



ÜÜ-SK MUTFAK DEPO HİJYEN VE YERLEŞİM TALİMATI

Dok.Kodu : TA-TYG-26	İlk Yay.Tarihi : 28 Eylül 2007	Sayfa 1 / 2
Rev. No : 01	Rev.Tarihi : 02 Şubat 2009	

1. Amaç:

Bu talimatın amacı gıda depolanan bütün soğuk hava ve kuru erzak depolarındaki ürünlerin hijyenik ve uygun şartlarda depolanması ve muhafaza edilmesi için bir yöntem belirlemektir.

2. Kapsam:

Bu talimat bütün soğuk hava ve kuru erzak depolarındaki ürünlerin hijyenik ve uygun şartlarda depolanması ve muhafazası faaliyetlerini kapsar.

3. Sorumlular:

Bu talimatın uygulanmasından yüklenici yemek firma sorumlusu, depo görevlisi; kontrolünden ÜÜ-SK Şef Diyet Uzmanı sorumludur.

4. İlgili Dokümanlar:

- TA-TYG-25 Mutfak Alanları Temizlik ve Hijyen Talimi
- YF Temizlik ve Hijyen Planı

5. Dağıtım:

ÜÜ-SK Kalite Yönetim Sistemi Dokümanlarının tümü elektronik ortamda yayınlanmaktadır. Bu dokümana, ÜÜ-SK İntranet ağı üzerindeki kullanıcılar ulaşabilir.

6. Uygulama:

- 6.1. Teslim alınan malzemeler etiketlenerken ve “**İlk Giren İlk Çıkar**” kuralına uygun olarak depolanır. Depoya giren tüm ürünlerin üzeri kapalı olmalıdır.
- 6.2. Soğuk hava depolarında malzemeler plastik paletler üzerine konulur ve kesinlikle tahta palet kullanılmaz. Hava sirkülasyonunun sağlanması için depolar aşırı doldurulmaz. Çok fazla ürün üst üste konulmaz.
- 6.3. Gıda maddeleri ile deterjan vb. malzemeler ayrı depolarda muhafaza edilir.
- 6.4. Depoların tabanı düz, pürüzsüz, kolay temizlenebilir, yeterli eğimde, çatlaksız ve su geçirmez olarak düzenlenir.
- 6.5. Depoların havalandırmaları yeterli şekilde ayarlanır. Depo kapıları sürekli kapalı tutulur. Depo fanları asla kapatılmamalıdır.
- 6.6. Gıda maddeleri zeminden 20-40 cm yükseklikte, duvardan 35 cm, tavandan 40 cm uzakta olacak şekilde ayaklı tezgah veya plastik palet üzerine konulur.
- 6.7. Depoların daima kuru, su, kanalizasyon vb. borulardan uzak olması sağlanmıştır. Bu borularda terleme olması önlenmelidir.
- 6.8. Etler karkas ile asılır. Birbiri üzerine yiğilmez. Aralarında yeterli hava sirkülasyonu olacak şekilde depolanır.
- 6.9. Havalandırma, toz, kir ve haşere girişini engelleyici şekilde yapılır.
- 6.10. Duvar ve tavanlar suya dirençlidir. Rutubet tutucu ve suyu emici özellikte olmayacak şekilde ayarlanır.
- 6.11. Depo içinde aydınlatmanın yeterli olması sağlanır.
- 6.12. Üretim alanındaki soğuk hava depolarında karton koli ve tahta kasa bulunmaz.
- 6.13. Üretim bölümündeki depolarda pişmiş ürünler üst rafta, pişmemiş ürünler alt rafta depolanır.



UÜ-SK MUTFAK DEPO HİJYEN VE YERLEŞİM TALİMATI

Dok.Kodu : TA-TYG-26	İlk Yay.Tarihi : 28 Eylül 2007	Sayfa 2 / 2
Rev. No : 01	Rev.Tarihi : 02 Şubat 2009	

6.14. Üretim bölümündeki depolarda ürünler üzeri streçli ve tarih etiketli olarak muhafaza edilir.

6.15. Depoların temizliği ve dezenfeksiyonu **Mutfak Alanları Temizlik ve Hijyen Talimi** (TA-TYG-25)'nda belirtilen şekilde yapılır. Bütün depolar mutlaka YF Temizlik ve Hijyen Planı'nda yer alır.

6.16. Raflama/ Sınıflandırma aşağıdaki plan doğrultusunda yapılır.

DEPOLAR	DEPO SICAKLIĞI	DEPOLANACAK ÜRÜNLER
KURU GIDA DEPOSU	15-21 °C arası ve nem % 60-70	Kurubaklagiller, tahıl ve tahıl ürünleri, şeker, baharat, sirke, limon suyu, turşu, sıvı yağ, kuru yemiş, kuru meyveler, kapağı açılmamış konserveler, UHT ürünler ve meyve suları
SOĞUK HAVA DEPOSU	4 °C ve altı	1. Taze sebze ve meyveler (gerekli durumlarda oda sıcaklığında) 2. Et, tavuk, balık, şarküteri etleri, yumurta, 3. Ön hazırlığı yapılmış gıdalar (zeytinyağlılar, salatalar, kapağı açılmış salça ve konserveler, pişmiş yemekler, 4. Pastalar (sütlü tatlılar)
DERİN DONDURUCU	-18 °C ve altı	Dondurulmuş etler, dondurulmuş sebze ve meyveler

DEPOLAR ŞU ŞEKLİDE SINIFLANDIRILIR

DEPO	GİDALAR
I. NOLU DEPO	Meyve- Sebze
II. NOLU DEPO	Şarküteri, süt ürünleri, pişmiş yemekler
III. NOLU DEPO	Et, tavuk vb.
IV. NOLU DEPO	Ön hazırlığı tamamlanmış yiyecekler, zeytinyağlılar, sütlü tatlılar

7. Gözden Geçirme ve Onaylama:

Süreç sahibinin gözden geçirmesi:

Yönetim temsilcisinin gözden geçirmesi:

Yönetimin onayı:

: _____

Tarih : _____