

GIDA MADDELERİ SATIN ALMA ve KABUL KURALLARI

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

Araç Kontrolü:

- Gıda maddelerinin sağlıklı bir şekilde işletmeye ulaştırılmasının kontrolü için öncelikli olarak sevkiyat aracının yük bölümü kontrol edilir.
- Sevkiyat aracının yük bölümü hijyen açısından temiz değilse, gıdaya bulaşabilecek yabancı maddeler içeriyorsa ürün reddedilir.
- Yük bölümünde, gıdaya bulaşabilecek zararlı istilası veya bunların belirtileri bulunmamalıdır.
- Araç içerisinde plastik palet bulunmalıdır.
- Yüksek riskli gıdalar (şarküteri ürünleri, yumurta, tüm et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri gibi) soğutuculu araçlarla sevk edilmelidir.

Ürün Kontrolü:

- Gıda maddeleri uygun ve temiz paketler içinde olmalıdır,
- **Gıda ambalajı üzerinde aşağıdaki bilgiler mutlaka bulunacaktır;**
 - Gıda maddesinin Adı,
 - İçindekiler,
 - Net miktarı,
 - Üretici / İthalatçı ve/veya Paketleyici Firmanın Adı,
 - Tescilli Markası,
 - Firma Adresi ve Ürünün Üretildiği Yer,
 - Üretim Tarihi / Son Kullanma Tarihi veya Üretim Tarihi / Raf Ömrü bilgileri,
 - Ürünün Parti Numarası veya Seri Numarası,
 - İşletme Kayıt/Onay Numarası mutlaka bulunmalıdır.
- Üretim / İthalat İzni ambalajında belirtilmeyen hammaddeler depoya kabul edilmemelidir.
- Tüm gıdaların raf ömrü dikkatli bir şekilde kontrol edilmeli, Raf Ömrünün **yarısını tamamlamış ürünler depoya kabul edilmemelidir.**
- **Özellikle palet/koli ile teslim alınan ürünlerde palet/koli içerişi açılarak son kullanma tarihi ve ürünlerin fiziksel özellikleri kontrol edilmelidir.**
- **Hammaddelerde yapılan fiziksel kontrollerde aşağıdaki maddeler aranmalıdır,**
- Gıdalarda hasar, bozulma ve renk değişikliği olmamalıdır,
- Konserveler paslanmış, içeri çökmüş, ağız kısmından darbe almış veya şişmiş olmamalıdır,
- Vakumlu ambalajda olması gereken gıdaların vakumu bozulmuş olmamalıdır,
- Gıdanın ambalajı, gıdaya uygun olmayan kalitede malzemeden olmamalıdır,
- Malzemenin ambalajında yırtık, delik veya deformasyon olmamalıdır,
-

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



ONAY
Genel Müdür



GIDA MADDELERİ SATIN ALMA ve KABUL KURALLARI

- Hammaddede ve ambalajında gözle görünür kir, toz, toprak, taş parçası, böceklenme, kemirgen dışkısı, haşere izleri, metal parçası, zımba teli vs. gibi gözle görünür fiziksel kirlilikler olmamalıdır,

Sıcaklık Kontrolü:

- **Soğuk Zincirde Muhafaza Edilen Gıdalar; (0 °C / +5 °C)** 'ye ayarlanmış soğutuculu araçla işletmeye kabul edilir. **Max.** ürün kabul sıcaklığı **+7 °C** olmalıdır. Bu sıcaklıkların üzerinde hammaddeler işletmeye kabul edilmez, reddedilir.
- **Dondurulmuş Gıdalar; (-18°C / -23°C)** 'ye ayarlanmış soğutuculu araçla işletmeye kabul edilir. **Max.** ürün kabul sıcaklığı **-15 °C** olmalıdır. Ürün grubuna göre **-12 °C şartlı kabul yapılabilir**. Bu sıcaklıkların üzerinde hammaddeler işletmeye kabul edilmez, reddedilir.
- Sıcaklık ölçümü sırasında ürünlerin merkez sıcaklığı ölçülmelidir.
- Ürünlerin sıcaklık kontrolleri araç içerisinde yapılmalıdır.
- Ölçüm sırasında termometre göstergesindeki değer sabit kalana kadar, termometre gıdanın içinde tutulmalıdır.
- Dondurulmuş gıdalarda, ürünün çözünmüş olduğunu gösteren yumuşama veya daha önce ürünün çözünüp tekrar donmuş olduğuna dair karlanma, şekil bozukluğu, ürünün su salması vb. belirtiler taşıyor ise ürün kabul edilmez.
- Gıda Kabulünde Tedarikçi Firmadan kaynaklanan, gıda güvenliğini olumsuz yönde etkileyecek olan ve kabul kriterlerine uymayan her türlü uygunsuz durum Depo Şefi tarafından VektraWeb programında işlemler yapılır ve tedarikçi bilgilendirilir.
- Depoya kabul edilen gıdaların ölçüm ve kontrol kayıtları (Son Kullanma Tarihi/Üretim Tarihi, Ürün Sıcaklığı, Araç Sıcaklığı, Ambalaj Temizliği, Araç Temizliği, Kabul Durumu) VektraWeb programında Depo Mal Kabul işlemlerindeki gibi yapılır.
- Özellikle soğuk zincirde sevkiyatı yapılan hammaddeler için; kontroller maks.**20 dk.** içinde yapılmalı ve gıdalar ortam sıcaklığında gereğinden fazla bekletilmemelidir.
- Teslim alınan malzemelerin fatura ve irsaliye bilgileri kontrol edilerek programa kayıt edilir.
- Fatura ve irsaliyeler işlendikten sonra muhasebe departmanına gönderilir.

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



ONAY
Genel Müdür

