



FOOD
STANDARDS
AGENCY

Başlama


Bir yemek tedarik işi
yürütmek için ilk adımlarınız


Starting up – Your first steps to running a catering business
Turkish

Başlama – Bir yemek tedarik işi yürütmek için ilk adımlarınız

Bu broşür, restoran, kafe veya başka tür bir yemek tedarik işine başlayacak kimselere yöneliktir. Halen mevcut bir işi devralıyor ya da yeni bir iş başlatıyor olabilirsiniz.

Başlangıçta her şeyi doğru yapmak önemlidir. Çünkü bu şekilde işinizi ilerde iyi bir şekilde yürütmeniz çok daha kolay olacaktır. Bu broşürde göz önüne almanız gereken başlıca konular açıklanmaktadır.

Bu broşürdeki bilgilerin çoğu yasal olarak gerekli olanları açıklamaktadır. Yasal olarak gerekli olmayıp ta iyi uygulama olan konular bir kutu içinde açıklanmıştır ve  işareti bulunmaktadır.

Ayrıca size yardımcı olmak üzere bazı tavsiyeler bulunmaktadır. Bunlar da kutularda yer almakta ve  işareti bulunmaktadır.

1

Çalıştığınız yer	2
Gıda işyerlerinin kaydedirilmesi, Lisanslar	3
İşyerleriyle ilgili kurallar	4
Yiyecek hazırlama alanları	5
Gereçler, Atık maddeler	6
Seyyar/geçici işyerleri	6
Sağlık ve güvenlik, Yangına karşı güvenlik	7

2

Gıda güvenliği yönetimi	8
Gıda güvenliği yönetimi işlemleri	9
Personel	9
Satıcılar, İzlenebilirlik	10
Ürünlerin piyasadan çekilmesi ve geri çağırma, Ulaşım	11

3

Gıda hijyeni	12
Temizlik	13
Pişirme	14
Soğutma	15
Çapraz kontaminasyon	17
Kişisel hijyen	18
Hastalıklar	19
Depolama	20
Denetlemeler	21

4

Menülerle ilgili kurallar	22
Fiyatların gösterilmesi	23
VAT Uygulama	23
Yiyecekleri tanımlama	24
Yiyeceklerin etiketlenmesi	25
Alkol satışı	25

5

Evrak işleri ve mali işler	26
İşletme türleri	27
Kendi işinizin sahibi olma	27
VAT için kayıt yaptıırma	28
Kayıt tutma	28
Elemanlarınızın ücretlerini ödeme	29

6

Yasalar	30
---------	----

7

Ne tür yardım alabilirsiniz?	32
Gıda güvenliği yönetimi paketleri	33
Gıda Standartları Kurumu Yayınları	34
Hükümete bağlı Bakanlıkların yayınları	35
Yararlı temas bilgileri	36

Çalıştığınız yer

Gıda işyerlerinin kaydettirilmesi

Yeni bir yemek tedariki işine başlamayı planlıyorsanız, işyerinizi açılıştan en az 28 gün önce belediyenin çevre sağlığı bölümüne kaydettirmeniz gerekir.

Bu, gıda işletmelerinin bir çok türü için geçerlidir. Bunlara evden yürütülen yemek tedarik işleri, tezgah ya da 'van' türü araçlar gibi seyyar veya geçici yerlerde yürütülen işler de dahildir. Nasıl kayıt yaptırılacağı konusunda bilgi almak için belediyenizle temasa geçin. İki veya daha fazla sayıda işyeri kullanıyorsanız, bunların hepsini kaydettirmeniz gerekir.

(Bir köy holü veya bir konferans merkezi gibi), gıda servisi yapılan yerler değişik işletmeler tarafından kullanılıyorsa, bu tür yerlerin bu amaçla kullanılmasına izin veren kişi kayıt yaptırmakla sorumludur.

Ayrıca kendi işinin sahibi olan kişi (self-employed) olarak ve/veya Katma Değer Vergisi (VAT) için de kayıt yaptırmanız gerekebilir (27-29. sayfalara bakın). Bu kayıt işlemleri, gıda işyerlerinizin kaydettirilmesinden farklıdır.

İşyerlerinizde değişiklik yapmak istiyorsanız, bunun için planlama izni almanız gerekebileceğini unutmayın.

Çoğu yerler için işletme bina vergisi (business rates) ödemeniz gerekir. Bu konularla ilgili olarak bilgi almak üzere belediyenizle temasa geçin.

Lisanslar

Aşağıda sayılanları yapmak istiyorsanız lisans almanız gerekir:

- › alkol satmak veya temin etmek
- › 23.00 ile 5.00 saatleri arasında sıcak yiyecekler satmak
- › tiyatro, sinema veya canlı müzik gibi eğlence sağlamak
- › caddelerde tezgahta veya 'van' türü araçlarda yiyecek satmak

İşletmelerin bütün bu lisanslarla ilgili bilgi almak için belediyeleriyle temasa geçmeleri gerekir.

İşyerleriyle ilgili kurallar

İşiniz için bir yer seçeceğinizde şu konulara dikkat etmeniz önemlidir:

- › gerekli yönetmeliklere uygun olmalıdır
- › işinizin amacına uygun olmalıdır
- › yiyecekleri güvenli bir şekilde hazırlayabilmeniz için uygun olmalıdır.

İşyerlerinizi temiz tutmanız ve gerekli tamirleri yaparak iyi durumda bulundurmanız gerekir. İşyerleriniz, kontaminasyona karşı korunma ve özellikle de haşerelerin kontrolü de dahil olmak üzere, iyi gıda hijyeni uygulamalarını mümkün kılmalıdır.



Yeni bir işyeri seçecekseniz veya mevcut işyerinizde değişiklikler yapacaksanız, yerel belediyenizden tavsiye almak iyi olur.

Aşağıdaki kurallar yalnızca yiyecek hazırladığınız alanlar için değil, bütün işyeriniz için geçerlidir.

El yıkama olanakları ve tuvaletler

İşyerinizde personelin ellerini yıkaması için yeterli el yıkama lavabosu olmalıdır. Bu lavabolarda akan sıcak ve soğuk su ve elleri hijyenik bir şekilde temizlemek ve kurulamak için malzeme bulunmalıdır.

Gerekli olduğu durumda yiyecekleri yıkamak ve gereçleri temizlemek için ayrı lavabolar olmalıdır – 5-6. sayfalara bakın.

Yeteri kadar tuvalet te bulunmalı ve bunlar yiyecek hazırlanan alanlara doğrudan açılmamalıdır.

Üst değiştirme olanakları

Gerekli olduğu durumda elemanlarınızın giysilerini değiştirebilmeleri için yeterli olanakları sağlamanız gerekir.

Diğer gereklilikler

İşyerinizde ayrıca yeterli havalandırma, ışıklandırma ve drenaj sistemi de bulunmalıdır.

Yiyecek hazırlama alanları

Aşağıdaki kurallar yiyecek hazırlanan odalar için geçerlidir.

Tabanlar ve duvarlar

Tabanlar ve duvarlar 'iyi durumda' olmalıdır. Bunlar kolay temizlenebilir ve (gerekli olduğu durumda) dezenfekte edilebilir durumda olmalıdır.

Pratikte bu, tabanların ve duvarların pürüzsüz, dayanıklı, yıkanabilir ve iyi durumda olması anlamına gelir.

