



5. Bölüm, Öz denetim planı

Bu bölümde öz denetim planı açıklanacak.

- ▶ Plan nedir ve neden gereklidir?
- ▶ Plan nasıl hazırlanır?
- ▶ Planın neleri kapsamaması gerekir?
- ▶ Uygulanması nasıl takip edilir?

Faaliyete başlamadan önce bir öz denetim planı oluşturmanız gerekir.

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

Öz denetim sistemi nedir ve niçin gereklidir?

Gıda sektöründe bir işletmeci olarak gıdalarınızın güvenliğinden siz sorumlusunuz. Ayrıca gıdalarınızda doğru ve yeterli bilgi bulunmasını sağlamanız gerekir.

Pratikte bunu öz denetim faaliyetleriyle sağlarsınız. Öz denetim sistemi sizin kendi sisteminizdir. Bu sistemle, faaliyetlerinizin oluşturduğu riski nasıl yöneteceğinizi ve gerekirse hataları nasıl düzelteceğinizi siz önceden planlarsınız.

Öz denetim faaliyetleriyle gıdaları depolama, ısıtma ve soğutma sıcaklıklarının ve sürelerinin doğru olmasını sağlarsınız. Ayrıca gıdaların

her bir aşamada hijyenik olarak işlenmesini sağlayabilirsiniz.

Öz denetim faaliyetlerinizle, müşterilerinizin alerjilere veya intoleranslara yol açan yemek malzemeleri hakkında bilgi aldığından emin olabilirsiniz.

Öz denetim faaliyetleri zorunludur ancak iyi yönetilen bir öz denetim sistemi aynı zamanda size doğrudan avantajlar da sağlar:

- Gıda zehirlenmesi olasılığını azaltır.
- Müşterileri mutlu tutmaya yardımcı olur.
- Maliyetli resmi denetim ihtiyacını azaltır.
- Atıkları ve hataları azaltır.

Öz denetim planı neleri kapsamalıdır?

Öz denetim planı, gıda güvenliği için kritik olan tüm çalışma aşamalarını kapsar.

Riskleri nasıl ve hangi önlemlerle azaltacağınızı belirtmelisiniz.

Gıda güvenliği açısından kritik çalışma aşamaları aşağıdakileri kapsayabilir:

- gıda maddelerinin satın alınması ve kabulü
- depolama
- pişirme ve ısıtma
- soğutma ve
- koruma ve servis.

Risklere gıda güvenliğini ve koşulların yönetimini tehlikeye atabilecek her şey dahildir.
Riskleri belirledikten sonra yönetmenin yollarını ve yapılacak işlemleri düşünebilirsiniz.

Öz denetim planını hazırladığınızda:

- Öz denetim planını güncel tutun.
- Faaliyetlerinizde önemli değişiklikler yapıldığında öz denetim planını güncelleyin.

Öz denetim planı kısmen veya tamamen elektronik formatta düzenlenebilir.

Öz denetim planını hazırlarken nereden yardım alabilirim?

Belediyenin gıda kontrol müdürlüğü veya danışma kuruluşlarıyla irtibat kurun.

Öz denetim planı ve şablonları hazırlamak için daha ayrıntılı talimatlar isteyebilirsiniz.

Finlandiya Ağırlama Derneği MaRa'nın restoranlar için yayınladığı en iyi uygulama ve öz denetim kılavuzunu ("Omavalvonta ravintoloissa - elintarvikkeet", yalnızca Fince) da sipariş verebilirsiniz. Dernek, üye olmayanlardan kılavuz için bir ücret istemektedir. Öz denetim planı kolayca kılavuzla hazırlanabilir.

Ayrıca bu kılavuzda öz denetim planını geliştirmek için materyal bulabilirsiniz.

Öz denetim planının neleri kapsamaması gerekir?

Öz denetim planının içeriği daima faaliyetlerin türüne ve büyüklüğüne bağlıdır. Gıda hijyeni açısından en zor hazırlama yöntemleri (sous vide gibi), öz denetim planında daha ayrıntılı bir tanımlama gerektirir.

Bazı durumlarda planlar, çalışma talimatları gibi çok basit olabilir. Bu durumlarda planları her zaman yazılı olarak sunmak gerekmez.

Örneğin bir veya iki çalışanı olan şirketlerde öz denetim planının tüm kısımlarının yazılı olarak hazırlanması gerekmez.
Prosedürleri yazılı olarak açıklamanız yeterli olacaktır.

