



T.C.
KAĞITHANE BELEDİYE BAŞKANLIĞI
SAĞLIK İŞLERİ MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA GÜVENLİĞİ VE HALK SAĞLIĞI KOORDİNATÖRLÜĞÜ

REFERANS DEĞERLER TALİMATI

DOK NO :PR.11/TL.01
YÜRÜRLÜK TARİHİ : 09.03.2013
REV NO :4
REVİZYON TARİHİ :20.03.2019
SAYFA NO :1/15

KONTROL NOKTASI VEYA KONTROL YAPILAN ALANLAR	KRİTİK SINIRIN DAYANAĞI	KRİTİK SINIRLAR, REFERANS ALINACAK DEĞERLER	ÖLÇÜM VE DEĞERLENDİRME															
Gıdaların analizleri	TÜRK GIDA KODEKSİ	Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği	Numuneler anlaşmalı laboratuvara gönderilir. Sonuçlar PR.11/PR.01 Muayene Raporunda ilgili kısma kaydedilir.															
Suların analizleri	İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik TS 266	Kullanma sularında serbest klor oranı max 0,5 ppm 0-0,5 ppm Uygun >0,5 ppm Uygun Değil	Muayene Personeli ya da Muayene Teknik Yöneticisinin gerekli görmesi durumunda su numunesi alınır ve anlaşmalı laboratuvara mikrobiyolojik ve/veya kimyasal analiz için gönderilir. Muayene günü kullanma suyunda komparatör ile eğer kuruluş su dezenfeksiyonunda serbest klor kullanıyorsa serbest klor ölçümü yapılabilir. Sonuçlar PR.11/01 Muayene Raporunda ilgili kısma kaydedilir.															
Personel el hijyen analizleri	Kurum içi kabul kriteri	<table><tr><td>Karar</td><td>Toplam Bakteri kob/el</td><td>Koliform Kob/el</td><td>S.aureus Kob/el</td><td>E.coli Kob/el</td></tr><tr><td>Uygun</td><td>Bulunmamalı</td><td>Bulunmamalı</td><td>Bulunmamalı</td><td>Bulunmamalı</td></tr><tr><td>Uygun değil</td><td>Bulunmamalı</td><td>Bulunmamalı</td><td>Bulunmamalı</td><td>Bulunmamalı</td></tr></table>	Karar	Toplam Bakteri kob/el	Koliform Kob/el	S.aureus Kob/el	E.coli Kob/el	Uygun	Bulunmamalı	Bulunmamalı	Bulunmamalı	Bulunmamalı	Uygun değil	Bulunmamalı	Bulunmamalı	Bulunmamalı	Bulunmamalı	Personel elinden PR.11/TL.02 Test Ölçüm Talimatına göre Swap veya kontak besiyerleri ile yüzeye temas ettirilerek alınır. Tablodaki belirtilen kriterlerden en az biriyle ilgili analizler gerçekleştirilir. Anlaşmalı laboratuvara gönderilir. Tablodaki gibi değerlendirilir. Analiz Sonuçları Kob/el olarak kaydedilir. Sonuçlar PR.11/01 Muayene Raporunda ilgili kısma kaydedilir.
Karar	Toplam Bakteri kob/el	Koliform Kob/el	S.aureus Kob/el	E.coli Kob/el														
Uygun	Bulunmamalı	Bulunmamalı	Bulunmamalı	Bulunmamalı														
Uygun değil	Bulunmamalı	Bulunmamalı	Bulunmamalı	Bulunmamalı														



T.C.
KAĞITHANE BELEDİYE BAŞKANLIĞI
SAĞLIK İŞLERİ MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA GÜVENLİĞİ VE HALK SAĞLIĞI KOORDİNATÖRLÜĞÜ

REFERANS DEĞERLER TALİMATI

DOK NO :PR.11/TL.01
YÜRÜRLÜK TARİHİ : 09.03.2013
REV NO :4
REVİZYON TARİHİ :20.03.2019
SAYFA NO :2/15

Gıda ile temas eden yüzeylerin hijyen ölçümü	Kurum içi kabul kriteri	<table><tr><td>Karar</td><td>Toplam Bakteri kob/cm²</td><td>Koliform kob/cm²</td><td>S.aureus kob/cm²</td><td>E.coli Kob/cm²</td></tr><tr><td>Uygun</td><td><100</td><td><10</td><td>Bulunmamalı</td><td>Bulunmamalı</td></tr><tr><td>Uygun değil</td><td>>100</td><td>>10</td><td>Bulunmamalı</td><td>Bulunmamalı</td></tr></table>	Karar	Toplam Bakteri kob/cm ²	Koliform kob/cm ²	S.aureus kob/cm ²	E.coli Kob/cm ²	Uygun	<100	<10	Bulunmamalı	Bulunmamalı	Uygun değil	>100	>10	Bulunmamalı	Bulunmamalı	PR.11/TL.02 Test Ölçüm Talimatına göre 10 yada 100 cm ² yüzeyden alınan Swap örnekleri tabloda belirtilen kriterlerden en az biriyle ilgili analizler gerçekleştirilmesi için anlaşmalı laboratuara gönderilir. Tablodaki gibi değerlendirilir. Sonuçlar PR.11/01 Muayene Raporunda ilgili kısma kaydedilir.
Karar	Toplam Bakteri kob/cm ²	Koliform kob/cm ²	S.aureus kob/cm ²	E.coli Kob/cm ²														
Uygun	<100	<10	Bulunmamalı	Bulunmamalı														
Uygun değil	>100	>10	Bulunmamalı	Bulunmamalı														
Ortam havası mikrobiyolojik kriterleri	Kurum içi kabul kriteri	0- 100 Uygun toplam mikroorganizma 101-300 Orta.toplam mikroorganizma 301 ve yukarısı Yüksek kontaminasyon vardır.	Muayene sırasında gerek duyulması durumunda ortam havasının ölçümü PR.11/TL.02 Test ve Ölçümler Talimatına göre gerçekleştirilir. Tablodaki gibi değerlendirilir. Ölçümlerde toplam bakteri, maya ve küf sayısının toplamı alınır.															
Et Soğuk Hava Deposu Rutubet Değeri	TS 12268	% 75 – 90	Muayene sırasında gerek duyulması durumunda rutubet ölçümü PR.11/TL.02 Test ve Ölçümler Talimatına göre gerçekleştirilir. El Tipi Higrometre ile ölçüm yapılır.															
Şarküteri Soğuk Hava Deposu Rutubet Değeri	TS 12268	% 75 – 90	Muayene sırasında gerek duyulması durumunda rutubet ölçümü PR.11/TL.02 Test ve Ölçümler Talimatına göre gerçekleştirilir. El Tipi Higrometre ile ölçüm yapılır															
Şarküteri Soğuk Hava Deposu Sıcaklık Değeri	TS12268 TS1330 TS 591	4°C 4°C-5°C 4°C °C Yoğurt 4°C-10°C Beyaz Peynir	Muayene sırasında gerek duyulması durumunda sıcaklık ölçümü PR.11/TL.02 Test ve Ölçümler Talimatına göre gerçekleştirilir. Kuruluşun Depo Sıcaklık Göstergesi Veya El Tipi Sıcaklık Ölçüm Cihazı depo içinde bekletilerek ölçümler yapılır.															



