



EĞİTİM KURUMLARINDAKİ GIDA İŞLETMELERİNİN KONTROL VE DENETİMİ UYGULAMA KILAVUZU



ANKARA-2020

www.meb.gov.tr

<http://merkezisgb.meb.gov.tr>



/mebisgb



/meb_isgb

**EĞİTİM KURUMLARINDAKİ
GIDA İŞLETMELERİNİN KONTROL
VE DENETİMİ UYGULAMA
KILAVUZU**

Ankara, 2020

İçindekiler Tablosu

ÖN SÖZ	3
TANIMLAR VE KISALTMALAR	4
GİRİŞ	5
Amaç	5
Kapsam	5
Dayanak	5
BÖLÜM 1: DENETİM FAALİYETLERİ	6
1.1. Denetim Esasları	6
1.2. Okul/Kurumların Denetim Faaliyetleri	6
1.3. İlçe Millî Eğitim Müdürlükleri Denetim Faaliyetleri	7
1.4. İl Millî Eğitim Müdürlükleri Denetim Faaliyetleri	8
BÖLÜM 2: MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞINA BAĞLI (RESMÎ-ÖZEL) OKUL/KURUMLARIN BÜNYESİNDE FAALİYET GÖSTEREN YEMEKHANE, KANTİN, KAFETERYA, BÜFE, ÇAY OCAĞI GİBİ GIDA İŞLETMELERİNE AİT KONTROL VE DENETİM FORMU DOLDURMA KRİTERLERİ	10
A. Gıda İşletmeleri İle İlgili Genel Hususlar	10
B. Gıda Güvenilirliği ve Beslenme	12
C. Hijyen Şartları İle İlgili Hususlar	18
D. İzlenebilirlik	21
E. Ekler	21
<i>EK-1 Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Okul Denetim Formu</i>	21
<i>EK-2 Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden İlçe Denetim Formu</i>	21
<i>EK-3 Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden İlçe Denetim Raporu</i>	21
<i>EK-4 Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden İl Denetim Raporu</i>	21
<i>EK-5 Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetiminde Belirlenen Uygunsuzluk Bildirim Tutanağı</i>	21
<i>EK-6 Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetimin Engellendiğine Dair Tutanak</i>	21

ÖN SÖZ

Değişen hayat koşulları ve gıda sunumu ile gıda üretim teknolojisindeki gelişmelere bağlı olarak beslenme alışkanlıklarımız da değiştirmektedir. Değişen beslenme alışkanlıklarının kötü yönetilmesi nedeniyle obezite (şişmanlık) ve yetersiz beslenmeye dayalı bodurluk, bir hastalık olarak kabul edilmekte ve günümüzde önemli bir sorun olarak görülmektedir. Okul çağı çocuklarının, yeterli ve dengeli beslenme imkânına kavuşturulması, sağlıklı beslenmelerinin sağlanması ülkemizin geleceği açısından stratejik öneme sahip bir durumdur.

Ailede başlayan sağlıklı beslenme alışkanlığının okul çağında devam etmesi için, çocuklar beslenmelerinin en az bir öğününü okul gıda işletmelerinden karşıladıklarından okulda da sağlıklı beslenme alt yapısının sağlanması çok önemlidir.

Bakanlığımız, Sağlık Bakanlığı ve Tarım ve Orman Bakanlığı ile diğer kurum ve kuruluşlar iş birliği içerisinde yayımlanan “Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi” konulu Genelge ile öğrenci, kursiyer ve çalışanlar için sağlıklı beslenme ortamlarının oluşturulması hedeflenmektedir. Ayrıca, yeterli ve dengeli beslenmenin teşvik edilmesi ile doğru beslenme alışkanlıklarının kazandırılması, güvenilir gıdaya erişim sağlanarak olabilecek gıda zehirlenmeleri ve bulaşıcı hastalıklar ile yetersiz ve dengesiz beslenmeye bağlı hastalıkların (*obezite, diyabet, kalp damar hastalıkları vb.*) önlenmesi amaçlanmaktadır.

Çocuklarımızın güvenilir gıdalarla dengeli ve yeterli beslenmelerini sağlamak amacı ile okul gıdalarında ortak logo uygulamasına geçilmekte olup öğrenci velisi ve okul çağı çocuklarının bilinçli gıda tüketme konusunda bilgi sahibi olmaları sağlanacaktır. Ayrıca logo uygulaması ile kantin denetimleri daha etkin bir şekilde yapılabileceği gibi kantinciler açısından da satışı yapılacak ürünlerin belirlenmesi bakımından kolaylıklar sağlayacaktır.

Ayrıca, okul gıda işletmelerinin denetimlerinin kılavuz şartlarına bağlı olarak Bakanlığımız, Tarım ve Orman Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı yetkililerince oluşturulan denetim heyeti ile etkin bir biçimde gerçekleştirilmesi önemli görülmektedir. Denetim heyeti üyelerinin alanlarında yetkin olmaları, denetim unsurlarının taraflarca açık ve anlaşılır olması, şartların ölçülebilirliği ve izlenebilirliğin sağlanması, denetimin objektif kriterlere dayandırılması gerekli görülmektedir.

Bu sebeple, alanında uzman kişiler tarafından çok titiz bir çalışma ile oluşturulan bu kılavuzun uygulanması ile ulusal stratejik öneme sahip bir tedbirin alınması sağlanmış olunacaktır. Çocuklarımızın sağlığının korunması amacıyla en üst seviyede titizlikle rehberlik, denetim ve gözetim çalışmaları sürdürülecektir.

Geleceğimizin teminatı çocuklarımızın yeterli ve dengeli beslenme alışkanlığı kazanmalarına yönelik hazırlanan denetleme kılavuzu yol gösterici olacaktır. Bu önemli kılavuzu hazırlarken desteklerini esirgemeyen Tarım ve Orman Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı yetkililerine teşekkür ederim.

İsmail ÇOLAK
Destek Hizmetleri
Genel Müdürü

TANIMLAR VE KISALTMALAR

Alerjik Reaksiyon: Bağışıklık sisteminden vücuda giren veya temas edilen maddelere karşı gelişen duyarlı tepki,

Antisepsi: Canlı dokular üzerinde hastalık yapan mikroorganizmaların kimyasallar ile ortamdan uzaklaştırılması,

Antiseptik: Antisepsi için kullanılan kimyasal maddeler,

Bakanlık: Millî Eğitim Bakanlığını,

Bombaj: Gaz yapan mikroorganizmalar sonucu (konserve kutuları, içecek kutuları vb.) oluşan şişkinlik,

Bulaş: Kirlenmiş,

Dökme: Ambalajsız gıda maddelerinin gıdanın niteliğine uygun ve şekli sınırlandırılmamış kaplarda satışa sunulma hali,

Gıda İşletmesi: Kâr amaçlı olsun veya olmasın kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasında kontrolü altında yürütülen faaliyetlerin, mevzuat hükümlerine uygunluğundan sorumlu olan gerçek veya tüzel kişiyi,

Güvenilir Gıda: Her türlü hastalık etkenlerinden arı, insan sağlığı için tehlike oluşturmayan ve tüketime uygun olan gıda,

Granül: Ufak tane, tanecik, partikül,

KKD: Kişisel koruyucu donanım,

Okul/kurum: Millî Eğitim Bakanlığına bağlı resmi ve özel kurum/kuruluşlar,

Patojenik: Hastalığa neden olan her türlü organizma ve madde,

Soğuk zincir: Soğuk ortamda muhafazası gereken gıda maddelerinin, üretim aşamasından başlayarak sevkiyat, depolama ve sunumdan son tüketime kadarki her aşamada gıda güvenilirliği kriterlerine uygunluğunu ve özelliklerini koruyabilmesi için uygulanması zorunlu olan soğuk muhafaza,

GİRİŞ

Bakanlığımıza bağlı resmî ve özel okul/kurumlarda; öğrenciler/kursiyerler, çalışanlar beslenme ihtiyaçlarını yemekhane, kantin/kooperatif, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinden karşılamaktadırlar.

Eğitim çağındaki çocukların, enerji değeri yüksek, besin değeri düşük olan yiyecek ve içecekleri kontrolsüz bir şekilde tükettikleri ve bu durumun çocuklarda yetersiz ve dengesiz beslenmeye bağlı olarak; şişmanlık (obezite), zayıflık, kemik/diş sağlığı bozuklukları ile çeşitli vitamin ve mineral yetersizliklerine neden olduğu bilinmektedir. Yetişkinlik döneminde ise bu durumun bazı kronik hastalıklara (*kardiyovasküler hastalıklar, diyabet, bazı kanser türleri vb.*) zemin oluşturduğu görülmektedir. Ayrıca, gıda güvenilirliği kurallarına uyulmadan üretilen, satışı veya tüketime sunulan gıda maddeleri bazı bulaşıcı hastalıklara ve gıda zehirlenmelerine neden olmaktadır.