Faaliyetleri çok az risk içeren şirketler, öz denetim planlarını sözlü olarak da sunabilir. Bu şirketler, düşük riskli şirketler olarak adlandırılabilir.
Bu şirketler çok çeşitli gıdalar servis etmez ve yalnızca küçük miktarlarda gıda malzemesi işler.
Örneğin dondurucudan yiyeceği alıp mikrodalgada ısıtarak hazırlayan bir şirket, düşük riskli bir şirkettir.

Öz denetim planının bölümleri için başka bir şirketle anlaşma imzalayabilirsiniz

Öz denetim planının "Haşere Kontrolü" gibi bazı bölümleri başka bir şirketle yapılan bir anlaşmayla yönetilebilir.

Bu durumlarda bile yasalara uyma sorumluluğu size aittir.

Öz denetim faaliyetlerini hafifletme/azaltma

Bazı durumlarda öz denetim faaliyetleri hafifletilebilir/azaltılabilir. Örnekler:

- Yönetmeliklerle tedarikçi ürünlerinin sıcaklığına sürekli uyuldu. Bu durumda tedarikçinin ürünlerinin sıcaklığını daha az sıklıkla ölçmeye karar verebilirsiniz.
- Yüzey temizliği numunelerinin sonuçları bir süredir iyi. Bu durumda numune alma sıklığını azaltabilirsiniz.

Öz denetim planının gerçekleştirilmesi nasıl takip edilecek?

Öz denetim faaliyetlerinin uygulanması takip edilecek ve kaydedilecektir.

Bazı durumlarda öz denetim kayıtlarıyla doğru bir şekilde hareket ettiğinizi gösterebilmeniz avantajınıza olacaktır.

Bu durumlar örneğin gıda zehirlenmesinden şüphelenilen durumlar ve müşteri şikayetleri olabilir.

Ürünlerin gereksinimlere uygun olarak hazırlandığını ve depolandığını gösterebilmeniz gerekecektir.

Öz denetim planınızda kayıt sıklığını çeşitli yönleriyle belirteceksiniz.

Bazı kısımlar için sadece sapmaları ve durumu düzeltmek için alınan önlemleri kaydetmek yeterli olacaktır.

Kayıt tutma örnekleri

Her gün örneğin tesislerin ve yüzeylerin temiz olduğunu kontrol etmelisiniz.

Temizlik denetim kayıtları için kirli yüzeylerle ilgili gözlemlerin ve yıkanmasının kaydedilmesi genellikle yeterlidir.

Gıdaların ve depolama tesislerinin sıcaklığı düzenli olarak takip etmeli ve kaydetmelisiniz.

Öz denetim kayıtları arşivlenmelidir

Müfettişin denetleyebilmesi için öz denetim faaliyetlerinizi arşivlemelisiniz.

Kayıtlar tamamen veya kısmen bir bilgisayarda tutulabilir veya kayıtları bir kağıda not edebilirsiniz.

Kayıtlar, gıdanın işlendiği tarihten itibaren en az bir yıl süreyle saklanmalıdır.

Minimum dayanma tarihi ile işaretlenmiş gıdalarda kayıtları daha uzun süre saklamalısınız.

Bu durumlarda, öz denetim kayıtları minimum dayanıklılık tarihinden itibaren en az bir yıl süreyle saklanmalıdır.

Sorumluluklar

Çalışanlar, kendi görevleri ve gıda güvenliğine etkisiyle ilgili talimatlar ve yöntemlerden haberdar olmalıdır. Bu talimatlara ve yöntemlere uyulmalıdır.

Her bir çalışan gıda güvenliğinden sorumludur.

Öz denetim sisteminden sorumlu bir kişi atamalısınız. Bu kişinin görevin gerektirdiği bilgi ve becerilere sahip olması gerekir. Bu kişi, işletmenizin faaliyetleri ve öz denetim sistemiyle ilgili bilgi sahibi olmalıdır.

Öz denetim planı ve yetkililer

Bir müfettiş, restoranın öz denetim planını kontrol edecektir. Bu genellikle ilk denetim ziyaretinde yapılır.

Daha sonra müfettiş, öz denetim sisteminin işer ve iyi uygulanıyor olup olmadığını düzenli teftişler sırasında değerlendirecektir.

