

**KAYSERİ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**  
**SAĞLIK ZABITA YÖNETMELİĞİ**

**AMAÇ :**

**Madde 1:** Bu yönetmelik 5272 Sayılı Belediye Kanunu, 5216 Sayılı Büyükşehir Belediye Kanunu ve Diğer Kanunların Belediyelere verdiği Gıda, Satış, Üretim ve Depolama ile ilgili denetim görevlerini yerine getirmek amacıyla yapılmıştır.

**KAPSAM :**

**Madde 2:** Bu yönetmelik yetkili organlarca alınan karar, uyarı ve yasaklar karşılığında uygulanabilecek hükümler ile Kayseri Büyükşehir Belediyesi ve Mücavir alanlarında 5216 Sayılı Kanunda verilen görev ve yetkileri içindeki alanları ve bu alanlar içerisinde Gıda, Üretim, Satış ve Depolama ile ilgili işyerlerini, her hangi bir işyerine bağlı olmaksızın hizmet gören kişileri ve kent halkını kapsar.

**CEZALAR VE UYGULAMA:**

**Madde 3:** Bu yönetmeliğe aykırı hareket edenler hakkında 1608 Sayılı Yasanın 1. Maddesi ve Maktu Ceza kapsamına giren para cezaları 01.08.1999 tarih ve 23773 Sayılı Resmi Gazetede yayımlanan 4421 Sayılı Yasa gereğince her takvim yılı başından geçerli olmak üzere tespit ve ilan edilen yeniden değerlendirme oranında uygulanır.

**BU YÖNETMELİKTEKİ ETKİNLİKLER:**

**Madde 4:** 27.08.2004 tarih ve 25566 Sayılı Resmi Gazetede Yayınlanarak yürürlüğe giren Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yeri Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkındaki Yönetmelik, 19.06.2002 tarih ve 24790 Sayılı Resmi Gazetede Yayınlanan Su Ürünleri Perakende Satış Yerleri Hakkındaki Yönetmelik., 14.07.2004 tarih ve 25522 Sayılı Resmi Gazetede Yayınlanarak yürürlüğe giren Su Ürünleri Toptan ve Perakende Satış Yerleri Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik.

**GENEL HÜKÜMLER:**

**Madde 5.** Gıda üzerine satış ve depolama yapan işyerlerinin uyacakları emir ve yasaklar;

a. İşyerlerinde şehir içme suyu kullanılacaktır. Şehir suyu olmayan yerlerde plastikten veya paslanmaz madeni su deposu bulundurulacaktır.

b. Bu gibi yerlerde kanala, kanal bulunmayan yerlerde fosseptiğe bağlı atık su sistemi olacaktır.

c. Yenilecek veya kullanılacak bir şeyi içine koymak veya sarmak için kullanılan her türlü kağıt ve kese kağıtları satıcılar tarafından parmakla ağızda ıslatılmak suretiyle tutulmayacak ve üfleterek açılmayacaktır. Gıda maddelerinin ambalajına ait kağıtlar temiz ve evvelce kullanılmamış olacaktır. Gazete ve iki tarafı basılı kağıt gıda ambalajlanmasında kullanılmayacaktır.

ç. Kabukları soyulmadan, pişmeden ve yıkanmadan yenilecek maddeleri satanlar hijyenik şartlarda paketleme yaparak müşteriye vereceklerdir. Bu gibi gıda maddeleri açıkta satılmayacaktır.

d. Besin maddelerinin ayıklama, parçalama, temizleme, tartılma, hazırlama ve ambalajlanmasında kullanılan her türlü malzemelerin üzerleri cam, mermer, fayans vs. gibi temizliği kolay cinsten bir madde ile kaplanmış olacaktır.

e. İş yerleri ikamet etmek amacıyla kullanılmayacak. Gıda maddelerini bozacak başka bir iş yapılmayacaktır.

f. Bu yerlerin ikametgahlarla ve diğer iş yerleri ile bağlantısı olmayacaktır.

g. İş yerlerinde kişiye özel elbise dolapları bulundurulacaktır.

h. İşyerlerinde ağız kapalı yeteri kadar çöp bidonu bulundurulacaktır.

ı. Ekşiyebilecek veya bozulabilecek besin maddeleri soğuk hava dolap ve depolarında sergilenecek veya korunacaktır.

i. Bu gibi yerlerde hayvan bulundurulamayacak ve beslenmeyecek (Akvaryum ve kafes hayvanları hariç) haşereler, kemirgenler ve diğer zararlılar sistematik olarak yok edilecek ve bunlara karşı koruma sağlayan uygun teçhizat bulundurulacaktır.

- j. Bu gibi yerler yeteri kadar havalandırılacak ve ona göre havalandırma sistemi yapılacaktır.
- k. Bulaşık yıkama tekneleri mermer, fayans veya paslanmaz çelikten olacak sıcak ve soğuk iki yıkama bölümü olacaktır.
- l. Unlu mamul satış ve imalatını bir arada yapan iş yerlerinde satış, imalat ve depolama alanları bir birinden ayrılmış olacaktır.
- m. Unlu mamul imalatında ilgili bakanlıkça belirlenen un ve karışımların standardına uyulacaktır.
- n. İş yeri için özelliğine uygun yoğunlukta aydınlatılmış olmalıdır. Aydınlatma tabii renkleri değiştirmeyecek özellikte yapılacaktır.
- o. Zemin işyerinin özelliğine göre su geçirmez, kaygan olmayan, yıkanabilir, çatlak oluşturmayan, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılacaktır.
- ö. Gıda depolama yerlerinde ızgara üzerine depolama yapılacaktır.
- p. Lokantalar yemek pişirme, bulaşık yıkama, yemek yeme (Salon) el yıkama ve tuvalet yerlerini ayrı ayrı ihtiva edecektir.
- r. Lokantalarda ocağın üzerinde yeteri genişlikte davlumbaz olacaktır. Baca ucu binanın çatısına kadar çıkartılacaktır.
- s. Bu gibi işyerlerinde genel hijyen kurallarına uyulacaktır.

