



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

ÜNİTE 6: SÜT İşLEMEDE VE PEYNİR YAPIMINDA EN İYİ HİJYEN UYGULAMALARI



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

I. İyi üretim uygulamaları

II. Peynir yapma tesislerinde temel hijyen şartları ve standartları

III. İşleme ekipmanının temizlenmesi, sterilize edilmesi ve saklanması için uygun ekipmanın seçimi.



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

I. İYİ ÜRETİM UYGULAMALARI

A. GIDA GÜVENLİĞİ

Güvenli Gıda nedir ?

İnsan sağlığına zararlı madde içermeyen temiz, bozulmamış gıda



Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

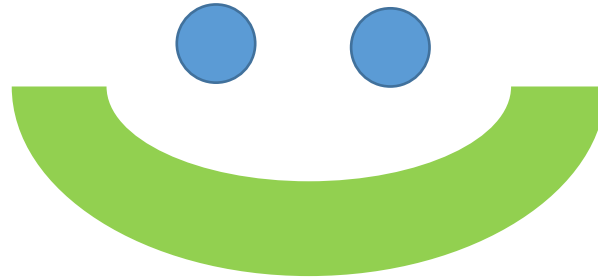
NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

Çiftlikten Sofraya Güvenli Gıda

Gıdaların kirlenmesini ve sağlığa zararlı hale gelmesini önlemek için hammadde alımından (çiğ süt), son ürünün (peynir) tüketimine (servis/satış) kadar geçen tüm aşamalarında temizlik ve hijyen kurallarına dikkat edilmelidir.



Proje Kıbrıs Türk toplumu için AB Yardım Programı tarafından finanse edilmekte, NIRAS IC Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır





Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

GIDALARDAKİ BULAŞI RİSKLERİ

- **Kimyasal**: temizlik ürünleri, cila-boya türü maddeler, zehirli kimyasallar(tarım ilaçları, pestisitler), gıda katkı maddeleri
- **Fiziksel**: gıdaya karışan herhangi yabancı madde --- saç, yara bandı, metal veya cam parçaları, kürdan, tırnak parçaları
- **Biyolojik**: normalde gıdada var olmayan mikroorganizmalar (bakteri, maya ve virüs)



Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**

EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

KİMYASAL RİSKLER

Temizlik ürünleri, cila-boya türü maddeler, zehirli kimyasallar(tarım ilaçları, pestisitler), gıda katkı maddeleri süte veya peynire bulaşması. Bu bulaşın önlenmesi için kimyasalların çiğ süttten ve peynirden uzak tutulması ayrıca kullanılan kimyasalların temiz veya sıcak su ile ortamdan uzaklaştırılması gerekmektedir.





Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

FİZİKSEL RİSKLER

Gıdaya karışan herhangi yabancı madde --- saç, yara bandı, metal veya cam parçaları, kurdan, tırnak parçaları gibi gözle görülebilen maddelerin bulaşmasını önlemek için özellikle süzme işlemine azami dikkat gösterilmelidir.





Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

BİYOLOJİK RİSKLER

Gıdaya dışardan bulaşan mikroorganizmalar (bakteri, maya ve virüs) Bunların bulaşmaması için hijyenik şartlara uyulmalı, mikroorganizmalardan arınmak için uygulanacak sıcaklık ve zaman normlarını iyi ayarlamalıyız.



Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

MİKROORGANİZMALAR

Faydalı

- mayalar
 - ekmek
 - bira
- küf
 - Peynir

Zararlı

- patojen
 - Listeria, salmonella
- bozucu
 - küfler (fındık)
 - maya
 - lactobacilli (süt)



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

GIDALARDA MIKROORGANİZMALARIN ÇOĞALMASINA NEDEN OLAN FAKTÖRLER

- **S**ıcaklık
- **O**ksijen
- **N**em
- **G**ıda (protein, karbonhidrat)
- **A**sitlik derecesi (pH)
- **Z**aman



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

**Su, şeker (laktoz), yağ ve
protein** açısından zengin olan
süt , bakterilerin çoğalması
için gerekli tüm ortam
şartlarını taşır





Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

SICAKLIK

- MIKROORGANİZMALAR **4 °C İLE 60 °C** SICAKLIKLARI ARASINDA KOLAYCA ÜREYEBİLİRLER. OPTİMUM SICAKLIK VÜCUT SICAKLIĞIDIR.

NEM

MIKROORGANİZMALAR NEMLİ ORTAMLARDA VE SU ORANI YÜKSEK GIDALARDA DAHA KOLAY ÜRERLER

GIDA

MIKROORGANİZMALAR ÇOĞALABİLMEK İÇİN PROTEİN VEYA KARBONHİDRAT GİBİ ENERJİ KAYNAKLARINA İHTİYAÇ DUYARLAR

Proje Kıbrıs Türk toplumu için AB Yardım Programı tarafından finanse edilmekte, NIRAS IC Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

ASİTLİK

Süt sağlıklı bir memeden ve sağlıklı bir ortamda çıktığı anda pH 6.66 dır.

AB mevzuatına göre süt sağıldıktan sonra 1 ml de bakteri sayısı 100.000 adet in altında olmalıdır. Sütün içindeki doğal bakteriler sayesinde laktoz parçalanır ve pH düşer, asitlik artar. Asitliğin artması sonucunda süt bozulur ve bu süttten yapılan peynir kaliteli olmaz. Örneğin Hellim de sütün asitliğinin gelişmesi sonucu pişirilme sıcaklığında erime olur ve pişirilemez.

ZAMAN

Süt hemen uygun sıcaklığa soğutulmuyorsa ve/veya pastörize edilmiyorsa ve/veya hemen işlenmiyorsa, zaman içerisinde istenmeyen bakteri çoğalması olmakta ve süt çiğlik vasıflarını kaybetmiş olmaktadır. Bu süttten yapılacak ürün ise kalitesiz olacaktır.