Müfettişin öz denetim planını ve denetimle ilgili kendi öz denetim kayıtlarınızı inceleyebilmesini sağlamalısınız. Denetimle bağlantılı olarak bu mümkün değilse müfettiş denetimin ardından makul bir sürede öz denetim planını ve kayıtları kontrol edebilmelidir.

Resmi denetimle ilgili daha fazla bilgiye web sitemizdeki bağlantılardan ulaşabilirsiniz.

Özet

- ▶ YÜrettiğiniz ve sunduğunuz gıdaların güvenliğinden siz sorumlusunuz.
- ▶ Müşterilerin ürünlerinizle ilgili, alerjiye neden olabilecek içerik gibi konularda doğru bilgi almasını sağlamaktan siz sorumlusunuz.
- ▶ Öz denetim sistemi, gıda güvenliği sağlamanın bir yoludur.
- ▶ Öz denetim planında faaliyetlerinizdeki riskleri nasıl yöneteceğinizi ve hataları nasıl düzeltereğinizi önceden düşünür ve planlarsınız.
- ▶ Müfettişler, öz denetim sisteminizin işleyişini ve uygulanmasını da takip eder.

5.1. Öz denetim planının içeriği

Öz denetim planında dikkate alınması gereken aşağıdaki minimum koşulları yerine getirin.

Çalışanların sağlığının takibi

İşe alımda ve bunun ardından gerektiğinde gıda işleyen çalışanlarda salmonella enfeksiyonu olmadığından emin olun. Test gerekliliği her bir çalışan için duruma göre belirlenir.

Öz denetim planında test edilen personelin kayıtlarının nasıl tutulduğu ve bu kayıtların nerede saklanacağı belirtilmelidir.

Personelin sağlık bilgisinin iş yerinde saklanması gerekmez. Bilgiler örneğin iş sağlığı doktoru tarafından yönetilebilir.

Oryantasyon, rehberlik ve eğitim

İş hijyeni ve koruyucu kıyafet ve öz denetim faaliyetleri gibi konularda çalışanlara oryantasyon sağlanması gerekir.

Aşağıdakileri planlayın:

- Çalışanlara hijyenik çalışma yöntemleri ve öz denetim faaliyetleri nasıl tanıtılır?
- Oryantasyon ve eğitim nasıl kaydedilir?
- Oryantasyondan kim sorumlu olacak?
- Çalışanlar ne tür koruyucu kıyafetler giyecek?
- Koruyucu kıyafetler nerede saklanacak ve nasıl yıkanacak?

Personelin hijyen yetkinliği sağlama

Çalışanlar, paketlenmemiş bozulabilir gıda işleyen personelin hijyen pasaportu olduğundan emin olmalıdır.

Hijyen pasaportlarının kayıtları nasıl ve nerede tutulur?

Kayıtlar aşağıdakilerden oluşabilir:

- hijyen pasaportlarının kopyaları veya
- orijinal hijyen pasaportlarını sunan kişilerin listesi.

Küçük restoranlarda, çalışanların orijinal hijyen pasaportlarını müfettişe sunması yeterli olacaktır.

Malzemelerin satın alınması

Özel kısıtlamalara tabi malzemelerin satın almasını nasıl yöneteceğinizi planlayın. Bu malzemelerin satın alınması, öz denetim planında ele alınmalıdır.

Malzemelerin kabul denetimleri

Aşağıdakileri planlayın:

- Restoranınıza teslim edilen ürünlere ne sıklıkta kabul denetimi yapacaksınız?
- Soğutulmuş ve dondurulmuş teslimatların sıcaklığını nasıl takip edeceksiniz? Bunların takip edilmesi gerekir.

Gıda üretim yöntemleri

Sous vide gibi gıda hijyeni riski açısından zorluklar teşkil eden yöntemleri benimserseniz bunları nasıl yöneteceksiniz?

Tesislerin kullanımıyla ilgili özel düzenlemeler

Zamansal ayırma farklı faaliyetlerin aynı tesiste ancak farklı zamanlarda gerçekleştirilmesi anlamına gelir.

Farklı faaliyetler arasında tesisler dikkatlice yıkanmalıdır.

Zamansal ayırmanın ve tesislerin ve cihazların yıkanmasının dikkatli bir şekilde yönetilmesi amacıyla plan yapın.

Ayırma

Gerektiğinde farklı gıdaların ve malzemelerin ayrılmasını sağlayın.

Gıdaları ve malzemeleri satın alırken, kabul ederken, işaretlerken, depolarken ve taşıırken kontaminasyonun nasıl önleneceğini planlayın.

