

Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Yasal Dayanak ve Tanımlar

Amaç

Madde 1 —Bu Yönetmeliğin amacı, gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten, işleyen, ambalajlayan, depolayan, nakleden, pazarlayan iş yerlerinin çalışma izni, gıda sicili ve üretim izni işlemlerini, bu iş yerlerinin taşınması gereken asgarî ve teknik şartlar ile sorumlu yönetici istihdamına dair usul ve esasları düzenlemektir.

Kapsam

Madde 2 —Bu Yönetmelik, gerçek ve tüzel kişiler ile kamu kuruluşlarına ait gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretildiği, işlendiği, ambalajlandığı, depolandığı, nakledildiği, pazarlandığı yerlerin çalışma izni, gıda sicili ve üretim izni ile bu iş yerlerinin taşınması gereken asgarî teknik ve hijyenik şartlar ile sorumlu yöneticilerde aranacak esaslara dair usul ve esasları kapsar.

Ürünün özelliğine göre özel teknik ve hijyenik şartlar gerektiren iş kollarına ait ek teknik ve hijyenik şartlar tebliğ ile belirlenir.

Yasal Dayanak

Madde 3 —Bu Yönetmelik; 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanununun 4 üncü ve 6 ncı maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4 —Bu Yönetmelikte geçen;

- Bakanlık: Tarım ve Köyişleri Bakanlığını,
- İlgili merci: Bakanlık/Tarım İl Müdürlüğü, Valilik /İl Özel İdaresi,
- Türk Gıda Mevzuatı: Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri; özellikle gıda güvenliğini düzenleyen, gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi, dağıtım ve satışı ile her aşamayı kapsayan tüm mevzuatı,
- Gıda Kodeksi: Türk Gıda Kodeksini,
- Gıda/Gıda Maddesi: Tütün ve sadece ilaç olarak kullanılanlar hariç olmak üzere; içkiler ve sakızlar ile hazırlama ve işleme gereği kullanılan maddeler dâhil, insanlar tarafından yenilen ve/veya içilen ham, yarı mamul veya mamul her türlü maddeyi,
- Gıda Maddeleri Üreten İş Yeri: Gıdaların ham maddeden başlayarak; depolama, tasnif, işleme, değerlendirme, dayanıklı hâle getirme, ambalajlama işlerinden bir veya birkaçının yapıldığı ve gıda satış yerlerine gönderilmek üzere depolandığı tesisler ile taşıma araçları dâhil bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak yerlerin tamamını,
- Gıda Maddeleri Üreten ve Satan İş Yeri: Gıdaların ham maddeden başlayarak depolama, tasnif, işleme, değerlendirme, dayanıklı hâle getirme, ambalajlama işlemlerinden bir veya birkaçının yapıldığı ve her türlü ham, yarı mamul ve mamul gıdaların toptan veya perakende dağıtım ve satışının yapıldığı ve bunların satış için depolandığı yerleri,
- Kalite: Gıdaların mevzuatla belirlenmiş kriterlere uygunluğunu tayin eden özelliklerinin toplamını,
- Organik Gıda: Organik üretim ve yetiştirme tekniği ile kontrol ve/veya sertifikasyon kuruluşu kontrolünde üretilmiş, yetiştirilmiş, doğadan toplanmış, avlanmış, ambalajlanmış ve etiketlenmiş, ham, yarı mamul veya mamul hâldeki sertifikalı gıdayı,
- Gıda İşletmecisi: İthal ettikleri, ürettikleri, işledikleri veya dağıtımını yaptıkları gıdaların gıda mevzuatı şartlarına uygunluğundan sorumlu olan gerçek veya tüzel kişileri,
- Sorumlu Yönetici: Gıda mevzuatına uygun üretim yapılmasında, işveren ve/veya tüzel kişilik yasal temsilcisi ile birlikte sorumlu olan yöneticiyi,
- Usta: Bir mesleğin gerektirdiği bilgi, beceri ve iş alışkanlıklarını kazanmış ve bunları mal ve hizmet üretiminde uygulayabilen, yetkili makamlardan ustalık belgesi almış kimseyi,

m) Ustalık Belgesi: 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanununa göre meslekî eğitimden geçen ustalara yetkili mercilerce verilen meslekî yeterlilik belgesini,

n) Tescil: Çalışma izni ve gıda sicili ile üretim izninin verilmesi işlemini,

o) Ham Madde: Gıdaların üretiminde kullanılan birincil üretimden elde edilen ürün, yarı mamul veya mamul maddeleri elde etmek için kullanılan maddelerden her birini,

p) Gıda İşlemeye Yardımcı Maddeler: Tek başına gıda bileşeni olarak kullanılmayan, belirli teknolojik amaca yönelik olarak ham madde, gıda veya bileşenlerinin işlenmesi veya üretimi sırasında kullanılan; son üründe kendisi veya türevlerinin kalıntılarının bulunması kaçınılmaz olan ancak, kalıntısı sağlık açısından risk oluşturmayan maddeleri,

