********

|  |
| --- |
| **tst 12175** |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **ICS** 03.080.30; 67.060 |

|  |
| --- |
|  |
|  |
| İŞYERLERİ – KAYISI İŞLEME VE AMBALAJLAMA YERLERİ İÇİN KURALLAR Workplaces – Rules for apricot processing and packaging places |

**1.MÜTALAA**

**2014/98690**

|  |
| --- |
|  |

**TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ**

#### Necatibey Caddesi No.112 Bakanlıklar/ANKARA

**Ön söz**

Bu tasarı, Türk Standardları Enstitüsü Hizmet Standardları Hazırlık Grubu’nca TS 7097 (1989)’nin revizyonu olarak hazırlanmıştır.

**İçindekiler**

## Ön söz

* Bu,tasarı Türk Standardları Enstitüsü’nün Hizmet Standardları İhtisas Kurulu’na bağlı TK09 Sanayi Hizmetleri Teknik Komitesi tarafından hazırlanmıştır.

**İçindekiler**

1 Kapsam 1

2 Atıf yapılan standardlar ve/veya dokümanlar 1

3 Tarifler 1

3.1 Kayısı 1

3.2 Kuru Kayısı 1

3.3 İşleme birimleri 1

3.4 Ambalajlama yeri 2

3.5 Mamul madde deposu 2

3.6 Malzeme deposu 2

3.7 İdari mahal 2

3.8 Personel mahalli 2

3.9 Laboratuvar 2

3.10 Yükleme - Boşaltma yeri 2

3.11 Ambalaj makinası 2

3.12 Teknik sorumlu 2

3.13 Dezenfeksiyon 2

3.14 Gıda hijyeni/hijyen 3

3.15 Zararlı 3

3.16 Üretim, işleme ve dağıtım aşamaları 3

3.17 Ürün 3

3.18 İş yeri 3

3.19 Sorumlu müdür 3

4 Genel kurallar 3

4.1 Yapısal özellik ile ilgili kurallar 3

4.2 İşletmecilik ile ilgili kurallar 6

4.3 Teknik donanım ile ilgili kurallar 7

4.4 Çalışanlar ile ilgili kurallar 8

4.5 Güvenlik ile ilgili kurallar 8

5 Çeşitli hükümler 9

Yararlanılan kaynaklar 9

**İş yerleri - Kayısı işleme ve kayısı ambalajlama yerleri için** **kurallar**

# 1 Kapsam

Bu standard, kayısı işleme ve kayısı ambalajlama yerlerinin yapısal, işletmecilik, teknik donanım, çalışan ve güvenlik ile ilgili genel kurallarını kapsar.

**Not -** Bu standard metninde bundan sonra “kayısı işleme ve kayısı ambalajlama yerleri” yerine “iş yeri” ifadesi kullanılacaktır.

# 2 Atıf yapılan standardlar ve/veya dokümanlar

Bu standardda diğer standard ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste hâlinde verilmiştir. **\*** işaretli olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak basılan Türk Standardlarıdır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TS No** | **Türkçe Adı** | **İngilizce Adı** |
| TS 485 | Kuru kayısı | Dried apricot |
| TS 791 | Kayısı | Apricots |
| TS 825 | Binalarda Isı Yalıtımı Kuralları | Thermal Insulation in Buildings |
| TS 827 | Binalarda Pis Su Tesisatı Yapım Kuralları | Rules for the Construction on Dirty Water Installation for the Buildings |
| TS 4331 | Ambalajlama - Genel İlkeler - Bölüm 3: Ambalajların İşaretlenmesi ve Etiketlenmesi | Packaging - General principles - Part 3: Marking and labelling of packages |
| TS 4156 | Yangından Korunma - Umumi Yerlerde – Gruplandırma, Ekipman ve Sistemler - İlgili Genel Kurallar | General rules for fire protection in common places – Grouping, Equipment and systems |
| TS 7036 | İş yerleri- Lokantalar- Sınıflandırma ve genel kurallar | Work places- Restaurants- Classification and general rules |
| TS 8357 | Halka veya Müşterilere Açık WC'lerin Sınıflandırılması ve Özellikleri | The classification and requirements of public lavatories |
| TS 9951 | Kayısı kurutma yerleri- Sınıflandırma, özellikler ve kurutma kuralları | Apricot drying system- Classification, specification and rules for drying |
| TS 13346 | İşyerleri | Workplaces |
| TS EN 45501 | Tartı aletleri-Otomatik olmayan-Metrolojik özellikler | Metrological aspects of non-automatic weighting instruments |

# 3 Tarifler

## 3.1 Kayısı

### Kayısı tarifi TS 791’de verilmiştir.

## 3. 2 Kuru Kayısı

Kuru kayısı tarifi TS 485’te verilmiştir.