#### **MADDE 6 : ET VE ET MAMÜLLERİ HAKKINDA HÜKÜMLER**

- a- Mezbahalar dışında hayvan kesenlere,
- b- Mezbaha harici kaçak kesilmiş etleri elde arabada ve kaçak şekilde satanlara,
- c- Satışa sunulan etin cinsini belirtmeyenlere,
- ç- İş yerinde damgasız kaçak et bulduran ve satanlara
- d- Bandrolsüz tavuk eti satanlara ,
- e- Kasap ruhsatı aldığı halde market gibi faaliyet gösterenlere,
- f- İşyerlerinde hazır kıyma bulduran ve satanlara
- g- Mezbahada kesilen etleri ve sakatatları uygun şartlarda sağlıklı şekilde taşımayanlara,
- h- Kasap dükkanında sakatat satanlara,
- ı- Kasap dükkanında sucuk, pastırma vs. gibi et mamulleri imal eden ve satanlara,
- i- Sakatat dükkanlarında kıyma ve parça et satanlara,
- j- Kasap ve sakatat dükkanlarında deri, kemik ve bağırsak bulduranlara,
- k- Et ve sakatatları buz dolabı vs. gibi temiz ve sağlıklı yerlerde muhafaza etmeyip açıkta bulduranlara
- l- Belediyenin müsaadeleri haricinde dükkan ve ardiyelerde yağ deri ve bağırsak iç yağ gibi şeyleri buldurup alan ve satanlara
- m- Et artıkları ile her türlü süprüntüler ve çöpler ağız kapalı madeni kutularda muhafaza etmeyenlere,
- n- Bozulmuş veya bozulmaya yüz tutmuş etleri satanlara veya işyerinde bulduranlara.

#### **MADDE 7: KASAPLAR**

- Kasap dükkanları aşağıdaki hükümlere tabidir.
- a. Kasap dükkanları et çeşitlerine göre ayrılacaktır.
- (1) Koyun, kuzu, dana , sığır, keçi, oğlak, manda ve malak eti satanlar
- (2) Domuz eti satanlar
- b. Kasap dükkanlarında kıyma makinesi bulunacak, kıyma müşterilerin gözü önünde hazırlanacaktır. Etler mezbaha damgası görülmeyecek kadar ufak parçalara ayrılarak buldurulmayacaktır.
- c. Bu yerlerdeki et devamlı olarak buz dolaplarında saklanacaktır.
- ç. Mezbahada kesilen hayvan etlerinin taşınması için içi galvanizli veya çinko ile döşenmiş her tarafı kapalı özel kamyonlar veya arabalar kullanılacaktır. Bu araçlarda çok sayıda havalandırma delikleri buldurulacak ve etler bir birine sıkıştırılmadan üst üste konmadan çengellerde asılı olarak taşınacaktır.
- d. Kasap dükkanlarında kümes hayvanları aşağıdaki hükümlere uymak şartıyla satılabilir.

(1) Bu yerlerde satılacak (Tavuk, Hindi, Ördek vs.) kümes hayvanları kesilmiş, tüyleri yolunmuş, içleri temizlenmiş ayakları kesilmiş olacaktır. Bu dükkanlarda canlı kümes hayvanları bulundurulması, kesilmesi, kesilmiş kümes hayvanların yolunması, içlerinin temizlenmesi yasaktır.

(2) Kesilip temizlenmiş kümes hayvanları kapalı veya vitrinli buz dolaplarında korunacak ve sergilenecektir.

e. Bu dükkanların sokak cepheleri sabit camekanlı olacaktır.

f. Dükkanların tabandan en az 2 metre yüksekliğe kadar duvarlar mermer veya fayanstan olacak diğer kısımlar badanalı veya boyalı olacaktır.

g. Taban mermer, fayans vb yıkanabilir bir madde ile döşenmiş olacaktır.

h. Tezgahlar mermer, fayans, v.b. bir madde ile kaplanmış olacak, kütükler ve kıyma makineleri iş haricinde çinko veya paslanmaz kapak ile daima örtülü bulundurulacaktır.

ı. Atıklar ve çöpler madeni veya plastik kapaklı çöp kaplarına konacak ve kaplar her gün yıkanarak temizlenecektir.

#### **MADDE :8 SAKATATÇILAR**

Sakatat dükkanları aşağıdaki hükümlere tabiidir.

a. Bu yerler satış, temizleme ve ayırma yeri olarak birbirinden tamamen ayrılmış 2 kısımdan ibaret olacaktır.

b.Satış yerinde sakatat devamlı olarak buz dolaplarında saklanacak ve satışı buzdolabından alınarak yapılacaktır.

c. Mezbahadan alınan sakatatın taşınması için galvanizli veya çinko ile döşenmiş her tarafı kapalı özel kamyon araba ve kaplar kullanılacaktır. Bu arabalarda çok sayıda havalandırma delikleri bulunacak sakatat bu işe özgü kamyon ve arabalardan başka taşıt araçları ile açıkta taşınmayacak ve sakatat taşınmasına mahsus araçlarla sakatattan başka bir madde taşınmayacaktır.

ç. Bu dükkanların sokak yüzleri sabit camekanlı olacaktır.

d.Bu dükkanların yeteri kadar havalandırma tertibatı olacaktır.

e. Dükkanların tabandan en az 2 metre yüksekliğe kadar duvarları mermer ve benzeri ile döşenmiş olacaktır. Duvarların geri kalan kısımları ile tavanı sıvalı ve boyalı olacaktır.

f. Tabanı mermer, fayans veya v.b. bir malzeme ile döşeli olacaktır.

g.Tezgahlar mermer veya fayansla döşeli olacaktır. Kütükler iş haricinde çinko veya paslanmaz kapak ile örtülü olacaktır. Tezgah altında çinko veya galvanizli saç levhalarla kaplı tartı aletleri , bıçak, para dolaplarından başka dolap bulunmayacaktır. Atık ve çöpler ağız kapalı madeni veya plastik kaplara konacaktır. Kaplar her gün yıkanarak temizlenecektir.

h. Sakatatların herhangi bir yere gönderilmesi için çinko veya galvaniz kapla her tarafı kapalı temiz kaplar kullanılacaktır.