r) Gıda Katkı Maddesi: Tek başına gıda olarak tüketilmeyen, gıda ham maddesi ve/veya gıda işlemeye yardımcı madde olarak kullanılmayan, tek başına besleyici değeri olan veya olmayan; seçilen teknoloji gereği kullanılan işlem sırasında kalıntı veya türevleri mamul maddelerde bulunabilen, gıdaların hazırlanması, tasnifi, işlenmesi, ambalâjlanması, taşınması, depolanması ve dağıtım sırasında gıdaların tat, koku, görünüş, yapı ve diğer niteliklerini korumak, düzeltmek veya istenmeyen değişikliklere engel olmak amacıyla kullanımına izin verilen maddeleri,

s) Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler: Gıda ile temasta bulunan veya bulunmak üzere imal edilen her türlü madde ve malzemeleri,

Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten iş yerleri: Gıdaları dış etkilerden koruyan, taşıma, depolama, dağıtım, tanıtım işlemlerinde kullanılan ve Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, işleme ve depolama işlemlerinin yapıldığı tesisler ile bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak yerlerin tamamını,

t) Gıda/Gıda Maddesi Etiketleri: Gıdayı tanıtıcı her türlü yazılı veya basılı bilgi, marka, damga ve işaretleri içeren ve gıda ile birlikte sunulan veya ambalajında basılı bulunan tanıtım bilgilerini,

u) Mamul Madde: Belli bir teknik ve/veya teknoloji kullanılarak elde edilen, tüketime hazırlanmış gıda maddesini,

v) Depo: Gıdaları ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri muhafaza etmek amacıyla ürünün özelliğine göre tesis edilen yerleri,

y) Soğuk Depo: Gıdaların soğutulduğu ve/veya dondurulduğu ve soğukta ve/veya dondurulmuş olarak muhafazasının yapıldığı tesisi,

z) Mübadeleye Konu Gıda Maddeleri: Satmak veya sair şekilde devretmek üzere depolama, satış maksadıyla teşhir etme ve her ne surette olursa olsun devredilen gıdaları,

aa) Gıda Hijyeni: Gıdanın sağlıklı olması için alınması gereken tüm tedbirleri,

ab) Gayrisihî Müessese: Çevresinde bulunanlara fizikî, ruhî ve sosyal yönlerden az veya çok zarar veren veya vermesi muhtemel olan ve doğal kaynakların kirlenmesine neden olabilecek müesseseleri,

ac) Güvenli Gıda: Raf ömrü süresince fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri taşımayan gıdaları,

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

ae) 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 aşağıda belirtilen hususlarda eğitim verilerek yetkilendirilmiş kişileri;

1-Resmî kontrol, izleme, gözetim, numune alma ve doğrulama gibi çeşitli kontrol teknikleri,

2-Resmî kontrol prosedürleri,

3-Türk gıda mevzuatı,

4-Üretim, işleme, dağıtım ve depolamanın çeşitli aşamaları ile gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin, insan sağlığı açısından ve gerekli görüldüğü taktirde hayvan ve bitki sağlığı ile çevre açısından taşıyabileceği riskler,

5-Türk gıda mevzuatına uyumsuzluğun değerlendirilmesi,

6-Gıda üretimindeki tehlikeler,

7-Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktası (HACCP) prosedürleri ve HACCP prosedürlerini değerlendirme teknikleri,

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

9-Resmî sertifikasyon sistemleri,

10-Acil durumlar için beklenmedik durum düzenlemeleri,

11-Resmî kontrollerde yasal işlemler ile ilgili konular,

12-Türk gıda mevzuatına uygunluğun değerlendirilmesi bakımından gerekli olabilecek yeterlilik testi, akreditasyon ve risk değerlendirmesi belgeleri de dâhil olmak üzere yazılı belgelerin ve diğer kayıtların incelenmesi,

13-Resmî kontrollerin bu Yönetmeliğe göre yapılmasını sağlamak için gerekli görülen, hayvan sağlığı ve hayvan refahı da dâhil olmak üzere diğer alanlar,

af) Genetik Modifiye Gıdalar: Bitkisel, hayvansal ve mikrobiyolojik kaynaklara, genetik modifikasyon teknolojileri ile başka bir canlı türüne ait bir genin aktarılması ile DNA'sının belli bir bölümünde istenilen değişiklik yapılmış olan gıdaları,

ag) Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar: Özel bileşimlerine veya üretim proseslerine bağlı olarak, normal tüketim amaçlı gıdalardan açıkça ayırt edilebilen, beyan edilen özel beslenme amaçları için uygun olan ve bu uygunluklarını belirtir şekilde piyasaya sunulan gıdaları,

ah) Fonksiyonel/Özel Beyanlı Gıdalar: Besleyici etkilerinin yanı sıra bir ya da daha fazla etkili bileşene bağlı olarak sağlığı koruyucu, düzeltici ve/veya hastalık riskini azaltıcı etkiye sahip olup bu etkileri bilimsel ve klinik olarak ispatlanmış gıdaları,

ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerleri

İş Yerlerinin Taşınması Gereken Genel Teknik ve Hijyenik Özellikler

Madde 5 —Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimini yapan iş yerlerinde aşağıdaki özellikler aranır.

a) Üretimde kullanılan ve gıda ile temas eden tüm alet, ekipman ve yeniden kullanılabilen kaplar/konteynırlar sağlığa uygun malzemeden, kolay ve iyi temizlenebilir, dezenfekte edilebilir, pürüzsüz ve kontaminasyona yol açmayacak özellikte olmalıdır. Bunlar, daima temiz bulundurulmalı ve uygun olanlar gerektiğinde dezenfekte edilmelidir. Üretim teknolojisi gereği kullanılan malzeme, alet ve ekipman ısı, buhar, asit, alkali, tuz gibi maddelere dayanıklı olmalıdır.

b) Bina, tesisat, malzeme, alet ve ekipmanın onarım, boya, badana ve periyodik bakımları aksatılmadan yapılmalıdır.

c) İş yeri, zararlı canlılar ile çevresel kirlenmelerin girmesini önleyecek biçimde tesis edilmelidir.

d) Zemin, iş yerinin özelliğine göre su geçirmez, kaygan olmayan, yıkanabilir, çatlak oluşturmeyen, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte ve suyun birikmemesi için kanallara doğru yeterli bir eğimde olmalıdır.

e) Duvarlar, yapılan işin özelliğine göre su geçirmeyen, yıkanabilir, zararlı canlıların yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz ve açık renkli malzemeden yapılmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte olmalıdır. Duvar- zemin bağlantısının yuvarlatılmış yapıda olması gerekir.

f) Pencere ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde yapılmalı, ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sökülüp takılabilir ve sürekli bakımları yapılabilir özellikte tel, plâstik veya uygun bir malzeme ile kaplanmalıdır. Pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.

g) Kapılar, pürüzsüz ve su geçirmeyen yüzeylere sahip, duruma göre kendiliğinden kapanır, zararlı canlıların girişini engelleyecek şekilde olmalıdır.

h) Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalıdır.

i) Tavan donanımları, buharlaşma ve damlamadan dolayı gıda ve ham maddelerin doğrudan ya da dolaylı olarak kirlenmesine neden olmayacak biçimde tesis edilmeli ve kolay temizlenebilir özellikte olmalıdır.

j) Kullanımı zorunlu durumlar dışında, işlenmemiş tahta gibi temizliği ve dezenfeksiyonu güç malzemeler kullanılmamalıdır.

k) İş yeri gerekli asgarî teknik donanıma sahip olmalı ve tekniğine göre ilgili bölümlerinde basınç, sıcaklık, akış göstergeleri bulunmalı ve gerektiğinde kaydetme işlemi yapılmalı ve kayıtlar saklanmalıdır.

İş Yerinde Kullanılacak Su, Buz ve Buhar

Madde 6 —Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimi yapılan iş yerinde kullanılan su, buz ve buharda aşağıdaki özellikler aranır.

a) Üretimde kullanılan su, içilebilir nitelikte olmalıdır. Suyun sürekli ve yeterli sağlanması, depolanması, basınç ve sıcaklığının kontrolü için uygun tesisat bulunmalıdır.

b) Ürünle temas edecek şekilde kullanılan buz, içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalıdır.

c) Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerle doğrudan temas eden yüzeylerde kullanılan buhar, içilebilir nitelikteki sudan elde edilmelidir.

d) Buhar üretimi, soğutma ve yangın söndürme gibi işlerde kullanılan, gıdalarla temas etmemesi gereken su tamamen ayrı hatlarda taşınmalı, bu hatlar belirlenmiş standartlara göre değişik renklerle belirtilmeli ve içme suyu taşıyan sisteme geri dönüş yapmamalıdır.

Sıvı Atık Hatları ve Katı Atıkların Depolanması ve Uzaklaştırılması

Madde 7 —İş yerine ait sıvı atık sistemi korozyondan etkilenmeyen, temizlik ve bakımları kolayca yapılabilecek şekilde düzenlenmeli, koku kapaklı ve sıvı atık miktarını kaldırabilecek biçimde olmalıdır. İş yeri sahibi/sorumlu yöneticisi, yapılan üretim için arıtma tesisi ve deşarj izni gerekiyorsa Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliğine göre gereğini yapmalıdır.

İş yerinin özelliğine göre, katı atıkların iş yerinden uzaklaştırılınca kadar toplanacağı, uygun şekilde yapılmış, yıkama ve dezenfeksiyona uygun, kapalı bir katı atık depolama yeri olmalıdır. Katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipman tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden olmalı, üzerleri işaretlenerek üretimi etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve kesinlikle gıda maddeleri üretimiyle ilgili işlerde kullanılmamalıdır. Katı atıkların toplanıp uzaklaştırılması işlemi Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliğine uygun bir şekilde yapılmalıdır.

