

Mor Bayrak Yönergesi

Kabul Tarihi: 27/03/2017

Sayı: 2017/01

MOR BAYRAK ÖDÜL BAŞVURUSU

Başvuru İçin Gerekli Belgeler:

1. Başvuru Formu
2. İşletme Kayıt Belgesinin fotokopisi

MOR BAYRAK ÖDÜLÜ GÖREV VE ÇALIŞMA YÖNERGESİ BİRİNCİ BÖLÜM Genel Hükümler

Amaç

Madde 1:

Bu ödülün amacı, teknik ve hijyenik yönden gıda mevzuatında belirtilen koşullara özenle uyan gıda işletmelerini belgelendirerek ödüllendirmek, halka duyurmak ve böylece sektördeki diğer gıda işletmelerinde de daha iyi koşullar oluşturmaya teşvik etmektir.

Kapsam

Madde 2:

İlimizde lokanta-restaurant, otel, yemekhane, cafe, pastacılık ürünlerinde faaliyet gösteren toplu tüketim yerlerine verilecek Mor Bayrak ödül başvurusu, Mor Bayrak için gerekli işletme koşulları, alt komisyon oluşturulması ve değerlendirmeler, ödül geçerlilik koşulları, ödül olarak verilecek Mor Bayrak Beratı'nın özellikleri ile ilgili usul ve esasları kapsar.

Tanımlar

Madde 3:

Üst Komisyon: 20/01/2017 tarih ve 2017-01 sayılı Valilik Makamı oluru ile Vali Yardımcısı Başkanlığında, Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü, Afyonkarahisar Belediye Başkan Yardımcısı ve Halk Sağlığı Müdürü üyelerinden oluşur.

Alt Komisyon: Üst komisyonun belirleyeceği, işletmelerin resmi kontrol işlemlerini yürütecek yetkililer.

Mor Bayrak Beratı: Afyonkarahisar'a özgü haşhaş bitkisinin çiçeğini simgeleyen mor renkli Ek-3 de görüldüğü üzere 20×30 cm boyutunda "Mor Bayrak" ödül beratı.

Hukuki Dayanak

Madde 4:

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve buna bağlı mevzuat hükümleri

İKİNCİ BÖLÜM

Bayrak Uygulama Alanı ve Esasları

Ödül Uygulama Alanları

Madde 5:

Bu projenin uygulama alanı toplu tüketim faaliyeti gösteren perakende gıda işletmeleri olarak belirlenmiştir.

Başvuru

Madde 6:

Müracaatlar; gıda işletmecisi tarafından Ek-1'de bulunan "Mor Bayrak Başvuru Formu" doldurularak İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'ne yapılır. Başvuru yapacak tesislerin 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu uyarınca "İşletme Kayıt Belgesi'nin olması zorunludur.

İşyeri yetkilisi ödül başvurusundan önce, işletmesinin Mor Bayrak koşullarına uygunluğunun yerinde değerlendirilmesi için, İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden ön inceleme talep edebilir. Resmi kontrol tarihleri İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü tarafından belirlenir. Müracaata binaen 15 iş günü içinde işletme alt komisyon üyelerince resmi kontrole tabi tutulur. Kontrol sonucunda mor bayrak alması uygun bulunan işletme bilgileri üst komisyona bildirilir. Üst komisyon tarafından yapılan değerlendirme sonucunda uygun bulunan işletmelerin mor bayrak uygunluk kararları onaylanır.

Mor Bayrak Alma Koşulları

Madde 7:

- İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı olmalı.
- İşletmeye 1 yıl içerisinde idari para cezası uygulanmamış olmalı.
- İşletme Bakanlık tarafından yayımlanan taklit tağşiş listesinde bulunmamış olmalı.
- Tüketime sunduğu gıdaları, hammaddeden itibaren aynı adreste üretip işleyip tüketime sunmalı (zincir restoran olmamalı)
- Personel sayısı en az 10 kişi olmalı.
- İşletmenin toplam alanı en az 150 m² olmalı.
- Başvuru Ücreti 100 TL
- Mor Bayrak Beratı Ücreti 1000 TL

Ön gereklilikler; Gıda hijyeni gereksinimlerinin uygulanmasıdır. Aşağıda belirtilen hususlarda gıda mevzuatına tam uyum şartı aranır.

