



T.C.
TURGUTLU KAYMAKAMLIĞI
İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü

Sayı : E-98234785-136-21662669
Konu : Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve
Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin
Hijyen Yönünden Denetlenmesi

04.03.2021

.....MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi :Manisa Valiliği Özel Kalem Müdürlüğünün 02.03.2021 tarih ve 870-3632 sayılı yazısı

Okul/Kurum yöneticilerinin ilgi yazı ve eklerinde belirtilen hususları titizlikle yerine getirmeleri, düzenli ve sürekli olarak yapılan denetimlere ait doldurulan kontrol ve denetim formlarını, İş Sağlığı ve Güvenliği dosyasında muhafaza etmeleri hususunda;
Gereğini rica ederim.

Zekeriya ÇAMLIBEL
Müdür a.
Şube Müdürü

Ek:İlgi yazı ve ekleri (18 sayfa)

Adres : Yedi Eylül Mah.Arabacılar Sok.No:28

Telefon No : 0 (236) 313 22 46
E-Posta: turgutlu45@meb.gov.tr
Kep Adresi : meb@hs01.kep.tr

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/meb-ebys>

Bilgi için: Ayşe Bircan ORHAN-VHKİ-ISG

Unvan : Veri Hazırlama ve Kontrol İşletmeni

İnternet Adresi: <http://turgutlu.meb.gov.tr/>

Faks:2363132173

Bu evrak güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır. <https://evraksorgu.meb.gov.tr> adresinden 01af-0daf-341b-b93f-b592 kodu ile teyit edilebilir.



T.C.
MANİSA VALİLİĞİ
Özel Kalem Müdürlüğü

Sayı :E-31323300-870-3632

26.02.2021

Konu :Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen
Yönünden Denetlenmesi

Turgutlu Kaymakamlığına

- İlgi : a) Milli Eğitim Bakanlığının 10.03.2016 tarih ve E.2852893 sayılı yazısı.
b) Milli Eğitim Bakanlığının 10.11.2020 tarih ve E.16476274 sayılı yazısı.

1 Şubat 2021 tarihinde gerçekleştirilen Cumhurbaşkanlığı Kabine Toplantısında alınan karar gereği 1 Mart 2021 tarihinden itibaren kademeli olarak yüz yüze eğitime geçilmesi planlanmaktadır. Yüz yüze eğitim sürecinde, öğrencilerimizin sağlıklı beslenmesi önem arz etmektedir. Bu nedenle okul kantinlerinde satılan gıda maddelerinin, Milli Eğitim Bakanlığının ilgi genelgeleri doğrultusunda düzenli olarak denetlenmesi gerekmektedir. Genelgede belirtilen denetimlere ilaveten, okul yöneticileri de okul kantinlerini sürekli olarak denetlemek ve gözetlemekle yükümlüdürler. Okul müdürleri ve kantinden sorumlu müdür yardımcıları, okul kantinlerinde satılması yasaklanmış gıdaların satışını kesinlikle engelleyeceklerdir. Eğitim kurumlarında satışına izin verilen gıdaların yönetmelikte belirlenmiş kurallara uygun satışını sağlayacaklardır.

Bu amaçla haftada bir kaç kez, habersiz olarak ve günün farklı saatlerinde kantin denetimi yapılacaktır. Kaymakamlar ve İlçe Milli Eğitim Müdürleri tarafından, okul yöneticilerinin kantin denetimlerini sürekli yapmaları sağlanacaktır.

Gereğini rica ederim.

Ek:

- 1- Genelge (6 sayfa)
2- Genelge (11 sayfa)

Dağıtım:

17 İlçe Kaymakamlığına
Manisa İl Milli Eğitim Müdürlüğüne

İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü
26.02/2021
KAYMAKAM

Yaşar KARADENİZ
Vali

982

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Doğrulama Kodu: 3ITyXR-h//jDi-uSwmob-+Dkpug-1SjBxh09 Doğrulama Linki:

<https://www.turkiye.gov.tr/icisleri-ebys>

KAYIT	TARİH	02.03.2021
	SAYI	21538940
	DOSYA NO	



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Destek Hizmetleri Genel Müdürlüğü

Sayı : 24301423-10.06.01-E.16476274
Konu : Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve
Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin
Hijyen Yönünden Denetlenmesi

10.11.2020

GENELGE
2020/8

- İlgi :a) 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu.
b) 1593 Sayılı Umumî Hıfzıssıhha Kanunu.
c) 1739 Sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu.
ç) 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu.
d) 6245 Sayılı Harcırah Kanunu.
e) 5362 Sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Meslek Kuruluşları Kanunu.
f) 6502 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun.
g) Tarım ve Orman Bakanlığının 05.02.2013 tarihli ve 28550 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği.
ğ) Tarım ve Orman Bakanlığının 17.12.2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik.
h) Millî Eğitim Bakanlığının 07.09.2013 tarihli ve 28758 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği.
ı) Millî Eğitim Bakanlığının 09.02.2012 tarihli ve 28199 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Okul-Aile Birliği Yönetmeliği.
i) Sağlık Bakanlığının 29.07.2015 tarihli ve 29429 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İlkyardım Yönetmeliği.
j) Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığının 17.07.2013 tarihli ve 28710 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik.
k) Sağlık Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı ve Tarım ve Orman Bakanlığının 05.07.2013 tarihli ve 28698 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hijyen Eğitimi Yönetmeliği.
l) Tarım ve Orman Bakanlığının 19.02.2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği.
m) Tarım ve Orman Bakanlığının 22.10.2020 tarihli ve 31282 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Okul Gıdası Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2020/23).

Bakanlığımıza bağlı resmî ve özel okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane,

Adres: MEB Beşevler Kampüsü J Blok Zemin Kat /ANKARA

Elektronik Ağ: <http://merkezisgb.meb.gov.tr>

e-posta: mbilgi_isgb@meb.gov.tr

Bilgi için: Sağlık Hizmetleri

Tel: 0 (312) 413 36 69

Faks: 0 (312) 413 13 84

kantin/kooperatif, kafeterya, büfe ve çay ocağı gibi gıda işletmelerinin gıda güvenilirliği ve hijyen şartları bakımından denetimi, izleme ve değerlendirmesi İlgili (a-b-c-ç)'de kayıtlı Kanun, İlgili (g)'de kayıtlı Yönetmelik ile İlgili (m)'de kayıtlı Tebliğ doğrultusunda yürütülmektedir.

Temel eğitim ve ortaöğretim yaş grubundaki çocuklarda kontrolsüz bir şekilde tüketilen enerji değeri yüksek, besin değeri düşük yiyecek ve içeceklerin yetersiz, dengesiz beslenmeye bağlı olarak şişmanlık (obezite), zayıflık, kemik/diş sağlığı bozuklukları, çeşitli vitamin ve mineral yetersizliklerine neden olduğu ve yetişkinlik döneminde görülen bazı kronik hastalıklara (kardiyovasküler hastalıklar, diyabet, bazı kanser türleri vb.) zemin oluşturduğu bilinmektedir. Bazı bulaşıcı hastalıklar ile gıda zehirlenmelerinin kaynağını gıda güvenilirliği kurallarına uyulmadan üretilen, satışa veya tüketime sunulan gıda maddeleri teşkil etmektedir.

Öğrenci, kursiyer ve çalışanlara (kantin/kooperatif yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde) doğru beslenme alışkanlıkları kazandırılması, sağlıklı beslenme ortamları oluşturulması ve bunların güvenilir gıdaya erişimleri konusunda bazı önlemlerin alınması zorunluluk haline gelmiştir.

Bu kapsamda; gıda işletmelerinde Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu tavsiye kararlarına uygun olarak belirlenen okul gıdası kriterlerine uyum sağlanması ve İlgili (g)'de kayıtlı Yönetmelik'e göre güvenilir gıda üretimi için gerekli olan hijyen şartlarının (personel, ekipman, ham madde, ortam hijyeni vb.) oluşturulması, üretim ve servis aşaması da dâhil olmak üzere öğrencilerin sağlığı açısından risk oluşturabilecek nedenlerin ortadan kaldırılması amacıyla aşağıda belirtilen esaslara göre denetim, gözetim ve sistem yönetimi uygun görülmektedir.