**T.C.
KAĞITHANE BELEDİYE BAŞKANLIĞI
SAĞLIK İŞLERİ MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA GÜVENLİĞİ VE HALK SAĞLIĞI KOORDİNATÖRLÜĞÜ**

REFERANS DEĞERLER TALİMATI

DOK NO :PR.11/TL.01
YÜRÜRLÜK TARİHİ : 09.03.2013
REV NO :4
REVİZYON TARİHİ :20.03.2019
SAYFA NO :3/15

Sebze Soğuk Hava Depolama Rutubet Değeri	TS 12268	% 75 – 90	Muayene sırasında gerek duyulması durumunda rutubet ölçümü PR.11/TL.02 Test ve Ölçümler Talimatına göre gerçekleştirilir. El Tipi Higrometre ile ölçüm yapılır
Sebze Soğuk Hava Deposu Sıcaklığı	TS ISO 2169	6°C - 10°C	Muayene sırasında gerek duyulması durumunda sıcaklık ölçümü PR.11/TL.02 Test ve Ölçümler Talimatına göre gerçekleştirilir. Kuruluşun Depo Sıcaklık Göstergesi Veya El Tipi Sıcaklık Ölçüm Cihazı
Kuru Gıda Deposu	TS 12268	15 °C - 20°C	Kuruluşun Depo Sıcaklık Göstergesi Veya El Tipi Sıcaklık Ölçüm Cihazı
Kuru Madde Deposu	TS 12268	% 60 – 65	El Tipi Higrometre depolama alanlarının serbest rutubet değeri ölçülür.
Sıcak ve soğuk servis edilen gıdalar	TOB Gıda Satış Yerleri İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi	Sıcak servis edilen gıdalar 63°C'nin altında en çok 2 saat ve soğuk Gıdalar ise 8°C'nin üstünde en çok 4 saat bekletilmelidir.	Mülakat, gözlem, kayıt ve muayene günü uygulanabilir olduğunda batırma tip termometre gıdanın merkez sıcaklığı ölçülerek değerlendirilir.
Gıda satış yerleri iyi pişirme uygulamaları	TOB Gıda Satış Yerleri İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi	Etler aşağıdaki sıcaklık-zaman koşulları dikkate alınarak uygun şartlarda pişirilerek tüketime sunulmalıdır. 60° C 45 dakika 65° C 10 dakika 70° C 2 dakika 72° C 15 saniye 80° C 6 saniye	Mülakat, gözlem, kayıt ve muayene günü uygulanabilir olduğunda batırma tip termometre gıdanın merkez sıcaklığı ölçülerek değerlendirilir
Et ürünleri depolama	TOB Et Ve Et Mamulleri Satın Küçük İşyerleri İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi	Et ürünleri(kırmızı-beyaz et) : maksimum +4°C de	Depoların sıcaklık göstergesi üzerinden ve/veya ürünlerin batırma tip termometre ile merkez sıcaklıklarının ölçülmesiyle ve/veya ortam sıcaklığının ölçülmesiyle değerlendirilir.
Süt ürünleri	TOB Toplu Tüketim İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi	maksimum 7°C sıcaklıkta sevk edilmelidir	Depoların sıcaklık göstergesi üzerinden ve/veya ortam sıcaklığının ölçülmesiyle değerlendirilir.
Sıcak tutulacak gıdaların sıcaklığı	TOB Toplu Tüketim İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi	65°C seviyesinin altına düşmemelidir. Gıdalar bu sıcaklıkta 3 saatten daha uzun süre tutulmamalıdır.	Gıdaların batırma tip termometre ile merkez sıcaklıklarının ölçülmesiyle değerlendirilir.
Kanatlı etinin kızartılması ve ızgara yapılması	TOB Toplu Tüketim İyi Hijyen Uygulamaları	Kanatlı etinin kızartılması ve ızgara yapılması sırasında etin merkez sıcaklığının minimum 3 dakika boyunca 80°C veya	Mülakat, gözlem, kayıt ve muayene günü uygulanabilir olduğundan batırma



T.C.
KAĞITHANE BELEDİYE BAŞKANLIĞI
SAĞLIK İŞLERİ MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA GÜVENLİĞİ VE HALK SAĞLIĞI KOORDİNATÖRLÜĞÜ

