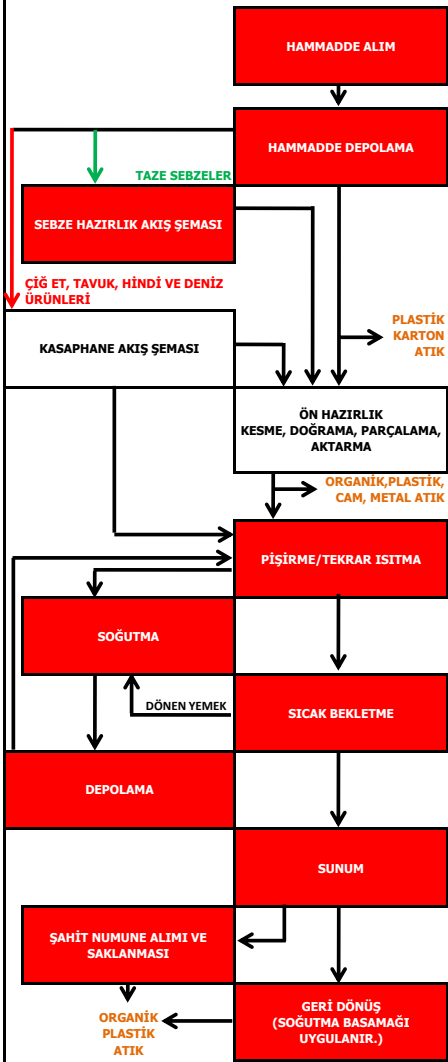


### SNACK GRUBU İŞ AKIŞ VE KONTROL PLANI



ÜRÜN GRUPLARI	KONTROL KRİTERLERİ	KRİTER LİMİTLERİ	KRİTER GEREKLİLİKLERİ	KONTROL SIKLIĞI	SORUMLU	KAYITLAR	DÜZELTME
ET, TAVUK, HİNDİ, DENİZ, SÜT VE YUMURTA ÜRN.	SICAKLIK GRAMAJ,TUTAR SKT	<b>ÜRÜN MERKEZ SICAKLIĞI</b> <b>DONUK ÜRÜNLER -18 (max. -15) °C</b> 'de, <b>SOĞUK ÜRÜNLER +5 (max. 7) °C</b> 'de OLMALIDIR.	ÜRÜNLER TÜRÜNE UYGUN ARAÇTA GELMELİ ARAÇ İÇİ VE AMBALAJLAR TEMİZ OLMALI AMBALAJLARDA DEFORMASYON OLMAMALI <b>SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMEMELİ</b>	HER ALIMDA	DEPO ŞEFİ	VektraWeb programı Depo Mal Kabul Kayıtları	Gıda Maddeleri Satınalma ve Kabul Kuralları (SP01 K02)
ET, TAVUK, HİNDİ, DENİZ, SÜT VE YUMURTA ÜRN.	SICAKLIK TEMİZLİK SKT	<b>DEPO SICAKLIĞI</b> <b>DONUK ÜRÜNLER -18 (max. -15) °C</b> 'de, <b>SOĞUK ÜRÜNLER +5 (max. 7) °C</b> 'de OLMALIDIR.	DEPO TEMİZLİĞİ HAFTALIK YAPILMALIDIR. DOĞRULAMA AYLIK VE YILLIK YAPILMALIDIR. <b>FIFO UYGULANMALI VE SKT GEÇMEMELİDİR.</b>	En fazla <b>HER 8 SAATTE</b>	SNACK ŞEFİ	Sıcaklık İzleme Formu (SP08 F05) Mutfak Temizlik Formu (SP08 F08)	Gıda ve İçecek Depolama Kuralları (SP01 K03)
TAZE SEBZE VE MEYVE	DEZENFEKTAN DOZAJ VE SÜRE	<b>OZON: MIN. 5 PPM</b> <b>SİRKE: MIN 100 ML/LT</b> <b>EN AZ 7-10 DAKİKA</b> SÜRE UYGULANIR.	SEBZELER YIKANMALI VE AYIKLANMALIDIR. SEBZE KASALARI BÖLÜMLERE GELMEMELİDİR.	HER YIKAMADA	SEBZE YIKAMA SORUMLUSU	Meyve Sebze Hazırlık Formu (SP08 F02)	Meyve-Sebze Yıkama ve Dezenfeksiyon Kuralları (SP08 K02)
ET, TAVUK, HİNDİ VE DENİZ ÜRN.	<b>ÇÖZÜNDÜRME SICAKLIK VE SÜRE</b>	<b>ÜRÜN MERKEZ SICAKLIĞI</b> <b>ÇÖZÜNDÜRMEDE MAKS. +2 °C</b> 'de, çözündürme işlemine son verilir. Ürünler <b>MAKS. 2 GÜN</b> içinde tüketilmelidir.	ÜRÜNLERİN ÜZERİ KAPALI OLMALIDIR. ÇÖZÜNDÜRÜLEN ÜRÜNLERDE <b>SARI</b> , HAZIRLANAN ÜRÜNLERDE <b>YESİL</b> TARİH ETİKETİ OLMALIDIR.	HER ÇÖZÜNDÜRM EDE	KASAP ŞEFİ	Kasapخانه Ürün Takip Formu (SP08 F01)	Ürünlerin Çözündürülmesi ve İşlenmesi Kuralları (SP08 K03)
