HİJYEN BELGESİ WHİTE PAPER

HAKKINDA TEMEL BİLGİLER

sistem kalite

‘‘ 1999’dan beri Bilgilendiriyoruz,
Belgelendiriyoruz ’’

HİJYEN BELGESİ (ISO 13027) NEDİR?

Hijyen; Hijyen kelimesi Yunanca hygies kelimesinden türetilmesi ile birlikte dilimizde sağlık anlamına karşılamaktadır. Sağlıklı bir alan oluşturmak, zarar teşkil eden mikroorganizmalardan koruma altına alınmak, bunlar adına gerekli koordinasyonu ve programları kurmak, temizliğe, alana ve çalışan sağlığına bir hayli önem vermek hijyen ifadesini açıklayıcı unsurlardır.

Hijyen Belgesi; Gıda hijyen ve sanitasyon denetimi; Kuruluşların daha temiz ve hijyenik şartlarda üretimde bulunabilmeleri, ve tüketici kesime, gıda güvenilirliği bakımından koruma altına alınması temin etmek için , gıdanın üretiminden son tüketiciye ulaşıncaya kadar uyması gereken genel gıda hijyeni şartlarına uygunluğunu belirten belgedir.

Gıdaların güvenliği ve hijyeni temin etmedeki esas sebep; gıdanın üretim aşamasında yer alan her bir halkanın sağlamlaştırılması ve kontrolüne dayanmaktadır. Halkanın sağlamlaştırılmasında dikkat edilmesi gerekenlere yönelik standartlar ve zincirin halkalarında yer alan çiftçi, mezbaha personeli, gıda işleyicileri ve satışında bulunanların bu şartlara uymaları ve gıda zincirinde kendilerinin ardından gelen şahıslara **gıda güvenliği** ve hijyen ile alakalı bilgiyi iletmek çok önem teşkil etmektedir.

Hijyen denetimleri; üründe bozulma tüketicilerde zehirlenme ve enfeksiyonlara sebebiyet verebilen her çeşit etken ve maddenin besinlere bulaşma şekillerinin araştırılması, meydana çıkarılması ve temin edilecek tedbirlerin koordinasyonu ile alakalı işlemler gelir. Kuruluşlarda sağlık bakımından oluşabilecek farklı riskleri minimize etmek, hatta tümden bertaraf etmek amacı ile hijyen analizlerine gereken önemin arz edilmesi şarttır. Çünkü kuruluşlarda hijyen sağlayacak olan ürünün kalite güvencesinin oluşturulmasında en önemli unsur ve sadece düzenli bir hijyen programı ile kaliteli ve güvenilir gıdalar satışa arz etmek mümkündür.

Hijyen Belgesi'nin Faydaları Nelerdir?

- İşletme itibarında artma ve etkin bir pazarlama fırsatı sağlar
- Hukuki mevzuatlara uyum gösterir
- İşletmeye yönelik tüketici kesimin memnuniyetini artırır
- Çalışan bilincinde artma ve düzenli personel kontrolü temin eder
- İşletmenizde hijyen gelişimi ve hijyenin kontrol edilmesini temin eder
- Gıda güvenliğini temin etme, mevcut ve muhtemel riskleri belirleme ve bertaraf etme şansını sağlar.
- Kuruluşun gıda güvenlik durumu belirlenmiş ve ispatlanmış olmaktadır
- Hukuki düzenlemelere uyum gösterilmiş olur
- Var olan yada ileride oluşabilme olasılığı bulunan riskler belirlenir
- Müşterilerden gelecek şikayetler minimize edilir
- Düzenli yapılan analizler ile birlikte, kuruluşunun hijyen ve sanitasyon gelişimi takip edilir
- Kuruluş önemli bir rekabet avantajına sahip olur.

Hijyen Belgesi'ni (ISO 13027) Kimler Almalıdır?

Resmi gazetede yayınlanan 'Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Analizi ve İncelenmesine Yönelik Mevzuat ,TS 13027 Gıda Üretim Merkezlerinde Hijyen ve Sanitasyon Genel Şartları Standardı ve resmi gazetede yayınlanana Su Ürünleri Alanında Uygulamada Olan Gemilere Yönelik Hijyen Şartları Yönetmeliği'ne göre ;

- Gıda üretimde bulunan işyerleri
- Marketler
- Oteller
- Restaurantlar,
- Büfeler,
- Kafeler
- Yemek fabrikaları
- Gıda ambalaj maddesi üreten kuruluşlar
- Gıda satış alanları
- Gıda depoları
- Su ürünleri işleme, satış, depolama merkezleri ile su ürünleri sektöründe faaliyette olan gemiler TS 13027 Hijyen Belgesi alabilmektedirler.

