



Butik ve restoranlarda otokontrol üzerine

Butik ve restoranlara otokontrolü uygulamaya geçirmek konusunda yardım
– hem yazılı olan otokontrol hem de uygun çalışma düzeni

Butik ve restoranlarda otokontrol sayfa 2 >>

Risk değerlendirmesi - süreçleri birer birer değerlendirmelisiniz sayfa 3 >>

İyi çalışma düzeni sayfa 4 >>

Kendi otokontrol programınızı yazacağınız zaman sayfa 5 >>

Gıda ürünlerinin güvenliği söz konusu olduğunda sayfa 9 >>

Gıda Ürünleri Müdürlüğünün işletmenizi kontrolü sayfa 10 >>

Restoran ve butikler için brans kodları listesi sayfa 11 >>

Kuralları burada bulabilirsiniz sayfa 12 >>

Butik ve restoranlarda otokontrol

Bu broşür butik ve restoranlarda, -hem yazılı otokontrol hem de uygun çalışma koşullarını uygulamaya geçirme konusunu ele almaktadır.

Otokontrol şu konularda size yardımcı olur:

Gıda ürünlerinin güvenliği

Günlük hijyenin iyi olması

Gıda ürünleri yasalarının takip edilmesi

Gıda ürünlerini kendileri üreten bütün butik ve restoranlar otokontrol gerçekleştirmelidir. Otokontrol, kontrolün nasıl gerçekleştirileceğinin anlatıldığı, bir programda anlatılmalı ve belgelendirilmelidir. Gıda ürünlerinin güvenliği açısından en kritik olan faaliyetlerin yönetimi ile ilgili otokontrol yazılı olmalıdır. Butik ve restoranlar için yazılı otokontrol, genel olarak muhafaza edilen, ısıtılan ve soğutulan ürünlerin ısılarının devamlı olarak kontrolü ile ilgilidir.

Sınırlı ölçüde mal çeşidine ve mal üretimine sahip küçük ölçekli butik ve restoranlar kendi otokontrol programlarına örnek teşkil etmesi amacı ile Gıda Ürünleri Müdürlüğü'nün "otokontrole örnek-eksempel på egenkontrol" örneğini kullanabilirler. Bu örneği Gıda Ürünleri Müdürlüğü'nün www.fvst.dk > Kontrol > Egenkontrol sitesinde bulabilirsiniz.

Otokontrol, işyerinizde tipik olarak nerelerde yanlışlıklar olabileceğini görmemiz konusunda size iyi bir fikir verir. Otokontrol ile, olabilecek zararları azaltabilir ve bu şekilde daha az mali atacağınız için para tasarrufu sağlarsınız.

Otokontrolün bir kısmı yazılı olarak belgelenecek, bir kısmı ise belgelenecek. Bu gıda ürünlerinin güvenliği için bir risk olup olmadığına bağlıdır.

Butikler derken kast edilen örneğin:

Bakkal
Süper market
Kasap
Fırın
Peynirci
Balıkçı

Restoranlardan kast edilen geniş anlamda yemek servisi yapan düzenlemelerdir, örneğin:

Restoranlar
Pizzalar
Yemek yapan kafeteryalar
Catering (yiyecek, içecek servisi yapan) firmalar
İşyeri kantinleri
Kurumların mutfakları





Risk değerlendirme - süreçleri birer birer değerlendirmelisiniz

İşletmeler, gıda güvenliği açısından risk olup olmayacağını kendileri değerlendirmeliler. Buna risk değerlendirmesi denilir.

Yazılı otokontrole ihtiyaç olup olmadığını, yada çalışma koşullarının sözlü olarak anlatılmasının yeterli olup olmadığı konusunu açıklığa kavuştururken, bir risk analizi yapmalısınız. Bu nedenle işletmenizdeki bütün faaliyetleri gözden geçirmeli ve her bir faaliyet için aşağıda belirtilen değerlendirmeleri yapmalısınız:

1. Bu faaliyet gıda güvenliği için bir risk olabilir mi?
2. Eğer risk varsa, bu faaliyeti yönetmek için ne yapmalıyım?

Gıda ürünlerinin insanları hasta etme riskinin azaltılması için kontrol gerçekleştirme imkanınız varsa, bir faaliyetin yönetilebilir olduğundan bahsedilir. Bu örneğin, soğutulmuş ürünlerde ısının yeterince düşük olduğunun kontrol edilmesi, ısıtılmanın yeterli yükseklikteki ısı derecesine kadar yapıldığının kontrol edilmesi, yada temizlikte uygun bir sıralamanın izlenmesini sağlama olabilir.

