

## ŞAHİT NUMUNE ALIM KURALLARI

### 1. AMAÇ

Bu kuralın amacı, herhangi bir gıda zehirlenmesi durumunda kaynağının tespit edilmesi amacıyla alınacak numuneleri belirlemektir.

### 2. KAPSAM ve SORUMLULUKLAR

Bu kural tüm riskli ürünler için örnekleme yaparak şahit numune alım işlemini kapsamaktadır. Bu kurala uygun davranmaktan mutfak personeli, bu kuralın doğru şekilde uygulanmasından ve kontrolünden Gıda Mühendisi sorumludur. Gıda Mühendisinin izinli olduğu günlerde Mutfak Şefi ve Sous Şefi sorumludur.

### 3. UYGULAMA

- Şahit numuneler sadece riskli ürün gruplarından alınır. Kapalı ürün ve depoda aynı parti numarası ile devamı olan işlem görmemiş ürünlerde numune alınmasına gerek yoktur. Riskli ürün grupları et ve et ürünleri, yumurta, sos, mayonez, süt, krema içeren ürünlerdir. Buna göre alınacak numuneler:
  - ✓ **Sıcak yemekler** : İçinde pirinç, kırmızı et, beyaz et, deniz ürünleri, yumurta, süt, sos bulunan yemek ve çorbalar
  - ✓ **Soğuk mezeler** : İçinde kırmızı et, beyaz et, deniz ürünleri, yumurta, süt, yoğurt, mayonez, sos bulunan mezeler ve zeytinyağlılar, çiğ salatalar
  - ✓ **Pastane grubu** : Kremalı, kremşantili, sütlü ürünler
  - ✓ **Kahvaltı grubu** : Şarküteri ürünleri, yumurta, ısıtılmış işlem görmüş ürünler, yumuşak peynirler, yoğurt çeşitleri, sütlü ürünler
- Numune almadan önce kesinlikle eller yıkanır ve dezenfekte edilir.
- Eldiven giyilir.
- Numune alınacak kaşık alkol bazlı dezenfektan içeren peçete ile silinir.
- Numune kabı kapağı şeklindeki gibi yarım açılır ve dezenfekte edilmiş kaşıkla numune alınarak hızlıca numune alınır ve kapak kapatılır. Alınması önerilen şahit numune miktarı **ikiyüzelli (250) gramdır**.
- Numune alınan kap üzerine Numune Adı, numune Alım Tarihi ve numune alınan bölüm adı numune kabı üzerine etiket yardımıyla yazılır.
- Mutfak Üretim Takip Formuna (SP08 F03) numune alınan yemek için şahit numune bölümüne işaret konulur.
- Alınan numuneler bekletilmeden Şahit Numune Dolabına yerleştirilir ve **yetmişiki (72) saat saklanır**.
- İmha tarihi gelmiş numuneler **kapağı açılmadan** çöpe atılarak imha edilir.

HAZIRLIK - KONTROL  
Kalite Müdürü










SP08 K06/15.01.2024/00

ONAY  
Genel Müdür



## ŞAHİT NUMUNE ALIM KURALLARI

		
Tek Kullanımlık Eldiven Giyilir	Bir havlu peçeteye dezenfektan sıkılır	Bir kaşık alınır ve dezenfektanlı havlu peçeteye iyice silinir.
		
Steril numune kabı alınır ve poşetten çıkarılır	Numune kabı açıldıktan sonra kabın ya da kapağını etrafı ile temas etmemesi sağlanır	Numune alınacak yemekten yeterli miktar kaba doldurulur ve ağzı kapatılır
		
Kapatılan kapağa numunenin <u>adı</u> , <u>tarihi</u> , alındığı yer ve ölçüm bilgileri yazılır	+ 4°C 'deki numune dolabında 3 gün ( 72 saat) muhafaza edilir	

HAZIRLIK - KONTROL  
Kalite Müdürü

SP08 K06/15.01.2024/00

ONAY  
Genel Müdür