Bakanlığımız, Sağlık Bakanlığı ve Tarım ve Orman Bakanlığı işbirliğinde; resmi ve özel okul ve kurumlardaki öğrenci, kursiyer ve çalışanlara doğru beslenme alışkanlığının kazandırılması, güvenilir gıdaya erişilmesi, sağlıklı beslenme ortamlarının oluşturulmasına yönelik önlemler alınmaktadır.

Bu kapsamda, eğitim kurumlarındaki gıda işletmelerinde “Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu” tavsiye kararlarına uygun olarak belirlenen okul gıdası kriterlerine uyum sağlanması, güvenilir gıda üretimi için gerekli olan hijyen şartlarının (personel, ekipman, ham madde, ortam hijyeni vb.) sağlanması amaçlanmaktadır. Gıda işletmelerinde, üretim ve servis aşaması da dâhil olmak üzere öğrencilerin sağlığı açısından risk oluşturabilecek nedenlerin ortadan kaldırılması için “Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi” konulu Bakanlığımız 2020/8 sayılı Genelge hükümleri doğrultusunda yönetilmektedir.

Eğitim kurumlarındaki gıda işletmelerinin hijyen şartlarının geliştirilmesi ile yeterli ve dengeli beslenme alışkanlıklarının kazandırılması için ulusal düzeyde oluşturulan program ve uygulamaları <http://merkeziisgb.meb.gov.tr/www/gida-isletmeleri-denetimi/dosya/40> linkinde yer alan Genelge esaslarına göre denetlenmekte, gözetim ve sistem yönetimi ile izleme ve değerlendirme süreçleri yürütülmektedir.

Amaç

Öğrenci, kursiyer ve çalışanlara (kantin/kooperatif yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde) doğru beslenme alışkanlıkları kazandırılması, sağlıklı beslenme ortamları oluşturulması ve bunların güvenilir gıdaya erişimleri konusunda güvenilir gıda üretimi için gerekli olan hijyen şartlarının (personel, ekipman, ham madde, ortam hijyeni vb.) oluşturulması, üretim ve servis aşaması da dâhil olmak üzere öğrencilerin sağlığı açısından risk oluşturabilecek nedenlerin ortadan kaldırılmasını amaçlanmaktadır.

Kapsam

Bakanlığımıza bağlı resmî ve özel okul/kurumlardaki yemekhane, kantin/kooperatif, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde satılacak gıdalar ve hijyen yönünden denetimini kapsar.

Dayanak

2020/8 sayılı “Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi” Genelgesi ve mer-i mevzuat çerçevesinde denetlenir.

BÖLÜM 1: DENETİM FAALİYETLERİ

1.1. Denetim Esasları

Denetime ilişkin iş ve işlemlerden; Bakanlığımız adına İl Millî Eğitim Müdürlüğü/İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimleri (İl İSGB) ve İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü İlçe İş Sağlığı ve Güvenliği Büroları (İlçe İSG Büro), Sağlık Bakanlığı adına İl Sağlık Müdürlüğü/ Halk Sağlığı Hizmetleri Başkanlıkları ve İlçe Sağlık Müdürlüğü/Toplum Sağlığı Merkezleri (TSM), Tarım ve Orman Bakanlığı adına ise Tarım ve Orman İl/İlçe Müdürlükleri sorumludur. Denetime ilişkin iş ve işlemlerin koordinasyonu ve sekreteryası, İl Millî Eğitim Müdürlüğü İl İSGB'leri ve İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü/ İlçe İSG Büroları tarafından yapılacaktır.

1.2. Okul/Kurumların Denetim Faaliyetleri

Okul/kurumlarda gıda işletmelerinin denetimleri, <http://merkezisgb.meb.gov.tr/www/gida-isletmeleri-denetimi/dosya/40> sayfasında yayımlanan “Okul/Kurum Yemekhane, Kantin/Kooperatif, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı Gibi Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimine İlişkin Uygulama Kılavuzu (Denetim Uygulama Kılavuzu)” ve ekinde yer alan formlara uygun olarak gerçekleştirilir.

- a) Gıda işletmelerinin denetimi okul/ kurumlarda kurulan komisyon tarafından yapılır.
 - 1) Elli ve daha fazla çalışanı bulunan okul/kurumlarda gıda işletmelerinin denetimleri; Okul/Kurum işveren/işveren vekili (Okul Müdürü/Müdür Yardımcısı) başkanlığında “Okul/kurum İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulu”ndan 2 (iki) üye ve okul aile birliği yönetiminden 1 (bir) velinin katılımı ile oluşturulan komisyonca gerçekleştirilir.
 - 2) Elliden az çalışanı bulunan okul/kurumlarda gıda işletmelerinin denetimleri Okul/Kurum işveren/işveren vekili (Okul Müdürü/Müdür Yardımcısı) başkanlığında “Okul/kurum İş Sağlığı ve Güvenliği Ekibi veya Okul/Kurum Risk Değerlendirme Ekibi”nden 2 (iki) üye ve okul aile birliği yönetiminden 1 (bir) velinin katılımı ile oluşturulan komisyonca gerçekleştirilir.
- b) Bu komisyon **her ay** denetimleri gerçekleştirerek okul müdürüne denetim formunu teslim eder. Okul müdürü formları dosyalayarak arşivler.
- c) Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzlukların bildirimini “**EK-1 Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Okul Denetim Formu**” iletilerek yapılır.
 - 1) Gıda işletmeleri denetiminde; okul/kurum müdürlüklerince gıda güvenilirliği açısından tespit edilen **büyük uygunsuzluklar** aynı gün içerisinde İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü İş Sağlığı ve Güvenliği Bürosuna (İlçe İSG Büro)/İl İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimlerine (İl İSGB) ve Strateji Geliştirme Birimine bildirilir. Okul/kurum müdürlüklerince yapılan bildirimler İl/İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü tarafından, İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve İl Sağlık Müdürlüğü/İlçe Toplum Sağlığı Merkezlerine aynı gün içerisinde yapılır.
 - 2) Okul/Kurum müdürlüklerince; **küçük uygunsuzluk** tespit edilmesi hâlinde, İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü/ İş Sağlığı ve Güvenliği Bürosuna (İlçe İSG Büro)/İl İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimlerine (İl İSGB) ve Strateji Geliştirme Birimine 3 (üç) iş günü içinde bildirim yapılır.
- ç) Denetim formu 2 nüsha olarak düzenlenerek imzalanır ve bir nüsha okul müdürlüğüne, bir nüsha da işletmeye teslim edilir.

- d) Denetim formlarının Bakanlığın belirlediği elektronik platformlarda oluşturulması halinde, Bakanlığın belirlediği elektronik platformdaki kayıtlar esas alınır, bu kayıtlara ulaşma yetkisi bulunanlara formlardaki hususlar tebliğ edilmiş sayılır.
- e) Okul/kurum denetimlerinde yer alacak komisyon üyelerinin “Okul/Kurum Gıda İşletmesi Denetimi Eğitimi” almaları sağlanır. Bu eğitimler İl İSG birimleri tarafından yapılacak olan eğitim planlaması dâhilinde gerçekleştirilir.

