

Değerli İş Ortaklarımız,

Gıda güvenliği ve hijyen, gıda sektöründe güvenilir ve sağlıklı ürün sunmanın temel koşuludur. Özellikle donuk ürünlerin uygun saklama koşullarında muhafaza edilmesi, doğru şekilde pişirilmesi ve eksiksiz şekilde müşteriye ulaştırılması; tüm franchise işletmelerimiz için vazgeçilmez bir sorumluluktur.

Uygun şekilde pişirmeyen veya yanlış koşullarda saklanan ürünler; gıda zehirlenmelerine, ciddi sağlık sorunlarına ve markamız açısından telafisi güç itibar kayıplarına yol açabilmektedir.

Son dönemde kamuoyuna yansyan üzücü gıda güvenliği vakaları, tüketici hassasiyetini önemli ölçüde artırılmış ve sektörde duyuğu güveni zedelemiştir. Bu gelişmeler doğrultusunda hem markamızın hem de tüm franchise işletmelerimizin sorumluluğu artmış; denetimler sıklaşmış ve hijyen standartlarına ilişkin kontroller daha da titizlikle uygulanmaya başlanmıştır.

Bu kapsamda, Franchise Sözleşmesi ve eğitim içeriklerimizde yer alan tüm yükümlülükler eksiksiz uyalması; tüketici sağlığının korunması, operasyonel sürdürilebilirlik ve marka standartlarımızın devamı açısından zorunludur.

Bültenin EK-1 EK-2 EK-3 kısmında paylaştığımız alan kurallar tüm işletmelerimiz için bağlayıcıdır.

İlaçlama işlemleri sırasında gıda ile temas kesinlikle engellenmelidir. Tüm işletmelerimiz, markamızın belirlediği rutin ilaçlama prosedürlerine uymak ve yalnızca tedarikçilerle çalışmakla yükümlüdür.

Tüm bu süreçler işletme yetkilileri tarafından düzenli olarak takip edilmeli; tüm çalışanların bu standartlara uygun çalışması sağlanmalıdır.

Yapılacak denetimlerde uygunsuzluk tespit edilmesi hâlinde, sözleşmesel yükümlülükler kapsamında **150.000 TL** cezai işlem uygulanacaktır.

Tüm franchise işletmelerimizin belirtilen kurallara azami özen göstermesi; hem markamızın güvenilir形象ının korunması hem de tüketici sağlığının güvence altına alınması açısından büyük önem taşımaktadır.

Gösterdiğiniz hassasiyet ve iş birliği için teşekkür eder, sağlıklı ve güvenli çalışmalar dileriz.

Saygılarımla,
Bereket Döner Yönetimi



KONU : "Gıda Güvenliği – Sanitasyon – Çapraz Bulaş Önleme – Kişisel Hijyen – Saklama Koşulları"

1. TEMEL GIDA GÜVENLİĞİ İLKELERİ

- Tüm ürünlerde son tüketim tarihi, lot numarası ve açılma tarihi mutlaka kontrol edilmelidir.
- Ürünlerin üretimden servise kadar tüm süreçlerinde soğuk zincir korunmalıdır.
- Pişmiş ve çiğ ürünler kesinlikle ayrı alanlarda işlenmelidir.
- Gıda ile temas eden yüzeylerde yalnızca onaylı gıda eldivenleri kullanılmalıdır.
- Gıda üretim alanlarında kişisel eşya bulundurulması kesinlikle yasaktır.

2. ÇAPRAZ BULAŞ ÖNLEME KURALLARI

Alan Ayırımı

- Ciğ et, pişmiş et, yan ürünler ve sebze-garnitür hazırlık alanları kesin sınırlarla ayrılmalıdır.
- Tahta, bıçak ve kesim ekipmanları renk kodlu kullanılmalıdır.

Ekipman ve El Hijyeni

- Her işlem sonrası eller en az 20 saniye yıkanmalıdır.
- Eller yıkanmadan farklı ürün grubuna geçilmemelidir.
- Ciğ ürünle temas eden ekipman, başka ürünlerde kullanılmadan önce mutlaka sanitize edilmelidir.

