

## GIDA GÜVENLİĞİ ACİL DURUM PLANI

ACİL DURUM	ETKİ/OLASI DURUMU	YAPILACAK İŞLEM	SORUMLU	İLGİLİ DOKÜMAN/ KAYIT
<b>Kritik Kontrol Noktalarındaki (KKN) ve üretimdeki cihazların bozulması (Soğuk oda, ozon makinesi, termometre, fırınlar vb.)</b>	Üretilen gıdaların istenilen gıda güvenliği şartlarını sağlayamaması	<ul style="list-style-type: none"><li>Problem tespit edildiği anda üretim durdurulur.</li><li>Ürünlerde uygunsuzluk tespit edilirse Gıda Güvenliği Kılavuzuna göre değerlendirme yapılır.</li><li>Problem giderildikten sonra gerekli ise cihaz veya makinelerin kalibrasyonu yaptırılır.</li><li>Tesisteki bulaşma tehlikesi olan ürünler toplanır.</li></ul>	Gıda Güvenliği Ekip Lideri  Gıda Güvenliği Ekibi	Gıda Güvenliği Kılavuzunda tanımlanan kayıtlar
<b>Kimyasal Kazaları</b>	Solunum ile veya gıdalara bulaşı olması durumunda zehirlenmelere, Direk temas olması durumunda ciltte tahrişlere yol açabilir.	<ul style="list-style-type: none"><li>Kimyasal dumanı/gazı varsa o bölgede bulunan personeller ve misafirler uzaklaştırılır.</li><li>Maske takılır.</li><li>Acil Durum Ekip Listesindeki ilgililere haber verilir.</li><li>Kimyasal dumanı/gazı dışarıdan geliyorsa pencereler ve havalandırmalar kapatılır.</li><li>Kimyasal gazı/dumanı varsa ortamın temizlenmesi için yukarıdan su damlacıkları püskürtülerek gazın çökmesi sağlanır. Daha sonra süpürülerek ortam havalandırılır.</li><li>Kimyasal gaza maruz kalan veya direk kimyasal bulaşan tüm gıdalar imha edilir.</li><li>Son ürünlerde bulaşma tehlikesi varsa Geri Çekme/Çağırma Kuralına göre toplanır.</li><li>Metal, cam gibi dayanıklı ve sızdırmaz ambalajı olan gıdalar hasar görmemişse temizlenip dezenfekte edilerek kullanılabilir.</li><li>Bulaşmanın kaynağı tespit edilerek gerekli düzeltici ve önleyici faaliyet planı uygulanır ve takibi yapılır. Uygulamanın etkinliği kontrol edilir.</li></ul>	Gıda Güvenliği Ekip Lideri  Gıda Güvenliği Ekibi	Kılavuzda tanımlanan kayıtlar
<b>Enerji Kesintisi</b>	Gıda ve içeceklerin depolama koşullarında belirtilen kriterlerin sağlanamaması ve buna bağlı olarak ürünlerde üreme/bozulmaların meydana gelmesi	<ul style="list-style-type: none"><li>Enerji kesintisinin süresine bağlı olarak;</li><li>Tüm bölümlerde 2 saate bir soğutucular ve ürünlerin sıcaklık değerleri ölçülerek kaydedilir,</li><li>Soğuk oda ve şok odalarındaki ürünler kontrol edilir,</li><li>Jeneratörün çalışması sağlanır/devreye girip girmediği kontrol edilir,</li><li>Bozulmuş ürünler veya riskli görülen ürün varsa imha edilir.</li></ul>	Gıda Güvenliği Ekip Lideri  Gıda Güvenliği Ekibi	Kılavuzda tanımlanan kayıtlar
<b>Su Kesintisi</b>	Yiyecek içecek üretimi ve hijyen sanitasyonun Gıda Güvenliği gerekliliklerine göre yapılamaması, Operasyonun aksaması	<ul style="list-style-type: none"><li>Su kesinti süresine bağlı olarak;</li><li>Üretim durdurulur,</li><li>Yedek su depolarının hizmete girmesi sağlanır/yedek su depoları kontrol edilir,</li><li>Bozulmuş ürünler veya riskli görülen ürün varsa imha edilir.</li></ul>	Gıda Güvenliği Ekip Lideri  Gıda Güvenliği Ekibi	Kılavuzda tanımlanan kayıtlar

