

MEYVE-SEBZE YIKAMA VE DEZENFEKSİYON KURALLARI

1. AMAÇ

Bu kuralın amacı, alınan tüm meyve & sebzelerin uygun yıkama ve dezenfeksiyon işlemlerinin nasıl yapıldığını anlatmaktır.

2. KAPSAM ve SORUMLULUKLAR

Bu kural tüm meyve-sebze yıkama ve dezenfeksiyon işlemlerini kapsamaktadır. Bu kurala uygun davranmaktan mutfak personeli, bu kuralın doğru şekilde uygulanmasından ve kontrolünden Gıda Mühendisi, Mutfak Şefi ve Sous Şef sorumludur.

1. UYGULAMA

Kullanılan Dezenfektan : OZON veya KLOR

Dezenfeksiyon Dozajı : 500mg (Ozon için) veya 90 ppm (Klor için)

1.1. ÖN YIKAMA İŞLEMİ

- ✓ Sebze ve meyvelerin, yıkama öncesinde ezik, çürük olan kısımları ayklanır,
- ✓ Roka, Tere, Maydanoz, Marul, Nane ve Yeşil Soğan gibi köklü ve çamurlu sebzelerin kök kısımları kesilir, dış kısımlarındaki çürük yapraklar ayrılır ve bağı/lastiği açılır,
- ✓ Ayıklanan sebze meyveler **ÖN YIKAMA EVYESİ'** ne alınır, üzerindeki toz, toprak ve çamur kalıntıları giderilene kadar bol su ile yaklaşık **5-10 dk. süresince ÖN YIKAMA** uygulanarak sebze-meyveler toz, toprak gibi kaba kirinden arındırılır.
- ✓ Ön yıkama işleminde kullanılan kaplar/küvetler dezenfeksiyon ve durulama işleminde kullanılmaz.

1.2. DEZENFEKSİYON İŞLEMİ

- ✓ Dezenfeksiyon makinesinin düğmesine basılır ve **DEZENFEKSİYON EVYESİ** dezenfektanlı su ile doldurulur.
- ✓ Ön yıkaması yapılmış meyve sebzeler, hazırlanan dezenfektanlı suya daldırılır ve **en az 10 dakika** olacak şekilde bekletilir.
- ✓ Dezenfeksiyon işlemi sırasında sebze ve meyveler suya tamamen daldırılmalı ve ara ara karıştırılarak dezenfeksiyonun etkinliği artırılmalıdır.
- ✓ Dezenfeksiyon işlemi ozonlu su ile yapılıyorsa, **ozonlu su bir kere kullanılır.** (Ozon uçucu olduğu için birinci işlemten sonra ozonlu suyun etkinliği azalacaktır.)

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



SP08 K02/15.01.2024/00

ONAY
Genel Müdür



MEYVE-SEBZE YIKAMA VE DEZENFEKSİYON KURALLARI

1.3. DURULAMA İŞLEMİ

- ✓ Ozonlanan meyve sebzeler , dezenfeksiyon evyesinden **alınıp durulanmadan 5 dakika havalandırıldıktan (bekledikten) sonra kullanılabilir.**
- ✓ Ozonlamaya ek olarak Klor eklenen ürünlerde **iki suda en az onar (10) dakika durulama yapılması gerekmektedir.**
- ✓ Dezenfekte edilen ürünler, sadece mutfak içinde kullanılacak olan temiz ve yıkanmış küvetlere, plastik saklama kaplarına aktarılır ve tarihlenerek ilgili Soğuk Odaya alınır veya direk ilgili bölüme işlenmek üzere alınır.
- ✓ Dezenfekte edilen sebze-meyvelerin her partisi **Meyve-Sebze Hazırlık Formunda (SP08 F02)** kayıt altına alınır.
- ✓ **Meyve Sebzeler karton koli ve kasalarla mutfak içine alınmaz.**
- ✓ Taze sebze ve meyvelerin işlenmesi, saklanması her bölüm kendisi sorumludur.

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



SP08 K02/15.01.2024/00

ONAY
Genel Müdür