Hijyen Belgesi'ni (ISO 13027) Hangi Kuruluşlar Vermektedir?

Uluslararası geçerli olan akreditasyon onaylı Hijyen belgesini (ISO 13027) veren Sistem Kalite belgelendirme ve test danışmanlığı kuruluşumuza müracaat ederek bu belgeyi alabilirsiniz. Müracaatınız adına online müracaat formumuzu eksiksiz ve doğru şekilde doldurarak ISO TS 13027 müracaatta bulunabilirsiniz. Müracaatta bulunmanız sonucunda siz değerli kuruluşumuz ile en kısa zamanda **Hijyen belgesi** konusunda iletişim sağlayacağız.

Hijyen Belgesinin Önemi Nedir?

Hijyen sağlığın koruma altına alınması ile alakalı bir bilim kolu, sanitasyon ise insan sağlığının iyileştirilmesi, koruma altına alınması ve sağlığın yeniden kazanılmasında yer alan uygulamalardır. Gıda kuruluşlarında her kuruluş özelliğine göre hijyen ve sanitasyon kontrol programları oluşturmalı ve yaptığı çalışmaları analiz edilmelidir. Bu program akabinde kuruluşlarda çalışanın, uygulanan cihaz, ekipman yüzeylerinin ve havanın(ortamın) mikrobiyolojik analizleri gerçekleşmektedir. Hijyenik kaliteyi olumsuz şekilde etkileyen toplam bakteri oranı, patojen ve toksijen bakteriler mikrobiyolojik kontroller yardımı ile belirlenebilmek ve gerekli tedbirle sağlanmaktadır. Mikrobiyolojik durumun belirlenmesi yüzey incelemelerinde ıslatılmış steril sürtme şekli kullanılır. Çalışan hijyenin incelemesinde personelin ellerinden örnek temin edilerek örneğin ekimi gerçekleşir. Hava

kontrolünde ise programda ifade edilen havadan örnek temin edilerek örneğin ekimi gerçekleşir.

Kuruluşlarda hijyen ve sanitasyon analizinin en önemli hedefi ve görevi işleme konulan hijyen ve sanitasyon programının verimliliğini dolayısı ile de başarısının ölçünü yapmaktadır. Programın etkinliğini ölçmede gerçekleşen mikrobiyolojik kontrollerin önemi yüksektir. Hijyenik ve sağlıklı şartların oluşturulması ile gıda ham maddesinin taşınması, işlenmesi, ambalajlanması, depolanması ve satışı esnasında meydana gelebilecek farklı kontaminasyonlar önlenerek minimize etmektedir. Personel hijyeninin oluşturulması, çevrenin kontrol edilmesi, donanımın temizlik ve bakımı gıda kuruluşları adına üzerinde titizlikle durulması gereken önem teşkil eden konulardır.

Hijyen Belgesi Süreci

ISO 13027 standardının uygulanması gereken alanlarında başında gıda ürünleri üretimde bulunan kuruluşlar, gıda satışı yapan merkezler, büfeler, kantinler, gıda depoları, gıda ile teması bulunan ve malzeme üretimi yapan kuruluşlar, lokantalar, marketler, kafeler, oteller, restoranlar, toplu yemek yapan kuruşlar gelmektedir.
Bu sayılan ve benzeri kuruluşlar ISO 13027 standardına uygun faaliyette bulunmaya başladıklarında akreditasyon onaylı bir belgelendirme kuruluşu olarak **Sistem Kalite belgelendirme ve test danışmanlığı** kuruluşumuza müracaatta bulunarak **ISO 13027 Belgesi** almayı isteyebilir.

Belgelendirme kuruluşumuz, kuruluşun donanımını, tesislerini, iş görme alanlarını, makine, cihaz ve ekipmanlarını, teknik donanımlarını, çevresel unsurları, personellerin özelliklerini, standardının şartlarına ve alakalı olduğu hukuki düzenlemelere uygun olarak muayenesi yapılacaktır.

Belgelendirme kuruluşumuzun bünyesinde, sektörel tehlikeler ve alakalı olduğu mevzuat kapsamında uzman gıda ve kimya mühendisleri, biyologlar, veterinerler ve mikrobiyologlar yer almaktadır. Gerçekleştirilecek denetimler, tetkikler, analizler ve yapılan ölçümler neticesine uygun olarak kuruluşun gerekli şartları temin ettiği ve bu şartları devam ettiğini tespit etmemiz durumunda, ISO 13027 Belgesini hazırlayarak kuruluşa teslim ederiz.

Prosedür Olarak Belgelendirme Süreci

- Kuruluş koşullarının analiz edilmesi
- Laboratuvar incelemeleri
- Ortam havasının mikrobiyal yükünün ölçümü
- Personel hijyeni
- Yüzey hijyen analizleri
- İçme ve kullanma sularının kontrol edilmesi
- Muayene raporunun düzenlenmesi

Hijyen Belgesi Belgelendirmesinde Laboratuvar Analizleri Nelerdir?