REFERANS DEĞERLER TALİMATI

DOK NO :PR.11/TL.01
YÜRÜRLÜK TARİHİ : 09.03.2013
REV NO :4
REVİZYON TARİHİ :20.03.2019
SAYFA NO :4/15

	Rehberi	minimum 10 dakika boyunca 70°C seviyesinde olmasına dikkat edilmelidir.	tip termometre gıdanın merkez sıcaklığı ölçülerek değerlendirilir								
Taze, sıvı kremşantinin	TOB Toplu Tüketim İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi	Taze, sıvı kremşantinin sevkiyatı ve muhafazası maksimum +7°C'de yapılmalıdır	Mülakat, gözlem, kayıt ve muayene günü uygulanabilir olduğundan batırma tip termometre gıdanın merkez sıcaklığı ölçülerek değerlendirilir								
Çırpılmış kremşanti	TOB Toplu Tüketim İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi	Çırpılmış kremşanti, servise hazır kremşanti ve kremler maksimum +7°C 'de muhafaza edilmelidir.	Mülakat, gözlem, kayıt ve muayene günü uygulanabilir olduğundan batırma tip termometre gıdanın merkez sıcaklığı ölçülerek veya İnfrared termometre ile yüzey sıcaklığı ölçülerek değerlendirilir								
Balların depolanması	Bal Sektörü İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi	Ambalajlı ürünlerin depolama alanları oda sıcaklığının (24°C) çok üzerinde olmamalı ve depoda mümkün olduğunca ilk giren ilk çıkar kuralı uygulanarak, bekleme süresi kısaltılmalıdır. Depodaki ürünü ayrıca direkt ısı ve güneş ışığından korumak gereklidir.	Depolama ortam sıcaklığı el tipi batırmalı termometre ile veya İnfrared termometre ile yüzey sıcaklığı ölçülerek değerlendirilir ölçüm yaparak değerlendirme yapılır.								
Kızartma Yağı	KIZARTMADA KULLANILMAKTA OLAN KATI VE SIVI YAĞLAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ	<table><tr><th>ÖZELLİK</th><th>LİMİT</th></tr><tr><td>Kızartma Yağı Sıcaklığı (°C)</td><td>≤ 180</td></tr><tr><td>Polar Madde (%)</td><td>≤ 25</td></tr><tr><td>Asit Sayısı (mg KOH/g yağ)</td><td>≤ 2,5</td></tr></table>	ÖZELLİK	LİMİT	Kızartma Yağı Sıcaklığı (°C)	≤ 180	Polar Madde (%)	≤ 25	Asit Sayısı (mg KOH/g yağ)	≤ 2,5	El Tipi Testo Kızartma Yağı Ölçüm Cihazı ile kızartma yağının ölçümü yapılır. Asit sayısı ölçümü yapılacaksa anlaşmalı laboratuara gönderilir.
ÖZELLİK	LİMİT										
Kızartma Yağı Sıcaklığı (°C)	≤ 180										
Polar Madde (%)	≤ 25										
Asit Sayısı (mg KOH/g yağ)	≤ 2,5										
Et ürünü üretim tesisinde proses esnasında uygulanabilir olduğunda değerlendirilir.	Et ve Et Ürünleri tebliği	Isıl işlem görmüş sucukta uygulanan ısıl işlemin; üretimde çiğ kırmızı etin kullanılması durumunda merkez sıcaklık en az 68°C, çiğ kanatlı etin kullanılması durumunda en az 72°C olacak şekilde uygulanması gerekir.	Mülakat ve kayıtlar üzerinden değerlendirilir. Muayene günü uygulama imkanı olduğunda batırma tip termometre ürünün merkez sıcaklığı ölçülür.								
Et ürünü üretim tesisinde proses esnasında uygulanabilir olduğunda değerlendirilir.	Et ve Et Ürünleri tebliği	Fermente sucuk ve pastırma hariç olmak üzere ısıl işlem görmemiş et ürünlerine 25°C'nin altında olması koşulu ile sadece soğuk tütüleme yapılabilir.	Mülakat ve kayıtlar üzerinden değerlendirilir. Muayene günü uygulama imkanı olduğunda batırma tip termometre ürünün merkez sıcaklığı ölçülür.								



T.C.
KAĞITHANE BELEDİYE BAŞKANLIĞI
SAĞLIK İŞLERİ MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA GÜVENLİĞİ VE HALK SAĞLIĞI KOORDİNATÖRLÜĞÜ

REFERANS DEĞERLER TALİMATI

DOK NO :PR.11/TL.01
YÜRÜRLÜK TARİHİ : 09.03.2013
REV NO :4
REVİZYON TARİHİ :20.03.2019
SAYFA NO :5/15

Tırnaklı Hayvan Etleri için Şartlar

Parçalama tesisleri ve kesimhaneler için gereklilikler Dezenfeksiyonda kullanılan sıcak su değeri	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	82 °C'den az olmamak üzere temin edilen sıcak su ile veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sistem ile aletleri dezenfekte etmek için olanaklara sahip olmalıdır.	Muayene Personelinin tercihinine göre hijyen kitleri, swab, hijyen analizleri yapılarak değerlendirilir.
Parçalama ve kemiklerin ayrılması süresince hijyen	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Parçalama, kemiklerin ayrılması, trimleme, dilimleme, zarların ayrılması, ambalajlama ve paketleme süresince sakatatların sıcaklığının 3 °C'yi, diğer etlerin sıcaklığının 7 °C'yi aşmayacak şekilde kalması sağlanır. Bu durumu sağlamak üzere ortam sıcaklığı 12 °C'den fazla olmayacak veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sistem kullanılacaktır.	Batırmalı tip termometre ile ölçüm yapılır. Batırmalı tip termometre ile ölçüm yapılır Ortam havası el tipi termometre ile yapılır
Depolama ve nakliye	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Soğutma işlemi özel bir önlem öngörülmedikçe ölüm sonrası muayeneyi takiben hemen başlatılır. Etin her tarafında, sakatatlar için 3 °C ve diğer etler için 7 °C'den fazla olmayan bir sıcaklığı sağlamak üzere soğutma eğrisi boyunca sıcaklık devamlı düşürülmeli ve bu işlemler kesimhanede gerçekleştirilmelidir. (yönetmeliğin, bu 15 inci maddesinin birinci fıkrasının (ç) bendine uygun olarak soğutma süresince et parçalanabilir ve kemikler ayrılabilir).	Batırmalı tip termometre ile ölçüm yapılır. Batırmalı tip termometre ile ölçüm yapılır Ortam havası el tipi termometre ile
ETLERİN NAKLİYE SICAKLIK DEĞERLERİ	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Et, nakliyeden önce 4 °C'den fazla olmayan sıcaklık derecesine ulaşmalı ve nakliye süresince bu sıcaklıkta kalmalıdır. Bununla birlikte, Bakanlığın izin vermesi halinde kaz ve ördek ciğeri üretimi ile elde edilen karaciğerler aşağıdaki şartları sağlaması halinde, 4 °C'den fazla olan sıcaklıkta nakledilebilir: Açık etler ve paketlenmiş etler aynı depoda farklı zamanlarda veya ayrı depolarda muhafaza edilir. Bu uygulama nakliye işlemleri için de geçerlidir.	Batırmalı tip termometre ile veya ortam havası sıcaklık değerinin ölçüm yapılır, mülakat ve kayıtlar üzerinden değerlendirme yapılır.
Kanatlı ve Tavşanımsıların Etleri İçin Özel Gereklilikler			
Kesimhane ekipman hijyeni	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN	Kesimhaneler, 82 °C'den az olmamak üzere temin edilen sıcak su ile veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sistem ile aletleri	Muayene Personeli ya da Teknik Yöneticinin tercihinine göre ekipmanlarda



T.C.
KAĞITHANE BELEDİYE BAŞKANLIĞI
SAĞLIK İŞLERİ MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA GÜVENLİĞİ VE HALK SAĞLIĞI KOORDİNATÖRLÜĞÜ

