

## **GIDA HİJYENİ YÖNETMELİĞİ**

### **BİRİNCİ BÖLÜM**

#### **Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar**

##### **Amaç**

**MADDE 1 –** (1) Bu Yönetmeliğin amacı, gıda güvenilirliği açısından tüketicinin korunmasını sağlamak amacıyla gıda işletmecisinin, gıdanın birincil üretiminden son tüketiciye arzına kadar uyması gereken gıda hijyenine ilişkin genel kuralları belirlemektir.

##### **Kapsam**

**MADDE 2 –** (1) Bu Yönetmelik; gıda işletmecisinin birincil üretim aşaması dahil üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında gıda hijyenini sağlamak üzere uyması gereken genel hijyen kuralları ile sorumluluklarına ilişkin usul ve esasları kapsar.

(2) Bu Yönetmelik, ithalat ve ihracat kontrolleri ile .../.../20.. tarihli ve ..... sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin uygulandığı gıda işletmecileri için de geçerlidir.

(3) Bu Yönetmelik;

- a) Kişisel tüketim amacıyla birincil üretime,
  - b) Kişisel tüketim amacıyla gıdanın hazırlanması, işlenmesi ve depolanmasına,
  - c) Üreticisi tarafından küçük miktarlardaki birincil ürünlerin, son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satış yapan yerel perakendecilere doğrudan arzına,
  - ç) Sadece jelatin ve kolajen üretimi için hammadde sağlayan ve tanım gereği gıda işletmesi kapsamında olan toplama merkezleri ve tabakhanelere,
- uygulanmaz.

##### **Dayanak**

**MADDE 3 –** (1) Bu Yönetmelik, 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 21 inci, 22 nci, 24 üncü, 27 nci, 28 inci, 29 uncu, 30 uncu, 31 inci, 32 nci ve 34 üncü maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

##### **Tanımlar**

**MADDE 4 –** (1) 5996 sayılı Kanunun 3 üncü maddesindeki tanımlara ilave olarak ikinci fıkrada yer alan tanımlar da geçerlidir.

(2) Bu Yönetmeliğin uygulanmasında;

- a) Ambalajlama/ambalaj: Gıdanın bir ambalaja veya kaba doğrudan temas edecek biçimde yerleştirilmesini veya ambalajın ya da kabın kendisini,
- b) Bakanlık: Tarım ve Orman Bakanlığını,
- c) Bulaşma: Bir tehlikeyi veya başlangıcını,
- ç) Eşdeğer: Aynı hedefleri karşılamaya yetkin olan farklı sistemler veya tedbirleri,
- d) Gıda hijyeni: Tehlikelerin kontrol altına alınması ve gıdaların kullanım amacı dikkate alınarak, insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulları,
- e) Gıda işi: Kar amaçlı olsun veya olmasın, kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından, gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasıyla ilgili bir faaliyeti,
- f) Hermetik olarak kapatılmış kap: Tehlikelerin girişine karşı güvenlik oluşturmak amacıyla tasarlanmış kabı,
- g) İçilebilir su: 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan asgari gereklilikleri karşılayan suyu,

ğ) İşleme: Isıl işlem, tıtsüleme, kürlleme, olgunlaştırma, kurutma, marinasyon, ekstraksiyon, ekstrüzyon ya da bunların bir veya bir kaçının birlikte uygulanmasını da kapsayan ve başlangıçtaki ürünü temel olarak değıştiren herhangi bir işleml,

h) İşlenmemiş ürünler: Hasat edilen, bölünen, parçalara ayrılan, dilimlenen, doğranan, kemiğinden ayrılan, kıyılan, yüzülen, soyulan, çekilen, kesilen, temizlenen, ayıklanan, trimlenen, kabuğundan ayrılan, öğütülen, soğutulan, dondurulan, derin dondurulan veya çözüldürülen ürünleri de içeren işlemeye tabi tutulmamış gıdaları,

ı) İşlenmiş ürünler: İşlenmemiş ürünlerin işlenmesi sonucu elde edilen ve üretimleri için gerekli olan veya onlara karakteristik özelliklerini veren bileşenleri içeren gıdaları,

i) Paketleme/paket: Bir veya birden fazla ambalajlanmış gıdanın ikinci bir kaba yerleştirilmesini veya ikinci kabın kendisini,

j) Son tüketici: Gıdayı herhangi bir ticari iş veya faaliyet amacıyla kullanmayacak olan en son tüketiciyi,

k) Son tüketiciye doğrudan satış yapan yerel perakendeci: Belirli bir alan içerisinde yer alan ve sadece son tüketiciye doğrudan satış yapan perakende gıda işletmecisini,

l) Temiz deniz suyu: Doğal, yapay veya arıtılmış deniz suyu veya gıdanın sağlık kalitesini doğrudan veya dolaylı olarak etkileyecek düzeyde mikroorganizma, zararlı maddeler veya zehirli deniz planktonu içermeyen tuzlu suyu,

m) Temiz su: Temiz deniz suyu ve aynı kalitedeki tatlı suyu,

n) Tesis: Gıda işindeki herhangi bir faaliyeti,

o) Yetkili merci: Bu Yönetmelik kapsamındaki iş ve işlemlerin yürütülmesinde Bakanlık İl Tarım ve Orman Müdürlüğünü, İl Müdürlüğünce yetki verilmesi halinde Bakanlık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünü, bu iş ve işlemlerin tetkik ve denetiminde Bakanlık ifade eder.

## İKİNCİ BÖLÜM

### Gıda İşletmecisinin Genel Sorumlulukları, Genel İlkeler,

#### Genel ve Özel Hijyen Gereklikleri, Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları

#### Gıda işletmecisinin genel sorumlulukları

**MADDE 5 –** (1) Gıda işletmecisi, kontrolü altındaki üretim, işleme ve dağıtım aşamalarının tümünün bu Yönetmelikte belirtilen ilgili hijyen gerekliklerinin sağlanmasından sorumludur.

#### Genel ilkeler

**MADDE 6 –** (1) Bu Yönetmeliğin hazırlanmasında aşağıdaki genel ilkeler dikkate alınmıştır:

a) Gıda güvenilirliğinin sağlanmasında sorumluluk öncelikle gıda işletmecisindedir.

b) Gıda güvenilirliğinin birincil üretimden başlayarak son tüketiciye kadar gıda zinciri boyunca sağlanması gereklidir.

c) Ortam sıcaklığında güvenilir bir şekilde muhafaza edilemeyen gıdalarda, özellikle dondurulmuş gıdalarda, soğuk zincirin korunması gereklidir.

ç) Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP) ilkelerine dayanan prosedürlerin iyi hijyen uygulamaları ile birlikte uygulanmasından gıda işletmecisi sorumludur.

d) İyi uygulama kılavuzları, gıda işletmecisine gıda zincirinin tüm aşamalarında gıda hijyeni kuralları ile tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP) ilkelerine uyum için yardımcı olan önemli bir araçtır.

e) Bilimsel risk değerlendirmesine dayalı mikrobiyolojik kriterlerinin ve sıcaklık kontrol gerekliklerinin belirlenmesi gerekir.

f) İthal edilen gıdanın, en az yurtiçinde üretilen gıda ile aynı hijyen kurallarına veya eşdeğer bir kurala tabi olması gerekir.

