

GIDA GÜVENLİĞİ KILAVUZU

**National
Britannia**

Bir Rentokil Kuruluşudur



BODTO
T.C. BODRUM TİCARET ODASI
BODRUM CHAMBER OF COMMERCE



GIDA GÜVENLİĞİ KILAVUZU

Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.



BODTO
T.C. BODRUM TİCARET ODASI
BODRUM CHAMBER OF COMMERCE



Sayın Üyemiz,

Gıda Güvenliği ve hijyen konusu turizm sezonunun başladığı şu günlerde Bodrum'da en güncel konulardan birisi.

Turizm sektörünün önemli bir yapı taşı olan otellerde ve yeme içme işiyle uğraşan tüm işletmelerimizde, gıda güvenliği sektörün geleceği açısından büyük önem taşımaktadır. Gıda güvenliği hem iç hem de dış turizmde öneminin artmakta ve gıda güvenliğinin sektöre farklılık yaratma fırsatı sunmaktadır.

Bodrum Ticaret Odası olarak biz de 2010-2013 stratejik plan çalışmalarımız çerçevesinde Gıda Güvenliği ile ilgili kılavuz niteliğindeki kitapçığı üyelerimizin bilgilerine sunmaktan mutluluk duyuyoruz.

Saygılarımızla,

Mahmut S. KOCADON
Yönetim Kurulu Başkanı

Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

İÇİNDEKİLER

1. Gıda Hijyeni, Gıda zehirlenmeleri
2. Bakteriler
3. Gıda Güvenliği Zinciri
4. Gıda Güvenliği Zinciri Ön Gereksinim Uygulamaları
5. Gıda Güvenliği Zinciri Temel İşlemler ve diğer işlemler.
6. Gıda Güvenliği Zinciri Ön Gereksinim Uygulamaları
 - a. Personel Hijyeni
 - b. Bina ve ekipman yapısı
 - c. Atıkların kontrolü
 - d. Gıda Etiketleme ve Bilgilendirme
 - e. Altyapı çalışma alanları, su, enerji
 - f. Alerjen Gıdaların Kontrolü
 - g. Yumurta Politikası
 - h. Haşere Önleme
 - i. Temizlik Dezenfeksiyon
 - j. Eğitim
 - k. Denetimler
7. Gıda Güvenliği Zinciri Temel İşlemler ve diğer işlemler.
 - a. Satın Alma/ Girdi kontrol
 - b. Depolama
 - c. Meyve Sebze Dezenfeksiyonu
 - d. Çözündürme
 - e. İşleme/ Hazırlık
 - f. Pişirme- Isıtma
 - g. Soğutma
 - h. Sunum
 - i. Eleme
 - j. Yoğurma
 - k. Barlarda gerçekleştirilen işlemler
 - i. Buzlar
 - ii. Mobil makineler

Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

GIDA HİJYENİ NEDİR

Gıdaların

BOZULMA RİSKİNE

Karşı alınan önlemler, yapılan işlemler ve prosedürlerdir.

Gıda hijyeninin olmadığı tesislerde

Bozulma Yapan Bakteriler;

Gıdanın bozulmasına neden olarak gıda zehirlenmesine neden olur.

GIDA ZEHİRLENMESİ BELİRİLERİ

Gıda Zehirlenmeleri olur.

İş gücü kaybı / verimsizlik yaşanır.

Bozulmalar sebebi ile ürün kaybı meydana gelir.

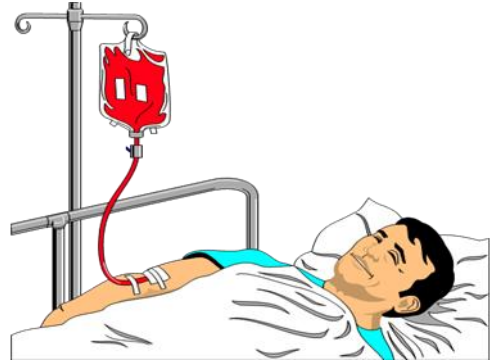
Müşteri memnuniyetsizliği olur

İtibar kaybı olur.

Maliyet artar.

Yasal problemler olur

Tesis kapanabilir.



- Gıda zehirlenmelerinin çoğuna bakteriler neden olur.
- Bu durumda hijyen her şeyden önce zehirlenmelere neden olan bakterilere karşı yapılan bir savaştır.

- Mide ve Karın Ağrısı
- Kusma
- İshal
- Mide Bulantısı
- Ateş

Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

BAKTERİLER



Nemli
ortaml
arda

Ilık
sıcaklı
klarda

Protei
n
içeriği
nin
yükse
k
olduğ
u
gıdalar
da

Oksiye
nin
bulun
duğu
ortaml
arda

Çoğal
mak
için
yeterli
zaman
ı
bulduk
larında

hızla
çoğalır
lar

Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

>100 °C	Çoğu bakteri ve sporlar ölür.
75 °C-100°C	Çoğu bakteri ölür.
63 °C-75 °C	Çoğu bakteri çoğalamaz.
5 °C-63 °C 	TEHLİKELİ BÖLGE Gıdalar ' TEHLİKELİ BÖLGE ' dışında depolanmalıdır.
0 °C-4 °C	Çoğu bakteri çoğalamaz.
-18 °C/23°C	Bakteriler çoğalamaz

GIDA GÜVENLİĞİ ZİNCİRİ

Gıda Güvenliğini sağlamada uygulamalar iki ayrı temelde değerlendirilir

1- Ön gereksinin uygulamaları: Gıda üreten / satış ve tüketim gerçekleştiren tüm noktalarının uygulaması gereken temel başlangıç uygulamalarıdır.

