

GIDA ve İÇECEK DEPOLAMA KURALLARI

Uygulama Sorumlusu:	Satın Alma Personelleri	Kontrol Sorumlusu:	Satın Alma Müdürü
----------------------------	-------------------------	---------------------------	-------------------

GIDA DEPOLAMA KURALLARI

- Depo olarak kullanılan alan içerisinde, gıda maddeleri cinslerine göre ayrıldıktan sonra kendilerine ait bölümler oluşturularak depolanmalıdır.
- Kuru gıda depoları direkt güneş ışığı almamalıdır ve iyi bir havalandırma sistemine sahip olmalıdır.
- Kuru Gıda Deposunun sıcaklığı **15-25 °C**'nin arasında olmalı, ortam nemli olmamalıdır.
- Depolarda gerekli hijyenik ortam sağlanmalıdır. Depolarda gıda dışı ilgisiz maddeler bulunmamalıdır.
- Gıda dışındaki malzemeler (kimyasallar, peçete, kâğıt havlu vb.) ayrı bir bölümde saklanmalıdır. Diğer malzemeler için ayrı bir depolama yeri yoksa uygun bir raf tamamen gıda dışındaki malzemeler için ayrılmalıdır. Özellikle temizlik malzemeleri ve dezenfektanlar gıdalardan uzakta depolanmalıdır.
- Depolama alanı her zaman için temiz ve geçişe uygun olmalı. Geçiş engelleyen malzemeler yerde tutulmamalıdır.
- Depolardaki malzemeler, "**İlk Giren- İlk Çıkar**" (**First In First Out**) ilkesi ve Son Kullanma Tarihi göz önünde bulundurularak yerleştirilmeli. Eski tarihli olan ilk tüketilecek şekilde ön tarafa alınmalıdır.
- Tüm gıdalar sınıfına ve akışkanlığına göre depolanmalıdır.
- Depoların sıcaklık değerleri içerisindeki ürünlere uygun olmalıdır.
- Soğukta saklanacak ürünler **0-7 °C** civarında, şoklu ürünler **-15, -18 °C** civarında olmalıdır.)
- Depolardaki ürünler her gün kontrol edilmelidir.
- Depolarda gerekli nem, sıcaklık vb. kontroller düzenli olarak yapılmalıdır.
- Depo stok alanlarında, malzemeler ya da ürünler, aralarında hava sirkülasyonu olacak şekilde (Duvardan en az 10 cm uzaklıkta) yerden yüksek olarak depolanmalıdır.
- Ambalaj maddeleri kontaminasyona yol açmayacak şekilde ambalajlı ve etiketli olarak muhafaza edilmelidir.
- Depolardaki malzemeler çapraz bulaşmayı önleyecek şekilde konumlandırılmalıdır. Nihai ürünler ile ham ürünler ayrı konumlandırılmalıdır.
- Depolardaki ve soğuk hava odalarındaki tüm ürünler etiketleme kurallarına göre etiketlenmelidir.

Etiketleme Kuralları:

	BEYAZ RENK ETİKET	DEPOYA GİREN BÜTÜN ORJİNAL AMBALAJLI ÜRÜNLER
	SARI RENK ETİKET	AÇILAN VE ÇÖZÜNDÜRÜLEN ÜRÜNLER
	YEŞİL RENK ETİKET	SUNUMA HAZIR ÜRÜNLER
	KIRMIZI RENK ETİKET	GERİ DÖNÜŞÜM AŞAMASINDAKİ ÜRÜNLER

- Depolarda kullanılan paletler ve raflar ihtiyaca uygun olmalıdır. Tahta palet, tahta kasa gibi malzemeler

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü

SP01 K03/15.01.2024/00

ONAY
Genel Müdür

GIDA ve İÇECEK DEPOLAMA KURALLARI

depoda bulunmamalı ve bu tip malzemeler gıda depolamasında kullanılmamalıdır.