### **Genel ve özel hijyen gereklilikleri**

**MADDE 7 –** (1) Birincil üretim ve birincil üretim ile ilgili faaliyetleri yürüten gıda işletmecileri, dördüncü bölümde belirtilen genel hijyen gerekliliklerini yerine getirir. Hayvansal ürünler söz konusu olduğunda dördüncü bölümde belirtilen genel hijyen gerekliliklerine ilave olarak Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde belirtilen özel hijyen gerekliliklerini de yerine getirir.

(2) Birinci fıkrada belirtilen faaliyetleri takiben, gıdanın üretim, işleme ve dağıtım aşamalarından en az birini yürüten gıda işletmecisi, beşinci bölümde yer alan genel hijyen gerekliliklerini ve Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde belirtilen özel hijyen gerekliliklerini yerine getirir.

(3) Gıda işletmecisi, uygun olduğu durumlarda, aşağıdaki hususlara yönelik tedbirleri alır:

a) Gıdalar için belirlenen mikrobiyolojik kriterlere uyum.

b) Bu Yönetmeliğin amaçlarına ulaşmada belirlenen hedefleri karşılamak için gerekli prosedürler.

c) Gıdalar için sıcaklık kontrol gerekliliklerine uyum.

ç) Soğuk zincirin korunması.

d) Numune alma ve analiz.

(4) Gıda işletmecisi; bu Yönetmelik, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve bu Yönetmeliklerin uygulanması ile ilgili mevzuatta, numune alma ve analiz metodunun belirtilmemiş olması durumunda diğer ulusal mevzuatta yer alan uygun metotları veya bu metotların bulunmaması halinde elde edilen sonuçlara eşdeğer sonuç sağlayan ve uluslararası kabul görmüş kurallar veya protokollere göre bilimsel olarak doğrulanmış referans metotları kullanabilir.

(5) Gıda işletmecisi, bu Yönetmelik kapsamındaki yükümlülüklerini yerine getirmek üzere iyi uygulama kılavuzlarını kullanabilir.

### **Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP)**

**MADDE 8 –** (1) Gıda işletmecisi, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP) ilkelerine dayalı prosedürleri veya kalıcı bir prosedürü uygulamaya koyar, uygular ve sürdürür.

(2) Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP) aşağıdaki yedi temel ilkeyi içerir:

a) Önlenmesi, elimine edilmesi veya kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi gereken tehlikelerin belirlenmesi.

b) Bir tehlikenin önlenmesi veya elimine edilmesi veya kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi için kontrolün elzem olduğu aşama veya aşamalarda kritik kontrol noktalarının belirlenmesi.

c) Belirlenen kritik kontrol noktalarında, tanımlanan tehlikenin önlenmesi, elimine edilmesi veya azaltılması için, kabul edilebilirliği kabul edilemezlikten ayıran kritik limitlerin oluşturulması.

ç) Kritik kontrol noktalarında etkin izleme prosedürlerinin oluşturulması ve uygulanması.

d) Yapılan izlemede, kritik kontrol noktasının kontrol altında tutulamadığı durumlar için düzeltici faaliyet prosedürlerinin oluşturulması ve uygulanması.

e) (a), (b), (c), (ç) ve (d) bentlerinde belirtilen tedbirlerin etkin olarak uygulandığının doğrulanması için, düzenli olarak yürütülen prosedürlerin oluşturulması.

f) (a), (b), (c), (ç), (d) ve (e) bentlerinde belirtilen tedbirlerin etkin olarak uygulandığının kanıtlanması için işletmenin yapısı ve büyüklüğüne uygun belge ve kayıtların oluşturulması.

(3) Gıda işletmecisi; üründe, üretilen gıdanın işleme yönteminde veya üretimin herhangi bir aşamasında değişiklik yaptığında prosedürü gözden geçirir ve üzerinde gerekli değişiklikleri yapar.

(4) Birinci fıkra sadece, birincil üretim ve birincil üretim ile ilgili faaliyetlerden sonra gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtımı aşamalarından birini veya birkaçını yürüten gıda işletmecisi için geçerlidir.

(5) Gıda işletmecisi;

a) İşletmesinin faaliyet alanı ve büyüklüğünü dikkate alarak birinci fıkroda belirtilen şartları karşıladığını kanıtlayan bilgi ve belgeleri, yetkili mercinin talep ettiği şekilde sağlar.

b) Bu madde uyarınca geliştirilen prosedürleri tanımlayan tüm belgelerin güncel olmasını sağlar.

c) Diğer tüm belge ve kayıtları uygun ve yeterli bir süre ile saklar.

#### **Resmi kontroller, onay ve kayıt**

**MADDE 9 –** (1) Gıda işletmecisi, 5996 sayılı Kanuna dayalı yayımlanan mevzuatın uygulanması konusunda yetkili merci ile işbirliği yapar.

(2) Gıda işletmecisi; gıdanın üretim, işleme ve dağıtım aşamalarından herhangi birinde faaliyet gösteren tesisinin kayıt veya onay işlemlerini ..... tarihli ve .....sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe göre yaptırmak zorundadır.

#### **Hayvansal ve bitkisel gıdalarda izlenebilirlik**

**MADDE 10 –** (1) Gıda işletmecileri hayvansal ve bitkisel gıda sevkiyatına ilişkin olarak aşağıda yer alan bilgileri gıdayı tedarik eden gıda işletmecisine ve talebi halinde yetkili mercie sunulmasını sağlar.

a) Gıdanın doğru tanımı.

b) Gıdanın hacmi veya miktarı.

c) Gıdanın tedarik edildiği gıda işletmecisinin adı ve adresi.

ç) Gıdayı tedarik eden gıda işletmecisinden farklı olması halinde gıdayı gönderen kişinin adı ve adresi.

d) Gıdanın sevk edildiği gıda işletmecisinin adı ve adresi.

e) Gıdanın sevk edildiği gıda işletmecisinden farklı olması halinde gıdayı alan kişinin adı ve adresi.

f) Uygun olduğu şekilde parti veya sevkiyatı tanımlayan bir referansı.

g) Sevkiyat tarihini.

(2) Birinci fıkroda yer alan bilgiler, uygun olduğu durumlarda hayvansal ve bitkisel gıdaların izlenebilirliğine ilişkin olarak mevzuat kapsamında gerekli olan diğer bilgileri de içerir.

(3) Birinci fıkroda yer alan bilgiler, gıda işletmecisi tarafından günlük olarak güncellenir ve en az gıdanın tüketilebileceği varsayılan makul bir süreye kadar muhafaza edilir ve Bakanlık tarafından talep edilmesi halinde derhal sağlanır.

(4) Birinci fıkroda yer alan bilgilere açık ve net bir şekilde erişim sağlanması ve bilgilerin gıdayı tedarik eden işletmeci tarafından gıdayı arz eden işletmeciden tekrar alınabilir olması şartıyla bilgilerin sunulacağı uygun formatı, gıdayı tedarik eden gıda işletmecisi belirler.

