1. AMAÇ:

Bu talimatın amacı, güvenilir ve sağlıklı gıda üretme amacına yönelik işlenmiş gıdalara; işlenmemiş üründen, gıdayla temas eden yüzey ve ekipmanlardan, tesis alanının niteliğinden kaynaklanan sebeplerden ve çalışanlardan kaynaklanabilecek çapraz kontaminasyon riskinin önlenmesi için uygulanacak faaliyetler ve uyulacak kurallar bütünüdür.

2. KAPSAM

Bu talimat, **AROLEZ GIDA'** ya ait tesis çevresini ve tesisi, tesis binalarını, tesiste kullanılan alet, ekipman ve cihazları, hammadde, yardımcı madde ve ambalaj malzemelerini ve çalışanları kapsamaktadır.

3. GÖREV VE SORUMLULUKLAR

Gıda Güvenliği Ekip Lideri, bu talimatın hazırlanmasından ve gereklerinin yerine getirilmesinin sağlanmasından, Teknik Konulardan Sorumlu Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı ise onaylanmasından, Yönetim Temsilcisi yayınlanmasından sorumludur.

4. KISALTMALAR/TANIMLAR :

-

5. UYGULAMA

Kontaminasyonu önleyici uygulamalar

- Tesisimizde iş akışı, çiğ üründen pişmiş ürüne doğru düzenlenmiştir. Üretim alanımızda aralarında fiziksel bir bariyer olmaksızın çiğ ürünle pişmiş ürün aynı ortama bırakılmaz.
- Tesisimizde düşük ve yüksek riskli bölümler tanımlanmıştır.
- Çalışanlar, üretime başlamadan önce ***Gıda Üretim Alanı Genel Çalışma ve Hijyen Talimatı'*** na uygun şekilde bone, maske, kolluk, iş ayakkabısı ya da öteki koruyucu giysileri giyerler.
- Tesisimizde çalışan herkes eğitim planına uygun olarak düzenli aralıklarla ya da yeni bir eleman işe alındığında gıda güvenliği hijyen ve kişisel temizlik eğitimine tabi tutulurlar.
- Sanitasyondan sorumlu olan personeller ***İnsan Kaynakları ve Eğitim Prosedürü'*** ne göre gerekli konularda eğitilirler.

KONTROLSÜZ KOPYA

- Üretim alanına dışarıdan gelen ziyaretçi ve idari personel üretim alanına girerken ***Ziyaretçi Talimatı'*** nın gereği olan iş elbisesi, bone, galoş vb. koruyucuları mutlaka giyerler. Ayrıca üretim alanına girmeden önce mutlaka ***Genel Sağlık Anketi***'ni doldururlar.
- Çalışanlar ve üretim alanına dışarıdan gelen ziyaretçiler üretim alanına girmeden önce kolye, yüzük, mücevher vb. takı malzemelerini dışarıda bırakırlar.
- Çalışanlar, tek kullanımlık eldivenler giyerler ve gerektiğinde eldivenlerini yenilerler.
- Çalışanlar, işe başlamadan önce, dinlenme ve öğle aralarından sonra, tuvalete girdikten sonra ve kirli malzemelere elledikten sonra ellerini titiz bir şekilde yıkarlar ve dezenfekte ederler .
- Üretim alanında giyecek, yiyecek, içecek, özel eşya vb. malzemeler getirilmez ve bırakılmaz.
- Çalışanlar, üretim sahasında bir şey yemezler, sakız çiğnemezler, meşrubat içmezler ya da sigara kullanmazlar.
- Çalışanlar hafif açık yaralanma durumlarında su geçirmez renkli bantlarla yara kapatılır.
- Çalışanlar, üretim sahasına girerken her defasında dezenfektanlı paspas ile ayakkabılarını dezenfekte ederler.
- Tesisimizde çalışan personelin hijyen eğitimleri ilgili kurum ya da kuruluşlardan (Halk eğitim merkezi vb.) almaları sağlanmaktadır.
- Tesisimizde çalışan personelin portör muayeneleri yılda 1 kez düzenli olarak yaptırılmakta olup, elinde, vücudunda açık yarası olan, rahatsız olan personelin derhal viziteye çıkması sağlanmaktadır.
- Fabrika zemini sıvı atıkların kendiliğinden akmasına müsait olarak eğimli ve akış kanalları mazgallarla koruma altına alınmıştır.
- Fabrikada üretim sonucu ortaya çıkan katı atıklar (Kağıt-karton, teneke, plastik vb. olarak ayrılır) üretim alanından uzak kapalı olarak ayrılmakta ya da kapaklı çöp kovalarında toplanmaktadır. Günlük olarak bu toplanan atıklar fabrikanın atık alanında yine Kağıt-karton, teneke, plastik vb. olarak ayrılmış bölümlere biriktirilmektedir. Bu atıklar cinsine göre düzenli olarak atık toplama araçları ile fabrikadan uzaklaştırılmaktadır.

