

## GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK

Yayımlandığı Resmi Gazete: 10.07.1996-22692

### GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK

Hukuki Dayanak: 4128-560

**Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik**

Yayımlandığı Resmi Gazete: 09.07.1998-23397

**Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik**

Yayımlandığı Resmi Gazete: 06.07.2001-24101

**Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik**

Yayımlandığı Resmi Gazete: 12.06.2002-24783

**Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik**

Yayımlandığı Resmi Gazete: 25.07.2002-24826

**Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik**

Yayımlandığı Resmi Gazete: 05.05.2003-25100

### BİRİNCİ BÖLÜM

#### Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

##### Amaç

**Madde 1-** Bu yönetmeliğin amacı, gıda ve gıda katkı maddelerinin üretildiği, satış ve toplu tüketiminin yapıldığı, depolandığı işyerlerinde teknik ve hijyen kurallarına uyulmaması sonucu ortaya çıkabilecek hastalık ve zararlı etmenlere karşı insan sağlığının korunması, çalışan personelin ve gıda maddeleri ile temas edecek malzeme, alet ve ekipmanın hijyen kurallarına uygunluğunu temin etmek ve ettirmek, satış ve toplu tüketim yerlerinde satılan gıda maddelerinin denetimi, gıda maddeleri üreten işyerlerinin çalışma izin işlemleri, eğitim etkinlikleri ve denetim sonuçlarına itiraz hakkına ait usul ve esasları düzenlemektir.

##### Kapsam

**Madde 2-** Bu yönetmelik, gıda ve gıda katkı maddelerinin üretildiği, satış ve toplu tüketiminin yapıldığı işyerlerini, çalışan personeli, satışa sunulan gıda maddeleri ile gıda katkı maddelerini, bu işyerlerini işleten kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek ve tüzel kişilerin uyması gereken usul ve esasları kapsar.

##### Yasal dayanak

**Madde 3-** Bu yönetmelik, 3.11.1995 tarih ve 4128 sayılı Kanun ile değişik 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin 4 üncü, 9 uncu, 10 uncu ve 11 inci maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

##### Tanımlar

**Madde 4-** Bu yönetmelikte geçen;

- Bakanlık: Sağlık Bakanlığı'nı
- Genel Müdürlük: Bakanlık temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nü
- İl Teşkilatı: İl Sağlık Müdürlüklerini,
- Belediye: Büyükşehir, il, ilçe ve belde belediye başkanlıklarını,

## GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK

- e) Gıda Maddeleri Üreten İşyeri: Gıda ve gıda katkı maddelerinin hammaddeden başlayarak tasnif, işleme, değerlendirme, dayanıklı hale getirme işlemlerinin yapıldığı ve satış yerlerine gönderilmek üzere depolandığı tesisler ile bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak yerlerin tamamını,
- f) Gıda Maddeleri Satış Yeri: Gıda ve gıda katkı maddelerinin toptan veya perakende satışının yapıldığı yerleri,
- g) Denetim: İşyerlerinin teknik ve hijyen kurallarına uygunluğunu, bu yerlerde kullanılan gıda maddeleriyle temas edecek malzeme, alet ve ekipmanın hijyen kurallarına uygun olarak kullanılıp kullanılmadığını, satış ve toplu tüketim yerlerinde satılan gıda maddelerinin muayene, izleme, numune alma ve kontrolünü,
- h) Denetim Elemanı: Denetimde görevlendirilmek üzere Bakanlığın açtığı hizmetiçi eğitim programını tamamlamış gıda, beslenme, eczacılık, kimya, biyoloji, veterinerlik ve tıp alanında en az lisans düzeyinde eğitim görmüş personeli,
- i) Yardımcı Denetim Elemanı: Denetimde görevlendirilmek üzere Bakanlığın açtığı hizmetiçi eğitim programını tamamlamış, gıda alanında en az lise düzeyinde eğitim görmüş personeli,
- j) Hijyen Kuralları: Gıda ve gıda katkı maddelerinin üretiminden tüketimine kadar, tüm aşamalarda alınacak sağlık önlemleri ile çalışan personelin uyacağı sağlık kurallarını,
- k) Kirlenme: Sağlığa zararlı ve/veya gıda maddesinde ortamda bulunmaması gereken herhangi bir maddenin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik olarak tespitini,
- l) Dezenfeksiyon: Gıda maddelerinin kirlenmesini önlemek amacıyla gıda ve gıda katkı maddelerini üreten işyerlerinin, üretim ve satış sırasında kullanılan malzeme, alet ve ekipmanın bu yerlerde çalışan personelin kimyasal ve/veya fiziksel yöntemlerle her türlü kirlilik etmeninden arındırılmasını,
- m) Zararlı Canlılar: Doğrudan veya dolaylı olarak gıda maddesinde kirlenmeye yol açabilecek her türlü canlıyı,
- n) Gıda Kontrol Laboratuvarı: Kamu kurum ve kuruluşları, gerçek ve tüzel kişiler ile gerçek kişilerden başka teşekküllerin açacağı gıda analizi yapan laboratuvarı,
- o) Yetkili Laboratuvar: İhtisas ve yetkileri dahilinde resmi veya özel şahıslar tarafından oluşabilecek talep ve müracaatları kabul ederek analizler yapan, eğitim veren, yurtiçi ve yurtdışındaki bilimsel araştırma kurumları ile işbirliği içinde analiz yöntemlerinin geliştirilmesi ve standardizasyonunu sağlayan, ihtilaflı durumlarda verilecek karara esas olmak üzere analiz yapan ve mütalaa veren laboratuvarı,
- p) Numune: Muayene ve analiz amacıyla alınan imal tarihi, seri numarası, aynı olan ve alındığı kitleyi, partiyi her yönüyle temsil edebilecek miktar ve nitelikte olan gıda maddesini,
- r) Şahit Numune: Numunenin alındığı parti ve kitleden, numune ile birlikte alınan, itiraz ve ihtilaflı durumlarda kullanılmak üzere işyeri yetkilisine bırakılan numuneyi,
- ifade eder.

### İKİNCİ BÖLÜM Gıda Üretim Yerleri

#### İşyerlerinin Taşınması Gereken Genel Özellikler

**Madde 5-** Gıda ve gıda katkı maddeleri üretimi yapan işyerlerinde aşağıdaki özellikler aranır:

- a) Üretimde kullanılan tüm alet ve ekipman sağlığa uygun malzemeden, kolay ve iyi temizlenebilir, pürüzsüz ve kontaminasyona yol açmayacak özellikte olmalıdır. Bunlar, daima temiz bulundurulmalı ve uygun olanlar gerektiğinde dezenfekte edilmelidir. Tüm malzeme, alet ve ekipman ısı, buhar, asit, alkali ve tuz gibi maddelere dayanıklı olmalıdır.
- b) Bina, tesisat, malzeme, alet ve ekipmanın onarım, boya, badana ve periyodik bakımları aksatılmadan yapılmalıdır.
- c) İşyeri, zararlı canlılar ile toz ve duman gibi çevresel kirleticilerin girmesini önleyecek biçimde tesis edilmelidir.
- d) Zemin, işyerinin özelliğine göre su geçirmez, kaygan olmayan, yıkanabilir, çatlak oluşturmeyen, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte 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.

## GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK

- f) Pencereler ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde yapılmalı, ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sökülüp takılabilir ve sürekli bakımları yapılabilir özellikte tel ile kaplanmalıdır. Pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.
- g) Kapılar, pürüzsüz ve su geçirmeyen yüzeylere sahip, duruma göre kendiliğinden kapanır, sızdırmaz olmalıdır.
- h) Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılan gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalıdır.
- i) Tavan donanımları, buharlaşma ve damlamadan dolayı gıda ve hammaddelerin 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) Teknik gereği işletmelerin ilgili bölümlerinde basınç, sıcaklık akış göstergeleri ve kaydetme cihazları bulunmalıdır.

### İşyerinde Kullanılacak Su, Buz ve Buhar

**Madde 6-** Gıda ve gıda katkı maddeleri üretimi yapılan işyerinde kullanılan su, buz ve buharda aşağıdaki özellikler aranır;

- a) Üretimde kullanılan su, Türk Gıda Kodeksine uygun özellikte olmalıdır. Suyun sürekli ve yeterli sağlanması, depolanması, basınç ve sıcaklığının kontrolü için uygun tesisat bulunmalıdır.
- b) Ürünle temas edecek şekilde kullanılan buz, Türk Gıda Kodeksine uygun sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalıdır.
- c) Gıda ve gıda katkı maddeleri üretiminde veya gıda maddeleriyle doğrudan temas eden yüzeylerde kullanılan buhar, Türk Gıda Kodeksine uygun sudan elde edilmelidir.
- d) Buhar üretimi, soğutma ve yangın söndürme gibi işlerde kullanılan, gıdalarla temas etmemesi gereken su tamamen ayrı hatlarda taşınmalı, bu hatlar değişik renklerle belirtilmeli ve içme suyu taşıyan sisteme geri sifon yapılmamalıdır.

### Sıvı Atık Hatları

**Madde 7-** İşyerine ait sıvı atık sistemi korozyondan etkilenmeyen, temizlik ve bakımları kolayca yapılabilecek şekilde düzenlenmeli ve sıvı atık miktarını kaldırabilecek biçimde olmalıdır. İşyeri sahibi/yöneticisi, yapılan üretim için arıtma tesisi ve deşarj izni gerekiyorsa Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliğine göre gereğini yapmalıdır.

### Sosyal Tesis ve Tuvaletler

**Madde 8-** Gıda ve gıda katkı maddeleri üretimi yapılan işyerinde giyinme, soyunma, dinlenme odaları, yemekhane, yatakhane, idari bölüm ve tuvaletlerde aşağıdaki özellikler aranır;

- a) İşyerindeki sosyal tesis ve tuvaletler gıda işleme alanlarından ayrı olmalıdır. Tuvaletler gıda üretim yerlerine doğrudan açılmamalıdır.
- b) İşyerinde 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) Üretim niteliğine uygun olarak gerekli görülen yerlere sıcak ve soğuk suyu karıştırmaya uygun muslukların bulunduğu lavabolar takılmalıdır. Sıvı sabun, kurutma cihazı veya kağıt havlu bulunmalı, gerektiğinde ellerin dezenfekte edilmesine yönelik önlemler alınmalıdır.
- d) Yemekhane hijyen kurallarına uygun olmalıdır.
- e) Sosyal tesise ait atıklar kapalı sistemde kanalizasyona, tualizasyonu balurımayart yerlerde uygun yapılmış foseptiklere bağlanmalıdır.
- f) İşyerinde ilkyardım malzemesi bulunmalıdır.

### Aydınlatma

**Madde 9 -** İşyeri gün ışığına eşdeğer bir şekilde aydınlatılmış olmalıdır. Aydınlatma tabii renkleri değiştirmeyecek özellikte yapılmalı ve asılı haldeki aydınlatma cihazlarında muhafaza bulunmalıdır.

**GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK****Havalandırma**

**Madde 10-** Sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buharın yoğunlaşmasını, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik ve/veya doğal havalandırma sistemi sağlanmalıdır. Havalandırma açıklıklarının üzerinde bir ızgara veya aşınmayan malzemenin yapılmış koruyucu düzenek bulunmalıdır. Izgaralar temizlenmek için kolayca sökülebilir nitelikte olmalıdır.

**Katı Atıkların Depolanması ve Uzaklaştırılması**

**Madde 11-** İşyerinin özelliğine göre, katı atıkların işyerinden uzaklaştırılacağı 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 malzemenin olmalı, üzerleri işaretlenerek üretimi etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve kesinlikle gıda maddeleri üretimiyle ilgili işlerde kullanılmamalıdır.

Katı atıkların toplanıp uzaklaştırılması işlemi Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliği'ne uygun bir şekilde yapılmalıdır.

