

EK - 5: Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik

26 Eylül 2008 CUMA

Resmî Gazete

Sayı : 27009

YÖNETMELİK

Tarım ve Köyişleri Bakanlığında:**GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTESİNİN DENETİMİ VE
KONTROLÜNE DAİR YÖNETMELİK****BİRİNCİ BÖLÜM****Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar****Amaç**

MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin amacı, gıda güvenliğinin ve kalitesinin temini için gıda işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartları ile gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin Türk gıda mevzuatına uygunluğunun denetim ve kontrol hizmetleri ile işyeri sorumluluklarına dair usul ve esasları belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik; gıda güvenliğinin ve kalitesinin temini için gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin birincil üretim aşaması dâhil olmak üzere üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartları gözeterek, gıda denetim ve kontrol hizmetleri ile izlenebilirlik, işyeri sorumluluğu ve itiraz hakkına ilişkin usul ve esasları kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Yönetmelik, 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanunun 7 nci, 10 uncu, 16 ncı, 17 nci, 18 inci, 23 üncü ve 25 inci maddelerine, 10/7/2004 tarihli ve 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanununun 7 nci maddesi, 3/7/2005 tarihli ve 5393 sayılı Belediye Kanununun 15 inci maddesi, 22/2/2005 tarihli ve 5302 sayılı İl Özel İdaresi Kanununun 7 nci maddesine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Yönetmelikte geçen;

a) Denetim: Ulusal düzeyde bu Yönetmelikte belirtilen kriterlere uygunluk işlemleri açısından Tarım ve Köyişleri Bakanlığı; bunun dışında gıda üretim, satış ve toplu tüketim yerlerinin denetlenmesi açısından kendi özel mevzuatına göre yetkili il özel idaresi, belediye ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından veya mahalli mülki idare amirin koordinasyonu veya işbirliğinde, gıda kontrol hizmetlerinin yürütülmesi ve/veya doğrulanması için yapılan işlemleri,

b) Doğrulama: Belirtilen şartların karşılandığına ilişkin objektif kanıtların incelenerek veya göz önünde bulundurularak yapılan denetim ve kontrolü,

c) Düzeltici faaliyet: HACCP planında kritik kontrol noktasında kritik limitin dışına çıktığı saptandığında uygulanması gereken işlemi, yapılacak faaliyeti,

ç) Geçerli kılma: İşletme tarafından özel kullanım amacına veya uygulamasına yönelik gerekliliklerin karşılandığına ilişkin objektif kanıtlar doğrultusunda yapılan kontrolü,

d) Gıda/Gıda maddesi: Tütün ve sadece ilaç olarak kullanılanlar hariç olmak üzere; içkiler ve sakızlar ile hazırlama ve işleme gereği kullanılan maddeler dahil, insanlar tarafından yenilen ve/veya içilen ham, yarı mamul veya mamul her türlü maddeyi,

e) Gıda güvenliği: Gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü,

- f) Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler: Gıda ile temasta bulunan veya bulunmak üzere imal edilen her türlü madde ve malzemeleri,
- g) Gıda işletmecisi: İthal ettikleri, ürettikleri, işledikleri, imal ettikleri, depoladıkları nakil veya dağıtımını yaptıkları, satışa ve tüketime sundukları gıda maddelerinin Türk gıda mevzuatı şartlarına uygunluğundan sorumlu olan gerçek veya tüzel kişileri,
- ğ) Gıda İşyeri: Kâr amaçlı olsun veya olmasın kamu veya özel kişi veya kuruluşlar tarafından gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi ve dağıtım faaliyetlerinin herhangi bir aşamasında faaliyet gösteren işyerini,
- h) Gıda kodeksi: Türk Gıda Kodeksini,
- ı) Gıda Kontrolörü/Gıda Denetçisi: Gıda kontrol ve gıda denetim iş ve işlemlerini yerine getirmek üzere, en az 4 yıllık lisans eğitimi almış ziraat, gıda, kimya, su ürünleri mühendisleri, veteriner hekimler, kimyagerler, biyologlar ile gıda bilimi konusunda en az yüksek lisans yapmış diğer meslek gruplarından resmî kontrolleri yapan yetkili makam tarafından, uzmanlık alanlarında kendi görevlerini yeterince yapmak ve resmî kontrollerin aynı şekilde yürütülmesini sağlamak üzere Tarım ve Köy İşleri Bakanlığınca eğitim verilerek yetkilendirilmiş kişileri,
- i) Gıda kontrolör yardımcısı/Yardımcı denetim elemanı: Gıda kontrolörü/gıda denetçisine gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin denetim ve kontrol işlemlerinde yardımcı olmak üzere 5179 sayılı Kanunun yürürlüğe girdiği tarihten önce denetim görevi yapanlar ile Sağlık Bakanlığında çevre sağlık teknisyeni olarak görev yapmakta olan sağlık memuru unvanlı kişileri,
- j) Gıda maddesi etiketi: Gıda maddesini tanıttığı her türlü yazılı veya basılı bilgi, marka, damga ve işaretleri içeren ve gıda ile birlikte sunulan veya ambalajında basılı bulunan tanıtım bilgilerini,
- k) Gözetim: Bir veya daha fazla sayıda gıda işletmesinin, gıda işletmecisinin ve faaliyetlerinin dikkatli bir şekilde incelenmesi,
- l) HACCP: Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları olarak tanımlanan, gıda güvenliği için önemli olan tehlikeleri tanımlayan, değerlendiren ve kontrol eden sistemi,
- m) HACCP planı: İlgili ürünün üretim sürecinde gıda güvenliği açısından önemli olan tehlikelerin kontrol altında tutulduğundan emin olmak amacıyla HACCP ilkelerine uygun olarak hazırlanmış dokümanı,
- n) HACCP sistemi: HACCP planı veya planlarını yürütmek ve amaçlarını yerine getirmek için gereken organizasyon yapısı, prosedürleri, süreçleri ve kaynakları,
- o) HACCP izleme: Kritik Kontrol Noktasının kontrol altında olup olmadığının değerlendirilmesi amacıyla kontrol parametrelerinin gözlem veya ölçümlerinin planlı bir sırada yürütülmesini,
- ö) HACCP tetkiki: HACCP planı ve buna ilişkin sonuçlar dahil, HACCP sisteminin planlanmış düzenlemelere uyup uymadığını, etkili biçimde uygulanıp uygulanmadığını ve amaçlarının yerine getirilmesi için uygun olup olmadığını saptamak üzere yapılan denetim ve kontrolü,
- p) Hijyen: Tehlikelerin kontrolü ve amaçlanan kullanımını hesaba katarak, bir gıda maddesinin insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli önlemler ve koşulları,
- r) İnceleme: Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler ile ilgili konuların, 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun, 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu, 5393 sayılı Belediye Kanunu ile 5302 sayılı İl Özel İdaresi Kanunu ve bu Yönetmelik hükümlerine uygunluğunun sağlanması için yapılan incelemeyi,
- s) İşleme: Isıtma, tutsüleme, tuzlama, olgunlaştırma, yumuşatma, ekstrüzyon, kurutma, salamura, pulp üretimi veya bunların kombinasyonunu kapsayan, başlangıçtaki ürünü önemli ölçüde değiştiren ve muhafaza eden herhangi bir faaliyeti,
- ş) İşlenmemiş gıdalar: Bölünen, parçalanmış, koparılan, dilimlenen, kemiklerinden ayrılan, doğranan, kabuğuzarından ayrılan, kıyılan, kesilen, temizlenen, dış kabuğundan ayrılan, öğütülen, soğutulan, dondurulan, derin dondurulan veya çözündürülen ürünleri kapsayan, işlenmemiş gıda maddelerini,

t) İşlenmiş gıdalar: Ham maddelerin işlenmesi sonucu elde edilen ve üretimleri için gerekli olan veya özelliklerini kazandıran bileşenleri içerebilen gıda maddelerini,

u) İyi uygulama rehberleri: Birincil üretim dahil olmak üzere ürüne ait üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında, bulaşan kontrolü, su, organik atıklar ve gübrelerin kullanımı, bitki koruma ürünleri ve veteriner ilaçların kullanımı, haşere kontrolü, izlenebilirlik, geri toplama, atık yönetimi, kayıt tutma, iyi üretim uygulamaları, iyi hijyen uygulamaları, HACCP esaslarının uygulanışı, gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik güvenliği gibi gıda güvenliğini sağlamaya yardımcı olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından veya Tarım ve Köyişleri Bakanlığının gözetiminde hazırlanan rehber niteliğindeki yayınları,

