



3. Bölüm, Faaliyetler

Bu bölümde aşağıdaki konulardan söz edilecektir:

- ▶ İşletmenizin çalışma tezgahları ve çalışma alanlarının yüzeyleri nasıl olmalıdır?
- ▶ Kaplar, aletler ve gıda paketlerinde hangi malzemelere izin verilir?
- ▶ Su güvenliğini nasıl sağlayabilirsiniz?
- ▶ Ham madde satın alırken nelere dikkat edilmelidir?
- ▶ Ham maddelerin kaynağını ve bitmiş ürünlerin gideceği yeri neden bilmeniz gereklidir?
- ▶ Gıda paketlerinde hangi bilgiler belirtilmelidir?
- ▶ Gıda nakliyesi yaparken nelere dikkat edilmelidir?

Yüzeylerin ve ekipmanın temizlenmesi ve temizliği

Tesislerin yüzey malzemeleri, aletler ve cihazlar toksik olmamalı ve kolay temizlenebilir olmalıdır.

Gerekirse, gıda işleme tesislerinde olduğu gibi, malzemeler suyla yıkamaya ve fırça gibi mekanik bir temizlemeye dayanıklı olmalıdır.

Pürüzsüz, su geçirmez ve sert bir yüzeyi olmayan malzemeler kiri ve kokuları emer ve kullanırken temiz tutulamaz.

Bu malzemeler, temizliğin özellikle önemli olduğu gıda hazırlama, işleme veya depolama tesisleri için uygun değildir.

Kırık ve paslı yüzeylerin de temizlenmesi zordur. Bu nedenle dayanıklı ve paslanmaz malzemeleri tercih etmelisiniz.

Yüzeylerin durumu takip edilmeli ve kırık yüzeyler onarılmalı veya değiştirilmelidir.

Et işletmelerinde ahşabın kullanımı

Etin işlendiği alanlarda yüzey malzemesi olarak ahşap kullanmayın.

Ahşap, sık yıkamaya dayanıklı değildir.

Etin işlendiği tesislerde ahşap kesme tahtaları kullanmayın. Plastik kesme tahtaları, üzerinde çentikler oluştuğunda değiştirilmeli ya da taşlanarak düzleştirilmelidir.

Ahşap paletler et işleme alanlarına sokulmamalıdır.

Tesisleri temizleme

Gıda üretiminde kullanılan tesisler, cihazlar ve aletler en az her gün veya mesai sonunda dikkatlice temizlenmelidir. Tesis gerekirse dezenfekte edilmelidir. İşe başlamadan önce temiz olduğundan emin olunmalıdır.

Gıdyla temas eden yüzeyleri ve aletleri iş günü boyunca mümkün olduğunca temiz tutun.

Gıda işleme alanları, ekipmanlar ve aletler her zaman gıdaya zarar vermeyecek bir şekilde temizlenmelidir. Örneğin tesis, yiyecekler bulunduğu sırada yıkanmamalıdır. Tesiste boş gıda depolama kapları varsa, yıkama sırasında üzeri dikkatlice kapatılmalıdır.

Yalnızca temiz durumda olan temizleme ekipmanı kullanın

Temizleme ekipmanları temizlenmeli ya da sık sık değiştirilmelidir. Buna dikkat edilmezse yüzeyler arasında kir, bakteri ve virüsler yayılır.

Gıdanın hazırlandığı ya da işlendiği tesisler için özel temizlik ekipmanı

Gıda hazırlama ve işleme tesislerinin kendi temizlik ekipmanına ihtiyacı vardır.

Bu ekipman, başka tesisleri temizlemek için kullanılamaz. Böylece temizlik ekipmanları aracılığıyla gıda zehirlenmesine yol açan bakteri ve virüslerin yayılması önlenir. Tuvaletlerin de kendi temizlik ekipmanlarının bulunması gereklidir.

Temizlik ekipmanınızı etiketleyin

Temizlik ekipmanlarını amacına ve kullanım alanına göre etiketlemek faydalı olacaktır. Bu şekilde farklı tesislerin ve yüzeylerin ekipmanları karışmayacaktır. Örneğin, farklı amaçlar için farklı renkte temizlik ekipmanının kullanılması yaygın bir yöntemdir.