Tavanlar

Tavanlar pislik birikmesini önleyecek ve buğulanmayı, küflenmeyi ve parçaların düşmesini azaltacak şekilde yapılmalı ve son şekli verilmelidir.

Pratikte bu, tavanların iyi durumda, pürüzsüz ve kolay temizlenebilir olması ve kalkmış boya veya sıva bulunmaması anlamına gelir.

Pencereler

Pencereler ve diğer açılabilen yerler pisliğin birikmesini önleyecek şekilde yapılmalıdır. Pencerelere ve (kapılar gibi) dışarıya açılan diğer yerlere gerekli olduğu durumda haşereleyici önleyici, temizlik için kolayca çıkarılabilen panolar takılmalıdır.

Kapılar

Kapılar kolay temizlenebilir ve gerekli olduğu durumda dezenfekte edilebilir olmalıdır.

Yüzeyler

Yiyeceklerle çalışılan alanlarda, özellikle de yiyeceklerin temas ettiği yüzeyler (gereçlerin yüzeyleri de dahil) iyi durumda tutulmalı ve temizlenmesi ve gerekli olduğu durumda dezenfekte edilmesi kolay olmalıdır.

Gereçlerin temizlenmesi için olanaklar

İşyerinizde kullanılan kapları ve gereçleri gerekli olduğu durumda temizlemek, dezenfekte etmek ve depolamak için yeterli olanaklar bulunmalıdır. Buralarda yeterli sıcak ve soğuk su bulunmalıdır.

Yiyeceklerin yıkanması için olanaklar

Gerekli olduğu durumda yiyecekleri yıkamak için yeterli olanaklar bulunmalıdır. Yiyeceklerin yıkandığı her lavaboda (veya bu iş için kullanılan diğer yerlerde) yeteri kadar sıcak ve soğuk su bulunmalıdır. Su içilebilecek kalitede olmalıdır. Bu yerler temiz tutulmalı ve gerekli olduğu durumda dezenfekte edilmelidir.

Gereçler

Yiyeceklerin temas ettiği bütün cisimlerin, eşyaların ve gereçlerin:

- › temiz tutulabilecek ve gerekli olduğu durumda dezenfekte edilebilecek şekilde iyi durumda tutulması ve tamirlerinin yapılması gerekir
- › kontaminasyon tehlikesini önlemek için yeterli aralıklarla etkili bir şekilde temizlenmesi ve gerekli olduğu durumda dezenfekte edilmesi gerekir.

Atık maddeler

Yiyeceklerin bulunduğu odalarda yiyecek atıklarının ve diğer çöplerin birikmesini önlemek için bunları mümkün olduğunca çabuk bir şekilde çıkarmanız gerekir.

Yiyecek atıklarını ve diğer çöpleri depolamak ve atmak için yeterli olanaklara sahip olmanız gerekir.



Bunlar işletmeniz için geçerli kurallardan bazılarıdır. Gıda Standartları Kurumu (Food Standards Agency – FSA) tarafından çıkarılan ‘Food hygiene – a guide for businesses’ (Gıda hijyeni – işletmeler için kılavuz) adlı broşüre bakın – nasıl sipariş verebileceğiniz konusunda 34. sayfaya bakın.

Seyyar/geçici işyerleri

Seyyar ya da geçici bir işyerinden gıda işi yürütüyorsanız, diğer gıda işletmeleri için geçerli olan hijyen kurallarına uymanız gerekir. Ancak alan sınırlı olduğundan, işyerleri için yasal gereklilikler biraz daha farklıdır ve daha çok esneklik söz konusudur.

Daha fazla bilgi için Gıda Standartları Kurumu tarafından çıkarılan ‘Food hygiene – a guide for businesses’ (Gıda hijyeni – işletmeler için kılavuz) adlı broşüre bakın (nasıl sipariş verebileceğiniz konusunda 34. sayfaya bakın). Seyyar ve/veya geçici işyerlerine, çadırlar, tezgahlar ve ‘van’ türü araçlar da dahildir.

Çalıştığınız
yer

Gıda hijyeni yönetmeliklerinin sizin için nasıl geçerli olduğu konusunda daha fazla bilgi için belediyenize bağlı çevre sağlığı bölümüyle temasa geçin.

Seyyar ve/veya geçici yerlerin de kaydedilmeleri gerektiğini unutmayın – 3. sayfadaki Gıda işyerlerinin kaydedilmesi bölümüne bakın.

Sağlık ve güvenlik

Çalışmalarınızı, elemanlarınızın ve yaptığınız işten etkilenebilecek diğer kişilerin sağlık ve güvenliğini koruyacak şekilde yürütmeniz gerekir. Beş veya daha fazla sayıda elemanın varsa, sağlık ve güvenlikle ilgili düzenlemelerinizi açıklayan yazılı bir sağlık ve güvenlik politikanız bulunmalıdır.

Daha fazla bilgi için 'Business Link' tarafından çıkarılan 'Health and Safety: a no-nonsense summary of Government rules and regulations' (Sağlık ve Güvenlik: Hükümet'in kuralları ve yönetmeliklerinin ciddi bir özeti) adlı broşüre bakın (sipariş verme konusunda 35. sayfaya bakın) ya da Sağlık ve Güvenlik Kurumu (Health and Safety Executive) ile temasa geçin (36. sayfaya bakın).

Yangına karşı güvenlik

İşyerinizde yangın riski konusunda bir değerlendirme yapmanız ve sizi, elemanlarınızı ve müşterilerinizi korumaya yardımcı olacak yangınla ilgili güvenlik önlemlerini almanız gerekir. Almanız gereken önlemlerin türü, işyerinizin büyüklüğü gibi çeşitli etmenlere bağlıdır. Tavsiye almak için yerel itfaiye idaresiyle temasa geçin.



İşyerinizde değişiklikler yapmayı planlıyorsanız, işe başlamadan önce yangına karşı güvenlik konusunda tavsiye almak iyi olur.

Daha fazla bilgi için 'Fire safety: An employer's guide' (Yangına karşı güvenlik: İşveren için kılavuz) adlı broşüre bakın. Bu broşürü, internette www.archive.officialdocuments.co.uk/document/fire/index.htm adresinde görebilir veya £9.95 karşılığında HSE Yayınları'na (HSE Books) sipariş verebilirsiniz (ayrıntılı bilgi için 35. sayfaya bakın).

GIDA
GÜVENLİĞİ
YÖNETİMİ

Gıda güvenliği yönetimi, yiyeceklerin yemek için güvenli olmalarını garantilemek üzere işletmenizde üretimlerini yönetmek için yaptıklarınızla ilgilidir.

Gıda güvenliği yönetimi işlemleri

‘Gıda güvenliği yönetimi işlemlerine’ sahip olmanız ve işlemlerinizle ilgili güncellenen kayıtlar tutmanız gerekir. Ürettiğiniz yiyeceklerin türünü veya çalışma biçiminizi değiştirirseniz, bu işlemleri gözden geçirmeniz gerekir.

Bu işlemlere sahip olmanıza yardımcı olacak, Gıda Standartları Kurumu tarafından çıkarılmış paketler bulunmaktadır – daha fazla bilgi için 33. sayfaya bakın. Ayrıca belediyenize bağlı çevre sağlığı bölümünden de tavsiye alabilirsiniz.

Personel

Yiyeceklerle çalışan bütün elemanların, yaptıkları işe uygun bir şekilde, gıda hijyeni konusunda gözlemlenmesine ve talimatlar verilmesine ve/veya eğitim görmesine dikkat etmeniz gerekir.