ı. Temizleme ve ayırma yerinin tabanı mermer, fayans vb. malzemelerle kaplı olacaktır. Duvarlar tabandan 2 metre yüksekliğe kadar yıkanabilir bir madde ile kaplanacaktır.

#### **MADDE 9: BALIKÇILAR:**

Su ürünleri; alış veriş merkezleri, balık satış amaçlı dükkanlar gibi sabit perakende satış yerleri ile sabit olmayan, semt pazarları gibi belirli zamanlarda kurulan yerlerde satılır.

Ürünlerin olumsuz çevre şartlarından etkilenmesini önleyecek donanıma sahip sürekli soğutmalı araçlar dışındaki seyyar satış araçları kullanılarak perakende satış yapılamaz.

Perakende satış yerlerinde, satılan ve sergilenen ürünlerin toptan satış yerlerinden, nakil ve sağlık koşullarının kontrol edilerek geldiğini gösterir belgeler ile menşe belgesinin ve istenildiğinde yetkililere gösterilmek üzere, toptan satış yeri çıkış faturalarının da bulundurulması zorunludur.

#### **MADDE 10: Sabit perakende balık satış yerlerinin teknik ve hijyen şartları;**

a) Duvarlar su geçirmeyen, pürüzsüz, kolaylıkla temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte olmalı ve sürekli temiz tutulmalıdır. Zemin; su geçirmez , yıkanabilir kırık veya çatlak oluşturmayan, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemedir yapılmış ve sıvı atıkların akabilmesi için yeterli eğim ve drenaja sahip olmalıdır.

b) Satış yerinde, uygun havalandırma sağlanmalı ve bu yer, gün ışığına eş değer bir şekilde aydınlatılmalıdır. Aydınlatma su ürününün doğal rengini değiştirmeyecek özellikte olmalıdır.

c)Tuvaletler ürünlerin satışa sunulduğu, sergilendiği, ambalajlandığı alanlara doğrudan açılmayacak şekilde yapılmış olmalı ve bu yerlerde, lavabo, sıcak / soğuk su tertibatına sahip elle kumanda edilmeyen musluk, sıvı sabun ve tek kullanımlık kağıt havlu bulunmalıdır.

Çalışma alanına yakın yerde el temizliği ve dezenfeksiyonunun yapılabileceği sıcak / soğuk su tertibatlı, elle kumanda edilmeyen musluğa sahip lavabo bulunmalı, bu alanda sıvı sabun ve tek kullanımlık havlu kullanılmalıdır.

ç)Perakende satış yerlerinde mutlak suretle soğuk muhafaza odaları bulunmalı ürünler, sergi ve satış zamanları dışında bu odalarda saklanmalıdır.

d)Kullanılan alet ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyonunun yapılabileceği yerler tesis edilmiş olmalı ve uygun temizlik maddeleri ile dezenfekte edilmelidir. Dezenfektan maddeleri, ürünü etkilemeyecek şekilde, ayrı bir bölümde, kapalı ve kilitli olarak saklanmalıdır.

e)Perakende satış yerlerinde taze ürünler, gün ışığından toz ve rüzgardan koruyan kapalı veya yarı kapalı, soğutma sistemli paslanmaz tezgahlarda yada dolaplarda, 0 C ile +4 C arasında, nemli ortamlarda sergilenmeli veya satışa sunulmalı; dondurulmuş ve işlenmiş ürünler ise ürün formuna uygun sıcaklığı sağlayacak ortamlarda sergilenmeli ve satışa sunulmalıdır.

Ön sıralarda yer alan satış tezgahlarından sadece satış hacmi yüksek hamsi, istavrit ve sardalya türlerinin satışının yapıldığı tezgahlarının tüketiciye bakan bölümü, kullanımda kolaylık sağlayacak, açılıp kapanabilir sistemde olabilir.

Gün ışığından, toz ve rüzgardan korunmuş kapalı mekanlar içerisinde taze su ürünlerinin satışı ve sergilenmesi ise; 0 C ile + 4 C arasında olması şartıyla, yarı kapalı soğutuculu dolaplar veya paslanmaz tezgahlar üzerinde buzla soğutulurak yapılır.

Satış yerleri, ürün kalitesini etkileyebilecek olumsuz çevre koşullarına karşı ve kontrolsüz fiziki temasları sınırlayıcı, koruyucu donanıma sahip olmalıdır.

f)Sergileme, ambalaj ve benzeri amaçlar için hiçbir şekilde ahşap malzemeler kullanılmamalıdır.

g)Kullanılan tüm alet ve ekipman, sağlığa uygun, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir, pürüzsüz, paslanmayan ve kontaminasyona yol açmayan malzemeden yapılmış olmalıdır.

h)Satış sonrası ürünün ambalajlandığı malzemeler, Bakanlıktan üretim izni almış ambalaj materyallerinden yapılmış olmalıdır.

