

T.C.
ANTALYA VALİLİĞİ
BEYAZ BAYRAK ÖDÜLÜ GÖREV VE ÇALIŞMA
YÖNERGESİNDE DEĞİŞİKLİK YAPILMASINA DAİR YÖNERGE

BİRİNCİ BÖLÜM
Genel Hükümler

Amaç

Madde 1: Bu ödülün amacı, teknik ve hijyenik yönden gıda mevzuatında belirtilen koşullara özenle uyan gıda işyerlerini Antalya Valiliği adına belgelendirerek ödüllendirmek, halka duyurmak ve böylece sektördeki diğer işyerlerini de daha iyi koşulları oluşturmaya teşvik etmektir.

Kapsam

Madde 2: Toplu tüketim yerlerine verilecek “Beyaz Bayrak” ödül başvurusu, Beyaz Bayrak için gerekli işyeri koşulları, işyeri değerlendirme komisyonu oluşturulması ve değerlendirmeler, ödül iptal koşulları, haksız yere Beyaz Bayrak kullanan işletmelere uygulanacak yasal yaptırımlar, ödül olarak verilecek bayrak ve berat ile dış mekân plakentinin ölçüleri, vasıfları ve tanıtımı ile ilgili usul ve esasları kapsar.

Hukuki Dayanak

Madde 3:

- ☉5442 sayılı İl İdaresi Kanunu
- ☉5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve buna bağlı Yönetmelikler
- ☉Antalya İli Gıda Güvenliği Eylem Planı
- ☉Antalya İli Gıda Güvenliği Eylem Kurulu Yönergesi

Tanımlar

Madde 4: 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunundaki tanımlar geçerli olup ilave olarak;

Ödül Değerlendirmesi: Gıda Güvenliği Eylem Kurulu tarafından yetkilendirilen kurum temsilcilerince “Beyaz Bayrak” alma başvurusunda bulunan gıda işyerlerinde yapılan kontrol işlemlerini,

Depo: Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri muhafaza etmek amacıyla ürünün özelliğine göre tesis edilen yerleri,

Depolama: Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin doğal yapılarını bozmayacak koşullarda ve tekniğine uygun olarak saklanması işlemini,

Değerlendirme Komisyonu: Eylem Kurulu adına Beyaz Bayrak vermeye yetkili komisyonu,

Dezenfeksiyon: Gıda maddelerine ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelere bulaşmayı önlemek amacıyla, gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin özelliklerini etkilemeden fiziksel ve/veya kimyasal yollarla ortamdaki mikroorganizmaların arındırılması işlemini,

Eylem Kurulu: Antalya Valiliği'nin 02/09/2005 tarih ve 1815 sayılı olurlarıyla kurulan Gıda Güvenliği Eylem Kurulunu,

Güvenli Gıda: Raf ömrü süresince fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri taşımayan gıdaları,

Gıda güvenliği: Gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü,

Gıda Güvenliği Eylem Kurulu Bürosu: Antalya İli Gıda Güvenliği Eylem Kurulunun Kuruluşu, Çalışma Usul Ve Esasları Hakkında Yönergenin 5. maddesine göre İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü bünyesinde oluşturulan büroyu,

Hammadde: Gıda maddelerinin üretiminde kullanılan birincil üretimden elde edilen ürün, yarı mamul veya mamul maddeleri elde etmek için kullanılan maddelerden her birini,

İlçe Müdürlüğü: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Antalya İl Müdürlüğüne bağlı İlçe Müdürlüklerini,

İzleme Amaçlı Denetim: İl/İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü tarafından görevlendirilen Beyaz Bayrak Denetim Ekibince yapılan ve ödül koşullarının devam edip etmediğini tespit etmeyi amaçlayan kontrol ve denetimi,

Müdürlük: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Antalya İl Müdürlüğünü,

Parti: Aynı koşullarda ve zamanda üretilen, ambalajı, ambalaj büyüklüğü, sınıfı, tipi, çeşidi ve boyutu aynı olan ürün örnekleri veya ambalajları topluluğunu,

Temizlik: İşyerlerinde biriken kirin, toprağın, gıda kalıntılarının ve diğer istenmeyen maddelerin ortamdaki mekanik ve kimyasal işlemlerle uzaklaştırılması işlemini,

Toplu tüketim yeri: Gıda maddelerinin tekniğine uygun şekilde işlendiği, üretildiği ve aynı mekânda tüketime sunulduğu yerleri,

Türk gıda mevzuatı: Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri; özellikle gıda güvenliğini ve kalitesini düzenleyen, gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi, dağıtımı ve satışı ile her aşamayı kapsayan tüm mevzuatı,

Üretim, işleme ve dağıtım aşamaları: Bir ürünün ithalatı dahil, birincil üretimden başlayarak, işlenmesi, depolanması, nakliyesi, nihai tüketiciye satışı veya arzını,

Valilik: Antalya Valiliğini,

İfade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Bayrak ve Berat Uygulama Alanı ve Esasları

Ödül Uygulama Alanları

Madde 5: Bu projenin uygulama alanları toplu tüketim yerleri olup, aşağıdaki şekilde belirlenmiştir.

1-Yiyecek ve içecek hizmeti veren konaklama yerleri (oteller, tatil köyleri vb.)

2-İçkili, içkisiz lokantalar, kafeler, pastaneler, hızlı yemek yerleri, yemekhaneler vb.

Başvuru

Madde 6: Müracaatlar; gıda işletmecisi tarafından Ek-1’de bulunan “Beyaz Bayrak Başvuru Formu” doldurularak Gıda Güvenliği Eylem Kurulu Bürosuna veya İlçe Müdürlüklerine yapılır. Başvuru yapacak tesislerin “İşletme Kayıt Belgesi”nin olması zorunludur.

