



TÜRK STANDARDI
TURKISH STANDARD



TS 13284

Mayıs 2007

ICS 03.080.30

2. Baskı

**İŞ YERLERİ - KANTİN İŞLETMECİLİĞİ HİZMETİ VEREN -
GENEL KURALLAR**

Work places - Canteen management - General rules

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
Necatibey Caddesi No.112 Bakanlıklar/ANKARA

İş yerleri - Kantin işletmeciliği hizmeti veren - Genel kurallar

1 Kapsam

Bu standard, kantin işletmeciliği hizmeti veren iş yerlerinin fiziki yapı, işletmecilik ve çalışanlar ile ilgili genel kurallarını kapsar.

Not – Bundan sonra bu standard metninde "kantin işletmeciliği hizmeti veren iş yeri" ifadesi yerine "iş yeri" ifadesi kullanılacaktır.

2 Atıf yapılan standartlar ve / veya dokümanlar

Bu standardda diğer standard ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste hâlinde verilmiştir. *İşaretili olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk Standardlarıdır.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS 266	Sular - İnsanî Tüketim Amaçlı Sular	Water intended for human consumption
TS 3419	Havalandırma ve İklimlendirme Tesisleri - Projelendirme Kuralları	Ventilation and air conditioning installation – Requirements of projecting
TS 3420	Havalandırma ve İklimlendirme Tesislerini Yerleştirme Kuralları	Principles for the disposition of ventilation and air conditioning installations
TS 4156	Yangın Önleme - Umumi Yerlerde - Gruplandırma, Ekipman ve Sistemler – Genel Kurallar	General rules for fire protection in common places grouping, equipment and systems
TS 6075	Ecza Dolabı	Medicine cabinet
TS 8358	İş Yerleri - Ev, İş Yeri ve Yerleşim Alanlarındaki Zararlılar (Haşere) İle Mücadele Hizmetleri- Genel Kurallar	Work places - Pest control in houses, work places and residential areas - General rules
TS 13275	Kantin İşletmecisi	Canteen manager
TS HD 384.1 S2	Binalarda Elektrik Tesisatı- Bölüm 1: Kapsam, Amaç ve Temel Prensipler	Electrical installations of buildings - Part 1: Scope, object and fundamental principles
TS HD 384.4.43 S2	Binalarda Elektrik Tesisatı - Bölüm 4: Güvenlik Koruması - Grup 43: Aşırı Akıma Karşı Koruma	Electrical installations of buildings - Part 4: Protection for safety - Chapter 43: Protection against overcurrent
TS HD 60364-4-41	Binalarda Elektrik Tesisatı Bölüm 4 - Güvenlik Korunması Grup 41- Elektrik Çarpmasına Karşı Korunma	Low - voltage electrical installations -- Part 4-41: Protection for safety - Protection against electric shock

3 Tarifler

3.1 Kantin

Üretim izin belgesi ile işletme sisteminin kurulup araç-gereç ve ekipmanların etkin bir şekilde kullanıldığı, gıdaların özelliklerine göre hazırlandığı, pişirildiği ve/veya hazır gıda ile ambalajlı ürünlerin müşteriye sunulduğu yer.

3.2 Kantin işletmecisi

Tarifi TS 13275 'de verilmiştir.

4 Genel kurallar

4.1 Fiziki yapı ile ilgili kurallar

4.1.1 İş yerinin açılması ve işletilmesi için ilgili mevzuat gereğince zorunlu olan her türlü izin ruhsat vb. belgeler alınmış olmalı ve bu belgeler kolay görülebilecek bir yere asılmalı, mevzuatlar doğrultusunda gerekli sağlık ve güvenlik önlemleri alınmalıdır.

4.1.2 İş yerinde, asgari hijyen ve sağlık şartlarının yerine getirilebilmesi için gıdaların üretildiği ve servis edildiği alan en az 25 m² olmalıdır. İş yerinde gıdaların depolandığı, personelin soyunduğu vb. mahaller 25m²'lik alana dahil değildir.

4.1.3 İş yeri binası; betonarme, çelik konstrüksiyon vb. yapıda olacak şekilde yapılmalı, ahşap olmamalıdır. Binanın ısı yalıtımı uygun bir sistemle yapılmalıdır.

4.1.4 İş yerinde kullanılan içme ve kullanma suyu 'İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkındaki Yönetmelik' hükümlerine ve TS 266'ya uygun olmalı, su kesilmesine karşı 24 saat yetecek kapasitede, paslanmaz özellikte malzemeden yapılmış su deposu bulunmalı, su deposunun belirli aralıklarla temizliği ve dezenfeksiyonu ilgili standardına göre yapılmalıdır.

4.1.5 İş yeri içerisinde kullanılacak olan tüm ekipmanlar; Türk Gıda Kodeksi ve ilgili standartlar gereğince paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalı, plastik malzemeler yalnızca gıda ile temasın olmadığı yerlerde kullanılmalıdır. Servis amacıyla Türk Gıda Kodeksi ve ilgili standartlara uygun tek kullanımlık malzemeler kullanılabilir.