## 3. 3 İşleme birimleri

## 

## 3. 3.1 Kayısı işleme yeri

Yenilebilecek taze kayısının kükürtlenip kurutulması ile elde edilen kuru kayısının, yıkanıp, ayıklanıp, boylandırılıp, kurutulup, ambalajlanıp gerekirse yeniden kükürtlenerek ve fumigasyona tabi tutularak tüketime hazır hale getirildiği yer.

**3.3.2 Hammadde deposu**

Kayısının kurutma işlemine alınıncaya kadar, kısa süreler için bekletildiği, nem ve sıcaklığının kontrol edilebildiği mahal.

**3.3.3 Yıkama bölümü**

Kayısı üzerindeki toz,toprak,yaprak ve sap parçacıkların; kurt,böcek gibi zararlılar ile tarımsal ilaç artıklarının uzaklaştırilması amacıyla çalkalama ve fırçalama iş ve işlemlerinin yapıldığı ve buna ilişkin makinelerin bulunduğu mahal.

**3.3.4 Ayıklama bölümü**

Ham, çürük,ezik vb. kusurlu kayısıların ayıklanarak uzaklaştırıldığı mahal.

**3.3.5 Boylandırma bölümü**

Kayısıların iriliklerine göre sınıflandırıldığı mahal.

**3.3.6 Kurutma bölümü**

Ayıklama ve boylandırma işlemi tamamlanmış kayısının nem oranının düşürüldüğü mahal.

**3.3.7 Kükürtleme bölümü**

Kükürtleme bölümünün tarifi, TS 9951’de verilmiştir.

**3.3.8 Fumigasyon odası**

Fungisitler kullanılarak, kayısıların ilaçlandığı mahal.

**3.3.9 Fumigasyon**

Zararlı olduğu düşünülen haşere, böcek ve bakteriler, kapalı bir ortamda gaz halde kimyasal maddeler fumigant verilerek boğma işlemi.

## 3.4 Ambalajlama yeri

İşlenmiş kayısının, teknik ve hijyenik şartlara göre paketlendiği yer.

## 3.5 Mamul madde deposu

Kayısının muhafaza edildiği mahal.

## 3.6 Malzeme deposu

Kayısı işleme ve ambalajlamada kullanılacak malzemelerin muhafaza edildiği mahal.

## 3.7 İdari mahal

### İşyeri faaliyetlerinin sürdürülmesi amacıyla idari işlemlerin yürütüldüğü yer.

## 3.8 Personel mahalli

Çalışanların dinlenme, soyunma, giyinme, yemek yediği, temizlik gibi ihtiyaçlarının karşılandığı yer.

## 3.9 Laboratuvar

Fiziksel ve kimyasal özellikleri bakımından kayısının gerekli kontrollerinin yapıldığı yer.

## 3.10 Yükleme - Boşaltma yeri

Yükleme - boşaltma yeri, araçların yaklaşmasına, yanaşmasına ve beklemesine uygun olan, işletmeye gelen kayısı boşaltma ve işlenmiş kayısıların yükleme imkanının bulunduğu yer.

## 

## 3.11 Ambalaj makinası

Mamullerin tüketime sunulmadan önce uygun malzeme ile ambalajlayan makina.

## 3.12 Teknik sorumlu

Kayısı mamulleri için gerekli maddelerin tedarik, üretim, kalite kontrol, satış aşamasındaki hijyenik kuralların denetlenmesi vb. hizmetlerinden sorumlu kişi.

## 3.13 Dezenfeksiyon

### Cansız yüzeylerdeki bakteri, virüs, parazit gibi mikroorganizmaların kimyasal maddeler kullanılarak sayıca azaltılması, yok edilmesidir.

## 3.14 Gıda hijyeni/hijyen

### Gıdanın kullanım amacı dikkate alınarak, tehlikenin kontrol altına alınması ve gıdanın insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulları.

## 3.15 Zararlı

Doğrudan veya dolaylı olarak gıda maddesinde bulaşmaya yol açabilecek her türlü canlı.

## 3.16 Üretim, işleme ve dağıtım aşamaları

İthalat dahil, gerektiğinde birincil üretimi de kapsamak üzere bu aşamadan başlayarak, üretim, işleme, depolama, sevkiyat, satış ve son tüketiciye arza kadar geçen süreçteki herhangi bir aşama.

## 3.17 Ürün

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeyi,

## 3.18 İş yeri

Tarifi TS 13346’da verilmiştir.

## 3.19 Sorumlu müdür

Kayısı mamullerine ait ham maddenin kabulü, üretimi, kalite kontrolü vb. hizmetlerden sorumlu kişi.

