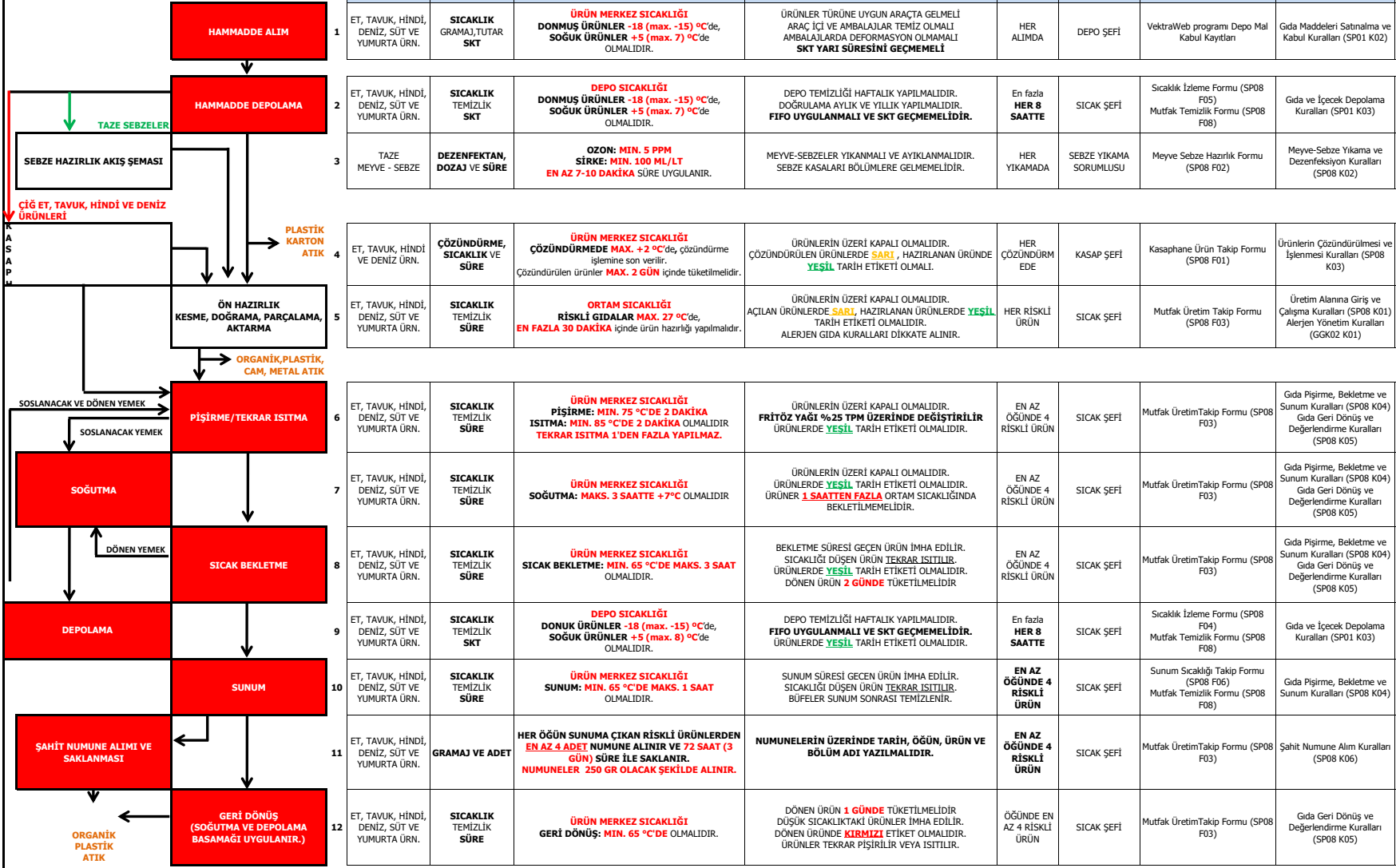


SICAK GRUBU İŞ AKIŞ VE KONTROL PLANI



ALLERJİK RAHATSIZLIK YARATABİLECEK GIDALAR		GIDA GÜVENLİĞİ KURALLARI		ÇÖP AYIRIŞIM KURALLARI	
<ul style="list-style-type: none"> GLUTEN İÇEREN TAHİLLER (buğday, çavdar, arpa, yulaf, kalıksız buğday, kamut veya hibrit türleri) ve ürünleri YER FISTIĞI, FİNDİK, VE FISTIK GİBİ SERT KABUKLULAR Badem, fındık, ceviz, cashew fıstığı (kaju), pekan fındığı, breziya fındığı, antep fıstığı, macadamia fındığı ve Queensland fındığı ve bunların ürünleri SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ (laktöz dahil) 	<ul style="list-style-type: none"> YUMURTA VE ÜRÜNLERİ BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİ SOYA FASÜLYESİ VE ÜRÜNLERİ KEREVİZ VE ÜRÜNLERİ SUSAM, HARDAL VE ÜRÜNLERİ 	<ul style="list-style-type: none"> 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. HER ÜRÜN İÇİN FİFO/İLK GİREN İLK ÇIKAR UYGULANMALI, SKT/TEİT YAKINI OLAN İLK KULLANILMALIDIR. 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 KULLANILMALIDIR. GERİ DÖNEN RİSKLİ ÜRÜNLER PIŞIRILEREK TÜKETİLMELİDİR. KOLİLİ VE AHSAP MALZEMELER ÜRETİM ALANDA VE DEPOLARDA BULUNMAMALIDIR. 		<ul style="list-style-type: none"> KAHVERENGİ ORGANİK ATIK (Meyve Kabuğu, Çay Posası, Sebze Atığı, Yaprak, Yumurta Kabuğu) KOYU GRİ DİĞER ATIK (Islak Mendil, İzmarıt, Çiklet, Porselen, Süpürüntü) AÇIK GRİ METAL ATIK (İçecek ve Konserve Kutuları, Metal Kutu ve Kapaklar, Alüminyum Kaplar) SARI PLASTİK ATIK (Su Şişesi, Yoğurt, Ayran ve Yiyecek Kapları, Poşet, Kapak, Tabak, Kaşık) MAVİ KAĞIT ATIK (Yazı Kağıdı, Gazete, Dergi, Kitap, Koli, Kompozit, Kağıt Havlu, Peçete) YEŞİL CAM ATIK (Şişe, Kavanoz, Bardak, Kap) KIRMIZI ATIK PİL (Telefon Bataryası, Kalem Pili, Saat Pili, Taşınabilir Batarya) TURUNCU TIBBİ ATIK (kullanılmış eldiven, sarğı bezi, iğne, kanlı pamuk vb.) 	
