

12. Piyasaya arz edilecek gıda, **izlenebilirliği sağlamak amacıyla**, uygun şekilde etiketlenmek veya Bakanlıkça belirlenecek bilgi ve belgelerle uygun şekilde tanımlanmak zorundadır.

13. Gıda ile ilgili özel mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, gıdanın ve yemin şekli, görünümü, ambalajı, kullanılan ambalaj malzemesi, tasarlanma ve sergilenme şekli, her tür yazılı veya görsel basın aracılığı ile sunulan bilgi dâhil, etiketlenmesi, tanıtımı, reklâmı ve sunumu **tüketiciyi yanıltıcı şekilde yapılamaz**.

14. Kendi kontrolleri altındaki faaliyet alanı ile ilgili Tarım ve Orman Bakanlığı'nca belirlenen **genel ve özel hijyen esaslarına** uymak zorundadır.

15. **Tehlike analizi ve kritik kontrol noktalan ilkelerine dayanan gıda güvenilirliği sistemini kurmak ve uygulamakla yükümlüdür**.

16. Gıdanın muameleye tabi tutulduğu alanlarda çalışan bütün personelin, kişisel temizliğini sürdürmeye azami itina göstermesi, temiz ve gerekli durumlarda uygun koruyucu kıyafet giymesi gerekir. Gıda ile taşınabilen bir hastalığı olan veya bu hastalığın taşıyıcısı durumundaki veya enfekte yara, deri enfeksiyonları, ağrılar veya ishal gibi şikâyetleri olan kişilerin, gıda ile temasına, gıdaları muamele etmesine veya gıdaların muameleye tabi tutulduğu alanlara girmesine izin verilmez.

17. **Bozulan, kokuşan, ambalajı ürüne zarar verecek şekilde hasar gören, son tüketim tarihi geçmiş ürünler piyasada bulunamaz, satışa veya tüketime sunulamaz**.

18. Gıda işletmecisi, hijyenik olarak normal tasnif ve/veya hazırlama veya işleme prosedürleri uygulanmasına rağmen son ürünü insan tüketimi için uygunsuz hale getiren; parazitler, patojenik mikroorganizmalar veya toksinler tarafından kirletilmiş veya bozulmuş veya yabancı madde olduğu veya yabancı maddelerle bulaştığı bilinen ham maddeleri veya bileşenleri veya işlenmiş ürünlerin üretiminde kullanılan diğer maddeleri kabul etmez.

19. İşyerinizin faaliyet konusuna göre aşağıya çıkarılan yönetmeliklere süresi içinde uyum sağlamanız gerekmektedir.

- *Gıda Hijyeni Yönetmeliği*
- *Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik*
- *Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik*
- *Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği*
- *Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği*
- *Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği*
- *Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği*
- *Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği*
- *Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği*
- *Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği*
- *Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği*
- *Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği*
- *Bitkisel Gıda ve Yem İthalatının Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik*
- *Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler İle Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik*
- *Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik*
- *Bitkisel Gıda ve Yemin İhracatında Sağlık Sertifikası Düzenlenmesi ve İhracattan Geri Dönen Ürünler İçin Uygulama Yönetmeliği*

Ayrıntılı Bilgi İçin

İl ve İlçe Müdürlüklerine Başvurunuz

 **0 258 212 54 80** (4 Hat)

 **0 258 212 54 87**

 <https://denizli.tarimorman.gov.tr/>

 denizli@tarimorman.gov.tr



DENİZLİ İL MÜDÜRLÜĞÜ

GIDA İŞLETMECİSİNİN SORUMLULUKLARI

**“Gıda güvenliğinin
sağlanmasında
sorumluluk
öncelikle gıda
işletmecisindedir”**

1. Gıda kodeksine aykırı gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzeme üretilemez, işleme tâbi tutulamaz ve piyasaya arz edilemez. İnsan sağlığı için tehlike oluşturan ve tüketime uygun olmayan gıda, **güvenilir olmayan gıda** kabul edilir.

Gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ve yem ile ilgili faaliyet gösteren işletmeciler, kendi faaliyet alanının her aşamasında **5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu**'nda belirtilen şartları sağlamak ve bunu doğrulamakla yükümlüdür.



