

Gıda Üretimi & Perakende İçin Hijyen Belgesi Kılavuzu

Slug: /gida-uretim-perakende-hijyen-belgesi/ • Niyet: Bilgilendirici / yerleşik niyet • Format: Sektör rehberi (~1.800 kelime)

Bu rehber, gıda üretimi (fırın/pastane, et-süt işleme, hazır yemek, paketlenme) ve perakende (market/şarküteri, kasap, manav, unlu mamuller, sıcak-soğuk servis) iş kollarında çalışanlar ve işverenler için hijyen belgesi gerekliliklerini tek sayfada toplar. Adım adım başvuru, rol bazlı kapsam, sınav/sertifika ve denetime hazırlık ipuçları dâhil.

Hızlı başvuru ve bilgi sayfaları:

- Hijyen Belgesi – Genel Bilgi: <https://hijyenakademi.org.tr/hijyen-belgesi>
- Nasıl Alınır? (Adım Adım): <https://hijyenakademi.org.tr/hijyen-belgesi-nasil-alinir-adim-adim-basvuru-kilavuzu>
- Başvuru İşlemleri: <https://hijyenakademi.org.tr/basvuru-islemleri>
- Hijyen Eğitimi Yönetmeliği: Özet & SSS: <https://hijyenakademi.org.tr/hijyen-egitimi-yonetmeliği-ozet/>

1) Hijyen belgesi nedir? Gıda üretimi & perakendede neden kritik?

Hijyen belgesi, MEB'e bağlı kurumlarda tamamlanan hijyen eğitimi sonunda verilen kurs bitirme belgesidir. Gıdaya doğrudan temas eden herkes (işveren/işleten dâhil) için denetimde ilk bakılan evraktır.

Üretimde (örn. pastane, fırın, mezbaha/et hazırlık, süt ürünleri, paketlenme), ham madde kabulünden pişirme/soğutma ve paketlemeye kadar her adımda kişisel hijyen, çapraz bulaşmanın önlenmesi ve zaman-sıcaklık kontrolü esastır.

Perakendede (market şarküteri, kasap, sıcak-soğuk büfe, self-servis vitrin), tüketiciye en yakın temas noktasında olduğunuz için el yıkama, alet-ekipman hijyeni ve alerjen beyanı öne çıkar.

2) Kimler zorunlu kapsamda? (Rol–alan matrisi)

Alan	Örnek Roller	Kapsam	Not
------	--------------	--------	-----

Üretim – Hazırlık	Ustalar, yardımcılar, hamur/krema, sos hazırlık	Zorunlu	Çiğ ürün teması ve ekipman kullanımı
Piştirme – Fırın	Fırıncı, ızgara, sıcak hat	Zorunlu	Zaman-sıcaklık kontrolü kritik
Soğutma – Depolama	Soğuk oda sorumlusu, raflama, FIFO/FEFO	Zorunlu	Soğuk zincir takibi, kayıtlar
Paketleme – Etiketleme	Ambalaj, lot/izlenebilirlik	Zorunlu	Alerjen ve içerik beyanı
Perakende – Servis	Şarküteri, kasap, hazır yemek tezgâhı	Zorunlu	Eldiven, bıçak/tahta renk kodu
Temizlik – Bulaşık	Yüzey/ekipman temizliği	Zorunlu	Kimyasal güvenliği / temas süreleri
Satış & Kasiyer	Sadece ödeme alanı	Duruma bağlı	Gıdaya doğrudan temas yoksa kapsam dışı olabilir

Daha ayrıntılı sektör-rol listesi: Kimler Hijyen Belgesi Almak Zorundadır?
<https://hijyenakademi.org.tr/kimler-hijyen-belgesi-almak-zorundadir/>

3) Geçerlilik ve yenileme mantığı

“Kaç yıl geçerli?” sorusunun doğru cevabı: Aynı iş kolunda çalıştığın sürece. Yani belgeye süre sınırı koymak yerine işin niteliğine bakılır. İş kolu değişirse (ör. restorandan kuaföre geçiş), yeni iş kolu için yeniden eğitim gerekir.

