

Gıda hijyeni öngörürleri

Gıda hijyeni hakkında Avrupa birliği kararnamesi 852/2004
Lebensmittelghygiene-Verordnung (LMHV)

**Gıda hijyeni kararnamesi tüm gıda üretimi, işletmesi, pazarlaması ve gıda ihracatı
dolayında geçerlidir|**

Dahil olmayan durumlar

- Şahsi özel kullanım için ön görülen ana madde
- Evlerde özel kullanmaya ve depolamaya ön görülen üretim
- Üreten kişi tarafından tüketiciye küçük miktarda dağıtılan ana gıda maddesi veya dolaysız yoldan tüketiciye ulaştırılan yerel perakende satış mağazalarına verilen gıdalar

Uygulanması gereken ilkeler:

- Bir gıdanın güvenliliği gıda işletmecisinin sorumluluğu altındadır.
- Gıdaların kesin güvenirliliğini sağlamak için besin zincirinin her aşaması garanti altında olmalıdır.
- Oda ısısına dayanıklı olmayan gıdaların, özellikle dondurulmuş olanlar, soğutulma derecesi kesintisiz olmalıdır.
- Gıda işletmecilerinin sorumlulukları HACCP ilkerine dayanan hijyenik çalışma ortamı sağlama şartlandırılmasıyla güçlendirilmelidir.
- Yönergeler uygulama yönteminde değerli kılavuzlardır. Üreticilere gıda hijyeni yasalarını uygulama aşamasında yardımcı olur ve HACCP ilkelerinde yön gösterir.
- Bilimsel risk değerlendirilmesi temelinde mikrobiyolojik kriterler ve sıcaklık kontrol uygulama şartı konulmalıdır.
- İthal edilen gıdaların aynı veya eş değer hijyenik standartlarda üretilmiş olduklarına emin olunmalıdır.
- Gıda ürünlerinin imalatından sonra dağıtıma sunulma hali, dağıtım süresinde dikkat koşulları altında olabilecek tüm olumsuz etkenlerden korunmuş şekilde olmalıdır.

olumsuz etkenler besin maddesinin kusursuz hijyenik halini iğrenç şekilde etkiler ve değiştirir.

Etken örnekleri: mikro-organizmalar, pislik, hava etkileri, kokular, değişen ısılar, gazlar, dumanlar, aerosoller, böcekler, insan ve hayvan dışkısı vede çöp, atık su, temizlik maddesi, bitki ilacı, hayvan ilacı, biyosidal ürünler veya uygun olmayan kullanım şekilleri.



İşletmeler için koşullar:

- Gıda ürünleriyle çalışan işletmeler daima temiz ve kusursuz onarımlı olmalıdırlar.
- Gıda ürünleriyle çalışan işletmelerin kuruluş ve davranış şekli...
 - gerektiğinde tamir, temizleme veya desinfekte etme durumuna uygun olmalı, kirlenme durumunu tamamen veya en düşük seviyede tutmalı, kusursuz hijyenik çalışmayı mümkün kılmalıdır.
 - kir birikimini, toksik maddeler ile teması, gıdaya yabancı madde karışmasını, kondenzasyon veya küf oluşumunu önler olmalıdır.
 - iyi hijyen koşullara sahip olmalı, özellikle kir oluşumu ve böceklenmeye karşı ciddi önlem taşınmalıdır.
 - gerektiği takdirde, yeterince kapasiteli ve ısı kontrollü bir işlem odası ve depolama olanağı sağlamalıdır. Böylelikle gıdaları uygun ısıda ve gözlem altında, gerektiğinde kayıtlanarak, tutmak mümkün olmalıdır.
- Yeteri sayıda su ve kanalizasyon bağlantılı tuvalet mevcut olmalıdır. Tuvaletler kesinlikle gıda maddesi ile çalışılan odalar ile yan yana olmamalı.
- Uygun yerlerde yeterli miktarda sıcak ve soğuk su akıtan el yıkama lavaboları mevcut olmalıdır; ayrıca sabun ve hijyenik el kurulama havluları bulunmalıdır. Gerektiği takdirde gıda yıkama için ayrı lavabolar tesis edilmelidir.
- Yeterli dercede doğal veya yapay havalandırma bulunmalıdır. Yapay havalandırmadan gelen akımların temiz alanlara ulaşmaması sağlanmalıdır. Filtre ve benzer aletleri temizlemek veya değiştirebilmek için havalandırmaların bulunduğu yerlere kolayca ulaşmak mümkün olmalıdır.
- Tüm sıhhi tesislerde doğal veya yapay havalandırmalar bulunmalıdır.
- Gıda ürünleri ile çalışan bütün işletmelerde doğal ve/veya yapay ışıklandırma bulunması şarttır.
- Kirli su akıtma sistemi mikrop değmeyecek şekilde yapılmış olması gereklidir. Çıkış kanalı kirli alandan temiz alana geçemeyecek şekilde uygulanmış olmalıdır, özellikle gıda maddelerinin bulunduğu yerlere ulaşmamalıdır.
- Gerektiğinde personele ait giyinme odası mevcut olmalıdır.
- Temizleme ve desinfekte malzemesi gıda ürünü bulunan yerlerde tutulmamalıdır.

