



1. Bölüm, Kuruluş

Bu bölümde şunları öğreneceksiniz:

- ▶ Kurulum aşamasında neleri göz önünde bulundurmalısınız?
- ▶ Tesisin restoran için uygun olduğundan nasıl emin olabilirsiniz?
- ▶ Sizin ve personelinizin nasıl bir uzmanlığa sahip olması gerekir?
- ▶ Sizden başka ne istenir?
- ▶ Bir restoran açıp işletme planınızı yetkili makamlara nasıl bildirmelisiniz?
- ▶ Aklınızda bulundurmanız gereken diğer önemli konular nelerdir?
- ▶ Öz denetim planı nedir ve bu planı oluşturmak için nereden yardım alabilirsiniz?

Uygun tesisler

İstedığınız tesisleri bulduğunuzda, bu tesislerin düşündüğünüz amaca uygun olup olmadığını belediyenin yapı kontrol müdürlüğünden öğrenin.

Bu, bina veya tesislerin bir restorana teknik olarak uygun olduğunu garanti etmez; örneğin yeterli havalandırma bulunmalıdır.

Bu ilk aşamada belediyenin gıda kontrol müdürlüğü ile irtibat kurmak iyi olacaktır. Müdürlükten tesislerin istediğiniz amaca uygun olup olmadığını teyit edebilirsiniz.

"Yapı ruhsatında belirtilen kullanım" ne anlama gelmektedir?

Belediyenin yapı kontrol müdürlüğü, tesislerin veya bir gayrimenkulün örneğin restoran, mağaza, ofis veya endüstriyel tesis olarak kullanımını onaylar.

Tesislerin kullanım amacı yapı ruhsatında belirtilir ve tesisler, yapı ruhsatında onaylanan amaçlar dışında kullanılamaz.

Tesisler istediğiniz amaç için onaylanmazsa ne olur?

Kullanım amacı uygun olmasa da tesisleri kullanmak isterseniz tesislerin belirtilen kullanımını değiştirmek için bir yapı ruhsatına ihtiyaç duyarsınız.

Havalandırma veya su tesisatları gibi önemli tadilatlar yapmanız gerekebilir.

Yapı ruhsatına kendinizin mi başvurması yoksa inşaat şirketi gibi başka bir şirketin mi başvurması gerektiği konusunda belediyenizin yapı kontrol müdürlüğünden bilgi alın.

Tesislerin kullanım amacında değişiklik başvurusunda bulunurken aşağıdakileri göz önünde bulundurun:

Bu tür durumlarda bir tasarımcıyla çalışmak gibi planlama masraflarına hazır olmanız gerekir.

Belediyenin yapı kontrol müdürlüğünden tasarımcılarla ilgili yetkinlik gereksinimlerini öğrenin.

Yapı ruhsatı nihai hale gelmeden inşaata başlanamaz.

Tesis, yapı denetim müdürlüğü tarafından son denetim ile onaylanmadan yeni kullanım amacıyla kullanılamaz.

Yapı ruhsatıyla ilgili olanlar dışında restoranın faaliyetiyle ilgili başka engeller olabilir mi?

Amaçladığınız faaliyetin aklınızdaki gayrimenkulde yürütülüp yürütülemeyeceğini inşaat şirketinden kontrol edin.

Şirketin kuruluş sözleşmesi, tesislerin kullanımıyla ilgili hükümler içerebilir.

Tesis, restoranınızı çalıştırmak için uygun mu?

Tesislerin planladığınız amaçlara uygunluğunu değerlendirirken en azından faaliyetlerinizin tesislerde makul bir şekilde yürütülmesinin mümkün olup olmadığını düşünmelisiniz. Örneğin tesislerde yeterli sayıda depolama alanı, su tesisatı ve tuvalet olup olmadığını kontrol etmelisiniz.

Faaliyetlerinizi daha ileri bir tarihte genişletmek isteyebileceğinizi düşünüyorsanız en baştan yeterince büyük veya kolayca değiştirilebilir tesisler seçin.

Ayrıca gıdaları işlemenin büyük ve pahalı yüzey tadilatı gerektirip gerektirmeyeceğini de göz önünde bulundurun.

Gıda müfettişi ve danışma kuruluşları bu konularda size tavsiye verebilecektir. Danışma kuruluşlarıyla ilgili bilgiye web sitesindeki bağlantılardan ulaşabilirsiniz.

Bu kılavuzun Tesisler bölümünde, tesis gereksinimleriyle ilgili ek bilgi de yer almaktadır.

Tesisleri, aşağıdakilerin kolayca uygulanabileceği biçimde tasarlayın:

- Müşterilerin veya dışarıdan kişilerin gıda işleme alanlarına girmesine izin vermeyin.

