



FOOD
STANDARDS
AGENCY

**GIDA YASALARI
KAPSAMINDA
DENETİMLER VE
İŞLETMENİZ**



Food law inspections and your business
Turkish

Gıda yasaları kapsamında denetimler ve işletmeniz

Yiyecek yapan veya hazırlayan bir işletme çalıştırıyorsanız, gıda yasalarına uyduğunuzdan emin olmak için işletmenizden denetleme yapılır. Denetçiler yerel belediyenizde (veya Kuzey İrlanda'da bölge belediyesinde) görevli uygulama memurlarıdır.

Bu broşürde denetimlerde neler olabileceği ve işletmenizden bir sorun bulduklarında denetçilerin ne tür önlemler alabilecekleri açıklanmaktadır.

1

Denetimlerin amacı	2
Yiyeceklerin yenmek için güvenli olmasını sağlamak	3
Tanımlamaların yanıltıcı olmamasını sağlamak	3
Denetimlerin sıklığı	3

2

Denetçilerin yaptıkları	4
Denetim ziyaretleri	5
Önlem almak	6
İtirazda bulunmak	7

Daha fazla bilgi	8
------------------	---

DENETİMLERİN AMACI

Yiyeceklerin yemek için güvenli olmasını sağlamak

Denetçiler işletmeniz tarafından üretilen yiyeceklerin yemek için güvenli olup olmadığını kontrol ederler. Bunun için aşağıda sayılanlara bakarlar:

- › işyeriniz
- › yaptığınız ya da hazırladığınız yiyeceklerin türü
- › nasıl çalıştığınız
- › gıda güvenliği yönetimi sisteminiz.

Gıda hijyeni konusundaki yasal gerekliliklerle ilgili olarak Gıda Standartları Kurumu (Food Standards Agency – FSA) tarafından çıkarılan 'Gıda hijyeni – işletmeler için kılavuz' (Food hygiene – A guide for businesses) adlı broşüre bakın veya yerel belediyenize bağlı çevre sağlığı servisi (environmental health service) ile temasa geçin.

Tanımlamaların yanıltıcı olmamasını sağlamak

Denetçiler ayrıca tanımlamaların müşteriler açısından yanıltıcı olmamasını sağlamak üzere örneğin menüde veya etiketlerde yiyecekleri nasıl tanımladığınıza da bakarlar.

Yiyeceklerin tanımlanması konusunda daha fazla bilgi için internette Gıda Standartları Kurumu'nun www.food.gov.uk adresindeki web sitesine bakın.

Denetimlerin sıklığı

Denetçiler rutin bir denetim için işletmenize gelebilirler ya da bir şikayet nedeniyle işyerinizi ziyaret edebilirler.

Denetçilerin işletmenizi ne kadar aralıklarla denetleyecekleri, işletmenizin türüne ve geçmişteki durumuna bağlıdır. Bazı işyerleri en azından altı ayda bir, bazıları da daha uzun aralıklarla denetlenebilir.

Denetçiler uygun olan saatlerde gıda işletmelerine girme ve buraları denetleme yetkisine sahiptirler. Randevu ayarlamak zorunda değildirler ve genellikle daha önceden bildirmeden gelirler.

DENETÇİLERİN YAPTIKLARI

Denetim ziyaretleri

Denetçiler işyerlerinizi ziyaret ettiklerinde, Gıda Standartları Kurumu'nun, yiyeceklerle ilgili yasaların yerel yönetimlerce uygulanması konusundaki Çerçeve Anlaşması'na (Framework Agreement) ve Gıda Yasası Uygulama İlkesi'ne (Food Law Code of Practice) uymak zorundadırlar. Çerçeve Anlaşması, yerel yönetimlerin yasaları uygulamayla ilgili görevlerini nasıl yerine getirecekleri konusunda standartları belirler. Bunu internette Gıda Standartları Kurumu'nun www.food.gov.uk adresindeki web sitesinde okuyabilirsiniz.

