

SU ÜRÜNLERİNDE HİJYEN

SU ÜRÜNLERİ İŞLETMELERİ İÇİN İYİ HİJYEN UYGULAMALARI

- Faaliyet alanına göre değişmekle beraber bir işletme genel olarak, ham madde kabul, ön muhafaza, işleme ve değerlendirme alanları, paketlenme, ambalaj yerleri, ambalaj maddesi deposu ile soğuk muhafaza odalarına sahip olmalıdır.



- İşletmede idari birim, personel soyunma ve giyinme yerleri, yemekhane, duş, tuvalet gibi sosyal kullanım alanları, işleme ve değerlendirme alanı ile direk temas halinde olmamalıdır.
- İşletmenin dış çevresinden gelebilecek her türlü bulaşma ve kirlenmeye karşı korunaklı olmalı, bu amaçla gerekli tedbirler alınmalıdır. İşletmenin çevresi bakımlı, temiz, tertipli ve düzenli olmalıdır. Binaların dışı boyalı, badanalı, temiz ve bakımlı bulunmalıdır.
- İşletme, zararlı canlılar ile toz ve duman gibi çevresel kirleticilerin girmesini önleyecek biçimde planlanmalıdır. Çevrede kirliliğe yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri ve zararlı canlıların yerleşmesine uygun ortamlar bulunmamalıdır.







Zemin, Duvar ve Tavan

- Bina içi birimlerde zemin, su geçirmez, kaygan olmayan, yıkanabilir, aşınmaya ve ağırlığa dayanıklı, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemedен yapılmalıdır.