REFERANS DEĞERLER TALİMATI

DOK NO :PR.11/TL.01
YÜRÜRLÜK TARİHİ : 09.03.2013
REV NO :4
REVİZYON TARİHİ :20.03.2019
SAYFA NO :6/15

	KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	dezenfekte etmek için olanaklara sahip olmalıdır.	hijyen kitleri, swab kullanılarak ve mülakat, kayıtlar üzerinden değerlendirilmeler yapılır
Parçalama tesisleri için gereklilikler	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Muayene ve iç organların çıkarılmasından sonra karkas temizlenir ve sıcak iken parçalanmayacaksa 4 °C'den fazla olmayan bir sıcaklığa mümkün olduğunca çabuk soğutulur.	Batırma tipi termometre ile ölçüm yapılır.Uygulamamülakat,gözlem veya kayıtları üzerinden doğrulanmaya çalışılır.
Parçalama ve kemiklerin ayrılması sırasında ve sonrasında hijyen	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Parçalama, kemiklerin ayrılması, trimleme, dilimleme, zarların ayrılması, ambalajlama ve paketleme süresince etlerin sıcaklığının 4 °C'yi aşmayacak şekilde kalması sağlanır. Bu durumu sağlamak üzere ortam sıcaklığı 12 °C'den fazla olmayacak veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sistem kullanılacaktır.	Batırmalı tip termometre ile ürünlerin ölçümü yapılır Ortam havası el tipi termometre ile ölçülür.
Et nakliyesi	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Et, nakliyeden önce 4 °C'den fazla olmayan sıcaklık derecesine ulaşmalı ve nakliye süresince bu sıcaklıkta kalmalıdır. Bununla birlikte, Bakanlığın izin vermesi halinde kaz ve ördek ciğeri üretimi ile elde edilen karaciğerler aşağıdaki şartları sağlaması halinde, 4 °C'den fazla olan sıcaklıkta nakledilebilir:	Batırmalı tip termometre ile ürünlerin iç sıcaklık ölçümleri yapılır. Depo sıcaklığının değerlendirmesinde göstergeden veya el tipi ortam havasını ölçmek için kullanılan termometreden faydalanılabilir.
Nakliye	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Et, kesimhaneden veya parçalama tesisinden hemen ayrılır ve nakliye süresi 2 saatten fazla olamaz.	Gözlem ve mülakat ve kayıtlar üzerinden ile uygulama denetlenir.
Depolama ve nakliye	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Açık etler ve paketlenmiş etler ya aynı depoda farklı zamanlarda, ya da ayrı depolarda muhafaza edilir. Bu uygulama nakliye işlemleri için de geçerlidir	Mülakat, gözlem ve kayıtlar incelenerek değerlendirilir.
Çiftlikte kesim	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ	Çiftlikte üretilen ve kesimi yapılan kanatlılardan iç organlarının çıkarılması geciktirilmiş olanlar, 4 °C'den fazla olmayan sıcaklıkta 15 güne kadar muhafaza edilebilir. Daha sonra, bir kesimhane	Batırmalı tip termometre ile ürünlerin merkez sıcaklıkları ölçülür. Mülakat Gözlem, Kayıtlar üzerinden uygulama



T.C.
KAĞITHANE BELEDİYE BAŞKANLIĞI
SAĞLIK İŞLERİ MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA GÜVENLİĞİ VE HALK SAĞLIĞI KOORDİNATÖRLÜĞÜ

REFERANS DEĞERLER TALİMATI

DOK NO :PR.11/TL.01
YÜRÜRLÜK TARİHİ : 09.03.2013
REV NO :4
REVİZYON TARİHİ :20.03.2019
SAYFA NO :7/15

	27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	veya parçalama tesisinde, iç organları çıkarılmalıdır.	değerlendirilir.
Çiftlik av hayvanlarının eti	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Kesilen ve kanı akıtılan hayvanın gereksiz gecikmeden kaçınılarak hijyenik bir şekilde kesimhaneye nakledilmesi; nakliyenin 2 saatten fazla sürmesi durumunda, gerekirse hayvanların soğutulması; veteriner hekim gözetimi altında ise mahallinde iç organların uzaklaştırılması.	Gözlem, mülakat ve kayıtlar üzerinden şartlar değerlendirilir.
Büyük Yaban Av Hayvanı Eti İçin Özel Gereklilikler	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Soğutma işlemi, öldürülmeden sonra uygun bir süre içerisinde başlatılır ve etin her tarafında 7 °C'den fazla olmayan bir sıcaklık sağlanır. İklim şartlarının izin vermesi durumunda aktif soğutma gerekli değildir.	Ortam havasının sıcaklığı için deponun göstergesi veya termometre ile ölçüm yapılması suretiyle değerlendirme yapılır.
Büyük Yaban Av Hayvanı Eti İçin Özel Gereklilikler	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Soğutma işlemi, öldürülmeden sonra uygun bir süre içerisinde başlatılır ve etin her tarafında 4 °C'den fazla olmayan bir sıcaklık sağlanır. İklim şartlarının izin vermesi durumunda aktif soğutma gerekli değildir.	Ortam havasının sıcaklığı için deponun göstergesi veya termometre ile ölçüm yapılması suretiyle değerlendirme yapılır.
Kıyma, Hazırlanmış Et Karışımları ve Mekanik Olarak Ayrılmış Et İçin Özel Gereklilikler			
Depolama	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Paketlenmiş et, açık et ve ürünler aynı depoda farklı zamanlarda veya ayrı depolarda muhafaza edilir.	Gözlem mülakat ve kayıtlar üzerinden değerlendirmeler yapılır.
Ekipman Hijyeni	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	82 °C'den az olmamak üzere temin edilen sıcak su veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sistem ile aletleri dezenfekte etmek için gerekli olanaklara sahip olmalıdır	Muayene Personelinin tercihinə göre ekipmanlarda hijyen kitleleri, swab, ile hijyen ölçümleri yapılır
Kıyma, hazırlanmış et karışımları veya MAE üreten gıda işletmecisi	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI	Muamele edilecek kanatlı hayvan eti 4 °C'den, diğer hayvanlara ait etler 7 °C'den, sakatat 3 °C'den yüksek sıcaklıkta olamaz	Batırmalı tip termometre ile ürünlerin merkez sıcaklıkları ölçülür



**T.C.
KAĞITHANE BELEDİYE BAŞKANLIĞI
SAĞLIK İŞLERİ MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA GÜVENLİĞİ VE HALK SAĞLIĞI KOORDİNATÖRLÜĞÜ**