- **Yer havasının mikrobiyal yükünün ölçümünün yapılması:** Hava örnekleyici cihazları yardımı ile kuruluşun üretim merkezlerinden numune temin edilir ve laboratuvarda analiz işleminde bulunulur. Bu analizlerde ortamda yer alan havanın mikrobiyal yükü belirlenir.

- **Personelin hijyeni:** Personellerin elinden sürtme ile numuneler temin edilir ve laboratuvarda analiz işleminde bulunulur.

- **Yüzey hijyen kontrolleri:** Kuruluşun tesislerinde duvarlar, tezgahlar, aletler, donanımlar ve sürtme ile benzeri farklı yüzeylerden alınan örnekler laboratuvarda incelenir.

- **İçme ve kullanma sularının kontrol edilmesi:** Kuruluşlarda kullanılan sulardan örnekler temin edilir ve laboratuvar ortamında incelenir.

Analiz sonuçları incelenmesinin ardından rapor düzenlenir.

Hijyen Belgesi Denetiminde Yapılacak Kontroller

- Kuruluş hijyeni
- Personel hijyeni ve sağlık incelemeleri
- Çapraz bulaşma noktaları
- Kuruluş teknik donanım uygunluğu
- Alet ve ekipman uygunluk durumu, hijyeni ve konumlandırılması
- Personel koşulları ve personel sosyal tesislerinin kontrol edilmesi
- İşletme yapısının uygunluk durumu
- Depolama şartları
- Dağıtım şartları
- Temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerinin uygunluk durumu
- Pest analizleri
- Ambalaj materyallerinin uygunluk durumu
- Çevresel faktörlerin etkisi
- Atıkların kontrol edilmesi
- Ziyaretçi koşulları
- Laboratuvar incelemeleri
- Laboratuvar analizleri adına denetim sırasında numune temin edilecek olmak ile birlikte analizler ISO 17025:2005 standardına uygun akreditasyon onayı yapılmış deney laboratuvarlarımızda gerçekleşecektir.

Hijyen Belgesi Standardı Nedir?

Hijyen Belgesi (ISO 13027 Gıda Üretim Merkezlerinin Hijyen ve Sanitasyon**)** standardı, gıda üretiminde bulunan kuruluşların hijyen ve sanitasyonu adına genel hükümleri düzenlemek adına hazırlanmış bir standarttır.
Tüketiciye zarar teşkil etmemek adına güvenli bir gıdanın üretiminde bulunmak adına; gerekli görülen temel çevre ve üretim şartlarını meydana çıkarır.
Bu durum neticesinde ürün güvenliğine tehdit oluşturabilecek temel bir takım tedbirler baştan oluşturulur ve gıdada meydana gelebilecek riskler engellenmiş olur.

Hijyen Belgesi Standardının Genel Şartları Nelerdir?

- Gıda üretiminde bulunan kuruluşların yapısı ile alakalı şartlar
- Kuruluşun üretim merkezleri ve gıdaların üretimi ile alakalı şartlar
- Kuruluşların ofisleri, duşları, yemekhanesi, yatakhanesi, tuvaletleri, bulaşıkhanesi, soyunma ve giyinme yerleri, reviri ve benzeri sosyal tesisleri ile alakalı şarlat
- Kuruluşların çevresi ile alakalı şartları
- Kuruluşların yakıt depoları ve yakıt sistemleri ile alakalı şartları
- Üretim uygulamalarında kullanılan cihaz ve ekipmanlar ile alakalı şartları

- Kuruluşun ısıtma ve aydınlatma sistemleri ile alakalı şartları
- Kuruluşun depolama alanları ve sevk işlemleri ile alakalı şartları
- Kuruluşun çalışanları ile alakalı şartları
- Genel olarak kuruluşun dezenfeksiyon, temizlik ve sterilizasyonu ile alakalı şartları
- Kuruluşun kritik kontrol noktaları ile alakalı şartları

Bu şartlar kapsamında faaliyette olan kuruluşlar bu uygulamaların devamlılığı temin etmesi durumunda hijyen ve sanitasyon bakımından güvenli gıda imalatını sağlam temellere oturtacaktır.

ISO TS 13027 standardı ile, tüketicilerin kesimin sağlığını riske atmayacak, tüketicilere zarar teşkil etmeyecek güvenli gıda üretimi adına gerekli olan temel üretim ve çevre şartları temin edilmektedir. Bu standart ile gıdaların güvenliğine karşı tehdit oluşturabilecek riskler önceden tespit edilir ve tehlikeler engellenir.