ü) İzleme: 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun, 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu, 5393 sayılı Belediye Kanunu ile 5302 sayılı İl Özel İdaresi Kanununa uygunluk durumuyla ilgili genel bir fikir elde etmek amacıyla, planlı olarak yürütülen bir dizi gözlem veya ölçümleri,

v) İzlenebilirlik: Üretim, işleme ve pazarlama ile ilgili sürecin her aşamasında, gıda maddesine karıştırılması tasarlanan veya muhtemelen ortaya çıkabilecek istenilmeyen herhangi bir maddenin izlenmesini,

y) Kalite kontrolü: Tüketime arz edilen gıda maddelerinin Türk gıda mevzuatına uygunluğunun tespitini,

z) Kalite: Gıda maddelerinin mevzuatla belirlenmiş kriterlere uygunluğunu tayin eden özelliklerinin toplamını,

aa) Kontrol planı: Türkiye genelinde uygulanan gıda denetim ve kontrol sisteminin yapısı ve organizasyonu konusunda genel bilgileri içeren, İçişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığının görüşü alınarak, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından hazırlanan planı,

bb) Kontrol: Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten ve satan işyerlerinin, asgari teknik ve hijyenik şartları ile bu yerlerde üretilen ve satılan gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin Türk gıda mevzuatına uygunluğunun tespitini,

cc) Kritik Kontrol Noktası: Bir gıda güvenliği tehlikesini önlemek, ortadan kaldırmak ya da riski kabul edilebilir bir düzeye indirmek için belirli bir kontrol önleminin uygulanmasının gerekli olduğu bir aşamayı,

çç) Kritik limit: Bir koşulun, parametrenin kabul edilebilir veya kabul edilemez olma durumunu belirleyen kriteri,

dd) Muayene ve analiz: Numune alma işlemi ile başlayan ve o partinin istenilen özelliklere uygunluğunu kontrol etmek için yapılan işlemlerin tümünü,

ee) Mübadeleye konu gıda maddeleri: Satmak veya sair şekilde devretmek üzere depolama, satış maksadıyla teşhir etme ve her ne surette olursa olsun devredilen gıda maddelerini,

ff) Nihai tüketici: Gıdayı herhangi bir ticarî amaçla kullanmayan en son gıda maddesi tüketicisini,

gg) Numune alma: Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin 5179 sayılı Kanuna uygunluğunun denetlenmesinde, çevreden toplanması da dahil, üretim, işleme, dağıtım aşamalarından numune alınmasını,

ğğ) Numune: İmal tarihi, parti/kod/seri numarası aynı ve alındığı kitleyi, partiyi her yönüyle temsil edebilecek miktar ve nitelikte olan, muayene ve analiz amacıyla alınan gıda veya gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeyi,

hh) Önleyici faaliyet: Olası uygunsuzluk, hata ya da diğer istenmeyen durumların nedenlerinin ortadan kaldırılması ve oluşmasını önlemek için yapılan işlemi,

ıı) Piyasaya arz: Gıda maddelerinin tedarik veya tüketim amacıyla bedelli veya bedelsiz olarak piyasada yer alması için yapılan faaliyeti,

ii) Sanitasyon: Halk sağlığını korumak amacı ile yüzeylerden gıda kalıntıları, mikroorganizmalar, yabancı maddeler ve temizlik maddeleri kalıntıları gibi kirlerin uzaklaştırılması için alınan önlemlerin tümünü,

jj) Sapma: Kritik limite uygunsuzluk halini,

kk) Sorumlu yönetici: Gıda mevzuatına uygun üretim yapılmasında, işveren ve/veya tüzel kişilik yasal temsilcisi ile birlikte sorumlu olan yöneticiyi,

ll) Şahit numune: Numunenin alındığı parti ve kitleden, numune ile birlikte alınan, itiraz ve ihtilaflı durumlar için ayrılan numuneyi,

mm) Tağış: Gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, mevzuata veya izin verilen özelliklerine aykırı olarak üretilmesi halini,

nn) Taklit: Gıda maddesini ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerini; şekil, bileşim ve nitelikleri itibarıyla evsafında olmayan özellikleri haiz gibi göstermeyi,

oo) Tehlike: Gıda maddesinde olan ve oluşabilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak sağlık yönünden ortaya çıkabilecek potansiyel zararı,

öö) Tehlike analizi: Tehlike ve tehlikeye yol açan koşulların, hangilerinin gıda güvenliği açısından önemli olduğuna karar verebilmek için, bu tehlikeler ve koşullar konusunda bilgi toplama ve değerlendirme sürecini,

pp) Tetkik: Bu Yönetmelik kapsamında yürütülen faaliyetler ile sonuçlarının planlanan düzenlemelere uygunluğunun, bu düzenlemelerin etkili olarak uygulanıp uygulanmadığının ve belirlenen amaçlara uygunluğunun Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından bir sistem dahilinde ve bağımsız olarak incelenmesini,

rr) Türk gıda mevzuatı: Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri; özellikle gıda güvenliğini ve kalitesini düzenleyen, gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi, dağıtımını ve satışı ile her aşamayı kapsayan tüm mevzuatı,

ss) Üretim, işleme ve dağıtım aşamaları: Bir ürünün ithalatı dahil, birincil üretimden başlayarak, işlenmesi, depolanması, nakliyesi, nihai tüketiciye satışı veya arzını,

şş) Yetkili idare: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı/özel mevzuatına göre yetkili il özel idaresi ve belediyeyi ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Gıda Güvenliği Şartları ve İyi Uygulama Rehberleri

Gıda güvenliği şartları

MADDE 5 – (1) Gıda güvenliği şartları aşağıdaki hususları kapsar.

a) Piyasaya arz edilecek gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin Türk gıda mevzuatına uygun olması zorunludur. Güvenli olmayan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler piyasaya arz edilemez.

b) Gıda;

1) Sağlığa zararlı olması,

2) Tüketime uygun olmaması durumlarında,

güvenli sayılmaz.

c) Herhangi bir gıdanın güvenli olup olmadığının saptanmasında;

1) Gıdanın tüketici açısından; üretim, işleme, depolama, dağıtım ve satış aşamalarının her birinde normal kullanım koşullarına uygun olup olmadığına,

2) Etiket bilgilerine ve/veya gıdanın içeriğinin sağlığa zararlı olabilecek etkilerine dair tüketiciye verilen bilgiye, bakılır.

ç) Herhangi bir gıdanın sağlığa zararlı olup olmadığının saptanmasında;

1) Gıdayı tüketen tüketicinin sağlığına hemen ve/veya kısa ve/veya uzun vadede yapacağı olası etkiler ile onu izleyecek nesiller üzerindeki etkilerine,

2) Olası toplam toksik etkilerine,

3) Gıdanın belirli bir tüketici grubu için üretilmesi durumunda, tüketicinin o gıdaya karşı biyolojik duyarlılığına, bakılır.

d) Herhangi bir gıdanın insan tüketimi için uygun olup olmadığının belirlenmesinde; gıdanın, yabancı maddeler ile bulaşmış veya kokuşmuş, bozulmuş, çürümüş olup olmadığına, toksin içerip içermediğine bakılır.

e) Güvenli olmayan gıda, aynı sınıf veya nitelikte bir parti, yığın veya kümenin parçası olması durumunda, ayrıntılı bir değerlendirme sonucunda parti, yığın veya kümenin güvenli olduğuna dair hiçbir kanıt bulunmaması durumunda, tüm parti, yığın veya kümenin güvenli olmadığı varsayılır.

f) Gıda güvenliği ile ilgili Türk gıda mevzuatı hükümlerine uygun olan gıda, mevzuat hükümlerinin kapsadığı ölçüde güvenli sayılır.

g) Bir gıdanın mevzuat hükümlerine uygun olduğu halde, gıdanın güvenli olmadığına dair ihtimalin olması durumunda, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, o gıdanın piyasaya arzına sınırlamalar getirecek uygun önlemleri alır veya piyasadan geri toplatır.

