|  |
| --- |
| 1-AMAÇ  Bu doküman, Üniversitemizde özel gıda güvenliği gerekliliklerini belirtir. Bu gerekliliklerden biri gıda güvenliği tehlikelerinin kontrolünde yardımcı olması amacıyla ön koşul programlarının (ÖKP'lar) kurulması, uygulanması ve sürdürülmesidir  Bu doküman yiyecek içecek üretimi ve servisinde temel hijyenik koşulların kontrolüne yardımcı olması için ISO 22000 standardı uyarınca işletmemizde ÖKP'ların kurulması, uygulanması ve sürdürülmesi amacıyla çıkarılmıştır.  .  2-KAPSAM  Antalya Bilim Üniversitesi GGYS ve Yemekhane Hizmetleri Birimi süreçlerini kapsar.  Bu doküman yiyecek içecek servisindeki gıda güvenliği tehlikelerinin kontrolünde yardımcı olması için ön koşullu programların (ÖKP'lar) tasarımı, uygulanması ve sürdürülmesine dair gereklilikleri belirtir.  Kasıtlı bulaştırmanın önlenmesi için alınan önlemlerbu dokümanın kapsamı dışındadır.    3-SORUMLULUKLAR  Bu dokümanın doğru uygulanmasından gıda güvenliği ile ilişkili tüm departman çalışanları sorumludur.  4-TANIMLAR  **4.1.Yiyecek içecek servisi** tüketime hazır gıdanın hazırlanması, depolanması veya mümkünse hazırlanma yerinde veya bağlı bir birimde servis edilmesi  **4.2.Temizlik** toprak, gıda kalıntısı, toz, yağ veya diğer istenmeyen maddelerin uzaklaştırılmasıdır.  **4.3.Bulaşma** bir bulaşanın (Madde 3.4) gıdaya veya gıdanın bulunduğu ortama girmesi veya burada oluşması  **4.4.Bulaşan** gıdaya kasıtlı olarak eklenmemiş, gıda güvenliği veya uygunluğunu riske atabilecek herhangi biyolojik veya kimyasal madde, yabancı cisim veya diğer maddeler  **4.5.Çapraz bulaşma** bulaşanın; pişirilmiş ve önceden pişirilmiş gıdalardan, işlemin henüz ilk aşamasında malzemeye doğrudan veya dolaylı yolla teması sonucu bulaşması  **4.6.Dezenfeksiyon** kimyasal madde ve/veya fiziksel yöntemler vasıtasıyla ortamdaki mikroorganizma sayısının gıda güvenliği veya uygunluğunu tehlikeye atmayacak bir seviyeye indirilmesi  **4.7. Üretim alanı** gıdanın muameleye tabi tutulduğu herhangi bir bina veya alan ve aynı yönetimin kontrolü altında olduğu yerler  **4.8.Gıda işleyen kişi** paketlenmiş veya paketlenmemiş gıda, gıda ekipmanı ve aletler veya gıdanın temas ettiği yüzeyler ile doğrudan çalışan ve bu sebeple gıda hijyen kurallarına uyması beklenen kişi  **4.9.Gıdanın işlenmesi** gıdanın hazırlanması, işlenmesi, pişirilmesi, paketlenmesi, depolanması, taşınması, dağıtımı ve servisi sırasındaki herhangi bir işlem  **4.10.Ellerin yıkanması** cilde uygun bir sabun ile kirlerin ciltten arındırılması  **4.11.Gıda bileşeni** gıdanın imalatı veya hazırlanmasında kullanılan ve orijinal özelliğini koruyarak veya değiştirilmiş biçimde nihai üründe var olan, gıda katkıları dâhil tüm maddeler  **4.12.Ziyaretçi** haricî ziyaretçiler ve servis destek ekibi de dâhil bir kuruluşun sürekli çalışanı olmayan bir kişi  **Not -** Haricî ziyaretçilere örnek olarak denetçiler, devlet görevlileri, tedarikçiler ve yükleniciler verilebilir. Servisdestek ekibi ilgili alanda çalışmayan diğer herkes anlamına gelir; örneğin bakım, yönetim elemanları ve temizlikçiler.  **4.13.Porsiyonlama** gıdanın bir veya daha fazla bölüme ayrılması  **4.14.İçme suyu** insani tüketime uygun su   1. **Genel ön koşullu programları**   **5.1 Tesislerin ana hattı**  **5.1.1 Altyapı**  Tüm gıda üretim alanlarımızda sağlam bir yapıya sahip olup iyi koşullarda kalması sağlanmalıdır. Tüm malzemeler, istenmeyen maddeleri gıdaya iletmeyecek biçimde yer almalıdır.  Tüm gıda üretim alanlarımızda yer altı suyundan bulaşmaya yol açabilecek alanlardan (ör. çöplük, atık su gideri, atık arıtma tesisleri ve hayvancılık tesisleri) ve haşere istilasının muhtemel olabileceği alanlardan uzak bir yerde konumlandırılmıştır.  Tüm gıda üretim alanlarımızda her bir çalışma alanının ihtiyaçlarına uygun olan işlevsel özellikler, konum ve ana hat ile tasarlanacak ve inşa edilmiştir. İşlemler, ham maddenin alımından ürünün tüketilmesine kadar uygun hijyenik koşullarda gerçekleşmektedir.  