



SAKATAT HAZIRLAYAN, SATAN, DEPOLAYAN VE DAĞITIMINI YAPAN İŞYERLERİ İÇİN

# İYİ HIJYEN UYGULAMALARI REHBERİ



SALIMLIK HAZIRLAYAN, SATAN, DEPOLAYAN VE DAĞITIMINI YAPAN İŞLERİ İÇİN

# İYİ HİJYEN UYGULAMALARI REHBERİ





**B**akanlığımızın en önemli sorumluluklarından biri, ülkemizde çiftlikten sofraya kadar tamamlayıcı ve etkin bir gıda kontrolü ile güvenilir gıda üretimini sağlamaktır. Bu amaçla gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten, satan işyerleri ile toplu tüketim yerleri güvenilir gıdaya ulaşılması konusunda en etkili yöntemler arasında yer alan **“İyi Hijyen Uygulamaları”** ile **“HACCP”** ilkelerine dayanan prosedürleri uygulamak ve sürdürmek zorundadır.

Bu amaçla hazırlanmış olan ve uygulamada gönüllülük esasına dayanan **“Sakatat Hazırlayan, Satan, Depolayan ve Dağıtımını Yapan İşyerleri İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi”**, bilgi verici ve yol gösterici bir eğitim aracı olarak gıda sektörünün **“HACCP”** ilkelerine dayanan prosedürleri uygulama yükümlülüğü konusunda uzun yıllardır eksikliği duyulan bir boşluğu dolduracaktır.

20'nin üzerinde farklı konuda hazırlanması planlanmış olan bu kitapçıklardan birini oluşturan sakatat hazırlayan, satan, depolayan ve dağıtımını yapan yerlerin güvenilir gıda üretebilmesi ve tüketime sunabilmeleri amacı ile hazırlanmış olan **“Sakatat Hazırlayan, Satan, Depolayan ve Dağıtımını Yapan İşyerleri İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi”**, Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu, Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu'na bağlı ilgili meslek kuruluşları ve Bakanlığımız temsilcilerinin katılımları ile hazırlanarak sektörün hizmetine sunulmuştur.

Bu işbirliğinin bundan sonra da devam etmesi arzusuyla **“Sakatat Hazırlayan, Satan, Depolayan ve Dağıtımını Yapan İşyerleri İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi”**nin kalite ve gıda güvenilirliğinin sağlanmasında hizmet sektörümüze ve bu sektörden hizmet alanlara yol gösterici ve faydalı olmasını diler, bu rehberin hazırlanmasında ve basımında emeği geçen tüm kişi ve kuruluşlara teşekkür ederim.

**Mehmet Mehdi EKER**  
Tarım ve Köyşleri Bakanı







**T**ürkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK), 491 meslek dalında yaklaşık 2.000.000 üyesi olan, ülkemizin en geniş örgütlenme ağına sahip, kanunla kurulmuş, yetki ve sorumluluklarının çerçevesi kuruluş kanunuyla çizilmiş, üyeliğin zorunlu olduğu, kamu kurumu niteliğinde tüzel kişiliğe sahip meslek kuruluşudur.

TESK, hem üyesi olan esnaf ve sanatkarların sayısal büyüklüğü hem de bağlı teşkilatının yaygınlığı nedeniyle çok geniş bir yelpazede çalışmalarını sürdürmektedir. TESK'in yaptığı çalışmaların nihai amacı; değişime ve dönüşüme uyum sağlayabilen güçlü bir esnaf-sanatkar kesimi yaratarak rekabet gücü kazanmalarını sağlamak, esnaf-sanatkarların ekonomiye ve ülke refahına sağladıkları katkıyı arttırmaktır.

Ülkemizdeki 47.000 gıda maddesi üreticisinin ve 400.000 satış ve toplu tüketim işyerinin büyük bir çoğunluğu TESK çatısı altında örgütlenen esnaf ve sanatkarlardır. Dolayısıyla gıda sektörü ile ilgili çalışmalar TESK çalışmaları arasında önemli bir paya sahiptir.

Avrupa Birliğine tam üyelik sürecinde, gıda güvenilirliği giderek daha fazla önem kazanan bir kavram haline gelmekte, hem yasal açıdan hemen her gün yeni düzenlemeler getirilmekte, hem de tüketiciler bu konuda giderek bilinçlenmektedir. Dolayısıyla gıda ile ilgili mesleklerle iştigal eden esnaf ve sanatkarlarımızın bilgilendirilmesi ve işyerlerinde halk sağlığını ve tüketici memnuniyetini ilk planda tutan anlayışı benimsemeleri kendilerinin varlık sebebi kadar önemli bir gerçektir.

Hijyen Uygulamaları Rehberleri; gıdanın üretimi, muhafazası ve tüketiciye sunumuna kadar olan sürecin her aşamasında gıda güvenliğinin sağlanabilmesi amacıyla esnaf ve sanatkarlarımıza ve sektördeki diğer işyerlerine yol göstermeyi hedeflemektedir. Tarım ve Köyşleri Bakanlığının, Konfederasyonumuzun, ilgili mesleki federasyonlarımızın, akademisyenlerin ve sektörle ilgili diğer kurum ve kuruluşların katılımı ve katkılarıyla hazırlanan Rehberlerin gıda sektöründeki esnaf ve sanatkarlarımız ve diğer işyerleri için önemli bir başvuru kaynağı olacağına inanıyorum.

İyi Hijyen Uygulamaları Rehberlerinin hazırlanmasında emeği geçenlere teşekkür eder, rehberlerin esnaf ve sanatkarlarımıza ve tüketicilere yararlı olmasını diler ve saygılar sunarım.