ı)Su ürünleri satış öncesi, müşteri isteğine bağlı olarak, kafa ve iç organların ayrılması gibi işlemlere tabii tutulacaksa, bu gibi işlemler ayrı bir bölümde hijyenik şartlarda yapılmalı, paslanmaz ve dezenfekte edilebilir materyalden yapılmış, sihi tesisata sahip çalışma tezgahı bulunmalıdır. Bu tezgahlar sıvı atıkların kapalı sistemler tahliyesine imkan verebilecek şekilde zemin drenaj / tahliye kanalları ile bağlantılı olmalıdır. Ürünler bu tip işlemlerden hemen sonra temiz içme suyu ile yıkanmalıdır. İç organlar ve insan sağlığı için tehlike arz edebilecek kısımlar insan tüketimine sunulacak ürünlerden ayrılmalı, üstü kapalı, sızdırmaz, paslanmaz, kolay temizlenebilir çöp toplama kaplarında bekletilmeli ve günlük olarak satış yerlerinden uzaklaştırılmalıdır. Bu kaplar her zaman iyice temizlenmeli, gerektiğinde dezenfekte edilmeli ve kontaminasyon riski için kaynak teşkil etmemelidirler.

i)Ürünlerin kalitesinin korunması amacıyla, yeterli miktarda ve kalitede buz üretilmeli yada temin edilmeli ve hijyenik kapaklı kaplar içerisinde depolanmalıdır. Satış yerlerinde kullanılan su ve buz, içme ve kullanma suyu kriterlerine haiz olmalıdır.

j)Perakende satış yerlerinde alıcıların kolayca görebileceği şekilde açıklayıcı bilgilerin ve tazelik kriterlerinin belirtileceği tablolar bulunmalıdır.

k)Sergilenen veya satışa sunulan su ürünlerinde, ürünün adını ve fiyatını belirten bir etiket bulunmalıdır. Etiketler üzerinde tüketiciyi kandırıcı, yanıltıcı, ibare ve hüküm bulundurulamaz.

l)Satış yerinde haşereler, kemirgenler ve diğer zararlılar sistematik olarak yok edilmeli ve bunlara karşı koruma sağlayan uygun teçhizat bulunmalıdır.

m)İlk yardım malzemesi bulundurulmalıdır.

## **MADDE :11 KÜMES HAYVANI SATIŞ YERLERİ :**

Kümes Hayvanı satış yerleri aşağıdaki hükümlere tabidir.

a. Zemin ve duvarlar işyerinin özelliğine göre su geçirmez, kaygan olmayan, yıkanabilir, çatlak oluşturmayan, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılmalıdır.

- b. Hayvanlar temizlenmiş ve satışa hazır halde bulundurulacaktır.
- c. Bu işyerlerinde kasaplık hayvan eti satılmayacaktır.
- ç. Bu dükkanlarda canlı kümes hayvanı bulundurulması ve kesilmiş kümes hayvanlarının tüylerinin yolunması, içlerinin temizlenmesi yasaktır.
- d. Kümes hayvanları hijyenik şekilde ambalajlanarak müşteriye verilecektir.
- e. Kümes hayvanları kapalı veya vitrinli buz dolaplarında korunacak ve sergilenecektir.

#### **MADDE 12: EKMEK SATIŞ YERLERİ:**

- a. Ekmekler, fırınlarda, bakkalarda ve ihtiyaca göre Belediyece belirlenen ekmek satış yerlerinde satılacaktır.
- b. Ekmekler kapalı camerkanlı dolaplarda satılacak, açıkta ekmek satılmayacaktır.

#### **GIDA VE GIDA İLE TEMAS EDEN MADDE VE MALZEME ÜRETEN İŞYERLERİ:**

##### **İş Yerlerinin Taşınması Gereken Genel Teknik ve Hijyenik Özellikler**

**MADDE 13:**Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimini yapan iş yerlerinde aşağıdaki özellikler aranır.

- a) Üretimde kullanılan ve gıda ile temas eden tüm alet, ekipman ve yeniden kullanılabilen kaplar/ konteynirler sağlığa uygun malzemeden, kolay ve iyi temizlenebilir, dezenfekte edilebilir, pürüzsüz ve kontaminasyona yol açmayacak özellikte olmalıdır. Bunlar, daima temiz bulundurulmalı ve uygun olanlar gerektiğinde dezenfekte edilmelidir. Üretim teknolojisi gereği kullanılan malzeme, alet ve ekipman ısı, buhar, asit, alkali, tuz gibi maddelere dayanıklı olmalıdır.
- b) Bina, tesisat, malzeme, alet ve ekipmanın onarım, boya, badana ve periyodik bakımları aksatılmadan yapılmalıdır.
- c) İş yeri, zararlı canlılar ile çevresel kirleticilerin girmesini önleyecek biçimde tesis edilmelidir.
- d) Zemin, iş yerinin özelliğine göre su geçirmez, kaygan olmayan, yıkanabilir, çatlak oluşturmayan, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte ve suyun birikmemesi için kanallara doğru yeterli bir eğimde olmalıdır.
- e) Duvarlar, yapılan işin özelliğine göre su geçirmeyen, yıkanabilir, zararlı canlıların yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz ve açık renkli malzemeden yapılmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte olmalıdır. Duvar- zemin bağlantısının yuvarlatılmış yapıda olması gerekir.
- f) Pencere ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde yapılmalı, ince gözenekli, kolay temizlenebilir, söküp takılabilir ve sürekli bakımları yapılabilir özellikte tel, plâstik veya uygun bir malzeme ile kaplanmalıdır. Pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.
- g) Kapılar, pürüzsüz ve su geçirmeyen yüzeylere sahip, duruma göre kendiliğinden kapanır, zararlı canlıların girişini engelleyecek şekilde olmalıdır.
- h) Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalıdır.
- ı) Tavan donanımları, buharlaşma ve damlamadan dolayı gıda ve ham maddelerin doğrudan ya da dolaylı olarak kirlenmesine neden olmayacak biçimde tesis edilmeli ve kolay temizlenebilir özellikte olmalıdır.
- i) Kullanımı zorunlu durumlar dışında, işlenmemiş tahta gibi temizliği ve dezenfeksiyonu güç malzemeler kullanılmamalıdır.
- j) İş yeri gerekli asgarî teknik donanıma sahip olmalı ve tekniğine göre ilgili bölümlerinde basınç, sıcaklık, akış göstergeleri bulunmalı ve gerektiğinde kaydetme işlemi yapılmalı ve kayıtlar saklanmalıdır.

