

T.C.
SAKARYA VALİLİĞİ
İl Millî Eğitim Müdürlüğü

Sayı : 29065503-165.01-E.10542943

30.09.2016

Konu : Okul Kantinlerinde Satışı Uygun
Olmayan Gıdalar ve Denetlenmesi

DAĞITIM YERLERİNE

İlgi : Bakanlığımız Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünün 27.09.2016 tarih ve 90757378-136-E.10351414

Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi hakkındaki 10.03.2016 tarihli Genelge 23.03.2016 tarih ve 29065503-165.01-E.3347423 sayılı yazımız ile gönderilmiş olup 2016-2017 Eğitim Öğretim yılından itibaren geçerli olacaktır. Bakanlığımız ilgi yazısında belirtilen hususlar gereği de ilgili genelge doğrultusunda alınması gereken tedbirlerin ilçeniz okul ve kurumlarınıza duyurulması gereğini rica ederim.

Mevlüt KUNTOĞLU
Vali a.
İl Millî Eğitim Müdürü

Ek:1) İlgi Yazı ve Ekleri (6 sayfa)

Dağıtım :
16 İlçe Kaymakamlıklarına
(İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü)



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü

Sayı : 90757378-136-E.10351414

27.09.2016

Konu : Okul Kantinlerinde Satışı Uygun
Olmayan Gıdalar ve Denetlenmesi

DAĞITIM YERLERİNE

İlgi : 10.03.2016 tarihli ve 90757378-10.06-E.2852893 sayılı Genelge.

Uygulanmakta olan Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programı'nın "B.2. Okullarda Obezite ile Mücadelede Yeterli ve Dengeli Beslenme ve Düzenli Fiziksel Aktivite Alışkanlığının Kazandırılması" başlığı doğrultusunda Bakanlığımız, Sağlık Bakanlığı ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı işbirliğinde yürütülen çalışmalar kapsamında hazırlanan ilgi Genelge 2016-2017 Eğitim Öğretim yılından itibaren geçerli olmak üzere 10.03.2016 tarihinde yayınlanarak yürürlüğe girmiştir.

İlgi Genelge doğrultusunda Bakanlığımıza bağlı okul/kurumlarda satışa uygun olmayan ve belirlenen kriterleri sağlamayan ürünlerin kantinlerde yer almaması, ilgi Genelgenin Ek-1 C. Diğer Hususlar bölümündeki 1. madde gereği oluşturulan komisyon tarafından aylık denetimlerinin düzenli yapılması, 2,3,4. maddeler gereği gerekli tedbirlerin alınması ve bu ürünlere okul saatlerinde okul/kurum dışı erişimin engellenmesi hususunda bilgilerinizi ve gereğini arz/rica ederim.

Ercan DEMİRCİ
Bakan a.
Müsteşar Yardımcısı

Dağıtım:

Gereği:

B Planı

Bilgi:

Temel Eğitim Genel Müdürlüğüne

Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne

Ortaöğretim Genel Müdürlüğüne

Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğüne

Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğüne

Din Öğretimi Genel Müdürlüğüne

Sağlık Bakanlığına (Türkiye Halk Sağlığı Kurumu)

T.C.
SAKARYA VALİLİĞİ
İl Millî Eğitim Müdürlüğü

Sayı : 29065503-165.01-E.3347423

23.03.2016

Konu: Okul Kantinlerinde Satılacak
Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki
Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden
Denetlenmesi

..... KAYMAKAMLIĞINA
(İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü)

Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünün 10.03.2016 tarihli ve 2852893 sayılı yazısı ile gönderilen okul kantinlerinde satılacak gıdalar ve eğitim kurumlarındaki gıda işletmelerinin hijyen yönünden denetlenmesi ile ilgili genelge ekte gönderilmiştir.

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

Oğuzhan ÖZKAN
Vali a.
İl Millî Eğitim Müdür V.

EK:

1- Yazı (3 Sayfa)

DAĞITIM:

Tüm Kaymakamlıklara
(İlçe Millî Eğitim Müdürlükleri)



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü

Sayı : 90757378-10.06-E.2852893

10.03.2016

Konu : Okul Kantinlerinde Satılacak
Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki
Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden
Denetlenmesi

GENELGE

<...>

- İlgi: a) 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu.
b) Millî Eğitim Bakanlığı (Mülga Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığı)'nın 17.04.2007 tarihli ve B.08.0.SDB.0.31.06.01/1008 - 2007/33 sayılı Genelgesi.
c) 28.09.2010 tarihli ve 2010/22 sayılı Başbakanlık Genelgesi.
d) Millî Eğitim Bakanlığı (Mülga Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığı)'nın 21.07.2011 tarihli ve B.08.0.SDB.0.11.00.00.313.01.03/11782 - 2011/41 sayılı Genelgesi.
e) 05.02.2013 tarihli ve 28550 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği.
f) Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün 28.05.2013 tarihli ve 13287732-000/19721 sayılı yazısı.
g) Sağlık Bakanlığı (Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Başkanlığı)'nın 10.06.2015 tarihli ve 92148377/321/598-11100099 sayılı yazısı.
h) Millî Eğitim Bakanlığı (Hukuk Müşavirliği)'nin 25.08.2015 tarihli ve 141168703-10.06-E.8374889 sayılı yazı ve ekinde yer alan Sağlık Bakanlığı (Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Başkanlığı)'nın görüş yazısı.

Bakanlığımıza bağlı resmi ve özel eğitim kurumlarında öğrenim gören öğrenci ve kursiyerlerin beslenme ihtiyaçları; okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinden karşılanmaktadır.

İlköğretim ve ortaöğretim yaş grubundaki çocuklarda enerji yoğunluğu yüksek atıştırmalıkların ve içeceklerin, hızlı-hazır besinlerin tüketim sıklığı ve miktarındaki artışın sağlıksız besin seçimi ve dengesiz beslenmeye bağlı hastalık ve risklerini artırdığı rapor edilmektedir. Yetersiz ve dengesiz beslenmeye bağlı olarak ortaya çıkan şişmanlık, zayıflık, kemik/diş sağlığı bozuklukları, çeşitli vitamin ve mineral yetersizlikleri gibi rahatsızlıkların yetişkinlik döneminde görülen bazı kronik hastalıklara (kardiyovasküler hastalıklar, diyabet, bazı kanser türleri vb.) zemin oluşturduğu bilinmektedir.

