

Veteriner Hizmetleri Yasası

(5/2017 Sayılı Yasa)

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Bakanlar Kurulu, Veteriner Hizmetleri Yasası'nın 27'nci maddesinin (6)'ncü fıkrasının kendisine verdiği yetkiye dayanarak aşağıdaki Tüzüğü yapar:

- Kısa İsim 1. Bu Tüzük, Hayvansal Gıda İşletmelerinin Genel Hijyen Kuralları Tüzüğü olarak isimlendirilir.

BİRİNCİ KISIM

Genel Kurallar

- Tefsir 2. Bu Tüzükte metin başka türlü gerektirmedikçe;
- “Ambalajlama”, bir gıda maddesinin bir ambalaja veya kaba söz konusu maddelerle doğrudan temas edecek biçimde yerleştirilmesi ve kabı anlatır.
- “Birincil Ürün” hayvan yetiştiriciliğinden elde edilen işlenmemiş ürünler ile avlanma ve balıkçılık yoluyla elde edilen işlenmemiş ürünleri anlatır.
- “Bulaşma” bir tehlikenin bulunuşu veya başlangıcını anlatır.
- “Eşdeğer” farklı sistemler itibariyle, aynı amaçları karşılama yeteneğinde olma durumunu anlatır.
- “Gıda”, insanlar tarafından yenilen, içilen veya insanlara yenilmesi için sunulan, tüketilmesinde hastalık riski oluşturma ihtimali olan işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş hayvansal gıdayı anlatır.
- “Gıda Hijyeni”, bundan sonra “hijyen” olarak anılacak, tehlikelerin kontrolü ve kullanım amacı göz önünde bulundurularak, bir gıda maddesinin insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gereken önlem ve koşulları anlatır.
- “HACCP”, (Hazard Analysis and Critical Control Points/Tehlike Analizine Kritik Kontrol Noktaları) uygun şekilde uyarlanmış bir prosedürle kontrol edilmesi gereken sürecin belli kritik noktalarında tehlikelerin meydana gelme olasılığının analiz edilmesi esasına dayanan özel bir iç kontrol sistemi, kritik kontrol noktaları ve tehlike analizini anlatır.
- “Hermetik Olarak Kapatılmış Kap” tehlike girişine karşı korumak amacıyla hava geçirmez bir şekilde tasarlanmış kabı anlatır.
- “İçilebilir Su” insan tüketimi amaçlı suyun kalitesine ilişkin mevzuatta belirtilen minimum gereklilikleri taşıyan suyu anlatır.
- “İşleme” ısıtma, tütüleme, tuzlama/kürleme, olgunlaştırma, kurutma, marine etme, ekstraksiyon, ekstrüzyon veya bunların kombinasyonunu kapsayan ve başlangıçtaki ürünü önemli ölçüde değiştiren herhangi bir faaliyeti anlatır.

“İşlenmemiş Ürün” bölünen, parçalanana, kesilen, dilinalenen, kemikleri ayrılan, kıyılan, derisi yüzülen, öğütülen, kesilen, temizlenen, budanan, soğutulan, dondurulan, derin dondurulan veya eritilen ürünleri kapsayan işleme tabi tutulmamış gıda maddesini anlatır.

“İşlenmiş Ürün” imalatı için gerekli olan veya ona spesifik özellik vermek için gerekli olan bileşenlere sahip olabilen işlenmemiş ürünlerin işlenmesi sonucu elde edilen gıda maddelerini anlatır.

“Paketleme” bir veya birden fazla ambalajlanmış gıda maddesinin ikinci bir kaba yerleştirilmesini ve dış kabı anlatır.

“Temiz Deniz Suyu” doğal, yapay veya arıtılmış deniz suyu veya gıdanın sağlık kalitesini doğrudan veya dolaylı olarak etkilemeyecek düzeyde mikro-organizma, zararlı madde veya zehirli deniz planktonu içermeyen tuzlu suyu anlatır.

“Temiz Su”, aynı kalitedeki temiz deniz suyu ve tatlı suyu anlatır.

“Tesis”, bir gıda işyerindeki herhangi bir birimi anlatır.

“Yetkili Makam”, Veteriner Dairesi’ni veya uygun hallerde, diğer bir ülkenin veteriner işleriyle görevli kurumunu anlatır.

- | | | |
|--------|----|--|
| Amaç | 3. | Bu Tüzüğün amacı, gıdanın üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamaları ve ihracatta tüketici sağlığının üst düzeyde korunması amacıyla gıda hijyeni uygulamalarına ilişkin genel kurallar belirlemektir. |
| Kapsam | 4. | <p>(1) Bu Tüzük, gıda işletmecisinin birincil üretim aşaması dahil üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında gıda hijyenini sağlamak üzere uyması gereken genel hijyen kuralları ile sorumluluklarına ilişkin usul ve esasları kapsar.</p> <p>(2) Bu Tüzük, ithalat ve ihracat kontrolleri ile hayvansal gıdalara özel hijyen kurallarının uygulandığı uygulandığı gıda işletmecileri için de geçerlidir.</p> <p>(3) Bu Tüzük kuralları;</p> <p>(A) Ev içi kullanıma yönelik birincil üretime,</p> <p>(B) Ev içi tüketim amacıyla gıdanın evde hazırlanması, işlenmesi ve depolanmasına,</p> <p>(C) Üretici tarafından küçük miktarlardaki birincil ürünlerin son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan sunum yapan perakende satış tesislerine doğrudan arzına,</p> <p>(Ç) Sadece jelatin ve kolajen üretimi ham madde ile uğraşmaları nedeniyle tanım gereği gıda tesisi olarak görünen toplama merkezleri ve tabakhanelere,</p> <p>uygulanmaz.</p> |

İKİNCİ KISIM

Gıda İşletmecilerinin Yükümlülükleri, Genel İlkeler, Genel ve Özel Hijyen Kuralları