##### **İş Yeriinde Kullanılacak Su, Buz ve Buhar**

**MADDE 14:**Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimi yapılan iş yerinde kullanılan su, buz ve buharda aşağıdaki özellikler aranır.

a) Üretimde kullanılan su, içilebilir nitelikte olmalıdır. Suyun sürekli ve yeterli sağlanması, depolanması, basınç ve sıcaklığının kontrolü için uygun tesisat bulunmalıdır.

b) Ürünle temas edecek şekilde kullanılan buz, içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalıdır.

c) Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerle doğrudan temas eden yüzeylerde kullanılan buhar, içilebilir nitelikteki sudan elde edilmelidir.

ç) Buhar üretimi, soğutma ve yangın söndürme gibi işlerde kullanılan, gıdalarla temas etmemesi gereken su tamamen ayrı hatlarda taşınmalı, bu hatlar belirlenmiş standartlara göre değişik renklerle belirtilmeli ve içme suyu taşıyan sisteme geri dönüş yapmamalıdır.

#### **Sıvı Atık Hatları ve Katı Atıkların Depolanması ve Uzaklaştırılması**

**MADDE 15:**İş yerine ait sıvı atık sistemi korozyondan etkilenmeyen, temizlik ve bakımları kolayca yapılabilecek şekilde düzenlenmeli, koku önleyen kapaklı ve sıvı atık miktarını kaldırabilecek biçimde olmalıdır. İş yeri sahibi/sorumlu yöneticisi, yapılan üretim için arıtma tesisi ve deşarj izni gerekiyorsa Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliğine göre gereğini yapmalıdır.

İş yerinin özelliğine göre, katı atıkların iş yerinden uzaklaştırılıncaya kadar toplanacağı, uygun şekilde yapılmış, yıkama ve dezenfeksiyona uygun, kapalı bir katı atık depolama yeri olmalıdır. Katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipman tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden olmalı, üzerleri işaretlenerek üretimi etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve kesinlikle gıda maddeleri üretimiyle ilgili işlerde kullanılmamalıdır. Katı atıkların toplanıp uzaklaştırılması işlemi Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliğine uygun bir şekilde yapılmalıdır.

#### **Sosyal Tesis ve Tuvaletler**

**MADDE 16:**Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimi yapılan iş yerinde giyinme, soyunma, dinlenme odaları, tuvaletler ve varsa yemekhanelerde aşağıdaki özellikler aranır.

a) İş yerindeki sosyal tesis, duş ve tuvaletler gıda üretim alanlarından ayrı olmalıdır. Tuvaletler gıda üretim yerlerine doğrudan açılmamalıdır.

b) İş yerinde personel için giyinme, soyunma, dinlenme odaları ve tuvalet bulunmalı, tuvaletler atık maddelerin hijyen kurallarına uygun bir biçimde uzaklaştırılacağı şekilde tasarlanmalı ve bu alanlarda hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhalar bulundurulmalıdır.

c) Gerekli görülen yerlerde sıcak ve soğuk su sağlayan fotoselli, pedallı ve elle kullanılmayan muslukların bulunduğu lâvabolar takılmalıdır. Sıvı sabun, kurutma cihazı veya kâğıt havlu bulunmalı, gerektiğinde el ve ayakların dezenfekte edilmesine yönelik önlemler alınmalıdır.

ç) Yemekhane varsa, hijyen kurallarına uygun olmalıdır.

d) Sosyal tesise ait atıklar kapalı sistemde kanalizasyona, kanalizasyon bulunmayan yerlerde uygun yapılmış fosseptiklere bağlanmalıdır.

#### **Aydınlatma ve Havalandırma**

**MADDE 17:**Üretim yeri işin özelliğine uygun yoğunlukta aydınlatılmış olmalıdır. Aydınlatma tabii renkleri değiştirmeyecek özellikte yapılmalı ve aydınlatma cihazlarında muhafaza bulunmalıdır.

İşlem ihtiyacına göre sıcaklığın kontrolü, nem kontrolü, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik ve/veya doğal havalandırma sistemi sağlanmalıdır. Havalandırma açıklıklarının

üzerinde bir ızgara veya aşınmayan malzemeden yapılmış koruyucu düzenek bulunmalıdır. Izgaralar temizlenmek için kolayca sökülebilir nitelikte olmalıdır.

#### **İş Yeri Çevresi**

**MADDE 18:**İş yeri çevresinde her türlü kirliliğe ve kötü kokuya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri ve zararlı canlıların yerleşmesine uygun ortamlar olmamalıdır.

#### **Ham Madde Kabul Yerleri**

**MADDE 19:**İş yerinin özelliğine göre ham madde kabul yerlerinde ham maddenin tozlanması, kirlenmesini ve bozulmasını engelleyecek koruma tedbirleri alınmalıdır.

#### **Depolama**

**MADDE 20:**Ham madde, mamul madde, katkı ve diğer yardımcı maddeler, alet ve ekipman, gıda ile temas eden madde ve malzeme ile temizlik madde ve malzeme depoları birbirinden ayrı olmalı ve bu Yönetmelikte yer alan iş yerinin taşınması gereken genel özellikler kısmındaki ilgili hükümlere uygun olmalıdır. Ürünler bulaşmanın ve bozulmanın önleneyeği koşullarda ayrı ayrı ve palet yüksekliğinde zeminle ve duvarla temas etmeyecek şekilde depolanmalıdır.

#### **Laboratuvar**

**MADDE 21:**Laboratuvarlar üretim bölümlerine doğrudan açılmamalıdır. Ancak gerekli hâllerde üretime yön verecek analizler için üretim yerinin bir bölümünde test üniteleri yer alabilir.

#### **Yakıt Depoları**

**MADDE 22:**Yakıt depoları uygun yerlerde, üretim yerine doğrudan açılmayan ve kendi mevzuatına uygun olmalıdır.

#### **Temizlik ve Dezenfeksiyon**

**MADDE 23:**Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzeme üretimi yapılan iş yeri temizlik ve dezenfeksiyon koşulları:

a) Gıda işletmecisi/sorumlu yöneticisi tarafından hijyen kontrol programları yapılmalı, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar, malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmelidir. Hijyen kontrol programları iş yerinin ilgili bölümlerine asılarak veya dosyada bulundurulularak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri kaydedilmelidir.

b) Gıda işletmelerinde, yetkili merci tarafından kullanımına izin verilmiş uygun deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar veya bunların etken ham maddeleri kullanılmalıdır.

c) Su, deterjan ve/veya dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığı ile işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesini ve bulaşmayı engelleyecek önlemler alınmalıdır.

