TÜRK STANDARDI TASARISI

TS 11688 Revizyon

(TS 10782 Aralık 2013 yerine)

ICS 03.080.30;65.040.20

İş yerleri – Kuruyemiş işleme tesisleri - Genel kurallar

Work places — Dried nuts processing facilities – General rules

I MÜTALAA

2026/180051

Kaynak: TÜRK STANDARDI
İş Program Numarası: 2026/180051
Doküman Tipi: Standart

Mütalaa Sayfası

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

Türk Standardı

tst 10782 Revizyon

(TS 10782 Aralık 2013 yerine)

ICS 03.080.30;65.040.20

İş Yerleri –Kuruyemiş işleme tesisleri - Genel kurallar

Work places — Dried nuts processing facilities – General rules

Önsöz

Bu standard, Türk Standardları Enstitüsü Hizmet İhtisas Kurulu'na bağlı TK 05 Hizmet Teknik Komitesi'nce TS 10782 (2013)'ün revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun …… tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

© TSE – Tüm hakları saklıdır.

İçindekiler

Sayfa

Önsöz ..... **ii**

1 Kapsam **1**

2 Bağlayıcı atıflar **1**

3 Terimler ve tanımlar **1**

4 Genel kurallar **2**

4.1 Yapısal özellik ile ilgili kurallar **2**

4.2 İşletmecilik ile ilgili kurallar **4**

4.3 Teknik donanım ile ilgili kurallar **6**

4.4 Çalışanlar ile ilgili kurallar **6**

4.5 Güvenlik ile ilgili kurallar **7**

5 Çeşitli hükümler **7**

Kaynaklar **8**

 © TSE – Tüm hakları saklıdır.

1 Kapsam

Bu standart, kuruyemiş işleme tesislerinin yapısal özellik, işletmecilik, çalışanlar, teknik donanım ve güvenlik ile ilgili genel kurallarını kapsar.

Not - Bu standart metninde bundan sonra "kuruyemiş işleme tesisleri" ifadesi yerine "iş yeri" ifadesi kullanılmıştır.

2 Bağlayıcı atıflar

Bu standartta diğer standart ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste halinde verilmiştir. Tarihli atıflarda, yalnızca alıntı yapılan baskı geçerlidir. Tarihli olmayan dokümanlar için, atıf yapılan dokümanın (tüm tadiller dâhil) son baskısı geçerlidir.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS 266	Sular - İnsanî tüketim amaçlı sular	Water intended for human consumption
TS 4156	Yangın önleme - Umumi yerlerde - Gruplandırma, ekipman ve sistemler - Genel	General Rules for Fire Protection in Common Places Grouping, Equipment and Systems
TS 4331	Ambalaj - Genel ilkeler - Bölüm 3: Ambalajların işaretlenmesi ve etiketlenmesi	Packaging- General Principles- Part 3: Marking and Labelling of Packages
TS 7036	İş yerleri - Lokantalar - Sınıflandırma ve genel kurallar	Work places - Restaurants - Classification and general rules
TS 8357	İş yerleri - Halka veya müşterilere açık tuvaletler - Sınıflandırma - Genel ve özel kurallar	Work places - Public toilets - The classification, - General and spesific rules
TS 9517	İş yerleri-Kuruyemiş satış yerleri için genel kurallar	Work places - Rules for dried nuts sales markets
TS 13027	Gıda üretim ve satış yerlerinde hijyen ve sanitasyon için genel kurallar	General rules for hygiene and sanitation at food production and sale places
TS 13346	İş yerleri - Genel kurallar	Work places - General rules
TS EN 12464-1	Işık ve aydınlatma – Çalışma yerlerinin aydınlatılması – Bölüm 1: Kapalı çalışma alanları	Light and lighting – Lighting of work places – Part 1: Indoor work places
TS 13075	İş yerleri - Gıda maddeleri taşıma hizmetleri - Genel kurallar	Work Places-Foodstuffs transport services-General rules

3 Terimler ve tanımlar

3.1
işyeri

tarifi TS 13346'da verilmiştir.

© TSE – Tüm hakları saklıdır.