3. İşlediği, ithal ettiği, satışını veya dağıtımını yaptığı bir ürünün, gıda güvenilirliği şartlarına uymadığını değerlendirmesi veya buna ilişkin makul gerekçelerinin olması durumunda, söz konusu ürünü kendi kontrolünden çıktığı aşamadan başlamak üzere, toplanması için gerekli işlemleri derhal başlatmak ve konu ile ilgili Tarım ve Orman Bakanlığı'na bildirmek zorundadır. Gıda işletmecisi, ürünün toplanması gerektiğinde, toplanma nedeni hakkında tüketiciyi veya kullanıcıyı doğru ve etkin olarak bilgilendirmek ve gerekli hâllerde, insan sağlığını korumaya yönelik alınacak tedbirlerin yeterli olmaması durumunda, tüketiciye veya kullanıcıya ürünün iadesi için çağrı bulunmak zorundadır.



4. GIDA İŞLETMECİSİ, FAALİYETİ İLE İLGİLİ OLARAK AŞAĞIYA ÇIKARILAN KAYITLARI GÜNCEL TUTMAK, İSTENDİĞİNDE BAKANLIĞA SUNMAK ZORUNDADIR.

- İşletme onayı veya kaydına ilişkin belgeleri,
- Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayanan gıda ve yem güvenilirliği sistemlerine ilişkin uyguladığı prosedürler ve güncel kayıtları,
- Cihaz ölçüm ve kalibrasyon kayıtları,
- Partinin tanımlanmasını sağlayan bir işaret veya numara e diğer bilgileri içerecek şekilde alım ve satış ile ilgili kayıtları,
- Gıda ve yemde izlenebilirlik kayıtları,
- Haşere ve kemirgenlerle mücadele kayıtları,
- Hammadde, üretimde kullanılan yardımcı maddeler, ara ürüne ve/veya son ürüne ilişkin analiz kayıtları,
- İşin nevine göre konuyla ilgili lisans eğitimi almış zorunlu personelin çalıştırıldığına dair kayıtları.

5. Piyasaya arz edilecek gıdalardan **onay alınması** zorunlu olanların, **onay alınmadan** üretimi, ithalatı ve piyasaya arzı yasaktır. **Kayıt işlemine tâbi işletmeler**, faaliyetleri ile ilgili işletme kayıtlarını **Tarım ve Orman Bakanlığına** yaptırmak zorundadır.

6. Ürünle ilgili riskin önlenmesi, azaltılması veya ortadan kaldırılmasından sorumlu olup, bu gibi tedbirlerin alınmasında Tarım ve Orman Bakanlığı ile işbirliği yapar.

7. İşin nevine göre, **konu ile ilgili lisans eğitimi almış en az bir personel** çalıştırmak zorundadır.

8. Üretim, hazırlama ve satışta, **Bakanlıktan kayıtlı veya onaylı işletmelerin ürünlerini** ve ürünün onaya tâbi olması durumunda **onaylı ürünleri** kullanmak zorundadır.

9. Kamu-özel kurum ve kuruluşları ile mahallinde üreterek toplu tüketime sunan işyerleri ve yemek fabrikaları, ürettiği yemek partisinin her çeşidinden alman **En Az 250 Gramlık** bir örneği **yetmiş iki (72) saat** uygun koşullarda **saklamakla** yükümlüdür.



10. Kontrolü altındaki üretim, işleme ve dağıtım aşamalarının tümünün Gıda Hijyen Yönetmeliğinde belirtilen ilgili hijyen gerekliliklerinin sağlanmasından sorumludur.

a) Gıda güvenilirliğinin sağlanmasında sorumluluk öncelikle gıda işletmecisindedir.

b) Gıda güvenilirliğinin birincil üretimden başlayarak son tüketiciye kadar gıda zinciri boyunca sağlanması gereklidir.

c) Ortam sıcaklığında güvenilir bir şekilde muhafaza edilemeyen özellikle soğukta muhafazası gereken gıdalarda, soğuk zincirin korunması gereklidir.

ç) Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayanan prosedürlerin iyi hijyen uygulamaları ile birlikte uygulanmasından gıda işletmecisi sorumludur.

d) İyi uygulama kılavuzları, gıda işletmecisine gıda zincirinin tüm aşamalarında gıda hijyeni kuralları ile tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine uyum için yardımcı olan önemli bir araçtır.

11. Gıda işletmecisi, faaliyetinin gerektirdiği durumlarda, aşağıdaki **özel hijyen kurallarına** uymak zorundadır.

a) Gıdalar için belirlenen **mikrobiyolojik kriterlere** uymak.

b) **Gıda Hijyen Yönetmeliğinin** amaçlarına ulaşmak için gerekli prosedürleri uygulamak.

c) Gıdalar için **sıcaklık kontrolü** gerekliliklerine uymak,

ç) **Soğuk zinciri** korumak ve kayıt altına almak.

d) **Numune almak** ve analiz etmek veya ettirmek.