2- Üretime ait işlem kontrolleri:

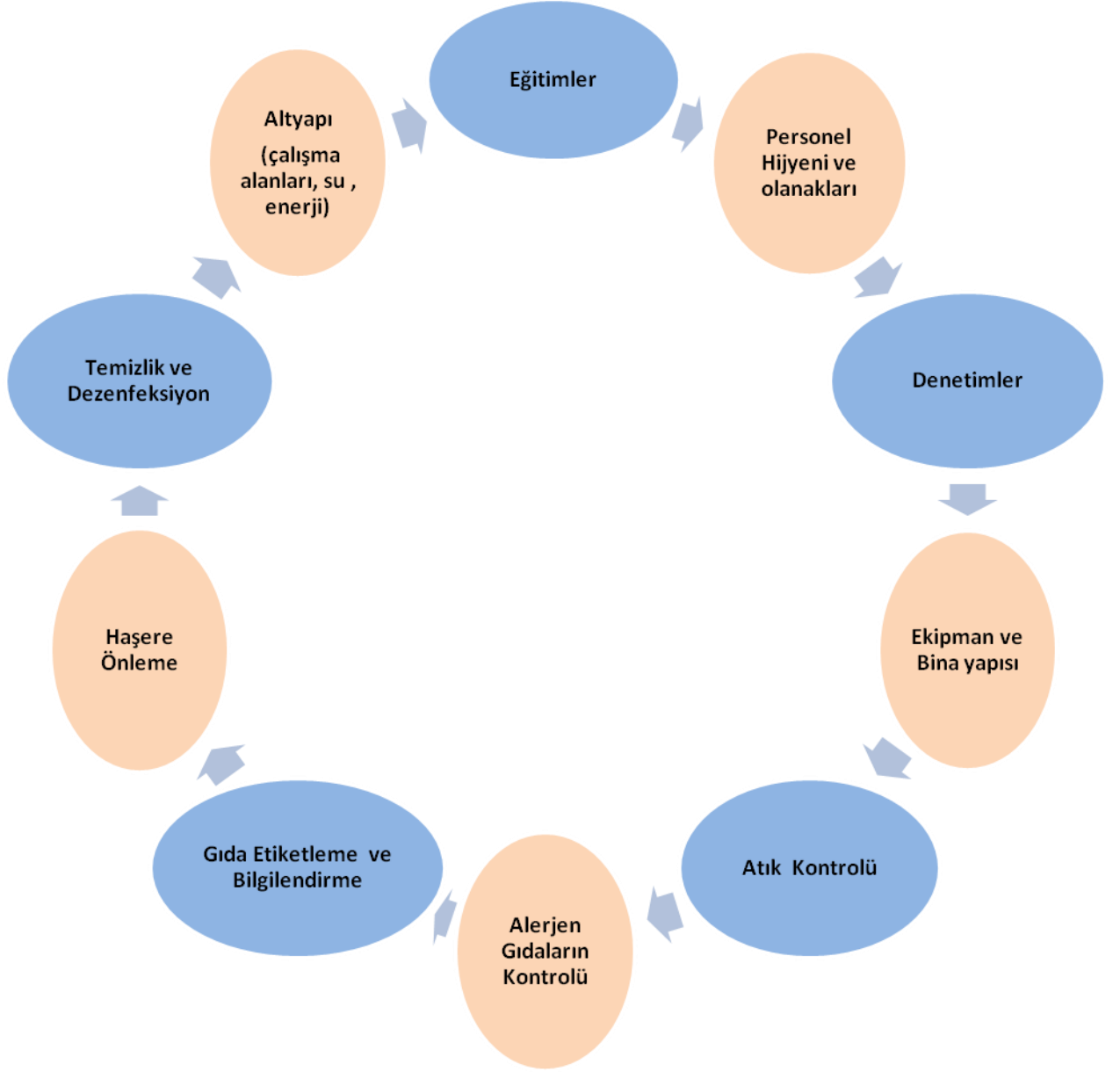
Her ürün grubu ve işlem şekli için kuruluşun yapısına bağlı olarak değişen ve risk analizi ile belirlenen kontrollerdir.

Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

GIDA ZİNCİRİNDEKİ ÖN GEREKSİNİMLER



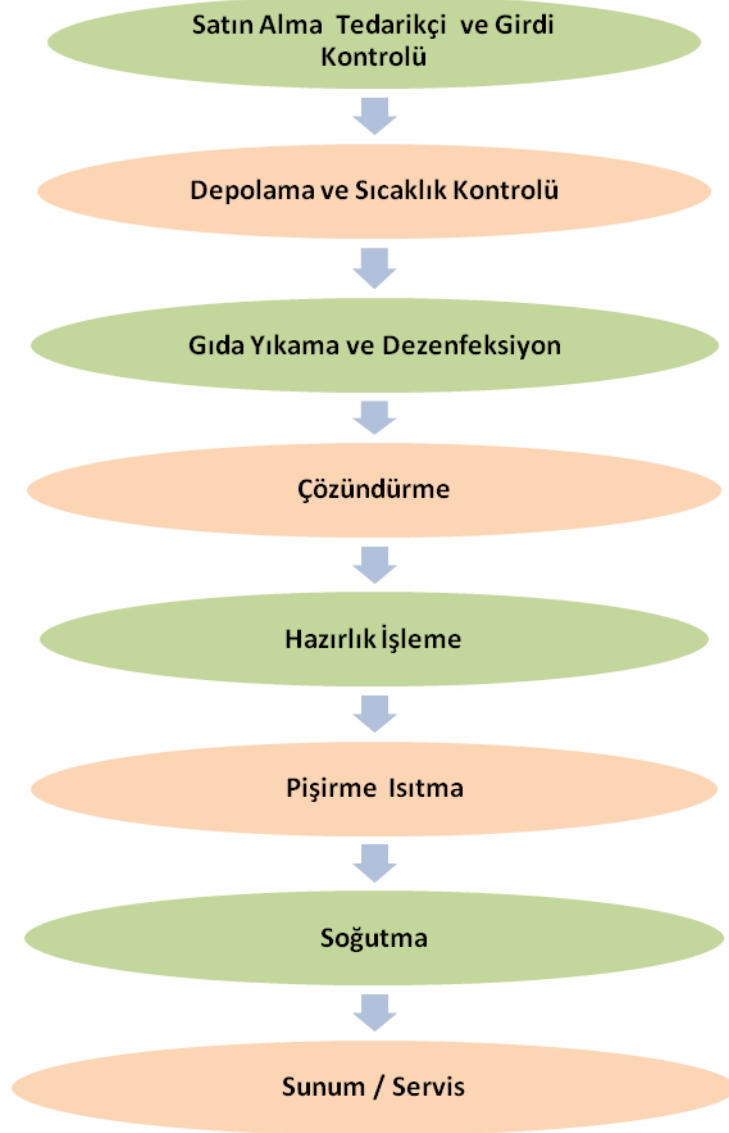
Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