Ayırmayı planlama örnekleri

- Pişmiş ve diğer servise hazır gıdaların çiğ veya kirli gıda maddeleriyle kirlenmesini nasıl önleyebilirsiniz?
- Alerjilere ve intoleranslara yol açan malzemeleri ve ürünleri birbirinden ve malzeme olarak kullanılmayacak diğer gıdalardan nasıl ayır tutacaksınız?

Alerjilere ve intoleranslara neden olabilecek madde ve ürünlerin listesine "Gıda bilgi yönetimi" konu başlığı altında "Operasyonlar" bölümünden ulaşabilirsiniz.

Ayırmayla ilgili daha fazla örneğe web sitemizden ulaşabilirsiniz.

Ayrıca iş sırasını ve tesislerin, cihazların ve aletlerin temizliğini de göz önünde bulundurun.

Aşağıdakileri planlayın:

- İşleme tesisinde, tamamen ayrılması gereken gıdalar için özel çalışma istasyonlar ve aletler bulunacak mı? yoksa
- Aynı alet ve iş istasyonlarını kullanacak ve farklı uygulamalar arasında kullanacak mısınız?
- Görevlerin ve iş talimatlarının bölünmesi yoluyla kontaminasyonu önleyecek misiniz?

Sıcaklık yönetimi

Aşağıdakileri planlayın:

- Gıdaların ve depolama tesislerinin sıcaklığını nasıl takip edeceksiniz?
- Sıcaklık yönetimiyle ilgili sorun yaşadığınızda ne yapacaksınız?
- Sıcaklıkları nereden ölçeceksiniz?
- Ne sıklıkla ölçüm yapacaksınız?
- Sonuçlar ne sıklıkla kaydedeceksiniz?

- Sıcaklıklar yasayla belirtilen limit aralığında değilse ne yapacaksınız?

Minimum olarak bu iş aşamaları sırasında sıcaklıkları doğrulayın

- Gıda teslimatlarını kabul ederken
- Soğuk depolama ve diğer depolama sırasında
- Gıdaları ısıtırken
- Isınmış gıdaları soğuturken
- Sergileme sırasında

İzlenebilirlik

Gıdaların ve içeriklerinin izlenebilirliğini nasıl sergileyeceksiniz

- nereden ve ne zaman alındı ve
- nereye ve ne zaman teslim edildi?

Teslimat listeleri ve satın alma makbuzları gibi izlenebilirlik bilgileri nasıl saklanacak?

İzlenebilirliği gereksiniminin tabaklar, aletler ve ambalaj malzemeleri gibi malzeme ve ekipmanlar için de geçerli olduğunu unutmayın.

Müşterinin doğru bilgileri almasını nasıl sağlayacaksınız?

Müşterilere yemekler hakkında sağladığınız bilgilerin doğruluğundan nasıl emin olabilirsiniz?

Gıdayı hazırlamak için kullanılan malzemeleri tanımalısınız.

Tam tarifi açıklamak zorunda değilsiniz ancak gerekirse ürün bilgisi verebilmelisiniz.

Yemekler hakkında aşağıdaki bilgilerin müşterilere nasıl sağlanacağını açıklayın:

- gıdanın adı
- Alerji veya intolerans reaksiyonlarına neden olan malzemeler ve ürünler ile
- gerekirse kaynak ülke.

Önceden paketlenmiş gıdalar satıyorsanız yeterli ve doğru etiketlenmesini nasıl sağlayabilirsiniz?

Toplatma

Toplatma bir gıda ürününün gıda ürünleri güvenliği şartlarına uygun olmadığı tespit edilirse ürün pazardan toplatılır.

Öz denetim planınız, toplatma durumunda uygulanacak eylem planını içermelidir:

- Söz konusu gıdayı servis etmeyi ve satmayı durdurun.
- Evira'nın geri çekme talimatlarına uygun hareket edin ve gıda müfettişiyle irtibat kurun.

Şüphelenilen gıda zehirlenmesi durumları

Hazırladığınız gıdalardan gıda zehirlenmesi yaşandığına ilişkin müşteri şikayetleri alırsanız yerel gıda kontrol müdürlüğüne şikayetleri bildirmelisiniz.

Şüphelenilen gıda zehirlenmeleri veya başka şikayetler ihtimaline karşı servis ettiğiniz gıdaların numunelerini dondurmalsınız. Bu numuneleri en az üç hafta depolayın.

