T.C.
KİLİS VALİLİĞİ
İl Millî Eğitim Müdürlüğü

Sayı : 48579262-136-E.11895621 25/10/2016
Konu : Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi

.....İLÇE KAYMAKAMLIĞINA
(İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü)
.....MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi: a) 10.03.2016 tarihli ve 90757378-10.06-E.2852893 sayılı Genelge.
b) M.E.B. Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünün 10.10.2016 tarih ve 11007474 sayılı yazısı.

Bakanlığımıza bağlı resmi ve özel eğitim okul/kurumlarında öğrenim gören öğrenci ve kursiyerlerin beslenme ihtiyaçları; okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi işletmelerden karşılanmakta olup bu işletmelerle ilgili iş ve işlemler ilgi Genelge hükümleri doğrultusunda yürütülmektedir.

Ancak, söz konusu işletmelerde ilgi Genelge hükümlerine uygun olmayan gıdaların satışının yapıldığına dair Bakanlığımıza bilgiler ulaşmaktadır.

Buna göre okullarda sık sık denetimlerin yapılarak ilgi Genelge hükümlerine göre faaliyet göstermelerinin sağlanması, kurallara uymayan işletmeler hakkında gerekli yasal işlemlerin yapılması ve sonucundan Müdürlüğümüzün bilgilendirilmesi hususunda;

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

Ökkeş BEYAZ
Vali a.
Vali Yardımcısı

Dağıtım:
İlçe Kaymakamlıklarına
Tüm okul Müdürlüklerine
İl Gıda Tarım Hayvancılık Müdürlüğüne

Tlf:(0348) 813 28 28 Dahili -119 Faks (0348) 813 12 64 Wep site: kilismem@meb.gov.tr Elektronik Ağ: http//kilis.meb.gov.tr
Akpınar Cad.Valılık Binası Kat:1 79100-KİLİS Ayrıntılı bilgi için irtibat: Ahmet ORUÇ Şube Müdürü

Bu evrak güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır. http://evraksorgu.meb.gov.tr adresinden eb32-48e4-30c7-b5c3-aa63 kodu ile teyit edilebilir.

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü

Sayı : 90757378-136-E.11007474 10.10.2016
Konu : Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi

DAĞITIM YERLERİNE

İlgi: 10.03.2016 tarihli ve 90757378-10.06-E.2852893 sayılı Genelge.

Bakanlığımıza bağlı resmi ve özel eğitim okul/kurumlarında öğrenim gören öğrenci ve kursiyerlerin beslenme ihtiyaçları; okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi işletmelerden karşılanmakta olup bu işletmelerle ilgili iş ve işlemler ilgi Genelge hükümleri doğrultusunda yürütülmektedir.

Ancak, söz konusu işletmelerde ilgi Genelge hükümlerine uygun olmayan gıdaların satışının yapıldığına dair Bakanlığımıza bilgiler ulaşmaktadır.

Buna göre, Valiliğinizce (İl Millî Eğitim Müdürlüğü) tüm resmi ve özel eğitim okul/kurumları bünyesinde faaliyet gösteren bu işletmelerde sık sık denetimlerin yapılarak ilgi Genelge hükümlerine göre faaliyet göstermelerinin sağlanması, kurallara uymayan işletmeler hakkında gerekli yasal işlemlerin yapılması ve sonucundan Bakanlığımızın bilgilendirilmesi hususunda bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

Yusuf TEKİN
Bakan a.
Müsteşar

Dağıtım:
Gereği:
B Planı

Bilgi:
Rehberlik ve Denetim Başkanlığına
Temel Eğitim Genel Müdürlüğüne
Ortaöğretim Genel Müdürlüğüne
Din Öğretimi Genel Müdürlüğüne
Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğüne
Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne
Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğüne

Atatürk Blv No:98 06648 Kızılay/ANKARA
Elektronik Ağ: www.meb.gov.tr
e-posta: mte_ogrenciisleri@meb.gov.tr
Ayrıntılı bilgi için: Öğrenci İşleri ve Sosyal Etkinlikler Daire Başkanlığı
Tel: (0 312) 413 12 44/13 04
Faks: (0 312) 425 19 67

Bu evrak güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır. http://evraksorgu.meb.gov.tr adresinden 278d-51a4-3a71-85db-6c66 kodu ile teyit edilebilir.

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü

Sayı : 90757378-10.06-E.2852893 10.03.2016
Konu : Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi

GENELGE
<...>

İlgi: a) 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu.
b) Millî Eğitim Bakanlığı (Mülga Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığı)'nın 17.04.2007 tarihli ve B.08.0.SDB.0.31.06.01/1008 - 2007/33 sayılı Genelgesi.
c) 28.09.2010 tarihli ve 2010/22 sayılı Başbakanlık Genelgesi.
d) Millî Eğitim Bakanlığı (Mülga Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığı)'nın 21.07.2011 tarihli ve B.08.0.SDB.0.11.00.00.313.01.03/11782 - 2011/41 sayılı Genelgesi.
e) 05.02.2013 tarihli ve 28550 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği.
f) Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğünün 28.05.2013 tarihli ve 13287732-000/19721 sayılı yazısı.
g) Sağlık Bakanlığı (Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Başkanlığı)'nın 10.06.2015 tarihli ve 92148377/321/598-11100099 sayılı yazısı.
h) Millî Eğitim Bakanlığı (Hukuk Müşavirliği)'nin 25.08.2015 tarihli ve 141168703-10.06-E.8374889 sayılı yazı ve ekinde yer alan Sağlık Bakanlığı (Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Başkanlığı)'nın görüş yazısı.