**İşyeri Çevresi**

**Madde 12-** İşyeri çevresinde kirliliğe yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri ve zararlı canlıların yerleşmesine uygun ortamlar olmamalıdır.

**Hammadde Alım Yerleri**

**Madde 13-** İşyerinin özelliğine göre işletme girişinde hammaddenin tozlanması, kirlenmesini ve bozulmasını engelleyecek önlemler alınmalıdır.

**Depolama**

**Madde 14-** Hammadde, mamul madde, katkı ve diğer yardımcı maddeler, alet ve ekipman ile ambalaj malzemesi depoları bu Yönetmelikte yer alan işyerinin taşıması gereken genel özellikler kısmındaki ilgili hükümlere uygun olmalıdır. Ürünler bulaşmanın ve bozulmanın önleneyeceği koşullarda ayrı ayrı ve zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte ve nem geçirmeyen uygun bir malzeme üzerinde depolanmalıdır.

**Laboratuvar**

**Madde 15-** Laboratuvarlar diğer bölümlerden tamamen bağımsız olmalıdır.

**Yakıt Depoları**

**Madde 16 -** Yakıt depoları uygun yerlerde, üretim yerine doğrudan açılmayan ve her türlü dış etkiye karşı korunmuş olmalıdır.

**Temizlik ve Dezenfeksiyon**

**Madde 17-** Gıda ve gıda katkı maddesi üretimi yapılan işyeri temizlik ve dezenfeksiyon koşulları:

- İşyeri sahibi/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 işyerinin ilgili bölümlerine asılarak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri işaretlenmelidir.
- Bakanlıkça izin verilen deterjan ve/veya dezenfektanlar kullanılmalıdır.
- Su, deterjan ve/veya dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığı ile işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesini engelleyecek önlemler alınmalıdır.
- Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işleme ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmelidir.
- Malzeme, alet ve ekipman temizlikten sonra mümkün olduğu kadar çabuk kurutulmalıdır. Temizlikte kullanılan malzeme yıpranmış ve kirli olmamalıdır.
- İşyeri personelinden bir kişi işletme temizliğinden sorumlu olarak görevlendirilmelidir.
- Mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı işyerinde ortam petrisi her hafta belli yerlere konularak işletme havasının mikrobiyolojik yönden temiz olup olmadığı kontrol edilmelidir.

**GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK**

h) Mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı işyerinde üretim yeri girişinde içinde dezenfektan bulunan küvet veya paspas bulunmalıdır.

**Evcil Hayvanlar**

**Madde 18-** Güvenlikle ilgili bölümlerin dışında işyerinde kesinlikle hayvan bulundurulmamalıdır. Hayvan bulunan güvenlik bölümleri üretim ve depolama tesislerinden ayrı olmalıdır.

**Zararlı Canlılar**

**Madde 19 -** 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 taşımalı, sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar veya dolaplarda saklanmalıdır. Bunlu, bu konuda eğitilmiş personel tarafından nakledilmeli ve kullanılmalıdır. Zararlı canlılarla mücadele için Bakanlıkça izin verilen ilaçlar kullanılmalıdır.

**Personel Eğitimi**

**Madde 20 -** İşyeri sahibi/yöneticisi, gıda maddeleri ile temas halinde olan personelin, üretimin hijyen kurallarına uygun biçimde yapılması ve kişisel hijyen konusunda sürekli eğitimini sağlamalıdır.

**Sağlık Kontrolü**

**Madde 21-** Gıda ve gıda katkı maddeleri üretiminde çalışacak personel, resmi bir kurumdan sağlık raporu almadan çalıştırılmaz. İşe girenlerin periyodik sağlık kontrolleri 3 ayda bir yapılarak sağlık karnelerine işlenmelidir. Bu uygulamalardan işyeri sahibi/yöneticisi sorumludur.

**Hastalık Bildirimi**

**Madde 22 -** Yapılan sağlık kontrolünde portör olduğu tespit edilenler derhal tedaviye alınır. Tedavisi tamamlanıp sağlam raporu almayanlar kesinlikle çalıştırılmaz. Ateşli hastalığı, cilt hastalığı ya da ishalleri bulunanlar derhal sağlık kuruluşuna tetkike gönderilir. Bütün bu işlerden işyeri sahibi/yöneticisi sorumludur.

**Personel Hijyeni ve Davranışları**

**Madde 23 -** Gıda işleme alanında çalışan kişi, görev başındayken kişisel temizliğe özen göstermeli, tırnakları kısa kesilmiş, eller sürekli temiz tutulmalı, açıkta yara olmamalıdır. çalışırken başlık, eldiven ve ayak giysileri dahil uygun koruyucu giysiler 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 davranışlar yasaktır. Kişisel eşyalar ve giysiler gıda maddelerinin işlendiği alanlarda bulundurulmamalı, üretim esnasında hiçbir takı takılmamalıdır.

**Gözetim**

**Madde 24 -** Bütün personelin kurallara uymasını temin etmek için, çalışan personelden bir kişiye gözetim sorumluluğu verilmelidir.

**Ziyaretçiler**

**Madde 25 -** Gıda işleme alanında ziyaretçilerin gıda maddelerini kontamine etmesini önleyici tedbirler alınmalı, bu amaçla ziyaretçilere verilmek üzere koruyucu giysiler bulundurulmalı ve ziyaretçilerin, çalışanlar için konulan tüm kurallara uyması sağlanmalıdır.

**Çalışma İzni Vermeye Yetkili Makamlar**

**Madde 26-** Ek-1 listede yer alan işyerleri için Genel Müdürlük. Ek-2 listede yer alan işyerleri için İl Teşkilatı çalışma izni vermeye yetkilidir. Denetimler Genel Müdürlük İl Teşkilatınca yapılır. Hem Ek-1 hem Ek-2 kapsamında üretim yapan işyerleri için çalışma izni vermeye Genel Müdürlük yetkilidir. Genel Müdürlük gerektiğinde Ek-1 ve Ek-2'de yer alan işyerleri arasında çalışma izni verme konusunda yetki değişikliği yapabilir.

Ek-1 ve Ek-2'de verilen listelerde yer almayan gıda maddesi üreten işyerleri çalışma izni belgesi almak için İl Teşkilatına başvuruda bulunur. Bu işyerlerinin hangi gruba gireceği İl Teşkilatının görüşü ile birlikte karara bağlanmak üzere Genel Müdürlüğe gönderilir.

## GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK

### Çalışma İzni

**Madde 27** - Gıda ve gıda katkı maddesi üretim yerleri çalışma izni almadan faaliyette bulunamazlar. Yapılan denetimler sonucunda bu Yönetmelik hükümlerine uygun olmadığı tespit edilen işyerine ait çalışma izni belgesi iptal edilir.

### Çalışma İzni Başvurusu

**Madde 28** - Çalışma izni almak isteyenler aşağıdaki bilgi ve belgelerle yetkili makama başvururlar;

- Dilekçe,
- Noter onaylı sorumlu müdür sözleşmesi ve diploma örneği,
- İş akış şeması ve kullanılan malzeme, alet ve ekipman hakkında bilgi, d) Personel sayısı ve niteliği hakkında bilgi,
- Faaliyet konusu ve ürün/ürünlerin gruplandırılması,
- Kapasite raporu,
- Noter onaylı Gayri Sıhhi Müessese ruhsatı fotokopisi.

### Çalışma İznine Esas İşlemler

#### Madde 29- Başvuru işlemlerinde;

- Eksiksiz başvuru dosyasının kabul tarihinden itibaren söz konusu işyeri bir ay içinde 26 ncı maddede belirtilen yetkili makam tarafından denetlenir. Bu Yönetmelikte belirlenen hususlara uygun bulunan işyeri için Ek-3'de örneği verilen çalışma izni belgesi düzenlenerek işyerine sicil numarası verilir ve sicil kaydı yapılır.
- Bu yönetmelik hükümlerine göre verilen çalışma izni belgesi, üzerinde yazılı gerçek ve tüzel kişi, adres ve yapılan iş için geçerlidir. Bunlardan herhangi birinin değişmesi halinde belge geçerliliğini kaybeder. Değişikliğin söz konusu olması halinde, değişiklikle ilgili bilgi, belge ve çalışma izni belgesinin aslı bir dilekçeye eklenerek bir ay içinde İl Teşkilatına başvurulur.
- Çalışma izni belgesinin kaybolması veya okunamayacak şekilde tahrip olması halinde gazete ilanı veya tahrip olmuş belgenin aslı bir dilekçeye eklenerek İl Teşkilatına başvurulur.
- Genel Müdürlük/İl Teşkilatı çalışma izin ve işlemlerinden 3 Kasım 1995 tarih ve 4128 sayılı Kanunla 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnamenin 4 üncü maddesine eklenen fıkra hükmüne göre ücret alınır.
- Çalışma izni alanlar 6 ay içinde faaliyete geçmek zorundadır. Faaliyete geçmeyenlerin çalışma izni iptal edilir.

### Denetim Esasları

**Madde 30-** Denetimlerde aşağıdaki hususlar dikkate alınır;

- Denetim elemanları, Ek-4'de örneği verilen denetim formuna göre denetleme işlemi yapmak ve formun bir nüshasını işyerinde bırakarak, bir nüshasını da dosyasında muhafaza etmeye yükümlüdür.
- Denetimler şikayet özel haller hariç çalışma izni almış işyerinin özelliğine göre Ek-5'de belirtilen sıklıkta yapılır.
- Denetimlerde gizlilik prensipleri esastır.
- Çalışma iznine esas denetimler, denetim elemanı başkanlığında en az 3 kişiden oluşan bir ekip ile yapılır. Denetleme, denetim elemanı bulunmayan yerlerde yardımcı denetim elemanları tarafından yapılır.
- İşyeri sahibi/yöneticisi denetim ekiplerine her türlü bilgi ve belgeyi vermek ve kolaylık göstermek zorundadır.
- Denetimler önceden bir uyarı olmaksızın özel durumlar hariç çalışma saatleri içinde yapılır.

### Sicil Kaydı

**Madde 31-** İşyerlerinin sicil kaydı Ek-6'da yer alan forma göre yapılır. Her işyerine ayrı bir sicil numarası verilir. İl Teşkilatınca çalışma izni verilen işyerinin sicil kayıtlarının bir örneği Genel Müdürlüğe gönderilir.

## GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK

### Denetim Sonuçlarının Değerlendirilmesi

**Madde 32-** Denetim formları Ek-7’de belirtildiği gibi değerlendirilir. Denetim formunda ağırlık puanı (5) olarak tespit edilenler, sağlık için tehlike oluşturan durumlardır. Bunlar için verilen puan (-5) olarak tespit edildi ise durum düzeltilinceye kadar üretim yerinin faaliyeti durdurulur.

Denetim formunda (4) ağırlık puana sahip olan hususlarda (-4) olarak işaretlenmiş hususlar varsa durumun düzeltilmesi için gıda üretimi yerine 48 saat süre tanınır.

Bu süre sonunda eksikliklerini gidermeyenlerin faaliyeti, bu durum düzeltilinceye kadar durdurulur.

Denetim formunda (2) ve (1) ağırlık puanı verilen hususlar için, verilen puan toplamı;

\* (-15) puandan az ise: İkinci kontrole kadar düzeltme süresi tanınır. Bu süre içinde eksikliklerini tamamlamayanların faaliyeti durdurulur.

\* (-30) puana kadar ise: Eksikliklerini tamamlaması için 7 günden fazla olmamak üzere süre tanınır. Verilen süre sonunda eksikliklerini tamamlamayanların faaliyeti durdurulur.

\* (-30) puandan fazla ise; Eksikliklerini tamamlaması için en fazla 15 gün süre tanınır. Verilen süre sonunda eksikliklerini tamamlamayanların faaliyeti durdurulur.