ç) Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya işletmenin veya ürünün özelliğine göre hazırlanmış temizleme prosedürüne göre gıdaların işlendiği ortamdaki zemin, işleme ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Zeminde kullanılan temizlik materyali ile alet ve ekipmanda kullanılan temizlik materyali tanımlanmalı ve ayırt edici olmalıdır.

d) Malzeme, alet ve ekipman temizliğinden sonra kurutulması gerekenler en kısa zamanda kurutulmalıdır. Temizlikte kullanılan malzemeler yıpranmış ve kirli olmamalıdır.

e) İş yeri personelinden bir kişi işletme temizliğinden sorumlu olarak görevlendirilmelidir.

f) Risk analizine göre mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı iş yerinin mikrobiyolojik yönden temiz olup olmadığı kontrol edilmelidir.

g) Mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı iş yerinin üretim yeri girişinde, içinde dezenfektan bulunan havuz veya paspas bulunmalıdır veya başka uygun bir yöntem ile söz konusu işlem gerçekleştirilmelidir.

#### **Evcil Hayvanlar**

**MADDE 24:**Güvenlikle ilgili bölümlerin dışında, iş yerinde kesinlikle hayvan bulundurulmamalıdır. Hayvan bulunan güvenlik bölümleri üretim ve depolama tesislerinden ayrı olmalıdır.

#### **Zararlı Canlılar**

**MADDE 25:**Zararlı canlılarla mücadele için etkili, sürekli ve yeterli bir program yapılmalıdır. Zararlı canlılarla mücadele ilâçları veya sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddeler, üzerlerinde toksik etkileri ve kullanımları açısından uyarılar bulunan uygun etiketler taşımalı, sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar veya dolaplarda saklanmalıdır. Bunlar, bu konuda eğitilmiş personel tarafından nakledilmeli ve kullanılmalıdır. Zararlı canlılarla mücadele için ilgili Bakanlıklarca izin verilen ilâçlar, amacına ve genel halk sağlığına uygun olarak kullanılmalıdır.

#### **Personel Eğitimi**

**MADDE 26:** Gıda işletmecisi/sorumlu yöneticisi, üretimin hijyen kurallarına uygun biçimde yapılması ve kişisel hijyen konusunda sürekli eğitim sağlamalıdır.

#### **Sağlık Kontrolü**

**MADDE 27:**Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretiminde çalışacak personel sağlık raporu almadan çalıştırılmaz. Çalışanların periyodik sağlık kontrolleri, ilgili mevzuatına göre yapılarak sağlık karnelerine işlenmelidir. Bu uygulamalardan gıda işletmecisi/sorumlu yöneticisi sorumludur.

#### **Personel Hijyeni ve Davranışları**

**MADDE 28:**Gıdaların üretildiği alanda çalışan herkesin, kişisel temizliğine yüksek derecede özen göstermesi gerekir. Tırnaklar kısa kesilmiş olmalı, eller sürekli temiz tutulmalı, açıkta yara olmamalıdır. Çalışırken başlık, maske, bone, eldiven ve ayak giysileri gibi uygun koruyucu giysiler gerektiğinde giyilmelidir. Bu giysiler kolay temizlenebilir olmalı ve temiz tutulmalıdır.

Üretim esnasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek ve gıdalara doğru hapşırma, öksürmek gibi davranışların yapılmaması gerekir. Kişisel eşyalar ve giysiler gıdaların işlendiği alanlarda bulundurulmamalı, üretim esnasında hiçbir takı takılmamalıdır.

Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı veya bulaşmış yara, deri enfeksiyonları, ağrılar ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin, gıdaları işlemesine veya gıdaların işlendiği alana girmesine, izin verilmez. Bu şekilde etkilenen ve gıda işinde çalışan gıda ile teması olma ihtimali olan herkes hastalığını veya belirtilerini eğer mümkünse onun sebeplerini gıda işi yapan işletmeciye bildirecektir.

#### **Ziyaretçiler**

**MADDE 29:**Gıda üretim alanında, ziyaretçilerin gıdaları kontamine etmesini önleyici tedbirlerin alınması gerekir. Bu amaçla ziyaretçilere verilmek üzere koruyucu giysiler bulundurulmalıdır.

#### **Taşıma**



**MADDE 30:**Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar;

a) Yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanmalı, temiz tutulmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmelidir.

b) Araç ve/veya konteynir içindeki kaplar, bulaşmaya sebep olabileceği için gıdadan başka herhangi bir şeyin taşınmasında kullanılamaz.

c) Gıda ile birlikte başka herhangi bir şeyin veya farklı gıdaların aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılacaktır.

ç) Sıvı, granül ve toz hâldeki dökme gıdalar, gıdaların taşınmasında kullanılan kap ve/veya konteynir/tankerlerle taşınacaktır. Gıdaların taşınmasında kullanılan kap/konteynirlerin üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde "yalnızca gıda maddesi için" ibaresi bulunmalıdır.

d) Araçlar ve/veya konteynirler gıdalardan başka bir şeyin veya farklı gıdaların taşınmasında kullanılmaları durumunda, bulaşmayı önlemek için yüklemeler arasında iyice temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.

e) Gıdalar araç ve/veya konteynirlerin içerisine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilmeli ve korunmalıdır.

f) Gıdaların taşınması için kullanılan araçlar gerektiğinde, gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza edebilecek ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkân verecek nitelikte olmalıdır.

