

# İşyeri Hekiminin Gıda Ve Su Hijyeni Konusundaki Denetim Ve Rehberlikle İlgili Görev Ve Sorumlulukları

İŞIK ŞAHBAZ  
GIDA MÜHENDİSİ  
2021

# AMAÇ

- Gıda ve Su İle İlgili Görev ve Sorumluluklarımız
- Denetimlerde Rehberlik

# Sorumluluk

- İşyeri Hekimi ve Diğer Sağlık Personelinin Görev, Yetki, Sorumluluk ve Eğitimleri Hakkında Yönetmelik
- Madde 9
- <https://www.mevzuat.gov.tr/File/GeneratePdf?mevzuatNo=18615&mevzuatTur=KurumVeKurulusYonetmeligi&mevzuatTertip=5>

# Sorumluluk

- MADDE 9 – İşyeri hekimlerinin görevleri
- a) Rehberlik;
- 5) **Kantin, yemekhane**, yatakhane, kreş ve emzirme odaları ile soyunma odaları, duş ve tuvaletler dahil olmak üzere işyeri bina ve eklentilerinin **genel hijyen şartlarını** sürekli izleyip **denetleyerek**, çalışanlara yürütülen işin gerektirdiği beslenme ihtiyacının **ve uygun içme suyunun sağlanması** konularında tavsiyelerde bulunmak.

# Denetleme Şekli

- **GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTESİNİN DENETİMİ VE KONTROLÜNE DAİR YÖNETMELİK**
- **Denetim Formu EK:3**

- <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2008/09/20080926-4>  m

Denetim Formu  
EK:3

# Yasal işlem gerektiren konular (5179 sayılı GIDALARIN ÜRETİMİ, TÜKETİMİ VE DENETLENMESİNE DAİR Kanunun ilgili maddesi uyarınca cezai işlem uygulanır.)

- Uygun olmayan hammadde ve diğer malzemelerin kullanımı
- Depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma sırasındaki koruma
- Etiketsiz ürünün satışı
- Uygun olmayan ürünlerin satışa sunulması \*

# Yasal işlem gerektiren konular

İşyerinde gıda ile temasta bulunan tüm personelin sağlık raporları olmalı ve kontrolleri periyodik olarak yapılmalı

Hastalıklı çalışanların (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda veya gözde veya kulakta akıntı vb.) temasının önlenmesi

# Yasal işlem gerektiren konular

- Uygun olmayan malzeme ile üretim yapılması
- Gıdada kullanılan kaplar başka amaçla kullanılmamalı
- Zararlı mücadelesinde uygun ilaçlar kullanılmalı, zehirli ilaç kullanımı sadece işletme dışında kullanılmalı



## Yüksek puanlı konular (4)

- Tuvaletler, gıda maddesinin satıldığı, sergilendiği ve depolandığı yerlere doğrudan açılmamalı
- Gıda ile temas eden su Türk gıda mevzuatına uygun, sürekli ve yeterli olmalı

## Yüksek puanlı konular (3)

- Gıda maddeleri ile direk temasta bulunan personel kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli koruyucu kıyafetler giymeli, gerektiğinde başlık, çizme veya özel ayakkabı, çalışma kıyafetleri, eldiven kullanılmalı
- İşyeri yakın çevresinde bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar bulunmamalı

ÜRETİM ALANI

## Yüksek puanlı konular (3)

- Bina içi, zemin, duvar, tavan, kapı ve pencereler, temizlik ve dezenfeksiyona uygun, kolay temizlenebilir özellikte, düz yüzeyli, pürüzsüz, çatlak olmayan, su geçirmez, yıkanabilir, geçirgen olmayan, koku yapmayan, haşere yerleşmesine izin vermeyen, sağlığı olumsuz yönde etkilemeyen ve açık renkli malzemelerden yapılmış olmalı ve sürekli temiz tutulmalı