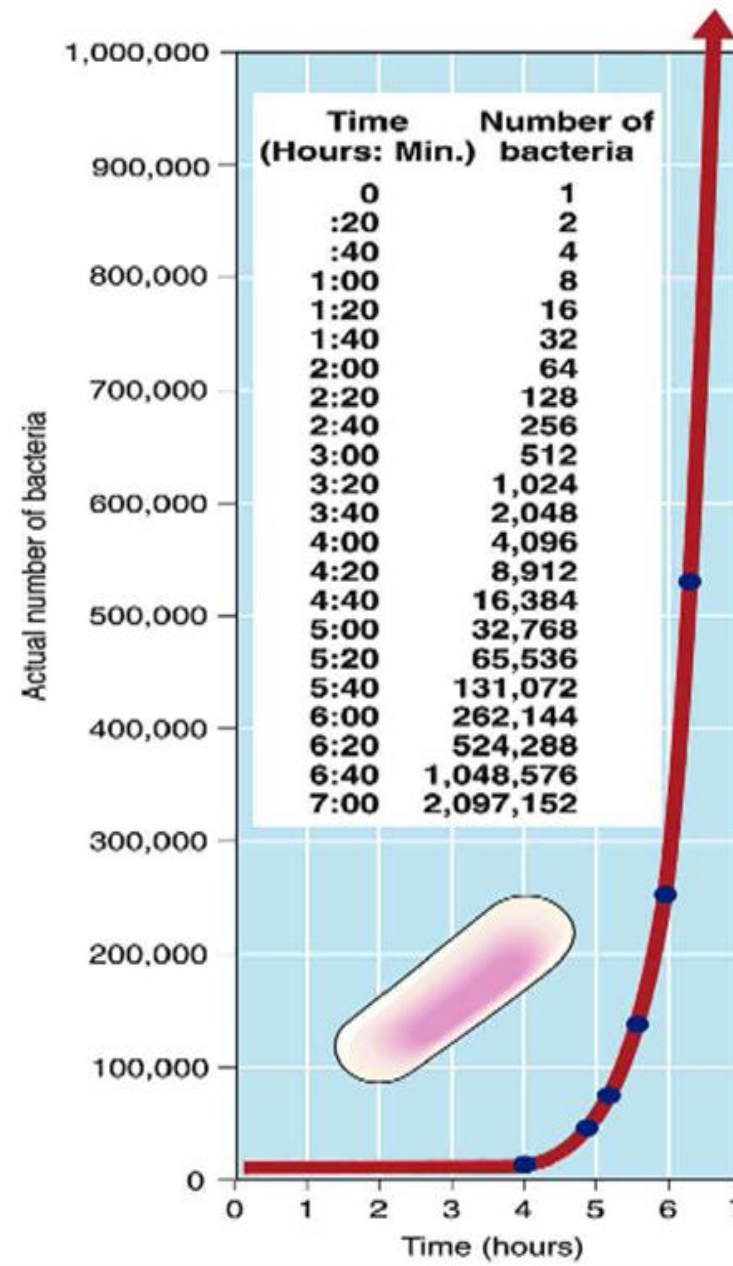


Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

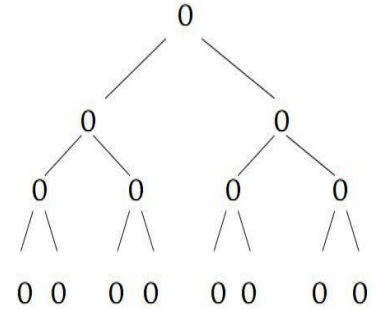
Sıcak Süt neden daha tehlikelidir ?

4-60 C !



NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

BÖLÜNME ŞEMASI



Proje Kıbrıs Türk toplumu için AB Yardım Programı tarafından finanse edilmekte, NIRAS IC Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır



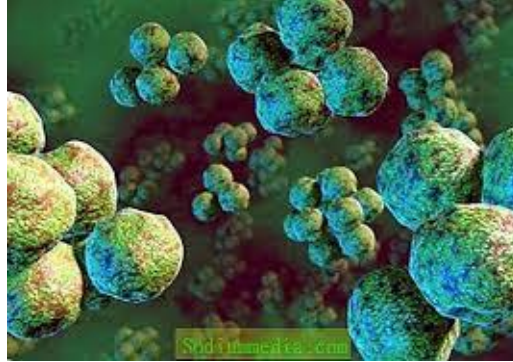
Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

SÜT İşLEME TESİSLERİNDE YAYGIN OLAN BAKTERİLER

- Laktik asit bakterileri
- Mikrokoklar
- Stafilokoklar
- Spor oluşturanlar
- Enterobakteriler





Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

Laktik Asit Bakterileri

- Lactobacillus, Lactococcus, Leuconostoc, Enterococcus, Streptococcus ve Pediococcus cinslerini içine almaktadır
- Starter kültür olarak kullanılırlar
- 30C ve üzeri sıcaklıklarda çoğalırlar
- Laktobasiller, laktozun hızlı bir şekilde laktik asite dönüşmesi için süte yüksek oranda aşılırlar. Bunun sonucu, ortamın pH değerini düşürerek istenmeyen bakterilerin gelişimini baskılar ya da onları öldürürler. Ayrıca, fermente ürünlerde jel oluşumu sağlarlar.



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

Starter kültür aktivitesini olumsuz yönde etkileyen faktörler

- Bakteriyofajlar sütün fermentasyonu sırasında pıhtılaşmayı yavaşlatırlar.
- Sütün doğal inhibitörleri (örneğin laktoperoksidaz sistemi).
- Yüksek somatik hücre sayısı
- Antibiyotik ve temizlik maddesi kalıntıları
- Mikroorganizmalar tarafından üretilen ya da süte dışarıdan ilave edilen hidrojen peroksit.
- Isıl işlem uygulamasının tetiklediği inhibitörler.



Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

İkincil Kültürler

Delikli Peynir	Propioni bacterium freudenreichii subsp. shermaniee
Camembert-Beyaz Küf	Penicillium camembertii, P. caseiocolum, and P. candidum
Roqueforti-Mavi/yeşil küfler	Penicillium roqueforti, Penicillium glaucum
İsli peynir	Maya ve küfler coryneform bacteria ; Brevibacterium linens bazı mikrokok ve Stafilokok türleri.



Proje Kıbrıs Türk toplumu için AB Yardım Programı tarafından finanse edilmekte, NIRAS İC Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

Mikrokoklar

- Düşük sıcaklıklarda çoğalabilirler 7C>
- İnsan doğasında, su, hava toprakta bulunurlar. Bağışıklık sistemi zayıf bireylerde hastalığa sebep olurlar
- Micrococcus luteus ve Micrococcus lylae türleri enfeksiyona sebep olur



Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

Strafilokokus

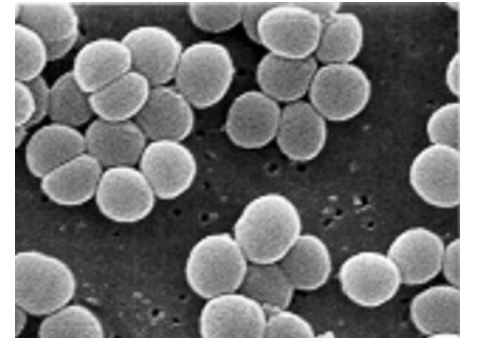
- Toksin üretmeyenler;
- İnsanın doğasında bulunan genelde hastalığa sebep olmayan bir bakteridir. Solunum yollarında ve deride bulunur.
- Bazı çeşitleri insanda sivilce vb. cilt hastalıklarına sebep olur

Toksin üretenler;

Sütün renk tat ve kokusunu değiştirmeden bozulmasına sebep olur.

Toksinler sıcaklığa karşı dayanıklıdırlar.