**Bendevi PALANDÖKEN**  
TESK Genel Başkanı

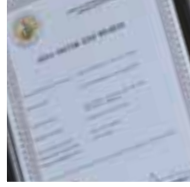
|   |           |
|---|-----------|
| <b>Bu Rehberi Nasıl Kullanacaksınız</b>               | <b>8</b>  |
| <b>REHBERİN AMACI</b>                                 | <b>8</b>  |
| <b>REHBERİN KAPSAMI</b>                               | <b>8</b>  |
| <b>I. BÖLÜM</b>                                       | <b>9</b>  |
| <b>1. MEVZUAT</b>                                     | <b>9</b>  |
| <b>2. TANIMLAR</b>                                    | <b>10</b> |
| <b>II. BÖLÜM</b>                                      | <b>10</b> |
| <b>3. GIDA HİJYENİ VE ÖNEMİ</b>                       | <b>10</b> |
| <b>4. GIDA GÜVENİLİRLİĞİNİN SAĞLANMASI</b>            | <b>10</b> |
| 4.1 İşyeri Çalışma Ortamı                             | 10        |
| 4.1.1 Tavan, Duvar, Zemin, Pencere ve Kapılar         | 10        |
| 4.1.2 Havalandırma                                    | 11        |
| 4.1.3 Aydınlatma                                      | 11        |
| 4.2 İşyeri Çalışma Ortamının Temizliği                | 11        |
| 4.2.1 Kullanılan Alet-Ekipmanın Özelliği ve Temizliği | 12        |
| 4.2.2 Zararlı Mücadelesi                              | 12        |
| 4.2.3 Atıkların Uzaklaştırılması                      | 12        |
| 4.3 Personel Hijyeni ve Eğitimi                       | 13        |
| 4.3.1 Kişisel Hijyen                                  | 13        |
| 4.3.2 Personelin Hasta Olma Durumu                    | 14        |
| 4.3.3 Personel Eğitimi                                | 14        |
| 4.4 Sıcaklık Kontrolü                                 | 15        |
| 4.4.1 Soğuk Hava Depoları ve Soğutucular              | 15        |
| 4.5 Çapraz Bulaşmanın Önlenmesi                       | 15        |
| 4.6 Sakatat Temini                                    | 15        |
| 4.6.1 Genel Hususlar                                  | 15        |
| 4.6.2 İzlenebilirlik                                  | 15        |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>III. BÖLÜM</b>                                     | <b>16</b> |
| <b>5. SAKATATIN GÜVENLİ OLARAK HAZIRLANMASI</b>       | <b>16</b> |
| 5.1 Depolama  | 16        |
| 5.2 Hazırlama   | 17        |
| 5.3 Taşıma  | 17        |
| <b>6. KAYNAKLAR</b>                                   | <b>17</b> |
| <b>IV. BÖLÜM</b>                                      | <b>18</b> |
| <b>7. EKLER</b>                                       | <b>18</b> |
| Ek-1 Temizlik ve Dezenfeksiyon Kontrol Listesi        | 18        |
| Ek-2 Temizlik Prosedürü                               | 19        |
| Ek-3 Eğitim Katılım Formu                             | 20        |
| Ek-4 Sıcaklık Kontrol Listesi                         | 21        |
| Ek-5 Sakatatin Tüketicie Ulaştırılmasında İzlenen Yol | 22        |
| <b>İRTİBAT NOKTALARI</b>                              |           |



## BU REHBERİ NASIL KULLANACAKSINIZ ?

Bu rehber dört bölümden oluşmaktadır



**Birinci bölümde;** bu rehberin kapsamında yer alan işyerlerinin uyması gereken mevzuata ait bilgiler ile rehberde geçen bazı kelimelerin tanımlarına yer verilmiştir.

**İkinci bölümde;** bu rehberin kapsamındaki işyerlerinde, fiziki ve teknik altyapı hakkında uyulması gereken kuralların yanı sıra çalışan personelin uyması gereken kurallara, temizlik ve dezenfeksiyon aşamalarına, fiziksel, biyolojik ve kimyasal tehlikelere ve bu tehlikelerin kaynaklarına yer verilmiştir.

**Üçüncü bölümde;** bu işyerlerinde ürünlerin muhafazası süresince uyulması gereken koşullar da dahil sevkiyata kadar geçen işlem aşamaları ile sevkiyat sırasında dikkate alınması gereken koşullar ve işyerlerindeki sorumlu personelin sorumlulukları hakkında bilgiler yer almıştır.

**Dördüncü bölümde;** bu rehber kapsamındaki işyerlerinin, üçüncü ve dördüncü bölümde belirtilen hijyen kurallarını sağlarken düzenli olarak tutmaları gereken kayıtlarla ilgili örnek formlara yer verilmiştir. Rehberde belirtilen bu formlar örnek teşkil etmesi için konulmuş olup, her işyeri kendine göre düzenleme yapabilir.



### REHBERİN AMACI

Bu rehber sakatat hazırlayan, satan, depolayan ve dağıtımını yapan küçük işyerleri ve işyerlerinde çalışan personele yönelik olarak hazırlanmıştır. Rehberde, işyerlerinde iyi hijyenin sağlanması ile gıda güvenliği ve insan sağlığının korunmasına yönelik pratik tavsiyeler yer almaktadır.



### REHBERİN KAPSAMI

Hijyen rehberi, orta ve büyük işyerlerinde uygulanması zorunlu olan HACCP kurallarının sadece "ön koşulların sağlanması" kısmını içermektedir. Küçük ölçekli olmakla beraber, HACCP kurallarına tümüyle uymak isteyen işyerleri, öncelikle bu rehberde verilen koşulları tam olarak sağlamalıdır.

Hijyen rehberi temel hijyen kuralları bölümünde; çalışma alanları, çeşitli düzenlemeler, personel, zararlılarla mücadele, atıklar, temizlik, dezenfeksiyon vb. konular ile ilgili genel hijyen şartlarına ilişkin hükümler yer almaktadır.

Rehberin üretim kuralları bölümünde ise hijyenik koşullara uyularak nasıl üretim yapılabileceğine ilişkin hükümler bulunmaktadır.





**Sakatat satan işyerleri faaliyete başlamadan önce, ilgili belediye / il özel idaresi/organize sanayi bölgesinden “İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı” ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığında “Kayıt/ Onay Numarası” almalıdır.**

## I. BÖLÜM

### 1. MEVZUAT

Bu rehberde sadece rehberin yayınlandığı tarihte yürürlükte olan mevzuatla ilgili bilgiler yer almaktadır. Bu rehberin yayınlanmasından sonra ortaya çıkabilecek yasal değişiklikler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü'nün web sayfası olan [www.kkgm.gov.tr](http://www.kkgm.gov.tr) adresinden, ayrıca Tarım İl/İlçe Müdürlüklerinden takip edilmelidir.

Sakatat hazırlayan, satan, depolayan ve dağıtımını yapan işyerleri faaliyete başlamadan önce, ilgili belediye / il özel idaresi/organize sanayi bölgesinden “İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı” ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığında “Kayıt /Onay Numarası” almalıdır. Bu konuda İl/İlçe Tarım Müdürlüğünden bilgi alınabilir.