1.3. İlçe Millî Eğitim Müdürlükleri Denetim Faaliyetleri

- a) İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü İSG Bürolarınca, Kaymakamlık Makam Onayı ile “İlçe Gıda İşletmeleri Denetim Ekipleri” kurulur.
 - 1) Gıda işletmeleri denetim komisyonu üyesi havuzunda öncelikli olarak sağlık hizmetleri alanı öğretmenleri görev alır ancak bu alan öğretmenlerinin, bulunmaması hâlinde biyoloji, sağlık bilgisi, yiyecek-içecek hizmetleri, gıda teknolojisi, kimya/kimya teknolojisi, sınıf veya diğer alan öğretmenleri görev alır.
 - 2) Görev alan öğretmenlerin “Okul Sağlığı Hizmetlerinde Denetim Komisyonu Üyesi Eğitimi Kursu”nu almaları sağlanır. Eğitimler Bakanlık Merkez Teşkilatı tarafından düzenlenir.
- b) İlçe Gıda İşletmeleri Denetim Ekipleri;
 - 1) İl Millî Eğitim Müdürlüğü gıda işletmeleri denetim komisyonu havuzunda yer alan bir temsilcinin başkanlığında,
 - 2) İlçe Toplum Sağlığı Merkezi (TSM)’den 1(bir),
 - 3) İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 (bir) personel olmak üzere toplam 3 (üç) temsilciden oluşturulur.
 - 4) İlçe denetim ekipleri, yıllık denetimlere başlamadan önce, koordinasyon ve etkin planlama ile diğer hususları görüşmek üzere toplantı yaparak görüşme sağlar. İhtiyaç duyulması halinde 24 saat önce haber verilmesi koşulu ile olağanüstü toplantı yapar. Toplantıda gündem maddeleri, alınan kararlar, görüş ve öneriler ile diğer hususlara ait kayıtlar İlçe İSG Bürosunda muhafaza edilir.
 - 5) İlçe denetim ekiplerince, denetimin etkinliğini, denetim sonrasındaki düzeltici faaliyetleri ve taraf ve kişilerin sorumluluklarını değerlendirmek üzere İlçe İSG Büro yöneticisi koordinasyonunda İşveren Vekili (İlçe Millî Eğitim Şube Müdürü) başkanlığında yılsonunda toplantı yapılır, kayıtlar İlçe İSG Bürosunda muhafaza edilir.
- c) Denetimler;
 - 1) İlçe İSG Bürosu yöneticisi koordinesinde, ilçe sınırları içerisinde bulunan okul/kurumlarda her eğitim öğretim yılında **en az bir defa** yapılır.
 - 2) Okul/kurum denetim komisyonunca yapılan denetim ve kontroller sonucunda, gıda güvenliği ile ilgili İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü/ İş Sağlığı ve Güvenliği Bürosuna (İlçe İSG Büro)/ İl İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimlerine (İl İSGB) iletilen büyük uygunsuzluklarla ilgili bildirimler aynı gün içinde, diğer küçük uygunsuzluklar ve şikâyetler ise 3 iş günü içinde ivedilikle bildirilir.
- ç) Denetimler, Denetim Uygulama Kılavuzu ve ekinde yer alan formlara uygun olarak gerçekleştirilir.
- d) Gıda işletme yetkilisi tarafından engelleme ile karşılaşılması halinde **“EK-6 Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetimin Engellendiğine Dair Tutanak”** tutulur. İşlemler İlçe Millî Eğitim

Müdürlüğü ile gıda işletmesi arasında yapılan sözleşme ve diğer ilgili mevzuat gereğince ivedilikle yapılır.

- e) Denetim esnasında uygunsuzluk tespit edildiğinde;
- 1) **“EK-5 Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetiminde Belirlenen Uygunsuzluk Bildirim Tutanağı”** düzenlenir. Uygunsuzlukların; niteliğine göre ve doğuracağı sağlık riskleri dikkate alınarak ileride telafisi mümkün olmayan hallerle karşılaşılmasını için sorumlu kişilerden bu durumun ivedilikle giderilmesi istenir.
 - 2) İlçe denetim ekiplerince uygunsuzlukların takip gerektirip gerektirmediği, gerekmesi halinde ise takip yöntemi ile takip uygulamasına ait şartlar belirlenerek bu durum gıda işletmesine ve okul müdürüne bildirilir. Takip denetimi, denetimde yer alan tüm üyelerin katılımı ile gerçekleştirilir.
 - 3) Denetim ve takip denetimi sonunda düzenlenen raporlar 3 (üç) iş günü içerisinde ilçe denetim ekibi başkanı tarafından İlçe İSG Bürolarına teslim edilir.
- f) Denetim sürecinde belirlenen uygunsuzlukların ortadan kaldırılmaması hâlinde Bakanlığımız Okul Aile Birliği Yönetmeliği’ne göre gıda işletmeleri ile yapılan sözleşmenin fesih süreci ve gıda işletmelerine uygulanacak cezai müeyyideler, Okul Müdürlüğü ve İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü tarafından takip edilir.
- g) Denetim sonucunda düzenlenen denetim formu ilgili taraflarca imzalanarak denetim yapan kurumlara (İlçe Millî Eğitim Müdürlüğüne, İlçe Sağlık Müdürlüğü/Toplum Sağlığı Merkezine ve İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne) ve okul yönetimine verilir.
- ğ) Denetim formu İlçe İSG Bürosuna teslim edilir.
- h) İlçe İSG Bürosu tarafından **Haziran ayının ilk haftasında** eğitim öğretim yılı içinde gerçekleştirilen tüm denetimler sonucunda İlçe Denetim Raporu hazırlanır.
- 1) Denetim Formları **“EK-3 Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden İlçe Denetim Raporuna”** dönüştürülür.
 - 2) İlçe Denetim Raporu İlçe Millî Eğitim Müdürü tarafından imzalanır. Eğitim öğretim yılının en geç **Haziran ayının ikinci haftası** İl Millî Eğitim Müdürlüklerine gönderilir.

1.4. İl Millî Eğitim Müdürlükleri Denetim Faaliyetleri

- a) 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu’na göre büyükşehir olmayan illerde, **İl Gıda İşletmeleri Denetim Ekipleri** oluşturulur. Büyükşehir olan illerde ise denetimlerin tarafsızlık, gizlilik, tutarlılık, geçerlilik ve sürdürülebilirlik ilkesi içerisinde koordine edilmesi sağlanır.
- b) İl Millî Eğitim Müdürlüklerinde gıda işletmelerinin kontrol, denetim, izleme ve değerlendirme faaliyetleri İl İSGB koordinatörü yönetiminde İl Sağlık Hizmetleri sorumlusu tarafından yürütülür.
- c) İl İSGB’lerce, İl/İlçe Denetim Ekiplerinde yer alacak ve yeterli sayıda üyesi bulunacak bir denetim komisyonu üye havuzu oluşturulur.
- ç) Gıda işletmeleri denetim komisyonu üyesi havuzunda;
 - 1) Öncelikli olarak sağlık hizmetleri alanı öğretmenleri, bu alanda öğretmen bulunmaması hâlinde biyoloji, sağlık bilgisi, yiyecek-içecek hizmetleri, gıda teknolojisi, kimya/kimya teknolojisi, sınıf veya diğer alan öğretmenleri görev alır.

- 2) Görev alan öğretmenlerin “Okul Sağlığı Hizmetlerinde Denetim Komisyonu Üyesi Eğitimi Kursu”nu almaları sağlanır. Eğitimler Bakanlık Merkez Teşkilatı tarafından düzenlenir.
- d) İl İSGB’lerce oluşturulan denetim komisyonu üye havuzundaki personelin Valilik Onayı alınarak görevlendirmeleri sağlanır. Onaya uygun olarak görevlendirilen personelin bilgilerinin MEBBİS+İSGB Modülü’ne girişleri sağlanır.
- e) İl Denetim Ekipleri;
- 1) Gıda işletmeleri denetim komisyonu üye havuzundan bir temsilcinin başkanlığında,
 - 2) İl Sağlık Müdürlüğünden 1(bir),
 - 3) İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 (bir) personel olmak üzere toplam 3 (üç) temsilciden oluşturulur.
- f) Büyükşehir olmayan illerde; il mücavir alan sınırları içinde bulunan okul/kurumlarda gıda işletmelerinin denetimleri için İl Denetim Ekiplerince; İlçe Millî Eğitim Müdürlükleri için ise yukarıda açıklanan denetim faaliyetleri gerçekleştirilir.
- g) Denetimler, yolluk ve yevmiye gerektirmeyecek şekilde, İl/İlçe Millî Eğitim Müdürlüklerince araç tahsis edilerek planlanır; yolluk, yevmiye ve konaklama ihtiyaçları gerekmesi hâlinde ise İl Millî Eğitim Müdürlüklerinin ilgili harcama kaleminden karşılanır.
- ğ) Tüm ilçelerden gelen raporlar **“EK-3 Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden İlçe Denetim Raporları”** **“EK-4 Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden İl Denetim Raporu”na** dönüştürülür.
- 1) İl Denetim Raporları, İl Millî Eğitim Müdürlüğü İşveren Vekili Müdür Yardımcısı tarafından imzalanır.
 - 2) İl Denetim Raporları İl Millî Eğitim Müdürü ve Vali tarafından onaylanır.
- h) Onaylanan **“EK-4 Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden İl Denetim Raporları”** en geç **Haziran ayının ilk haftası** Destek Hizmetleri Genel Müdürlüğü İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimi Daire Başkanlığına gönderilir.

