



T.C.  
YENİŞEHİR KAYMAKAMLIĞI  
İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü

Sayı : 80987959-918.01-E.21969903

07.11.2019

Konu : Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve  
Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin  
Hijyen Yönünden Denetlenmesi

DAĞITIM GEREĞİ

- İlgi : a)05.02.2013 tarihli ve 28550 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği.  
b) 05.07.2013 tarihli ve 28698 sayılı Hijyen Eğitimi Yönetmeliği.  
c) Özel Öğrenci Barınma Hizmetleri Yönetmeliği.  
ç) 10.03.2016 tarihli ve 2852893 'Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi' Konulu Genelge.

Bakanlığımıza bağlı resmî ve özel eğitim kurumlarında öğrenim gören öğrenci ve kursiyerlerin beslenme ihtiyaçları; okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinden karşılanmakta olup bu işletmelerle ilgili iş ve işlemler ilgi (ç) Genelge ve ilgi (a, b, c) Yönetmelik Hükümleri doğrultusunda yürütülmektedir.

Öğrenci, kursiyer ile bu gıda işletmelerinde çalışanların; güvenli ve sağlıklı beslenme bilinci kazanmalarına katkı sağlamak, muhtemel gıda zehirlenmeleri, bulaşıcı hastalıklar, yetersiz ve dengesiz beslenmeye bağlı gelişen hastalıklar ile şişmanlığı ve zayıflığı önlemek amacıyla gıda güvenliği konusunda bazı önlemlerin alınması önem arz etmektedir.

İlgi (ç) Genelge ve eklerine <http://www.mersin.meb.gov.tr> internet adresinden Sık Kullanılan Dokümanlarda '*Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi*' kılasöründen ulaşılabilmektedir.

Okul/Kurumların bünyesinde faaliyet gösteren kantin, yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi yerlerin taşınması gereken, gıda güvenliği ve hijyen şartlarının sağlanmasına yönelik olarak;

1. Satışı yapılabilecek gıda maddeleri ile gıda güvenliği ve hijyen şartlarının sağlanmasına yönelik '*Kantin, Yemekhane, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı vb. Yerlerin Taşınması Gereken, Gıda Güvenliği ve Hijyen Şartları (Ek-1)*' dikkate alınmalıdır. Satışı yapılacak veya yapılamayacak ürünler için '*Okul Sağlığı Bilim Kurulu Karar Tutanağına (Ek-2)*' uyulmalıdır. Bu gıda işletmelerinde çalışanların bilgilendirilmesi amacıyla ilgi (ç) Genelgenin ekleri (Ek-1 ve Ek-2) okul/kurum müdürü imzalı olarak gıda işletmelerinde sürekli asılı bulundurulmalıdır.

2. Satışa ve tüketime sunulan gıdaların güvenilirliği ve kontrolü yönünden söz konusu gıda işletmelerinin genel denetimi; okul müdürünün kendisi veya görevlendireceği bir müdür yardımcısı başkanlığında kurulacak bir komisyon tarafından *ayda en az bir kez 'Millî Eğitim*

*Bakanlığına bağlı (Resmi-Özel) Okul/Kurumların Bünyesinde Faaliyet Gösteren Yemekhane, Kantin, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı Gibi Gıda İşletmelerine Ait Kontrol ve Denetim Formuna (Ek-3)' göre denetlenmeli, yürürlükten kalkmış genelge ekindeki formlar veya okul/kurumların ayrıca kendilerinin düzenlemiş olduğu formlar kullanılmamalıdır. Bu komisyonun kimlerden oluşturulacağı ilgi (ç) Genelgenin C.Diğer Hususlar bölümünde birinci maddede belirtilmektedir. İlçe Denetim Ekibi, İlçe millî eğitim müdürlüğü İlçe İSG Bürolarından 1 (bir), İlçe Sağlık Müdürlüğü/TSM'den 1 (bir) ve İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 (bir) personel olmak üzere 3 (üç) kişiden oluşacak bir komisyon tarafından yılda iki kez 'Millî Eğitim Bakanlığına bağlı (Resmi-Özel) Okul/Kurumların Bünyesinde Faaliyet Gösteren Yemekhane, Kantin, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı Gibi Gıda İşletmelerine Ait Kontrol ve Denetim Formuna (Ek-1)' göre denetlenecek olup;*

3. Kantinlerde çiğ et ve ürünleri hiçbir şekilde bulundurulmamalı ve bu ürünler kantinlerde pişirilerek satışa sunulmamalı, hazır veya yarı hazır halde işlenmiş et ve ürünleri ise soğuk zincir kırılmadan uygun şartlarda muhafaza edilmelidir.