Bu kapsamda yaşam kalitesini düşüren ve tüm dünyada hızla artan hastalıklardan bir tanesi olan obezitenin önlenmesine yönelik bilimsel ve politik kararlılığın oluşturulması ve sektörler arası işbirliği ve eş güdümün güçlendirilmesi amacıyla Sağlık Bakanlığınca ilgili tüm kuruluşların katılımı ile hazırlanan "Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programı"nın etkin bir şekilde uygulanması için tüm kamu kurum ve kuruluşları, üniversiteler, özel sektör ve sivil toplum kuruluşlarınca gereken destek ve yardımın

Atatürk Blv No:98 06648 Kızılay/ANKARA

Ayrıntılı bilgi için: Öğrenci İşleri ve Sosyal Etkinlikler Daire Başkanlığı

Elektronik Ağ: www.meb.gov.tr

Tel: (0312) 413 13 02/12 45

e-posta: mte_ogrenciisleri@meb.gov.tr

Faks: (0 312) 425 19 67

sağlanması gerektiği ilgi (c) Genelge ile duyurulmuştur.

Öğrenci, kursiyer ile kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde çalışanların; güvenli ve sağlıklı beslenme bilinci kazanmalarına katkı sağlamak, muhtemel gıda zehirlenmeleri, bulaşıcı hastalıklar, yetersiz ve dengesiz beslenmeye bağlı gelişen hastalıklar ile şişmanlığı ve zayıflığı önlemek amacıyla gıda güvenliği konusunda bazı önlemlerin alınması zorunluluk haline gelmiştir.

Bu nedenle, Bakanlığımıza bağlı resmi ve özel eğitim kurumlarının bünyesindeki yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin, gıda güvenliği ile teknik hijyen şartları bakımından ilgi (a) Kanun ile ilgi (e) Yönetmelik hükümleri çerçevesinde denetlenmesi gerekmektedir.

Bakanlığımıza bağlı resmi ve özel eğitim kurumlarının bünyesinde yer alan kantin, yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi yerlerde satışı yapılabilecek gıda maddeleri ile gıda güvenliği ve hijyen şartlarının sağlanmasına yönelik olarak;

1. "Kantin, Yemekhane, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı vb. Yerlerin Taşınması Gereken, Gıda Güvenliği ve Hijyen Şartları" (EK-1) dikkate alınacaktır.

2. Satışı yapılacak veya yapılamayacak ürünler için; ilgi (g) ve (h) yazılar kapsamındaki Okul Sağlığı Bilim Kurulu Karar Tutanağına (EK-2) uyulacaktır.

3. Satışa ve tüketime sunulan gıdaların güvenilirliği ve kontrolü yönünden söz konusu gıda işletmeleri; ilgi (f) yazı ekinde yer alan "Millî Eğitim Bakanlığına Bağlı (Resmi-Özel) Okul/Kurumların Bünyesinde Faaliyet Gösteren Yemekhane, Kantin, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı Gibi Gıda İşletmelerine Ait Kontrol ve Denetim Formuna" (EK-3) göre denetlenecektir.

Bu Genelgenin 2016-2017 eğitim-öğretim yılından itibaren yürürlüğe girmesi ile birlikte, ilgi (b) ve (d) Genelgeler yürürlükten kaldırılmıştır.

Bilgilerinizi ve gereğini önemle rica ederim.

Nabi AVCI
Bakan

Ek:

- 1- Kantin, Yemekhane, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı, vb. Yerlerin Taşınması Gereken, Gıda Güvenliği ve Hijyen Şartları (3 sayfa)
- 2- Okul Sağlığı Bilim Kurulu Karar Tutanağı (2 sayfa)
- 3- Millî Eğitim Bakanlığına Bağlı (Resmi-Özel) Okul/Kurumların Bünyesinde Faaliyet Gösteren Yemekhane, Kantin, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı Gibi Gıda İşletmelerine Ait Kontrol ve Denetim Formu (4 sayfa)

DAĞITIM:

Gereği :

B Planı

Bilgi :

A Planı

Sağlık Bakanlığına

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına

**KANTİN, YEMEKHANE, KAFETERYA, BÜFE, ÇAY OCAĞI, VB.
YERLERİN TAHHİMİ GEREKEN, GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN
KURALLARI**

A. GENEL KURALLAR

1. Satılan gıdaların tüketimi için kantin önünde uygun, hijyenik ve güvenilir bir tüketim alanı olmalıdır.
2. Havalandırma ve baca düzeni her türlü kokuyu önleyecek şekilde yapılmalı, ortamın aydınlanması ve ısınması yeterli ve sağlıklı olmalıdır.
3. Kantinlerde; üzeri mermer, paslanmaz çelik veya benzeri malzeme ile kaplı tezgâh, içilebilir nitelikte soğuk ve sıcak su tesisatı bulunmalı, bulağı yıkama lavabosu ve ayrıca el yıkama lavabosu olmalı, dezenfektanlı sıvı el sabunu ile kağıt havlu bulunmalıdır.
4. Tezgâh ve lavabonun bulunduğu yerdeki duvar (dolap kısımları hariç) en az 2 metre yüksekliğe kadar açık renkli fayans, mermer veya benzeri kolay temizlenebilir malzeme ile zemin ise; mermer, seramik, karo vb. su geçirmez malzeme ile kaplı olmalıdır. Zemin, taban ve tavan bakımlı (kırıksız, çatlaksız vb.) ve gözle görülür şekilde temiz olmalıdır. Zeminde kirli suların, yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesini sağlayan bir gider bulunmalıdır.
5. Okul ve pansiyonlara; yemek sağlayan gıda işletmeleri, yemek fabrikaları ve okul, pansiyon yemekhaneleri ürettikleri yemek partisinin her çeşidinden alınan en az 250 gr'lık bir örneği (72) saat uygun koşullarda (soğukta yada dondurarak) saklamakla yükümlüdür.
6. Kantin, yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı, vb. yerlerde “İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte” belirtilen kalite standartlarını sağlayan suyun kullanılması bu suyun bulunmadığı durumlarda suyun 0,3-0,5 ppm düzeyinde klorlanmasına müteakip tüketime verilmesi sağlanmalıdır.
7. Yapılan işin niteliğine göre soğuk ve sıcak su bağlantısı bulundurulmalıdır.
8. a) Su; toplama ve manevra bölümü olmak üzere 2 bölümden oluşmalı, su ile temas eden yüzeyler suyun kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik niteliğini de etkilemeyecek bir malzemeyle kaplı olmalıdır,
b) Suyun toplandığı bölüme girişler manevra odasından sağlanmalı ve üzerinde çevresel kirleticilere karşı maruziyeti engelleyecek şekilde havalandırma bacası bulunmalıdır,
c) Manevra odasında yapılacak denetimlerde suyun kontrolü amacıyla numune alınmasını sağlayacak numune muslukları olmalıdır,
d) Su depoları su kesintilerinin olduğu dönemlerde 3 ayda bir diğer zamanlarda 6 ayda bir temizlenmeli ve bu amaçla kullanılacak dezenfektanlar Sağlık Bakanlığı'ndan izinli olmalıdır.
9. Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağız kapalı, paslanmaz metal veya plastik malzemeden yapılmış, silindirik, kolay yıkanabilir, ayak pedallı çöp kutusu bulundurulmalı ve çöp kutularına ayrıca çöp torbası geçirilmelidir.
10. Sağlık Bakanlığının ilgili mevzuatı gereğince haşere ve kemirgenlere karşı gerekli önlemler alınmalıdır.
11. Yüzey, araç ve gereçlerin temizliği amacıyla deterjan yanında dezenfektanlar kullanılmalı, kullanılan deterjan ve dezenfektanlar için ilgili mevzuatında belirtilen yetkili kurumundan izin alınması olmalıdır.