İşletmenizın gıda güvenliği yönetimi işlemlerini geliştirmekten ve sürdürmekten sorumlu kişi (veya kişilerin), bunu yapabilmek için yeterli eğitim görmüş olmaları gerekir. Yasal olarak resmi kurslara katılmak veya bir vasıf sahibi olmak gerekli değildir. Ancak işletmelerin çoğu elemanlarının bunu yapmasını isteyebilirler. Gerekli beceriler, çalışırken eğitim görmek, kendi kendini eğitmek veya daha önceden ilgili deneyime sahip olmak gibi başka şekillerde de edinilebilir. Gıda Standartları Kurumu tarafından çıkarılan paketler ve endüstrinin iyi hijyen uygulamaları rehberleri de kendinizi ve elemanlarınızı eğitmek üzere yardımcı olabilir. Ayrıntılı bilgi için 33. sayfaya bakın.



Bir eleman aldığınızda, işe başlamadan önce gıda hijyeniyle ilgili başlıca konuları anlamalarına dikkat etmeniz gerekir. 12-21. sayfalardaki Gıda hijyeni bölümüne bakın.



Sizin ya da elemanlarınızın gördüğü eğitim konusunda kayıt tutmak iyi olur. Bu şekilde, uygulama görevlileri işyerinizi ziyaret ettiğinde bunları kendilerine gösterebilirsiniz.

Satıcılar



Mal aldığınız satıcıların seçimi önemlidir. Çünkü bunların güvenilir olması ve sattıkları yiyeceklerin güvenlik ve kalitesi işinizi etkileyebilir. Satın aldığınız ürünlerin güvenli bir şekilde depolanmış, işlenmiş ve işlem görmüş olması özellikle önemlidir.

Yiyecekleri teslim aldığınızda:

- › soğutulmuş ve dondurulmuş yiyeceklerin yeterince soğuk olmasına
- › paketlerin hasarlı olmamasına
- › sipariş verdiğiniz şeyler olmasına dikkat edin

Teslim edilen malzemenin güvenliği konusunda herhangi bir kaygınız varsa, mümkünse kabul etmeyin ve satıcınızla hemen temasa geçin.

İzlenebilirlik

Yiyecek veya herhangi bir yiyecek malzemesi satın aldığınız bütün satıcılarla ilgili yazılı kayıtlar tutmanız gerekir. Bu kayıtlarda satıcının adı ve adresi, ürünlerin türü ve miktarı ve teslim aldığınız tarihler yer almalıdır. Ayrıca parti numarasını (batch number) veya son kullanma ('use by' veya 'best before') tarihini de kaydetmek isteyebilirsiniz. Bu bilgiler genellikle faturada bulunur. Ancak dikkat etmeniz gerekir.

Mağazalar veya 'cash-and-carry' denilen toptancılar da dahil olmak üzere bütün satıcılardan satın aldığınız yiyecek ürünleriyle ilgili bütün faturaları ve makbuzları saklamanız gerekir. Bunun nedeni, güvenlikle ilgili bir sorun olduğunda yiyeceklerle ilgili bilgilerin sizin tarafınızdan ya da uygulama görevlisi tarafından kontrol edilmesini sağlamaktır. Raf ömrü uzun olan yiyeceklerle ilgili kayıtları daha uzun süre tutmanız gerekeceğini akıldan çıkarmayın.

Başka bir işletmeye yiyecek tedarik ediyorsanız aynı bilgileri içeren kayıtları sizin de tutmanız gerekir. Bütün kayıtları, bir uygulama görevlisi tarafından istendiği takdirde hemen bulabileceğiniz bir şekilde tutmaya dikkat edin.

Ürünlerin piyasadan çekilmesi ve geri çağırma

Başka bir işletmeye yiyecek sattıysanız ve sağlığa zararlı olduğunu ya da insanların yemesi için uygun olmadığını düşünüyorsanız, bunların piyasadan çekilmesi için düzenleme yapmanız gerekir. Bu, tüketicilerden söz konusu ürünleri geri vermelerini veya atmalarını istemek anlamına gelir. Bu konuda belediyenizden tavsiye alabilirsiniz. Herhangi bir ürünü piyasadan çeker veya geri çağırırsanız ya da işyerinizde sağlığa zararlı yiyecek bulunduruyorsanız, gecikmeden belediyenizin çevre sağlığı servisine bildirmeniz gerekir.

Ulaşım

Yiyecekleri, örneğin işyerinizden başka bir yere ya da toptancıdan işyerinize taşıırken, pislik veya bakteri gibi şeylerden kontamine olmasını önlemeniz gerekir.

Şu konulara dikkat etmeniz özellikle önemlidir:

- › yiyecekler kontaminasyonu önleyecek paketlerde veya kaplarda taşınmalıdır
- › soğutulmuş veya donmuş yiyecekler doğru ısıda tutulmalıdır (bazı işletmeler soğutma torbaları ve kutuları ya da soğutmalı araçlar kullanırlar)
- › çiğ ve yenmeye hazır yiyecekler birbirlerinden ayrı tutulmalıdır. Yiyecek taşımakta kullanılan araçlar temiz ve iyi durumda olmalıdır.

Gıda hijyeni



Servis yaptığınız yiyeceklerin yenmek için güvenli olduğundan emin olmak açısından gıda hijyeni konusu önemlidir. Ayrıca bu işiniz açısından da iyidir. Çünkü gıda hijyeni sayesinde gıda zehirlenmesi önlenir ve müşterilerinizin gözünde itibarınız korunmuş olur.

Bir yemek işi kurarken bu, baştan itibaren gıda hijyenine dikkat etmenize yardımcı olacak yollar belirlemeniz için iyi bir fırsat oluşturur.

Gıda sağlığıyla ilgili olarak hatırlamanız gereken dört ana nokta vardır:

- › Temizlik
- › Pişirme
- › Soğutma
- › Çapraz kontaminasyon

Bu dört noktaya dikkat etmeniz, gıda güvenliğiyle ilgili olarak en sık görülen sorunları önlemenize yardımcı olabilir. Aşağıdaki bölümlerde bunların her birini nasıl kullanabileceğiniz açıklanmaktadır.



Temizlik

Etkili bir temizlik sayesinde ellerdeki, gereçlerdeki ve yüzeylerdeki bakterilerden kurtulunur. Bu, bakterilerin yiyeceklerle geçmesinin önüne geçilmesine yardımcı olur. Aşağıda sayılanlara dikkat etmeniz gerekir.

- › Bütün elemanlarınızın yiyeceklerle çalışmadan önce ellerini iyice yıkayıp kurulumalarına dikkat edin.
- › Yapılan değişik işler arasında, özellikle de çiğ yiyeceklerle çalıştıktan sonra, yiyeceklerin bulunduğu alanları ve gereçleri temizleyin.
- › İş yaparken bir yandan da temizlik yapın. Yiyecek dökülecek olursa hemen temizleyin ve daha sonra da yüzeyi iyice temizleyin.
- › Yapılan iş için uygun olan temizlik malzemesi kullanın ve imalatçıların talimatlarına uyun.
- › Yiyecek artıklarının birikmesine izin vermeyin.



Bir temizlik programı, yüzeylerin ve gereçlerin gerektiği zaman temizlenmesinden emin olmanın iyi bir yoludur. Bu şekilde aynı zamanda temizlik ürünlerinin telef olması ve yanlış bir şekilde kullanılması da önlenebilir.