#### **Gıdaların Ambalâjlanması ve Paketlenmesi**

**MADDE 31:**Gıdaların ambalâjlanması ve paketlenmesinde kullanılacak madde ve malzemeler;

a) Bulaşma/kirlilik kaynağı olmamalı ve ambalâj malzemeleri, bulaşma riskine maruz kalmayacak şekilde depolanmalı ve kullanılacağı zamana kadar koruyucu örtüleri açılmamalıdır.

b) Ambalâjlama ve paketleme işlemleri ürünlere bulaşmayı önleyecek şekilde yürütülmelidir.

c) Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalâjlama malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için işletme uygun tesise sahip olmalıdır.

ç) Ambalâjlama ve paketleme malzemeleri, bu işlemlerin yapılacağı oda veya alanlara hijyen kurallarına uygun olarak getirilmelidir.

d) Gıda ambalâjlanması ve paketlenmesinde kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Ambalâjlama bölümünde belirtilen kriterlere uygun olmalıdır.

#### **ÜÇÜNCÜ BÖLÜM**

##### **Çalışma İzni ve Gıda Sicili İşlemleri**

##### **Çalışma İzni ve Gıda Sicili Vermeye Yetkili Makamlar**

**MADDE 32:**Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerleri için ilgili merci çalışma izni ve gıda sicili vermeye yetkilidir.

##### **Çalışma İzni ve Gıda Sicili**

**MADDE 33:**Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerleri çalışma izni ve gıda sicili almadan faaliyette bulunamazlar.

##### **Çalışma İzni ve Gıda Sicili Başvurusu**

**MADDE 34:**Çalışma izni ve gıda sicili almak isteyenler aşağıdaki bilgi ve belgelerle ilgili merci başvururlar.

a) Dilekçe,

b) Bağlı olduğu meslek kuruluşundan üyelik veya faaliyet belgesi,

c) Şirket ana sözleşmesinin yayınlandığı Ticaret Sicil Gazetesi veya noter onaylı nüshası,

- ç) İmza sirküleri sureti,
- d) Gayri sihhât Müessesese ruhsatı veya noter onaylı nüshası,
- e) Kapasite raporu,
- f) Sorumlu yöneticinin noter onaylı sözleşmesi, diploma örneği ve söz konusu iş yerinde sorumlu yönetici olarak çalıştığına dair meslek odasından alacağı belge (meslek odası olmayanlardan istenmeyecektir)

#### **Sorumlu Yönetici Olabilme Esasları**

**MADDE 35:**Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerlerinde, sorumlu yönetici aşağıdaki esaslara göre istihdam edilir.

a) Gıda üreten ve 60 beygir gücünün üzerinde motor gücü bulunan veya 10 ve üzerinde işçi çalıştıran veya et ve et ürünlerini üreten veya süt ve süt ürünlerini üreten veya su ürünlerini işleyen veya hazır yemek üreten iş yerleri veya her türlü gıda katkı karışımları üreten iş yerlerinde; en az 4 yıllık lisans eğitimi almış ziraat, gıda, kimya mühendisleri, veteriner hekimler, kimyagerler, su ürünleri mühendisleri ve biyologlar ile gıda bilimi konusunda en az yüksek lisans yapmış diğer meslek gruplarına mensup kişilerin eğitim dallarına ve üretimin niteliğine göre sorumlu yönetici olarak istihdam edilmeleri her bir iş yeri için zorunludur.

En az 4 yıllık lisans eğitimi almış Ev Ekonomisi Yüksek Okulu Beslenme Bölümü mezunları ve Diyetisyenler hazır yemek üreten her bir iş yeri için sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilirler.

b) (a) bendi dışında kalan iş yerleri; (a) bendindeki meslek gruplarına uygun olarak azamî 5 iş yeri için tek sorumlu yönetici istihdam edebilecekleri gibi gıda bilimi konusunda eğitim görmüş tekniker ve teknisyen seviyesindeki elemanlar üretimin niteliğine göre en fazla iki iş yerinden sorumlu olacak şekilde istihdam edilebilirler.

c) (a) bendi dışında kalan iş yerlerinden yılda en çok 3 ay faaliyet gösteren mevsimlik iş yerleri ile 20 beygir gücü ve altında motor gücü bulunan ekmek ve ekmek çeşitleri üreten iş yerleri, pastacılık ürünleri üreten iş yerleri, mantı, simit, yufka, bazlama, pide, galeta, kadayıf gibi unlu mamul ürünleri üreten iş yerleri; yetkili makamlarca verilmiş ustalık belgesi almış elemanlar, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı ile ilgili meslek odalarının birlikte açtığı kurslardan sorumlu yöneticilik usta eğitim belgesi almış olmaları hâlinde sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilirler.

ç) Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten iş yerlerinde ise her bir iş yeri için sorumlu yönetici olarak gıda, ziraat, makine, petrol, endüstri, kimya mühendisleri veya kimyager istihdamı zorunludur.

d) 60 beygir gücünün altında motor gücüne sahip, kimyasal ve ısıl işlem yapılmadan sadece fiziksel işlem uygulanarak kâğıt ve karton kutu üretimi yapan gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzeme üreten iş yerlerinde (d) bendinde belirtilen meslek gruplarına mensup kişiler azamî 5 iş yerinde sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilir.

e) Sorumlu yöneticinin atanması, kayıtlı bulunulan meslek odasından alınacak belge üzer ine noter onaylı sözleşme ile yapılır. İş yeri ile sorumlu yönetici arasında yapılacak noter onaylı sözleşmede, sözleşme süresi ile çalışma gün ve saatleri belirtilmelidir.

f) Sorumlu yöneticiler sadece aynı il sınırları içerisinde sorumlu yöneticilik yapabilirler ve başka bir iş ile iştigal edemezler.

