

## Tek kullanımlık yerine çok kullanımlık Düşünüldüğünden daha kolay!

Atılan Coffee to go bardakları caddeleri, kamuya açık alanları ve doğayı kirletmektedir. Berlin'de her saat 20.000 tek kullanımlık bardak tüketilirken, bu tüm Almanya'da yılda yaklaşık 3 milyar adet olmaktadır. Bu kirlilik can sıkıcı bir olgudur ve çevreye zarar vermektedir.

Berlin'de tek kullanımlık to go bardaklarının giderek artan sayısını azaltmak için, tüketicilerin tek kullanımlık bardaktan çok kullanımlık bardağa geçmelerinin teşvik edilmesi gerekmektedir.

Berlin Senatosu bu amaçla, Berlin'deki ekonomi ve çevre birlikleri ile de birlikte, çok kullanımlık bardakların daha fazla kullanılmasına yönelik bir kampanya sürdürmektedir.

Bu, düşünüldüğünden daha kolay: bu broşürde, nelere dikkat edilmesine ilişkin tüm bilgileri bulacaksınız.

İster kafe, ister hafif yemekler satan büfe, fırın, benzinlik veya geç saatlere kadar açık büfeler olsun, gıda maddesi işletmeleri olarak çok kullanımlık bardakları doldururken gereken hijyenik şartları nasıl yerine getirebileceğinizi, Berlin Çevre, Ulaşım ve İklim Koruma Eyalet Bakanlığı ile Adalet, Tüketiciyi Koruma ve Ayrımcılıkla Mücadele Eyalet Bakanlığı bu broşürde sizin için derlediler.

Tek kullanım yerine çok kullanım, çevre dostudur ve düşünüldüğünden daha kolaydır.

Gelin siz de katılın!

### Ausstellungs- und Informationszentrum Broschürenstelle der Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz

Am Kölnischen Park 3, 10179 Berlin  
U-Bahn Linien U2, Märkisches Museum,  
U8, Jannowitzbrücke oder Heinrich-Heine-Straße  
S-Bahn Linien S5, S7, S75, Jannowitzbrücke  
Bus Linien 147, 165, 265, U-Bhf. Märkisches Museum  
broshuerenstelle@senuvk.berlin.de

[www.berlin.de/mehrwegbecher/](http://www.berlin.de/mehrwegbecher/)

Berlin, Juli 2017



**ÇOK KULLANIMLIK  
BARDAKLAR ARTIK  
DAHA KOLAY!**

*Berlin: Bilgilendirici*

**Hijyen broşürü**  
Gastronomide çok kullanımlık bardakların kullanılmasına yöneliktir

## Katılan gıda maddesi işletmeleri için hijyen tavsiyesi

Aşağıda gıda maddesi işletmelerinin hangi asgari şartlara uymaları gerektiği açıklanmıştır:



Sadece temiz, uygun ve düz, kolay temizlenir yüzeye sahip bardakların kullanılması gereklidir



Berberinde getirilen bardaklara dolum sadece bu konuda kurs görmüş personel tarafından yapılabilir. Doldurmadan önce temiz olup olmadığı ve içinde yabancı madde bulunup bulunmadığı yolunda gözle kontrol yapılmalıdır. Kapaklar doldurmadan önce müşteri tarafından çıkarılmalı ve saklanmalıdır



Sadece temiz ve içi boş bardakların doldurulabileceği hususunda müşterilerin satış kısmında bilgilendirilmesi gereklidir



Müşterilerin kahve bardaklarının doğrudan hijyenik kısımda (çabuk bozulan yiyeceklerin işleme alındığı veya saklandığı yer) durmaması için bardakların doldurulacağı ayrı bir tezgâh kısmı veya daha başka uygun bir yer olmalıdır



Doldurulacak bardakların konulduğu yerler personel tarafından düzenli aralıklarla temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir



Personele bu konuda düzenli aralıklarla kurs verilmelidir



Bardakların dolum musluklarıyla veya daha başka aletlerle doğrudan temas etmemesi sağlanmalıdır



Personel hijyenine riayet; tahsilattan sonra olduğu gibi beraberinde getirilen bardakların doldurulmasından sonra da ellerin yıkanması gereklidir



İş akışı dokümantasyonu yapılmalıdır

Bölgeden sorumlu gıda maddeleri denetleme dairesi ile doğrudan bağlantıda özel sorunlar aydınlığa kavuşturulabilir.

Gıda maddesi işletmelerinde (örneğin fırınlarda veya gastronomide) hangi şartlar altında örneğin sıcak içeceklerin beraberinde getirilen çok kullanımlık bardaklara doldurulması imkânının olduğu, ilgili işletmelerin bireysel yapısal koşulları nedeniyle münferit karar gerektirmekte olup, böylelikle karar bağlı bulunan gıda maddeleri denetleme dairesine aittir.

Berlin Bölge Veterinerlik ve Gıda Maddeleri Denetleme Dairesi'nin iletişim bilgilerine aşağıdaki linkten ulaşabilirsiniz:  
<http://www.berlin.de/verwaltungsfuehrer/veterinaer-lebensmittelaufsichtsaeamter/>

Bu işlem önerisi, bilgi verme amaçlıdır ve eksiksiz olması yolunda bir talepte bulunulamaz.

Gıda maddelerinin ticari olarak üretilmesi, işleme alınması ve piyasaya sürülmesine ilişkin hijyen şartları ülke çapında Gıda Maddeleri Hijyen Kararnâmesi'nin (LMHV) hükümleriyle düzenlenmiştir. Buna göre tüketicilere satılan gıda maddelerinin her tür olumsuz etkilenmesi ihtimal dışı bırakılmalıdır. Bunda gıda maddesi işletmesi 852/2004 sayılı (AB) Tüzüğü (gıda hijyeni) uyarınca ana sorumluluğu taşımaktadır.

Gıda maddeleri ve gıda maddeleri ile temas eden malzemelerle usulüne uygun işlem, hijyen risklerine ve gıda maddelerinin her tür olumsuz etkilenmesine karşı korur.