- | | | |
|--|----|---|
| Gıda İşletmecilerinin Genel Yükümlülükleri | 5. | Gıda işletmecileri, kontrolleri altındaki gıda üretim, işleme ve dağıtım aşamalarının tümünün bu Tüzükte belirtilen ilgili hijyen kurallarına uyumun sağlanmasından yükümlüdür. |
| Genel İlkeler | 6. | <p>Gıda işletmecisi için gıda hijyenine ilişkin Bu Tüzükte belirlenen kurallar aşağıdaki genel ilkeler dikkate alınarak uygulanır.</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) Gıda güvenliğinin sağlanmasında esas sorumluluk gıda işletmecilerine aittir. (2) Gıda güvenliğinin, birincil üretimden başlayan gıda zinciri boyunca sağlanması zorunludur. (3) Oda sıcaklığında güvenli bir şekilde depolanamayan gıdalar ve özellikle donmuş gıdalar için, soğuk zincirin korunması gereklidir. (4) İyi hijyen uygulamalarının izlenmesi ve HACCP ilkelerine dayanan prosedürlerin uygulanması ve güçlendirilmesinden gıda işletmecileri sorumludur. (5) İyi uygulamaları, gıda işletmecilerine gıda zincirinin tüm aşamalarında gıda hijyeni kuralları ve HACCP ilkelerine uyum için yardımcı olan önemli bir araçtır; (6) Bilimsel risk değerlendirmesi temelinde mikrobiyolojik kriterler ve sıcaklık kontrol kurallarının belirlenmesi gerekir. (7) İthal edilen gıdanın, en azından ülke içinde üretilen gıda ile aynı hijyen standardına veya eşdeğer bir standarda sahip olması gerekir. |
| Genel ve Özel Hijyen Kuralları | 7. | <ol style="list-style-type: none"> (1) Birincil üretimi ve bununla ilgili bu Tüzüğe ekli Ek-1'de listelenen faaliyetleri yürüten gıda işletmecileri, bu Tüzüğe ekli Ek-1 Bölüm A'da belirtilen genel hijyen kuralları ile birlikte hayvansal gıdalar için özel hijyen kuralları ile ilgili mevzuat uyarınca belirlenen özel hijyen kurallarını da uygulamakla yükümlüdür. (2) Yukarıdaki (1)'inci fıkrada belirtilen aşamalardan sonra, gıdanın üretim, işleme ve dağıtım aşamalarından birini yürüten gıda işletmecileri, bu Tüzüğe ekli Ek-2'de belirtilen genel hijyen kuralları ile birlikte hayvansal gıdalar için özel hijyen kuralları ile ilgili mevzuat uyarınca belirlenen özel hijyen kurallarını da uygulamakla yükümlüdür. (3) Gıda işletmecileri, faaliyetinin gerektiği durumlarda, aşağıdaki özel hijyen tedbirlerini uygulamak zorundadır: <ol style="list-style-type: none"> (A) Gıda maddeleri için mikrobiyolojik kriterlere uymak. (B) Bu Tüzüğün amaçlarına ulaşmak için belirlenen hedefler doğrultusunda gerekli prosedürleri uygulamak. (C) Gıda maddeleri için sıcaklık kontrol kurallarına uymak. |

- (Ç) Soğuk zincirin korunması ve ilgili sıcaklık bilgilerinin kaydedilmesi.
- (D) Numune almak ve analiz etmek ve ettirmek.
- (4) Gıda işletmecileri, bu Tüzük ve hayvansal gıdalar için özel hijyen kuralları ile ilgili mevzuat ve bu Tüzüğün ve ilgili diğer mevzuatın uygulama prosedürlerinin, numune alma ve analiz metotlarını belirlemediği hallerde; ulusal mevzuatta veya uluslararası standartlarda belirtilen uygun metotları veya bu tür metotların yokluğunda, referans metotlar kullanıldığında elde edilen sonuçlara eşdeğer sonuç veren ve uluslararası kabul görmüş kurallar veya protokollere göre bilimsel olarak doğrulanmış metotları kullanırlar.
- (5) Gıda işletmecileri, bu Yasa'nın 8'inci ve 9'uncu maddelerinde belirtilen kılavuzları, bu Tüzükten kaynaklanan yükümlülüklerle uyum için yardımcı olarak kullanabilirler.
- Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) 8. (1) Gıda işletmecileri, HACCP ilkelerine dayanan prosedür veya prosedürleri uygulamaya koyar ve bu uygulamaları sürdürürler.
- (2) Yukarıdaki (1)'inci fıkrada belirtilen HACCP ilkeleri aşağıdakileri içerir:
- (A) Önlenmesi, elemine edilmesi veya kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi gereken tehlikelerin belirlenmesi,
- (B) Bir tehlikenin önlenmesi veya elemine edilmesi veya kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi için kontrolün temelini oluşturan aşama veya aşamalarda kritik kontrol noktalarının belirlenmesi,
- (C) Belirlenen kritik kontrol noktalarında, tanımlanan tehlikenin önlenmesi, elemine edilmesi veya azaltılması için kabul edilebilirliği kabul edilemezlikten ayıran kritik limitlerin oluşturulması,
- (Ç) Kritik kontrol noktalarında etkin izleme prosedürlerinin oluşturulması ve uygulanması,
- (D) İzleme, kritik kontrol noktasının kontrol altında olmadığını gösterdiği zaman düzeltici faaliyetlerin oluşturulması,
- (E) Yukarıdaki (A), (B), (C), (Ç) ve (D) bentlerinde belirtilen tedbirlerin etkin bir şekilde çalıştığının doğrulanması için, düzenli olarak yürütülecek prosedürlerin oluşturulması,
- (F) Yukarıdaki (A), (B), (C), (Ç), (D) ve (E) bentlerinde belirtilen tedbirlerin etkin bir biçimde uygulandığının gösterilmesi için gıda işyerinin türü ve büyüklüğüne uygun belge ve kayıtların oluşturulması.