REFERANS DEĞERLER TALİMATI

DOK NO :PR.11/TL.01
YÜRÜRLÜK TARİHİ : 09.03.2013
REV NO :4
REVİZYON TARİHİ :20.03.2019
SAYFA NO :8/15

	Resmî Gazete Sayı : 28155		
Kıyma, hazırlanmış et karışımları veya MAE üreten gıda işletmecisi	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Kırmızı soğutulmuş etten elde edilecek kıymalar; kesim tarihinden itibaren 6 gün, vakumla paketlenmiş kemiksiz sığır ve dana etinden elde edilecek kıymalar kesim tarihinden itibaren 15 gün içerisinde hazırlanır. Kanatlı hayvan etinden elde edilecek kıymalar kesim tarihinden itibaren en fazla 3 gün içerisinde hazırlanır. Bunun dışında kıyma hazırlanamaz.	Kayıtlar ve mülakat ile değerlendirilir.
Kıyma, hazırlanmış et karışımları veya MAE üreten gıda işletmecisi	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Üretimden hemen sonra, kıyma ve hazırlanmış et karışımları ambalajlanır veya paketlenir. Kıyma 2 °C'den, hazırlanmış et karışımları 4 °C'den yüksek olmayan bir iç sıcaklığa soğutulur veya iç sıcaklıkları -18 °C veya daha düşük sıcaklıklara dondurulur. Bu sıcaklık koşulları depolama ve nakliye sırasında da sürdürülür.	Batırma tip termometreyle ürünlerin merkez sıcaklıkları ölçülür.
Kıyma, hazırlanmış et karışımları veya MAE üreten gıda işletmecisi	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Kemikten ayırma işleminin kesimhane ile aynı alanda bulunan parçalama tesisinde yapılması durumunda karkas kesim tarihinden itibaren en fazla 7 günlük olmalı, karkası dışarıdan temin eden parçalama tesislerinde ise karkas kesim tarihinden itibaren en fazla 5 günlük olmalıdır. Kanatlı hayvan karkasları kesim tarihinden itibaren en fazla 3 günlük olmalıdır.	Mülakat ve kayıtlar üzerinden değerlendirilir.
Kıyma, hazırlanmış et karışımları veya MAE üreten gıda işletmecisi	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	MAE elde edildikten hemen sonra kullanılmayacak ise, ambalajlanır veya paketlenir ve 2 °C'den yüksek olmayan bir iç sıcaklığa soğutulur veya iç sıcaklıkları -18 °C veya daha düşük sıcaklıklara dondurulur. Bu sıcaklık koşulları depolama ve nakliye boyunca sürdürülür.	Mulakat, gözlem, kayıtlar üzerinden değerlendirilir. Uygulanabilir olduğunda Ürünlerin sıcaklık değerleri batırmalı tip termometre ile ölçülür
Kıyma, hazırlanmış et karışımları veya MAE üreten gıda işletmecisi	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	MAE, endüstriyel kullanım için olup doğrudan tüketime sunulamaz. sadece ısıtma işlemi görmüş emülsifiye et ürünlerinin üretiminde kullanılır	Mulakat, gözlem, kayıtlar üzerinden değerlendirilir.
Kıyma, hazırlanmış et karışımları veya MAE üreten gıda işletmecisi	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Kemikten ayırma işleminin kesimhane ile aynı alanda bulunan parçalama tesisinde yapılması durumunda karkas kesim tarihinden itibaren en fazla 7 günlük olmalı, karkası dışarıdan temin eden parçalama tesislerinde ise, karkas kesim tarihinden itibaren en fazla 5 günlük olmalıdır. Kanatlı hayvan karkasları kesim tarihinden itibaren en fazla 3 günlük olmalıdır.	Mulakat, gözlem, kayıtlar üzerinden değerlendirilir.



T.C.
KAĞITHANE BELEDİYE BAŞKANLIĞI
SAĞLIK İŞLERİ MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA GÜVENLİĞİ VE HALK SAĞLIĞI KOORDİNATÖRLÜĞÜ

REFERANS DEĞERLER TALİMATI

DOK NO :PR.11/TL.01
YÜRÜRLÜK TARİHİ : 09.03.2013
REV NO :4
REVİZYON TARİHİ :20.03.2019
SAYFA NO :9/15

Kıyma, hazırlanmış et karışımları veya MAE üreten gıda işletmecisi	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Mekanik ayırma işlemi, kemiklerden etin ayrılması işleminden hemen sonra yapılmayacaksa, etli kemikler 2 °C'den yüksek olmayan sıcaklıklara soğutulur veya -18 °C veya daha düşük sıcaklıklara dondurulur. Bu sıcaklık koşulları depolama boyunca sürdürülür.	Mulakat, gözlem, kayıtlar üzerinden değerlendirilir. Uygulanabilir olduğunda Ürünlerin sıcaklık değerleri batırmalı tip termometre ile ölçülür
Kıyma, hazırlanmış et karışımları veya MAE üreten gıda işletmecisi	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	MAE elde edildikten sonra 1 saat içerisinde kullanılmayacak ise, hemen 2 °C'den yüksek olmayan bir sıcaklığa soğutulur.	Mulakat, gözlem, kayıtlar üzerinden değerlendirilir. Uygulanabilir olduğunda Ürünlerin sıcaklık değerleri batırmalı tip termometre ile ölçülür
Kıyma, hazırlanmış et karışımları veya MAE üreten gıda işletmecisi	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	MAE soğutulduktan sonra 24 saat içerisinde üretimde kullanılmayacaksa, elde edilmesinden itibaren 12 saat içerisinde dondurulur ve 6 saat içerisinde -18 °C veya daha düşük sıcaklıklara getirilir.	Mulakat, gözlem, kayıtlar üzerinden değerlendirilir. Uygulanabilir olduğunda Ürünlerin sıcaklık değerleri batırmalı tip termometre ile ölçülür
Kıyma, hazırlanmış et karışımları veya MAE üreten gıda işletmecisi	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Dondurulmuş MAE ambalajlı veya paketli olarak depolanır ve taşınır. MAE 3 aydan fazla depolanamaz ve taşıma ile depolama süresince -18 °C veya daha düşük sıcaklıklarda olması sağlanır	Mulakat, gözlem, kayıtlar üzerinden değerlendirilir. Uygulanabilir olduğunda Ürünlerin sıcaklık değerleri batırmalı tip termometre ile ölçülür
Et Ürünleri İçin Özel Gereklilikler			
Yumuşakçaların	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Et iç sıcaklığı 90 °C'den az olmamasını sağlayacak ve bu iç sıcaklığı en az 90 saniye koruyacak şekilde kaynayan suda tutulmasını, yumuşakçaların, sıcaklığın 120 °C ve 160 °C arasında ve basıncın 2 ve 5 kg/cm ² arasında olduğu kapalı bir alanda 3 ila 5 dakika süre ile pişirilmesi, etin, kabuğun çıkarılmasını takiben iç sıcaklığı -20 °C'ye ulaşıncaya kadar dondurulmasını ve yumuşakçaların et iç sıcaklığının 90 °C'den az olmamasını sağlayacak ve bu iç sıcaklığı en az 90 saniye koruyacak şekilde, kapalı bir alanda basınç altında buharla pişirilmesini içeren ısı işlemleri (Bu işlem için geçerliliği doğrulanmış bir yöntem kullanılmalı, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayalı prosedürler ısının eşit dağılımını doğrulamak için	Mulakat, gözlem, kayıtlar üzerinden değerlendirilir. Uygulanabilir olduğunda Ürünlerin sıcaklık değerleri batırmalı tip termometre ile ölçülür