		<ul style="list-style-type: none"> ALERJEN GIDA KURALLARI ALERJEN GIDALAR REÇETELERDE BULUNMADIĞI SÜRECE ÜRNE KOYULMAMALIDIR. ALERJEN GIDALAR DIĞER GIDALARDAN AYRI DEPOLANMALIDIR. ALERJİSTİ BULUNAN KİŞİ MİSAFİR İLİŞKİLERİ DEPARTMANINA YÖNLENDİRİLMELİDİR. 		<ul style="list-style-type: none"> KESME PLASTİKLERİ VE BİÇAK KURALLARI: BEYAZ SÜT ÜRÜNLERİ SARI ÇİĞ TAVUK VE HİNDİ ÜRÜNLERİ KIRMIZI ÇİĞ DANA, KUZU VB. ET ÜRÜNLERİ MAVİ ÇİĞ DENİZ ÜRÜNLERİ YEŞİL ÇİĞ SEBZE VE MEYVE ÜRÜNLERİ KAHVERENGİ TÜM PİŞMİŞ ÜRÜNLER 	

KİŞİSEL HİJYEN 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** ELDİVEN GİYİLİR.
- KESİK/YARALAR **MAVİ** YARA BANDI İLE KAPATILMALI VE ELDİVEN GİYİLMELİDİR.
- BULAĞIÇI HAŞTALIKLARDA MUTFAK ŞEFİNE BİLGİ VERİLMELİDİR.
- ÇALIŞANLARIN HİJYEN BELGESİ BULUNMALIDIR.

ŞAHİT NUMUNE ALIM KURALLARI:

- TEK KULLANIMLIK ELDİVEN GİYİLİR.
- NUMUNE ALINACAK KAŞIK DEZENFEKTANLI PEÇETE İLE SİLİNİR. (HER NUMUNEDE KAŞIK DEĞİŞTİRİLMELİDİR.)
- NUMUNE KABI POŞETTEN ÇIKARILIR, KAPAK AÇILIR VE TAMAMEN DOLDURULUR.
- KAPAK SIKI ŞEKİLDE KAPATILIR.
- NUMUNE KAPİ ÜZERİNE TARİH, NUMUNE ADI, BÖLÜM VE ÖĞÜN BİLGİLERİ YAZILIR.
- NUMUNE DOLABINDA (+4°C) **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:

- SICAKLIKLAR UYGUN OLMALIDIR.
- RAF VE BÖLÜM TANIMLAMASI OLMALIDIR.
- HAZIRLIK, SON ÜRÜN, UYGUNSUZ ÜRÜN VB.
- ALT RAFA HAMMADDE VE ÇİĞ
- ORTA RAF HAZIRLIK VE AÇILMIŞ
- ÜST RAF 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.