

KANTİN, YEMEKHANE, KAFETERYA, BÜFE, ÇAY OCAĞI, VB. YERLERİN TAHHİSİ GEREKEN, GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN KURALLARI

A. GENEL KURALLAR

1. Satın alma, yap,lan g,dalar,n tüketimi için kantin önünde uygun, hijyenik ve güvenilir bir tüketim alan, olmal,d,r.
2. Havalandırma ve baca düzeni her türlü kokuyu önleyecek şekilde yap,lmalı,, ortam,n ayd,nlanmas, ve s,nmas, yeterli ve sağlıklı, olmal,d,r.
3. Kantinlerde; üzeri mermer, paslanmaz çelik veya benzeri malzeme ile kaplı, tezgâh, içilebilir nitelikte soğuk ve sıcak su tesisat, bulunmalı,, bulaşık yıkama lavabosu ve ayrıca el yıkama lavabosu olmalı,, dezenfektanlı, s,v, el sabunu ile kaplı, havlu bulunmal,d,r.
4. Tezgâh ve lavabonun bulunduğu yerdeki duvar (dolap kenarları, hariç) en az 2 metre yüksekliğe kadar açık renkli fayans, mermer veya benzeri kolay temizlenebilir malzeme ile zemin ise; mermer, seramik, karo vb. su geçirmez malzeme ile kaplı, olmal,d,r. Zemin, taban ve tavan bakımlı, (kırık, çatlak, vb.) ve gözle görülür şekilde temiz olmal,d,r. Zeminde kirli sular,n, yiyecek kırıntıları,n kolay tahliyesini sağlayan bir gider bulunmal,d,r.
5. Okul ve pansiyonlara; yemek sağlayan gıda işletmeleri, yemek fabrikaları, ve okul, pansiyon yemekhaneleri ürettikleri yemek partisinin her çeşidinden alınan en az 250 gram bir örneği (72) saat uygun koşullarda (soğukta yada dondurarak) saklamakla yükümlüdür.
6. Kantin, yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı, vb. yerlerde insanı Tüketim Amaçlı, Sular Hakkında Yönetmelikte belirtilen kalite standartları, n, sağlayan suyun kullanılması, bu suyun bulunmadığı durumlarda suyun 0,3-0,5 ppm düzeyinde klorlanması,na müteakip tüketime verilmesi sağlanmal,d,r.
7. Yapılan işin niteliğine göre soğuk ve sıcak su bağlantı, bulundurulmal,d,r.
8. a) Su; toplama ve manevra bölümü olmak üzere 2 bölümden oluşmalı,, su ile temas eden yüzeyler suyun kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik niteliğini de etkilemeyecek bir malzemeyle kaplı, olmal,d,r,
b) Suyun toplandı, bölüme girişler manevra odasından sağlanmalı, ve üzerinde çevresel kirleticilere karşı maruziyeti engelleyecek şekilde havalandırma bacası, bulunmal,d,r,
c) Manevra odasında yapılacak denetimlerde suyun kontrolü amacıyla numune alınması, n, sağlayacak numune muslukları, olmal,d,r,
d) Su depoları, su kesintilerinin olduğu dönemlerde 3 ayda bir diğer zamanlarda 6 ayda bir temizlenmeli ve bu amaçla kullanılabilecek dezenfektanlar Sağlık Bakanlığından izinli olmalı,d,r.
9. Çöp ve her türlü atıkların konulacağı, yeterli sayıda ve büyüklükte, ağız kapalı,, paslanmaz metal veya plastik malzemeden yapılmış, silindirik, kolay yıkanabilir, ayak pedallı, çöp kutusu bulundurulmalı, ve çöp kutularına ayrıca çöp torbası, geçirilmelidir.
10. Sağlık Bakanlığına ilgili mevzuat, gerektiren hallerde ve kemirgenlere karşı, gerekli önlemler alınmalı,d,r.
11. Yüzey, araç ve gereçlerin temizliği amacıyla deterjan kullanıldığında dezenfektanlar kullanılmamalı,, kullanılan deterjan ve dezenfektanlar için ilgili mevzuat,nda belirtilen yetkili kurumundan izin alınmalı, olmalı,d,r.