12. Temizlikte mümkünse tek kullanımlık temizlik bezleri tercih edilmeli, mümkün olmadı ı durumlarda kullanılan bezler temiz olmalı rutin aralıklarla bezlerin dezenfeksiyonu yapılmalıdır.
13. Kantinlerde çi et ve ürünleri hiçbir ekilde bulundurulmamalı ve bu ürünler kantinlerde pi rilerek satı a sunulmamalıdır. Hazır veya yarı hazır halde i lenmi et ve ürünleri ise so uk zincir kırılmadan uygun artlarda muhafaza edilmelidir. Bu ürünlerin Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ndan onay/kayıt numarası veya ithal izni olmalı, ısıtılarak servise sunulacak bu ürünlerin servisi sırasında mümkünse garnitür olarak salata verilmelidir.
14. Çi olarak servis edilecek olan gıdalar (salata, meyve vb.) bol su ile iyice yıkanarak hazırlanmalı, hazırlandıktan sonra üzeri Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ndan üretim veya ithalat izni olan streç-film gibi ambalaj malzemeleri ile kapatılarak servise kadar buzdolabında muhafaza edilmelidir.
15. Yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olabilecek gıda maddelerinin tüketimini özendirici her türlü reklâm, promosyon ve tanıtım amaçlı afi , poster, bro ür vb. kullanılmamalıdır. Reklâm, promosyon ve tanıtım amaçlı afi , poster, bro ür vb. materyalin ö rencilerin sa lıklı beslenmelerini olumlu yönde etkileyecek nitelikte olmasına özen gösterilmeli ve bu konuda okul/kurum yönetiminden izin alınmı olunmalıdır.
16. El ile temas etme zorunlulu u olan gıda maddelerinin satı ve servisi uygun malzeme ve alet/donanım ile yapılmalı, hazırlama ve ambalajsız ürünlerin servisi sırasında mutlaka tek kullanımlık eldiven kullanılmalıdır. Temizlik sırasında kullanılan eldivenler, hazırlama ve servisi sırasında kesinlikle kullanılmamalıdır. Satı ve servis sırasında ambalaj amaçlı gazete kâ ıdı kullanılmamalı, uygun gıda ambalajı kullanılmalıdır.
17. Servise sunulan gıdaların tüketimi için tercihen tek kullanımlık araç-gereçler (bardak, tabak, çatal, ka ık vb.) kullanılmalıdır.
18. Kantinin görünür bir yerinde uygulanan fiyat tarifesi rahatlıkla okunabilecek bir ekilde bulundurulmalıdır.
19. “Millî E itim Bakanlığı ı Ta ıma Yoluyla E itime Eri im Yönetmeli i” kapsamında ta ınan özel e itim ö renci/kursiyerleri ve ilkö retim ve ortaö retim ö rencilerine verilen ö le yeme i hizmeti sırasında yemek da ıtım vb. i lerde ö renciler görev aldırılmamalıdır.
20. Ö renciler seyyar satıcılardan yiyecek satın almamaları konusunda uyarılmalı ve okul önlerinde yiyecek satılmasını önleyici tedbirler alınmalıdır.
21. İkyardım malzemeleri eksiksiz bulundurulmalıdır.
22. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlı ın tarafından kantinlere yönelik olarak çıkarılmı olan okul kantinlerine dair hijyen kılavuzunun yol gösterici niteli i vurgulanmalıdır. Bu kılavuzun okul/kurumların yönetimlerince personele yol gösterici niteli inden dolayı okul kantin denetim ekibinin, kantin i letmecisi/çalı anlarının ve okul aile birliklerinin ula aca ı bir yerde olması sa lanmalıdır.

B. K RACI VE ÇALI ANLAR LE LG L KURALLAR

1. Okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca ı vb. yerlerde çalı anlar yaka kartı takmalıdır.
2. Kiracı ve çalı anlar; ö renciye ve di er personele kar ı kibar ve saygılı davranmalıdır.
3. Gıda i letmecileri tarafından Alo-174 ile ilgili bilgilendirme afi leri asılmalıdır.
4. Personele ait soyunma dolabı 05.02.2013 tarih ve 28550 Sayılı Resmi Gazete ile yayımlanan “Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeli i” hükümlerine uygun olmalıdır.

5. “Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeli i” gere i i letmede çalı an personelin gıda güvenilirli inin sa lanması, insan sa lı nın korunması ve gıdaya bula maların engellenmesi amacıyla gıda i letmesi sorumlulu unda, gıda i letmesinde (yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca ı vb.) çalı an personele düzenli olarak e itim verilmesi sa lanmalıdır.

6. “Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeli i” gere i e itim alan personele katılım belgesi verilir. Belgesi olmayan personel okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca ı vb. yerlerde çalı tırılmamalıdır.

7. Kiracı ve çalı anların, i bu Genelge kapsamında hareket etmemesi durumunda; “Millî E itim Bakanlığı Okul Aile Birli i Yönetmeli inin” sözleşmenin feshi iptali ve kiralanılan yerlerin tahliyesi ba lıklı Madde 22- hükmüne göre hareket edilmelidir.