Aynı zamanda, bu işyerlerinin; 5362 sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Meslek Kuruluşları Kanununa göre Esnaf ve Sanatkar Siciline ve esnaf ve sanatkarlar odalarına veya 5174 sayılı Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ile Odalar ve Borsalar Kanununa göre Ticaret Siciline ve ticaret odalarına kayıtlı olması zorunludur.

#### Ulusal Mevzuat

- 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, R.Gazete: 13/6/2010- 27610
- Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik, R.Gazete : 26.09.2008-27009
- Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik, R.Gazete: 22.10.2005-25974
- Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik, R.Gazete: 22.10.2005-25974
- Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu Yönetmeliği, R.Gazete: 15.03.1989 - 20109
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, R. Gazete: 16 Kasım 1997, 23172.
- Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği, R.Gazete: 15.06.2007-26553
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği, 2002/58, Yayımlandığı R.Gazete 25.08.2002-24857
- Sağlık Bakanlığı 27.01.2005 tarih ve 1059 sayılı Portör Muayenelerine Esas Laboratuvar Tetkikleri Genelgesi ( 2005 /9)
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler Tebliği, R.Gazete 22.04.2002-24734, Tebliğ No 2002/32,
- İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik, R.Gazete 10.08.2005-25902
- İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik, R.Gazete: 17.02.2005-25370

## 2. TANIMLAR

**Sakatat:** Kasaplık hayvanlardan elde edilen ve insan tüketimine uygun karaciğer, böbrek, dalak, testis, yürek, dil, yemek borusu dış kırmızı kası eti, diyafram kası, işkembe, bağırsak, paça, dil, kelle ve küçükbaş hayvanlarda beyin gibi organ ve organ parçalarını ifade eder.

**Dezenfeksiyon:** Cansız yüzeylerdeki bakteri, virüs, parazit gibi mikroorganizmaların kimyasal maddeler kullanılarak sayıca azaltılması, yok edilmesi amacıyla yapılan işlemdir.

**Çapraz bulaşma:** Mikroorganizmaların bir gıdadan diğer bir gıdaya doğrudan veya hijyenik olmayan el, bıçak, çalışma tezgahı, giysi vb. malzemelerle dolaylı olarak bulaşmasıdır.

**Sakatat havuzu :** En az 40 x 60 x 80 cm ebadında, kimyasal maddelere dayanıklı malzemeden yapılmış, atık su kanalına bağlı ve bol akan suyu bulunan bölüm.

## II. BÖLÜM

### 3. GIDA HİJYENİ VE ÖNEMİ

**Gıda hijyeni**, hammaddenin ve mamul maddenin, depolama, işleme, muhafaza ve satış aşamalarında fiziksel (cam, metal, tahta, fare pisliği, böcek, vb.), kimyasal (deterjan, haşere ilaçları vb.) ve biyolojik (mikroorganizma, parazit vb.) tehlikelerle temas etmesinin engellenmesidir. Belirtilen tehlikelere maruz kalmış ürünler gıda güvenilirliğini ve dolayısıyla insan sağlığını tehlikeye düşürür. Bunun yanı sıra ürünlerin kalite özellikleri de olumsuz etkilenir. İşyeri alanı ve çalışanların temizliğine ve sağlığına dikkat edilmemesi, alet-ekipman ve yüzey temizliğinin yeterince yapılmaması gıda hijyeninin bozulmasına neden olur. Bu da insan sağlığını tehlikeye düşürmesinin yanı sıra aynı zamanda işyerinin ekonomik kayba uğramasına sebep olur.

### 4. GIDA GÜVENİLİRLİĞİNİN SAĞLANMASI

Gıda güvenilirliğinin sağlanması için, gıdanın işyerine kabulünden dağıtım aşaması da dahil olmak üzere tüm aşamalarda iyi hijyen kurallarının uygulanması gerekmektedir. Bu aşamaların herhangi birinde yapılacak bir veya bir kaç hata, gıda güvenilirliğinin ve insan sağlığının tehlikeye düşürülmesine neden olacaktır. Bu nedenle gıda güvenilirliğinin sağlanmasında aşağıdaki hususlara dikkat edilmesi gerekmektedir:

- İşyeri temiz tutulmalıdır.
- Kişisel hijyen kurallarına uyulmalıdır.
- Gıdalar uygun sıcaklıkta ve koşullarda depolanmalı, hazırlanmalı, muhafaza edilmeli ve satışa sunulmalıdır.
- Olası çapraz bulaşmalar önlenmelidir.
- İşyerindeki gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, gıda mevzuatı şartlarına uygun olmalıdır.

#### 4.1 İŞYERİ ÇALIŞMA ORTAMI

İşyeri çalışma ortamı daima temiz, bakımlı ve aşağıdaki tavsiyelerin uygulanmasına imkân verecek şekilde tasarlanmış ve yapılandırılmış olmalıdır.



**İyi hijyen kurallarının uygulanması**, satışa sunulan gıdanın güvenilirliğinin sağlanmasının ön koşuludur. Böylece hem müşterinizi korur hem rekabet gücünüzü artırır hem de yasalarla uyumlu hareket etmiş olursunuz.

**İyi hijyen kurallarının uygulanmaması**, müşterinizi ve işletmenizi riske atmak demektir. Unutmayın ki! **Yasal olarak gıda güvenilirliğinin sağlanması ve insan sağlığının korunması sizin sorumluluğunuzdadır.**

### 4.1.1 Tavan, Duvar, Zemin, Pencere ve Kapılar

- Tavan, zemin ve duvarlar kolayca temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir nitelikteki uygun malzemelerden yapılmalıdır.
- Zemin su birikimini önleyecek şekilde eğimli, su geçirmez ve aşınmaya karşı dayanıklı olmalı ve kaymayı önleyici malzeme ile yapılandırılmalıdır.
- Atık su kanalları (drenajlar) zararlı (haşere, kemirgen vb) girişini, koku çıkışını ve atık sıvıların geri basmalarını önleyecek şekilde olmalıdır.
- Pencere camları da dahil tüm cam malzemeler kırılmaya karşı dayanıklı olmalı veya kırılmaya karşı gerekli önlemler alınmalıdır.
- Açılabilir pencerelerde ve kapılarda içeriye zararlı veya kir girişini önleyecek ve sıcaklık kontrolünü sağlayacak şekilde gerekli önlemler alınmalıdır.
- Sakatat hazırlama bölümü ve temizleme havuzu satış bölümünden ayrı olmalıdır.