BÖLÜM 2: MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞINA BAĞLI (RESMÎ-ÖZEL) OKUL/KURUMLARIN BÜNYESİNDE FAALİYET GÖSTEREN YEMEKHANE, KANTİN, KAFETERYA, BÜFE, ÇAY OCAĞI GİBİ GIDA İŞLETMELERİNE AİT KONTROL VE DENETİM FORMU DOLDURMA KRİTERLERİ

A. Gıda İşletmeleri İle İlgili Genel Hususlar

1. Gıda işletmesi iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili yükümlülüklerini (risk değerlendirmesi, güvenlik ve uyarı işaretlemeleri, acil durum önlemleri vb.) yerine getiriyor mu?

6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu kapsamında gıda işletmesi iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili yükümlülüklerini yerine getirmekle yükümlüdür. İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği'ne göre işyerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek tehlikelerin belirlenmesi, bu tehlikelerin riske dönüşmesine yol açan faktörler ile tehlikelerden kaynaklanan risklerin analiz edilerek derecelendirilmesi ve kontrol tedbirlerinin kararlaştırılması gerekmektedir. İşyerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmeliği'ne göre işyerlerinde meydana gelebilecek acil durumlarda yapılacak iş ve işlemler dâhil bilgilerin ve uygulamaya yönelik eylemlerin yer aldığı Acil Durum Planının hazırlanması gerekmektedir.

2. Gıda işletmeleri çalışanlarının mevzuatlarda belirtilen ve yaptıkları işe özgü eğitimleri almaları sağlanıyor mu?

Gıda işletmesi çalışanlarının; iş sağlığı ve güvenliği mevzuatı ile çalışanların işyerinde hizmet sunumunun kalite ve performans açısından geliştirilmesi gereken hususlarda kişisel gelişimi sağlayacak gerekli eğitimlerin verilmesi ve eğitiminin etkinliğinin değerlendirilmesi sağlanmalıdır.

3. Gıda işletmelerinde İlk Yardım Yönetmeliği'ne göre uygun sayıda ilk yardımcı belgesine sahip çalışan bulunuyor mu?

İlk Yardım Yönetmeliği'ne göre iş sağlığı ve güvenliği kapsamında; az tehlikeli işyerlerinde, her 20 çalışan için 1 ilkyardımcı, tehlikeli işyerlerinde, her 15 çalışana kadar 1 ilkyardımcı, çok tehlikeli işyerlerinde, her 10 çalışana kadar 1 ilk yardımcı bulundurulması zorunludur.

4. Gıda işletmesinin mevzuat gereğince alması gereken kayıt belgesi mevcut mu?

Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yayımlanan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamında gıda işletmecileri, kayıt işlemlerini yaptırmak zorundadırlar. Kayıtsız olan işletmeler Bakanlığa başvurarak tespitinden yedi (7) gün sonraya kadar Bakanlıktan kayıt işlemlerini yaptırmalıdır.

5. Gıda işletmelerinin yetkilisi ve çalışanların Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından düzenlenen “Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği Eğitimi “ne katılımları sağlanmış mı?

Okul/Kurumlarda bulunan gıda işletmelerinde çalışan tüm personelin Tarım ve Orman Bakanlığı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından koordine edilen İl Millî Eğitim Müdürlüğü ve İl Sağlık Müdürlüğü işbirliğinde düzenlenen “Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği Eğitimi”ne katılmalı ve bu eğitimin kayıtlarını muhafaza etmelidir.

6. Okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren gıda işletmelerinde çalışanların yaka kartı takmaları sağlanıyor mu?

Okul/Kurumların bünyesinde faaliyet gösteren gıda işletmelerinde çalışan personellerin yakasında o işletmede çalıştığını kanıtlayacak nitelikte sarkacak ve sallanacak aparatlar kullanılmaması koşulu ile adı-soyadı ve unvanının yazılı olduğu bilgilerin bulunması gerekmektedir.

7. Gıda işletmelerinin yetkilisi ve çalışanlar, öğrenciye ve diğer personele karşı nezaket kurallarına uygun davranıyorlar mı?

Denetim esnasında gıda işletmelerinde çalışan personelin müşterilerine karşı saygı ve nezaket kurallarına uygun şekilde hareket edip etmediği kontrol edilerek değerlendirmeye alınması gerekmektedir.

8. Gıda işletmeleri tarafından Tarım ve Orman Bakanlığına ait Alo 174 Gıda Hattı ile ilgili bilgilendirme afişleri görünür yerlere asılmış mı?

Gıda işletmeleri tarafından Tarım ve Orman Bakanlığına ait Alo 174 Gıda Hattı ile ilgili bilgilendirme afişlerinin görünür yerlere asılması gerekmektedir.

9. Öğrencilerin yeterli ve dengeli beslenmelerine yönelik okul/kurul yönetimi tarafından onaylanmış afiş, poster, broşür vb. materyaller bulunuyor mu?

Gıda işletmelerinde yeterli ve dengeli beslenmelerine yönelik asılan tüm afiş, poster ve dağıtılan broşürlerin okul/kurum yönetimi tarafından onaylanması ve onayı bulunmayan hiçbir materyalin asılıp dağıtılmaması gerekmektedir.

10. Öğrenciler tarafından tüketilmesi önerilmeyen gıdaların tüketimini özendirici her türlü reklam, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. materyallerin bulundurulması engellenmiş mi?

Gıda işletmelerinde yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olabilecek gıda maddelerinin tüketimini özendirici her türlü reklam, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. materyallerin kullanılmasının engellenmesi ve işletmede bu tür materyallerin bulundurulmaması gerekmektedir.

11. Gıda işletmelerinde öğrenci/kursiyerlerin yemek dağıtımı ve benzeri işlerde görevlendirilmesi engellenmiş mi?

Gıda işletmelerinde 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu'nun 25'inci ve Bakanlığımız Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliğinin 143'üncü maddesine göre bir iş sözleşmesine dayanarak staj yapan öğrenciler hariç olmak üzere, yemek dağıtımı ve benzeri işlerde öğrencilerin ve kursiyerlerin görevlendirilmemesi gerekmektedir.

12. Gıda işletmesinde satılan gıdaların fiyatları işletmenin görünür bir yerinde ilan ediliyor mu?

Esnaf ve Sanatkârlar Meslek Kuruluşları Kanununa tabi esnaf ve sanatkârlarca üretilen mal ve hizmetlerin fiyat tarifeleri, bağlı buldukları odalarca hazırlanır. Gıda işletmesinde satılan ürünlerin tavan fiyatlarının işletmenin görünür bir yerinde asılı bulunması gerekmektedir.

13. Gıda işletmelerinde mevzuata uygun olarak ecza dolabı ve ilk yardım malzemeleri eksiksiz bulunduruluyor mu?

Ecza dolaplarında mevzuatta belirtilen ilk yardım malzemesi ve ilaçlardan gereği kadar bulundurulmalı, ilk yardım malzemeleri ve ilaçlar kullanıldıkça tamamlanmalı ve eksiksiz olarak bulundurulmalıdır.

Her ecza dolabında dolap içindeki ilk yardım malzemesi ve ilaçların nasıl kullanılacaklarını belirten yazılı bir yönergenin bulundurulması, dolap kapağının iç tarafına içindeki malzemenin bir listesinin yapıştirılması gerekmektedir.

14. Gıda işletmelerinde çalışanların Sosyal Güvenlik Kurumuna kayıt ve bildirgeleri iletiliyor mu?

Sigortalı bir çalışanın iş akdi, Sosyal Güvenlik Kurumu'na Sigortalı İşe Giriş Bildirgesi verilerek başlatılır. Gıda işletmelerinde kayıt dışı personelin kesinlikle çalıştırılmaması gerekmektedir. Böyle bir durumun tespit edilmesi halinde sigortasız işçi çalıştıran işverene ceza ve yaptırımlar uygulanmaktadır.

B. Gıda Güvenilirliği ve Beslenme

1. Fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış ve son tüketim tarihi geçmiş gıda maddelerinin satışı engellenmiş mi?

Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış, son tüketim tarihi geçmiş gıdaların satışa sunulmaması gerekmektedir.

2. Okul yemekhanelerinde üretilen yemeklerin her çeşidinden yeterli miktarda numune alınarak, hijyenik kaplarda 72 saat, uygun koşullarda (soğukta ya da dondurarak) muhafaza ediliyor mu?

Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik hususları çerçevesinde kamu-özel kurum ve kuruluşları ile mahallinde üretilerek toplu tüketime sunulan yemekhanelerde, ürettiği yemek partisinin her çeşidinden (en az 250 gram tavsiye edilir) alınan bir örneği 72 saat uygun koşullarda (soğukta) saklamakla yükümlüdür.

3. Depolanan, satışa ve tüketime sunulan her türlü gıda üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını belirten gıda ambalajında ilgili mevzuata uygun olmak kaydıyla Okul gıdası logosu ve zorunlu etiket bilgileri yer alıyor mu?

Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği kapsamında satışa sunulan tüm gıda maddelerinin etiket bilgileri okunur ve anlaşılır şekilde olması ve etiketsiz ürünün satışa sunulmaması gerekmektedir.

4. Gıda maddeleri, kimyasal maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza ediliyor mu?

Gıda işletmelerinde bulunan temizlik kimyasallarının gıdalardan ayrı bir alanda gıda ile bulaş oluşturmayacak şekilde muhafazası sağlanmalıdır. İade ürünlerin üzerine "İade Ürün" etiketlemesi yapılarak ayrı bir alanda muhafaza edilmesi gerekmektedir.

5. Gıdaların taşınmasında kullanılan malzemeler gıdanın muhafaza edilmesini, temizliğe ve gerektiğinde dezenfeksiyona imkân verecek şekilde kullanılıyor mu?

Gıda işletmelerinde, gıdanın taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar sadece gıda taşınmasında kullanılmalıdır. Başka amaçla kullanımlar gıdaya bulaş olmasına yol açacağından bu konuda gerekli önlemler alınmalıdır. Kullanılan araç ve/veya kapların uygun şartlarda muhafaza edilmesi, temizliği ve dezenfekte edilebilmesi kolay olmalıdır.

6. Hazır ambalajlı olmayan (dökme ürünler dâhil) gıdalar gıda ile teması uygun kaplarda muhafaza ediliyor mu?

Sıvı, granül ve toz halindeki dökme gıdaların toptan alımından sonra kullanımında başka bir küçük kaba konulurken her bir ürün için uygun kap tercih edilmez ve kaplarda bulunan gıdaların içeriğinin ne olduğu uygun etiketleme ile belirtilmelidir.

7. Gıdalar, grup bazında ilgili mevzuatta belirtilen sıcaklık derecelerinde (soğukta muhafaza edilen gıdalar 0-4°C arasında, dondurulmuş gıdalar -18°C) muhafaza ediliyor mu?

Gıdalar, doğal yapılarının bozulmayacağı koşullarda tekniğine uygun olarak saklanmalıdır. Dondurulmuş ürünlerde -18° C'den daha düşük sıcaklıklarda gıda etiketi üzerinde yer alan kullanım bilgisi ve muhafaza koşulları esas alınarak muhafaza edilmelidir. Soğuk depolamada ise ürünler 0-4°C sıcaklık aralığında depolanmalıdır. Her ürünün kendine özgü sıcaklık ve nem değeri olduğu için aynı depo içerisine birden fazla ürün konulması bazı ürünlerin istenilen şartlarda depolanamamasına ve ürün kayıplarına yol açar. Depo içerisindeki nem oranının çok fazla olması suyun yoğunlaşmasına ve ürünlerin bozulmasına sebep olabilir.

Kantin gibi küçük işletmelerde her ürün için ayrı dolap veya depo bulunmadığı durumlarda aynı depo içerisinde ağzı kapalı ve bulaş olmayacak şekilde birden fazla gıda konulabilir.

8. Gıdalar temizlik ve hijyen kurallarına uygun ortamlarda haşere ve zararlılara karşı gerekli koruma tedbirleri alınarak muhafaza ediliyor mu?

Depo zararlıları bulaştıkları üründe doğrudan nicel kayıplara sebep olabilir. Ayrıca bulaşma yoğunluğu arttıkça küflenme, kızışma ve kokuşma da meydana gelir. Depoların temiz, hijyen kurallarına uygun olmalı, haşere ve zararlılara karşı gerekli koruma tedbirlerinin alınmış olması gerekmektedir.

9. İşyerinde muhafaza edilen gıda stoklarında, FIFO “ilk giren ilk çıkar ilkesine” uygun hareket ediliyor mu?

FIFO, üretime verilecek olan veya satılacak malların stoklara ilk önce giren mallardan olması gerektiğidir. Stoktaki malların kullanılma sırası ilk alınan mallardan başlanarak sırasıyla devam eder. Yani stoklara giren mallar yine giriş sırasıyla stoktan çıkartılır. Bu nedenle depo düzeni yapılırken ilk giren malzemelerin üst raflara alınarak ilk önce kullanılması yönünde tedbirlerin alınması gerekmektedir.

10. Hazırlık ve üretim alanlarında gıda depolanmaması ile ilgili önlemler alınmış mı?

Hazırlık ve üretim alanlarında kullanılacak kadar malzemenin üretimde bulundurulması, fazla malzeme üretim alanında bekletilmeden depolarda muhafaza edilmelidir.

11. Depolarda gıda taşınmasına uygun, plastik malzemeden yapılmış ve kolayca temizlenebilir, dezenfekte edilebilir nitelikte ve zeminin temizliğine engel olmayacak uygun yükseklikte paletler kullanılıyor mu?

Ambalajlı veya ambalajsız hiçbir gıda maddesi zeminle temas ettirilmemeli, bunun için plastik paletler kullanılmalıdır.

12. Soğuk hava depolarında, gıda maddesinin soğutucu klimaların altında depolanmaması için gerekli önlemler alınmış mı?

Tavanla deponun üst yüzeyi arasında yaklaşık 80-90 cm boşluk bırakılarak hava akımını engellemeyecek şekilde istifleme yapılmalı, su yoğunlaşması veya suyun gıdaya temasının engellenmesi amacıyla evaporatörün (soğutma sistemlerinde buharlaştırıcı) önü kapatılmamalı ve altına gıda maddesi konulmamalıdır.

13. Depodaki gıdanın duvarlardan uzaklığı ve zeminden yüksekliği en az 15 cm olacak şekilde konumlandırılmış mı?

Depoda muhafaza edilecek gıdaların 15 cm yüksekliğinde plastik paletler üzerinde ve duvardan da 15 cm uzaklıkta olacak şekilde konumlandırılması gerekmektedir.

14. Depo kapasitesi göz önüne alınarak aşırı yığılma yapılması kontrol altına alınmış mı?

Tavanla deponun üst yüzeyi arasında yaklaşık 80-90 cm boşluk bırakılarak hava akımını engellemeyecek, aşırı yığılmaya mahal vermeyecek, stok yönetimi ve temizliği zorlaştırmayacak şekilde istifleme yapılmalıdır.

15. Depo sıcaklığı ve nem değerleri günlük olarak sürekli kontrol ediliyor ve kayıt altına alınıyor mu?

Deponun sıcaklık ve nem değerleri düzenli olarak kontrol edilmeli ve günde üç kez kayıt altına alınmalıdır. Kuru gıda ve erzak depolarında sıcaklık değeri 15-20 °C, nem %60-65 arasında olmalıdır. Soğuk hava depolarının sıcaklık değerleri 0-4°C, kritik limit ise +7 °C'dir. Nem %90-95'dir.

16. Çiğ ve tüketime hazır hale getirilmiş gıdaların ayrı alanlarda muhafaza edilerek, ayrı ekipmanlarla işlenmesi ve taşınması sağlanıyor mu?

Çiğ ve tüketime hazır hale getirilmiş gıdaların ayrı alanlarda ve ayrı ekipmanlarla işlenmesi sağlanmalıdır. Çiğ gıdalar kapalı kaplar içinde, pişmiş gıdaların arkasında ve altında saklanmalıdır.

17. Depolarda ambalajı açık bırakılmış gıda bulundurulmamasına yönelik gerekli önlemler alınmış mı?

Depolarda bulunan ürünler ambalajları açık kalmayacak şekilde tutulmalıdır. Ambalajı açılan gıdaların gıda ile teması uygun olan saklama kaplarında veya hava almayacak şekilde streçlenerek saklanması gerekmektedir.

18. Çapraz bulaşmayı önleyici iş akışları hazırlanıyor ve uygulanıyor mu?