İşyeri yetkilisi ödül başvurusundan önce, işletmesinin Beyaz Bayrak koşullarına uygunluğunun yerinde değerlendirilmesi için, İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü’nden ön inceleme talep edebilir. Bu durumda kontrol görevlilerinin ulaşımını işyeri yetkilisi sağlar.

Beyaz Bayrak Alma Koşulları

Madde 7: Ön gereklilikler; Gıda hijyeni gereksinimlerinin uygulanmasıdır. Aşağıda belirtilen hususlarda gıda mevzuatına tam uyum şartı aranır. Bu hususlar, farklı gıda sektörleri için hazırlanan iyi hijyen uygulama kılavuzları ile desteklenebilir.

1. Altyapı ve ekipman gereklilikleri
2. Hammadde için gereklilikler
3. Gıdanın güvenilir olarak muameleye tabi tutulması (ambalajlama ve nakliye dâhil)
4. Gıda atığı yönetimi

5. Zararlı kontrol prosedürleri
6. Sanitasyon prosedürleri (temizlik ve dezenfeksiyon)
7. Su kalitesi
8. Soğuk zincirin muhafazası
9. Çalışanların sağlık durumu
10. Personel hijyeni
11. Eğitim
12. İzlenebilirliğin sağlanması
- 13-Sunum koşulları

Beyaz Bayrak başvurusunda bulunan işyerlerinden Madde 7 de belirtilen ön gerekliliklerin yanında tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP) ilkelerine dayalı gıda güvenliği sistemine uygunluk şartı aranır.

Bayrak İptal Koşulları

Madde 8: Beyaz Bayrak almaya hak kazanmış işletmelerde daha sonra yapılacak izleme amaçlı denetimlerde, belirlenen kriterleri artık karşılamadığı tespit edilen işletmelerin bu durumları denetim raporunda belirtilir. Daha sonra “Beyaz Bayrak Ödülü”, değerlendirme komisyonunun onayı ile iptal edilerek geri alınır. Beyaz Bayrak kriterlerini kaybeden işletmeye, insan sağlığını doğrudan etkileyen durumlar dışında, denetim ekibi tarafından bir kereye mahsus 30 günü aşmayacak şekilde süre verilebilir. Süre sonunda eksikliklerini gidermeyen işyerinin ödülü aynı prosedürle iptal edilir.

Beyaz Bayrak Ödülü iptal edilen işletmeye ait reklam, afiş, tanıtım vb. amaçla yapılan tüm yazılı ve görsel yayınlar iptal ettirilir. Ödül alan işletmelerin yayımlandığı internet sayfasından ismi çıkarılır.

Ödülü iptal edilen işletme ödül kriterlerini sağladığını beyan ederek tekrar başvuruda bulunabilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Değerlendirme ve Karar Alma

Değerlendirme Komisyonu Oluşturma ve Karar Alma

Madde 9: Değerlendirme Komisyonu; İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü’nden en az iki, Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü’nden bir, Belediyeler adına Büyükşehir Belediyesinden bir, ilgili meslek odasından (Ticaret ve Sanayi Odası veya Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği) bir temsilcinin katılımıyla oluşur. Komisyon, Müdürlük Gıda ve Yem Şube Müdürü başkanlığında toplanır.

Başvuruda bulunan işyerleri hakkındaki karar, Değerlendirme Komisyonundaki kurumların temsilcilerinin katılımı ile alınır. Ancak gerekli durumlarda bir eksik kurum temsilcisi ile de karar alınabilir. Beyaz Bayrak Ödülü, değerlendirmeye iştirak eden kurum temsilcilerinin oybirliği ile verilir.

Yukarıda adı geçen kurumlar, yönergenin yürürlüğe girmesini müteakip konu ile ilgili asıl ve yedek temsilcilerinin isim ve unvanını, irtibat telefonlarını Gıda Güvenliği Eylem Kurulu Bürosuna bildirirler.

Beyaz Bayrak için kurulacak izleme denetim ekibi ise İl Müdürlüğü’nde görevli en az iki resmi kontrol görevlisinden oluşur.

Komisyon tarafından değerlendirilecek iş yerlerinde yapılacak incelemenin tarihi, Gıda Güvenliği Eylem Kurulu Bürosunca belirlenir ve önceden, değerlendirmeye katılacak kurumların temsilcilerine ve ilgili işyerine bildirilir.

Madde 10: Beyaz Bayrak için Ek-2 ve Ek-3’de belirlenen kriterlerin tamamının Değerlendirme Komisyonu tarafından karşılandığına karar verilmesi halinde; söz konusu işletmeler ödül almaya hak kazanacaklardır.

Ödül alan işletmelerin isimleri İl Müdürlüğü internet sayfasında açıklanır.

Değerlendirme Komisyonu işyerini sektörel bazda değerlendirerek denetim kriterlerinde gerekli esneklik yaklaşımını uygular.

Tüm kriterleri karşılayamayan işletmeler 60 gün içinde eksikliklerini giderip yeniden talepte bulunmaları durumunda, Bayrak Adayı olarak, tekrar değerlendirmeye alınırlar.

İzleme

Madde 11: İzleme, Beyaz Bayrak almaya hak kazanmış işletmelerin kontrolü amacıyla; İl Müdürlüğü tarafından, ilgili sektörün mevsimsel yoğunluğu ve risk değerlendirmesi de dikkate alınarak, yılda en az üç defa habersiz olarak gerçekleştirilir. İlçe sınırlarındaki ödüllü işyerlerinin izleme denetimlerinde, gerektiğinde İlçe Müdürlüğünden 1 kontrol görevlisi izleme ekibine katılır.