Bulaş sonrası semptomlar kusma, karın ağrısı, ateş





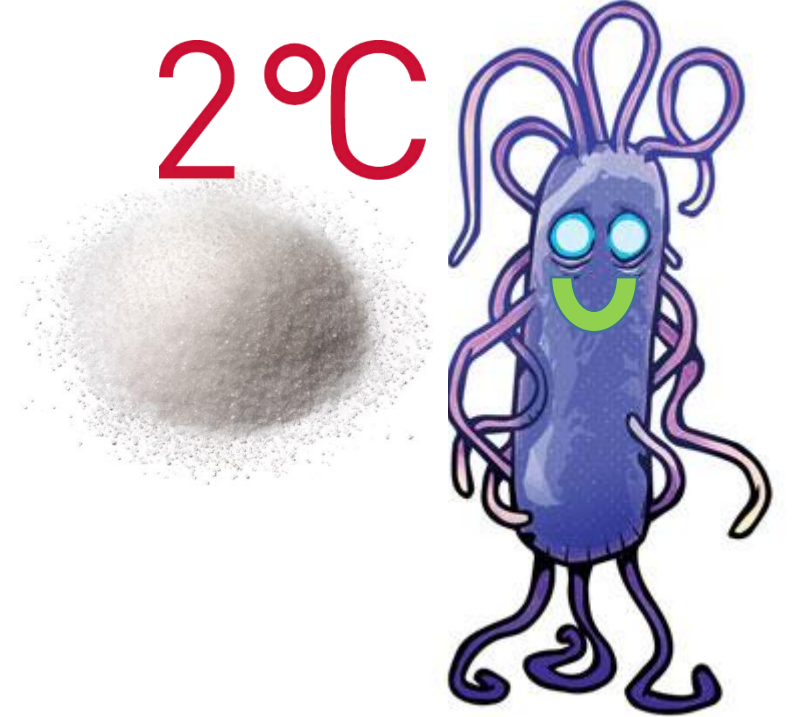
Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

Spor oluşturanlar-Listeria Monocytogenes

- Düşük sıcaklıklarda çoğalabilirler !
- Tuza karşı duyarlı değildirler!
- ✓ Klor bazlı dezenfektanlarla öldürülebilirler
- ✓ 60 C üzeri sıcaklıklarda yok edilebilirler





Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

Spor oluşturanlar-Listeria Monocytogenes

- Toprak, su, dışkı, gübre, silaj ve havalandırmalar dahil tüm ortamlarda bulunabilir.
- Böcekler tarafından taşınabilir.
- Yetersiz kişisel hijyen ve kirli alet ekipman bulaşasına sebep olur.



Proje Kıbrıs Türk toplumu için AB Yardım Programı tarafından finanse edilmekte, NIRAS IC Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

Spor oluşturanlar-Listeria Monocytogenes

- Listerozis hastalığına sebep olurlar
- Hem insanlara hem de ruminantlara bulaşırlar
- Hayvanlarda düşük, mastitise ve beyin iltihabına sebep olurlar
- İnsanlarda ölüm oranı %10 dur !
- Hamile kadınlarda düşük
- Sağlıklı bireylerde baş dönmesi kusma ishal
- Bağışıklık sistemi düşük bireyler menenjitte sebep olur!



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

Koliform

E-coli, *Koli Basili*

- Dışkı kaynaklı
- Yetersiz çiftlik hijyeni ve kişisel hijyeni
- Kirli makine ekipman kullanımı
- Peynirde acılık ve düşük asit asit üretimine sebep olur
- Düşük peynir altı suyu üretimi ve olgunlaştırmada problemler



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

Salmonella

- Vücudunda Salmonella barındıran insan ve hayvanlardan dışkı yoluyla bulaşır.
- Çiftliklerdeki zayıf hijyen koşulları ve yetersiz kişisel hijyen



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

Brusella

- Enfekte olmuş memelerde bulunan bir bakteridir.
- Çiğ süttten bulaşır.
- Peynir üretim sürecini ve son ürün kalitesi etkilemez.
- Çiftçi ve tüketiciler için tehlikeli olup Bruselloz hastağına sebep olur
- Yüksek ateş, terleme, yorgunluk, iştahsızlık, baş ağrısı, sırt ağrısı , eklem ağrısı olabilir. Kilo kaybı, bulantı, kusma, kas ağrısı, ishal/kabızlık görülebilir.



Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

Peynirlerde istenmeyen tadlara sebep olan kontaminantlar:

Malty	<i>S. lactis var maltigenes</i>
Acı	Pseudomonas, Bacillus- Proteolitik
Bozuk-Rancid	Pseudomonas- Lipolitik
Unclean	Koliform
Balık tadı	<i>Pseudomonas</i>
Meyve tadı	<i>Pseudomonas</i>



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

ÇAPRAZ KONTAMİNASYON NEDİR ?

- Gıda zehirlenmelerinin en yaygın nedenlerinden biridir.
- Gıdadan gıdaya, ekipmandan gıdaya ve ya çalışanlardan gıdaya bakterilerin bulaşmasına çapraz kontaminasyon denir.

1-Gıdadan Gıdaya

2. Ekipmandan Gıdaya

3. Çalışanlardan Gıdaya



GIDA ZEHİRLENMESİ NEDİR ?

- İnsanların yedikleri gıdalara bağlı olarak normal sağlık durumlarında oluşan olumsuz etkilene melere genel olarak « Gıda Zehirlenmesi » denir.
- Gıda zehirlenmesinin oluşması için, zehirlenmeye neden olan mikroorganizmaların bir gıdada hastalık meydana getirecek miktarda bulunması gerekir. Başlangıçta gıdada az miktarda bulunan mikroorganizmaların belirli ortam koşullarında hızla çoğalarak hastalık oluşturabilecek seviyeye ulaşabilir.
- Gıda zehirlenmeleri, bir üç gün arasında görülür. Bulantı, kusma, karın ağrısı, baş dönmesi, yüksek ateş belirtileridir. Ölümcül olabilir.



- İKİ VEYA DAHA FAZLA KİŞİNİN AYNI GIDAYI TÜKETMELERİ NETİCESİNDE , AYNI ZEHİRLENME BELİRTİLERİ GÖSTERMELERİ **GIDA ZEHİRLENMESİ SALGINI** OLARAK TANIMLANMAKTADIR.



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

II. PEYNİR YAPMA TESİSLERİNDE TEMEL HİJYEN şARTLARI VE STANDARTLARI

- A. ÜRETİM AKIşI
- B. KİşİSEL HİJYENİ



Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

Üretim Tesisi nasıl kurarım?

1. Üretim izni **VETERİNER DAİRESİ**

2. Soğuk Süt İşlenecekse; **SUTEK**

- Tesis soğuk zincirin korunması açısından uygun mu?
- Süt depoları yeterli mi ?

3. Hellim üretilecekse **SANAYİ ODASI**

- Tesiste üretim izni mevcut mu?
- Tescile uygun üretim yapılıyor mu ?