Bakanlığımıza bağlı resmi ve özel eğitim kurumlarında öğrenim gören öğrenci ve kursiyerlerin beslenme ihtiyaçları; okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinden karşılanmaktadır.

İlköğretim ve ortaöğretim yaş grubundaki çocuklarda enerji yoğunluğu yüksek atıştırmalıkların ve içeceklerin, hızlı-hazır besinlerin tüketim sıklığı ve miktarındaki artışın sağlıksız besin seçimi ve dengesiz beslenmeye bağlı hastalık ve risklerini artırdığı rapor edilmektedir. Yetersiz ve dengesiz beslenmeye bağlı olarak ortaya çıkan şişmanlık, zayıflık, kemik/diş sağlığı bozuklukları, çeşitli vitamin ve mineral yetersizlikleri gibi rahatsızlıkların yetişkinlik döneminde görülen bazı kronik hastalıklara (kardiyovasküler hastalıklar, diyabet, bazı kanser türleri vb.) zemin oluşturduğu bilinmektedir.

Bu kapsamda yaşam kalitesini düşüren ve tüm dünyada hızla artan hastalıklardan bir tanesi olan obezitenin önlenmesine yönelik bilimsel ve politik kararlılığın oluşturulması ve sektörler arası işbirliği ve eş güdümün güçlendirilmesi amacıyla Sağlık Bakanlığınca ilgili tüm kuruluşların katılımı ile hazırlanan "Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programı"nın etkin bir şekilde uygulanması için tüm kamu kurum ve kuruluşları, üniversiteler, özel sektör ve sivil toplum kuruluşlarınca gereken destek ve yardımın

Atatürk Blv No:98 06648 Kızılay/ANKARA Ayrıntılı bilgi için: Öğrenci İşleri ve Sosyal Etkinlikler Daire Başkanlığı
Elektronik Ağ: www.meb.gov.tr Tel: (0 312) 413 13 02/12 45
e-posta: mte_ogrenciisleri@meb.gov.tr Faks: (0 312) 425 19 67

Bu evrak güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır. http://evraksorgu.meb.gov.tr adresinden 509b-f61b-398b-be86-95b0 kodu ile teyit edilebilir.

sağlanması gerektiği ilgi (c) Genelge ile duyurulmuştur.

Öğrenci, kursiyer ile kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde çalışanların; güvenli ve sağlıklı beslenme bilinci kazanmalarına katkı sağlamak, muhtemel gıda zehirlenmeleri, bulaşıcı hastalıklar, yetersiz ve dengesiz beslenmeye bağlı gelişen hastalıklar ile şişmanlığı ve zayıflığı önlemek amacıyla gıda güvenliği konusunda bazı önlemlerin alınması zorunluluk haline gelmiştir.

Bu nedenle, Bakanlığımıza bağlı resmi ve özel eğitim kurumlarının bünyesindeki yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin, gıda güvenliği ile teknik hijyen şartları bakımından ilgi (a) Kanun ile ilgi (e) Yönetmelik hükümleri çerçevesinde denetlenmesi gerekmektedir.

Bakanlığımıza bağlı resmi ve özel eğitim kurumlarının bünyesinde yer alan kantin, yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi yerlerde satışı yapılabilecek gıda maddeleri ile gıda güvenliği ve hijyen şartlarının sağlanmasına yönelik olarak;

1. "Kantin, Yemekhane, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı vb. Yerlerin Taşıması Gereken, Gıda Güvenliği ve Hijyen Şartları" (EK-1) dikkate alınacaktır.
2. Satışı yapılacak veya yapılamayacak ürünler için; ilgi (g) ve (h) yazılar kapsamındaki Okul Sağlığı Bilim Kurulu Karar Tutanağına (EK-2) uyulacaktır.
3. Satışa ve tüketime sunulan gıdaların güvenilirliği ve kontrolü yönünden söz konusu gıda işletmeleri; ilgi (f) yazı ekinde yer alan "Millî Eğitim Bakanlığına Bağlı (Resmi-Özel) Okul/Kurumların Bünyesinde Faaliyet Gösteren Yemekhane, Kantin, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı Gibi Gıda İşletmelerine Ait Kontrol ve Denetim Formuna" (EK-3) göre denetlenecektir.

Bu Genelgenin 2016-2017 eğitim-öğretim yılından itibaren yürürlüğe girmesi ile birlikte, ilgi (b) ve (d) Genelgeler yürürlükten kaldırılmıştır.

Bilgilerinizi ve gereğini önemle rica ederim.

Nabi AVCI
Bakan

Ek:
1- Kantin, Yemekhane, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı, vb. Yerlerin Taşıması Gereken, Gıda Güvenliği ve Hijyen Şartları (3 sayfa)
2- Okul Sağlığı Bilim Kurulu Karar Tutanağı (2 sayfa)
3- Millî Eğitim Bakanlığına Bağlı (Resmi-Özel) Okul/Kurumların Bünyesinde Faaliyet Gösteren Yemekhane, Kantin, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı Gibi Gıda İşletmelerine Ait Kontrol ve Denetim Formu (4 sayfa)

DAĞITIM:

Gereği :
B Planı

Bilgi :
A Planı
Sağlık Bakanlığına
Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına

Atatürk Blv No:98 06648 Kızılay/ANKARA
Elektronik Ağ: www.meb.gov.tr
e-posta: mte_ogrenciisleri@meb.gov.tr

Ayrıntılı bilgi için: Öğrenci İşleri ve Sosyal Etkinlikler Daire Başkanlığı
Tel: (0 312) 413 13 02/12 45
Faks: (0 312) 425 19 67

Bu evrak güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır. http://evraksorgu.meb.gov.tr adresinden 509b-f61b-398b-be86-95b0 kodu ile teyit edilebilir.