### **ÜÇÜNCÜ BÖLÜM**

#### **İyi Uygulama Kılavuzları ve Kılavuzlar İçin Tavsiyeler**

##### **İyi uygulama kılavuzları**

**MADDE 11 –** (1) Bakanlık aşağıda koşulları belirtilmiş olan, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP) ilkelerinin uygulanması ile iyi hijyen uygulamalarını içeren iyi

uygulama kılavuzlarının hazırlanmasını teşvik eder. Gıda işletmecisinin kullanımına yönelik olarak hazırlanan bu kılavuzlar ihtiyari nitelik taşır.

(2) İyi uygulama kılavuzlarının hazırlanması halinde aşağıdaki hususlar dikkate alınır:

a) İyi uygulama kılavuzları, Kodeks Alimentarius Komisyonunun mevcut olan iyi uygulama kılavuzları ve mevzuat hükümleri göz önünde bulundurularak, Bakanlık ve tüketici örgütleri de dahil kılavuzdan etkilenebilecek ilgili tarafların katılımı veya görüşü alınarak gıda sektörü tarafından hazırlanır.

b) Birincil üretim ve birincil üretim ile ilgili faaliyetleri yürüten gıda işletmecisine yönelik iyi uygulama kılavuzlarının hazırlanmasında 15 inci maddede yer alan hükümler dikkate alınır.

(3) İyi uygulama kılavuzları, 3/4/2002 tarihli ve 24715 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Teknik Mevzuatın ve Standartların Türkiye ile Avrupa Birliği Arasında Bildirimine Dair Yönetmelikte Ulusal Standardizasyon Kuruluşu olarak geçen Türk Standartları Enstitüsünün himayesinde de hazırlanabilir.

(4) Hazırlanan iyi uygulama kılavuzlarının Bakanlıkça değerlendirilmesinde aşağıdaki hususlar dikkate alınır:

- a) İyi uygulama kılavuzlarının ikinci fıkraya uygun olarak hazırlanmış olması.
- b) İyi uygulama kılavuzlarının içeriğinin ilgili sektör tarafından uygulanabilir olması.
- c) İyi uygulama kılavuzlarının kapsadığı sektörlerde ve gıdalara yönelik 5 inci, 7 nci ve 8 inci maddelere uyum sağlamada rehberlik etmeye uygun olması.

## **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM**

### **Birincil Üretim ve Birincil Üretim ile İlgili Faaliyetler İçin Genel Hijyen Gereklilikleri**

#### **Birincil üretim ile ilgili faaliyetler**

**MADDE 12 –** (1) Bu Yönetmeliğin uygulanmasında birincil üretim ile ilgili faaliyetler aşağıda belirtilmiştir:

a) Birincil ürünlerin üretim yerinde niteliklerini temel olarak değiştirmemek ve yeni tehlikelere sebep olmamak kaydıyla taşınması, depolanması, ayıklanması ve benzeri diğer işlemlerine ilişkin faaliyetler.

b) Bu Yönetmeliğin amacına ulaşılabilmesi için gerekli durumlarda, canlı hayvanların taşınmasına ilişkin faaliyetler.

c) Bitkisel ürünler, balıkçılık ürünleri ve yaban av hayvanları söz konusu olduğunda nitelikleri temel olarak değiştirilmemiş birincil ürünlerin üretim yerinden bir tesise taşınmasına ilişkin faaliyetler.

#### **Birincil üretim ve birincil üretim ile ilgili faaliyetler için genel hijyen kuralları**

**MADDE 13 –** (1) Birincil üretim ve birincil üretim ile ilgili faaliyetlerden sorumlu gıda işletmecileri, birincil ürünlerin sonradan herhangi bir işleme tabi tutulacağını göz önünde bulundurarak, ürünlerin mümkün olduğunca bulaşmaya karşı korunmasını sağlar.

(2) Gıda işletmecisi, birincil üretim ve birincil üretim ile ilgili faaliyetlerde tehlikelerin kontrolüne ilişkin olarak aşağıdaki hususlar da dahil olmak üzere, ilgili mevzuatta belirtilen hükümleri uygular:

a) Hava, su, toprak, yem, gübre, veteriner tıbbi ürünleri, bitki koruma ürünleri, biyositler, depolama, muamele ve atıklardan kaynaklanan bulaşmanın kontrolüne ilişkin tedbirleri almak.

b) Zoonozların ve zoonotik etkenlerin kontrolü ve izlenmesini içeren programlar dahil olmak üzere, insan sağlığını etkileyebilen hayvan sağlığı, hayvan refahı ile bitki sağlığına ilişkin tedbirleri almak.



(3) Hayvan yetiştiren, avlayan, toplayan veya hayvansal birincil ürünleri üreten gıda işletmecisi, aşağıdaki hususlara ilişkin uygun ve yeterli tedbirleri alır:

a) Yemin depolanması ve muamele edilmesi için kullanılan binalar dahil olmak üzere, birincil üretim ve birincil üretim ile ilgili faaliyetlerle bağlantılı bir şekilde kullanılan tüm tesislerin temiz tutulması ve gerekli durumlarda temizlendikten sonra uygun bir biçimde dezenfekte edilmesi.

b) Ekipman, kap, konteyner, kasa, araç, gemi ile teknelerin temiz tutulması ve gerekli durumlarda temizlendikten sonra uygun bir biçimde dezenfekte edilmesi.

c) Kesimhaneye giden hayvanların ve gerekli durumlarda hayvansal gıda üretiminde kullanılan hayvanların temizliğinin mümkün olan en iyi biçimde yapılması.

ç) Bulaşmanın önlenmesi için gerekli durumlarda içilebilir su veya temiz su kullanılması.

d) Gıda ile temas eden personelin sağlıklı olmasının ve sağlık riskleri konusunda eğitim almalarının sağlanması.

e) Bulaşmaya sebep olacak hayvanlar, haşere ve kemirgenlerin önlenmesi.

f) Atıkların ve zararlı maddelerin bulaşmayı önleyecek şekilde depolanması ve muamele edilmesi.

g) Yeni hayvanlar getirildiğinde ihtiyati tedbirlerin alınması dahil gıdalarla insanlara geçen bulaşıcı hastalıkların girişinin ve yayılmasının önlenmesi ve bu tür hastalıklara ilişkin şüpheli vakaların yetkili mercie bildirilmesi.

ğ) İnsan sağlığı için önem arz eden, hayvanlardan veya diğer materyallerden alınan numunelerde gerçekleştirilen analizlere ilişkin sonuçların dikkate alınması.

h) Yem katkı maddelerinin ve veteriner tıbbi ürünlerinin doğru olarak, ilgili mevzuatının gerektirdiği şekilde kullanılması.

(4) Bitkisel ürünleri üreten veya hasat eden gıda işletmecisi aşağıdaki hususlarda yeterli tedbirleri alır:

a) Ekipman, kap, konteyner, kasa, araç, gemi ve teknelerin temiz tutulması ve gerekli durumlarda temizlendikten sonra uygun bir biçimde dezenfekte edilmesi.

b) Bitkisel ürünlerin temizliği ile üretim, taşıma ve depolama şartlarının gerekli durumlarda hijyenik olmasının sağlanması.

c) Bulaşmanın önlenmesi için gerekli durumlarda içilebilir su veya temiz su kullanılması.