Sosyal Tesis ve Tuvaletler

Madde 8 —Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimi yapılan iş yerinde giyinme, soyunma, dinlenme odaları, tuvaletler ve varsa yemekhanelerde aşağıdaki özellikler aranır.

a) İş yerindeki sosyal tesis, duş ve tuvaletler gıda üretim alanlarından ayrı olmalıdır. Tuvaletler gıda üretim yerlerine doğrudan açılmamalıdır.

b) İş yerinde personel için giyinme, soyunma, dinlenme odaları ve tuvalet bulunmalı, tuvaletler atık maddelerin hijyen kurallarına uygun bir biçimde uzaklaştırılacağı şekilde tasarlanmalı ve bu alanlarda hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalıdır.

c) Gerekli görülen yerlerde sıcak ve soğuk su sağlayan fotoselli, pedallı ve elle kullanılmayan muslukların bulunduğu lâvabolar takılmalıdır. Sıvı sabun, kurutma cihazı veya kâğıt havlu bulunmalı, gerektiğinde el ve ayakların dezenfekte edilmesine yönelik önlemler alınmalıdır.

d) Yemekhane varsa, hijyen kurallarına uygun olmalıdır.

e) Sosyal tesise ait atıklar kapalı sistemde kanalizasyona, kanalizasyon bulunmayan yerlerde uygun yapılmış foseptiklere bağlanmalıdır.

Aydınlatma ve Havalandırma

Madde 9 —Üretim yeri için özelliğine uygun yoğunlukta aydınlatılmış olmalıdır. Aydınlatma tabii renkleri değiştirmeyecek özellikte yapılmalı ve aydınlatma cihazlarında muhafaza bulunmalıdır.

İşlem ihtiyacına göre sıcaklığın kontrolü, nem kontrolü, toz oluşumunu önlemek ve kirliliği havayı değiştirmek için mekanik ve/veya doğal havalandırma sistemi sağlanmalıdır. Havalandırma açıklıklarının üzerinde bir ızgara veya aşınmayan malzemeden yapılmış koruyucu düzenek bulunmalıdır. Izgaralar temizlenmek için kolayca sökülebilir nitelikte olmalıdır.

İş Yeri Çevresi

Madde 10 —İş yeri çevresinde her türlü kirliliğe ve kötü kokuya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri ve zararlı canlıların yerleşmesine uygun ortamlar olmamalıdır.

Ham Madde Kabul Yerleri

Madde 11 —İş yerinin özelliğine göre ham madde kabul yerlerinde ham maddenin tozlanması, kirlenmesini ve bozulmasını engelleyecek koruma tedbirleri alınmalıdır.

Depolama

Madde 12 —Ham madde, mamul madde, katkı ve diğer yardımcı maddeler, alet ve ekipman, gıda ile temas eden madde ve malzeme ile temizlik madde ve malzeme depoları birbirinden ayrı olmalı ve bu Yönetmelikte yer alan iş yerinin taşınması gereken genel özellikler kısmındaki ilgili hükümlere uygun olmalıdır.

Ürünler bulaşmanın ve bozulmanın önleneceği koşullarda ayrı ayrı ve palet yüksekliğinde zeminle ve duvarla temas etmeyecek şekilde depolanmalıdır.

Lâboratuvar

Madde 13 —Lâboratuvarlar üretim bölümlerine doğrudan açılmamalıdır. Ancak gerekli hâllerde üretime yön verecek analizler için üretim yerinin bir bölümünde test üniteleri yer alabilir.

Yakıt Depoları

Madde 14 —Yakıt depoları uygun yerlerde, üretim yerine doğrudan açılmayan ve kendi mevzuatına uygun olmalıdır.

Temizlik ve Dezenfeksiyon

Madde 15 —Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzeme üretimi yapılan iş yeri temizlik ve dezenfeksiyon koşulları:

- a) Gıda işletmecisi/sorumlu yöneticisi tarafından hijyen kontrol programları yapılmalı, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar, malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmelidir. Hijyen kontrol programları iş yerinin ilgili bölümlerine asılarak veya dosyada bulundurulularak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri kaydedilmelidir.
- b) Gıda işletmelerinde, yetkili merci tarafından kullanımına izin verilmiş uygun deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar veya bunların etken ham maddeleri kullanılmalıdır.
- c) Su, deterjan ve/veya dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığı ile işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesini ve bulaşmayı engelleyecek önlemler alınmalıdır.
- d) Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya işletmenin veya ürünün özelliğine göre hazırlanmış temizleme prosedürüne göre gıdaların işlendiği ortamdaki zemin, işleme ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Zeminde kullanılan temizlik materyali ile alet ve ekipmanda kullanılan temizlik materyali tanımlanmalı ve ayırt edici olmalıdır.
- e) Malzeme, alet ve ekipman temizliğinden sonra kurutulması gerekenler en kısa zamanda kurutulmalıdır. Temizlikte kullanılan malzemeler yıpranmış ve kirlenmemelidir.
- f) İş yeri personelinin bir kişi işletme temizliğinden sorumlu olarak görevlendirilmelidir.
- g) Risk analizine göre mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı iş yerinin mikrobiyolojik yönden temiz olup olmadığı kontrol edilmelidir.
- h) Mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı iş yerinin üretim yeri girişinde, içinde dezenfektan bulunan havuz veya paspas bulunmalıdır veya başka uygun bir yöntem ile söz konusu işlem gerçekleştirilmelidir.