4. Kantinin görünür bir yerinde uygulanan fiyat tarifesi rahatlıkla okunabilecek bir şekilde bulundurulmalıdır. Okul Kantinlerinin Kantinciler Odası Başkanlığının belirlemiş fiyat listesini asmak zorunluluğu vardır ve bu fiyatın üzerinde kesinlikle ürün satışı yapılmamalıdır.

5. Yemek hizmeti veren kurumlarda yemeğin kurumda yapılması halinde aşçılık belgesi olan aşçı ile ihtiyaca göre aşçı yardımcısı belgesi olan personel görevlendirilmelidir. Taşıma uygulaması kapsamında öğle yemeği hizmeti verilmesi durumunda, yemeklerin hazırlanması ve sunulmasında görevli çalışanların aşçılık belgesi ve hijyen belgeleri yemek hizmeti sunulan eğitim kurumu tarafından dosyalanmalıdır. Yemek partisinin her çeşidinden alınan bir örneği yetmiş iki (72) saat uygun koşullarda saklanmalıdır. Üründen alınacak örnek miktarın, analiz için yeterli miktarda olması gerekir (Alınması önerilen örnek miktarı en az iki yüz elli (250) gramdır). Numune poşeti üzerine etiket bilgileri (yemeğin adı, numune tarihi, saati, numune alan kişinin adı) yazılıp yapılandırılmalıdır

6. Çalışanlar açısından bu iş yerlerinde çalışmaya engel bulaşıcı hastalıklar ve cilt hastalıkları bakımından Sağlık Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı ve Tarım ve Orman Bakanlığınca çıkarılmış olan Hijyen Eğitimi Yönetmeliği'nin ilgili hükümlerine göre hareket edilmelidir.

7. Okul/Kurum müdürlükleri tarafından kantinlere yönelik olarak çıkarılmış olan '*Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kılavuzu*'nun yol gösterici niteliği vurgulanmalıdır. Bu kılavuzun okul/kurumların yönetimlerinde personele yol gösterici niteliğinden dolayı okul kantin denetim ekibinin, kantin işletmecisi/çalışanlarının ve okul aile birliklerinin ulaşacağı bir yerde olması sağlanmalıdır.

8. '*Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği*' gereği gıda işletmesinde (yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb.) çalışan personelin gıda güvenilirliğinin sağlanması, insan sağlığının korunması ve gıdaya bulaşmaların engellenmesi amacıyla İl Millî Eğitim Müdürlüğü tarafından her yıl hijyen eğitimleri düzenlenmekte ve katılan personele katılım belgesi verilmektedir. Okul/Kurumların yönetimlerinde bu gıda işletmelerinde çalışan işletmeci ve personelin İl Millî Eğitim Müdürlüğü'nün düzenlemiş olduğu hijyen eğitimlerine katılımları sağlanmalı, belgesi olmayan personel okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerde çalıştırılmamalıdır.

9. '*Kuruluş Mutfağında Yemek Pişirmek Yoluyla Mamul Yemek Alımı, Dağıtım ve Servis*' işiyle ilgili okul/kurumların İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden İşletme Kayıt Belgesi almaları için İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne Gıda Güvenliği Bilgi Sistemine (GGBS) kayıtlarının yapılması sağlanmalıdır. (5996 sayılı '*Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu*' kapsamında yayımlanan, *Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay*

Adres:Güvenevler mah.1.cadde No:118/A  
Yenişehir/MERSİN  
İlgili Birim:İSG BÜROSU

Telefon:(0324)325 43 25-26 (104)  
Fax:(0324) 325 43 27 - 104  
Web Sitesi:http://yenişehir.33.meb.gov.tr

İSG Uzm: M. ÖNEN  
Memur : C.ÖRÜK  
Şef :S. HİSLİSOY

İşlemlerine Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik (R.G:10.11.2013-28524/Ek-14 ve R.G:07.01.2014-28875/Ek-14) ile gıda işletmelerin kayıt ve onay işlemlerine dair usul ve esaslar ile gıda işletmelerinin faaliyet konuları da belirlenmiştir.)

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

İbrahim YILMAZ  
Müdür a.  
Şube Müdürü

Dağıtım:  
- İlgili Resmi ve Özel Okul Müdürlüklerine