# 4 Genel kurallar

## 4.1 Yapısal özellik ile ilgili kurallar

**4.1.1** İş yerinin yapısal özelliği ile ilgili aşağıdaki hususlar TS 13346’ya uygun olmalıdır:

- İşyerinin kurulumu, mekân ve mahalleri ile ilgili işlemler,

- İşyerinin tabelası ve varsa şubeleri ile ilgili işlemler,

- İşyerindeki tehlikeli ve zararlı atıklar ile ilgili işlemler,

- İşyerinde otopark bulunması hâlinde olması gereken özellikler

- İşyeri sağlık biriminde bulunması gereken tıbbi malzeme ve ekipmanlar,

- İşyerinde tehlikeli ve çok tehlikeli işler yapılıyor ise alınacak tedbirler,

- İşyerinde mekan ve mahallerin elektrik tesisatı, aydınlatılması, ısıtılması, havalandırılması, tesisatın korunması, su tesisatı ve var ise asansörün taşıması gereken özellikler ile ilgili işlemler,

- İşyerinde içme ve kullanma suyu ile ilgili özellikler,

- İşyerinde yangına ve yıldırıma karşı önlemler.

4.1.2 İşyeri tercihan ulaşımı kolay ve hammaddenin kolay ve ucuz temin edilebileceği yerleşim bölgelerinde kurulmalı, işletme ana girişi araçların giriş ve çıkışına uygun olmalıdır.

**4.1.3** İşyeri, giriş ve çıkışlar kontrol altına alınabilecek şekilde tasarımlanmış olmalıdır.

**4.1.4** İşyeri betonarme veya çelik konstrüksiyon sistemle yapılmalı, işletme binalarının var ise, çelik konstrüksiyonları ve madeni çatıları topraklanmalı, duvar, döşeme, tavan vb. elemanları TS 825’e uygun olarak yapılmalıdır.

**4.1.5** İşyerinde, duvarların tavana kadar olan kısmı su geçirmez çatlak ve kaygan olmayan, haşere yerleşmesine izin vermeyen, kolay temizlenebilir, kir tutmayan, yüzey temizliğine ve dezenfeksiyona uygun, koku yapmayacak, insan sağlığını olumsuz yönde etkilemeyecek, pürüzsüz ve açık renkli malzemeden yapılmalı veya bu tür malzemelerle kaplanmalıdır. Tavan yoğunlaşma, damlama, kir birikmesi, rutubet ve küflenmeye karşı yalıtılmış olmalı ve sürekli temiz tutulmalıdır.

**4.1.6** İşyerinde duvar ve zeminin birleşim yerleri yuvarlatılmış, yıkanabilir, temizliğe ve dezenfeksiyona uygun toz ve kir birikmesini önleyecek tarzda yapılmış olmalıdır.

**4.1.7** İşyerinde pencere vb. açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde, ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sökülüp takılabilir ve sürekli bakımları yapılabilir özellikte tel ile kaplanmalı, pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalı, üretim alanındaki cam pencereler kırılma sonucu oluşacak bulaşmalara karşı korunaklı olmalıdır.

**4.1.8** İşyerinin kapıları, pürüzsüz ve su geçirmeyen yüzeylere sahip malzemeden yapılmalı ve kendiliğinden kapanır özellikte olmalıdır.

**4.1.9** İşyerinin zemini mozaik, mermer, seramik karo vb. suya dayanıklı malzeme ile kaplı olmalı, zeminin uygun yerlerinde kanalizasyona veya foseptiğe bağlı, TS 827’e uygun, ızgaralı ve sifonlu yer süzgeci bulunmalıdır.

**4.1.10** İşyerindeki işleme ve depolama yerlerinin kat yüksekliği, en az 4 m olmalıdır.

**4.1.11** İşyerinin depo bölümleri, (mamul madde deposu hariç) zeminden en az 2 m yüksekliğe kadar fayans, mermer, seramik karo, vb. malzeme ile kaplanmalıdır.

**4.1.12** İşyerinde depolama, işleme ve ambalajlama bölümleri ile doğrudan bağlantısı olmayan, yeterli sayıda, bay - bayan için ayrı olacak şekilde TS 8357’ye uygun WC-lâvabo, duşlu banyo bulunmalı ve soyunma odalarında yeteri sayıda elbise dolabı bulunmalıdır. Tuvalet mekanları yeterli havalandırma düzeneğine sahip olmalı, tuvalet ve banyoda sıvı sabun, deterjan ve uygun kaplar içinde dezenfektan sıvı bulunmalıdır.

**4.1.13** İşyerinde personel ihtiyacını karşılayacak kapasitede; TS 7036’da belirtilen 2.sınıf lokanta mutfağı özelliklerini taşıyan mutfak (yemek dışarıdan karşılandığında zorunlu değildir), self servis imkanı, yemek salonu ve bulaşık yıkama bölümleri bulunmalıdır.