Evcil Hayvanlar

Madde 16 —Güvenlikle ilgili bölümlerin dışında, iş yerinde kesinlikle hayvan bulundurulmamalıdır. Hayvan bulunan güvenlik bölümleri üretim ve depolama tesislerinden ayrı olmalıdır.

Zararlı Canlılar

Madde 17 —Zararlı canlılarla mücadele için etkili, sürekli ve yeterli bir program yapılmalıdır. Zararlı canlılarla mücadele ilaçları veya sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddeler, üzerlerinde toksik etkileri ve kullanımları açısından uyarılar bulunan uygun etiketler taşınmalı, sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar veya dolaplarda saklanmalıdır. Bunlar, bu konuda eğitilmiş personel tarafından nakledilmeli ve kullanılmalıdır. Zararlı canlılarla mücadele için ilgili Bakanlıklarca izin verilen ilaçlar, amacına ve genel halk sağlığına uygun olarak kullanılmalıdır.

Personel Eğitimi

Madde 18 —Gıda işletmecisi/sorumlu yöneticisi, üretimin hijyen kurallarına uygun biçimde yapılması ve kişisel hijyen konusunda sürekli eğitim sağlamalıdır.

Sağlık Kontrolü

Madde 19 —Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretiminde çalışacak personel sağlık raporu almadan çalıştırılmaz. Çalışanların periyodik sağlık kontrolleri, ilgili mevzuatına göre yapılarak sağlık karnelerine işlenmelidir. Bu uygulamalardan gıda işletmecisi/sorumlu yöneticisi sorumludur.

Personel Hijyeni ve Davranışları

Madde 20 —Gıdaların üretildiği alanda çalışan herkesin, kişisel temizliğine yüksek derecede özen göstermesi gerekir. Tırnaklar kısa kesilmiş olmalı, eller sürekli temiz tutulmalı, açıkta yara olmamalıdır. Çalışırken başlık, maske, bone, eldiven ve ayak giysileri gibi uygun koruyucu giysiler gerektiğinde giyilmelidir. Bu giysiler kolay temizlenebilir olmalı ve temiz tutulmalıdır.

Üretim esnasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek ve gıdalara doğru hapşırarak, öksürmek gibi davranışların yapılmaması gerekir. Kişisel eşyalar ve giysiler gıdaların işlendiği alanlarda bulundurulmamalı, üretim esnasında hiçbir takı takılmamalıdır.

Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı veya bulaşmış yara, deri enfeksiyonları, ağrılar ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin, gıdaları işlemesine veya gıdaların işlendiği alana girmesine, izin verilmez. Bu şekilde etkilenen ve gıda işinde çalışan gıda ile temas olma ihtimali olan herkes hastalığını veya belirtilerini eğer mümkünse onun sebeplerini gıda işi yapan işletmeciye bildirecektir.

Ziyaretçiler

Madde 21 —Gıda üretim alanında, ziyaretçilerin gıdaları kontamine etmesini önleyici tedbirlerin alınması gerekir. Bu amaçla ziyaretçilere verilmek üzere koruyucu giysiler bulundurulmalıdır.

Taşıma

Madde 22 —Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar;

- Yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanmalı, temiz tutulmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmelidir.
- Araç ve/veya konteynır içindeki kaplar, bulaşmaya sebep olabileceği için gıdadan başka herhangi bir şeyin taşınmasında kullanılamaz.
- Gıda ile birlikte başka herhangi bir şeyin veya farklı gıdaların aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılacaktır.
- Sıvı, granül ve toz hâldeki dökme gıdalar, gıdaların taşınmasında kullanılan kap ve/veya konteynır/tankerlerle taşınacaktır. Gıdaların taşınmasında kullanılan kap/konteynırların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde "yalnızca gıda maddesi için" ibaresi bulunmalıdır.
- Araçlar ve/veya konteynırlar gıdalardan başka bir şeyin veya farklı gıdaların taşınmasında kullanılmaları durumunda, bulaşmayı önlemek için yüklemeler arasında iyice temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.
- Gıdalar araç ve/veya konteynırların içerisine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilmeli ve korunmalıdır.
- Gıdaların taşınması için kullanılan araçlar gerektiğinde, gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza edebilecek ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkân verecek nitelikte olmalıdır.