4.1.6 İş yerinde gıdaların hazırlandığı ve satışının yapıldığı yüzeyler pürüzsüz, kolay temizlenebilir, dezenfekte edilebilir ve paslanmaz özellikte malzemeden yapılmış olmalıdır.

4.1.7 İş yeri zemini kaygan olmayan, mermer, seramik vb. su geçirmez, kolay temizlenebilir, dezenfekte edilebilir ve korozyona dayanıklı malzeme ile kaplı olmalıdır.

4.1.8 İş yerinin ürün hazırlama ve teşhir bölümleri dışarıdan görülebilecek şekilde düzenlenmelidir.

4.1.9 İş yerinin yerleşim planı, müşterilerin ürünlere doğrudan temas edemeyecekleri şekilde, hizmet akışını kolaylaştırıcı, hijyenik çalışma şartlarına uygun, Türk Gıda Kodeksi 'nin ilgili tebliğine göre düzenlenmelidir.

4.1.10 İş yeri, doğal olarak havalandırılabilmesi, mekanik havalandırma tertibatı bulunması hâlinde ise bu tertibat TS 3419 ve TS 3420 'ye uygun olmalıdır. İş yerinde bulunan davlumbazlarda, tutuşmayacak özellikte filtreler kullanılmalıdır.

4.1.11 İş yerinde duvarlarının iç yüzeyleri tabandan tavana kadar kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir, paslanmaz özellikte malzemeden yapılmış olmalıdır.

4.1.12 İş yerinde devamlı akar sıcak su bulunmalıdır.

4.1.13 İş yeri amacına uygun olarak aydınlatılmalı; elektrik tesisatı TS HD 384.1 S2'ye uygun olmalı, tesisatın güvenlik koruması TS HD 60364-4-41'e uygun olmalı ve aşırı akıma yönelik tedbirler TS HD 384.4.43 S2'ye göre planlanmalıdır. Aydınlatma cihazları mahfazalı olmalıdır.

4.1.14 İş yerinde TS 6075'e uygun ve içi gerekli ilk yardım malzemesi ile donatılmış ecza dolabı bulunmalıdır.

4.1.15 İş yerinde yeterli sayıda musluk, evye, lavabo, sıvı sabunluk ve kâğıt havluluk olmalıdır.

4.1.16 İş yeri ısıtılıyor ise ısıtmada yetkili makamların uygun gördüğü yakıt kullanılmalıdır.

4.1.17 İş yerinde haberleşmeyi sağlayacak telefon sistemi bulunmalıdır.

4.1.18 İş yerinde yangına karşı TS 4156 'ya uygun tedbirler alınmalı ve yeterli sayıda yangın söndürücü tüp bulunmalıdır.

4.2 İşletmecilik ile ilgili kurallar

4.2.1 Kantin işletmecisi, ilgili meslek odasına kayıtlı olmalı ve meslek odasının olmadığı yerde ilgili odaya kayıtlı olmalı ve kayıtlı olduğu meslek odasınca onaylanmış işletme sözleşmesine uyulmalıdır.

4.2.2 Kantin işletmecisi, üretim sattığı gıda maddelerinde ilgili meslek odasının belirlenmiş fiyat tarifesini uygulamalı, fiyat tarifesi müşterilerin görebileceği bir yere asılmalıdır.

4.2.3 İş yerinde çevre kirliliğini önleyici tedbirler alınmalı, ihtiyaca yetecek sayıda ve büyüklükte pedallı çöp kovaları bulunmalı ve çöp kovalarının içerisine poşet geçirilmelidir.

4.2.4 İş yerinde, kullanılan temizlik malzemeleri gıda ile temas etmeyecek şekilde ayrı raf veya dolaplarda bulundurulmalıdır. Gıda maddeleri ve gıda ile temas eden madde ve malzemeler, temizlik malzemeleriyle aynı yerde bulundurulmamalı, kırtasiye malzemeleri ile gıda maddeleri satışları ayrı bölümlerde yapılmalıdır.

4.2.5 Çalışan personel saç, sakal, tırnak vb. kişisel temizliğini iş yerinde yapmamalı ve sigara içmemelidir.

4.2.6 İş yerinde sinek, böcek, haşere, kemirgen gibi zararlılarla mücadelede "Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik" esaslarına uyulmalı ve TS 8358'e göre tedbirler alınmalı, bu işlemlere ait belgeler istenildiğinde gösterilmek üzere muhafaza edilmelidir.

4.2.7 İş yerinde, satışı yapılacak, sıcak ve soğuk ürünler, önceden hazırlanmış ise, bu ürünlerin sıcak olarak tüketilecek olanları 60°C ila 65°C 'da, soğuk olarak tüketilecek olanları ise 0°C ila 5°C 'da muhafaza edilmelidir.

4.2.8 İş yerine dondurulmuş olarak gelen ve işlem göreceği zamana kadar donmuş olarak beklemesi gereken ürünler derin dondurucularda veya soğuk hava deposunda muhafaza edilmelidir.