## GIDA GÜVENLİĞİ ACİL DURUM PLANI

ACİL DURUM	ETKİ/OLASI DURUMU	YAPILACAK İŞLEM	SORUMLU	İLGİLİ DOKÜMAN/ KAYIT
<b>Gider Taşması / Su Baskını</b>	Operasyonun aksamasına neden olur	<p>Gider taşması/su baskınının şiddetine göre alınacak aksiyon planı belirlenir.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tek bölgede gider taşması, su baskını var ise diğer bölgelere geçişi engellenir (kapı altlarına/pencere kenarlarına tamponlar uygulanır).</li> <li><b>Bulaşma olan;</b> çuvalda, açıkta veya kağıt ambalajlı kutular gibi su geçirebilecek ambalajlı gıdalar tespit edilerek imha edilir.</li> <li><b>Bulaşma olan</b> ancak su geçirmez ambalajlı gıdaların etiketleri sökülür/not alınır. Ambalajlar, deterjanlı bez ile temizlenir. Sökülen veya not alınan etiket bilgileri tekrar ambalajın üzerine yapıştırılır.</li> <li>Sorun giderildikten sonra zemin ve giderler temizlenip dezenfekte edilir. Daha sonra temizlikte kullanılan ekipmanların temizlik dezenfeksiyon işleri yapılır.</li> </ul>	<p>Gıda Güvenliği Ekip Lideri</p> <p>Gıda Güvenliği Ekibi</p>	Kılavuzda tanımlanan kayıtlar
<b>Haşere Tespiti/Saldırısı</b>	Yiyecek içecek üretimi ve hijyen sanitasyonun Gıda Güvenliği gerekliliklerine göre yapılamaması, Operasyonun aksaması, Misafir Şikayetleri gibi önemli sorunlara neden olur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haşere tespit edildiğinde hemen ilgili Şefe/Müdüre bilgi verilir.</li> <li>İlaçlama firması ile iletişime geçilip <b>acil ilaçlama</b> talebinde bulunulur.</li> <li>Kapılar, pencereler kapalı tutulur, kapı altları haşere girişini önleyecek şekilde kapatılır.</li> <li>Açıkta gıda ürünü vs bırakılmaz, gıda depoları kontrol altına alınır,</li> <li>Ortamda bulunan alet ekipmanların temizlik dezenfeksiyon işlemleri yapılır,</li> </ul>	<p>Gıda Güvenliği Ekip Lideri</p> <p>Gıda Güvenliği Ekibi</p>	İlaçlama Kayıtları
<b>Çöp Alımının Aksaması</b>	Yiyecek içecek üretimi yapılan alanlarda çöplerin uzun süre beklemesi çapraz bulaşmalara neden olur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biriken çöpler, ağız kapalı çöp poşetlerinde kapaklı çöp konteynirlerinde tutulur,</li> <li>Çöpler, +4°C'lik soğuk odada muhafaza edilir (yaş çöp odası),</li> <li>Çöp alımı düzelene kadar yaş çöp soğuk odası düzenli olarak temizlenir,</li> <li>Çöp alımı düzelince beklemiş olan konteynirler ve çöp odası temizlenip dezenfekte edilir.</li> </ul>	<p>Gıda Güvenliği Ekip Lideri</p> <p>Gıda Güvenliği Ekibi</p>	Kılavuzda tanımlanan kayıtlar
<b>Cam/porselen/sert plastik kırılması</b>	Yiyecek içecek üretim veya sunum alanında cam, porselen veya sert plastik gibi ürünlerin kırılması durumunda yiyecek içeceklere olası bulaşmalar olabilir, Misafir ve personel sağlığı açısından oldukça riskli bir durumdur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kırılmanın olduğu bölge kontrol altına alınır, bölgede olan kişiler uyarılır,</li> <li>İlgili Müdür/Şefe bilgi verilir,</li> <li>Müdür/Şef inceleyip onay vermeden üretime devam edilmez,</li> <li>Bulaşma olan veya olduğundan şüphelenilen gıdalar <b>"KULLANILMAMALIDIR"</b> şeklinde etiketlenir ve imha edilir.</li> <li>Kırılan parçalar toplanır kırık çöpe atılır.</li> <li>Kırılmanın olduğu tüm bölge temizlenip dezenfekte edilir.</li> <li>Kırılan malzemeler Cam Kırılma ve Arıza Formuna kaydedilir.</li> </ul>	<p>Gıda Güvenliği Ekip Lideri</p> <p>Gıda Güvenliği Ekibi</p>	Cam Kırılma ve Arıza Formu
<b>Yaralanma/Yanma</b>	Yiyecek içecek üretimi yapılan veya sunumu yapılan alanlarda yaralanma/kesiklerin olması durumunda kan bulaşısı sonucu çeşitli hastalıklar bulaşabilir.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Çalışma esnasında her türlü küçük ya da büyük kanama anında personel çalışmayı bırakır ve üründen uzaklaşır,</li> <li>Kanama durumu ilgili Müdüre/Şefe bildirilir,</li> <li>Kanamının gerçekleştiği ortamda ürüne, ekipmana yüzeylere bulaşma var ise üretim durdurulur,</li> <li>Bulaşma olan veya olduğu şüphelenilen ürünler sağlam ürünlerden ayrılır/uzaklaştırılır ve imha edilir.</li> <li>Bulaşma olan alet ekipman temizlenip dezenfekte edildikten sonra üretime devam edilir.</li> </ul>	<p>Gıda Güvenliği Ekip Lideri</p> <p>Gıda Güvenliği Ekibi</p>	Kılavuzda tanımlanan kayıtlar