Buna göre;

A- Denetim Faaliyetleri:

1. Okul/Kurumların Denetim Faaliyetleri:

a) Elli ve daha fazla çalışanı bulunan okul/kurumlarda gıda işletmelerinin denetimleri, okul/kurum işveren/işveren vekili (okul müdürü/müdür yardımcısı) başkanlığında "Okul/Kurum İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulu"ndan iki üye ve okul aile birliği yönetiminden 1 (bir) velinin katılımı ile oluşturulan komisyonca her ay gerçekleştirilir.

b) Elliden az çalışanı bulunan okul/kurumlarda gıda işletmelerinin denetimleri, okul/kurum işveren/işveren vekili (okul müdürü/müdür yardımcısı) başkanlığında "Okul/kurum İş Sağlığı ve Güvenliği Ekibi veya Okul/Kurum Risk Değerlendirme Ekibi"nden iki üye ve okul aile birliği yönetiminden 1 (bir) velinin katılımı ile oluşturulan komisyonca her ay gerçekleştirilir.

c) Denetimlerde yer alan komisyon üyelerinin "Okul/Kurum Gıda İşletmesi Denetimi Eğitimi" almaları sağlanır.

ç) Bakanlığımıza bağlı Okul/kurumlarda gıda işletmelerinin denetimleri, <http://merkezisgb.meb.gov.tr/www/gida-isletmeleri-denetimi/dosya/40> sayfasında yayımlanan "Okul/Kurum Yemekhane, Kantin/Kooperatif, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı Gibi Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimine İlişkin Uygulama Kılavuzu (Denetim Uygulama Kılavuzu)" ve ekinde yer alan formlara uygun olarak gerçekleştirilir.

d) Gıda işletmeleri denetiminde okul/kurum müdürlüklerince gıda güvenilirliği açısından tespit edilen büyük uygunsuzlukların bildirim, aynı gün içerisinde İl/İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü tarafından İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve İl Sağlık Müdürlüğü/İlçe Toplum Sağlığı Merkezlerine denetim uygulama kılavuzuna uygun olarak yapılır.

e) Okul/Kurum müdürlüklerince küçük uygunsuzluk tespit edilmesi hâlinde, İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü İş Sağlığı ve Güvenliği Bürosu (İlçe İSG Büro)/İl İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimlerine (İl İSGB) 3 (üç) iş günü içinde bildirim yapılır.

2. İlçe Millî Eğitim Müdürlükleri Denetim Faaliyetleri:

Adres: MEB Beşevler Kampüsü J Blok Zemin Kat /ANKARA

Elektronik Ağı: <http://merkezisgb.meb.gov.tr>

e-posta: mbilgi_isgb@meb.gov.tr

Bilgi için: Sağlık Hizmetleri

Tel: 0 (312) 413 36 69

Faks: 0 (312) 413 13 84

a) İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü İSG Bürolarınca, Kaymakamlık Makam Onayı ile "İlçe Gıda İşletmeleri Denetim Ekipleri" kurulur.

b) İlçe Gıda İşletmeleri Denetim Ekipleri, İl Millî Eğitim Müdürlüğü gıda işletmeleri denetim komisyonu havuzunda yer alan bir temsilcinin başkanlığında, İlçe Toplum Sağlığı Merkezi (TSM) ve İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer temsilciden oluşturulur.

c) Denetimler; İlçe İSG Bürosu yöneticisi koordinesinde, ilçe sınırları içerisinde bulunan okul/kurumlarda her eğitim öğretim yılında en az bir defa; insan sağlığı ve gıda güvenilirliği açısından tehlike oluşması ve acil tedbirler gerekmesi durumunda (okul/kurum denetim komisyonunca yapılan denetim ve kontrollerde gıda güvenliği ile ilgili büyük uygunsuzluklar aynı gün, diğer küçük uygunsuzluk bildirimleri ve şikâyetler ise 3 iş günü içinde) ivedilikle yapılır.

ç) Denetimler, Denetim Uygulama Kılavuzu ve ekinde yer alan formlara uygun olarak gerçekleştirilir.

d) İlçe gıda işletmeleri denetim ekiplerince ilgili kılavuza göre denetim, bildirim, uygunsuzluk takip denetimleri gerçekleştirilir. Denetim sonunda düzenlenen raporlar 3 iş günü içerisinde ilçe denetim ekibi başkanı tarafından İlçe İSG Bürolarına teslim edilir.

e) Denetim sürecinde belirlenen uygunsuzlukların ortadan kaldırılmaması hâlinde "Millî Eğitim Bakanlığı Okul Aile Birliği Yönetmeliği"ne göre gıda işletmeleri ile yapılan sözleşmenin fesih süreci ve gıda işletmelerine uygulanacak cezai müeyyideler Okul Müdürlüğü ve İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü tarafından takip edilir.

f) İlçe denetim raporlarının İlçe İSG Bürolarınca Denetim Uygulama Kılavuzu'na uygun olarak İl İSGB'ye, İlçe Toplum Sağlığı Merkezine ve İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne iletilmesi sağlanır.

3. İl Millî Eğitim Müdürlükleri Denetim Faaliyetleri:

a) 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu'na göre büyükşehir olmayan illerde, İl Gıda İşletmeleri Denetim Ekipleri oluşturulur. Büyükşehir olan illerde ise denetimlerin tarafsızlık, gizlilik, tutarlılık, geçerlilik ve sürdürülebilirlik ilkesi içerisinde koordine edilmesi sağlanır.

b) İl Millî Eğitim Müdürlüklerinde gıda işletmelerinin kontrol, denetim, izleme ve değerlendirme faaliyetleri İl İSGB koordinatörü yönetiminde İl Sağlık Hizmetleri sorumlusu tarafından yürütülür.

c) İl İSGB'lerce, İl/İlçe Denetim Ekiplerinde yer alacak ve yeterli sayıda üye bulunan denetim komisyonu üye havuzu oluşturulur.

ç) Gıda işletmeleri denetim komisyonu üyesi havuzunda (öncelikli olarak sağlık hizmetleri alanı öğretmenlerinden, bulunmaması hâlinde biyoloji, sağlık bilgisi, yiyecek-içecek hizmetleri, gıda teknolojisi, kimya/kimya teknolojisi, sınıf veya diğer alan öğretmenlerinden) görev alan personelin "Okul Sağlığı Hizmetlerinde Denetim Komisyonu Üyesi Eğitimi Kursu"nu almaları sağlanır.

d) İl İSGB'lerce oluşturulan denetim komisyonu üye havuzundaki personelin Valilik Onayı alınarak görevlendirmeleri sağlanır. Onaya uygun olarak görevlendirilen personelin bilgilerinin MEBBİS+İSGB Modülü'ne girişleri sağlanır.

e) İl Denetim Ekipleri; gıda işletmeleri denetim komisyonu üye havuzundan bir temsilcinin başkanlığında, İl Sağlık Müdürlüğü ve İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer temsilciden oluşturulur.

f) Büyükşehir olmayan illerde; il mücavir alan sınırları içinde bulunan okul/kurumlarda gıda işletmelerinin denetimleri için İl Denetim Ekiplerince, İlçe Millî Eğitim Müdürlükleri için yukarıda açıklanan denetim faaliyetleri gerçekleştirilir.

g) Denetimler, yolluk ve yevmiye gerektirmeyecek şekilde, İl Millî Eğitim Müdürlüklerince araç tahsis edilerek planlanır; yolluk, yevmiye ve konaklama ihtiyaçları gerekmesi hâlinde ise İlgi

Adres: MEB Beşevler Kampüsü J Blok Zemin Kat /ANKARA

Bilgi için: Sağlık Hizmetleri

Elektronik Ağ: <http://merkezisgb.meb.gov.tr>

Tel: 0 (312) 413 36 69

e-posta: mbilgi_isgb@meb.gov.tr

Faks: 0 (312) 413 13 84

(d)'de kayıtlı Kanun doğrultusunda İl Millî Eğitim Müdürlüklerinin ilgili harcama kaleminden karşılanır.

ğ) İl Denetim Raporlarının, İl İSGB'lerce Denetim Uygulama Kılavuzu'na uygun olarak Destek Hizmetleri Genel Müdürlüğü İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimi Daire Başkanlığı ile İl Sağlık Müdürlüğü ve İl Tarım ve Orman Müdürlüğüne iletilmesi sağlanır.