ç) Gıda ile temas eden personelin sağlıklı olmasının ve sağlık riskleri konusunda eğitim almalarının sağlanması.

d) Bulaşmaya sebep olacak hayvanlar, haşere ve kemirgenlerin önlenmesi.

e) Atıkların ve zararlı maddelerin bulaşmayı önleyecek şekilde depolanması ve muamele edilmesi.

f) İnsan sağlığı için önem arz eden, bitkilerden veya diğer materyallerden alınan numunelerde gerçekleştirilen analizlere ilişkin sonuçların dikkate alınması.

g) Bitki koruma ürünlerinin ve biyositlerin doğru olarak, ilgili mevzuatının gerektirdiği şekilde kullanılması.

(5) 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinin Ek-1’inde yer alan alerjiye veya intoleransa neden olan madde veya ürünlerden birinin toplanması/hasat edilmesi, taşınması veya depolanması için kullanılan ekipman, taşıtlar ve/veya kaplar, temizlenmedikçe ve bu madde veya ürünlerin görünür kalıntısının bulunmadığı kontrol edilmedikçe, bu madde veya ürünleri içermeyen diğer gıdaların toplanması/hasat edilmesi, taşınması veya depolanması için kullanılamaz.

(6) Birincil üretimden sorumlu gıda işletmecisi, resmi kontroller sırasında tespit edilen sorunlara yönelik düzeltici faaliyetleri uygulamak ile yükümlüdür.

### **Birincil üretim ve birincil üretim ile ilgili faaliyetler için kayıt tutulması**

**MADDE 14 –** (1) Gıda işletmecisi, tehlikelerin kontrolü için uyguladığı tedbirlere ilişkin kayıtları, işletmesinin faaliyet alanı ve büyüklüğü ile orantılı olarak uygun bir biçimde ve periyotta tutar ve muhafaza eder. Gıda işletmecileri bu kayıtlarda yer alan ilgili bilgileri talep edilmesi halinde yetkili mercie ve alıcı gıda işletmecilerine ibraz etmekle yükümlüdür.

(2) Hayvanları yetiştiren veya hayvansal birincil ürünleri üreten gıda işletmecisi, özellikle aşağıda belirtilen hususlara ilişkin kayıtları tutar:

- a) Hayvanlara verilen yemin niteliği ve kökeni.
- b) Veteriner tıbbi ürünleri veya hayvanlara uygulanan diğer tedaviler, uygulanış ve kalıntı arınma sürelerinin tarihleri.
- c) Hayvansal gıdaların güvenilirliğini etkileyebilecek hastalıklar.
- ç) İnsan sağlığı için önem arz eden, hayvanlardan veya diğer materyallerden teşhis amaçlı alınan numunelerde gerçekleştirilen analizlere ilişkin sonuçlar.
- d) Hayvanlar ve hayvansal ürünlerde yürütülen kontrollere ilişkin raporlar.

(3) Bitkisel ürünleri üreten veya hasat eden gıda işletmecisi, özellikle aşağıda belirtilen hususlara ilişkin kayıtları tutar:

- a) Bitki koruma ürünleri ve biyositlerin kullanımı.
- b) Bitkisel gıdaların güvenilirliğini etkileyebilecek zararlıların veya hastalıkların ortaya çıkması.
- c) İnsan sağlığı için önem arz eden, bitkilerden veya diğer materyallerden alınan numunelerde gerçekleştirilen analizlere ilişkin sonuçlar.

(4) Gıda işletmecisi, kayıtların tutulması için konu ile ilgili mesleki eğitim almış veteriner hekim, ziraat mühendisi, su ürünleri mühendisi veya teknisyen/tekniker gibi kişilerden yardım alabilir.

### **Birincil üretim ve birincil üretim ile ilgili faaliyetlere yönelik iyi uygulama kılavuzları için tavsiyeler**

**MADDE 15 –** (1) İyi uygulama kılavuzları, birincil üretim ve birincil üretim ile ilgili faaliyetlerde tehlikelerin kontrolüne ilişkin iyi hijyen uygulamalarına rehberlik eder.

(2) İyi uygulama kılavuzları; 5996 sayılı Kanunda belirtilen ve Bakanlıkça yürütülen kontrol dahil tüm programlarla belirlenen tedbirleri içerecek şekilde, birincil üretim ve birincil üretim ile ilgili faaliyetlerde ortaya çıkabilecek tehlikelerle ilgili bilgi ve bu tehlikelerin kontrolüne ilişkin eylemleri içerir. Bu tehlike ve tedbirlere ilişkin örnekler aşağıda yer almaktadır:

- a) Mikotoksinler, ağır metaller ve radyoaktif maddeler gibi bulaşanların kontrolü.
- b) Su, organik atıklar ve gübrelerin kullanımı.
- c) Bitki koruma ürünleri ve biyositlerin doğru ve uygun kullanımı ve izlenebilirlikleri.
- ç) Veteriner tıbbi ürünleri ve yem katkı maddelerinin doğru ve uygun kullanımı ve izlenebilirlikleri.
- d) Yemin hazırlanması, depolanması, kullanımı ve izlenebilirliği.
- e) Ölü hayvanların, atık ve çöplerin uygun bir şekilde işletmeden uzaklaştırılması.
- f) Gıdalar ile insanlara geçebilecek bulaşıcı hastalıkların girişini önlemeye yönelik önleyici tedbirlerin alınması ve yetkili mercie bildirimde bulunulması.
- g) Etkin temizlik ile hayvanlar, haşere ve kemirgenlerin kontrolü dahil, gıdanın üretimi, işlenmesi, paketlenmesi, depolanması ve taşınmasının uygun hijyenik şartlar altında olmasını sağlayan prosedürler, uygulamalar ve yöntemler.
- ğ) Kesim ve üretim amaçlı beslenen hayvanların temizliğine ilişkin tedbirler.
- h) Kayıt tutulmasına ilişkin tedbirler.

## BEŞİNCİ BÖLÜM

### Dördüncü Bölümdeki Gıda İşletmeleri Hariç Gıda İşletmeleri İçin Genel Hijyen Gereklilikleri

#### Genel hijyen gerekliliklerinin uygulanması

**MADDE 16** – (1) Bu Yönetmelikte yer alan genel hijyen gerekliliklerine ilişkin olarak;

(a) 17 nci madde, 19 uncu maddede belirtilen gıda işletmeleri hariç tüm gıda işletmelerine uygulanır.

(b) 18 inci madde, 19 uncu maddede belirtilen gıda işletmeleri ve yemek yenilen alanlar hariç gıdanın hazırlandığı muameleye tabi tutulduğu işlendiği odalar için uygulanır.

(c) 19 uncu madde, sadece çadır büfe ve seyyar satış araçları gibi taşınabilir ve/veya geçici gıda işletmeleri, öncelikli yerleşim amacı özel konut olan ancak içinde gıdanın düzenli olarak piyasaya arzı için hazırlandığı bina ve satış makineleri için uygulanır.

(ç) 20 nci madde, tüm taşıma işlemleri için uygulanır.

(d) 21 inci, 22 nci, 23 üncü, 24 üncü, 25 inci, 26 ncı, 27 nci, 28 inci, 29 uncu ve 30 uncu maddeler gıdanın üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamaları için uygulanır.

#### 19 uncu maddede belirtilenler dışındaki gıda işletmeleri için genel gereklilikler

**MADDE 17** – (1) Gıda işletmelerinin; temiz, iyi durumda olması, bakım ve onarımının düzenli olarak yapılması sağlanır.