EK.1

KANTİN, YEMEKHANE, KAFETERYA, BÜFE, ÇAY OCAĞI, VB. YERLERİN TAŞIMASI GEREKEN, GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN ŞARTLARI

A. GENEL KURALLAR

1. Satışı yapılan gıdaların tüketimi için kantin önünde uygun, hijyenik ve güvenilir bir tüketim alanı olmalıdır.
2. Havalandırma ve baca düzeni her türlü kokuyu önleyecek şekilde yapılmalı, ortamın aydınlanması ve ısınması yeterli ve sağlıklı olmalıdır.
3. Kantinlerde; üzeri mermer, paslanmaz çelik veya benzeri malzeme ile kaplı tezgâh, içilebilir nitelikte soğuk ve sıcak su tesisatı bulunmalı, bulaşık yıkama lavabosu ve ayrıca el yıkama lavabosu olmalı, dezenfektanlı sıvı el sabunu ile kağıt havlu bulunmalıdır.
4. Tezgâh ve lavabonun bulunduğu yerdeki duvar (dolap kısımları 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 olmalıdır. Zemin, taban ve tavan bakımlı (kırıksız, çatlaksız vb.) ve gözle görülür şekilde temiz olmalıdır. Zeminde kirli suların, yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesini sağlayan bir gider bulunmalıdır.
5. Okul ve pansiyonlara; yemek sağlayan gıda işletmeleri, yemek fabrikaları ve okul, pansiyon yemekhaneleri ürettikleri yemek partisinin her çeşidinden alınan en az 250 gr'lık bir örneği (72) saat uygun koşullarda (soğukta yada dondurarak) saklamakla yükümlüdür.
6. Kantin, yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı, vb. yerlerde ''İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte'' belirtilen kalite standartlarını sağlayan suyun kullanılması bu suyun bulunmadığı durumlarda suyun 0,3-0,5 ppm düzeyinde klorlanmasına müteakip tüketime verilmesi sağlanmalıdır.
7. Yapılan işin niteliğine göre soğuk ve sıcak su bağlantısı bulundurulmalıdır.
8. a) Su; toplama ve manevra bölümü olmak üzere 2 bölümden oluşmalı, su ile temas eden yüzeyler suyun kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik niteliğini değiştirmeyecek bir malzemeyle kaplı olmalıdır,

   b) Suyun toplandığı bölüme girişler manevra odasından sağlanmalı ve üzerinde çevresel kirleticilere karşı maruziyeti engelleyecek şekilde havalandırma bacası bulunmalıdır,

   c) Manevra odasında yapılacak denetimlerde suyun kontrolü amacıyla numune alınmasını sağlayacak numune muslukları olmalıdır,

   d) Su depoları su kesintilerinin olduğu dönemlerde 3 ayda bir diğer zamanlarda 6 ayda bir temizlenmeli ve bu amaçla kullanılacak dezenfektanlar Sağlık Bakanlığı'ndan izinli olmalıdır.
9. Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağzı kapalı, paslanmaz metal veya plastik malzemeden yapılmış, silindirik, kolay yıkanabilir, ayak pedallı çöp kutusu bulundurulmalı ve çöp kutularına ayrıca çöp torbası geçirilmelidir.
10. Sağlık Bakanlığının ilgili mevzuatı gereğince haşere ve kemirgenlere karşı gerekli önlemler alınmalıdır.
11. Yüzey, araç ve gereçlerin temizliği amacıyla deterjan yanında dezenfektanlar kullanılmalı, kullanılan deterjan ve dezenfektanlar için ilgili mevzuatında belirtilen yetkili kurumundan izin alınmış olmalıdır.

12. Temizlikte mümkünse tek kullanımlık temizlik bezleri tercih edilmeli, mümkün olmadığı durumlarda kullanılan bezler temiz olmalı rutin aralıklarla bezlerin dezenfeksiyonu yapılmalıdır.
13. Kantinlerde çiğ et ve ürünleri hiçbir şekilde bulundurulmamalı ve bu ürünler kantinlerde pişirilerek satışa sunulmamalıdır. Hazır veya yarı hazır halde işlenmiş et ve ürünleri ise soğuk zincir kırılmadan uygun şartlarda muhafaza edilmelidir. Bu ürünlerin Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından onay/kayıt numarası veya ithal izni olmalı, ısıtılarak 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 Bakanlığından 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 alınmış olunmalıdır.
16. El ile temas etme zorunluluğu olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun malzeme ve alet/donanım ile yapılmalı, hazırlama ve ambalajsız ürünlerin 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 kullanılmamalı, uygun gıda ambalajı 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 Taşıma Yoluyla Eğitime Erişim Yönetmeliği" kapsamında taşınan özel eğitim öğrenci/kursiyerleri ve ilköğretim ve ortaöğretim öğrencilerine verilen öğle yemeği hizmeti sırasında yemek dağıtım vb. işlerde öğrenciler görev aldırılmamalıdır.
20. Öğrenciler seyyar satıcılardan yiyecek satın almamaları konusunda uyarılmalı ve okul önlerinde yiyecek satılmasını önleyici tedbirler alınmalıdır.
21. İlkyardım malzemeleri eksiksiz bulundurulmalıdır.
22. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığın tarafından kantinlere yönelik olarak çıkarılmış olan okul kantinlerine dair hijyen kılavuzunun yol gösterici niteliği vurgulanmalıdır. Bu kılavuzun okul/kurumların yönetimlerince personele yol gösterici niteliğinden dolayı okul kantin denetim ekibinin, kantin işletmecisi/ çalışanlarının ve okul aile birliklerinin ulaşacağı bir yerde olması sağlanmalıdır.