1. Altyapı ve ekipman gereklilikleri
2. Hammadde için gereklilikler
3. Gıdanın güvenilir olarak muameleye tabi tutulması (ambalajlama ve nakliye dâhil)
4. Gıda atığı yönetimi
5. Zararlı kontrol prosedürleri
6. Sanitasyon prosedürleri (temizlik ve dezenfeksiyon)
7. Su kalitesi
8. Soğuk zincirin muhafazası
9. Çalışanların sağlık durumu
10. Personel hijyeni
11. Eğitim
12. İzlenebilirliğin sağlanması
- 13-Sunum koşulları

Mor Bayrak Geçerlilik Koşulları

Madde 8:

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu, ürün tebliğleri ve yönetmelikler dikkate alınarak mor bayraklı işletme yılda en az üç defa habersiz olarak resmi kontrole tabi tutulur. Resmi kontrol sonucunda Mor Bayrak kriterlerini artık karşılamadığı tespit edilen işletmelerin bu durumları denetim raporunda belirtilir. Daha sonra Mor Bayrak Berat Ödülü, komisyonun onayı ile iptal edilerek geri alınır.

Mor Bayrak kriterlerini kaybeden işletmeye, insan sağlığını doğrudan etkileyen durumlar dışında, denetim ekibi tarafından bir kereye mahsus olarak 30 günü aşmayacak şekilde süre verilebilir. Süre sonunda eksikliklerini gidermeyen işletmenin ödülü aynı yönerge ile iptal edilir.

EK-1

T.C.
AFYONKARAHİSAR VALİLİĞİ
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü
MOR BAYRAK BAŞVURU FORMU

İl Müdürlüğünce doldurulacaktır:	
Kayıt No:	
Tarih No:	

Başvuru yapan işyeri yetkilisince doldurulacaktır.	
İşyerinin Adı/ Ticari unvanı	
İşyeri Sahibinin Adı Soyadı	
İşyerinin Adresi	
İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsat No	
Vergi Dairesi ve Vergi No	
Kayıtlı olduğu Oda	
Oda kayıt no/Ticaret sicil no	
Telefon no	
Faks no	
Elektronik posta adresi	
İşletme Kayıt Belge Numarası	
Personel Sayısı (Sigortalı Hizmet Listesi)	

- Lokanta - Restaurant
- Otel
- Yemekhane
- Cafe
- Pastacılık Ürünleri

Yukarıda yazılı olan bilgilerin doğruluğunu onaylıyorum. İşyerimin Mor Bayrak almak için yapılması gereken denetime hazır olduğunu beyan eder gereğini arz ederim.

İşyeri yetkilisinin Adı Soyadı :

Unvanı :

İmza :

Bayrak Başvurusunda Bulunan İşyerlerine Ait
Kontrol ve Denetim Formu

İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSAT NO:		KONTROL TARİHİ:/..../....	
İŞLETME KAYIT NO:			
İŞLETMENİN ÜNVANI:			
İŞLETMENİN ADRESİ:			
İŞLETMENİN FAALİYET ALANI:			
A.	Genel Hijyen	UYGUN	UYGUN DEĞİL
1.	İşletme; temiz, iyi durumda olmalı, bakım ve onarımı düzenli olarak yapılmalı.		
2.	Çalışma alanı ve havalandırma, hijyen uygulamalarına izin verecek şekilde yeterli olmalı.		
3.	Depo yeterli kapasitede olmalı, gerekli durumlarda sıcaklıkların izlenmesini ve kayıt edilmesini sağlamalı.		
4.	Yeterli sayıda ve uygun yerleştirilmiş etkin bir drenaj sistemine bağlı sifonlu tuvalet ve lavabo bulunmalı.		
5.	Tuvaletler gıdanın muamele edildiği odalara doğrudan açılmamalı.		
6.	Lavabolarda, sıcak ve soğuk akan su, el temizleme ve hijyenik kurulama ekipmanları bulunmalı.		
7.	Gerekli durumlarda, gıda yıkama bölümleri el yıkama bölümlerinden ayrı olmalı.		
8.	Yeterli doğal ve/veya yapay aydınlatma sağlanmalı.		
9.	Drenaj sistemi bulaşma riskini önleyecek şekilde olmalı.		
10.	Gerekli durumlarda, kıyafet değiştirme bölümü ve yeterli sayıda duş bulunmalı.		
11.	Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri gıdanın bulunduğu alanlarda depolanmamalı.		
12.	Engelli tuvaleti bulunmalı.		
B.	Özel Hijyen Gereklilikleri		
1.	Çalışanların yılda bir defa sağlık muayenelerinin yaptırılmış olması (portör muayenesi, akciğer grafisi, burun boğaz kültürü)		
2.	Zemin ve duvar yüzeyleri; sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir, su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olmalı. Duvarlar, işlemlere uygun bir yüksekliğe kadar pürüzsüz bir yüzeye sahip olmalı.		
3.	Tavanlar veya çatının iç yüzeyi kir birikimini, yoğunlaşmayı ve küf gelişimini engelleyecek biçimde olmalı.		
4.	Pencereler ve diğer açıklıklar, kir birikimini önleyecek şekilde olmalı. Haşere ve kemirgenlerin girişini engelleyecek rahatça çıkarılabilen ekipman takılmalı.		
5.	Kapılar temizlenebilir, dezenfeksiyona uygun, pürüzsüz ve emici olmayan malzemeden üretilmiş olmalı.		
6.	Gıda ile temas eden tüm yüzeyler sağlam, kolay temizlenebilir dezenfekte edilebilir, pürüzsüz, yıkanabilir ve korozyona dayanıklı olmalı.		
7.	Gerekli durumlarda, çalışma alet ve ekipmanların temizliği ve dezenfeksiyonu için yeterli bölüm ve uygun donanım bulunmalı.		