Nelerin her gün ya da günde bir defadan fazla ve nelerin daha az aralıklarla temizlenmesi gerektiğini belirleyin. Programınızda şunlar yer almalıdır:

- › temizlenmesi gereken şeyler
- › temizliğin ne kadar sık yapılması gerektiği
- › temizliğin nasıl yapılması gerektiği

Aşağıdakileri kapsayan temizlik talimatının bulunması da iyi olur:

- › kullanılması gereken temizlik ürünleri
- › (İmalatçının talimatlarına uygun olarak) ne kadar suyla karıştırılması ve yüzeylerle ne kadar süre temas halinde kalması gerektiği de dahil olmak üzere bu ürünlerin nasıl kullanılacağı.
- › ürünlerin (yiyeceklerin bulunduğu alanlardan uzak özel bir yerde) nasıl muhafaza edilmesi gerektiği.

Temel temizliğin yapılmaması, gıda işyerleriyle ilgili dava açılmasının en yaygın nedenlerinden birisidir.



Pişirme

Yiyeceklerin iyice pişirilmesi, içlerindeki zararlı bakterileri öldürür. Bu nedenle yiyeceklerin düzgün bir şekilde pişirilmesi son derece önemlidir. Yeterince pişirilmemiş yiyecekler gıda zehirlenmesine yol açabilir.

Yiyecekleri pişirirken veya yeniden ısıtırken her tarafının iyice sıcak olmasına dikkat edin. (Iskoçya'da yeniden ısıtılan yiyeceklerin en azından 82°C'ye kadar ısıtılması yasal bir gerekliliktir).

(Tavuk gibi) kümes hayvanlarını, domuz etini, 'rolled joints' denen büyük parça etleri ve örneğin hamburger ve sosis gibi kıymadan yapılmış ürünleri iyice pişirmek özellikle önemlidir. Çünkü bu tür etlerin orta kısımlarında bakteriler olabilir. Bu bakterilerin öldürülmesi için bunları düzgün bir şekilde pişirmek önemlidir.

Bu nedenle bu tür etlerin pembe renkliyen veya az pişmiş şekilde servis yapılmaması ve her tarafının iyice sıcak olması gerekir.

(Bifttek gibi) büyük parça olarak kesilen etler veya büyük parça inek veya kuzu etleri, müşterinin arzusuna bağlı olarak pembe/az pişmiş olarak servis yapılabilir.

Yiyeceklerin sıcak tutulması

Pişmiş yiyecekleri sıcak tutarken bunların 63°C veya üstünde tutulmasına dikkat etmeniz gerekir. Bu yasal bir gerekliliktir.

Yiyecekler servis yapılırken ya da sergilenirken, en fazla iki saat süreyle 63°C'nin altında kalabilirler. Ancak bunu yalnızca bir kez yapabilirsiniz. Daha sonra bu yiyecekleri atmanız ya da en kısa zamanda soğutup, kullanılıncaya kadar soğuk tutmanız gerekir.

İskoçya'da da işletmelerin sıcak yiyecekleri 63°C veya üstünde tutmaları gerekir. Ancak yönetmeliklerde servis yapılırken ya da sergilenirken yiyeceklerin bu ısının altında ne kadar süre tutulabileceği konusunda bir zaman verilmemiştir. (Ancak bu sürenin mümkün olduğunca kısa olması gerekir).



Belli bir yemeği kendi fırınıızda pişirirken gereken süre ve ısıyı belirlerseniz, bu yemeği ilerde pişirirken aynı ayarları ve süreyi kullanabilirsiniz.

Ancak fırınların ve diğer gereçlerin farklı olabileceğini ve arızalanabileceklerini unutmayın. Bu nedenle, bu ayarların bu yemekleri pişirmek için doğru olup olmadığını düzenli aralıklarla kontrol etmeniz gerekir.



Soğutma

Yiyecekleri düzgün bir şekilde soğutmak, bakterilerin büyümesini önlemeye yardımcı olur. Üzerinde 'Son kullanma tarihi' (use by date) bulunan yiyecekler ve hazır salatalar ve tatlılar türü diğer yenmeye hazır yiyecekler gibi yiyeceklerin güvenli kalabilmesi için soğuk tutulmaları gerekir.

Bu tür yiyeceklerin oda sıcaklığında ortalıkta bırakılmamaları çok önemlidir. Bu yüzden aşağıdaki konulara dikkat etmeniz gerekir:

- › Soğuk yiyecekleri teslim aldığınızda yeterince soğuk olmalarına dikkat edin.
- › Soğutulması gereken yiyecekleri hemen buzdolabına koyun.
- › Pişmiş yiyecekleri en kısa zamanda soğutup buzdolabına koyun.
- › Hazırlık sırasında, soğutulmuş yiyecekleri buzdolabının dışında olması en kısa süreyle tutun.
- › Yeterince soğuk olmaları için buzdolabınızı ve sergileme ünitelerinizi düzenli aralıklarla kontrol edin.

Yiyeceklerin soğuk tutulması

Soğuk yiyeceklerin 8°C veya daha düşük ısıda tutulması gerekir. Bu, İngiltere, Galler ve Kuzey İrlanda'da geçerli yasal bir gerekliliktir.

Pratikte yiyeceklerin yeterince soğuk olmasından emin olmak için, buzdolabınızın 5°C'ye ayarlanması önerilmektedir.

Buzdolabınızın ve varsa sergileme ünitelerinin yeterince soğuk olduğundan emin olmak için düzenli olarak kontrol edin.

Soğuk yiyecekler servis yapılırken veya sergilenirken, en fazla dört saate kadar 8°C'nin üstünde tutulabilirler. Bunu yalnızca bir kez yapmanız gerekir. Bu süre sonunda artan yiyecek varsa bunları atmanız veya kullanılıncaya kadar 8°C veya daha düşük ısıda soğuk tutmanız gerekir. Yiyecekleri kullanılıncaya kadar güvenli ısıda tutmayı unutmayın.

İskoçya'da yönetmeliklerde soğuk yiyecekler için belirli bir ısı belirlenmemiştir. Ancak soğutulması gereken yiyeceklerin buzdolabında veya başka soğutma gereçlerinde tutulmaları gerekir. İskoçya'da yönetmeliklerde servis yapılırken ya da sergilenirken yiyeceklerin ne kadar süre buzdolabının dışında tutulabileceği konusunda bir zaman verilmemiştir. (Ancak bunun mümkün olduğunca kısa olması gerekir).



Çapraz kontaminasyon

Bakteriler, yiyeceklerden, yüzeylerden veya gereçlerden birbirlerine geçtiğinde çapraz kontaminasyon oluşur. Çiğ yiyecekler, yenmeye hazır yiyeceklere, gereçlere veya yüzeylere dokunduğunda (ya da akıntı söz konusu olduğunda) çapraz kontaminasyon oluşması olasılığı en yüksektir. Bu nedenle, buzdolabında bulunan etten, bir pastanın üstüne akıntı olursa, bakteriler etten pastaya geçer.

Bir doğrama tahtası üstünde çiğ tavuk eti keserseniz, bakteriler tavuktan tahtaya ve bıçağa geçer. Daha sonra aynı tahta ve bıçağı (iyice yıkamadan) salatalık kesmek için kullanacak olursanız, bakteriler bu kez tahta ve bıçaktan salatalığa geçer.

Ellerden de bakteri yayılabilir. Çiğ yiyeceklere dokunur ve ellerinizi iyice yıkamazsanız, dokunduğunuz başka şeylere bakteri yayabilirsiniz.