Tesis, Alet, Nesne ve Teşhizat ile ilgili şartlar:

- Yer döşemeleri kusursuz durumda tutulmalıdır, temizlemesi ve gerektiğinde desinfekte etmesi kolay olmalıdır. Su geçirmeyen ve suya dayanıklı, kolay yıpranmayan ve zehir içermeyen maddeden olmalıdır.
- Duvar döşemeleri kusursuz durumda tutulmalıdır, temizlemesi ve gerektiğinde desinfekte etmesi kolay olmalıdır. Pürüzsüz düzgün bir yüzeye sahip olmalı, su geçirmeyen ve suya dayanıklı olmalıdır. Aynı zamanda kolay yıpranmayan ve zehir içermeyen maddeden olmalıdır.

- Tavan (tavan bulunmadığı takdirde çatı içleri) ve tavan yapısı öyle inşa edilmiş olmalıdırki, kir birikimi, kondenzasyon ve küf oluşma ihtimali en alt düzeyde olsun. Tavandan parça kopması önlenmelidir.
- Pencereler ve benzeri açılabilen nesnelere kir birikimini önler şekilde inşa edilmiş olmalıdır. Dışarı açılan yerlere böceklik takılmalıdır ve gerektiğinde temizleme amaçlı kolayca sökülebilmelidir. Eğer açık pencereler kir girme ihtimalini yükseltiyorsa üretim süresi boyunca kapalı tutulmalıdırlar.
- Kapılar kolayca temizlenebilmeli ve desinfekte edilebilmelidir. Kapı yüzeyi düz ve su tutmaz olmalıdır.
- Gıda maddesi bulunan ve özellikle temas eden alanlar, alet yüzeyleri dahil, kusursuz durumda tutulmalı, kolay temizleme ve desinfekte edilebilmelidir. Aynı zamanda düz, aşınmaz, paslanmaz ve toksitsiz (zehirsiz) madden oluşan bir yüzeye sahip olmalı.
- Çalışma aletlerini temizleme, desinfekte ve depolayabilmek için uygun cihazlar bulunmalıdır. Bu cihazlar paslanmaz maddeden oluşmalı ve kolay temizlenebilmelidirler. Sıcak ve soğuk su ulaşımı mevcut olmalıdır.
- Gerektiğinde gıda maddelerini yıkayabilmek için ayrı lavabo veya benzeri olanak bulunmalıdır. Buna göre her bir lavabo veya benzeri yıkama yeri sıcak ve soğuk içme suyuna bağlı olmalı, temiz ve hijyenik tutulmalıdır.
- Gıda maddesi taşıma kapları/konteynerler daima temiz ve kusursuz tutulmalıdır, her tür kir bulaşımı engellenmelidir. Yapısı, gereken arınmaya ve desinfekte edilmeye uygun olmalıdır.
- Taşıma için kullanılan kaplar/Konteynerler gıdanın bulunması gereken ısıyı muhafaza edebilmeli ve hareket sürecinde kontrol altında tutulabilmesini sağlamalıdır.
- Gıda ile temas eden bütün eşya ve aletler, musluklar ve tüm nesnelere
 - iyice temizlenmelidir, desinfekte edilebilmelidir. Bu işlem kir oluşumu en düşük seviyede tutulacak sıklıkta yapılmalıdır,
 - kir tutmaz ve kir riskini düşük tutan madden yapılmış olmalıdır,
 - monte edililişi, donanımı ve yakın çevresini, gereken titizlikle temizlemeye mümkün kılar olmalıdır.
- Katkı maddeler kullanılıyorsa, paslanmayı önlemek için, usulüne ve içeriğine uygun bilinçli kullanılmalıdır.

Gıda atıkları:

- Gıda atıkları, yenmez mamulat ve diğer çöpler en kısa zamanda gıda üretilen odalardan çıkarılmalıdır. Böylelikle çöp birikimi önlenmiş olur.
- Gıda atıkları, yenmez mamulat ve diğer çöpler kapalı muhafaza edilmelidir.

- Gıda atıkları, yenmez mamulat ve diğer çöpleri toplama alanında gereken önlemler alınmalıdır. Çöp toplanılan yerler daima temiz tutulmalı, böcek ve hayvanların ulaşmaması sağlanmalıdır.
- Tüm atıklar yasalar gereği kusursuz hijyenik ve çevre temizliğine uygun imha edilmelidir. Kesinlikle gıda maddeleriyle doğrudan veya dolaylı temas etmemelidir.