***Tüm çalışanların Genel Hijyen Eğitimi alması önerilir.**



Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIŞMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

Ürün standartları ve ambalajın önemi

Besin Maddeleri Tüzüğü 2. Bölüm

UHT SÜT

UHT Süt
16.A.E. 628 / 86



Özellikler
17.A.E. 628 / 86

17.A.E. 628 / 86

17.A.E. 628 / 86

18.A.E. 628 / 86

Ambalaj

Etiketleme

2.A.E. 343 / 09

35. U.H.T. yöntemiyle sterilize edilen süt: U.H.T. yöntemiyle sterilize edilen süt, özel düzenlerinde 135 ° - 150 °C'da çok kısa zamanda (2 – 6 saniye) direkt veya indirekt ısıtılarak elde edilen içme sütü olup, homojenize edilmiş, her türlü patojen mikroorganizmadan arındırılmış, oda sıcaklığında bozulmaya karşı dayanıklılık gösteren normal tat ve kıvamdaki süttür.

36. Sterilize sütler aşağıda belirtilen özellikleri taşıyacaktı:

- (1) Sterilize sütler bu tüzükle belirtilen en iyi cins çiğ inek sütlerinden yapılmış olmalıdır.
- (2) Sterilize sütlerde süt yağı miktarı yağlı tipte % 3'den, yarım yağlı tipte % 1.5'den az olmamalı;
- (3) Sterilize sütlerde, yağsız kuru madde miktarı % 8.0'dan az olmamalı;
- (4) Sterilize sütler, metalimsi yanık ve okside olmuş, yahut doğal sayılmayan bir tat ve koku taşımamalı.
- (5) Sterilize sütlerde katkı su bulunmamalı.

37. Sterilize sütler, aromalı ve kakaolu olarak da tüketime verilebilir. Bu durumda bu tüzüğün 29. maddesinin konuya ilişkin hükümleri uygulanır.

38. Sterilize sütler sütün sterilizasyon ve birleşim özelliklerini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen kaplarda piyasaya sürülür. Kapları deforme olmuş, bombaj yapmış, patlamış yada kapağı gevşemiş, çökelti ve benzeri bozulma belirtileri gösteren sterilize sütler piyasaya sunulamazlar.

39. Sterilize sütlerin ambalajları üzerine yapımcı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sütün yağlı veya yarım yağlı olduğu, gün ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri okunabilir bir biçimde belirtilir.

Ancak, uzun ömürlü sütlerin (UHT) son kullanım tarihi imal tarihinden itibaren dört ayı geçmemelidir.

Windows'u Etkin



Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIŞMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

YOĞURT

KISIM VII

Yoğurt ve Ayrar

Tanım

60. Yoğurt, en az 90°C’da ısıtılıp, mayalanma derecesine kadar soğutulmuş sütün, yoğurt mayası katılarak laktik asit mayalanmasına tabi tutulmasıyla elde edilen özel kıvamda bir süt ürünüdür.

Yoğurtlar, yağlı, yarım yağlı veya yağsız inek, koyun, keçi sütlerinden veya bunların karışımından yapılır.

61. Yoğurt yapımında süte %5 – 10 oranında süt tozu da katılabilir. Ancak, kullanılacak süt tozunun erime oranı % 98’den az olmayacak ve bu Tüzük’te öngörülen niteliklere uygun bulunacaktır. Bu tür yoğurtların etiketi üzerine süt tozu karıştırılarak yapıldığının ve süt tozu oranının kırmızı renkte ve görölür biçimde yazılması zorunludur.

62. Yoğurt yapılacak sütler, bu Tüzük’te öngörülen niteliklere uygun olacak ve sütün içine sütün yapısında bulunan doğal maddelerden başka bir madde katılmayacaktır.

Ancak, ambalajında cins ve miktarı belirtilmek koşuluyla Bakanlıkca izin verilmiş lezzet ve koku verici doğal maddeler katılarak aromalı ve meyveli yoğurtlar yapılabilir.

63. Yoğurt mayası, içinde birbirine denk veya çok yakın sayıda Streptococcus termophilus ve Lactobacillus bulgaricus bulunan taze yoğurt veya yoğurt kültürüdür.

Bakanlıktan izin alınmadan başka bir maya veya ferment kullanmak suretiyle yoğurt yapılamaz.

Ambalaj

66. Yoğurtlar, niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek, özellikleri bu Tüzük’te belirtilen cam, karton, paslanmaz çelik, aloksel alüminyum, porselen, emaye, plastik ve benzeri kaplar içerisinde yapıp satılacaktır. Plastik kaplar yoğurt kabı olarak ancak bir kez kullanılabilir.

Yoğurt kaplarının içlerine toz, toprak ve benzeri girmeyecek biçimde, su geçirmez kâğıt, cam, alüminyum veya Tüzük’te özelliği belirtilen sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış ve bir kez kullanılacak bir kapak ile örtülmesi zorunludur.

Etiketleme

67. Yoğurt kaplarının üzerine, yoğurdun yağ durumu, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, yapımca firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi açıkça yazılı bir etiket yapıştırılması ya da yoğurdun üzerini örten kapakta bunların belirtilmesi, ambalajlı satılıyorsa yoğurdun net miktarının yazılması zorunludur. Bu bilgiler kapakta bulunuyorsa, kabın üstünde yapımca firmanın belirtilmesi gerekir.



Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIŞMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

HELLİM

KISIM X

Hellim ve Nor

Hellim Tanımı 2.A.E. 392 / 15

99. Hellim, çiğ ve/veya pastörize koyun-keçi, koyun-keçi-inek sütü karışımlarından veya ayrı ayrı koyun sütü ve keçi sütünün mayalanması ile meydana gelen teleminin preslenip kalıplar halinde kesilmesinden sonra kaynama derecesinde pişirilmesiyle elde edilen Kıbrıs'a özgü katlı bir pevnir çeşididir.

Hellim Türü 2.A.E. 392 / 15

100. Hellim yapıldığı sütün cinsine göre, sadece koyun sütü kullanılarak imal edildiyse 'koyun sütünden imal edilmiştir' veya sadece keçi sütünden imal edildiyse 'keçi sütünden imal edilmiştir' ibareleri ile satılabilir. İnek sütü, koyun sütü ve keçi sütünün iki veya daha fazlasının karışımından da hellim yapılabilir.

Hellimin İçeriği 2.A.E. 392 / 15

101. Hellim kuru maddede en az %43 süt yağı içermelidir. Hellimde tuz miktarı kuru maddede %6'dan fazla olmamalı ve hellim kitlesinde 100 gramdan en az 54 gram kuru madde bulunmalıdır.

Piyasaya Sunum 2.A.E. 392 / 15

102. Hellim, temiz, passız ve insan sağlığına zarar vermeyen malzemeden yapılmış ambalajlarda ve salamura içerisinde veya ayrı ayrı kalıplar halinde poli etilen ve benzeri malzeme içerisinde havasız olarak ambalajlanıp piyasaya sunulur.