Çapraz kontaminasyon gıda zehirlenmesinin en yaygın nedenlerinden birisidir. Bundan kaçınmak için şunlara dikkat edin:

- › Çiğ etleri/kümes hayvanı etlerini ve yenmeye hazır yiyecekleri her zaman birbirlerinden ayrı tutun.
- › Çiğ etlere/kümes hayvanı etlerine dokunduktan sonra ellerinizi iyice yıkayın.
- › Çalışma yüzeylerini, doğrama tahtalarını ve gereçleri, yiyecek hazırlamaya başlamadan önce ve çiğ etler/kümes hayvanı etleri için kullandıktan sonra iyice temizleyin.
- › İdeal olarak çiğ etler/kümes hayvanı etleri ve yenmeye hazır yiyecekler için ayrı doğrama tahtaları ve bıçaklar kullanın.
- › Buzdolabında çiğ etleri/kümes hayvanı etlerini, yenmeye hazır yiyeceklerin alt kısmında tutun. Olasıysa, çiğ etler/kümes hayvanı etleri için ayrı buzdolabı kullanın.
- › Elemanlarınızın çapraz kontaminasyonun nasıl önleneceğini bilmelerine dikkat edin.

Kişisel hijyen



Yiyeceklerin güvenli olması için, sizin ve elemanlarınızın kişisel hijyen standardının yüksek olması gerekir. Zararlı bakterilerin yayılmasının önlenmesine yardımcı olmak için ellerin etkili bir şekilde yıkanması son derece önemlidir. Yiyeceklerle çalışan bütün elemanların aşağıdaki durumlarda ellerini düzgün bir şekilde yıkamalarına dikkat edin:

- > yiyecek hazırlamadan önce
- > çiğ yiyeceklere, özellikle de ete/kümes hayvanları etine veya yumurtalara dokunduktan sonra
- > dinlenme arasından sonra
- > tuvalete gittikten sonra
- > temizlik yaptıktan sonra.

Yiyeceklerle çalışan elemanlar uygun, temiz giysiler giymeli ve gerekli olduğu durumda önlük takmalı ya da başka koruyucu giysi giymelidirler.



Elemanların:

- > yiyeceklerle çalışırken saçlarını arkadan bağlamaları ve/veya şapka veya saç ağı gibi uygun baş örtüsü takmaları gerekir.
- > yiyecek hazırlarken (evlilik yüzüğü dışında) saat veya takı takmamaları gerekir.
- > yiyecek hazırlarken sigara içmemeleri, tükürmemeleri, yemek yememeleri veya sakız çiğnememeleri gerekir
- > yiyecek hazırlarken yüzlerine ve saçlarına dokunmaktan, hapşırmaktan veya öksürmekten kaçınmaları gerekir.

Hastalıklar

Sizde veya elemanlarınızdan birinde, ishal ve/veya kusma görülürse, yiyeceklere dokunulmaması ve yiyecek hazırlanan alanlara girilmemesi gerekir.

Elemanlarınızda bu tür belirtiler varsa size (ya da menajere/süpervizöre) söylemelerine dikkat edin. Herhangi birisinin yiyeceklerle çalışmasının doğru olup olmadığı konusunda emin değilseniz, hemen bir doktordan veya belediyenizde çalışan bir çevre sağlığı görevlisinden tavsiye alın.

Depolama



Yiyecekleri güvenli tutabilmek için düzgün bir şekilde depolamak çok önemlidir. Aşağıdaki konulara dikkat edin:

- › Yiyeceklerin soğutulmaları gerekiyorsa buzdolabında tutun – 15. sayfadaki Soğutma kısmına bakın.
- › Yenmeye hazır yiyecekleri çiğ etlerden/kümes hayvanı etlerinden ayrı yerde depolayın – 17. sayfadaki Çapraz kontaminasyon kısmına bakın.
- › Hiç bir zaman yiyecekleri son kullanma tarihinden sonra kullanmayın. Çünkü yemek için güvenli olmayabilirler.
- › Pişmiş yiyecekleri daha sonra yenmek üzere tutacaksanız, hızlı bir şekilde soğutup buzdolabına koyun – yiyeceklerin ne zaman yenmesi veya atılması gerektiğini görmek üzere, üzerine yazabileceğiniz etiketler veya başka tür etiketleme yöntemi kullanarak yiyeceklerin üzerine tarih koymak iyi olur.
- › Raf ömrü kısa olan yiyecekleri her gün kontrol edip son kullanma tarihlerinin geçmemesine dikkat edin.
- › Yiyeceklerin paketlerinde depolamayla ilgili talimat varsa bunlara uyun.
- › (Hububat ve bakliyat gibi) kuru yiyecekleri, haşerelerden korumak ve düzgün temizlik yapabilmek için, yere değmeyecek şekilde, ideal olarak ta kapatılabilen kaplarda tutun.



Stok dönüşümü

Daha eski yiyeceklerin daha önce kullanılmasını sağlamak üzere, ilk giren ilk çıkar kuralını unutmayın. Bu, telefî önlemenize yardımcı olur.

Yiyecekleri buzdolabına ve depoya koyduğunuzda, son kullanma tarihi erken olan yiyeceklerin daha önce kullanılmasını sağlamak üzere bunların rafların ön tarafında bulunmasına dikkat edin.

Denetlemeler

Uygulama görevlileri, gıda hijyeniyle ilgili kurallara uyduğunuzdan emin olmak için işyerinizi denetlerler. Rutin bir denetleme için ya da bir şikayet üzerine işyerinize gelebilirler. Genellikle gelececeklerini size daha önceden bildirmezler.

İşyerinizin rutin olarak ne kadar sık denetleneceği, işinizin türüne ve geçmişine bağlıdır. Bazı işyerleri en azından altı ayda bir, bazılarıysa daha az sıklıkta denetlenir.

Uygulama görevlileri, gıda güvenliğiyle ilgili tavsiyelerde bulunabilirler ve gıda hijyeniyle ilgili standartlarınızın yeterince iyi olmadığını görürlerse önlem alabilirler. Ciddi durumlarda bu önlem işyerinin kapatılması veya dava açılması şeklinde de olabilir.

Gıda Standartları Kurumu tarafından çıkarılan 'Food law inspections and your business' (Gıda yasası denetimleri ve işletmeniz) başlıklı broşürde denetim işlemleri açıklanmaktadır. Nasıl sipariş verebileceğiniz konusunda 34. sayfaya bakın.

MENÜLERLE
İLGİLİ
KURALLAR

Fiyatların gösterilmesi

İşyerinizde insanların yiyip içmeleri için yiyecek ve içecek sattığınızda, fiyatları örneğin fiyat listesinde ya da menüde açık bir şekilde göstermeniz gerekir. Uygun olduğunda fiyatlara Katma Değer Vergisi'ni (VAT) dahil etmeniz gerekir (aşağıdaki VAT Uygulama kısmına bakın).

(Yüzde veya tutar olarak) servis ücreti ekliyorsanız ya da asgari tutar söz konusuysa, bunları da diğer fiyatlar kadar açık bir şekilde göstermeniz gerekir.

VAT Uygulama

Fiyatlarınıza VAT dahil etmenizin gerekli olup olmadığı ve VAT tutarı çeşitli şeylere bağlıdır. Genel olarak yenmeye veya içilmeye hazır yiyecek veya içecek satan işyerlerinin standart oranda VAT uygulamaları gerekir.