İyi uygulama rehberleri

MADDE 6 – (1) İyi uygulama rehberleri aşağıdaki özellikleri taşır.

a) Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından veya gözetiminde hijyen uygulamaları dahil, iyi uygulama rehberleri hazırlanır ve yayımlanır.

b) Hazırlanan iyi uygulama rehberleri, bilimsel ve teknolojik gelişmeler göz önünde bulundurularak gerektiğinde güncelleştirilir ve ilgili sektör için uygulanabilir olması göz önünde tutulur.

c) İyi uygulama rehberleri ihtiyari nitelik taşır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

İşyeri Sorumlulukları

Birincil üretim

MADDE 7 – (1) Birincil üretime dair işyeri sorumlulukları aşağıda yer almaktadır.

a) Birincil üretim ve aşağıdaki faaliyetleri gerçekleştiren işletmeler; Ek-1'de belirtilen Birincil Üretim ve İlgili İşletmeler için Genel Hijyen Kuralları hükümlerini yerine getirmekle yükümlüdür.

1) Niteliklerini önemli ölçüde değiştirmemek kaydıyla, birincil ürünlerin üretim yerinde taşınması, depolanması ve işlenmesi.

2) İzlenebilirliğin sağlanması amacıyla gerekli olduğu takdirde, canlı hayvanların taşınması.

3) Bitkisel kökenli ürünler, su ürünleri ve av hayvanları için, niteliklerinin önemli ölçüde değiştirilmemesi şartıyla, birincil ürünlerin üretim yerinden başka bir tesise taşınması.

b) Ek-1'de belirtilen genel hijyen hükümlerine dair denetim ve kontroller ilgili kanunlar kapsamında bu Yönetmeliğin 4 üncü maddesinde yer alan denetim tanımında belirtilen yetkili kurumlar tarafından yürütülür.

Üretim, işleme, dağıtım aşamalarına dair işyeri sorumlulukları

MADDE 8 – (1) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretim, işleme, dağıtım aşamalarına dair işyerleri aşağıda belirtilen sorumlulukları yerine getirir.

a) İthal ettikleri, ürettikleri, işledikleri, imal ettikleri, depoladıkları, dağıttıkları, satışa sundukları tüm gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerde gıda güvenliğinin ve kalitesinin sağlanmasından müteselsilen sorumludur.

b) Gıda denetçisine denetim ve kontrol sırasında yardımcı olmakla yükümlüdür.

c) Sunduğu bilgi, belge ve kayıtların doğruluğundan sorumludur.

ç) İyi hijyen uygulamalarının takip edilmesiyle birlikte, aşağıda 7 temel prensibi belirtilen HACCP ilkelerine dayanan prosedürleri uygulamak ve sürdürmekle yükümlü olup, buna göre;

1) Önlenmesi, elimine edilmesi veya kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi gereken tehlikelerin belirlenmesi,

2) Bir tehlikenin önlenmesi veya elimine edilmesi veya kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi için kontrolün temelini oluşturan aşama veya aşamalarda kritik kontrol noktalarının belirlenmesi,

3) Belirlenen kritik kontrol noktalarında, tanımlanan tehlikenin önlenmesi, elimine edilmesi veya azaltılması için, kabul edilebilir kritik limitlerin oluşturulması,

4) Kritik kontrol noktalarında etkin izleme prosedürlerinin oluşturulması ve uygulanması,

5) Yapılan izlemede kritik kontrol noktasının kontrol altında olmadığını gösterdiği durumlar için düzeltici faaliyet prosedürlerinin oluşturulması ve uygulanması,

6) (1), (2), (3), (4) ve (5) numaralı alt bentlerde belirtilen tedbirlerin etkin olarak uygulandığının doğrulanması için düzenli olarak yürütülen prosedürlerin oluşturulması,

7) (1), (2), (3), (4), (5) ve (6) numaralı alt bentlerde belirtilen tedbirlerin etkin olarak uygulandığının kanıtlanması için işyerinin yapısı ve büyüklüğüne uygun belge ve kayıtların oluşturulması, üretilen gıda veya gıda ile temasta bulunan madde ve malzemede, işleme yöntemi veya üretimin herhangi bir aşamasında bir değişiklik yapıldığı zaman, prosedürün gözden geçirilmesi, üzerinde gerekli değişikliklerin yapılması ve bu değişikliklerin kayıt altına alınması

zorunludur.

d) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri, aşağıda belirtilen hijyen tedbirlerini uygulamakla yükümlüdür;

1) Gıdalar için ilgili mevzuatında belirtilen mikrobiyolojik kriterlere uymak,

2) Bu Yönetmelik çerçevesinde ilgili prosedürleri uygulamak,

3) Gıdalar için sıcaklık kontrolü gerekliliklerine uymak,

4) Ürünün özelliğine göre gerekli olan soğuk zinciri korumak ve kayıt altına almak,

5) Yeterli sıklıkta numune almak ve analiz etmek veya ettirmek.

e) İyi hijyen uygulamalarının takip edilmesiyle birlikte, HACCP ilkelerine dayanan prosedürleri uygulamak ve sürdürmekle yükümlüdür.

f) HACCP ile ilgili belgeleri güncelleştirmek, uygulamak, kayıt ve dokümanları saklamak, denetim ve kontrol sırasında gıda kontrolörlerine göstermekle yükümlüdür.

g) Çalışan personele yönelik hijyen kuralları ve teknik bilgileri içeren eğitimler düzenlemek ve personelin bu eğitimleri başarılı bir şekilde uygulamasını sağlamakla yükümlüdür.

ğ) Uygun numune alma ve analiz metotları kullanarak aldığı numunelere ait kontrol, denetim ve/veya analiz sonuçlarını en az iki yıl muhafaza etmekle yükümlüdür.

h) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler için geri toplama ve şikayet değerlendirme prosedürlerini bulundurmakla yükümlüdür.

ı) Kamu-özel kurum ve kuruluşları ile mahallinde üretilerek toplu tüketime sunan işyerleri ve yemek fabrikaları, ürettiği yemek partisinin her çeşidinden alınan bir örneği 72 saat uygun koşullarda saklamakla yükümlüdür.

i) Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri, bu Yönetmeliğin Ek-2'sinde öngörülen asgari teknik ve hijyenik şartlara ve ürettikleri gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin özelliğine göre Türk gıda mevzuatı çerçevesinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve taşra teşkilatından çalışma izni ve gıda sicil numarası, ürettikleri ürünler için üretim izni ve yetkili il özel idaresi veya belediyeden işyeri açma ve çalışma ruhsatı almakla yükümlüdür.

j) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri, üretimin niteliğine ve kapasitesine göre sorumlu yönetici istihdam etmekle yükümlüdür.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler

Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri

MADDE 9 – (1) Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri, bu Yönetmeliğin Ek-2'sinde öngörülen asgarî teknik ve hijyenik şartlara ve ürettikleri gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin özelliğine göre Türk gıda mevzuatında belirlenen kriterlere uymak zorundadır.

Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin satış yerleri ile toplu tüketim yerleri

MADDE 10 – (1) Tüm gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin satış yerleri ile toplu tüketim yerleri ile çadır, büfe ve hareketli araçlar gibi taşınabilir ve/veya geçici tesislere yetkili il özel idaresi veya belediye tarafından işyeri açma ve çalışma ruhsatı verilir ve işyeri kimlik bilgileri Tarım ve Köyişleri Bakanlığına gönderilir.

(2) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin satış yerleri ile toplu tüketim yerleri bu Yönetmeliğin Ek-3'ünde öngörülen asgarî teknik ve hijyenik şartlara uymak zorundadır.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Denetim ve Kontrol

Denetim ve kontrol usul ve esasları

MADDE 11 – (1) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, Türk gıda mevzuatına uygun olmaksızın üretilemez, mübadele konusu yapılamaz ve muameleye tâbi tutulamaz, halk sağlığına zarar verecek muhteviyatta olamaz, içerisine zararlı bir madde katılamaz, böyle bir maddenin kalıntısı bulundurulamaz ve gıdada zararlı özelliğe yol açacak herhangi bir işlem uygulanamaz.