T.C.
KAĞITHANE BELEDİYE BAŞKANLIĞI
SAĞLIK İŞLERİ MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA GÜVENLİĞİ VE HALK SAĞLIĞI KOORDİNATÖRLÜĞÜ

REFERANS DEĞERLER TALİMATI

DOK NO :PR.11/TL.01
YÜRÜRLÜK TARİHİ : 09.03.2013
REV NO :4
REVİZYON TARİHİ :20.03.2019
SAYFA NO :10/15

		uygulanmalıdır.).	
Canlı çift kabuklu yumuşakçalar için sağlık standartları	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Canlı çift kabuklu yumuşakçaların depolanması ve nakliyesi ile uğraşan gıda işletmecisi, canlı çift kabuklu yumuşakçaları gıda güvenilirliğini veya canlılığını olumsuz yönde etkilemeyen bir sıcaklıkta muhafaza eder. (2) Canlı çift kabuklu yumuşakçalar, perakende satış için paketlenildikten veya sevkiyat merkezinden ayrıldıktan sonra, tekrar suya batırılmaz veya üzerlerine su püskürtülmez.	Kayıtlar, mülakat, gözlem ile değerlendirilir
Balıkçılık Ürünleri İçin Özel Gereklilikler			
	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Balıkçılık ürünlerinin soğutulması işlemini, temiz deniz suyu ile sağlayacak balıkçı gemilerindeki tanklarda, tankların her yerinin aynı sıcaklıkta olmasını sağlayacak düzeneک bulunur. Bu düzeneک, balık ile temiz deniz suyu karışımının yüklenmesinden sonra 6 saatte 3°C'den fazla olmayan, 16 saatte de 0°C'den fazla olmayan sıcaklıklara soğutulmasını, sıcaklıkların izlenmesini ve gerektiğinde kaydedilmesini sağlar.	Kayıtlar, mülakat, gözlem ve batırma tip termometreyle ürünlerin merkez sıcaklıkları ölçülür
Dondurucu gemiler	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Dondurucu gemiler, ürünlerin iç sıcaklığını hızlı bir şekilde -18 °C veya daha düşük sıcaklıklara düşürebilecek ve dondurulmuş balıkçılık ürünlerinin muhafazası için -18 °C veya daha düşük sıcaklık derecesini sürdüreceк uygun ve yeterli kapasitede alt yapıya sahip olur.	Depo göstergeleri ve batırma tip termometreler ile ürünlerin merkez sıcaklıkları ölçülerek değerlendirilir.
Fabrika gemileri için gereklilikler;	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Konserve yapımında kullanılmak üzere bütün olarak tuzlu suda dondurulan balıklar -9°C'den fazla olmayan sıcaklıkta muhafaza edilir. Tuzlu su bulaşma kaynağı olmamalıdır.	Batırılmalı tip termometre ile su sıcaklığı ölçülür.



**T.C.
KAĞITHANE BELEDİYE BAŞKANLIĞI
SAĞLIK İŞLERİ MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA GÜVENLİĞİ VE HALK SAĞLIĞI KOORDİNATÖRLÜĞÜ**

REFERANS DEĞERLER TALİMATI

DOK NO :PR.11/TL.01
YÜRÜRLÜK TARİHİ : 09.03.2013
REV NO :4
REVİZYON TARİHİ :20.03.2019
SAYFA NO :11/15

Balıkçılık ürünlerinin depolanması	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Taze balıkçılık ürünleri, çözündürülmüş işlenmemiş balıkçılık ürünleri, kabuklulardan ve yumuşakçalardan elde edilen pişirilmiş ve soğutulmuş ürünler; buzun erime sıcaklığına yakın bir sıcaklıkta muhafaza edilir. +1 C max.	INFRA RED termometre ile veya batırmalı tipi termometre ile yüzeylerin veya ürünlerin sıcaklıkları ölçülür.
	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Dondurulmuş balıkçılık ürünleri, ürünün tüm kısımlarında -18 °C veya daha düşük bir sıcaklıkta muhafaza edilmelidir. Bununla birlikte, konserve gıdaların üretimi için salamurada bütün olarak dondurulmuş balıklar, -9 °C veya daha düşük bir sıcaklıkta muhafaza edilir.	INFRA RED termometre ile veya batırmalı tipi termometre ile yüzeylerin veya ürünlerin sıcaklıkları ölçülür
Balıkçılık ürünlerinin nakli	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Taze balıkçılık ürünleri, çözündürülmüş işlenmemiş balıkçılık ürünleri, kabuklulardan ve yumuşakçalardan elde edilen pişirilmiş ve soğutulmuş ürünler; buzun erime sıcaklığına yakın bir sıcaklıkta muhafaza edilir.+1 C max.	INFRA RED termometre ile veya batırmalı tipi termometre ile yüzeylerin veya ürünlerin sıcaklıkları ölçülür
Konserve balık	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Konserve gıdaların üretimi için salamurada bütün olarak dondurulmuş balıkçılık ürünleri hariç, dondurulmuş balıkçılık ürünleri, nakliye süresince ürünün tüm kısımlarında -18 °C veya daha düşük düzenli bir sıcaklıkta muhafaza edilmelidir. Ancak 3 °C'den fazla sıcaklık yükselmesine yol açmayan kısa süreli dalgalanmalar kabul edilir.	INFRA RED termometre ile veya batırmalı tipi termometre ile yüzeylerin veya ürünlerin sıcaklıkları ölçülür
Çiğ Süt, Kolostrum, Süt Ürünleri ve			
Kolostrum Bazlı Ürünler			
Çiğ süt ve kolostrum	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Sağımdan hemen sonra süt soğutmaya alınır, günlük toplanacaksa 8 °C'den fazla olmayan sıcaklıklara, günlük toplanmayacaksa 6 °C'den fazla olmayan sıcaklıklara hemen soğutulur.	Batırma tip termometre ile ve/veya mülakat ve kayıtlar, gözlem üzerinden değerlendirme yapılır.
Çiğ süt ve kolostrum	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ	Sağımdan hemen sonra kolostrum soğutmaya alınır, günlük toplanacaksa 8 °C'den fazla olmayan sıcaklıklara, günlük	Batırma tip termometre ile ve/veya mülakat ve kayıtlar, gözlem üzerinden değerlendirme yapılır.