Ambalajların üzerinde yapım firmasının adı ve adresi, yapım tarihi, hellimin türü yazılı etiketler bulunmalıdır. Hellim üreten işletmelerin Kıbrıs Türk Sanayi Odası Hellim Denetleme Kurulu'ndan hellim üretim izni almaları zorunludur. Hellimin özellikleri konusunda 'Coğrafi İşaretlerin ve Geleneksel Özellikli Ürün Adlarının Korunması Yasası' kapsamında yapılan hellim/halloumi coğrafi işaret tescili esas alınır.

100/2007



Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

HELLİM TESCİLİ

Bilindiği gibi **Nisan 2021** yılında Hellim/Halloumi Avrupa Birliği nezdinde korunmuş Menş e İsmi Korumalı Ürün ve Korumalı Coğrafi İşaretler (PDO-Protected Designation of Origin) olarak tescil edildi.

Bunun ile ilgili olarak uygulama tüzüğü ile ürünün **Yeş il Hat Tüzüğü** üzerinden ticaretini düzenleyen uygulama kararı da AB resmi gazetesinde yayınlanmıştır.

Bundan sonra Hellim/Halloumi ismini Avrupa Birliği'nde, sadece Kıbrıs coğrafiyasından üretim ve paketleme yapan üreticiler kullanacaktır.

Bu tescil ürünün gerçek üreticilerini koruyan kolektif bir hak olduğundan kırsal kalkınmaya aracılık edecek ve ülke ekonomisine katkı sağlayacaktır. Ayrıca yapılan denetimlerle bu ismin haksız kullanımı engellenecek ayrıca tüketicilerimiz de korunmuş olacaktır.

Ülkemiz ihracatının %36'sını oluşturan Hellimin AB de pazarlanmaya başlanmasından sonra Hellim'in Pazar değeri artacaktır. Hem çiğ süt üreticileri, hem yem üreticileri hem de Hellim üreticileri kazanacaktır.



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

HELLİM TESCİLİ

- **Çiğ koyun-keçi, koyun-keçi-inek sütü** karışımlarından veya ayrı ayrı **koyun ve keçi** sütlerinden yapılmaktadır.

İnek sütü, siyah-alaca (Holstein Freisian ırkı) ineklerden, yağlı kuyruklu

Koyun sütü, Kıbrıs yerli koyunlarından ve bu koyunların çeşitli ıslah programları doğrultusunda Sakız, İvesi ve Ost-friesian ırkları ile melezlenmeleri neticesinde elde edilen dölllerinden

Keçi sütü ise, yerli ırk kıl keçilerinden ve bunların tüm Adaya yayılmış Şam keçileri (Damascus) ile olan melezlerinden elde edilmektedir

***Hellim üretimi ve ihracatı için sütün içeriğinin yanı sıra Gıda Güvenliği standartları uygulanması şarttır.**



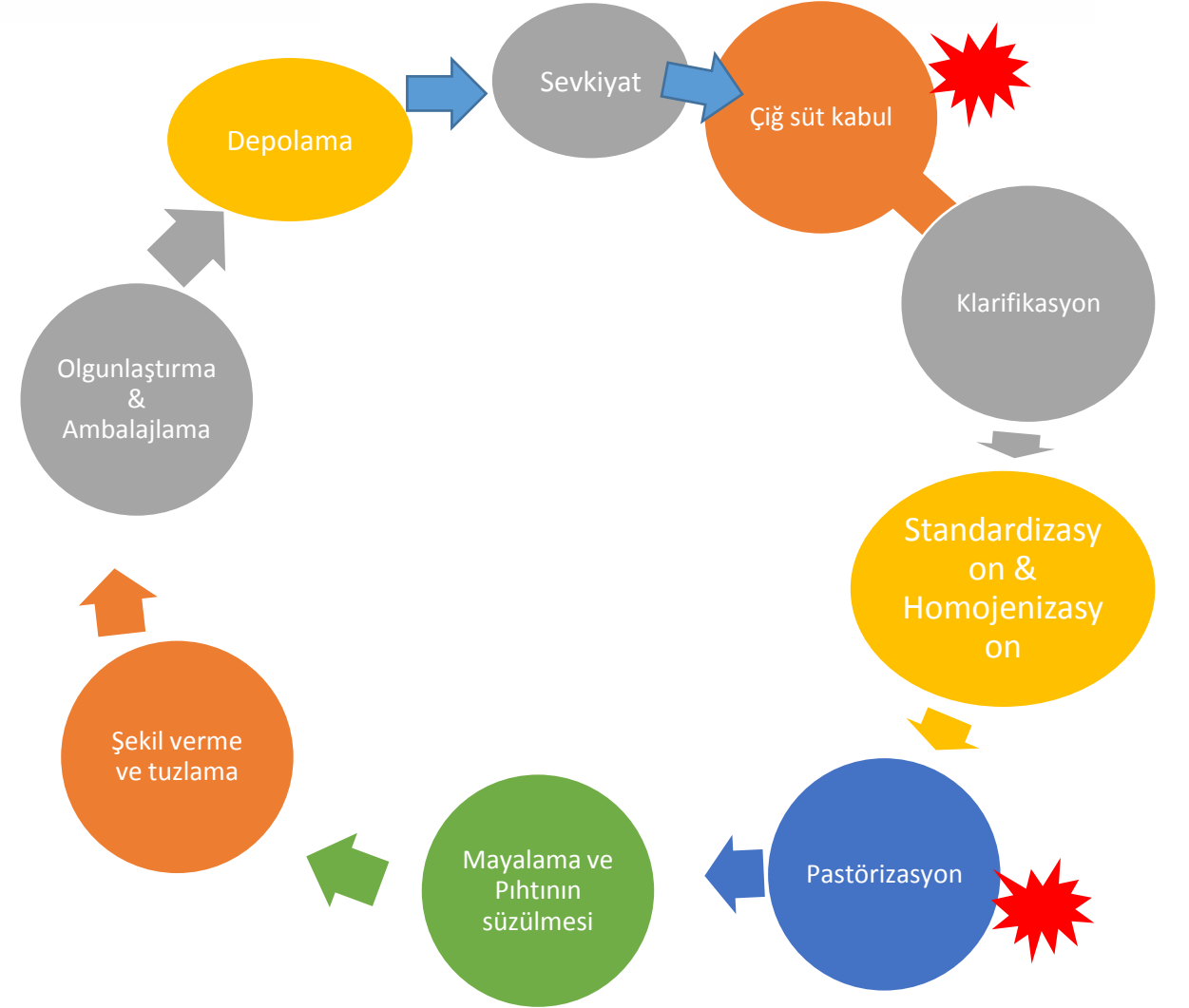
Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

A. ÜRETİM AKIşI

- ÜRETİM TESİşİNİNDE ÇAPRAZ BULAşMAYI ÖNLEYECEK şEKİLDE EKİPMAN DİZİLİM VE BÖLÜM AYRIşTIRMA YAPILMASI





Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIŞMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

Sıcak Süt İşleyen Tesislerde Çiğ Süt Kabul

1. Ph Ölçümü
2. Kaynatarak Pıhtılaştırma Metodu
3. Somatik Hücre Sayımı
4. Antibiyotik testi



Çizelge 3. Keçi, koyun ve inek sütlerinin bazı fizikokimyasal özellikleri (1).

