

Bu proje Avrupa Birlięi tarafından finanse edilmektedir.



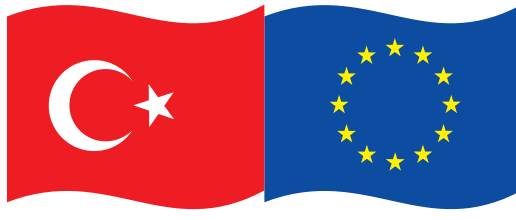
Çiftçilerin ve Gıda İşleyicilerinin IPARD Destekleri, AB Çevre ve Hijyen Standartları Konusunda Farkındalıklarının Artırılmasına Yönelik Teknik Destek Projesi



Atıkları kodlarına göre ayrılmış konteynerlere atınız.

Atıklar geçici atık depolama alanına alınırken kayıt tutmayı unutmayınız.





Bu proje Avrupa Birlięi tarafından finanse edilmektedir.



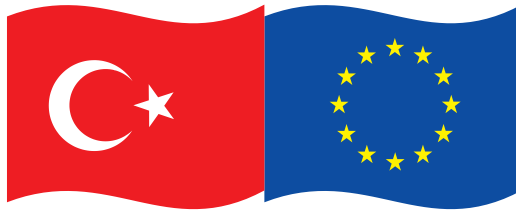
Çiftçilerin ve Gıda İşleyicilerinin IPARD Destekleri, AB Çevre ve Hijyen Standartları Konusunda Farkındalıklarının Artırılmasına Yönelik Teknik Destek Projesi



Depoya ilk giren ilk çıkar kuralını unutmayınız.

Gıdalar ile gıda dışı maddeleri, çiğ ile pişmiş gıdaları, ambalajlı ve açık gıdaları ayrı ayrı yerlerde depolayınız.





Bu proje Avrupa Birlięi tarafından finanse edilmektedir.

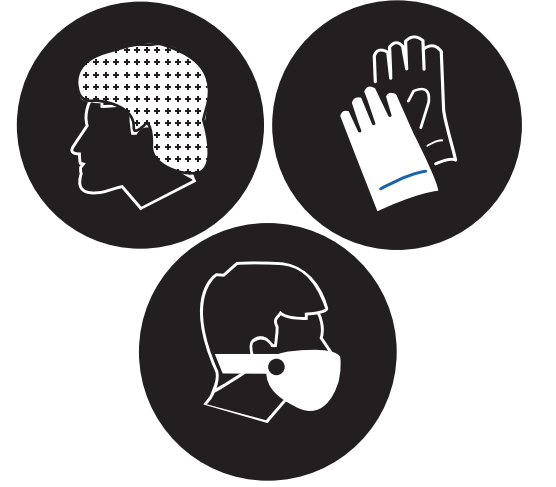


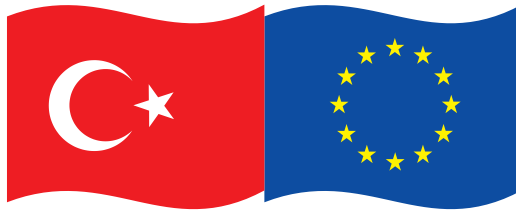
Çiftçilerin ve Gıda İşleyicilerinin IPARD Destekleri, AB Çevre ve Hijyen Standartları Konusunda Farkındalıklarının Artırılmasına Yönelik Teknik Destek Projesi



İşletmede gıda ile temas eden tüm yüzeylerin, alet, makine ve ekipmanların temiz, hasarsız ve sağlam olduğunu kontrol ediniz.

Bone, galoş, maske, eldiven gıdayı sizden, sizi de gıdadan korur. İşinizi uygun kıyafetlerle yapınız!





Bu proje Avrupa Birliđi tarafından finanse edilmektedir.

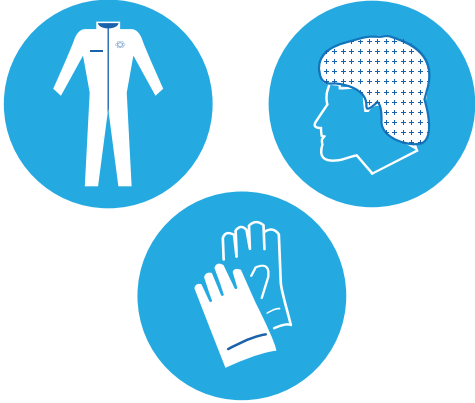


Çiftçilerin ve Gıda İşleyicilerinin IPARD Destekleri, AB Çevre ve Hijyen Standartları Konusunda Farkındalıklarının Artırılmasına Yönelik Teknik Destek Projesi

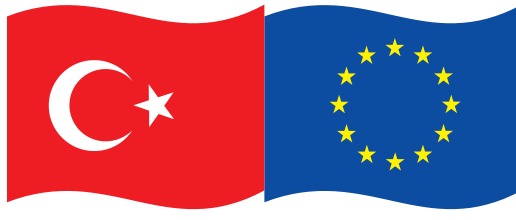


Gıda ile bulaşabilecek rahatsızlığı olan personel üretim alanına girmemelidir.