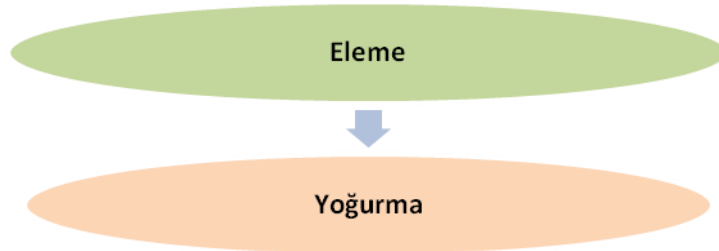
NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

GIDA ZİNCİRİNDEKİ TEMEL İŞLEMLER

(Üretime ait işlem kontrolleri)



GIDA ZİNCİRİNDEKİ DİĞER İŞLEMLER



Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

GIDA ZİNCİRİNDEKİ ÖN GEREKSİNİMLER

Personel
Hijyeni ve
olanakları

Personel hijyeni uygulamaları 3 Temel noktada kontrolü kapsar

- 1) Sağlık Kontrolleri
- 2) Kişisel Hijyen şartları ve davranışları
- 3) İş kıyafetleri
- 4) Personel olanakları

1) SAĞLIK KONTROLLERİ:



- ✓ İşe başlangıçta gıda çalışanlarının bulaşıcı hastalık taşımadığından emin olunmalı yasalarla belirlenen sağlık kontrolleri yapılmalı raporları tesiste bulundurulmalıdır.
- ✓ Gıda çalışanlarının (servis, üretim ve depolama alanlarında çalışanlar) belirlenen periyotlarda sağlık kontrolleri güncellenmelidir.
- ✓ Gıda çalışanının kendini hasta hissetmesi halinde amirine haber vereceği konusunda garanti alınmalıdır.
- ✓ Amirler boğaz akıntısı, gribal enfeksiyon, mide ağrısı ve bulantısı, karın ağrısı ishal durumlarında mutlaka haber verilmelidir.
- ✓ Hasta çalışan doktora başvurmalı ve doktorun çalışır raporu olmadan gıda ile ilişkili alanlarda çalışmasına izin verilmemelidir.
- ✓ Açık yaralar su geçirmez her tip gıdada görülebilmesi kolay olan mavi yara bandı ile kapatılmalıdır.
- ✓ Üretim alanlarına girecek ziyaretçilerin sağlık durumu sorgulanmalı hasta kişilerin girişi engellenmelidir.

2) KİŞİSEL HİJYEN VE PERSONEL DAVRANIŞLARI

El Temizliği: Eller sıcak su ve dezenfektanlı sıvı sabun ile en az 20 saniye olacak şekilde sadece el yıkama için ayrılmış lavabolarda aşağıdaki durumlarda yıkanmalıdır.

Gıda odalarına girerken İşe başlamadan önce	Öksürükten, aksırıktan ve burnunuzu sildikten sonra
Yemekler ve dinlenme aralarından sonra	Tuvaletlerden sonra
Prosesteki çalışma alanı değiştirildiğinde	Temizlik ve dezenfeksiyon öncesi
Çöplere ve çiğ gıdalara dokunduktan sonra	Parayla uğraştıktan sonra
Eldiven takmadan önce ve değiştirirken	Sigara içtikten sonra

Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

EL YIKAMA PROSEDÜRÜ



Eller akan sıcak su altında ıslatılır.



Avuç içini dolduracak kadar dezenfektanlı sıvı sabun alınır.



Ellerin tüm yüzeyi köpürtülür.



Ellerin üst yüzeyleri yıkanır.



Baş parmaklar ovuşturularak yıkanır.



Sol ve sağ avuç içinde parmak uçları ovularak yıkanır.



Sol ve sağ el bileği yıkanır.



Eller akan suyun altında durulanır.



Eller tek kullanımlık havlu ile kurulanır.



Kağıt havlular pedallı çöp bidonuna el değmeden atılır.

Vücut Temizliği: Gıda çalışanları günlük olarak duş almalı ve bedenlerinin temiz olmasını sağlamalıdır.

Tırnaklar: Tırnaklar etkin el temizliği için kesinlikle kısa kesilmiş olmalı, oje kullanılmamalıdır.



Personel davranışları: Gıda çalışanları gıdalara bulaşmaya neden olacak davranışlardan kaçınmalıdır.