- Depolarda zararlı canlılar için gerekli önlemler alınmalı, (UV cihazları, kapanlar ve sineklikler) ve bunlar periyodik olarak kontrol edilmelidir.
- Depolarda sağlam ürünler ile hasere bulaşmış / bozuk ürünlerin aynı yerde ve yan yana depolanmamasına dikkat edilmelidir. Bu ürünler için bir **iade/imha ürün** bölümü bulunmalıdır.
- Depo zemin döşemeleri, iç yüzeyleri; kırık, çatlak, girintili ve çıkıntılı olmamalıdır.
- Depo sıcaklıkları ilgili formda belirlenen sürelerde kontrol edilerek kayıt edilmelidir.

GIDA DEPOLARI ACİL DURUM KURALLARI

Depo Kriz Durumu aşağıda belirtilen ürün ve depo sıcaklık tolerans değerlerini aştığı durumlarda gerçekleşir.

OLMASI GEREKEN DEPO SICAKLIĞI (°C)	KRİZ DURUMU KABUL EDİLEN	
	DEPO SICAKLIĞI (°C)	ÜRÜN SICAKLIĞI (°C)
Soğuk Hava Deposu: max.+7°C	+ 12°C' den büyük	+7°C' den büyük
Deepfreeze: max.-15°C	-12°C' den büyük	-15°C' den büyük

- Problem ilgili kişilere (Departman Amiri, Gıda Mühendisi, Teknik Servis) derhal bildirilir.
- Ürünlerin dayanma sürelerini uzatmak için dolap kapılarının mümkün olduğunca açılmaması sağlanır.
- Eğer problem tek bir soğuk dolapta ise ve çözümü zaman alacaksa, ürünler derhal, taşıma çok hızlı olacak şekilde, en yakın soğuk dolaba alınır.
- Dolaplar birleştirilmek zorunda kalındığında uygun yerleştirme yapılarak olası çapraz bulaşmalar engellenmelidir.
- Eğer problem belli alandaki, birkaç soğuk dolapta ise, ürünler derhal, taşıma çok hızlı olacak şekilde, başka bir soğuk dolaba alınır. Gerektiğinde, menü değişikliği yapılarak, acil kullanılması gerekli ürünlerin bir an önce kullanılması sağlanır.
- Dolap arızası gece meydana geldiğinde ve fark edilene kadar kısmi çözümler veya sıcaklık yükselmeleri başlamış ise, derhal uygun çalışan depolara aktarılır ve Gıda Mühendisine gerekli ölçüm ve tetkiklerin yapılması amacı ile haber verilir. Sıcaklıkları tolerans limitlerini aşmayan gıdalar, hemen uygun çalışan depolara aktarılır.
- Yapılan kontrollerde, ürünlerin sıcaklığı tolerans sıcaklık üzerine çıkar veya bozulma durumları fark edilirse, Tutanak tutularak Genel Müdür onayı ile derhal imha edilir ve kullanımları engellenir. Stoklardan düşülmesi için bu ürünlere ait **Zayi Formu (SP01 F03)** düzenlenir.
- Eğer problem bütün soğuk depolarda söz konusu ise, arızanın ne kadar sürede giderileceği konusunda Teknik Servis'ten bilgi alınır.

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



ONAY
Genel Müdür



GIDA ve İÇECEK DEPOLAMA KURALLARI

- Mutfığa ait depoların sıcaklıkları mutfak personelleri, ana depoya ait depoların sıcaklıkları ise satın alma personelleri tarafından kontrol edilerek **Sıcaklık İzleme formuna (SP08 F04)** kayıt edilir.

Depolanabilecek Malzemeler		
Kuru Depolar	Soğuk Depolar	Dondurucu Depolar
Bakliyatlar ve Baharatlar	Sebze ve Meyve	Et ve Et ürünleri
Konserveler ve Sıvı Yağlar	Şarküteri Ürünleri	Tavuk ve Tavuk Ürünleri
Çeşitli İçecekler	Yumurta ve Yumurtalı Ürünler	Balık ve Deniz Ürünleri
Un, Şeker Ve benzeri ürünler	Süt ve Süt Ürünleri	Dondurma
Patates, Soğan, Sarımsak	Tüm Asitli İçecekler ve Meyve Suları	Dondurulmuş Meyve ve Sebzeler
Hamur Tatlıları	Ön hazırlığı yapılmış yemekler, soslar ve soğutulmuş yemekler	
	Krema ve Kremalı Pastalar	
	Sütlü ve Şerbetli Tatlılar	