











“ Üretim ve depolama alanlarında **akvaryum ve kafes** dâhil hiçbir evcil hayvan **barındırılmamalıdır.** ”

- Üretim binaları; ahırlar, atık depolama bölümleri ve benzer nitelikteki yerlerden en az 30 metre uzaklıkta olmalıdır.
- Bahçede ölü hayvan olmamalı, görüldüğünde derhal atılmalı ve ortam temizlenip dezenfekte edilmelidir.
- İşletme girişlerinde hijyen alanları oluşturulmalıdır. Basit olarak işletme girişinde dezenfektan içeren paspaslar ve fotoselli veya ayak pedallı lavabolar bulunmalıdır. El temizliği yapıldıktan sonra musluk, kapı, kapı kolu, çöp kutusu ile kesinlikle temas edilmemelidir.
- Süt ve süt ürünlerinin üretildiği, ambalajlandığı işletmeler ve satışa sunulduğu yerler, hijyen kurallarına uygun, daima temiz, sağlam ve bakımlı durumda olmalıdır.
- Ortam koşulları, süt ve süt ürünlerinin üretiminde olumsuz bir etkiye neden olmamalıdır.
- İşletmede yağmur ve yıkama sularının akabileceği uygun bir gider sistemi olmalıdır. Haşere ve zararlı hayvanların yuvalanmaması için temizliği sürekli ve düzenli olarak yapılmalıdır.
- Üretim/mamul/yarı mamul ve depolama alanlarında akvaryum ve kafes kuşları dahil hiçbir evcil hayvan barındırılmamalıdır.
- Üretim ve depolama alanlarında saksı çiçekleri dâhil hiçbir bitki yetiştirilmemelidir.
- Ürüne direkt veya dolaylı temas eden suların içme suyu niteliğinde ve ilgili mevzuatına uygun olması gerekmektedir.
- İşletmenin temiz (örneğin, ürüne işleme) ve kirli (örneğin, ekipman yıkama ve temizleme) bölümleri arasında iş akışını engellemeyecek yapıda uygun ayırım yapılmalı ve bu geçiş yerinde uygun hijyen alanları oluşturulmalıdır.
- Üretimin hijyenik olarak güvenli bir şekilde yapılmasına imkân verecek yeterli çalışma alanı bulunmalıdır. Üretim alanlarındaki ekipman ve cihazlar üretimin düzgün ve hijyenik şekilde

yapılmasını garanti edecek şekilde yerleştirilmeli ve düzenlenmelidir.

- İşletme üretim alanlarında ve mamul depolarında olabildiğince tahta palet kullanılmamalı, plastik palet tercih edilmelidir. Paletler temiz olmalı, ürüne zarar vermemeli, kıymık ya da mikrop bulaştırmamalıdır.
- İşletmelerde uygun hijyenik koşullar sağlanmalı, temizlik ve bakım işlemleri etkin bir şekilde yapılmalı, personel hijyeni sağlanmalı, alet ve ekipmanlar uygun bir şekilde yerleştirilmelidir. Hava kaynaklı bulaşmalar minimuma indirilmeli, gıda ile temas eden yüzey ve materyal gıdaya uygun ve kolay temizlenebilir olmalıdır.
- Depolarda ve/veya işletme içinde forklift kullanılıyorsa akülü/şarjlı olanlar tercih edilmelidir.
- Üretim alanlarında kullanılan kimyasallar, yetkili bir kişinin kontrolü altında ve kapalı bir yerde tutulmalıdır.
- Tesis içerisinde uygun yerlerde hijyen ve ürün güvenirliliğine yönelik uyarıcı yazı veya fotoğraf bulunmalıdır.

### 04.01.02. Zemin, Duvarlar ve Tavan

- Yüzeyler, üzerlerinde kir birikmesine, yabancı maddelerin bulaşmasına, yoğunlaşmaya veya küf oluşumuna yol açmayan, haşere yerleşimine izin vermeyecek şekilde olmalıdır. Zeminler, kaymayı önleyici, pürüzsüz, temizlenmesi kolay, dezenfekte edilebilir, su geçirmez, aşınmaya ve korozyona karşı dayanıklı olmalıdır.
- Yüzeylerde, kir tutabilecek çatlak ve yarıklar bulunmamalıdır.
- Zeminler yeterli drenaja sahip olmalıdır.
- Drenaj kanalı kemirgen girişini engelleyecek şekilde olmalıdır.

“ Üretim alanlarında **plastik palet kullanılmalıdır.** ”

Paletler temiz olmalı, mikrobiyel bulaşıya neden olmamalı ve ürüne zarar vermemelidir.

”











