Gıda müfettişinin iletişim bilgilerini öz denetim planınıza kaydedin.

Ambalaj ve temas malzemelerinin yönetimi

Aşağıdakileri planlayın:

- Malzemeleri nereden temin edeceksiniz?
- Malzemenin gıdayla kullanıma uygun olduğunu nasıl teyit edeceksiniz?
- Malzemelerin ve ürünlerin kullanım amacı, ürünlerin ismiyle veya paketleriyle belirtiliyor mu?
- Gerekirse tedarikçiden, malzemelerin amacını veya kullanım koşullarını nasıl teyit edeceksiniz?
- Gıdalarla kullanıma uygunluk sertifikalarını ve uyum deklarasyonlarını nasıl saklayacaksınız?

Tesislerin ve cihazların temizlenmesi

Aşağıdakileri planlayın:

- Tesislerin, cihazların ve aletlerin temizliğini nasıl sağlayacaksınız?
- Her bir alan, cihaz veya alet ne sıklıkla temizlenecek?
- Bundan kim sorumlu olacak?
- Temizlik için hangi alet ve malzemeler kullanılacak?
- Temizlik ekipmanı nerede depolanacak?

Temizlik dışarıdan bir şirket tarafından gerçekleştirilirse bu bilgiyi sağlamanı isteyin.

Su kalitesi

Suyu kendi kuyunuzdan veya filtrelerden geçirerek alırsanız su kalitesini nasıl yöneteceğinizi planlayın.

Numune alma planı

Aşağıdakileri planlayın:

- Gıdayla temas eden yüzeylerin mikrobiyolojik saflığını nasıl takip edeceksiniz?
En azından hızlı testler yapmalısınız.
- Mikrobiyolojik tahlilleri nasıl yöneteceksiniz?
Gıdaları veya hazır gıdaları birkaç gün tutuyorsanız ayrıca gıda numunelerinin mikrobiyolojik tahlillerine ihtiyaç olup olmadığını da değerlendirmelisiniz.

Tesislerin ve cihazların bakımı

Aşağıdakileri planlayın:

- Tesisler, cihazlar ve aletlerin işlevselliği ve bakımını nasıl sağlayacaksınız?
- Bundan kim sorumlu olacak?
- Hangi planlı bakım veya denetimler gerçekleştirilecek?
- Sorun durumunda ne yapacaksınız?

Yabancı cisim riski yönetimi

Aşağıdakileri planlayın:

- Tesis için ne tür ampuller seçeceksiniz? Patlaması durumunda yiyeceklere karışmayacak lamba ve ampuller seçecek misiniz?
- Gıda işleme sırasında bir cam kap kırılırsa ne yapacaksınız?
- Yiyecekte boya pulları oluşmasını önlemek için nem ve boya pullanmasını nasıl önleyeceksiniz?

Haşere kontrolü

Aşağıdakileri planlayın:

- Sıçan, kuş ve hamam böcekleri gibi haşerelerin tesislere girmesini nasıl önleyeceksiniz?
- Haşerelerin tesislere girmesi durumunda ne yapacaksınız?

Atık yönetimi

Öz denetim planınıza aşağıdaki raporları ekleyin:

- Atıkları nasıl yöneteceksiniz?
- Farklı atık türlerini nerede toplayacaksınız?
- Çöp kutularını ne sıklıkla boşaltacak ve yıkayacaksınız?
- Bundan kim sorumlu olacak?

Nakliye

Gıdaların nakliyesini kendiniz gerçekleştiriyorsanız aşağıdakileri planlayın:

- Nakliye sırasında nasıl gıda güvenliği sağlayacaksınız?
- Hangi nakliye araçları kullanılacak?
- Nakliye için gıdalar nasıl paketlenecek?
- Teslimatlar ne kadar sürecek?
- Nakliye sırasında sıcaklıklar nasıl yönetilecek?
- Sorun durumunda ne yapacaksınız?

Teslimatlardan başka bir şirket sorumluyorsa yukarıda belirtilen noktalar bu şirketin öz denetim planında ele alınabilir.

Organik ürünler ve ithalat

Seçiminizde organik ürünler bulunursa öz denetim faaliyetleriniz organik üretimle ilgili özel gereksinimleri kapsayacaktır.

Et veya peynir gibi hayvan ürünleri ithal ediyorsanız öz denetim faaliyetlerinizde özel gereksinimler bulunması gerekecektir.