Özellik	Keçi Sütü	Koyun Sütü	İnek Sütü
Yoğunluk	1.029-1.039	1.0347-1.0384	1.0231-1.0398
Viskozite, C_p	2.12	2.86-3.93	2
Yüzey gerilimi (Dyn/cm)	52	44.94-48.7	42.3-52.1
İletkenlik ($\Omega^{-1}cm^{-1}$)	0.0043-0.0139	0.0038	0.0040-0.0055
Refraktif indeks	1.450±0.39	1.3492-1.3497	1.451±0.35
Donma noktası (- °C)	0.540-0.573	0.57	0.53-0.57
Laktik asit (%)	0.14-0.23	0.22-0.25	0.15-0.18
pH	6.5-6.8	6.51-6.85	6.65-6.71





Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIŞMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

Süt İşletmelerinde HACCP Planı

İşlem Basamağı	Tehlike Analizi (B, K, F)	Kontrol Noktası	Kritik Limitler	İzleme Prosedürü	Düzeltilme Prosedürü	HACCP Kayıt	Doğrulama Yönergesi
Çiğ süt kabulü	B: M.o K: Kalıntı (antb. kalıntı)	KKN1	$\leq 7^{\circ}\text{C}$ β -laktam kont	Her tank	Analiz süresince depolama Red	Garanti mektubu	Kalibrasyon
Çiğ süt depolama	B: M.o Çoğalması	KKN2	$\leq 7^{\circ}\text{C}$ ≤ 72 saat	Her tank	Sebeplere inceleme	Sonuç kayıt çizelgesi	Kritik limitlere ulaşıp ulaşılmadığının kontrolü
Pastörizasyon	B: m.o	KKN3	$\geq 72^{\circ}\text{C}$ ≥ 15 dk	Sıcaklık kayıt sistemi ile devamlı	Proses durdurma Yeniden ısıtma	Sıcaklık kayıt inceleme	Teknisyen tarafından kalibrasyon

Proje Kıbrıs Türk toplumu için AB Yardım Programı tarafından finanse edilmekte, NIRAS IC Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır



Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIŞMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

Starter kültürlerin ilavesi	Yavaş asit oluşumunun patojenler dahil diğer bakterilerin üremesine neden olabilmesi	CCP	Asit oluşumunun kontrolü	Bulaşmayı en aza indirmek için güvenilir kaynaklardan starter temininin sağlanması
Enzim ilavesi (rennet) Pıhtının kesilmesi Haşlama (sıcaklık 40 °C civarına yükselir) Peynir altı suyunun ayrılması Cheddaring Genellikle pH: 5.2-5.3 Sıkıştırma ve tuzlama Paketleme olgunlaştırma	Mikrobiyal bulaşma	CCP	Fermantasyonun kontrolü için pH'nın ölçülmesi Uygun temizleme programlarının kullanılması	Ürün ve çevre hijyeninin sağlanması



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

B. KİşİSEL HİJYEN



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

EL HİJYENİ

Hastalıklardan korunmanın en önemli yolu “ellerin doğru bir şekilde yıkanmasıdır”

Eller mümkün olduğu kadar sık yıkanmalıdır.





Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

ADIM ADIM DOĞRU EL YIKAMA



1. ADIM :
Ellerinizin her tarafını su ile ıslatınız.



2. ADIM:
İyice köpürecek kadar sıvı sabun alınız (yaklaşık 3-4 ml)



Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır



3. ADIM:

Ellerinizi, parmak aralarınızı ve ellerinizin arka yüzeyini bileklerinize kadar en az **20 saniye ovalayınız.**



4.ADIM:

Akan su altında ellerinizi bileklerinize kadar durulayınız.



Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır



5.ADIM:

Eğer kullandığınız musluk otomatik değil ise;kapatmak için kağıt havlu veya dirseğinizi kullanınız.



6.ADIM:

Ellerinizi otomatik kurutucu altında veya kağıt havlu ile kurutunuz.



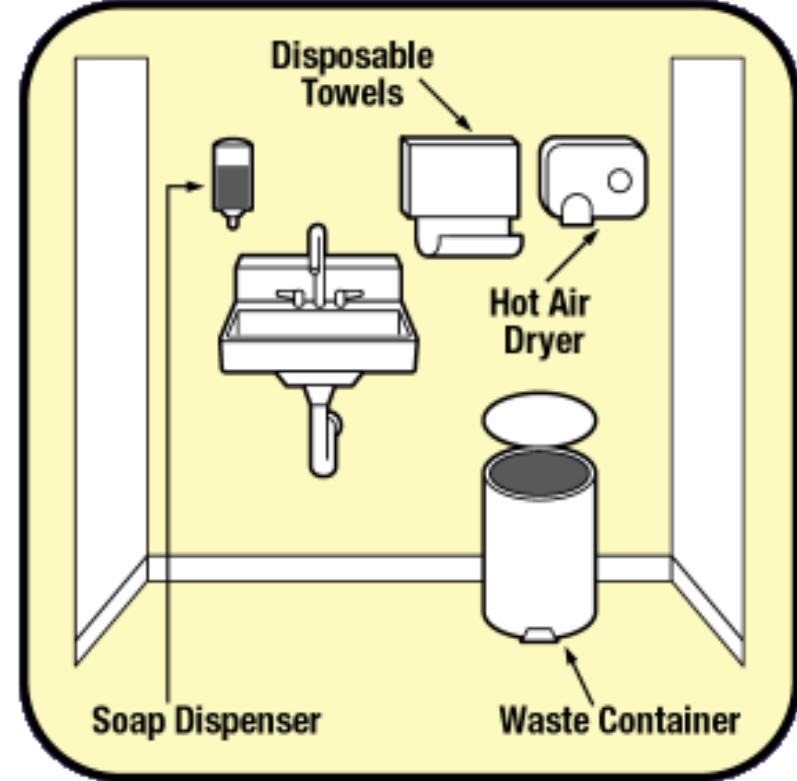
Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

El Yıkama Ünitelerinde Bulunması Gerekenler

- Sıcak ve soğuk su
- Sıvı sabun
- El kurutma cihazı
veya tek kullanımlık havlu
- Çöp kovası





Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

TARIMSAL DANIŞMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

SONRA



TUVALETTEN

**ELLER NE ZAMAN
YIKANMALIDIR?**

**ELLERİNİZİ
MUTLAKA YIKAYINIZ**



**BURNUNUZA, TENASÜL
UZUVLARINIZA
AĞZINIZA VE SAÇINIZA
DOKUNDUKTAN**



**ÇİĞ GIDALARA
DOKUNDUKTAN**



SİGARADAN



**BULAŞIKLARA VE ÇÖPE
DOKUNDUKTAN**



**PARALARA
DOKUNDUKTAN**



SONRA

Proje Kıbrıs Türk toplumu için AB Yardım Programı tarafından finanse edilmekte, NIRAS IC Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır



Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır



Proje Kıbrıs Türk toplumu için AB Yardım Programı tarafından finanse edilmekte, NIRAS IC Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır



Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

DİKKAT! GIDA ÜRETİM ALANI



**BONE
TAK**



**ELDİVEN
GİY**



**GALOş
GİY**



Proje Kıbrıs Türk toplumu için AB Yardım Programı tarafından finanse edilmekte, NIRAS IC Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

III. İşLEME EKİPMANININ TEMİZLENMESİ, STERİLİZE EDİLMESİ VE SAKLANMASI



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

Hijyen, Dezenfeksiyon ve Sanitasyon

Hijyen:

Sağlığa zarar verecek ortamlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınan temizlik önlemlerinin tümü hijyen olarak tanımlanır.



