

SU ÜRÜNLERİNDE HİJYEN

Tuvaletler

- Tuvaletler, hiçbir şekilde doğrudan gıda maddelerinin bulunduğu mekanlara ve üretim alanlarına açılmamalıdır.
- İşletmelerde personel sayısına göre yeterli sayıda tuvalet bulunmalıdır.
- Tuvaletlerde dezenfektanlı sıvı sabun, tek kullanımlık kağıt havlu ve atılan kağıt havluların toplandığı ağızları kapalı ve sızdırmaz çöp kovaları bulunmalıdır.
- Tuvaletler temiz ve bakımlı, havadar ve ışıklandırılmış olmalıdır.

El Yıkama Evyeleri

- İşletmelerde uygun noktalarda yeterli sayıda pedallı veya fotoselli el yıkama evyesi bulunmalıdır.
- El yıkama evyeleri sıcak ve soğuk su sağlamalı, el yıkama ve hijyenik el kurutma için gerekli malzemeler ile donatılmış olmalıdır.
- El yıkama evyelerinin temiz, sağlam ve çalışır durumda tutulması gerekmektedir.



Hijyen Bariyerleri

- İşleme alanına girişte el ve ayak dezenfeksiyonunu sağlayacak hijyen bariyerleri bulunmalıdır .
- Bu amaçla ;İşletmede işleme ve değerlendirme alanına girişte içinde dezenfektan madde içeren sabit havuz bulunmalı ve bu suretle ayak dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.

- Havuz, girişi kapatacak genişlikte ve üzerinden atlanarak geçilemeyecek mesafeyi sağlayan bir boyutta olmalıdır. Personelin işleme ve değerlendirme ünitesine girişinde yer alan dezenfeksiyon havuzunun derinliği, tesiste alaturka tuvalet varsa, çizmenin ayak bileği seviyesi üzerinde, tesiste alafranga tuvalet varsa, çizmenin ayak bileği seviyesinde olmalıdır.

Soyunma Odaları

- İşletmede, personele ait yeterli sayıda soyunma odaları bulunmalı, soyunma odaları, üretim alanından ve tuvaletlerden ayrı girişe ve alana sahip olmalıdır.
- Soyunma, odalarında işçi sayısına göre dolap bulundurulmalı, dolaplar, günlük giysiler ile işyerinde çalışma esnasında kullanılan koruyucu giysiler ayrı bölümlerde muhafaza edilecek şekilde ve üzerine herhangi bir şey konulmasını engellemek amacıyla eğimli bir şekilde yapılmış olmalıdır.

- Dolapların kime ait olduğu tanımlanmış olmalıdır (İsim veya numara).
- Soyunma odalarının temiz, bakımlı ve düzenli olmalı, hijyen kurallarını hatırlatıcı levhalar bulundurulmalıdır. Personelin kullanımına verilen dolaplar, sağlık koşulları ve doğru şekilde kullanılmalari açısından, hijyenden sorumlu kişi tarafından rasgele ve rutin zamanlarda kontrol edilmelidir. Bu kontrollerin kayıtları tutulmalıdır.

Aydınlatma

- İşletme gün ışığına eşdeğer bir şekilde doğal ve/veya yapay olarak aydınlatılmış olmalıdır.
- Aydınlatma su ürünlerini etkilemeyecek, doğal yapılarını ve renklerini değiştirmeyecek özellikte yapılmalıdır.
- Asılı veya sabit haldeki aydınlatma cihazları kapsüllenmiş olmalıdır.