Ek-4'de bulunan Resmi Kontrol Raporu düzenlenerek bir nüshası dosyada muhafaza edilir, diğer nüshası işyerine bırakılır. Denetim bilgileri Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi'ne kaydedilir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Çeşitli Hükümler

Haksız yere Bayrak ve Berat Kullanan İşletmelere Uygulanacak Yasal Kurallar

Madde 12: Ödülü iptal edilen veya ödül verilmeyen işyerlerinin almış gibi Beyaz Bayrak kullanmaları veya ima etmeleri ya da tüketiciyi buna benzer yollarla yanıltmaları halinde,

⌚ Bu işletmeler beş yıl süreyle Beyaz Bayrak başvurusunda bulunamazlar ve başvuru talepleri reddedilir.

⌚ Suçun tekrarı halinde süresiz olarak Beyaz Bayrak başvurusunda bulunamazlar.

Her iki durum da Müdürlük İnternet sayfasında ve basın yayın organlarında söz konusu işyerlerinin isimleri açıklanır. İlgililer hakkında adli makamlara suç duyurusunda bulunulur.

Bayrağın Ölçü ve Özellikleri

Madde 13: Bayrak, boyası solmayacak ve çıkmayacak halde, üzerinde Ek-5'de belirtilen yazı ve şekil baskısı yapılmış, göndere çekilebilecek biçimde 80x120 boyutlarında dikilmiş atlas kumaştan yapılır.

Beratin Ölçü ve Özellikleri

Madde 14: Berat, A4 dosya kağıdı boyutunda kuşe kağıda ve Ek-6'de belirtilen şekilde hazırlanır ve üzerinde Antalya Valiliği Gıda Güvenliği Eylem Kurulu amblemi yer alır.

Plaketin Ölçü ve Özellikleri

Madde 15: Plaket, dış mekanda duvara asılacak 45cm uzunluğunda, 32cm genişliğinde oval şekilde olup, Ek-7'deki tasarıma uygun olarak gümüş renkli metalden yapılır.

Veriliş Şekli

Madde 16: Bayrak almaya hak kazanan işletmelerin isimleri Gıda Güvenliği Eylem Kurulu'nda açıklanır ve Bayrak, Berat ve Plaket teslimleri bir sonraki kurul toplantısına kadar tamamlanır.

Verilen Bayrak, Berat ve Plaketin kullanımı

Madde 17: Verilen Bayrak, Berat ve Plaket ve/veya logosu aşağıda belirtilen yerlerde kullanılabilir.

- 1-İşyerinin her türlü reklamlarında (tv, radyo, broşür, kartvizit vb.)
- 2-Menü kartlarında,
- 3-İşyeri çalışanlarının üniformalarında,
- 4-İşyeri girişinde ya da girişinde yer alacak gönderde,
- 5-İşyeri içerisinde uygun görülen bir duvarda,

Ancak Beyaz Bayrak, Berat ve plaket o işyerine verildiği için diğer şubelerinde kullanılamaz.

Ayrıca bayrak, berat ve plaketin farklı ölçülerdeki örnekleri orijinal içeriğine/tasarımına bağlı kalmak kaydıyla işyerleri tarafından reklam ve tanıtım amacıyla yaptırılarak kullanılabilir.

Kriterler

Madde 18: Ek-2 ve Ek-3'de yer alan ve 5996 sayılı kanun ve ilgili yönetmelikler baz alınarak belirlenen kriterler, yine aynı kanun kapsamında yayımlanacak olan yönetmelikler baz alınarak değiştirilebilir. Ancak, bu değişikliklerin gerçekleşmesi, bu maddelerin Eylem Kuruluna sunulması ve kabul edilmesi halinde olur.

Ayrıca 5996 Sayılı Kanun ve bu kanun kapsamında yayımlanan ve yayımlanacak olan yönetmeliklere ters düşecek hiçbir madde Eylem kuruluna teklif edilemez ve kabul edilemez.

Tanıtım

Madde 19: (Değişiklik Maddesi) Bu ödül uygulamasının geliştirilmesi, yaygınlaştırılması ve tanıtılması amacıyla sanal ortam dahil her türlü basılı yazılı vb iletişim aracı kullanılabilir. Tanıtım amacıyla yapılacak tüm faaliyetler Gıda Güvenliği Eylem Kurulu adına İl Müdürlüğü tarafından yürütülür.

Yürürlük

Madde 20: 08.01.2013 tarih ve 124 sayılı Valilik Olur'u ile yürürlüğe giren Yönerge yürürlükten kaldırılmıştır.

Bu Değişiklik Yönergesi Valilik Makamının Olur'u ile yürürlüğe girer.

EK-1

TC
ANTALYA VALİLİĞİ
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü

BAYRAK BAŞVURU FORMU

İl Müdürlüğünce doldurulacaktır:	
Kayıt No:	
Tarih No:	

Başvuru yapan işyeri yetkilisince doldurulacaktır.	
İşyerinin Adı/ Ticari unvanı	
İşyeri Sahibinin Adı Soyadı	
İşyerinin Adresi	
Vergi Dairesi ve Vergi No	
Kayıtlı olduğu Oda	
Oda kayıt no/Ticaret sicil no	
Telefon no	
Faks no	
Elektronik posta adresi	

Başvurusu yapılan işyerini faaliyet alanı

- Yiyecek içecek hizmeti veren konaklama yeri (otel,motel,tatil köyü vb)
- İçkili Lokanta
- İçkisiz Lokanta
- Bistro, Hızlı yemek yeri
- Pastane, kafe vb.

Başvuru Tercihi;
Beyaz Bayrak ve Berat

Yukarıda yazılı olan bilgilerin doğruluğunu onaylıyorum. İşyerimin Beyaz Bayrak ve Berat almak için yapılması gereken denetime hazır olduğunu bayan eder gereğini arz ederim.

İşyeri yetkilisinin Adı Soyadı:
Unvanı:
İmza:
Kaşe:

*Başvuru formu 60 gün için geçerlidir.