### 4.1.2 Havalandırma

- Duvarda ve tavanda su buharı yoğunlaşmasını önleyecek şekilde yeterli havalandırma olmalıdır. Kirli alandan temiz alana hava akımı engellenmelidir.
- Havalandırma sistemleri (klima, aspiratör vb.) filtrelerini ve diğer parçalarını temizlemek veya değiştirmek üzere rahatça erişilebilir ve gıdaların üzerine doğrudan hava vermeyecek şekilde uygun yerlere yerleştirilmelidir. Cihaz filtrelerinin değiştirilme süreleri konusunda kullanım kataloğunda belirtilen uyarılar dikkate alınmalıdır.

### 4.1.3 Aydınlatma

- Aydınlatma yeterli olmalı, yanmayan lambalar (sinek tutucu cihazlara ait lambalar dahil) hemen yenilenmelidir. Lambalar kırılmaya karşı korumalı olmalıdır.
- Sakatatın görüntüsünü değiştiren renk verme amaçlı lambalar kullanılmamalıdır.
- Yüksek aydınlatmalı veya spot ışıklandırma ürün muhafaza sıcaklığını olumsuz yönde etkilediğinden aydınlatma yeri ve cihazlarının seçiminde bu hususa dikkat edilmelidir.

## 4.2 İŞYERİ ÇALIŞMA ORTAMININ TEMİZLİĞİ

Çalışma ortamında, sakatatla temas eden bütün araç-gereçlerin ve kullanılan yüzeyleri tümüyle temiz tutulmalı ve Sağlık Bakanlığı'ndan onaylı kimyasal ürünlerle temizlik ve dezenfeksiyon yapılmalıdır. İşyerinde kullanılacak su, içme suyu niteliğinde ve mevzuata uygun olmalıdır.



lyi hijyen uygulamaları için aşağıdaki plana göre temizlik ve dezenfeksiyon yapılması tavsiye edilmektedir:

**TABLO 1 . TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON PLANI**

| Mekan ve Malzemeler   | Temizlik Sıklığı  | Dezenfeksiyon Sıklığı  |
|---|---|--|
| Gıda maddeleri sergileme reyonu   | HER KULLANIMDAN SONRA   | HER GÜN İŞ BITİMİNDE   |
| Gıda ile temas eden malzemeler (Sakatat kesme/ hazırlama yüzeyleri, iş araç-gereçleri, soğutma dolapları vb...) | HER KULLANIMDAN SONRA   | HER GÜN İŞ BITİMİNDE   |
| Atık kapları  | BOŞALDIKÇA  | HER GÜN İŞ BITİMİNDE   |
| Parçalama Kütükleri   | Her kullanımdan sonra veya gerektiğinde iskarpela ile temizlik yapılır.<br>Kütük yüzeylerinde yıpranma olması halinde gereken bakım yapılır.<br>Giderilemeyen yıpranmalarda kütük yenisi ile değiştirilir.<br>Her gün iş bitiminde satır ve bıçak izleri giderilinceye kadar çelik fırça ve iskarpela ile derinlemesine temizlik yapılır.<br>Derinlemesine temizlik yapıldıktan sonra, yüzey deterjanlı bez ile silinir ve daha sonra deterjan kalıntısı giderilecek şekilde temiz ıslak bir bez veya sünger ile durulanır ve daha sonra kurulanır. | HER GÜN İŞ BITİMİNDE (Kalıntı bırakmaması için alkol bazlı dezenfektanlar tercih edilmelidir.) |

- Gün içinde zaman zaman yerleri paspasla silmek, kullanılan tezgâhları ve araç-gereçleri yıkamak suretiyle yapılan temizlik, çöp ve pislik birikiminin de önüne geçecektir.
- Gıda maddelerinin hazırlandığı ve satışa sunulduğu ortamlarda, canlı veya yapay hayvan ve çiçek bulundurulmamalıdır.

- Ayrıca; ambalaj ve paketleme malzemeleri ile hazırlanan sakatata müşteri talebi üzerine eklenen diğer gıda maddelerinin ayrı yerlerde depolanması sağlanmalıdır.

Temizlik ve Dezenfeksiyon ile ilgili Örnek Katılım Kontrol Listesi (Ek.1'de), Örnek Temizlik Prosedürü (Ek.2'de) yer almaktadır.

#### 4.2.1. Kullanılan Alet-Ekipmanın Özelliği ve Temizliği

Kullanılan alet-ekipman kırılğan olmayan, paslanmayan, kimyasallara dirençli ve gıda üretimine uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.

- Alet-ekipmanların emniyetli çalışıklarının kontrolleri sağlanmalıdır.
- Alet-ekipmanlar, kolay ve etkili bir temizlik yapılabilmesi için duvardan, zeminden ve birbirlerinden uygun uzaklıkta olmalıdır.
- Makine parçaları kolay sökülebilir ve temizlenebilir nitelikte olmalıdır.
- Paspas ve bez gibi temizlik malzemeleri temiz tutulmalıdır ve belirli aralıklarla dezenfekte edilmelidir.
- Kütük (sert ağaçtan imal edilmiş ve yüzeyi çatlak olmayan) dışında tahta malzeme kullanılmamalıdır. Tahta kütük sadece satırla parçalama işlemi sırasında kullanılmalıdır. Ancak hazırlama, doğrama, dövme, dilimleme gibi işlemler satırla parçalama işlemindeki gibi darbe emici özellik gerektirmediğinden bu işlemlerin uygun nitelikteki polietilen (plastik) kütüklerde yapılması gerekmektedir.

#### 4.2.2 Zararlı Mücadelesi

- Haşere girişini mümkün kılacak çatlaklar ve delikler kapatılmalıdır.
- Dışa açılan tüm pencereler içeriye haşere girmemesi için sinek telleri ile kaplanmalıdır. Kapılarda canlı hayvan ya da haşerat girişini engellemek için, hava perdesi, pvc sineklik gibi malzemelerle gerekli önlemler alınmalıdır.
- İşyerinde zehirli haşere mücadele araçları ve kimyasalları bulundurulmamalıdır.
- Zararlı mücadelesi ile ilgili olarak yerel yönetimler ve bu alanda uzman işletmeler ile işbirliği yapılmalı, ilaçlama tek başına yapılmamalıdır.

