

HİJYEN EĞİTİMİ YÖNETMELİĞİ

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1 –(1) Bu Yönetmeliğin amacı; gıda üretim ve perakende iş yerlerinde, insan tüketim amaçlı sular ile doğal mineralli sular üretten iş yerlerinde ve insan bedenine temasın söz konusu olduğu temizlik hizmetlerinin verildiği iş yerlerinde çalışanlara yönelik hijyen eğitimi programlarının planlanması, eğitimlerin verilmesine, iş yeri sahibinin, işletenlerin ve çalışanların bu konudaki sorumluluklarına, bu iş yerlerinde çalışmaya engel bulaşıcı hastalıkların ve cilt hastalıklarının belirlenmesine ve bu hastalıkların iyileşme halinin tespitine ilişkin usul ve esasları belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik aşağıda belirtilen iş kollarını kapsar:

- a) Gıda üretim ve perakende iş yerleri.
- b) İnsani tüketim amaçlı sular ile doğal mineralli suların üretimini yapan iş yerleri.
- c) Kaplıca, hamam, sauna, berber, kuafor, dövme ve pirsing yapılan yerler, masaj ve güzellik salonları ve benzeri yerler.
- ç) Otel, motel, pansion ve misafirhanesi gibi yerler.
- d) Komisyon tarafından hijyen eğitimi verilmesi uygun görülen diğer iş kolları.

(2) Bu Yönetmelik, 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki iş yerlerinde çalışan kişiler için mecburi olan gıda hijyen eğitimi konularını kapsamaz.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Yönetmelik, 24/4/1930 tarihli ve 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 127 nci maddesine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Yönetmelikte geçen;

- a) Bakanlıklar: Gıda, Tarım ve Hayvancılık, İçişleri, Milli Eğitim ve Sağlık Bakanlıklarını,
- b) Belge: Hijyen eğitimlerini alan kişilere Genel Müdürlüğe bağlı öğretim kurumlarında verilen kurs bitirme belgesini,
- c) Eğitim: Halk sağlığının korunması amacıyla, her iş koluna uygun olarak verilecek hijyen eğitiminin,
- ç) Genel Müdürlük: Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü'ünü,
- d) Hijyen: Her iş kolunun özelliğine göre çalışanın kendisinin ve halkın sağlığını tehlkeye sokmayacak biçimde hizmet vermesini sağlamak amacıyla yapılacak uygulamaların ve alınan temizlik önlemlerinin bütünü,
- e) Komisyon: Eğitimleri planlamak üzere Genel Müdürlük bünyesinde oluşturulan komisyonu,
- f) Perakende iş yerleri: Ana dağıtım merkezleri, hazır yemek hizmeti, iş yeri ve kurum yemekhaneleri, restoranlar ve diğer benzeri gıda hizmetlerinin sunıldığı yerler, dükkanlar, toptan satış yerleri, süpermarket dağıtım merkezleri dahil olmak üzere son tüketiciye satış ve dağıtım noktasında gidanın işlenmesi, muameleye tabi tutulması veya depolanması ve benzeri hizmetlerin verildiği iş yerlerini ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Belge Verilmesi, Hijyen Eğitimi, Komisyon Kurulması ve Eğitimlerin Planlanması

Belge alan kişilerin çalıştırılması

MADDE 5 – (1) Bu Yönetmeliğin kapsadığı iş yerlerinde, Genel Müdürlük tarafından verilen belgeye sahip olmayan kişiler çalıştırılmaz. İş yeri sahipleri ve işlenenleri, çalışanlarının hijyen eğitimi almasından ve belgeli olarak çalıştırılmasından birinci derecede sorumludur. Bizzat çalışmaları durumunda iş yeri sahipleri ve işlenenleri de bu eğitimi almaya mecburdur.

Eğitimlerin veriliş şekli

MADDE 6 – (1) Eğitimler, Genel Müdürlüğe bağlı öğretim kurumları tarafından verilir. İş yeri sahipleri ve işlenenleri, komisyonca belirlenen usul ve esaslar çerçevesinde bu eğitimleri çalışanlarına kendi imkânlarıyla da verebilir.

(2) Genel Müdürlük, iş kolunun özelliğine göre komisyonca belirlenen eğitim içeriklerinin eğitim formatına uygun olarak ülke genelinde verilmesini sağlar. Eğitimler sekiz saatten az olamaz.

(3) Genel Müdürlüğe bağlı öğretim kurumlarında, katılımcılara eğitim sonunda e-yayın sistemi üzerinde kurs bitirme belgesi verilir. Belgeler, kişi hizmet verdiği sürece geçerli kabul edilir.

(4) Genel Müdürlük, eğitim ile ilgili yapacağı masrafları karşılamak üzere eğitime katılanlardan ücret talep edebilir. Kurslarda, uygulama yapılması gereklidir ise uygulama sırasında kullanılabilecek şahsi malzemeler katılımcılar tarafından tedarik edilir.