B- Gıda İşletmeleri, Gıda Güvenilirliği-Beslenme ve Hijyen Şartları:

1. Gıda İşletmeleri ile İlgili Genel Hususlar:

a) Bakanlığımıza bağlı resmî ve özel okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren kantin/kooperatif, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili yükümlülüklerini yerine getirmesi,

b) Gıda işletmeleri çalışanlarının mevzuatlarda belirtilen ve yaptıkları işe özgü eğitimleri almalarının sağlanması,

c) Gıda işletmelerinde İlgi (i)'de kayıtlı Yönetmelik'te belirtilen uygun sayıda ilk yardımcı bulundurulması,

ç) Gıda işletmelerinin İlgi (ğ)'de kayıtlı Yönetmelik gereğince gerekli onay/kayıt işlemlerini tamamlamış olması,

d) Gıda işletmelerinin yetkilisi ve çalışanların "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği Eğitimi"ne katılım sağlamaları,

e) Okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren gıda işletmelerinde çalışanların yaka kartı takması,

f) Gıda işletmelerinin yetkilisi ve çalışanlarının, öğrenciye ve diğer personele karşı nezaket kurallarına uygun davranması, İlgi (ı)'de kayıtlı Yönetmelik'in 22'nci maddesi kapsamında yer alan uygunsuz davranışlar konusunda okul/kurum yönetimince gerekli izleme ve değerlendirmelerin yapılması,

g) Gıda işletmeleri tarafından Tarım ve Orman Bakanlığına ait Alo 174 Gıda Hattı ile ilgili bilgilendirme afişlerinin asılması,

ğ) Gıda işletmelerinde satılan gıdalardan kaynaklı enfeksiyon veya zehirlenmeye maruz kalmış birden çok tüketiciden şikâyet alınması veya kişilerin zehirlendiğine dair rapor bulunması durumunda, ilgili gıda maddesinin satıştan ve tüketimden kaldırılarak okul/kurum yönetimince İl Tarım ve Orman Müdürlüklerine ivedilikle bildirim yapılması,

h) Gıda işletmelerinde, yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olabilecek gıdaların tüketimini özendirici her türlü reklam, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. materyallerin kullanılmaması, bu materyallerin öğrencilerin sağlıklı beslenmelerini olumlu yönde etkileyecek nitelikte olmasına özen gösterilmesi ve bu materyallerin kullanımı konusunda okul/kurum yönetiminden izin alınması,

ı) Gıda işletmelerinde öğrenci/kursiyerlerin yemek dağıtımı ve benzeri işlerde görevlendirilmemesi,

i) Gıda işletmelerinin satışını yapacağı ürünlerin ilgili meslek kuruluşunca İlgi (e)'de kayıtlı Kanun'a göre belirlenen tavan fiyatların İlgi (f)'de kayıtlı Kanun gereğince gıda işletmelerinin görünür bir yerde ilan edilmesi,

j) Gıda işletmelerinin görünür bir yerde ilan edilen tavan fiyat listesinin okul/kurum yönetimince takip edilerek tavan fiyat üzerinde satışa izin verilmemesi,

k) Okul/kurum yönetimince öğrencilerin, kontrol ve denetimi olmayan işletmelerden (seyyar satıcılar vb.) yiyecek satın almamaları konusunda bilgilendirilmesi ile okul/kurumu etkileyen kontrol ve denetimi olmayan gıda satışı konusunda önleyici gerekli tedbirlerin alınması,

Adres: MEB Beşevler Kampüsü J Blok Zemin Kat /ANKARA

Bilgi için: Sağlık Hizmetleri

Elektronik Ağ: <http://merkezisgb.meb.gov.tr>

Tel: 0 (312) 413 36 69

c-posta: mbilgi_isgb@meb.gov.tr

Faks: 0 (312) 413 13 84

l) Gıda işletmelerinde İlgi (j)'de kayıtlı Yönetmelik'e uygun olarak ilk yardım malzemelerinin eksiksiz bulundurulması,

m) Kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde kayıt dışı personel çalıştırılmaması gerekmektedir.

2. Gıda Güvenilirliği ve Beslenme ile İlgili Hususlar:

a) Bakanlığımıza bağlı resmî ve özel okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren kantin/kooperatif, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde satışı uygun olan/satışı uygun olmayan gıda ve içecekler ile belirlenen kriterleri sağladıklarında satışı uygun olan gıda ve içecekler Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu önerileri doğrultusunda Sağlık Bakanlığınca belirlenir. Belirlenen tüm esaslar <http://merkezisgb.meb.gov.tr/www/gida-isletmeleri-denetimi/dosya/40> sayfasında yayınlanır, gerekli hâllerde güncellenir. Satışa sunulacak tüm gıdaların İlgi (l)'de kayıtlı Yönetmelik'e ve Yönetmelik'e bağlı ikincil mevzuata uygun olması,

b) Kriterleri karşılaması hâlinde satışına izin verilen hazır ambalajlı gıdalarda okul gıdası logosu bulunması, logo bulunmayan gıdaların satışının yapılmaması,

c) Okul, pansiyon ve yurtlara yemek sağlayan gıda işletmeleri, yemek fabrikaları ve okul pansiyon yemekhanelerinde üretilen yemeklerin her çeşidinden alınan yeterli miktarda örneğin hijyenik ve tek kullanımlık kaplarda 72 saat uygun koşullarda (soğukta ya da dondurarak) zorunlu olarak muhafaza edilmesi,

ç) Bakanlığımıza bağlı resmî ve özel okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren kantin/kooperatif, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde satışa sunulacak olan gıdalar ile üretimde kullanılan ham maddeleri üreten gıda işletmelerinin Tarım ve Orman Bakanlığından işletme onay/kayıt numarasının bulunması,

d) Gerekli izinleri alarak kantinde yemekhane hizmeti veren işletmeler hariç kantin/kooperatif, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde çiğ et vb. ürünlerinin hiçbir şekilde bulundurulmaması; hazır veya yarı hazır hâlde işlenmiş et ve et ürünlerinin ise soğuk zincir kırılmadan, uygun şartlarda muhafaza edilmesi,

e) Çiğ olarak servis edilecek olan gıdaların (salata, meyve vb.) bol su ile iyice yıkanarak hazırlanması, hazırlandıktan sonra üzeri Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen işletme kayıt numarası bulunan gıda işletmelerinin ürettiği streç-film gibi ambalaj malzemeleri ile kapatılarak servise kadar buzdolabında muhafaza edilmesi,

f) Servise sunulan gıdaların tüketimi için tercihen tek kullanımlık araç gereçlerin (bardak, tabak, çatal, kaşık vb.) kullanılması,

g) Okul/kurumlarda kantin olarak faaliyet gösteren gıda işletmelerinin, ilgili mevzuatlara uygun olarak gerekli yetki ve izinleri (ruhsat, kayıt, faaliyet değişikliği vb.) almadan yemekhane faaliyeti gerçekleştirmemesi gerekmektedir.

3. Hijyen Şartları ile İlgili Hususlar:

a) Bakanlığımıza bağlı resmî ve özel okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren kantin, yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin İlgi (g) ve (k)'da kayıtlı Yönetmelik şartlarına uygun olması,

b) Gıda işletmelerinde çalışanların İlgi (k)'da kayıtlı Yönetmelik'e uygun olarak Hijyen Eğitimi Sertifikaları olmadan çalıştırılmaması,

c) Gıda işletmelerinde çalışanların İlgi (k)'da kayıtlı Yönetmelik'in 9'uncu maddesinde yer alan "Çalışmaya engel teşkil eden hastalıklar" başlığına göre, sağlık raporu olmadan çalıştırılmaması gerekmektedir.

Bakanlığımız 10.03.2016 tarihli ve 2852893 sayılı "Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi Genelgesi" yürürlükten

Adres: MEB Beşevler Kampüsü J Blok Zemin Kat /ANKARA

Bilgi için: Sağlık Hizmetleri

Elektronik Ağ: <http://merkezisgb.meb.gov.tr>

Tel: 0 (312) 413 36 69

c-posta: mbilgi_isgb@meb.gov.tr

Faks: 0 (312) 413 13 84

kaldırılmıştır.

Denetim faaliyetlerinin yukarıda belirtilen esaslara uygun olarak hassasiyetle yürütülmesi, herhangi bir aksaklığa meydan verilmeden yönetilmesi ve izlenmesi, geleceğimizin teminatı çocuklarımızın sağlıklı eğitim ortamlarında yetiştirilmesi, öğrencilerin ve çalışanların sağlığını korumak amacıyla süreçlerin İlgide kayıtlı mevzuata uygun olarak herhangi bir aksamaya meydan verilmeden yürütülmesi gerekli görülmektedir.

Bilgilerini ve gereğini rica ederim.