Tüm gıda üretim alanlarımızda kasaphane, pastane, sıcak bölüm ve soğuk bölüm olarak bölümlere ayrılmıştır. Çapraz bulaşmaya maruz kalmasını önleyecek niteliktedir.  Tuvalet, çamaşırhane, temizlik malzemeleri odası, makine odası ve atık depolama alanı gibi hijyen işlemlerine uygun olmayan alanlar veya tesisler, gıdanın ve gıda ile temas eden yüzeyin bulaşma riskini önlemek için gıda üretim alanlarımızdan ayrıdır. Ana hat, ürünün tek bir yönde akışını sağlamaktadır. Kirliden temize doğru akış sağlanmaktadır.  **5.1.2 Çalışma alanı**  **5.1.2.1 Genel**  Çapraz bulaşmanın önlenmesi için ekipman ve malzemelerin düzgün biçimde yerleşimini sağlamak tüm gıda üretim tesislerimiz kasaphane, pastane, sıcak bölüm ve soğuk bölüm olarak bölümlere ayrılmıştır. Bu amaçla, tüm bölümler giriş kısmında tanımlanmıştır.  Gıda işlemlerini kolaylaştırmak, ayrıca temizlik ve bakımı da rahatlatmak için tüm alanlar, yeterli miktarda hareket alanına sahip olmalıdır.  Malzemelerin alınması, korumalı ve temiz alanda yapılmalıdır. Malların alınması için özel olarak mal kabul alanı tahsis edilmiştir.  Çapraz bulaşmanın önlenmesi için hazır gıda ile ham veya işlem görmemiş gıdalar ayrı alanlarda muhafaza edilmektedir.  Potansiyel tehlikeli ham maddeler (Çiğ et, kirli meyve ve sebze) , farklı bir odada veya tüketime hazır gıdaların hazırlanması için kullanılan alanlardan bir engel ile ayrılmış alanlarda işlem görmelidir. Bu amaçla çiğ et ürünleri için kasaphane, kirli meyve ve sebze için soğuk bölüm yıkama bölümü ayrılmıştır.  **5.1.2.2 Gıda işleme alanları**  Duvar, zemin ve tavan yüzeyleri su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir, çatlakları olmayan malzemeden olmalıdır. Ayrıca zemin, kaymaz malzemeden olmalıdır. Zemin ve duvarların kesiştiği yerler duruma göre kavisli veya yuvarlatılmış olmalıdır. Kapılar emici olmayan, dirençli tipte olacak ve düzgün ve hasarsız bir yüzeye sahip olmalıdır. Yeterli biçimde temizlenemeyen ve dezenfekte edilemeyen malzemelerin kullanımından kaçınılmalı ahşap malzeme kullanılmamalıdır.  Özellikle çok fazla işlemin gerçekleştiği ve sürekli personel ve ekipman akışının olduğu yerlerde yeterli bir drenaj sistemi olmalıdır. Temizlenme alanı, bulaşıkların, araç gerecin ve diğer donanımın yıkandığı alanlarda etkin bir gider olmalıdır.  Tavanlar ve asma eşyalar kir ve yoğuşmanın oluşumunu ve parçacıkların dökülmesini en aza indirecek şekilde olmalıdır.  Pencereler ve diğer açılan yerler, kirin birikmesini önleyecek şekilde inşa edilmeli ve açılan kısımlar böcek geçişini engellemek için sineklik olmalıdır. Bu düzenekler, temizlenmesi için kolaylıkla çıkarılabilir yapıda olacak ve iyi koşullarda muhafaza edilmelidir. Pencere eşikleri, raf olarak kullanılmaması için eğimli olmalıdır. Kapılar düzgün, emici olmayan yüzeylere sahip olmalı ve kendi kendine kapanabilir ve sıkı kapanan biçimde olmalıdır.  **5.1.3 Aydınlatma ve havalandırma**  Tüm alanlar, yeterli aydınlatma sistemi ile donatılmalıdır. Aydınlatma sistemleri, gıdayı olumsuz etkilemeyecek biçimde tasarlanmalıdır. Aydınlatma armatürü, kırılma durumunda malzemelerin, ürünün veya donanımın bulaşmasını önleyecek biçimde korumalı olmalıdır. Sağlanan aydınlatma (doğal veya yapay) personelin hijyenik biçimde çalışmasını sağlayacak şekilde olmalıdır.  Havalandırma sistemleri, işleme veya ürüne uygun tasarlanacak ve ilgili işlemler veya ürünler için gerekli sıcaklık ve nemlilik koşullarını sağlayacak nitelikte olmalıdır. Hava akışının yönü; doğal veya yapay, temiz alandan kirli alana gidecek şekilde tasarlanmalıdır. Açılabilen tüm alanlar bulaşmayı önlemek için gerekli koruma aygıtları ve sistemlerine sahip olacaktır (ör. laminer hava akımı, hava perdesi ve çift kapılar).  Yüksek ısı yüklerini ve buharı etkili biçimde dağıtabilmek için, örneğin pişirme alanları gibi gıda hazırlama yerlerinde iyi havalandırma sağlanmalıdır.  İşlem esnasında oluşan buharı tahliye edebilmek için, temizliği kolay davlumbazlar kullanılmalıdır.  **5.1.4 Bakım**  Üniversitemiz, bakım işlemleri esnasında gıda güvenliğinin etkilenmemesini temin edilmelidir.  Önleyici bakım programı, uygulanması için makine bakım planları yapılmakta ve bakım formları ile kayıt altına alınmaktadır.  Ürün güvenliğini etkileyen bakım taleplerine öncelik verilmelidir.  Geçici onarımlar gıda güvenliğini etkilememelidir. Geçici onarım yerine kalıcı onarım yapılma talepleri, bakım dönemlerine dâhil edilmelidir.  Yağlayıcılar ürün ile doğrudan veya dolaylı bir temas riski olması durumunda, gıdaya uygun maddeler olmalıdır.  Bakımı yapılan ekipmanın üretime tekrar geri alınması sırasında bölüm şefi tarafından yeterli temizlik yapılıp yapılmadığı kontrol edilmelidir.  **5.2 Su tedariki**  **5.2.1 İçme suyu**  Yeterli basınçta ve sıcaklıkta sağlanacak olan su, depolamaya uygun yerlerde saklanmalıdır. Su depolama tesisleri yılda en az bir kez temizlenmelidir. İşletmemizde sadece içme suyu kullanılmalıdır.  **5.3 Ekipman ve aletler**  Ekipman ve aletler; zehirli maddeleri, kokuyu veya aromayı gıdaya aktarmayan geçirimsiz ve aşınıma dayanıklı malzemelerden yapılmalıdır. Ekipman ve aletler sık temizleme ve dezenfeksiyon işlemlerine dayanıklı olmalı ve delikler, çatlaklar ve kesiklerden ari düzgün biçimde olmalıdır.  Portatif ekipmanlar, kaşık, çırpıcı, tencere ve tavalar, bulaşmaya karşı korunmalıdır.  Tüm ekipman genel hijyen koşullarını sağlamak için tasarlanmalı ve yerleştirilmelidir. Bunların yüzeyleri, temizliği ve dezenfektesi kolay yapıda olmalıdır.  Termometre ve sıcaklık kaydı cihazları gibi ölçme aletlerinin kalibrasyonu doğrulama prosedürüne göre yapılır.  **5.4 Personel hijyeni**  **5.4.1 Genel**  Tüm personelin hijyen gerekliliklerine uymasını sağlama sorumluluğu Aşçıbaşının ve Gıda Mühendisinin görevidir.  Ziyaretçiler, ör. devlet denetçileri, diğer personeller ve bakım personelinin gıda işleme alanına girişine kısıtlı biçimde izin verilmelidir. Bu ziyaretçiler koruyucu kıyafet kullanacak ve yiyecek içecek servisi işinin gıda güvenliği gerekliliklerine uymalıdır. İşletmeye gelen ziyaretçiler ziyaretçi kayıt formu ile kayıt altına alınmalıdır.  **5.4.2 Hijyen eğitimi**  Gıda üretiminde çalışan tüm personel milli eğitim bakanlığı onaylı hijyen eğitimi almalıdır.  Ayrıca hazırlanan eğitim planına göre düzenli olarak eğitimler verilmelidir. Bu eğitimler, gıda ürününün güvenliğini etkileyebilecek ve yönetimin bilgilendirilmesi gereken personel hastalıkları veya sağlık durumlarının açıklamasını içermelidir.  **5.4.3 Sağlık durumu**  **5.4.3.1 Genel**  Gıda üretiminde çalışan personel sağlığının, gıda üzerine olumsuz bir etkiye sahip olmamasını sağlamalıdır. Bulaşıcı bir hastalığa veya açık yaraya sahip çalışan, gıda bulaşma riskinin olduğu gıda işleme alanı dışında bir alanda çalıştırılmalıdır. Hasta olduğunu öğrenen çalışan mutlaka işletmemizi bilgilendirmelidir.  **5.4.3.2 Tıbbi muayene**  Gıda ve yiyecek içecek servisinde çalışacak kişinin, işe alınmadan önce periyodik muayeneden geçmelidir.  **5.4.3.3 Bulaşıcı hastalıklar**  Gıda ile taşınabilecek hastalık veya hastalık taşıyıcı veya bulaştığı bilinen veya şüphelenilen veya iltihaplı yarası, deri enfeksiyonu, ağrısı ya da kusması veya ishali olan yiyecek içecek servisi çalışanının gıdaya veya gıda ile temas eden malzemeye el sürmesine izin verilmemelidir.  Personelin, gıda güvenliğini etkileyebilecek herhangi bir hastalık veya rahatsızlık durumunu yönetime bildirmesi teşvik edilmelidir.  Herhangi bir çalışan bulaşıcı bir hastalık sebebiyle gıda işleme alanından uzaklaştırılmışsa, ilgili personel, işe geri dönmeden önce yetkili bir sağlık profesyonelinden sağlıklı olduğuna dair rapor almalıdır.  **5.4.3.4 Yaralanmalar**  Herhangi bir kesiği veya yarası olan hiçbir kimse, bu yara sıkıca bağlanmış su geçirmez bir örtü ile tamamen kapatılıncaya kadar gıda ile veya gıdaya temas eden yüzeyler ile temasa geçmeymelidir. Bu amaçla, yeterli ilk yardım olanakları sağlanmalıdır.  **5.4.4 Kişisel temizlik**  **5.4.5.1 Genel**  Gıda işleme alanında yer alan her bir yiyecek içecek servisi elemanı görevde iken üst düzey bir kişisel temizliğe sahip olacak ve saçlarını, bıyığını ve sakallarını kapatan uygun koruyucu kıyafet giymeli ve gerekirse uygun ayakkabı kullanmalıdır.  Tek kullanımlık değil ise tüm koruyucu kıyafetler temizlenebilir olmalıdır. Koruyucu kıyafetler kişinin çalıştığı işin yapısına uygun olarak temiz bir biçimde saklanmalıdır. Tüm koruyucu kıyafetler sadece yiyecek içecek servisi kuruluşunda kullanılmalıdır. Gerekirse, ameliyat maskeleri kullanılmalıdır.  Önlükler ve benzer ögeler gıda işleme veya hazırlama alanlarında yıkanmamalı veya kurutulmamalıdır. Gıdanın elle dokunulduğu yerlerde, yüzükler ellerden çıkarılacaktır veya kapatılmalıdır. Personel, gıda işleme işinin yaparken başka tür mücevherat/aksesuar takmamalıdır.  **5.4.5.2 Elleri yıkama**  Yiyecek içecek servisi personeli, görevde iken içilebilir akan suyun altında sabun ve/veya dezenfektan madde ile ellerini sık sık ve iyice yıkamalıdır. Eller, gıda alanında işe başlamadan önce, tuvaleti kullandıktan hemen sonra, bulaşık malzemeyi kullandıktan sonra ve gerektiği her zaman yıkanmalıdır.  Eller, hastalık yayabilecek veya gıdayı ya da ekipmanı bulaştırabilecek ihtimale sahip herhangi bir malzemeyi kullandıktan hemen sonra yıkanacak, mümkünse dezenfekte edilmelidir. El yıkama ve dezenfeksiyonu gerektiren yerlerde uyarı işaretleri gösterilmelidir.  Çapraz bulaşma riskinin bulunduğu durumlarda, yiyecek içecek servisi personeli bir gıda işleme faaliyeti ve diğeri arasındaki zamanda gıda hazırlamanın farklı aşamalarında ellerini iyice yıkamalıdır. El yıkama talimatlarına uyulmalıdır.  **5.4.4.3 Eldivenler**  Eldivenler gıda temasına uygun malzemeden olmalı, temiz ve hijyenik koşullarda tutulmalıdır. Eldivenleri giyen kişinin ellerini yine de yıkaması gereklidir. Yırtık veya delik eldivenler kullanılmamalıdır.    Zincir örgü eldivenlerin temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi yapıları gereği daha zordur. Isıtma veya uzun süre dezenfeksiyona daldırma işleminin olduğu, dikkatli temizlik yapılması gereklidir.  **5.4.5 Kişisel davranışlar**  Yemek yeme, tütün kullanımı, bir şey çiğneme (ör. sakız, çubuk, betel cevizi), saçlarına, yüzüne, burnuna vb. dokunma gibi gıdanın bulaşmasına yol açabilecek davranışlar ve tükürme gibi hijyenik olmayan uygulamalar gıda işleme alanlarında yasaktır.  Ofis malzemeleri, araçlar vb. yanı sıra kıyafetler veya kişisel eşyalar, gıda depolama veya işleme alanlarında bulunmamalıdır.  **5.5 Satın alma yönetimi**  **5.5.1 Tedarikçi değerlendirmesi**  Üniversitemiz tedarikçileri tedarikçi değerlendirme Satınalma Prosedürüne göre yapılmaktadır.  **5.5.2 Gelen malzeme gereklilikleri (ham maddeler, muhteva ve paketleme)**  Ham maddelerin; muhteva ve paketlemenin özellikleri, oluşturulan ölçütler, son kullanım tarihi ve paketleme bütünlüğüne ek olarak mal kabul noktasında denetlenmeli, doğrulanmalı ve onaylanmalıdır. Özel depolama koşulları (sıcaklık) gerektiren ham maddeler ve kontrol edilmeli ve uygun depolama şartlarının yerine getirildiğini göstermek maksadıyla soğuk depo sıcaklıkları kayıt edilmelidir.  Uygunsuz olan ham maddeler, muhteva veya paketleme, ivedilikle tedarikçiye iade edilmelidir. Bu mümkün değilse, bu ögeler uygun biçimde tanımlanmalı, etiketlenmeli ve bir sonraki eyleme geçinceye kadar iade alanında depolanmalıdır.  Malların kabulü esnasında, hazırlanmış gıdanın bulaşmasını önlemek için gerekli önlemler alınmalıdır. Mal kabul alanı tavanı kapalı olmalıdır.  **5.6 Depolama ve taşıma**  **5.6.1 Depolama**  Soğukta muhafaza edilmesi gereken gıdalar 4 °C veya -18C daha düşük sıcaklıklarda depolanmalıdır. Depolanan ham maddeler veya muhteva daha kötüye gitmelerini önleyecek, bulaşmadan ve hasardan koruyacak koşullarda saklanmalıdır. Depolama alanlarında ağzı açık malzeme bulunmamalıdır. Ham madde ve muhteva stokları etkili stok sirkülasyonuna tabi olması için işletmeye alınan gıdalar etiketlenir, ilk giren ürünler ilk çıkar.  