Ancak, iş hacmi (yalnızca kâr değil) 'kayıt sınırı' altında olan işletmelerin VAT için kayıt yaptırmaları gerekmez ve bu nedenle VAT uygulamak zorunda değildirler. 28. sayfada VAT için kayıt kısmına bakın.

VAT için kayıt yaptırmış işletmeler için geçerli başlıca kurallardan bazıları bunlardır. İşyerinizde tüketilmek üzere yiyecek veya içecek satıyorsanız ya da sıcak 'takeaway' satıyorsanız, bu ürünlere standart VAT uygulamanız gerekir.

Normal olarak soğuk 'takeaway' yiyecekleri ve içecekler için VAT uygulamanıza gerek yoktur. Ancak örneğin krisp, şekerlemeler ve şise suyu gibi, daima standart VAT uygulanması gereken bazı ürünler söz konusudur.

Bazen okullara veya hastanelere yiyecek temin eden işletmeler VAT uygulamak zorunda değildirler.

Hangi durumlarda VAT uygulamanız gerektiği konusunda daha fazla bilgi için 0845 010 9000 numaralı telefondan Gelirler ve Gümrük İdaresi (HM Revenue & Customs – HMRC) ile temasa geçin ya da internette www.hmrc.gov.uk adresine girin.

Yiyecekleri tanımlama

Menülerde, kara tahtalarda ve reklamlarda yiyecekleri ve içecekleri doğru bir şekilde tanımlamanız gerekir. Yiyeceklerin resimleri varsa bunların sattığınız yiyecekleri doğru bir şekilde temsil etmesi gerekir. Tanımlar ve resimler yanıltıcı olmamalıdır. 'Taze', 'ev yapımı' ve 'vejetaryenler için uygundur' gibi tanımlamalar kolayca yanıltıcı bir şekilde kullanılabilir.

Tanımlamalarınızın yanıltıcı olmamasına nasıl dikkat edebileceğiniz konusunda tavsiye almak için Gıda Standartları Kurumu'nun internetteki food.gov.uk adresine girin ya da belediyenizle temasa geçin.

Menülerde 'sosis' veya 'hamburger' olarak tanımlanan ürünlerin yasa gereği asgari miktarda et içermeleri gerekir. Daha fazla bilgi için belediyenizle temasa geçin.

Yiyeceklerin etiketlenmesi

Genellikle yemek tedariki işletmelerinin yiyecekleri etiketlemesi gerekli değildir. Ancak yiyecekler ısıtılmış ya da genetik olarak değiştirilmiş soya veya mısırdan üretilmiş malzeme içeriyorsa, bunu ya yiyeceğe takılmış bir etikette, ya menüde ya da müşterinin kolayca görebileceği bir ilanda belirtmeniz gerekir.

Aynı kurallar müşteriye doğrudan satılmak üzere (bir sandviç dükkanında daha önceden yapıp paketlenen sandviçler gibi) daha önceden paketlenmiş yiyecekler için de geçerlidir.

Yiyecek tedarik eden işletmelere veya perakende satış yapan yerlere daha önceden paketlenmiş yiyecek temin eden veya müşterilerin pişirmeleri için ürünler satan işletmelere yönelik daha geniş etiketleme kuralları bulunmaktadır. Belirli gıda ürünlerinin etiketlenmesi konusunda tavsiye almak için belediyenize bağlı Ticaret Standartları Bölümü (Trading Standards Department) ile temasa geçin.

Alkol satışı

Alkollü içkiler satmak için lisansınızın olması gerekir. Ayrıca servis yapabileceğiniz bira, şarap ve damıtılmış içkilerin miktarıyla ilgili kurallar da vardır. Bu iki konuda daha fazla bilgi için belediyenizle temasa geçin.

Evrak işleri ve mali işler

İşletme türleri

Ticarete başlamadan önce, ne tür bir işletme kuracağınıza karar vermeniz gerekir. Başlıca işletme türleri şunlardır:

- › 'sole trader', kendi işinizin sahibi olacağınız anlamına gelir
- › ortaklık, başka birisiyle veya birden fazla kişiyle birlikte olur
- › limited şirket

Değişik işletme türleriyle ilgili daha fazla bilgi için, www.businesslink.gov.uk adresindeki 'Business Link' internet sayfasına girin ya da 'Business Link' tarafından çıkarılan 'The No-Nonsense Guide to Government rules and regulations for setting up your business' (İşinizi kurma konusundaki Hükümet kuralları ve yönetmelikleriyle ilgili Ciddi Kılavuz) başlıklı broşüre bakın (sipariş verme konusunda ayrıntılı bilgi için 35. sayfaya bakın).

Kendi işinizin sahibi olma

Kendi işinizin sahibiyseniz, kendi işinize başladıktan sonraki üç ay içinde Gelirler ve Gümrük İdaresi'ne (HM Revenue & Customs – HMRC) kayıt yaptırmanız gerekir. Kendi işinin sahibi bir kişi olarak, vergilerinizi ve Milli Sigorta (National Insurance) katkılarınızı ödemekten kendiniz sorumlu olursunuz. Her yıl bir vergi beyannamesi (tax return) doldurmanız gerekir.

Vergiyle ilgili olarak neler yapmanız gerektiği konusunda daha fazla bilgi için yörenizdeki vergi dairesiyle temasa geçin ya da 0845 915 4515 numaralı telefondan HMRC yeni kendi işinin sahibi kişiler yardım hattını arayın.

VAT için kayıt yaptıırma

VAT, 'Value Added Tax' (Katma Değer Vergisi) teriminin kısaltılmış şeklidir. 'VAT için kayıt yaptırmış' işletmeler sağladıkları hizmetler ve mallar için VAT alırlar. İşletmenizin iş hacmi (yalnızca kâr değil) 'kayıt sınırının' üstündeyseniz VAT için kayıt yaptıırılması gerekir.

Nisan 2007'de kayıt sınırı yılda £64 000 olarak belirlenmiştir. Ancak bu büyük bir olasılıkla değişecektir.

Bazı işletmeler, iş hacimleri kayıt sınırının altında da olsa VAT için kayıt yaptıırırlar. İşletmeniz VAT için kaydettirilmişse, satıcılara ödediğiniz VAT'yi geri alabilirsiniz. Ayrıca belli şeyler için VAT almanız da gerekir. 23. sayfadaki VAT Uygulama kısmına bakın.

VAT için kayıt yaptıırma konusunda daha fazla bilgi için 0845 010 9000 numaralı telefondan Gelirler ve Gümrük İdaresi (HM Revenue & Customs – HMRC) ile temasa geçin ya da internette www.hmrc.gov.uk adresine girin.

Kayıt tutma

İşinizle ilgili olarak bütün gelir ve giderleriniz hakkında kayıt tutmanız gerekir. Bu, hesaplarınızı hazırlamanıza ve vergi beyannamenizi doldurmanıza yardımcı olur. Giren ve çıkan bütün paraıyla ilgili kayıt tutmanız ayrıca işinizi randımanlı bir şekilde yürütmenize de yardımcı olabilir.

Bütün kayıtlarınızı, vergi beyannamesinin en son gönderilme tarihinden sonra beş yıl boyunca saklamanız gerekir. Kayıt tutma konusunda tavsiye almak isterseniz Gelirler ve Gümrük İdaresi'yle ya da bir muhasebeciyle temasa geçin.