3.2
kuruyemiş

yenilebilir yağlı tohumlar ile sert kabuklu meyvelerin kurutma, kavurma, tuzlama veya benzeri işlemlerden geçirilerek tüketime hazır hale getirilen ürün.

3.3
kuruyemiş işleme tesisi

kabuklu veya kabuksuz kuruyemişlerin tüketiciye uygun hale getirilmesi amacıyla temizleme, ayıklama, kavurma, tuzlama, kaplama, sınıflandırma, paketleme ve depolama işlemlerinin gerçekleştirildiği tesis.

3.4
kuruyemiş kavurma makinesi

kuruyemişlerin sade veya tuzlu olarak kavrulmasında kullanılan, gıda ile temasa uygun paslanmaz malzemeden imal edilmiş kavurma ekipmanı.

3.5
kuruyemiş tuzlama tamburu

kuruyemişlerin kontrollü miktarda tuz veya salamura ile homojen şekilde kaplanmasını sağlayan döner sistemli ekipman.

4 Genel kurallar

4.1 Yapısal özellik ile ilgili kurallar

4.1.1 İş yerinde yapısal özellik ile ilgili aşağıdaki hususlar TS 13346'ya uygun olmalıdır:

- İş yerinde bulunması gereken mekân ve mahâller ile bunların özellikleri, yerleşim düzeni ve yerleşim birimlerinin tefrişi,
- İş yerinde içme ve kullanma suyu ile ilgili özellikler,
- İş yerinin çevreye uyumu ile ilgili alınacak tedbirler,
- İş yerinde yer alan personel dolapları ve giysiler ile iş yerinde kullanılan koruyucu giysilerin özellikleri,
- İş yerinde çalışan sayısına bağlı olarak oluşturulması zorunlu olan mekân ve mahâller (tuvaletler, duşlar vb.) ile bunların özellikleri ve bulundurulacak araç - gereçler,
- İş yerinde tehlikeli işler yapılıyor ise alınacak tedbirler,
- İş yerinin ısıtma, aydınlatma ve havalandırma şekli ile elektrik tesisatı, bu tesisatın korunması, su tesisatı ve var ise asansörün taşıması gereken özellikler,
- İş yerinde otopark bulunması hâlinde taşıması gereken özellikler,
- İş yerinde yangından korunma ve çevre sağlığı ile ilgili alınacak tedbirler.

4.1.2 İş yerinde uygun haberleşme ve iletişim sistemi bulunmalı ve iş yeri hizmetin gerektirdiği cihazlar ile donatılmalıdır.

4.1.3 İş yerinde üretim ve depolama alanlarının yerleri zemin ve duvarları su geçirmez, kaygan olmayan, haşere, kemirici ve mikroorganizmanın yerleşmesine izin vermeyen, kolay temizlenebilen ve dezenfekte edilebilir özellikte malzemeden yapılmalı, çatlak olmamalı, su birikmemesi için kanallara doğru yeterli eğimde olmalı, kanallar çabuk ve kolay temizlik için uygun derinlik ve yeterli kapasitede düzenlenmeli, kanal kapakları ve ızgaralar kolay çıkarılabilir şekilde yapılmalı, yüzen ve çökebilen katı parçaların tutulması için değişik bölümlerdeki kanal bağlantılarında tutucular olmalıdır.

 © TSE – Tüm hakları saklıdır.

4.1.4 İş yerinde tavan donanımları ve tasarımı buharlaşma ve damlama nedeniyle kirlenmeye sebep olmayacak şekilde düzenlenmelidir.

4.1.5 İş yerinde pencereler ve pencere çerçeveleri dayanıklı, paslanmaz özellikte malzemeden yapılmalı, açılan kanatlardan uçan haşere ve kemiricilerin girmesini engelleyecek şekilde koruyucu önlem alınmalıdır.

4.1.6 İş yerinde kapılar, merdivenler, asansör kabini, boşaltma olukları, pencereler ve diğer açıklıklar gibi yardımcı yapılar kolay temizlenebilir, dezenfeksiyonu yapılabilir, kir birikmesini önleyecek, gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve özellikte olmalıdır.