(2) Denetim ve kontrol usul ve esasları aşağıdaki gibidir;

a) Bu Yönetmelik hükümleri çerçevesinde, gıda işletmelerinin denetim ve kontrolleri Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca eğitim verilerek yetkilendirilen ve adlarına kimlik kartı düzenlenen gıda kontrolörü/gıda denetçisi tarafından yapılır.

b) Valiliğin koordinasyonunda yetkili idareler il genelinde uygulanmak üzere yıllık denetim programını hazırlar ve günceller. Denetim ve kontroller, uygun sıklıkta ve gıda maddesinin taşıdığı riskle orantılı olur. Yıllık olarak hazırlanan denetim programlarında, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler grubunun risk durumu, önceki kontrollerden edinilen bilgi ve deneyimler, gıda işletmecilerinin uyguladıkları incelemelerin sonuçları göz önünde bulundurulur. Aynı zamanda Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca da ürün veya risk bazında yıllık denetim ve izleme programları hazırlanır ve uygulanmak üzere yetkili idarelere gönderilir.

c) Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığının görüşünü alarak halk sağlığını ilgilendiren gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzeme kaynaklı risklerin kontrolüne yönelik acil eylem planları ile çok yıllık ulusal kontrol planını hazırlar. Planlar gelişmeler ışığında düzenli olarak güncelleştirilir.

ç) Çok yıllık ulusal kontrol planı, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelere dair kontrol sisteminin yapısı ve düzenlenmesi ile ilgili olarak aşağıdaki hususlara dair genel bilgileri içermelidir;

1) Planın stratejik hedefleri, kontrollerin ve kaynakların bu hedeflere tahsis edilmesinin neden öncelik arz ettiği,

2) İlgili faaliyetlerin risk sınıflandırması,

3) Yetkili kurumların merkezi veya yerel düzeyde görevlerinin belirlenmesi ve bu kurumların kullanımına açık kaynaklar,

4) İşletmelerde yapılan denetim ve kontroller dâhil, ulusal veya yerel düzeyde denetim ve kontrollerin genel olarak düzenlenmesi ve idaresi,

5) Farklı sektörlerde uygulanan kontrol sistemleri ile bu sektörlerde denetim ve kontrolden sorumlu farklı birimler arasındaki koordinasyon,

6) Denetim ve kontrolün kriterlerinin uygulanmasını sağlamaya yönelik metotlar,

7) Denetim ve kontrolleri gerçekleştiren gıda kontrolörü/gıda denetçisi, gıda kontrolörü yardımcısı ve yardımcı denetim elemanlarının eğitimi,

- 8) Denetim ve kontrollere ait yazılı prosedürler ile denetim ve kontrol formu ile raporu,
- 9) Hayvan ve gıda kaynaklı acil durumlar, yem ve gıda bulaşması olayları veya insan sağlığını ilgilendiren riskler için acil eylem planlarının düzenlenmesi ve işleyişi,
- 10) İlgili kurumlar arasında işbirliği ve karşılıklı yardımlaşmanın sağlanması.
- d) Çok yıllık ulusal kontrol planı aşağıdaki hususlar dikkate alınarak değiştirilebilir ve güncelleştirilir.
- 1) Yeni mevzuat,
 - 2) Yeni bir hastalığın ya da diğer sağlık risklerinin ortaya çıkması,
 - 3) Yetkili kurumların yapısında, idaresinde veya işleyişinde belirgin değişikliklerin olması,
 - 4) Denetim ve kontrol sonuçları,
 - 5) Bilimsel bulgular,
 - 6) Diğer ülkeler tarafından gerçekleştirilen tetkik ve denetimlerin sonuçları.
- e) Denetim ve kontroller; kontrol programları ile çok yıllık ulusal kontrol planlarının yanı sıra şüphe, şikayet, inceleme, izlenebilirliğin sağlanması, izleme, gözetim ve tetkik amaçları ile de gerçekleştirilir.
- f) Denetim ve kontroller, gerektiğinde numune alma ve analiz gibi uygun denetim ve kontrol metotları ve teknikler kullanılarak yürütülür. Denetim ve kontrollerde, Türk gıda mevzuatı şartlarını karşılamak üzere gıda işletmecisi tarafından uygulanan HACCP gibi kontrol programları ve/veya gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin kalite kontrolüne yönelik sonuçlar dikkate alınır ve tetkiki yapılır.
- g) Gıda ile ilgili denetim ve kontroller aşağıdaki faaliyetleri ihtiva etmelidir;
- 1) Gıda işletmecilerinin yürüttüğü herhangi bir kontrol sistemi ve bu denetim ve kontrollerin neticelerinin incelenmesi.
 - 2) Aşağıda yer alan hususların denetim ve kontrollerinin yapılması;
 - (a) Gıda ile işyerinin çevresi, tesisler, ofisler, ekipman, donanım ve makineler, nakil ve gıda maddeleri üreten, satan ve toplu tüketime sunan işyerine ait temel donanımlar,
 - (b) Hammadde, bileşen, ara ürünler ve diğer maddeler ile işletmede kullanılan alet ve ekipmanlar,
 - (c) Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler,
 - (ç) Temizleme, bakım malzemeleri ve işlemleri ile pestisitler,
 - (d) Etiketleme, sunum, reklâm.
 - 3) Gıda maddeleri üreten, satan ve toplu tüketim yerlerine ait hijyen koşullarının denetim ve kontrolü.
 - 4) İyi üretim uygulamaları ve iyi hijyen uygulamalarının, hazırlanan rehberler doğrultusunda değerlendirilmesi.
 - 5) Türk gıda mevzuatına uygunluğun değerlendirilmesi için yazılı bilgi, belge ve diğer kayıtların incelenmesi.
 - 6) Gıda işletmecisi ve çalışan personel ile yapılan görüşmeler.
 - 7) Gıda işletmesinde bulunan ölçüm aletlerinin kayıtlarının okunması.
 - 8) Gıda işletmecisi tarafından kayıt edilen ölçümlerin doğrulanması için denetimde kullanılan ölçüm araçları ile yürüttüğü denetim ve kontroller.
 - 9) Bu Yönetmelikle getirilen diğer şartlara uyulup uyulmadığının tespiti.
 - ğ) Yıllık kontrol programları ile çok yıllık olarak hazırlanan ulusal kontrol planı ve diğer amaçlarla yapılan tüm denetim ve kontrollerin hazırlanacak raporlara esas teşkil eden değerlendirme yetkili idarelerce yapıldıktan sonra sonuçlar, genel değerlendirme yapılmak üzere Tarım ve Köyşleri Bakanlığına gönderilir. Tarım ve Köyşleri Bakanlığının

değerlendirme sonuçlarına göre, yetkili idareler yıllık kontrol programları ve gerektiğinde diğer amaçlarla yapılan denetim ve kontrollere dair rapor hazırlar.

h) Kontrol, denetim ve tetkiklerin doğru bir şekilde uygulanması için denetim ve kontrolleri yürüten gıda kontrolörü/gıda denetçileri ile gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanları ile ilgili eğitim konularının belirlenmesi, programı ve ilgili kurumlardan eğitime katılacakların belirlenmesi gibi hususlar Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve İçişleri Bakanlığı işbirliği ile yürütülür.

i) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerlerinin denetim ve kontrolü ile numune alma işlemi, gıda kontrolörü/gıda denetçisinin başkanlığında gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanından oluşan en az iki kişilik ekip tarafından yapılır. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin satış yerleri ile toplu tüketim işyerlerinin denetim ve kontrolü ile numune alma işlemi, gıda kontrolörü/gıda denetçisi tarafından veya gıda kontrolörü/gıda denetçisinin başkanlığında gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanından oluşan ekip tarafından yapılır.

i) 8 inci maddenin (ç) bendinde belirtilen esasların tetkiki, bu konuda eğitilmiş en az iki gıda kontrolörü/gıda denetçisi tarafından yapılır.

j) Denetim ve kontroller, gıda işletmecisine haber vermeksizin, özel ve acil durumlar hariç çalışma saatleri içinde gerçekleştirilir.

k) Denetim ve kontrol işlemlerinin etkili ve verimli bir biçimde sürdürülmesini sağlamak için, bakımı yapılmış, uygun donanım ve ekipmanın yetkili idarelerce temin edilmesi zorunludur.

l) Analiz ve şahit numunelerinin uygun koşullarda Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca yetkilendirilmiş laboratuvarlara taşınması ile şahit numunenin gereği gibi muhafaza edilmesini sağlamak için yetkili idarelerce uygun koşullar temin edilir.

m) Numune alma, muhafaza, taşıma ve şahit numune ile ilgili özel mevzuatında düzenleme bulunması durumunda özel mevzuat hükümleri uygulanır.

n) Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, her türlü denetim ve kontrol sırasında alınan numune ve şahit numunelerin analizini yürütebilecek olan laboratuvar ve referans laboratuvarları belirler ve yetkilendirir.

o) Pazar yerleri, cadde ve sokaklarda, yaş meyve ve sebze hariç her türlü gıdanın açıkta satışı yasaktır.