Ziya SELÇUK
Bakan

Dağıtım:

Gereği: Bilgi:

A ve B Planı Sağlık Bakanlığı

Tarım ve Orman Bakanlığı

Adres: MEB Beşevler Kampüsü J Blok Zemin Kat /ANKARA

Elektronik Ağ: <http://merkezisgb.meb.gov.tr>

e-posta: mbilgi_isgb@meb.gov.tr

Bilgi için: Sağlık Hizmetleri

Tel: 0 (312) 413 36 69

Faks: 0 (312) 413 13 84



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü

Sayı : 90757378-10.06-E.2852893

10.03.2016

Konu : Okul Kantinlerinde Satılacak

Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki

Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden

Denetlenmesi

GENELGE

<...>

- İlgi: a) 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu.
b) Millî Eğitim Bakanlığı (Mülga Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığı)'nın 17.04.2007 tarihli ve B.08.0.SDB.0.31.06.01/1008 - 2007/33 sayılı Genelgesi.
c) 28.09.2010 tarihli ve 2010/22 sayılı Başbakanlık Genelgesi.
d) Millî Eğitim Bakanlığı (Mülga Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığı)'nın 21.07.2011 tarihli ve B.08.0.SDB.0.11.00.00.313.01.03/11782 - 2011/41 sayılı Genelgesi.
e) 05.02.2013 tarihli ve 28550 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği.
f) Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün 28.05.2013 tarihli ve 13287732-000/19721 sayılı yazısı.
g) Sağlık Bakanlığı (Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Başkanlığı)'nın 10.06.2015 tarihli ve 92148377/321/598-11100099 sayılı yazısı.
h) Millî Eğitim Bakanlığı (Hukuk Müşavirliği)'nin 25.08.2015 tarihli ve 141168703-10.06-E.8374889 sayılı yazı ve ekinde yer alan Sağlık Bakanlığı (Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Başkanlığı)'nın görüş yazısı.

Bakanlığımıza bağlı resmi ve özel eğitim kurumlarında öğrenim gören öğrenci ve kursiyerlerin beslenme ihtiyaçları; okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinden karşılanmaktadır.

İlköğretim ve ortaöğretim yaş grubundaki çocuklarda enerji yoğunluğu yüksek atıştırma alışkanlıklarının ve içeceklerin, hızlı-hazır besinlerin tüketim sıklığı ve miktarındaki artışın sağlıksız besin seçimi ve dengesiz beslenmeye bağlı hastalık ve risklerini artırdığı rapor edilmektedir. Yetersiz ve dengesiz beslenmeye bağlı olarak ortaya çıkan şişmanlık, zayıflık, kemik/diş sağlığı bozuklukları, çeşitli vitamin ve mineral yetersizlikleri gibi rahatsızlıkların yetişkinlik döneminde görülen bazı kronik hastalıklara (kardiyovasküler hastalıklar, diyabet, bazı kanser türleri vb.) zemin oluşturduğu bilinmektedir.

Bu kapsamda yaşam kalitesini düşüren ve tüm dünyada hızla artan hastalıklardan bir tanesi olan obezitenin önlenmesine yönelik bilimsel ve politik kararlılığın oluşturulması ve sektörler arası işbirliği ve eş güdümün güçlendirilmesi amacıyla Sağlık Bakanlığınca ilgili tüm kuruluşların katılımı ile hazırlanan "Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programı"nın etkin bir şekilde uygulanması için tüm kamu kurum ve kuruluşları, üniversiteler, özel sektör ve sivil toplum kuruluşlarınca gereken destek ve yardımın

Atatürk Blv No:98 06648 Kızılay/ANKARA

Ayrıntılı bilgi için: Öğrenci İşleri ve Sosyal Etkinlikler Daire Başkanlığı

Elektronik Ağ: www.meb.gov.tr

Tel: (0 312) 413 13 02/12 45

e-posta: mte_ogrenciisleri@meb.gov.tr

Faks: (0 312) 425 19 67

sağlanması gerektiği ilgi (c) Genelge ile duyurulmuştur.

Öğrenci, kursiyer ile kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde çalışanların; güvenli ve sağlıklı beslenme bilinci kazanmalarına katkı sağlamak, muhtemel gıda zehirlenmeleri, bulaşıcı hastalıklar, yetersiz ve dengesiz beslenmeye bağlı gelişen hastalıklar ile şişmanlığı ve zayıflığı önlemek amacıyla gıda güvenliği konusunda bazı önlemlerin alınması zorunluluk haline gelmiştir.

Bu nedenle, Bakanlığımıza bağlı resmi ve özel eğitim kurumlarının bünyesindeki yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin, gıda güvenliği ile teknik hijyen şartları bakımından ilgi (a) Kanun ile ilgi (e) Yönetmelik hükümleri çerçevesinde denetlenmesi gerekmektedir.

Bakanlığımıza bağlı resmi ve özel eğitim kurumlarının bünyesinde yer alan kantin, yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi yerlerde satışı yapılabilecek gıda maddeleri ile gıda güvenliği ve hijyen şartlarının sağlanmasına yönelik olarak;

1. "Kantin, Yemekhane, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı vb. Yerlerin Taşınması Gereken, Gıda Güvenliği ve Hijyen Şartları" (EK-1) dikkate alınacaktır.

2. Satışı yapılacak veya yapılamayacak ürünler için; ilgi (g) ve (h) yazılar kapsamındaki Okul Sağlığı Bilim Kurulu Karar Tutanağına (EK-2) uyulacaktır.

3. Satışa ve tüketime sunulan gıdaların güvenilirliği ve kontrolü yönünden söz konusu gıda işletmeleri; ilgi (f) yazı ekinde yer alan "Millî Eğitim Bakanlığına Bağlı (Resmi-Özel) Okul/Kurumların Bünyesinde Faaliyet Gösteren Yemekhane, Kantin, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı Gibi Gıda İşletmelerine Ait Kontrol ve Denetim Formuna" (EK-3) göre denetlenecektir.

Bu Genelgenin 2016-2017 eğitim-öğretim yılından itibaren yürürlüğe girmesi ile birlikte, ilgi (b) ve (d) Genelgeler yürürlükten kaldırılmıştır.

Bilgilerinizi ve gereğini önemle rica ederim.

Nabi AVCI
Bakan

Ek:

- 1- Kantin, Yemekhane, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı, vb. Yerlerin Taşınması Gereken, Gıda Güvenliği ve Hijyen Şartları (3 sayfa)
- 2- Okul Sağlığı Bilim Kurulu Karar Tutanağı (2 sayfa)
- 3- Millî Eğitim Bakanlığına Bağlı (Resmi-Özel) Okul/Kurumların Bünyesinde Faaliyet Gösteren Yemekhane, Kantin, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı Gibi Gıda İşletmelerine Ait Kontrol ve Denetim Formu (4 sayfa)

DAĞITIM:

Gereği :
B Planı

Bilgi :
A Planı
Sağlık Bakanlığına
Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına

Atatürk Blv No:98 06648 Kızılay/ANKARA
Elektronik Ağ: www.meb.gov.tr
e-posta: mte_ogrencileri@meb.gov.tr

Ayrıntılı bilgi için: Öğrenci İşleri ve Sosyal Etkinlikler Daire Başkanlığı
Tel: (0 312) 413 13 02/12 45
Faks: (0 312) 425 19 67

OKUL SAĞLIĞI BİLİM KURULU KARAR TUTANAĞI

Eğitim kurumlarının yatılı veya pansiyonlu yemekhaneleri dâhil olmak üzere kantinleri, çay ocakları, büfeleri vb. yerlerde satışı yapılacak gıda ve içeceklerin kriterleri aşağıda belirtilmiştir:

1. Eğitim Kurumlarında Satışı Uygun Olmayan Gıda ve İçecekler;

- Enerji içecekleri, gazlı içecekler, aromalı içecekler (soğuk çay, ice tea), kolalı içecekler, aromalı doğal mineralli içecek, aromalı şurup, aromalı içecek tozu, aromalı su, meyveli içecek, meyveli içecek tozu, meyveli doğal mineralli içecek, yapay soda, meyveli şurup, sporcu içecekleri, sporcu suları, meyve nektarı, meyve suyu konsantresi
- Kızartmalar
- Cipsler (patates, mısır, şekillendirilmiş vb.), gevrek çerezler
- Tüm çikolata türleri (ayrı satılan veya ürünlere eklenmiş, damla çikolata, sürülebilir çikolata ve çikolata kaplanmış olanlar dâhil), gofretler (sade, dolgulu, kaplamalı vb.)
- Tüm şeker ve şekerleme türleri (jöle şekerleme, sert şekerlemeler, yumuşak şeker, dolgulu-dolgunsuz, kaplamalı, draje, tüm lolipoplar vb.)
- Guarana, guarana özü, eklenmiş kafein içeren ürünler
- Kremalı, çikolata dolgulu, jöleli, kekler ve pastalar (yaş pastalar, ekler, kruvasan, donut, parfe, mozaik pasta, muffin, cupcake vb.)
- Hamurlu, şerbetli tatlılar (kuru baklava dahil)
- Tatlandırıcı içeren yiyecek ve içecekler
- Krema, hindistan cevizi sütü ve kreması
- Çay ve kahve tarzı içecekler (liseler hariç)