Bu süreler sonunda tespit edilen hususlar düzeltilmediği takdirde işyeri hakkında 4128 sayılı Kanuna göre işlem yapılır.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### Gıda Maddeleri Satış ve Toplu Tüketim Yerleri

#### Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Taşınması Gereken Genel Özellikler

**Madde 33-** Bu işyerinde aşağıdaki özellikler aranır:

a) Yapılan işin ve satışı yapılan gıda maddesinin özelliğine ve niteliğine göre depo, muhafaza yeri, yıkama, muayene ve kontrol yeri, hazırlama yeri bulunmalıdır. İdare bölümü, personel soyunma ve giyinme yerleri, yemekhane, banyo, tuvalet gibi bölümler ayrı olmalıdır.

b) Kapı ve pencerelere veya işyerinin iç kısımlarına yapılacak uygun donanımlarla zararlı canlıların girişini engelleyecek önlemler alınmalıdır. Bakanlıkça izin verilen zararlı canlılarla mücadele ilaçları kullanılmalı ve bunlar kilitli yerlerde saklanmalıdır.

c) İşyerinde içme ve kullanma suyu donanımı, akarsu düzeni, ayrıca servis hizmeti verilen işyerinde akar sıcak su düzeni bulunmalıdır.

d) Yapılan işin özelliğine göre bina içi, zemin ve duvarlar dezenfeksiyona uygun, geçirgen olmayan, koku yapmayan, insan sağlığını olumsuz yönde etkilemeyen uygun malzemeden yapılmalı ve sürekli temiz tutulmalıdır.

e) İşyeri sahibi, yöneticisi, işyerinin faaliyetleri sırasında su, toprak ve hava ile çevresinde bulunan diğer işyeri, kurum ve kuruluşları kirletmeyecek ve buralarda çalışanlarla, çevrede yaşayan veya ikamet edenlerin sağlığını olumsuz yönde etkilenmesini engelleyecek önlemleri almalıdır.

f) İşyerinde çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayı ve büyüklükte ağızları kapalı ve sızdırmaz madeni veya plastik çöp kovaları ve bunların içinde çöp torbaları bulundurulmalıdır.

g) İşyerinde temizlik malzemeleri ve gıda maddelerini etkileyebilecek diğer kokulu maddeler ayrı bölümlerde bulundurulmalıdır.

h) İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalıdır.

İ) İşyerinin özelliğine göre tuvalet ve lavabolarda temizlik sağlanarak sabun, tercihen sıvı sabun, kağıt havlu veya el kurutma makinası bulundurulmalıdır.

J) İşyerinde ilk yardım malzemesi bulundurulmalıdır.

#### Alet ve Ekipman

**Madde 34-** Gıda maddeleri satış ve toplu tüketim yerlerindeki malzeme, alet ve ekipmanda aşağıda belirtilen özellikler aranır;

**Okyanus Danışmanlık** “Akıllı Yönetim Sistemleri Kurar”

“Kalite Herkesin Hakkı  
ve Sorumluluğudur”

Tel: 232 3629944 Faks: 232 336 9201  
okyanus@okyanusdanismanlik.com

www.okyanusdanismanlik.com  
www.okyanusbilgiambari.com

## GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK

- Kullanılan tüm alet ve ekipman sağlığa uygun malzemeden yapılmalı, kolay ve iyi temizlenebilir özellikte olmalıdır. Bunlar daima temiz bulundurulmalı ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir. Kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırtı dökülmüş ve eksik donanımla gıda satış ve servisi yapılmamalıdır.
- Kullanılan malzeme, alet ve ekipmandan varsa, yasal düzenleme ile izne bağlanmış olanlar tercih edilmelidir.
- Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun plastik eldivenle yapılmalıdır.
- Sıvı gıda maddeleri her tarafı uygun kaplanmış ve içindeki gıda maddesinin niteliğini bozmayacak özellikteki kaplarda bulundurulmalı ve kaplardan musluk aracılığıyla alınmalıdır.

### Personel

**Madde 35** – Çalışan personel istihdam edildiği birime ve görevin niteliğine uygun iş giysisi giymeli, kişisel temizliğine önem gösterilmelidir.

Satış ve toplu tüketim yerlerinde gıda ile temasta bulunan personelin resmi bir kurumdan alınmış sağlık raporu olmalıdır. Bu personelin periyodik sağlık kontrolleri 3 ayda bir yapılarak sağlık karnelerine işlenmelidir. Bu uygulamalardan işyeri sahibi/yöneticisi sorumludur.

### Satış, Muhafaza, Depolama

**Madde 36** – Gıda maddeleri satış ve toplu tüketim yerlerinde satışa sunulan gıda maddelerinin muhafazası ve depolanmasında aşağıdaki özellikler aranır;

- Saklama şartları etiketinde belirtilen ve niteliği bakımından uygun sıcaklıkta bekletilmesi gereken gıda maddeleri, üzerinde termometre bulunan ısıtıcı, soğutucu ve derin dondurucularda muhafaza edilmelidir.
- İşyerinde depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin üzerinde, niteliğini belirten ve varsa özel saklama koşullarını gösteren Türk Gıda Kodeksine uygun etiket bulunması zorunludur.
- Son kullanma tarihi geçen, imalat hatası bulunan veya bozulmuş olup iade edilecek olan gıda maddeleri, satış bölümünden ayrı bir yerde bulundurulmalı ve satışa sunulmalıdır.
- Ambalajı yırtılmış, bombaj yapmış, etiketsiz, imal ve son kullanma tarihi bulunmayan, ambalaj ve/veya etiketi üzerinde ithalat veya üretim izninin tarih ve sayısı yer almayan gıda maddeleri satışa sunulmamalıdır.
- Yemek fabrikalarında üretilen ve toplu tüketim yerlerinde tüketime sunulan hazır yemek partisinin her çeşidinden alınan örnekler 24 saat uygun koşullarda saklanmalıdır.

### Aydınlatma

**Madde 37** – İşyeri gün ışığına eşdeğer bir şekilde aydınlatılmalıdır. Aydınlatma gıda maddesinin doğal rengini değiştirmeyecek özellikte olmalıdır.

### Havalandırma

**Madde 38** – Yapılan işin özelliğine göre sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buhar yoğunlaşmasını, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik veya doğal havalandırma sistemi bulundurulmalıdır.

### Yetkili makamlar

**Madde 39** – Gıda maddeleri satış ve toplu tüketim yerleri ile bu yerlerde satılan gıda maddelerinin denetiminde Genel Müdürlük ve İl Teşkilatı yetkilidir.

Belediye teşekkül eden yerlerde, belediye sınırları ve mücavir alanlar içinde Bakanlık Belediyelerle işbirliği yapar.

### Denetim Esasları

**Madde 40** – Denetimlerde aşağıdaki hususlar aranır;

- Denetim ve yardımcı denetim elemanları Ek-8 de örneği verilen dene tim formuna uygun denetim yapmalı, denetim formunun bir nüshasını iş yerinde bırakarak, diğerini Genel Müdürlük/İl Teşkilatına teslim etmelidir.
- Denetimler, şikayet ve özel haller dışında Ek-9 da belirtilen sıklıkta yapılır.
- Denetimlerde gizlilik prensibi esastır.

**GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK**

- d) Gıda maddeleri satış ve toplu tüketim yerlerinde denetim ve numune alma işlemi, iki yardımcı denetim elemanından oluşan ekip ile, gerekli hallerde ise denetim elemanları ve yardımcı denetim elemanından oluşan en az iki kişilik ekip tarafından yapılır.
- e) İşyeri sahibi/yöneticisi denetim ekiplerine her türlü bilgi ve belgeyi vermeye ve kolaylık göstermeye zorunludur.
- f) Denetimler önceden bir uyarı olmaksızın, özel durumlar hariç çalışma saatleri içinde yapılır.
- g) Belediyeler denetimle ilgili görevlerini Genel Müdürlük/İl Teşkilatının belirleyeceği esaslara göre yapmaya ve denetim sonuçlarını bir sonraki ayın 10'una kadar İl Teşkilatına göndermeye zorunludur.

**Numune Alma**

**Madde 41** – Bakanlıkça hazırlanacak numune alma rehberine göre numune alınır. Analizleri yapılmak üzere alınacak numuneler için herhangi bir bedel ödenmez.

**Denetim Sonuçlarının Değerlendirilmesi**

**Madde 42** – Denetim formları Ek-7 de belirtildiği gibi değerlendirilir.

Ağırlık puanı (5) olarak tesbit edilen hususlardan herhangi biri (-5) olarak işaretlenirse, 24 saatte durumun düzeltilmesi,

Ağırlık puanı (4) olarak tesbit edilen hususlardan herhangi biri (-4) olarak işaretlenirse, 48 saatte durumun düzeltilmesi,

Ağırlık puanı (2) ve (1) olarak tesbit edilen hususlarda, verilen puan toplamı:

- (-15) puandan az ise, 2 nci kontrole kadar durumun düzeltilmesi,

- (-15) puandan fazla ise, 7 gün içinde durumun düzeltilmesi,

gerekmektedir.

Bu süreler sonunda, tesbit edilen hususlar düzeltilmediği takdirde denetlenen işyeri hakkında 4128 sayılı Kanun'a göre işlem yapılır.

**DÖRDÜNCÜ BÖLÜM**  
**Müşterek ve Geçici Hükümler****Denetim Elemanı Eğitimi**

**Madde 43** – Gıda ve gıda katkı maddelerinin üretildiği, satış ve toplu tüketiminin yapıldığı işyerinde teknik ve hijyenik denetim ile satış ve servise sunulan gıda maddelerinin denetim işlemlerinde görevlendirilmek üzere, denetim ve yardımcı denetim elemanları Bakanlığın açacağı hizmet içi eğitime alınırlar.

**Çalışma izni ve Denetim Sonuçlarına İtiraz Hakkı**

**Madde 44** – Gıda maddeleri üreten işyeri ve satış yeri yetkililerince, çalışma izni ve denetim sonuçlarına itiraz edebilir.

**İtiraz Esasları**

**Madde 45** – itirazlar, yazılı olarak Genel Müdürlük/İl Teşkilatı'na yapılır.

Çalışma izni ve denetim işlemleriyle ilgili itirazlar en geç yedi gün içinde yapılır ve bir ay içinde sonuçlandırılır.

Gıda kontrol laboratuvarının analiz sonucuna itiraz, sonucun işyeri sahibi/yöneticisine tebliğinden itibaren en geç yedi gün içinde yapılır.

Analiz sonucuna yapılan itiraz üzerine şahit numune analiz edilmek üzere Yetkili Laboratuvara gönderilir.

Numune işyeri sahibinin/yöneticisinin isteği üzerine, istediği laboratuvarda analiz yaptırması amacıyla fazla sayıda alınır, mühürlenir ve tutanakla talep sahibine teslim edilir. Denetim ekibi tarafından alınan numune ile istek üzerine alınan numuneye analiz edilmek üzere ilgili makam tarafından yetkili laboratuvara gönderilir. Yetkili laboratuvarın analiz raporu kesin olup verilecek karara esastır. Yapılacak analizlere ait ücretler itiraz eden tarafından ödenir.

**Geçici madde 1** – Halen faaliyet gösteren gıda ve gıda katkı maddeleri üreten işyerleri ile gıda satış ve toplu tüketim yerleri, bu Yönetmeliğin yayım tarihinden itibaren bir yıl içinde Yönetmeliğin hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan işyerlerinin faaliyetlerine izin verilmez. 4128 sayılı Kanuna göre haklarında yasal işlem yapılır.

## GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK

**Geçici Madde 2** – Halen faaliyet gösteren gıda ve gıda katkı maddeleri üreten işyerleri çalışma izni belgesi alıncaya kadar üretimlerine devam ederler.

