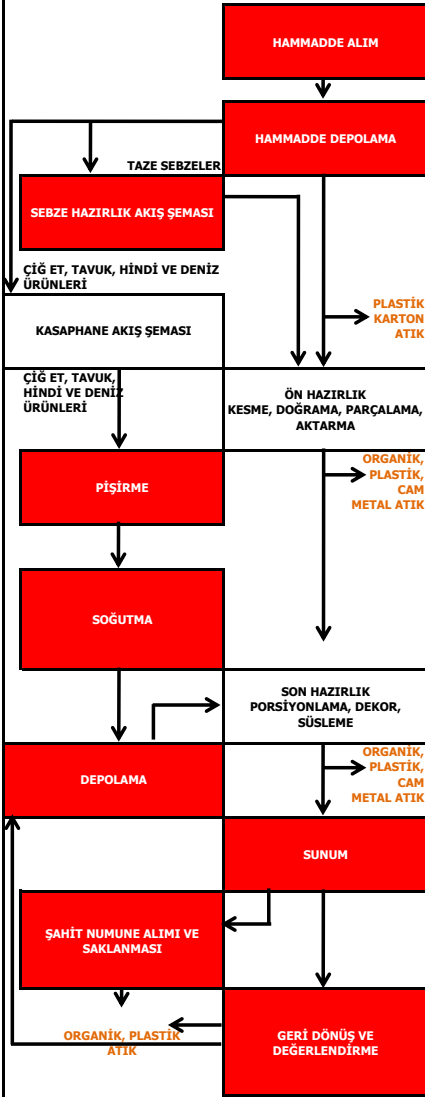


SOĞUK GRUBU İŞ AKIŞ VE KONTROL PLANI



ÜRÜN GRUPLARI	KONTROL KRİTERLERİ	KRİTER LİMİTLERİ	KRİTER GEREKLİLİKLERİ	KONTROL SIKLIĞI	SORUMLU	KAYITLAR	DÜZELTME
ET, TAVUK, HİNDİ, DENİZ, SÜT VE YUMURTA ÜRN.	SICAKLIK GRAMAJ, TUTAR SKT	ÜRÜN MERKEZ SICAKLIĞI DONUK ÜRÜNLER -18 (max. -15) °C'de, SOĞUK ÜRÜNLER +5 (max. 7) °C'de OLMALIDIR.	ÜRÜNLER TÜRÜNE UYGUN ARAÇTA GELMELİ ARACI İÇİ VE AMBALAJLAR TEMİZ OLMALI AMBALAJLARDA DEFORMASYON OLMAMALI SKT YARI SÜRESİNİ GEÇMEMELİ	HER ALIMDA	DEPO ŞEFİ	VektralWeb programı Depo Mal Kabul Kayıtları	Gıda Maddeleri Satınalma ve Kabul Kuralları (SP01 K02)
ET, TAVUK, HİNDİ, DENİZ, SÜT VE YUMURTA ÜRN.	SICAKLIK TEMİZLİK SKT	DEPO SICAKLIĞI DONUK ÜRÜNLER -18 (max. -15) °C'de, SOĞUK ÜRÜNLER +5 (max. 7) °C'de OLMALIDIR.	DEPO TEMİZLİĞİ HAFTALIK YAPILMALIDIR. DOĞRULAMA AYLIK VE YILLIK YAPILMALIDIR. FİFO UYGULANMALI VE SKT GEÇMEMELİDİR.	En fazla HER 8 SAATTE	SOĞUK ŞEFİ	Sıcaklık İzleme Formu (SP08 F05) Mutfak Temizlik Formu (SP08 F08)	Gıda ve İçecek Depolama Kuralları (SP01 K03)
TAZE SEBZE VE MEYVE	DEZENFEKTAN DOZAJ VE SÜRE	OZON: MIN. 5 PPM SİRKE: MIN 100 ML/LT EN AZ 7-10 DAKİKA SÜRE UYGULANIR.	SEBZELER YIKANMALI VE AYIKLANMALIDIR. SEBZE KASALARI BÖLÜMLERE GELMEMELİDİR.	HER YIKAMADA	SEBZE YIKAMA SORUMLUSU	Meyve Sebze Hazırlık Formu (SP08 F02)	Meyve-Sebze Yıkama ve Dezenfeksiyon Kuralları (SP08 K02)
ET, TAVUK, HİNDİ VE DENİZ ÜRN.	ÇÖZÜNDÜRME SICAKLIK VE SÜRE	ÜRÜN MERKEZ SICAKLIĞI ÇÖZÜNDÜRMEDE MAKS. +2 °C'de, çözündürme işlemine son verilir. Ürünler MAKS. 2 GÜN içinde tüketilmelidir.	ÜRÜNLERİN ÜZERİ KAPALI OLMALIDIR. ÇÖZÜNDÜRÜLEN ÜRÜNLERDE SARI , HAZIRLANAN ÜRÜNDE YEŞİL TARİH ETİKETİ OLMALI.	HER ÇÖZÜNDÜRM EDE	SOĞUK ŞEFİ	Kasaphane Ürün Takip Formu (SP08 F01)	Ürünlerin Çözündürülmesi ve İşlenmesi Kuralları (SP08 K03)
