



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Destek Hizmetleri Genel Müdürlüğü

Sayı : 24301423-10.06.01-E.16476274

10.11.2020

Konu : Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve
Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin
Hijyen Yönünden Denetlenmesi

GENELGE
2020/8

- İlgi : a) 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu.
b) 1593 Sayılı Umumî Hıfzıssıhha Kanunu.
c) 1739 Sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu.
ç) 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu.
d) 6245 Sayılı Harcırah Kanunu.
e) 5362 Sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Meslek Kuruluşları Kanunu.
f) 6502 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun.
g) Tarım ve Orman Bakanlığının 05.02.2013 tarihli ve 28550 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği.
ğ) Tarım ve Orman Bakanlığının 17.12.2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayınlanan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik.
h) Millî Eğitim Bakanlığının 07.09.2013 tarihli ve 28758 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği.
ı) Millî Eğitim Bakanlığının 09.02.2012 tarihli ve 28199 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Okul-Aile Birliği Yönetmeliği.
i) Sağlık Bakanlığının 29.07.2015 tarihli ve 29429 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İlköğretim Yönetmeliği.
j) Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığının 17.07.2013 tarihli ve 28710 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik.
k) Sağlık Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı ve Tarım ve Orman Bakanlığının 05.07.2013 tarihli ve 28698 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hijyen Eğitimi Yönetmeliği.
l) Tarım ve Orman Bakanlığının 19.02.2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği.
m) Tarım ve Orman Bakanlığının 22.10.2020 tarihli ve 31282 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Okul Gıdası Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2020/23).

Bakanlığımıza bağlı resmî ve özel okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin/kooperatif, kafeterya, büfe ve çay ocağı gibi gıda işletmelerinin gıda güvenilirliği ve hijyen şartları bakımından denetimi, izleme ve değerlendirmesi İlgi (a-b-c-ç)’de kayıtlı Kanun, İlgi (g)’de kayıtlı Yönetmelik ile İlgi (m)’de kayıtlı Tebliğ doğrultusunda yürütülmektedir.

Temel eğitim ve ortaöğretim yaş grubundaki çocuklarda kontrolsüz bir şekilde tüketilen enerji değeri yüksek, besin değeri düşük yiyecek ve içeceklerin yetersiz, dengesiz beslenmeye bağlı olarak şişmanlık (obezite), zayıflık, kemik/diş sağlığı bozuklukları, çeşitli vitamin ve mineral yetersizliklerine neden olduğu ve yetişkinlik döneminde görülen bazı kronik hastalıklara



Adres: MEB Beşevler Kampüsü J Blok Zemin Kat /ANKARA
Elektronik Ağ: <http://merkezisgb.meb.gov.tr>
e-posta: mbilgi_isgb@meb.gov.tr

Bilgi için: Sağlık Hizmetleri
Tel: 0 (312) 413 36 69
Faks: 0 (312) 413 13 84

(kardiyovasküler hastalıklar, diyabet, bazı kanser türleri vb.) zemin oluşturduğu bilinmektedir. Bazı bulaşıcı hastalıklar ile gıda zehirlenmelerinin kaynağını gıda güvenilirliği kurallarına uyulmadan üretilen, satışa veya tüketime sunulan gıda maddeleri teşkil etmektedir.

Öğrenci, kursiyer ve çalışanlara (kantin/kooperatif yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde) doğru beslenme alışkanlıkları kazandırılması, sağlıklı beslenme ortamları oluşturulması ve bunların güvenilir gıdaya erişimleri konusunda bazı önlemlerin alınması zorunluluk haline gelmiştir.

Bu kapsamda; gıda işletmelerinde Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu tavsiye kararlarına uygun olarak belirlenen okul gıdası kriterlerine uyum sağlanması ve İlgi (g)'de kayıtlı Yönetmelik'e göre güvenilir gıda üretimi için gerekli olan hijyen şartlarının (personel, ekipman, ham madde, ortam hijyeni vb.) oluşturulması, üretim ve servis aşaması da dâhil olmak üzere öğrencilerin sağlığı açısından risk oluşturabilecek nedenlerin ortadan kaldırılması amacıyla aşağıda belirtilen esaslara göre denetim, gözetim ve sistem yönetimi uygun görülmektedir.