B. KİRACI VE ÇALIŞANLAR İLE İLGİLİ KURALLAR

1. Okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerde çalışanlar yaka kartı takmalıdır.
2. Kiracı ve çalışanlar; öğrenciye 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 Kuralları Yönetmeliği" gereği işletmede çalışan personelin gıda güvenilirliğinin sağlanması, insan sağlığının korunması ve gıdaya bulaşmaların engellenmesi amacıyla gıda işletmesi sorumluluğunda, gıda işletmesinde (yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb.) çalışan personele düzenli olarak eğitim verilmesi sağlanmalıdır.
6. "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği" gereği eğitim alan personele katılım belgesi verilir. Belgesi olmayan personel okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerde çalıştırılmamalıdır.
7. Kiracı ve çalışanların, iş bu Genelge kapsamında hareket etmemesi durumunda; "Millî Eğitim Bakanlığı Okul Aile Birliği Yönetmeliğinin" sözleşmenin feshi iptali ve kiralanan yerlerin tahliyesi başlıklı Madde 22- hükmüne göre hareket edilmelidir.
8. Çalışanlar açısından bu iş yerlerinde çalışmaya engel bulaşıcı hastalıklar ve cilt hastalıkları bakımından Sağlık Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca çıkarılmış olan "Hijyen Eğitimi Yönetmeliğinin" ilgili hükümlerine göre hareket edilmelidir.

C. DİĞER HUSUSLAR

1. Okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerin resmi kontrolü, tarım il/ilçe müdürlükleri tarafından yetkilendirilen gıda kontrolörlerince yapılır. Kantinlerin genel denetimi ise; okul müdürünün kendisi veya görevlendireceği bir müdür yardımcısı başkanlığında kurulacak bir komisyon tarafından ayda en az bir kez Millî Eğitim Bakanlığına bağlı resmi/özel eğitim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin özel hijyen denetim formuna uygun olarak denetlenir. Bu komisyon öğrenim yılı başında öğretmenler kurulu toplantısında seçilir. Komisyon; müdür, müdür başyardımcısı veya müdür yardımcısının başkanlığında tercihen "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği" kapsamında eğitim alan öğretmenlerden en az bir kişi, okul aile birliğinden bir yetkili, öğrencilerin oylarıyla seçilen okul meclisi başkanı veya yardımcısından oluşturulmalıdır. Acil durumlarda gereği için mutlaka tarım il/ilçe müdürlüklerine haber verilmedir.
2. Yukarıda belirlenen gıda güvenliği ve hijyenik şartlarla ilgili eksiklikler var ise, okul/kurum yöneticileri; il/ilçe tarım müdürlükleriyle işbirliği yaparak, okul ve kurumlarının bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerdeki bu eksikliklerin en kısa sürede giderilmesini ve sürekli takibinin yapılmasını sağlamalıdırlar. Denetim formları okulda dosyalanmalı gereği halinde il/ilçe tarım müdürlüklerine gönderilmelidir.
3. Yapılan uyarılara rağmen ilgili mevzuatlara uygun çalışmadığı gerek okul bünyesinde kurulan komisyonun gerekse resmi kontrole yetkili makamlarca tespiti halinde yükümlülüklerini yerine getirmeyen yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. işletmecilerin, insan sağlığını tehlikeye attıkları gerekçesiyle sözleşmelerinin feshi yoluna gidilecek ve ilgili kanun hükümleri gereğince haklarında yasal işlem uygulanacaktır.
4. Ayrıca Valiliğiniz sorumluluğunda ilgili kurum ve kuruluşlarla iletişime geçilerek; İl Hıfzıssıhha Kurulunda, eğitim kurumlarındaki öğrenci/kursiyerlerin sağlığının korunması amacıyla yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerle ilgili gereken kararların alınması sağlanacaktır.

OKUL SAĞLIĞI BİLİM KURULU KARAR TUTANAĞI

Eğitim kurumlarının yatılı veya pansiyonlu yemekhaneleri dâhil olmak üzere kantinleri, çay ocakları, büfeleri vb. yerlerde satışı yapılacak gıda ve içeceklerin kriterleri aşağıda belirtilmiştir:

1. **Eğitim Kurumlarında Satışı Uygun Olmayan Gıda ve İçecekler;**
   - Enerji içecekleri, gazlı içecekler, aromalı içecekler (soğuk çay, ice tea), kolalı içecekler, aromalı doğal mineralli içecek, aromalı şurup, aromalı içecek tozu, aromalı su, meyveli içecek, meyveli içecek tozu, meyveli doğal mineralli içecek, yapay soda, meyveli şurup, sporcu içecekleri, sporcu suları, meyve nektarı, meyve suyu konsantresi
   - Kızartmalar
   - Cipsler (patates, mısır, şekillendirilmiş vb.), gevrek çerezler
   - Tüm çikolata türleri (ayrı satılan veya ürünlere eklenmiş, damla çikolata, sürülebilir çikolata ve çikolata kaplanmış olanlar dâhil), gofretler (sade, dolgulu, kaplamalı vb.)
   - Tüm şeker ve şekerleme türleri (jöle şekerleme, sert şekerlemeler, yumuşak şeker, dolgulu-dolgusuz, kaplamalı, draje, tüm lolipoplar vb.)
   - Guarana, guarana özü, eklenmiş kafein içeren ürünler
   - Kremalı, çikolata dolgulu, jöleli, kekler ve pastalar (yaş pastalar, ekler, kruvasan, donut, parfe, mozaik pasta, muffin, cupcake vb.)
   - Hamurlu, şerbetli tatlılar (kuru baklava dahil)
   - Tatlandırıcı içeren yiyecek ve içecekler
   - Krema, hindistan cevizi sütü ve kreması
   - Çay ve kahve tarzı içecekler (liseler hariç)
2. **Eğitim Kurumlarında Satışı Uygun Olan Gıda ve İçecekler;**
   - Meyveler, çiğ tüketilebilen sebzeler (mevsimine uygun olarak), salatalar (zeytinyağı ve limon eklenebilir)
   - Kuru meyveler (30 g, ambalajlı, kaplamasız ve şeker katkısız – incir, kayısı, üzüm vb.)
   - Kuruyemişler (30 g, ambalajlı, soslanmamış, tuzsuz, kabuksuz – ceviz, fındık vb.)
   - İçme suyu (şeker veya tatlandırıcı eklenmemiş)
   - İçme sütü (UHT/Pastörize süt)
   - Taze sıkılmış meyve ve sebze suyu (şeker ilavesiz olmalı, 250 mL den büyük olmamalıdır)
   - Yoğurt (100-150 g, paketli)
   - Ayran (200 mL'lik paketli)
   - Peynir (pastörize)
   - Günlük haşlanmış yumurta
   - Çeşnili ekmekler (çeşnisi; sert kabuklu meyveler, kurutulmuş meyveler, yağlı tohumlar, baharat olan ekmekler)
   - Tam buğday ekmeği, tam buğday unlu ekmek, karışık tahıllı ekmek vb. ürünlerden yapılan aşağıdakileri içeren yağ eklenmemiş sandviçler;
   - -Yumurta veya peynir
   - -Turşu hariç taze domates, havuç, marul, biber vb. sebzeler
   - Doğal mineralli su
   - Şekersiz sakızlar

3. **Aşağıdaki Kriterleri Sağladıklarında Satışı Uygun Görülen Ambalajlı Gıdalar (kek, bisküvi, kraker, çeşnili/aromalı yoğurtlar vb.) ve İçecekler (çeşnili/aromalı sütler, meyve suyu vb.);**

- Ürünün toplam enerji içeriği ≤ 200 kkal'i aşmamalıdır.
- Ürünün yağdan gelen enerjisi toplam enerjisinin % 35'ini aşmamalıdır.
- Ürünün doymuş yağdan gelen enerjisi, toplam enerjinin % 10'unu aşmamalıdır.
- Doğal ve eklenmiş şekerden gelen enerji, toplam enerjisinin % 35'ini aşmamalıdır.
- Ürünün sodyum içeriği ≤ 200 mg'ı aşmamalıdır.
- Dondurma, sütlü buz, bitkisel yağlı sütlü buz, sütlü tatlılar da ürünün enerjisi ≤ 150 kkal ve doymuş yağ ≤ 3 g 'ı aşmamalıdır.
- Yenilebilir buzlu ürünler % 99'dan fazla meyve suyu içermeli, şeker eklenmemiş ve miktarı 125 mL'den az olmalıdır.
- Ezilmiş/ kırılmış buzlu içecekler %99'dan fazla meyve suyu içermeli, şeker eklenmemiş ve miktarı 200mL den az olmalıdır.
- Üretiminde şeker kullanılan, çeşnili ve/veya aroma verici içeren içme sütlerinde; eklenmiş şeker : ≤ 5g/100mL ve toplam şeker (doğal süt şekeri ve eklenmiş şeker): ≤ 9,5g/100mL olmalıdır.
- Üretiminde şeker kullanılan çeşnili ve/veya aroma verici içeren yoğurtlarda; toplam şeker miktarı ≤ 12,5g /100g olmalıdır.
- Meyve ve sebze suları; % 100 meyve ve sebze suyu olmalı, ilave şeker içermemeli, 250 mL den büyük olmamalıdır.
- Liselerde çay ve kahve tarzı içecekler en fazla 375mL olmalıdır.

4. **Aşağıdaki Kriterleri Sağladıklarında Satışı Uygun Görülen Atıştırmalık (aperatif) Hazırlanan Gıda Maddeleri**

- Poğaça (1 büyük boy=75 g), tost (15 g kaşar peynirli veya 30 g beyaz peynirli), simit (1 küçük boy=90 g) için enerji içeriği ≤ 250 kkal, doymuş yağ içeriği ≤ 5 g ve sodyum içeriği ≤ 400 mg olmalıdır.
- Sade kek (ev yapımı/pastane; 1 büyük dilim=60 g) enerji içeriği ≤ 240 kkal ve doymuş ağ içeriği ≤ 3 g olmalıdır.

5. **Aşağıdaki Kriterleri Sağladıklarında Satışı Uygun Görülen Sıcak ve İşlenmiş Gıda Maddeleri (100 g için)**

- Tuzlu hamur işleri, sandviçler, makarnalar, pizzalar, pideler, fırınlanmış patates ürünleri, pilav ve spagettiler için enerji içeriği ≤ 250 kkal, doymuş yağ içeriği ≤ 5 g ve sodyum içeriği ≤ 400 mg olmalıdır.
- Et ürünleri (burgerler, köfteler, nuggetlar vb.), sosisler için enerji içeriği ≤ 250 kkal, doymuş yağ içeriği ≤ 5 g ve sodyum içeriği ≤ 450 mg olmalıdır.
- İşlenmiş etler (salamlar, pastırmalar, sucuklar vb.) için enerji içeriği ≤ 250 kkal, doymuş yağ içeriği ≤ 3 g ve sodyum içeriği ≤ 750 mg olmalıdır.

Hazır ambalajlı gıdalar ile sandviçler ve satışı yapılan diğer bütün gıdalar, "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği" ve "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği" ne uygun şekilde hazırlanmış ve ambalajlanmış olmalıdır.