Riski yönetmek için belirli aralıklarla kontrol edilmesi gerekli faaliyetler, kritik kontrol noktaları olarak adlandırılır.

Gıda Ürünleri Müdürlüğünün otokontrol ile ilgili kılavuzunda, iyi çalışma düzenine, ve bir otokontrol programı ve yazılı belgeler gerektiren aktivitelerin hangileri olduğuna dair örneklerin bulunduğu bir liste mevcuttur.

Sizin risk değerlendirmeniz şu konular ile ilgili olmalı:

- İşletmenizdeki çalışma alanları: örneğin mutfak, bulaşık, soğutma odası
- İşletmenizdeki çalışma süreçleri: örneğin gıda ürünlerinin ısıtılması, etin kıyma haline getirilmesi, paketlenmemiş gıda ürünlerinin nasıl muamele göreceği ve gıda ürünleri ile teması olan yüzeylerin temizlenmesi
- Kişisel temizlik ve eğitim

Perakende ticaretçilerin (detailhandel) yazmış olduğu branş kodlarından (gıda ürünlerine ait kurallar ve bu kuralların takibine ait kılavuz)otokontrol için yardım alabilirsiniz. Bir branş kodu kullanırsanız, branş kodunda tanımlanan faaliyetler için bir risk analizi yapmak zorunda kalmazsınız.



İyi çalışma düzeni

Bütün gıda ürünleri işletmelerinin, iyi hijyen ve malların doğru etiketlenmesi gibi konuları nasıl izleyebileceklerine dair, iyi bir çalışma düzeni olmalıdır.

Kendi işletmenizde iyi bir çalışma düzenini nasıl kurabileceğinize kendiniz karar verirsiniz. Burada esas olan, çalışma düzeninizin üretim hijyeninin, kişisel hijyen ve temizliğin düzgün olmasını sağlaması, gıda ürünlerinin doğru etiketlenmesini ve ayrıca kurallara uymanızı sağlamasıdır.

Bazı işletmeler büyük bir ihtimalle, her şeyi daha iyi kontrol edebilmek için, çalışma düzenlerini yazmayı tercih ederler. Özellikle birden fazla kişinin çalışma düzenini bilmesinin gerekli olduğu, çok elemanlı işletmeler için bu bir avantaj olabilir. Bu yazılı çalışma düzenleri, çoğunlukla çalışma tanımlamaları yada çalışma talimatları şekline dönüşür.

Tipik iyi çalışma düzeni, temizlik, zararlı hayvanlarla mücadele, çöplerin nasıl hal edildiği ve personelin eğitimi gibi konulardır. Daha özel iyi çalışma düzenleri, örneğin kendi gıda ürünlerini üreten butiklerin ambalajlarının gıda ürünleri ile temasa uygun olup olmadığını, ve malların doğru etiketlenmesini sağlaması gibi konulardır.

Düşük riskli işletmeler, iyi çalışma düzeninin haricinde otokontrol yapmak zorunda değildir. Bu tür işletmelere örnek olarak buzdolabı yada derin dondurucuda muhafaza edilmesi gerekmeyen mallar satan butikler verilebilir.

Kendi otokontrol programınızı yazacağınız zaman

Kendi otokontrol programınızı yazacağınız zaman, gıda ürünlerinin güvenliği açısından önemli olan noktalar üzerinde düşünmeniz gerekir.

Bunu kendinize şu soruları sorarak yapabilirsiniz:

- İşletmemde nerde ve ne zaman sorun çıkabilir?
- Sorun çıkmaması için işletmemi nasıl yönetebilirim?
- Sorun çıkmaması için nasıl dikkat edebilirim?
- Bunlara rağmen sorun çıkarsa ne yaparım?

Sorun çıkabilecek her yer için bu noktaları tek tek gözden geçirirseniz, iyi bir hakimiyet elde edersiniz.