Buna göre;

A- Denetim Faaliyetleri:

1. Okul/Kurumların Denetim Faaliyetleri:

a) Elli ve daha fazla çalışanı bulunan okul/kurumlarda gıda işletmelerinin denetimleri, okul/kurum işveren/işveren vekili (okul müdürü/müdür yardımcısı) başkanlığında "Okul/Kurum İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulu"ndan iki üye ve okul aile birliği yönetiminden 1 (bir) velinin katılımı ile oluşturulan komisyonca her ay gerçekleştirilir.

b) Elliden az çalışanı bulunan okul/kurumlarda gıda işletmelerinin denetimleri, okul/kurum işveren/işveren vekili (okul müdürü/müdür yardımcısı) başkanlığında "Okul/kurum İş Sağlığı ve Güvenliği Ekibi veya Okul/Kurum Risk Değerlendirme Ekibi"nden iki üye ve okul aile birliği yönetiminden 1 (bir) velinin katılımı ile oluşturulan komisyonca her ay gerçekleştirilir.

c) Denetimlerde yer alan komisyon üyelerinin "Okul/Kurum Gıda İşletmesi Denetimi Eğitimi" almaları sağlanır.

ç) Bakanlığımıza bağlı Okul/kurumlarda gıda işletmelerinin denetimleri, <http://merkezisgb.meb.gov.tr/www/gida-isletmeleri-denetimi/dosya/40> sayfasında yayımlanan "Okul/Kurum Yemekhane, Kantin/Kooperatif, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı Gibi Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimine İlişkin Uygulama Kılavuzu (Denetim Uygulama Kılavuzu)" ve ekinde yer alan formlara uygun olarak gerçekleştirilir.

d) Gıda işletmeleri denetiminde okul/kurum müdürlüklerince gıda güvenilirliği açısından tespit edilen büyük uygunsuzlukların bildirimi, aynı gün içerisinde İl/İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü tarafından İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve İl Sağlık Müdürlüğü/İlçe Toplum Sağlığı Merkezlerine denetim uygulama kılavuzuna uygun olarak yapılır.

e) Okul/Kurum müdürlüklerince küçük uygunsuzluk tespit edilmesi hâlinde, İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü İş Sağlığı ve Güvenliği Bürosu (İlçe İSG Büro)/İl İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimlerine (İl İSGB) 3 (üç) iş günü içinde bildirim yapılır.

2. İlçe Millî Eğitim Müdürlükleri Denetim Faaliyetleri:

a) İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü İSG Bürolarınca, Kaymakamlık Makam Onayı ile "İlçe Gıda İşletmeleri Denetim Ekipleri" kurulur.

b) İlçe Gıda İşletmeleri Denetim Ekipleri, İl Millî Eğitim Müdürlüğü gıda işletmeleri denetim komisyonu havuzunda yer alan bir temsilcinin başkanlığında, İlçe Toplum Sağlığı Merkezi (TSM) ve İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer temsilciden oluşturulur.

c) Denetimler; İlçe İSG Bürosu yöneticisi koordinesinde, ilçe sınırları içerisinde bulunan okul/kurumlarda her eğitim öğretim yılında en az bir defa; insan sağlığı ve gıda güvenilirliği açısından tehlike oluşması ve acil tedbirler gerekmesi durumunda (okul/kurum denetim komisyonunca yapılan denetim ve kontrollerde gıda güvenliği ile ilgili büyük uygunsuzluklar aynı gün, diğer küçük uygunsuzluk bildirimleri ve şikâyetler ise 3 iş günü içinde) ivedilikle yapılır.