### Yürürlük

**Madde 46** – Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

### Yürütme

**Madde 47** – Bu Yönetmelik hükümlerini Sağlık Bakanı yürütür.

### EK- 1

#### GENEL MÜDÜRLÜKÇE ÇALIŞMA İZİNİ VERİLECEK İŞYERLERİ

- 1 - Meyve ve sebze işleyen işyerleri (boylama ve sarartma yapan işyerleri hariç)
- 2 - Dondurulmuş gıda maddesi üreten işyerleri,
- 3 – Bisküvi, çikolata, kakaolu ve benzeri ürünleri üreten işyerleri,
- 4 – Süt ve süt ürünleri işleyen işyerleri (günlük olarak 10.000 litreden fazla süt işleyen),
- 5 - Fabrikasyon çerez üreten işyerleri (Kurutulmuş hariç mısır cipsi, v.b.)
- 6 – Fabrikasyon olarak dondurma ve buz ürünleri üreten işyerleri,
- 7 – Fabrikasyon olarak çay işleyen işyerleri,
- 8 – Alkollü içki üreten işyerleri,
- 9 – Maya üreten işyerleri (Ekmek, peynir ve her türlü maya),
- 10 – Her türlü gıda katkı maddesi üreten işyerleri,
- 11 – Çocuk mamaları ve ek besinleri üreten işyerleri,
- 12 – Özel amaçlı gıda maddesi üreten işyerleri (Diyetetik, diyabetik, enteral beslenme ürünleri, sporcu gıdası, v.b.),
- 13 – Sadece nişasta üreten işyerleri,
- 14 – Katkılı tuz işleyen işyerleri,
- 15 – Entegre fındık, fıstık v.b. ürünleri işleyen işyerleri,
- 16 – İçecek tozu üreten işyerleri,
- 17 – Sıvı ve katı bitkisel yağ üreten işyerleri,
- 18 – Zeytinyağı üreten işyerleri (yağhaneler hariç),
- 19 – Şeker üreten işyerleri (paketleme hariç),
- 20 – Hazır çorba ve bulyon üreten işyerleri,
- 21 – Meşrubat üreten işyerleri,
- 22 – Sakız Esansı

**GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK****EK 2****İL TEŞKİLATINCA ÇALIŞMA İZİNİ VERİLECEK İŞYERLERİ**

- 1 – Süt ve süt ürünleri işleyen işyerleri (Günlük 10.000 litreden az süt işleyen),
- 2 – Dondurma üreten işyerleri,
- 3 – Yağhaneler ve yağ dolum yerleri,
- 4 – Tuz işleme yerleri,
- 5 – Makarna üreten işyerleri,
- 6 – Un üreten işyerleri,
- 7 – Ekmek üreten işyerleri,
- 8 – Unlu mamüller üreten işyerleri (Yufka, Kadayıf, Mantı, Simit, Galeta v.b.)
- 9 – Bulgur üreten işyerleri,
- 10 – Şeker paketleme işyerleri,
- 11 – Pasta, Börek, hamur ve süt tatlıları gibi her türlü pastacılık ürünlerini üreten işyerleri,
- 12 – Şekerleme üreten işyerleri,
- 13 – Tahin, helva ve pekmez üreten işyerleri,
- 14 – Hazır yemek üreten işyerleri,
- 15 – Sakız üreten işyerleri,
- 16 – Fermente ve salamura ürün üreten işyerleri (Sirke, yaprak, turşu v.b.)
- 17 – Doğal veya fabrikasyon olarak kurutulmuş gıda, kuruyemiş (entegre fındık, fıstık v.b. hariç) ve kuru meyve işleyen işyerleri,
- 18 – Baharat işleyen işyerleri,
- 19 – İçme amaçlı doğal bitkileri işleyen işyerleri,
- 20 – Buz üreten işyerleri,
- 21 – Soğuk hava depoları,
- 22 – Diğerleri,

**Ek- 3****T.C.****SAĞLIK BAKANLIĞI****GIDA MADDELERİ ÜRETEN İŞYERLERİNE AİT ÇALIŞMA İZİN BELGESİ**

Veriliş Tarihi	:	
Sicil No	:	
İşyerinin Sahibinin Adı Ve Soyad	:	
İşyeri Ünvanı	:	
Faaliyet Konusu	:	
İşyerinin Adresi	:	

İş bu belge 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile bu Kararnamenin 4 üncü maddesine dayanılarak çıkarılan Yönetmeliğe göre düzenlenmiştir.

## GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK

## Ek-4

## T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI GIDA ÜRETİM YERLERİNE AIT DENETİM FORMU

İşyeri Hakkında Bilgiler					
Adı :	Sahibi :	Ruhsat Var ( ) Yok ( )	Denetim Tarihi: / /		
Tipi :	Sorumlu Müdür :	Ruhsat No :	Denetim Amacı: Rutin ( ) Takip ( ) Şikayet ( ) Diğer ( )		
Adresi :		Çalışan Sayısı :	Ruhsat Tarihi :		
	AP	VP		AP	V P
1) İŞLETME ÇEVRESİ:			4. TEKNİK DONAMIN, ALET EKİPMAN:		
a) Kontaminasyona yol açacak çöp ve atık yığından su birikintileri, zararlı canlıların yerleşmesine yol açacak ortamların olmaması	1		a) İşyerinde kullanılan donanın suya, buhara, asit, alkali ve tuz gibi maddelere dayanıklı olması,	2	
			b) Gıda işyerlerinde kullanılan makineler aletler ve diğer ekipmanın kolay temizlenebilir şekilde olması,	1	
2) İŞLETME İÇİ:			c) Alet ve ekipmanın pürüzsüz ve kontaminasyona yol açmayacak materyalden yapılmış olması,	5	
a) Duvarların su geçirmez yıkanabilir haşere yerleşmesine izin vermeyen pürüzsüz ve açık renkli malzemelerden yapılmış olması,	1		d) Temizlenmiş alet ve ekipmanların iç kısımlarına el değmeyecek şekilde taşınması,	1	
b) Pencerelerin ve benzeri açık yerlerin ince gözenekli kolay temizlenebilen tel kafeslerle kapatılmış olması,	1		e) Kullanımı zorunlu durumlar dışında işlenmemiş tahta gibi yeterince temizlenmeyen ve dezenfekte edilmeyen materyallerin kullanılmaması,	1	
c) Kapıların su geçirmez ve pürüzsüz malzemeden yapılmış olması,	1		f) Bıçak, spatül gibi maddelerin steril olması,	1	
d) Zeminin su geçirmez çatlak ve kaygan olmayan yıkanabilir temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemelerden yapılmış olması,	1		g) Atık maddelerin depolanması ve uzaklaştırılması için kullanılan alet ve ekipmanın işaretlenmesi,	1	
e) Zeminin temizlik atıklarının akabilmesi için yeterli eğime sahip olması,	1		h) İşyerinin gerekli yerlerinde basınç, sıcaklık, çıkış göstergelerinin ve kaydetme cihazlarının olması,	1	
f) Tavanın yoğunlaşma kir birikmesi ve küf oluşmasına izin vermeyecek şekilde ve kolay temizlenebilir olması,	1		i) Alet ve ekipman bakımında kullanılan madeni yağların gıda ile temasının olmaması,	2	
g) Havalandırmanın, duman, koku is ve buharlaşmaya engel olacak ısıyı muhafaza edecek, toz kir ve haşere girişini önleyecek şekilde düzenlenmiş olması,	2		j) İşyerinde kullanılan alet ve ekipmanın yapılacak temizlik ve bakımını engellemeyecek şekilde yerleştirilmesi,	1	
h) Bodrum ve çatı sıralarının periyodik olarak temizlenmesi ve ilaçlamaya uygun olması,	1		5.PERSONEL:		
			a) Personele ait sağlık kontrol raporlarının olması,	5	
i) Aydınlatmanın gün ışığına eşdeğer bir şekilde yapılmış olması, ampullerin muhafaza içinde olması,	1		b) Sağlık açısından uygun olmayan personelin gıda işleme sahasında çalıştırılmaması,	4	
j) Çöp ve atıklar için uygun sayıda kapalı ve kolay temizlenebilir kapların olması,	2		c) Kişisel temizlik kurallarına uyulması,	4	
k) Kanalizasyon sistemlerinin herhangi birkontaminasyona yol açmayacak şekilde tesis edilmiş olması,	4		d) Çalışırken başlık, ayak giysisi kullanmayan personelin gıda işleme sahasında çalıştırılmaması,	2	
l) İşletmede kullanılan suyun Türk Gıda Kodeksine uygun sürekli ve yeterli olması,	5		e) Personele ait kişisel eşyaların, giysilerin, gıdaların işlendiği alanlara konulmaması,	2	
m) Buhar üretiminde, soğutmada, yangın söndürmede ve benzeri işlerde kullanılan ve gıdalarla temas etmemesi gereken suların tamamen ayrı hatlarda taşınması,	4		f) Üretim esnasında takı takılmaması,	1	
n) Tuvaletler ve el yıkama yerlerinde daima sıcak ve soğuk su, sıvı sabun, el kurutma cihazı ve kağıt havlu bulunması,	2		g) Personel gözetiminden sorumlu bir elemanın olması,	1	
o) Tuvaletlerin, gıdaların işlendiği yerlerden ayrı bir yerde olması, işletme içinden geçiş olmaması,	5		6. PAKETLEME, DEPOLAMA:		
			a) Zararlı canlıların girmesine izin vermeyecek şekilde dizayn edilmiş olması,		
p) Yeterli sayıda tuvalet, el yıkama, duş odalarının olması,	2		b) Hammadde diğer üretim girdileri mamul maddeler, yedek alet ve ekipmanlar, ambalaj materyallerinin temiz ve ayrı yerlerde depolanması,		
r) Soyunma odalarının ayrı ve temiz olması,	1		c) Çabuk bozulabilecek gıdaların depolarda uygun ısılarda tutulması,		

**GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK**

s) İşyerinde ilk yardım yapılabilecek malzemelerin olması,	1	7. GENEL TEMİZLİK: a) Her parti üretimden sonra genel temizlik yapılması,		
t) İşyeri yemekhanesinin hijyenik koşullara uygun olması,	2	b) Genel temizlikten sorumlu işçilerin, üretim hattı işçilerinden ayrı olması,		
u) Laboratuvarların hijyenik koşullara uygun ve gıdaların işlendiği yerden uzak olması,	2	c) İşletmede temizliği kontrol eden bir sorumlu bulunması,		
v) İşletme içinde uyarıcı yazıların bulunması,	1	d) Temizlik için kullanılan araç ve gerecin hijyenik olması, işin özelliğine göre üretim yeri girişlerinde dezenfektan içeren küvet olması,		
3. HAMMADDE: a) Hammaddelerin işyeri girişinde tozlanmaya, kirlenmeye, bozulmaya yol açmayacak şekilde kabul edilmesi,	4	e) Mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı işyerlerinde, oda havasının göstergesi olan belli yerlere istasyon konularak her hafta kontrol edilmesi.		
b) Hammaddelerin ve katkı maddeleri stoklarının fabrika içinde dağıtımın hijyenik koşullarda yapılması,	2			
<b>DENETİM TARİHİ:</b>				

**EK- 5****GIDA ÜRETİM YERLERİ DENETİM SIKLIĞI  
EN AZ AYDA BİR KEZ DENETLENMESİ GEREKEN İŞYERLERİ**

- Süt ve süt mamülleri işleyen işyerleri
- Dondurma üreten işyerleri
- Ekmek üreten işyerleri
- Çocuk besinleri üreten işyerleri
- Hazır yemek üreten işyerleri
- Unlu mamülleri üreten işyerleri (Yufka, kadayıf, mantı, simit, galeta vb.)

