

SU ÜRÜNLERİNDE HİJYEN

Bakım ve Kalibrasyon

- İşletmelerde kullanılan alet ve ekipmanlar (işleme makineleri, teraziler, işleme bantları, soğuk-donmuş muhafazalar vb.) için planlanmış periyodik bakım ve kalibrasyon programı oluşturulmalı, bu programa uygun bakım, onarım ve kalibrasyonu yapılmalı ve kayıtları tutulmalıdır.
- Bakım ve onarımların yapıldığına dair kayıtlar tutulmalıdır.
- Bakım personelinin ve kullanılan aletlerin, gıda üretilen alanlara getirilmesi gerekirse gerekli hijyen kurallarına uyulması sağlanmalıdır.
- Satın alınan her alet ve ekipmanın kullanım ve bakım kılavuzları muhafaza edilmeli ve talimatlara uyulmalıdır.
- işletme genelinde uygulanan bakım programı çerçevesinde uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda, tanımlanmış düzeltici faaliyet uygulanmalı ve kayıtları tutulmalıdır.

Su ve Buz Güvenliği

- İşletmede üretimin çeşitli safhalarında kullanılmak için yeterli miktarda, içilebilir nitelikte olan ve Sağlık Bakanlığınca 17 Şubat 2005 tarih ve 25730 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan “İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik” kriterlerini sağlayacak su bulunmalıdır.
- Suyun sürekli ve yeterli sağlanması, depolanması, basınç ve sıcaklığının ayarlanması için uygun sistem bulunmalıdır.
- Su depoları veya su tankları, üstü kapalı, çevrenin olumsuz şartlarından etkilenmeyecek şekilde yapılmalı, temiz ve bakımlı olmalı, kontrolünün kolay yapılabileceği yerde bulunmalı veya kontrolüne yönelik yeterli tedbirler alınmalıdır.
- İşletmenin su tesisatında, suyun kalitesinin yükseltilmesi amacıyla klorlama, filtre, ultraviyole v.b. sistemler bulunmalıdır.
- Yangın söndürme, buhar üretimi, soğutma ve benzeri diğer amaçlar için, içilmeyen su kullanıldığında, bu su tümüyle ayrı bir sistemde sirküle olmalı, su ürünleri ile temas eden su ile karışması tümüyle engellenmelidir.

Temizlik ve Dezenfeksiyon

- Temizlikte kullanılan deterjan ve dezenfektanlar toksik etki göstermeyen özellikte ve ilgili otoritelerce onaylanmış olmalıdır.
- Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri, gıda maddelerinden ayrı kapalı ve bağımsız bir yerde saklanmalı ve kullanma dozunun belirlenen oranda uygulanmasına dikkat edilmelidir.
- Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri daima açıkça anlaşılabilir bir şekilde işaretlenmiş olmalı, gıda maddesi veya içecek kaplarına doldurulmamalı, başka kaba aktarma/boşaltma sırasında üzeri etiketsiz kaplar kullanılmamalıdır.

Temizlik ve Dezenfeksiyon Planı

- Temizlik ve dezenfeksiyona yönelik bir plan oluşturulmalı, temizlik ve dezenfeksiyon bu plana uygun olarak yapılmalıdır. Temizlenecek alan, alet ve ekipman, donanım, temizleme ve dezenfeksiyon sıklığı, uygulanacak yöntem, kullanılacak kimyasallar ve konsantrasyonları ve bu işi yapan kişi planda belirtilmelidir. Uygulama hakkında duvar panoları yapılmalı ve ilgili yerlere asılmalıdır. Yapılan temizlik ve dezenfeksiyon planlarının kontrolüne yönelik Kontrol formları hazırlanmalıdır. Bu formlar işletmenin ilgili bölümlerine asılarak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri, sorumlu kişilerce kontrol edilmeli ve kayıtları tutulmalıdır.

Temizlik ve Dezenfeksiyon Yöntemi

- Mekanların, donanımların, alet ve ekipmanların temiz olmasının, gıda hijyeni ve güvenliği üzerinde büyük bir etkisi bulunmaktadır. Kirler, mikroorganizmalar için ideal bir üreme ortamı yaratır ve haşereleri çekerler. Bu nedenle düzenli aralıklarla temizlik ve gerekiyorsa dezenfeksiyon yapılmalıdır.
- Temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerine başlanmadan önce su ürünleri ortamdan uzaklaştırılmalıdır.
- Temizleme ve dezenfeksiyon kullanılan temizlik ve dezenfeksiyon maddesine bağlı olmakla birlikte, çalışma esnasında oluşan artıklar kaba temizlik yapılarak uzaklaştırılır, daha sonra temizlik, durulama, kurutma, dezenfeksiyon, durulama ve kurutma sıralamasına uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon tamamlanır.
- Üreticinin, temizlik veya dezenfeksiyon maddesi kullanımına yönelik, özellikle dozaj, sıcaklık veya etki süresi ilgili talimatları dikkate alınmalıdır.

İşletme Temizliđi

- İşletmede; zemin, duvarlar, tavan, kapı ve pencereler temizlik planında belirtilen sıklıkta temizlenmeli, duvar ve tavanda küflenme, nem birikmesi önlenmelidir. Duvar köşeleri, boru döşenmiş bölgeler temiz tutulmalı bu bölgelerde örümcek ağı vb. kirlerin birikmesine engel olunmalıdır.
- İşletme çevresinin ve su deposunun temizliği temizlik planına uygun olarak yapılmalıdır.

Alet ve Ekipman Temizliđi

- Tesiste kullanılan her türlü alet ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyonunu sağlayacak sistem ve düzenek olmalıdır
- Üretimde kullanılan bıçaklar, soğuk su ile ön yıkama yapıldıktan sonra belirlenen oranlarda deterjan ve sıcak su (70-80°C) ile temizlik planında verilen sıklıkta temizlenmeli, kullanılmadığı zamanlarda belirlenen oranda hazırlanan dezenfektanlı su içinde bekletilmeli, her kullanım öncesi sıcak su ile durulanmalıdır.
- Plastik kasalar, soğuk su ile ön yıkama yapıldıktan sonra, sıcak ve belirlenen oranda deterjan içeren basınçlı suyla yıkanmalı, gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.
- Kullanılan hortumlar, zeminden uzakta, askıya alınmış olmalıdır.

Soğuk ve Donmuş Muhafaza Depolarının Temizlenmesi

- Soğuk ve donmuş muhafaza depolarının temizlik planında belirtilen sıklıkta temizlenmeli ve ihtiyaca göre dezenfekte edilmeli ve kayıtları tutulmalıdır.
- Bu depolarda bulunan soğutma donanımlarının temizlik işlemleri hakkında üreticisinden bilgi alınmalıdır.