**T.C.
KAĞITHANE BELEDİYE BAŞKANLIĞI
SAĞLIK İŞLERİ MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA GÜVENLİĞİ VE HALK SAĞLIĞI KOORDİNATÖRLÜĞÜ**

REFERANS DEĞERLER TALİMATI

DOK NO :PR.11/TL.01
YÜRÜRLÜK TARİHİ : 09.03.2013
REV NO :4
REVİZYON TARİHİ :20.03.2019
SAYFA NO :12/15

	27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	toplanmayacaksa 6 °C'den fazla olmayan sıcaklıklara hemen soğutulur veya dondurulur.	
Çiğ süt ve kolostrum	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Nakliye süresince soğuk zincir muhafaza edilir ve işleme tesisine vardığındaki süt ve kolostrumun sıcaklığı 10 °C'den fazla olamaz.	Batırma tip termometre ile ve/veya mülakat ve kayıtlar, gözlem üzerinden değerlendirme yapılır.
Çiğ süt ve kolostrum için gereklilikler	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Süt ürünleri ve kolostrum bazı ürünlerin üretiminde kullanılacak çiğ süt ve kolostrum için aşağıdaki sıcaklık gerekliliklerine uyulur: a) Gıda işletmecisi, çiğ süt ve kolostrumu üretim tesisine kabulünde, 1) Sütün 6 °C veya altına hızla soğutulmasını, 2) Kolostrumun 6 °C veya altına hızla soğutulmasını veya dondurulmasını,	Batırma tip termometre ile ve/veya mülakat ve kayıtlar, gözlem, depo/tank sıcaklık göstergeleri üzerinden değerlendirme yapılır.
Çiğ süt ve kolostrum	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Pastörizasyon; en az 72 °C'de 15 saniye uygulanan kısa süreli yüksek sıcaklık veya en az 63 °C'de 30 dakika uygulanan uzun süreli düşük sıcaklık veya eşdeğer etkiyi sağlayan diğer zaman- sıcaklık koşullarının kombinasyonunu içeren ve bu uygulamalardan hemen sonra alkali fosfataz testi yapıldığında ürünlerin negatif reaksiyon gösterdiği işlemdir.	Mülakat gözlem ve kayıtlar üzerinden, tank sıcaklık göstergeleri değerlendirme yapılır.
Çiğ süt ve kolostrum	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Ultra yüksek sıcaklık/UHT; kısa süreli yüksek sıcaklığın aralıksız akışını içeren 135 °C'den az olmayan uygun sıcaklık-zaman kombinasyonunda aseptik olarak kapatılmış ambalajlarda, oda sıcaklığında muhafaza edildiğinde işlenmiş üründe canlı mikroorganizma veya gelişim kabiliyetine sahip sporların olmadığını ve uygulanan ısı işlemin yeterliliğini gösteren, kapalı ambalajların 30 °C'de 15 gün veya 55 °C'de 7 gün inkübasyonundan veya farklı bir yöntemin uygulanmasından sonra ürünlerin mikrobiyolojik olarak stabil kaldığını garanti eden işlemdir.	Gözlem, mülakat, kayıtlar üzerinden değerlendirmeler yapılır.



T.C.
KAĞITHANE BELEDİYE BAŞKANLIĞI
SAĞLIK İŞLERİ MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA GÜVENLİĞİ VE HALK SAĞLIĞI KOORDİNATÖRLÜĞÜ

REFERANS DEĞERLER TALİMATI

DOK NO :PR.11/TL.01
YÜRÜRLÜK TARİHİ : 09.03.2013
REV NO :4
REVİZYON TARİHİ :20.03.2019
SAYFA NO :13/15

Yumurta ve Yumurta Ürünleri İçin Özel Gereklilikler			
Yumurta ve Yumurta Ürünleri	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Gıda kodeksinde A sınıfı olarak tanımlanan yumurtalar 5 °C ila 12 °C arasındaki sıcaklıklarda muhafaza edilir ve taşınır. Ancak 24 saatten fazla olmamak üzere sevkiyat sırasında veya 72 saatten fazla olmamak üzere perakendecide 5°C'nin altındaki bir sıcaklıkta tutulabilir	Gözlem, mülakat ve depo sıcaklık göstergeleri üzerinden Veya termometre ile sıcaklık ölçümüyle değerlendirilir.
Yumurta ve Yumurta Ürünleri	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Gıda kodeksinde B sınıfı olarak tanımlanan yumurtalar 5 °C ila 12 °C arasındaki sıcaklıklarda ve % 70 - 85 bağıl nem içeren depolarda muhafaza edilir ve belirtilen sıcaklıklarda taşınır.	Gözlem, mülakat ve depo sıcaklık göstergeleri üzerinden Veya termometre ile sıcaklık, higrometre ile rutubet ölçümüyle değerlendirilir.
Yumurta ve Yumurta Ürünleri	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 17 Ocak 2014	Yumurtalar, üreticinin tesislerinde ve son tüketiciye arzına kadar, temiz, kuru, dışarıdan gelen kokulardan ari, darbelerden etkin bir biçimde korunacak ve direk güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde muhafaza edilir. Yumurtalar, yumurtlama tarihinden itibaren en fazla 21 gün içinde tüketiciye ulaştırılır."	Kayıtlar üzerinden değerlendirilir.
Yumurta ürünleri üretimi	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Yumurtaların kırılmasından sonra elde edilen sıvı yumurta hemen işlenmeyecekse, dondurularak ya da 4 °C'den yüksek olmayan bir sıcaklıkta muhafaza edilir. Sıvı yumurtanın 4°C'de tutulması durumunda, ürüne işlenmeden önceki muhafaza süresi 48 saati aşamaz. Ancak şekeri ayrılacak ürünler için, şekerin ayrılması işlemi hemen gerçekleştirilecekse bu gerekliliklerin yerine getirilmesi zorunlu değildir.	Depo sıcaklık göstergeleri, termometre, kayıtlar üzerinden değerlendirme yapılır
Yumurta ürünleri üretimi	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Oda sıcaklığında muhafaza edilmek için stabilize edilmemiş ürünler 4 °C'den fazla olmayan sıcaklıklara soğutulur. Dondurulacak ürünler ise işleme basamakları tamamlandıktan sonra hemen dondurulur.	Depo sıcaklık göstergeleri, termometre, kayıtlar üzerinden değerlendirme yapılır



