

İşletme için genel tasarım prensipleri:

- İstenen kalitede güvenli gıdaların üretilebilmesi öncelikle iyi bir hijyenik alt yapı ile sağlanır.
- İşletme tasarımı gıda güvenliği ve çevre kanunlarına uygun olmalıdır.
- Yerleşim temizlik ve bakım için ekipmanlara kolay ulaşılabilecek şekilde olmalıdır.
- Dış kapılar doğrudan üretim alanına açılmamalıdır.

-
- Personel hijyeni için yeterli alan olmalıdır.
 - Tuvaletler doğrudan gıda işleme alanına açılmamalıdır.
 - İş akışı devamlı olmalı ve hammaddeden son ürüne doğru ilerlemelidir. Böylece temizlik kolaylaşır ve çapraz bulaşma önlenir.
 - Kirlerin birikeceği boşluk alan, bağlantı yerleri, girilmeyen alanlar olmamalıdır.

-
- Kontrol ve temizlik için bütün alanlar kolay ulaşılabilir olmalıdır.
 - Keskin köşeler, dik açılar olmamalıdır. Köşeler içbükey olarak yuvarlatılmalıdır.
 - İşletme yerleşimi, yeterli temizlik ve dezenfeksiyonun yapılmasına uygun olmalıdır. Ekipmanlar tabandan 30 cm yüksekte veya tabana tamamen bitişik olmalıdır.
 - Ekipman çevresinde ve üzerinde temizlik, kontrol ve bakım için en az 1 metre boşluk olmalıdır.

-
- Yeterli drenaj yapılabilmesi için, hangi ekipmanların altında drenaj bulunması gerektiği göz önüne alınmalı ve eğim, temiz alandan kirli alana doğru akış sağlayacak şekilde olmalıdır.
 - Yüzey sularının atık drenaj sistemine karışması önlenmelidir. Çünkü atık su işleme maliyetleri işlenen hacme bağlıdır. Bu nedenle drenaj sistemleri oluşturulurken kademelendirme yapılmalıdır.

-
- Bütün yüzeyler düzgün, emici olmayan, açık renkli, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir yapıda olmalıdır.
 - Duvarların bağlantı yerleri toz ve kir birikmesinin önleyecek şekilde olmalıdır.
 - Işıklandırma en az gün ışığına eş değer olacak şekilde planlanmalıdır.
 - İşletme için; ideal olarak hava kalitesinin iyi olduğu, diğer endüstrilere ait fabrikaların bulunmadığı, hava kirliliği probleminin olmadığı yerler tercih edilmelidir.

İşletme çevresi:

- İşletme çevresi hammaddeleri, üretim alanını ve üretilen ürünleri bulaşmadan koruyan önemli bir engeldir. İyi planlama ve uygun alt yapı ile bulaşmalar en aza indirilebilir.

Peyzaj (arazinin düzenlenmesi);

- Kemirici, kuş ve böceklerden korunmak için binanın hemen bitişiğinde ağaç ve dallar en az 10 metre ve çimler en 1 metre uzakta olmalıdır.

-
- Estetik bir çevre, firma imajını güçlendirir ve çalışanların moralini yükseltir.
 - İşletme çevresindeki taşıt trafiği binaya giren toz, toprak miktarına etki eder. Bulaşmayı önlemek için kirli araçların belli yerlerden geçişine izin verilmemelidir.
 - Servis ve park alanları; taş döşeli veya asfalt yapılmalı, yağmur suları kolayca drene olmalıdır.

-
- İşlek olan cadde tarafında işletmenin en güzel görünen açısı görülecek şekilde bina yerleşimi sağlanmalıdır.
 - Çevre düzenlemesi ve bahçeler firma imajına katkı sağlamaktadır. Küçük rekreasyon alanları çalışanlara moral motivasyon sağlamaktadır. Çalışanlar onlar için ayrılan yerde yemek yemelidirler, yemekler dışarıya çıkarılmamalıdır. Dökülen yiyecek maddeleri böcekler, kemirgenler, kedi ve kuşlar için cezbedici olmakta ve kontaminasyon riskini artırmaktadır.