ET, TAVUK, HİNDİ, DENİZ, SÜT VE YUMURTA ÜRN.	SICAKLIK TEMİZLİK SÜRE	<b>ORTAM SICAKLIĞI</b> <b>RİSKLİ GIDALAR MAKS. 27 °C</b> 'de, <b>EN FAZLA 30 DAKİKA</b> içinde ürün hazırlığı yapılmalıdır.	AMBALAJ ATIKLARI AYRILMALIDIR. ÜRÜNLERİN ÜZERİ KAPALI OLMALIDIR. ÜRÜNLERDE <b>YESİL</b> TARİH ETİKETİ OLMALIDIR. ALERJEN GIDA KURALLARI DİKKATE ALINIR.	HER RİSKLİ ÜRÜN	SNACK ŞEFİ	Mutfak Üretim Takip Formu (SP08 F03)	Üretim Alanına Giriş ve Çalışma Kuralları (SP08 K01) Alerjen Yönetim Kuralları (GGK02 K01)
ET, TAVUK, HİNDİ, DENİZ, SÜT VE YUMURTA ÜRN.	SICAKLIK TEMİZLİK SÜRE	<b>ÜRÜN MERKEZ SICAKLIĞI</b> <b>PİŞİRME: MIN. 75 °C'DE 2 DAKİKA</b> <b>ISITMA: MIN. 85 °C'DE 2 DAKİKA</b> OLMALIDIR <b>TEKRAR ISITMA 1'DEN FAZLA YAPILMAZ.</b>	ÜRÜNLERİN ÜZERİ KAPALI OLMALIDIR. <b>FRİTÖZ YAĞI 65 °C'DE 2 DAKİKA</b> İÇİNDE DEĞİŞTİRİLİR ÜRÜNLERDE <b>YESİL</b> TARİH ETİKETİ OLMALIDIR.	EN AZ ÖĞÜNDE 4 RİSKLİ ÜRÜN	SNACK ŞEFİ	Mutfak Üretim Takip Formu (SP08 F03)	Gıda Pışırma, Bekletme ve Sunum Kuralları (SP08 K04)
ET, TAVUK, HİNDİ, DENİZ, SÜT VE YUMURTA ÜRN.	SICAKLIK TEMİZLİK SÜRE	<b>ÜRÜN MERKEZ SICAKLIĞI</b> <b>SOĞUTMA: MAKS. 3 SAATTE +7°C</b> OLMALIDIR	ÜRÜNLERİN ÜZERİ KAPALI OLMALIDIR. ÜRÜNLERDE <b>YESİL</b> TARİH ETİKETİ OLMALIDIR. ÜRÜNER 1 SAATTEN FAZLA ORTAM SICAKLIĞINDA BEKLETİLMEMELİDİR.	EN AZ ÖĞÜNDE 4 RİSKLİ ÜRÜN	SNACK ŞEFİ	Mutfak Üretim Takip Formu (SP08 F03)	Gıda Pışırma, Bekletme ve Sunum Kuralları (SP08 K04)
ET, TAVUK, HİNDİ, DENİZ, SÜT VE YUMURTA ÜRN.	SICAKLIK TEMİZLİK SÜRE	<b>ÜRÜN MERKEZ SICAKLIĞI</b> <b>SICAK BEKLETME: MIN. 65 °C'DE MAKS. 3 SAAT</b> OLMALIDIR. DÖNEN ÜRÜN 2 GÜNDE TÜKETİLMELİDİR	BEKLETME SÜRESİ GEÇEN ÜRÜN İMHA EDİLİR. ÜRÜNLERİN ÜZERİ KAPALI OLMALIDIR. BEKLETME ARABASI HAFTALIK TEMİZLENİR. ÜRÜNLERDE <b>YESİL</b> TARİH ETİKETİ OLMALIDIR.	EN AZ ÖĞÜNDE 4 RİSKLİ ÜRÜN	SNACK ŞEFİ	Mutfak Üretim Takip Formu (SP08 F03)	Gıda Pışırma, Bekletme ve Sunum Kuralları (SP08 K04)