**4.1.14** İşyerinde, vardiya arası ve paydos saatlerinde çalışanların dinlenebilecekleri bir bölüm bulunmalıdır.

**4.1.15** İşyerinde personel girişi, hammadde ve malzeme girişi ve kuru yakıt kullanıldığı taktirde yakıt deposu girişi ayrı yerlerden sağlanmalıdır.

**4.1.16** İşyerinin kapasitesine uygun olarak, yeterli sayıda ve büyüklükte büro hizmetleri ve idareci odaları bulunmalıdır.

**4.1.17** İşyerinde depo kapıları içeriden açılabilecek özel bir sisteme sahip olmalıdır.

**4.1.18** İşyerindeki hammadde depo girişi araçların yükleme ve boşaltma işlemlerini kolaylıkla yapabileceği şekilde düzenlenmelidir.

**4.1.19** İşyerinde depoda yeterli sayıda raf bulunmalı ve hammadde ambalajları belli bir düzen ve tertiple istiflenmelidir. Hammadde deposunda her türlü aydınlatma, zemin suyu tahliyesi, nemden koruma, havalandırma tedbirleri ve zararlı haşarattan koruyucu tedbirler alınmalıdır. Havalandırma aspiratörü depoda istenen nem oranını sağlayabilecek özellikte olmalıdır.

**4.1.20** İşyerinde, mamul madde deposu zemini hijyene uygun olan malzeme ile kaplanmış olmalıdır.

**4.1.21** İşyerinin depo zemininde, işlenmiş kayısıların belirli düzende istiflenmesini sağlayan ızgaralar bulunmalı; ambalajlanmış kayısıların kalite özelliklerini korumak amacıyla depolama şartları kontrol edilebilir özellikte olmalı ve yeteri kadar raf ve dolaplar ile düzenlenmelidir.

**4.1.22** İşyerindeki atık su tesisatı temizlik ve dezenfeksiyona uygun, yuvarlak şekilli, yeterli derinlik ve genişlikte, kanal kapak ve/veya ızgaraları kolay çıkarılabilen özellikte olmalı ve katı atıkların tutulması için bölümler arasındaki kanal bağlantılarında özel tertibat bulunmalıdır.

**4.1.23** İşyerinde kurutma ve ambalajlama ile ilgili bütün kazan, tank, boru, taşıyıcı, yön değiştirici parçalar, musluk ve vanalar, insan sağlığına zararı olmayan ve korozyona dayanıklı malzemeden yapılmalıdır.

**4.1.24** İşyerinde laboratuvar, diğer bölümlerden tam bir bölme ile ayrılmalı, zemin ve duvarları tavana kadar seramik vb. gibi kolay temizlenebilir ve hijyene uygun malzemeyle kaplanmalı, girişine dezenfektanla ıslatılmış paspas konmalıdır.

**4.1.25** İşyerinde kayısı ayıklama bantları paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.

**4.1.26** İşyerinde yıkanmış kayısıların sularının süzülmesi için gözenekli taşıyıcı bantlar olmalıdır.

**4.1.27** İşyerinde yıkama makinalarında kullanılacak suyun tahliyesini sağlayan tahliye muslukları bulunmalıdır.

**4.1.28** İşyerinde ayıklanmış ve fakat kullanılmayacak kayısıların konulabileceği çöp bidonları veya taşıyıcı bantlar bulunmalıdır.

**4.1.29** İşyerinin boylama bölümünde, delik çapı ve delik biçimi farklı özel sınıflandırma elekleri bulunmalı, bant sınıflandırma makineleri kullanılıyorsa, bant aralığı kayısıya uygun olarak ayarlanabilmeli ve bantlar paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.

**4.1.30** İşyerinde, boyutlandırma pnömatik sistem ile de yapılabilir.

**4.1.31**  İşyerinde kurutma işlemi, TS 9951’de belirtildiği şekilde güneş enerjisiyle yapılabileceği gibi paslanmaz çelik malzemeden yapılmış kurutma odaları veya kurutma tünellerinde de yapılabilir. Odada sıcak hava girişi (85 - 100) oC olmalı ve kurutma sonunda kayısının nem oranı % 20’lere düşürülmelidir.

**4.1.32** İşyeri, alternatif olarak kurutma işlemi potasyum metabisülfat çözeltilerine daldırılarak yapılabilir özellikte de tasarımlanabilir.

**4.1.33** İşyerinde fumigasyon odasında ilaçlamada metil bromür kullanılmalı, önce ambalajlar, daha sonra ambalajlanmış mamul maddeler fumige edilmelidir. Fumigasyon, nakliye sırasında kamyonlarda, gemilerde de yapılabilir olmalıdır.

**4.1.34** İşyerinde istiflemeler, taşıma araçlarının hareketlerini önlemeyecek şekilde olmalıdır.

**4.1.35** İşyerinde, taşıyıcı ve istifleyici bant bulundurulması isteğe bağlıdır.

**4.1.36** İşyerinin ambalajlama biriminde otomatik ambalaj makineleri bulunmalı, ambalajlama Türk Gıda Kodeksine uygun malzemeler ile yapılmalı ve ambalaj bilgileri TS 4331’e uygun olmalıdır.

