

MEYVE - SEBZE HAZIRLIK FORMU

SEBZELER							
	ÖN YIKAMA	DEZENFEKSİYON			DURULAMA	VERİLEN BÖLÜM	
ÜRÜN CİNSİ	SÜRE (DK)						
	10	15	5	10	15		10
Bamya							
Bezelye							
Biber							
Dereotu							
Domates							
Enginar							
Fasulye							
Havuç							
Ispanak							
Kabak							
Karnabahar							
Kereviz							
Lahana							
Mantar							
Marul							
Maydanoz							
Nane							
Pancar							
Patates							
Patlıcan							
Pazı							
Pirasa							
Roka							
Salatalık							
Sarımsak							
Semizotu							
Soğan							
Su teresi							
Taze Soğan							
Taze Fesleğen							
Turp							

MEYVELER							
	ÖN YIKAMA	DEZENFEKSİYON			DURULAMA	VERİLEN BÖLÜM	
ÜRÜN CİNSİ	SÜRE (DK)						
	10	15	5	10	15		10
Armut							
Ayva							
Çilek							
Erik							
Greyfurt							
Elma							
Kayısı							
Kiraz							
Kivi							
Limon							
Mandalina							
Muz							
Nar							
Portakal							
Şeftali							
Üzüm							
Vişne							
Karpuz							
Kavun							
Nektari							

KONTROL	
KONTROL EDEN AD/SOYAD/İMZA:	
TARİH:/...../20.....	
OZON İLE DEZENFEKSİYON	EVET/HAYIR
Dijital ekran ışığı yanıyor mu?	
Dijital panelde OZONE WATER yanında bulunan sebze meyve ışığı yanıp sönüyor mu?	
Taştan hava kabarcıkları çıkıyor mu?	
Taşa & plastik hortumda aşınma, yosunlaşma var mı?	
KLOR İLE DEZENFEKSİYON	EVET/HAYIR
Dezenfektan bidonu dolu mu?	
Dezenfektan bidonun kapağı kapalı mı?	
Dezenfeksiyon dozajlama pompası uygun dozajlama yapıyor mu?	
Dezenfektan SKT'si uygun mu?	
Hortumda aşınma, yosunlaşma var mı?	

AÇIKLAMA	
<ul style="list-style-type: none">Her gün yukarıdaki kontroller yapılır. Cihazda yukarıdakilerden biri görülmüyorsa firmaya acil çağrı yapılır. Tamir edilinceye kadar klorla dezenfeksiyon sağlanır.	
<ul style="list-style-type: none">Tüm sebze ve meyveler(ÇİLEK GİBİ İNCE DOKULULAR DA DAHİL OLMAK ÜZERE) dezenfeksiyon işlemine tabi tutulmalıdır.Sebze yıkama ve dezenfeksiyon evyelerinde el yıkama, bulaşık yıkama v.b. İşlemler yapılmamalıdır.	
OZON İLE DEZENFEKSİYON	
<ul style="list-style-type: none">İlk önce Ozonlu su hazırlanmalı, sonra hava taşı konulmalıdır.Evye musluk suyu ile değil, ozonlu su ile doldurulmalıdır.Ozonlu su bir defa kullanılır (gazı kaçır), içinde tekrar tekrar ürün yıkanmaz.Her ürün için yeniden ozonlu su hazırlanmalıdır.	
KLOR İLE DEZENFEKSİYON	
<ul style="list-style-type: none">Tüm sebze ve meyveler (dekorlar dahil) en az 5 dakika klor suda bekletilmelidir.Klor ile dezenfeksiyon sonrası BOLCA DURULAMAYA ihtiyaç vardır.	