EK.3

MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞINA BAĞLI (RESMİ-ÖZEL) OKUL/KURUMLARIN BÜNYESİNDE FAALİYET GÖSTEREN YEMEKHANE, KANTİN, KAFETERYA, BÜFE, ÇAY OCAĞI GİBİ GIDA İŞLETMELERİNE AİT KONTROL VE DENETİM FORMU

İŞYERİ HAKKINDA BİLGİLER	KONTROL VE DENETİMİN AMACI
Yemekhane ( ) Kantin ( ) Kafeterya ( ) Büfe ( ) Çay ocağı ( ) İŞYERİNİN UNVANI: İŞLETME SAHİBİNİN ADI SOYADI: ADRESİ : TELEFON NO : KAYIT NO :	☐ RUTİN KONTROL VE DENETİM ☐ ŞİKÂYET

A- GIDA GÜVENİLİRLİĞİ	**Uygun**	**Uygun Değil**
1.Mevzuat gereğince gıda işletmesi kayıt belgesi almalı,		
2.Gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmamalı ve satışa sunulmamalı,		
3.Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin depolanması, hazırlanması, sergilenmesi ve taşınması sırasında tekniğine uygun olarak korunmalı,		
4.Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son tüketim tarihi geçmiş gıda maddeleri satışa sunulmamalı		
5.Depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını belirten gıda mevzuatına uygun etiket bulunmalı,		
6.Gıda maddeleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmeli,		
7.Gıda atığı ve diğer atıkların birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekanlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmayacak şekilde atılmalı,		
8.Ambalajlama ve paketleme işlemleri gıdaların bulaşmasını önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenilir olması ve temiz tutulması sağlanmalı,		
9.Soğuk zincir bozulmadan taşınması gereken hammaddelerin kabulü sırasında mutlaka sıcaklık kontrolü yapılmalı ve soğuk zincir kesintiye uğratılmaksızın hammaddelerin depolanması sağlanmalı.		
B-PERSONEL HİJYENİ		
1.İşletmelerde çalışan kişiler temizlik ve hijyen kurallarına uymalı,		
2.Gıda hazırlık ve üretim alanında çalışan personel, özel kıyafet giymeli,		
3.Gıda hazırlık ve üretim alanı içinde saç, sakal ve bıyığın kapatılması amacıyla kep/bone/şapka/maske kullanılmalı, hazırlık ve üretim alanı içinde takı takmamalı,		
4.Hazırlık ve üretim alanında çalışan personelin tırnakları kısa ve temiz olmalı, oje, cila ve makyaj malzemesi kullanılmamalı,		
5.Hazırlık ve üretim alanı içinde çalışan personel, uzun kollu iş elbisesi giymeli ya da tek kullanımlık kolluk takmalı,		
6.Ellerinde açık yara, çıban, deri hastalığı olan kişiler gıdaya temas ettirilmemeli, koruyucu bant ve eldiven ile çalışmalı, çalışanların el kesiklerinde mavi renkli yara bandı kullanmalı,		
7.Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı olan veya bulaşıcı yara, deri enfeksiyonları ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin gıda işletmesinde çalışmasına izin verilmemeli ve belirtilen durumlar dışında eldiven kullanılmalı,		
8.Depolama, üretim ve hazırlık alanlarına yetkili personel dışında girebilecek tüm kişilerin hijyen kurallarına uyması sağlanmalı,		
9.Gıda üretim ve hazırlık alanlarına girişte el dezenfektanları bulundurulmalı,		
10. 05 Temmuz 2013 tarihli ve 28698 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hijyen Eğitimi Yönetmeliği kapsamında; yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde görev yapan kişilerden, doğrudan hizmetin içinde olan çalışanlar ile bizzat çalışmaları durumunda iş yeri sahiplerinin ve işletenlerinin Millî Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne bağlı halk eğitimi merkezlerinden, mesleki eğitim merkezlerinden, turizm eğitim merkezlerinden ve olgunlaşma enstitülerinden hijyen eğitimi belgesi almış olmalıdır.		