ET, TAVUK, HİNDİ, DENİZ, SÜT VE YUMURTA ÜRN.	SICAKLIK TEMİZLİK SÜRE	ORTAM SICAKLIĞI RİSKLİ GIDALAR MAKS. 27 °C'de, EN FAZLA 30 DAKİKA içinde ürün hazırlığı yapılmalıdır.	ÜRÜNLERİN ÜZERİ KAPALI OLMALIDIR. AÇILAN ÜRÜNLERDE SARI , HAZIRLANAN ÜRÜNLERDE YEŞİL TARİH ETİKETİ OLMALIDIR. ALERJEN GIDA KURALLARI DİKKATE ALINIR.	HER RİSKLİ ÜRÜN	SOĞUK ŞEFİ	Mutfak Üretim Takip Formu (SP08 F03)	Üretim Alanına Giriş ve Çalışma Kuralları (SP08 K01) Alerjen Yönetim Kuralları (GGK02 K01)
ET, TAVUK, HİNDİ, DENİZ, SÜT VE YUMURTA ÜRN.	SICAKLIK TEMİZLİK SÜRE	ÜRÜN MERKEZ SICAKLIĞI PİŞİRME: MIN. 75 °C'DE 2 DAKİKA	ÜRÜNLERİN ÜZERİ KAPALI OLMALIDIR. FRİTÖZ YAĞI %25 TPM ÜZERİNDE DEĞİŞTİRİLİR ÜRÜNLERDE YEŞİL TARİH ETİKETİ OLMALIDIR.	EN AZ ÖĞÜNDE 4 RİSKLİ ÜRÜN	SOĞUK ŞEFİ	Mutfak ÜretimTakip Formu (SP08 F03)	Gıda Pişirme, Bekletme ve Sunum Kuralları (SP08 K04)
ET, TAVUK, HİNDİ, DENİZ, SÜT VE YUMURTA ÜRN.	SICAKLIK TEMİZLİK SÜRE	ÜRÜN MERKEZ SICAKLIĞI SOĞUTMA: MAKS. 3 SAATTE +7°C OLMALIDIR	ÜRÜNLERİN ÜZERİ KAPALI OLMALIDIR. ÜRÜNLERDE YEŞİL TARİH ETİKETİ OLMALIDIR. ÜRÜNLER 1 SAATTEN FAZLA ORTAM SICAKLIĞINDA BEKLETİLMEMELİDİR.	EN AZ ÖĞÜNDE 4 RİSKLİ ÜRÜN	SOĞUK ŞEFİ	Mutfak ÜretimTakip Formu (SP08 F03)	Gıda Pişirme, Bekletme ve Sunum Kuralları (SP08 K04) Gıda Geri Dönüş ve Değerlendirme Kuralları (SP08 K05)
TÜM ÜRÜNLER	SICAKLIK TEMİZLİK SÜRE	ORTAM SICAKLIĞI RİSKLİ GIDALAR MAKS. 27 °C'de, EN FAZLA 30 DAKİKA içinde ÜRÜN HAZIRLIĞI YAPILMALIDIR.	BEKLETME SÜRESİ GEÇEN ÜRÜN İMHA EDİLİR. ÜRÜNLERİN ÜZERİ KAPALI OLMALIDIR. BEKLETME ARABASI HAFTALIK TEMİZLENİR. ÜRÜNLERDE YEŞİL TARİH ETİKETİ OLMALIDIR.	EN AZ ÖĞÜNDE 4 RİSKLİ ÜRÜN	SOĞUK ŞEFİ	Mutfak Üretim Takip Formu (SP08 F03)	Gıda Pişirme, Bekletme ve Sunum Kuralları (SP08 K04)
ET, TAVUK, HİNDİ, DENİZ, SÜT VE YUMURTA ÜRN.	SICAKLIK TEMİZLİK SKT	DEPO SICAKLIĞI SOĞUK ÜRÜNLER +5 (MAKS. 7) °C'de OLMALIDIR.	DEPO TEMİZLİĞİ HAFTALIK YAPILMALIDIR. FİFO UYGULANMALI VE SKT GEÇMEMELİDİR. ÜRÜNLERDE YEŞİL TARİH ETİKETİ OLMALIDIR.	En fazla HER 8 SAATTE	SOĞUK ŞEFİ	Sıcaklık İzleme Formu (SP08 F04) Mutfak Temizlik Formu (SP08 F08)	Gıda ve İçecek Depolama Kuralları (SP01 K03)