- (3) Gıda işletmecileri, üretilen gıdanın işleme yönteminde veya üretimin herhangi bir aşamasında herhangi bir değişiklik yapıldığı zaman, prosedürü gözden geçirir ve üzerinde gerekli değişiklikleri yaparlar.
- (4) Yukarıdaki (1)'inci fıkrada sadece, birincil üretimden sonra gıda üretimi, işlenmesi ve dağıtım aşamalarından birini veya bu Tüzüğe ekli Ek-1'de listelenen ilgili faaliyetleri yürüten gıda işletmecileri için geçerlidir.
- (5) Gıda işletmecileri:
- (A) İşletmesinin faaliyet alanı ve büyüklüğünü dikkate alarak, yukarıdaki (1)'inci fıkrada belirtilen şartları karşıladığını kanıtlayan bilgi ve belgeleri, talep edilen biçimde yetkili makama sunarlar,
- (B) Bu madde uyarınca geliştirilen prosedürleri tanımlayan tüm belgelerin her zaman güncel olmasını sağlarlar;
- (C) İlgili diğer belgeleri mevzuata uygun bir süre boyunca saklarlar.
- Resmi Kontroller,
Kayıt ve Onay
9. (1) Gıda işletmecileri, yürürlükteki mevzuat kurallarına göre yetkili makama işbirliği yaparlar.
- (2) Gıda işletmecileri, özellikle kontrolleri altındaki gıda üretimi, işleme ve dağıtım aşamalarından herhangi birini yürüten tesisini kaydettirir ve talep edilen şekilde yetkili makama bildirirler.
- Ayrıca gıda işletmecileri, faaliyetlerindeki herhangi bir değişikliğin ve tesisin kapanmasının bildirilmesi de dahil olmak üzere, yetkili makamın tesis hakkında sürekli güncellenmiş bilgiye sahip olmasını sağlarlar.
- (3) Gıda işletmecileri;
- (A) Veteriner Hizmetleri Yasası; veya
- (B) Hayvansal gıdalar için özel hijyen kuralları ile ilgili mevzuat uyarınca:
- 5/2017
- tesislerinin onaylanması gerektiği hallerde yerinde yapılacak en az bir ziyareti takiben, tesislerinin yetkili makam tarafından onaylanmasını sağlarlar.

ÜÇÜNCÜ KISIM

İyi Uygulama Kılavuzları

- Kılavuzların Hazırlanması, Yayınlanması ve Kullanılması
10. Yetkili Makam, bu Tüzüğün 8'inci maddesinde belirtilen HACCP ilkelerinin uygulanması ve hijyen amaçlı iyi uygulama kılavuzlarının hazırlanmasını destekler.

Ancak gıda işletmecileri, bu kılavuzları gönüllülük esasına göre kullanabilirler.

- | | | |
|-------------------|-----|--|
| Ulusal Kılavuzlar | 11. | <p>(1) İyi uygulamalara yönelik hazırlanacak ulusal kılavuzlar, gıda sektörü tarafından;</p> <p>(A) Yetkili makam ve tüketici grupları gibi, çıkarları önemli ölçüde etkilenebilecek tarafların temsilcileriyle danışma içinde;</p> <p>(B) Kodeks Alimentarius (Codex Alimentarius)'un ilgili uygulama kuralları göz önünde bulundurularak ve</p> <p>(C) Birincil üretim ve bu Tüzüğe ekli Ek-1'de listelenen faaliyetlerle ilgili olarak, bu Tüzüğe ekli Ek-1'in B Bölümünde belirtilen kurallar göz önünde bulundurularak, hazırlanır ve yayımlanır.</p> <p>(2) Yetkili Makam ulusal kılavuzların;</p> <p>(A) Yukarıdaki (1)'inci fıkra kurallarına göre hazırlanıp hazırlanmadığını,</p> <p>(B) İçeriklerinin, ilgili sektör için uygulanabilirliğini,</p> <p>(C) Hazırlanan kılavuzların bu Tüzüğün 5'inci ve 6'ncı madde kurallarıyla uyumunu ve ilgili gıda maddeleri için uygunluğunu, değerlendirir.</p> <p>(3) Ulusal kılavuzlar hazırlanırken uluslararası kılavuzlar göz önünde bulundurularak uyumları sağlanır.</p> |
|-------------------|-----|--|

DÖRDÜNCÜ KISIM

İthalat ve İhracat

- | | | |
|--------------------|-----|--|
| İthalat
56/2014 | 12. | İthal edilen gıdaların hijyeni, Genel Gıda ve Yem Yasası'nın 12'nci maddesi ve bu Tüzüğün 5'inci, 6'ncı ve 7'nci maddelerinde belirtilen kurallara uygun olmak zorundadır. |
| İhracat
56/2014 | 13. | İhraç veya tekrar ihraç edilen gıdaların hijyeni, Genel Gıda ve Yem Yasasının 13'üncü maddesi ve bu Tüzüğün 5'inci, 6'ncı ve 7'nci maddelerinde belirtilen kurallara uygun olmak zorundadır. |

BEŞİNCİ KISIM

Geçici ve Son Kurallar

- | | | |
|-----------------|-----|--|
| Yürütme Yetkisi | 14. | Bu Tüzük, Veteriner işleriyle görevli Bakanlık tarafından yürütülür. |
| Yürürlüğe Giriş | 15. | Bu Tüzük, Resmî Gazetede yayımlandığı tarihten başlayarak otuz gün içinde yürürlüğe girer. |

EK-1

(Madde 7(1), 8(4), 11(1)(C))

BİRİNCİL ÜRETİM**BÖLÜM A****BİRİNCİL ÜRETİM VE BİRİNCİL ÜRETİMLE İLGİLİ FAALİYETLERE
YÖNELİK GENEL HİJYEN KURALLARI**

Bu Ek birincil üretim ve aşağıdaki birincil üretimle ilgili faaliyetlerde uygulanır.