Gıdaların Ambalâjlanması ve Paketlenmesi

Madde 23 —Gıdaların ambalâjlanması ve paketlenmesinde kullanılacak madde ve malzemeler;

- Bulaşma/kirlilik kaynağı olmamalı ve ambalâj malzemeleri, bulaşma riskine maruz kalmayacak şekilde depolanmalı ve kullanılacağı zamana kadar koruyucu örtüleri açılmamalıdır.
- Ambalâjlama ve paketleme işlemleri ürünlere bulaşmayı önleyecek şekilde yürütülmelidir.
- Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalâjlama malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için işletme uygun tesise sahip olmalıdır.
- Ambalâjlama ve paketleme malzemeleri, bu işlemlerin yapılacağı oda veya alanlara hijyen kurallarına uygun olarak getirilmelidir.
- Gıda ambalâjlanması ve paketlenmesinde kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Ambalâjlama bölümünde belirtilen kriterlere uygun olmalıdır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Çalışma İzni ve Gıda Sicili İşlemleri

Çalışma İzni ve Gıda Sicili Vermeye Yetkili Makamlar

Madde 24 —Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerleri için ilgili merci çalışma izni ve gıda sicili vermeye yetkilidir.

Çalışma İzni ve Gıda Sicili

Madde 25 —Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerleri çalışma izni ve gıda sicili almadan faaliyette bulunamazlar.

Çalışma İzni ve Gıda Sicili Başvurusu

Madde 26 —Çalışma izni ve gıda sicili almak isteyenler aşağıdaki bilgi ve belgelerle ilgili mercie başvururlar.

- Dilekçe,
- Bağlı olduğu meslek kuruluşundan üyelik veya faaliyet belgesi,

- c) Şirket ana sözleşmesinin yayınlandığı Ticaret Sicil Gazetesi veya noter onaylı nüshası,
- d) İmza sirküleri sureti,
- e) Gayrisihhî Müessese ruhsatı veya noter onaylı nüshası,
- f) Kapasite raporu,
- g) Sorumlu yöneticinin noter onaylı sözleşmesi, diploma örneği ve söz konusu iş yerinde sorumlu yönetici olarak çalıştığına dair meslek odasından alacağı belge (meslek odası olmayanlardan istenmeyecektir)

Çalışma İzni ve Gıda Siciline Esas İşlemler

Madde 27 —Başvuru işlemlerinde;

a) İşlemler, eksiksiz olan başvuru dosyasının kabul tarihinden itibaren en geç otuz gün içinde değerlendirilir. Söz konusu iş yeri bu Yönetmelikte geçen asgarî teknik ve hijyenik şartlara uygunluk açısından 24 üncü maddede belirtilen ilgili merci tarafından görevlendirilen gıda kontrolörü/gıda denetçisi tarafından denetlenir. Bu Yönetmelikte belirlenen hususlara uygun bulunan iş yeri için Ek-2/A ve/veya Ek-2/B' de örneği verilen çalışma izni ve gıda sicili belgesi düzenlenerek, iş yerine sicil numarası verilir ve sicil kaydı yapılır.

b) Bu Yönetmelik hükümlerine göre verilen çalışma izni ve gıda sicili belgesi, üzerinde yazılı gerçek ve tüzel kişi, adres ve faaliyet konusu için geçerlidir. Bunlardan herhangi birinin değişmesi hâlinde bu belgeler geçerliliğini kaybeder. Değişiklik durumlarında ilgili bilgi, belge, çalışma izni ve gıda sicili belgesinin aslı bir dilekçeye eklenerek üç ay içinde, ölüm durumlarında ise dört ay içinde ilgili mercie başvurulur ve yeni duruma göre çalışma izni ve gıda sicili düzenlenir. Başvurularını bu süre içinde gerçekleştirmeyen iş yerlerinin çalışma izni ve gıda sicili iptal edilir.

c) Çalışma izni ve gıda sicili belgesinin kaybolması hâlinde yazılı beyan veya okunamayacak şekilde tahrip olması hâlinde, tahrip olmuş belgenin aslı bir dilekçeye eklenerek ilgili mercie başvurulur ve bu belge yeniden düzenlenir.

d) Çalışma izni alanlar altı ay içinde faaliyete geçmek zorundadır. Mevsimlik olarak faaliyet gösteren iş yerleri ile lokavt ve benzeri mücbir sebepler hariç olmak üzere faaliyete geçmeyenler ile faaliyetlerini kesintisiz altı aydan fazla durduran iş yerlerinin, durumlarını ilgili mercie bildirmemeleri hâlinde çalışma izni ve gıda sicili iptal edilir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Tescil ve Üretim İzni İşlemleri