**EN AZ 3 AYDA BİR KEZ DENETLENMESİ GEREKEN İŞYERLERİ**

- Meyve ve sebze işleyen işyerleri (Boyama ve sarartma yapan işyerleri hariç)
- Özel amaçlı gıda maddesi üreten işyerleri
- Maya üreten işyerleri (Ekmek, peynir vs.)
- Her türlü gıda katkı maddesi üreten işyerleri
- Zeytinyağı üreten işyerleri
- İçecek tozu üreten işyerleri
- Pasta, börek, hamur ve süt tatlıları gibi her türlü pastacılık ürünlerini üreten işyerleri,

**EN AZ 4 AYDA BİR KEZ DENETLENMESİ GEREKEN İŞYERLERİ**

- Meşrubat üreten işyerleri
- Hazır çorba ve bulyon üreten işyerleri
- Entegre fındık işleyen işyerleri
- Bisküvi, Çikolata, Kakao vb. ürünleri üreten işyerleri

**GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK****EN AZ 6 AYDA BİR KEZ DENETLENMESİ GEREKEN İŞYERLERİ**

- Sakız üreten işyerleri
- Fermente ve salamura ürün üreten işyerleri (Sirke, yaprak, turşu vb.)
- Çerez üreten işyerleri (Mısır cipsi, patates cipsi vb.)
- Buz üreten işyerleri
- Şekerleme üreten işyerleri
- Tahin, helva ve pekmez üreten işyerleri
- Soğuk hava depoları
- Doğal veya fabrikasyon olarak kurutulmuş gıda, kuruyemiş (Entegre fındık hariç) ve kuru meyva işleyen işyerleri
- Çay işleyen işyerleri
- Baharat işleyen işyerleri

**EN AZ YILDA BİR KEZ DENETLENMESİ GEREKEN İŞYERLERİ**

- Makarna üreten işyerleri
- Un üreten işyerleri
- Şeker üreten işyerleri
- Sıvı ve katı bitkisel yağ üreten işyerleri
- Bulgur üreten işyerleri
- Nişasta üreten işyerleri
- Fabrikasyon olarak dondurma ve buz ürünleri üreten işyerleri
- Dondurulmuş gıda üreten işyerleri
- Alkollü içki üreten işyerleri
- Tuz işleyen işyerleri
- İçme amaçlı doğal bitkileri işleyen işyerleri

**EK- 6****İşyerleri Gıda Sicil Defteri****İŞYERLERİ GIDA SİCİL DEFTERİ**

GIDA ÜRETİM YERİNİN							GSM RUHSATI		ÇALIŞAN İŞÇİ SAYISI	AÇIKLAMA
SIRA NO	İŞYERİ NO	ÜNVANI	FAALİYET ALANI	MESUL MD ADI SOYADI	ADRESİ	SINIFI	TARİH	NO		

## GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK

## Ek- 7

## Gıda Üretim Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine Ait Kontrol Formunun Kullanılması

Denetimlerde her işyeri için Bakanlıkça hazırlanan bir kontrol formu doldurulur.

Kontrol formunda denetimle ilgili olarak her maddenin karşısında konunun önem derecesine göre 1,2,4 ve 5 puan olmak üzere ağırlık puanlar (AP) 100 puan üzerinden tesbit edilmiştir. Denetlenen husus kontrol formundaki koşullara uymuyorsa verilen puan (VP) hanesine ağırlık puanı (-) olarak işaretlenir.

Ağırlık puanı 5 olan bir husus, eksik veya yetersiz ise (-5); ağırlık puanı 4 olan bir husus, eksik ve yetersiz ise (-4); ağırlık puanı 2 olan bir husus eksik veya yetersiz ise (-2); ağırlık puanı 1 olan bir husus, eksik veya yetersiz ise (-1) olarak puanlandırılır. Ağırlık puanlar sabittir, daha az veya daha çok olarak işaretlenemez.

## Ek- 8

## T.C. Sağlık Bakanlığı Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine Ait Denetim Formu

T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI GIDA SATIŞ VE TOPLU TÜKETİM YERLERİNE AİT DENETİM FORMU					
İşyeri Hakkında Bilgiler					
Adı :	Sahibi :	Ruhsat Var ( ) Yok ( )	Denetim Tarihi: / /		
Tipi :	Sorumlu Müdür :	Ruhsat No :	Denetim Amacı: Rutin ( ) Takip ( ) Şikayet ( ) Diğer ( )		
Adresi :		Çalışan Sayısı :	Ruhsat Tarihi :		
	AP	VP		AP	VP
A: GIDA GÜVENLİĞİ 1. Kirlenmiş, kokuşmuş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bomboş, yapmış kurtlu, küflü, gıda maddelerinin tüketime sunulmaması	5		D. İŞYERİ HİJYENİ 1. Yapılan işin ve satışı yapılan gıda maddesinin özelliği ve niteliğine göre depo, muhafaza yeri, yıkama yeri, muayene-kontrol yeri, hazırlama yerinin ayrı olması	4	
			2. İdare bölüm, personel soyunma ve giyinme yerleri, yemekhane, banyo ve tuvaletlerin gıda maddesinin satıldığı, sergilendiği ve depolandığı yerlerden ayrı olması (*)	4	
2. Gıda maddesinin ambalajının yırtılmış, paslanmış olmaması	2		3. Gıda, servisi ve toplu tüketim yapılan yerlerde bulaşık yıkama düzeninin sağlanması	2	
			4. İşyerinde kullanılan suyun Türk Gıda Kodeksine uygun, sürekli ve yeterli olması	5	
3. Etiket üzerinde belirtilen son kullanma tarihinin geçmiş olmaması	4		5. Yapılan işin ve işyerinin niteliğine akar sıcak su bulunması(**)	5	
4. Gıda maddeleri ile toksik ve temizlik malzemelerinin aynı yerlerde bulundurulmaması	2		6. Bina içi zemine ve duvarların yüzey temizliği ve dezenfeksiyona uygun, koku yapmayacak ve insan sağlığını etkilemeyecek malzeme ile yapılması, kaplanması ve temizliğinin sağlanması	4	
5. Depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin üzerinde, niteliğini belirten ve varsa özel saklama koşullarını, ithalat veya üretim izninin tarih ve sayısını gösteren etiketin bulunması	4		7. Tavanın yoğunlaşma, damlama, kir birikmesi ve küf oluşmasına izin vermeyecek şekilde ve kolay temizlenebilir olması	2	
			8. Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayı ve büyüklükte ağzı kapalı , yıkanabilir ve çöp torbası içeren çöp kovalarının bulunması	2	
6. Soğuk ortamda bekletilen gereken gıda maddelerinin uygun soğutucularda satışa sunulması	5		9. İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlara temas edebilecek hayvan bulundurulmaması	2	
7. Ambalajsız satışa sunulan gıda maddelerinin açıkta satışının yapılmaması	4		10. Kapı, pencere ve işyerinin iç kısımlarına yapılacak uygun donanımlarla sinek-böcek, haşere, kemirgen ve benzeri zararlıların girişini engelleyecek önlem alınması	2	
8. Depo ve satış yerlerinde gıda maddelerinin yerle temasını engelleyecek yerden en az 10 cm. yükseklikteki ızgaralar	2				

**GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK**

bulundurulması			11. Duman, koku, is ve buharlaşmayı engelleyecek havalandırma düzeninin bulunması	2	
9. Gıdaların depolanması, hazırlanması, sergilenmesi ve taşınması sırasında tekniğine uygun korunması	2		12. tuvalet ve lavabolarda temizliğin sağlanması (sabun, kağıt havlu veya el kurutma makinesinin bulunması)	2	
<b>B- PERSONELİN HİJYENİ</b>			13. Gün ışığı ve eşdeğer aydınlatmanın sağlanması	1	
1- Bulaşıcı hastalıklardan arınmış, taşıyıcı (portör) olmadığını gösterir sağlık raporlarının olması	5		14. Yıkama suları ve diğer sıvı atıkların tahliyesini sağlayacak drenaj sisteminin bulunması	4	
2- Ellerin temiz ve tırnakların kısa olması, açıkta yara, kesik olmaması	2		<b>E. DİĞER</b> İşyerinin faaliyetleri sırasında su, toprak ve hava ile çevresinde bulunan diğer işyeri kurum ve kuruluşları kirletmemesi ve buralarda çalışanlarla çevrede yaşayan ve ikamet edenlerin sağlığını olumsuz yönde etkilememesi	4	
3-İstihdam edildiği birim ve görevin niteliği uygun temiz iş kıyafeti giyilmesi	2		• Bu hükümler, büfe, bakkal, market, gıda pazarı, kuruyemişiçi, kuru kahveci, baharatçı, kasap, et galerisi, av hayvanları satış yeri, balıkçı, çay ocağı gibi işyerlerinde zorunlu değildir.		
4- İlk yardım malzemesi bulunması	1		** Bu hükümler büfe, bakkal, market, gıda pazarı, kuruyemişiçi, kuru kahveci, baharatçı, çay ocağı gibi işyerlerinde zorunlu değildir.		
<b>C. ALET ve EKİPMAN HİJYENİ</b>					
1. Malzeme, alet ve ekipmanın sağlam ve hijyenik olması	4				
2. Malzeme, alet ve ekipmanın gıda maddesi ile korozyona uğrayan materyalden yapılmış olması	2				
3. Gıda ile temas eden plastik kapların kullanım iznli olması	2				
4. Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin satış ve servisinin uygun malzeme ve alet-ekipmanla yapılması	2				
5. Sıvı gıda maddelerinin uygun kaplanmış ve içindeki gıdanın niteliğini bozmayacak özellikteki kaplarda bulundurulması ve kaplardan musluk aracılığıyla alınması	2				
6. Derin dondurucu, soğutucu ve ısıtıcıların üzerinde termometre bulunması	1				
7. Tek kullanımlık kapların tekrar kullanılmaması	2				
<b>DENETİM TARİHİ:</b>					
<b>BULUNAN EKSİKLİKLERİN MADDE BAŞLIĞI VE VERİLEN PUAN (VP)</b>			<b>SONUÇ :</b>		
			<b>DENETİM EKİBİ</b>		işyeri sahibi/yöneticisi
			Adı Soyadı İmza	Adı Soyadı İmza	Adı Soyadı İmza

Not : 1- Bu form, biri işyerine, **biri belediyeye**, biri Sağlık Bakanlığı'na verilmek üzere 3 kopya düzenlenir.

---

**GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK**

---

**EK- 9**

**GIDA SATIŞ VE TOPLU TÜKETİM YERLERİ DENETİM SIKLIĞI EN AZ 2 AYDA BİR DENETLENMESİ GEREKEN İŞYERLERİ**

- Mandıra,
- Kasap, parça et ve hazır kıyma satış yeri,
- Kümes ve av hayvanları satış yeri
- Deniz ürünleri satış yeri
- Sakatatçı,
- Tatlıcı,
- Yemek fabrikası,
- Dondurmacı.

**EN AZ 3 AYDA BİR DENETLENMESİ GEREKEN İŞYERLERİ**

- Ekmek, simit, galeta ve benzeri ürünler satış yeri,
- Lokanta, restoran, kafeterya, kebabçı, pizzacı, mantı, köfteci, sandviççi, hamburgerci ve mezeci,
- Yufkacı,
- Okul, yurt, kreş, fabrika, kamu ve özel kuruluşların yemekhaneleri, sosyal ve dinlenme tesisleri, ikram servisleri,

**EN AZ 6 AYDA BİR DENETLENMESİ GEREKEN İŞYERLERİ**

- Çay ocağı,
- Kahvehane,
- Gazino,
- Diskotek,
- Kokteyl salonu,
- Bar-Pavyon,
- Düğün salonu,
- Birahane,
- Taverna,
- Açık hava gazinosu

**EN AZ YILDA BİR DENETLENMESİ GEREKEN İŞYERLERİ**

- Bakkal,
- Şarküteri,
- Şekerleme satış yeri,
- Market,
- Süpermarket, Hipermarket, Grosmarket,
- Büfe,

## GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK

- Bakliyatçı,
- Turşucu,
- Baharatçı-Aktar,
- Manav,
- Toptancı hali
- Kuruyemişçi

### SÜREKLİ DENETLENMESİ GEREKEN İŞYERLERİ

- Semt pazarı,
- Gıda fuarı,

### ÖZEL DURUMLAR

Turizmin yoğunlaştığı dönemde bayram, yılbaşı ve ramazan gibi özel günlerde denetimler sürekli olarak, belirtilen sıklığın en az iki katı olacak şekilde yapılır.