4.1.7 İş yerinde üretim alanında bulunan camların ve aydınlatma cihazlarının kırılıp dağılmasını önleyecek koruyucu tedbirler alınmalıdır.

4.1.8 İş yerinde üretim yapılan bölümlerin girişlerinde, çapraz bulaşmayı önlemeye yönelik uygun hijyen önlemleri alınmalı; bu amaçla dezenfektanlı paspas veya eşdeğer hijyen uygulamaları kullanılmalıdır.

4.1.9 İş yerinde personel dinlenme odası, soğuk hava deposu ve/veya bölümü, temizlik/dezenfeksiyon madde deposu ve demirbaş eşya deposu bulunmalıdır.

4.1.10 İş yerinde üretim alanı, personel dinlenme, tuvaletler, gıda depolarından fiziksel olarak ayrılmalıdır.

4.1.11. İş yerinde personel soyunma ve giyinme bölümü, tuvaletler ve duş bölümü üretim yerinden ayrı bir yerde ve üretim alanına doğrudan açılmamalıdır.

4.1.12 İş yerinde bütün bölümlerinde içilebilir nitelikte ve yeterli basınçta soğuk ve sıcak su bulunmalı, uygun şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği amacıyla tasarlanmış yeterli sayıda lavabo bulunmalı; ellerin hijyenik şekilde yıkanması ve kurulanması için gerekli donanım ve imkânlar sağlanmalıdır.

4.1.13 İş yerinde çalışma tezgâhları, taşıma araçları, malzeme, alet ve ekipmanlar temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikteki bir malzemeden yapılmış olmalıdır.

4.1.14 İşyerinde, diğer üretim ve hizmet alanlarından fiziksel olarak ayrılmış, turşu ürünlerine yönelik analizlerin yürürlükteki ilgili mevzuata uygun şekilde gerçekleştirilebilmesini sağlayacak nitelikte, yeterli alet, ekipman ve cihazlarla donatılmış bir laboratuvar bulunmalıdır.

4.1.15 İşyerinde, iş akışına uygun şekilde tasarlanmış yükleme ve boşaltma rampaları bulunmalıdır.

4.1.16 İş yerinde; ham ve yarı mamullerin muhafazasını sağlayacak yeterli kapasitede soğuk muhafaza ünitesi (soğuk hava deposu ve/veya soğutmalı dolap) bulunmalıdır.

4.1.18 İş yerinde ambalaj malzemeleri ile katkı maddelerinin depolanması için ayrı depolama alanları bulunmalı; bu materyaller duvar ve zeminle temas etmeyecek şekilde, uygun paletler üzerinde ve kapalı ambalajlarında muhafaza edilmelidir.

4.1.19 İş yerinde TS 8357'ye uygun WC – lavabo bay ve bayanlara ait aynalı, lavabolu, sıvı sabunluklu tuvalet (WC) bulunmalıdır.

4.1.20 İş yerinde üretim alanına girişte kullanılacak hijyenik giysiler (galoş, bone, önlük, çizme, hijyenik eldiven, maske vb.) için paslanmaz malzemeden yapılmış ve her malzeme için ayrı bölmesi olan dolap bulunmalıdır.

4.1.21 İş yerinde basınç altında ve belirli sıcaklık altında çalışan sistemlerde basınç ve sıcaklığı ölçen cihazlar bulunmalıdır.

4.1.22 İş yerinde üretim, depo, yükleme ve indirme bölümleriyle idari teknik bölümler birbirinden tam bölmelerle ayrılmış olmalıdır.

© TSE – Tüm hakları saklıdır.

4.1.23 İşyerinde, hammaddede veya üretim hattında bulunabilecek metal kökenli yabancı cisimlerin tespit edilmesi ve uzaklaştırılmasına yönelik, risk analizine dayalı uygun kontrol önlemleri uygulanmalıdır.

4.1.23 İşyerinde satış yeri bulunması halinde, bu satış yeri TS 9517'ye uygun şartları taşımalıdır.

4.1.24 İşyerinde, kuruyemiş işleme prosesinin yürütülmesine uygun, ürün güvenliğini ve hijyen şartlarını sağlayacak ekipman/lar bulunmalıdır.

