



GİRNE BELEDİYESİ

Sağlık Şubesi

SEYYAR BÜFE YERLERİ İÇİN:

MOBİL YİYECEK ARAÇLARINDA MUTFAK KOŞULLARI

12.05.2026

- 1- Araçlar, Sağlık ve Zabıta ekipleri tarafından belli bir düzen dahilinde yerleştirilecek ve kurulan düzenin korunması talep edilecektir.
- 2- Araçların mutfakları; paslanmaz çelik ekipmanlarıyla, gıda hijyenine uygun standartlarda hazırlanmış profesyonel tasarımlarda olmalıdır.
- 3- Mutfak alanındaki operasyonlar (ön hazırlık/pişirim/depolama ve/veya üretim..) insan sağlığı ve gıda güvenliği kriterleri dikkate alınarak yönetilecek; dış alanlarda gıda depolamalar dahil hiçbir faaliyet yapılmayacaktır.
- 4- Mutfak detaylarındaki koşullar, Belediyemizin Sağlık Şubesi tarafından yayınlanan **‘Gıda ile ilgili İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler’** formundaki azami kriterlere uygun olarak tasarlanmış olmalıdır.
- 5- **Pişirim yapılan üretimler sırasında olası duman, koku ve aşırı sıcaklık yükselmesi ile ilgili tüm teknik önlemler profesyonel ekstraksiyon ve filtrasyon sistemlerine sahip uygun bir davlumbaz sistemiyle çözümlenecektir.**
- 6- Gıda üretimleri yapılacak araçlarda el yıkama ve dezenfeksiyon için uygun üniteler olmalıdır.
- 7- Soğutucu gerektiren et, süt ürünleri vb bozulabilen hassas gıdalar soğutucularda uygun koşullarda muhafaza edilecektir.
- 8- Çiğ/Pişmiş ürünler arası olası çapraz bulaşma riskleri önlenmelidir.
- 9- Söz konusu mobil araçların, Sağlık Şube ekipleri tarafından önceden kontrol yapılacak ve uygunluğu onaylandıktan sonra üretim ve satış izni verilecektir.
- 10- Satış yapılan yiyecek ve/veya içeceğin güvenilirliği, işletmecinin kendisine ait olup kirlenmiş, kokuşmuş, nitelikleri bozulmuş gıda maddeleri satışa sunulamaz.
- 11- Standın konumlandığı yerde hiçbir şekilde çevre ya da ses kirliliği yapılamaz.