Dezenfeksiyon:

Temizlik aşamasından sonra ortamda bulunan Mikroorganizmaların öldürölmesi yada etkisiz hale getirilmesi işlemidir.

Sanitasyon:

İnsan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaların ortamdan mümkün olduğuunca uzaklaştırılması işlemidir.



Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

TEMİZLİK VE SANİTASYON

- Fiziksel
- Termal
- Kimyasal



-Acid veya Baz içerikli deterjanlarla



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

TEMİZLİK MALZEMELERİ

1. Asit içerikli deterjanlar %1 lik oda sıcaklığında hazırlanmış çözeltilerle 10-20 dk kontak süre sonunda içme suyuyla durulanarak kullanılabilir.
1. Klor bazlı kimyasallar ise yine %1 lik 30-50 C arası çözeltiler hazırlanarak 10-20 dk kontak süre sonunda içme suyuyla durulanarak kullanılabilir.



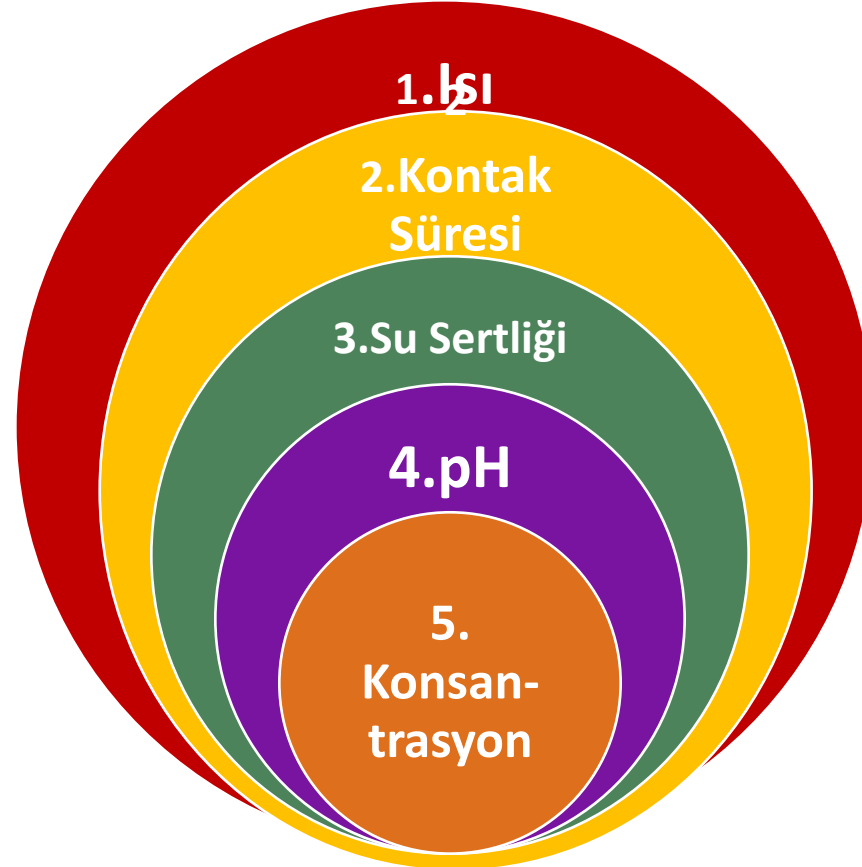


Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

Sanitasyon İşleminde Kullanılan Malzemelerinin Tesirini Etkileyen Faktörler



Proje Kıbrıs Türk toplumu için AB Yardım Programı tarafından finanse edilmekte, NIRAS IC Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

Sanitasyon Aşamaları

- 1.TEMİZLE
- 2.ÖN YIKAMA
- 3.DETERJANLI ÇÖZELTİ İLE TEMİZLİK
- 4.DURULAMA





Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

Sanitasyon Aşamaları

1. Gözle görülür kir ve gıda kalıntılarını ortamdan bez/fırça veya su yardımıyla uzaklaştırmak
2. Deterjanlı suyla yıkama ve durulama
3. Durulama aşamasından sonra ortamın uygun dezenfektan yardımıyla dezenfekte edilmesi

- Kimyasallarla +82 C su ile veya
- Su buharı ile +100 C



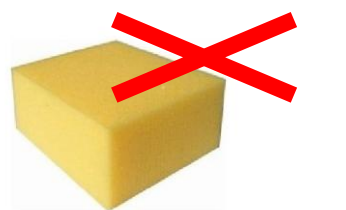
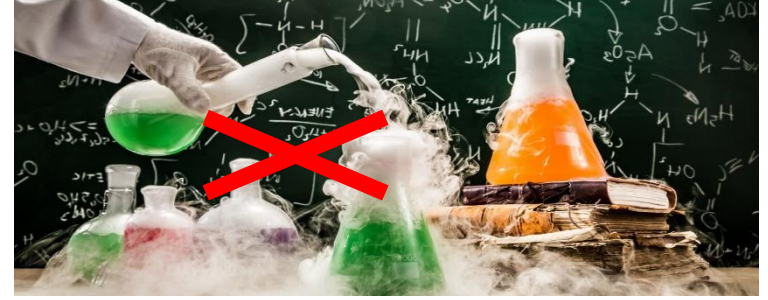
Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

DİKKAT

- Tüm Kimyasallar kullanım talimatlarına uygun kullanılmalıdır.
- Kimyasallar birbiriyle karıştırılmamalıdır.
- Çamaşır suyu benzeri ağartıcı ürünler alüminyum ve çelik yüzeylerde kullanılmamalıdır.
- Ahşap yüzeyler yerine çelik ve plastik yüzey, alet ekipman tercih edilmelidir.
- Sünger yerine temizliği kolay fırçalar kullanılmalıdır.
- Ortamda peynir, son ürün bulunduğu esnada temizlik ve sanitasyon yapılmamalıdır.
- Köpüklü kimyasal kullanımı esnasında özen gösterilmeli uygun makine ve ekipmanla uygun buhar basıncıyla uygulanmalıdır.





Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

- Bez ve kalıplar önce fırçayla fırçalanıp sonra ise deterjanlı suda bekletilip iyice durulandıktan sonra kullanılmalıdır.
- Bezler çamaşır makinesinde 70-90 C sıcaklıkta yıkanmalıdır.
- Klima, nem giderici ve havalandırma filtreleri ayda 1 değıştirilmelidir.





Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

ÜRETİM TESİSİNDE BULUNMASI GEREKEN ASGARİ ŞARTLAR

1. Genel Kurallar

- İşletmenin çevresinde, işletmeyi etkileyecek kirletici unsurlar (toz, koku vb.) olmamalıdır.
- Bahçede ve binaya bitişik şekilde hurdalık ve yığınlar olmamalıdır.
- Bahçede su birikintisi bulunmamalıdır.
- Binaların çevresindeki zemin, beton veya asfalt ile kapanmalıdır.
- Bina duvarlarında sarmaşık, asma gibi bitkiler bulunmamalıdır.
- Üretim Binaları; bulaş riskli olan bölgelerden en az 30 metre uzak olmalıdır.



Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIŞMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

- İşletme girişlerinde hijyen alanı oluşturulmalıdır.
- Tesis içerisinde uygun yerlerde hijyen ve ürün güvenilirliğine yönelik uyarıcı levha bulunmalıdır.





Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

- Ürüne direkt veya dolaylı temas eden sular, içme suyu niteliğinde olmalıdır.
- İşletmenin temiz (örneğın, ürüne işleme) ve kirli (örneğın, ekipman yıkama ve temizleme, WC, çiftlik) bölümleri arasında uygun ayırma yapılmalı ve bu geçiş bölgelerinde iyi hijyen alanları oluşturulmalıdır.
- Depolar; Ham madde, yarı mamul, son ürün, ambalaj malzemeleri, kimyasal madde ve benzeri maddeler için uygun depolama koşulları sağlanmalıdır.
- Üretim alanlarında kullanılan kimyasallar, yetkili bir kişinin kontrolü altında kapalı bir yerde tutulmalıdır.



Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

2. Tüm üretim yüzey, duvar ve zeminlerin kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olması ve etkin bir su drenaj sisteminin bulunması

3. Kapı ve Pencereleer; İşletme giriş kapısı direkt üretim alanına açılmamalıdır. Üretim alanına giriş kapıları otomatik açılır kapanır olmalıdır. Kapı ve pencereler sinek, haşere ve diğeer zararlıların girişini engelleyecek şekilde olmalıdır.



3. Güğüm, tank ve boru gibi kullanılan tüm ekipmanlar paslanmaz çelikten yapılmalıdır.

4. Lavabolar; alet ve ekipman yıkaması ayrı el yıkama ayrı lavabolarda olmalıdır.



Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

6. Etkin bir havalandırma ve ışıklandırma olmalıdır. Pozitif hava basıncı temiz yerlerden kirli yerlere doğru olmalıdır.

Aydınlatma araçlarından düşebilecek yabancı maddelerin gıda maddelerine bulaşması engellenmelidir. Bu konuda gerekli güvenlik önlemleri alınmalı, lambalar koruyucu ya da film ile kaplanmalıdır.



Proje Kıbrıs Türk toplumu için AB Yardım Programı tarafından finanse edilmekte, NIRAS İC Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

ÖZET

- ✓ Güvenilir peynir üretimi tazelik özelliklerini kaybetmemiş (Ph, bakteri sayısı, somatik hücre vb) çiğ süt kabulüyle başlar.
- ✓ İşletmenin yerleşim planı, üretim tesisi, tesiste bulunan alet ekipman, depolar, WC ve bölümler arası geçişler ve mikroorganizmaların üremesini engelleyecek ve çapraz bulamayı önleyecek şekilde olmalıdır.
- ✓ Personel hijyenine azami titizlik gösterilme düzenli aralıklarla hijyen eğitimleri verilmelidir.
- ✓ Peynir üretimine uygun alet ekipman kullanımı ve etkin kimyasal kullanımı ile etkili temizlik ve sanitasyon sağlanmalıdır.
- ✓ Ham madde, üretim, işleme, ambalajlama, depolama, dağıtım, satış ve tüketim aşamalarında izlenebilirlik sağlanmalı ve kayıtlar tutulmalıdır.



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

SINIF ÇALIşMASI

Proje Kıbrıs Türk toplumu için AB Yardım Programı tarafından finanse edilmekte, NIRAS IC Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır



Bu proje Avrupa Birliği
tarafından finanse
edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu
tarafından uygulanmaktadır

KAYNAKLAR

- Kodeks Alimentarius Komisyonu, Gıda Hijyeninin Genel Kuralları, CAC/RCP 1-1969, Rev, 2-2003
- Süt ve Süt Ürünleri için Pratik Hijyen Kuralları, CAC/RCP 57-200
- Hill and Ferrer, Cheese Making Technology e-Book, accessed 10 Jan 2020

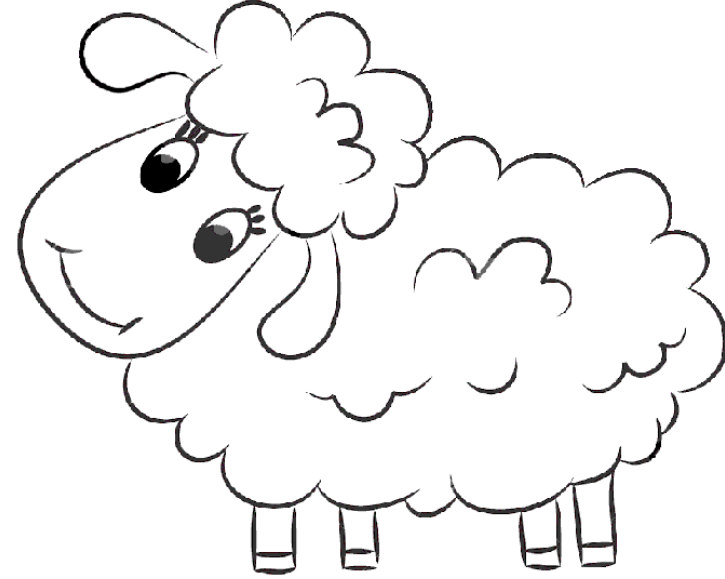


Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir

**TARIMSAL DANIşMANLIK HİZMETLERİNİN
UYGULANMASINA YÖNELİK TEKNİK DESTEK**
EuropeAid/139625/DH/SER/CY

NIRAS
Bu proje Niras Konsorsiyumu tarafından uygulanmaktadır

TEşEKKÜRLER



Şht. Mehmet Vural Ahmet Sokak No 11 Yenişehir Lefkoşa

0392 228 3735 Dahili 126

info@tcc-farm-advisory.eu | www.tcc-farm-advisory.eu



**Tarım ve Kırsal Kalkınma
Danışmanlık Sistemi**