ö) Gıda kontrolörleri/gıda denetçileri, gerektiğinde izleme, gözetim, inceleme, bildirim ve acil durumlarda birincil üretime dair denetim ve kontrolleri de yapar.

p) Gerektiğinde yetkili idareler, gıda güvenliği ve kalitesi konusunda, kontrol, denetim ve işyeri sorumluluklarına dair her türlü idari tedbiri alır; ülke genelini ilgilendiren konularda gerekli tedbirler Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca alınır.

Gıda denetim elemanlarının sorumluluğu

MADDE 12 – (1) Gıda kontrolörü/gıda denetçisi ve gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanı tarafından denetim ve kontroller aşağıdaki esaslara göre yapılır.

a) Bu Yönetmelik ekinde yer alan denetim ve kontrol formlarına göre denetim ve kontrol yapar.

b) Gıda üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında bu Yönetmelik hükümlerine uyulup uyulmadığının denetim ve kontrolünü yapar, denetim sonuçlarını işyeri denetim defterine işler, denetim ve kontrol formu ile raporunu düzenler. İki nüsha halinde düzenlenen formun bir nüshasını işyerinde bırakır, diğer nüshasını dosyasında muhafaza eder.

c) Gıda üretim, işleme, depolama, nakil, dağıtım, satış ve tüketim zincirinin tüm aşamaları veya uygun görülen aşamaları ile ilgili olarak işyerinde tutulan üretim kontrolü ve denetimi ve/veya laboratuvar kayıtlarını inceler, gerektiğinde dosyasında saklanmak üzere bunların birer kopyasını alır ve bunu denetim ve kontrol defterine işler.

ç) Halk sağlığının korunması gerekliliği saklı kalmak kaydıyla, denetim ve kontrol işlemlerini yerine getirirken elde edecekleri bilgiler konusunda gizlilik kurallarına uyar.

d) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerlerinin denetim ve kontrollerinde, denetim ve kontrol raporu ile Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerine Ait Denetim ve Kontrol Formu (EK-2)'yi düzenler.

e) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri satan işyerleri ile toplu tüketim yerlerinin denetim ve kontrollerinde, denetim ve kontrol raporu ile Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine Ait Denetim ve Kontrol Formu (EK-3)'ü düzenler.

f) HACCP sistemini uygulayan gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten ve/veya satan işyerleri ile toplu tüketim yerlerinin HACCP sistemi tetkiklerinde, HACCP Sistem Tetkikine Ait Resmi Formu (EK-4)'ü düzenler.

g) Gerektiğinde gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerinin sorumlu yöneticisi ve/veya çalışanlarıyla görüşülmesi, işyerindeki ölçüm araçlarınınca kaydedilen değerlerin okunması ve/veya bu değerleri kendi araçlarıyla doğrulanması ile denetim ve kontrolünü destekler.

ğ) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzeme satış yerlerinin denetim ve kontrollerinde, Türk gıda mevzuatı şartlarını karşılamak üzere gıda işletmecisi tarafından uygulanan HACCP gibi kontrol programları ve/veya gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin kalite kontrolüne yönelik sonuçları dikkate alır ve tetkikini yapar.

h) Denetim ve kontrol sırasında muayene ve analiz amacıyla, gerektiğinde 16/11/1997 tarihli ve 23172 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği veya özel mevzuatına uygun olarak, yeterli miktarda numune/numuneleri alır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca hazırlanacak "Numune Alma Tutanağı" ile "Numune Alma Etiketini" doldurarak numuneye ilişir. Numuneyi alan yetkili idare, özel mevzuatı olan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler hariç olmak üzere, denetim ve kontrol sırasında iki takım halinde alınan numunelerden bir takımını şahit numune olarak ve numunenin yapısını bozmayacak şekilde tekniğine uygun muhafaza eder, bir takım numuneyi ise muayene ve analiz yapılmak üzere usulüne uygun olarak en kısa zamanda Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yetkilendirilen kamu veya özel laboratuvara resmi prosedür ile gönderir.

i) Düzenlenen "Muayene ve Analiz Raporu", laboratuvar tarafından yetkili idarelere ulaştırılır.

ii) "Muayene ve Analiz Raporu" ile "Denetim ve Kontrol Raporu"nu, mevcut mevzuat dahilinde özellikle taklit, tağşiş ve sağlığa zararlı hususları da içerecek şekilde değerlendirir.

j) Değerlendirme sonuçları hakkında işyeri bilgilendirilir.

k) Numuneye ait muayene ve analiz sonuçlarının olumlu olması halinde, sonuç raporunun kendilerine bildirilme tarihinden itibaren raf ömrü ile sınırlı olmak koşulu ile en geç yedi gün içerisinde, işyeri sahibi ve/veya sorumlu yöneticisi tarafından numune hazırlama yöntemi ile özellikleri değişmemiş olması şartıyla şahit numune geri alınır. Süresi içinde geri alınmayan şahit numune ile ilgili olarak işyeri herhangi bir hak talebinde bulunamaz.

l) Denetim ve kontrol sırasında herhangi bir engelleme ile karşılaştığında durumu bir tutanak ile tespit ederek 5179 sayılı Kanun uyarınca gerekli yasal işlemin yapılmasını sağlar. Denetim ve kontrol mahalli mülki amir tarafından görevlendirilen kolluk kuvvetlerinin katılımı ile tekrarlanır.

m) Muayene ve Analiz Raporu/Denetim ve Kontrol Raporu/tetkik değerlendirme sonuçlarının olumsuz bulunması halinde, 5179 sayılı Kanun gereğince işyeri sahibi, yasal temsilcisi ve/veya sorumlu yöneticisi hakkında gerekli yasal işlem yapılır.

Mülkiyetin kamuya geçirilmesi ve imha

MADDE 13 – (1) Gıda mevzuatına uygun olmayan ve 5179 sayılı Kanunun 29 uncu maddesi gereği el konulan ve toplatılan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin mülkiyetinin kamuya geçirilmesine mahalli mülki amir tarafından karar verilir.

(2) Mülkiyetin kamuya geçirilmesine ilişkin karar, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin;

a) Kullanılmaz hale getirilmesi,

b) Niteliğinin değiştirilmesi,

c) Ancak belli bir surette kullanılması

koşullarından birinin yerine getirilmesine bağlı olarak geciktirilebilir.

(3) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin kullanılmaz hale getirilmesi amacıyla yapılacak imha işlemi, yetkili idarenin gözetimi altında sorumlu gıda işletmecisi ya da yasal temsilcisi tarafından gerçekleştirilir ve imha ile ilgili belgelerin bir sureti yetkili idarede muhafaza edilir.

(4) Yetkili idarelerce belirlenen ve mahalli mülki amirce onaylanan uygulama şekli ve tanınan süre zarfında koşulun yerine getirilmemesi halinde, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin mülkiyetinin kamuya geçirilmesine mahalli mülki amirce karar verilir.

(5) Mülkiyetin kamuya geçirilmesine ilişkin karar kesinleşinceye kadar mahalli mülki amirin onayının alınması suretiyle yetkili idareler tarafından gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelere el konularak yedi emin tutanağı ile kişilerin muhafazasına bırakılır.

(6) 5179 sayılı Kanunda belirtilen ve el konularak kişilerin muhafazasına bırakılması gereken gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler ile ilgili imha, el koyma ve yedi emine alma kararlarında, mahalli mülki amirinin izin ve onayını almak suretiyle yetkili idareye bu konuda genel bir yetki devri yapılabilir.