#### **Sorumlu Yöneticilerin Yetki ve Sorumlulukları**

**MADDE 36:**Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerlerinde istihdam edilecek sorumlu yöneticilerin yetki ve sorumlulukları şunlardır:

a) Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerlerindeki üretim zincirinden tüzel kişiliğin yasal temsilcisi sorumlu yöneticisi ile birlikte sorumludur.

b) İş yerinin bu Yönetmelik hükümlerine uygunluğunu sağlamak ve tespit ettiği eksiklikleri bir rapor hâlinde tüzel kişiliğin yasal temsilcisine bildirerek giderilmesini temin etmek.

c) Üretim ile ilgili tüm kayıtların düzenli olarak tutulmasını sağlamak.

ç) Yetkili makam tarafından iş yeri denetiminde görevlendirilen denetçilere, işverenle birlikte gerekli kolaylığı sağlamak ve istenen bilgi ve belgeleri sunmak.

d) Çalışan personelin sağlık ile ilgili kontrollerini yaptırmak, meslekî bir hastalığın veya iş ile ilgili bir hastalığın tespiti hâlinde koruyucu tedbirlerin acilen alınması ve bununla ilgili işlemlerin yürütülmesini sağlamak.

e) İş yerinde hijyenik bir ortamın oluşturulması, çalışan personelin sağlığının korunması ve eğitimi ile yan ürünlerin uygun şekilde tahliyesi ve oluşan atık ve artıkların çevre ve toplum sağlığına zarar vermeden izole, bertaraf ve tahliye edilmesinden işverenle birlikte sorumludur.

f) Sorumlu yönetici işten ayrılmak istediği takdirde bir ay önceden çalıştığı iş yeri idaresine ve iş yerinin bulunduğu yerdeki ilgili mercie yazılı olarak bildirmek zorundadır. Sorumlu yöneticinin işten çıkartılmak istenmesi hâlinde aynı işlemlerin iş yeri idaresince yapılması ve bu süre zarfında yeni bir sorumlu yönetici istihdamının yapılması zorunludur.

### **Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Yürüten İş Kolları**

#### **Madde 37:**

1. Meyve ve sebze işleyen işyerleri
2. Dondurulmuş gıda maddesi üreten işyerleri
3. Bisküvi, Çikolata, Kakaolu vb. ürünleri üreten işyerleri
4. Süt ve süt ürünleri üreten işyerleri
5. Çerez, cips vb. ürünleri üreten işyerleri
6. Dondurma ve yenilebilir buz ürünleri üreten işyerleri
7. Bitkisel ve siyah çay işleyen işyerleri
8. Alkollü içki üreten işyerleri
9. Maya üreten işyerleri (Ekmek, Peynir ve her türlü maya)
10. Her türlü gıda katkı maddesi ve aroma maddesi üreten işyerleri
11. Fonksiyonel / özel beyanlı gıdalar, gıda takviyeleri ve genetik modifiye gıdaları üreten işyerleri
12. Özel beslenme amaçlı gıda maddesi üreten işyerleri (İlgili tebliğde belirtilen ürünler)
13. Nişasta üreten işyerleri
14. Tuz işleyen işyerleri
15. Doğal veya fabrikasyon olarak kurutulmuş gıda, kuruyemiş işleyen işyerleri
16. Entegre fındık, fıstık vb. ürünleri işleyen işyerleri
17. İçecek tozu üreten işyerleri
18. Sıvı ve katı bitkisel yağ üreten işyerleri
19. Zeytinyağı üreten işyerleri
20. Şeker üreten işyerleri
21. Hazır çorba ve bulyon, puding, toz karışımlar, mayonez, sos ve vb. üreten işyerleri
22. Alkolsüz içecek üreten işyerleri
23. Vaks ve/veya sakız bazı (Sakız mayası, gumbase) üreten işyerleri
24. Gıda ışınlaması yapan işyerleri
25. Yağhaneler ve yağ dolum yerleri
26. Makarna ve irmik üreten işyerleri
27. Un üreten işyerleri
28. Ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerleri
29. Unlu mamuller üreten işyerleri
30. Bulgur üreten işyerleri
31. Şeker paketlenen işyerleri
32. Pasta, börek, hamur ve süt tatlıları gibi her türlü pastacılık ürünlerini üreten işyerleri
33. Şekerleme üreten işyerleri

34. Tahin, Helva ve pekmez üreten işyerleri
35. Hazır yemek üreten işyerleri, yemek fabrikaları
36. Sakız üreten işyerleri
37. Fermente ve Salamura ürün üreten işyerleri
38. Baharat işleyen işyerleri
39. İçme amaçlı doğal bitkileri işleyen, aromatik yağ üreten işyerleri
40. Buz üreten işyerleri
41. Soğuk hava depoları
42. Meyve sebze paketleme, boylama, sarartma ve mumlama yapan işyerleri
43. Yumurta paketleyen işyerleri
44. Gıda maddeleri ambalajlayan işyerleri
45. Et ve et ürünleri üretim tesisleri (Sakatat temizleme ve işleme yerleri dahil)
46. Su ürünleri işleyen işyerleri
47. Bal, polen, arı sütü ve temel petek üreten ve ambalajlayan işyerleri
48. Plastik esaslı gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri
49. Cam esaslı gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri
50. Kağıt esaslı gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri
51. Metal esaslı gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri
52. Ahşap esaslı gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri
53. Seramik esaslı gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri
54. Gıda ile temasta bulunan diğer madde ve malzemeleri üreten işyerleri
55. Hububat ve bakliyat üreten işyerleri
56. Diğer gıda maddelerini üreten işyerleri

**Madde 38:** Bu yönetmelikten önce yürürlükte olan ve Kayseri Büyükşehir Belediye Meclisinin 29.11.1992 gün ve 67 Sayılı Kararı ile Kabul edilerek uygulanan Zabıta Yönetmeliği tüm maddeleri ile birlikte yürürlükten kaldırılmıştır.

**Madde 39:** Bu yönetmelik yayımlandığı tarihten itibaren yürürlüğe girer.

**Madde 40:** Bu Yönetmeliği Kayseri Büyükşehir Belediye Başkanı yürütür.

**Madde 41:** Bu Yönetmelik 14 sayfa 41 maddeden ibarettir.