

## RENKLİ KESME PLASTİKLERİ VE BIÇAKLARI KULLANIM PLANI

Uygulama Sorumlusu:	Tüm Çalışanlar	Kontrol Sorumlusu:	Kısım Şefleri
---------------------	----------------	--------------------	---------------

RENK KODU	KULLANILACAK ÜRÜN GRUBU
KIRMIZI KESME PLASTİĞİ	ÇİĞ KIRMIZI ET
MAVİ KESME PLASTİĞİ	ÇİĞ DENİZ ÜRÜNLERİ
SARI KESME PLASTİĞİ	ÇİĞ BEYAZ ET
YEŞİL KESME PLASTİĞİ	TÜM SEBZELER TÜM MEYVELER
KAHVERENGİ KESME PLASTİĞİ	TÜM PIŞMIŞ ÜRÜNLER
BEYAZ KESME PLASTİĞİ	SÜT ÜRÜNLERİ

- ✓ Kesme plastiklerini ve bıçakları kullanmadan önce **alkol bazlı dezenfektan ile dezenfekte edilir.**
- ✓ Her ürün grubu için yukarıda rengine göre tanımlı olan kesme plastikleri ve bıçakları kullanılır.
- ✓ Eğer kesme plastiklerinde ve bıçaklarda renk kısıtlı ise, plastiğin görünür noktasına hangi ürün grubu için kullanıldığını tanımlanır.
- ✓ Kesme plastikleri ve bıçaklar iş bitiminde bulaşıkhaneye teslim edilmeli ve yıkanıp dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır.
- ✓ Kesme Plastikleri ve bıçaklar üzerinde gıda artığı kalmayacak şekilde yıkanmalıdır.
- ✓ Kesme plastikleri yıkandıktan sonra aralarında boşluk olacak şekilde dik koyulmalıdır.
- ✓ Kesme plastikleri pürüz durumuna göre gerektiğinde düzleme işlemine sokulmalıdır.
- ✓ Bıçaklar, bıçak sterilizatöründe en az 10 dakika süre ile steril (temiz) hale getirilmelidir.