Örneğin bir malın işletmenizden geçtiği süreci izleyin:

- Mal elinize geçiyor
- Malı örneğin buzdolabına koyuyor, pişiriyor ve paketliyorsunuz, ve
- Muhafaza edip satıyorsunuz – buz diskisi/büfe/servis

Elinizdeki üç bölümde butik ve restoranlarda tipik olarak sorun yaşanan üç alan ile ilgili örnekler görebilirsiniz: mal teslimi, gıda ürünlerinin üretimi ve hazır ürünlerin muhafazası.

Ürün teslim aldığınızda – tipik olarak hangi sorunlar yaşanabilir ve siz ne yapabilirsiniz?

Ürün teslim aldığınızda, ürünler taze olmalı ve insanları hastalandırmamalı. Bu nedenle buzdolabı ve derin dondurucu ürünlerinin yeterli soğuklukta nakliyatı önemlidir.

Ürünleri yerlerine yerleştirmeden, önce düzenli aralıklarla derecelerini ölçmelisiniz.

ÜRÜN TESLİMİNİN YÖNETİMİNE ÖRNEKLER:

Hangi sorunlar yaşanabilir?	Bu konuda ne yapabilirsiniz ve nasıl önlersiniz?	Kontrol
Buzdolabında muhafaza edilmesi gereken ürünlerin yüksek ısılarda muhafaza edilmesi durumunda, örneğin bakterilerin üremesi riski vardır.	Dağıtımçı firma ile şu anlaşmaları yapın: <ul style="list-style-type: none">• Taze balık buza konulacak• Ürünler, size teslim edildikten hemen sonra soğuk odaya koyabileceğiniz bir zamanda teslim edilecek	Ürünleri teslim aldığınızda ısılarını ölçün, bu şekilde soğuk olması gerek ürünleri sıcak teslim almazsınız.

Kendiniz ürün üretiyorsanız – tipik olarak nerede sorun yaşanabilir ve siz ne yapabilirsiniz?

Kendi ürünlerini üreten butik ve restoranlar, bu ürünlerin birbirlerini kirletmemesine dikkat etmeli. Ürünler yeterli ısı derecelerine kadar ısıtılmazsa ve yeterli hızda soğutulmazsa, hastalığa sebebiyet veren bakteriler gelişebilir.

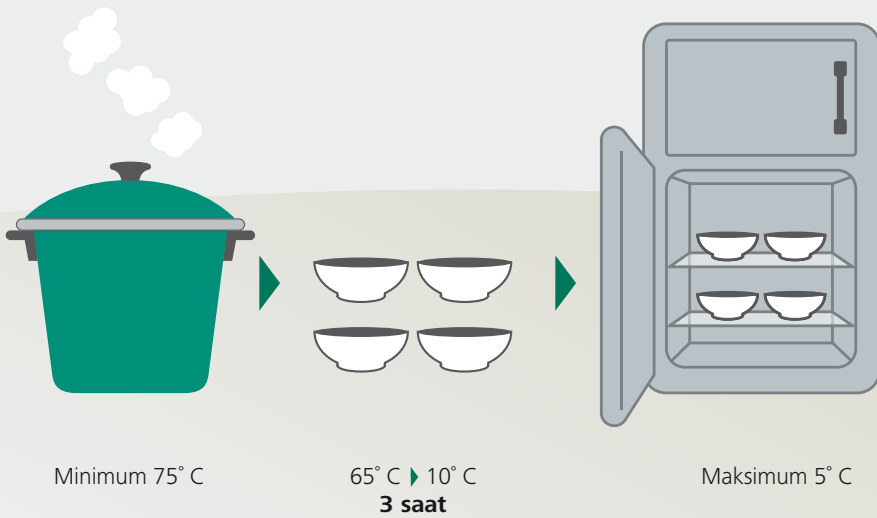
GIDA ÜRÜNLERİ ÜRETİYORSANIZ, YÖNETİME ÖRNEK:

Hangi sorunlar yaşanabilir?	Bu konuda ne yapabilirsiniz ve nasıl önlersiniz?
Ürünler birbirlerini kirletiyor - örneğin et suyu salataya karışıyor, yada sebzelerden gelen toprak hazır yemeklere karışıyor.	Ürünleri birbirlerinden ayrı tutun – örneğin: <ul style="list-style-type: none">• Soğuk odada et salatanın üzerine damlamamalı.• Her kullanımdan sonra doğrama tahtası, bıçak ve masalar güzelce yıkanmalı.• Değişik ürünlerin muhafazası ve hazırlanmasının birbirine karışmaması için, yeterli miktarda yere, alana sahip olmalısınız.
Personel ürünleri kirletiyor.	Çalışanlara kişisel hijyen konusunda iyi talimatlar. Çalışanları, kendilerinin hasta olması durumunda yemek aracılığı ile hastalık bulaştırma riski konusunda bilgilendirme.
Yemeklerin sığağa tabi tutulmaması (varmebehand-ling) durumunda, yumurtadan hastalığa sebep veren bakteriler, örneğin salmonella (örneğin dondurma, fromager, kærne-mælkskoldskål).	Pastörize edilmiş yumurtalar kullanın.