Ham maddeler, haşere kontrol faaliyetlerine imkân vermesi için yerden belirli bir yükseklikte (ör. rulolar, paletler) ve malzeme ile duvarlar arasında belirli bir mesafe bırakılacak şekilde depolanmalıdır.  Orijinal ambalajından aktarılması gerekli olan ham maddeler ürünün asıl etiketine dokunmadan uygun biçimde aktarılmalı; bu mümkün değilse, etiket bilgileri ürünün izlenebilirliğini sağlamak amacıyla hammadde izlenebilirlik formuna kayıt edilmelidir.  Kuru malzeme deposu, max 20 C sıcaklık ve max %65 nem şartlarında tutulmalıdır.  Gıda paketleme malzemeleri ve gıda ile temas eden malzemeler tozdan ve diğer her türlü bulaşmadan korunmalıdır.  **5.6.2 Taşıma**  Pişirilmiş ve/veya soğutulmuş gıdanın taşınması için kullanılan arabalar ve kaplar gerekli sıcaklıkta tutabilme özelliğine sahip olmalıdır.  Gıda taşıma arabaları ve kapları gerekli sıcaklığı sürdürebilecek biçimde tasarlanmalıdır.  Bitmiş, tüketime hazır ürünleri taşıyan araçlar temiz olmalıdır.  Gıda, taşıma esnasında toz veya her nevi bulaşmaya karşı korunmak için üzeri kapalı olmalıdır.  **5.6.3 Tehlikeli madde yönetimi**  Kimyasallar ve biyositler, yeterli biçimde etiketlenecek ve sadece bu amaç için ayrılmış kilitli odalarda veya dolaplarda saklanmalıdır.  Tehlikeli maddeler asıl paketlerinde ve kimlikleri, kullanımları ve toksisitelerine dair bilgiler ile uygun biçimde etiketlenmiş olarak depolanmalıdır. Bu ürünler sadece belirli amaçlar için tutulmalı ve sadece uygun olarak eğitim almış veya yetkilendirilmiş personel tarafından kullanılmalı veya işleme alınmalıdır.  Gıda ambalajları, tehlikeli maddeleri ölçmek, seyreltmek, bölmek veya depolamak için kullanılmamalıdır.  Potansiyel bulaşma riskinin olduğu durumlarda gıda işleme alanında hiçbir tehlikeli madde kullanılmamalı veya depolanmamalıdır.  **5.7 Temizleme ve dezenfeksiyon**  Ekipman ve aletler temizlik planında belirlenen sıklıkta ve belirlenen yöntemler kullanılarak dezenfekte edilmelidir.  Temizlik sırasında gıdaların kirlenmemesine dikkat edilmelidir. Kimyasal listesinde tanımlanan kimyasallar kullanılmalıdır. Tüm kimyasalların MSDS formları temin edilmelidir.  Temizlik planında belirlenen sıklıkta, gıdanın işlenmesinde kullanılan giderler, ek yapılar ve odalardaki duvarlar dâhil yerler dikkatli biçimde temizlenmelidir. Bu işlem, gıda hazırlama faaliyetleri esnasında yapılmamalıdır.  Temizlik ve dezenfeksiyon için kullanılan ekipman veya ögeler gıda, aletler, ekipman veya personel kıyafetlerine bulaşmayacak şekilde tutulmalıdır.  Kıyafet değiştirme odaları ve tuvaletler her zaman temiz tutulmalıdır.  Personel koruyucu üniformalarının yanı sıra temizlik için kullanılan ekipmanlar sadece tuvaletlerin ve kıyafet değiştirme odalarının temizliği için kullanılmalıdır.  Temizlik işleminin var olan talimata göre yapıldığını ve gerekli temizlik standardına ulaşıldığını doğrulamak maksadıyla temizlik sonrası kontroller yapılmalı ve Mutfak Temizlik Kontrol Formu ile kayıt altına alınmalıdır.  Ham madde veya bulaşmış maddelere temas etmiş tüm ekipmanlar temizlenmeli ve gerekirse dezenfekte edilmelidir.  Gıda hazırlamada kullanılan ekipmanlar, soymak, dilimlemek ve öğütmek için olanlar, hazır gıdaları hazırlamak için kullanılmamalıdır.  Nihai ürünü bulaştırma ihtimali olan ham maddeler veya yarı işlenmiş ürünler ile ilgilenen personel işlemler arasında ellerini ve aletlerini yıkamalıdır. örneğin; ızgarada çalışan elemanlar pişmemiş et için bir alet kullanırken pişmiş eti servis etmek için başka bir alet kullanmalıdır.  Temizlik ve dezenfeksiyon cihazları ve maddeleri, gıda, aletler, ekipman ve kıyafetler ile bulaşmayacak şekilde ayrı bir yerde muhafaza edilmelidir.    **5.8 Atık yönetimi**  **5.8.1 Atık madde ve atıkların uzaklaştırılması**  Her birimde atıklar için yeterli sayıda ve kapasitede çöp kutuları olmalıdır.  Gıdanın girişi ve atıkların çıkışı için farklı bölgelerin olmadığı durumlarda, bu giriş ve çıkışlar için farklı zamanlar tayin edilmelidir.  