8. Çalı anlar açısından bu i yerlerinde çalı maya engel bula ıcı hastalıklar ve cilt hastalıkları bakımından Sa lık Bakanlığı, Çi leri Bakanlığı ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı nca çıkarılmı olan “Hijyen E itimi Yönetmeli inin” ilgili hükümlerine göre hareket edilmelidir.

C.D ER HUSUSLAR

1. Okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca ı vb. yerlerin resmi kontrolü, tarım il/ilçe müdürlükleri tarafından yetkilendirilen gıda kontrolörlerince yapılır. Kantinlerin genel denetimi ise; okul müdürünün kendisi veya görevlendirece i bir müdür yardımcısı ba kanlı nda kurulacak bir komisyon tarafından ayda en az bir kez Millî E itim Bakanlığı na ba lı resmi/özel e itim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca ı gibi gıda i letmelerinin özel hijyen denetim formuna uygun olarak denetlenir. Bu komisyon ö renim yılı ba nda ö retmenler kurulu toplantısında seçilir. Komisyon; müdür, müdür ba yardımcısı veya müdür yardımcısının ba kanlı nda tercihen “Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeli i” kapsamında e itim alan ö retmenlerden en az bir ki i, okul aile birli inden bir yetkili, ö rencilerin oylarıyla seçilen okul meclisi ba kanı veya yardımcısından olu turulmalıdır. Acil durumlarda gere i için mutlaka tarım il/ilçe müdürlüklerine haber verilmez.

2. Yukarıda belirlenen gıda güvenli i ve hijyenik artlarla ilgili eksiklikler var ise, okul/kurum yöneticileri; il/ilçe tarım müdürlükleriyle i birli i yaparak, okul ve kurumlarının bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca ı vb. yerlerdeki bu eksikliklerin en kısa sürede giderilmesini ve sürekli takibinin yapılmasını sa lamalıdır. Denetim formları okulda dosyalanmalı gere i halinde il/ilçe tarım müdürlüklerine gönderilmelidir.

3. Yapılan uyarılara ra men ilgili mevzuatlara uygun çalı madı ı gerek okul bünyesinde kurulan komisyonun gerekse resmi kontrole yetkili makamlarca tespiti halinde yükümlülüklerini yerine getirmeyen yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca ı vb. i letmecilerin, insan sa lı nı tehlikeye attıkları gerekçesiyle sözleşmelerinin feshi yoluna gidilecek ve ilgili kanun hükümleri gere ince haklarında yasal i lem uygulanacaktır.

4. Ayrıca Valili iniz sorumlulu unda ilgili kurum ve kurulu larla ileti ime geçilerek; 1 Hıfzıssıhha Kurulunda, e itim kurumlarındaki ö renci/kursiyerlerin sa lı nın korunması amacıyla yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca ı vb. yerlerle ilgili gereken kararların alınması sa lanacaktır.

**KANTİN, YEMEKHANE, KAFETERYA, BÜFE, ÇAY OCAĞI, VB.
YERLERİN TAHHİMİ GEREKEN, GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN
KURALLARI**

A. GENEL KURALLAR

1. Satılan gıdaların tüketimi için kantin önünde uygun, hijyenik ve güvenilir bir tüketim alanı olmalıdır.
2. Havalandırma ve baca düzeni her türlü kokuyu önleyecek şekilde yapılmalı, ortamın aydınlanması ve ısınması yeterli ve sağlıklı olmalıdır.
3. Kantinlerde; üzeri mermer, paslanmaz çelik veya benzeri malzeme ile kaplı tezgâh, içilebilir nitelikte soğuk ve sıcak su tesisatı bulunmalı, bulağı yıkama lavabosu ve ayrıca el yıkama lavabosu olmalı, dezenfektanlı sıvı el sabunu ile kağıt havlu bulunmalıdır.
4. Tezgâh ve lavabonun bulunduğu yerdeki duvar (dolap kısımları hariç) en az 2 metre yüksekliğe kadar açık renkli fayans, mermer veya benzeri kolay temizlenebilir malzeme ile zemin ise; mermer, seramik, karo vb. su geçirmez malzeme ile kaplı olmalıdır. Zemin, taban ve tavan bakımlı (kırıksız, çatlaksız vb.) ve gözle görülür şekilde temiz olmalıdır. Zeminde kirli suların, yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesini sağlayan bir gider bulunmalıdır.
5. Okul ve pansiyonlara; yemek sağlayan gıda işletmeleri, yemek fabrikaları ve okul, pansiyon yemekhaneleri ürettikleri yemek partisinin her çeşidinden alınan en az 250 gr'lık bir örneği (72) saat uygun koşullarda (soğukta yada dondurarak) saklamakla yükümlüdür.
6. Kantin, yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı, vb. yerlerde “İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte” belirtilen kalite standartlarını sağlayan suyun kullanılması bu suyun bulunmadığı durumlarda suyun 0,3-0,5 ppm düzeyinde klorlanmasına müteakip tüketime verilmesi sağlanmalıdır.
7. Yapılan işin niteliğine göre soğuk ve sıcak su bağlantısı bulundurulmalıdır.
8. a) Su; toplama ve manevra bölümü olmak üzere 2 bölümden oluşmalı, su ile temas eden yüzeyler suyun kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik niteliğini de etkilemeyecek bir malzemeyle kaplı olmalıdır,
b) Suyun toplandığı bölüme girişler manevra odasından sağlanmalı ve üzerinde çevresel kirleticilere karşı maruziyeti engelleyecek şekilde havalandırma bacası bulunmalıdır,
c) Manevra odasında yapılacak denetimlerde suyun kontrolü amacıyla numune alınmasını sağlayacak numune muslukları olmalıdır,
d) Su depoları su kesintilerinin olduğu dönemlerde 3 ayda bir diğer zamanlarda 6 ayda bir temizlenmeli ve bu amaçla kullanılacak dezenfektanlar Sağlık Bakanlığı'ndan izinli olmalıdır.
9. Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağız kapalı, paslanmaz metal veya plastik malzemeden yapılmış, silindirik, kolay yıkanabilir, ayak pedallı çöp kutusu bulundurulmalı ve çöp kutularına ayrıca çöp torbası geçirilmelidir.
10. Sağlık Bakanlığının ilgili mevzuatı gereğince haşere ve kemirgenlere karşı gerekli önlemler alınmalıdır.
11. Yüzey, araç ve gereçlerin temizliği amacıyla deterjan yanında dezenfektanlar kullanılmalı, kullanılan deterjan ve dezenfektanlar için ilgili mevzuatında belirtilen yetkili kurumundan izin alınması olmalıdır.

