

\*

Lavabolarda ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması ve kurulması için sabun dispenserleri, tek kullanımlık peçeteler veya el ruloları bulundurulmalıdır.



\*

Personel kişisel temizlik kurallarına uymalı, el hijyenine dikkat etmelidir.



\*

Gıda işletmelerinde çalışan tüm personelin Hijyen Belgesi alması zorunludur. Gıda işletmelerinde bu belgeye sahip olmayan kişiler çalıştırılmaz.



Satış bölümünde kesinlikle gazete kağıdı kullanılmamalıdır. Gıdyla teması uygun malzemeler kullanılarak satışa sunulmalıdır.

\*\*\*

📍 Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü

✉ konya@tarimorman.gov.tr

🌐 <http://konya.tarimorman.gov.tr>

☎ Tel: 0 332 322 34 60 Fax: 0 332 322 43 15

f @konyatarimorman

🐦 @konyailtarim

📷 konyatarim



KONYA

İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

**ETLİEKMEK  
FIRINLARINDA  
HİJYEN**

## Etliemek Fırınlarında Hijyen Gereklilikleri

İşyerleri, daima temiz ve iyi durumda bulundurulmalı, tasarımı, yerleşimi ve boyutları açısından yeterli temizleme ve dezenfeksiyon işlemlerinin yapılmasına elverişli olmalıdır.

Hamur tablaları ve yakacak yeri (odunluk) uygun malzeme ile tamamen kapatılmış olmalıdır.



Hamur tablaları, tezgahlar, sağlam, kolay temizlenebilir olmalı, yüzeyler pürüzsüz, paslanmaya dayanıklı malzemelerden yapılmış olmalıdır, çatlak ve yarıklar bulunmamalıdır!!!



Hamur yoğurma kazanları uygun malzemeden yapılmış olmalı, temizlikleri düzenli olarak yapılmalıdır. Hamur kazanlarının üzerlerinde kapak ya da lastikli açık renkte kazan örtüsü bulunmalıdır.



Hamur pasaları yıkanabilir ve pürüzsüz olmalıdır. Pasaların altlarında küf gelişim hızlı olduğundan, sık sık temizlenmelidir.



Hamur küreği kullanılmadığı zamanlarda zeminle temas etmeyecek şekilde muhafaza edilmelidir.



Üretimde kullanılan ham ve yardımcı maddeleri muhafaza etmek için kullanılan muhafaza kaplarının gıdalla teması uygun malzemelerden seçilmiş olması gerekir.



Kullanılan kaplar, aparatlar, makineler, alet ve ekipmanlar kullanılmadan önce ve kullanıldıktan sonra uygun şekilde temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

Zemin, duvar, tavan, pencere, kapı yüzeyleri sağlam, kolay temizlenebilir, yıkanabilir, su geçirmez malzemelerden yapılmış olmalıdır.

Kırık, çatlak fayanslar, sıvası dökülmüş duvarlar olmamalı ve onarılmalıdır!!!

İşletmede genel temizlik, düzen devamlı olarak sağlanmalıdır.



İşletmede haşere ve kemirgen girişini engellemek için kapıların alt, yan ve üst açıklıkları ile tavan açıklıkları kapatılmış olmalıdır.

İşletmede havalandırma için açılan pencere ve kapılara haşere, kemirgen vb. girişine izin vermeyecek şekilde sineklik takılmış olmalıdır.

İşletmede etkili bir haşere kontrol programı olmalı, periyodik olarak ilaçlama yapılmalıdır.

Tuvaletler gıdanın muamele edildiği odalara doğrudan açılmamalı ve yeterli havalandırma düzeneğine sahip olmalıdır.

Tuvalet kapılarının yanında gıda ve gıda hammaddeleri depolanmamalıdır.

