

-Yıkama suları ve diğer sıvı atıkların tahliyesi-
ni sağlayacak uygun drenaj sistemi olmalı

-Gıda maddelerinin taşınmasında kullanılan
araç ve/veya konteynır içindeki kaplar, gıda
dışında başka bir maddenin taşınmasında
kullanılmamalı

-Zararlılarla mücadelede, ilgili Bakanlıklarca
izin verilen ilaçlar, amacına ve genel halk
sağlığına uygun olarak kullanılmalı, zehirli
ilaçlardan sadece işyeri dışında yararlanıl-
malı

-Çalışan personel, yaptıkları işin niteliği kon-
usunda bilgilendirilmeli ve gıda hijyeni
konularında eğitilmesi sağlanmalı

174 ALO GIDA

İletişim



Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü



Tel: 0 332 322 34 60

Fax: 0 332 322 43 15



konya@tarimorman.gov.tr



<http://konya.tarimorman.gov.tr>



@konyatarimorman



@konyailtarim



konyatarim



KONYA
İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ



**TOPLU TÜKETİM
YERLERİNDE
DİKKAT EDİLECEK
HUSUSLAR**



GIDA GÜVENLİĞİ

-Türk gıda mevzuatına uygun olmayan ham-madde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmamalı ve satışa sunulmamalı

-Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son tüketim tarihi geçmiş gıda maddeleri satışa sunulmamalı

-Gıda maddeleri çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde hazırlanmalı, depolanmalı ve satışa sunulmalı



PERSONEL HİJYENİ

İşyerinde gıda ile temasta bulunan tüm personel kişisel temizlik kurallarına uymalı ve gerekli durumlarda uygun temiz koruyucu kıyafet giymeli



ALET EKİPMAN HİJYENİ

Kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve uygun olmayan madde ve malzemelerle gıda satış ve servisi yapılmamalı ve gıda maddesinin taşınmasında veya muhafazasında kullanılan kaplar başka amaçlar için kullanılmamalı



GENEL KURALLAR

-İşyerinin temizlik ve bakımı düzenli olarak yapılmalı

-Yapılan iş ve işyerinin niteliğine uygun akar sıcak su bulunmalı

-Çöp ve her türlü atıkların konulacağı, yeterli sayı ve büyüklükte, ağzı kapalı, sızdırmaz, gerektiğinde pedallı, yıkanabilir ve çöp torbası içeren çöp kovaları bulundurulmalı

-Gün ışığına eşdeğer ve yeterli aydınlatma sağlanmalı, aydınlatma içerde satılan gıdanın rengini değiştirmemeli

-İşyeri deposunun kapı, pencere ve diğer kısımları her türlü zararlının girişini önleyecek uygun donanıma sahip olmalı

-Gıda servisi ve toplu tüketim yapılan yerlerde bulaşık yıkama düzeni sağlanmalı