8.	Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri kilitli bir yerde ve sorumlusu belirlenmiş olmalı.		
9.	Gıdanın yıkanması için yeterli donanım sağlanmalı.		
C.	TAŞIMA		
1.	Gıdanın taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, temiz ve dezenfeksiyona uygun olmalı ve iyi muhafaza edilmeli.		
2.	Araç ve/veya konteyner içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalı		
3.	Gıda ile gıda dışındaki maddelerin veya farklı gıdaların aynı anda birlikte taşınması halinde ürünlerin birbirinden ayrılması sağlanmalı.		
4.	Sıvı, granül ve toz halindeki hazır ambalajlı hale getirilmemiş gıdanın taşınması için ayrılmış kaplar ve/veya konteyner/tankerler kullanılmalı.		
5.	Araçlar ve/veya konteynerler, farklı gıdaların taşınmasında kullanılmaları durumunda, yüklemeler arasında etkili bir şekilde temizlenmeli ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmeli.		
6.	Gıdalar, araçların ve/veya konteynerlerin içine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilmeli ve korunmalı.		
7.	Taşımada kullanılan araçlar, gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza etmeli ve sıcaklıklar izlenebilmeli.		
D.	EKİPMAN İLE İLGİLİ GEREKLİLİKLER		
1.	Gıda ile temas eden malzeme, alet ve ekipman:		
a)	Etkili bir şekilde temizlenmeli ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmeli ve bu işlemler yeterli sıklıkta yapılmalı.		
b)	Bulaşma riskini en aza indirecek uygun malzemedен üretilmiş, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda olmalı.		
c)	Kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilmeli.		
2.	Gerektiğinde uygun bir kontrol cihazı yerleştirilmiş olmalı.		
3.	Korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, bu maddeler iyi uygulama ilkelerine göre kullanılmalı.		
E.	GIDA ATIĞI		
1.	Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; gıda bulunan ortamlarda birikmelerini engellemek için mümkün olduğunca hızlı bir şekilde uzaklaştırılmalı.		
2.	Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; kapatılabilir kaplarda veya alternatif bir sistemle toplanmalı ve depolanmalı. Bu sistem, kolayca temizlenmeye ve gerekli durumlarda dezenfeksiyona uygun olmalı.		
3.	Atık depoları; temiz tutulmasına imkân sağlayan, gerekli durumlarda hayvanlardan ve haşerelerden korunacak şekilde tasarlanmalı ve buna uygun olarak kullanılmalı.		
4.	Bütün atıklar, mevzuatına göre hijyenik ve çevreye zarar vermeyecek şekilde ortamdан uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı olması engellenmeli.		
F.	SU TEDARİKİ		
1.	Gıda mevzuatına uygun, içilebilir nitelikte, sürekli ve yeterli olmalı.		
2.	İşletmede, içilebilir ve içilemeyen suların taşındığı hatlar işaretlenmeli ve karışma durumu olmamalı.		
3.	Geri kazanılmış su, gıda mevzuatına uygun ve içilebilir nitelikte olmalı.		
4.	Gıda ile temas eden buz, gıda mevzuatına uygun ve içilebilir nitelikte sudan elde edilmeli, uygun koşullarda depolanmalı ve taşınmalı.		
5.	İşletmede kullanılan şebeke sularında mikrobiyolojik analiz yaptırılmış olmalı, şebeke harici sularda İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik kriterlerine uygun olmalı.		