4.1.25 İşyerinde kullanılan doldurma ve ambalajlama ekipmanları, ürünün hijyenik koşullarda ve uygun şekilde ambalajlanmasını sağlayacak nitelikte olmalıdır.

4.1.26 İşyerinde, hammaddelerin ve ürünlerin güvenli ve hijyenik şekilde taşınmasını sağlayacak yeterli kapasitede taşıma ekipmanı bulunmalıdır.

4.1.27 İşyerinde gıda ile temas eden alet, makine ve ekipmanlar; paslanmaya dayanıklı, temizlenebilir ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılmış olmalı, personelin güvenli ve rahat çalışmasına imkân verecek ve üretim sonrası temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin etkin şekilde gerçekleştirilebilmesini sağlayacak biçimde yerleştirilmelidir.

4.1.28 İş yerinde temizlik ve dezenfeksiyonu tam olarak sağlayacak özellikte alet, ekipman ve cihazlar bulunmalıdır.

4.1.29 İş yerinde, mekanik havalandırma tesisatı, güvenlik korunması, ilk yardım çantası, elektrik tesisatı ve WC – lâvabo ile ilgili hususlar TS 13346'ya, ışık ve aydınlatma sisteminin özellikleri ise TS EN 12464-1'e uygun olmalıdır.

4.1.30 İş yerinin elektrik kesilmelerine karşı kapasitesine uygun güçte jeneratör veya kesintisiz güç kaynağı (UPS) bulunmalı ve bu güç kaynağı elektrik kesintisi olması hâlinde otomatik olarak devreye girmelidir.

4.1.31 İş yerinin su kesilmelerine karşı kapasitesine uygun büyüklükte su deposu bulunmalıdır. Bu su deposu kapalı olmalı, yağmur, kuş, zararlı vb. girişine karşı korunaklı ve kontrolü kolayca yapılabilecek yerde bulunmalı, düzenli aralıklarla temizlenmeli ve içindeki suyun TS 266'ya uygunluğu kontrol edilmeli ve kayıt altına alınmalıdır.

4.1.32 İş yerinde kuruyemişlerin işlendiği bölümlerde görünür yerlerde gıda güvenliği ile hijyen ve sanitasyonla ilgili uyarıcı yazılar bulunmalıdır.

4.2 İşletmecilik ile ilgili kurallar

4.2.1 İş yerinin açılması ve işletilmesi için gerekli tüm izinler, ilgili mevzuat doğrultusunda alınmalı ve bu belgeler iş yerinde kolaylıkla görülebilecek bir yerde bulundurulmalıdır. Söz konusu belgeler iş yerinin idari bölümünde kolay görülebilecek bir yere asılmalıdır.

4.2.2 İş yerinin oluşumu, hizmetin şekli, müşteri ilişkileri ve müşteri hakları ile ilgili aşağıdaki hususlar TS 13346'ya uygun olmalıdır:

- İş yeri verdiği hizmet kapsamı nedeni ile toplu taşıma araçları ile ulaşımın sağlandığı bölgelerin dışında yer alıyor ise çalışanların ulaşımı ile ilgili alınacak tedbirler,
- İş yerinde verilen hizmetin özelliğine göre iş akış şemaları ile verilecek hizmetlere yönelik günlük, haftalık, aylık ve yıllık iş programları oluşturulmasına ilişkin iş ve işlemler,
- Hizmet kapsamında merkez ofise bağlı birim veya sistemlerin olması hâlinde merkez ofis ve merkez ofis dışında yer alan birim veya sistemler arasında sürekli bilgi akışının sağlanması,
- İş yerinde verilen hizmetin kapsamına yönelik olarak ilgili mevzuatı içeren dokümanların bulundurulması,

 © TSE – Tüm hakları saklıdır.

- İş yerinde müşteri memnuniyeti veya memnuniyetsizliğinin belirlenmesinde kullanılacak yöntemler ile bunların takibi, kayıt altına alınması ve izlenebilir olması ile ilgili hususlar,
- İş yerinde çöp ve her türlü katı ve sıvı atıklarla ilgili kurallar,
- İş yerinde iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili tedbirler.

