|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **YeniBakanlikLogo****VAN İL MÜDÜRLÜĞÜ** | İŞ AKIŞ ŞEMASI |  No: |
|  İAŞ 02/14 |
|  Tarih: |
| 26.02.2018 |
| BİRİM : | GIDA VE YEM ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ |
| ŞEMA NO : | GTHB.65.İLM.İKS.ŞEMA.02/14 |
| ŞEMA ADI : |  GIDA KAYNAKLI ENFEKSİYON VE ZEHİRLENMELERE İLİŞKİN RESMİ KONTROL PROSEDÜRÜ |

 Şikayet, ihbar

Şikayet tek mi birden fazla mı?

 Tek Birden fazla

 Gıda kaynaklı vaka olarak değerlendirilir.

Gıda kaynaklı salgın olarak değerlendirilir.

Ön bildirim formu tanzim edilir.

Ön bildirim formu tanzim edilir.

5113 sayılı “Gıdanın Resmi Kontrolü ve İdari Yaptırımlar Prosedürü” gereği işlem yapılır

En geç 1 gün içerisinde numune alınır

Gerekli görülmesi halinde en geç 2 gün içerisinde numune alınır

Numune analiz sonuçlarının değerlendirilmesi, İlgili Birim ve Kuruluşlara Bilgi verilmesi

 RESMİ KONTROL

 Ekip Görevlendirilir

 İlgili birimlere, yetkili laboratuara ve ilgili kuruluşa bilgi verilir

Ürünün raf ömrü 7 günden az mı çok mu?

 Az Çok

 Kalan raf ömrü 7 günden fazla olan ve mikrobiyolojik kriterler dışında analize alınacak olan numunelerde 2 (iki) takım halinde numune alınır. Talep edilmesi halinde üçüncü numune alınarak mühürsüz olarak işyeri sahibine bırakılır.

 Ürünün kalan raf ömrü 7 günden az olan gıdalar, mikrobiyolojik incelemeler ve ürün miktarının şahit numunenin analizinin yapılabilmesi için 1 (bir) takım numune alınır. Bakanlığın belirlediği Laboratuvarda analizi yaptırılır. Kanun gereği bu durumlarda analiz sonucuna itiraz edilemez.

 Gıda kaynaklı salgın üretim yerinden farklı bir işyerinde gerçekleşmiş ise gıdayı üreten işletmeye gidilerek aynı gün içerisinde prosedüre uygun resmi kontrol gerçekleştirilir. Yapılan kontrolde şikayete konu olan gıdalardan ve/veya risk teşkil edebilecek hammaddelerden numune alınır.

 Numune bulunmaması durumunda veya kontrol görevlisi tarafından gerekli görülmesi durumunda hammadde tedarikçilerine yönelik geri izleme yapılır.

 Salgına konu olan gıda işletmelerinde personelin iyi hijyen uygulamaları temel hijyen gereklilikleri konusunda eğitim alıp almadıkları kontrol edilerek eğitim almaları sağlanır. İşletmede Gıdanın Resmi Kontrolü Prosedüründe yer alan esneklik yaklaşımına göre ilk denetimini müteakip 7 gün içinde HACCP tetkiki yapılır.

 Gerek görülmesi halinde sorunun kaynağının bulunması amacıyla işletmedeki alet, ekipman, yüzeylerden çevresel kaynaklardan da sponge vb yöntemlerle numune alınarak analizlerini yaptırılması talep edilir

 Üretilmiş ürünler ve/veya hammaddeler ile yardımcı maddelerin mevzuata uygunluğunun kontrolünün yanı sıra işletmedeki alet ekipman, personel temizliği, hijyeni vb gibi fiziki şartların kontrolü yapılır.

 Şüphe duyulan durumlarda çalışanların gıdayla taşınabilecek hastalıklarının olup olmadığının tespiti için herhangi bir sağlık kurumundan alınan Sağlık veya ön tanı raporu işletmeden talep edilir. Rapor olumsuz ise Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 126 ve 127 nci maddesinde belirtilen hususlara göre gerekli tedbirler işletme tarafından sağlanır. Gıda kaynaklı salgın görülen işletme takip denetimleri ile gözetim altına alınır.

 NUMUNE ALMA VE ANALİZ

 Alınması gereken örnek miktarı yemek numuneleri için en az 250 gramdır. 250 gramdan az olması durumunda bu durum tutanakta belirtilerek elde bulunan ürün kadar numune alınır. Bu durumda istenecek analizlere yetkili laboratuarla beraber karar verilir.

 Gıda kaynaklı salgında mikrobiyolojik analiz amaçlı alınan numunelerde Mikrobiyolojik kriterler Tebliğinin ekinde yer alan mikroorganizmalar, toksinler ve metabolitleri aranır. Ancak gıda güvenirliliğinin şüphe edilmesi durumunda (gıdanın yapısı ve hastalarda görülen semptomlar da dikkate alınarak)ekte yer almayan gıda veya mikroorganizma ve bunların toksin ve metabolitleri için yer alan kriterler de dikkate alınır.

 Gıda kaynaklı salgında numune alındıktan sonra ivedi olarak (en geç 36 saat içinde) yetkili Laboratuvara gönderilir veya elden teslim edilir. Mesai saatleri dışında alınan ve laboratuara teslim edilen numunelerde üst yazı en geç iki gün içinde laboratuara gönderilir. Numunenin analizine 24 saat içinde başlanır.

 Toplu tüketime ürün sunan gıda işletmesi ve yemek fabrikaları üretiği yemek partisinin her çeşidinden aldığı örnekleri 72 saat uygun koşullarda saklamakla yükümlü olduğundan bu süreç içinde alınarak laboratuara iletilen numuneler son tüketim tarihi geçmiş gıda olarak değerlendirilmez ve gerekli tüm analizleri gerçekleştirilir.

 Analiz raporu değerlendirilmesi yapılır, ilgili kurumlara bilgilendirmeler de bulunulur, Bakanlığa Bilgi Notu gönderilir, mevzuat gereği gerekenler yapılır.