Personel hijyeni:

- Gıda maddeleri bulunan alanda çalışan personel yüksek derecede temiz olmalıdır; temiz iş kıyafetleri olmalı ve gerektiği taktirde uygun iş giyisilerine sahip olmalıdır.
- Bulaşıcı hastalıkları olan kişiler (örneğin: mikrop taşıyan açık yara, deri hastalığı veya ishal) doğrudan veya dolaylı yoldan mikrop bulaşımını önlemek için gıda maddesi bulunan yerlere girmeleri yasak olmalıdır. Gıda üreten şirkette çalışan ve gıda ile temas içinde olabilecek kişiler, hastalıklarını ve belirtilerini hatta mümkün ise sebebi ile işverene derhal bildirmeleri gereklidir.

Gıda ürünleriyle çalışma şartları:

- Gıda ürünleri işletmecisi, üretiminde canlı hayvan veya benzeri malzeme kullanmayı kabul etmeden önce, malzemenin parazit, patojen mikroorganizmalar veya toksik maddelerle bulaşmış olmadığından tamamen emin olmalıdır. Farklı bir malzeme kullanılırken imal edilen ürünün tüm denetlemelerden temiz çıkacağı kesin olarak görülebilmelidir.
- İşletmede bulunan ham maddeler ve tüm malzemeler sağlığa zarar verecek bozulmalardan ve kir bulaşımından korunmuş halde depolanmalıdır.
- Gıda ürünleri üretim, işlem ve parzarlama süresi boyunca, insan sağlığına zarar verebilecek tüm etkenlerden korunmalıdır.
- Zarar verebilecek tüm olanaklar göz önüne alınmalı ve imha edilmelidir. Gıda maddesi ile çalışılan ve depolanan mekanlara evcil hayvanların girmesi engellenmelidir.
- Ham madde, katkı maddeleri, ara ürün, ve ürünün içinde bulunan malzeme, kıvamı veya tutarlılığı patojen mikroorganizma ve toksik madde üretimine elverişli ise, belirli öngörülen bir ısıda muhafaza edilmesi gereklidir. Soğutulma derecesi sabit tutulmalıdır. Ancak gıdanın hazırlanma, taşıma veya sunumu esnasında kolaylık sağlanabilmesi için kısa süre öngörülmuş ısı derecesinden sapılabilir, tüketicinin sağlığı risk edilmediği sürece. Katkı malzemesi üreten veya kullanan işletmeler farklı ham maddeler için yeterince büyük ve ayrı depo yerlerine sahip olmalıdır.
- Soğuk stoklanan veya sunulan gıdalar, ısıtıldıkları takdirde veya sunuma hazır hale geldiklerinde, bir an önce sağlığa zarar vermeyecek ısıya getirilmeleri gerekir.

- Dondurulmuş gıdaların eritilme şekli, patojen mikroorganizma ve toksik madde üretimini en düşük seviyede tutularak gerçekleşmelidir. Sağlığa zarar vermeyecek dercede eritilmelidirler. Erimeye başlayan su sıhhi risk sağlıyorsa akma imkanı sağlanmalıdır. Buzu çözülmüş (eritilmiş) gıda ürünlerinin kullanımı patojen mikroorganizma üremesi veya toksik madde oluşmasını en düşük miktarda tutulacak şekilde olmalıdır.
- ırlığı tehdit eden ve/veya yenmeyen maddeler, hayvan yemi dahil, etiketlenmeli ve ayrı, açılmayan kaplarda muhafaza edilmelidirler.

Gıda ürünü ambalajlama ve paketleme şartları:

- Paketleme ve ambalaj malzemeleri gıda için mikrop kaynağı olmamalıdır.
- Ambalaj malzemeleri tozdan kirden korunmuş şekilde depolanmalıdır.
- Ürünün ambalajlama ve paketlenmesi kir kapmayacak şekilde olmalıdır. Özellikle metal veya cam kavanoz kullanılıyorsa, bunların temiz ve hasarsız oldukları tespitlenmesi gereklidir.
- Ambalaj ve paketleme malzemesi tekrar kullanılıyorsa kolay temizlenebilmeli ve gerektiğinde kolay desinfekte edilebilmelidir.

Eğitim:

- Gıda ürünleri işletmecilerinin uygulaması gerekenler.
 - gıda ürünleri ile temasda olanla şirket çalışanlarını görev alanları gereğince denetlemeleri ve gıda hijyeni konusunda bilgilendirmeleri veya eğitmeleri,
 - risk analizi ve prosedür uygulaması, kritik alanlar denetlemesi ve HACCP ilkelerinin uygulanması ile sorumlu kişilerin yeterince eğitilmiş olmalarını sağlamaları,
 - çalışanların eğitim sürecinde hijyen kurallarını ve enfeksiyon koruma kanununu öğrenmelerini sağlamalıdır.