ç) Denetimler, Denetim Uygulama Kılavuzu ve ekinde yer alan formlara uygun olarak gerçekleştirilir.

d) İlçe gıda işletmeleri denetim ekiplerince ilgili kılavuza göre denetim, bildirim, uygunsuzluk takip denetimleri gerçekleştirilir. Denetim sonunda düzenlenen raporlar 3 iş günü içerisinde ilçe denetim ekibi başkanı tarafından İlçe İSG Bürolarına teslim edilir.



e) Denetim sürecinde belirlenen uygunsuzlukların ortadan kaldırılmaması hâlinde “Millî Eğitim Bakanlığı Okul Aile Birliği Yönetmeliği”ne göre gıda işletmeleri ile yapılan sözleşmenin fesih süreci ve gıda işletmelerine uygulanacak cezai müeyyideler Okul Müdürlüğü ve İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü tarafından takip edilir.

f) İlçe denetim raporlarının İlçe İSG Bürolarınca Denetim Uygulama Kılavuzu'na uygun olarak İl İSGB'ye, İlçe Toplum Sağlığı Merkezine ve İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne iletilmesi sağlanır.

3. İl Millî Eğitim Müdürlükleri Denetim Faaliyetleri:

a) 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu'na göre büyükşehir olmayan illerde, İl Gıda İşletmeleri Denetim Ekipleri oluşturulur. Büyükşehir olan illerde ise denetimlerin tarafsızlık, gizlilik, tutarlılık, geçerlilik ve sürdürülebilirlik ilkesi içerisinde koordine edilmesi sağlanır.

b) İl Millî Eğitim Müdürlüklerinde gıda işletmelerinin kontrol, denetim, izleme ve değerlendirme faaliyetleri İl İSGB koordinatörü yönetiminde İl Sağlık Hizmetleri sorumlusu tarafından yürütülür.

c) İl İSGB'lerce, İl/İlçe Denetim Ekiplerinde yer alacak ve yeterli sayıda üye bulunan denetim komisyonu üye havuzu oluşturulur.

ç) Gıda işletmeleri denetim komisyonu üyesi havuzunda (öncelikli olarak sağlık hizmetleri alanı öğretmenlerinden, bulunmaması hâlinde biyoloji, sağlık bilgisi, yiyecek-içecek hizmetleri, gıda teknolojisi, kimya/kimya teknolojisi, sınıf veya diğer alan öğretmenlerinden) görev alan personelin “Okul Sağlığı Hizmetlerinde Denetim Komisyonu Üyesi Eğitimi Kursu”nu almaları sağlanır.

d) İl İSGB'lerce oluşturulan denetim komisyonu üye havuzundaki personelin Valilik Onayı alınarak görevlendirmeleri sağlanır. Onaya uygun olarak görevlendirilen personelin bilgilerinin MEBBİS+İSGB Modülü'ne girişleri sağlanır.

e) İl Denetim Ekipleri; gıda işletmeleri denetim komisyonu üye havuzundan bir temsilcinin başkanlığında, İl Sağlık Müdürlüğü ve İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer temsilciden oluşturulur.

f) Büyükşehir olmayan illerde; il mücavir alan sınırları içinde bulunan okul/kurumlarda gıda işletmelerinin denetimleri için İl Denetim Ekiplerince, İlçe Millî Eğitim Müdürlükleri için yukarıda açıklanan denetim faaliyetleri gerçekleştirilir.

g) Denetimler, yolluk ve yevmiye gerektirmeyecek şekilde, İl Millî Eğitim Müdürlüklerince araç tahsis edilerek planlanır; yolluk, yevmiye ve konaklama ihtiyaçları gerekmesi hâlinde ise İlgi (d)'de kayıtlı Kanun doğrultusunda İl Millî Eğitim Müdürlüklerinin ilgili harcama kaleminden karşılanır.

ğ) İl Denetim Raporlarının, İl İSGB'lerce Denetim Uygulama Kılavuzu'na uygun olarak Destek Hizmetleri Genel Müdürlüğü İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimi Daire Başkanlığı ile İl Sağlık Müdürlüğü ve İl Tarım ve Orman Müdürlüğüne iletilmesi sağlanır.