- Ön kapılara yakın yerde gıda işlemeyin. Hepsinden önemlisi insanlar gıda işleme sırasında kapıyı kullanıyorsa bundan kaçınılmalıdır.
- Örneğin dışarıdan giyinme odalarına veya gıda depolama alanlarına girerken yiyeceklerin arsından geçişi en aza indirmek için gıda hazırlama ve işleme alanlarını ayırın.
- Gıda dışındaki ürünleri, koku veya tatlarının gıdalara karışmaması için uygun bir yerde saklayın. Ayrıca kırılırsa tehdit oluşturmamasını sağlayın.
- Kullanılmamış mobilya, cihazlar ve ekipman gibi gereksiz eşyaları toz topladığı için tesis dışına çıkarın. Ayrıca bunlar yer kaplar ve temizliği zorlaştırır.

İşletmenizi yetkili makamlara nasıl bildirmelisiniz

Restoranınızı açmadan en geç dört hafta önce bir “gıda tesis bildirimi” vermelisiniz. Bildirim, restoranınızın bulunduğu belediyenin gıda kontrol müdürlüğü tarafından dosyalanır.

Restoranınızın faaliyetlerinde gıda hijyeni riskini artıran önemli değişiklikler yaparsanız faaliyetlerde önemli değişiklik bildirimini vermelisiniz.

Örneğin pub kısmında yiyecek servisine başlamak önemli bir değişikliktir.

Bildirimi belediyenin web sitesinden veya belediye gıda müfettişinden temin edebilirsiniz.

Örneğin Helsinki şehri web sitesinde formu, “notification of food premises” (gıda tesisi bildirimini) veya “food premises notification” (gıda tesis bildirimini) anahtar kelimeleriyle bulabilirsiniz.

Her bir yiyecek kontrol alanında bu alana özgü bilgilerin önceden oldurulduğu kendi formu bulunur.

Faaliyetlerdeki önemli değişikliklerle ilgili bildirimde bulunmak için aynı formu kullanabilirsiniz.

Faaliyete ne zaman başlayabilirsiniz?

Bildirimi, restoranınızı açmadan en az dört hafta önce gönderin.

Ancak bir yanıt veya ilk teftişi beklemeniz gerekmez. Bunlardan önce restoranınızı açabilirsiniz.

Bildirimde buldunuz, ardından ne olur?

1. Gıda kontrol müdürlüğü yazılı olarak yanıt verir.
2. Yanıtta, restoranın düzenli kontrol kapsamına alınıp alınmadığı belirtilir.
3. Belediye kontrol müdürlüğü genellikle ilk ziyaret tarihini ayarlamak için sizinle irtibat kuracaktır. Ancak gıda müfettişi önceden bildirimde bulunmadan da teftiş yapabilir.
4. Gıda müfettişi ilk kontrol ziyareti için restoranınıza gelecektir. Buna ilk denetim denir.
5. İlk ziyaret sırasında siz ve müfettiş, tesisin restoran işletmeye uygunluğunu gözden geçireceksiniz.
Müfettiş, öz denetim planınız ile faaliyetlerinizin riskinin yeterli düzeyde ele alınıp alınmadığını da kontrol edecektir.
Gıda müfettişi öz denetim planını nasıl iyileştirebileceğiniz konusunda da size talimat verecektir.
6. Belediye bildirmiş işleme koymak ve gelecekteki düzenli kontroller için bir ücret alacaktır.
Ücret tutarı belediyenin tarife listesinde belirtilmiştir. Tarifeler, restoranınızın bulunduğu belediyenin web sitesinde belirtilmiştir.

7. Restoranınızın mutfağındaki faaliyetlerin nasıl düzenleneceğinden emin değilseniz gıda müfettişinden önceden tavsiye isteyebilirsiniz.
Yardıma ve tavsiyeye ihtiyacınız olursa çekinmeden isteyin.

Mutfak personeli için gereksinimler

Profesyonel olarak bozulabilir yiyecek işleyen kişilerin hijyen pasaportu olması ve uygun koruyucu kıyafetler giymesi gerekir. Hijyen pasaportu, gıda hijyeni konusunda bilgili olduğunu gösteren bir uzmanlık sertifikasıdır.

Gerekirse çalışanlar salmonella mikrobu taşımadıklarını güvenilir bir şekilde gösterebilmelidir.

Tüm bu gereksinimlerin amacı, gıda güvenliği sağlamaktır.

Bu personel gereksinimleri, kılavuzun Personel bölümünde daha ayrıntılı olarak ele alınacaktır.

Bozulabilir yiyecekler nedir?

