



1. Bölüm, Kuruluş

Bu bölümde şunları öğreneceksiniz:

- ▶ Kurulum aşamasında neleri göz önünde bulundurmalısınız?
- ▶ Tesislerin faaliyetleriniz için uygun olduğundan nasıl emin olabilirsiniz?
- ▶ Sizin ve personelinizin nasıl bir uzmanlığa sahip olması gerekir?
- ▶ Sizden başka ne istenir?
- ▶ Tesisinizin faaliyetleri için nasıl onay başvurusu yapabilirsiniz?
- ▶ Onay denetimi neleri kapsar?
- ▶ Aklınızda bulundurmanız gereken diğer önemli konular nelerdir?
- ▶ Öz denetim planı nedir ve bu planı oluşturmak için nereden yardım alabilirsiniz?

Uygun tesisler

İstedığınız tesisleri bulduğunuzda, bu tesislerin düşündüğünüz amaca uygun olup olmadığını belediyenin yapı kontrol müdürlüğünden öğrenin. Bu, bina veya tesislerin bir et tesisine teknik olarak uygun olduğunu garanti etmez; örneğin yeterli havalandırma bulunmalıdır.

Bu ilk aşamada belediyenin gıda kontrol müdürlüğü ile irtibat kurmak iyi olacaktır. Müdürlükten tesislerin istediğiniz amaca uygun olup olmadığını teyit edebilirsiniz.

“Yapı ruhsatında belirtilen kullanım” ne anlama gelmektedir?

Belediyenin yapı kontrol müdürlüğü, tesislerin veya bir gayrimenkulün örneğin restoran, mağaza, ofis veya endüstriyel tesis olarak kullanımını onaylar.

Tesislerin kullanım amacı yapı ruhsatında belirtilir ve tesisler, yapı ruhsatında onaylanan amaçlar dışında kullanılamaz.

Tesisler istediğiniz amaç için onaylanmazsa ne olur?

Kullanım amacı uygun olmasa da tesisleri kullanmak isterseniz tesislerin belirtilen kullanımını değiştirmek için bir yapı ruhsatına ihtiyaç duyarsınız.

Havalandırma veya su tesisatları gibi önemli tadilatlar yapmanız gerekebilir.

Yapı ruhsatına kendinizin mi başvurması yoksa inşaat şirketi gibi başka bir şirketin mi başvurması gerektiği konusunda belediyenizin yapı kontrol müdürlüğünden bilgi alın.

Tesislerin kullanım amacında değişiklik başvurusunda bulunurken aşağıdakileri göz önünde bulundurun:

Bu tür durumlarda bir tasarımcıyla çalışmak gibi planlama masraflarına hazır olmanız gerekir.

Belediyenin yapı kontrol müdürlüğünden tasarımcılarla ilgili yetkinlik gereksinimlerini öğrenin.

Yapı ruhsatı nihai hale gelmeden inşaata başlanamaz. Tesis, yapı denetim müdürlüğü tarafından son denetim ile onaylanmadan yeni kullanım amacıyla kullanılamaz.

Yapı ruhsatıyla ilgili olanlar dışında et tesisinin faaliyetiyle ilgili başka engeller olabilir mi?

Amaçladığınız faaliyetin aklınızdaki gayrimenkulde yürütülüp yürütülemeyeceğini inşaat şirketinden kontrol edin. Şirketin kuruluş sözleşmesi, tesislerin kullanımıyla ilgili hükümler içerebilir.

Tesisler, et işletmenizi çalıştırmak için uygun mu?

Tesislerin planladığınız amaçlara uygunluğunu değerlendirirken en azından faaliyetlerinizin tesislerde makul bir şekilde yürütülmesinin mümkün olup olmadığını düşünmelisiniz. Örneğin tesislerde yeterli sayıda depolama alanı, su tesisatı ve zemin drenajı olup olmadığını kontrol etmelisiniz. Faaliyetlerinizi daha ileri bir tarihte genişletmek isteyebileceğinizi düşünüyorsanız en baştan yeterince büyük veya kolayca değiştirilebilir tesisler seçin.

Ayrıca gıdaları işlemenin büyük ve pahalı yüzey tadilatı gerektirip gerektirmeyeceğini de göz önünde bulundurun.

Gıda müfettişi ve danışma kuruluşları bu konularda size tavsiye verebilecektir. Danışma kuruluşlarıyla ilgili bilgiye web sitesindeki bağlantılardan ulaşabilirsiniz.