Denetçilerin geldiklerinde kimlik göstermelerini ve ziyaret sırasında nazik davranmalarını bekleyebilirsiniz. Size daima denetimleriyle ilgili olarak bilgi vermelidirler. Bu, belirledikleri herhangi bir sorun varsa bunu size söylemeleri ve bu sorunların nasıl önlenebileceği konusunda tavsiyelerde bulunmaları anlamına gelir.

Denetçiler bir şey yapmanızı tavsiye ettiklerinde, bunu yasalara uymak için mi yapmanız gerektiğini yoksa yalnızca iyi bir uygulama olduğu için mi tavsiye ettiklerini belirtmelidirler.

Denetleme sonunda herhangi bir şey yapmanız istenirse, bunun nedenleri yazılı olarak verilmelidir. Denetçiler herhangi bir yasayı çiğnediğinize karar verirlerse, yasanın ne olduğunu size söylemeleri gerekir.

Kamu sağlığı açısından acil bir tehlike söz konusu olmadığı sürece, denetçilerin değişiklik yapmak için size uygun bir süre vermeleri gerekir. Ayrıca yaptıklarıyla ilgili olarak nasıl itirazda bulunabileceğinizi de size açıklamalıdırlar (7. sayfaya bakın).

Önlem almak

Denetçiler gerekli olduğunu düşündüklerinde, halkı korumak üzere 'uygulama önlemi' alabilirler. Örneğin:

- › kayıtlarınızı kontrol edebilirler
- › yiyeceklerden örnekler alabilir ve fotoğraflarını çekebilirler
- › size gayri resmi bir mektup gönderip sorunlar varsa bunları gidermenizi isteyebilirler
- › şüpheli yiyecekleri alıkoyabilir veya bunlara el koyabilirler

Ayrıca size bir bildirimde de bulunabilirler. Başlıca üç tür bildirim vardır:

- › işletmeniz yasayı çiğniyorsa, yasalara uymak üzere yapmanız gereken belli şeyleri belirten 'hijyen geliştirme bildirimi' (hygiene improvement notice)
- › belirli işlemlerin, yerlerin veya gereçlerin kullanılmasını yasaklayan ve bir mahkeme tarafından onaylanması gereken 'hijyen acil yasaklama bildirimi' (hygiene emergency prohibition notice)
- › belirli işlemlerin, yerlerin veya gereçlerin kullanılmasını yasaklayan veya bir işlemin nasıl gerçekleştirileceği konusunda şartlar koyan 'iyileştirici önlem bildirimi' (remedial action notice) (yalnızca onaylı kuruluşlar için) – bu, hijyen acil yasaklama bildirimine benzer. Ancak bir mahkeme tarafından onaylanmasına gerek yoktur.

Denetçiler ciddi durumlarda dava açılmasını da önerebilirler. Dava açıldığında başarılı olurlarsa, mahkeme belli işlemleri, yerleri veya gereçleri kullanmanızı yasaklayabilir ya da bir gıda işletmesini yönetmenizi yasaklanabilir. Ayrıca bu, para veya hapis cezasına da yol açabilir.

İtirazda bulunmak

Her yerel belediyenin, hizmetleriyle ilgili resmi bir şikayet sistemi bulunması gerekir. Bir denetçi tarafından alınan önlemden hoşnut değilseniz, sorunun konuşmalar veya mektup yazma yoluyla çözümlenip çözümlenemeyeceğini görmek üzere yerel belediyenin çevre sağlığı veya ticaret standartları bölümlerinin başındaki kişilerle temasa geçmeniz gerekir. Bundan sonra yine de hoşnut değilseniz, belediye meclisi üyenizle temasa geçebilirsiniz.

Belediyenin, yasayı diğer belediyelerden farklı bir şekilde uyguladığını düşünüyorsanız, ticaret birliğiniz ya da belediyeniz aracılığıyla, Yerel Yönetimler Düzenleyici Hizmetler Koordinatörleri (Local Authorities Co-ordinators of Regulatory Services – LACORS) ya da İskoçya Gıda Koordinasyon Komitesi (Scottish Food Co-ordinating Committee) adlı kuruluşlardan tavsiye alabilirsiniz.