ET, TAVUK, HİNDİ, DENİZ, SÜT VE YUMURTA ÜRN.	SICAKLIK TEMİZLİK SÜRE	ÜRÜN MERKEZ SICAKLIĞI SUNUM: +8 (MAKS. 12) °C'DE MAKS. 3 SAAT OLMALIDIR. DÖNEN ÜRÜN 2 GÜNDE TÜKETİLMELİDİR	SUNUMA KADAR ÜRÜNLERİN ÜZERİ KAPALI OLMALIDIR. SUNUM SÜRESİ GEÇEN ÜRÜN İMHA EDİLİR. BÜFELER GÜNLÜK TEMİZLENMELİDİR.	EN AZ ÖĞÜNDE 4 RİSKLİ ÜRÜN	SOĞUK ŞEFİ	Mutfak Temizlik Formu (SP08 F08) Sunum Sıcaklığı Takip Formu (SP08 F06)	Gıda Pişirme, Bekletme ve Sunum Kuralları (SP08 K04)
ET, TAVUK, HİNDİ, DENİZ, SÜT VE YUMURTA ÜRN.	GRAMAJ VE ADET	HER ÖĞÜN SUNUMA ÇIKAN RİSKLİ ÜRÜNLERDEN EN AZ 4 ADET NUMUNE ALINIR VE 72 SAAT (3 GÜN) SÜRE İLE SAKLANIR. NUMUNELER 250 GR OLACAK ŞEKİLDE ALINIR.	NUMUNELERİN ÜZERİNDE TARİH, ÖĞÜN, ÜRÜN VE BÖLÜM ADI YAZILMALIDIR.	ÖĞÜNDE EN AZ 4 RİSKLİ ÜRÜN	SOĞUK ŞEFİ	Mutfak Üretim Takip Formu (SP08 F03)	Şahit Numune Alım Kuralları (SP08 K06)
ET, TAVUK, HİNDİ, DENİZ, SÜT VE YUMURTA ÜRN.	SICAKLIK TEMİZLİK SÜRE	ÜRÜN MERKEZ SICAKLIĞI GERİ DÖNÜŞ: MAKS. 12 °C'DE OLMALIDIR.	YÜKSEK SICAKLIKTAKI ÜRÜNLER İMHA EDİLİR. DÖNEN ÜRÜNDE KIRMIZI ETİKET OLMALIDIR ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ TEKRAR PİŞİRİLİR. DÖNEN ÜRÜN 1 GÜNDE TÜKETİLMELİDİR.	EN AZ ÖĞÜNDE 4 RİSKLİ ÜRÜN	SOĞUK ŞEFİ	Mutfak Üretim Takip Formu (SP08 F03)	Gıda Geri Dönüş ve Değerlendirme Kuralları (SP08 K05)

ALLERJİK RAHATSIZLIK YARATABİLECEK GIDALAR	GIDA GÜVENLİĞİ KURALLARI	ÇÖP AYIRIŞIM KURALLARI
<ul style="list-style-type: none"> GLUTEN İÇEREN TAHLILLAR (buğday, çavdar, arpa, yulaf, kılıksız buğday, kamut veya hibrit türleri) ve ürünleri YER FISTIĞI, FİNDİK, VE FISTIK GİBİ SERT KABUKLULAR Badem, fındık, ceviz, cashew fıstığı (kaju), pekan fındığı, breziya fındığı, antep fıstığı, macadamia fındığı ve Queensland fındığı ve bunların ürünleri SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ (laktöz dahil) 	<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 ZEMİNE 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 FİFO/İLK GİREN İLK ÇIKAR UYGULANMALI, SKT/TETİ YAKIN OLAN İLK KULLANILMALIDIR. TEMİZLİK VE İLAÇLAMA DURUMUNDA ÜRETİM ALANINDA ÜZERİ AÇIK GIDA BULUNMAMALIDIR. ÜRETİM ALANINDA GIDA VE İÇECEK 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 AHAŞP MALZEMELER ÜRETİM ALANDA VE DEPOLARDA BULUNMAMALIDIR. 	