(7) Mülkiyeti kamuya geçen gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin insan sağlığı ve tüketimine uygun olmaması durumunda mahalli mülki amirin izin ve onayı alınmak suretiyle yetkili idarenin gözetiminde imha edilir ve belgelenir.

(8) Yeniden değerlendirilmesi mümkün olmayan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, mahalli mülki amirin izin ve onayı alınmak suretiyle yetkili idarenin gözetiminde imha edilir ve belgelenir.

(9) Yeniden değerlendirilmesi mümkün olan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin yeniden değerlendirilme şekilleri; insan, hayvan, bitki ve çevre sağlığı, gıda ve yem güvenliği ile ilgili şartlara uygun olarak ve ilgili mevzuat hükümleri çerçevesinde yetkili idarece belirlenir ve belgelenir. Yeniden değerlendirme ile ilgili işlemler mahalli mülki amirin izin ve onayı ile yapılır ve takip edilir.

(10) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilebilmesi için gerçek ve tüzel kişiler hakkında idarî para cezası veya başka bir idarî yaptırım kararı verilmiş olması şart değildir.

Muayene ve analiz sonuçlarına itiraz

MADDE 14 – (1) Muayene ve analiz sonuçlarına aşağıdaki esaslar dahilinde itiraz edilebilir.

a) İşyeri sahibi ve/veya sorumlu yöneticisinin numuneye ait muayene ve analiz sonuçlarına, kendilerine tebliğ tarihinden itibaren 15 gün içerisinde itiraz edebilir. Raf ömrü 15 günden az olan gıdalar için, işyeri sahibi ve/veya sorumlu yöneticisinin denetim ve kontrol raporunda belirtilen süre içerisinde itirazda bulunabilir. Bu süre, ürünün denetim tarihi itibarıyla geriye kalan raf ömrü, numunenin laboratuvara gönderilme ve analiz süreleri göz önünde bulundurularak belirlenir. İşyeri sahibi ve/veya sorumlu yöneticisinin numune alımı sırasında yazılı başvurusu olması durumunda, birinci analiz numunesi ile eş zamanlı olarak şahit numune de analiz yaptırmak üzere yetkili laboratuvara gönderilir.

b) Numuneye ait muayene ve analiz sonuçlarına itiraz edildiğinde, şahit numunenin muayene ve analizi, Tarım ve Köyişleri Bakanlığının yetkilendirdiği laboratuvarla yaptırılır. Şahit numunenin muayene ve analizinde, birinci muayene ve analiz sonuçlarında mevzuata uygun olmayan kriterlerin analizi yaptırılır. Şahit numunenin muayene ve analiz sonuçları kesin olup, verilecek karara esas teşkil eder.

c) İtiraz durumunda, şahit numune ile ilgili tüm masraflar ilgili işyeri tarafından karşılanır.

ç) Gıda zehirlenmelerinde ya da zehirlenme şüphesi bulunan durumlarda zehirlenmeye neden olabilecek gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerden alınan numunelere ait her türlü muayene ve analiz ücretleri dahil tüm masraflar ilgili faaliyetten sorumlu gerçek veya tüzel kişilerce ödenir.

Denetim ve kontrol sonuçlarının değerlendirilmesi

MADDE 15 – (1) Denetim ve kontrol sonuçlarının değerlendirilmesinde aşağıdaki hususlar göz önünde bulundurulur.

a) Gıda işyerlerinin denetim ve kontrolü, bu Yönetmeliğin Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerine Ait Denetim ve Kontrol Formu (EK-2) ve Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine Ait Denetim ve Kontrol Formu (EK-3)'de yer alan ağırlık puanları dikkate alınarak yapılır. Denetim ve kontrolü yapılan husus, denetim ve kontrol formundaki koşullara uymuyorsa verilen puan hanesine ağırlık puanı eksi olarak işaretlenir. Ağırlık puanları sabittir, daha az veya daha çok olarak işaretlenemez.

b) Bu Yönetmeliğin EK-2'sinde yer alan denetim ve kontrol formunda eksik olarak tespit edilen hususlardan;

1) Ağırlık puanı (4) olan eksikliklerden herhangi birinin tespit edilmesi veya ağırlık puanı (3) olarak tespit edilenlerin puan toplamının 60 ve üzeri olması durumunda, üretilen gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelere el konulur. Yetkili idarenin teklifi ile el konulan ürünlerin mülkiyetinin kamuya geçirilmesine ve işyerinin üretim ile ilgili

faaliyetten menine 5179 sayılı Kanuna göre mahalli mülki amirin onayı ile karar verilir. İşyerine eksikliklerin giderilmesi için en fazla 30 gün süre verilir. Verilen süre sonunda yapılan denetim ve kontrol sonucuna göre eksikliklerin giderildiğinin tespit edilmesi halinde faaliyetinin devamına, eksikliklerin giderilmediğinin tespit edilmesi durumunda ise işyeri açma ve çalışma ruhsatı ile çalışma izni ve gıda sicili iptaline karar verilir.

2) Ağırlık puanı (3) olarak tespit edilen hususlardan puan toplamının 60'dan az olması veya ağırlık puanı (2) ve (1) olarak tespit edilen hususlarda eksikliğin giderilmesi için iş yerine en fazla 30 gün süre tanınır. Verilen süre sonunda, eksikliklerin giderilmediğinin tespiti halinde üretilen ürünlere el konularak yetkili idarenin teklifi üzerine işyerinin üretim ile ilgili faaliyetinden menine ve el konulan ürünlerin mülkiyetinin kamuya geçirilmesine 5179 sayılı Kanuna göre mahalli mülki amir onayı ile karar verilir. Ayrıca işyeri açma ve çalışma ruhsatı ile çalışma izni ve gıda sicili iptal edilir.

c) Bu Yönetmeliğin EK-3'ünde yer alan denetim ve kontrol formunda eksik olarak tespit edilen hususlardan;

1) Ağırlık puanının (4) olarak tespit edilen veya asgari teknik ve hijyenik şartlara uygun olarak faaliyet göstermeyen işyerleri hakkında yetkili idare tarafından kendi özel mevzuatına göre gerekli işlem yapılır.

2) Ağırlık puanı (3), (2) ve (1) olarak tespit edilen hususlarda eksikliğin giderilmesi için iş yerine en fazla 30 gün süre tanınır. Verilen süre sonunda eksikliklerin giderilmediğinin tespiti halinde işyerleri hakkında yetkili idare tarafından kendi özel mevzuatına göre gerekli işlem yapılır.

c) HACCP sistemini uygulayan işletmelerde HACCP Sistem Tetkikine Ait Resmi Form (EK-4)'e göre yapılan HACCP tetkik işlemleri sonucunda belirlenen tüm sapma, eksiklik ve uygunsuzlukların giderilmesi ve durumun düzeltilmesi için, gıda denetçisi tarafından süre tanınır. Tanınan süre sonunda, tespit edilen hususlar düzeltilmediği takdirde işyeri hakkında 5179 sayılı Kanun hükümlerine göre işlem yapılır.

(2) Birinci fıkra gereği yapılan iş ve işlemlerle ilgili bilgiler, yetkili idare tarafından Tarım ve Köyişleri Bakanlığına bildirilir.

Gıda kontrolörü/gıda denetçisi ve gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanı eğitimi

MADDE 16 – (1) Denetim ve kontrol hizmetlerinde görevlendirilecek personel Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve İçişleri Bakanlığı işbirliğinde düzenlenecek gıda denetçi kursuna katılır. Kurs sonunda yapılan sınavda en az 70 puan alarak, başarılı olan personele Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca kurs bitirme sertifikası ve adına gıda kontrolörü/gıda denetçisi kimlik kartı düzenlenir.