## Yüksek puanlı konular (3)

- İşyerinin temizlik ve bakımı düzenli olarak sağlanmalı
- Çöp ve her türlü atıkların konulacağı, yeterli sayı ve büyüklükte, ağzı kapalı, sızdırmaz, gerektiğinde pedallı, yıkanabilir ve çöp torbası içeren çöp kovaları bulundurulmalı
- Kapı, pencere ve işyerinin iç kısımlarına yapılacak uygun donanımlarla, sinek-böcek, haşere, kemirgen ve benzeri zararlıların girişini engelleyecek önlem alınmalı

# Uçan ve yürüyen haşere kontrolü

## Yüksek puanlı konular (3)

- Yapılan işin özelliğine göre sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buhar yoğunlaşmasını, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek ve çapraz bulaşmayı önleyecek nitelikte mekanik veya doğal havalandırma sistemi olmalı
- Uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış, yeterli sayıda lavabo bulunmalı ve lavabolarda temizlik sağlanmalı, ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması için yeterli imkanlar sağlanmalı

## Yüksek puanlı konular (3)

- Depo ve satış yerlerinde ham madde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek, duvar ve zeminle temas etmeyecek şekilde palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilmeli



# Numune Alma Yöntemi

- GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIğI Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü 1 RESMİ NUMUNE ALMA PROSEDÜRÜ
- 5996 sayılı Kanun kapsamında gıda işletmelerinin resmi kontrollerinde numune alınması sırasında uyulması gereken kuralları belirlemektir.

# Numune Alma

- Kamu-özel kurum ve kuruluşları ile mahallinde üretilerek toplu tüketime sunan gıda işletmesi ve yemek fabrikaları, ürettiği yemek partisinin her çeşidinden alınan bir örneği yetmiş iki (72) saat uygun koşullarda saklamakla yükümlüdür.
- Örnek alma işlemi yemek hizmetinin alındığı firma tarafından yapılmak zorundadır.
- Eğer yemek kendi firmamızda yapılıyor ise bizim tarafımızdan soğukta buzdolabı koşullarında (+ 4 ° C) saklanır.

# Numune Alma

- Üründen alınacak örnek miktarının, analiz için yeterli miktarda olması gerekir. Alınması önerilen örnek miktarı iki yüz elli (250) gramdır.
- İşletme tarafından örnek saklanmaması durumunda 5996 sayılı Kanun'un 24üncü maddesi gereği izlenebilirliğin sağlanmaması nedeniyle Kanunun 40ıncı maddesinin (i) bendine göre yasal işlem uygulanır.

## Gıda ve yemde izlenebilirlik ve etiketleme, sunum ve reklâm ile tüketici haklarının korunması MADDE 24-

- MADDE 24- (1) Gıda veya yem işletmecileri izlenebilirliği sağlamak amacıyla, üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında, sorumluluğundaki gıda veya yemin, gıda veya yeme ilave edilecek her türlü maddenin ve gıdanın elde edildiği hayvanın takibinin yapılabilmesi için, **bir sistem oluşturmak ve talep hâlinde bu bilgileri Bakanlığa sunmak zorundadır.**
- (2) Piyasaya arz edilecek gıda ve yem, izlenebilirliği sağlamak amacıyla, uygun şekilde **etiketlenmek veya Bakanlıkça belirlenecek bilgi ve belgelerle** uygun şekilde tanımlanmak zorundadır.
- (3) Gıda ile ilgili özel mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, gıdanın ve yemin şekli, görünümü, ambalajı, kullanılan ambalaj malzemesi, tasarlanma ve sergilenme şekli, her tür yazılı veya görsel basın aracılığı ile sunulan bilgi dâhil, etiketlenmesi, tanıtımı, reklâmı ve sunumu tüketiciyi yanıltıcı şekilde yapılamaz. (4) Gıda ve yemde taklit ve tağşiş yapılamaz.
- (5) Bu maddenin uygulanması ile ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelik ile belirlenir.