Satın aldığınız bütün yiyeceklerin faturalarını ve makbuzlarını saklamanız gerektiğini unutmayın. 10. sayfadaki 'İzlenebilirlik' bölümüne bakın.



- › Kayıtlarınızı düzenli olarak güncelleyin. Bu, evrak işlerinin birikmesini önlemeye yardımcı olur ve yıllık hesaplarınızı hazırlamanızı çok daha kolay hale getirir.
- › İşinizle ilgili bütün giderlerin makbuzlarını saklayın. Bunlar paranızı nasıl harcadığınızı konusunda kanıt oluşturur.
- › İşinize ait parayla, kişisel paranızı daima ayrı tutun.

Elemanlarınızın ücretlerini ödeme

Yanınızda başka kişiler çalıştırıyorsanız, elemanlarınızın vergilerini ve Milli Sigorta katkılarını hesaplayıp ödemeniz gerekir. Bunlar kendilerine ödediğiniz ücretlerden kesilir. Daha fazla bilgi için Gelirler ve Gümrük İdaresi (HM Revenue & Customs – HMRC) ile temasa geçin.

Ücretler, ödemeler ve ikramiyeler de dahil olmak üzere, elemanlarınıza ödediğiniz herşeyin kaydını tutmanız gerektiğini unutmayın.

Ayrıca çalışanların hakları, çalışma saatleri, asgari ücretler ve fırsat eşitliği gibi konularda çalışma yasalarına uymaya da dikkat etmeniz gerekir. Daha fazla bilgi için www.businesslink.gov.uk adresindeki 'Business Link' internet sayfasına girin.

Bu konularda HMRC tarafından da yardım ve destek sağlanmaktadır. 0845 607 0143 numaralı telefondan yeni işverenler yardım hattını arayın ya da internette www.hmrc.gov.uk/newemployers adresine girin.

Yasalar

Özellikle gıda işletmeleri için geçerli olan, gıda hijyeniyle ilgili en önemli mevzuat şunlardır:

- › Gıda maddelerinin hijyeniyle ilgili Yönetmelik (Avrupa Komisyonu – AK) No. 852/2004 [Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs]
- › 2006 Gıda Hijyeni (İngiltere) Yönetmeliği [The Food Hygiene (England) Regulations 2006] ve İskoçya, Galler ve Kuzey İrlanda’da bunun dengi olan yönetmelikler.

Bunlarda, işyerinizden, elemanlarınızın kişisel hijyenine kadar, işyerinizin her yönüyle ilgili temel hijyen kuralları açıklanmaktadır. Bunlarda ayrıca ısı kontrolüyle ilgili gereklilikler ve ‘gıda güvenliği yönetimi işlemleri’ bulundurmamak ve bunlarla ilgili güncellenen kayıtlar tutmak konularındaki gereklilikler de yer almaktadır.

Bu yönetmeliklerle ilgili daha fazla bilgi için Gıda Standartları Kurumu tarafından çıkarılan ‘Food hygiene – a guide for businesses’ (Gıda hijyeni – işletmeler için kılavuz) başlıklı broşüre bakın (nasıl sipariş verileceği konusunda 34. sayfaya bakın) veya belediyenizin çevre sağlığı bölümüyle temasa geçin.

Genel gıda güvenliği yönetmelikleri

Aynı zamanda Genel Gıda Yasası Yönetmeliği (Avrupa Komisyonu – AK) 178/2002 (General Food Law Regulation (EC) 178/2002) ve 2004 Genel Gıda Yönetmeliği (General Food Regulations 2004) de uymanız gereken yönetmeliklerdir. Bunlarda pazara sunduğunuz yiyeceklerin güvenli olmasına dikkat etmeniz gerektiği belirtilmektedir. Bu, yiyeceklerin insanların sağlığına zararlı ya da insanların yemesi için uygunsuz olmaması anlamına gelmektedir.

Yiyecekler, bazı gıdalara karşı alerjisi olan ya da bunları kaldıramayan kişilere yönelikse, bu grup insanlar için olası riskleri de göz önüne almanız gerekir. Örneğin, glutensiz beslenme uygulayan bir müşteri için yiyecek hazırlıyorsanız, yiyecekte gluten bulunması sağlıklarına zararlı olarak kabul edilebilir.

Ayrıca 10-11. sayfalardaki ‘İzlenebilirlik’ ve ‘Ürünlerin piyasadan çekilmesi ve geri çağırma’ bölümlerine bakın.

1990 Gıda Güvenliği Yasası (Food Safety Act 1990) da gıda güvenliğiyle ilgili önemli kurallar içermektedir.

Ne tür yardım
alabilirsiniz?

Ne tür yardım alabilirsiniz?

Gıda güvenliği yönetimi paketleri

Küçük bir gıda işletmesi sahibiyseniz, gıda güvenliği yönetimi işlemlerine sahip olmanıza yardımcı olacak paketler bulunmaktadır. Bu paketler, İngiltere, İskoçya ve Kuzey İrlanda'da Gıda Standartları Kurumu (FSA), Galler'de ise yerel yönetimler tarafından çıkarılmıştır.

- › İngiltere – Gıda güvenliği yönetimine yenilikçi ve pratik bir yaklaşım olan 'Safer food, better business' (Daha güvenli yiyecek, daha güvenli işletme), küçük yiyecek işletmeleriyle ve 50'den fazla yerel yönetimle ortaklık halinde Gıda Standartları Kurumu (FSA) tarafından geliştirilmiştir. Bunun, perakendeciler ve değişik türde muffaklar (kuzin) için de değişik versiyonları bulunmaktadır. 'Safer food, better business' adlı belgeyi edinmek isterseniz, 34. sayfada verilen temas için bilgileri kullanarak FSA ile temasa geçin. Bu belgeyi internette food.gov.uk/sfbb adresinde de görebilirsiniz.
- › Galler – Çeşitli yerel yönetimler daha önceden yemek temini işletmeleri için yönlendirme paketleri geliştirmişlerdir ve Galler Gıda Standartları Kurumu bunların Galler'deki bütün yerel yönetimler tarafından paylaşılmasını teşvik etmiştir. Galler'deki bazı işletmeler 'Safer food, better business' belgesini kullanmaktadırlar. Daha fazla bilgi için yerel yönetiminizle temasa geçin.
- › İskoçya – İskoçya Gıda Standartları Kurumu, küçük işletmeler dahil olmak üzere gıda endüstrisinin, yerel yönetimlerin ve İskoçya Gıda Danışma Komitesi'nin (Scottish Food Advisory Committee) deneyimleri temelinde 'CookSafe' adlı bir sistem geliştirmiştir. Bu ayrıca Çince, Urduca ve Pencapça dillerinde de mevcuttur. Bunu edinmek isteyen işletmelerin kendi yerel yönetimleriyle temasa geçmeleri gerekir. Bu belgeyi internette food.gov.uk adresinde de görebilirsiniz.
- › Kuzey İrlanda – Kuzey İrlanda Gıda Standartları Kurumu, yemek tedariki işletmeleri ve yerel yönetimlerle birlikte çalışarak yemek tedariki sektörü için, 'Safe Catering' (Güvenli Yemek Tedariki) adlı bir kılavuz çıkarmıştır. Süreç içinde geliştirilen ve iyileştirilen bu kılavuz, Kuzey İrlanda'daki yemek tedariki sektöründe geniş bir kabul görmüştür. İşletmelerin daha fazla bilgi için kendi yerel yönetimleriyle temasa geçmeleri gerekir.

