

GERİ ÇAĞIRMA PLANI

GERİ ÇAĞIRMA DURUMU	SORUMLU	GERİ ÇAĞIRMA DURUMUNDA İZLENECEK YÖNTEM	GERİ ÇAĞIRMA DURUMUNDA HABER VERİLECEK KİŞİLER	DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN KONULAR
SICAK SUNUM YAPILAN GIDALARDA ÜRÜNÜN MERKEZ SICAKLIĞI 1. VE 2. ÖLÇÜMDE EN AZ 60°C'DEN KÜÇÜK OLARAK ÖLÇÜLMESİ	ÖLÇÜMÜ YAPAN PERSONEL	ÜRÜN SUNUMDAN KALDIRILIR VE İMHA EDİLİR, UYGUN ÜRÜN SUNUMA YERLEŞTİRİLİR. DÜZELTİCİ FAALİYET BAŞLATILIR.	MUTFAK ŞEFİ GIDA MÜHENDİSİ	ÜRÜN SICAKLIKLARI MUHAKKAK KONTROL EDİLMELİDİR. PANİK YAPILMAMALIDIR, DURUM MİSAFİRE BELLİ EDİLMEMELİDİR.
SOĞUK SUNUM YAPILAN GIDALARDA ÜRÜNÜN MERKEZ SICAKLIĞI 1. VE 2. ÖLÇÜMDE EN FAZLA 15°C'DEN BÜYÜK OLARAK ÖLÇÜLMESİ	ÖLÇÜMÜ YAPAN PERSONEL	ÜRÜN SUNUMDAN KALDIRILIR VE İMHA EDİLİR, UYGUN ÜRÜN SUNUMA YERLEŞTİRİLİR. DÜZELTİCİ FAALİYET BAŞLATILIR.	MUTFAK ŞEFİ GIDA MÜHENDİSİ	ÜRÜN SICAKLIKLARI MUHAKKAK KONTROL EDİLMELİDİR. PANİK YAPILMAMALIDIR, DURUM MİSAFİRE BELLİ EDİLMEMELİDİR.
SUNUMA ÇIKAN ÜRÜNLERİN BOZUK VEYA UYGUNSUZ ÜRÜNLERDEN YAPILMASI	TESPİTİ YAPAN PERSONEL	ÜRÜN SUNUMDAN KALDIRILIR VE İMHA EDİLİR, UYGUN ÜRÜN SUNUMA YERLEŞTİRİLİR. DÜZELTİCİ FAALİYET BAŞLATILIR.	MUTFAK ŞEFİ GIDA MÜHENDİSİ	MALZEMELER ALINIRKEN KONTROL EDİLİR, UYGUNSUZ OLANLAR KESİNLİKLE ALINMAZ. TARİHİ GEÇMİŞ GIDA MADDELERİ ÜRÜNLERDE KESİNLİKLE KULLANILMAZ.
SUNUM YAPILAN YEMEKLERDE CAM VE BENZERİ KESİCİ YABANCI MADDE TESPİTİ	TESPİTİ YAPAN PERSONEL	ÜRÜN SUNUMDAN KALDIRILIR VE İMHA EDİLİR, UYGUN ÜRÜN SUNUMA YERLEŞTİRİLİR. DÜZELTİCİ FAALİYET BAŞLATILIR.	MUTFAK ŞEFİ GIDA MÜHENDİSİ	ÜRETİM AŞAMALARINDA CAM VE BENZERİ KIRILGAN MADDELER KULLANILMAMALIDIR. ÜRÜNLER SUNUMA ÇIKARKEN SON OLARAK DUYUSAL KONTROL YAPILMALIDIR. UYGUN OLMAYAN ÜRÜN SUNUMA ÇIKARILMAMALIDIR.
SUNUM YAPILAN YEMEKLERDE HAŞERE VE BENZERİ CANLILARIN TESPİTİ	TESPİTİ YAPAN PERSONEL	ÜRÜN SUNUMDAN KALDIRILIR VE İMHA EDİLİR, UYGUN ÜRÜN SUNUMA YERLEŞTİRİLİR. DÜZELTİCİ FAALİYET BAŞLATILIR.	MUTFAK ŞEFİ GIDA MÜHENDİSİ	ÜRETİM AŞAMALARINDA HAŞERE VE BENZERİ CANLILAR BULUNMAMALIDIR. KAPILAR KAPALI VE PENCERELERDE SİNEKLİK OLMALIDIR. DÜZENLİ İLAÇLAMA YAPILMALIDIR. ÜRÜNLER SUNUMA ÇIKARKEN SON OLARAK DUYUSAL KONTROL YAPILMALIDIR. UYGUN OLMAYAN ÜRÜN SUNUMA ÇIKARILMAMALIDIR.

GGK02 P05/15.01.2024/00 1 GIDA GÜVENLİĞİ EKİP ONAYI