- I. 1. (A) Niteliklerinin önemli ölçüde değişmemesi kaydıyla, birincil ürünlerin üretim yerinde taşınması, depolanması ve işlenmesi;
- (B) Bu Tüzük amaçlarına ulaşmak için gerekli olduğu hallerde, canlı hayvanların taşınması ve
- (C) Balıkçılık ürünleri ve yaban avı söz konusu olduğu hallerde, niteliklerinin önemli ölçüde değişmemesi kaydıyla, birincil ürünlerin üretim yerinden bir tesise, taşıma faaliyetleri.

II. HİJYEN KURALLARI

2. Gıda işletmecileri, birincil ürünlerin herhangi bir işleme tabi tutulacağını da göz önünde bulundurarak, bulaşmaya karşı mümkün olduğunca korunmasını sağlar.
3. Gıda işletmecileri, yukarıdaki 1'inci maddede belirtilen genel yükümlülük yanında, birincil üretim ve birincil üretimle ilgili faaliyetlerde tehlike kontrolüne ilişkin ulusal mevzuat kurallarına aşağıdaki kapsam çerçevesinde uymak zorundadırlar:
 - (A) Hava, su, toprak, yem, gübre, veteriner tıbbi ürünler, bitki koruma ürünleri ve biyositler ve depolama, işleme ve atıkların bertaraf edilmesinden kaynaklanacak bulaşmanın kontrolüne ilişkin tedbirler ve
 - (B) Zoonozların ve zoonoz etkenlerinin izlenmesi ve kontrolüne dair programlar dahil, insan sağlığına etkisi olan, hayvan sağlığı ve refahına ilişkin tedbirler.
4. Hayvan yetiştiren, hasat eden, avlayan veya hayvansal birincil ürün üreten gıda işletmecileri, aşağıda belirtilen tedbirleri, uygun şekilde alır:
 - (A) Birincil üretim veya birincil üretimle ilgili işletmelerle bağlantılı bir şekilde kullanılan bütün tesislerin, yem depolama ve hazırlama için kullanılan binalar dahil, temiz tutulması ve gerekli hallerde temizlendikten sonra uygun bir biçimde dezenfekte edilmesi;

- (B) Ekipman, kap, taşıma amaçlı kullanılan aletler, taşıma araçları ve teknelerin temiz tutulması ve gerekli hallerde temizlendikten sonra uygun bir biçimde dezenfekte edilmesi;
 - (C) Kesime giden hayvanların ve üretim amaçlı hayvanların temizliğinin mümkün olan en iyi biçimde sağlanması;
 - (Ç) Bulaşmanın önlenmesi amacıyla gerektiği hallerde içme suyu veya temiz su kullanılması;
 - (D) Gıda maddeleri ile uğraşan personelin sağlıklı olmasının ve sağlık riskleri konusunda eğitime katılmasının sağlanması;
 - (E) Hayvanların ve pestlerin bulaşmaya neden olmalarının önlenmesi;
 - (F) Atıkların ve zararlı maddelerin bulaşmayı önleyecek biçimde depolanması ve muamele edilmesi;
 - (G) İşletmeye yeni hayvanlar getirildiğinde gıdala ile insanlara geçen bulaşıcı hastalıkların bulaşma ve yayılmasının önlenmesi amacıyla, önleyici tedbirlerin alınması ve bu tür hastalıklara ilişkin salgın şüphesinin yetkili makama bildirilmesi;
 - (Ğ) Hayvanlardan alınan veya insan sağlığı için önemli olan diğer numuneler üzerinde yapılan tüm analiz sonuçlarının dikkate alınması ve
 - (H) Yem katkı maddelerinin ve veteriner tıbbi ürünlerin ilgili mevzuat kurallarına uygun şekilde kullanılması.
5. Gıda işletmecileri, resmi kontrollerde tanımlanan (tespit edilen) sorunları gidermek amacıyla uygun düzeltici tedbirleri alır.

III. KAYIT TUTULMASI

6. Gıda işletmecileri, gıda işinin türüne ve büyüklüğüne uygun olarak, tehlikelerin kontrolü amacıyla uygulanan tedbirlere ilişkin, kayıt tutar ve bunları saklar. Gıda işletmecileri, bu kayıtlarda yer alan bilgiyi yetkili makama ve alıcı gıda işletmecilerine, talep edilmesi halinde sunar.
7. Hayvanları yetiştiren veya hayvansal birincil ürünleri üreten gıda işlemeçileri, özellikle şu konularda kayıt tutar:
- (A) Hayvanlara verilen yemin türü ve menşei.
 - (B) Veteriner tıbbi ürünler veya hayvanlara uygulanan diğer tedaviler, uygulama ve geri alınma sürelerinin tarihleri.
 - (C) Hayvansal gıdaların güvenliğini etkileyebilecek hastalıkların ortaya çıkması.
 - (Ç) İnsan sağlığı için önemli olan, hayvanlardan veya diğer örneklerden tanı amacıyla alınmış numuneler üzerinde yapılan tüm analiz sonuçları.

- (D) Hayvanlar ve hayvansal ürünlere uygulanan kontrollere ilişkin tüm raporlar.
8. Gıda işletmecileri, kayıtların tutulmasında, veteriner hekimler ve konu ile ilgili mesleki eğitim almış kişilerden yardım alabilirler.