T.C.
ANTALYA VALİLİĞİ
Gıda Güvenliği Eylem Kurulu
Bayrak Başvurusunda Bulunan İşyerlerine Ait
Kontrol ve Denetim Formu

İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSAT NO:			
ONAY/KAYIT NO:			
İŞLETME FAALİYETİ:			
İŞLETMENİN UNVANI:			
ADRESİ:			
TELEFON NO:			
İŞLETME SAHİBİNİN ADI SOYADI:			
KONTROL TARİHİ:			
A.	Genel Hijyen	UYGUN	UYGUN DEĞİL
1.	İşletme; temiz, iyi durumda olmalı, bakım ve onarımı düzenli olarak yapılmalı.		
2.	Çalışma alanı ve havalandırma, hijyen uygulamalarına izin verecek şekilde yeterli olmalı.		
3.	Depo yeterli kapasitede olmalı, gerekli durumlarda sıcaklıkların izlenmesini ve kayıt edilmesini sağlamalı.		
4.	Yeterli sayıda ve uygun yerleştirilmiş etkin bir drenaj sistemine bağlı sifonlu tuvalet ve lavabo bulunmalı.		
5.	Tuvaletler gıdanın muamele edildiği odalara doğrudan açılmamalı.		
6.	Lavabolarda, sıcak ve soğuk akan su, el temizleme ve hijyenik kurulama ekipmanları bulunmalı.		
7.	Gerekli durumlarda, gıda yıkama bölümleri el yıkama bölümlerinden ayrı olmalı.		
8.	Yeterli doğal ve/veya yapay aydınlatma sağlanmalı.		
9.	Drenaj sistemi bulaşma riskini önleyecek şekilde olmalı.		
10.	Gerekli durumlarda, kıyafet değiştirme bölümü ve yeterli sayıda duş bulunmalı.		
11.	Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri gıdanın bulunduğu alanlarda depolanmamalı.		
B.	Özel Hijyen Gereklilikleri		
1.	Zemin ve duvar yüzeyleri; sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir, su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olmalı. Duvarlar, işlemlere uygun bir yüksekliğe kadar pürüzsüz bir yüzeye sahip olmalı.		
2.	Tavanlar veya çatının iç yüzeyi kir birikimini, yoğunlaşmayı ve küf gelişimini engelleyecek biçimde olmalı.		
3.	Pencereler ve diğer açıklıklar, kir birikimini önleyecek şekilde olmalı. Haşere ve kemirgenlerin girişini engelleyecek rahatça çıkarılabilen ekipman takılmalı.		
4.	Kapılar temizlenebilir, dezenfeksiyona uygun, pürüzsüz ve emici olmayan malzemeden üretilmiş olmalı.		
5.	Gıda ile temas eden tüm yüzeyler sağlam, kolay temizlenebilir dezenfekte edilebilir, pürüzsüz, yıkanabilir ve korozyona dayanıklı olmalı.		
6.	Gerekli durumlarda, çalışma alet ve ekipmanların temizliği ve dezenfeksiyonu için yeterli bölüm ve uygun donanım bulunmalı.		

7.	Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri kilitli bir yerde ve sorumlusu belirlenmiş olmalı.		
8.	Gıdanın yıkanması için yeterli donanım sağlanmalı.		
C.	TAŞIMA		
1.	Gıdanın taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, temiz ve dezenfeksiyona uygun olmalı ve iyi muhafaza edilmeli.		
2.	Araç ve/veya konteyner içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalı		
3.	Gıda ile gıda dışındaki maddelerin veya farklı gıdaların aynı anda birlikte taşınması halinde ürünlerin birbirinden ayrılması sağlanmalı.		
4.	Sıvı, granül ve toz halindeki hazır ambalajlı hale getirilmemiş gıdanın taşınması için ayrılmış kaplar ve/veya konteyner/tankerler kullanılmalı.		
5.	Araçlar ve/veya konteynerler, farklı gıdaların taşınmasında kullanılmalrı durumunda, yüklemeler arasında etkili bir şekilde temizlenmeli ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmeli.		
6.	Gıdalar, araçların ve/veya konteynerlerin içine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilmeli ve korunmalı.		
7.	Taşımada kullanılan araçlar, gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza etmeli ve sıcaklıklar izlenebilmeli.		
D.	EKİPMAN İLE İLGİLİ GEREKLİLİKLER		
1.	Gıda ile temas eden malzeme, alet ve ekipman:		
a)	Etkili bir şekilde temizlenmeli ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmeli ve bu işlemler yeterli sıklıkta yapılmalı.		
b)	Bulaşma riskini en aza indirecek uygun malzemeden üretilmiş, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda olmalı.		
c)	Kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilmeli.		
2.	Gerektiğinde uygun bir kontrol cihazı yerleştirilmiş olmalı.		
3.	Korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, bu maddeler iyi uygulama ilkelerine göre kullanılmalı.		
E.	GIDA ATIĞI		
1.	Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; gıda bulunan ortamlarda birikmelerini engellemek için mümkün olduğunca hızlı bir şekilde uzaklaştırılmalı.		
2.	Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; kapatılabilir kaplarda veya alternatif bir sistemle toplanmalı ve depolanmalı. Bu sistem, kolayca temizlenmeye ve gerekli durumlarda dezenfeksiyona uygun olmalı.		
3.	Atık depoları; temiz tutulmasına imkân sağlayan, gerekli durumlarda hayvanlardan ve haşerelerden korunacak şekilde tasarlanmalı ve buna uygun olarak kullanılmalı.		
4.	Bütün atıklar, mevzuatına göre hijyenik ve çevreye zarar vermeyecek şekilde ortamdaki uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı olması engellenmeli.		
F.	SU TEDARİKİ		
1.	Gıda mevzuatına uygun, içilebilir nitelikte, sürekli ve yeterli olmalı.		
2.	İşletmede, içilebilir ve içilemeyen suların taşındığı hatlar işaretlenmeli ve karışma durumu olmamalı.		
3.	Geri kazanılmış su, gıda mevzuatına uygun ve içilebilir nitelikte olmalı.		
4.	Gıda ile temas eden buz, gıda mevzuatına uygun ve içilebilir nitelikte sudan elde edilmeli, uygun koşullarda depolanmalı ve taşınmalı.		