Resmi Gazete: 09.07.1998-23397

## GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİKTE DEĞİŞİKLİK YAPILMASINA DAİR YÖNETMELİK

Madde 1- 10/7/1996 tarihli ve 22692 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmeliğin 5 inci maddesinin başlığı aşağıdaki şekilde değiştirilmiş ve maddeye aşağıdaki fıkra eklenmiştir.

“İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler”

“Gıda ve gıda katkı maddeleri üretimi yapan işyerlerinde birinci fıkrada belirtilen genel özelliklerin yanında, üretilen gıda ve gıda katkı maddesinin nevine göre bu Yönetmeliğin eklerinde belirtilen özellikler de aranır”

Madde 2- Aynı Yönetmeliğe aşağıdaki Geçici 3 üncü madde eklenmiştir.

“Geçici Madde 3- Bu Yönetmelik yürürlüğe girmeden önce faaliyetlerine izin verilen ekmek ve benzeri unlu mamuller üreten işyerleri, Ek-10/A sayılı Cetvel’in 1 inci maddesinin (a), (b), (c), ve (d) bendlerindeki özellikler ile 3 üncü maddesinin (c) bendinde belirtilen baca sistemi dışındaki özelliklere, bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren 1 yıl içerisinde uymak zorundadırlar.”

Madde 3- Aynı Yönetmeliğe ekteki Ek-10/A eklenmiştir.

Madde 4- Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Madde 5- Bu Yönetmelik hükümlerini Sağlık Bakanı yürütür.

### EK-10/A

## EKMEK VE BENZERİ UNLU MAMÜLLER ÜRETEN İŞYERLERİNİN TAŞIMASI GEREKEN EK TEKNİK VE HİJYENİK ÖZELLİKLER.

1- Ekmek ve benzeri unlu mamuller üreten işyerleri aşağıda belirtilen fiziki şartları taşımak zorundadırlar;

a. Bu işyerleri çevresinde, kirlenmeye ve kontamasyona yol açabilecek işyerleri gibi yerler ile hayvan barınakları bulunamaz.

b. Fırınlara ayrılmış müstakil binalarda kurulur ve binanın tamamı sadece fırın müstemilatına tahsis edilir.

c. Çalınların ortamdaki etkilenmemesi ve üretim faaliyetlerine kolaylık ve havalandırmanın daha iyi sağlanması maksatları ile fırın tabana-tavan yüksekliği en az dört metre olmak zorundadır.

d. Fırın veya fabrikalar; sağlık ve çevre şartlarına göre, bütün ünitelerin toplamı itibarı ile; büyükşehir belediyesi ve büyükşehir belediyesi mücavir alan sınırları içerisinde asgari 400m<sup>2</sup>, büyükşehir belediyesi olmayan illerde merkez ilçe belediye sınırları

## GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK

içerisinde asgari 300m2, ilçe belediye sınırları içerisinde asgari 200m2, ve diğer yerleşim merkezlerinde ihtiyaca cevap verecek yeterli alanlarda tesis edilir.

3194 sayılı İmar Kanunu'na göre yapı kullanıma izin belgesi alınmamış işyerlerine çalışma izni verilmez. Yapı kullanma izin belgesinin verilmesi sırasında yetkili makamlarca bu Yönetmelik hükümleri dikkate alınır.

2- Ekmek ve unlu mamuller üreten işyerlerinde aşağıda belirtilen işlem için yeterli alana sahip bölümler bulundurulur.

- a. Un depolama,
- b. Otomatik eleme işlemi,
- c. Yoğurma,
- d. İşleme, kesme ve şekil verme,
- e. Fermentasyon ve dinlendirme,
- f. Pişirme,
- g. **Mamul dinlendirme ve ambalajlama,**
- h. Satış.

3- 2 inci maddeye göre bulundurulacak bölümlerin haiz olması gereken özellikler aşağıda belirtilmiştir.

a. Bu bölümlerin tamamı kuru, havadar ve temiz olmalıdır. Unlar çuvallı olarak ızgaralarda veya paslanmaz çelikten mamul hijyenik silolarda depolanmalıdır. Tuz, maya, şeker ile çeşni ve katkı maddeleri ayrı bir yerde ambalajlanmış ve özellikleri bozulmayacak şekilde muhafaza edilmelidir.

b. Fermentasyon Ünitesi: Sıcaklık ve rutubeti ayarlanabilir nitelikte, duvar ve tabanı kolayca temizlenebilir, paslanmaz materyal, fayans, mermer ve benzeri malzemenen yapılmış olmalıdır. Bu bölüm hamur tekneleri ve pasa arabalarının kolayca hareket edebileceği genişlikte olmalıdır.

c. Ekmek Pişirme Ünitesi: Direkt veya indirekt ısıtma sistemli olabilir. Ancak direkt ısıtmalı sistemde mazot, fuel-oil, petrokok, yanık yağ emdirilmiş talaş ve benzeri yakıtların kullanımı yasaktır. Bu sistemde is, kül ve benzeri yakıt artıklarının hamur ile teması önlenmiş olmalıdır. Mamul üretim yerinin biri buhar havalandırma ve diğeri atık gaz olmak üzere 2 adet baca sistemi bulunmalıdır. İndirekt ısıtmalı fırınların rutubet ve sıcaklık ayarı yapılabilir.

d. Mamul dinlendirme, ambalajlama ve depolama işlemleri paslanmaz materyal, mermer veya sert ahşaptan yapılmış, yerden en az 50 santimetre yükseklikteki raflardan yapılmalıdır.

e. Mamul satışı bölümünde mamulün satışa arz edildiği tezgah; kolay temizlenebilen mermer, fayans, paslanmaz materyal veya benzeri malzemenen yapılmalıdır. Satış bölümü tercihen tesisin ön cephesinde olmalı ve diğer bölümlerden bir bölme ile ayrılarak müstakil hale getirilmelidir.

4- İşyerinde bulunması gereken alet, ekipman ve bunların özellikleri aşağıda belirtilmiştir;

a. Un eleği: Otomatik çalışan, un içindeki gözle görülebilen bütün yabancı maddeleri ayırabilen, her kullanımdan sonra temizlenebilen bir yapıya sahip ve un deposu ile irtibatlı olmalıdır.

b. Yoğurucular: Hamuru istenilen sürede ve etkin olarak yoğurabilecek, en az iki hızda çalışabilecek kapasitede ve hamurla temas eden kısımları yıkmaya ve dezenfeksiyona elverişli, paslanmaz materyalden yapılmış olmalıdır. Hamur yoğurucudan tamamen ve kolayca alınabilmelidir.

c. Hamur kesme, tartma ve şike verme ekipmanı: Değişik büyüklükte hamur işlemeye uygun, paslanmaz materyalden yapılmış ve kolay temizlenebilir olmalıdır.

d. Hamur işleme masaları, hamur tekneleri, pasa arabaları gibi hamurun işlenmemesi, fermentasyonu, şekil verilmesi ve benzeri işlemler sırasında kullanılan ekipman sert ağaç, mermer veya paslanmaz materyalden

yapılmış, içinde hamur ve benzeri parçacıkların kalabileceği delik, çatlak, pürüz bulunmayan ve kolay temizlenebilir nitelikte olmalıdır.

e. Ağırlık, hacim, sıcaklık ve benzeri ölçü aletlerinin kontrol veya ayarları yapılmış ve bunlar daima çalışır durumda bulunmalıdır.

## GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK

f. Yukarıda belirtilen ekipmana ilave olarak, kolayca yıkanıp dezenfekte edilebilir nitelikte çeşit karıştırıcılar, bıçaklar, kürekler, pasa arabaları ve taşıyıcılar, maya ve tuz çözeltisi hazırlama kapları, ekmek taşıma kasaları ve üretimin gerektirdiği diğer araçlar bulundurulmalıdır. Ekmek taşıma kapları, mamulü dış etkenlerden koruyacak şekilde yapılmış olmalıdır.

Resmi Gazete :06.07.2001-24101

### GIDA ÜRETİM ve SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİKTE DEĞİŞİKLİK YAPILMASINA DAİR YÖNETMELİK

**MADDE 1** — 10/7/1996 tarihli ve 22692 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmeliğin 36 ncı maddesinin (c) ve (d) bentleri birleştirilerek (c) bendi olarak değiştirilmiş; (e) bendi ise aşağıdaki şekilde değiştirilmiş ve teselsül ettirilmiştir.

"c) **Ambalajı yırtılmış, bombaj yapmış, etiketsiz, imal ve son kullanma tarihi bulunmayan, son kullanma tarihi geçmiş, gözle görülür hatası bulunan ve/veya etiketi üzerinde ithalat veya üretim izin tarih ve sayısı bulunmayan gıda maddeleri satışa sunulamaz.**"

"d) Okul, kreş, kamu-özel kurum ve kuruluşları ile fabrika, hastane ve benzeri yerlerde mahallinde üretilerek toplu tüketime sunulan yemek partisinin her çeşidinden işyeri sahibi/sorumlu yöneticisi tarafından alınacak birer örnek 48 saat uygun koşullarda saklanır."

**MADDE 2** — Aynı Yönetmeliğin 40 ıncı maddesinin (d) ve (g) bentleri aşağıdaki şekilde değiştirilmiş ve maddeye yeni bir bent eklenmiştir.

"d) Gıda maddeleri satış ve toplu tüketim yerlerinde denetim ve numune alma işlemi, denetim ve/veya yardımcı denetim elemanından oluşan en az iki kişilik ekip tarafından yapılır. 36 ncı maddenin (c) bendindeki hususların olması durumunda, gıda maddeleri yediimine bırakılarak numune alınır, analizi yaptırılır ve analiz sonucuna göre yetkililerin gözetimi altında satış yeri sahibi/sorumlusuna imha veya üretim yeri sahibi/sorumlusuna iade ettirilir. İade faturasının il teşkilatına ibrazı mecburi olup; iade ürünlerle ilgili olarak üretici firmanın, yaptığı işlem hakkında il teşkilatını bilgilendirmesi zorunludur."

"g) Belediyeler, denetim ile ilgili görevlerini Bakanlığın aşağıda belirlediği esaslara göre yapmaya zorunludur.

- Gıda satış ve toplu tüketim yerlerini denetlemek üzere bünyesinde gıda denetim birimi teşekkül etmiş belediyeler en az iki denetim ve/veya yardımcı denetim elemanı bulundurulmalıdır. Denetim ve/veya yardımcı denetim elemanı bulundurmayan belediyeler denetim yapamazlar.

- Belediyelerde gıda denetimi yapacak personele hizmet içi eğitim, il teşkilatınca verilir.

- Denetim sonuçları ve yapılan işlemler her ay düzenli olarak il teşkilatına gönderilir.

Belediye elemanlarınca yapılan denetimlerde 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname veya bu Yönetmeliğe göre cezai müeyyide uygulamayı gerektiren hususlarda denetim sonucu il teşkilatına bildirilir."

"h) **Pazar yerleri, cadde ve sokaklarda; et ve et ürünleri, ekmek ve ekmek çeşitleri, unlu mamuller, süt ve süt ürünleri, kuruyemiş, lokum, bisküvi, tatlı ve benzeri gıda maddelerinin açıkta satışı yasak olup; takibinden ilgili belediyeler sorumludur.**"

**MADDE 3** — Aynı Yönetmeliğin 41 inci maddesi başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde yeniden düzenlenmiştir.