#### 4.2.3 Atıkların Uzaklaştırılması

Atıkların kontrollü olarak uzaklaştırılması, hijyenin sağlanması açısından çok önemlidir.

Bunu sağlamak için:

- Çöp kovaları, pedal veya fotosel gibi kapakların el değmeden açılıp kapanmasını sağlayan bir sisteme sahip olmalı ve sızdırmaz naylon poşet ile birlikte kullanılmalıdır. Çöp kovalarının paslanmaz malden yapılmış olması tercih edilmeli ve kapakları sürekli kapalı tutulmalıdır. Atıklar fazla birikmesi beklenmeden, ortamdaki kapalı olarak uzaklaştırılmalıdır.
- Çöp kovaları ile yan ürünlerin (takım ciğerdeki perde etleri) biriktirildiği kaplar tanımlı ve ayrı olmalıdır.
- Soğutmalı dolap veya depo alanlarında yan ürün (takım ciğerdeki perde etleri, kırpıntı vb. gibi atıklar) haricinde atık (zar, sinir vb. tüke-



**Kullanılan alet ekipman**  
her kullanımdan sonra temizlenmeli ve hergün iş bitiminde dezenfekte edilmelidir.

**Atıklar üzerleri örtülebilen kaplar içinde, çöp poşeti vb. maddelerin içinde toplanmalıdır.**







**El yıkamasında sıcak su ve sıvı sabun kullanın.** Sabunu iyice köpürterek bileklerinizin, elinizin, parmaklarınızın, tırnaklarınızın ve parmak aralarınızın iyice yıkadığından emin olun. Sabun giderilinceye kadar durulayın ve tek kullanımlık kağıt havlu ile iyice kurulayın. Bu işlemin, çalışma tezgahından uzakta yapılmasına dikkat edin.

time uygun olmayan kısımlar) bulundurulmamalıdır.

- Gün içinde yapılan işlemler sonucu ortaya çıkan atıklar, işyerinden uzaklaştırılıncaya kadar ayrı bir soğutmalı dolapta muhafaza edilmelidir. Ancak ayrı bir soğutmalı dolap konmasına imkan olmayan küçük işyerlerinde, gün içinde ortaya çıkan atıkların aşağıdaki şartları karşılanması durumunda mevcut soğutmalı dolabın ayrı bir bölümünde ve diğer ürünlerle temas etmemesi şartıyla muhafaza edilmesine izin verilebilir.

Bu amaçla;

- Atıklar bulaşmaya yol açmayacak, sızdırmaz ve ağzı kapalı temiz bir torba içinde biriktirilecektir.
- Torba üzerinde tarih gibi açıklayıcı bilgilere yer verilecektir.
- Dolabın en alt bölümünde biriktirilen torbalar aynı gün sonunda işyerinden uzaklaştırılacaktır.

### 4.3 PERSONEL HİJYENİ VE EĞİTİMİ

#### 4.3.1 Kişisel Hijyen

Gıdalar işleme, hazırlama gibi işlemler sırasında çok kolay bulaşmaya maruz kalırlar. Bu yüzden; işyeri sahibi ve personelinin her zaman ve her durumda iyi hijyen kurallarını uygulaması ve sürdürmesi çok önemlidir.

Böylece; gıdaya zararlı mikroorganizma, kir veya yabancı maddelerin bulaşması engellenecektir. Bu amaçla;

- Çalışmaya başlamadan önce iş kıyafeti giyilmelidir. Personelin gündelik ve iş kıyafetlerini koyabileceği iki bölümlü bir soyunma dolabı bulunmalıdır.
- İş kıyafetleri günlük olarak değiştirilmeli, gerektiğinde kullanılmak üzere temiz yedek kıyafetler bulundurulmalıdır.
- Çalışma alanında elleri yıkamak için temiz tutulan lavabo bulunmalıdır. Çalışmaya başlamadan önce eller dezenfektanlı sıvı sabunla yıkanmalıdır. Elleri kurulamak için kağıt havlu bulundurulmalıdır. Eller kesinlikle iş giysilerine silinmemelidir.
- Kullanılan alet-ekipmanların temizliğinin sağlanması amacıyla sıcak ve soğuk su akışının sağlandığı ayrı bir lavabo bulunmalıdır.
- Üretim alanındaki lavabo kişisel temizlik ve tuvalet sonrası temizlik amacıyla kullanılmamalıdır.
- Tuvalet kapıları hiçbir şekilde gıda maddelerinin bulunduğu ve işlendiği çalışma alanlarına doğrudan açılmamalı, mutlaka el yıkama lavabosu bulunmalıdır. Ayrıca;
  - Her işe başlamadan önce ve dinlenme aralarından sonra,
  - Hazır gıdalara dokunmadan önce,
  - Gıdalarla temastan sonra,
  - Tuvaletten çıktıktan sonra,
  - Çöplerle temas ettikten sonra,
  - Yüzünüze, gözünüze, burnunuza ve saçlarınıza dokunduktan sonra,eller yıkanmalıdır.
- Ürün hazırlama sırasında saçın dökülmesini engellemek için saçın tamamını örtecek şekilde bone veya özel şapka takılmalıdır.

- Çalışma alanında sigara içilmemeli ve yemek yenilmemelidir.
- Tırnaklar kısa kesilmeli ve bakımlı olmalı, hijyenik eldiven kullanılmaması durumunda yüzük gibi takılar takılmamalı, oje sürmemeli, takma tırnak takılmamalıdır.
- Ellerdeki açık yara ve kesikler suya dayanıklı yara bandı ile kapatılmalıdır.
- Gıdanın üstüne öksürülmemeli veya hapşırılmamalıdır.
- İş kıyafetiyle dış alana çıkılmamalı ve gündelik kıyafetle çalışma ortamında çalışılmamalıdır.
- İş kıyafetleri, kiri göstermesi açısından açık renkli olarak tercih edilmelidir.

#### 4.3.2 Personelin Hasta Olma Durumu

İşyerinde çalışan personelin portör muayene ve kontrolleri mevzuat kapsamında düzenli olarak yaptırılmalıdır.

