



KİŞİSEL HİJYEN KURALLARI: <ul style="list-style-type: none">• 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.• ÜRETİME MAVİ EL DİVEN GİYİLİR.• KESİKÇİ/YARALAR MAVİ YARA BANDI İLE KAPATILMALI VE EL DİVEN GİYİLMELİDİR.• BULANCIĞI HASTALIKLARDA MUTFAK ŞEFİNE BİLGİ VERİLMELİDİR.• ÇALIŞANLARIN HİJYEN BELGESİ BULUNMALIDIR.
ŞAHİT NUMUNE ALIM KURALLARI: <ul style="list-style-type: none">• TEK KULLANIMLIK EL DİVEN GİYİLİR.• NUMUNE ALINACAK KAŞIK• DEZENFEKTANLI PEÇETE İLE SİLİNİR. (HER NUMUNEDE KAŞIK DEĞİŞTİRİLMELİDİR.)• NUMUNE KABİ POŞETTEN ÇIKARILIR, KAPAK AÇILIR VE TAMAMEN DOLDURULUR.• KAPAK SIKI ŞEKLİDE KAPATILIR.• NUMUNE KAPİ ÜZERİNE TARİH, NUMUNE ADI, BÖLÜM VE ÖĞÜN BİLGİLERİ YAZILIR.• NUMUNE DOLABINDA 72 SAAT (3 GÜN) SAKLANIR.
ETİKETLEME KURALLARI: <ul style="list-style-type: none">• BEYAZ DEPOLANAN ORJİNAL AMBALAJLI ÜRÜNLER• SARI AÇILAN, AKTARILAN VE ÇÖZÜNDÜRME• YEŞİL HAZIRLIK VE SUNUM• KIRMIZI GERİ DÖNÜŞ VE DEĞERLENDİRME
DEPOLAMA KURALLARI: <ul style="list-style-type: none">• SICAKLIKLAR UYGUN OLMALIDIR.• RAF VE BÖLÜM TANIMLAMASI OLMALIDIR.- HAZIRLIK, SON ÜRÜN, UYGUNSUZ ÜRÜN VB.- ALT RAFTA 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.
KESME PLASTİKLERİ VE BİÇAK KURALLARI: <ul style="list-style-type: none">• 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 TUM PIŞMIŞ ÜRÜNLER

ALLERJİK RAHATSIZLIK YARATABİLECEK GIDALAR		GIDA GÜVENLİĞİ KURALLARI		ÇÖP AYIRIŞIM KURALLARI	
• GLUTEN İÇEREN TAHİLLER (buğday, çavdar, arpa, yulaf, kılcıksız buğday, kamut veya hibrit türleri) ve ürünleri	• YUMURTA 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 FIFO/İLK GİREN İLK ÇIKAR UYGULANMALI, SKT/TETT YAKIN OLAN İLK KULLANILMALI• TEMİZLİK VE İLAÇLAMA DURUMUNDA ÜRETİM ALANINDA ÜZERİ AÇIK GIDA BULUNMAMALIDIR.• ÜRETİM ALANINDA GIDA VE İÇEÇEK TÜKETİLMEMELİDİR.• EL VE EKİPMAN YIKAMA LAVABOLARINDA GIDA YIKANMAMALIDIR.• SEBZELER YIKANMALI VE DEZENFEKTE EDİLMELİDİR.• CAM MALZEMELER SUNUM HARİCİ KONTROLLÜ KULLANILMAMALIDIR.• GERİ DÖNEN RİSKLİ ÜRÜNLER PİŞİRİLEREK TÜKETİLMELİDİR.• KOLİLİ VE AHŞAP MALZEMELER ÜRETİM ALANDA VE DEPOLARDA BULUNMAMALIDIR.	KAHVERENGİ	ORGANİK ATIK (Meyve Kabuğu, Çay Posası, Sebze Atığı, Yaprak, Yumurta Kabuğu)	
			• BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİ	KOYU GRİ	DÖNÜŞÜMSÜZ ATIK (Islak Mendil, İzmarit, Çiklet, Porselen, Süprünü)
	• SOYA FASÜLYESİ VE ÜRÜNLERİ			AÇIK GRİ	METAL ATIK (İçecek ve Konserve Kutuları, Metal Kutu ve Kapaklar, Alüminyum Kaplar)
			• KEREVİZ VE ÜRÜNLERİ	SARI	PLASTİK ATIK (Su Şişesi, Yoğurt, Ayran ve Yiyecek Kapları, Poşet, Kapak, Tabak, Kaşık)
• SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ (laktöz dahil)	• SUSAM, HARDAL VE ÜRÜNLERİ		MAVİ	KAĞIT ATIK (Yazı Kağıdı, Gazete, Dergi, Kitap, Koli, Kompozit, Kağıt Havlu, Peçete)	
			YEŞİL	CAM ATIK (Şişe, Kavanoz, Bardak, Kap)	
ALERJEN GIDA KURALLARI				KIRMIZI	ATIK PİL (Telefon Bataryası, Kalem Pili, Saat Pili, Taşınabilir Batarya)
<ul style="list-style-type: none">• ALERJEN GIDALAR REÇETELERDE BULUNMADIĞI SÜRECE ÜRÜNE KOYULMAMALIDIR.• ALERJEN GIDALAR DİĞER GIDALARDAN AYRI DEPOLANMALIDIR.• ALERJİSİ BULUNAN KİŞİ MİSAFİR İLİŞKİLERİ DEPARTMANINA YÖNLENDİRİLMELİDİR.				TURUNCU	TIBBİ ATIK (kullanılmış eldiven, sarğı bezi, iğne, kanlı pamuk vb.)