Yemek tedariki işletmeleri belirli bir paket veya model kullanmak zorunda değildirler. Ancak kendi işletmelerine uygun gıda güvenliği yönetimi işlemlerinin bulunmasına dikkat etmeleri gerekir. Bazı işletmelerde halen uygun bir sistem bulunmaktadır ve bunu kullanmaya devam edebilirler.

Ne tür yardım
alabilirsiniz?

Gıda Standartları Kurumu (Food Standards Agency) Yayınları

'Food hygiene – a guide for businesses'

(Gıda hijyeni – işletmeler için kılavuz)

– gıda hijyeniyle ilgili yönetmelikler hakkında genel kılavuz

Food law inspections and your business'

(Gıda yasası denetimleri ve işletmeniz)

– denetleme sürecini açıklar

Eggs: what caterers need to know

(Yumurtalar: yemek tedarik edenlerin bilmesi gerekenler)

– yemek tedarikiyle uğraşanlara yumurtaları güvenli bir şekilde
kullanma konusunda tavsiyelerde bulunur

Bütün bu yayınlar ücretsizdir. Sipariş vermek için Gıda Standartları
Kurumu Yayınları (Food Standards Agency Publications) ile
aşağıdaki şekillerde temasa geçin:

tel 0845 606 0667

minikom 0845 606 0678

faks 020 8867 3225

e-posta foodstandards@ecgroup.co.uk

Ne tür yardım alabilirsiniz?

Hükümete bağlı Bakanlıkların yayınları

'Business Link'

The No-Nonsense Guide to Government rules and regulations for setting up your business (İşinizi kurma konusundaki Hükümet kuralları ve yönetmelikleriyle ilgili Ciddi Kılavuz)

Health and Safety: a no-nonsense summary of Government rules and regulations (Sağlık ve Güvenlik: Hükümet'in kuralları ve yönetmeliklerinin ciddi bir özeti)

Sipariş vermek için, publications@berr.gsi.gov.uk adresine e-posta gönderin, internette www.berr.gov.uk/publications adresine girin, 0845 015 0010 numaralı telefonu arayın, 0845 015 0030 tektıfın numarasını arayın veya 0845 015 0020'ye faks çekin.

HM Revenue & Customs (Gelirler ve Gümrük İdaresi)

Working for yourself – The Guide (Kendi işinizin sahibi olma – Kılavuz)

Sipariş vermek için, internette www.hmrc.gov.uk adresine girin, 0845 9000 404 numaralı telefonu arayın veya 0845 9000 604'e faks çekin.

Health and Safety Executive (Sağlık ve Güvenlik Kurumu)

Bu kurum tarafından yiyecek tedarik işletmelerini ilgilendiren çeşitli broşürler çıkarılmaktadır. Bunların listesini internette www.hse.gov.uk/pubns/caterdex.htm adresinde görebilirsiniz.

Yayınlar için ayrıca internette www.hsebooks.co.uk adresinde veya 01787 881165 numaralı telefonu aramak suretiyle sipariş verebilirsiniz.

Ne tür yardım
alabilirsiniz?

Yararlı temas bilgileri

Business Link (England)

www.businesslink.gov.uk 0845 600 9006

Business Eye (Wales)

www.businessseye.org.uk 0845 796 9798

Business Gateway (Scotland)

www.bgateway.com 0845 609 6611

Invest Northern Ireland

www.investni.com

Small Business Advice Service (England)

(Küçük İşletmeler Danışma Servisi – İngiltere)

www.smallbusinessadvice.org.uk

Scottish Enterprise

www.scottish-enterprise.com 0845 607 8787

Workspace (Northern Ireland)

www.workspace.org.uk 028 7962 8113

HM Revenue & Customs (Gelirler ve Gümrük İdaresi)

www.hmrc.gov.uk

New employers' helpline (Yeni işverenler yardım hattı) 0845 607 0143

Helpline for newly self-employed people (Yeni kendi işinin sahibi
kimseler için yardım hattı) 0845 915 4515

National Minimum Wage helpline

(Ulusal Asgari Ücret yardım hattı) 0845 600 0678

VAT registration (VAT için kayıt yaptıırma) 0845 010 9000

Health and Safety Executive (Sağlık ve Güvenlik Kurumu)

www.hse.gov.uk 0845 345 0055

Equal Opportunities Commission (Fırsat Eşitliği Komisyonu)

www.eoc.org.uk 0845 601 5901

Companies House (Şirketler Kayıt Merkezi)

www.companies-house.gov.uk 0870 333 3636

HCIMA (Hotel & Catering International Management Association)

(Uluslararası Otel ve Yemek Tedarik Yönetim Birliği)

www.hcima.org.uk 020 8661 4900

British Hospitality Association (Britanya Konukseverlik Birliği)

www.bha-online.org.uk 0845 880 7744

British Beer and Pub Association (Britanya Bira ve Pub Birliği)

www.beerandpub.com 020 7627 9191

British Institute of Innkeeping (Britanya Han İşletmeciliği Enstitüsü)

www.bii.org 01276 684 449

Kontrol listesi

- İşyerinizi kaydettirdiniz mi?
- İşyerinizin tasarımı ve yapımı yasal gerekliliklere uygun mu?
- Gıda güvenliğiyle ilgili gerekli işlemleri oluşturduunuz mu ve bunlarla ilgili güncellenen kayıtlar tutuyor musunuz?
- Siz ve elemanlarınız iyi gıda hijyeniyle ilgili ilkeleri anlıyor musunuz?
- Sağlık ve güvenlik ve yangına karşı güvenlik düzenlemelerini göz önüne aldınız mı?
- Kendi işinizin sahibi olarak kayıt yaptırdınız mı?
- VAT için kayıt yaptırmanız gerekiyor mu?
- İşinizle ilgili tüm gelir ve giderler hakkında kayıt tutuyor musunuz?
- Elemanlarınızın ücretleriyle ilgili kayıt tutuyor musunuz ve bunların vergilerini ve Milli Sigorta katkılarını nasıl ödeyeceğinizi biliyor musunuz?
- Yiyecek ve içecekleri doğru bir şekilde tanımlıyor musunuz?
- Alkol satmak için, eğlence için, gece geç vakit sıcak yiyecek ve içecek satmak için veya caddelerde yiyecek satmak için lisans başvurusu yapmanız gerekiyor mu?

Gıdalarla ilgili daha fazla bilgi ve tavsiye için
Gıda Standartları Kurumu'nun aşağıdaki web sitelerine girin:

eatwell.gov.uk
food.gov.uk
salt.gov.uk

Gıda Standartları Kurumu Yayınları

Bu broşürden daha fazla sayıda istemek ya da Kurum tarafından çıkarılan diğer yayınları edinmek için Gıda Standartları Kurumu Yayınları (Food Standards Agency Publications) ile temasa geçin:

tel 0845 606 0667
minikom 0845 606 0678
faks 020 8867 3225
e-posta foodstandards@ecgroup.co.uk

Gıda Standartları Kurumu tarafından yayımlanmıştır Nisan 2006
Değişikliklerle yeni baskı Şubat 2008
Tasarım: Hoop Associates Baskı: BKT Press Ltd 1200

© Crown copyright 2006
İngiltere'de en az %75 geri dönüştürülmüş elyaf içeren kağıda basılmıştır
FSA/1068/0708



Bu yayınlı işiniz bittiğinde
lütfen geri dönüşüm yapın