G.	PERSONEL HİJYENİ		
1.	Kişisel temizlik kurallarına uyulmalı ve gerekli durumlarda uygun temiz oruyucu kıyafet giyilmeli.		
2.	Gıda ile taşınabilen bir hastalığı olan veya bu hastalığın taşıyıcısı durumundaki personelin, gıda ile temas etmesine veya gıdaların işlendiği alanlara girmesine izin verilmemeli.		
3.	İşletmede temizlik ve personel hijyeninden sorumlu kişi veya kişiler bulunmalı.		
H.	GIDALARA UYGULANABİLEN HÜKÜMLER		
1.	Gıda işletmecisi, son ürünü insan tüketimi için uygunsuz hale getiren; ham maddeleri veya bileşenleri veya işlenmiş ürünlerin üretiminde kullanılan diğer maddeleri kabul etmemeli.		
2.	Gıda işletmesinde depolanan tüm bileşenler ve ham maddeler; bozulma, kokuşma ve bulaşmadan korunacak şekilde tasarlanmalı ve uygun şartlarda muhafaza edilmeli.		
3.	Gıda; üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında insan tüketimine uygun olmaktan çıkaracak tüm bulaşmalara karşı korunmalı.		
4.	Haşere ve kemirgen kontrolü ile evcil hayvanların işletmelere girmesini önlemek amacıyla için uygun prosedürler uygulanmalı.		
5.	Hammadde, bileşen, ara ve son ürünler uygun sıcaklıklarda tutulmalı ve soğuk zincir kırılmamalı.		
6.	Hammaddeler ile işlenmiş maddelerin ayrı depolanmasını sağlayacak yeterli büyüklükte uygun odalara ve soğuk hava depolarına sahip olmalı.		
7.	Gıdanın düşük sıcaklıklarda tutulması veya servis yapılması durumunda; ısıtma işlem aşamasını takiben veya herhangi bir ısıtma işlem uygulanmamışsa son hazırlama aşamasından sonra sağlık için risk oluşturmayacak sıcaklığa derhal soğutulmalı.		
8.	Dondurulmuş gıdanın çözündürülmesi; patojenik mikroorganizmaların üremesi veya gıdada toksin oluşumu riskini en aza indirecek ve sağlık için bir risk oluşturmayacak sıcaklıklarda yapılmalı ve ortaya çıkan sıvılar drene edilmeli.		
9.	Tehlikeli ve/veya hayvan yemi dâhil yenilemeyen maddeler, uygun bir biçimde etiketlenmeli ve güvenli kaplarda ayrı depolanmalı.		
I.	GIDALARIN AMBALAJLANMASINA VE PAKETLENMESİNE İLİŞKİN HÜKÜMLER		
1.	Ambalajlama ve paketlenme için kullanılan materyal bulaşma kaynağı olmamalı.		
2.	Ambalaj materyali, bulaşma riskine maruz kalmayacak biçimde depolanmalı.		
3.	Ambalajlama ve paketlenme işlemleri ürünlerin bulaşmasını önleyecek şekilde yürütülmeli. Özellikle teneke kutu ve cam kavanoz kullanıldığında, kapların yapısının bütünlüğü ve temizliği sağlanmalı.		
4.	Gıdalar için tekrar kullanılan ambalajlama ve paketlenme materyalinin temizlenmesi ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmesi kolay olmalı.		
İ.	ISIL İŞLEM		
1.	Uygulanan ısıtma işlem yöntemi; işleme tabi tutulan ürünün her tarafını verilen zaman süresi içerisinde istenilen sıcaklığa yükseltmeli ve işlem sırasında gıdanın bulaşmasını önlemeli.		
2.	Gıda işletmecisi, uygulanan yöntemin istenilen amaçlara ulaşabilmesini sağlamak için, özellikle sıcaklık, basınç, kapama ve mikrobiyoloji gibi ilgili temel parametreleri düzenli olarak kontrol etmeli.		
3.	Isıtma işlemde kullanılan yöntem; pastörizasyon, ultra yüksek sıcaklık (UHT) veya sterilizasyon gibi uluslararası kabul görmüş standartlara uygun olmalı.		

J.	EĞİTİM		
1.	Gıda işinde çalışan personelin yaptıkları işin gerektirdiği gıda hijyeni konularında belirli aralıklarda bilgilendirme ve eğitimleri sağlanmalı.		
2.	Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkeleri ile iyi hijyen uygulama kılavuzlarının uygulanması konusunda sorumlu personelin yeterli eğitimi alması sağlanmalı.		
K.	SUNUM		
1.	Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemeler Türk gıda mevzuatına uygun olmalı		
2.	Gıda hazırlanmasında ve sunumda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalı		
3.	Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama ve taşıma sırasında dış etkenlerden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmuş olmalı		
4.	Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalajlama ve servis malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için uygun tesise sahip olmalı		
5.	Sunum (tüketim) alanı yeterli büyüklükte, sunum ve servisi zorlaştırmayacak düzende olmalı		
6.	Gıda servisi uygun şekilde ve uygun ekipmanlarla yapılmalı.		
7.	Sunum sırasında soğuk gıdalar soğutucularda, sıcaklar ise ısıtıcılarda tüketime sunulmalı. Ayrıca sıcaklık ve süre takibi yapılmalı, kayıtları tutulmalı		
8.	Sunumdan dönen gıdalar tekrar tüketime sunulmamalı, imha ile ilgili kayıtlar tutulmalı		
UYGUN BULUNMAYAN MADDE/MADDELER			
SONUÇ	Beyaz Bayrak ödülü verilmesi uygundur / uygun değildir.		