Gıda maddelerine bulaşabilen bir hastalık taşıyan veya ishal, kusma veya sarılık gibi hastalık belirtisi bulunan personelin gıda ile temasına izin verilmemeli ve üretim alanından uzaklaştırılmalıdır. Personel bu tür rahatsızlığı veya dermatolojik (ciltle ilgili) bir problemi olduğunda, sorumlu kişiye durumunu bildirmelidir.

#### 4.3.3 Personel Eğitimi

İşyeri sahibinin, gıda güvenliğinin sağlanması konusundaki yasal sorumluluk ve yükümlülüklerini bilmesi gerekir. Bu yükümlülüklerden birisi de **personelin eğitimidir**. Personel, temizliğin nasıl ve hangi sıklıkta yapılması gerektiğini tam anlamıyla bilmeyebilir veya uygulamayabilir. Bu nedenle işyeri sahibi, personelinin üretim ve hijyen konularında eğitiminin sağlanmasından ve verilen eğitimin kayıtlarının tutulmasından dolayı geriye dönük izlenebilirliğin sağlanmasından sorumludur. Bunun yanında işyeri sahibi, personelin daha sonra ihtiyaç duyulan eğitim konularının tespitine de yardımcı olacaktır. Gıda güvenliği, mesleki ve diğer ilgili konularda düzenlenecek eğitimler her yıl yeniden ihtiyaca göre belirlenir. Çalışanlara yönelik alınan eğitimlerin uygulamaya aktarılması işyeri sahibi tarafından sağlanır ve takip edilir.

Ayrıca ilgili meslek odaları, birlikleri ve federasyonları tarafından hijyen konularında Bakanlık desteğiyle işyeri sahiplerine verilecek eğitim, sorumluluklar ile denetim ve kontrol sonuçlarının daha iyi anlaşılmasına ve yerine getirilmesine yardımcı olacaktır.

Personel Eğitimi konusunda (Ek.3'te) belirtilen Örnek Eğitim Katılım Formu kullanılabilir.

#### 4.4 SICAKLIK KONTROLÜ

Gıda işyerlerinde, üretim, işleme ve dağıtım aşamalarının tümünde uygun sıcaklık şartlarının sağlanması, gıda kaynaklı risklerin önlenmesinde en önemli unsurdur. Sıcak-

#### HİJYENİK EL YIKAMA İŞLEMİ



**İŞLEM 1:** Eller su ile ıslatılır. Eleri temizlemek için sıvı sabun kullanılır.



**İŞLEM 2:** Sıvı sabun, bilekler dahil, ellerin her yerine yayılır.



**İŞLEM 3:** Avuç içleri ovuşturulur.



**İŞLEM 4:** Parmak araları temizlenir.



**İŞLEM 5:** Parmak uçları temizlenir.



**İŞLEM 6:** Parmaklar kapalı hale getirilerek tırnaklar temizlenir.



**İŞLEM 7:** Parmakların hepsi teker teker diğer avuç ile ovuşturulur.



**İŞLEM 8:** Bileklerden başlanarak eller durulanır.



**İŞLEM 9:** Kurulama için mutlaka kağıt havlu kullanılmaktadır.



**İŞLEM 10:** Eller, yan kısımlar ve bilekler dahil, kurulanır.



**İŞLEM 11:** Parmak uçları ve tırnak çevreleri kurulanır.



**İŞLEM 12:** Musluk, ellerin kurulandığı kağıt ile kapatılır.



**Soğutmalı depo ve dolaplar sürekli kontrol edilerek doğru sıcaklıkta çalışmaları ve sorun yaşanması durumunda anında müdahale edilmesi sağlanmalıdır.**



lık kontrolü, ürünün müşterilere sunulmasına kadar geçen süreçte, ürün gruplarının dondurulması, çözündürülmesi veya taze olarak muhafazaları sırasında uyulması gereken sıcaklık koşullarını temsil eder. Bu sıcaklık değerleri yürürlükte olan mevzuatla uyumlu olmalıdır. Sıcaklık kontrolünün sağlanmaması, mikroorganizmaların gelişmesine, bu da sakatat ve diğer gıda maddelerinin bozulmasına, gıda kaynaklı hastalık ve zehirlenme risklerinin artmasına neden olacaktır.

**Sıcaklık kontrolünün yapılması ile ilgili Örnek Sıcaklık Kontrol Listesi (Ek.4'de) yer almaktadır.**

### 4.4.1 Soğuk Hava Depoları ve Soğutucular

Soğutmalı depo ve dolaplar sürekli kontrol edilerek doğru sıcaklıkta çalışmaları ve sorun yaşanması durumunda anında müdahale edilmesi sağlanmalıdır. Aynı zamanda soğutma ünitesinin yoğuşma suyunun (defrost suyu) ürünle temasını engelleyecek önlemler alınmalıdır.

#### **Sağlık riski oluşmaması için:**

- Sakatat: maksimum +3°C de muhafaza edilmelidir.

Üretim yerinde tekniğine uygun olarak dondurulan sakatat, satış yerinde -18°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda muhafaza edilemez, depolanamaz ve satışa sunulamaz. Bu ürünler raf ömrü 12 ayı geçmeyecek şekilde tüketime sunulmalıdır.

Taze olarak satışa sunulan sakatat satış yerinde dondurma işlemine tabi tutulamaz veya dondurulmuş olan sakatat çözöldükten sonra tekrar dondurulamaz. Dondurulmuş sakatatın elde edilen ürünler tekrar dondurulamaz.

### 4.5 ÇAPRAZ BULAŞMANIN ÖNLENMESİ

Çapraz bulaşma, gıda kaynaklı zehirlenmeye neden olan en önemli etkenlerden birisidir. Çapraz bulaşmayı önlemek için:

- Her işe başlanmadan önce ve dinlenme aralarından sonra eller yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.
- Aynı anda sakatat ve kırmızı et hazırlanması gereken durumlarda, sakatatın ete geçiş aşamasında eller yıkanmalı ya da eldiven değiştirilmeli, ayrıca bu etlerin hazırlanması için ayrı bıçak ve tezgah kullanılmalıdır.
- Sakatat ve kırmızı et ile ambalajlı ve ambalajsız ürünler arasında kırılmaz şeffaf malzeme, plastik vb. gibi malzemelerle gerekli fiziki ayırım sağlanmalıdır.
- Sakatatın sergilenmesi aşamasında sebzelerle süslenmesi veya temas etmesi engellenmelidir.
- Sakatatla birlikte et satılan işyerlerinde sakatat ve et ayrı depolarda depolanmalıdır.
- Depolama odalarının ısıları düzenli ve otomatik olarak kaydedilmelidir.
- Soğuk ve şok depo ile muhafaza odaları et, sakatat mamül madde için ayrı ayrı olmalıdır. Bu odalarda bunların dışında herhangi bir madde, malzeme bulundurulmamalıdır.
- Depolar amacı dışında kullanılmamalı, depolamada sakatatın duvar ve zeminle teması engellenmeli, depo kapasitesi üzerinde depolama yapılmamalı, depolama şekli hava sirkülasyonunu engellemeyecek

şekilde olmamalıdır.