12. Temizlikte mümkünse tek kullanımlık temizlik bezleri tercih edilmeli, mümkün olmadı ı durumlarda kullanılan bezler temiz olmalı rutin aralıklarla bezlerin dezenfeksiyonu yapılmalıdır.
13. Kantinlerde çi et ve ürünleri hiçbir ekilde bulundurulmamalı ve bu ürünler kantinlerde pi rilerek satı a sunulmamalıdır. Hazır veya yarı hazır halde i lenmi et ve ürünleri ise so uk zincir kırılmadan uygun artlarda muhafaza edilmelidir. Bu ürünlerin Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ndan onay/kayıt numarası veya ithal izni olmalı, ısıtılarak servise sunulacak bu ürünlerin servisi sırasında mümkünse garnitür olarak salata verilmelidir.
14. Çi olarak servis edilecek olan gıdalar (salata, meyve vb.) bol su ile iyice yıkanarak hazırlanmalı, hazırlandıktan sonra üzeri Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ndan üretim veya ithalat izni olan streç-film gibi ambalaj malzemeleri ile kapatılarak servise kadar buzdolabında muhafaza edilmelidir.
15. Yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olabilecek gıda maddelerinin tüketimini özendirici her türlü reklâm, promosyon ve tanıtım amaçlı afi , poster, bro ür vb. kullanılmamalıdır. Reklâm, promosyon ve tanıtım amaçlı afi , poster, bro ür vb. materyalin ö rencilerin sa lıklı beslenmelerini olumlu yönde etkileyecek nitelikte olmasına özen gösterilmeli ve bu konuda okul/kurum yönetiminden izin alınmı olunmalıdır.
16. El ile temas etme zorunlulu u olan gıda maddelerinin satı ve servisi uygun malzeme ve alet/donanım ile yapılmalı, hazırlama ve ambalajsız ürünlerin servisi sırasında mutlaka tek kullanımlık eldiven kullanılmalıdır. Temizlik sırasında kullanılan eldivenler, hazırlama ve servisi sırasında kesinlikle kullanılmamalıdır. Satı ve servis sırasında ambalaj amaçlı gazete kâ ıdı kullanılmamalı, uygun gıda ambalajı kullanılmalıdır.
17. Servise sunulan gıdaların tüketimi için tercihen tek kullanımlık araç-gereçler (bardak, tabak, çatal, ka ık vb.) kullanılmalıdır.
18. Kantinin görünür bir yerinde uygulanan fiyat tarifesi rahatlıkla okunabilecek bir ekilde bulundurulmalıdır.
19. “Millî E itim Bakanlığı Ta ıma Yoluyla E itime Eri im Yönetmeli i” kapsamında ta ınan özel e itim ö renci/kursiyerleri ve ilkö retim ve ortaö retim ö rencilerine verilen ö le yeme i hizmeti sırasında yemek da ıtım vb. i lerde ö renciler görev aldırılmamalıdır.
20. Ö renciler seyyar satıcılardan yiyecek satın almamaları konusunda uyarılmalı ve okul önlerinde yiyecek satılmasını önleyici tedbirler alınmalıdır.
21. İkyardım malzemeleri eksiksiz bulundurulmalıdır.
22. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlı ın tarafından kantinlere yönelik olarak çıkarılmı olan okul kantinlerine dair hijyen kılavuzunun yol gösterici niteli i vurgulanmalıdır. Bu kılavuzun okul/kurumların yönetimlerince personele yol gösterici niteli inden dolayı okul kantin denetim ekibinin, kantin i letmecisi/çalı anlarının ve okul aile birliklerinin ula aca ı bir yerde olması sa lanmalıdır.

B. K RACI VE ÇALI ANLAR LE LG L KURALLAR

1. Okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca ı vb. yerlerde çalı anlar yaka kartı takmalıdır.
2. Kiracı ve çalı anlar; ö renciye ve di er personele kar ı kibar ve saygılı davranmalıdır.
3. Gıda i letmecileri tarafından Alo-174 ile ilgili bilgilendirme afi leri asılmalıdır.
4. Personele ait soyunma dolabı 05.02.2013 tarih ve 28550 Sayılı Resmi Gazete ile yayımlanan “Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeli i” hükümlerine uygun olmalıdır.

5. “Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeli i” gere i i letmede çalı an personelin gıda güvenilirli inin sa lanması, insan sa lı nın korunması ve gıdaya bula maların engellenmesi amacıyla gıda i letmesi sorumlulu unda, gıda i letmesinde (yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca ı vb.) çalı an personele düzenli olarak e itim verilmesi sa lanmalıdır.

6. “Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeli i” gere i e itim alan personele katılım belgesi verilir. Belgesi olmayan personel okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca ı vb. yerlerde çalı tırılmamalıdır.

7. Kiracı ve çalı anların, i bu Genelge kapsamında hareket etmemesi durumunda; “Millî E itim Bakanlığı Okul Aile Birli i Yönetmeli inin” sözleşmenin feshi iptali ve kiralanılan yerlerin tahliyesi ba lıklı Madde 22- hükmüne göre hareket edilmelidir.

8. Çalı anlar açısından bu i yerlerinde çalı maya engel bula ıcı hastalıklar ve cilt hastalıkları bakımından Sa lık Bakanlığı, Çi leri Bakanlığı ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı nca çıkarılmı olan “Hijyen E itimi Yönetmeli inin” ilgili hükümlerine göre hareket edilmelidir.

C.D ER HUSUSLAR

1. Okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca ı vb. yerlerin resmi kontrolü, tarım il/ilçe müdürlükleri tarafından yetkilendirilen gıda kontrolörlerince yapılır. Kantinlerin genel denetimi ise; okul müdürünün kendisi veya görevlendirece i bir müdür yardımcısı ba kanlı nda kurulacak bir komisyon tarafından ayda en az bir kez Millî E itim Bakanlığı na ba lı resmi/özel e itim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca ı gibi gıda i letmelerinin özel hijyen denetim formuna uygun olarak denetlenir. Bu komisyon ö renim yılı ba nda ö retmenler kurulu toplantısında seçilir. Komisyon; müdür, müdür ba yardımcısı veya müdür yardımcısının ba kanlı nda tercihen “Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeli i” kapsamında e itim alan ö retmenlerden en az bir ki i, okul aile birli inden bir yetkili, ö rencilerin oylarıyla seçilen okul meclisi ba kanı veya yardımcısından olu turulmalıdır. Acil durumlarda gere i için mutlaka tarım il/ilçe müdürlüklerine haber verilmez.