2. Eğitim Kurumlarında Satışı Uygun Olan Gıda ve İçecekler;

- Meyveler, çiğ tüketilebilen sebzeler (mevsimine uygun olarak), salatalar (zeytinyağı ve limon eklenebilir)
- Kuru meyveler (30 g, ambalajlı, kaplamasız ve şeker katkısız – incir, kayısı, üzüm vb.)
- Kuruyemişler (30 g, ambalajlı, soslanmamış, tuzsuz, kabuksuz – ceviz, fındık vb.)
- İçme suyu (şeker veya tatlandırıcı eklenmemiş)
- İçme sütü (UHT/Pastörize süt)
- Taze sıkılmış meyve ve sebze suyu (şeker ilavesiz olmalı, 250 mL den büyük olmamalıdır)
- Yoğurt (100-150 g, paketli)
- Ayran (200 mL'lik paketli)
- Peynir (pastörize)
- Günlük haşlanmış yumurta
- Çeşnili ekmekler (çeşnisi; sert kabuklu meyveler, kurutulmuş meyveler, yağlı tohumlar, baharat olan ekmekler)
- Tam buğday ekmeği, tam buğday unlu ekmek, karışık tahıllı ekmek vb. ürünlerden yapılan aşağıdakileri içeren yağ eklenmemiş sandviçler;
- -Yumurta veya peynir
- -Turşu hariç taze domates, havuç, marul, biber vb. sebzeler
- Doğal mineralli su
- Şekersiz sakızlar

3. Aşağıdaki Kriterleri Sağladıklarında Satışı Uygun Görülen Ambalajlı Gıdalar (kek, bisküvi, kraker, çeşnili/aromalı yoğurtlar vb.) ve İçecekler (çeşnili/aromalı sütler, meyve suyu vb.);

- Ürünün toplam enerji içeriği ≤ 200 kkal'i aşmamalıdır.
- Ürünün yağdan gelen enerjisi toplam enerjisinin % 35'ini aşmamalıdır.
- Ürünün doymuş yağdan gelen enerjisi, toplam enerjinin % 10'unu aşmamalıdır.
- Doğal ve eklenmiş şekerden gelen enerji, toplam enerjisinin % 35'ini aşmamalıdır.
- Ürünün sodyum içeriği ≤ 200 mg'ı aşmamalıdır.
- Dondurma, sütlü buz, bitkisel yağlı sütlü buz, sütlü tatlılar da ürünün enerjisi ≤ 150 kkal ve doymuş yağ ≤ 3 g 'ı aşmamalıdır.
- Yenilebilir buzlu ürünler % 99'dan fazla meyve suyu içermeli, şeker eklenmemiş ve miktarı 125 mL'den az olmalıdır.
- Ezilmiş/ kırılmış buzlu içecekler %99'dan fazla meyve suyu içermeli, şeker eklenmemiş ve miktarı 200mL den az olmalıdır.
- Üretiminde şeker kullanılan, çeşnili ve/veya aroma verici içeren içme sütlerinde; eklenmiş şeker : ≤ 5 g/100mL ve toplam şeker (doğal süt şekeri ve eklenmiş şeker): $\leq 9,5$ g/100mL olmalıdır.
- Üretiminde şeker kullanılan çeşnili ve/veya aroma verici içeren yoğurtlarda; toplam şeker miktarı $\leq 12,5$ g /100g olmalıdır.
- Meyve ve sebze suları; % 100 meyve ve sebze suyu olmalı, ilave şeker içermemeli, 250 mL den büyük olmamalıdır.
- Liselerde çay ve kahve tarzı içecekler en fazla 375mL olmalıdır.

4. Aşağıdaki Kriterleri Sağladıklarında Satışı Uygun Görülen Atıştırılabilir (aperatif) Hazırlanan Gıda Maddeleri

- Poğaç (1 büyük boy=75 g), tost (15 g kaşar peynirli veya 30 g beyaz peynirli), simit (1 küçük boy=90 g) için enerji içeriği ≤ 250 kkal, doymuş yağ içeriği ≤ 5 g ve sodyum içeriği ≤ 400 mg olmalıdır.
- Sade kek (ev yapımı/pastane; 1 büyük dilim=60 g) enerji içeriği ≤ 240 kkal ve doymuş yağ içeriği ≤ 3 g olmalıdır.

5. Aşağıdaki Kriterleri Sağladıklarında Satışı Uygun Görülen Sıcak ve İşlenmiş Gıda Maddeleri (100 g için)

- Tuzlu hamur işleri, sandviçler, makarnalar, pizzalar, pideler, fırınlanmış patates ürünleri, pilav ve spagettiler için enerji içeriği ≤ 250 kkal, doymuş yağ içeriği ≤ 5 g ve sodyum içeriği ≤ 400 mg olmalıdır.
- Et ürünleri (burgerler, köfteler, nuggetlar vb.), sosisler için enerji içeriği ≤ 250 kkal, doymuş yağ içeriği ≤ 5 g ve sodyum içeriği ≤ 450 mg olmalıdır.
- İşlenmiş etler (salamlar, pastırmalar, sucuklar vb.) için enerji içeriği ≤ 250 kkal, doymuş yağ içeriği ≤ 3 g ve sodyum içeriği ≤ 750 mg olmalıdır.

Hazır ambalajlı gıdalar ile sandviçler ve satışı yapılan diğer bütün gıdalar, "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği" ve "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği" ne uygun şekilde hazırlanmış ve ambalajlanmış olmalıdır.

**KANTİN, YEMEKHANE, KAFETERYA, BÜFE, ÇAY OCAĞI, VB.
YERLERİN TAŞIMASI GEREKEN, GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN
ŞARTLARI**

A. GENEL KURALLAR

1. Satışı yapılan gıdaların tüketimi için kantin önünde uygun, hijyenik ve güvenilir bir tüketim alanı olmalıdır.
2. Havalandırma ve baca düzeni her türlü kokuyu önleyecek şekilde yapılmalı, ortamın aydınlanması ve ısınması yeterli ve sağlıklı olmalıdır.
3. Kantinlerde; üzeri mermer, paslanmaz çelik veya benzeri malzeme ile kaplı tezgâh, içilebilir nitelikte soğuk ve sıcak su tesisatı bulunmalı, bulaşık yıkama lavabosu ve ayrıca el yıkama lavabosu olmalı, dezenfektanlı sıvı el sabunu ile kağıt havlu bulunmalıdır.
4. Tezgâh ve lavabonun bulunduğu yerdeki duvar (dolap kısımları hariç) en az 2 metre yüksekliğe kadar açık renkli fayans, mermer veya benzeri kolay temizlenebilir malzeme ile zemin ise; mermer, seramik, karo vb. su geçirmez malzeme ile kaplı olmalıdır. Zemin, taban ve tavan bakımlı (kırıksız, çatlaksız vb.) ve gözle görülür şekilde temiz olmalıdır. Zeminde kirli suların, yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesini sağlayan bir gider bulunmalıdır.
5. Okul ve pansiyonlara; yemek sağlayan gıda işletmeleri, yemek fabrikaları ve okul, pansiyon yemekhaneleri ürettikleri yemek partisinin her çeşidinden alınan en az 250 gr'lık bir örneği (72) saat uygun koşullarda (soğukta yada dondurarak) saklamakla yükümlüdür.
6. Kantin, yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı, vb. yerlerde "İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte" belirtilen kalite standartlarını sağlayan suyun kullanılması bu suyun bulunmadığı durumlarda suyun 0,3-0,5 ppm düzeyinde klorlanmasına müteakip tüketime verilmesi sağlanmalıdır.
7. Yapılan işin niteliğine göre soğuk ve sıcak su bağlantısı bulundurulmalıdır.
8. a) Su; toplama ve manevra bölümü olmak üzere 2 bölümden oluşmalı, su ile temas eden yüzeyler suyun kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik niteliğini değiştirmeyecek bir malzemeyle kaplı olmalıdır,
b) Suyun toplandığı bölüme girişler manevra odasından sağlanmalı ve üzerinde çevresel kirleticilere karşı maruziyeti engelleyecek şekilde havalandırma bacası bulunmalıdır,
c) Manevra odasında yapılacak denetimlerde suyun kontrolü amacıyla numune alınmasını sağlayacak numune muslukları olmalıdır,
d) Su depoları su kesintilerinin olduğu dönemlerde 3 ayda bir diğer zamanlarda 6 ayda bir temizlenmeli ve bu amaçla kullanılacak dezenfektanlar Sağlık Bakanlığı'ndan izinli olmalıdır.
9. Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağzı kapalı, paslanmaz metal veya plastik malzemeden yapılmış, silindirik, kolay yıkanabilir, ayak pedallı çöp kutusu bulundurulmalı ve çöp kutularına ayrıca çöp torbası geçirilmelidir.
10. Sağlık Bakanlığının ilgili mevzuatı gereğince haşere ve kemirgenlere karşı gerekli önlemler alınmalıdır.
11. Yüzey, araç ve gereçlerin temizliği amacıyla deterjan yanında dezenfektanlar kullanılmalı, kullanılan deterjan ve dezenfektanlar için ilgili mevzuatında belirtilen yetkili kurumundan izin alınmış olmalıdır.

