



Ekmekte yeni dönem: Tüketici ekmeği 'ellemeden' alacak



Ekonomi / 04/01/2011

Ekmek, satış yerlerinde, alıcının el değmesini engelleyecek şekilde, tezgah arkasında, satıcı kontrolünde satılacak.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, "Ekmeğin Taşınması ve Satışına İlişkin Özel Teknik ve Hijyen Kuralları'na ilişkin yönetmelik taslağını görüşe açtı. Yönetmelik taslağı, ekmeğin taşınması ve satışa sunulması sırasında uyulması gereken özel teknik ve hijyen kurallarını belirliyor.

Taslağa göre, ekmeğin taşınması için kullanılan araç, içi yıkanarak temizlik yapılabilecek konumda ve dış etkenlerden zarar görmeyecek şekilde yapılmış olacak. Ekmek arabalarının kasalarının duvarları, su geçirmeyen yıkanabilir, zararlı ve mikroorganizmaların yerleşmesine izin vermeyecek pürüzsüz açık renkli malzemeden kolay temizlenebilen, dezenfekte edilebilen özellikleri taşıyacak.

Ekmek kapalı araçlarla taşınacak, ekmeğin taşıma araçları sadece ekmeğin taşımada kullanılacak ve araçların üzerinde ekmeğin üretildiği fırının adı bulunacak.

Taşınmasında plastik kasalar kullanılacak ekmekler, araçların içine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilecek ve korunacak. Ekmek taşımada kullanılan kasalar ekmeği bulaşmalardan korumak için temiz tutulacak. Bu kasalar uygun şartlarda muhafaza edilecek, yer ile direkt temas etmeyecek, temizlik ve dezenfeksiyona uygun olacak.

Ekmekle teması olan bütün malzeme, alet ve ekipman, etkili bir şekilde temizlenir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilir nitelikte olacak. Bulaşma riskini en aza indirmeyi mümkün kılacak biçimde yapılmış ve bu amaca uygun malzemeden üretilecek. Ekipmanın ve çevresindeki alanın yeterli temizliğine imkan verecek şekilde yerleştirilecek.

Ekipman ve taşıma araçlarında korozyonu önlemek için kimyasal katkı maddelerinin kullanılması gerektiğinde bu

maddeler iyi uygulama ilkelerine göre kullanılacak.

EKMEK DOLABI TEZGAH ARKASINA GEÇECEK

Ekmek, üretildiği yerin yanı sıra bakkal, market ve ekmek satış büfelerinde satışa arz edilecek; fırın, bakkal, market veya ekmek satış büfesi olmayan yerleşim yerlerinde yönetmeliğin şartlarını sağlayan diğer yerlerde de satışa arz edilebilecek.

Satış yerlerinde ekmek, alıcının el değmesini engelleyecek şekilde, tezgah arkasında satıcı kontrolünde satılacak. Ekmek, Türk Gıda Kodeksine uygun bir ambalaj malzemesine sarılarak veya içine konularak tüketiciye verilecek. Günlük uygulamada olduğu gibi gazete kağıdına sarılamayacak.

Ekmek dolabı oksitlenmeye mani olacak (alüminyum, ahşap) malzemeden, hava sirkülasyonuna müsait şekilde yapılacak. Üzerinde ekmeğin bileşenlerinin yazılı olduğu liste asılı olacak. Ekmek, ekmek çeşitleri ve doğal/katkısız ekmek ayrı bölmelerde satışa sunulacak.

PERSONELİN SAĞLIK DENETİMİ ARTIRILACAK

Satış yerlerinde çalışan bütün personel, kişisel temizliğini sürdürmeye azami itina gösterecek, uygun ve temiz kıyafet giyecek ve ekmek satışı sırasında koruyucu eldiven kullanılacak.

Bulaşıcı bir hastalığı olduğu belgelenenler ile iş yerinin faaliyet ve hizmetlerinden doğrudan yararlananları rahatsız edecek nitelikte ve görünür şekilde açık yara veya cilt hastalığı bulunan personel, bizzat çalışan işyeri sahipleri ve işletenleri de dahil olmak üzere, alınacak bir raporla hastalıklarının iyileştiği belgeleninceye kadar iş yerlerinde çalışamayacak.

Çalışanlar, hastalıkları konusunda işverene bilgi vermekle yükümlü olacak. Ekmek satış yerindeki personel yaptığı işin gerektirdiği genel temizlik kuralları, gıdalar arasındaki kişilere bağlı çapraz kontaminasyonların önlenmesi, gıdaların toksik maddelerle kontamine olması gibi konular başta olmak üzere, genel hijyen kuralları konularında eğitim alacak.

FIRINDAN GELEN EKMEK KASALARI KİLİTLİ YERDE TUTULACAK

Satış noktasına getirilen ekmek kasaları açıkta bırakılmayacak. Kilitli, anahtarı fırın sahibi veya satıcıda olacak şekilde kapalı bir dolapta kilitlenecek ve satış yeri yetkilisi tarafından açılarak satışa arz edilecek. Şimdi olduğu gibi, fırından gelen ekmekler, büfenin, marketin önüne bırakılmayacak. Haşere ve kemirgen kontrolü için uygun prosedürler uygulanacak. Mevcut işyerlerine, yönetmeliğe uyum konusunda süre verilmesi öngörülüyor. (AA)