Porsiyon büyüklüğü, zaman, ve ısıtma ve soğutma sırasında ısı derecesinin yazılı olduğu tariflerden yararlanabilirsiniz. Bu şekilde gıda güvenliğini üzerinde daha fazla kontrol sahibi olursunuz.

ISITMA VE SOĞUTMA ESNASINDA:

Hangi sorunlar yaşanabilir?	Bu konuda ne yapabilirsiniz ve nasıl önlersiniz?	Kontrol
Yemek yeterince ısıtılamıyor.	Porsiyonların büyüklüğünü ayarlayın. Porsiyonlar ne kadar büyük olursa, ısıtılması da o kadar çok zaman alır. Yemek sıcaklığı en az 75 °C olmalı.	Measure regularly the temperature in the food to ensure that your procedure is sufficiently good.
Yemeğin soğuması çok zaman alıyor.	Porsiyonların büyüklüğünü ayarlayın. Porsiyonlar ne kadar büyük olursa, soğuması o kadar çok zaman alır. 65 °C'den 10 °C'ye soğutma 3 saatten fazla sürmemeli. Soğutulacak ürünler varsa, büyük porsiyonları küçük porsiyonlara bölün.	Düzenli aralıklarla yemeğin ısısını ölçün, bu sayede soğutma işleminin yeterli hızda gerçekleşmesini sağlamış olursunuz.



Hazır ürünlerin muhafazası

Tipik olarak hangi sorunlar yaşanabilir, ve siz ne yapabilirsiniz?

Muhafaza esnasında da ısı derecelerine hakim olmanız önemlidir. Soğuk ürünler sıcak muhafaza edilmemeli, ve sıcak ürünleri yeterli sıcaklıkta tutulmalı. Aksi taktirde yemeklerde hastalığa sebep veren bakteriler ürer.

ÜRÜNLERİ MUHAFAZA ESNASINDA:

Hangi sorunlar yaşanabilir?	Bu konuda ne yapabilirsiniz ve nasıl önlersiniz?	Kontrol
Üretim esnasında ısı yeterli yükseklikte olmadığı için, yada yemek sıcak masada/sıcak dolapta uzun süre muhafaza edildiği için, yemekte bakterilerin üremesi.	Gıda ürünlerinin sıcaklığa tabi tutulması sırasında kullanılacak araç gereçlerin, örneğin termometre gibi ölçüm aletlerinin, iyi bakımı.	Sıcak masadaki yemeklerin ısını düzenli aralıklarla ölçün. Yemekler en az 65 °C olmalı.
Sıcak masa olmayan açık büfelerde yemekler uzun süre dışarıda kaldığı için, yemeklerde hastalığa sebep veren bakterilerin üremesi.	Gıda ürünlerinin sıcaklığa tabi tutulması sırasında kullanılacak araç gereçlerin, örneğin termometre gibi ölçüm aletlerinin, iyi bakımı.	Yemeklerin ısını düzenli aralıklarla ölçün. Büfeye getirdiğiniz her yemeğin getiriliş saatini yazın.
Soğuk oda/buzdolabında muhafaza edilmesi gereken ürünler sıcak muhafaza edildiği için bakteri üremesi.	Soğuk oda/buzdolabına aynı anda çok fazla ürün koymayın, bu ürünlerin geç soğumasına sebep olur. Soğuk odanın kapısını kapalı tutun.	Soğuk odanın ısını düzenli aralıklarla kontrol edin.
Kalan yemekler tekrar kullanılmadan önce, hızlı soğutulmadığı yada iyice ısıtılmadığı için yemeklerde bakteri üremesi.	Büfeden kalan yemekler tekrar kullanılmamalı. Bu nedenle her seferinde küçük porsiyonlar çıkarın.	Isıyı ölçmek için bir termometre kullanın. Mutfaktan kalan yemekler (büfeden değil) tekrar kullanılmadan önce en az 75 °C olmalı.