12. Temizlikte mümkünse tek kullanımlık temizlik bezleri tercih edilmeli, mümkün olmadığı durumlarda kullanılan bezler temiz olmalı rutin aralıklarla bezlerin dezenfeksiyonu yapılmalıdır.
13. Kantinlerde çiğ et ve ürünleri hiçbir şekilde bulundurulmamalı ve bu ürünler kantinlerde pişirilerek satışa sunulmamalıdır. Hazır veya yarı hazır halde işlenmiş et ve ürünleri ise soğuk zincir kırılmadan uygun şartlarda muhafaza edilmelidir. Bu ürünlerin Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından onay/kayıt numarası veya ithal izni olmalı, ısıtılarak servise sunulacak bu ürünlerin servisi sırasında mümkünse garnitür olarak salata verilmelidir.
14. Çiğ olarak servis edilecek olan gıdalar (salata, meyve vb.) bol su ile iyice yıkanarak hazırlanmalı, hazırlandıktan sonra üzeri Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından üretim veya ithalat izni olan streç-film gibi ambalaj malzemeleri ile kapatılarak servise kadar buzdolabında muhafaza edilmelidir.
15. Yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olabilecek gıda maddelerinin tüketimini özendirici her türlü reklâm, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. kullanılmamalıdır. Reklâm, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. materyalin öğrencilerin sağlıklı beslenmelerini olumlu yönde etkileyecek nitelikte olmasına özen gösterilmeli ve bu konuda okul/kurum yönetiminden izin alınmış olmalıdır.
16. El ile temas etme zorunluluğu olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun malzeme ve alet/donanım ile yapılmalı, hazırlama ve ambalajsız ürünlerin servisi sırasında mutlaka tek kullanımlık eldiven kullanılmalıdır. Temizlik sırasında kullanılan eldivenler, hazırlama ve servisi sırasında kesinlikle kullanılmamalıdır. Satış ve servis sırasında ambalaj amaçlı gazete kâğıdı kullanılmamalı, uygun gıda ambalajı kullanılmalıdır.
17. Servise sunulan gıdaların tüketimi için tercihen tek kullanımlık araç-gereçler (bardak, tabak, çatal, kaşık vb.) kullanılmalıdır.
18. Kantinin görünür bir yerinde uygulanan fiyat tarifesi rahatlıkla okunabilecek bir şekilde bulundurulmalıdır.
19. "Millî Eğitim Bakanlığı Taşıma Yoluyla Eğitime Erişim Yönetmeliği" kapsamında taşınan özel eğitim öğrenci/kursiyerleri ve ilköğretim ve ortaöğretim öğrencilerine verilen öğle yemeği hizmeti sırasında yemek dağıtım vb. işlerde öğrenciler görev aldırılmamalıdır.
20. Öğrenciler seyyar satıcılardan yiyecek satın almamaları konusunda uyarılmalı ve okul önlerinde yiyecek satılmasını önleyici tedbirler alınmalıdır.
21. İlk yardım malzemeleri eksiksiz bulundurulmalıdır.
22. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığın tarafından kantinlere yönelik olarak çıkarılmış olan okul kantinlerine dair hijyen kılavuzunun yol gösterici niteliği vurgulanmalıdır. Bu kılavuzun okul/kurumların yönetimlerince personele yol gösterici niteliğinden dolayı okul kantin denetim ekibinin, kantin işletmecisi/ çalışanlarının ve okul aile birliklerinin ulaşacağı bir yerde olması sağlanmalıdır.

B. KİRACI VE ÇALIŞANLAR İLE İLGİLİ KURALLAR

1. Okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerde çalışanlar yaka kartı takmalıdır.
2. Kiracı ve çalışanlar; öğrenciye ve diğer personele karşı kibar ve saygılı davranmalıdır.
3. Gıda işletmecileri tarafından Alo-174 ile ilgili bilgilendirme afişleri asılmalıdır.
4. Personele ait soyunma dolabı 05.02.2013 tarih ve 28550 Sayılı Resmi Gazete ile yayımlanan "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği" hükümlerine uygun olmalıdır.

5. "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği" gereği işletmede çalışan personelin gıda güvenilirliğinin sağlanması, insan sağlığının korunması ve gıdaya bulaşmaların engellenmesi amacıyla gıda işletmesi sorumluluğunda, gıda işletmesinde (yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb.) çalışan personele düzenli olarak eğitim verilmesi sağlanmalıdır.

6. "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği" gereği eğitim alan personele katılım belgesi verilir. Belgesi olmayan personel okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerde çalıştırılmamalıdır.

7. Kiracı ve çalışanların, iş bu Genelge kapsamında hareket etmemesi durumunda; "Millî Eğitim Bakanlığı Okul Aile Birliği Yönetmeliğinin" sözleşmenin feshi iptali ve kiralanın yerlerin tahliyesi başlıklı Madde 22- hükmüne göre hareket edilmelidir.

8. Çalışanlar açısından bu iş yerlerinde çalışmaya engel bulaşıcı hastalıklar ve cilt hastalıkları bakımından Sağlık Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca çıkarılmış olan "Hijyen Eğitimi Yönetmeliğinin" ilgili hükümlerine göre hareket edilmelidir.

C. DİĞER HUSUSLAR

1. Okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerin resmi kontrolü, tarım il/ilçe müdürlükleri tarafından yetkilendirilen gıda kontrolörlerince yapılır. Kantinlerin genel denetimi ise; okul müdürünün kendisi veya görevlendireceği bir müdür yardımcısı başkanlığında kurulacak bir komisyon tarafından ayda en az bir kez Millî Eğitim Bakanlığına bağlı resmi/özel eğitim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin özel hijyen denetim formuna uygun olarak denetlenir. Bu komisyon öğrenim yılı başında öğretmenler kurulu toplantısında seçilir. Komisyon; müdür, müdür başyardımcısı veya müdür yardımcısının başkanlığında tercihen "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği" kapsamında eğitim alan öğretmenlerden en az bir kişi, okul aile birliğinden bir yetkili, öğrencilerin oylarıyla seçilen okul meclisi başkanı veya yardımcısından oluşturulmalıdır. Acil durumlarda gereği için mutlaka tarım il/ilçe müdürlüklerine haber verilmez.

2. Yukarıda belirlenen gıda güvenliği ve hijyenik şartlarla ilgili eksiklikler var ise, okul/kurum yöneticileri; il/ilçe tarım müdürlükleriyle işbirliği yaparak, okul ve kurumlarının bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerdeki bu eksikliklerin en kısa sürede giderilmesini ve sürekli takibinin yapılmasını sağlamalıdır. Denetim formları okulda dosyalanmalı gereği halinde il/ilçe tarım müdürlüklerine gönderilmelidir.

3. Yapılan uyarılara rağmen ilgili mevzuatlara uygun çalışmadığı gerek okul bünyesinde kurulan komisyonun gerekse resmi kontrole yetkili makamlarca tespiti halinde yükümlülüklerini yerine getirmeyen yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. işletmecilerin, insan sağlığını tehlikeye attıkları gerekçesiyle sözleşmelerinin feshi yoluna gidilecek ve ilgili kanun hükümleri gereğince haklarında yasal işlem uygulanacaktır.