2. Yukarıda belirlenen gıda güvenli i ve hijyenik artlarla ilgili eksiklikler var ise, okul/kurum yöneticileri; il/ilçe tarım müdürlükleriyle i birli i yaparak, okul ve kurumlarının bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca ı vb. yerlerdeki bu eksikliklerin en kısa sürede giderilmesini ve sürekli takibinin yapılmasını sa lamalıdır. Denetim formları okulda dosyalanmalı gere i halinde il/ilçe tarım müdürlüklerine gönderilmelidir.

3. Yapılan uyarılara ra men ilgili mevzuatlara uygun çalı madı ı gerek okul bünyesinde kurulan komisyonun gerekse resmi kontrole yetkili makamlarca tespiti halinde yükümlülüklerini yerine getirmeyen yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca ı vb. i letmecilerin, insan sa lı nı tehlikeye attıkları gerekçesiyle sözleşmelerinin feshi yoluna gidilecek ve ilgili kanun hükümleri gere ince haklarında yasal i lem uygulanacaktır.

4. Ayrıca Valili iniz sorumlulu unda ilgili kurum ve kurulu larla ileti ime geçilerek; 1 Hıfzıssıhha Kurulunda, e itim kurumlarındaki ö renci/kursiyerlerin sa lı nın korunması amacıyla yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca ı vb. yerlerle ilgili gereken kararların alınması sa lanacaktır.

M İLLÎ E T İM BAKANLI İNA BA LI (RESM İ-ÖZEL) OKUL/KURUMLARIN BÜNYES İNDE FAAL YET GÖSTEREN YEMEKHANE, KANT İN, KAFETERYA, BÜFE, ÇAY OCA İ G İB İ G İDA İLETMELER İNE A T KONTROL VE DENET İM FORMU		
<p>YER HAKKINDA B LG LER</p> <p>Yemekhane () Kantin () Kafeterya ()</p> <p>Büfe () Çay oca ı ()</p> <p>YER İN İNVANI:</p> <p>LETME SAH İB İN İ ADI SOYADI:</p> <p>ADRES :</p> <p>TELEFON NO :</p> <p>KAYIT NO :</p>	<p>KONTROL VE DENET İM İN AMACI</p> <p><input type="checkbox"/> RUT İN KONTROL VE DENET İM</p> <p><input type="checkbox"/> KÂYET</p>	
A- GIDA GÜVEN L RL	Uygun	Uygun De ğ il
1.Mevzuat gere ğ ince gıda ğ iletmesi kayıt belgesi almalı,		
2.Gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bile enleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmamalı ve satı a sunulmamalı,		
3.Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin depolanması, hazırlanması, sergilenmesi ve ta ğ ınması sırasında tekni ğ e uygun olarak korunmalı,		
4.Kirlenmi , koku mu , ek ğ imi , nitelikleri ve görünümü bozulmu , bombaj yapmı , kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya u ramı , ambalajı yırtılmı , kırılmı , paslanmı ve son tüketim tarihi ge ğ mi gıda maddeleri satı a sunulmamalı		
5.Depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin üzerinde, niteli ğ ini ve varsa özel saklama ko ullarını belirten gıda mevzuatına uygun etiket bulunmalı,		
6.Gıda maddeleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmeli,		
7.Gıda atı ı ve di er atıkların birikmelerini engelleyecek ekilde, gıdanın bulundu u mekanlardan uzakla tırılmalı, do rudan veya dolaylı bula ma kayna ı olu turmayacak ekilde atılmalı,		
8.Ambalajlama ve paketleme ğ lemleri gıdaların bula masını önleyecek ekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenilir olması ve temiz tutulması sa lanmalı,		
9.So uk zincir bozulmadan ta ğ ınması gereken hammaddelerin kabulü sırasında mutlaka sıcaklık kontrolü yapılmalı ve so uk zincir kesintiye u ratılmaksızın hammaddelerin depolanması sa lanmalı.		
B-PERSONEL İJYEN		
1. İletmelerde çalı an ki ğ ler temizlik ve hijyen kurallarına uymalı,		
2.Gıda hazırlık ve üretim alanında çalı an personel, özel kıyafet giymeli,		
3.Gıda hazırlık ve üretim alanı ğ inde saç, sakal ve bıyı ğ ın kapatılması amacıyla kep/bone/ apka/maske kullanılmalı, hazırlık ve üretim alanı ğ inde takı takmamalı,		
4.Hazırlık ve üretim alanında çalı an personelin tırnakları kısa ve temiz olmalı, oje, cila ve makyaj malzemesi kullanılmamalı,		
5.Hazırlık ve üretim alanı ğ inde çalı an personel, uzun kollu ğ elbisesi giymeli ya da tek kullanımlık kolluk takmalı,		
6.Ellerinde açık yara, çıban, deri hastalı ı olan ki ğ ler gıdaya temas ettirilmemeli, koruyucu bant ve eldiven ile çalı malı, çalı anların el kesiklerinde mavi renkli yara bandı kullanılmalı,		
7.Gıdalarla ta ğ ınması ihtimali olan bir hastalı ı olan veya bula ıcı yara, deri enfeksiyonları ve ishal gibi hastalı ı olan ki ğ lerin gıda ğ iletmesinde çalı masına izin verilmemeli ve belirtilen durumlar dı ğ nda eldiven kullanılmalı,		
8.Depolama, üretim ve hazırlık alanlarına yetkili personel dı ğ nda girebilecek tüm ki ğ lerin hijyen kurallarına uyması sa lanmalı,		
9.Gıda üretim ve hazırlık alanlarına giri te el dezenfektanları bulundurulmalı,		
10. 05 Temmuz 2013 tarihli ve 28698 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hijyen E ğ itimi Yönetmeli ğ i kapsamında; yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca ı gibi gıda ğ iletmelerinde görev yapan ki ğ lerden, do rudan hizmetin ğ inde olan çalı anlar ile bizzat çalı maları durumunda ğ yeri sahiplerinin ve ğ letenlerinin Millî E ğ itim Bakanlığı Hayat Boyu Ö renme Genel Müdürlü ğ üne ba lı halk e ğ itimi merkezlerinden, mesleki e ğ itim merkezlerinden, turizm e ğ itim merkezlerinden ve olgunla ma enstitülerinden hijyen e ğ itimi belgesi almı olmalıdır.		