Komisyon kurulması, komisyonun çalışma usul ve esasları

MADDE 7 –(1) Genel Müdürlük bünyesinde, eğitimlerin planlanması için iş kollarının gruplandırmasını yapmak, iş kollarının yapısına uygun olarak eğitimlerin planlamak ve iş kollarının durumuna göre eğitim içeriğini belirlemek üzere bir komisyon kurulur.

(2) Komisyon, Genel Müdürlük tarafından görevlendirilen bir üyenin başkanlığında aşağıdaki üyelerden oluşur:

a) Bakanlıklarca görevlendirilecek birer üye.

b) Sağlık Bakanlığında belirlenecek bir tıbbi mikrobiyoloji uzmanı, bir enfeksiyon hastalıkları ve klinik mikrobiyoloji uzmanı, bir halk sağlığı uzmanı, bir deri ve züherevi hastalıkları uzmanı.

c) Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında belirlenecek bir veteriner hekim ve bir gıda mühendisi/ziraat mühendisi (gıda veya süt bölümüm mezunu).

ç) Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ile Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonundan birer temsilci.

(3) Komisyon, iş kolının gruplandırmasını yaparak iş koluna göre eğitim konularını ve sürelerini; eğitimlerin, iş yeri sahiplerince veya işlenenlerince verilmesi durumunda ise eğitimlere ve belgelendirme işlemlerine ait usul ve esasları belirler.

(4) Komisyon yılda en az bir kez toplanır. Kararlar, salt çoğulukla alınır.

(5) Komisyon sekretarya hizmetleri Genel Müdürlükçe yürütülür.

Eğitim konuları

MADDE 8 –(1) Eğitimlerin içerikleri, hijyen ilkelerine uyulmaması sebebiyle halkın sağlığı açısından risk oluşturduğu bilinen virüslerin, bakterilerin, parazitlerin, mantarların ve diğer enfeksiyon etkenlerinin genel özelliklerini, bulaşma yollarını, hangi iş kolunda nasıl bulaşmalar olabileceğini veya halkın sağlığının nasıl tehdit göreceğini, hastalık belirtilerini ve korunma yollarını ihtiyaç edecek şekilde komisyonca belirlenir.

(2) Eğitimlerin içeriğinde, iş kolunun özelliğine göre hijyen ve temizlik ilkeleri ile komisyonca bilgi verilmesinde fayda görülen başka etkenler ve konular da yer alır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

Çalışmaya engel teşkil eden hastalıklar

MADDE 9 –(1) Aşağıda belirtilen hastalıkları bulunanlar iyileşme halini/bulaşılığının olmadığını raporla belgeleyene kadar bu Yönetmelik kapsamındaki iş yerlerinde çalışmaz ve çalıştırılmazlar:

a) Gıda ile taşınabilen bir hastalık olan veya bu hastalığın taşıyıcısı durumundaki kişiler ile ishalî bulunanlar.

b) Vücutun görünür kısımlarında açık/enfeksiyon yara, deri enfeksiyonu ve benzeri halkta tıksıntıye yol açabilecek deri lezyonları bulunanlar; cüssam, frengi ve verem hastalığına yakalananlar.

c) 30/5/2007 tarihli ve 26537 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Bulaşıcı Hastalıklar Surveyans ve Kontrol Esasları Yönetmeliğinde yer alan,

hijyen ilkelerine uyulmadığı durumlarda halk sağlığı açısından problem oluşturabilecek hastalığı bulunanlar.

(2) Çalışanlar, hastalıkları konusunda işverene bilgi vermekle yükümlüdür.

İyileşme hâlinin belirlenmesi

MADDE 10 – (1) Bu Yönetmelik kapsamında bulunan iş yerlerinde çalışmaya engel hastalığı bulunanlar, hastalıklarının iyileştiğini/bulaştırıcılığını olmadığı gösteren tabip/uzman tabip raporunu ibraz etmeleri durumunda çalışabilir veya çalıştırılabilirler.

Denetim ve müeyyideler

MADDE 11 – (1) Her iş kolunun izin, onay, kayıt, ruhsatlandırma ve benzeri hizmetlerini yürüten Bakanlık veya mahalli idare, bu Yönetmelikte belirtilen iş yerlerinin, 5inci, 9uncu ve 10uncu maddelerde belirtilen yükümlülükleri yerine getirip getirmedigini denetler. Bu maddelerde belirtilen yükümlülükleri yerine getirmeyenler hakkında, durumu bu maddelere uygun bulunmayan çalışanların her biri ayrı ayrı aykırılıklar olarak değerlendirilir ve 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 282nci maddesine göre işlem yapılır.

Eğitim hazırlık süresi

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Yönetmelik kapsamında bulunan iş yerlerinin sahipleri ve işletenleri, Yönetmelik yürürlüğe girdikten sonraki bir yıl içinde çalışanlarının Yönetmelikte belirtilen eğitimleri almalarını sağlar.

Yürürlük

MADDE 12 – (1) Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 13 – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık, İçişleri ve Sağlık Bakanları yürütür.