B- Gıda İşletmeleri, Gıda Güvenilirliği-Beslenme ve Hijyen Şartları:

1. Gıda İşletmeleri ile İlgili Genel Hususlar:

a) Bakanlığımıza bağlı resmî ve özel okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren kantin/kooperatif, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili yükümlülüklerini yerine getirmesi,

b) Gıda işletmeleri çalışanlarının mevzuatlarda belirtilen ve yaptıkları işe özgü eğitimleri almalarının sağlanması,

c) Gıda işletmelerinde İlgi (i)'de kayıtlı Yönetmelik'te belirtilen uygun sayıda ilk yardımcı bulundurulması,

ç) Gıda işletmelerinin İlgi (ğ)'de kayıtlı Yönetmelik gereğince gerekli onay/kayıt işlemlerini tamamlamış olması,

d) Gıda işletmelerinin yetkilisi ve çalışanların “Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği Eğitimi”ne katılım sağlamaları,

e) Okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren gıda işletmelerinde çalışanların yaka kartı takması,

f) Gıda işletmelerinin yetkilisi ve çalışanlarının, öğrenciye ve diğer personele karşı nezaket kurallarına uygun davranması, İlgi (ı)'de kayıtlı Yönetmelik'in 22'nci maddesi kapsamında yer alan uygunsuz davranışlar konusunda okul/kurum yönetimlerince gerekli izleme ve değerlendirmelerin



yapılması,

g) Gıda işletmeleri tarafından Tarım ve Orman Bakanlığına ait Alo 174 Gıda Hattı ile ilgili bilgilendirme afişlerinin asılması,

ğ) Gıda işletmelerinde satılan gıdalardan kaynaklı enfeksiyon veya zehirlenmeye maruz kalmış birden çok tüketiciden şikâyet alınması veya kişilerin zehirlendiğine dair rapor bulunması durumunda, ilgili gıda maddesinin satıştan ve tüketimden kaldırılarak okul/kurum yönetimlerince İl Tarım ve Orman Müdürlüklerine ivedilikle bildirim yapılması,

h) Gıda işletmelerinde, yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olabilecek gıdaların tüketimini özendirici her türlü reklam, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. materyallerin kullanılmaması, bu materyallerin öğrencilerin sağlıklı beslenmelerini olumlu yönde etkileyecek nitelikte olmasına özen gösterilmesi ve bu materyallerin kullanımı konusunda okul/kurum yönetiminden izin alınması,

ı) Gıda işletmelerinde öğrenci/kursiyerlerin yemek dağıtımı ve benzeri işlerde görevlendirilmemesi,

i) Gıda işletmelerinin satışını yapacağı ürünlerin ilgili meslek kuruluşunca İlgi (e)'de kayıtlı Kanun'a göre belirlenen tavan fiyatların İlgi (f)'de kayıtlı Kanun gereğince gıda işletmelerinin görünür bir yerinde ilan edilmesi,

j) Gıda işletmelerinin görünür bir yerinde ilan edilen tavan fiyat listesinin okul/kurum yönetimince takip edilerek tavan fiyat üzerinde satışa izin verilmemesi,

k) Okul/kurum yönetimince öğrencilerin, kontrol ve denetimi olmayan işletmelerden (seyyar satıcılar vb.) yiyecek satın almamaları konusunda bilgilendirilmesi ile okul/kurumu etkileyen kontrol ve denetimi olmayan gıda satışı konusunda önleyici gerekli tedbirlerin alınması,

l) Gıda işletmelerinde İlgi (j)'de kayıtlı Yönetmelik'e uygun olarak ilk yardım malzemelerinin eksiksiz bulundurulması,

m) Kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde kayıt dışı personel çalıştırılmaması gerekmektedir.