(2) Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve İçişleri Bakanlığı işbirliğinde düzenlenecek gıda denetçi kursu aşağıdaki konuları kapsar:

a) Denetim ve kontrol, izleme, gözetim, tetkik ve numune alma, doğrulama gibi çeşitli denetim ve kontrol teknikleri,

b) Denetim ve kontrol prosedürleri,

c) Türk gıda mevzuatı ve mevzuata uyumsuzluğun değerlendirilmesi,

ç) Üretim, işleme, dağıtım, depolama ve satışın çeşitli aşamaları ile gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, insan sağlığı açısından ve gerekli görüldüğü takdirde hayvan ve bitki sağlığı ile çevre açısından taşıyabileceği riskler,

d) Gıda üretimindeki tehlikeler,

e) HACCP prosedürleri ve HACCP uygulamasının değerlendirilmesi,

f) Gıda sektöründe uygulanan kalite kontrol programları gibi yönetim sistemleri ve bunların Türk gıda mevzuatı gereklerine uygunluğunun değerlendirilmesi,

g) Sertifikasyon sistemleri,

ğ) Acil durumlar için beklenmedik durum düzenlemeleri,

h) 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun, 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu, 5393 sayılı Belediye Kanunu ve 5302 sayılı İl Özel İdaresi Kanununda yer alan ilgili konular,

ı) Türk gıda mevzuatına uygunluğun değerlendirilmesi bakımından gerekli olabilecek yeterlilik testi, akreditasyon ve risk değerlendirmesi belgeleri de dahil olmak üzere yazılı belgelerin ve mali ve ticari konuları da içerebilen diğer kayıtların incelenmesi,

ı) Denetim ve kontrollerin bu Yönetmeliğe göre yapılmasını sağlamak için gerekli görülen, hayvan sağlığı ve hayvan refahı da dahil olmak üzere diğer alanlar.

(3) Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanına hizmet içi eğitim verilir, eğitim sertifikası ve adına gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanı kimlik kartı düzenlenir.

(4) Gıda kontrolörü/gıda denetçisi ve gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanına Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından teknik bilgi ve becerilerinin geliştirilmesi ve güncelleştirilmesi amaçlarıyla gerektiğinde diğer hizmet içi eğitimler düzenlenir.

(5) Gıda kontrolörü/gıda denetçisi ve gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanına eğitim vermek üzere İçişleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve gerekli görüldüğü durumlarda ise, yurt içi ve yurt dışındaki kurum/kuruluş ve üniversitelerin uzmanlarından yararlanılır.

İzlenebilirlik

MADDE 17 – (1) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi ve dağıtım aşamalarındaki işyerleri;

a) Gıda, gıdanın elde edildiği hayvan, bitki ya da gıda maddesinde öngörülen veya ortaya çıkması beklenen herhangi bir maddenin tespit edilmesi için hammadde temini, üretim, işleme, depolama, dağıtım, satış ve tüketim ile ilgili tüm aşamalarda izlenebilirliği tesis etmek,

b) Gıda, gıdanın elde edildiği hayvan, bitki ya da gıdanın içeriğinde bulunabilecek herhangi bir madde ile gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeyi temin ettiği kaynağı, dağıtım ve satışını yaptığı yerleri belirleyebilecek ve takibini yapabilecek sisteme sahip olmak, konu ile ilgili tüm bilgileri kayıt altına almak ve bu bilgileri talep üzerine yetkili idarelere vermek,

c) En az yılda bir kez izlenebilirlik sistemini gözden geçirerek, sistemin çalıştığını doğrulamak ve kayıt altına almak,

ç) Piyasaya arz ettiği gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin izlenebilirliğini kolaylaştırmak amacıyla, Türk gıda mevzuatına uygun olmak koşulu ile, parti no ve/veya seri no ve/veya/üretim no ve/veya kod no ve diğer bilgileri içerecek şekilde etiketlemek ve tanımlamak, ile yükümlüdür.

EK - 6 : Gıda Hijyeni Yönetmeliği

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

GIDA HIJYENİ YÖNETMELİĞİ

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin amacı, gıda güvenilirliği açısından tüketicinin korunmasını sağlamak amacıyla gıda işletmecisinin, gıdanın birincil üretiminden son tüketiciye arzına kadar uyması gereken gıda hijyenine ilişkin genel kuralları belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – Bu Yönetmelik; 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.

Dayanak

MADDE 3 – Bu Yönetmelik,

- 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 22 nci, 24 üncü, 27 nci, 28 inci, 29 uncu, 30 uncu, 31 inci, 32 nci ve 34 üncü maddelerine dayanılarak,
- 852/2004/EC sayılı Gıdaların Hijyenine İlişkin Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğüne paralel olarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) 5996 sayılı Kanunun 3 üncü maddesindeki tanımlara ilave olarak bu maddenin ikinci fıkrasında yer alan tanımlar da geçerlidir.

(2) Bu Yönetmeliğin uygulanmasında;

- Ambalajlama/ambalaj: Gıdanın bir kaba doğrudan temas edecek biçimde yerleştirilmesini veya kabın kendisini,
- Bakanlık: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığını,
- Bulaşma: Bir tehlikeyi veya başlangıcını,
- Eşdeğer: Aynı hedefleri karşılamaya yetkin olan farklı sistemler veya tedbirleri,
- Gıda hijyeni: Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıdaların kullanım amacı dikkate alınarak, insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulları,
- Gıda işi: Kar amaçlı olsun veya olmasın, kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından, gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasıyla ilgili bir faaliyeti,
- Hermetik olarak kapatılmış kap: Tehlike girişine karşı güvenlik oluşturmak amacıyla tasarlanmış kabi,
- İçilebilir su: 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun insan tüketimi amaçlı suları,
- İşleme: Isıl işlem, tütüleme, kürlenme, olgunlaştırma, kurutma, marinasyon, ekstraksiyon, ekstrüzyon ya da bunların bir veya bir kaçının birlikte uygulanmasını da kapsayan ve başlangıçtaki ürünü temel olarak değiştiren herhangi bir işlemi,

- h) İşlenmemiş ürünler: Hasat edilen, bölünen, parçalara ayrılan, dilimlenen, doğranan, kemiğinden ayrılan, kıyılan, yüzülen, soyulan, çekilen, kesilen, temizlenen, ayıklanan, trimlenen, kabuğundan ayrılan, öğütülen, soğutulan, dondurulan, derin dondurulan veya çözündürülen ürünleri de içeren işlemeye tabi tutulmamış gıdaları,
- i) İşlenmiş ürünler: İşlenmemiş ürünlerin işlenmesi sonucu elde edilen ve üretimleri için gerekli olan veya onlara karakteristik özelliklerini veren bileşenleri içeren gıdaları,
- i) Kanun: 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununu,
- j) Paketleme/paket: Bir veya birden fazla ambalajlanmış gıdanın ikinci bir kaba yerleştirilmesini veya ikinci kabın kendisini,
- k) Son tüketici: Gıdayı herhangi bir ticari iş veya faaliyet amacıyla kullanmayacak olan en son tüketiciyi,
- l) Temiz deniz suyu: Doğal, yapay veya arıtılmış deniz suyu veya gıdanın sağlık kalitesini doğrudan veya dolaylı olarak etkileyecek düzeyde mikro-organizma, zararlı maddeler veya zehirli deniz planktonu içermeyen tuzlu suyu,
- m) Temiz su: Temiz deniz suyu ve aynı kalitedeki tatlı suyu,
- n) Tesis: Gıda işletmesindeki herhangi bir birimi, ifade eder.

Çadır, büfe ve seyyar satış araçları gibi taşınabilir ve/veya geçici gıda işletmeleri, öncelikli yerleşim amacı özel konut olan ancak içinde gıdanın düzenli olarak piyasaya arzı için hazırlandığı bina ve satış makineleri için gereklilikler

MADDE 12 – (1) Taşınabilir ve/veya geçici gıda işletmeleri, özellikle hayvanlar ve haşerelerden kaynaklanan bulaşma riskini engelleyecek şekilde tasarlanır, inşa edilir, yerleştirilir, temiz tutulur ve iyi şartlarda korunur.