Bu kılavuzun Tesisler bölümünde, tesis gereksinimleriyle ilgili ek bilgi de yer almaktadır.

Tesisleri, aşağıdakilerin kolayca uygulanabileceği biçimde tasarlayın:

- Müşterilerin veya dışarıdan kişilerin gıda işleme alanlarına girmesine izin vermeyin. Tesislerde evcil hayvanlara izin verilmez.
- Perakende satış bölümü, et kesme ve kıyma alanlarından ve et hazırlama bölümünden farklı bir bölümde yer

almalıdır. Paketleme alanları gibi diğer işleme alanları zaman dilimi olarak perakende satıştan ayrılabilir. Bu durumda ürünler, marketin alışverişe kapalı olduğu saatlerde market alanında paketlenabilir. Bunun için denetim müdürlüğünden onay alınması gerekir.

- Çalışanların örneğin giyinme odaları ve gıda depolama alanlarına girmesi sırasında aralarından geçmesi için gıda hazırlama ve işleme alanlarını belirleyin.
- Gıda dışındaki ürünleri, koku veya tatlarının gıdalara karışmaması için uygun bir yerde saklayın. Ayrıca kırılırsa tehdit oluşturmamasını sağlayın.
- Kullanılmamış mobilya, cihazlar ve ekipman gibi gereksiz eşyaları toz topladığı için tesis dışına çıkarın. Ayrıca bunlar yer kaplar ve temizliği zorlaştırır.

Tesisiniz için müdürlüğün onayına nasıl başvurulur?

Yalnızca yetkili müdürlüklerden onay aldıktan sonra faaliyete başlayabilirsiniz. Kural olarak onay için tesisinizin bulunduğu belediyenin gıda kontrol müdürlüğüne yazılı olarak başvurulur.

Tesis bir kesimhaneye bağlıysa onay için Finlandiya Gıda Güvenliği Kurumu Evira'ya başvurulur. Ancak ren geyiği kesimhaneleri ve bunlara bağlı tesisler, Lapland Bölgesel Devlet İdare Kurumu tarafından onaylanır.

Planladığınız faaliyetlerinizin ayrıntılarını onay başvurusunda açıklamalısınız. Ayrıca üretim tesislerinizi de tarif etmelisiniz.

Bunun en kolay yolu, ilgili müdürlüğün sağladığı başvuru formunu kullanmaktır. Forma belediyenin web sitesinden veya gıda müfettişinden ulaşabilirsiniz. Alternatif olarak form kullanmadan da bir başvuruda bulunabilirsiniz.

Onay başvurusu en az aşağıdaki bilgileri içermelidir:

- adınız, ikamet ettiğiniz bölgenin belediyesi ve iletişim ayrıntıları
- işletme numarası veya varsa kişisel kimlik kodunuz
- tesisin adı ve adresi
- tesiste gerçekleştirilecek olan faaliyetler (örn. kesim tesisi, kıyma et üreten tesis, hazırlanmış etleri üreten tesis, mekanik olarak ayrılmış et üreten tesis, et ürünleri üreten tesis)
- planlanan üretim hacmi
- tahmini faaliyete başlama tarihi
- havalandırma, su temini, tesisat, atık yönetimi ve yan ürün işleme ile ilgili rapor
- üretim, depolama, temizleme ve nakliye tesisleri ve personel tesislerinin yüzey malzemeleri
- tesislerin kullanımıyla ilgili özel düzenlemelerin açıklaması (fonksiyonların zamana göre ayrılması, yani farklı zamanlarda farklı iş türlerinin gerçekleştirilmesi)
- dönemsel faaliyetlerle ilgili bilgi

Ayrıca başvuruda aşağıdaki ekler yer almalıdır:

- aşağıdakileri belirten düzen, zemin planı ve HPAC çizimleri:
 - gıda işleme alanları, her bir alanda gerçekleştirilecek iş türü ve ekipman ve mobilyaların yerleşimi
 - çiğ malzemelerin, içeriği ve bitmiş ürünlerin, ambalaj malzemelerinin, yan ürünlerin ve atıkların taşıma yolları
 - gıda işleme ve atık depolama alanları arasındaki sınırlar gibi hijyen bölgelerinin sınırları
 - personel erişim yolları (bakım, nakliye ve temizleme dahil)
 - su tesisatları, yıkama ve dezenfeksiyon tesisleri ve zemin drenajlarının konumları

- soğutmalı tesislerin sıcaklığı
- yapı kontrol müdürlükleri tarafından onaylanan ve onay bekleyen her bir tesisin amacı hakkında bilgi
- denetim için öz denetim planı

Önemli değişiklikler yaparsanız ne olur?