T.C.
KAĞITHANE BELEDİYE BAŞKANLIĞI
SAĞLIK İŞLERİ MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA GÜVENLİĞİ VE HALK SAĞLIĞI KOORDİNATÖRLÜĞÜ

REFERANS DEĞERLER TALİMATI

DOK NO :PR.11/TL.01
YÜRÜRLÜK TARİHİ : 09.03.2013
REV NO :4
REVİZYON TARİHİ :20.03.2019
SAYFA NO :14/15

Yumurta ürünleri üretimi	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Yumurta ürünlerinin muhafaza ve depolama sıcaklıkları aşağıdaki dereceleri aşamaz: 1) Derin dondurulmuş ürünlerde -18 °C 2) Dondurulmuş ürünlerde -12 °C 3) Soğutulmuş ürünlerde 4 °C 4) Pastörize ürünlerde 4 °C 5) Yumurta akı hariç kurutulmuş ürünler 15 °C	Depo sıcaklık göstergeleri, termometreyle ölçüm , kayıtlar üzerinden değerlendirme yapılır
Kurbağa bacağı ve salyangoz			
Kurbağa bacağı ve salyangoz	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Kurbağa bacakları, hazırlanmalarını takiben bekletilmeden sadece akan içilebilir su ile yıkanmalı ve buzun erime sıcaklığına yakın bir sıcaklıkta soğutulmalı, dondurulmalı veya işlenmelidir.Max +1C	IINFRA RED termometre ile yüzey ölçümü veya batırma tip termometre ile ürün merkez sıcaklıkları ölçülebilir.
Eritilmiş Hayvan Yağları ve Don Yağı	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Hammaddelerin toplandığı ve işleme tesislerine nakledildiği merkezler, hammaddelerin 7 °C'den yüksek olmayan bir sıcaklıkta depolamasını sağlayacak imkânlara sahip olmalıdır.	Depo göstergesi, ürün merkez sıcaklığının ölçümü ile değerlendirilir.
Eritilmiş hayvan yağı ve don yağı tortusu hazırlanması için hijyen gereklilikleri	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Eritilene kadar 7 °C'den yüksek olmayan bir iç sıcaklıkta ve hijyenik şartlarda, nakledilmeli ve depolanmalıdır. Ancak elde edildikten sonra 12 saat içerisinde eritilecek ise hammaddeler aktif soğutulmaksızın nakledilebilir ve depolanabilir.	Mülakat, gözlem, kayıtlar incelenerek değerlendirilir. Batırma tip termometre ile merkez sıcaklık ölçülür
İşlenmiş Mide, İdrar Kesesi ve Bağırsaklar	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI	İnsan tüketimi için amaçlanan don yağı tortusu aşağıdaki sıcaklık şartlarına uygun olarak depolanır. a) 70 °C'den yüksek olmayan sıcaklıkta eritilerek elde edilen don	Mülakat, gözlem, kayıtlar incelenerek değerlendirilir. Batırma tip termometre ile merkez sıcaklık ölçülür



T.C.
KAĞITHANE BELEDİYE BAŞKANLIĞI
SAĞLIK İŞLERİ MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA GÜVENLİĞİ VE HALK SAĞLIĞI KOORDİNATÖRLÜĞÜ

REFERANS DEĞERLER TALİMATI

DOK NO :PR.11/TL.01
YÜRÜRLÜK TARİHİ : 09.03.2013
REV NO :4
REVİZYON TARİHİ :20.03.2019
SAYFA NO :15/15

	Resmî Gazete Sayı : 28155	yağı tortusu; 7 °C'den yüksek olmayan bir sıcaklıkta en fazla 24 saat veya -18 °C veya daha düşük bir sıcaklıkta depolanmalıdır. b) 70 °C'den daha yüksek bir sıcaklıkta eritilerek elde edilen ve kütlece % 10 veya daha fazla bir nem içeriğine sahip olan don yağı tortusu, 1) 7 °C'den yüksek olmayan bir sıcaklıkta en fazla 48 saat veya eşdeğer garanti veren bir zaman/sıcaklık kombinasyonunda veya 2) -18 °C veya daha düşük bir sıcaklıkta, depolanmalıdır. c) 70 °C'den daha yüksek bir sıcaklıkta eritilerek elde edilen ve kütlece % 10'dan daha az bir nem içeriğine sahip olan don yağı tortusu için özel bir gereklilik yoktur.	
İşlenmiş Mide, İdrar Kesesi ve Bağırsaklar	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Ortam sıcaklığında muhafaza edilemeyen işlem görmüş mideler, idrar keseleri ve bağırsaklar; sevkiyatlarına kadar soğukta depolanmalıdır. Özellikle, tuzlanmayan veya kurutulmayan ürünler 3°C'den yüksek olmayan bir sıcaklıkta muhafaza edilmelidir.	Depo sıcaklık göstergesi, batırma tip termometre ile ürünlerin merkez sıcaklıkları ölçülerek değerlendirme yapılır.
İşlenmiş Mide, İdrar Kesesi ve Bağırsaklar	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Hammaddeler, temin edildikleri yerden ayrılışlarından itibaren 24 saat içinde işlenmeyeceklerse; soğutulmuş veya dondurularak nakledilir ve depolanır. Bununla birlikte, yağı alınan ve kurutulan kemikler veya ossein; tuzlanmış, kurutulmuş, kireçlenmiş deriler; alkali veya asit ile muamele edilen deri ve postlar ortam sıcaklığında nakledilebilir ve depolanabilir.	Gözlem, mülakat, kayıtlar ile değerlendirilir.
Jelatin üretimi için gereklilikler	HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 27 Aralık 2011 SALI Resmî Gazete Sayı : 28155	Hammaddeler, temin edildikleri yerden ayrılışlarından itibaren 24 saat içinde işlenmeyeceklerse; soğutulmuş veya dondurularak nakledilir ve depolanır. Bununla birlikte, yağı alınan ve kurutulan kemikler veya ossein; tuzlanmış, kurutulmuş, kireçlenmiş deriler; alkali veya asit ile muamele edilen deri ve postlar ortam sıcaklığında nakledilebilir ve depolanabilir.	Gözlem, mülakat, kayıtlar ile değerlendirilir.