4. Ayrıca Valiliğiniz sorumluluğunda ilgili kurum ve kuruluşlarla iletişime geçilerek; İl Hıfzıssıhha Kurulunda, eğitim kurumlarındaki öğrenci/kursiyerlerin sağlığının korunması amacıyla yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerle ilgili gereken kararların alınması sağlanacaktır.

MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞINA BAĞLI (RESMÎ-ÖZEL) OKUL/KURUMLARIN BÜNYESİNDE FAALİYET GÖSTEREN YEMEKHANE, KANTİN, KAFETERYA, BÜFE, ÇAY OCAĞI GİBİ GIDA İŞLETMELERİNE AİT KONTROL VE DENETİM FORMU		
İŞYERİ HAKKINDA BİLGİLER Yemekhane () Kantin () Kafeterya () Büfe () Çay ocağı () İŞYERİNİN UNVANI: İŞLETME SAHİBİNİN ADI SOYADI: ADRESİ : TELEFON NO : KAYIT NO :		KONTROL VE DENETİMİN AMACI <input type="checkbox"/> RUTİN KONTROL VE DENETİM <input type="checkbox"/> ŞİKÂYET
A- GIDA GÜVENİLİRLİĞİ	Uygun	Uygun Değil
1.Mevzuat gereğince gıda işletmesi kayıt belgesi almalı,		
2.Gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmamalı ve satışa sunulmamalı,		
3.Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin depolanması, hazırlanması, sergilenmesi ve taşınması sırasında tekniğine uygun olarak korunmalı,		
4.Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son tüketim tarihi geçmiş gıda maddeleri satışa sunulmamalı		
5.Depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını belirten gıda mevzuatına uygun etiket bulunmalı,		
6.Gıda maddeleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmeli,		
7.Gıda atığı ve diğer atıkların birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekanlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmayacak şekilde atılmalı,		
8.Ambalajlama ve paketlenme işlemleri gıdaların bulaşmasını önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketlenme malzemelerinin güvenilir olması ve temiz tutulması sağlanmalı,		
9.Soğuk zincir bozulmadan taşınması gereken hammaddelerin kabulü sırasında mutlaka sıcaklık kontrolü yapılmalı ve soğuk zincir kesintiye uğratılmaksızın hammaddelerin depolanması sağlanmalı.		
B-PERSONEL HİJYENİ		
1.İşletmelerde çalışan kişiler temizlik ve hijyen kurallarına uymalı,		
2.Gıda hazırlık ve üretim alanında çalışan personel, özel kıyafet giymeli,		
3.Gıda hazırlık ve üretim alanı içinde saç, sakal ve bıyığın kapatılması amacıyla kep/bone/şapka/maske kullanılmalı, hazırlık ve üretim alanı içinde takı takmamalı,		
4.Hazırlık ve üretim alanında çalışan personelin tırnakları kısa ve temiz olmalı, oje, cila ve makyaj malzemesi kullanılmamalı,		
5.Hazırlık ve üretim alanı içinde çalışan personel, uzun kollu iş elbisesi giymeli ya da tek kullanımlık kolluk takmalı,		
6.Ellerinde açık yara, çıban, deri hastalığı olan kişiler gıdaya temas ettirilmemeli, koruyucu bant ve eldiven ile çalışmalı, çalışanların el kesiklerinde mavi renkli yara bandı kullanılmalı,		
7.Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı olan veya bulaşıcı yara, deri enfeksiyonları ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin gıda işletmesinde çalışmasına izin verilmemeli ve belirtilen durumlar dışında eldiven kullanılmalı,		
8.Depolama, üretim ve hazırlık alanlarına yetkili personel dışında girebilecek tüm kişilerin hijyen kurallarına uyması sağlanmalı,		
9.Gıda üretim ve hazırlık alanlarına girişte el dezenfektanları bulundurulmalı,		
10. 05 Temmuz 2013 tarihli ve 28698 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hijyen Eğitimi Yönetmeliği kapsamında; yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde görev yapan kişilerden, doğrudan hizmetin içinde olan çalışanlar ile bizzat çalışmaları durumunda iş yeri sahiplerinin ve işletmelerinin Millî Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne bağlı halk eğitimi merkezlerinden, mesleki eğitim merkezlerinden, turizm eğitim merkezlerinden ve olgunlaşma enstitülerinden hijyen eğitimi belgesi almış olmalıdır.		

C- ALET EKİPMAN HİJYENİ		
1.Kullanılan tüm ekipmanın, bakım planları doğrultusunda bakımı yapılmalı,		
2.Kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve uygun olmayan madde ve malzemelerle gıda satış ve servisi yapılmamalı ve gıda maddesinin taşınmasında, muhafazasında kullanılan kaplar, başka amaçlar için kullanılmamalı,		
3.Kullanılan her türlü malzeme ve ekipman, temizlik ve dezenfeksiyon planlarında belirtildiği şekilde temizlenmeli ve dezenfekte edilmeli,		
4.Kullanılan her türlü ekipmanın kalibrasyonu düzenli olarak yaptırılmalı ve belgeler istenildiğinde gösterilebilecek şekilde hazır bulundurulmalı,		
5.İşyerlerinde kullanılan bıçaklık, bıçakların sapları tahta malzemeden olmalı, bıçaklar kullanılmadıkları zaman, bıçaklıklarda bekletilmeli, bıçaklığa kesinlikle kirli bıçak konulmamalı ve bıçaklar kesinlikle duvar ile tezgâh arasına sıkıştırılmamalı,		
6.Gıdaların doğranmasında ve hazırlanmasında kullanılan doğrama tezgahları tahta malzeme dışında kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir bir malzemeden olmalı,		
7.Tost makinesi, ızgara gibi ekipmanın temizliği ve dezenfeksiyonu günlük olarak yapılmalı,		
8.Bulaşma riskini en aza indirecek uygun malzemeden üretilmiş, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda olmalı,		
9. Kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilmeli,		
10.Gerektiğinde uygun bir kontrol cihazı yerleştirilmiş olmalı,		
11.Korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, bu maddeler iyi uygulama ilkelerine göre kullanılmalı.		
D- İŞYERİ HİJYENİ		
1.Tuvaletler, gıdaların hazırlandığı odalara doğrudan açık olmamalı ve hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalı,		
2.Yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyona izin veren, çevreden ve işletmeden kaynaklanan bulaşmayı engelleyen veya en aza indiren ve bütün işlemler için hijyenik çalışmaya uygun yeterli çalışma alanı sağlanmalı,		
3.Gıda işletmesinde üretim ve hazırlık alanlarının girişlerinde hijyen paspası bulundurulmalı ve bu paspasların temizliği düzenli aralıklarla yapılmalı,		
4.Gıdaların uygun sıcaklıklarda muhafazası için yeterli kapasitede, uygun sıcaklık kontrollü hazırlama, depolama ve sunum koşulları sağlanmalı ve sıcaklık değerleri izlenmeli ve sıcaklık kayıtları tutulmalı,		
5.İşletme ve işletme çevresinde zararlı barınmasını engellemek amacıyla, atık birikimine izin verilmemeli ve oluşan atıklar en kısa sürede ortamdaki uzaklaştırılmalı,		
6.İşletme içerisinde, mal kabul alanı, hazırlık alanı ve kimyasal malzeme depoları bulaşmaları engelleyecek şekilde birbirinden ayrı yerlerde olmalı,		
7.Camın mevcut olduğu yerlerde, camın kırılarak gıdaya bulaşma riskini kontrol altına almak için; depo, üretim, hazırlık alanlarında bulunan, sinek tutucu lambaları da dâhil tüm ışık kaynaklarında bulunan camlar, kırılmaya karşı koruma altına alınmalı,		
8.Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları her türlü zararlının girmesini önleyecek uygun donanıma sahip olmalı,		
9.Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte olmalı,		
10.Depo ve satış yerlerinde ham madde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek ve yerle temas etmeyecek şekilde palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilmeli,		
11.Gıda servisi ve toplu tüketim yapılan yerlerde bulaşık yıkama düzeni sağlanmalı.		
E- TAŞIMA		
1.Gıdanın taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, gıdayı bulaşmadan korumak, iyi şartlarda muhafaza edilmesini sağlamak, temizliği ve gerektiğinde dezenfeksiyona izin verecek şekilde olmalı,		
2.Taşımada kullanılan kapların gıdanın taşınması için kullanıldığını göstermek amacıyla, açıkça görülebilecek ve silinmeyecek şekilde "yalnız gıdanın taşınmasında kullanılmalıdır" ifadesi belirtilerek işaretlenmeli,		
3.Çapraz bulaşmaya neden olabilecek gıdalar bir arada aynı kap içinde taşınmamalı,		
4.Sıvı, granüle ve toz halindeki dökme gıdalar, gıdalara uygun kaplarda taşınmalı,		
5.Kullanılan kaplar iş bitiminde iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmeli.		