Önemli değişiklikler için önceden onay başvurusunda bulunmalısınız. Önemli değişiklikler örneğin aşağıdakileri kapsar;

- kesim tesisinde kıyma üretmeye başlamak;
- onay başvurusunda belirtilenden önemli ölçüde yüksek hacimde ürün üretmek veya
- tesisleri genişletmek.

Müdürlükler tarafından onaylanan faaliyetlerin türünü değiştiren bir değişiklik, önemli bir değişikliktir.

Tesislerin amacını değiştirirseniz de onay almanız gerekebilir. Örneğin ambalaj malzemesi depolama alanını et işleme alanına dönüştürürseniz.

Onay başvurunuzu gönderdikten sonra ne olur?

Genel kural olarak denetim müdürlüğünün başvurunuzu aldıktan sonra 60 gün içinde konuyla ilgili bir karar vermesi gerekir.

İşleme süresi özel nedenlerle uzatılabilir. Örneğin eksik başvuru, işleme süresini uzatabilir. Müdürlük, gereken ek rapor ve belgeleri sağlamanızı isteyebilir.

Onay denetimi

Denetim müdürlüğü tesisinizi onaylamadan önce bir kabul denetimi gerçekleştirmelidir.

Denetim, başvuruyu sunduktan sonra yapılır. Ayrıca tesisiniz üretime başlamaya hazır olmadan önce denetim gerçekleştirilemez.

Müdürlük öz denetim planınızı değerlendirecektir

Faaliyete başlamadan önce bir öz denetim

planı oluşturmanız gerekir. Öz denetim planının amacı, faaliyetlerinizi açıklamaya ve bunlarla ilişkili gıda hijyeni risklerini yönetmeye yardımcı olmaktır.

Tesisinizi onaylamadan önce müdürlük, öz denetim planınızın gereken konuları kapsayıp kapsamadığını da değerlendirecektir.

Planı hazırlama materyallerini bu kılavuzda ve çok sayıda gıda kontrol kuruluşunun web sitesinde bulabilirsiniz.

Öz denetim planının oluşturulması, bu kılavuzun Öz denetim planı bölümünde daha ayrıntılı olarak ele alınacaktır.

Onay kararı

Tesisiniz mevzuat koşullarına uygunsuzsa yetkili kurum onay verecektir. Konuyla ilgili size yazılı bir karar iletilecektir.

Faaliyetleriniz, geçerli onay kararına uygun olmalıdır. Faaliyetlerinizi daha ileri bir tarihte değiştirmek isterseniz onay için başvurmanız gerekir.

Tesisiniz ne zaman koşullu onay alabilir?

Sıra dışı durumlarda müdürlük, tüm gereksinimlere uygun olmasa bile tesisinize koşullu onay verebilir. Bu durumlarda tesisinizin temel yapısı ve ekipmanı yine de yönetmeliklere uygun olmalıdır. Temel yapısal gereksinimler tesisinizin duvarlarının, tavanlarının, zeminlerinin, su temininin, tesisatlarının, havalandırması ve ışıklarının uygun durumda olması gerektiği anlamına gelir.

Koşullu olarak onaylanabilmesi için tesisinizin daha sonra düzeltebileceğiniz sadece küçük eksiklerinin bulunması gerekir. Sadece bunun ardından tesisiniz için nihai onay alabilirsiniz.

Küçük eksikliğe bir örnek, çeşitli su tesisatı bulunan tesisteki tamamlanmamış bir su tesisatı olabilir.

Bir seferde maksimum üç aylık koşullu onay verilebilir. Müdürlük, üç aylık dönem bitmeden yeni bir denetim yapacaktır.

Başvurunuz reddedilebilir mi?

Müdürlük aşağıdaki nedenlerle başvurunuzu reddedebilir:

1. Tesisin yapıları veya ekipmanı gıda güvenliğini tehlikeye düşürürse ve istendiğinde bunları düzeltmezseniz.
2. Başvurunuz eksikse ve istendiğinde eksik bilgileri sağlamazsanız.
3. Öz denetim planı yoksa veya önemli bilgiler eksikse.