Kontrol Ekibinin:

Adı-Soyadı : Adı-Soyadı : Adı Soyadı :
Unvanı : Unvanı : Unvanı :
İmza – Tarih : İmza – Tarih : İmza – Tarih :

Adı-Soyadı : Adı-Soyadı :
Unvanı : Unvanı :
İmza – Tarih : İmza – Tarih :

İşletme Yetkilisi/Sahibi:

Adı-Soyadı:
Unvanı:
İmza-Tarih:

HACCP SİSTEM TETKİKİNE AİT RESMİ FORM

Resmi Kontrol Rapor No:

Tarih:

İNCELENECEK HUSUSLAR	MEVCUT		UYGULANIYOR		DİĞER AÇIKLAMALAR
	Evet	Hayır	Evet	Hayır	
A) GENEL					
1. İşletmenin teknik ve hijyenik koşulları uygun mu?					
2. El kitabı ön gereksinim programını kapsıyor mu?					
3. Ön gereksinim programları gıda mevzuatında belirtilen hususlara uygun mu?					
4. HACCP yönetim sisteminin sürdürülmekte olan amaca uygunluğunu ve etkinliğini gözden geçirmek için bir prosedür bulunuyor mu?					
5. Bir HACCP el kitabı hazırlanmış mı? Hazırlanmış ise el kitabı içerisinde aşağıdaki hususlar yer alıyor mu?					
5.1. El kitabında işyeri/şirketin tanımı ve özellikleri tam olarak bulunuyor mu?					
5.2. Firma politikası bulunuyor mu?					
5.3. Ürün bilgisi bulunuyor mu?					
5.4. İşlem bilgisi var mı?					
5.5. HACCP planının kapsamı, ilgili mevzuatın gerektirdiği ürün ve üretim aşamalarını içeriyor mu, istisnalar belirtilmiş mi?					
5.6. Tehlike analizi ve önleyici tedbirler yer alıyor mu?					
5.7. Kritik kontrol noktaları yer alıyor mu?					
5.8. Normlar, hedef seviyeler ve kritik limitler ve kontrol sıklığı var mı?					
5.9. Kritik limitlerin izlenmesi yer alıyor mu?					
5.10. Gözlemlenen sapmaların kaydı veya sapmaları bildiren doküman örneği var mı?					
5.11. Düzeltici faaliyetler yer alıyor mu?					
5.12. Doğruluma faaliyetleri yer alıyor mu?					
5.13. Destekleyici genel bilgiler, dokümantasyon ve					

kayıt sistemini içeriyor mu? İş/görev tanımları var mı?					
B) HACCP EKİBİNİN OLUŞTURULMASI					
1. Bir HACCP ekibi oluşturulmuş mu?					
2. Ekibin öğrenim ve deneyim düzeyi işletmede yürütülen faaliyetlerin tümünü kapsayacak nitelikte mi?					
3. Bir HACCP koordinatörü atanmış mı?					
4. HACCP ekip elemanları ve koordinatörün adları ilgili dokümanda açıkça belirtilmiş mi, görev tanımları yapılmış, yetkiler ve sorumluluklar belirlenmiş mi?					
5. HACCP ekibi toplantılarının gündemi ve zamanı güncel tutulmuş mu? Gündem maddeleri detaylandırılmış mı?					
6. Her ürün tipi veya ürün grubu için bir HACCP planı geliştirilmiş mi?					
7. HACCP planının kapsamı yani (işletmenin sorumluluğunun nerede başlayıp ve nerede bittiği) tanımlanmış mı?					
8. HACCP planının kapsamında gıda zincirinin hangi bölümünün dâhil edilmesi gerektiğini ve ele alınması gereken tehlike sınıflarını tanımlamış mı?					
C) ÜRÜNÜN TANIMLANMASI					
1. Ürünün ilgili güvenlik bilgilerini kapsayan eksiksiz bir tanımı yapılmış mı? Ürün tanımında gıda mevzuat şartlarına yer verilmiş mi?					
2. Bütün kriterler ürün özelliklerinde belirtilmiş mi?					
3. Satın alma prosedürü, girdi kontrol planı ve hammadde kayıtları, tedarikçi değerlendirme kriterleri, varsa tedarikçilerle sözleşmeler ve ilgili kayıtlar var mı ve etkin mi?					
4. Hammadde ve son ürün spesifikasyonu var mı?					
5. Son ürün kontrol planları ve/veya kayıtları var mı?					
D) HEDEFLENEN KULLANIMIN TANIMLANMASI					
1. Ürün özelliklerinde amaçlanan kullanım tarzı anlatılmış mı?					
2. Hedef tüketici grubu (genel, özel) ve tüketim şekli belirlenmiş mi?					

3. Duyarlı tüketici grupları (yaşlılar, bebekler, diyabetikler vb) ve diğer uyarılar yer alıyor mu?					
E) AKIŞ ŞEMASININ OLUŞTURULMASI					
1. Her ürün ve işlem için, tüm üretim aşamalarını kapsayan ana işlem şeması ve ayrıntılı (işlem aşamalarına dair kritik değerler, örneğin; pastörizasyon aşamasındaki sıcaklık-zaman vb.) bir akış şeması hazırlanmış mı?					
2. Akış şemalarında tekrar kullanım, atık ve ambalaj malzemesi belirtilmiş mi?					
3. İşyeri/fabrika çevresinin, mülklerin, tüm bölümlerin yerleşim planı var mı?					
4. Herhangi bir çapraz bulaşı kaynağı tanımlanmış veya belirtilmiş mi?					
5. Her bir işlem basamağının amacını açıkça belirten kısa bir tanımı var mı?					
F) AKIŞ ŞEMASININ YERİNDE DOĞRULANMASI					
1. HACCP ekibi, akış şemalarının yerinde doğrulanmasını gerçekleştirmiş mi?					
2. Doğrulamaların sıklığı prosedürde belirtilmiş mi?					
3. Akış şemasının yerinde doğrulanması sırasında bir farklılık tespit edilmiş mi?					
G) TEHLİKE ANALİZİNİN YAPILMASI					
1. Her ürün tipi veya ürün grubu için tehlike analizi gerçekleştirilmiş ve kayıt altına alınmış mı?					
2. Potansiyel tehlikelerin listesi var mı?					
3. Belirlenen potansiyel tehlikeler yeterli mi?					
4. Kontrol önlemleri tanımlanmış mı?					
5. Risk değerlendirmesi yapılmış mı?					
6. Üretim, dağıtım ve satışın tüm aşamalarında biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler belirtilmiş mi?					
7. HACCP ekibi planı hazırlarken kendi bilgi ve kaynaklarının dışında yardım alıyor mu? Kaynaklar dokümanite edilmiş mi?					
8. Her bir tehlikeyi kontrol altına alacak önleyici faaliyetler belirlenmiş mi? Önleyici faaliyetler tehlikeleri önlemekte, gidermekte veya kabul edilebilir düzeye indirmekte mi?					