F-DEPOLAMA VE MUHAFAZA		
1.Gıdalar gruplarına göre sınıflandırılarak muhafaza edilmek üzere uygun depolara yerleştirilmeli,		
2.Gıdalar, grup bazında ilgili mevzuatta belirtilen sıcaklık derecelerinde muhafaza edilmeli,		
3.Gıdalar temiz ve hijyen kurallarına uygun ortamlarda ve zararlılara karşı gerekli koruma tedbirleri alınarak muhafaza edilmeli,		
4.Dondurulmuş olarak muhafaza edilecek gıdalar zaman kaybettirilmeden uygun depolara alınmalı,		
5.İşletmenin depolarındaki ilgili mevzuata uygun olmayan gıdalar ayrı bir alanda, diğer gıda maddelerine bulaşmasına izin vermeyecek şekilde, şeffaf poşet içinde ve tanımlı etiketler ile etiketlenmiş olarak muhafaza edilmeli,		
6.Hazırlık ve üretim alanları sadece gıda hazırlama ve üretim amacıyla kullanılır ve bu alanlarda gıda maddesi depolanmamalı,		
7.Depolarda gıda taşınmasına uygun plastik malzemeden yapılmış ve kolayca temizlenebilir, dezenfekte edilebilir nitelikte ve zeminin temizliğine engel olmayacak uygun bir yükseklikte paletler kullanılmalı,		
8.Hazırlık ve üretim alanlarındaki panolarda metal malzeme kullanılmamalı,		
9.Soğuk hava depolarında, su yoğunlaşması veya suyun gıdaya bulaşması engellenmeli ve bu amaçla, soğutucu klimaların altında gıda maddesi depolanmamalı,		
10.Depodaki gıdanın duvarlardan uzaklığı ve zeminden yüksekliği en az 15 cm olmalı,		
11.Depolarda stok yönetimini ve temizliğini zorlaştıracağı ve zararlı çoğalmasına neden olabileceği için depo kapasitesi göz önüne alınarak aşırı yığılma yapılmamalı,		
12.Depo sıcaklığı günlük olarak sürekli kontrol edilmeli ve sıcaklık değerleri kayıt edilmeli,		
13.Çiğ gıdalar, özellikle tüketime hazır hale getirilmiş gıdalardan ayrı bir yerde ve uygun koşullarda muhafaza edilmeli,		
14.Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler temiz ve hijyen şartlarına uygun depoda muhafaza edilmeli ve gerekli koruma tedbirleri alınmalı,		
15.Depolarda ambalajı açık bırakılmış gıda maddesi bulundurulmamalı.		
G.GIDA MADDELERİNİN HAZIRLANMASI VE İŞLENMESİ		
1.Gıdaların hazırlanmasında çalışan personelin mikrobiyolojik bulaşmayı engelleyecek şekilde kişisel hijyen kurallarına uymalı,		
2.Çapraz bulaşmayı önleyici iş akışları hazırlanmalı ve uygulanmalıdır. Çiğ ve tüketime hazır hale getirilmiş gıda maddelerinin ayrı alanlarda ve ayrı ekipmanlarla işlenmesi sağlanmalı,		
3.Dondurulmuş et ve et ürünleri 4°C de çözündürülmeli ve çözündürülen gıda doğrudan pişirilmeli,		
4.Et ve et ürünlerinden yapılan gıdaların pişirilmesi esnasında, gıdanın merkez sıcaklığı en az 72°C'de 15 saniye bu sıcaklığa maruz kalmalı,		
5.Dondurma işlemi uygulanacak gıdaların taze ve temiz olmasına dikkat edilmeli,		
6. Dondurulacak gıdalar uygun koşullarda ve üzerleri kapalı kaplarda muhafaza edilmeli ve dondurulmaya müsait ambalajlar kullanılmalı,		
7.Dondurulacak gıdalar kendi ürün gruplarına göre sınıflandırılarak dondurucuya yerleştirilmeli,		
8.Dondurulacak gıdaların etiketlerinde gıdanın son tüketim tarihi bilgileri ile birlikte muhafaza sıcaklığı belirtilmeli,		
9.Çözünme işlemi, gıdada patojenik mikroorganizma gelişimini, toksin oluşumunu, kimyasal ve fiziksel bulaşmaları engelleyecek biçimde yapılmalı,		
10.Çözünme işlemi sırasında, insan sağlığı ve güvenilir gıda için risk oluşturabilecek sıvı akıntısı uygun bir şekilde ortamdaki uzaklaştırılmalı,		
11.Dondurulmuş gıdalar oda sıcaklığında değil, +4 °C buzdolabı sıcaklığında çözündürülmeli.		
Ğ-SICAKLIK KONTROLÜ VE SOĞUK ZİNCİR		
1.Gıdanın soğutma işlemi hızla gerçekleştirilmeli ve gıdanın sıcaklığı 60°C'den 37°C'ye en çok iki saatte, 37°C'den 4°C'ye en çok dört saatte düşürülmeli,		
2.Gıda tüketilinceye kadar sıcak olarak muhafaza edilecekse, muhafaza sıcaklığı 63°C'nin üzerinde olmalı,		
3. Soğuk tüketilen veya soğukta muhafaza edilen gıdalar 4°C'nin altındaki ortamlarda bekletilmeli.		
H.GIDA SERVİSİ, SATIŞI VE TÜKETİMİ		
1.Gıdalara çeşitli kaynaklardan gelecek bulaşmayı engellemek için, gıdalar ambalajlı veya kapalı olarak sergilenmeli ve bulaşma kaynaklarından korunmalı,		
2.Gıdaların soğuk ortamda muhafaza edilmesi halinde öncelikli olarak o gıda için tavsiye edilen sıcaklık koşulları sağlanmalı,		

3. Tüketime hazır gıdalar herhangi bir bulaşmayı önleyecek nitelikte muhafaza edilmeli, sergilenmeli ve tüketime sunulmalı,			
4. Gıdalar self-servis şeklinde tüketime sunuluyorsa tüm bulaşmalardan etkin bir şekilde korunma sağlanması için koruyucu perde, kapak veya camekân kullanılmalı,			
5. Sıcak servis edilen gıdalar 63°C'nin altında en çok 2 saat ve soğuk gıdalar ise 8°C'nin üstünde en çok 4 saat bekletilmelidir. Gıdaların sıcaklık kontrolünün sürekli yapılmasına dikkat edilmeli,			
6. Ambalajsız gıdalar doğru sıcaklıkta ve uygun koşullarda muhafaza edilmeli,			
7. Ambalajsız gıdalar bir personel gözetim ve denetiminde satış ve tüketime sunulmalıdır. Herhangi bulaşma veya tehlikenin tespit edilmesi durumunda bu gıdaların satışına ve tüketimine izin verilmemeli,			
8. Gıdaların sergilenmesi, satışı ve tüketimi sırasında kullanılan masa, tezgah ve servis ekipmanlarının gıdanın yapısına uygun ve güvenilir malzemeden yapılmış olmalı ve bu malzemeler sağlam durumda korunmalı, temizlenmesi ve gerekli hallerde dezenfeksiyonu sağlanmalı.			
9. Gıda servisinin yapıldığı alanda çalışan personelin hijyen kuralları konusunda eğitilmiş olmalı,			
10. Ambalajı açılarak satışa sunulan ve sergilenen gıdaların etiketlerinde raf ömrü mutlaka bulunmalı,			
11. Alerjik reaksiyona sebep olabilecek gıdalar diğer gıdalardan ayrı yerde tutulmalıdır. Hazırlama, sunum ve satışında ayrı ekipmanlar kullanılmalı ve ekipmanların temizliği uygun olarak yapılmalıdır.			
İ. İZLENEBİLİRLİK			
1. Gıdanın geriye dönük izlenebilirlik bilgileri gıdanın kabul kayıtları ile fatura/irsaliyelerinden takip edilmeli.			
İ. GÖRÜLEN DİĞER EKSİKLİKLER, DÜŞÜNCELER			
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>			
Kontrol ve Denetim Tarihi:	Denetleyenin Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası	Denetleyenin Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası	Kantin Sorumlusunun Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası

* Uygun değil kısmı işaretli olan formlar bir hafta içerisinde bağlı bulunulan İl/İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerine gönderilmelidir.