12. Temizlikte mümkünse tek kullanımlık temizlik bezleri tercih edilmeli, mümkün olmadıkça, durumlarda kullanılan bezler temiz olmalı, rutin aralıklarla bezlerin dezenfeksiyonu yapılmalıdır.
13. Kantinlerde çiğ et ve ürünleri hiçbir şekilde bulundurulmamalı, ve bu ürünler kantinlerde pürüzlü olarak satılmamalıdır. Hazır veya yarı hazır halde imalat ve ürünleri ise soğuk zincir kırılmadan uygun şartlarda muhafaza edilmelidir. Bu ürünlerin Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan onay/kayıt numarası veya ithal izni olmalı, ayrıca, olarak servise sunulacak bu ürünlerin servisi sırasında mümkünse garnitür olarak salata verilmelidir.
14. Çiğ olarak servis edilecek olan gıdalar (salata, meyve vb.) bol su ile iyice yıkanarak hazırlanmalı, hazırlandıktan sonra üzeri Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan üretim veya ithalat izni olan streç-film gibi ambalaj malzemeleri ile kapatılarak servise kadar buzdolabında muhafaza edilmelidir.
15. Yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olabilecek gıda maddelerinin tüketimini özendirici her türlü reklâm, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. kullanılmamalıdır. Reklâm, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. materyalin öğrencilerin sağlıklı beslenmelerini olumlu yönde etkileyecek nitelikte olmasına özen gösterilmeli ve bu konuda okul/kurum yönetiminden izin alınmalı, olunmalıdır.
16. El ile temas etme zorunluluğu olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun malzeme ve alet/donanım ile yapılmalı, hazırlama ve ambalajlama ürünlerinin servisi sırasında mutlaka tek kullanımlık eldiven kullanılmalıdır. Temizlik sırasında kullanılan eldivenler, hazırlama ve servisi sırasında kesinlikle kullanılmamalıdır. Satış ve servis sırasında ambalaj amaçlı gazete kâğıdı kullanılmalı, uygun gıda ambalaj kullanılmalıdır.
17. Servise sunulan gıdaların tüketimi için tercihen tek kullanımlık araç-gereçler (bardak, tabak, çatal, kaşık vb.) kullanılmalıdır.
18. Kantinin görünür bir yerinde uygulanan fiyat tarifesi rahatlıkla okunabilecek bir şekilde bulundurulmalıdır.
19. Millî Eğitim Bakanlığı, Taahhüt Yoluyla Eğitim Erişim Yönetmeliği kapsamında taahhüt özel eğitim öğrencileri/kursiyerleri ve ilköğretim ve ortaöğretim öğrencilerine verilen öğle yemeği hizmeti sırasında yemek dağıtım vb. işlemlerde öğrenciler görev almalıdır.
20. Öğrenciler seyyar satışlardan yiyecek satın almamaları konusunda uyarılmalı, ve okul önlerinde yiyecek satılmaması önleyici tedbirler alınmalıdır.
21. Kiyafet malzemeleri eksiksiz bulundurulmalıdır.
22. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan kantinlere yönelik olarak çıkarılan olan okul kantinlerine dair hijyen kılavuzunun yol gösterici niteliği vurgulanmalıdır. Bu kılavuzun okul/kurumların yönetimlerinde personele yol gösterici niteliğinden dolayı, okul kantin denetim ekibinin, kantin işletmecisi/çalışanları ve okul aile birliklerinin ulaşılabilir bir yerde olması sağlanmalıdır.

B. K RACI VE ÇALIŞANLAR İLE İLGİLİ KURALLAR

1. Okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı, vb. yerlerde çalışılanlar yaka kartı takmalıdır.
2. Kiracı ve çalışanlar; öğrenci ve diğer personele karşı kibar ve saygılı davranmalıdır.
3. Gıda işletmecileri tarafından Alo-174 ile ilgili bilgilendirme afişleri asılmalıdır.
4. Personele ait soyunma dolabı, 05.02.2013 tarih ve 28550 Sayılı Resmi Gazete ile yayımlanan "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları, Yönetmeliği" hükümlerine uygun olmalıdır.

5. Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kurallar, Yönetmeli iö gere i i letmede çal, an personelin g,da güvenilirli inin sa lanmas,, insan sa l, ,n,n korunmas, ve g,daya bula malar,n engellenmesi amac,yla g,da i letmesi sorumlulu unda, g,da i letmesinde (yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca , vb.) çal, an personele düzenli olarak e itim verilmesi sa lanmal,d,r.
6. Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kurallar, Yönetmeli iö gere i e itim alan personele kat,l,m belgesi verilir. Belgesi olmayan personel okul/kurumlar,n bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca , vb. yerlerde çal, t,r,lmamal,d,r.
7. Kirac, ve çal, anlar,n, i bu Genelge kapsam,nda hareket etmemesi durumunda; öMillî E itim Bakanl, , Okul Aile Birli i Yönetmeli ininö sözleşmenin feshi iptali ve kiralanen yerlerin tahliyesi ba l,kl, Madde 22- hükmüne göre hareket edilmelidir.
8. Çal, anlar aç,s,ndan bu i yerlerinde çal, maya engel bula ,c, hastal,klar ve cilt hastal,klar, bak,m,ndan Sa l,k Bakanl, ,, çileri Bakanl, , ve G,da, Tar,m ve Hayvanc,l,k Bakanl, ,nca ç,kar,lm, olan öHijyen E itimi Yönetmeli ininö ilgili hükümlerine göre hareket edilmelidir.

C.D ER HUSUSLAR

1. Okul/kurumlar,n bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca , vb. yerlerin resmi kontrolü, tar,m il/ilçe müdürlükleri taraf,ndan yetkilendirilen g,da kontrolörlerce yap,l,r. Kantinlerin genel denetimi ise; okul müdürünün kendisi veya görevlendirece i bir müdür yard,mc,s, ba kanl, ,nda kurulacak bir komisyon taraf,ndan ayda en az bir kez Millî E itim Bakanl, ,na ba l, resmi/özel e itim kurumlar, bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca , gibi g,da i letmelerinin özel hijyen denetim formuna uygun olarak denetlenir. Bu komisyon ö renim y,l, ba ,nda ö retmenler kurulu toplant,s,nda seçilir. Komisyon; müdür, müdür ba yard,mc,s, veya müdür yard,mc,s,n, ba kanl, ,nda tercihen Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kurallar, Yönetmeli iö kapsam,nda e itim alan ö retmenlerden en az bir ki i, okul aile birli inden bir yetkili, ö rencilerin oylar,yla seçilen okul meclisi ba kan, veya yard,mc,s,ndan olu turulmal,d,r. Acil durumlarda gere i için mutlaka tar,m il/ilçe müdürlüklerine haber verilmedir.
2. Yukar,da belirlenen g,da güvenli i ve hijyenik artlarla ilgili eksiklikler var ise, okul/kurum yöneticileri; il/ilçe tar,m müdürlükleriyle i birli i yaparak, okul ve kurumlar,n,n bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca , vb. yerlerdeki bu eksikliklerin en k,sa sürede giderilmesini ve sürekli takibinin yap,lmas,n, sa lamal,d,r,lar. Denetim formlar, okulda dosyalanmal, gere i halinde il/ilçe tar,m müdürlüklerine gönderilmelidir.
3. Yap,lan uyar,lara ra men ilgili mevzuatlara uygun çal, mad, , gerek okul bünyesinde kurulan komisyonun gerekse resmi kontrole yetkili makamlarca tespiti halinde yükümlülüklerini yerine getirmeyen yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca , vb. i letmecilerin, insan sa l, ,n, tehlikeye att,klar, gerekçesiyle sözleşmelerinin feshi yoluna gidilecek ve ilgili kanun hükümleri gere ince haklar,nda yasal i lem uygulanacaktır.
4. Ayr,ca Valili iniz sorumlulu unda ilgili kurum ve kurulu larla ileti ime geçilerek; l H,fz,ss,hha Kurulunda, e itim kurumlar,ndaki ö renci/kursiyerlerin sa l, ,n,n korunmas, amac,yla yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca , vb. yerlerle ilgili gereken kararlar,n al,nmas, sa lanacaktır.