#### "Numune Alma, Analiz Esasları ve Analiz Sonuçlarının Değerlendirilmesi

**Madde 41** — Gıda satış ve toplu tüketim yerlerinden gıda numunesi alma ve analiz esasları konularında aşağıdaki hususlar dikkate alınır.

a) Bakanlıkça hazırlanan numune alma rehberinde belirtilen esaslara göre numune alınır.

b) Alınan numuneler için herhangi bir bedel ödenmez.

c) Analizi yapılacak numune uygun şartlarda laboratuvara gönderilir. Ayrıca, şahit numune uygun şartlarda iş yeri sahibi/sorumlusuna teslim edilir. Şahit numunenin muhafazası işyeri sahibince/sorumlusunca sağlanır.

d) Denetim ekibi, alınan numunelerde gerekli gördükleri analizleri isteyebilir. İsteğe bağlı analizlerin ücretini isteyen kişi karşılar.

## GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK

e) Satış ve toplu tüketim yerlerinde kapalı/orijinal ambalajı dışında satılan gıda maddelerinden alınan numunelerin ilgili laboratuvarında yaptırılacak analizlerinde ve analizlerin sonucunda kusurlu tarafın

belirlenebilmesi açısından, varsa kapalı/orijinal ambalajından paralel numune alınarak diğer numune ile beraber analize gönderilir.

Analiz sonucu üretim sürecinden kaynaklandığı ortaya çıkan hata ve kusurlardan üretim veya ithalatı yapan gerçek veya tüzel kişi, muhafaza şartlarından kaynaklanan bozulma ve aykırılıklardan satış yeri yetkilileri sorumludur.

f) Yapılan analiz sonucu mevzuata uygun olmayan numuneler için yasal işlem yapılır. Üretimin başka illerde yapılması halinde ise, durum üretimin yapıldığı valiliğin il teşkilatına bildirilir.

g) Denetimde, fiziksel ve organoleptik muayene sonucu sağlığa zarar verecek şekilde bozulmuş, kokuşmuş, küflenmiş, kurtlanmış, böceklenmiş, gıda maddesi vasfını kaybetmiş gıda maddelerinin satışının tespiti halinde; analizi yapılmadan, yerinde veya uygun bir yerde satış yeri yetkilisinin imzasının da bulunduğu en az iki denetim elemanı tarafından tutanak düzenlenerek; bu gıda maddeleri imha edilir.

h) Güvenliğinden kuşku duyulan ve analiz edilmek üzere numune alınan gıda maddeleri analiz sonucuna kadar mühür altında tutulur ve yediemine teslim edilir. Analiz sonucunda mevzuata aykırı olduğu belirlenen numunenin sahibi/üreticisi/ithalatçısı hakkında yasal işlem yapılır.

i) İmha edilecek olan gıda maddelerini satanlar hakkında 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre işlem yapılır."

**MADDE 4** — Aynı Yönetmelikte yer alan çalışma izni ibareleri "çalışma izni/gıda işyeri sicil kaydı" olarak değiştirilmiştir.

**MADDE 5** — Aynı Yönetmeliğe aşağıdaki Ek Madde 1 ve Ek Madde 2 eklenmiştir.

"**Ek Madde 1** — Çalışma izni başvurusu; Yönetmeliğin 28 inci maddesinde istenen bilgi ve belgelere ilave olarak çalışma izni ücret dekontu ile,

Gıda işyeri sicil kaydı başvurusu; Yönetmeliğin 28 inci maddesinde istenen bilgi ve belgeler ile,

yetkili makama yapılır."

"**Ek Madde 2** — 9/7/1998 tarihinden önce faaliyetine izin verilen ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerlerinin, Ek-10/A'nın 1 inci bendinin (a), (b), (c) ve (d) alt bentlerindeki özellikler ile 3 üncü bendindeki baca sistemi dışındaki özelliklere uymaları zorunludur. Ancak, ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerlerinin devri halinde; Ek-10/A'daki özelliklerin tamamı aranır."

**MADDE 6** — Aynı Yönetmeliğin 9/7/1998 tarihli ve 23397 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren geçici 3 üncü maddesi yürürlükten kaldırılmıştır.

**MADDE 7** — Aynı Yönetmeliğin EK-1 listesinin başlığı, 10 uncu ve 20 nci bentleri aşağıdaki şekilde değiştirilmiş ve listeye yeni bentler eklenerek, teselsül ettirilmiştir.

"Genel Müdürlükçe Çalışma İzni Verilecek ve/veya Gıda İşyeri Siciline Kaydedilecek İşyerleri"

"10 - Aroma üretenler dahil her türlü gıda katkı maddesi üreten işyerleri,"

"20 - Hazır çorba, bulyon, puding, hazır toz karışımları, mayonez, soslar vb. ürünleri üreten işyerleri,"

"22 - Vaks ve/veya sakız bazı (sakız mayası-gumbase ) üreten işyerleri,

23 - Gıda ışınlaması yapılan işyerleri,

24 - Diğerleri."

**MADDE 8** — Aynı Yönetmeliğin EK-2 listesinin başlığı, 7, 8, 13, 17, 18 ve 19 uncu bentleri aşağıdaki şekilde değiştirilmiş ve 21 inci bentten sonra gelmek üzere listeye yeni bentler eklenerek, teselsül ettirilmiştir.

"İl Teşkilatınca Çalışma İzni Verilecek ve/veya Gıda İşyeri Siciline Kaydedilecek İşyerleri"

"7 - Ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerleri,

"8 - Unlu mamuller üreten işyerleri (Yufka, bazlama, sade pide, simit, kadayıf, mantı vb.)"

"13 - Bal ambalajlama ve tahin, helva, pekmez vb. ürünleri üreten işyerleri,"

## GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK

"17 - Entegre fındık, fıstık vb. hariç, doğal veya fabrikasyon olarak kurutulmuş gıda, kuruyemiş ve kuru meyve işleyen ve paketleyen işyerleri,

18 - Baharat işleyen ve/veya paketleyen işyerleri,

19 - İçme amaçlı doğal bitkileri işleyen ve/veya paketleyen işyerleri,"

"22 - Meyve-sebze paketleme, boylama, sarartma ve muhlama yapan işyerleri,

23 - Gıda maddeleri paketleyen işyerleri."

**MADDE 9** — Aynı Yönetmeliğin 9/7/1998 tarihli ve 23397 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Ek-10/A’sı başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde yeniden düzenlenmiştir.

### EK-10/A

#### EKMEK VE EKMEK ÇEŞİTLERİ ÜREten İŞYERLERİNİN TAŞIMASI GEREKEN EK TEKNİK VE HİJYENİK ÖZELLİKLER

1 - Ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerleri aşağıda belirtilen fiziki şartları taşımak zorundadır.

a) Bu işyerleri çevresinde, kirlenmeye ve kontaminasyona yol açabilecek işyerleri gibi yerler ile hayvan barınakları bulunamaz.

b) Ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerleri; ayrık nizamda müstakil binalarda kurulur ve binanın tamamı işyeri ve müştemilatına tahsis edilir. Sanayi bölgeleri ile mesken amacıyla kullanılmayan müstakil binalarda kurulan süper, hiper, gross, mega marketlerin bünyesinde, kendi müşterilerine satış yapmak üzere faaliyet gösteren ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerlerinde; ayrık nizam ve binanın tamamı sadece işyeri ve müştemilatına tahsis edilme hususları aranmaz. Ancak, bu binalardaki bölümlerin hiçbirisi, insanların ikametine mahsus yerler olarak kullanılamaz.

c) Çalışanların ortamdaki etkilenmemesi ve üretim faaliyetlerine kolaylık ve havalandırmanın daha iyi sağlanması maksatları ile ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerlerinin taban-tavan yüksekliği en az dört metre olmak zorundadır.

d) Ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerleri; sağlık ve çevre şartlarına göre, bütün ünitelerin toplamı itibarı ile; büyükşehir belediyesi ve büyükşehir belediyesi mücavir alan sınırları içerisinde asgari 400 m<sup>2</sup>, büyükşehir belediyesi olmayan illerde merkez ilçe belediye sınırları içerisinde asgari 300 m<sup>2</sup>, ilçe belediye sınırları içerisinde asgari 200 m<sup>2</sup> ve diğer yerleşim merkezlerinde ihtiyaca cevap verecek yeterli alanlarda tesis edilir.

3194 sayılı İmar Kanunu’na göre yapı kullanma izin belgesi alınmamış işyerlerine çalışma izni verilmez. Yapı kullanma izin belgesinin verilmesi sırasında yetkili makamlarca bu Yönetmelik hükümleri dikkate alınır. İmar olmayan yerlerde kurulmak istenen işyerlerinde, yapı kullanma izin belgesi yerine, ilgili imarın uygun görüşünün alınması gerekir.

2 - Ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerlerinde aşağıda belirtilen işlem için yeterli alana sahip bölümler bulundurulur;

a) Un depolama,

b) Otomatik eleme,

c) Yoğurma,

d) İşleme, kesme ve şekil verme,

e) Fermantasyon ve dinlendirme,

f) Pişirme,

g) Mamul dinlendirme ve ambalajlama,

h) Satış.

3 - 2 nci maddeye göre bulundurulacak bölümlerin haiz olması gereken özellikler aşağıda belirtilmiştir;

a) Bu bölümlerin tamamı kuru, havadar ve temiz olmalıdır. Unlar çuvallı olarak ızgaralarda veya paslanmaz çelikten yapılmış hijyenik silolarda depolanmalıdır. Tuz, maya, şeker ile çeşni ve katkı maddeleri ayrı bir yerde, ambalajlanmış ve özellikleri bozulmayacak şekilde muhafaza edilmelidir.

## GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK

b) Fermantasyon Ünitesi: Sıcaklık ve rutubeti ayarlanabilir nitelikte, duvar ve tabanı kolayca temizlenebilir, paslanmaz materyal, fayans, mermer ve benzeri maddeden yapılmış olmalıdır. Bu bölüm hamur tekneleri ve pasa arabalarının kolayca hareket edebileceği genişlikte olmalıdır.

c) Pişirme Ünitesi: Direkt veya indirekt ısıtma sistemli olabilir. Ancak, direkt ısıtmalı sistemde mazot, fuel-oil, petrokok, yanık yağ emdirilmiş talaş ve benzeri yakıtların kullanımı yasaktır. Bu sistemde is, kül ve benzeri yakıt artıklarının hamur ile teması önlenmiş olmalıdır. Mamul üretim yerinin biri buhar havalandırma ve diğeri atık gaz olmak üzere iki adet baca sistemi bulunmalıdır. İndirekt ısıtmalı işyerlerinin rutubet ve sıcaklık ayarı yapılabilir.

d) Mamul dinlendirme, ambalajlama ve depolama işlemleri paslanmaz materyal, mermer veya sert ahşaptan yapılmış, yerden en az 50 santimetre yükseklikteki raflarda yapılmalıdır.

e) Mamul satışı bölümünde mamulün satışa arz edildiği tezgah; kolay temizlenebilen mermer, fayans, paslanmaz materyal veya benzeri malzemeden yapılmalıdır. Satış bölümü tercihen işyerinin ön cephesinde olmalı ve diğer bölümlerden bir bölme ile ayrılarak müstakil hale getirilmelidir.

4 - İşyerinde bulunması gereken alet, ekipman ve bunların özellikleri aşağıda belirtilmiştir;

a) Un eleği: Otomatik çalışan, un içindeki gözle görülebilen bütün yabancı maddeleri ayırabilen, her kullanımdan sonra temizlenebilen bir yapıya sahip ve un deposu ile irtibatlı olmalıdır.

b) Yoğurucular: Hamuru istenilen sürede ve etkin olarak yoğurabilecek, en az iki hızda çalışabilecek kapasitede ve hamur ile temas eden kısımları yıkamaya ve dezenfeksiyona elverişli, paslanmaz materyalden yapılmış olmalıdır. Hamur, yoğurucudan tamamen ve kolayca alınabilmelidir.

c) Hamur kesme, tartma ve şekil verme ekipmanı: Değişik büyüklükte hamur işlemeye uygun, paslanmaz materyalden yapılmış ve kolay temizlenebilir olmalıdır.

d) Hamur işleme masaları, hamur tekneleri, pasa arabaları gibi hamurun işlenmesi, fermantasyonu, şekil verilmesi ve benzeri işlemler sırasında kullanılan ekipman sert ağaç, mermer veya paslanmaz materyalden yapılmış, içinde hamur ve benzeri parçacıkların kalabileceği delik, çatlak, pürüz bulunmayan ve kolay temizlenebilir nitelikte olmalıdır.

e) Ağırlık, hacim, sıcaklık ve benzeri ölçü aletlerinin kontrol ve ayarları yapılmış ve bunlar daima çalışır durumda bulunmalıdır.

f) Yukarıda belirtilen ekipmana ilave olarak, kolayca yıkanıp dezenfekte edilebilir nitelikte çeşitli karıştırıcılar, bıçaklar, kürekler, pasa arabaları ve taşıyıcılar, maya ve tuz çözeltisi hazırlama kapları, ekme taşıma kasaları ve üretimin gerektirdiği diğer araçlar bulunmalıdır. Mamul taşıma kapları, mamulü dış etkenlerden koruyacak şekilde yapılmış olmalıdır.