**GIDA GÜVENLİĞİ ACİL DURUM PLANI**

ACİL DURUM	ETKİ/OLASI DURUMU	YAPILACAK İŞLEM	SORUMLU	İLGİLİ DOKÜMAN/ KAYIT
<b>Salgın veya Kontrol Dışına Çıkan Durumlar</b>	Misafir Şikayetlerinin artarak reklamasyonların gelmesi, Yasal sürecin başlaması Misafir ve personel sağlığının tehlikede olması	<ul style="list-style-type: none"><li>Gıda güvenliği ekibi, otel hemşiresinin de katılacağı acil bir toplantı düzenler. Salgın hastalığın nedeni araştırılır.</li><li>Hasta olan kişiler kontrollü bir şekilde hastaneye gönderilir, hasta durum bilgileri raporları istenir.</li><li>Salgın hastalığın tespitine göre karantina vb. gerekli önlemler uygulamalar gerçekleştirilir.</li></ul>	Gıda Güvenliği Ekibi Otel Hemşiresi	Hastane Raporları
<b>Gıda Alerjisi /Gıda İntoleransı</b>	Gıda alerjisi veya gıda intoleransı olan bireyin rahatsızlanması, sağlık sorunları yaşaması	<ul style="list-style-type: none"><li>Gıda alerjisinden dolayı sağlık problemi yaşayan misafir hakkında bilgi alınır ve ilgili Müdüre bilgi verilir</li><li>Misafirin hastaneye gidip gitmediği ve hangi gıdaya alerjisi olduğu öğrenilir. Check-in işlemlerinde alerjisi olduğu bilgisinin mevcut olup olmadığı kontrol edilir.</li><li>Mutfak üretim kayıtları kontrol edilir. Üretimi yapılan ürünlerde alerjen kontrollerinin yapıp yapılmadığına ve Reçete bilgileri ile reçeteye göre üretim yapıp yapılmadığına bakılır.</li><li>Üretimde herhangi bir uygunsuzluk var ise Düzeltici ve Önleyici Faaliyet Formu düzenlenir ve takibi yapılır.</li></ul>	Gıda Güvenliği Ekibi Otel Hemşiresi	Mutfak Üretim Takip Formu, Ürün Reçete Formu,
<b>Zehirlenme (Gıda, Kimyasal)</b>	Zehirlenmeye neden olan gıdanın depoda bulunması ve çapraz bulaşmaya yol açması	<ul style="list-style-type: none"><li>Genel Müdüre bilgi verilir.</li><li>Zehirlenmeye neden olan gıdanın şahit numunesi analize gönderilir.</li><li>Kullanılan su analize gönderilir.</li><li>Üretimi yapan personelden swab analizleri alınır.</li><li>Bulaşma riski olan gıdalar değerlendirilir.</li><li>Sorunun kaynağına göre planlar gözden geçirilir.</li><li>Gıdayı tüketen personel ve müşteri tespit edilir.</li><li>Depodaki bütün gıdaların uygun şartlarda muhafazası</li><li>Hijyen kurallarının uygulanması sağlanır.</li><li>Zehirlenmenin nedenleri araştırılır.</li><li>Zehirlenme nedeni ürün ise geri çekme işlemleri uygulanır.</li><li>Zehirli madde hala ortamda ise (gaz gibi) ortam boşaltılır.</li><li>Zehirlenen personel nedeniyle oluşabilecek riskler için ilgili tüm müdürlüklere bilgi verilir.</li></ul>	Gıda Güvenliği Ekip Lideri Gıda Güvenliği Ekibi	Hastane Raporları, Üretim Kayıtları, Temizlik Kayıtları, Depolama ve Sıcaklık Kayıtları
<b>Yangın</b>	Mal ve Can kayıpları, Sağlık sorunları ve operasyonun aksamasına neden olur	<ul style="list-style-type: none"><li>İlgili Müdüre bilgi verilir.</li><li>Yangın tipi belirlenerek ona göre yangın söndürme metodu uygulanır.</li><li>Yağdan çıkan bir yangınsa üzerine tava, tepsi, ıslak havlu kapatılarak söndürülür. Kesinlikle su dökülmez.</li><li>Söndürme çalışmaları bittikten sonra yangının çıktığı alanda bulunan üzeri açık gıdalar, kağıt veya karton ambalajlı gıdalar, üzeri delikli kapaklı (tuz, karabiber vb.) gıdalar imha edilir.</li><li>Yangının çıktığı alana yakın olan metal ambalajlı gıdalar imha edilir.</li><li>2 saatin üzerinde 7°C'nin üzerine ve 65°C'nin altına düşmüş gıdalar imha edilir.</li><li>Ambalajı hasar görmüş gıdalar imha edilir.</li><li>Yangının çıktığı alandaki tüm yüzeyler temizlenip dezenfekte edilir.</li><li>Yangının çıkış nedeni araştırılır ve takibi yapılır.</li><li>Yıllık planlanıp verilen Yangın Eğitimlerine mutlaka personellerin katılması sağlanır.</li></ul>	Gıda Güvenliği Ekibi	Eğitim kayıtları, Ürün İade ve İmha Kayıtları, Tutanak, Toplantı Kayıtları Acil Durum Planı