Çapraz bulaşmayı önleyici iş akışları hazırlanmalı ve uygulanmalıdır. Çiğ gıdalar ayrı alanlarda ve ayrı ekipmanlarla işlenmelidir. Çapraz bulaşmaya neden olan riskler kontrol altına alınmalıdır. Çiğ gıdaların işlenmesi ve hazırlanmasında kullanılan ekipmanlar renk sistemi oluşturularak 'kırmızı et ve et ürünleri için kırmızı', 'sebze ve meyveler için yeşil' ve beyaz et ve ürünleri için sarı' ekipmanlar

kullanılmalıdır. Gıdaların saklanması için yalnızca bir tane soğutucu varsa çiğ gıdalar kapalı kaplar içinde, pişmiş gıdaların arkasında ve altında saklanmalıdır.

19. Et ve et ürünlerinden yapılan gıdaların pişirilmesi esnasında gıdanın merkez sıcaklığının en az 72°C olması ve 15 saniye süresince bu sıcaklığa maruz kalması sağlanıyor mu?

Etkin bir pişirme işlemi, insan sağlığını etkileyen ve gıda zehirlenmelerine sebep olan bakterileri öldürür. Bu nedenle gıdaların yeterli şekilde pişirilmesine dikkat etmek son derece önemlidir. Gıdaların pişirilmesi esnasında merkez sıcaklığının en az 72°C olmasının kontrol edilmesi açısından işletmede yeterli sayıda el termometrelerin bulunması gerekmektedir.

20. Dondurulan gıdalar, uygun koşullarda ve kapalı kaplarda muhafaza ediliyor ve dondurma işlemine uygun ambalajlar kullanılıyor mu?

Dondurulan gıdalar uygun koşullarda ve kapalı kaplarda muhafaza edilmeli ve dondurulmaya müsait ambalajlar (plastik kap) kullanılmalıdır.

21. Dondurulan gıdalar kendi ürün gruplarına göre sınıflandırılarak dondurucuya yerleştiriliyor mu?

Dondurulan gıdalar kendi ürün gruplarına göre sınıflandırılmalıdır. Örneğin; et ve et ürünleri ile sebze ürünlerinin dondurucunun farklı bölümlerinde depolanması gerçekleştirilmelidir.

22. Dondurulan gıdaların etiketlerinde, gıdanın dondurulma tarih bilgileri ile birlikte muhafaza sıcaklığı belirtilmiş mi?

Dondurulan gıdaların etiketlerinde gıdanın dondurulduğu tarih bilgileri ile birlikte muhafaza sıcaklığının -18 °C olması gerekmektedir. Dondurulan gıdaların etiket bilgilerinde hangi tarihte dondurma işleminin yapıldığının belirtilmesi gerekmektedir. Dondurulmuş gıdaların raf ömrü yaklaşık 9 ile 12 ay arasında değişiklik gösterir.

23. Çözündürme işlemi, gıdada patojenik mikroorganizma gelişimini, toksin oluşumunu, kimyasal ve fiziksel bulaşmaları engelleyecek biçimde +4 °C buzdolabı sıcaklığında yapılıyor mu?

Çözündürme işlemi, gıdada patojenik mikroorganizma gelişimi ve toksin oluşumu riskini en aza indirecek biçimde yapılmalıdır. Çözündürme İşlemleri için işletmenin 4°C buzdolabının bir bölümünde Çözündürme Alanı oluşturulmalı ve bu alan çözündürme işlemleri için kullanılmalıdır. Donmuş gıdaların daha hızlı çözündürülmesi için mümkün olduğu kadar küçük parçalar halinde dondurulmalıdır.

24. Çözündürme işlemi sırasında risk oluşturabilecek sıvı akıntısı, insan sağlığının korunması ve güvenilir gıdaya erişim için uygun bir şekilde ortamdaki uzaklaştırılıyor mu?

Gıdaların çözündürme aşamasında ortaya çıkacak olan sıvılar ile temas etmemesi için mutlaka ızgaralı ve atık su tahliyelikli kapların içinde çözündürülmelidir.

25. Gıda, tüketilinceye kadar sıcak olarak muhafaza edilecekse, muhafaza sıcaklığının 63°C'nin üzerinde olması sağlanıyor mu?

Sıcak tüketilen gıdaların, tüketilinceye kadar sıcak olarak muhafazası için servis alanında benmari ekipmanlarının bulunması gerekmektedir. Gıdaların muhafaza sıcaklığı 63°C'nin üzerinde olması için benmarilerdeki suyun sıcaklığının 80-90 °C olması gerekmektedir. İşletme tarafından

oluşturulan Benmari Sıcaklık Takip Formu ile sıcaklığın periyodik olarak kontrol edilmesi gerekmektedir.

26. Tüketime hazır gıdalar herhangi bir bulaşı önleyecek nitelikte muhafaza ediliyor, sergileniyor ve tüketime sunuluyor mu?

Gıda satış yerlerinin temiz, iyi şartlarda, onarımı ve bakımı yapılmış olmalıdır. Gıda satış yerlerinin yerleşim, tasarım, inşa, oturma ve büyüklük bakımından yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyona izin verecek, bulaşa mahal vermeyecek şekilde yardımcı yapı ve ekipmana sahip olması gerekmektedir. (Örn. döşeme, duvar, tavan, pencere, kapı, gıdaların hazırlandığı ve temas ettiği yüzeyler, çöp kovaları ve konteynirler)

27. Self-servis şeklinde tüketime sunulan gıdalar, bulaştan etkin bir şekilde korunması için koruyucu perde, kapak veya camekân kullanılıyor mu?

Self servis şeklinde gıdaların sergilenmesi sırasında bulaşma riskinin olup olmadığının kontrol edilmesi önemlidir. Kuru meyveler, hububat, tatlı veya çerezler temizlenebilir, sağlam malzemeden yapılmış kaplarda hava ile temas etmeyecek şekilde sergilenmelidir. Sergileme ekipmanları gıda güvenilirliğini etkilemeyecek şekilde tasarlanmış olmalıdır. Self-servis alanlarında müşterilerden bulaşmayı önleyici tedbirler alınmalıdır. Cam veya başka bariyer ekipmanlar kullanılmalı ve gıdaların üstü kapatılmalıdır.

28. Hazır ambalajlı olmayan gıdaların satışı ve tüketime sunumu personel gözetim ve denetiminde gerçekleştiriliyor mu?

Gıdaların hazırlanması, üretimi, tüketime sunulması ve servisinde iyi hijyen uygulamalarına dikkat edilmeli ve gerekli hassasiyet gösterilmelidir. Gıda servisinin yapıldığı alanda çalışan personelin hijyen kuralları konusunda eğitilmiş olması, olası tehlikeleri kontrol edebilecek sorumluluğa ve bilince sahip olması gerekmektedir. Herhangi bulaşma veya tehlikenin tespit edilmesi durumunda bu gıdaların satışına ve tüketimine izin verilmemelidir.

29. Sıcak servis edilen gıdaların 63°C'nin altında en çok 2 saat ve soğuk gıdaların ise 8°C'nin üstünde en çok 4 saat bekletilmesi sağlanıyor mu? Gıdaların sıcaklık kontrolünün sürekli yapılması kontrol altına alınmış mı?

Sıcak tüketilen gıdaların, tüketilinceye kadar sıcak olarak muhafazası için servis alanında benmari ekipmanlarının bulunması gerekmektedir. Gıdaların muhafaza sıcaklığı 63°C'nin üzerinde olması için benmarilerdeki suyun sıcaklığının 80-90 °C olması gerekmektedir. İşletme tarafından oluşturulan Benmari Sıcaklık Takip Formu ile sıcaklığın periyodik olarak kontrol edilmesi gerekmektedir. Soğuk tüketilen ve soğukta muhafaza edilmesi gerekli gıda maddeleri için ise servis alanında bir dolap varsa orda bulundurulmalı, servis alanında dolap bulunmaması halinde az miktarda gıda maddesinin servis alanına getirilerek sunumunun tamamlanması gerekmektedir.

30. Ambalajı açılarak satışa sunulan ve sergilenen gıdaların etiketlerinde raf ömrü bulunuyor mu?

Ambalajı açılarak açıkta sergilenen gıdalar için ambalaj açılışını gösteren etiketler kullanılmalı ve bu gıdaların ambalaj etiketinde belirtilen raf ömürlerinden daha uzun sürelerde sergilenmemesi sağlanmalıdır.

31. Alerjik reaksiyona sebep olabilecek gıdalar diğer gıdalardan ayrı yerde tutuluyor mu? Hazırlama, sunum ve satışında ayrı ekipmanlar kullanılıyor ve ekipmanların temizliği uygun olarak yapılıyor mu?