**4.1.37** İşyerinin yükleme ve boşaltma yeri; son ambalajların çıkış noktasında veya mamul madde deposu önünde düzenlenmeli; taşıtların kolay ve güvenli manevra yapmasına uygun olmalı; zemini, beton, mozaik, asfalt vb. malzeme ile kaplanmalıdır.

**4.1.38** İşyerinde, işleme, ambalajlama ve depolama bölümleri ile büro ve teknik birimler birbirinden tam bölmelerle ayrılmış olmalıdır.

**4.1.39** İşyerinde yakıt depoları ana binadan ayrı bulunmalı ve her türlü dış etkilere ve sabotaja karşı korunmuş olmalıdır.

**4.1.40** İşyerinde işleme alanında hiçbir evcil hayvan barındırılmamalı ve bitki yetiştirilmemelidir.

**4.1.41** İşyerinde işleme alanı dışarıya doğrudan açılmamalıdır.

**4.1.42** İşyeri işleme alanı girişinde dezenfektantlı paspas olmalıdır.

**4.1.43** İş yerinde ihtiyacı karşılayacak kapasitede, paslanmaz özellikte malzemeden imal edilmiş su deposu bulunmalı ve periyodik aralıklarla temizlenerek dezenfekte edilmelidir.

**4.1.44** İşyerinde temizlik maddeleri deposu gıdalardan uzak ve ayrı bir yerde olmalı, deponun olmaması durumunda temizlik maddeleri kapalı ve kilitli, ayrıca sorumlusu olan bir dolapta muhafaza edilmelidir.

**4.1.45** İşyerinde işleme ve ambalajlama bölümündeki camlar film ile kaplanmalı veya kırılmaya dayanıklı olarak tasarımlanmalıdır.

**4.1.46** İşyeri gün ışığı veya buna eş değer bir ışık ile aydınlatılmış olmalı, aydınlatma sistemi ürünlerin doğal renklerini değiştirmeyecek şekilde yapılmalı ve aydınlatma cihazlarında muhafaza bulunmalıdır.

**4.1.47** İşyerinin işleme alanında kullanılan tüm alet ve ekipman sağlığa uygun, kolay temizlenebilir, pürüzsüz, ısı, buhar, asit, alkali ve tuz gibi maddelere dayanıklı ve kontaminasyona yol açmayacak özellikte olmalıdır.

**4.1.48** İşyerinde tüm alet ve ekipmanların yıkanması için sıcak su sistemi ile donatılmış uygun yıkama yerleri bulunmalıdır.

**4.1.49** İşyerinde tuvalet lavabolarında musluklar ile el temasını engellemek için uygun düzenekler (ayak pedallı, fotoselli vb. musluk)bulunmalı, sabun dispenserleri, hijyenik el kurutma (örneğin tek kullanımlık peçeteler veya el havlu ruloları) ve dezenfektan dispenserleri bulunmalıdır.

**4.1.50** İşyerinde tuvalet önlerinde dezenfeksiyonu sağlayacak ayak paspası bulundurulmalıdır.

**4.1.51** İşyerinin kapasitesine uygun güçte jeneratör bulunmalıdır.

**4.1.52** İşyerinde buhar ve atık gaz için ayrı ayrı baca sistemleri bulunmalıdır.

## 4.2 İşletmecilik ile ilgili kurallar

**4.2.1** İşyerinin oluşumu, hizmetin şekli ile ilgili aşağıdaki hususlar TS 13346’ya uygun olmalıdır:

* İşyerinin açılması ve işletilmesi ile ilgili işlemler,
* İşyerinde iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili işlemler,
* İşyeri ‘’Çevresel Etki Değerlendirmesi Yönetmeliği’’ kapsamında yer alıyor ise yapılacak işlemler,
* İşyeri tarafından verilen hizmet, hangi gayrisıhhi müessese sınıfına giriyor ise yapılacak işlemler,
* İşyeri verdiği hizmet kapsamı nedeni ile toplu taşıma araçları ile ulaşımın sağlandığı bölgelerin dışında yer alıyor ise çalışanların ulaşımı ile ilgili alınacak tedbirler,
* İşyerinde verilen hizmetin özelliğine göre iş akış şemaları ile verilecek hizmetlere yönelik günlük, haftalık, aylık ve yıllık iş programları oluşturulmasına ilişkin iş ve işlemler,
* İşyerinde verilen hizmet kapsamında merkez ofise bağlı birim veya sistemlerin olması hâlinde merkez ofis ve merkez ofis dışında yer alan birim veya sistemler arasında sürekli karşılıklı bilgi akışının sağlanması ile ilgili işlemler,
* İşyerinde verilen hizmetin kapsamına yönelik olarak ilgili eğitim, mevzuat, dokümanların muhafazası ve izlenebilir olması ile ilgili iş ve işlemler,
* İşyeri yazılı sözleşme esasına göre hizmet verilmesi ve bu sözleşmede asgari yer alması gereken hususlar,
* Acil durum planları, yangınla mücadele ve ilk yardım ile ilgili işlemler,
* Zararlı haşere ile mücadele ile ilgili yapılacak işlemler,
* İşyerinde çöp ve her türlü katı ve sıvı atık ile ilgili işlemler,
* İşyerinin hijyeni ve dezenfeksiyonu ile ilgili işlemler,