BÖLÜM B

İYİ HİJYEN UYGULAMALARI KILAVUZLARI İÇİN KURALLAR

1. Bu Tüzüğün 8'inci 9'uncu ve 10'uncu maddelerinde belirtilen ulusal kılavuzlar, birincil üretim ve birincil üretimle ilgili faaliyetlerde tehlike kontrolüne ilişkin iyi hijyen uygulamaları hakkında yol gösterici olmalıdır.
2. İyi hijyen uygulamaları kılavuzları, ulusal mevzuat veya ulusal programlarda belirlenen tedbirler de dahil olmak üzere birincil üretimde ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi içermelidir. Bu tehlike ve tedbirler aşağıdakileri içerir:
 - (A) Mikotoksin, ağır metaller ve radyoaktif madde gibi bulaşanların kontrolü.
 - (B) Su ve organik atıklar ve gübrelerin kullanımı.
 - (C) Veteriner ubbi ürünler ve yem katkı maddelerinin doğru ve uygun kullanımı ve izlenebilirliği.
 - (C) Yemin hazırlanması, depolanması, kullanımı ve izlenebilirliğinin sağlanması.
 - (D) Ölü hayvanların, atık ve çöplerin doğru bir şekilde bertaraf edilmesi.
 - (E) Gıdalarla insana geçen bulaşıcı hastalıkların ortaya çıkışını önlemeye yönelik koruyucu tedbirlerin alınması ve yetkili makama bildirimde bulunulması.
 - (F) Etkin temizlik, haşere ve kemirgen (pest) kontrolü dahil, gıdanın üretim, işleme, paketlenme, depolama ve taşınmasının uygun hijyenik şartlar altında yapılmasını sağlayan prosedürler, uygulamalar ve metotlar.
 - (G) Kesim ve üretim amaçlı hayvanların temizliğine ilişkin tedbirler.
 - (H) Kayıt tutulmasına ilişkin tedbirler.

EK-2

(Madde 7(2))

TÜM GIDA İŞLETMECİLERİ İÇİN GENEL HİJYEN KURALLARI
(EK-I'in Uygulandığı Durumlar Hariç)**GİRİŞ**

IV. ve XII. Bölümler, gıdanın üretim, işleme ve dağıtım aşamalarının tümünde uygulanır. Diğer Bölümlerin uygulanması aşağıdaki gibidir:

- I. Bölüm, III. Bölümün uygulandığı tesisler hariç, tüm gıda tesislerinde uygulanır;
- II. Bölüm, yemek yenilen yerler ve III. Bölümün uygulandığı tesisler hariç, gıdanın hazırlandığı, muameleye tabi tutulduğu veya işlendiği tüm odalarda uygulanır;
- III. Bölüm, bu Bölüm başlığı altında listelenen tesislerde uygulanır;
- IV. Bölüm her türlü taşımada uygulanır.

BÖLÜM I**GIDA TESİSLERİ İÇİN GENEL KURALLAR**
(III. Bölümde Belirtilenlerin Dışında Kalanlar)

1. Gıda tesisleri temiz, iyi durumda ve bakımlı bir biçimde tutulur.
2. Gıda tesisleri düzen, tasarım, inşaa, yerleşim ve büyüklük bakımından:
 - (A) Yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyona izin verecek, havadan kaynaklanan bulaşmayı bertaraf eden veya en aza indirecek ve tüm faaliyetler için hijyenik performansına uygun olacak yeterli çalışma alanı sağlanır;
 - (B) Kir birikimine, toksik maddelerle temasa, gıdanın içine parçacıkların düşmesine ve yoğunlaşmanın veya yüzeyde istenmeyen küflerin oluşmasına karşı koruyacak biçimde olur;
 - (C) Özellikle pest kontrolü ve bulaşmaya karşı iyi gıda hijyeni uygulamalarına izin verecek şekilde olur; ve
 - (D) Gerekli hallerde, gıda maddelerinin uygun sıcaklıklarda saklanması için yeterli kapasitede uygun sıcaklık kontrollü işleme ve depolama şartları sağlanır, bu sıcaklıkların izlenmesi ve gerektiğinde kayıt edilmesini sağlayacak şekilde tasarlanır.
3. Yeterli sayıda etkin bir drenaj sistemine bağlı sifonlu tuvalet bulunur. Tuvaletler gıdaların işlendiği odalara doğrudan açılmaz.

4. Uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış, yeterli sayıda lavabo bulunur. El yıkama lavabolarında, sıcak ve soğuk akan su, el temizleme ve hijyenik kurulama maddeleri bulunur. Gerekli hallerde, gıda yıkama bölümleri el yıkama bölümlerinden ayrılır.
5. Uygun ve yeterli doğal veya mekanik havalandırma bulunur. Kirli alandan temiz alana mekanik hava akımı önlenir. Havalandırma sistemi, filtrelere, temizlik ve değiştirme gerektiren parçalara kolayca ulaşılabilecek şekilde inşa edilir.
6. Kişisel temizlik bölümleri ve tuvaletler yeterince doğal ve mekanik havalandırmaya sahip olur.
7. Gıda tesisleri yeterince doğal ve/veya yapay ışıklandırmaya sahip olur.
8. Drenaj sistemi amacına uygun olarak, bulaşma riskini ortadan kaldıracak biçimde tasarlanır ve inşa edilir. Drenaj kanallarının tamamen veya kısmen açık olması halinde, atıkların kirli alandan temiz alana, özellikle son tüketici için yüksek risk oluşturan gıdaların işlendiği alanlara doğru veya bu alanların içine akmasını sağlayacak şekilde tasarlanır.
9. Gerekli hallerde, personel için yeterli giysi değiştirme bölümleri sağlanır.
10. Temizlik maddeleri ve dezenfektanlar, gıdaların işlendiği alanlarda depolanmaz.

BÖLÜM II

GIDA MADDELERİNİN HAZIRLANDIĞI VEYA İŞLENDİĞİ ALANLARA ÖZEL KURALLAR

(III. Bölümde Belirtilen Tesisler Hariç)

1. Gıdaların hazırlandığı, muameleye tabi tutulduğu veya işlendiği alanlarda (Üçüncü Bölümde belirtilen yerler hariç, fakat, taşıma araçlarında bulunan bölmeler dahil), tasarım ve plan, işlemler sırasında ve işlemler arasındaki bulaşmaya karşı koruma dahil olmak üzere, iyi gıda hijyeni uygulamalarına izin verir. Özellikle:
 - (A) Zemin sağlam biçimde korunur, temizliği ve gerekli hallerde dezenfeksiyonu kolayca yapılır. Gıda işletmecileri kullanılan diğer malzemelerin uygunluğu konusunda Yetkili Makama kanıt sunamadıkları sürece bu malzemeler, toksik olmayan, su geçirmez, emici olmayan ve yıkanabilir maddeler olur. Gerekli hallerde zemin, yeterli yüzey drenajına imkan verir.
 - (B) Duvar yüzeyleri sağlam biçimde korunur, temizliği ve gerekli hallerde dezenfeksiyonu kolayca yapılır. Gıda işletmecileri kullanılan diğer malzemelerin uygunluğu konusunda yetkili makama kanıt sunamadıkları sürece, su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan maddeler kullanılarak yapılacak faaliyetler için uygun bir yüksekliğe kadar düzgün bir yüzey döşenir.
 - (C) Tavanlar (tavan olmayan yerlerde çatının iç yüzeyi) ve yüksekte bulunan sabit tesisat ve eşyalar, kir birikimini önleyecek ve

yoğunlaşmayı, istenmeyen küflerin gelişmesini ve parçacıkların düşmesini azaltacak biçimde yapılır ve tamamlanır.