Detaylı kılavuz: Geçerlilik Süresi & Yenileme Şartları –
<https://hijyenakademi.org.tr/hijyen-belgesi-gecerlilik-yenileme/>

İşverenler için pratik kural: Rol değişimi, proses/ekipman güncellemesi veya tekrar eden denetim bulguları, hedefli tazeleme eğitimi gerektirebilir.

4) Başvuru kanalları ve kayıt (en hızlı rota)

Hijyen eğitimi, MEB’e bağlı Halk Eğitimi Merkezleri ve ilgili kurumlar üzerinden açılır; süreç sonunda e-Yaygın kaydıyla e-Devlet’te doğrulanabilen kurs bitirme belgesi oluşturulur.

- Adım adım rehber:

<https://hijyenakademi.org.tr/hijyen-belgesi-nasil-alinir-adim-adim-basvuru-kilavuzu>

- Kayıt & evrak akışı: <https://hijyenakademi.org.tr/basvuru-islemleri>

- Kurs arama (HEMBA/e-Yaygın):

<https://hijyenakademi.org.tr/hemba-e-yaygin-hijyen-kursu-bulma/>

İpucu: İl/ilçe filtrelerini genişlet. Bazı sınıflar hızlı dolar; talep bıraktığında yeni sınıf açılabilir.

5) Eğitim içeriği: Üretim & perakende perspektifinden 7 modül

- 1) Kişisel hijyen & el yıkama – 20 sn kuralı; eldivenin el yıkamanın yerine geçmediği; üniforma, saç-bone/sakal filesi, takı yasağı, tırnak bakımı.
- 2) Çapraz bulaşma ve alerjen yönetimi – Çiğ-pişmiş-RTE ayrımı; renk kodlu tahta/bıçak; alerjen çapraz temas riskleri ve menü/etiket beyanı.
- 3) Zaman-sıcaklık kontrolü – Sıcak bekletme $\geq 60^{\circ}\text{C}$, soğuk muhafaza $\leq 4-5^{\circ}\text{C}$; hızlı soğutma: $60 \rightarrow 21^{\circ}\text{C}$ (≤ 2 sa.), $21 \rightarrow 5^{\circ}\text{C}$ (≤ 4 sa.).
- 4) Temizlik-dezenfeksiyon & kimyasal güvenlik – Sıra: ön temizleme $\rightarrow$ temizlik $\rightarrow$ durulama $\rightarrow$ dezenfeksiyon $\rightarrow$ son durulama $\rightarrow$ kurutma; MSDS, temas süresi/seyreltme, durulama uyarıları.
- 5) Ekipman-yüzey & materyal seçimi – Gıda temasına uygun materyaller (paslanmaz çelik), yüzey bütünlüğü; termometre kalibrasyonu (buz/kaynama noktası) ve kayıt.
- 6) Trazabilite & kayıtlar – Lot-etiket, tedarikçi listesi, iade/geri çağırma prosedürleri; CCP izleme formları (sıcaklık, soğuk zincir).
- 7) Pest & atık yönetimi – Kapı-pencere fitilleri, kapan-trend; pedallı/torbalı atık, yağ ayrımı.

Sınav pratiği için: Hijyen Belgesi Sınav Soruları –

<https://hijyenakademi.org.tr/hijyen-belgesi-sinav-sorulari-2025/>

6) Üretim tesisleri için özel notlar

a) Akış ve zonlama: Çiğ ürün akışı ile pişmiş/servis akışını fiziksel veya zamansal olarak ayırın. “Kirli $\rightarrow$ temiz” akışının tersine dönmesini engelleyin; personel-malzeme-atık tek yönlü hareket etsin.

b) Hızlı soğutma & yeniden ısıtma: Büyük ürünlerde çekirdek sıcaklık takibini termometrelerle yapın; sığ kap ve patlama soğutucu gibi hızlandırıcı teknikler kullanın; yeniden ısıtmada homojen ısı dağılımını doğrulayın.

c) Alerjen yönetimi (üretim sırası): “Alerjensiz → düşük → yüksek alerjen” sırasını planlayın; geçişte doğrulanmış temizlik uygulayın; etiket ve içerik listesi güncelse, menü ve ambalajla birlikte güncelleyin.

d) Numune ve izlenebilirlik: Uygun ürünlerden şirket prosedürünüze göre şahit numune saklayın; geri çağırma senaryosunu yılda en az bir kez prova edin.