Makyaj, çalışma sırasında minimum düzeyde olmalıdır.

Takı, kol saati dâhil olmak üzere kullanılmamalıdır. Düz alyanslar, medikal boyunluklar temiz tutulmak şart ile kullanılabilir.

Gıda alanlarında çalışma sırasında herhangi bir şey yenmemeli ve içilmemelidir.

Aynı kaşık ile birden farklı gıdanın tadına bakılmamalıdır.

Vücudun çeşitli bölgelerine dokunulmaktan kaçınılmalıdır.



Unutmayın!
Siz de bir bakteri taşıyıcısıdır!

Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

Eldiven Kullanımı: Eldivenler tek işlem için kullanılmalı eldiven giyilmeden önce ve değiştirirken eller yıkanmalıdır, eldiven ile işlem yaparken başka yüzeylere temas edilmemelidir.

3) İŞ KİYAFETLERİ

Temiz, Açık renkli, Cepsiz,düğmesiz,
Kolay yıkanabilir olmalıdır.

Tüm iç giysileri tamamen örtemeli, İş üniforması
sadece çalışıldığı zaman giyilmelidir

Çalışırken üniforma temiz tutulmalı, eller giysilere
silinmemelidir

Gıda üretim alanlarında saçlar bone ile kapatılmalı

Tüm ziyaretçilerin de bu kurallara uyması
sağlanmalıdır.



4) PERSONEL OLANAKLARI:

Kirlenen iş giysisini değiştirmek için yeterli yedek iş giysisi

Sağlık problemleri için doktor ve hemşireye ulaşım imkanı,
ilk yardım olanakları eksiksiz olmalıdır.

Personelin dinlenebilmesi için alanlar oluşturulmalı

Personelin kullandığı bu alanlar üretim alanlarından uzak
olmalıdır.



Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

Ekipman ve Bina yapısı

Hasarlı bina ve ekipmanların temizli yapılamaz temiz olmayan alanlarda bakteriler ve haşereler birikir bu nedenle ekipmanlar ve binalar aşağıdaki özellikte olmalıdır.

- ✓ Tüm ekipman ve bina yapısı bakımlı ve hasarsız olmalıdır.
- ✓ Açık renkli ve kolay temizlenebilir olmalıdır.
- ✓ Binanın aydınlatması yeterli olmalı
- ✓ Giderler ve kanalizasyon yeterli olmalı temiz tutulmalıdır.
- ✓ Kirli hava uzaklaştırılmalı ve taze hava girişi sağlanmalıdır.
- ✓ Gıda binası ve ekipmanlar gıdaya uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.
- ✓ Tahta, paslı, hasarlı malzemeler kullanılmamalıdır.
- ✓ Üretim alanları birbirinden olabildiğince ayrılmalıdır.
- ✓ Çiğ ve pişmiş gıdalar/ işlenmiş ve işlenmemiş ürünler ayrı tutulmalı ve depolanmalıdır.
- ✓ Bina haşere girişi açısından güvenli olmalıdır.
- ✓ Bina ve ekipmanların bakım koşulları düzenli olarak kontrol edilmelidir.
- ✓ Hasar ve arızalar yöneticilere bildirilmelidir.
- ✓ Gıda alanlarında bütün cam kaynaklarını haftada bir kez denetleyin, aşınmış ya da çatlamış parçaları atın. Kırılabilir malzemeleri çalışma tezgahının altında seviyelerde bulundurulmalıdır.
- ✓ Bütün aydınlatma lambalarını koruyucu muhafaza ile kapatılmalıdır.
- ✓ Kolaylıkla ulaşılabilen ve sadece el yıkamak için etiketlenmiş olan yeterli miktarda el yıkama lavabosu

Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

Atık Kontrolü

Çöp kovalarında plastik torbalar kullanılmalı

Ayakla açılan pedallı çöp kovalarının kullanılmalı

Çöp kovalarının düzenli olarak, temizlenmesi ve boşaltılması sağlanmalı

Çöp kapaklarının sıkı ve tamamen kapalı olmalıdır

Çöp kovalarının sayıca yeterli miktarda bulunması sağlanmalıdır.

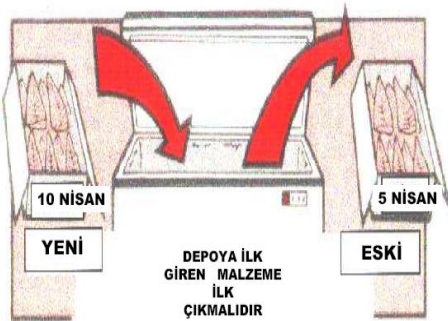
Evsel yaş atıklar günlük olarak işletmeden uzaklaştırılmalı ya da soğutmalı depolarda tutulmalıdır.

Atık depolama alanı kapalı ve temizlenebilir olmalıdır, evsel atıklar soğutmalı çöp odasında tutulmalıdır.



Gıda etiketleme ve Bilgilendirme

Son kullanma tarihi geçmiş ve güvensiz gıdaların oluşmasının ve kullanılmasının engellenmesi için eksiksiz bir etiketleme ve kontrol metotları uygulanmalıdır.



- ✓ Tesise alınan tüm gıdalarda üretim tarihi bilgisi bulunmalıdır.
- ✓ Tesiste üretilen gıdalara üretim tarihi eklenmelidir. (üretilen gıdalar üretim tarihinden 72 saat içinde tüketilmelidir)
- ✓ Çözündürme başlangıç tarihi çözündürülen gıdalara eklenmeli çözündürme 72 saat içinde tamamlanmalı ve çözünmüş ürün 24 saat içinde pişirilmelidir.
- ✓ Ambalajlı olup açılan riskli gıdalara açılış tarihi eklenmeli (açılan gıdalar açılış tarihinden 72 saat içinde tüketilmelidir)

Gıdalar kullanılırken ilk giren ilk çıkar kuralına uyulmalıdır.

Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamıştır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

Altyapı (alışma alanları, su , enerji)

Üretim alanlarında temizlik dahil tüm işlemlerde kullanılan suyun güvenli içilebilir nitelikte olduğu garanti altına alınmalı, kullanım suyu ana ait analiz raporları bulunmalıdır.

Riskli gıdaların üretildiği alanlarının sıcaklık seviyesi en fazla 20 °C. olmalıdır, bu şartlara uygun havalandırma gereklidir. Bu seviyede olmayan alanlarda gıdalar ortam sıcaklığında en fazla 30 dakika tutulabilir.

Aydınlatma, yeterli ayıklama yapılabilmesi, temizliğin etkin olması için gün ışığına eş değer seviyede olmalıdır.

Üretim alanlarının altında kanalizasyon hatları, yağ tutucular bulunmamalıdır, tüm giderler kapaklı olmalıdır.

Üretim alanları ayrılmış olmalı işlem akışı bulaşmalara neden olmamalıdır.

Üretim alanları, çöp odalarından, personel kullanım alanlarından ayrı tutulmalı, üretim alanlarında girişlerde el yıkama olanakları, bone, galoş önlük gibi malzemelerin bulundurulması sağlanmalıdır.



Alerjen Gıdaların Kontrolü

Alerjenler: Gıda alerjisi, bazen çok küçük miktarda gıdanın bile yol açabildiği, özel bir gıdaya karşı bireyin bağışıklık sisteminin gösterdiği reaksiyondur

Genel Belirtiler:

- 1) Ciltte kızarıklık kaşıntı şişkinlik
- 2) Tansiyon düşmesi uyku hali
- 3) Vücutta ödemler özellikle küçük dil şişmesine bağlı solunum güçlüğü

Kontrol Yöntemleri:

- 1) Tüm çalışanlar alerjen gıdaları bilmeli ve tüketici bilgi istediğinde mutlaka doğru bilgiyi verebiliyor olmalıdır.
- 2) Alerjen gıdalar diğer gıdalara temas etmemeli ekipmanlardan ve işleme alanından olası bulaşmalar engellenmelidir.
- 3) Alerjen gıdaların kullanılmasından kaçınılmalıdır.
- 4) Üretilen gıdaların içeriği tanımlanmalı ve müşterilere beyan edilmelidir.

- ✓ Yerfıstığı ve yerfıstığı ürünleri
- ✓ Kabuklu kuruyemiş (badem, fındık, çamfıstığı, fıstık ve ceviz)
- ✓ Balık
- ✓ Kabuklu deniz canlıları
- ✓ Yumurta ve yumurta ürünleri
- ✓ Süt ve süt ürünleri
- ✓ Tahıl ve tahıl ürünleri
- ✓ Soya ve soya içeren ürünler
- ✓ Haşhaş
- ✓ Susam Kereviz ve kereviz ürünleri
- ✓ Hardal ve hardal ürünleri



Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

Yumurta Politikası

Yumurta kabuklarından Salmonella bakteri bulaşır.

Çiğ yumurta içeren ürünlerin ve sosların en az **75 derecede** pişirilmesi sağlanmalıdır.

Piştirme işlemi uygulanmayacak yumurta içeren bir üründe pastörize yumurta kullanılmalıdır.

Kabuklu çiğ yumurtalar soğuk depoda muhafaza edilecek,

Yumurtaların soğuk depoya giriş çıkışından kaçınılacak.

Kirli ve çatlak yumurtalar kullanılmayacaktır



Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

Haşere Önleme

Haşereler gıdalara fiziksel ve biyolojik bulaşmaların olmasına neden olur

Bazı hastalıklar haşerelerden bulaşır (Veba, sıtma v.b)

Haşere önlemede yanlış uygulama ve güvensiz kimyasal kullanılması ve bu kimyasalların gıdalara bulaşması riski vardır.

Haşere önleme programında temel amaç haşere girişini engellemektir.

- ✓ Haşere önleme programı uzman firma tarafından yürütülmelidir.
- ✓ Uzman firmanın yeterlilik sertifikası ve izinleri
Kullanılan kimyasallar güvenli ve yasal olarak izin verilen kimyasallar olmalıdır.
- ✓ Haşere önleme faaliyetleri raporlanıyor olmalıdır.
- ✓ Tesiste haşere görülmesi halinde yöneticilere bilgi veriliyor olmalıdır.
- ✓ Canlı ya da ölü haşere bulaşmış / bulaşma riski taşıyan tüm gıdalar imha edilmelidir.
- ✓ Kemirgenler, yürüyen ve uçan haşereler ile evcil hayvanlar gıda üretim, sunum ve satış alanları için haşere kapsamında yer alır.



Temizlik ve Dezenfeksiyon

TEMİZLİK

Toprak, yağ, gıda artıkları, kir ve diğer istenmeyen gözle görülebilir maddelerin enerji kullanarak atılmasıdır.

DEZENFEKSİYON

Kimyasal kullanarak gıda ekipmanlarında ya da binalarında bulunan mikroorganizmaların / görünmeyen kirliliklerin ortamdaki uzaklaştırılması işlemine denir.

Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

Yeterli temizlik ve dezenfeksiyon sağlanmadan gıda güvenliği sağlanamaz çünkü kirli ve mikroorganizmaların bulunduğu alanda sürekli bulaşma ve yeniden kirlenmeler oluşur

Temizlik + Dezenfeksiyon ile Hijyenik ortam sağlanır



GÜVENLİ TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYONUN AŞAMALARI

- 1) Ön Yıkama (Ön Çalkalama) :** Kaba kirliliklerin uzaklaştırıldığı yağlı ortamlarda **55 °C** sıcak su ile yapılması gereken aşamadır.
- 2) Deterjan ile kirlilik uzaklaştırma :** Kirliliklerin ortamdaki güç kullanarak (ovalama v.b) söküldüğü işlem basamağıdır deterjanlar bakterileri öldürmez.. Temizlik işlemi en az **55 °C sıcak su ile yapılmalıdır.**
- 3) Çalkalama :** Deterjan köpüğünün ortamdaki uzaklaştırıldığı basamaktır. Çalkalama n az **72 °C** de yapılmalıdır.

4) Dezenfeksiyon: Etkili kimyasal kullanarak ortamdaki mikroorganizmaların öldürüldüğü işlem basamağıdır.

5) Durulama / kurutma : Kendinden uçabilen bir dezenfektan kullanılmadığı durumlarda temiz güvenli su ve tek kullanımlık kağıt havlu ile yapılmalıdır.

Tüm temizliklerin nasıl yapılacağı çalışanlar tarafından biliniyor olmalı ve temizlik sonrası kontroller yapılmalıdır.

Bulaşıklar, makine ile yıkanmalıdır. Elde yıkamada sıcak su kullanılmadığından mikroorganizmalar ölmez.

Bulaşık makinesi sıcaklık seviyesi kontrol edilmeli Yıkama sıcaklığı en az **55 °C** ve durulama **72 °C** olmalıdır.



Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

Eğitim

Tüm gıda çalışanlarının güvenliği hijyeni sağlayarak görevlerini yerine getirebilmeleri için yeterli seviyede eğitim almaları sağlanmalıdır.

Verilen eğitim, kişinin görevi ile doğrudan ilgili olmalıdır. Ayrıca, kişinin sorumluluğu altında olan kritik kontrol noktaları da ele alınmalıdır.

Eğitim gereksinimi

- ✓ Personelin bilgi ve deneyimi
- ✓ Personelin görevli olduğu bölümün sorumluluğundaki kritik kontroller
- ✓ Risklerin kontrolünde daha önceki başarısızlıklar değerlendirilerek belirlenmelidir. Eğitimlerle ilgili kayıtlar bulundurulmalı ve eğitimler tekrarlanmalıdır.

Denetimler

Tesis içinde gıda güvenliği uygulamalarının etkinliğini kontrol için kuruluş yetkilileri tarafından denetimler yapılmalıdır.

İç denetimler

Gıda güvenliği denetimleri haftalık olarak tüm gıda üretim alanlarını kapsayacak şekilde tecrübeli uzman personeller / aşçı başı/ ustalar tarafından gerçekleştirilmelidir.

Dış denetimler

Gıda güvenliği denetimleri en az yılda ki kez olarak tüm gıda üretim alanlarını kapsayacak şekilde dış denetçiler tarafından gerçekleştirilmelidir. Denetimlerde tespit edilen uygunsuzluklar giderilmelidir.

GIDA ZİNCİRİNDEKİ TEMEL İŞLEMLER

Satın Alma Tedarikçi ve Girdi Kontrolü

Uygun koşullarda izin alınmış ürünleri sağlayan tedarikçilerden alım yapılmalı

Tedarikçiler yerinde denetlenmelidir.

Tedarikçinin izin ve kalite belgeleri istenmelidir.



Her teslimatta ürünler kontrol edilmelidir.

Soğuk ve donmuş gıdalar frigofirik araçta taşınmalı

Riskli soğuk gıdalar en fazla **8 °C.** (şarküteri, et ürünleri v.b)

Donmuş ürünler en fazla **-13°C.** olmalıdır. Sıcaklık kontrolleri yapılmalıdır.

Teslimat araçlarında Hava sirkülasyonu uygun olmalı, yük bölümünün temiz ve düzenli olmalı.

Ürün etiket bilgileri eksiksiz olmalı Gıdalar yeterli raf ömrüne sahip olmalıdır.

Ürünlerde ve ambalajda bulaşma haşere belirtisi olmamalı.

Hasarlı, bombaj yapmış, delik konserveler kabul edilmemelidir.



Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

Depolama ve Sıcaklık Kontrolü

Kuru Gıda Depoları

Kuru depoların temizliği düzenli olarak yapılmalı

Haftalık olarak depolanan gıdaların raf ömrü kontrol edilmelidir.

Haşere girişini imkan vermemelidir.

Sıcaklık ve nem değerleri uygun olmalıdır

Sıcaklık en fazla 20 °C. ve nem değeri % 65 olmalıdır.



Soğuk Ürün Depoları

Bütün ürünlerin üzeri örtülmeli etiketlenmelidir.

Çalışma sırasında kapı açık durmamalıdır.

Üniteler 0-5 °C. olmalı, günde en az 2 kez kontrol edilmelidir.

Açık konserve bulundurulmamalıdır. Açılan konserveler saklama kabına aktarılmalıdır.

Pişmiş gıdalar çiğ gıdaların üzerinde depolanmalıdır.

Depolar temiz tutulmalıdır.

Depoların arızalanması halinde onarım sağlanmalı ve ürünler gerekirse başka ünitelere alınmalıdır.



Şoklu Ürün Depoları

Bütün ürünler örtülmeli etiketlenmelidir.

Sıcaklık derecesi minimum -18 °C olmalı, günde en az 2 kez kontrol edilmelidir.

İyi stok rotasyonu sağlanmalıdır.

Fazla doldurulmamalıdır.

Depolar temiz tutulmalıdır.