- (C) Pencere ve diğer açıklıklar, kir birikimini önleyecek şekilde inşa edilir. Dış ortama açılanlara, gerektiğinde, temizlik amacıyla rahatça çıkarılabilen böcek geçirmeyen perdeler takılır. Açık pencerelerin bulaşmaya sebep olabileceği durumlarda, pencereler üretim esnasında kapalı olarak tutulur.
 - (D) Kapıların temizlenmesi ve gerekli hallerde dezenfeksiyonu kolayca yapılır. Gıda işletmecileri kullanılan diğer malzemelerin uygunluğu konusunda yetkili makama kanıt sunamadıkları sürece, düzgün ve emici olmayan yüzeyler kullanılır.
 - (E) Gıdaların işlendiği alanlardaki özellikle gıda ile temasta olan yüzeyler (ekipman yüzeyleri dahil) sağlam durumda korunur, temizliği ve gerekli hallerde dezenfeksiyonu kolayca yapılır. Gıda işletmecileri kullanılan diğer malzemelerin uygunluğu konusunda yetkili makama kanıt sunamadıkları sürece, düzgün, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddeleri kullanılır.
2. Gerekli hallerde çalışma araç gereç ve ekipmanlarının temizlik, dezenfeksiyon, ve depolanması için yeterli alan ve imkanlar sağlanır. Bu alan, korozyona dayanıklı materyalden inşa edilir, temizliği kolay olur ve bu alana, yeterli sıcak ve soğuk su bağlantısı yapılır.
 3. Gerekli hallerde, gıdaların yıkanması için yeterli donanım sağlanır. Gıdaların yıkanması için ayrılan her lavabo veya benzeri tesisat yeterli sıcak ve/veya soğuk, Yedinci Bölüm kuralları ile uyumlu, içilebilir su tedarikine sahip olur, temiz tutulur ve gerektiğinde dezenfekte edilir.

BÖLÜM III

TESİSLER, ÖNCELİKLİ YERLEŞİM AMACI ÖZEL KONUT OLAN ANCAK İÇİNDE GIDALARIN DÜZENLİ OLARAK PAZARA SUNUM İÇİN HAZIRLANDIKLARI BİNALAR İÇİN KURALLAR

1. Tesisler, uygulanabilir olan en makul düzeyde, özellikle hayvanlar ve pestler tarafından bulaşma riskinin önlenmesi düşünülerek konumlandırılır, tasarlanır, inşa edilir, temiz tutulur ve bakımlı olarak İYİ şartlarda korunur.
2. Gerekli hallerde:
 - (A) Yeterli personel hijyeninin sağlanması için uygun alan ve imkanlar bulundurulur (ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması ve kurulması, hijyenik tuvalet imkanları ve giysi değişme alanları dahil);
 - (B) Gıda ile temas eden yüzeyler sağlam durumda olur, temizlik ve gerekli hallerde dezenfeksiyonu kolay olur. Gıda işletmecileri kullanılan diğer malzemelerin uygunluğu konusunda yetkili makama kanıt sunamadıkları sürece, düzgün, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddeler kullanılır.

- (C) Çalışma araç gereç ve ekipmanlarının temizlik ve gerektiğinde dezenfeksiyonu için yeterli imkanlar sağlanır.
- (Ç) Gıda işyerinde yürütülen faaliyetin bir parçası olarak gıdanın temizlenmesi durumunda bu işlemin hijyenik olarak yapılması için gerekli imkanlar sağlanır;
- (D) Yeterli sıcak ve/veya soğuk içilebilir su tedariki sağlanır;
- (E) Tehlikeli ve/veya yenilemeyen maddelerin ve atıkların (sıvı veya katı) hijyenik bir şekilde depolanması ve bertaraf edilmesi için yeterli alan ve/veya imkanlar bulundurulur;
- (F) Gıdaya uygun sıcaklık koşullarının sağlanması ve izlenmesi için yeterli imkanlar ve/veya düzenlemeler bulundurulur;
- (G) Gıda maddeleri bulaşma riskinin önlenmesi için mümkün olan en makul biçimde yerleştirilir.

BÖLÜM IV

TAŞIMA

1. Gıdaların taşınmasında kullanılan araç ve/veya kaplar, gıda maddelerini bulaşmadan korunmak için temiz tutulur, bakımlı bir şekilde ve iyi şartlarda muhafaza edilir ve gerektiğinde yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanarak imal edilir.
2. Taşıma araçlarının içinde bulunan konteyner veya kaplar, bulaşmaya neden olabileceği için, gıda maddelerinden başka herhangi bir şeyin taşınmasında kullanılmaz.
3. Gıda maddeleri ile birlikte başka herhangi bir şeyin veya farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden etkili bir biçimde ayrılır.
4. Sıvı, granül ve toz halindeki dökme gıdalar, bu amaç için ayrılmış kaplar ve/veya konteyner/tankerlerde taşınır. Bu tür kap veya konteynerler, gıda maddesi taşınması için kullanıldığını göstermek amacıyla, açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde, "yalnız gıda maddeleri için" şeklinde işaretlenir.
5. Araçlar ve/veya konteynerler gıda maddelerinden başka bir şeyin veya farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılmaları durumunda, bulaşma riskini önlemek amacıyla, yüklemeler arasında etkin bir biçimde temizlenir.
6. Gıda maddeleri araçlara ve/veya konteynerlere bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilerek muhafaza edilir.
7. Gıda maddelerinin taşınması için kullanılan araç ve/veya konteynerler, gıda maddelerini uygun sıcaklıklarda muhafaza edebilecek ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkan verecek nitelikte olur.