Personel işe başlarken, her aradan önce ve sonra, tuvaletten sonra ve iş çıkışında ellerini yıkamalıdır.



Bone, eldiven, temiz iş kıyafeti kullanılmalıdır.



Bu proje Avrupa Birlięi tarafından finanse edilmektedir.



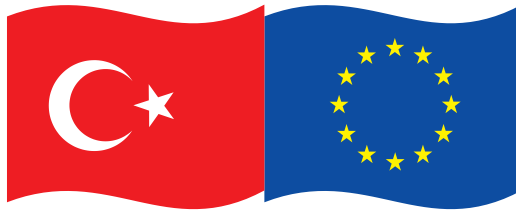
Çiftçilerin ve Gıda İşleyicilerinin IPARD Destekleri, AB Çevre ve Hijyen Standartları Konusunda Farkındalıklarının Artırılmasına Yönelik Teknik Destek Projesi



Sütü kabul etmeden önce başta antibiyotik kalıntısı ve mastitis olmak üzere, sütte gerekli testleri yapınız.

Peynir altı suyunu kesinlikle kanalizasyona dökmeyiniz.





Bu proje Avrupa Birliđi tarafından finanse edilmektedir.

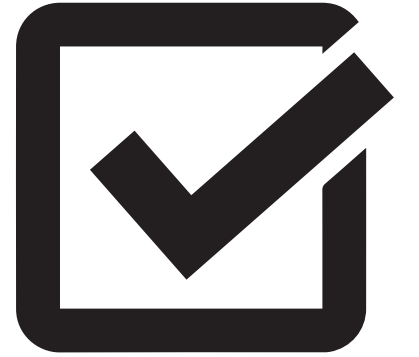


Çiftçilerin ve Gıda İşleyicilerinin IPARD Destekleri, AB Çevre ve Hijyen Standartları Konusunda Farkındalıklarının Artırılmasına Yönelik Teknik Destek Projesi

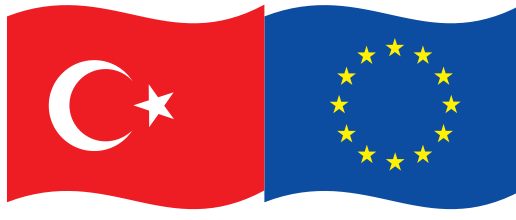


Toplama merkezine ulaştığında sütün sıcaklığının 10°C veya altında olduğunu kontrol ediniz.

Sütü alırken antibiyotik kalıntısı, istenmeyen kimyasal varlığı, asitlik, somatik hücre sayısı gibi önemli kriterleri kontrol ediniz.



Her sevkiyattan sonra çiğ süt tankerlerinin temizliğini yapınız.



Bu proje Avrupa Birliđi tarafından finanse edilmektedir.



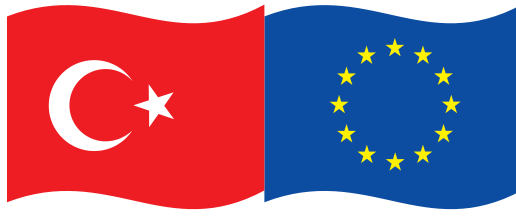
Çiftçilerin ve Gıda İşleyicilerinin IPARD Destekleri, AB Çevre ve Hijyen Standartları Konusunda Farkındalıklarının Artırılmasına Yönelik Teknik Destek Projesi



Çiğ et, sakatat ve tüketime hazır ürünleri birbirinden ayrı depolayınız.

İşleme tesisinize aldığınız etin onaylı bir işletmeden geldiğinden ve sağlık işareti içerdiğinden emin olunuz.





Bu proje Avrupa Birlięi tarafından finanse edilmektedir.