Tescil ve Üretim İzni

Madde 28 —Bu Yönetmelik kapsamında yer alan ürünleri üreten iş yerleri üretime başlamadan önce imal edecekleri her ürünü ilgili mercie tescil ettirerek izin almak zorundadırlar. Bu amaçla;

a) Türk Gıda Kodeksi'nde tanımı yapılarak ürün tebliği yayımlanmış gıdalar için üretim izni almak isteyenler Ek-3'de yer alan beyanname ve ürün etiket örneği ile birlikte ilgili mercie başvurur.

b) Ürün tebliği yayımlanmamış gıdalar için üretim izni almak isteyenler Ek-4'deki bilgi ve belgelerle ilgili mercie başvurur.

c) Gıda ile temas eden madde ve malzemeler için üretim izni almak isteyenler Ek-5'deki bilgi ve belgelerle ilgili mercie başvurur.

d) EK-1'de belirtilen iş kollarına ait üretim izni başvuruları ilgili mercie yapılır. Dosyaların eksiksiz ve tam olması durumunda işlemler, başvuru dosyasının kabul tarihinden itibaren en geç otuz gün içinde değerlendirilir. İnceleme sonucu uygun olan ürünlere ilgili merci tarafından Ek-6/A ve Ek-6/B'de örneği verilen üretim izni belgesi düzenlenir.

e) Üretim izni belgeleri; üzerinde yazılı gerçek ve tüzel kişiler, marka, adres, faaliyet konusu ve üretilen ürün için geçerlidir. Bunlardan herhangi birinin değişmesi hâlinde belge geçerliliğini kaybeder. Bu durumda, değişiklikle ilgili bilgi, belge ve üretim izni belgelerinin aslı bir dilekçeye eklenerek üç ay içinde ilgili mercie başvurulur ve bu belgeler ilgili merci tarafından yeniden düzenlenir.

f) Aynı yüzde bileşene haiz ürünler birden fazla marka ile üretilip piyasaya arz edilebilir.

g) Üretim izin belgesi olmayan ürünler piyasaya sunulamaz.

h) Bakanlıkça yapılan yeni düzenlemelere veya iş yerinin ilgili mercie ibraz ettiği beyanlarına uygun olmayarak ürünü imal etmesi hâlinde, söz konusu ürüne ait üretim izni belgesi iptal edilir.

i) İş kollarına göre üretim izinlerinin hangi merci tarafından verileceği Bakanlıkça belirlenir.

BEŞİNCİ BÖLÜM

İstihdam

Sorumlu Yönetici Olabilme Esasları

Madde 29 —Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerlerinde, sorumlu yönetici aşağıdaki esaslara göre istihdam edilir.

a) Gıda üreten ve 60 beygir gücünün üzerinde motor gücü bulunan veya 10 ve üzerinde işçi çalıştıran veya et ve et ürünlerini üreten veya süt ve süt ürünlerini üreten veya su ürünlerini işleyen veya hazır yemek üreten iş yerleri veya her türlü gıda katkı karışımları üreten iş yerlerinde; en az 4 yıllık lisans eğitimi almış ziraat, gıda, kimya mühendisleri, veteriner hekimler, kimyagerler, su ürünleri mühendisleri ve biyologlar ile gıda bilimi konusunda en az yüksek lisans yapmış diğer meslek gruplarına mensup kişilerin eğitim dallarına ve üretimin niteliğine göre sorumlu yönetici olarak istihdam edilmeleri her bir iş yeri için zorunludur.

En az 4 yıllık lisans eğitimi almış Ev Ekonomisi Yüksek Okulu Beslenme Bölümü mezunları ve Diyetisyenler hazır yemek üreten her bir iş yeri için sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilirler.

b) (a) bendi dışında kalan iş yerleri; (a) bendindeki meslek gruplarına uygun olarak azamî 5 iş yeri için tek sorumlu yönetici istihdam edebilecekleri gibi gıda bilimi konusunda eğitim görmüş tekniker ve teknisyen seviyesindeki elemanlar üretimin niteliğine göre en fazla iki iş yerinden sorumlu olacak şekilde istihdam edilebilirler.

c) (a) bendi dışında kalan iş yerlerinden yılda en çok 3 ay faaliyet gösteren mevsimlik iş yerleri ile 20 beygir gücü ve altında motor gücü bulunan ekmek ve ekmek çeşitleri üreten iş yerleri, pastacılık ürünleri üreten iş yerleri, mantı, simit, yufka, bazlama, pide, galeta, kadayıf gibi unlu mamul ürünleri üreten iş yerleri; yetkili makamlarca verilmiş ustalık belgesi almış elemanlar, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile ilgili meslek odalarının birlikte açtığı kurslardan sorumlu yöneticilik usta eğitim belgesi almış olmaları hâlinde sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilirler.

d) Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten iş yerlerinde ise her bir iş yeri için sorumlu yönetici olarak gıda, ziraat, makine, petrol, endüstri, kimya mühendisleri veya kimyager istihdamı zorunludur.