### Yürürlük

**MADDE 10** — Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

### Yürütme

**MADDE 12** — Bu Yönetmelik hükümlerini Sağlık Bakanı yürütür.

Resmi Gazete:12.06.2002- 24783

## GIDA ÜRETİM ve SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİKTE DEĞİŞİKLİK YAPILMASINA DAİR YÖNETMELİK

**MADDE 1** —10/7/1996 tarihli ve 22692 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmeliğin 25/7/2001 tarihli ve 24473 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Yönetmelikle değişik EK-2’sinde yer alan (14) numaralı bent aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“14) Hazır yemek üreten iş yerleri ve yemek fabrikaları,”

**MADDE 2** —Aynı Yönetmeliğin EK-5’inde Gıda Üretim Yerleri Denetim Sıklığının En Az Ayda Bir Kez Denetlenmesi Gereken İş Yerleri Sınıfında yer alan "Hazır yemek üreten iş yerleri" ifadesi, "Hazır yemek üreten işyerleri ve yemek fabrikaları" şeklinde değiştirilmiştir.

**MADDE 3** —Aynı Yönetmeliğin EK-9’unda Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerleri Denetim Sıklığının belirtildiği bölümün en az 2 ayda bir denetlenmesi gereken iş yerleri sınıfında yer alan "Yemek fabrikası" ibaresi yürürlükten kaldırılmıştır.

Okyanus Danışmanlık “Akıllı Yönetim Sistemleri Kurar”

“Kalite Herkesin Hakkı  
ve Sorumluluğudur”

Tel: 232 3629944 Faks: 232 336 9201  
okyanus@okyanusdanismanlik.com

www.okyanusdanismanlik.com  
www.okyanusbilgiambari.com

Sayfa: 23/26

**GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK**

**MADDE 4** — Aynı Yönetmeliğin değişik EK-10/A'sının (1) numaralı bendinin (d) alt bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir; (e) ve (f) alt bentleri ilave edilmiştir.

"d) Ekmek ve ekmek çeşitleri üreten iş yerleri, sağlık ve çevre şartlarına göre, bütün ünitelerin toplamı itibarı ile büyükşehir belediyesi ve büyükşehir belediyesi mücavir alan sınırları içerisinde asgari 400 m2, büyükşehir belediyesi olmayan illerde merkez ilçe belediye sınırları içerisinde asgari 300 m2, ilçe belediye sınırları içerisinde asgari 200 m2 alanlarda tesis edilir."

"e) (d) alt bendinde belirtilen yerleşim yerleri dışındaki yerleşim yerlerinde kurulan ekmek ve ekmek çeşitleri üreten iş yerleri (günlük en fazla 500 kg ekmek ve ekmek çeşitleri üreten), ihtiyaca cevap verecek yeterli yükseklik ve alanlarda tesis edilir."

"f) Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kurullarınca sit alanı olarak ilan edilen yerleşim yerlerinde kurulan ekmek ve ekmek çeşitleri üreten iş yerleri, 3386 sayılı Kanun ile değişik 2863 sayılı Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu hükümleri gereği yeterli yükseklik ve alanlarda tesis edilir."

**Yürürlük**

**MADDE 5** — Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**Yürütme**

**MADDE 6** — Bu Yönetmelik hükümlerini Sağlık Bakanı yürütür.

**Resmi Gazete:** 25.07.2002- 24826

**GIDA ÜRETİM ve SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİKTE DEĞİŞİKLİK YAPILMASINA DAİR YÖNETMELİK**

**MADDE 1** — 10/7/1996 tarihli ve 22692 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmeliğin, değişik EK-10/A'sının 1inci maddesinin son paragrafı (g) bendi olarak aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"g) 3194 sayılı İmar Kanunu'na göre yapı kullanma izin belgesi alınmamış iş yerlerine çalışma izni verilmez. Yapı kullanma izin belgesinin verilmesi sırasında yetkili makamlarca bu Yönetmelik hükümleri dikkate alınır. İmar plânı olmayan yerlerde kurulmak istenen ekmek ve ekmek çeşitleri üreten iş yerlerinin kurulması sırasında, yapı kullanma izin belgesi yerine ilgili imarın uygun görüşünün alınması gerekir."

**Yürürlük**

**MADDE 2** — Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**Yürütme**

**MADDE 3** — Bu Yönetmelik hükümlerini Sağlık Bakanı yürütür.

**Resmi Gazete:** 06.05.2003- 25100

**GIDA ÜRETİM ve SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİKTE DEĞİŞİKLİK YAPILMASINA DAİR YÖNETMELİK**

**MADDE 1** — 10/7/1996 tarihli ve 22692 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmeliğin 5 inci maddesinin, 9/7/1998 tarihli ve 23397 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Yönetmelik ile eklenen son fıkrası yürürlükten kaldırılmıştır.

**MADDE 2** — Aynı Yönetmeliğin 29 uncu maddesinin (b) ve (e) bentleri aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"b) Bu Yönetmelik hükümlerine göre verilen Çalışma İzni/Gıda İşyeri Sicil Kayıt Belgesi, üzerinde yazılı gerçek ve tüzel kişi, adres ve yapılan iş için geçerlidir. Bunlardan herhangi birinin değişmesi durumunda, değişiklikle ilgili bilgi, belge ve Çalışma İzni/Gıda İş Yeri Sicil Kayıt Belgesinin aslı bir dilekçeye eklenerek iki ay içinde; ölüm durumlarında ise dört ay içerisinde il teşkilâtına başvurulur. Başvurularını bu süre zarfında gerçekleştirilmeyen iş yerlerinin Çalışma İzni/Gıda İş Yeri Sicil Kayıt Belgeleri iptal edilir."

"e) Mevsime bağlı hammadde temini ve teknolojisi gereği belirli aralıklarla üretim yapan iş yerleri hariç olmak üzere, Çalışma İzni/Gıda İş Yeri Sicil Kayıt Belgesi alan iş yerleri altı ay içinde faaliyete geçmek zorundadır. Bu süre sonunda faaliyete

**Okyanus Danışmanlık** "Akıllı Yönetim Sistemleri Kurar"

"Kalite Herkesin Hakkı  
ve Sorumluluğudur"

Tel: 232 3629944 Faks: 232 336 9201  
okyanus@okyanusdanismanlik.com

www.okyanusdanismanlik.com  
www.okyanusbilgiambari.com

## GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK

geçmeyenlerin veya faaliyete geçtikten bir süre sonra faaliyetine altı aydan fazla ara veren iş yerlerinin, durumlarını il teşkilâtına bildirmemeleri halinde, Çalışma İzni/Gıda İş Yeri Sicil Kayıt Belgeleri iptal edilir."

**MADDE 3** — Aynı Yönetmeliğin 30 uncu maddesinin (b) ve (d) bentleri aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"b) Denetimler, şikâyet ve özel haller hariç olmak üzere, iş yerlerinin özelliğine göre EK-5'te belirtilen sıklıkta yapılır. Faaliyet konusu birden fazla olan iş yerlerinin denetimi, üretilen ürünlerden en sık denetlenen ürün esas alınarak yapılır."

"d) Gıda maddeleri üreten iş yerlerinin denetimleri, en az üç denetim elemanından oluşan denetim ekibi tarafından yapılır. Yeterli sayıda denetim elemanının bulunmadığı durumlarda ise denetim ekibi, yardımcı denetim elemanlarından oluşturulur."

**MADDE 4** — Aynı Yönetmeliğin 32 nci maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

**"Madde 32** — Denetim formları EK-7'de belirtildiği gibi değerlendirilir.

Denetim formunda ağırlık puanı (5) olarak belirtilen hususlar sağlık için tehlike oluşturan durumlar olduğundan, bunlar için verilen puanın (-5) olması halinde iş yerinin faaliyeti, eksiklikler giderilinceye kadar durdurulur.

Denetim formunda (4) ağırlık puana sahip olan hususlarda (-4) olarak işaretlenmiş hususlar varsa, durumun düzeltilmesi için iş yerine 5 gün süre tanınır.

Denetim formunda (2) ve (1) ağırlık puanı verilen hususlar için verilen puan toplamı (-15) puandan az ise, belirlenen eksikliklerin tamamlanması için 15 gün; (-30) puana kadar ise eksikliklerin tamamlanması için 10 gün; (-30) puandan fazla ise eksikliklerini tamamlaması için 7 gün süre tanınır.

Yukarıda belirtilen süreler sonunda, belirlenen eksiklikler tamamlanmadığı takdirde, iş yeri hakkında, 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin ilgili hükümlerine göre işlem yapılır."

**MADDE 5** — Aynı Yönetmeliğin 33 üncü maddesinin (ı) bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"ı) İş yerinin özelliğine göre tuvalet ve lavabolarda temizlik sağlanarak sıvı sabun, kâğıt havlu veya el kurutma makinesi bulundurulmalıdır."

**MADDE 6** — Aynı Yönetmeliğin 42 nci maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

**"Madde 42** — Denetim formları EK-7 de belirtildiği gibi değerlendirilir.

Ağırlık puanı (5) olarak belirlenen hususlardan herhangi biri (-5) olarak işaretlenirse 5 gün içinde durumun düzeltilmesi,

Ağırlık puanı (4) olarak belirlenen hususlardan herhangi biri (-4) olarak işaretlenirse 7 gün içinde durumun düzeltilmesi,

Ağırlık puanı (2) ve (1) olarak belirlenen hususlarda, verilen puan toplamı (-15) puandan az ise 15 gün içinde durumun düzeltilmesi; (-15) puandan fazla ise 10 gün içinde durumun düzeltilmesi gerekmektedir.

Yukarıda belirtilen süreler sonunda, belirlenen eksiklikler tamamlanmadığı takdirde, iş yeri hakkında, 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin ilgili hükümlerine göre işlem yapılır."

**MADDE 7** — Aynı Yönetmeliğin EK-5'inin "En Az Yılda Bir Kez Denetlenmesi Gereken İş Yerleri" bölümüne "- Gıda ışınlaması yapılan iş yerleri" ilâve edilmiştir.

**MADDE 8** — Aynı Yönetmeliğin EK-9'unun "En Az 2 Ayda Bir Denetlenmesi Gereken İş Yerleri" aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

" - Mandıra,

- Kasap, parça et ve hazır kıyma satış yeri,

- Kümes ve av hayvanları satış yeri,

- Sakatatçı,

- Tatlıcı,

- Dondurmacı"

## GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK

**MADDE 9** — Aynı Yönetmeliğe, 25/7/2001 tarihli ve 24473 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Yönetmelikle eklenen Ek Madde 2 ve 9/7/1998 tarihli ve 23397 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Yönetmelikle eklenen Geçici Madde 3 ile EK-10/A ek ve değişiklikleriyle birlikte yürürlükten kaldırılmıştır.

### Yürürlük

**MADDE 10** — Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

### Yürütme

**MADDE 11** — Bu Yönetmelik hükümlerini Sağlık Bakanı yürütür.