4.2.2 İşyerinde kullanılan gıda maddeleri ve bunlarla ilgili her türlü işlem mevzuatına uygun olmalı, ürünlerin hazırlanışı ile ilgili teknik iş talimatları bulunmalı ve imalâtların bu talimatlara uygun olarak yapıldığı izlenebilmelidir.

4.2.3 İşyerinde üretimde kullanılan ham ve yarı mamul maddeler gıda mevzuatında öngörüldüğü şekilde temin edilmeli, özellikleri belirlenmiş, kontrolü sağlanmış olmalı, bunlarla ilgili bilgi ve kayıtlar tutulmalı ve bu kayıtlar ilgili dosyalarda muhafaza edilmelidir. Hammadde, yardımcı madde ve mamul maddelerin uygun sıcaklık ve rutubette muhafazası için yeterli kapasiteye sahip işleme ve muhafaza koşulları oluşturulmalı, sıcaklık ve rutubet değerleri ölçülerek kayıt altına alınmalıdır.

4.2.4 İşyerinde son kullanma tarihi geçmiş, özelliği ve görünümü bozulmuş, kokmuş, patojen mikroorganizmaların üreme veya toksinlerin oluşumunu destekleme ihtimali olan hammadde, bileşen, ara ürün ve son ürünler tüketime sunulmamalı, uygun işaretleme yapılarak en kısa zamanda bertaraf edilmelidir.

**4.2.5** İşyerinde hammadde, diğer üretim girdileri, mamul maddeler, yedek alet ve ekipmanlar, ambalaj materyalleri temiz tutulmalı ve ayrı yerlerde depolanmalıdır.

**4.2.6** İşyerinde mamullerin ambalajlanması tercihen otomatik makinalarda yapılmalı, TS 4331’e göre yapılan etiketleme bilgileri kayıt altına alınmalıdır.

4.2.7 İşyerinde görevli personel dışında işleme alanına girilmemesi için gerekli tedbirler alınmalı, girişlerde izin verilenler için, temiz-kirli galoş haznesi, önlük ve bone bulundurulmalıdır.

4.2.8 İşyerinde üretilen ürünlerden gıda mevzuatının öngördüğü şekilde numune alınmalı, etiketlenmeli ve mevzuatında belirtilen süre içinde kilitli bir dolapta saklanmalıdır.

4.2.9 İşyerinde işleme alanında sürekli kullanılan hammadde, çeşni ve katkı maddeleri porselen, cam, çelik vb. kaplarda korunmalı, işlemede kullanılan malzemelerin özelliklerine uygun olarak ayrı bölümlerde bulunması sağlanmalıdır.

4.2.10 İşyerinde mamuller taşıma kapları ve taşıma araçlarında üst üste yığılmayacak, ezilmeyecek şekilde depolanmalı ve taşınmalıdır.

4.2.11 İşyerinde gıda ile temas eden kaplar ve ambalaj malzemeler mevzuatına uygun olmalıdır.

4.2.12 İşyerinde gıda hammaddeleri ve üretilen ürünler, mutlaka kapalı bir yerde muhafaza edilmelidir.

4.2.13 İşyerinde hammadde, yarı mamul ve mamul maddeler, işlenme, depolama, nakliye vb. sırasında meydana gelebilecek olumsuz etkilerden (kirlenme, aşırı yüksek sıcaklık, haşere vb.) korunmalıdır.

4.2.14 İşyerinde temizlik ve dezenfektan maddeleri, gıda maddesi veya gıdanın üretiminde kullanılan kaplara konulmamalıdır.

4.2.15 İşyerinde kaplar, aparatlar, makineler, alet ve ekipmanlar kullanılmadan önce ve kullanıldıktan sonra uygun şekilde temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

4.2.16 İşyerinde üretim alanlarında, üretimde kullanılmayan alet, ekipman, makine ve malzeme bulundurulmamalıdır.

4.2.17 İşyerinde yetkili kurumlarca yapılan denetim belgeleri istenildiğinde gösterilmek üzere muhafaza edilmelidir.

