



YENİDEN KULLANILA- BİLİRLİK KO- LAYLAŞTI

Gastronomide
yeniden kullanılabilir
kapların kullanımına
yönelik broşür.

ZERO
WASTE
AGENTUR

Eine Initiative von:



TEK KULLANIMLIK YERİNE YENİDEN KULLANILABİLİR DÜŞÜNÜLDÜ- ĞÜNDEN DAHA KOLAY

Atilan tek kullanımlık kaplar ve bardaklar sokakları, kamusal alanları ve doğayı kirletmektedir. Almanya'da her yıl toplamda yaklaşık 280.000 ton tek kullanımlık yemek takımı ve to-go ambalajı üretilmektedir.

Siz de katılın ve çevre kirliliğine ve kaynak israfına karşı bir örnek oluşturun - yeniden kullanılabilirlik yolundan gidin.

www.ZeroWasteAgentur.de

HERKES İÇİN YENİDEN KULLANILABİLİRLİK: DEPOZİTO SİSTEMLERİ- NE YÖNELİK BİLGİLER

Yeniden kullanılabilir kapları verirken ve geri alırken, burada verilen hijyen talimatlarına uyun. Yeniden kullanılabilir kaplar kullanılırken gıdaların olumsuz etkilenmediğinden emin olun.

Yeniden kullanılabilir kapların geri alınması için, mümkünse tezgah ve çalışma alanının dışında bulunan özel olarak belirlenmiş toplama kapları veya toplama tesisleri sağlayın. Çok kirli veya kusurlu kaplar, yeniden kullanılabilir havuz sisteminin yönetmeliklerine bağlı olarak reddedilmeli veya geri dönüşüme gönderilmelidir.

Yeniden kullanılabilir kapların temizlenmesi ve kurutulması için talimatlar yeniden kullanılabilir havuz sisteminin sağlayıcısından alınmalıdır. Genel bir kural olarak, iade edilen kaplar en geç iş günü sonuna kadar derhal durulanmalı ve temizlenmelidir. Artan yiyecekler ayrı olarak toplanmalı ve geri dönüşüme gönderilmelidir.

Temiz, kuru, yeniden kullanılabilir kaplar hijyenik açıdan sağlam bir yüzeyde ağız aşağı bakacak şekilde saklanır. Mümkünse üzerileri örtülmelidir.

HİJYEN ÖNERİSİ

YENİDEN KULLANILABİLİR İÇİN YENİDEN KULLANILABİLİR KAPLAR

İyi operasyonel gıda hijyeni uygulamaları temelinde, aşağıdaki asgari gereklilikler zorunludur:



Dolum sırasında dikkat

Doldurmadan önce, temizlik ve yabancı cisimler açısından görsel bir inceleme yapılmalıdır. Kapaklar doldurulmadan önce müşteriler tarafından çıkarılmalıdır. Gözle görülür kirlenme durumunda, kabul reddedilmeli veya paket servis için yeni, hatasız yeniden kullanılabilir kaplar **sunulmalıdır**. Sadece pürüzsüz, kolay temizlenebilir yüzeylere sahip uygun kaplar kullanılabilir.



Alanları her zaman ayırın

Müşterilerin yeniden kullanılabilir kapların acil hijyen alanına (bozulabilir gıdaların işlendiği veya depolandığı alan) girmesini önlemek için sadece ayrı bir tezgah alanı kullanın.



Hijyen tableti kullanımı

Müşteriler yeniden kullanılabilir kaplarını sadece bu amaç için tasarlanmış bir "hijyen" tepsisine yerleştirir. Yeniden kullanılabilir kap daha sonra bu tepsiye doldurulur.



Temastan kaçının

Makine parçaları ve diğer depolama yerleri ile doğrudan temastan kaçının. Aktarma kapları ve/veya bardak tutucuları ve servis gereçleri kullanın. Doldurma işlemi sadece eğitimli personel tarafından gerçekleştirilebilir.



Düzenli olarak temizleyin ve dezenfekte edin

Doldurulacak kaplar, kahve makinesi, diğer ekipmanlar veya self-servis bar için depolama alanlarını düzenli aralıklarla (temizlik ve dezenfeksiyon planı) ve gerektiğinde temizleyin veya dezenfekte edin.



Ellerinizi yıkayın

Personel hijyenine uyun. Getirilen yeniden kullanılabilir kapları doldurduktan sonra parayı aldıktan sonra ellerin yıkanması zorunludur.



Bildirimler yardımcı olur

Satış alanındaki müşterileri, yalnızca pürüzsüz, lekesiz bir yüzeye sahip temiz ve boş yeniden kullanılabilir kapların doldurulabileceği konusunda bilgilendirin.



Personeli eğitin

Bu konuda düzenli personel eğitiminin yanı sıra temizlik ve dezenfeksiyon planları da dahil olmak üzere isteğe bağlı temizlik ve dezenfeksiyonla ilgili çalışma prosedürlerinin belgelenmesi gerekmektedir.

Spesifik sorunlar, bölgedeki sorumlu gıda kontrol yetkilisi ile doğrudan temas kurularak açıklığa kavuşturulabilir.

Gıda işletmelerine (örneğin fırınlar veya restoranlar) getirilen içeceklerin ve gıda maddelerinin yeniden kullanılabilir kaplara doldurulmasının mümkün olduğu koşullar, ilgili işletmelerin bireysel yapısal koşulları nedeniyle duruma göre kararlaştırılır ve bu nedenle yerel gıda denetim yetkililerine bırakılır.

Berlin ilçelerinin veterinerlik ve gıda denetim makamlarının iletişim bilgilerini aşağıdaki bağlantıda bulabilirsiniz: www.service.berlin.de/veterinaer-lebensmittelaufsichtsaeamter

Gıdanın ticari üretimi, işlenmesi ve pazarlanmasına yönelik hijyenik gereklilikler ulusal Gıda Hijyeni Yönetmeliği (LMHV) hükümlerinde düzenlenmiştir. Bunlara göre, diğer tüketicilere tedarik edilen gıdalar üzerindeki herhangi bir olumsuz etki hariç tutulmalıdır. Gıda işletmecisi, 852/2004 (AT) sayılı Tüzük (gıda hijyeni) uyarınca bu konuda ana sorumluluğu taşımaktadır.

Gıda maddelerinin doğru kullanımı ve gıda ve emtia hijyen risklerini ve gıda üzerindeki olumsuz etkileri önler.

Bu eylem önerileri bilgi sağlamayı amaçlamakta olup kapsamlı oldukları iddiasında değildir.

Lütfen Lebensmittelverband Deutschland e. V. tarafından sağlanan bilgileri de dikkate alın: www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene/hygiene-beim-umgang-mit-mehrweg-bechern-behaeltnissen-pool-geschirr