- Sakatat asgari hijyenik şartlar gözönünde bulundurularak, sızdırmaz, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir uygun kaplar içinde, olası sağlık riski yaratacak her türlü bulaşmayı önleyecek şekilde, ön ambalajlanmış dökme olarak satışa sunulmalıdır.

#### 4.6 SAKATAT TEMİNİ

##### 4.6.1 Genel Hususlar

Sakatat ve diğer gıda maddeleri konusunda güvenilir hammadde tedarikçisi ile çalışmanız güvenilir gıda hazırlamanıza ve satışa sunmanıza yardımcı olur.

- Sakatat Tarım ve Köyişleri Bakanlığında ruhsatlı kesimhane/mezbahanelerde kesilmiş sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olmalıdır. Bu amaçla kombine veya mezbahada üretilen sakatata sevki sırasında, "sağlığa uygun olduğunu" belirten veteriner sağlık raporunun eşlik etmesi gerekmektedir. Bu nedenle satın alma sırasında tedarikçiden sakatata ait sağlık raporunun aslı veya kopyası talep edilmelidir. Kanatlı sakatatın üretim yerinden ambalajlı ve etiketli olarak sevk edilmesi zorunlu olduğundan etiket bilgisinde üretim izin tarih ve numarası ile birlikte mevzuat kapsamında zorunlu olan bilgilerin yer alması yeterlidir.
- Sakatat 4.4.1. maddesinde belirtilen sıcaklık koşullarına uygun olarak soğutmalı araçlar ile taşınmalıdır.
- Paketli satın alınan gıda maddelerinde etiket bilgilerine (üretim ve son tüketim tarihi, üretim izni tarih ve sayısı, muhafaza koşulları, üreticinin adı ve adresi, parti/seri numarası, vb) ve paketin hasarsız olması ile bozulmamış olmasına dikkat edilmelidir.



**Çalışma alanı içinde çalışan personel takı kullanmamalıdır.**

Teslimat sırasında gıda güvenilirliği konusunda şüpheniz varsa, satın almaktan VAZGEÇİN. Teslimatları yakından inceleyin. Bunun için şu soruların cevaplarının "EVET" olması gerekir:

- Teslimat aracının içi temiz ve düzenli mi?
- Ambalajsız ürünler için geçerli olmak üzere çığ ve hazır gıdalar ayrı tutuluyor mu?
- Gıdalar doğru sıcaklıkta muhafaza ediliyor mu?
- Ambalajlı gıdaların etiket bilgileri mevzuata uygun mu?

**UYARI**

##### 4.6.2 İzlenebilirlik

İzlenebilirliğin sağlanması için satın alınan ve satışa sunulan sakatat ile hazırlamada kullanılan diğer gıda maddelerine ait sağlık raporu, fatura, irsaliye vb. belgelerin birer suretinin işyerinde muhafaza edilmesi gerekmektedir.





**Taşıma araçları temiz ve bakımlı olmalı, gerektiğinde dezenfeksiyon uygulanabilir biçimde tasarlanmalıdırlar.**



**Kullandığın alet, ekipman ve çalışma ortamını HER ZAMAN TEMİZ TUT.**

### III. BÖLÜM

## 5.SAKATATIN GÜVENLİ OLARAK HAZIRLANMASI

Gıda güvenilirliğinden emin olabilmek için sakatat ve diğer gıda maddelerinin işyerine kabulünden müşterilere sunulmasına kadar geçen her aşamada asgari teknik ve hijyenik kuralların uygulanması gerekmektedir. Özellikle çapraz bulaşmanın engellenmesi ve sıcaklık kontrolü gıda güvenilirliğinin sağlanması konusunda en önemli olan unsurlardır.

#### 5.1 Depolama

Soğutmalı depo veya dolaplarda gıdaların güvenli olarak muhafaza edilebilmesi için;

- Sıcaklık kontrolü düzenli olarak yapılmalı ve kayıt edilmelidir.
- Çiğ ve işlenmiş sakatat ayrı depolanmalı ve muhafaza edilmelidir.
- Soğuk hava sirkülasyonu ile sakatatın yeterince soğumasının engellenmemesi için aşırı miktarda depolama yapılmamalıdır.
- Soğutucuların periyodik bakımı ve kalibrasyonu düzenli olarak yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
- Sakatat ve diğer gıdaların depolanmasında **"ilk giren ilk çıkar"** prensibine uyulmalıdır.
- Gıda güvenilirliği şartları taşımayan ve mevzuata uygun olmayan gıda maddeleri imha ve iade edilene kadar bulaşmayı önleyecek şekilde gerekli tedbirler alınarak ve üzerine "imha veya iade etiketi" konularak muhafaza edilmelidir. İmha ve iade ürünler konusunda Tarım İl / İlçe Müdürlüğü bilgilendirilmelidir.
- Ürünün veya paketin üzerindeki etikette belirtilen muhafaza şartlarına uyulmalıdır.

#### 5.2 Hazırlama

Sakatat, hazırlanması esnasında çok kolay bulaşmaya mağruz kalabilirler. Bu işle uğraşan personel;

- Kişisel hijyen kurallarına dikkat etmelidir.
- Sakatat ve varsa kırmızı etin hazırlanması sırasında sert plastikten yapılmış farklı kesme tahtaları, bıçaklar, tezgahlar ve aletler kullanılmalıdır. (Farklı renklerde olması tavsiye edilir.)
- Kullanım öncesi ve sonrası aletler ve tezgah iyice temizlenmelidir. Gerektiğinde dezenfeksiyon işlemine tabi tutulmalıdır.
- Hazırlama işlemine tabi tutulacak sakatat, mümkün olan en kısa sürede hazırlanmalı ve hazırlama işlemini takiben en kısa sürede soğutmalı dolaplara konulmalıdır.