Depoların arızalanması halinde onarım sağlanmalı ve ürünler gerekirse başka ünitelere alınmalıdır.



Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

Gıda Yıkama ve Dezenfeksiyon

Sebze ve meyvelerde toprak kaynaklı mikroorganizmalar bulunur.

Isıl işlem uygulanmayacak tüm meyve sebzeler mutlaka dezenfekte edilmelidir

Meyve ve sebzeler bol su ile yıkanmalı kaba kirlilikleri uzaklaştırılmalıdır.

Temizlenen sebze meyveler dezenfektanlı kullanılan kimyasalın talimatına göre bekletilmelidir. Dezenfektanın tam çözündüğünden emin olunmalıdır.

İdeal olarak otomatik dozaj üniteleri kullanılmalıdır.

Kullanılan evyelerin üç gözlü olması önerilir.

Dezenfeksiyon sonrasında dezenfektan kalıntısını uzaklaştırmak için bol su ile durulanmalıdır.



Çözündürme

- ✓ Ortam sıcaklığında kesinlikle çözündürme yapılmamalıdır.
- ✓ Çözündürülecek gıdalar tercihen ayrı üniteye tutulmalıdır
- ✓ Erimiş, sızıntı suyu uzaklaştırmak için süzgeçli kaplar kullanılmalıdır.
- ✓ Çözündürme işlemi 72 saat içinde tamamlanmalıdır.
- ✓ Çözünme işlemi biten gıdalar 24 saat içinde tüketilmelidir.
- ✓ Su içinde çözündürme sadece acil durumlarda

ÇÖZÜNDÜRÜLEN ÜRÜNLER ASLA TEKRAR DONDURULAMAZLAR.

Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

Hazırlık İşleme

Çiğ gıdalarda gıda zehirlenmesine neden olan mikroorganizmalar bulunur.

Çiğ gıdaların kendisi ya da kullanılan ekipmanlar pişmiş / tüketime hazır gıdalara temas ederse bu mikroorganizmalar tüketime hazır gıdalara bulaşır. Hazır ürünlerin bulundukları ortamda tekrar bulaştırılmasına **çapraz bulaşma** denir.

Çapraz bulaşmaların engellenmesi için kesme tahtaları ve bıçaklarında **RENK KODU SİSTEMİ** uygulanır.

Üretim tesislerinde kirli ve temiz bölgeler ayrılmalıdır.

Hazırlık sırasında:

- ✓ Gıda alanlarında raptiye veya zimbalar (çiviler) kullanılmayacaktır.
- ✓ Gıdaların üstünü örtülü tutun.
- ✓ Mümkün olan durumlarda, işlenerek hazırlanmış ve pişirilmiş gıdalar için elle teması azaltacak şekilde uygun mutfak aletleri (maşalar vb) kullanılmalıdır.
- ✓ Fiziksel kontaminantlarla, örneğin zimbalarla bulaşma riskini azaltmak için bütün dış ambalajlar gıda hazırlama alanlarının dışına çıkartılmalıdır.

Çiğ gıdalardan, pişmiş veya tüketime hazır gıdalara çapraz bulaşma önlenmelidir.

Yüksek riskli gıdaların temas ettiği yüzeylerin temiz ve dezenfekte edilmiş olması sağlanmalıdır.

Riskli gıdalar, sıcaklığı en fazla 20 °C olacak şekilde ve ortam sıcaklığında en fazla 30 dakika kalacak şekilde soğutucuya alınmalıdır.



RENK KODU UYGULAMALARI



Kümes Hayvanları İçin



Sebze İçin

Çiğ kümes hayvanları



Balık İçin



Süt Ürünleri ve Genel Kullanım İçin

Çiğ kümes hayvanları



Çiğ Et İçin

Süt ürünleri



Piştirilmiş Et İçin

Çiğ kümes hayvanları

Piştirilmiş tüm ürünler

Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

Piştirme Isıtma

Gıdanın piştirme ve ısıtma bitiminde merkez nokta sıcaklığı ölçülmeli ve **MİNIMUM 75 °C OLMALIDIR.**

75 °C sıcaklıkta 2 dakikadan az sürede piştirme ve ısıtma işlemi yapılmamalıdır.

Isıtılan artan gıdalar imha edilmelidir.
Gıdalar sadece bir kez ısıtılmalıdır

'Soğuk nokta" kalmaması için sıvı gıdalar geniş tabanlı tava gibi ekipmanlarda karıştırılarak sıcaklığın homojen yayılması sağlanmalıdır.

Piştirme sonrası sıcak sunum yapılacak gıdalar 63 °C nin üzerinde tutulmalı. Soğuk sunulacak gıdalar soğutulmalıdır



Soğutma

Gıdaların hızlı soğuması için Blast chiller (soğutma kabini) kullanılmalıdır.

Eğer Blast Chiller yok ise soğutulacak gıdalar partilere ayrılarak en **fazla 90 dakikada** Soğutulmalı ve soğuk üniteye alınmalıdır.

4 saat içinde 8 °C'nin altına indirilmeli ve gıdaların üstü kapalı (örtülü) tutulmalıdır.

Soğutmanın kolay olması için buz banyoları kullanılabilir.

Gıdalar sıcak olarak soğuk üniteye koyulmamalıdır.



Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

Sunum / Servis

Uygun nefeslikler sağlanarak sunum sürecinde gıdalar bulaşmalara karşı korunmalıdır.



Gıda pişirildikten sonra mümkün olduğunca hızlı bir şekilde servis edilecektir.

Pişmiş gıdalar bekletilmeden sunum ünitelerine ya da sıcak saklama araçlarına / ekipmanlarına alınmalıdır.