4.2.3 İş yerinde zararlı haşere ve kemiricilere karşı yapılacak mücadele kayıtları tutulmalı ve 2 ayda asgari bir defa ilaçlama yapılmalıdır. İlaçlama yapan firmanın biyosidal ürün uygulama izin belgesi, sorumlu müdürün belgesi ve ilaçlama yapan uygulayıcının biyosidal uygulama belgesi vb. kayıtlar bulunmalıdır.

4.2.4 İş yerinde üretilen mamullerin duyusal, fiziksel, mikrobiyolojik ve kimyasal kontrolleri yapılmalı ve deney raporları en az 5 yıl ilgili birimde muhafaza edilmelidir.

4.2.5 İş yerinde yemekhane bulunması hâlinde TS 7036'ya uygun ikinci sınıf lokantanın mutfak şartlarını taşımalıdır.

4.2.6 İş yerinde yapılan hijyen ve sanitasyon işlemlerinin etkinliği ölçülerek doğrulaması yapılmalıdır.

4.2.7 İş yerinde hijyen ve sanitasyonda kullanılan dezenfektanların üretim izinleri veya ithalat izin belgeleri ilgili firmadan istenmeli ve bu belgelerle birlikte dezenfektanların malzeme güvenlik verileri dosyalanmalıdır.

4.2.8 İş yerinin üretim alanında üretimin gerektirdiğinden fazla miktarda ham madde, yardımcı madde, veya ambalaj malzemesi muhafaza edilmemeli, üretim alanı depo olarak kullanılmamalıdır.

4.2.9 İşyerinde, gıda ile temasta bulunan kaplar ve ambalajlar, ilgili mevzuatlara uygun olmalıdır.

4.2.10 İşyerinde, iade edilecek veya niteliğini kaybetmiş ürünler uygun şekilde etiketlenerek ayrı alanlarda muhafaza edilmelidir.

4.2.11 İş yerinde tüm gıda ürünleri Türk Gıda Kodeksine uygun olmalı ve yasal mevzuatta belirtilen şartları sağlamalıdır.

4.2.12 İş yerinde üretim alanına girecek kişiler için koruyucu kıyafet (galoş, bone, önlük vb.) bulundurulmalı, görevli personel dışındakilerin üretim alanına izinsiz girmeleri önlenmelidir.

4.2.13 İş yerinin üretim ve depo alanlarında kişisel eşya ve giysi bulundurulmamalıdır.

4.2.14 İş yerine alınan ham madde, yardımcı madde ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler ya da katkı maddeleri parti/seri numarası ile izlenebilirliği sağlanarak kayıt altına alınmalıdır.

4.2.15 İş yerinde depolara ilk giren ilk çıkar kuralına uyulmalı, istenildiği zaman istenilen ürün grubu veya parti çıkarılabilecek şekilde yerleştirme ve istifleme yapılmalıdır.

4.2.16 İş yeri depolarında istiflemeler el arabası ve forkliftlerin hareketini önlemeyecek şekilde olmalı ve istiflemeler 3 metreden yüksek olmamalıdır.

4.2.17 İş yerinde kuruyemişler muhafaza ve nakliye esnasında güneş ışığından korunmalı ve özelliğini bozacak etkilere karşı önleyici tedbirler alınmalıdır.

4.2.18 İş yerinde kuruyemiş ambalaj malzemelerinin üzerinde yürürlükteki ilgili mevzuata uygun bilgiler bulunmalı ve doldurma, taşıma ve depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun ambalajlama malzemeleri kullanılmalıdır.

4.2.19 İş yeri, TS 13027 standardı hükümlerine uygun olarak düzenlenmeli ve hijyen ile sanitasyon şartları sürekli olarak sağlanmalıdır.

4.2.20 İş yeri tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayanan gıda güvenilirliği sistemini kurmalı ve uygulamalı, üründe veya ürünün üretim, işleme veya dağıtım aşamalarında değişiklik olması hâlinde tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayanan sistemin uygulanmasını gözden

© TSE – Tüm hakları saklıdır.

geçirmeli, sistemde gerekli değişiklikleri yapmalı ve bu değişiklikleri kayıt altına almalıdır.