G.	PERSONEL HİJYENİ		
1.	Kişisel temizlik kurallarına uyulmalı ve gerekli durumlarda uygun temiz koruyucu kıyafet giyilmeli.		
2.	Gıda ile taşınabilen bir hastalığı olan veya bu hastalığın taşıyıcısı durumundaki personelin, gıda ile temas etmesine veya gıdaların işlendiği alanlara girmesine izin verilmemeli.		
3.	İşletmede temizlik ve personel hijyeninden sorumlu kişi veya kişiler bulunmalı.		
H.	GIDALARA UYGULANABİLEN HÜKÜMLER		
1.	Gıda işletmecisi, son ürünü insan tüketimi için uygunsuz hale getiren; ham maddeleri veya bileşenleri veya işlenmiş ürünlerin üretiminde kullanılan diğer maddeleri kabul etmemeli.		
2.	Gıda işletmesinde depolanan tüm bileşenler ve ham maddeler; bozulma, kokuşma ve bulaşmadan korunacak şekilde tasarlanmalı ve uygun şartlarda muhafaza edilmeli.		
3.	Gıda; üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında insan tüketimine uygun olmaktan çıkaracak tüm bulaşmalara karşı korunmalı.		
4.	Haşere ve kemirgen kontrolü ile evcil hayvanların işletmelere girmesini önlemek amacıyla için uygun prosedürler uygulanmalı.		
5.	Hammadde, bileşen, ara ve son ürünler uygun sıcaklıklarda tutulmalı ve soğuk zincir kırılmamalı.		
6.	Hammaddeler ile işlenmiş maddelerin ayrı depolanmasını sağlayacak yeterli büyüklükte uygun odalara ve soğuk hava depolarına sahip olmalı.		
7.	Gıdanın düşük sıcaklıklarda tutulması veya servis yapılması durumunda; ısıtma işlemi aşamasını takiben veya herhangi bir ısıtma işlemi uygulanmamışsa son hazırlama aşamasından sonra sağlık için risk oluşturmayacak sıcaklığa derhal soğutulmalı.		
8.	Dondurulmuş gıdanın çözündürülmesi; patojenik mikroorganizmaların üremesi veya gıdada toksin oluşumu riskini en aza indirecek ve sağlık için bir risk oluşturmayacak sıcaklıklarda yapılmalı ve ortaya çıkan sıvılar drene edilmeli.		
9.	Tehlikeli ve/veya hayvan yemi dâhil yenilemeyen maddeler, uygun bir biçimde etiketlenmeli ve güvenli kaplarda ayrı depolanmalı.		
10.	Biyosidal Ürünlerin Kullanım Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre izinli firmalar tarafından biyosidal ürün uygulama yapıp yapılmadığı		
I.	GIDALARIN AMBALAJLANMASINA VE PAKETLENMESİNE İLİŞKİN HÜKÜMLER		
1.	Ambalajlama ve paketlenme için kullanılan materyal bulaşma kaynağı olmamalı.		
2.	Ambalaj materyali, bulaşma riskine maruz kalmayacak biçimde depolanmalı.		
3.	Ambalajlama ve paketlenme işlemleri ürünlerin bulaşmasını önleyecek şekilde yürütülmeli. Özellikle teneke kutu ve cam kavanoz kullanıldığında, kapların yapısının bütünlüğü ve temizliği sağlanmalı.		
4.	Gıdalar için tekrar kullanılan ambalajlama ve paketlenme materyalinin temizlenmesi ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmesi kolay olmalı.		
İ.	ISIL İŞLEM		
1.	Uygulanan ısıtma işlem yöntemi; işleme tabi tutulan ürünün her tarafını verilen zaman süresi içerisinde istenilen sıcaklığa yükseltmeli ve işlem sırasında gıdanın bulaşmasını önlemeli.		
2.	Gıda işletmecisi, uygulanan yöntemin istenilen amaçlara ulaşabilmesini sağlamak için, özellikle sıcaklık, basınç, kapama ve mikrobiyoloji gibi ilgili temel parametreleri düzenli olarak kontrol etmeli.		
3.	Isıtma işlemde kullanılan yöntem; pastörizasyon, ultra yüksek sıcaklık (UHT) veya sterilizasyon gibi uluslararası kabul görmüş standartlara uygun olmalı.		