(2) Gereki durumlarda;

- a) Personel hijyeninin yeterli düzeyde sağlanmasına yönelik olarak ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması, hijyen kurallarına uyulması, gerekli durumlarda giysi değiştirme yerleri de dahil olmak üzere yeterli imkânlar sağlanır.
- b) Gıda ile temas eden yüzeylerin sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir olması gerekir. Bu yüzeylerin pürüzsüz, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olması gerekir.
- c) Çalışma alet ve ekipmanlarının temizliği ve gerekli durumlarda dezenfeksiyonu için yeterli imkânlar sağlanır.
- ç) Gıda işletmesinde yürütülen faaliyetlerin bir parçası olarak, gıdanın temizlenmesi durumunda bu işlemin hijyenik olarak yapılabilmesi için yeterli imkânlar sağlanır.
- d) Yeterli miktarda sıcak ve/veya soğuk içilebilir nitelikte su tedariki sağlanır.
- e) Tehlikeli ve/veya yenmeyen maddelerin ve sıvı veya katı atıkların hijyenik bir şekilde depolanması ve işletmeden uzaklaştırılması için yeterli düzenlemeler yapılır veya imkânlar sağlanır.
- f) Gıdanın yapısına uygun sıcaklık şartlarının korunması ve izlenmesi için yeterli düzenlemeler yapılır veya imkânlar sağlanır.
- g) Gıda mümkün olduğunca bulaşma riskini önleyecek şekilde yerleştirilir.

Taşıma

MADDE 13 – (1) Gıdanın taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, gıdayı bulaşmadan korumak için temiz tutulur, bakımlı bir şekilde ve iyi şartlarda muhafaza edilir ve gerekli durumlarda yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanır ve imal edilir.

(2) Taşıma araçlarının ve/veya konteynerlerin içindeki kaplar, bulaşmaya sebep olabileceği için, gıdadan başka herhangi bir maddenin taşınmasında kullanılmaz.

(3) Gerekli durumlarda; gıdalar ile gıda dışındaki maddelerin veya farklı gıdaların aynı anda birlikte konteyner ve/veya taşıma araçları ile taşınması halinde ürünlerin birbirinden yeterince ayrılması sağlanır.

(4) Sıvı, granül ve toz halindeki hazır ambalajlı hale getirilmemiş gıda; gıdanın taşınması için ayrılmış kaplar ve/veya konteyner/tankerlerde taşınır. Bu tür konteynerler, gıdanın taşınması için kullanıldığını göstermek amacıyla, Yalnız Gıda içindir. şeklinde Türkçe veya Türkçe ile birlikte diğer herhangi bir yabancı dil kullanılarak, açıkça görülebilecek, silinmeyecek ve bu amaca yönelik olarak kullanıldığını gösterecek şekilde işaretlenir.

(5) Araçlar ve/veya konteynerler, sürekli taşınan gıdadan başka herhangi bir madde veya farklı gıdaların taşınmasında kullanılmaları durumunda, bulaşma riskinden kaçınmak için, yüklemeler arasında etkili bir şekilde temizlenir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilir.

(6) Gıdalar, araçların ve/veya konteynerlerin içine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilir ve korunur.

(7) Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya konteynerlerin, gerekli durumlarda taşınan gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza etmesi ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkân verecek nitelikte olması gerekir.

Ekipman ile ilgili gereklilikler

MADDE 14 – (1) Gıda ile temas eden malzeme, alet ve ekipman:

- a) Etkili bir şekilde temizlenir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilir, temizlik ve dezenfeksiyon işlemi bulaşma riskini önlemek için yeterli sıklıkta yapılır.
- b) Bulaşma riskini en aza indirmeyi mümkün kılacak biçimde yapılmış ve bu amaca uygun malzemeden üretilmiş olması, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda tutulması gerekir.
- c) Geri dönüşümlü olmayan taşıma kapları ve paketleme malzemeleri hariç ekipmanın, temizliğe ve gerekli durumlarda dezenfeksiyona imkân verecek biçimde yapılmış ve bu amaca uygun malzemeden üretilmiş olması, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda tutulması gerekir.
- ç) Ekipman; kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilir.

(2) Bu Yönetmeliğin amaçlarına ulaşılmasını güvenceye almak için ekipmana gerektiğinde uygun bir kontrol cihazı yerleştirilir.

(3) Ekipman ve taşıma kaplarında korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, bu maddeler iyi uygulama ilkelerine göre kullanılır.

Gıda atığı

MADDE 15 – (1) Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; gıda bulunan ortamlarda birikmelerini engellemek için mümkün olduğunca hızlı bir şekilde uzaklaştırılır.

(2) Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; kapatılabilir kaplarda veya bu Yönetmeliğin amacına uygun alternatif bir sistemle toplanır. Kapların veya alternatif sistemin uygun şekilde yapılmış olması, sağlam durumda muhafaza edilmesi, kolayca temizlenmeye ve gerekli durumlarda dezenfeksiyona uygun olması gerekir.

(3) Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıkların depolanması ve işletmeden uzaklaştırılması için gerekli imkânlar sağlanır. Atık depoları; temiz tutulmasına imkân sağlayan, gerekli durumlarda hayvanlardan ve haşerelerden korunacak şekilde tasarlanır ve buna uygun olarak kullanılır.

(4) Bütün atıklar, mevzuatına göre hijyenik ve çevreye zarar vermeyecek şekilde ortamdan uzaklaştırılır, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı olması engellenir.

Su tedariki

MADDE 16 – (1) Gıda işletmesinde kullanılacak su, aşağıdaki şartları sağlayacak şekilde tedarik edilir.

- a) Gıdaya bulaşmayı önlemek üzere, her zaman kullanıma hazır ve yeterli miktarda içilebilir su sağlanır.

b) Bütün haldeki balıkçılık ürünlerinde temiz su kullanılabilir. Temiz deniz suyu canlı çift kabuklu yumuşakçalar, canlı denizkestaneleri, canlı gömlekliler ve canlı deniz karından bacaklıları için kullanılabilir. Temiz su, aynı zamanda bu ürünlerin dış temizliği için de kullanılabilir. Temiz suyun kullanılması durumunda, gıdaya bulaşma kaynağı olmasını önlemek amacıyla temiz su tedarikine ilişkin imkân ve prosedürlerin olması gerekir.

(2) Yangın kontrolü, buhar üretimi, soğutma ve benzeri diğer amaçlar için içilemeyen su kullanıldığında, bu suyun gerektiği gibi işaretlenmiş ayrı bir sistem içerisinde dolaşması ve içilemeyen suyun içilebilir su sistemi ile bağlantısının veya içine karışma durumunun olmaması gerekir.

(3) Geri kazanılmış suyun işlemede veya bileşen olarak kullanılması durumunda bulaşma riski oluşturmaması gerekir. Bu suyun kalitesinin gıdanın son halinin sağlığa uygunluğunu etkilemeyeceği hususu Bakanlığa ispat edilmedikçe içilebilir su ile aynı kalitede olması gerekir.

(4) Gıda ile doğrudan veya dolaylı olarak temas eden buz, içilebilir sudan veya bütün haldeki balıkçılık ürünlerini soğutmak için kullanıldığında, temiz sudan elde edilir. Buz, bulaşmadan korunacak şekilde üretilir, muameleye tabi tutulur ve depolanır.

(5) Gıda ile doğrudan temas edecek buhar, sağlık için tehlikeli herhangi bir madde içeremez veya gıdayı bulaştırma ihtimali bulunamaz.

(6) Hermetik olarak kapatılmış kaplar içindeki gıdaya ısıtma işlem uygulandığında, ısıtma işleminden sonra kapları soğutmak için kullanılan suyun, gıda için bulaşma kaynağı olmaması sağlanır.

Personel hijyeni

MADDE 17 – (1) Gıdanın muameleye tabi tutulduğu alanlarda çalışan bütün personelin, kişisel temizliğini sürdürmeye azami itina göstermesi, temiz ve gerekli durumlarda uygun koruyucu kıyafet giymesi gerekir.

(2) Gıda ile taşınabilen bir hastalığı olan veya bu hastalığın taşıyıcısı durumundaki veya enfekte yara, deri enfeksiyonları, ağrılar veya ishal gibi şikâyetleri olan kişilerin herhangi bir şekilde doğrudan veya dolaylı bulaştırma ihtimali varsa, gıda ile temasına, gıdaları muamele etmesine veya gıdaların muameleye tabi tutulduğu alanlara girmesine izin verilmez.

(3) Gıda işinde çalışan, gıda ile teması olma ihtimali olan ve bu maddenin ikinci fıkrasında bahsedilen belirtileri gösteren kişiler, hastalığını veya belirtilerini ve eğer mümkünse hastalığının sebeplerini gıda işletmecisine bildirir.