Gıda satış yerleri mevzuatta belirtilen alerjenik maddelerin etiketlemesine ilişkin hükümlerin yerine getirilmesinden sorumludur. Bu tip bulaşmaların engellenmesi için; alerjik reaksiyona sebep olabilecek gıdalar diğer gıdalardan ayrı yerde tutulmalı, ayrı ekipmanlar kullanılmalı ve ekipmanların temizliği uygun olarak yapılmalı, üretimde kullanılan hammaddeler ile satışa sunulacak gıdaların etiketlerinde belirtilen ürün içerikleri kontrol edilmelidir. Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği kapsamında sayılan alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler; gluten içeren tahıllar: buğday, çavdar, arpa, yulaf veya bunların hibrit türleri ve bunların ürünleri, kabuklular (Crustacea) ve bunların ürünleri, yumurta ve yumurta ürünleri, balık ve balık ürünleri, yerkıstığı ve yerkıstığı ürünleri, soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri, süt ve süt ürünleri (laktoz dahil), sert kabuklu meyveler, kereviz ve kereviz ürünleri, hardal ve hardal ürünleri, susam tohumu ve susam tohumu ürünleri, kükürt dioksit ve sülfidler, acı bakla ve acı bakla ürünleri, yumuşakçalar ve ürünleridir.

32. Kriterleri karşılaması hâlinde satışına izin verilen hazır ambalajlı gıdalarda okul gıdası logosu bulunuyor mu?

Tarım ve Orman Bakanlığı'nın 22.10.2020 tarihli ve 31282 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan Okul Gıdası hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2020/23) gereğince hazır ambalajlı gıdalarda Okul Gıdası Logosu bulunması gerekmektedir. Logo bulunmayan gıdaların satışı yapılmamalıdır.

33. Gıda işletmesinde oyuncak olarak kullanılması muhtemel olan madde ve malzemelerin gıda ambalajı olarak kullanımı ve satışı yasaklarına uyuluyor mu?

Tarım ve Orman Bakanlığının Okul Gıdası Hakkında Tebliğ (Tebliğ No:2020/23) kapsamında Genel Hükümler 5. maddesinin altıncı bendinde yer alan; "Üretilen ürünlerde 4.10.2016 tarihli ve 29847 sayılı Resmi Gazete 'de yayımlanan Oyuncak Yönetmeliği kapsamında yer alan ve/veya oyuncak olarak kullanılması muhtemel olan madde ve malzemeler gıda ambalajı olarak kullanılamaz." şeklinde ifade edilerek yasaklama getirilmektedir.

34. Eğitim kurumlarında gıda maddelerinin satışı <http://merkeziisgb.meb.gov.tr/www/gida-isletmeleri-denetimi/dosya/40> adresinde yer alan "Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu Karar Tutanağı" kriterlerine uygun olarak yapılıyor mu?

Okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren; kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde satışa sunulacak tüm gıdaların "Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu Karar Tutanağı"na uygun olması gereklidir.

35. Eğitim kurumlarında satışı uygun olmayan gıda ve içecekler hakkında yayımlanan "Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu Karar Tutanağı" kriterlerine göre satışı yapılıyor mu? Uygun olmayan ürünleri işaretleyiniz.

Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu Karar Tutanağına göre satışı uygun olmayan gıdalar soru listesinde belirtilmiş olup kriterlere uygun olmayan gıdalar liste üzerinden işaretlenecektir.

C. Hijyen Şartları İle İlgili Hususlar

1. Hijyen Eğitimi Yönetmeliği kapsamında; yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde görev yapan, doğrudan hizmetin içinde olan çalışanlar ile bizzat işyeri sahiplerinin ve işletenlerinin çalışmaları durumunda hijyen eğitimi belgeleri bulunuyor mu?

05 Temmuz 2013 tarihli ve 28698 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hijyen Eğitimi Yönetmeliği kapsamında; yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde görev yapan kişilerden, doğrudan hizmetin içinde olan çalışanlar ile bizzat iş yeri sahiplerinin ve işletenlerinin çalışmaları durumunda Bakanlığımız Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne bağlı Halk Eğitimi Merkezlerinden hijyen eğitimi belgesi almış olmaları gerekmektedir.

2. Gıda hazırlık ve üretim alanında çalışan personelin işe özgü KKD’ler (önlük, maske, bone, kolluk, eldiven vb.) kullanması sağlanıyor mu?

Gıda hazırlık ve üretim alanında çalışan personel özel kıyafet (bone, maske, kolluk, eldiven vb.) giymelidir. İş elbiseleri kolay temizlenebilir, leke tutmayacak kumaştan olmalı, cepleri ve düğmesi bulunmamalıdır. Çalışan kişiler iş önlüğünü sadece çalışma alanında kullanmalı ve bu kıyafetlerle dışarı çıkmamalıdır.

3. Gıda hazırlık ve üretim alanı içinde çalışanların bilezik, yüzük vb. takıların, takma tırnaklar ile tırnak ürünlerinin (oje, cila vb.) çıkartılması, tırnakların temiz ve kısa olması, makyaj malzemesi kullanılmaması sağlanıyor mu?

Hazırlık ve üretim alanı içinde çalışan personel takı kullanmamalıdır. Gıda hazırlık ve üretim alanı içinde saç ve bıyığın kapatılması amacıyla kep/ bone/şapka/maske kullanılmalıdır. Hazırlık ve üretim alanında çalışan personelin tırnakları kısa ve temiz olmalıdır. Oje, cila ve makyaj malzemesi kullanmamalıdır. Ayrıca bunlarla ilgili uyarıcı levhalar bulundurulmalıdır.

4. Gıdalarla taşınması muhtemel bir hastalığı bulunan veya bulaşıcı deri enfeksiyonları, yara ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin gıda işletmesinde çalışmasına izin veriliyor mu? Normal koşullarda eldiven kullanımı sağlanıyor mu?

Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği kapsamında gıdalarla taşınması muhtemel bir hastalığı bulunan veya bulaşıcı deri enfeksiyonları, yara ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin gıda işletmesinde çalışmasına izin verilmemelidir. Normal koşullarda eldiven kullanımı sağlanmalıdır.

5. Gıda servisinin yapıldığı alanda çalışan personel hijyen kuralları konusunda eğitilmiş ve kurallar ile ilgili farkındalık sağlanmış mı?

İşyerinde çalışan personele, gıda güvenilirliğinin sağlanması, insan sağlığının korunması ve gıdaya bulaşmaların engellenmesi amacıyla düzenli olarak hijyen eğitimi verilmelidir. Eğitim programları düzenli olarak (yılda en az bir kez) tekrarlanmalıdır. Personelin hijyen kuralları ile ilgili farkındalığını sağlamak amacıyla görünür yerlere afiş, poster vs. görseller asılmış olmalıdır.

6. Yetkili personel dışında, depolama, üretim ve hazırlık alanlarına girebilecek tüm kişilerin hijyen kurallarına uyması sağlanıyor mu?

Yetkili personel dışında, depolama, üretim ve hazırlık alanlarına girebilecek tüm kişilerin hijyen kurallarına uyması amacıyla üretim alanlarına girişte tek kullanımlı KKD’lerin bulundurulması ve ziyaretçilerin kullanımına sunulması gerekmektedir.

7. Gıda üretim ve hazırlık alanlarının girişinde alkol bazlı el antiseptiği ve hijyen paspası bulunduruluyor mu? Paspasların temizliği düzenli aralıklarla yapılıyor mu?

Gıda üretim ve hazırlık alanlarının girişinde mutlaka genel hijyen kurallarına uygun olarak en az %70 alkol içeren el antiseptiğinin ve hijyen paspasının bulunması gerekmektedir. Paspasların temizliğine temizlik plan programlarında yer verilmelidir.

8. Kullanılan tüm ekipmanların bakımları, kalibrasyonları plan/program çerçevesinde yapılıyor mu? Belgeler istenildiğinde gösterilebilecek şekilde hazır bulunduruluyor mu?

Kalibrasyon, bir ölçme cihazının göstergesinin, ölçülen büyüklüğün gerçek değerinden sapmasını belirlemek ve belgelendirmek anlamını taşır. Gıda işletmelerinde kullanılan buzdolabı vb. gibi sıcaklık göstergeli cihazların belirli periyotlarda kalibrasyon işlemlerinin yetkili firmalar tarafından yapılması gerekmektedir. Tüm ekipmanların bakım onarım işlemlerinin belirli periyotlarla yapılması gerekmektedir.

9. Kirli, kırık, pash, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve uygun olmayan madde ve malzemelerle gıda satış ve servisi yapılmaması ve gıda maddesinin taşınmasında, muhafazasında kullanılan kapların, başka amaçlar için kullanılmaması sağlanıyor mu?