Gıda hazırlama ve depolama alanlarında atıkların uzaklaştırılması için kullanılan toplama kutuları el değmeden açılabilecek kapaklara sahip olmalıdır.  Atıkların kaldırılması ve depolanması için uygun hükümler getirilmelidir. İşin düzgün işlemesini engellemediği sürece, atıkların gıda işleme, gıda depolama, diğer çalışma alanları ve yakınındaki alanlarda birikmesine izin verilmemelidir. Atık depoları temiz tutulmalıdır.  Artık su için kullanılan tüm kanallar iyi bir drenaj sistemine sahip olmalıdır.  Gıda tesislerinin hem içindeki hem de dışındaki alanlar uygun biçimde temiz tutulmalıdır.  Yağ ayırıcılar (filtreler) ve kanalizasyon; atık hacmine uygun boyutlarda olmalı, gıda hazırlama ve depolama alanının dışında konumlanacak ve yeterli bakımları yapılmalıdır.  Biriken atıklar bulaşan kaynağı olmayacak biçimde yönetilmelidir.  **5.8.2 Atık toplama**  Gıdanın hazırlandığı mutfaklarda veya odalarda, atıklar uygun biçimde tanımlanmış kutuların içerisinde çıkarılabilir, geçirimsiz ve dayanıklı çöp poşetlerinde tutulmalıdır. Bu kutular kapak ile kapatılmış olmalı ve dolduğu an veya her çalışma vardiyasından hemen sonra uzaklaştırılmalı ve işleme alanlarında yer almayan soğutmalı odalarda kapaklı konteynerlere atılmalıdır.  Atık konteynerleri kendileri için özel olarak ayrılmış gıda depolarından ayrı bir yerde kapalı bir alanda tutulmalıdır. Atık konteynerleri gerektiğinde temizlenecek ve dezenfekte edilmelidir.  Ambalaj atıkları tıpkı organik atık maddeler gibi ortadan kaldırılmalıdır.  Gıda atıkları haşereye karşı korumalı konteynerlerde depolanacak ve/veya yerden yukarıda ve duvarlar ile arasında mesafe olacak şekilde istiflenmelidir. Uygun olduğu durumda, atıklar kapaklı, haşere korumalı konteynerlerde depolanmalıdır.  Kullanılmış yağın uygun depolanması ve uzaklaştırılmasını sağlamalıdır.  **5.9 Haşere ve hayvan kontrolü**  **5.9.1 Haşere kontrolü**  Sürekli ve etkili bir haşere kontrol programı için yetkili firma ile anlaşılmalıdır. Bu program, hastalık taşıyıcılar ve haşereleri kontrol etmek, bunların gelmesini, erişimini, yuva yapmasını ve/veya çoğalmasını engelleyecek etkili ve sürekli faaliyetleri içinde barındırmalıdır. İşletmemiz ve civarındaki alanlar böcek istilasını önlemek için yetkili firma tarafından düzenli aralıklarla denetlenmelidir. Haşerelerin binayı istila ettiği durumlarda, yok etme önlemleri benimsenmali ve etkili oldukları doğrulanmalıdır, ayrıca sonuçlar kaydedilmelidir. Binalar, haşerelerin girmesini önleyecek biçimde bakımlı olmalı ve haşerenin girebileceği tüm delikler kapatılmalıdır.  Kullanımı yetkili kurumlarca onaylanmış mekanik, biyolojik veya kimyasal maddelerden oluşan haşere kontrol önlemleri, uygun biçimde kalifiye edilmiş veya eğitilmiş kişilerce gıda işletmesinde uygulamaya sokulmalıdır. Çalışanların biyosidal ürün uygulama eğitim sertifikaları olmalıdır. Kullanılan kimysalların MSDS ve ruhsatları temin edilmelidir. Haşere ilaçlarının yeterli kayıtları tutulmalıdır.  Haşere ilacı gıda üretim alanlarında kullanım için uygun ve onaylanmış olmalıdır. Haşere ilacının uygulanmasından önce gıda, ekipman ve aletlerin bulaşmaya karşı korunmasını sağlamak için özen gösterilmelidir. Haşere ilacı uygulaması gıdanın güvenliğine veya uygunluğuna tehlike yaratmayacak biçimde kullanılmalıdır. Haşere ilacı uygulamasından sonra ilaca maruz kalan ekipman, ve aletler tekrar kullanıma geçirilmeden önce üzerlerindeki tüm kalıntılar giderilecek şekilde iyice temizlenmelidir.  **5.9.2 Evcil hayvanların olmaması**  Evcil hayvanlar, bulaşan kaynağı oldukları için gıdanın depolandığı ve işlendiği mekânlardan uzakta tutulmalıdır.  **5.10 Yönetim ve Denetim**  Yiyecek içecek servisine ilişkin tüm faaliyetler, ilgili gıdanın hacmi ve türüne bakılmaksızın gıda güvenliği ekip lideri tarafından kontrol edilmeli ve denetlenmelidir.  Yiyecek içecek servisi Üniversite üst yönetimi, yiyecek içecek servisi alanlarında gıda işlenmesinde iyi üretim uygulamalarının etkin biçimde uygulanmasını sağlamalıdır. Üst yönetim ayrıca potansiyel tehlikelerin doğru biçimde değerlendirilmesini ve yiyecek içecek servisi işlemlerinin etkili biçimde denetlenmesini sağlamalıdır.  