Tavanı ve diğer yüksek yüzeyleri unutmayın

Kir, zararlı bakteriler ve virüsler korumasız gıda maddelerini ve işleme yüzeylerini pek çok yerden ve pek çok nedenle kirlitebilir.

Kir, bakteriler ve virüsler şuralardan kaynaklanabilir:

- insanların elleri
- hava
- boyası dökülen veya küflü tavan ya da raflar gibi yüksek yüzeyler.

Bu nedenle, korumasız gıdalar yüksek yüzeyleri kötü durumda olan tesislerde işlenmemelidir.

Yeterli derecede etkili havalandırma

Gıda tesislerindeki havalandırma, binada nemin artarak küflenmeye yol açmasını engelleyecek derecede güçlü olmalıdır.

Küf doğrudan ya da işleme yüzeylerinden kolayca gıda maddelerine girebilir.

Tavan yapılarından damlayan nem, gıdaları ve işleme yüzeylerini kirlitebilir.

Etkili havalandırma ayrıca soğutma ekipmanının çalışması için önemli olan ısıyı da azaltır.

Farklı faaliyetler, farklı türde havalandırma gerektirir. Yapı kontrol müdürlüğünden daha fazla bilgi isteyebilirsiniz.

Nem giderme

Soğutulan alanlarda su sık sık soğuk yüzeylerde ve soğutma ekipmanı üzerinde yoğunlaşır. Buna yoğunlaşma suyu ya da yoğunlaşma denir. Yoğunlaşmanın gıdalara damlaması, örneğin yoğunlaşma hazneleriyle ve drenaj borularıyla önlenmelidir. Alternatif olarak, yüzeyler suyun damlamasını önlemek için sık sık kurulmalıdır. Yıkamadan kalan nemin de gıdalara damlaması önlenmelidir.

Havalandırma ekipmanının tasarımı ve bakımı

Havalandırma sistemleri, filtreler ve temizleme ya da değiştirme gerektiren diğer parçalara kolay erişim sağlayacak şekilde tasarlanmalıdır.

Havalandırma ekipmanı temiz tutulmalı ve düzenli bir şekilde bakımı yapılmalıdır.

Aşağıdaki kontaminasyon risklerini önleyin:

1. Havalandırmayı, temiz olmayan alanlardan gelen havanın gıdanın işlendiği alanlara akmayacak şekilde tasarlayın.

Temiz olmayan alanlara örneğin yan ürün ve atık depolama alanları dahildir.

2. Ayrıca tesisatınızı gıda maddelerine kontaminasyon riski oluşturmayacak şekilde tasarlayın. Örneğin, temiz olmayan alanlardaki yıkama suyu, gıda maddelerinin işlendiği alanlara akmamalıdır.

Haşereler gıda tesislerinden uzak tutulmalıdır

Sıçanlar, fareler, hamam böcekleri, sinekler ve gümüş böcekleri gibi haşereler, beraberinde kir, bakteri ve virüsleri getirir. Gıda işlenen tesislere haşerelerin girmesini önlemek önemlidir. Haşereler tarafından taşınan kir, bakteriler ve virüsler sık sık dışarıdan veya lağımdan kaynaklanır. Gıda maddelerini kirletmelerine izin verilirse gıda zehirlenmesine yol açabilirler.

Gıdayla kullanıma uygun malzemeler

Gıdayla temas eden bütün malzemeler, gıdayla kullanıma ve amacına uygun olmalıdır. Bu, malzemelerden gıdaya zararlı kimyasalların bulaşmamasını garanti eder.

Sektörde ‘temas malzemelerinden’ söz edilir. Bu, çalışma yüzeyleri, kaplar, aletler, cihazlar ve paketleme malzemeleri gibi gıdayla temas eden bütün malzemeleri ifade eder.

Bir malzemenin gıdayla kullanıma uygun olup olmadığını nasıl bilebilirim?