J.	EĞİTİM		
1.	Gıda işinde çalışan personelin yaptıkları işin gerektirdiği gıda hijyeni konularında belirli aralıklarda bilgilendirme ve eğitimleri sağlanmalı.		
2.	Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkeleri ile iyi hijyen uygulama kılavuzlarının uygulanması konusunda sorumlu personelin yeterli eğitimi almaları sağlanmalı.		
K.	SUNUM		
1.	Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemeler gıda mevzuatına uygun olmalı		
2.	Gıda hazırlanmasında ve sunumda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalı		
3.	Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama ve taşıma sırasında dış etkenlerden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmuş olmalı		
4.	Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalajlama ve servis malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için uygun tesise sahip olmalı		
5.	Sunum (tüketim) alanı yeterli büyüklükte, sunum ve servisi zorlaştırmayacak düzende olmalı		
6.	Gıda servisi uygun şekilde ve uygun ekipmanlarla yapılmalı.		
7.	Sunum sırasında soğuk gıdalar soğutucularda, sıcaklar ise ısıtıcılarda tüketime sunulmalı. Ayrıca sıcaklık ve süre takibi yapılmalı, kayıtları tutulmalı		
8.	Sunumdan dönen gıdalar tekrar tüketime sunulmamalı, imha ile ilgili kayıtlar tutulmalı		
UYGUN BULUNMAYAN MADDE/MADDELER			
SONUÇ	Mor Bayrak ödülü verilmesi uygundur / uygun değildir.		

Kontrol Ekibinin:

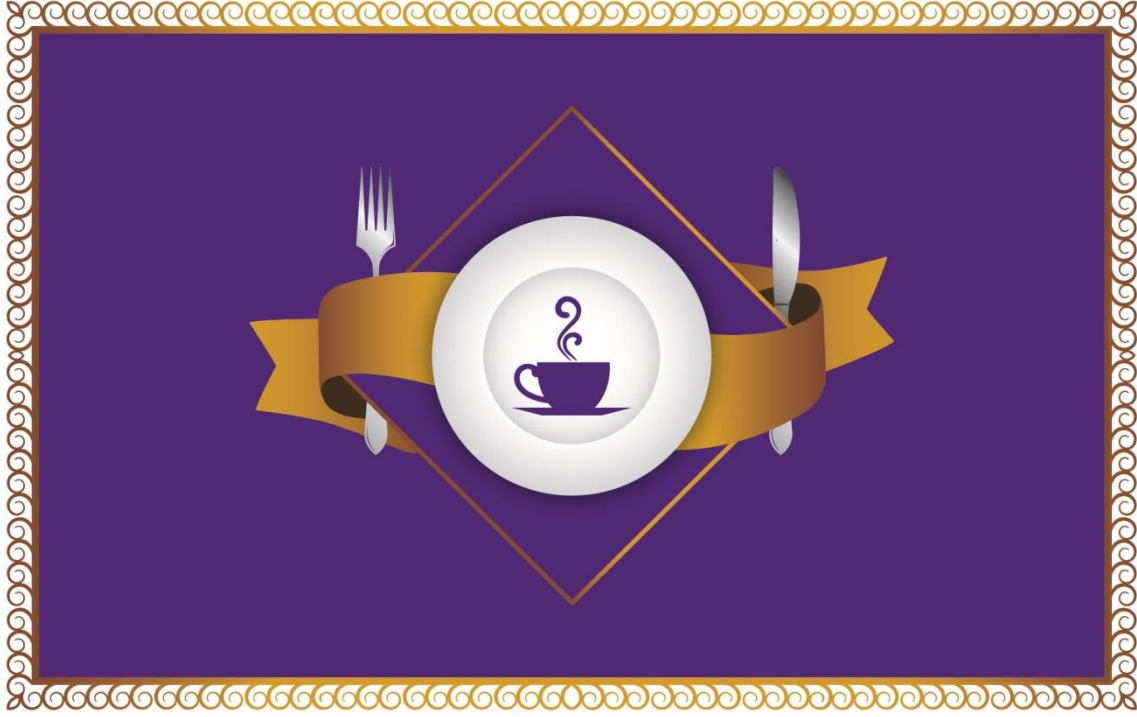
Adı-Soyadı : Adı-Soyadı :
Unvanı : Unvanı :
İmza – Tarih : İmza – Tarih :

Adı-Soyadı : Adı-Soyadı :
Unvanı : Unvanı :
İmza – Tarih : İmza – Tarih :

İşletme Yetkilisi/Sahibi:

Adı-Soyadı:
Unvanı:
İmza-Tarih:

EK-3



Bu işletme 27/03/2017 tarihli yönerge kapsamında güvenilir gıda ürettiği için Mor Bayrak almaya hak kazanmıştır.

Cafer SARILI
Vali a.
Vali Yardımcısı