Denetim görevleri, uygun yetkinliğe sahip kişilerce yapılmalıdır. Tüm denetimler, güvenliği ekip lideri tarafından yapılmalıdır. Ayda en az bir kez bu doküman gereklilikler ÖGP doğrulama formu ile kontrol edilmektedir.  **5.11 Belgeleme ve kayıtlar**  İşletmemizde izlenebilirliğin sağlanması için, izlenebilirlik prosedüründe belirtilen kayıtlar tutulmalıdır.  GGYS sisteminin doğrulanması Doğrulama prosedüründe tanımlanmıştır.  **5.12 Ürün geri çağırma prosedürleri**  Ürün geri çağırma prosedürleri oluşturulmuştur.   1. **Özel ön koşullu programlar**   **6.1 Buz çözdürme**  Gıda çözdürme alanı temiz tutulmalı ve ayrı alanlar gibi çapraz bulaşmayı önleyen fiziksel bariyerler kullanılmalıdır. Ürünleri güvenli sıcaklıkta tutabilmek için uygun soğutma şartlarında küçük partiler hâlinde çözdürme yapılmalıdır.  Buz çözdürme işlemi esnasında gıda, delikli küvetlerde çözünme sıvısı uzaklaşacak şekilde çözdürülmelidir. Pişirmeden önce büyük parça etlerin buz çözdürmesi yapılmalıdır.  Buz çözdürmenin pişirmeden farklı bir işlem olduğu durumda, bu işlem:    Gıda, hiçbir parçası 4 °C'nin üzerine çıkmayacak şekilde çözdürülmelidir. Hazır gıdalar için, servise sunulmadan önce buz çözülmesinin tamamlandığından ve ürün üzerinde hiçbir kristal parçanın kalmadığından emin olmak için gıda kontrol edilmelidir. Çözdürme talimatına göre işlem yapılır.  **6.2 Hazırlama**  **6.2.1 Taze meyveler ve sebzeler**  Hazırlama, iyi aydınlatılmış ortamda uygun şartlarda yapılmalıdır. Meyve Sebze Dezenfeksiyon talimatına göre işlem yapılır.  **6.3 Pişirme**  Pişirme süresi ve sıcaklığı, gıdada mevcut olabilecek patojenik mikroorganizmaların vejetatif hücrelerinin yok edilmesini sağlamak amacıyla belirlenen en az sıcaklıkta yeterli sürede olmalıdır. Pişirme sıcaklığı en az 75 C derece ve 2 dk olmalıdır.  Kızartma işlemlerinde, sadece bu amaç için üretilmiş katı ve sıvı pişirme yağları kullanılmalıdır. Katı ve sıvı pişirme yağlarının tekrar kullanıldığı durumda, istenen amaca uygun olup olmadıklarının kontrolü için polar madde değeri ölçülür polar madde değeri max 24 ve sıcaklık max 180 C olmalıdır. Ölçüm sonuçları polar madde ölçüm formuna kayıt edilmelidir.  Kuru, yaş veya karışık ısıl işlem görmüş ürünlerin hemen tüketilmesi planlanmıyorsa, pişirme işleminin olabildiğince hemen ardından soğutma uygulanmalıdır.  **6.4 Gıdanın porsiyonlanması**  Gıda porsiyonlanırken sıkı hijyen koşulları uygulanmalıdır. Soğutulmuş ürün porsiyonlanırken ürün soğuk bir bölümde porsiyonlanmalı veya bu mümkün değilse soğutucudan sadece 30 dakikadan daha az bir süreliğine çıkarılmalıdır.    Porsiyonlanmış gıda, düzgün biçimde yıkanmış ve dezenfekte edilmiş uygun malzemeden yapılma tek kullanımlık veya tekrar kullanılabilir paketlere koyulmalıdır.  Porsiyonlanmış gıdanın üzeri, gıda ile temas etmeye uygun malzeme ile kapatılmalıdır. Pişmiş ve soğutulmuş gıdanın 30 dakikadan daha kısa sürede bölümlere ayrılamayacağı büyük ölçekli gıda hazırlama sistemlerinde, bölümlere ayırma işlemi 15 °C veya altında hava sıcaklığına sahip ayrı bir ortamda yapılmalıdır. Ürün hemen servis edilmeli veya 4 °C'ta soğuklukta depolanmalıdır. Ayrıca üretilen ürünler üzerine mutlaka tarih etiketi atılmalı ve ürünler 2 gün içinde tüketilmelidir.  **6.5 Soğutma ve depolama**  Hazırlama işleminden hemen sonra, gıda olabildiğince çabuk ve etkili biçimde soğutulmalıdır. Ürünün çekirdek sıcaklığı 2 saat içinde 10 °C'ya düşürülmelidir. Bu süreden sonra, ürün hemen 4 °C veya altında bir sıcaklıkta depolanmalıdır. Soğutma işlemi izleme formları ile kayıt altına alınmalıdır.  Soğutma aşaması biter bitmez, ürünler soğuk depolama ekipmanlarında depolanmalıdır. Ürün sıcaklığı hiçbir noktada 4 °C'yi aşmamalı ve ürün sıcaklığı nihai kullanıma kadar sabit tutulmalıdır. Ürünün depolama sıcaklığı düzenli olarak doğrulanmalı bu amaçla sıcaklıklar kayıt edilmelidir.  