BÖLÜM V EKİPMAN KURALLARI

1. Gıda ile teması olan tüm eşya, tesisat ve ekipman:
 - (A) İyice temizlenir ve gerekirse dezenfekte edilir. Temizlik ve dezenfeksiyon, bulaşma riskini önlemek için yeterli sıklıkta yapılır,
 - (B) Bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yapılmış ve bu amaca uygun malzemeden üretilmiş olması, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda tutulması gerekir,
 - (C) Tek kullanımlık kaplar ve paketleme maddeleri hariç, düzenli, bakımlı ve iyi durumda tutulur, temizlik ve gerektiğinde dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılır ve
 - (Ç) Ekipmanın ve çevresindeki alanın uygun şekilde temizliğine imkan verecek şekilde yerleştirilir.
2. Bu Tüzüğün amaçlarına ulaşılmasını sağlamak amacıyla ekipman, gerektiği hallerde, uygun bir kontrol cihazıyla yerleştirilir.
3. Ekipman ve kaplarda korozyonu önlemek için zorunlu olarak kimyasal katkı maddelerinin kullanılması durumunda, bu maddeler iyi uygulama kılavuzlarına göre kullanılır.

BÖLÜM VI GIDA ATIKLARI

1. Gıda atıkları, yenilemeyen yan ürünler ve diğer atıklar, biriktirilmeden, gıdaların bulunduğu odalardan mümkün olduğunca hızlı bir şekilde uzaklaştırılır.
2. Gıda atıkları, yenilemeyen yan ürünler ve diğer atıklar, gıda işletmecileri yetkili makamı kullanan başka diğer tip kapların ve uzaklaştırma sisteminin uygun olduğuna dair kanıt sunmadığı sürece, kapanabilir kaplarda toplanır. Bu kaplar uygun şekilde yapılmış olur, sağlam olarak muhafaza edilir, kolayca temizlenir ve gerektiğinde dezenfekte edilir.
3. Gıda atıkları, yenilemeyen yan ürünler ve diğer atıkların depolanması ve bertaraf edilmesi için yeterli imkanlar sağlanır. Atık depoları, temiz tutulmasına imkan verecek, hayvanlar ve pestlerden arı olacak şekilde tasarlanır ve kullanılır.
4. Bütün atıklar, hijyenik ve çevreye zarar vermeyecek bir şekilde, bu konudaki ulusal mevzuat kurallarına uygun olarak doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmayacak şekilde elimine edilir.

BÖLÜM VII SU TEDARİKİ

1. (A) Gıda maddelerinin bulaşınmasını sağlamak amacıyla gerektiği hallerde kullanılmak için yeterli miktarda içme suyu sağlanır;
(B) Bütünlüğü bozulmamış su ürünlerinde temiz su kullanılabilir. Temiz deniz suyu çift çenetli yumuşakçalar, denizkestaneleri, kınılılar (tunikata) ve deniz karındanbacaklıları için ve aynı zamanda dış temizlik için de kullanılabilir. Temiz su kullanılacaksa, gıda maddelerine bulaşma kaynağı oluşturmamaları amacıyla tedarik için yeterli tesisat ve prosedürler bulunur.
2. Yangın kontrolü, buhar üretimi, soğutma ve benzeri diğer amaçlar için içilmeyen su kullanıldığında, aynı olarak tanımlanmış bir sistemde sirküle olur. İçilmeyen suyun içilen su sistemi ile bir bağlantısı veya karışması engellenir.
3. Arıtılmış su, işleme amaçlı veya içerik olarak kullanılacaksa, bulaşma riski oluşturamaz. Yetkili makama, su kalitesinin gıda maddesinin sağlığını etkilemeyeceği konusunda kanıt sunulmadıkça, kullanılan su içme suyuyla aynı standartta olur.
4. Gıda maddesine temas eden veya gıdaya bulaşabilecek olan buz içilebilir sudan veya su ürünlerini soğutmak için kullanılacaksa temiz sudan yapılır. Buz, bulaşmadan korunacak şekilde yapılır, kullanılır ve depolanır.
5. Gıda ile doğrudan temas edecek şekilde kullanılan buhar, sağlık için tehlikeli herhangi bir madde içeremez veya gıdayı kirlenme ihtimali bulunamaz.
6. Gıda maddelerine hermetik olarak kapatılmış kaplarda ısıtma işlemi uygulandığı zaman, ısıtma işleminden sonra kapların soğutulması için kullanılan suyun, gıda maddesi için kontaminasyon kaynağı olmaması sağlanır.

BÖLÜM VIII PERSONEL HİJYENİ

1. Gıdaların işlendiği alanlarda çalışan kişiler, kişisel temizliği yüksek derecede sürdürür, uygun, temiz ve gerektiğinde koruyucu elbise giyer.
2. Gıdalarla taşınması veya sıkıntı yaratması ihtimali olan bir hastalığı veya, örneğin enfekte yara, deri enfeksiyonları, enfeksiyonlar veya ishal taşıyıcısı olan hiçbir bimsenin, doğrudan veya dolaylı bulaşma ihtimali olması halinde, gıda işlemesine veya gıdaların işlendiği alana girmesine, izin verilmez.
3. Gıda işinde çalışan, gıda ile teması olma ihtimali olan ve yukarıdaki 2'nci maddede bahsedilen belirtileri gösteren herkes, hastalığını veya belirtilerini ve eğer varsa sebeplerini gıda işletmecisine bildirir.

