

YEME İÇME TESİSLERİ İÇİN MUTFAK TEMİZLİĞİ VE GIDA GÜVENLİĞİ PROTOKOLÜ

1. AMAÇ VE KAPSAM

Marmaris'te faaliyet gösteren yeme içme tesislerinin faaliyetlerinin güvenli bir şekilde gerçekleştirilebilmesi amacıyla, T.C. İçişleri Bakanlığı tarafından 01 Haziran 2020 tarihinden itibaren faaliyete geçen müstakil yeme içme tesislerinde aşağıda belirtilen önlemlerin alınması ve sürekliliğin sağlanması amacıyla oluşturulan protokolü ve kapalı işletmeler için yeniden faaliyete açılma protokolünü içerir.

2. GENEL İLKELER

- a. Personelin işe giriş ve çıkışlarında ateş ölçümü yapılarak kayıt altına alınır. (bkz. Ek8)
- b. Mutfak personelinin çalışma esnasında rahat ulaşabileceği bir alanda T.C. Sağlık Bakanlığı onaylı alkol bazlı el antiseptiği bulundurulur.
- c. Mutfak personeli çalışma esnasında iş kıyafeti ve eldiven, maske, bone kullanır, ellerini düzenli olarak yıkar ve antiseptik ile temizler.
- d. Gıda üretim alanına ham madde ve ürün sevklerinde ve mutfak alanında hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulur. Mutfak alanlarına görevli olmayan personel giremez şeklinde uyarıcı levha asılır. (bkz. Ek12)
- e. Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanır. Elle sık temas eden yüzeyler 1/100'lük çamaşır suyu ile düzenli olarak silinir ve kayıt altına alınır. (bkz. Ek 6)
- f. Mutfakta, personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili görsel/yazılı bilgilendirme yapılır. (Ek 13)
- g. Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı şekilde saklanır.
- h. Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilir. Ayrıca, hiçbir gıda maddesi zeminle temas ettirilmez.
- i. Servis malzemeleri (tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak gibi) bulaşık makinasında yıkanır.
- j. Yiyecekleri soğukta saklama derece ve süreleri tabloya göre uygulanır. (bkz. Ek14)
- k. Her işletmenin üretimini yaptığı ürüne göre oluşturulan gıda girdi kabul, hazırlık, işleme ve servis-sunum proses basamaklarına istinaden uygulanması gereken gıda güvenliği gereklilikleri tanımlanır, izlenebilirlik kayıtları tutulur ve bir personel tarafından doğrulanır.
- l. Ölçüm cihazlarının kalibrasyon veya doğrulama işlemi yetkili servis tarafından yapılır.
- m. Mutfaklarda raptiye, toplu iğne, zımba teli, kırık cam vb. fiziksel risk teşkil eden maddeler bulundurulmamasına dikkat edilir.
- n. Mutfaklar içerisinde gerekli alanlarda çöp kovaları sağlam, kapalı şekilde muhafaza edilir.
- o. Mutfaklarda çalışan personel; hijyen sebebiyle takı, taşlı alyans veya herhangi bir aksesuar kullanmaması hususunda bilgilendirilir.
- p. Mutfaklar içerisinde bulaşık yıkama alanlarında kirli ve temiz ekipman ayrımları yapılır.
- q. Mutfaklar içerisinde iade/imha edilecek hammadde/ürünler var ise etiketle işaretlenerek ayrı bir alanda muhafaza edilir.
- r. Yıkamış ekipmanlarda gıda/deterjan vb. kalıntıları bulunmaz.



- s. Mutfak temizliği esnasında kullanılacak kimyasal ve ekipmanları gıda alanlarından uzak bir yerde muhafaza edilir.
- t. Gıda üretiminde kullanılan su, "İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik"te belirtilen koşullara uygun olmalıdır.
- u. Gıda üretiminde kullanılan buhar ve buz "İçilebilir nitelikli Su"dan elde edilir.
- v. Atıklar usulüne uygun olarak toplanıp ayrıştırılarak Belediye veya Lisanslı kuruluşlara teslim edilir.

İ. SATIN ALMA, MAL KABULÜ VE DEPOLAMA

- a. Satın Alma, Mal Kabul ve Depolama faaliyetleri esnasında gerekli olan kontrol ve izlenebilirlik kayıtları (ürün adı, miktarı, sıcaklığı, fatura no'su vb.) tutulur. (bkz. Ek15)
- b. Bu bölümde görev yapan çalışanlar kişisel koruyucu ekipman (maske, bone, eldiven, vb.) kullanır.
- c. Mal tedariki veya başka sebeplerle (tamir, bakım, mal getiren şoförler vb. kişilerin), tesise geçici olarak kabul edilen kişilerin temasının asgari düzeyde tutulmasına yönelik kurallar belirlenerek uygulanması izlenir. Ayrıca, bu kişilerin sosyal mesafe kuralı korunarak ve koruyucu donanım kullanarak işlemlerini yapmaları sağlanır.
- d. Satın alınan malların tedarikçiden depoya ulaşıncaya kadar izlediği süreçte, mallara en az insan teması yapılmasına dikkat edilir.
- e. Satın Alma birimi tarafından yapılan alımlar öncelikle onaylı tedarikçilerden uygun nitelikte ve ambalajlı ürünler arasından tercih edilmeye özen gösterilir.



GÖREVLİ PERSONEL

HARİCİ

GİRİLMEZ





MUTFAK ALANI



BÖNE KULLAN



MASKE KULLAN



İŞ KİYAFETİ GİY



ELLERİNİ YIKA



YİYECEKLERİ SOĞUKTA SAKLAMA DERECE VE SÜRELERİ

Yiyecekler	Isı ° C	Maksimum Saklama Süresi
ET- BALIK - TAVUK Büyük parça etler Tavuk- Kıyma Balık	0 – 2.2 -1 - 2 -1 - 2 -1 - 2	3 – 5 gün 1 – 2 gün 2-5 saat 1 – 2 gün
YUMURTA	4 - 7	1 hafta
PİŞMİŞ YEMEKLER	0 – 2.2	1 gün
KREMALI TATLILAR	0 – 2.2	1 gün
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ Pastörize süt Tereyağı Kaşar peyniri Beyaz peynir	3.3 – 3.9 3.3 – 3.4	1 gün 2 hafta 6 ay 3 – 7 gün
MEYVELER Şeftali- çilek- erik vb. Elma- armut- turunçgil	4.4 – 7.2	2- 5 gün 1 – 2 hafta
SEBZELER Havuç- kabak vb. Yeşil yapraklı sebzeler Patates- soğan vb.	4.4 – 7.2 10	1 – 2 hafta 4 – 5 gün 3 – 4 ay
DONMUŞ GIDALAR	- 18	3 – 4 ay

MAL KABUL KONTROL/İZLENEBİLİRLİK FORMU

TARİH	TEDARİKÇİ FİRMA	ÜRÜN ADI	ÜRÜN SICAKLIĞI (°C)	RED/KABUL DURUMU	RED İSE NEDENİ	FATURA NO	İMZA