Gıda işletmeleri için uygun nitelikte olmayan madde ve malzemelerin bertaraf edilinceye kadar ayrı bir alanda bekletilmesi ve derhal kullanım dışı bırakılması gerekmektedir. Ayrıca gıda maddelerinin taşınmasında ve muhafazasında kullanılan araç ve gereçlerin gıdayla teması uygun malzemelerden üretilmiş olması ve başka amaçlarla kullanılmaması gerekmektedir.

10. Gıda işletmelerinde kullanılan bıçakların saplarının plastik malzemeden olması, bıçakların kullanılmadıkları zaman kilitli bir dolap içinde muhafaza edilmesi ve bunların temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin yapılması sağlanıyor mu?

İşyerlerinde kullanılan bıçakların sapları tahta malzemeden olamamalı, plastik saplı bıçaklar kullanılmalıdır. Bıçaklar kullanılmadıkları zaman, bıçaklar için oluşturulmuş UV (ultraviyole) dolap içinde bekletilmeli veya uygun şekilde temizlik/dezenfeksiyonu sağlanmalı, bıçaklığa kirli bıçak konulmamalı ve bıçaklar duvar ile tezgâh arasına sıkıştırılmamalıdır. İş kazalarını önlemek adına bıçakların kilitli bir dolap içinde olması sağlanmalıdır.

11. Gıdaların hazırlanmasında kullanılan alet ve ekipmanlar kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir plastik malzemeden üretilmiş mi?

Yemekhanede kullanılan alet ve ekipmanlar için renk belirleme sisteminin oluşturulması gerekmekte olup, kesme tahtaları ve bıçaklar için renk belirlenirken “kırmızı et ve et ürünleri için kırmızı”, “sebze ve meyveler için yeşil” ve “beyaz et ve ürünleri için sarı” ekipmanlar kullanılmalıdır. Gıdaların doğranmasında ve hazırlanmasında kullanılan doğrama tezgahları tahta malzeme dışında kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir bir malzemeden olmalıdır. Çapraz bulaşmaya sebep olabilecek gıdalar ayrı doğrama tezgahlarında hazırlanmalıdır.

12. Alet ve ekipman çalışır ve bakımı yapılmış durumda bulunduruluyor mu? Kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilmiş mi?

Alet ve ekipmanların çalışır durumda ve bakımlı bulundurduğu, kendisinin ve çevresindeki alanın yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilmiş olup olmadığının denetleme esnasında kontrol edilerek değerlendirmeye alınması gerekmektedir.

13. Kimyasal maddelerin kullanılması durumunda gerekli önlemler belirlenmiş ve uygulanıyor mu?

Kimyasalların tehlikeleri ve kullanımı konusunda çalışanlara eğitimler verilmelidir. Gerekli çalışma ve kullanım talimatları oluşturulmalıdır.

14. Gıda işletmesinde bütün alanların, her türlü malzeme ve ekipmanın, hijyenik koşullarda bulundurulmasına yönelik temizlik plan/programları oluşturulmuş mu? Plan/Programlar, sürekli uygunluk ve etkinlik için izlenmekte mi?

Gıda işletmelerinde bütün alanların hijyenik koşullarda bulundurulduğunu teminat altına almak için işletme tarafından temizlik plan/programları hazırlanmalı ve kullanılan ekipmanların hangi sıklıkla, yöntemle ve kim tarafından temizleneceği ve temizlik faaliyetinin kim tarafından kontrol edileceği bu planlama ile belirlenmelidir. Plan ve programların sürekli olarak izlenmesi amacıyla Temizlik Kontrol Formları oluşturulmalı ve bu kayıtlar işletmede arşivlenerek saklanmalıdır.

15. Tuvaletlerin, gıdaların hazırlandığı odalara doğrudan açık olmaması ve hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhalarının bulundurulması sağlanmış mı?

Gıdaların işlendiği ve hazırlandığı alanlara doğrudan açılan tuvalet kapısı bulunuyorsa bu tuvaletlerin kullanıma kapatılması ve gıda işletmelerinde bulunan tüm tuvaletlerde hijyen kurallarını hatırlatıcı levhaların bulunması gerekmektedir.

16. Yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyona imkan veren, çevreden ve işletmeden kaynaklanan bulaşı engelleyen veya en aza indiren ve bütün işlemler için hijyenik çalışmaya uygun yeterli çalışma alanı sağlanmış mı?

Çevreden ve işletmeden kaynaklı bulaşmayı engelleyen ve bütün işlemler için hijyenik çalışmaya uygun yeterli çalışma alanı denetleme esnasında kontrol edilerek değerlendirmeye alınması gerekmektedir.

17. İşletme ve işletme çevresinde zararlı (haşere ve kemirgen) barınmasını engellemek amacıyla, atık birikimine izin verilmemesi ve oluşan atıkların en kısa sürede ortamdaki uzaklaştırılması sağlanıyor mu?

Zararlı ile mücadele programı kapsamında, ilaçlama periyodik olarak ve Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanan mevzuat doğrultusunda izin verilen kimyasal maddeler kullanılarak yapılmalıdır. İşyerindeki atıklar ortamda birikmeden hızla uzaklaştırılmalıdır. Su depoları vb. yerler kapalı tutulmalı atık su gider ve diğer su tahliye sistemlerinin temizliğine dikkat edilmelidir.

18. İşletme içerisinde, mal kabul alanı, hazırlık alanı ve kimyasal malzeme depoları bulaşı engelleyecek şekilde birbirinden ayrı yerlerde bulunuyor mu?

İşletme içerisinde, mal kabul alanı, hazırlık alanı ve kimyasal malzeme depoları bulaşmaları engelleyecek şekilde birbirinden ayrı yerlerde bulundurulduğu denetleme esnasında kontrol edilerek değerlendirmeye alınması gerekmektedir.

19. Camın mevcut olduğu yerlerde, camın kırılarak gıdaya bulaşma riskini kontrol altına almak için; depo, üretim, hazırlık alanlarında bulunan, sinek tutucu lambaları da dâhil tüm ışık kaynaklarında bulunan camlar, kırılmaya karşı koruma altına alınmış mı?

Gıda üretim ve hazırlık alanlarında bulunan cam pencereler ve ekipmanların kırılması halinde gıda güvenliğini tehlikeye sokmaması gerekmektedir.(Örneğin; üretim alanında bulunan tüm camların cam filmi ile kaplanması)

20. Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları her türlü zararlının girmesini önleyecek uygun donanıma sahip mi?

Zararlıların gıda depolama, işleme ve satış alanlarına girmesi ve yuvalanması engellenmelidir. Hazırlık alanlarının dışarıya açılan bölümlerinde (depo girişleri, mal kabul kapıları) zararlı girişini önlemek amacıyla sinek tutucular vb. koruyucu önlemler alınmalıdır. Açılabilir tüm pencerelere sineklik ve 2,5 m yüksekliğe kadar olan pencerelerde ise sinekliğe ilave olarak, zararlı girişini engelleyecek tel kafes takılmalıdır.

21. Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte mi?

Zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün ve kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak özellikte olmalıdır ve denetleme esnasında kontrol edilerek değerlendirmeye alınması gerekmektedir.

22. Bulaşık yıkama donanımının düzgün çalışması, özellikle çalışma sıcaklıkları ve dezenfekte edici kimyasalların kullanım dozu uygun şekilde ayarlanıyor mu?

Bulaşık makinelerinin çalışır durumda olması, yıkama sıcaklıklarının ayarlanması dezenfekte edilirken kullanılan kimyasalların kullanımı hakkında kullanıcıların bilgi sahibi olması gerekmektedir. Bulaşık makinesinin püskürtücü spreylерinin uçları her gün kontrol edilmeli, tıkalı olanlar temizlenerek açılmalıdır.

D. İzlenebilirlik

1. Gıdanın geriye dönük izlenebilirlik bilgileri gıdanın kabul kayıtları ile fatura/irsaliyelerinden takip ediliyor mu?

Gıdanın geriye dönük izlenebilirlik bilgisinin takip edilmesi için satın alınan tüm ürünlerin fatura/irsaliye kayıtlarının muhafaza edilmesi gerekmektedir.

E. Ekler

EK-1 Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Okul Denetim Formu

EK-2 Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden İlçe Denetim Formu

EK-3 Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden İlçe Denetim Raporu

EK-4 Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden İl Denetim Raporu

EK-5 Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetiminde Belirlenen Uygunsuzluk Bildirim Tutanağı

EK-6 Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetimin Engellendiğine Dair Tutanak