C- ALET EKİPMAN HİJYENİ		
1.Kullanılan tüm ekipmanın, bakım planları doğrultusunda bakımı yapılmalı,		
2.Kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve uygun olmayan madde ve malzemelerle gıda satış ve servisi yapılmamalı ve gıda maddesinin taşınmasında, muhafazasında kullanılan kaplar, başka amaçlar için kullanılmamalı,		
3.Kullanılan her türlü malzeme ve ekipman, temizlik ve dezenfeksiyon planlarında belirtildiği şekilde temizlenmeli ve dezenfekte edilmeli,		
4.Kullanılan her türlü ekipmanın kalibrasyonu düzenli olarak yaptırılmalı ve belgeler istenildiğinde gösterilebilecek şekilde hazır bulundurulmalı,		
5.İşyerlerinde kullanılan bıçaklık, bıçakların sapları tahta malzemeden olmalı, bıçaklar kullanılmadıkları zaman, bıçaklıklarda bekletilmeli, bıçaklığa kesinlikle kirli bıçak konulmamalı ve bıçaklar kesinlikle duvar ile tezgâh arasına sıkıştırılmamalı,		
6.Gıdaların doğranmasında ve hazırlanmasında kullanılan doğrama tezgahları tahta malzeme dışında kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir bir malzemeden olmalı,		
7.Tost makinesi, ızgara gibi ekipmanın temizliği ve dezenfeksiyonu günlük olarak yapılmalı,		
8.Bulaşma riskini en aza indirecek uygun malzemeden üretilmiş, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda olmalı,		
9. Kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilmeli,		
10.Gerektiğinde uygun bir kontrol cihazı yerleştirilmiş olmalı,		
11.Korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, bu maddeler iyi uygulama ilkelerine göre kullanılmalı.		
D- İŞYERİ HİJYENİ		
1.Tuvaletler, gıdaların hazırlandığı odalara doğrudan açık olmamalı ve hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalı,		
2.Yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyona izin veren, çevreden ve işletmeden kaynaklanan bulaşmayı engelleyen veya en aza indiren ve bütün işlemler için hijyenik çalışmaya uygun yeterli çalışma alanı sağlanmalı,		
3.Gıda işletmesinde üretim ve hazırlık alanlarının girişlerinde hijyen paspası bulundurulmalı ve bu paspasların temizliği düzenli aralıklarla yapılmalı,		
4.Gıdaların uygun sıcaklıklarda muhafazası için yeterli kapasitede, uygun sıcaklık kontrollü hazırlama, depolama ve sunum koşulları sağlanmalı ve sıcaklık değerleri izlenmeli ve sıcaklık kayıtları tutulmalı,		
5.İşletme ve işletme çevresinde zararlı barınmasını engellemek amacıyla, atık birikimine izin verilmemeli ve oluşan atıklar en kısa sürede ortamdan uzaklaştırılmalı,		
6.İşletme içerisinde, mal kabul alanı, hazırlık alanı ve kimyasal malzeme depoları bulaşmaları engelleyecek şekilde birbirinden ayrı yerlerde olmalı,		
7.Camın mevcut olduğu yerlerde, camın kırılarak gıdaya bulaşma riskini kontrol altına almak için; depo, üretim, hazırlık alanlarında bulunan, sinek tutucu lambaları da dâhil tüm ışık kaynaklarında bulunan camlar, kırılmaya karşı koruma altına alınmalı,		
8.Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları her türlü zararlının girmesini önleyecek uygun donanıma sahip olmalı,		
9.Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte olmalı,		
10.Depo ve satış yerlerinde ham madde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek ve yerle temas etmeyecek şekilde palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilmeli,		
11.Gıda servisi ve toplu tüketim yapılan yerlerde bulaşık yıkama düzeni sağlanmalı.		
E- TAŞIMA		
1.Gıdanın taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, gıdayı bulaşmadan korumak, iyi şartlarda muhafaza edilmesini sağlamak, temizliğe ve gerektiğinde dezenfeksiyona izin verecek şekilde olmalı,		
2.Taşımada kullanılan kapların gıdanın taşınması için kullanıldığını göstermek amacıyla, açıkça görülebilecek ve silinmeyecek şekilde "yalnız gıdanın taşınmasında kullanılmalıdır" ifadesi belirtilerek işaretlenmeli,		
3.Çapraz bulaşmaya neden olabilecek gıdalar bir arada aynı kap içinde taşınmamalı,		
4.Sıvı, granüle ve toz halindeki dökme gıdalar, gıdalara uygun kaplarda taşınmalı,		
5.Kullanılan kaplar iş bitiminde iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmeli.		