(2) Gıda işletmelerinin yerleşimi, tasarımı, inşası, oturma ve büyüklüğü;

a) Yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyona izin veren, havadan kaynaklanan bulaşmayı engelleyen veya en aza indiren ve tüm faaliyetlerin hijyenik olarak yapılmasına uygun ve yeterli çalışma alanı sağlar.

b) Kir birikimi, toksik maddelerle temas, gıdanın içine parçacıkların düşmesi ve yoğunlaşma veya yüzeyde istenmeyen küflerin oluşmasını engeller.

c) Özellikle hayvanlar, haşere ve kemirgenlerin kontrolü olmak üzere bulaşmaya karşı koruma dahil iyi hijyen uygulamalarına izin verir.

ç) Gerekli durumlarda, gıdanın uygun sıcaklıklarda muhafazası için yeterli kapasitede depolama şartları ile uygun sıcaklık kontrollü muameleyi, sıcaklıkların izlenmesini ve gerekli durumlarda kayıt edilmesini sağlar.

(3) Yeterli sayıda, etkin bir drenaj sistemine bağlı sifonlu tuvalet bulunur. Tuvaletler gıdanın muamele edildiği odalara doğrudan açılmaz.

(4) Uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış, yeterli sayıda lavabo bulunur. El temizleme lavabolarında, sıcak ve soğuk akan su, el temizleme ve hijyenik kurulama malzemeleri bulunur. Gerekli durumlarda, gıda yıkama bölümleri el yıkama bölümlerinden ayrı olur.

(5) Uygun ve yeterli doğal veya mekanik havalandırma düzenekleri bulunur. Bulaşık alandan temiz alana mekanik hava akımı önlenir. Havalandırma sistemi; filtrele, temizliği ve değiştirilmesi gereken parçalara kolayca ulaşılabilir şekilde yerleştirilir.

(6) Personel tuvaleti, duş ve soyunma odalarında yeterince doğal veya mekanik havalandırma sağlanır.

(7) Gıda işletmelerinde yeterli doğal ve/veya yapay aydınlatma sağlanır.

(8) İstenilen amaca uygun olarak drenaj sistemi kurulur. Drenaj sistemi bulaşma riskini önleyecek şekilde tasarlanır ve inşa edilir. Drenaj kanallarının tamamen veya kısmen açık olması halinde bu kanallar, atıkların kirli alandan temiz alana, özellikle son tüketici için yüksek risk oluşturan gıdaların muamele edildiği alanlara doğru veya bu alanların içerisine akmasını engelleyecek şekilde tasarlanır.

(9) Gerekli durumlarda, personel için yeterli kapasitede ve sayıda çalışma kıyafetlerinin hijyenik tanzimine izin veren soyunma, giyinme bölüm ve imkânları bulunur.



(10) Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri gıdanın muameleye tabi tutulduğu alanlarda depolanmaz.

**Yemek yenilen alanlar ve 19 uncu maddede belirtilen gıda işletmeleri dışındaki gıdanın hazırlandığı, muameleye tabi tutulduğu veya işlendiği odalar için özel gereklilikler**

**MADDE 18 –** (1) Taşıma araçlarının bulunduğu odalar dahil gıdanın hazırlandığı, muameleye tabi tutulduğu veya işlendiği odaların tasarım ve planı, işlemler arasında ve sırasındaki bulaşmaya karşı koruma dahil iyi hijyen uygulamalarına imkân sağlayacak şekilde tasarlanır ve planlanır. Özellikle;

a) Zemin yüzeylerinin sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir olması gerekir. Kullanılan diğer malzemelerin uygunluğu konusunda gıda işletmecileri yetkili merciyi ikna edemedikleri takdirde zemin yüzeylerinin; su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olması gerekir. Uygun durumlarda, zemin yüzeyleri yeterli drenaja imkân sağlar.

b) Duvar yüzeylerinin sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir olması gerekir. Kullanılan diğer malzemelerin uygunluğu konusunda gıda işletmecileri yetkili merciyi ikna edemedikleri takdirde duvar yüzeylerinin; su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olması ve duvarların işlemlere uygun bir yüksekliğe kadar pürüzsüz bir yüzeye sahip olması gerekir.

c) Tavanlar veya tavan olmayan yerlerde çatının iç yüzeyinin ve çatıdaki veya tavandaki yapı elemanlarının ve donanımların kir birikimini önleyecek, yoğunlaşmayı ve istenmeyen küflerin gelişmesini, parçacıkların düşüşünü azaltacak biçimde olması gerekir.

ç) Pencere ve diğer açıklıklar, kir birikimini önleyecek şekilde inşa edilir. Dış ortama açılanlara, gerekli durumlarda hayvanlar, haşere ve kemirgenlerin girişini engelleyecek temizleme maksadıyla rahatça çıkarılabilen ekipman takılır. Açık pencerelerin bulaşmaya sebep olabileceği durumlarda, pencereler üretim esnasında kapatılır ve sabitlenir.

d) Kapılar temizlenebilir, gerekli durumlarda dezenfeksiyonu yapılabilir olmalıdır. Kullanılan diğer malzemelerin uygunluğu konusunda gıda işletmecileri yetkili merciyi ikna edemedikleri takdirde kapıların pürüzsüz ve emici olmayan malzemeden üretilmiş olması gerekir.

e) Ekipman yüzeyleri dahil gıdanın muameleye tabi tutulduğu alanlardaki yüzeylerin, özellikle gıda ile temas eden yüzeylerin sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir olması gerekir. Kullanılan diğer malzemelerin uygunluğu konusunda gıda işletmecileri yetkili merciyi ikna edemedikleri takdirde yüzeylerin; pürüzsüz, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olması gerekir.

(2) Gerekli durumlarda çalışma alet ve ekipmanlarının temizliği, dezenfeksiyonu ve depolanması için yeterli imkanlar sağlanır. Bu imkanların; korozyona dayanıklı malzemeden yapılmış olması, kolay temizlenebilen ve yeterli sıcak ve soğuk su tedarikine sahip olması gerekir.

(3) Gerekli durumlarda, gıdanın yıkanması için yeterli koşullar sağlanır. Gıdanın yıkanması için kullanılan lavabo veya benzeri imkanların, 24 üncü maddenin gereklilikleri ile uyumlu yeterli sıcak ve/veya soğuk içilebilir suya sahip olması, temiz tutulması ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmesi gerekir.

**Çadır, büfe ve seyyar satış araçları gibi taşınabilir ve/veya geçici gıda işletmeleri, öncelikli yerleşim amacı özel konut olan ancak içinde gıdanın düzenli olarak piyasaya arzı için hazırlandığı bina ve satış makineleri için gereklilikler**

**MADDE 19 –** (1) Taşınabilir ve/veya geçici gıda işletmeleri, öncelikli yerleşim amacı özel konut olan ancak içinde gıdanın düzenli olarak piyasaya arzı için hazırlandığı binalar ile satış makineleri; uygulanabilir olduğu ölçüde özellikle hayvanlar, haşere ve

kemirgenlerden kaynaklanan bulaşma riskini engelleyecek şekilde tasarlanır, inşa edilir, yerleştirilir, temiz tutulur, bakımlı bir şekilde ve iyi şartlarda korunur.

