

## ÜRÜNLERİN ÇÖZÜNDÜRÜLMESİ VE İŞLENMESİ KURALLARI

### 1. AMAÇ

Bu kuralın amacı, alınan tüm et, tavuk ve balık ürünlerini Gıda Güvenliği gereklilikleri doğrultusunda çözündürme ve hazırlık işlemlerinin nasıl yapıldığını anlatmaktır.

### 2. KAPSAM ve SORUMLULUKLAR

Bu kural tüm et, tavuk ve balık ürünlerini kapsamaktadır. Bu kurala uygun davranmaktan Kasaphane Şefi, bu kuralın doğru şekilde uygulanmasından ve kontrolünden Gıda Mühendisi, Mutfak Şefi ve Sous Şef sorumludur.

### 3. UYGULAMA

#### ÇÖZÜNDÜRME İŞLEMİ AŞAĞIDA TANIMLANAN 2 ŞEKİLDE YAPILABİLİR;

##### 1. Dondurulmuş Ürünün Soğuk Hava Deposunda (+5 °C) Çözündürülmesi.

- ✓ Derin Dondurucu depodan çıkarılan dondurulmuş kırmızı et, kanatlı eti, su ürünü ayrı ayrı üstünde delikli kap bulunan çözündürme küvetine veya çözündürme arabasına yerleştirilir. Çünkü çözünme sırasında oluşan kanlı suların etlere temas etmemesi gerekmektedir.
- ✓ Çözündürülecek ürün, ambalajından çıkarılır. Ambalajından çıkarılması mümkün olmayan gıdaların ambalajı tabanından delinir, delik olan kısım aşağıya bakacak şekilde çözündürme kabına yerleştirilir.
- ✓ Ambalajlı ve ambalajsız gıda aynı çözündürme kabına bir arada yerleştirilmez.
- ✓ Ürünün havayla temasını ve ürünün kararmasını engellemek için, ürünün üzeri ve delikli olan küvetin yan kısımları streç film ile tamamen kapatılır.
- ✓ Çözündürme arabaları ve küvetleri temizlenmiş ve dezenfekte edilmiş olmalıdır.
- ✓ Çözündürme kabının üzerine; çözündürme işleminin başlama tarihini belirten **SARI** tarih etiketi yapıştırılır.
- ✓ Çözündürme işlemini takip etmek amacıyla çözündürmeye alınan ürünün bilgileri **Kasaphane Ürün Takip Formu'na (SP08 F01)** kaydedilir.
- ✓ Çözündürme işlemi maksimum **72 saat içerisinde** yapılmalıdır.
- ✓ Çözündürülen gıdanın merkez sıcaklığı max. **+ 2 °C** ise çözündürme işlemi sonlandırılır. Ürünün merkez sıcaklığı bu değerin üzerine çıkar ise hemen pişirilmelidir.
- ✓ Çözündürme sonrasında ürün hemen işlenmeli ve işlenen ürün uzun süre depoda bekletilmemeli, **en fazla 48 saat içinde pişirilmelidir.**

##### 2. Dondurulmuş Ürünün 'Soğuk Akar Suda' Çözündürülmesi;

- ✓ Dondurulmuş ürünün acil olarak çözündürülmesi gereken durumda suda çözündürme yapılır.
- ✓ Çözündürme yapılacak evyenin içine su doldurulur ve suyun akışı sağlanır.
- ✓ Çözündürülecek ürün ambalajlı ise ambalajından çıkarılmaz. Ambalajsız ürün gıda poşetine koyulur.
- ✓ Ürün suya tamamen daldırılır. Suda çözündürme işlemi maksimum 4 saat içinde tamamlanır.
- ✓ Suda çözündürülen ürün 24 saat içinde pişirilip tüketilir.
- ✓ Büyük parçalar (3 kg ve/ veya üzeri) için suda çözündürme uygulanmaz
- ✓ Bu yöntemle genelde su ürünleri çözündürülür.

HAZIRLIK - KONTROL  
Kalite Müdürü



SP08 K03/15.01.2024/00

ONAY  
Genel Müdür