ET, TAVUK, HİNDİ, DENİZ, SÜT VE YUMURTA ÜRN.	SICAKLIK TEMİZLİK SKT	<b>DEPO SICAKLIĞI</b> <b>DONUK ÜRÜNLER -18 (max. -15) °C</b> 'de, <b>SOĞUK ÜRÜNLER +5 (max. 7) °C</b> 'de OLMALIDIR.	DEPO TEMİZLİĞİ HAFTALIK YAPILMALIDIR. <b>FIFO UYGULANMALI VE SKT GEÇMEMELİDİR.</b> ÜRÜNLERDE <b>YESİL</b> TARİH ETİKETİ OLMALIDIR.	En fazla <b>HER 8 SAATTE</b>	SNACK ŞEFİ	Mutfak Üretim Takip Formu (SP08 F03)	Gıda ve İçecek Depolama Kuralları (SP01 K03)
ET, TAVUK, HİNDİ, DENİZ, SÜT VE YUMURTA ÜRN.	SICAKLIK TEMİZLİK SÜRE	<b>ÜRÜN MERKEZ SICAKLIĞI</b> <b>SICAK : MIN. 65 °C'DE MAKS. 4 SAAT</b> <b>SOĞUK : +8 (MAKS. 12) °C'DE MAKS. 3 SAAT</b> OLMALIDIR	SUNUMA KADAR ÜRÜNLERİN ÜZERİ KAPALI OLMALIDIR. SUNUM SÜRESİ GEÇEN ÜRÜN İMHA EDİLİR. BÜFELER GÜNLÜK TEMİZLENMELİDİR.	<b>EN AZ ÖĞÜNDE 4 RİSKLİ ÜRÜN</b>	SNACK ŞEFİ	Mutfak Üretim Takip Formu (SP08 F03)	Gıda Pışırma, Bekletme ve Sunum Kuralları (SP08 K04)
ET, TAVUK, HİNDİ, DENİZ, SÜT VE YUMURTA ÜRN.	GRAMAJ	<b>HER ÖĞÜN SUNUMA ÇIKAN RİSKLİ ÜRÜNLERDEN EN AZ 4 ADET NUMUNE ALINIR VE 72 SAAT (3 GÜN) SÜRE İLE SAKLANIR.</b> <b>NUMUNELER 250 GR OLACAK ŞEKLİDE ALINIR.</b>	<b>NUMUNELERİN ÜZERİNDE TARİH, ÖĞÜN, ÜRÜN VE BÖLÜM ADI YAZILMALIDIR.</b>	<b>ÖĞÜNDE EN AZ 4 RİSKLİ ÜRÜN</b>	SNACK ŞEFİ	Mutfak Üretim Takip Formu (SP08 F03)	Şahit Numune Alım Kuralları (SP08 K06)
ET, TAVUK, HİNDİ, DENİZ, SÜT VE YUMURTA ÜRN.	SICAKLIK TEMİZLİK SÜRE	<b>ÜRÜN MERKEZ SICAKLIĞI</b> <b>GERİ DÖNÜŞ: MIN. 65 °C'DE</b> OLMALIDIR. DÖNEN ÜRÜN 2 GÜNDE TÜKETİLMELİDİR	DÖNEN ÜRÜNLER SOĞUTULMALIDIR. DÜŞÜK SICAKLIKTAKİ ÜRÜNLER İMHA EDİLİR. DÖNEN ÜRÜNDE <b>KIRMIZI</b> ETİKETİ OLMALIDIR. ÜRÜNLER PİŞİRİLİR VEYA ISITILIR.	EN AZ ÖĞÜNDE 4 RİSKLİ ÜRÜN	SNACK ŞEFİ	Mutfak Üretim Takip Formu (SP08 F03)	Gıda Geri Dönüş ve Değerlendirme Kuralları (SP08 K05)