(2) Gerekli durumlarda;

a) Yeterli düzeyde personel hijyeninin sürdürülebilmesi için ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması, hijyen kurallarına uyulması, gerekli durumlarda giysi değiştirme imkanları da dahil olmak üzere yeterli imkânlar sağlanır.

b) Gıda ile temas eden yüzeylerin sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir olması gerekir. Kullanılan diğer malzemelerin uygunluğu konusunda gıda işletmecileri yetkili merciyi ikna edemedikleri takdirde bu yüzeylerin; pürüzsüz, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olması gerekir.

c) Çalışma alet ve ekipmanlarının temizliği ve gerekli durumlarda dezenfeksiyonu için yeterli koşullar sağlanır.

ç) Gıda işletmesinde yürütülen faaliyetlerin bir parçası olarak, gıdanın temizlenmesi durumunda bu işlemin hijyenik olarak yapılabilmesi için yeterli koşullar sağlanır.

d) Yeterli miktarda sıcak ve/veya soğuk içilebilir su tedariki sağlanır.

e) Tehlikeli ve/veya yenmeyen maddelerin ve sıvı veya katı atıkların hijyenik bir şekilde depolanması ve işletmeden uzaklaştırılması için yeterli düzenlemeler yapılır veya imkânlar sağlanır.

f) Gıdanın yapısına uygun sıcaklık şartlarının korunması ve izlenmesi için yeterli düzenlemeler yapılır veya imkânlar sağlanır.

g) Gıda mümkün olabildiğince bulaşma riskini önleyecek şekilde yerleştirilir.

#### **Taşıma**

**MADDE 20** – (1) Gıdanın taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, gıdayı bulaşmadan korumak için temiz tutulur, bakımlı bir şekilde ve iyi şartlarda muhafaza edilir ve gerekli durumlarda yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanır ve imal edilir.

(2) Taşıma araçlarının ve/veya konteynerlerin içindeki kaplar, bulaşmaya neden olabilecek durumlarda gıdadan başka herhangi bir maddenin taşınmasında kullanılmaz.

(3) Gerekli durumlarda; gıdalar ile gıda dışındaki maddelerin veya farklı gıdaların aynı anda birlikte konteyner ve/veya taşıma araçları ile taşınması halinde ürünlerin birbirinden yeterince ayrılması sağlanır.

(4) Sıvı, granül ve toz halindeki hazır ambalajlı hale getirilmemiş gıda; gıdanın taşınması için ayrılmış kaplar ve/veya konteyner/tankerlerde taşınır. Bu tür konteynerler, gıdanın taşınması için kullanıldığını göstermek amacıyla, “Yalnız Gıda İçindir” şeklinde Türkçe veya Türkçe ile birlikte diğer herhangi bir yabancı dil kullanılarak, açıkça görülebilecek, silinmeyecek ve bu amaca yönelik olarak kullanıldığını gösterecek şekilde işaretlenir.

(5) Araçlar ve/veya konteynerler, sürekli taşınan gıdadan başka herhangi bir madde veya farklı gıdaların taşınmasında kullanılmaları durumunda, bulaşma riskinden kaçınmak için, yüklemeler arasında etkili bir şekilde temizlenir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilir.

(6) Gıdalar, araçların ve/veya konteynerlerin içine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilir ve korunur.

(7) Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya konteynerlerin, gerekli durumlarda taşınan gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza etmesi ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkân verecek nitelikte olması gerekir.

#### **Gıda ile temas eden malzeme, alet ve ekipman ile ilgili gereklilikler**

**MADDE 21** – (1) Gıda ile temas eden malzeme, alet ve ekipman;

a) Etkili bir şekilde temizlenir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilir, temizlik ve dezenfeksiyon işlemi bulaşma riskini önlemek için yeterli sıklıkta yapılır.

b) Bulaşma riskini en aza indirmeyi mümkün kılacak biçimde yapılmış ve bu amaca uygun malzemeden üretilmiş olması, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda tutulması gerekir.

c) Tek kullanımlık taşıma kapları ve paketleme malzemeleri hariç, ekipmanın temizliğe ve gerekli durumlarda dezenfeksiyona imkân verecek biçimde yapılmış ve bu amaca uygun malzemeden üretilmiş olması, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda tutulması gerekir.

ç) Ekipman; kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilir.

(2) Gerekli durumlarda bu Yönetmeliğin amaçlarına ulaşılmasını güvenceye almak için ekipmana uygun bir kontrol cihazı yerleştirilir.

(3) Ekipman ve taşıma kaplarında korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, bu maddeler iyi uygulama ilkelerine göre kullanılır.

#### **Gıda bağış amacıyla gıdanın yeniden dağıtımı**

**MADDE 22 –** (1) Gıda işletmecileri, aşağıdaki koşulların sağlanması halinde gıda bağış amacıyla gıdaların yeniden dağıtımını yapabilir.

a) Gıda işletmecisi, sorumluluğu altındaki gıdanın 5996 sayılı Kanunun 21 inci maddesinin birinci fıkrasının (a) bendine göre sağlığa zararlı olmadığını ve insan tüketimine uygun olduğunu rutin olarak kontrol eder. Gıda işletmecisi, yürütülen kontrollerin sonucunun, gıdanın sağlığa zararlı olmadığını ve insan tüketimine uygun olduğunu göstermesi halinde, (b) bendine göre gıdanın yeniden dağıtımını Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinin 27 nci maddesine göre;

1) Son tüketim tarihi bulunan gıdalar için, bu tarihin sona ermesinden önce,  
2) Tavsiye edilen tüketim tarihi bulunan gıdalar için, bu tarihe kadar ve sonrasında,  
3) Tavsiye edilen tüketim tarihi belirtilmesi zorunlu olmayan gıdalar için, herhangi bir zamanda, yapabilir.

b) (a) bendinde belirtilen gıdayı muamele eden gıda işletmecileri, gıdanın sağlığa zararlı olup olmadığını ve insan tüketimine uygun olup olmadığını en az aşağıdaki hususları dikkate alarak değerlendirir:

1) Tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi için kalan raf ömrünün, gıdanın güvenilir bir şekilde yeniden dağıtımını ve son tüketici tarafından tüketilmesini sağlayıp sağlamadığı,

2) Uygulanabilir olduğunda, ambalaj bütünlüğü,

3) Uygulanabilir sıcaklık gereklilikleri dahil olmak üzere uygun depolama ve taşıma koşulları,

4) Uygulanabilir olduğunda, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 5 inci maddesinin üçüncü fıkrasının (b) bendine göre dondurma tarihi,

5) Duyusal özellikler,

6) Hayvansal kökenli gıdalar olması durumunda 10 uncu maddeye uygun olarak izlenebilirliğin sağlanıp sağlanmadığı.

#### **Gıda atığı**

**MADDE 23 –** (1) Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar, gıda bulunan odalarda birikmelerini engellemek için mümkün olduğunca hızlı bir şekilde uzaklaştırılır.

(2) Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar, kullanılan diğer kapların veya uzaklaştırma sistemlerinin uygunluğu konusunda gıda işletmecileri yetkili merciyi ikna edemedikleri takdirde, kapatılabilir kaplarda toplanır. Kapların; uygun şekilde yapılmış olması, sağlam durumda muhafaza edilmesi, kolayca temizlenmeye ve gerekli durumlarda dezenfeksiyona uygun olması gerekir.