7) Perakende noktaları için özel notlar

a) Teşhir ve servis: Sıcak vitrin $\geq 60^{\circ}\text{C}$; soğuk vitrin $\leq 4-5^{\circ}\text{C}$; kapakların kapalı tutulması; maşa-bıçak gibi aletlerin temiz ve ürün spesifik tutulması.

b) Şarküteri-kasap: Renk kodu – kırmızı et için kırmızı, kümes için sarı, balık için mavi, sebze için yeşil tahta/bıçak; dilimleme ekipmanında temizlik aralıkları ve kayıt.

c) Self-servis & paket servis: Alerjen bilgilendirmesini menü/vitrinde görünür yapın; paketlerde etiket kullanın; sıcak/soğuk ürünleri ayrı taşıyın.

8) Denetime hazır olmak için “tek dosya” taktiği

Denetimde ilk izlenim, düzenli dosya + düzenli saha ile kazanılır. Aşağıdaki klasör yapısını öneriyoruz:

- 1) Kimlik-Vergi-Oda
- 2) Kira/Tapu + Kroki/Plan (el yıkama, hazırlık/servis akışı, havalandırma-baca)
- 3) Personel & Hijyen Belgeleri (şube/personel klasörleri; e-Devlet PDF çıktı)
- 4) Eğitim Kayıtları (yoklama, sınav, telafi listeleri)
- 5) Sıcaklık Kayıtları (son 30 gün + kalibrasyon tutanağı)
- 6) Temizlik-Dezenfeksiyon Planı (SOP + kimyasal listesi + MSDS klasörü)
- 7) Pest Raporları & kapan planı
- 8) Atık/Yağ sözleşmeleri + çıkış belgeleri
- 9) Alerjen Matrisi & menü/etiket örnekleri
- 10) Tedarikçi listesi-lot/izlenebilirlik + iade/geri çağırma prosedürü

Kurumsal ölçek için B2B oyun kitabı: İşverenler İçin Toplu Başvuru: Denetime Hazırlık Playbook'u – <https://hijyenakademi.org.tr/isveren-toplu-basvuru-denetim-hazirlik/>

9) Sık yapılan 10 hata (ve düzeltme önerileri)

- Eldiven takıyorum, el yıkamaya gerek yok. → Eldiven yıkamanın yerine geçmez; eldiven öncesi ve değişimde el yıkayın.
- Renk kodu ihlali. → Çiğ-pişmiş-RTE için ayrı tahta/bıçak; personel brifingi.
- Sıcaklık kaydı yok. → Günlük kayıt çizelgesi + sorumlu ataması.
- Termometre kalibrasyonu unutuluyor. → Aylık buz/kaynama noktası kontrolü, form.
- Kimyasal dolabı gıda alanında. → Ayrı/kitli dolap + MSDS erişimi.
- Alerjen beyanı eksik. → Menü/etiketlerde yazılı ve güncel beyan.
- Atık yağ prosedürü yok. → Sözleşme + çıkış belgesi dosyada.
- Pest tuzakları plansız. → Yerleşim planı + trend çizelgesi.
- Şube bazlı belge karmaşası. → Dosya isim standardı:
2025-10_Sub-ADI_Bolum-04_Sertifikalar.pdf
- Yeni personel oryantasyonu atlanıyor. → İlk vardiya öncesi mini eğitim ve gözetim.

10) İşverenler için hızlı plan (14 günde “temiz sayfa”)

- Gün 1–2: Personel ve rol envanteri; kapsamlı listede temaslı roller.
- Gün 3–4: Belge durumu matrisi (var/yok, tarih, e-Devlet görünümü).
- Gün 5: Eğitim sağlayıcı takvimi; şube/vardiya bazlı slotlar.
- Gün 6–7: Mock audit ve saha ön düzeltmeler.
- Gün 8–10: Eğitim oturumları + yoklama.
- Gün 11–12: Sınav-sertifika; e-Devlet PDF çıktılarını dosyaya ekle.
- Gün 13–14: Denetim dosyası son kontrol; CAPA planı.