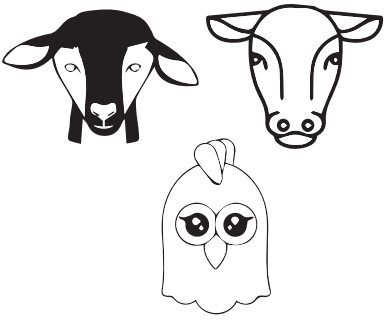
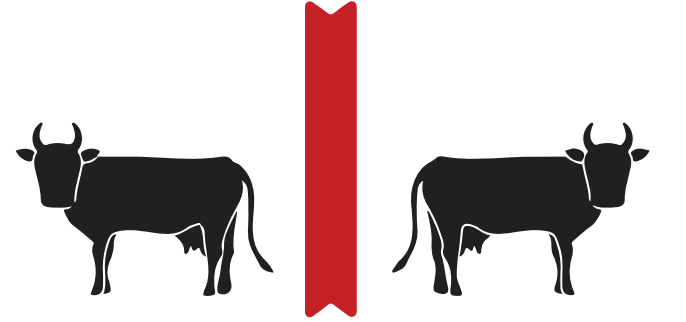


Çiftçilerin ve Gıda İşleyicilerinin IPARD Destekleri, AB Çevre ve Hijyen Standartları Konusunda Farkındalıklarının Artırılmasına Yönelik Teknik Destek Projesi



Kesimhaneye gelen tüm hayvanların bilgilerini doğru biçimde kaydediniz.

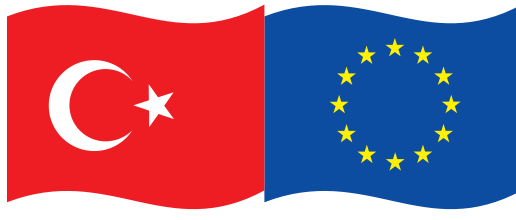
Sağlıklı hayvanlar ile hasta ve hastalık şüphesi olan hayvanları hiçbir aşamada aynı alanda bulundurmayınız.



Kaliteli et için kesim işlemini hayvanlarda stres oluşturmada yapınız.

Aynı hatta, aynı anda farklı türden hayvanların kesimini yapmayınız.





Bu proje Avrupa Birliđi tarafından finanse edilmektedir.

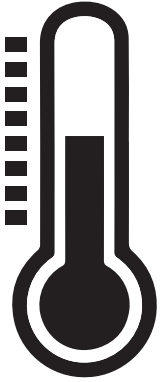


Çiftçilerin ve Gıda İşleyicilerinin IPARD Destekleri, AB Çevre ve Hijyen Standartları Konusunda Farkındalıklarının Artırılmasına Yönelik Teknik Destek Projesi

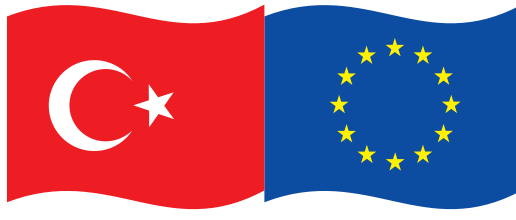


Depoda tüm meyve ve sebzelerin istiflendiği kasaların/paletlerin temiz ve sağlam olduğunu kontrol ediniz.

Meyve sebzelerin kasa içinde ve zeminle teması kesilerek düzenli bir şekilde depolandığından emin olunuz.



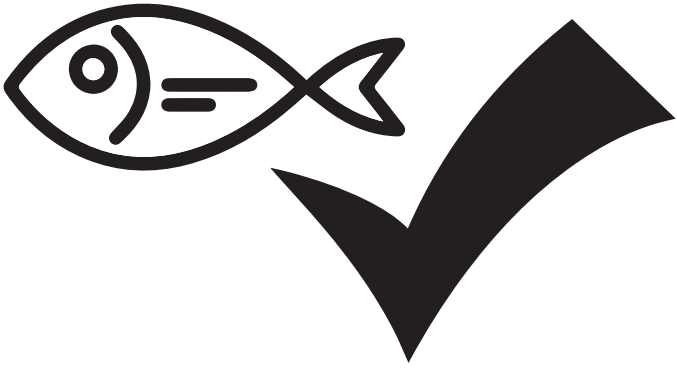
Soğuk hava depolarında depo havasının bağıl nemi ve sıcaklığını sürekli kontrol ediniz.



Bu proje Avrupa Birlięi tarafından finanse edilmektedir.



Çiftçilerin ve Gıda İşleyicilerinin IPARD Destekleri, AB Çevre ve Hijyen Standartları Konusunda Farkındalıklarının Artırılmasına Yönelik Teknik Destek Projesi



İşletmeye gelen ürünü tazelik standartlarına göre kontrol ediniz! Taze olmayan balığı işletmeye kabul etmeyiniz.

İşletmeye gelen balıkları vakit kaybetmeden ayıklayıp temizleyerek soğutunuz veya dondurunuz.