C- ALET EK PMAN H JYEN		
1.Kullanılan tüm ekipmanın, bakım planları do rultusunda bakımı yapılmalı,		
2.Kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmü ve uygun olmayan madde ve malzemelerle gıda satı ve servisi yapılmamalı ve gıda maddesinin ta ınmasında, muhafazasında kullanılan kaplar, ba ka amaçlar için kullanılmamalı,		
3.Kullanılan her türlü malzeme ve ekipman, temizlik ve dezenfeksiyon planlarında belirtildi i ekilde temizlenmeli ve dezenfekte edilmeli,		
4.Kullanılan her türlü ekipmanın kalibrasyonu düzenli olarak yaptırılmalı ve belgeler istenildi inde gösterilebilecek ekilde hazır bulundurulmalı,		
5. yerlerinde kullanılan bıçaklık, bıçakların sapları tahta malzemedden olmalı, bıçaklar kullanılmadıkları zaman, bıçaklıklarda bekletilmeli, bıçaklı a kesinlikle kirli bıçak konulmamalı ve bıçaklar kesinlikle duvar ile tezgâh arasında sıkı tırılmamalı,		
6.Gıdaların do ranmasında ve hazırlanmasında kullanılan do rama tezgahları tahta malzeme dı ında kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir bir malzemedden olmalı,		
7.Tost makinesi, ızgara gibi ekipmanın temizli i ve dezenfeksiyonu günlük olarak yapılmalı,		
8.Bula ma riskini en aza indirecek uygun malzemedden üretilmi , çalı ır durumda, bakımlı ve iyi artlarda olmalı,		
9. Kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizli ine imkân verecek ekilde yerle tirilmeli,		
10.Gerekti inde uygun bir kontrol cihazı yerle tirilmi olmalı,		
11.Korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerekti inde, bu maddeler iyi uygulama ilkelerine göre kullanılmalı.		
D- YER H JYEN		
1.Tuvaletler, gıdaların hazırlandı ı odalara do rudan açık olmamalı ve hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalı,		
2.Yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyona izin veren, çevreden ve i letmeden kaynaklanan bula mayı engelleyen veya en aza indiren ve bütün i lemler için hijyenik çalı maya uygun yeterli çalı ma alanı sa lanmalı,		
3.Gıda i letmesinde üretim ve hazırlık alanlarının giri lerinde hijyen paspası bulundurulmalı ve bu paspasların temizli i düzenli aralıklarla yapılmalı,		
4.Gıdaların uygun sıcaklıklarda muhafazası için yeterli kapasitede, uygun sıcaklık kontrollü hazırlama, depolama ve sunum ko ulları sa lanmalı ve sıcaklık de erleri izlenmeli ve sıcaklık kayıtları tutulmalı,		
5. letme ve i letme çevresinde zararlı barınmasını engellemek amacıyla, atık birikimine izin verilmemeli ve olu an atıklar en kısa sürede ortamdaki uzakla tırılmalı,		
6. letme içerisinde, mal kabul alanı, hazırlık alanı ve kimyasal malzeme depoları bula maları engelleyecek ekilde birbirinden ayrı yerlerde olmalı,		
7.Camın mevcut oldu u yerlerde, camın kırılarak gıdaya bula ma riskini kontrol altına almak için; depo, üretim, hazırlık alanlarında bulunan, sinek tutucu lambaları da dâhil tüm ık kaynaklarında bulunan camlar, kırılmaya kar ı koruma altına alınmalı,		
8.Deponun kapı, pencere ve di er kısımları her türlü zararlıının girmesini önleyecek uygun donanıma sahip olmalı,		
9.Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemi , ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte olmalı,		
10.Depo ve satı yerlerinde ham madde, gıda bile enleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek ve yerle temas etmeyecek ekilde palet yüksekli inde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilmeli,		
11.Gıda servisi ve toplu tüketim yapılan yerlerde bula ık yıkama düzeni sa lanmalı.		
E- TA İMA		
1.Gıdanın ta ınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, gıdayı bula madan korumak, iyi artlarda muhafaza edilmesini sa lamak, temizli e ve gerekti inde dezenfeksiyona izin verecek ekilde olmalı,		
2.Ta ımada kullanılan kapların gıdanın ta ınması için kullanıldı ını göstermek amacıyla, açıkça görülebilecek ve silinmeyecek ekilde “yalnız gıdanın ta ınmasında kullanılmalıdır” ifadesi belirtilerek i aretlenmeli,		
3.Çapraz bula maya neden olabilecek gıdalar bir arada aynı kap içinde ta ınmamalı,		
4.Sıvı, granüle ve toz halindeki dökme gıdalar, gıdalara uygun kaplarda ta ınmalı,		
5.Kullanılan kaplar i bitiminde iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmeli.		