Malzemenin gıdayla kullanıma uygun olduğunu teyit etmelisiniz. İlk aşamada, malzeme, cihaz veya malın tedarikçisinden uygunluk belgelerini istemelisiniz. Bu belgeler, örneğin gıdayla kullanıma uygunluk sertifikası ya da uygunluk beyanı olabilir. Yukarıda sözü edilen belgeler normalde daha eski cihazlar için mevcut değildir ve uygun olup olmadıklarını başka yollarla öğrenmelisiniz. Örneğin metal parçalar için, kullanılan çeliğin türünü ve cihazın bakım geçmişini bilmek yeterlidir.

Bıçaklar ve kepçeler gibi aletler için, şarap kadehi ve çatal sembolü normalde gıda maddeleriyle kullanıma uygunluk için yeterli bir kanıttır.

Malzemelerini ve gereçlerini toptancıdan alan küçük ölçekli işletmeler için, malzemenin veya ürünün kullanım amacının örneğin “barbekü torbası,” “et folyosu” veya “marinasyon kasesi gibi” ticari adında belirtilmesi yeterlidir.



Şarap kadehi ve çatal sembolü

Başka hangi somut kısıtlamalar yapılmıştır?

Bir malzemenin kullanımı, sıcaklık, gıdanın yağ içeriği, asitliği veya gıdanın kullanılabilirlik süresine bağlı olarak başka kısıtlamalara da tabi olabilir. Bu tür kısıtlamalar hakkında uygunluk belgelerinden veya ürünün paket işaretlerinden bilgi alınabilir.

Bir ürünün amacı paketinde veya talimatlarında belirtilmemişse ne yapacağım?

Amacı ya da kullanım koşulları belli değilse bu konuyu her zaman malzemenin, cihazın ya da malın tedarikçisiyle teyit etmelisiniz. Bu durumda örneğin e-postayla alınan ek bilgi yeterli olabilir.

Malzemelerinizi/ürünlerinizi doğrudan üreticiden ya da ithalatçılardan alıyorsanız talimatlar içeren uygunluk belgelerini talep edin.

Özellikle yağ içeriği, ısı ve asitlik malzemelerden gıda maddelerine zararlı kimyasalların bulaşmasına katkıda bulunabilir. Bu nedenle, malzemeleri talimatlara göre ve yalnızca amacına uygun şekilde kullanmak önemlidir.

Gıda maddelerini alüminyumdan koruyun

Alüminyum kapları limonlu bir marinasyon gibi asitli gıdaları saklamak için kullanmayın. Alüminyum kapları çelik aletlerle birlikte kullanmayın, çelik alüminyumu kazıdığı için kapta saklanan gıdaya alüminyum bulaşır. Çelik kapları korumak için alüminyum folyo kullanılamaz, çelik alüminyumu delerek kalıntılarının gıdaya karışmasına neden olur.

Açılmış konserve kutular

Metal bir konserve kutusunu açtığınızda içindekileri saklamak için başka bir kaba aktarın.

Neden?

Açılmış bir konserve kutusu, oksijenle temas eder. Bu da tenekenin ya da başka bir metalin gıdaya karışmasına neden olabilir.

Uygun tek kullanımlık eldivenler seçin

Vinil plastik tek kullanımlık eldivenler her zaman yağlı gıdaların işlenmesine uygun değildir. Örneğin normal vinil eldivenler, gıdalarla çalışmak için çok amaçlı eldivenler olarak uygun değildir. Eldiven paketinde eldivenlerin hangi gıdalarla birlikte kullanılabileceği belirtilmiyorsa bunu tedarikçiden teyit edin.

Su kaynağı

Çoğu işletme, faaliyetlerinde şebeke suyu kullanır. Su işleri, suyun kalitesini takip eder. Ancak et işletmelerinin de su numuneleri alması zorunludur.

Evira, numunelerin sayısı ve analiz türleri konusunda tavsiyelerde bulunmuştur. Kendi kuyunuzdan veya başka bir su kaynağından su kullanırsanız ya da musluklara su filtreleri takarsanız daha fazla numune alınması zorunludur.

İçilmeyen su, içme suyundan ayrı tutulmalıdır

İşletmeniz yangın söndürme, buhar üretimi veya soğutma gibi işlemler için şebeke suyundan farklı bir kaynaktan su kullanıyorsa bu su ayrı, işaretli bir sistemde dolaşmalıdır.