Soğuk yemekler en fazla 8 °C de en fazla 4 saat sunulabilir.

8 °C den yüksek sıcaklıklardaki gıdalar bir sonraki saatte imha edilmelidir.

Sıcak yemekler en az **63 °C** de sunulmalıdır. **63 °C** nin altında 2 saat sunulabilir

DİĞER ÜRETİM İŞLEMLERİ

Eleme

Eleme işlemi tüm yabancı maddelerin ayrılmasını sağlamalıdır.

Elekler hasarsız, gıdaya uygun malzemeden yapılmalıdır.

Uygun elek aralıkları kullanılmalıdır.



Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

Yoğurma

Yoğurma işlemi girdilerinin ve girdi ambalajlarının temizliği kontrol edilmeli

Kullanımı sınırlı katkı maddeleri hassas teraziler ile belirlenen miktarda tartılmalıdır.

Hamur sıcaklığı güvenli aralıkta tutulmalı mayanın çalışması için uygun ortam sağlanmalıdır.



Barlarda Uygulanan Faaliyetler

- ✓ Süt, krema ve buz gibi sıcaklık kontrolü gerekli olan gıdalar için uygun ve yeterli depolama/ sunum imkanları sağlanmalıdır.
- ✓ Soğuk ünite sıcaklıkları izlenmelidir.
- ✓ Yüzey ve ekipman temizlikleri için yeterli imkanlar sağlanmalıdır.
- ✓ Ekipman yıkama lavabolarında sıcak ve soğuk su bulunmalıdır.
- ✓ Ayrı el yıkama üniteleri bulunmalıdır.
- ✓ Malzemeler bardak yıkama makinesinde yıkanmalıdır.

Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

Buzlar

- ✓ Buz üretiminde kullanılan su içilebilir nitelikte olmalıdır.
- ✓ Buz makinesinin iç kısım temizliği teknik bilgilere bağlı olarak (haftada bir) yapılmalı ve iç kısım temizliği sürekli sağlanmalıdır.
- ✓ Temizlikler kayıt altına alınmalıdır.
- ✓ Makine kapağı sürekli kapalı tutulmalıdır.
- ✓ Soğutma amaçlı buz Makinesi içinde su şişesi ve başka malzeme bırakılmamalıdır.
- ✓ Serviste soğutma amaçlı kullanılan buz, içeceklerde kullanılmamalıdır
- ✓ Erimiş buzlar kullanılmamalıdır, buz kovalarının kapakları kapalı tutulmalı buz alabilmek için maşa kullanılmalıdır.



Mobil Makineler

- ✓ İçecek, su ve buz makinelerinde güvenli içme suyu bulunmalıdır.
- ✓ Temizliği günlük olarak yapılmalıdır.
- ✓ Belirli bir sıcaklıkta saklanan gıdalar uygun sıcaklık aralığında saklanmalı, taşınmalı ve sunum yapılmalıdır



Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere'nin kayıtlı ticari markasıdır.

NATIONAL BRITANNIA

National Britannia merkezi İngiltere’de bulunan bir Rentokil kuruluşudur. Çevre Sağlığı ve İşletme riskleri yönetimi konusunda 1996 yılından bu yana Türkiye’de de danışmanlık, eğitim, denetim ve Haşere Önleme hizmetleri vermektedir.

İngiltere nin konularında lider firmaları ile yapmış olduğu stratejik ortaklıklardan almış olduğu güç ve yetkin teknik ve danışman kadrosu ile Gıda, Turizm, Ambalaj, Lojistik, Catering, İlaç, Hastane, İletişim, Enerji, Yem, Tütün gibi birçok alanda sektörlerinin önde gelen kuruluşlarına, yurt çapında yaygın hizmetler sunmaktadır.

National Britannia Türkiye;

Haşere ve Kemirgen Önleme Sistemi

T.C Sağlık Bakanlığı, HACCP, TSE, BRC standartlarına uygun olarak gerçekleştirilmektedir.

Kalite Yönetim Sistemleri Danışmanlığı

ISO 9001, ISO 14001, ISO 10002, OHSAS 18001, ISO 22000, BRC, IFS) Tedarikçi denetimleri, Eğitim hizmetleri, 3 üncü göz denetimleri, konularında hizmet veren yegane şirket konumundadır.

Gıda Güvenliği Yönetimi

İngiltere nin konusunda lider firması olan STS-Solutions/UK tarafından hazırlanan SIMPLY SAFE Gıda ve Su Güvenliği Risk Yönetim Programı kılavuzluğunda yürütülür. SIMPLY SAFE, HACCP Prensipleri ve ISO 22000 Standardı ile uyumludur.



NB- SIMPLY SAFE Programında Gıda Güvenliği zincirini oluşturan her işlem etkin ve kolay uygulanabilir metotlarla tanımlanmıştır

İZMİR MERKEZ :

1201/ 1 sokak. No 2/301-302 Su Plaza Yenişehir

İzmir - TURKEY

Telefon : (232) 446 93 01 - 446 93 02

Faks : (232) 4844398

E-mail: sevil.ergan@rentokil.com

Bu kitabın telif hakları Bodrum Ticaret Odasına aittir. Bodrum Ticaret Odası ve National Britannia ortak yapımıdır.

Bu kılavuz öneri ve tavsiye niteliğinde hazırlanmıştır. Yasal zorunluluk ve yaptırım özelliği taşımaz. Hiç kimse tarafından mevcut ve gelecekte oluşacak yasal gerekliliklerin çözümünde kullanılabileceği yorumu yapılmamalıdır.

NB-SIMPLY SAFE, National Britannia Türkiye&STS-İngiltere’nin kayıtlı ticari markasıdır.