F-DEPOLAMA VE MUHAFAZA		
1.Gıdalar gruplarına göre sınıflandırılarak muhafaza edilmek üzere uygun depolara yerle tirilmeli,		
2.Gıdalar, grup bazında ilgili mevzuatta belirtilen sıcaklık derecelerinde muhafaza edilmeli,		
3.Gıdalar temiz ve hijyen kurallarına uygun ortamlarda ve zararlılara karşı gerekli koruma tedbirleri alınarak muhafaza edilmeli,		
4.Dondurulmuş olarak muhafaza edilecek gıdalar zaman kaybettirilmeden uygun depolara alınmalı,		
5. İletmenin depolarındaki ilgili mevzuata uygun olmayan gıdalar ayrı bir alanda, diğer gıda maddelerine bulaşmasına izin vermeyecek şekilde, effaf polietilen içinde ve tanımlı etiketler ile etiketlenmiş olarak muhafaza edilmeli,		
6.Hazırlık ve üretim alanları sadece gıda hazırlama ve üretim amacıyla kullanılır ve bu alanlarda gıda maddesi depolanmamalı,		
7.Depolarda gıda taşınmasına uygun plastik malzemeden yapılmış ve kolayca temizlenebilir, dezenfekte edilebilir nitelikte ve zeminin temizliğin için engel olmayacak uygun bir yükseklikte paletler kullanılmalı,		
8.Hazırlık ve üretim alanlarındaki panolarda metal malzeme kullanılmamalı,		
9.Soğuk hava depolarında, su yalıtım masası veya suyun gıdaya bulaşmasını engellenmeli ve bu amaçla, soğutucu klimaların altında gıda maddesi depolanmamalı,		
10.Depodaki gıdanın duvarlardan uzaklığı ve zeminden yüksekliği en az 15 cm olmalı,		
11.Depolarda stok yönetimini ve temizliğini zorla tıraca karşı ve zararlı çoğalmasına neden olabileceği için depo kapasitesi göz önüne alınarak artırılmamalı,		
12.Depo sıcaklığı günlük olarak sürekli kontrol edilmeli ve sıcaklık değerleri kayıtlı edilmeli,		
13.Çiğ gıdalar, özellikle tüketime hazır hale getirilmiş gıdalardan ayrı bir yerde ve uygun koşullarda muhafaza edilmeli,		
14.Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler temiz ve hijyen standartlarına uygun depoda muhafaza edilmeli ve gerekli koruma tedbirleri alınmalı,		
15.Depolarda ambalajı açık bırakılmış gıda maddesi bulundurulmamalı.		
G.GIDA MADDELERİNİN HAZIRLANMASI VE DEZENFANESİ		
1.Gıdaların hazırlanmasında çalışan personelin mikrobiyolojik bulaşmayı engelleyecek şekilde kişisel hijyen kurallarına uymalı,		
2.Çapraz bulaşmayı önleyici tedbirleri hazırlanmalı ve uygulanmalıdır. Çiğ ve tüketime hazır hale getirilmiş gıda maddelerinin ayrı alanlarda ve ayrı ekipmanlarla dezenfanesi sağlanmalı,		
3.Dondurulmuş et ve et ürünleri 4°C'de çözündürülmeli ve çözündürülen gıda doğrudan pişirilmeli,		
4.Et ve et ürünlerinden yapılan gıdaların pişirilmesi esnasında, gıdanın merkez sıcaklığı en az 72°C'de 15 saniye bu sıcaklığa maruz kalmalı,		
5.Dondurma işlemi uygulanacak gıdaların taze ve temiz olmasına dikkat edilmeli,		
6. Dondurulacak gıdalar uygun koşullarda ve üzerleri kapalı kaplarda muhafaza edilmeli ve dondurulmaya müsait ambalajlar kullanılmalı,		
7.Dondurulacak gıdalar kendi ürün gruplarına göre sınıflandırılarak dondurucuya yerle tirilmeli,		
8.Dondurulacak gıdaların etiketlerinde gıdanın son tüketim tarihi bilgileri ile birlikte muhafaza sıcaklığı belirtilmeli,		
9.Çözünme işlemi, gıdada patojenik mikroorganizma gelişimini, toksin oluşumunu, kimyasal ve fiziksel bulaşmaları engelleyecek biçimde yapılmalı,		
10.Çözünme işlemi sırasında, insan sağlığı ve güvenilir gıda için risk oluşturabilecek sıvı akıntısı uygun bir şekilde ortamdaki uzaklaştırılmalı,		
11.Dondurulmuş gıdalar oda sıcaklığında defil, +4 °C buzdolabı sıcaklığında çözündürülmeli.		
-SICAKLIK KONTROLÜ VE SOĞUK ZİNCİR		
1.Gıdanın soğutma işlemi hızla gerçekleştirilmeli ve gıdanın sıcaklığı 60°C'den 37°C'ye en çok iki saatte, 37°C'den 4°C'ye en çok dört saatte düşürülmeli,		
2.Gıda tüketilinceye kadar sıcak olarak muhafaza edilecekse, muhafaza sıcaklığı 63°C'nin üzerinde olmalı,		
3. Soğuk tüketilen veya soğukta muhafaza edilen gıdalar 4°C'nin altındaki ortamlarda bekletilmeli.		
H.GIDA SERVİSİ, SATIŞI VE TÜKETİMİ		
1.Gıdalara çeşitli kaynaklardan gelecek bulaşmayı engellemek için, gıdalar ambalajlı veya kapalı olarak sergilenmeli ve bulaşma kaynaklarından korunmalı,		
2.Gıdaların soğuk ortamda muhafaza edilmesi halinde öncelikli olarak o gıda için tavsiye edilen sıcaklık koşulları sağlanmalı,		

3.Tüketime hazır gıdalar herhangi bir bula mayı önleyecek nitelikte muhafaza edilmeli, sergilenmeli ve tüketime sunulmalı,			
4.Gıdalar self-servis ekinde tüketime sunuluyorsa tüm bula malardan etkin bir ekinde korunması için koruyucu perde, kapak veya camekân kullanılmalı,			
5.Sıcak servis edilen gıdalar 63°C'nin altında en çok 2 saat ve so uk gıdalar ise 8°C'nin üstünde en çok 4 saat bekletilmelidir. Gıdaların sıcaklık kontrolünün sürekli yapılmasına dikkat edilmeli,			
6. Ambalajsız gıdalar do ru sıcaklıkta ve uygun ko ullarda muhafaza edilmeli,			
7. Ambalajsız gıdalar bir personel gözetim ve denetiminde satı ve tüketime sunulmalıdır. Herhangi bula ma veya tehlikenin tespit edilmesi durumunda bu gıdaların satı na ve tüketimine izin verilmemeli,			
8.Gıdaların sergilenmesi, satı ı ve tüketimi sırasında kullanılan masa, tezgah ve servis ekipmanlarının gıdanın yapısına uygun ve güvenilir malzemeden yapılmı olmalı ve bu malzemeler sa lam durumda korunmalı, temizlenmesi ve gerekli hallerde dezenfeksiyonu sa lanmalı.			
9.Gıda servisinin yapıldı ı alanda çalı an personelin hijyen kuralları konusunda e itimli olmalı,			
10.Ambalajı açılarak satı a sunulan ve sergilenen gıdaların etiketlerinde raf ömrü mutlaka bulunmalı,			
11.Alerjik reaksiyona sebep olabilecek gıdalar di er gıdalardan ayrı yerde tutulmalıdır. Hazırlama, sunum ve satı nda ayrı ekipmanlar kullanılmalı ve ekipmanların temizli i uygun olarak yapılmalıdır.			
I. ZLENEB L RL K			
1.Gıdanın geriye dönük izlenebilirlik bilgileri gıdanın kabul kayıtları ile fatura/irsaliyelerinden takip edilmeli.			
.GÖRÜLEN D ER EKS KL KLER, DÜ ÜNCCELER			
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>			
Kontrol ve Denetim Tarihi:	Denetleyenin Adı/Soyadı Ünvanı/ mzası	Denetleyenin Adı/Soyadı Ünvanı/ mzası	Kantin Sorumlusunun Adı/Soyadı Ünvanı/ mzası

* Uygun de il kısmı i aretli olan formlar bir hafta içerisinde ba lı bulunulan l/ İçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerine gönderilmelidir.