

### Çiçeksepeti Gıda Üretim Standartları

1	Ürün hazırlamada çalışan tüm personelin önlük, bone, galoş (veya temiz terlik),maske takması gereklidir. Personeller günlük sakal traşı olmalıdır.
2	Tüm çalışanların hijyen sertifikasına sahip olması gereklidir. (Halk eğitim onaylı)
3	Gıdaya temas eden tüm ürünlerin (seperatör,vazo,çubuk,ambalaj materyalleri,strafor,pelur kağıt,) Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı tedarikçiden alınması ve gıdaya temasının uygun olması gereklidir.
4	Aylık pest kontrolü yapılmalıdır.
5	Çalışan sayısına göre İSG uzmanı ve işyeri hekimi bulundurulmalıdır.
6	Tüm ürünlerde (şubeler arası transfer, müşteriye giden) standartlara uygun etiket bulunmalıdır.
7	Ürünlerin kullanımında FIFO (ilk giren ilk çıkar) kuralına uyulmalıdır.
8	Ürünler yerden yüksekte palet ya da raf üstünde olmalıdır.
9	Ürünler günlük olarak kullanılmalı, seperatör bitmeden yeni seperatör açılmamalı, serin (18-24 derece arası) ve kuru yerde saklanmalı, güneş ışığına maruz bırakılmamalıdır.
10	Tüm firmaların Tarım Bakanlığı işletme kayıt belgesi olmalıdır.
11	Yapılan üretimler kayıt altına alınmalı ve olası bozulma ve şikayetlere karşı izlenebilirlik sağlanmalıdır. (Üretim kayıt formu vb.)
12	Ürünlerin hazırlandığı yerin girişinde sineklik olmalıdır.
13	Ürünlerin hazırlandığı yerin kapısı direk dışarıya açılmamalıdır.
14	Ürünlerin hazırlandığı yerde tahta palet kullanılmamalıdır. Plastik palet kullanılmalıdır.
15	Personel elleri ve yüzeyler için dezenfektan kullanılmalıdır.
16	Personel tuvaleti üretimden uzakta ve sürekli temiz olmalıdır.
17	Tüm çöp kovaları pedallı ve ağzı kapalı olmalıdır.
18	Taşıma yapılan araçların üstü ve etrafı kapalı olmalıdır.