

# Tek kullanımlık yerine yeniden kullanılabilir olanlar Düşünüldüğünden daha kolaydır!

Atılmış to-go kahve bardakları sokakları, kamusal alanları ve doğayı kirletiyor. Berlin'de saatte 20.000 adet tek kullanımlık bardak kullanılıyor ve Almanya'nın tamamında ise bu sayı yılda neredeyse üç milyardır. Kirlilik bir sıkıntıdır ve çevreye zarar verir.

Berlin'de giderek artan tek kullanımlık bardak sayısını azaltmak için tüketicilerin tek kullanımlık bardaklardan yeniden kullanılabilir bardaklara geçmeleri için teşvikler sağlanacaktır.

Bunun için Berlin Senatosu, Berlin iş ve çevre dernekleri ile birlikte yeniden kullanılabilir bardakların kullanımını artırmak için bir kampanya yürütmektedir.

Düşünüldüğünden daha kolaydır: Bu broşürde, bu konuda dikkate alınması gereken tüm bilgileri bulabilirsiniz.

Kafe, atıştırmalık büfesi, fırın, benzin istasyonu veya gece açık olan bir dükkan vs. - Gıda şirketi olarak kullanılabilir kapları doldururken hijyen talimatlarına nasıl uyabileceğiniz, Senato'nun Çevre, Ulaşım ve İklim Koruma Dairesi ve Senato'nun Adalet, Tüketicinin Korunması ve Ayrımcılıkla Mücadele Dairesi tarafından sunulan bu kılavuz, gıda hijyeni için asgari gereksinimlere genel bir bakış sağlamak amacıyla sizin için oluşturulmuştur.

Tek kullanımlık yerine yeniden kullanılabilir olanlar çevre dostudur ve düşündüğünüzden daha kolaydır.

Katılın!



Senatsverwaltung  
für Umwelt, Verkehr und  
Klimaschutz  
Öffentlichkeitsarbeit  
Am Kölnischen Park 3  
10179 Berlin

02/2021



**YENİDEN KULLANILABİLEN  
BARDAKLAR  
KOLAYLAŞTIRILDI!**

**Hijyen kılavuzu yemek  
endüstrisinde yeniden  
kullanılabilir bardakların  
kullanımı için**

Senatsverwaltung  
für Justiz, Verbraucherschutz  
und Antidiskriminierung

Senatsverwaltung  
für Umwelt, Verkehr  
und Klimaschutz

**BERLIN**



# Katılımcı gıda şirketleri için hijyen önerisi

Aşağıda \*gıda işletmecisinin\* uyması gereken asgari gıda hijyeni gereksinimleri listelenmektedir:



Sadece pürüzsüz, temizlemesi kolay yüzeylere sahip temiz, uygun kaplar kullanılmalıdır.



Doldurmadan önce temizlik ve yabancı maddeler bakımından görsel bir kontrol yapılmalıdır. Doldurulmadan önce kaplar müşteri tarafından çıkarılmalı ve muhafaza edilmelidir. Getirilen bardakların örneğin bir transfer kabı ile doldurulması işlemi, sadece bu konuda eğitim görmüş personel tarafından yapılmalıdır.



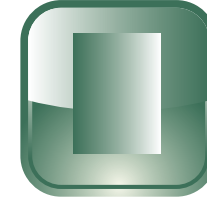
Personelin hijyene uyuması; Müşterinin yanında getirdiği bardaklar doldurulduktan ve ödeme alındıktan sonra eller yıkanmalıdır.



Müşterilerin kahve fincanlarının doğrudan hijyen alanına (çabuk bozulan gıdaların işlendiği veya depolandığı alan) girilmesi için kapları doldurmak için ayrı bir tezgah veya uygun bir yer kullanılmalıdır.



Doldurma için transfer kapları ve/veya bardak tutucular kullanılmalıdır. Kapların dolum ağızları veya diğer ekipmanlarla doğrudan temas etmesi önlenmelidir.



Satış alanında müşterilerin, sadece temiz ve boş bardakların doldurulabileceği konusunda bilgilendirilmesi gerekmektedir.



Müşteriler yeniden kullanılabilir bardakları sadece bu amaç için tasarlanmış olan bir „hijyen“ tepsisine yerleştirmelidir. Bunun üzerindeki bardak doldurulur.



Doldurulacak kaplar, kahve makinesi ve cihazların kullanım alanları düzenli aralıklarla (temizlik ve dezenfeksiyon planı) ayrıca ihtiyaç halinde personel tarafından temizlenmeli veya dezenfekte edilmelidir.



Bu konu ile ilgili olarak düzenli personel eğitimlerinin yanı sıra temizlik ve dezenfeksiyon planları ayrıca temizlik ve dezenfeksiyon gereksinimleri dahil olmak üzere iş süreçlerinin dokümantasyonu yapılmalıdır.

Bölgedeki yeterli gıda denetim kuruluşu ile doğrudan iletişim kurularak spesifik sorunlar netleştirilebilir.

Gıda işletmelerinde hangi koşullar altında (örneğin fırınlarda veya yemek endüstrisinde), birlikte getirilen yeniden kullanılabilir kaplarda örneğin sıcak içecekleri doldurma imkanı olduğunda, bireysel olarak karar verilir ve bu nedenle ilgili işletme tesislerinin bireysel yapısal gereklilikler nedeniyle yetkili olan yerel gıda denetim kuruluşları tarafından karar verilmektedir.

Berlin bölgesindeki veterinerlik ve gıda denetim bürolarının iletişim bilgilerini aşağıdaki link altında bulabilirsiniz:  
<https://service.berlin.de/veterinaer-lebensmittelaufsichtsaeamter/>

Gıdanın ticari üretimi, taşınması ve pazarlanması için hijyenik gereklilikler ülke çapında geçerli gıda hijyeni düzenlemesinin (LMHV) yönetmeliklerinde belirtilmiştir. Ayrıca diğer tüketicilere verilen gıdalar üzerindeki her türlü olumsuz etki önlenmiş olmalıdır. Bu konuda ana sorumluluk, VO (AT) No. 852/2004 (gıda hijyeni) uyarınca gıda işletmecisindedir.

Gıdaların ve tüketim ürünlerinin usulüne uygun şekilde kullanılması, hijyen risklerini ve gıda üzerindeki olumsuz etkileri önler.

Bu kullanım önerisinin amacı bilgi vermektir ve eksiksiz olduğu iddia edilmez.

Lütfen Alman Gıda Birliği'nin „To-go kahve bardakları“ broşürüne de dikkat edin (09/2019)

<https://www.lebensmittelverband.de/de/aktuell/20190909-leitlinie-merkblatt-coffee-to-go-mitgebrachte-becher-veroeffentlicht>