4.2.21 İşyerinde ürün taşıma arabaları periyodik olarak temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Tek kullanımlık malzemeler tekrar kullanılmamalı; elle temas gerektiren gıdaların servisi uygun ekipman ve eldivenle yapılmalıdır.

4.2.22 İş yerinde bulunan bütün mekân ve mahallerin, imalatta kullanılan makina, cihaz, alet ve mamullerin taşınmasında kullanılan araçların hijyen ve sanitasyonu ile ilgili plan ve talimatları bulunmalıdır.

4.2.23 İş yerinde seçme ve taşıma bantlarının temizlik ve dezenfeksiyon dikkatli bir şekilde yapılmalı ve etkinlik ölçülmeli, ürün işleme alanlarında dezenfeksiyon kalıntısı kalıp kalmadığı periyodik doğrulanmalıdır.

4.2.24 İş yerinde kabuğu soyulan kuruyemişler kısa zamanda kurutulmalıdır. Kurutma oranı ve sıcaklık yoğunluğu daha önceden belirlenen ve ürünün üretim aşamasının sonunda istenen düzeyine gelmesi sağlanmalıdır.

4.2.25 İş yerinde, kuruyemişlerde bulunabilecek yabancı maddelerin ve fiziksel açıdan uygun olmayan ürünlerin ayrılması amacıyla uygun ayıklama, optik ayırma veya elektronik tasnif sistemleri kullanılmalıdır.

4.2.26 İş yerinde havalandırma sistemi filtreleri, temizlik ve dezenfeksiyonu yapılmalı bu bölgelerden mikrobiyoloji için numuneler alınarak havalandırma sistemi temizliği ve dezenfeksiyonu ölçülmelidir.

4.2.27 İş yerinde depolanan, sergilenen ve satışa sunulan her türlü gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde niteliğini ve ürünün özelliğine göre saklama koşullarını da belirten TS 4331'e uygun ambalajlama, işaretleme ve etiketleme bilgileri bulunmalıdır.

4.2.28 İşyerinde gıda taşımaları TS 13075'e uygun araçlarla yapılmalıdır.

4.3 Teknik donanım ile ilgili kurallar

4.3.1 İşletmede verilecek hizmet kapsamında kullanılan araç ve gereçlerin kullanım talimatları bulundurulmalı ve özellikle kesici, delici ve parçalayıcı malzemelerin kullanımı esnasında gerekli güvenlik önlemleri alınmalıdır.

4.3.2 İşletmedeki araç-gereçlerin periyodik bakımları ve onarımları kullanma talimatına uygun olarak yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.

4.3.3 İşletmede kullanılan araç ve gereçlerden kalibrasyon gerektirenlerin, kalibrasyon işlemleri akredite olmuş bir laboratuvarda yaptırılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.

4.4 Çalışanlar ile ilgili kurallar

4.4.1 İş yerinde çalışanlar ile ilgili aşağıdaki hususlar TS 13346'ya uygun olmalıdır:

- Görev, yetki, sorumluluk, eğitim durumuyla ilgili yapılacak işlemler ve giyimlerinde uymaları gereken hususlar,
- Çalışanların taşıyacağı tanıtıcı kimlik kartlarının biçimi ile bu kartlarda en az yer alması gereken bilgiler,
- İş yerinde çalışanlara ait bulundurulacak özlük bilgileri ile bunların kayıt altına alınması, saklanması ve izlenebilir olması,
- İşletmede çalışanlara verilecek eğitimler ile ilgili hususlar,
- İş yerinde çalışanlara yönelik iş ve işlemler,
- İş yerinde çalışanların periyodik sağlık raporu alınmasına yönelik iş ve işlemler yapılmalıdır.

 © TSE – Tüm hakları saklıdır.