**KİŞİSEL HÜYEN KURALLARI:**

- ELLER YIKANMALI VE DEZENFEKTE EDİLMELİ
- ÜRETİM ALANINA GİRİŞTE
- MOLA VE KIRLI YÜZEYE TEMAS SONRASI
- BONE,KEP.VB. İLE SAÇ KAPALI OLMALIDIR.
- İŞ KİYAFETLERİ GİYİLMELİDİR.
- KİYAFETLER TEMİZ OLMALIDIR.
- ÜRETİMDE **MAVİ** ELDİYEN GİYİLİR.
- KESİK/YARALAR **MAVİ** YARA BANDI İLE KAPATILMALI VE ELDİYEN GİYİLMELİDİR.
- BULAŞICI HASTALIKLARDA MUTFAK SEFİNE BİLGİ VERİLMELİDİR.
- ÇALIŞANLARIN HÜYEN BELGESİ BULUNMALIDIR.

**ŞAHİT NUMUNE ALIM KURALLARI:**

- TEK KULLANIMLIK ELDIVEN GİYİLİR.
- NUMUNE ALINACAK KAŞIK
- DEZENFEKTANLI PEÇETE İLE SİLİNİR. (HER NUMUNEDEN KAŞIK DEĞİŞTİRİLMELİDİR.)
- NUMUNE KABİ POŞETTEN ÇIKARILIR, KAPAK AÇILIR VE TAMAMEN DOLDURULUR.
- KAPAK SIKI ŞEKİLDE KAPATILIR.
- NUMUNE KAPİ ÜZERİNE TARİH, NUMUNE ADI, BÖLÜM VE ÖĞÜN BİLGİLERİ YAZILIR.
- NUMUNE DOLABINDA

**72 SAAT (3 GÜN ) SAKLANIR.**

**ETİKETLEME KURALLARI:**

- **BEYAZ** DEPOLANAN ORJİNAL AMBALAJLI ÜRÜNLER
- **SARI** AÇILAN, AKTARILAN VE ÇÖZÜNDÜRME
- **YEŞİL** HAZIRLIK VE SUNUM
- **KIRMIZI** GERİ DÖNÜŞ VE DEĞERLENDİRME

**DEPOLAMA KURALLARI:**

- SICAKLIK RAKI UYGUN OLMALIDIR.
- RAF VE BÖLÜM TANIMLAMASI OLMALIDIR.
- HAZIRLIK, SON ÜRÜN, UYGUNSUZ ÜRÜN VB.
- ALT RAETA HAMMADDE VE ÇİĞ
- ORTA RAF HAZIRLIK VE AÇILMIŞ
- ÜST RAE SON ÜRÜN
- ÜRÜNLERİN ÜZERİ KAPAK VEYA STREÇLE KAPALI OLMALIDIR.
- ÜRÜNLER ETİKETLİ OLMALIDIR.
- SKT'Sİ EN YAKIN ÜRÜN İLK TÜKETİLMELİDİR.
- SKT'Sİ GEÇMİŞ/BOZUK ÜRÜN BULUNMAMALI.