2. Gıda Güvenilirliği ve Beslenme ile İlgili Hususlar:

a) Bakanlığımıza bağlı resmî ve özel okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren kantin/kooperatif, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde satışı uygun olan/satışı uygun olmayan gıda ve içecekler ile belirlenen kriterleri sağladıklarında satışı uygun olan gıda ve içecekler Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu önerileri doğrultusunda Sağlık Bakanlığınca belirlenir. Belirlenen tüm esaslar <http://merkezisgb.meb.gov.tr/www/gida-isletmeleri-denetimi/dosya/40> sayfasında yayınlanır, gerekli hâllerde güncellenir. Satışa sunulacak tüm gıdaların İlgi (l)'de kayıtlı Yönetmelik'e ve Yönetmelik'e bağlı ikincil mevzuata uygun olması,

b) Kriterleri karşılaması hâlinde satışına izin verilen hazır ambalajlı gıdalarda okul gıdası logosu bulunması, logo bulunmayan gıdaların satışının yapılmaması,

c) Okul, pansiyon ve yurtlara yemek sağlayan gıda işletmeleri, yemek fabrikaları ve okul pansiyon yemekhanelerinde üretilen yemeklerin her çeşidinden alınan yeterli miktarda örneğin hijyenik ve tek kullanımlık kaplarda 72 saat uygun koşullarda (soğukta ya da dondurarak) zorunlu olarak muhafaza edilmesi,

ç) Bakanlığımıza bağlı resmî ve özel okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren kantin/kooperatif, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde satışa sunulacak olan gıdalar ile üretimde kullanılan ham maddeleri üreten gıda işletmelerinin Tarım ve Orman Bakanlığından işletme onay/kayıt numarasının bulunması,

d) Gerekli izinleri alarak kantinde yemekhane hizmeti veren işletmeler hariç kantin/kooperatif, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde çiğ et vb. ürünlerinin hiçbir şekilde bulundurulmaması; hazır veya yarı hazır hâlde işlenmiş et ve et ürünlerinin ise soğuk zincir kırılmadan, uygun şartlarda muhafaza edilmesi,

e) Çiğ olarak servis edilecek olan gıdaların (salata, meyve vb.) bol su ile iyice yıkanarak hazırlanması, hazırlandıktan sonra üzeri Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen işletme kayıt numarası bulunan gıda işletmelerinin ürettiği streç-film gibi ambalaj malzemeleri ile kapatılarak servise kadar buzdolabında muhafaza edilmesi,

f) Servise sunulan gıdaların tüketimi için tercihen tek kullanımlık araç gereçlerin (bardak, tabak, çatal, kaşık vb.) kullanılması,



g) Okul/kurumlarda kantin olarak faaliyet gösteren gıda işletmelerinin, ilgili mevzuatlara uygun olarak gerekli yetki ve izinleri (ruhsat, kayıt, faaliyet değişikliği vb.) almadan yemekhane faaliyeti gerçekleştirmemesi gerekmektedir.

3. Hijyen Şartları ile İlgili Hususlar:

a) Bakanlığımıza bağlı resmî ve özel okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren kantin, yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin İlgi (g) ve (k)'da kayıtlı Yönetmelik şartlarına uygun olması,

b) Gıda işletmelerinde çalışanların İlgi (k)'da kayıtlı Yönetmelik'e uygun olarak Hijyen Eğitimi Sertifikaları olmadan çalıştırılmaması,

c) Gıda işletmelerinde çalışanların İlgi (k)'da kayıtlı Yönetmelik'in 9'uncu maddesinde yer alan "Çalışmaya engel teşkil eden hastalıklar" başlığına göre, sağlık raporu olmadan çalıştırılmaması gerekmektedir.

Bakanlığımız 10.03.2016 tarihli ve 2852893 sayılı "Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi Genelgesi" yürürlükten kaldırılmıştır.

Denetim faaliyetlerinin yukarıda belirtilen esaslara uygun olarak hassasiyetle yürütülmesi, herhangi bir aksaklığa meydan verilmeden yönetilmesi ve izlenmesi, geleceğimizin teminatı çocuklarımızın sağlıklı eğitim ortamlarında yetiştirilmesi, öğrencilerin ve çalışanların sağlığını korumak amacıyla süreçlerin İlgi'de kayıtlı mevzuata uygun olarak herhangi bir aksamaya meydan verilmeden yürütülmesi gerekli görülmektedir.

Bilgilerini ve gereğini rica ederim.

Ziya SELÇUK
Bakan

Dağıtım:
Gereği:
A ve B Planı

Bilgi:
Sağlık Bakanlığı
Tarım ve Orman Bakanlığı