Bu önemli bilgiler örneğin aşağıdakileri içerebilir:

- gıda numunesi alma ve inceleme planı veya
- tesisler ve ekipman için temizleme ve numune alma planı.

Bulaşıcı süngerimsi ensefalopati (TSE) riskli malzemenin ayrılması için onay

TSE hastalıkları, 'deli dana hastalığı' (bovin BSE) ve koyun ve keçide görülen scrapie hastalığını içerir.

Kesim tesislerindeki TSE riskli malzeme, 12 aylıktan büyük hayvanlardan elde edilen aşağıdaki malzemelerden oluşur

- sığır kafa eti
- örneğin ayırma hatasından dolayı kesimhanede karkasta bırakılan sığır omuriliği
- koyun ve keçi omuriliği

TSE riski taşıyan malzemeler, en yüksek risk kategorisindeki yan ürünleri teşkil eder ve imha edilmeye gönderilmelidir. Bu, TSE hastalıklarının yayılmasını önler.

Kesim tesisinizde TSE riskli malzemeyi kaldırmak isterseniz müdürlüğün tesisinizi TSE riskli malzemeyi ayırma kuruluşu olarak onayladığı bir karara ihtiyaç duyarsınız.

Eti kestiğiniz aynı odada kıyma ve hazırlanmış çiğ et üretmenize izin verilir mi?

Denetim müdürlüğü, eti kestiğiniz aynı odada kıyma ve hazırlanmış et üretmenizi onaylayabilir.

Bu durumda üretim;

- diğer faaliyetlerden yeterince uzak bir alanda gerçekleştirilmelidir veya
- ayrı bir zamanda yapılmalıdır (et kesimiyle aynı anda yapılmamalıdır) ve farklı işlemler sırasında alan temizlenmelidir.

Onay numarası ve tanımlama işareti

Onayladıktan sonra Evira işletmenize bir onay numarası verir. Bu numara, işletmenizde paketlenen tüm ürünleri etiketlemeniz gereken işletme tanımlama işaretinde yer alır. Onay numarası veya tanımlama işareti, et teslimatlarının ticari belgelerinde de yer almalıdır.

Müdürlükler, işletmeniz onaylanmadan önce Evira'dan tesisiniz için önceden bir numara rezerve edebilir. Bu rezervasyon, faaliyetlere başlamanıza izin verildiği anlamına gelmez. Ancak size örneğin ambalaj malzemelerini ve belge şablonlarını önceden yazdırma imkanı tanır.

Müdürlüklerin denetim masrafı nedir?

Denetim müdürlüğü, işletmenizin onayı için bir ücret ve düzenli denetim için tekrarlanan ücretler ister. Gıda müfettişleri duyurmadan denetim ziyaretleri yapabilir veya denetimlere sizinle birlikte önceden karar verebilir.

Ücret tutarı, belediyenin tarifelerine göre belirlenir. Tarifeler, işletmenizin bulunduğu belediyenin web sitesinde belirtilmiştir.

Resmi denetimle ilgili daha fazla bilgiye web sitemizdeki bağlantılardan ulaşabilirsiniz.

Mutfak personeli için gereksinimler

Profesyonel olarak bozulabilir yiyecek işleyen kişilerin hijyen pasaportu olması ve uygun koruyucu kıyafetler giymesi gerekir. Hijyen pasaportu, gıda hijyeni konusunda bilgili olunduğunu gösteren bir uzmanlık sertifikasıdır.

Gerekirse çalışanlar salmonella mikrobu taşımadıklarını güvenilir bir şekilde gösterebilmelidir.

Tüm bu gereksinimlerin amacı, gıda güvenliği sağlamaktır. Bu personel gereksinimleri, kılavuzun Personel bölümünde daha ayrıntılı olarak ele alınacaktır.

Özet

Bir et işletmesi kurarken:

- ▶ Tesislerin işletmenize uygun olduğundan emin olmak için belediyenin yapı kontrol müdürlüğü ve gıda kontrol müdürlüğü ile irtibat kurun.
- ▶ İşletmenizi kurmak için bir onay başvurusu yapın.
- ▶ Et işleyen kişilerin hijyen pasaportu, sağlık sertifikası ve koruyucu kıyafetleri olduğundan emin olun.
- ▶ Bir öz denetim planı hazırlayın.