e) 60 beygir gücünün altında motor gücüne sahip, kimyasal ve ısıtma işlem yapılmadan sadece fiziksel işlem uygulayarak kâğıt ve karton kutu üretimi yapan gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzeme üreten iş yerlerinde (d) bendinde belirtilen meslek gruplarına mensup kişiler azamî 5 iş yerinde sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilir.

f) Sorumlu yöneticinin atanması, kayıtlı bulunulan meslek odasından alınacak belge üzerine noter onaylı sözleşme ile yapılır. İş yeri ile sorumlu yönetici arasında yapılacak noter onaylı sözleşmede, sözleşme süresi ile çalışma gün ve saatleri belirtilmelidir.

g) Sorumlu yöneticiler sadece aynı sınırları içerisinde sorumlu yöneticilik yapabilirler ve başka bir iş ile iştirak edemezler.

h) Sorumlu yöneticiler EK-7/A ve EK-7/B’de belirtilen iş kollarına göre istihdam edilirler.

Sorumlu Yöneticilerin Yetki ve Sorumlulukları

Madde 30 —Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerlerinde istihdam edilecek sorumlu yöneticilerin yetki ve sorumlulukları şunlardır:

a) Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerlerindeki üretim zincirinden tüzel kişiliğin yasal temsilcisi sorumlu yöneticisi ile birlikte sorumludur.

b) İş yerinin bu Yönetmelik hükümlerine uygunluğunu sağlamak ve tespit ettiği eksiklikleri bir rapor hâlinde tüzel kişiliğin yasal temsilcisine bildirerek giderilmesini temin etmek.

c) Üretim ile ilgili tüm kayıtların düzenli olarak tutulmasını sağlamak.

d) Yetkili makam tarafından iş yeri denetiminde görevlendirilen denetçilere, işverenle birlikte gerekli kolaylığı sağlamak ve istenen bilgi ve belgeleri sunmak.

e) Çalışan personelin sağlık ile ilgili kontrollerini yaptırmak, meslekî bir hastalığın veya iş ile ilgili bir hastalığın tespiti hâlinde koruyucu tedbirlerin acilen alınması ve bununla ilgili işlemlerin yürütülmesini sağlamak.

f) İş yerinde hijyenik bir ortamın oluşturulması, çalışan personelin sağlığının korunması ve eğitimi ile yan ürünlerin uygun şekilde tahliyesi ve oluşan atık ve artıkların çevre ve toplum sağlığına zarar vermeden izole, bertaraf ve tahliye edilmesinden işverenle birlikte sorumludur.

g) Sorumlu yönetici işten ayrılmak istediği takdirde bir ay önceden çalıştığı iş yeri idaresine ve iş yerinin bulunduğu yerdeki ilgili mercie yazılı olarak bildirmek zorundadır. Sorumlu yöneticinin işten çıkartılmak istenmesi hâlinde aynı işlemlerin iş yeri idaresince yapılması ve bu sure zarfında yeni bir sorumlu yönetici istihdamının yapılması zorunludur.

Yürürlükten Kaldırılan Hükümler:

Madde 31 —9/6/1998 tarihli ve 23367 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmeliğin değişik 5 inci, 6 ncı, 7 nci ve 16 ncı maddeleri ile Ek-1, Ek-2, Ek-3 ve Ek-4 yürürlükten kaldırılmıştır.

GEÇİCİ MADDE 1 — Hâlen faaliyet gösteren gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerleri, bu Yönetmeliğin yayım tarihinden itibaren bir yıl içinde Yönetmeliğin hükümlerine uymak zorundadır. Yönetmeliğin hükümlerine uymayanlar hakkında 5179 sayılı Kanun'un 29 uncu maddesine göre işlem yapılır.

GEÇİCİ MADDE 2 — Bu Yönetmeliğin yayım tarihinden önce çalışma izni, gıda sicili, üretim izni almış olan iş yerlerinin hakları saklıdır.

GEÇİCİ MADDE 3 — Bu Yönetmeliğin yayım tarihinden önce sorumlu yönetici olarak görev yapan kişilerin çalıştıkları iş yerinden ayrılana kadar sorumlu yöneticilik yapma hakları saklıdır.

GEÇİCİ MADDE 4 — Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinde gayrisihhî müessese ruhsatı olmayan gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerleri, bu Yönetmeliğin öngördüğü şartları taşıması koşulu ile, çalışma izni ve gıda sicili için ilgili mercie başvurmaları hâlinde, bu Yönetmeliğin yayım tarihi esas alınarak bir yıl süreli geçici çalışma izni ve gıda sicil belgesi alabilirler. Bu süre içerisinde gayrisihhî müessese ruhsatını alamayan iş yerlerinin çalışma izni ve gıda sicil belgesi iptal edilir.

Yürürlük

Madde 32 —Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 33 —Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

[Yönetmelik eklerini görmek için tıklayınız](#)

27 Ağustos 04 de resmi gazetede yayımlanmıştır. Ekleri resmi gazete arşivinden bulabilirsiniz