9. Tehlikelerin önlenmesi, giderilmesi veya kabul edilebilir bir düzeye indirilmesi için uygun yöntem yok ise; işleme yöntemi, ürün veya iyi üretim uygulama önlemleri değiştirilmiş mi?					
10. Hammadde, ürün formülü, işleme metotları, dağıtım, satış, hedeflenmiş kullanım alanı veya hedef tüketici değişti ise tehlike analizi yeniden değerlendirilmiş mi?					
11. Onaylamalar yapılmış ve kaydedilmiş mi?					
H) KRİTİK KONTROL NOKTALARININ (KKN) TESPİTİ					
1. Her tehlike için KKN belirlenmiş mi?					
2. KKN'ları belirlenirken, bir ya da daha fazla karar ağacı kullanılmış mı?					
3. KKN'ları gerçekten de tehlikeyi kontrol altına alabilecek doğru noktalar olarak mı seçilmiş?					
4. KKN'ları, tanımlanmış gıda güvenliği tehlikelerinin kontrol altına alınabilmesi için yeterli mi?					
5. KKN'ları bilimsel verilerle desteklenmiş mi?					
I) KRİTİK LİMİTLERİN BELİRLENMESİ					
1. Her KKN için kritik limitler belirlenmiş mi?					
2. Bu limitler nasıl belirlenmiş?					
-Literatür kaynaklarından ise dokümente edilmiş mi?					
-Bizzat denemeyle ve/veya istatistiksel bir metot kullanılarak ise kayıtları var mı?					
3. Belirlenen kritik limitler bir tehlikenin önlenmesini, giderilmesini ve azaltılmasını sağlamak için yeterli mi?					
4. Kritik limitler doğrulanmış mı?					
İ) İZLEME SİSTEMİNİN UYGULANMASI					
1. KKN'larının etkili ve verimli bir şekilde kontrol edilmesini sağlayacak bir izleme sistemi var mı?					
2. İzleme prosedürleri, kimin, neyi, ne zaman ve ne sıklıkla, nerede ve hangi yöntemle izleyeceğini açıkça belirtiyor mu?					
3. Belirlenmiş olan izleme sıklığı tehlikeyi kontrol altında tutmak için yeterli mi?					

4. Mevcut cihazlar ve kullanılan yöntemler belirlenen kritik limitleri izlemek için yeterli mi?					
5. Ölçümlerin ve/veya ekipmanların güvenilirliğinin belirlenmesine (kalibrasyon programı vb.) yönelik prosedürler ve uygulama kayıtları var mı?					
6. İzleme sisteminde düzeltici faaliyetler belirtilmiş mi?					
7. İzleme kayıtları ve dokümanları sürekli olarak sorumlu kişi tarafından imzalanmış mı?					
8. İzleme kayıtları belirli bir sıklıkla doğrulanmış mı?					
J) DÜZELTİCİ FAALİYETLERİN UYGULANMASI					
1. Uygunsuzluk prosedürü ve kayıtları var mı?					
2. Düzeltici faaliyet prosedürü var mı?					
3. Her KKN için gerekli düzeltici faaliyet ve süresi belirlenmiş mi?					
4. Kayıtlarda KKN'da kritik limitlerinin dışına çıkıldığı olmuş mu?					
5. Gözlenen sapmalar için uygulanan düzeltici faaliyetler yeterli mi ve uygulama kayıtları var mı?					
6. Düzeltici faaliyetlerin gecikmeden yerine getirilmesini sağlayacak yetkilendirme ve sorumluluk hiyerarşisi prosedürde açıkça belirtilmiş mi?					
7. Belirlenen düzeltici faaliyetler süreci, kontrolden çıkan KKN'nı tekrar kontrol altına alabilecek nitelikte mi?					
8. Belirlenen düzeltici faaliyetler şüpheli ürün/uygun olmayan ürün partisinin tümünü tespit etme ve düzeltebilme özelliğine sahip mi?					
9. Belirlenen düzeltici faaliyetler, istenmeyen durumun tekrar oluşmasını önleyecek nitelikte mi?					
10. Uygun olmayan ürünler için, ürün geri çağırma prosedürü ve uygulama kayıtları var mı?					
11. Uygun olmayan ürün imha prosedürü ve uygulama kayıtları var mı?					
12. İzlenebilirlik prosedürü var mı?					
13. Acil durumlar prosedürü var mı?					
14. Müşteri şikayetleri prosedürü var mı?					