(3) Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıkların depolanması ve işletmeden uzaklaştırılması için gerekli imkânlar sağlanır. Atık depoları; temiz tutulmasına imkân sağlayan, gerekli durumlarda hayvanlar, haşere ve kemirgenlerden korunacak şekilde tasarlanır ve buna uygun olarak kullanılır.

(4) Tüm atıklar, mevzuatına göre hijyenik ve çevreye zarar vermeyecek şekilde ortamdan uzaklaştırılır, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı olması engellenir.

#### **Su tedariki**

**MADDE 24 –** (1) Gıda işletmesinde kullanılacak su, aşağıdaki şartları sağlayacak şekilde tedarik edilir.

a) Gıdaya bulaşmayı önlemek için gerekli olan tüm durumlarda kullanıma hazır ve yeterli miktarda içilebilir su sağlanır.

b) Bütün haldeki balıkçılık ürünlerinde temiz su kullanılabilir. Temiz deniz suyu; canlı çift kabuklu yumuşakçalar, canlı derisidikenliler, canlı gömlekliler ve canlı deniz karından bacaklıları için kullanılabilir. Temiz su, aynı zamanda bu ürünlerin dış temizliği için de kullanılabilir. Temiz suyun kullanılması durumunda, gıdaya bulaşma kaynağı olmasını önlemek amacıyla temiz su tedarikine ilişkin yeterli imkân ve prosedürlerin olması gerekir.

(2) Yangın kontrolü, buhar üretimi, soğutma ve benzeri diğer amaçlar için içilemeyen su kullanıldığında, bu suyun gerektiği gibi işaretlenmiş aynı bir sistem içerisinde dolaşması ve içilemeyen suyun içilebilir su sistemi ile bağlantısının veya içine karışma durumunun olmaması gerekir.

(3) Geri kazanılmış suyun işleme veya bileşen olarak kullanılması durumunda bulaşma riski oluşturmaması gerekir. Bu suyun kalitesinin gıdanın son halinin sağlığa uygunluğunu etkilemeyeceği hususu yetkili mercie ispat edilmedikçe içilebilir su ile aynı kalitede olması gerekir.

(4) Gıda ile doğrudan veya dolaylı olarak temas eden buz, içilebilir sudan veya bütün haldeki balıkçılık ürünlerini soğutmak için kullanıldığında, temiz sudan elde edilir. Buz; bulaşmadan korunacak şekilde üretilir, muameleye tabi tutulur ve depolanır.

(5) Gıda ile doğrudan temas edecek buhar, sağlık için tehlikeli herhangi bir madde içeremez veya gıdayı bulaştırma ihtimali bulunamaz.

(6) Hermetik olarak kapatılmış kaplar içindeki gıdaya ısıtma işlem uygulandığında, ısıtma işleminden sonra kapları soğutmak için kullanılan suyun, gıda için bulaşma kaynağı olmaması sağlanır.

#### **Personel hijyeni**

**MADDE 25 –** (1) Gıdanın muameleye tabi tutulduğu alanlarda çalışan tüm personelin; kişisel temizliğini sürdürmeye azami itina göstermesi, uygun, temiz ve gerekli durumlarda koruyucu kıyafet giymesi gerekir.

(2) Gıda ile taşınabilen bir hastalığı olan veya bu hastalığın taşıyıcısı durumundaki veya enfekte yara, deri enfeksiyonları, ağrılar veya ishal gibi şikâyetleri olan kişilerin herhangi bir şekilde doğrudan veya dolaylı bulaştırma ihtimali varsa, gıda ile temasına, gıdaları muamele etmesine veya gıdaların muameleye tabi tutulduğu alanlara girmesine izin verilmez.

(3) Gıda işinde çalışan, gıda ile teması olma ihtimali olan ve ikinci fıkrada bahsedilen belirtileri gösteren kişiler, hastalığını veya belirtilerini ve eğer mümkünse hastalığının sebeplerini gıda işletmecisine bildirir.

#### **Gıdalara uygulanabilen hükümler**

**MADDE 26 –** (1) Gıda işletmecisi, canlı hayvanlar hariç, hijyenik olarak normal tasnif ve/veya hazırlama veya işleme prosedürleri uygulanmasına rağmen son ürünü insan tüketimi için uygunsuz hale getiren; parazitler, patojenik mikroorganizmalar veya toksinler tarafından kirletilmiş veya bozulmuş veya yabancı madde olduğu veya yabancı maddelerle

bulaştığı bilinen yada mantık çerçevesinde öyle olması beklenen ham maddeleri veya bileşenleri veya işlenmiş ürünlerin üretiminde kullanılan diğer maddeleri kabul etmez.

(2) Gıda işletmesinde depolanan tüm bileşenler ve ham maddeler; bozulma, kokuşmayı önleyecek ve bulaşmadan korunacak şekilde tasarlanmış uygun şartlarda muhafaza edilir.

(3) Gıda; üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında gıdayı insan tüketimine uygun olmaktan çıkarabilecek, sağlığa zarar veren veya bulaşma sonucunda tüketiminin beklenmediği tüm bulaşmalara karşı korunur.

(4) Haşere ve kemirgen kontrolü için uygun prosedürler uygulanır. Bu prosedürler; gıdanın hazırlandığı, muameleye tabi tutulduğu veya depolandığı yerlere evcil hayvanların girmesini önlemek amacıyla da uygulanır.

(5) Patojenik mikroorganizmaların üremesi veya toksin oluşumuna imkân verebilecek ham maddelerin, bileşenlerin, ara ve son ürünlerin sağlık riski oluşturabilecek sıcaklıklarda tutulmaması gerekir. Soğuk zincirin kırılmaması gerekir. Hazırlama, taşıma, depolama, sergileme ve gıda servisi gibi uygulamalara imkân vermek amacıyla, sağlık için bir risk oluşturmamak şartıyla sınırlı süreler için söz konusu ürünlerin dış ortam sıcaklığında bulundurulmasına izin verilebilir. İşlenmiş gıdayı üreten, muamele eden ve ambalajlayan gıda işletmelerinin, ham maddeler ile işlenmiş maddelerin ayrı ayrı depolanmasını sağlayacak yeterli büyüklükte uygun odalara ve soğuk hava depolarına sahip olması gerekir.

(6) Soğukta muhafaza edilen veya servis edilen gıdalarda, ısıtılma aşamasını takiben veya herhangi bir ısıtılma uygulanmamışsa son hazırlama aşamasından sonra sağlık için risk oluşturmayacak sıcaklığa derhal soğutulması gerekir.

(7) Dondurulmuş gıdanın çözündürülmesi; patojenik mikroorganizmaların üremesi veya gıdada toksin oluşumu riskini en aza indirecek şekilde ve sağlık için bir risk oluşturmayacak sıcaklıklarda yapılır. Çözündürme sırasında ortaya çıkan sıvılar, sağlık için risk oluşturabileceğinden uygun bir şekilde drene edilir. Gıda, çözündürülme sonrasında patojenik mikroorganizmaların gelişimi ve toksin oluşumu riskini en aza indirecek biçimde muamele edilir.