F-DEPOLAMA VE MUHAFAZA		
1.Gıdalar gruplarına göre sınıflandırılarak muhafaza edilmek üzere uygun depolara yerleştirilmeli,		
2.Gıdalar, grup bazında ilgili mevzuatta belirtilen sıcaklık derecelerinde muhafaza edilmeli,		
3.Gıdalar temiz ve hijyen kurallarına uygun ortamlarda ve zararlılara karşı gerekli koruma tedbirleri alınarak muhafaza edilmeli,		
4.Dondurulmuş olarak muhafaza edilecek gıdalar zaman kaybettirilmeden uygun depolara alınmalı,		
5.İşletmenin depolarındaki ilgili mevzuata uygun olmayan gıdalar ayrı bir alanda, diğer gıda maddelerine bulaşmasına izin vermeyecek şekilde, şeffaf poşet içinde ve tanımlı etiketler ile etiketlenmiş olarak muhafaza edilmeli,		
6.Hazırlık ve üretim alanları sadece gıda hazırlama ve üretim amacıyla kullanılır ve bu alanlarda gıda maddesi depolanmamalı,		
7.Depolarda gıda taşınmasına uygun plastik malzemeden yapılmış ve kolayca temizlenebilir, dezenfekte edilebilir nitelikte ve zeminin temizliğine engel olmayacak uygun bir yükseklikte paletler kullanılmalı,		
8.Hazırlık ve üretim alanlarındaki panolarda metal malzeme kullanılmamalı,		
9.Soğuk hava depolarında, su yoğunlaşması veya suyun gıdaya bulaşması engellenmeli ve bu amaçla, soğutucu klimaların altında gıda maddesi depolanmamalı,		
10.Depodaki gıdanın duvarlardan uzaklığı ve zeminden yüksekliği en az 15 cm olmalı,		
11.Depolarda stok yönetimini ve temizliğini zorlaştıracağı ve zararlı çoğalmasına neden olabileceği için depo kapasitesi göz önüne alınarak aşırı yığılma yapılmamalı,		
12.Depo sıcaklığı günlük olarak sürekli kontrol edilmeli ve sıcaklık değerleri kayıt edilmeli,		
13.Çiğ gıdalar, özellikle tüketime hazır hale getirilmiş gıdalardan ayrı bir yerde ve uygun koşullarda muhafaza edilmeli,		
14.Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler temiz ve hijyen şartlarına uygun depoda muhafaza edilmeli ve gerekli koruma tedbirleri alınmalı,		
15.Depolarda ambalajı açık bırakılmış gıda maddesi bulundurulmamalı.		
G.GIDA MADDELERİNİN HAZIRLANMASI VE İŞLENMESİ		
1.Gıdaların hazırlamasında çalışan personelin mikrobiyolojik bulaşmayı engelleyecek şekilde kişisel hijyen kurallarına uymalı,		
2.Çapraz bulaşmayı önleyici iş akışları hazırlanmalı ve uygulanmalıdır. Çiğ ve tüketime hazır hale getirilmiş gıda maddelerinin ayrı alanlarda ve ayrı ekipmanlarla işlenmesi sağlanmalı,		
3.Dondurulmuş et ve et ürünleri 4°C de çözündürülmeli ve çözündürülen gıda doğrudan pişirilmeli,		
4.Et ve et ürünlerinden yapılan gıdaların pişirilmesi esnasında, gıdanın merkez sıcaklığı en az 72°C'de 15 saniye bu sıcaklığa maruz kalmalı,		
5.Dondurma işlemi uygulanacak gıdaların taze ve temiz olmasına dikkat edilmeli,		
6. Dondurulacak gıdalar uygun koşullarda ve üzerleri kapalı kaplarda muhafaza edilmeli ve dondurulmaya müsait ambalajlar kullanılmalı,		
7.Dondurulacak gıdalar kendi ürün gruplarına göre sınıflandırılarak dondurucuya yerleştirilmeli,		
8.Dondurulacak gıdaların etiketlerinde gıdanın son tüketim tarihi bilgileri ile birlikte muhafaza sıcaklığı belirtilmeli,		
9.Çözünme işlemi, gıdada patojenik mikroorganizma gelişimini, toksin oluşumunu, kimyasal ve fiziksel bulaşmaları engelleyecek biçimde yapılmalı,		
10.Çözünme işlemi sırasında, insan sağlığı ve güvenilir gıda için risk oluşturabilecek sıvı akıntısı uygun bir şekilde ortamdan uzaklaştırılmalı,		
11.Dondurulmuş gıdalar oda sıcaklığında değil, +4 °C buzdolabı sıcaklığında çözündürülmeli.		
Ğ-SICAKLIK KONTROLÜ VE SOĞUK ZİNCİR		
1.Gıdanın soğutma işlemi hızla gerçekleştirilmeli ve gıdanın sıcaklığı 60°C'den 37°C'ye en çok iki saatte, 37°C'den 4°C'ye en çok dört saatte düşürülmeli,		
2.Gıda tüketilinceye kadar sıcak olarak muhafaza edilecekse, muhafaza sıcaklığı 63°C'nin üzerinde olmalı,		
3. Soğuk tüketilen veya soğukta muhafaza edilen gıdalar 4°C'nin altındaki ortamlarda bekletilmeli.		
H.GIDA SERVİSİ, SATIŞI VE TÜKETİMİ		
1.Gıdalara çeşitli kaynaklardan gelecek bulaşıyı engellemek için, gıdalar ambalajlı veya kapalı olarak sergilenmeli ve bulaşma kaynaklarından korunmalı,		
2.Gıdaların soğuk ortamda muhafaza edilmesi halinde öncelikli olarak o gıda için tavsiye edilen sıcaklık koşulları sağlanmalı,		

3.Tüketime hazır gıdalar herhangi bir bulaşmayı önleyecek nitelikte muhafaza edilmeli, sergilenmeli ve tüketime sunulmalı,		
4.Gıdalar self-servis şeklinde tüketime sunuluyorsa tüm bulaşmalardan etkin bir şekilde korunma sağlanması için koruyucu perde, kapak veya camekân kullanılmalı,		
5.Sıcak servis edilen gıdalar 63°C'nin altında en çok 2 saat ve soğuk gıdalar ise 8°C'nin üstünde en çok 4 saat bekletilmelidir. Gıdaların sıcaklık kontrolünün sürekli yapılmasına dikkat edilmeli,		
6. Ambalajsız gıdalar doğru sıcaklıkta ve uygun koşullarda muhafaza edilmeli,		
7. Ambalajsız gıdalar bir personel gözetim ve denetiminde satış ve tüketime sunulmalıdır. Herhangi bulaşma veya tehlikenin tespit edilmesi durumunda bu gıdaların satışına ve tüketimine izin verilmemeli,		
8.Gıdaların sergilenmesi, satışı ve tüketimi sırasında kullanılan masa, tezgah ve servis ekipmanlarının gıdanın yapısına uygun ve güvenilir malzemeden yapılmış olmalı ve bu malzemeler sağlam durumda korunmalı, temizlenmesi ve gerekli hallerde dezenfeksiyonu sağlanmalı.		
9.Gıda servisinin yapıldığı alanda çalışan personelin hijyen kuralları konusunda eğitimli olmalı,		
10.Ambalajı açılarak satışa sunulan ve sergilenen gıdaların etiketlerinde raf ömrü mutlaka bulunmalı,		
11.Alerjik reaksiyona sebep olabilecek gıdalar diğer gıdalardan ayrı yerde tutulmalıdır. Hazırlama, sunum ve satışında ayrı ekipmanlar kullanılmalı ve ekipmanların temizliği uygun olarak yapılmalıdır.		
I.İZLENEBİLİRLİK		
1.Gıdanın geriye dönük izlenebilirlik bilgileri gıdanın kabul kayıtları ile fatura/irsaliyelerinden takip edilmeli.		
İ.GÖRÜLEN DİĞER EKSİKLİKLER, DÜŞÜNCELER		

.....

.....

.....

.....

Kontrol ve Denetim Tarihi:	Denetleyenin Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası	Denetleyenin Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası	Kantin Sorumlusunun Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası

*** Uygun değil kısmı işaretli olan formlar bir hafta içerisinde bağlı bulunulan İl/İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerine gönderilmelidir.**