KONTROLSÜZ KOPYA

HAZIRLAYAN	**Gıda Güvenliği Ekip Lideri**	
ONAYLAYAN	**Yönetim Kurulu Başkan Yrd.**	

- Tesiste, işlenmemiş ürün deposu, üretim alanı, yardımcı malzeme deposu, uygun olmayan ürün alanı ile son ürün deposu ayrı olarak tasarlanmıştır. Gıdalar depo taban ve duvarlarından uzak depolanmakta ve paletler kullanılmaktadır.
- Tesiste cihazların bakım onarımları ***Bakım Onarım ve Kalibrasyon Talimatı'*** na uygun olarak yıllık bakım onarım planlarına göre düzenli aralıklarla yapılmaktadır. Ayrıca makine ve cihazların kalibrasyonları ***Kalibrasyon Planı*** dahilinde gerçekleştirilir.
- Tesiste yeterli derecede havalandırma yapılmakta olup açılabilen aspiratör vb. havalandırma ekipmanlarından gelebilecek zararlı veya fiziksel kontaminasyon tehlikesine karşı korumalıdır. Tesiste havalandırma yeterli ve uygun derecede yapılmış olup yoğunlaşma ve damlamaya imkan verilmemektedir.
- Tesiste zararlı mücadele ***Zararlılarla Mücadele Talimatı'*** na uygun olarak güvenilir tedarikçi tarafından yapılmakta olup düzenli aralıklarla yinelenmektedir.
- Tesiste gıda ile temas eden yüzeyler ve ekipmanlar plan dahilinde temizlenmekte ve sanitize edilmektedir. ***(Ref: Sanitasyon Dokümanları)***
- Üretim dışı alan temizliğinin kontrolü ***Üretim Dışı Alan Temizlik Kontrol Formu*** na Manuel temizlenen ekipman ve kısımlar ise ***Manuel Temizlenen Ekipman Ve Bölümler Temizlik Kontrol Formu*** na işlenmek suretiyle her gün Üretim Müdürü tarafından yapılmakta ve kayıt altına alınmaktadır.

6. İLGİLİ DÖKÜMANLAR

Sanitasyon Dokümanları
PR-09 İnsan Kaynakları ve Eğitim Prosedürü
PR-05-TL-14 Zararlılarla Mücadele Talimatı
PR-05/TL-17 Gıda Üretim Alanı Genel Çalışma ve Hijyen Talimatı
PR-05/TL-19 Ziyaretçi Talimatı
PR-05/TL-21 Düşük ve Yüksek Riskli Alanlar Talimatı
PR-05-PL-03 Kalibrasyon Planı
PR-05-TL-04 Bakım Onarım ve Kalibrasyon Talimatı
PR-05-FR-27 Üretim Dışı Alan Temizlik Kontrol Formu
PR-05-FR-26 Manüel Temizlenen Ekipman Ve Bölümler Temizlik Kontrol Formu

KONTROLSÜZ KOPYA

HAZIRLAYAN	**Gıda Güvenliği Ekip Lideri**	
ONAYLAYAN	**Yönetim Kurulu Başkan Yrd.**	

AROLEZ GIDA SANAYİ ve TİCARET A.Ş.	ÇAPRAZ KONTAMİNASYONU ÖNLEME TALİMATI	DOKÜMAN NO	PR-05/TL-10
		YAYIN TARİHİ	12.11.2007
		REV TARİHİ	15.08.2014
		REV.NO	02
KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ		SAYFA NO	1/3

KONTROLSÜZ KOPYA

HAZIRLAYAN	**Gıda Güvenliği Ekip Lideri**	
ONAYLAYAN	**Yönetim Kurulu Başkan Yrd.**	