(8) Hayvan yemi dahil, tehlikeli ve/veya yenilemeyen maddeler, uygun bir biçimde etiketlenir ve güvenli kaplarda ayrı depolanır.

(9) Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinin Ek-1'inde yer alan alerjiye veya intoleransa neden olan madde veya ürünlerden birinin işlenmesi, muamele edilmesi, taşınması veya depolanması için kullanılan ekipman, taşıtlar ve/veya kaplar, temizlenmedikçe ve bu madde veya ürünlerin görünür kalıntısının bulunmadığı kontrol edilmedikçe, bu madde veya ürünleri içermeyen diğer gıdaların işlenmesi, muameleye tabi tutulması, taşınması veya depolanması için kullanılamaz.

#### **Gıdaların ambalajlanmasına ve paketlenmesine ilişkin hükümler**

**MADDE 27 –** (1) Ambalajlama ve paketleme için kullanılan materyal bulaşma kaynağı olamaz.

(2) Ambalaj materyali, bulaşma riskine maruz kalmayacak biçimde depolanır.

(3) Ambalajlama ve paketleme işlemleri ürünlerin bulaşmasını önleyecek şekilde yürütülür. Uygun durumlarda ve özellikle teneke kutu ve cam kavanoz kullanıldığında, kapların yapısının bütünlüğünün ve temizliğinin sağlanması gerekir.

(4) Gıdalar için tekrar kullanılan ambalajlama ve paketleme materyalinin temizlenmesi ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmesinin kolay olması gerekir.

#### **Isıl işlem**

**MADDE 28 –** (1) Gıdanın hermetik olarak kapatılmış kaplarda piyasaya arz edilmesi durumunda aşağıdaki gerekliliklere uyulur:

a) İşlenmemiş bir ürünü işlemek veya işlenmiş bir ürünü daha ileri düzeyde işlemek için kullanılan herhangi bir ısıtılma yönteminin, işleme tabi tutulan ürünün her tarafını



verilen zaman süresi içerisinde istenilen sıcaklığa yükseltmesi ve işlem sırasında gıdanın bulaşmasını önlemesi gerekir.

b) Gıda işletmecisinin, uygulanan yöntemin istenilen amaçlara ulaşabilmesini sağlamak için, otomatik cihazların kullanılması dahil özellikle sıcaklık, basınç, kapama ve mikrobiyoloji gibi ilgili temel parametreleri düzenli olarak kontrol etmesi gerekir.

c) Kullanılan yöntemin; pastörizasyon, ultra yüksek sıcaklık/UHT veya sterilizasyon gibi uluslararası kabul görmüş standartlara uygun olması gerekir.

#### **Gıda güvenilirliği anlayışı**

**MADDE 29 –** (1) Gıda işletmecileri, aşağıdaki gereklilikleri karşılayan işletmesine uygun gıda güvenilirliği anlayışını oluşturur, sürdürür ve ispatını sağlar.

a) Gıda işletmecisinin ve ikinci fıkraya uygun olarak tüm çalışanların gıdanın güvenilir şekilde üretimi ve dağıtımı için taahhüdü.

b) Gıda işletmecisinin güvenilir gıda üretimine yönelik liderliği ve tüm çalışanların gıda güvenilirliği uygulamalarına dahil edilmesi.

c) Gıda güvenilirliği tehlikeleri ile gıda güvenilirliği ve hijyeninin önemi konusunda işletmedeki tüm çalışanların farkındalığı.

ç) Her bir faaliyette ve birbirini takip eden faaliyetler arasında işletmedeki tüm çalışanların (beklentiler ve sapmalar dahil) birbirleriyle açık ve net iletişimi.

d) Gıdanın güvenilir ve hijyenik muamelesinin sağlanması için yeterli kaynakların varlığı.

(2) Gıda işletmecisinin taahhüdü aşağıdaki hususları içerir:

a) Gıda işindeki her bir faaliyette görevlerin ve sorumlulukların açık bir şekilde iletilmesinin sağlanması.

b) Değişiklikler planlandığında ve uygulandığında gıda hijyeni sisteminin korunması.

c) Kontrollerin zamanında ve etkin bir şekilde gerçekleştirildiğinin ve belgelerin güncel olduğunun doğrulanması.

ç) Personele yönelik uygun ve yeterli eğitim ile gözetim faaliyetlerinin varlığının sağlanması.

d) Yürürlükteki mevzuat gerekliliklerine uyumun sağlanması.

e) Bilim, teknoloji ve iyi uygulamalardaki gelişmeleri de dikkate alarak işletmenin gıda güvenilirliği yönetim sisteminin sürekli geliştirilmesinin teşvik edilmesi.

(3) Gıda güvenilirliği anlayışının uygulanmasında gıda işinin niteliği ve büyüklüğü dikkate alınır.

#### **Eğitim**

**MADDE 30 –** (1) Gıda işletmecisi,

a) Gıda işinde çalışan personelin yaptıkları işin gerektirdiği gıda hijyeni konularında kontrol edilmelerini ve bilgilendirilmelerini ve/veya eğitilmelerini,

b) 8 inci maddenin birinci fıkrasında belirtilen prosedürün geliştirilmesi ve sürdürülmesinden veya iyi uygulama kılavuzlarının uygulanmasından sorumlu olan personelin, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP) ilkelerinin uygulanması konusunda yeterli eğitimi almalarını,

c) Belirli gıda sektörlerinde çalışan personele yönelik eğitim programlarına ilişkin mevzuat gerekliliklerine uyumu, sağlar.

## **ALTINCI BÖLÜM**

### **İthalat ve İhracat**

#### **İthalat**

**MADDE 31 –** (1) İthal edilen gıdaların hijyen gereklilikleri, 6 ncı, 7 nci, 8 inci ve 9 uncu maddelerde belirtilen gerekliliklere uygun olmak zorundadır.

## **İhracat**

**MADDE 32** – (1) İhraç veya yeniden ihraç edilen gıdaların hijyen gereklilikleri, 6 ncı, 7 nci, 8 inci ve 9 uncu maddelerde belirtilen gerekliliklere uygun olmak zorundadır.

## **YEDİNCİ BÖLÜM** **Çeşitli ve Son Hükümler**

### **Avrupa Birliği mevzuatına uyum**

**MADDE 33** – (1) Bu Yönetmelik, gıdaların hijyenine ilişkin 29 Nisan 2004 tarihli ve 852/2004 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü ve hayvansal gıdaların izlenebilirlik gerekliliklerine ilişkin 19 Eylül 2011 tarihli ve 931/2011 sayılı Komisyon Uygulama Yönetmeliği dikkate alınarak Avrupa Birliği mevzuatına uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

### **İdari yaptırım**

**MADDE 34** – Bu Yönetmeliğe aykırı davrananlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

### **Yürürlükten kaldırılan yönetmelik**

**MADDE 35** – (1) 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği yürürlükten kaldırılmıştır.

### **Atıflar**

**MADDE 36** – (1) 35 inci madde ile yürürlükten kaldırılan yönetmeliğe yapılan atıflar bu Yönetmeliğe yapılmış sayılır.

### **Yürürlük**

**MADDE 37** – (1) Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

### **Yürütme**

**MADDE 38** – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.