Saklama Esnasında

- Ciğ ürünler alt raflarda, pişmiş ürünler üst raflarda saklanmalıdır.
- Sızdırmaz kap kullanılmalı, kapağı açık ürün kesinlikle depolanmamalıdır.

3. SANİTASYON STANDARTLARI

Temizlik – Dezenfeksiyon Ayırımı

- Temizlik: Kirin giderilmesi
 - Sanitasyon: Mikroorganizma yükünün azaltılması
- Her iki işlem birlikte uygulanmalıdır.

Sanitasyon Döngüsü

1. Temizlik (su + deterjan)
2. Durulama
3. Dezenfeksiyon (onaylı ürün)
4. Kurulama / kurumaya bırakma



Sanitasyon Gerektiren Alanlar

- Mutfak yüzeyleri, tezgâhlar, kesim ekipmanları
- Buzdolabı ve derin dondurucu rafları
- Kıyma makinesi, döner bıçağı vb. kritik ekipmanlar
- Musluk başlıklarları, kapı kolları
- Kasa, POS ekranları ve temas yüzeyleri

4. PERSONEL KİŞİSEL HİYYEN STANDARTLARI

- Üniforma temiz, ütülü ve eksiksiz olmalıdır.
- Saçlar bone içine alınmalı, sakal mutlaka sakal filesi ile kapatılmalıdır.
- Takı, saat, yüzük, bileklik kullanılmaz.
- Oje, parfüm ve yoğun koku içeren ürünler yasaktır.
- Eller aşağıdaki tüm durumlarda mutlaka yıkanmalıdır:
 - Şube girişinde
 - Tuvalet sonrası
 - Para temasından sonra
 - Çiğ ürüne temas sonrası
 - Eldiven değişiminde
 - En geç 30 dakikada bir

5. DEPOLAMA VE RAF DÜZENİ STANDARTLARI**Sıcaklık Değerleri**

- Buzdolabı: 0–4 °C
- Derin dondurucu: -18 °C
- Sıcak servis üniteleri: 65 °C ve üzeri

Raf Dizilimi

- Üst raf: Pişmiş ürünler / hazır soslar
- Orta raf: Paketli garnitürler / yarı mamuller
- Alt raf: Çiğ et ve yüksek riskli ürünler

Depolama Kuralları

- Açılan her ürün üzerinde tarih–saat–personel kodu yer almalıdır.
- Ürünler asla zeminde saklanamaz, palet ve raf kullanımı zorunludur.
- FIFO ve FEFO kuralları eksiksiz uygulanır.



6. TEMİZLİK PLANLAMASI

Günlük: Tezgâhlar, kesim yüzeyleri, fritöz, zemin, çöp alanları, tuvalet kontrolleri

Haftalık: Davlumbaz filtreleri, ekipman detay temizliği, depo rafları

Aylık: Derin dondurucu buz çözme, depo düzeni, duvar–tavan temizliği

7. TUVALET VE PERSONEL ALANLARI

- Sabun, kâğıt, peçete eksiksiz olmalıdır.
- Temizlik günde en az 3 kez kayıt altına alınmalıdır.
- Personel alanları gıdanın tamamen izole olmalıdır.

8. ATIK YÖNETİMİ & HAŞERE KONTROLÜ

- Atık yağlar lisanslı firmaya teslim edilmelidir.
- Çöp her gün servis kapanışında çıkarılmalıdır.
- Haşere kontrolü ayda en az 1 kez yapılmalı, rapor dosyada bulunmalıdır.

9. MÜŞTERİ ALANI TEMİZLİĞİ

- Masa, sandalye, camlar, menü board ve tabela düzenli temizlenmelidir.

10. TESLİMAT / PAKET SERVİS HİJYENİ

- Sıcak ürünler ısı koruyucu poşetlerde taşınmalıdır.
- Kuryeler temiz giyim ve eldiven kullanmalıdır.
- Paket çantalarında yabancı eşya bulunmamalıdır.