ALLERJİK RAHATSIZLIK YARATABİLECEK GIDALAR		GIDA GÜVENLİĞİ KURALLARI	ÇÖP AYIRIŞIM KURALLARI
<div><div><div>• <b>GLUTEN İÇEREN TAHİLLER</b> (buğday, gavdar, arpa, yulaf, kılğıcsız buğday, kamut veya hibrit türleri) ve ürünleri</div><div>• <b>YER FISTIĞI, FINDIK, VE FISTIK GİBİ SERT KABUKLULAR</b> Badem, fındık, ceviz, cashew fıstığı (kaju), pekan fındığı, brezilya fındığı, antep fıstığı, macadamia fındığı ve Queensland fındığı ve bunların ürünleri</div><div>• <b>SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ</b> (laktoz dahil)</div></div><div><div>• <b>ALERJEN GIDA KURALLARI</b> • ALERJEN GIDALAR REÇETELERDE BULUNMADIĞI SÜRECE ÜRÜNE KOYULMAMALIDIR. • ALERJEN GIDALAR DİĞER GIDALARDAN AYRI DEPOLANMALIDIR. • ALERJİSİ BULUNAN KİŞİ MİSAFİR İLİŞKİLERİ DEPARTMANINA YÖNLENDİRİLMELİDİR.</div></div></div>	<div><div>• <b>YUMURTA VE ÜRÜNLERİ</b></div><div>• <b>BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİ</b></div><div>• <b>SOYA FASÜLYESİ VE ÜRÜNLERİ</b></div><div>• <b>KEREVİZ VE ÜRÜNLERİ</b></div><div>• <b>SUSAM, HARDAL VE ÜRÜNLERİ</b></div></div>	<div><div>• AMBALAJI HASAR GÖRMÜŞ VE DEFORME OLMUŞ GIDA ÜRÜNLERİ KABUL EDİLMEMELİDİR. • ÜRETİM ALANLARINA ZİYARETÇİ GİRİŞLERİ KONTROLLÜ OLMALIDIR. • DEPOLAMA VE ÜRETİM ALANLARINDA GIDALAR ZEMİNLE TEMAS ETMEMELİDİR. • DEPO VE DOLAP SICAKLIKLARI BELİRLENEN KRİTERLERDE OLMALIDIR. • ORTAM SICAKLIĞINDA ÜRÜN UZUN SÜRE BEKLETİLMEMELİDİR. • ÇÖPLER DOLDUKTAN SONRA ORTAMDAN UZAKLAŞTIRILMALIDIR. ÇÖP KAPAĞI KAPALI OLMALIDIR. • <b>HER ÜRÜN İÇİN FİFO/İLK GİREN İLK ÇIKAR UYGULANMALI, SKT/TETT YAKIN OLAN İLK KULLANILMALI</b> • TEMİZLİK VE İLAÇLAMA DURUMUNDA ÜRETİM ALANINDA ÜZERİ AÇIK GIDA BULUNMAMALIDIR. • ÜRETİM ALANINDA GIDA VE İÇECEK TÜKETİLMEMELİDİR. • EL VE EKİPMAN YIKAMA LAVABOLARINDA GIDA YIKANMAMALIDIR. • SEBZELER YIKANMALI VE DEZENFEKTE EDİLMELİDİR. • CAM MALZEMELER SUNUM HARİCİ KONTROLLÜ KULLANILMAMALIDIR. • GERİ DÖNEN RİSKLİ ÜRÜNLER PİŞİRİLEREK TÜKETİLMELİDİR. • KOLİLİ VE AŞPAŞ MALZEMELER GİRİŞİM ALANDA VE DEPOLARDA BULUNMAMALIDIR.</div></div>	<div><div>KAHVERENGİ</div><div>ORGANİK ATIK (Meyve Kabuğu, Çay Posası, Sebzeye Atılacak Yumurta Kabuğu)</div><div>KOYU GRİ</div><div>DÖNÜŞÜMSÜZ ATIK (Islak Mendil, Izmarit, Çiklet, Porselen, Süpüröntü)</div><div>AÇIK GRİ</div><div>METAL ATIK (İçecek ve Konserveler Kutuları, Metal Kutu Kapakları, Alüminyum Kaplar)</div><div>SARI</div><div>PLASTİK ATIK (Su Şişesi, Yoğurt, Ayrar ve Yiyecek Kapları, Poşet, Kapak, Tabak, Kaşık)</div><div>MAVİ</div><div>KAĞIT ATIK (Yazı Kağıdı, Gazete, Dergi, Kitap, Koli, Kompozit, Kağıt Havlu, Peçete)</div><div>YEŞİL</div><div>CAM ATIK (Şişe, Kavanoz, Bardak, Kap)</div><div>KIRMIZI</div><div>ATIK PİL (Telefon Bataryası, Kalem Pili, Saat Pili, Taşınabilir Batarya)</div><div>TURUNCU</div><div>TİBBİ ATIK (kullanılmış eldiven, sarğı bezi, iğne, kanlı pamuk vb.)</div></div>

**KESME PLASTİKLERİ VE BİÇAK KURALLARI:**

- **BEYAZ** SÜT ÜRÜNLERİ
- **SARI** ÇIĞ TAVUK VE HİNDİ ÜRÜNLERİ
- **KIRMIZI** ÇIĞ DANA, KUZU VB. ET ÜRÜNLERİ
- **MAVİ** ÇIĞ DENİZ ÜRÜNLERİ
- **YEŞİL** ÇIĞ SEBZE VE MEYVE ÜRÜNLERİ
- **KAHVERENGİ** TÜM PİŞMİŞ ÜRÜNLER