<ul style="list-style-type: none"> KAHVERENGİ (Meyve Kabuğu, Çay Posası, Sebze Atığı, Yaprak, Yumurta Kabuğu) KOYU GRİ (Isık Mendil, İzmarit, Çiklet, Porselen, Süpürte) AÇIK GRİ (Meyve, Yoğurt, Ayrar ve Yiyecek Kapları, Poşet, Kapak, Tabak, Kaşık) SARI (Yazı Kağıdı, Gazete, Dergi, Kitap, Koli, Kompozit, Kağıt Havlu, Peçete) MAVİ (Şişe, Kavanoz, Bardak, Kap) YEŞİL (Telefon Bataryası, Kalem Pili, Saat Pili, Tasınabilir Batarya) KIRMIZI (Tıbbi Atık (kullanılmış ekliden, sargı bezi, iğne, kanlı pamuk vb.)) TURUNCU (Tıbbi Atık (kullanılmış ekliden, sargı bezi, iğne, kanlı pamuk vb.))

- KİŞİSEL HİJYEN KURALLARI:**
- 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.
 - ÜRETİMDE **MAVİ** ELDİVEN GİYİLİR.
 - KESİK/YARALAR **MAVİ** YARA BANDI İLE KAPATILMALI VE ELDİVEN GİYİLMELİDİR.
 - BULAŞICI HASTALIKLARDA MUTFAK ŞEFİNE BİLGİ VERİLMELİDİR.
 - ÇALIŞANLARIN HİJYEN BELGESİ BULUNMALIDIR.
- ŞAHİT NUMUNE ALIM KURALLARI:**
- TEK KULLANILIMLIK ELDİVEN GİYİLİR.
 - NUMUNE ALINACAK KAŞIK DEZENFEKTANLI PEÇETE İLE SİLİNİR. (HER NUMUNEDE KAŞIK DEĞİŞTİRİLMELİDİR.)
 - NUMUNE KABİ POŞETTEN ÇIKARILIR, KAPAK AÇILIR VE TAMAMEN DOLDURULUR.
 - KAPAK SIKI ŞEKİLDE KAPATILIR.
 - NUMUNE KAPİ ÜZERİNE TARİH, NUMUNE ADI, BÖLÜM VE ÖÇÜN BİLGİLERİ YAZILIR.
 - NUMUNE DOLABINDA (+4°C) **72 SAAT (3 GÜN)** SAKLANIR.
- ETİKETLEME KURALLARI:**
- **BEYAZ** DEPOLANAN ORJİNAL AMBALAJLI ÜRÜNLER
 - **SARI** AÇILAN, AKTARILAN VE ÇÖZÜNDÜRME
 - **YEŞİL** HAZIRLIK VE SUNUM
 - **KIRMIZI** GERİ DÖNÜŞ VE DEĞERLENDİRME
- DEPOLAMA KURALLARI:**
- SICAKLIKLAR UYGUN OLMALIDIR.
 - RAF VE BÖLÜM TANIMLAMASI OLMALIDIR.
 - HAZIRLIK, SON ÜRÜN, UYGUNSUZ ÜRÜN VB.
 - ALT RAFTA HAMMADDE VE ÇİĞ
 - ORTA RAFA 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:**
- **SARI** SÜT ÜRÜNLERİ
 - **BEYAZ** ÇİĞ TAVUK VE HİNDİ ÜRÜNLERİ
 - **KIRMIZI** ÇİĞ DANA, KUZU VB. ET ÜRÜNLERİ
 - **MAVİ** ÇİĞ DENİZ ÜRÜNLERİ
 - **YEŞİL** ÇİĞ SEBZE VE MEYVE ÜRÜNLERİ
 - **KAHVERENGİ** TÜM PİŞMİŞ ÜRÜNLER