4.2.18 İşyerinde hijyen ve sanitasyon programı uygulanmalı ve haftalık kayıtlar tutulmalı, hijyen ve sanitasyon kurallarıyla ilgili uyarıcı yazı ve/veya levhalar bulunmalıdır.

4.2.19 İşyerinde teknik emniyet ve güvenlik kuralları belirlenmiş olmalı, işçi sağlığı ve iş güvenliği ile ilgili uyarıcı yazı ve/veya levhalar bulunmalıdır. Ayrıca, işyerinde hijyeni esas alan uyarıcı yazılar asılmalıdır.

4.2.20 İşyeri laboratuvarında, TS 485’te belirtilen analizler yapılmalıdır.

4.2.21 İşyerinde kuru kayısı 0-4 0C sıcaklık ve %55-65 nem içeren depolarda 1 yıl muhafaza edilebilir.

4.2.22 İşyerinde depoya alınan kayısının nemi %20’nin altında olmalı ve istifleme yüksekliği uygun olmalıdır.

4.2.23 İşyerinde çevre kirliliği ve gürültü yönünden mevzuat gereği olan bütün tedbirler alınmalıdır.

## 4.3 Teknik donanım ile ilgili kurallar

**4.3.1** İş yerinde teknik donanımla ilgili aşağıdaki hususlar TS 13346’ya uygun olmalıdır:

* İşyerinde verilecek hizmet kapsamında yer alması halinde kullanılan araç, gereç, teknik donanım ve bunların kullanma hakkı ile ilgili işlemler.
* İşyerinde bulunan makina, cihaz, takım ve benzerlerinin kullanımı ve bakım - onarımıyla ilgili işlemler,
* İşyerinde hizmet kapsamında kullanılan ölçü cihazlarının kalibrasyon işlemleri,
* İşyerinde kullanılacak iş ekipmanlarında uyulması gereken işlemler.

**4.3.2** İşyerinin teknik servis bölümünde; teknik personele ait odalar; mekanik, elektrik ve elektronik tamir araç ve gereçlerinin muhafaza edildiği bölüm ve yedek parçaların konulduğu bölümler bulunmalıdır.

**4.3.3** İşyerindeki tartı cihazları TS EN 45501’e uygun olmalı, kontrol ve damgalama işlemlerinin periyodik muayeneleri mevzuatına uygun şekilde yaptırılarak kayıt altına alınmalıdır.

**4.3.4** İşyerinde kullanılan makina, araç ve gereçlerin bakım ve kullanma talimatları bulunmalı, aylık periyodik kontrolleri yapılmalı, kullanılamayacak durumda olanlar hizmet dışı bırakılmalı ve işleme alanında bulundurulmamalı, tamir ve bakımları yetkili servislerce yapılmalıdır.

## 4.4 Çalışanlar ile ilgili kurallar

**4.4.1** İşyerinde çalışanlar ile ilgili aşağıdaki hususlar TS 13346’ya uygun olmalıdır:

* Görev, yetki, sorumluluk, eğitim durumuyla ilgili yapılacak işlemler, giyimlerinde uymaları gereken hususlar,
* İşyerinde çalışanlara ait bulundurulacak özlük bilgileri ile bunların kayıt altına alınması, saklanması ve izlenebilir olması ile ilgili işlemler,
* İşyerinde çalışanlara verilecek eğitimler ile ilgili iş ve işlemler.

4.4.2 İşyerinde kurutma, ambalajlama ve laboratuvar bölümlerinde çalışanlar, sari ve salgın hastalıklardan salim olduklarına ve taşıyıcı (portör) olmadıklarına dair sağlık raporu almalıdır. Bu rapor her altı ayda bir yetkili sağlık kuruluşlarında vize ettirilmelidir.

4.4.3 İşyerinin imalat bölümünde çalışanlar başlarına kep veya bone, ayaklarına çizme giymelidir. Çalışanlar ve ziyaretçiler, ziyaret esnasında ayaklarına galoş geçirmeli, gerektiğinde ağız ve burunlarına maske takmalı, hijyenik kurallara uymalı ve iş kıyafetleri çalışma ortamına uygun olmalıdır.

4.4.4 İşyerinde karar verme, sevk ve idare bölümlerinde hizmet yapan personel, tercihan bu alanda yüksek öğrenim görmüş olmalıdır.

4.4.5 İşyerinden sorumlu, mevzuatında öngörülen unvan ve yetkiye sahip bir yönetici, yeterli sayıda personel bulunmalıdır.

4.4.6 İşyerinde çalışanlar, meslekî belgelere sahip olmalı, bu belgeler gerektiği şekilde muhafaza edilmeli, çalışanlara iş yerinin prensiplerine uygun şekilde hizmet içi eğitim verilmelidir. Üretimin hijyen kurallarına uygun biçimde yapılması ve kişisel hijyen konusunda personelin sürekli eğitim alması sağlanmalıdır.