K) DOĞRULAMA VE GEÇERLİ KILMA					
1. Tarafsızlığı sağlayacak şekilde bir doğrulama ekibi oluşturulmuş mu?					
2. Doğrulama ve geçerli kılma prosedürü var mı?					
3. Doğrulama Prosedürü; uygunsuzluk raporları, sanitasyon sonuçları ve kritik limitlerin geçerli kılınması, iç ve dış tetkik sonuçlarının gözden geçirilmesi, müşteri şikayetleri, acil durum uygulamaları ve piyasadan geri çekme uygulamaları konularını içeriyor mu?					
4. Doğrulama ve geçerli kılma prosedürleri, tehlikelerin eksiksiz ve doğru olarak saptanmasını ve önerilen plan kapsamında etkin biçimde kontrol edilmesini sağlıyor mu?					
5. Doğrulama faaliyeti, HACCP sistemi ve kayıtlarının incelenmesini içeriyor mu?					
6. Doğrulama faaliyetleri, sapmaların ve ürün imhalarının incelenmesini içeriyor mu?					
7. Doğrulama faaliyetleri KKN'lerin kontrol altında tutulduğunu teyit ediyor mu?					
8. Doğrulama faaliyetleri, HACCP planının tüm unsurlarının yararlarını teyit edecek onaylama faaliyetlerini içeriyor mu?					
9. Her doğrulama faaliyeti için kayıt tutulmuş mu?					
10. Doğrulama sıklığı, HACCP sisteminin etkin bir şekilde çalışıp çalışmadığının teyidi için yeterli seviyede mi?					
11. Doğrulama, HACCP planının bilimsel ve teknik girdilerinin değerlendirilmesini hedefliyor mu ve HACCP planını destekleyen bilgilerin doğru olduğunu gösteriyor mu?					
12. HACCP ekibi yönetim sisteminin sürmekte olan amaca uygunluğunu ve etkinliğini gözden geçirmekte mi?					
13. Gözden geçirme sonuçlarının kayıtları tutulmakta mı?					
14. HACCP planı güncelleştirme yada revizyonların kaydına esas teşkil edecek bir sistem var mı?					
15. HACCP planı doğrulama faaliyetleri sonucu hiç revize edilmiş mi, şayet öyleyse, bu konuda kayıtlar ve dokümanlar var mı?					

16. İşletmede tüm çalışanlar HACCP konusunda eğitim almışlar mı ve eğitim kayıtları var mı?					
L) DÖKÜMANTASYON VE KAYIT TUTMA SİSTEMİ					
1. HACCP doküman ve kayıtların yönetimi için bir prosedür var mı?					
2. HACCP sisteminin uygulanmasında etkin ve doğru dokümantasyon ve kayıt tutma sistemi var mı?					
3. Dokümantasyon ve kayıt tutma, operasyonun özelliklerine ve büyüklüğüne uygun mu?					
4. Doküman ve kayıtlar onaylı mı?					
5. HACCP dokümanı ve kayıtları kolay elde edilebilir mi?					
6. HACCP el kitabının içeriği bir indekste özetlenmiş mi?					
7. Her KKN için kayıtlar muntazam olarak tutulmakta mı?					
8. Personel eğitim programlarının kayıtları var mı?					
9. Tetkik için tüm HACCP kayıtları ve dokümanları mevcut mu?					
10. Tüm doküman ve kayıtlar en az iki yıl süre ile saklanıyor mu?					

HACCP Tetkik Ekibinin:

Adı-Soyadı :	Adı-Soyadı :	Adı Soyadı :
Unvanı :	Unvanı :	Unvanı :
İmza – Tarih :	İmza – Tarih :	İmza – Tarih :
Adı-Soyadı :	Adı-Soyadı :	
Unvanı :	Unvanı :	
İmza – Tarih :	İmza – Tarih :	

İşletme Yetkilisi/Sahibi:

Adı-Soyadı:
Unvanı:
İmza-Tarih:

EK – 4 RESMİ KONTROL RAPORU

Seri No:

RESMİ KONTROL RAPORU

Tarih :
Yasal Dayanak : 5996 sayılı Kanun
Resmi Kontrolün Başlangıç Saati : Bitiş Saati:
İşletmenin Adı :
İşletmenin Adresi / Tel/ Faks :
İşletme Sahibinin Adı Soyadı :
Vergi Dairesi ve Vergi / T.C. Numarası :
İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı No : Kayıt/Onay No:
Gıda Üreten İşyeri : Perakende : Faaliyet Konusu :
Resmi Kontrolün Amacı :
Önceki Resmi Kontrolde Belirtilen ve Düzeltilmeyen Hususlar:

Resmi Kontrol Sonucu:

<u>Resmi Kontrol Ekibinin:</u>		<u>İşletmeci ve/veya yetkilisinin:</u>	
Adı-Soyadı :	Adı-Soyadı :	Adı Soyadı :	
Unvanı :	Unvanı :	Unvanı :	
İmza – Tarih	İmza – Tarih :	İmza – Tarih :	



GIDA GÜVENLİĞİ FOOD SAFETY



Ek: 6

T.C.
ANTALYA VALİLİĞİ
GIDA GÜVENLİĞİ EYLEM KURULU
REPUBLIC OF TURKEY
GOVERNORSHIP OF ANTALYA
FOOD SAFETY ACTION COMMITTEE

NO:

TARİH

İŞYERİNİN UNVANI VE ADRESİ

BU İŞYERİ GIDA GÜVENLİĞİ
BEYAZ BAYRAK BERATINA
UYGUN GÖRÜLMÜŞTÜR

2013

THIS ENTERPRISE
FULFILLS THE REQUIREMENTS FOR
FOOD SAFETY WHITE FLAG BREVET

T.C.
ANTALYA VALİLİĞİ



BU TESİS,
“BEYAZ BAYRAK”
GIDA GÜVENLİĞİ ÖDÜLÜ NE
SAHIPTİR.

THIS ENTERPRISE IS THE OWNER OF

“WHITE FLAG”
FOOD SAFETY AWARD

Ödül koşullarının devamlılığı Antalya Valiliği tarafından denetlenmektedir.
Permanency of award conditions is inspected by The Governorship of Antalya.