İçilmeyen su, şebeke suyuna bağlanmamalı ya da geri oraya akmasına izin verilmemelidir.

Malzemelerin satın alınması ve teslimatların kabul edilmesi

Kendi Öz denetim planınızda belirtilen aralıklarla kabul edilen ham madde teslimatlarını kontrol etmeye hazır olun. Teslimatlarınızın güvenilirliğini ve özellikle kargonun sıcaklığını takip etmelisiniz.

Bir teslimat geldiğinde, ham maddeleri doğrudan soğuk depoya ve donmuş ürünleri derin dondurucuya indirmek son derece mantıklıdır. Bu şekilde soğuk zincir kırılmamış olur.

Ayrıca ürünlerin üzerindeki bilgilerin belgelerdeki bilgilerle eşleştiğinden emin olun.

Kesim için et satın alma

İşletmenizde kullanılan etler, mezbahada veya av hayvanı işleme tesisinde incelenmelidir.

Karkasların kabul incelemesi yapılmalıdır. İncelemede, karkasların temiz ve sıcaklığının gereken seviyede olduğu kontrol edilir.

Kural olarak, etler kesilmeye başlanmadan önce soğutulmuş olmalıdır. Kümes hayvanları ve tavşan için maksimum sıcaklık 4 °C'dir. Diğer hayvanların etleri için sıcaklık maksimum 7 °C'dir.

Etler, aynı binada bulunan bir mezbahadan kesimhaneye aktarılıyorsa ılık kesilebilir. Bu durumda etler kesildikten ve varsa paketlenmeden hemen sonra, nakliyyeye veya daha fazla işlemeye başlamadan önce soğutulmalıdır. Gereken sıcaklıklar yukarıdakiyle aynıdır. Bu sıcaklıklar ayrıca taşıma sırasında korunmalıdır.

Kıyma ve hazırlanmış et için ham madde olarak et alımı

Kıyma ve hazırlanmış etler için bütün, taze iskelet kaslarını ve bunlara bağlı yağlı dokuları

kullanabilirsiniz. Kesim atığı gibi başka etlerin kullanılmasına izin verilmemektedir.

Dondurulmuş veya derin dondurulmuş etlerden kıyma veya hazırlanmış etler hazırlıyorsanız, kural olarak etler dondurulmadan ya da derin dondurulmadan önce kesilmiş olmalıdır.

Ancak kümes hayvanlarının kıyması ve çiğ kümes hayvanı kıymasıyla yapılan hazırlanmış etler, her zaman dondurulmamış ya da derin dondurulmamış taze etlerden yapılmalıdır.

Kıyma ve hazırlanmış etlerin koşulları hakkında daha fazla bilgiyi web sitemizden bulabilirsiniz.

Kıymanın ham maddelerinin tazelik koşulları

Soğutulmuş etten kıyma yapıyorsanız kümes hayvanları etini

- kesildikten sonra üç gün içinde,
- diğer hayvanların etini kesildikten sonra altı gün içinde kıymalısınız.

Kemiğinden ayrılmış, vakumlu paketlenmiş dana etinden kıyma yapıyorsanız kesildikten sonra 15 gün içinde kıyılmalıdır.

Organik ham maddelerin temini

Müşterilerinize organik ürünler satıyor ya da dağıtıyorsanız düzenli gıda denetimlerinin yanı sıra organik kaynak denetimine de tabi olacaksınız. Organik kaynak denetimiyle ilgili daha fazla bilgiye web sitemizdeki bağlantılardan ulaşabilirsiniz.

Finlandiya'da yaygın olmayan ya da bilinmeyen gıdalar

Finlandiya'da kullanıldığı bilinmeyen bir bitki veya hayvan ürünü kullanmak veya üretmek isteyebilirsiniz. Bu durumda, ürünü kullanmadan önce, başka bir AB Üye Ülkesinde gıda olarak kullanılıp kullanılmadığını öğrenmelisiniz. Ürün gıda olarak kullanılmadıysa kullanılması için yeni gıda ruhsatı gerekebilir. Daha fazla bilgiye web sitemizdeki bağlantılardan ulaşabilirsiniz. Belediyenin gıda müfettişiyle de iletişim kurabilirsiniz.

