

## ÖZET

Gıda güvenliği konusu, insan sağlığı açısından gün geçtikçe önemli bir konu haline gelmektedir. Hammadde alımından başlayarak hammaddenin işlenmesi, ürünün depolanması ve taşınması aşamasına kadar ki süreçte gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için HACCP Sisteminin kurulması gerekmektedir. İnsan beslenmesinde büyük bir öneme sahip olan buğdayın ve buğdaydan elde edilen unun, hijyenik şartlarda güvenli bir şekilde üretilmesi için HACCP Planının kurulması gerekmektedir.

Bu alışmada Kırgızistan'da yer alan bir un fabrikasında üretilen unun bazı mikrobiyolojik özellikleri incelenerek Kırgız Standartları ile karşılaştırılması ve un üretim hattı için HACCP Planının kurulması amaçlanmıştır.

İncelenen un fabrikasının üretim hattında oluşabilecek mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler belirlenmiştir. Tehlike analizi yapılarak bu tehlikelerin var olabileceği üretim basamaklarının kritik kontrol noktası olup olmadığı değerlendirilmiştir. Çalışmamızın sonucunda elde edilen muhtemel kritik kontrol noktası olarak değerlendirilen noktalar: buğdayın alınması, buğdayın depolanması, un üretim hattında yer alan yabancı maddelerin metal magnit ile uzaklaştırılması, hazır ürünün ambalajsız depolanması, hazır ürünün ambalajlı depolanması olarak belirlenerek bu noktalara uygunabilecek HACCP Planı kurulmuştur.

Araştırmada, Un Fabrikasına eylül-ekim 2016 tarihleri arasında 15'er günlük aralıklarla 3 kez gidilerek, buğdayın alınması, depolanması, temizlenmesi, tavllanması, un ve unun depolanması aşamalarından alınan buğday ve un örnekleri ile toplam aerobik mezofilik bakteri, koliform bakteri, kf ve rope sporu sayımı yapılmıştır.

Elde edilen mikrobiyolojik analiz sonuçlarına göre araştırılması yapılan, numunelerin alındığı un fabrikasında incelenen kriterler bakımından Kırgız Standartlarına mikrobiyolojik kriterler tebliğine uygun üretim yapılmaktadır. Un retim hattı için hazırlanan HACCP Planının uygulanması ile oluşabilecek diğer biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler engellenebilir.

**Anahtar Kelimeler: Un, Gıda Güvenliği, HACCP Sistemi, Mikrobiyolojik Analiz, Kırgızistan.**