4.4.7 İşyerindeki personelin kişisel temizliğini yapabilmesi için gerekli ortam oluşturulmalı, personel işe başlamadan önce ve iş bitiminde duş almalı, ellerini dezenfekte etmeden imalâta başlamamalıdır.

4.4.8 İşyerinde çalışan personelin hijyen, saç, sakal, el ve tırnak kontrolüne dikkat edilmeli; çalışma sırasında yüzük, bilezik gibi takılar takılmamalı; eller temiz olmalı, açıkta yara ve kesik bulunmamalı, tırnaklar uzun, ojeli veya cilâlı olmamalıdır.

4.4.9 İşyerinde personele ait kişisel eşyalar ve giysiler gıdaların işlendiği mahalde bulundurulmamalıdır.

**4.4.10** İşyerinde işleme alanında yenilip içilmemeli, sakız çiğnenmemeli ve sigara içilmemelidir.

## 4.5 Güvenlik ile ilgili kurallar

**4.5.1** İşyerindeyangına maruz kalma riski yüksek olan bölgelerde, herhangi bir yangın riskine karşı alınan tedbirler TS 4156’ya uygun olmalı ve iş yerinin belirleyeceği koruyucu bakım programı çerçevesinde düzenli olarak kontrolleri yapılarak kayıt altına alınmalıdır.

**4.5.2** İşyerinde acil durumlarda kullanılmak üzere kurulu sesli ikaz (alarm) sistemi olmalıdır.

**4.5.3** İşyerindeacil durumlarda (yangın, patlama, sızıntı veya saçılma) yapılması gerekenler yürürlükteki mevzuata uygun olarak hazırlanan Acil Durum Planları çerçevesinde yönetilmelidir. Bu planların kolay erişilebilir olmasının yanı sıra, planlarda yer alan acil durum iletişim telefon numaralarının çalışanların görebileceği yerlere asılmalı ve çalışanlar acil durumlarda yapılacaklar hakkında eğitilmelidir.

**4.5.4** İşyerindeçalışma alanlarında oluşan gürültü düzeyi, ilgili ulusal mevzuatça belirlenen sınır değerlerine uygun olmalıdır.

**4.5.5** İşyerinde güvenli çalışmayı teminen gerekli ikaz uyarı levhaları tam ve eksiksiz olmalıdır.

**4.5.6** İşyerinde araç ve yaya trafiğini düzenleyen işaretlemeler eksiksiz olmalıdır.

# 5 Çeşitli hükümler

5.1 İşyeri sahipleri veya işletmeciler bu standarda uygun olarak çalıştıklarını beyan ettikleri “kayısı işleme ve kayısı ambalajlama yerleri” için istenildiğinde, standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedirler. Bu beyannamede iş yerinin Madde 4’deki kurallara uygunluğunun belirtilmesi gereklidir.

# Yararlanılan kaynaklar

* 4857 Sayılı İş Kanunu (10.06.2003 tarih ve 25134 sayılı Resmi Gazete)
* İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu (30.06.2012 tarih ve 28339 sayılı Resmi Gazete)
* 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda Ve Yem Kanunu (13.06.2010 tarih ve 27610 sayılı Resmi Gazete)
* Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik (09.09.2009 tarih ve 27344 Sayılı Resmi Gazete)
* Hijyen Eğitim Yönetmeliği, (Resmi Gazete Tarihi: 05.07.2013 Resmi Gazete Sayısı: 28698)
* İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik. (10.10.2005 tarih ve 25902 sayılı Resmi Gazete, 13.04.2007 tarih ve 26492 sayılı Resmi Gazete son değişikliklerle birlikte)
* İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği (25.04.2013 tarih ve 28628 sayılı Resmi Gazete, 02.05.2014 tarih ve 28988 sayılı Resmi Gazete yayınlanan son değişikliklerle birlikte)
* İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkındaki Yönetmelik, (7.03.2013 tarih ve 28580 sayılı Resmi Gazete, 11.04.2014 tarih ve 28969 sayılı Resmi Gazete yayınlanan son değişikliklerle birlikte)
* Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği (29.12.2011 tarih ve 28157 (3.mükerrer) sayılı Resmi Gazete)
* Türk Gıda Kodeksi “Gıda ve Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği” (29.12.2011 tarih ve 28157 (3.mükerrer) sayılı Resmi Gazete)
* Türk Gıda Kodeksi “Etiketleme Yönetmeliği” (29.12.2011 tarih ve 28157 (3.mükerrer) sayılı Resmi Gazete)
* Hijyen ve Sanitasyon, 2000, Gıda Mühendisliği Dergisi, Ankara
* Gıda İşletmelerinin Kayıt Ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (17.12.2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazete)
* Belediye Kanunu(13.07.2005 tarih ve 25874 sayılı Resmi Gazete)