PDF kontrol listeleri için:

<https://hijyenakademi.org.tr/isveren-toplu-basvuru-denetim-hazirlik/>

11) SSS – Üretim ve perakende için en çok sorulanlar

Soru: Hijyen belgesi her personel için zorunlu mu?

Cevap: Gıdaya doğrudan temas eden herkes için evet. Sadece kasada çalışan ve hiç ürün teması olmayan roller kapsam dışı olabilir; ancak küçük işletmelerde kasiyerlerin ürün paketlediği çok görülür → belge alın.

Soru: Belge kaç yıl geçerli?

Cevap: Süreye bağlı değil; aynı iş kolunda çalıştığın sürece geçerli. İş kolu değişirse yeniden eğitim gerekir. Ayrıntı: <https://hijyenakademi.org.tr/hijyen-belgesi-gecerlilik-yenileme/>

Soru: Online eğitim geçerli mi?

Cevap: MEB/Halk Eğitim/e-Yaygın süreçlerine bağlı kimlik doğrulamalı uzaktan programlar geçerlidir; sertifika e-Devlet'te görünmelidir. Kurs bulma: <https://hijyenakademi.org.tr/hemba-e-yaygin-hijyen-kursu-bulma/>

Soru: Denetimde neye bakılıyor?

Cevap: El yıkama istasyonları, renk kodları, sıcaklık/soğuk zincir kayıtları, kimyasal dolabı-MSDS, alerjen beyanı, pest & atık prosedürleri, sertifikalar. B2B özet: <https://hijyenakademi.org.tr/isveren-toplu-basvuru-denetim-hazirlik/>

Soru: Sınav formatı nasıl?

Cevap: Çoktan seçmeli, pratik senaryolar ağırlıkta. Örnek soru seti ve PDF: <https://hijyenakademi.org.tr/hijyen-belgesi-sinav-sorulari-2025/>

12) İç bağlantı haritası (SEO & UX için önerilen yerleşim)

- Pillar – Hijyen Belgesi: <https://hijyenakademi.org.tr/hijyen-belgesi>
- Adım Adım Kılavuz: <https://hijyenakademi.org.tr/hijyen-belgesi-nasil-alinir-adim-adim-basvuru-kilavuzu>
- HEMBA/e-Yaygın Rehberi: <https://hijyenakademi.org.tr/hemba-e-yaygin-hijyen-kursu-bulma/>
- Geçerlilik & Yenileme: <https://hijyenakademi.org.tr/hijyen-belgesi-gecerlilik-yenileme/>
- Playbook (B2B): <https://hijyenakademi.org.tr/isveren-toplu-basvuru-denetim-hazirlik/>
- Sınav Soruları: <https://hijyenakademi.org.tr/hijyen-belgesi-sinav-sorulari-2025/>
- Yönetmelik Özeti: <https://hijyenakademi.org.tr/hijyen-egitimi-yonetmeligi-ozet/>

13) Sonuç – “Belge hazır, saha hazır, ekip hazır”

Hijyen belgesi sürecini bir defalık evrak işi değil, alışkanlık seti olarak gördüğünüzde denetimler formaliteye iner. Belge: Doğru iş kolu, doğru kayıt, e-Devlet doğrulaması. Saha: El yıkama, renk kodu, zaman-sıcaklık, temizlik-dezenfeksiyon, pest & atık. Ekip: Oryantasyon, mikro eğitimler, tekrar eden bulgulara hedefli tazeleme.

Açılış dosyasını hızlıca toparlamak veya şube bazında toplu başvuru organize etmek için:
Başvuru İşlemleri – <https://hijyenakademi.org.tr/basvuru-islemleri> • Hijyen Belgesi –
<https://hijyenakademi.org.tr/hijyen-belgesi>