# 5996 sayılı Kanun'un 40ıncı maddesi

- Gıda ve yem ile ilgili yaptırımlar aşağıda belirtilmiştir:
- a) İnsan tüketimine uygun olmayan gıdalar, masrafları sorumlusuna ait olmak üzere **piyasadan toplatılır ve mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir**. Bu ürünleri üreten veya piyasaya arz edenler hakkında kamunun sağlığına karşı **suçlar kapsamında Cumhuriyet savcılığına suç duyurusunda bulunulur**

# Gıda ve Su İle İlgili Görev ve Sorumluluklarımız

- **Gıda Hijyeni Yönetmeliği** 17 Aralık 2011 CUMARTESİ Sayı:28145
- <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111217-5.htm>
- **Su tedariki**
- **MADDE 16**

# Su İçin Őartlar

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

# Su İçin Őartlar

- Yangın kontrolü, buhar üretimi, soğutma ve benzeri diğeri amaçlar için **iilemeyen su kullanıldığında**, bu suyun gerektiği gibi işaretlenmiş ayrı bir sistem içerisinde dolaşması ve iilemeyen suyun içilebilir su sistemi ile bağlantısının veya içine **karışma durumunun olmaması** gerekir.



# Su İçin Őartlar

- Geri kazanılmıŐ suyun iŐlemede veya bileŐen olarak kullanılması durumunda bulaŐma riski oluŐturmaması gerekir. Bu suyun kalitesinin gıdanın son halinin sağlığa uygunluğunu etkilemeyeceği hususu **Bakanlığa ispat edilmesi gerekir.**

# Su İçin Őartlar

- 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.

# Su İçin Őartlar

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

# Su İçin Őartlar

- Hermetik olarak kapatılmıő kaplar içindeki gıdaya ısı işlem uygulandığında, ısı işlemden sonra kapları **soğutmak için kullanılan suyun**, gıda için bulaőma kaynağı olmaması sağlanır.

# SU DENETİMİ

- İNSANİ TÜKETİM AMAÇLI SULAR HAKKINDA YÖNETMELİK
- *Resmî Gazete Tarihi: 17.02.2005 Resmî Gazete Sayısı: 25730*
- <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=7510&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>

# 1) Kontrol için izleme:

- **Kalite Standartlarının Aranacağı Noktalar**
- **Madde 8** — 7 nci maddede yer alan parametreler;
- a) Suyun bir şebeke aracılığı ile temin edilmesi halinde, bina ya da bir kuruluştaki, suyun insani tüketim için **kullanılmak üzere musluklardan akıtıldığı,**
- b) Suyun tankerden alınması halinde, **tankerden alındığı,**
- c) Suyun satılmak üzere şişelere ya da ambalajlara doldurulması halinde, şişelere ya da ambalajlara doldurulduğu **(Ek ibare:RG-7/3/2013-28580) ve satıldığı,**
- d) Suyun gıda üretiminde kullanılması halinde, **suyun üretimde kullanıldığı,noktalarda aranır.**

# PARAMETRELER VE SINIR DEĞERLERİ

**İçme suları için:**

<b>Parametre</b>	<b>Parametrik değer</b>
E. Coli	0/250 ml
Enterokok	0/250 ml
Koliform bakteri	0/250 ml
.	
.	

## 2) Denetleme İzlemesi:

- Denetleme izlemesinin amacı; bu Yönetmelikteki bütün parametrik değerlere uyulup uyulmadığını belirlemek için gerekli verileri temin etmektir
- Bu veriler suyun tedarik edildiği firmadan istenmelidir.



# Tablo B1. Minimum Numune Alma Ve Analiz Sıklığı.

- Not 1: Bir su şebekesi bölgesi içme-kullanma suyunun bir ya da daha fazla kaynaktan geldiği ve içindeki su kalitesinin yaklaşık olarak aynı olduğu coğrafi bölgedir.
- Not 2: Miktarlar bir takvim yılı üzerinden ortalama olarak hesaplanır. Müdürlük minimum sıklığı, 200 L/gün/kişi olarak varsaymak kaydıyla, su miktarı yerine bir su şebekesi bölgesindeki nüfusun sayısını kullanarak belirleyebilir.
- Not 3: Aralıklı olarak kısa dönem su verilmesi halinde tankerlerle dağıtılan suyun izleme sıklığı Müdürlük tarafından kararlaştırılır.
- Not 4: Ek-1'de yer alan parametreler için, Müdürlük tabloda belirtilen numune ve parametrelerin sayısını aşağıdaki hususlara göre gözden geçirebilir.
  - (a) En azından birbirini izleyen iki yıl boyunca alınan numunelerin analiz sonuçları değişmez veya Ek-1'de belirtilen limitlerden belirgin biçimde daha iyi ise,
  - (b) Suyun kalitesinin bozulmasına neden olacak olası bir faktör yoksa azaltabilir. Bu sayı tabloda belirtilen numune sayısının % 50'sinden az olamaz. Bu konuda Kurum bilgilendirilir.
- Not 5: Numunelerin sayısı zaman ve yer bakımından mümkün olduğu kadar eşit dağılmış olmalıdır.

