

**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 malzemeye kaplı olmalıdır,
b) Suyun toplandığı bölüme girişler manevra odasından sağlanmalı ve üzerinde çevresel kirlenmelere 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 olunmalıdır.
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 kiralanılan 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.