4.4.2 Motor gücü 30 beygirin üzerinde olan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran kuruyemiş işleme yapan iş yerlerinde, yürürlükteki ilgili mevzuatta öngörülen şartlara uygun olmak kaydıyla; gıda mühendisi, ziraat mühendisi, kimya mühendisi, kimyager veya gıda teknoloğu (üniversitelerin dört yıl eğitim veren gıda teknolojisi lisans programlarından mezun) meslek mensuplarından en az biri sözleşmeli olarak çalıştırılmalıdır.

4.4.3 İş yerinde hijyen ve sanitasyondan sorumlu personel bulunmalı, çalışanların "Hijyen Eğitimi Yönetmeliği" kapsamında ilgili eğitimleri almaları sağlanmalıdır.

4.4.4 İş yerinde çalışan personel hizmetin ve işin özelliğine göre görev dağılımına tabi tutulmalı ve bu işlemle ilgili kayıtlar tutulmalıdır.

4.4.5 İş yerinde çalışanlar, yaptıkları işin niteliğine uygun temiz, düzenli ve hijyenik iş kıyafeti giymelidir.

4.4.6 İşletmede çalışanlara ait aşağıdaki bilgi ve belgeler kişisel personel dosyalarında bulunmalıdır:

- Kişisel bilgiler,
- Çalışan ile iş yeri arasındaki sözleşme örneği,
- Sağlık taramaları,
- Sigorta kayıtları,
- Çalışanların dosyalarında; çalışan personelin öğrenim durumu, sertifika, kurs katılım belgeleri, önceki ve son iş pozisyonları ve almış olduğu hizmet içi eğitimlere ait kayıtlar ve belgeler
- Bulunmasında yarar görülen diğer bilgiler ile benzeri dokümanlar, bulundurulmalıdır.

4.4.7 İşletmede çalışan personelin iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili hususlar TS 13346'ya uygun olmalıdır.

4.5 Güvenlik ile ilgili kurallar

4.5.1 İşletmede yangına maruz kalma riskine karşı alınan tedbirler TS 4156'ya uygun olmalıdır.

4.5.2 İşletmede acil durumlarda kullanılmak üzere kurulu sesli ikaz (alarm) sistemi bulunmalıdır.

4.5.3 İşletmede acil durumlarda (yangın, patlama, sızıntı veya saçılma) yapılması gerekenler TS 13346'ya uygun olarak hazırlanan Acil Durum Planları çerçevesinde yönetilmelidir. Bu planların kolay erişilebilir olmasının yanı sıra, planlarda yer alan acil durum iletişim telefon numaraları çalışanların görebileceği yerlere asılmalı ve çalışanlar, acil durumlarda yapılacaklar hakkında eğitilmelidir.

4.5.4 İşletmede güvenli çalışmayı temin etmek için gerekli ikaz uyarı levhaları tam ve eksiksiz bulundurulmalıdır.

5 Çeşitli hükümler

Sahibi veya işletmecileri bu standarda uygun olarak çalıştırdıklarını beyan ettikleri iş yeri için istenildiğinde bu standarda uygunluk beyannamesi vermek ve göstermek mecburiyetindedir. Bu beyannamede söz konusu hizmetlerin Madde 4'teki genel kurallara uygun olduğunu belirtmeleri gerekir.

© TSE – Tüm hakları saklıdır.

Kaynaklar

[1] 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu

[2] 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu

[3] 28157 sayılı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

[4] 28145 sayılı Gıda Hijyeni Yönetmeliği

[5] 29960 sayılı Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme Ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği

[6] 25730 sayılı İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik

[7] 25709 sayılı Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik

 © TSE – Tüm hakları saklıdır.

EK-1

GÖRÜŞ FORMU*

Görüş Bildiren Kurum:

Taslağın Geneli Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme		
Mevcut Metin	**Taslak Metin**	**Öneri/Teklif Metni**
Değerlendirme		
Değerlendirme		
Değerlendirme		
Değerlendirme		

NOT: Mevcut metin ve taslak metin sütunları karşılaştırma cetveli ile aynı renk ve biçimde oluşturulur. Teklif metni ile yapılacak değişiklikler ise farklı renkte gösterilir.

* Taslaklar Hakkında Görüş Bildirilmesinde Kullanılacak Form