Gıda ürünlerinin güvenliği söz konusu olduğunda – kendi otokontrol programınızı yazacaksınız.

Gıda ürünlerinin güvenliği açısından önemli noktaların yönetimi ile ilgili olan otokontrol bölümü üzerinde kayıt tutmalısınız. Size ait otokontrol programında:

- Ne yazdığınız
 - Hangi sıklıkla yazdığınız yazılı olmalıdır.
- Kendi otokontrolünüz için şemalar kullanabilirsiniz, bu işinizi hızlandırır.

Kendi otokontrol programınız aynı zamanda bir de hata şeması içermeli. Bu şemayı sorun çıktığı zaman kullanırsınız: bu şemada:

- Hangi sorun yaşandı
- Ben sorunu nasıl çözdüm ve
- Aynı sorunu tekrar yaşamamak için ne yapmalıyım konularını yazarsınız.

Bütün şemaları en az 2 yıl saklamalısınız.

Size ait otokontrol programı her zaman işletmenize uygun halde olmalı.

Size ait otokontrol programı her zaman işletmenize uygun halde olmalı. Butik yada restoranınızı değiştirirseniz, programın değiştirilmesine ihtiyaç olup olmadığını kontrol etmelisiniz.

Programdaki değişiklikler yeni araç gereç, yeni ürün çeşitleri yada çalışma düzeninde değişiklikler olabilir

Programınızı en az yılda 1 kere, işletmenize uygun olduğundan emin olmak için, gözden geçirmelisiniz. Bu konuda şemalar ve hata protokolleri size bir şeylerin değiştirilip değiştirilmeyeceğini görmemiz konusunda büyük bir yardım olabilir.

Bir branş kodu kullanın

Size ait otokontrol programını yazarken, branş kodu (gıda ürünlerine ait kurallar ve kuralların takibine ait kılavuz) iyi bir yardım olabilir. Branş kodunda aynı zamanda, kendi otokontrol programınızı düzenli olarak kaydedebilmek için kopya edebileceğiniz, şemalarda mevcuttur.

Bir branş kodu almak için branş organizasyonu ile iletişime geçmeniz gereklidir. bazı organizasyonlar kodları kendi İnternet sayfalarına koyarlar, bazıları ise satarlar.

Çoğu branş kodu artık dijital şekilde de alınabiliyor, bu sayede kendi otokontrol sonuçlarınızı bilgisayara yada mobil telefona yazabilirsiniz.

Butik ve restoranlar ile ilgili branş kodları ve branş organizasyonlarının bulunduğu listeyi elinizdeki broşürün en son sayfasında bulabilirsiniz.

Eğer bir branş kodu kullanmazsanız

Eğer onaylanmış bir branş kodu kullanmıyorsanız, kendiniz bir otokontrol programı hazırlamak zorundasınız.

Kendi otokontrol programınız için, Gıda ürünleri Müdürlüğü'nün, sınırlı faaliyet ve ürün çeşidine sahip bir gıda ürünleri işletmesinde otokontrol örneğinden yardım bulabilirsiniz. Bu örneğin sizin işletmeniz ve sizin faaliyetlerinize uyarlanması gerektiğini unutmayın.

Bu örneği www.foedevarestyrelsen.dk > Kontrol > Egenkontrol sitesinden bulabilirsiniz



Gıda Ürünleri Müdürlüğü'nün işletmenizi kontrolü

Gıda Ürünleri Müdürlüğü, işletmenize habersiz kontrollere gelir. Bu kontrol ziyaretlerinin esas amacı sizin iyi çalışma düzeniniz ve otokontrol programınızı kontrol etmektir.

Gelen müfettiş, sizin gerekli otokontrol programınız olup olmadığını, otokontrol programınızın işletmenize uygun olup olmadığını, ve sizin her şeyin olması gerektiği gibi olduğu konusuna dikkat edip etmediğinizi değerlendirecektir.

Her kontrol ziyaretinde gelen müfettiş size ait otokontrol programına ve sizin şemalarınıza bakacaktır. Bütün bu program ve şemaları bulup müfettişe gösterebilmelisiniz.