4.2.9 İş yerinde kullanılacak hammadde ve yardımcı maddeler Türk Gıda Kodeksi 'ne uygun olmalı, üretim izin belgesi olmayan ürünler satın alınmamalıdır.

4.2.10 İş yerinde kullanılacak olan elektrikli, gazlı vb. tüm alet ve cihazların emniyet tedbirleri alınmış olmalıdır.

4.2.11 İş yerinde kullanılan araç - gereçlerin periyodik bakım - onarımı yapılmalı, kayıt altına alınmalı, kullanılmayacak durumda olanlar hizmet dışı bırakılmalıdır.

4.2.12 İş yerinde, zemin, hazırlık tezgâhı, duvar vb. yüzeyler ile kullanılan araç ve gereçlerin temizliği amacıyla detarjan yanında dezenfektanlar kullanılmalı, kullanılan deterjan ve dezenfektanlarla ilgili mevzuat gereğince izinli/ruhsatlı olmalıdır.

4.2.13 İş yerindeki hazırlık tezgâhında bulunan lavabolar kişisel temizlik amacıyla (el yıkama vb.) kullanılmamalıdır.

4.3 Çalışanlar ile ilgili kurallar

4.3.1 İş yerinde hizmet için yeterli sayıda personel bulundurulmalıdır.

4.3.2 İş yerinde çalışanlar, ilgili bakanlık ve/veya odalarca verilen mesleki belgeye sahip olmalı, bu belgeler kişisel dosyalarında muhafaza edilmeli, hizmet içi eğitimler TS 13275' e uygun olmalıdır.

4.3.3 Çalışanlara ait;
- Kişisel bilgiler,
- Diploma, sertifika, kurs katılım belgeleri,
- Varsa daha önce çalıştığı kuruluşlar ile referans bilgileri,
- Hizmet içi eğitimler,
- Sağlık taramaları ve raporları
- Sigorta kayıtları,
- Sabıka kaydı,
- Bulunmasında yarar bulunan diğer bilgiler vb. dokümanlar kişisel dosyalarında muhafaza edilmelidir.

4.3.4 İş yerlerinde bulunan ve fiilen gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretiminde çalışan iş yeri sahibi/sahipleri ile diğer çalışanlar işe başlamadan önce bulaşıcı salgın hastalıkları bulunmadığına ve bulaşıcı salgın hastalık taşıyıcısı olmadığına dair sağlık raporu almalı, portör muayenesi 6 ayda bir akciğer muayenesi ve filmleri yılda bir kez yenilenmelidir.

4.3.5 İş yerinde çalışanlar kişisel hijyen kurallarına uymalı, çalışan personelin saç, sakal, el ve tırnak kontrolüne dikkat edilmeli; çalışma sırasında yüzük, bilezik vb. takılar takılmamalı; elleri temiz olmalı, açıkta yara ve kesik bulunmamalı, tırnaklar uzun, ojeli veya cilalı olmamalıdır.

4.3.6 İş yerinde gıda ile temasta olan personel tek kullanımlık maske, bone ve eldiven takmalıdır.

4.3.7 İş yerinde çalışan personel açık renkli iş elbisesi giymeli ve kendini tanıtıcı yaka kartı takmalıdır.

5 Çeşitli hükümler

İş yeri sahibi veya işletmecileri bu standarda belirtilen iş yerleri için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir. Bu beyannamede iş yerinin Madde 4'deki kurallara uygun olduğunu belirtmeleri gerekir.

Yararlanılan kaynaklar

- Türk Gıda Kodeksi.
- T.C Sağlık Bakanlığı web sitesi yayınları.
- www.foodprotection.com
- The complete school canteen book: Australian Nutrition Foundation.
- 3308 sayılı Çıraklık ve Mesleki Eğitim Kanunu.
- 5362 sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Meslek Kuruluşları Kanunu.

Ek 1

İş yerinde kullanılan en az araç - gereç listesi

Bulundurulacak malzeme	Mecburi	İhtiyari
Hazırlama tezgâhı	X	
Pişirme ocakları		X
Fırın sanayi tipi		X
Fırın mutfak tipi	X	
Fritöz		X
Buzdolabı	X	
Derin dondurucu	X	
Davlumbaz	X	
Evye	X	
Tepsi (Paslanmaz çelik)	X	
Tencere	X	
Sûrahi	X	
Çatal	X	
Kaşık	X	
Servis bıçağı		X
Ürünlerin sıcak bekletilme ekipmanı	X	
Izgara	X	
Tost makinası	X	
Raflar	X	
Kepçe		X
Kevgir		X
Süzgeç	X	
Temizlik ekipmanları	X	
Hijyen ekipmanları	X	
Buharlı kazan		X
Döner ocağı		X
Bulaşık yıkama makinası (sanayi tipi)		X
Şeker, un, baharat kapları	X	
Mikser		X
Çırpma teli		X
Et kıyma makinası ve takımı		X
Et bıçakları		X
Satır (paslanmaz çelik)		X
Rende		X
Merdane		X
Oklava		X
Pişirme kazanları		X
Yemek taşıma arabaları		X
Doğrama tahtası	X	
Havan		X