Bozulabilir yiyecekler, doğru sıcaklıkta ve koşullarda saklanmadığında yiyeceği bozan veya gıda zehirlenmesine neden olabilecek bakterilerin hızla üreyebileceği yiyecekler anlamına gelir. Örneğin balık, rendelenmiş havuç ve çiğ sosis bozulabilir yiyeceklerdir.

Bozulmayan yiyecekler oda sıcaklığında ve kuru koşullarda uzun süre dayanabilir. Örneğin kuruyemişler, baharatlar ve un böyledir.

Öz denetim planı

Faaliyete başlamadan önce bir öz denetim planı oluşturmanız gerekir. Öz denetim planının amacı, faaliyetlerinizi açıklamaya ve bunlarla ilişkili gıda hijyeni risklerini yönetmeye yardımcı olmaktır.

Finlandiya Ağırlama Derneği'nin (MaRa) restoranlar için bir en iyi uygulama ve öz denetim kılavuzu ("Omavalvonta ravintoloissa - elintarvikkeet", yalnızca Fince) hazırlamıştır. Finlandiya Gıda Güvenliği Kurumu Evira bu kılavuzu gözden geçirmiş ve onaylamıştır.

Öz denetim planınızı hazırlamak, MaRa'nın öz denetim kılavuzuyla kolayca gerçekleştirilebilir. Kılavuz, iş kolunuzla ilişkilerin hazır değerlendirilmesinin yanı sıra bunların yönetilmesiyle ilgili yöntemler sağlamaktadır. Derinlemesine sorular, kendi işletmenizin işlevlerini gözden geçirmenize yardımcı olacaktır. MaRa, üyelerine öz denetim kılavuzlarını ücretsiz olarak sunmakta ve üye olmayanlara dokümanları satmaktadır.

Öz denetim planınızı kendiniz de hazırlayabilirsiniz. Planı hazırlama materyallerini bu kılavuzda ve çok sayıda gıda kontrol kuruluşunun web sitesinde bulabilirsiniz.

Bu bilgilere bazı örnek bağlantılar, bu kılavuzun bağlantısının bulunduğu aynı web sayfasında yer almaktadır.

Öz denetim planının oluşturulması, bu kılavuzun Öz denetim planı bölümünde daha ayrıntılı olarak ele alınacaktır.

Gıda Yasasında yer almayan servis lisansı ve diğer önemli konular

- **Alkol servis etmeyi mi planlıyorsunuz?**
Alkol servisi için lisans gereklidir.
- **Bölgesel Devlet İdare Kurumu'na lisans başvurusu yapmalısınız.**
Alkol servisiyle ilgili daha fazla bilgiye [Valvira'nın web sitesinden ulaşabilirsiniz](#). Bu kılavuzun bağlantısının olduğu aynı web sayfasında bu kılavuza bir bağlantı bulunmaktadır.
- **Tütün satmayı mı planlıyorsunuz?**
Tütün ve nikotin sıvılarının satışı da lisansa tabidir.

Bu ürünleri restoranda satmayı planlıyorsanız belediyeden ruhsat almanız gerekir.

Daha fazla bilgiye [Valvira'nın web sitesinden ulaşabilirsiniz](#).

- **Restoran erişilebilir olmalı mıdır?**
Maksimum müşteri sayısı ve binanın yaşı gibi özellikler restoranın [erişilebilirlik](#) gereksinimlerini etkileyebilir. Belediyenin bina kontrol müdürlüğüne danışın.
- **Teras dahil etmeyi mi planlıyorsunuz?**
Belediyenin ve iskan şirketinin onayını almanız gerekir. Yapı kontrol müdürlüğüne bu konuyu da sorun.
- **Restoran işletmeyle ilgili başka düzenlemeler var mı?**
İtfaiye ve kurtarma kuruluşlarının da restoranlarla ilgili kendi güvenlik gereksinimleri bulunmaktadır. Ek bilgilere bağlantılar, bu kılavuzun bağlantısının bulunduğu aynı web sayfasında yer almaktadır.

Özet

Bir restoran açarken:

- ▶ Tesislerin restoranınıza uygun olduğundan emin olmak için belediyenin yapı kontrol müdürlüğü ve gıda kontrol müdürlüğü ile irtibat kurun.
- ▶ Gıda tesisi bildirimini doldurarak yetkililere faaliyetinizle ilgili bildirimde bulunun.
- ▶ Yemek pişiren tüm personelin hijyen pasaportu, sağlık sertifikası ve koruyucu kıyafetleri olduğundan emin olun.
- ▶ Diğer önemli konulara dikkat edin ve ruhsatları alın.
- ▶ Bir öz denetim planı hazırlayın.