Gıda ürünlerinin ithalatı

Çoğu gıda ürününün ithalatı özel koşullara tabidir. Ürünleri ithal etmeye başlamadan önce bu koşulları tespit etmelisiniz.

Daha fazla bilgiye web sitemizdeki bağlantılardan ulaşabilirsiniz.

İzlenebilirlik

Gıda ürünlerinin kaynağı ve malzemeleri izlenebilir olmalıdır.

İzlenebilirlik, malzemelerin ve diğer ürünlerin nereden satın alındığını ve bitmiş ürünlerin nereye teslim edildiğini gösterebilmeniz gerektiği anlamına gelir. Ayrıca malzemelerin ve ürünlerin satın alma ve teslimat zamanlarını da bilmelisiniz.

Verimli izleme, gıda güvenliğine ilişkin sorunların etkili bir şekilde sınırlandırılmasını sağlar. Örneğin, kalitesiz malzemeler veya gıda zehirlenmesine yol açan malzemeler, kaynakları veya teslimat yerleri bilinirse gıda zincirinden çıkarılabilir.

Satın aldığınız malzemelerin ve teslim ettiğiniz gıdaların bilgilerini ne kadar iyi bağlayabilerseniz bir olay olduğunda finansal kayıpları ve sağlık tehlikelerini o kadar iyi sınırlandırabilirsiniz.

Dana etinin kaynağını gösterebilmelisiniz

Dana eti için zorunlu bir işaretleme sistemi bulunmaktadır. Her bir partinin kombinasyonu ve dağıtımını tamamen izlenebilir olmalıdır. Ayrıca kayıt tutmanız gereklidir.

Her bir parti ürün için, et işleme ve üretimin bütün aşamalarında dana etinin kaynağını gösterebilmelisiniz.

Domuz, kümes hayvanı, koyun ve keçi etinin geldiği ülke

Domuz, kümes hayvanı, koyun ve keçi etinin geldiği ülkeyi her zaman gösterebilmelisiniz. Bu, paket etiketlerinde belirtilen menşei ülke bilgilerini her bir partinin ilgili ticari belgelerine bağlayabilmek anlamına gelir.

Ticari belgeler kapak yazıları, teslimat notları, irsaliyeler, nakit makbuzları (örn. bir cash and carry mağazasından), faturalar ve konşimentolar gibi belgelerdir.

İçerik ve tarif yönetimi

Yaptığınız bütün ürünler için yazılı tarifleriniz olmalı, her bir ürün için kullanılan malzemelerin adları ve miktarları belirtilmelidir. Tarifler ve etiketler birbirine uygun olmalıdır. Malzemeler veya tarifler değiştirildiğinde tarifler ve etiketler buna göre güncellenmelidir. Tariflerinizi güncel tutmalısınız.

Tarif oluştururken şartlara uyun

Tarifleri planlarken katkı maddeleri, tuz ve potansiyel olarak ürünlerinize eklenen diğer maddelerle ilgili gıda mevzuatının şartlarını dikkate almalısınız. Tariften ve gerekirse öz denetimlerden hesaplayarak, ürünlerinizdeki örneğin katkı maddelerinin maksimum miktarlarını aşmadığınızdan emin olabilirsiniz.

Yalnızca ürünleriniz için izin verilen katkı maddelerini ve diğer gıda iyileştirme maddelerini (aromalar ve enzimler) kullanın. Bazı gıda iyileştirme maddelerinin miktarları sınırlandırılmıştır. Daha fazla bilgiyi Evira'nın web sitesinden edinebilirsiniz.

Tariflerinizi ve etiketlerinizi güncel tutun

Yasaların veya ürünlerinizin içeriğinde değişiklik olduğunda veya örneğin ham madde tedarikçileriniz değiştiğinde tariflerinizde değişiklik yapmanız gerekir. Tariflerinizi güncel ve doğru tutabilmek için, her zaman ham madde tedarikçilerinizden doğru, güncel ürün bilgilerinizi veya özelliklerini öğrenmeniz önemlidir.