Eğer kendi otokontrol programınıza hakim değilseniz, gelen müfettiş size programı değiştirmeniz için bir uyarı verebilir. Eğer iyi çalışma düzeniniz yeterince iyi değilse, yazılı bir otokontrol programı hazırlamak içinde bir uyarı alabilirsiniz.

Eğer işletmeniz yeni açıldıysa

Yeni işletmeler, yerel gıda ürünleri müdürlüğüne çalışma izni için başvuru dilekçesi ile birlikte kendi otokontrol programlarını göndermelidirler.

Müfettiş programı sizinle birlikte gözden geçirir, ve düzeltmeler yada ilavelere gerek olup olmadığını değerlendirir. Bundan sonra otokontrol programı işletmenizin çalışma izninin bir parçası olur.

Eğer kendi ürünlerinizi ithal ediyorsanız

Eğer kendi işletmenize başka bir ülkeden direk gıda ürünleri ithal ediyorsanız, otokontrol programınız için özel kurallar geçerlidir.

Bu hem diğer AB ülkelerinden ithal edilen ürünler, hem de AB dışındaki ülkelere ithal edilen ürünler için geçerlidir.

Örneğin ürünü ithal etmeden önce işletmenizin kaydedilmesi gereklidir ve özel bir ithal otokontrol programınız olmalı.

Bu konuda detaylı bilgiyi Gıda Ürünleri Müdürlüğü'nün internet sitesinde bulabilirsiniz: www.fvst.dk > Import, eksport

Restoran ve butikler için branş kodları listesi

Burada butik ve restoranlar için ilgili branş kodlarını (gıda ürünlerine ait kurallar ve kuralların takibine ait kılavuz) , ve bu kodları yayınlayan branş organizasyonuna referansları bulabilirsiniz:

Süper market branş kodu, Telefon: 39621616 www.dsk.dk

Danimarka Fırın ve Pastacılık Ustaları Branş kodu, Telefon: 32630400 www.bkd.dk

Otel ve restoran Meslekleri için branş kodu, Telefon: 35248080 www.horesta.dk

Perakende balıkçılar için branş kodu, Telefon: 35372023 www.fiskehandlerne.dk

Perakende kasaplar için branş kodu, Telefon: 66128730 www.danskeslagtermestre.dk

Perakende peynirciler için branş kodu, telefon: 66128730 www.danskeslagtermestre.dk

Restoran ve kafeteryalar için branş kodu, Telefon: 33251011 www.d-r-c.dk

Fırın, Pastahane ve çikolata satıcıları için branş kodu, Telefon: 97122305 www.akbc.dk

Gıda Ürünleri Müdürlüğünün Internet sitesinde bütün branş kodlarının bulunduğu bir liste mevcuttur.
www.fvst.dk > Kontrol > Egenkontrol > Branchekoder



Kuralları burada bulabilirsiniz

Otokontrol ve hijyen ile ilgili kurallar Avrupa Parlamentosunun ve Kurulun 29 nisan 2004 tarihli 852/2004 nolu gıda ürünleri hijyeni hakkındaki yönetmeliğinde bulunmaktadır.

Gıda Ürünleri Müdürlüğü aşağıdaki kılavuzları hazırlamıştır:

[Vejledning om egenkontrol i fødevarevirksomheder >>](#)

(Gıda ürünleri işletmelerinde otokontrol kılavuzu)

[Vejledning om virksomheders egenkontrol for aktiviteten import af fødevarer >>](#)

(Gıda ürünlerinin ithali faaliyetine yönelik, işletmelerin otokontrolü için kılavuz)

Tebliğ ve kılavuzları bulabileceğiniz yerler:

[Retsinformations hjemmeside >>](#)

(Yasal bilgi Internet sitesi)

Kütüphane, kitapçılar yada

Schultz Information

Herstedvang 10-12

2620 Albertslund

Tlf. 43 22 73 00

E-mail: schultz@schultz.dk

Yönetmelikleri bulabileceğiniz yerler [EUR-Lex Internet sitesinden >>](#)

Kütüphaneler, kitapçılar yada branş organizasyonları.

Sınırlı faaliyet ve ürün çeşidine sahip gıda ürünleri işletmeleri için Gıda Ürünleri müdürlüğünün otokontrol örneğini indirebileceğiniz site:

www.foedevarestyrelsen.dk > Kontrol > Egenkontrol

Elinizdeki broşürü fvst.dk > publikationer