Pişirilmiş soğutulmuş gıdanın 4 °C veya altında tutulduğu durumlarda, gıda mümkün olan en kısa sürede, ideal olarak 48 saat içinde veya uygun bir değerlendirmeden sonra belirlenecek bir süre zarfında tüketilmelidir.  **6.6 Dondurma, depolama ve buz çözdürme**  Soğutmadan hemen sonra, ürün olabildiğince hızlı dondurulmalıdır. Pişirilmiş donmuş gıdalar -18 °C veya altında depolanmalıdır. Depolanan gıdanın sıcaklığı sık sık doğrulanmalıdır.  Pişirilmiş donmuş gıdalar 4 °C veya altında çözdürülecek ve tekrar dondurulmamalıdır.  **6.7 Taşıma**  Taşıma esnasında, gıda toz veya her nevi bulaşmaya karşı korunmalıdır.  Sıcak gıdaya ait sıcaklık 65 °C veya üzerinde korunmalıdır. Gıda, taşıma esnasında 65 °C veya üzerinde tutulmalıdır.  Soğutma gerektiren gıdanın sıcaklığı 4 °C veya altında tutulmalıdır. Gıda, taşınırken gerekli olacak sıcaklık derecesine önceden soğutulmuş taşıma aracına nakledilmelidir.  Pişirilmiş dondurulmuş gıdayı taşıyacak araçlar ve konteynerler bu faaliyet için uygun olmalıdır. Pişirilmiş donmuş gıda sıcaklığı -18 °C veya altında tutulmalıdır.  Taşıma esnasında, gıda güvenliğini sağlamak için kontrol önlemleri alınacaktır; örneğin sıcaklığı kontrol etmek için başka yöntem yoksa nakliye vasıtası ile depolama tesisi arasındaki mesafe en fazla 20 dakika olmalıdır.    **6.8 Gıda yeniden ısıtma**  Gıdanın yeniden ısıtma işlemi hızlıca yapılmalıdır. Yeniden ısıtma işlemi yeterli düzeyde olacak ve ürünün çekirdek sıcaklığı, soğutucudan çıkarıldıktan sonraki 1 saat içinde 85 °C'ye ulaşmalıdır.  Yeniden ısıtılmış ürünler 65 °C veya üzerinde bir sıcaklıkta ve olabildiğince kısa sürede tüketiciye ulaştırılmalıdır.  **6.9 Gıda servisi**  Gıda sıcaklığı 4 °C veya altında (soğuk depolanmış gıdalar için) ya da ısıtılmış gıdalar için 65 °C veya üzerinde olmalıdır.  Yeni servislerde temiz kaplar (tabak vs.) kullanılmalıdır. Üzerinde gıda kalan kaplar yeni servislerde kullanılmamalıdır.  Sıcak gıda sunumunda gıdanın dışarı çıkarılmasından önceki sıcak muhafazada kaldığı süre çıkıldıktan sonra 6 saate kadar 65 °C'nin üzerinde tutulmalıdır.  Sıcaklığı korumanın zor olduğu gıdalar için, örneğin kızartma ve ızgara esnasında, 3 saate kadar tutmak (önceki sıcak muhafazada kaldığı süre çıkıldıktan sonra) alternatif olarak tercih edilebilir.  Ekipman uygun ölçülerde ve hijyen, bakım ve kullanım için uygun durumda olmalıdır.  Soğuk gıda sunumunda, uygun önlemler alınacaktır, örneğin; soğuk elektrikli taban, buz yatağı, vitrin tipi buzdolapları, buzdolapları veya soğutmalı destek ekipmanlarının kullanımı.  Ekipman, gıdayı 4 °C sıcaklıkta tutacak şekilde ayarlanacaktır ve uygun ölçülerde; hijyen, bakım ve kullanım için uygun durumda olmalıdır.  Sıcaklık 4 °C'tan yüksek olursa ancak 10 °C'yi aşmazsa, bu sürenin 2 saatten fazla olmaması sağlanmalıdır.  Gıdanın tüketildiği alanlar düzenli ve uygun hijyenik koşullarda tutulmalıdır.  Bu alanlarda mevcut olan ekipman, mobilya ve aletler faaliyetlere uygun olacak, yeterli miktarda ve uygun bakım şartlarında tutulmalıdır.  Aletlerin değişimi veya temizlenmesi ve dezenfeksiyonu, gerekirse her 4 saatte bir yapılmalıdır.  Her ikisi de 65 °C veya üzerinde ya da 4 °C veya altında sıcaklıkta değilse ve gıda güvenliği riski varsa, yeni gıda hâli hazırda dâhil edilmiş olan ile karıştırılmamalıdır.  Dekorasyon veya bitkiler, kullanım için açılan gıdaları kirletmemelidir.    **6.10 Tanımlama ve hijyen kontrol sistemi**  Hazırlanma tarihini, gösteren bir etiket mevcut olmalıdır.  Tüketimlerine ilişkin gıdadan kaynaklı bir salgın çıktığına dair şüphe oluşması ihtimallerine karşı, yemeklerin numuneleri hazırda tutulmalıdır. Tüm yemeklere dair numuneleri tutmak mümkün değilse, İşletmemiz; her yemeğin kendine özgü veya potansiyel tehlikelerine göre şahit numuneleri seçmelidir. Şahit numuneler steril kaplarda en az 250 gr olmalı ve en az 72 saat 4 C altında muhafaza edilmelidir.  Gıda kaynaklı hastalıklar olduğuna dair şüphe oluşursa, kuruluşta hazırlanan gıdalar, araştırma amacı ile mikrobiyolojik analize gönderilir. |