Tariflerde değişiklik yaptığınızda değişiklikler hakkındaki bilgilerin bütün işleme ve etiketleme aşamalarına, yani bütün gıda zincirine iletildiğinden emin olun.

Aşağıdaki adımların hepsini hatırlayın:

- ham maddelerin satın alınması
- etiketleme
- veri sistemleri
- tüketici ve müşteri bilgileri

Üretim sürecinizi yönetin

Üretim süreci yönetimi şunları içerir:

- tarife uyulması
- malzemelerin doğru dozajı (tuz ve katkı maddeleri gibi)
- Ürünlerin yabancı alerjenlerle kontaminasyonunun engellenmesi
- Ürünlerin doğru paklendiğinin kontrol edilmesi.

Ölçüleriniz ve tartılarınız manuel veya otomatik olabilir. Doğru kullandığınızdan emin olun.

Gıda bilgi yönetimi

Ürünler tüketicilere veya restoranlar gibi müşterilere hizmet veren yerlere teslim ediliyorsa etiketler her zaman zorunlu bilgileri içermelidir.

Sizin adınızla veya şirket adınızla pazarlanan gıdaların gıda bilgilerinden siz sorumlusunuz.

Paketler aşağıdaki bilgileri içermelidir:

- gıdanın adı
- malzeme listesi
- alerjilere veya intoleranslara yol açabilecek malzemeler (ileriki sayfalarda bir liste verilmiştir) malzeme listesinde vurgulanmalıdır
- malzeme etikette vurgulandığında malzemelerin miktarı veya malzeme grupları
- pakette bulunan gıdanın miktarı
- tavsiye edilen tüketim tarihi (örn. dondurulmuş ürünler) veya son kullanma tarihi ve gerekirse derin dondurulmuş

- etlerin ve hazırlanmış etlerin derin dondurulma tarihi
- özel depolama ve/veya kullanım koşulları
- Üreticinin adı veya şirket adı ve adresi
- gerekirse menşei ülke veya çıkış yeri
- kullanım talimatları
- besin değerleri
- aynı partiye ait gıda ürünlerini tanımlayan bir parti numarası
- hayvan kaynaklı gıdalar için bir tanıtıcı işaret
- gerekirse yüksek tuz içeriği
- özel mevzuata göre zorunlu başka işaretler

Ürünlerinizi etiketlerken;

1. Gıda ürünlerinizde verilen bilginin doğru olduğundan emin olun. Bilgiler yanıltıcı olmamalıdır.
2. Etiketler okunaklı, dikkat çekici ve net olmalıdır. Küçük bir x harfinin minimum boyutu 1.2 mm'dir. Amaç, göz sağlığı normal birinin gazete veya kitap okur gibi etiketi zorlanmadan ve yardımcı araçlar olmadan okuyabilmesidir.
3. Gerekli bütün işaretler pakette bulunmalıdır. Gerekli işaretler, AB gıda bilgi düzenlemesinde belirtilen ve ilgili durumda özel mevzuatla belirtilenleri kapsar.
4. İşaretlemeler, yasal zorunluluklara uygun yapılmalıdır. Örneğin katkı maddeleri hem grup adıyla hem de katkı maddesinin E koduyla belirtilmelidir.
5. Zorunlu etiketleme hem Fince hem İsveççe'dir. Tek dilde etiketler, tek dilli belediyelerde satılan ürünler için yeterlidir.

Alerjiye ve intoleransa neden olan aşağıdaki maddeler ve ürünler vurgulanmalıdır:

- gluten içeren tahıllar, yani buğday, arpa, çavdar, yulaf ve bu tahıllardan yapılan ürünler,

- kabuklular ve kabuklu ürünler;
- yumurta ve yumurta ürünleri;
- balık ve balık ürünleri;
- yer fıstığı ve yer fıstığı ürünleri;
- soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri ve
- süt ve süt ürünleri.
- kuruyemişler ve kuruyemiş ürünleri;
- kereviz ve kereviz ürünleri;
- hardal ve hardal ürünleri;
- susam ve susamlı ürünler;
- sülfür dioksit ve 10 mg/kg veya 10 mg/l'den daha fazla konsantrasyonlarda sülfid;
- lupin ve lupin ürünleri ve
- yumuşakçalar ve yumuşakça ürünleri.