#### 5.3 Taşıma

Lokanta, yemekhane gibi işletmelere sakatat hazırlanıp sevk ediliyorsa, uygun muhafaza sıcaklığı ve şartları korunarak uygun araçlar ile taşınmalıdır. Ayrıca temizlenmiş ve temizlenmemiş sakatatın fiziki olarak birbirlerinden ayrımı sağlanmalı ve Tarım ve Köyşleri Bakanlığından üretim iznli polietilen torbalar içinde veya sızdırmaz ve paslanmaz çelik kaplar içinde sevki yapılmalıdır.

Taşıma araçları ve kapları temiz ve bakımlı olmalı, gerektiğinde dezenfeksiyon uygulanabilir biçimde tasarlanmalıdır. **Taşıma araçları her taşıma sonunda deşarjlı özel bir bölümde yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.**

- Sakatat taşıma aracının farklı amaçla kullanılması durumunda araç temizlenip dezenfekte edilmeden tekrar sakatat taşıma amacı ile kullanılmamalıdır.
- Sakatat, mezbaha ve kesimhanelerden +3°C ye soğutulmadan satış yerine sevk edilmemelidir.
- Taşıma sırasında sakatatı irsaliyeli fatura ile birlikte sağlık raporunun aslı veya sureti eşlik etmelidir.

## 6. KAYNAKLAR

Bu kılavuzun hazırlanması sırasında AB'nin 853/2004(EC) Yönetmeliği ile Ulusal Mevzuat göz önünde bulundurulmuştur.

## IV. BÖLÜM

## 7. EKLER

### EK.1 (Örnek Form)

### TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON KONTROL LİSTESİ

| TARİH | SAAT | TEMİZLENEN YER   | AÇIKLAMA | TEMİZLEYEN | İMZA |
|-------|------|------------------|----------|------------|------|
|       |      | İşyeri Çevresi   |          |            |      |
|       |      | Duvarlar         |          |            |      |
|       |      | Zemin            |          |            |      |
|       |      | Tavanlar         |          |            |      |
|       |      | Alet-Ekipman     |          |            |      |
|       |      | Soyunma Bölümü   |          |            |      |
|       |      | Tuvaletler       |          |            |      |
|       |      | Hazırlama Bölümü |          |            |      |
|       |      | Satış Bölümü     |          |            |      |

**NOT:** Zaman aralığı ve sıklığı işyerinin kendi sorumluluğundadır.

### EK.2

#### TEMİZLİK PROSEDÜRÜ

- Etler ortamdaki uzaklaştırılarak soğutuculu muhafaza dolabına alınır.
- Kaba kir toplanır.
- Deterjanlı sıcak su (60 °C civarı) ile alet-ekipman, tezgah ve zemin silinir.
- 15-20 dk. bekletildikten sonra durulama yapılır.
- Temizlikte içme suyu niteliğindeki şebeke suyu kullanılır.
- Dezenfeksiyon işlemi kullanılan dezenfektanın kullanma talimatına uygun olarak yapılır.

Kıyma makinesinin hareketli parçaları yukarıda belirtildiği şekilde temizlendikten ve kurulandıktan sonra soğutmalı dolapta muhafaza edilmelidir.

EK.3 (Örnek Form)

**EĞİTİM KATILIM FORMU**

| TARİH | EĞİTİMİN ADI | EĞİTİMCİNİN ADI SOYADI | İMZA | EĞİTİME KATILAN PERSONELİN ADI SOYADI | İMZA |
|-------|--------------|------------------------|------|---------------------------------------|------|
|       |              |                        |      |                                       |      |
|       |              |                        |      |                                       |      |
|       |              |                        |      |                                       |      |
|       |              |                        |      |                                       |      |
|       |              |                        |      |                                       |      |
|       |              |                        |      |                                       |      |
|       |              |                        |      |                                       |      |
|       |              |                        |      |                                       |      |
|       |              |                        |      |                                       |      |
|       |              |                        |      |                                       |      |



EK:4 (Örnek Form)

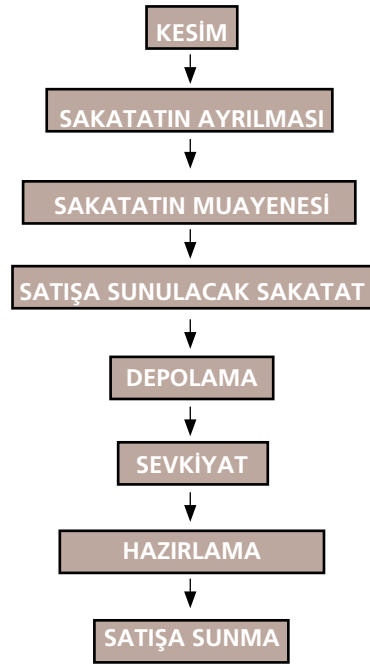
SICAKLIK KONTROL LİSTESİ

| TARİH | SAAT | Nakliyat<br>(+3°C)<br>AÇIKLAMA | Soğutucu<br>(+3°C) | Derin dondurucu<br>(-18°C)İMZA | İMZA |
|-------|------|--------------------------------|--------------------|--------------------------------|------|
|       |      |                                |                    |                                |      |
|       |      |                                |                    |                                |      |
|       |      |                                |                    |                                |      |
|       |      |                                |                    |                                |      |
|       |      |                                |                    |                                |      |

**NOT:** Zaman aralıkları ve sıklık ürünlere göre değişir.

EK :5

### SAKATATIN TÜKETİCİYE ULAŞTIRILMASINDA İZLENEN YOL





## İRTİBAT NOKTALARI

İşyerinizle ilgili her türlü sorun ve soru için internette Tarım ve Köyişleri Bakanlığının [www.tarim.gov.tr](http://www.tarim.gov.tr), [www.kkgm.gov.tr](http://www.kkgm.gov.tr) adreslerine, Ankara'da Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğüne bulunduğunuz il veya ilçede ise Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tarım İl/İlçe Müdürlüğüne başvuruda bulunabilirsiniz.

Her türlü bilgi ve başvuru için:

### **Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü**

Akay Cad. No:3 Bakanlıklar 06100 Ankara

Tel No: (0 312) 417 41 76

Faks No: (0 312) 419 83 25

### **Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu**

Tunus Cad. No:4 06680 Bakanlıklar / Ankara

Tel No: (0 312) 418 32 69

Faks No: (0 312) 425 75 26