GIDA MADDELERİNE UYGULANACAK KURALLAR

1. Gıda işletmecisi, canlı hayvanlar hariç, parazitler, patojenik mikroorganizmalar veya toksinlerle bulaşmış, çürümüş veya yabancı madde ile bulaşmış olduğu bilinen veya makul olarak olabileceğinden şüphe edilen ve gıda işletmecisinin uygulayacağı normal hijyenik ayırma ve/veya hazırlama veya işleme prosedürlerinden sonra dahi son ürünün insan tüketimine uygun olmayacağı ham maddeleri veya bileşenleri kabul edemez.
2. Gıda işyerinde depolanan ham maddeler ve bütün içerikler, bozulmaları önlenecek ve bulaşmadan korunacak şekilde tasarlanan koşullarda muhafaza edilir.
3. Üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında gıda, insan tüketimine uygun olmaktan çıkacak, sağlığı tehlikeye sokacak veya tüketilmesinin beklenmesi makul olmayacak bulaşmalara karşı korunur.
4. Pest kontrolü için uygun prosedürler uygulanır. Uygun prosedürler aynı zamanda evcil hayvanların, gıdaların hazırlandığı, işlendiği veya depolandığı yerlere girmemesi için de uygulanır.
5. Patojenik mikroorganizmaların üremesini veya toksin oluşumunu destekleyecek ham maddeler, içerikler, ara ürünler ve son ürünler sağlık riski oluşturabilecek sıcaklıklarda tutulamaz ve soğuk zincir kesintiye uğratılmaz.

Ancak, hazırlama, taşıma, depolama, teşhir ve gıdanın servis edilmesi gibi uygulamaların mümkün olabilmesi amacıyla, sağlık riski oluşturmamak şartıyla, sınırlı süreler için söz konusu ürünlerin dış ortam sıcaklığında bulundurulmasına müsaade edilir. İşlenmiş gıda maddelerini üreten, işleyen ve paketleyen/ambalajlayan gıda işletmecilerinin, ham madde ve işlenmiş ürünlerin ayrı olarak depolanması için yeterli genişlikte uygun odalara ve yeterli soğuk hava depolarına sahip olması gerekir.

6. Gıda maddelerinin düşük sıcaklıklarda muhafaza veya servis edileceği hallerde, ısıtılma işlemi aşamasını takiben veya son hazırlama aşamasında herhangi bir ısıtılma işlemi uygulanmamışsa, sağlık için bir risk oluşturmayacak bir sıcaklığa kadar süratle soğutulur.
7. Gıda maddelerinin çözdürülmesi, gıdada patojen mikroorganizma üremesi ve toksin oluşumu riski en aza indirilecek biçimde yapılır. Çözdürme sırasında gıdalar sağlık riski oluşturmayacak sıcaklıkla muamele edilirler. Çözdürme işlemi sırasında sağlık riski oluşturabilecek sıvı akıntı olması durumunda, uygun şekilde drene edilir. Çözdürmeyi takiben gıda, patojen mikroorganizma üremesi ve toksin oluşumu riski en aza indirilecek biçimde işlenir.
8. Tehlikeli ve/veya hayvan yemi dahil yenilemeyen maddeler, uygun şekilde etiketlenir, ayrı ve güvenli kaplarda depolanır.

BÖLÜM X

GIDA MADDELERİNİN AMBALAJLANMASI VE PAKETLENMESİNE
İLİŞKİN KURALLAR

1. Ambalajlama ve paketleme için kullanılan materyal bulaşma kaynağı olamaz.
2. Ambalaj malzemesi, bulaşma riskine maruz kalmayacak biçimde depolanır.
3. Ambalajlama ve paketleme işlemleri ürünlerin bulaşmasını önleyecek şekilde yürütülür. Uygun hallerde ve özellikle teneke kutu ve cam kavanozlar söz konusu olduğunda, kapların yapımının bütünlüğü ve temizliğinden emin olunur.
4. Gıda maddeleri için tekrar kullanılan ambalajlama ve paketleme materyali, temizlik ve gerektiğinde dezenfeksiyonu kolay malzemedен yapılmış olur.

BÖLÜM XI

ISIL İŞLEM

Hermetik olarak kapatılmış kaplarda pazara sunulan gıdalar için aşağıdaki kurallara uyulur:

1. İşlenmemiş bir ürünü işlemek veya işlenmiş bir ürünü daha ileri düzeyde işlemek için kullanılan herhangi bir ısıtım işlem yönteminde:
 - (A) Her üretim partisinin, belirli bir zaman süresi için belirli bir sıcaklığa yükselterek muamele edilmesi ve
 - (B) İşlem sırasında gıdanın bulaşmasının önlenmesiGerekir.
2. Gıda işletmecilerinin uygulanan yöntemin hedeflenen amaçlara ulaşmasını sağlamak için otomatik cihaz kullanılanlar dahil, özellikle sıcaklık, basınç, kapatma ve mikrobiyolojik değerler gibi temel parametreleri düzenli olarak kontrol etmesi gerekir.
3. Kullanılan yöntem, pastörizasyon, UHT(ultra yüksek sıcaklık) veya sterilizasyon gibi uluslararası kabul görmüş standartlara uygun olması gerekir.

BÖLÜM XII

EĞİTİM

Gıda işletmecileri:

1. Gıda işi ile uğraşanların, gözetim altında veya talimatla çalışmalarını ve/veya yaptıkları işin gerektirdiği biçimde gıda hijyeni konusunda eğitilmelerini,
2. Bu Tüzüğün 5'inci, 6'ncı ve 7'nci maddelerinde belirtilen prosedürlerin hazırlanması, geliştirilmesi ve sürdürülmesinden veya ilgili kılavuzların uygulanmasından sorumlu olanların, HACCP ilkelerinin uygulanması konusunda yeterli eğitimi almalarını ve
3. Belirli gıda sektörlerinde çalışanlara yönelik eğitim programlarının tüm ulusal mevzuat kuralları ile uyumunu, sağladılar.