Ayrıca etiketlerin ve gıdalar hakkında sağlanan diğer bilgilerin ürüne uygun olduğunu kontrol edin:

- tarifler/üretim yöntemleri/bitmiş ürünler tutarlı olmalıdır;
- gıdanın adı doğru ifade edilmiş olmalıdır;
- kullanılan bütün malzemeler malzeme listesinde belirtilmiş olmalıdır;
- Bileşik malzemeler malzeme listesinde doğru detaylandırılmış olmalıdır;
- alerjilere ve intoleranslara neden olabilecek malzemeler belirtilmelidir;
- malzemeler doğru sıralamada belirtilmelidir;
- et içeriği gibi malzemelerin miktarı doğru olmalıdır;
- tuz içeriği sodyum kullanılarak hesaplanmış (tuz = sodyum × 2.5) ve belirlenmiş olmalıdır. Bu formül, malzemelerde doğal olarak bulunan sodyumu ve eklenen tuzdan gelen sodyumu hesaba katar.
- gıdanın menşei doğru belirtilmiş olmalıdır ve
- iddiaların kullanımı (laktosuz, glutensiz, sütsüz veya katkısız) gerçek olmalıdır.

Gıda bilgileri hakkında daha fazla bilgi

Et, kıyma ve hazırlanmış et etiketi örnekleri web sitemizde bulunabilir.

Gıda bilgilerinin yönetimi hakkında Evira'nın gıda bilgi kılavuzunda (yalnızca Fince) daha fazla bilgi mevcuttur.

Gıda nakliyesi

Müşterilere gıda teslim ediyorsanız teslimat sırasında güvenliğin ihmal edilmediğinden emin olmalısınız.

Nakliye aracı ve kapları temiz olmalı ve gıdaları kirden, zararlı bakteriler ve virüslerden ve diğer zararlı maddelerden korumalıdır.

Gıdalar nakliye sırasında güvenli bir sıcaklıkta tutulmalıdır. Soğuk depo gerektiren gıdalar soğutucuyla taşınmalı ve sıcak teslim edilen diyecekler, soğumayacak şekilde taşınmalıdır.

Etlerin ve işlenmiş etlerin nakliyesi için sıcaklık limitleri:

- Kümes hayvanları veya tavşan karkasları ve etleri: 4 °C veya altı
- Diğer karkaslar ve etleri: 7 °C veya altı
- Hazırlanmış etler: 4 °C veya altı
- Organlar ve kan: 3 °C veya altı
- Kıyma: 2 °C veya altı
- Dondurulmuş veya derin dondurulmuş etler veya işlenmiş etler: -18 °C veya altı
- Dondurulmuş kümes hayvanı etleri: -12 °C veya altı.

Bu sıcaklıklardan kısa süreli sapmalar olabilir.

Nakliye iki saatten fazla sürecekse araç kayıt yapan bir sıcaklık yönetim sistemine sahip olmalıdır.

Özet

Bir et işletmesi kurarken şunları unutmayın:

- ▶ Yüzeyler ve aletler temiz, hasarsız ve temizliği kolay olmalıdır.
- ▶ Gıda maddeleriyle temas eden malzemelerin amaçlarınıza uygun olduğundan emin olun.
- ▶ Haşereleri tesislerden uzak tutun.
- ▶ Her bir alanın kendi temizlik ekipmanına ihtiyacı vardır.
- ▶ Ham madde teslimatlarının ve teslim edilen malların sıcaklığını takip edin.
- ▶ Soğuk zinciri kırmayın.
- ▶ Gıda maddelerinin satın alımına ilişkin düzenlemelere uymalısınız.
- ▶ Alerjilere ve intoleranslara neden olan malzemeleri birbirinden ve malzeme olarak kullanılmayacakları yiyeceklerden ayrı tutun.
- ▶ Gıdaların ve ham maddelerin izlenebilirliğinden emin olun ve belgelerini saklayın.
- ▶ Gıda maddeleri hakkında doğru ve yeterli bilgi sağlayın.
- ▶ Gıdaları taşıyorsanız nakliye sırasında doğru sıcaklığı koruyun.