# Madde 27 ,Su Deposu, aşağıda belirtilen özellikleri taşır

- a) Depo iç yüzeyleri uygun olacak
- b) Depo gözlerinin içine girişlerin yapılacağı yerler uygun olmalı ve depo içine sabit merdiven konmaz.
- c) Debisini ölçmek için gerekli tertibat bulunur.
- d) Depo, herhangi bir bina ile bitişik yapılmaz ve çatısı bulunmaz. Ancak, gerekli durumlarda imlahane ile bitişik olabilir.
- h) Ayrıca suların niteliklerini değiştirmeyecek paslanmaz çelik ve benzeri maddeler ile yapılmış depolar ile su ile temas eden yüzeylerin **epoksi gibi maddelerle kaplı çelik tanklar** da kullanılabilir.



# Depo Temizliği

## Sağlık Bakanlığı 2007/67 sayılı genelge

### Hizmet alan kurum görevleri;

1. Su deposundaki kullanılan ve rezerve tutulan suyu, temizlik tarihine kadar tüketmelidir.

### Temizlik hizmeti veren kurum görevleri;

1. Su deposuna temizlik için uygun ekipman ve ışıklandırmayı sağlar. Depoya giriş yapmadan önce tüm güvenlik tedbirleri alınmalıdır.
2. Hizmet gününde su deposu dibindeki kirli suyu, depo dışarısına pompalar vasıtasıyla tahliye eder,
3. 150 bar basınç kapasitesine sahip kompresörlerle, kir sökücü madde (biyosidal ürün veya ozon) kullanarak su deposunun zemin ve duvarlarında oluşan kirlerin çözülmesini sağlar,

# Depo Temizliği

## Sağlık Bakanlığı 2007/67 sayılı genelge

5. Biyosidal ürün yada ozonla dezenfeksiyon hizmetinden sonra, tekrar temiz basınçlı suyla duvar ve taban temizliği işleminin yapılması,
6. Temizlenmiş depoya su alımıyla birlikte fiziksel ve kimyasal dezenfeksiyon işlemi bitirilmiş olur.
7. Su deposunun çalışan aksamaları son işlem olarak kontrol edilir. Depoda yarık, çatlak ve su kaçağı oluşturacak bir durum varsa, hizmet alan kurum yetkilisine bilgi verilir. Su deposunun temizlik öncesi ve temizlik sonrası fotoğrafları da mutlaka detaylı raporlanır
8. Bu dezenfekte işleminde suyun geçtiği borular unutulmamalıdır.

# SU SEBİLLERİNİN TEMİZLİĞİ

- En az 6 ayda bir su sebilleri temizlenmelidir.
- Kapalı sistemler için geliştirilmiş, yumuşak metallere uyumlu, düşük köpüklü, klorlu ve silikat içeren jel formda temizlik deterjanları ile temizlik yapılabilir.

# SU SEBİLLERİNİN TEMİZLİĞİ

- Sebil içerisindeki suyu tahliye tıpasından tamamen boşaltınız.
- Ürünü sebin haznesine boşaltıp üzerine 3 litre su ilave edin ve 30 dakika bekleyin.
- Süre dolunca sıcak ve soğuk su musluklarına aynı anda basarak deterjanlı suyu boşaltın.
- Deponun aldığı kadar suyu tekrar doldurun ve 5 dakika bekledikten sonra tahliye tapasını açın, aynı anda sıcak ve soğuk musluklara basarak suyun boşalmasını sağlayın. Bu işlemi en az 4 defa daha tekrarlayın.