Belediyenin bir hijyen geliştirme bildirim veya iyileştirme bildiriminde bulunma kararı ya da bir hijyen acil yasaklama emrini kaldırmama kararıyla ilgili olarak sulh mahkemesi (magistrates' court) (ya da İskoçya'da bir Şerif) nezdinde şikayette bulunabilirsiniz. Bir bireyle ilgili olarak yasaklama söz konusu olduğunda bu ancak mahkeme tarafından kaldırılabilir.

Denetçiler işyerleri, bir işlem ya da herhangi bir gereçle ilgili olarak bir hijyen acil yasaklama bildiriminde bulduklarında, belirli bir süre içinde bunu onaylatmak üzere mahkemeye (ya da İskoçya'da bir Şerif'e) başvurmaları gerekir.

Bir denetçi tarafından el konulan yiyecek, ancak bir Sulh Hakimi (Justice of the Peace) (ya da bir Şerif) tarafından, insan tüketimi için uygunsuz ilan edilebilir.

İsterseniz mahkemede duruşmaya katılabilirsiniz. Mahkeme işyerinizin uygun bir neden olmadan kapatıldığına ya da yiyeceklerin alınmasının veya yiyeceklere el konulmasının yanlış olduğuna karar verirse, tazminat almaya hakkınız vardır.

Daha fazla bilgi

Yerel belediyeniz, gıda yasaları ve gıda güvenliğiyle ilgili olarak siz ve elemanlarınız tarafından bilinmesi gereken bilgiler konularında size tavsiyelerde bulunabilir. Ayrıca internette Gıda Standartları Kurumu'nun www.food.gov.uk adresindeki web sitesinde ve aşağıda sayılan yayınlarda da bilgi bulabilirsiniz.

Gıda Standartları Kurumu Yayınları

Food hygiene – a guide for businesses

(Gıda hijyeni – işletmeler için kılavuz)

– gıda hijyeni yönetmelikleriyle ilgili genel kılavuz

Starting up – Your first steps to running a catering business

(Başlama – Bir yemek tedarik işi yürütmek için ilk adımlarınız)

– yeni yemek tedariki işletmeleri için kılavuz

Bu broşürden daha fazla sayıda istemek ya da Gıda Standartları Kurumu tarafından çıkarılan diğer yayınları edinmek için bu broşürün arkasındaki temaslara ilgili bilgilere bakın.

Gıda güvenliği yönetimi paketleri

Küçük bir yemek tedariki veya gıda satışı işletmesine sahipseniz, bir gıda güvenliği yönetimi sistemi sahibi olmanıza yardımcı olmak üzere Gıda Standartları Kurumu'ndan alabileceğiniz paketler bulunmaktadır. Daha fazla bilgi için yerel belediyenizle temasa geçin veya internette Gıda Standartları Kurumu'nun www.food.gov.uk adresindeki web sitesine girin.

İyi uygulama kılavuzları

Endüstri tarafından çıkarılan iyi uygulama kılavuzlarında da gıda hijyeni kurallarına nasıl uyulacağı konusunda tavsiyeler bulunmaktadır. Çeşitli yeni kılavuzlar geliştirilmektedir. Ayrıntılı bilgi için internette Gıda Standartları Kurumu'nun www.food.gov.uk adresindeki web sitesine girin.



www.food.gov.uk

Gıda Standartları Kurumu Yayınları

Bu broşürden daha fazla sayıda istemek ya da Kurum tarafından çıkarılan diğer yayınları edinmek için Gıda Standartları Kurumu Yayınları (Food Standards Agency Publications) ile temasa geçin:

tel 0845 606 0667
minikom 0845 606 0678
faks 020 8867 3225
email foodstandards@ecgroup.uk.com

İnternette Gıda Standartları Kurumu'nun www.food.gov.uk adresindeki web sitesine girin.

Published by the Food Standards Agency September 2006
Design by Hoop Associates
Print by Multiplex Medway Ltd

© Crown copyright 2006
Printed in England 5k FSA/1078/0906