

GİRDİ ÜRÜN KONTROL PLANI

HAMMADDE GRUPLARI	ÜRÜN KABUL SICAKLIĞI	KONTROL KRİTERLERİ	REFERANS DEĞERLER	KONTROL SIKLIĞI/ YÖNTEM UYGUNSUZLUK DURUMU	KONTROL SORUMLUSU
ALKOLLÜ İÇECEKLER	ORTAM SIC.	Etiket Bilgilerinin Kontrolü	<ul style="list-style-type: none"> Ambalaj ve/ veya etiket bilgileri -Ürün Adı, -Bileşenler listesi -Net miktarı, -STT / TETT (Yarı Süreyi Geçmemelidir) -Alerjen bileşenler veya alerjen işlem yardımcıları -Bileşenler veya bileşen gruplarının miktarı -Gıdanın etiketlenmesinden sorumlu olan gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, - İşletme kayıt/onay no, - Parti/seri no, - Menşe Ülke - Özel muhafaza koşulları ve/veya kullanım koşulları - Hacmen % 1,2'den fazla alkol içeren içeceklerde hacmen gerçek alkol miktarı. -Organik ürünlerde yukarıdakilere ek olarak aşağıdaki bilgilerin kontrol edilmesi gerekmektedir. Organik ürün logosu (geçiş ürünü ve ithal ürün hariç), Kontrol sertifikasyon kuruluşunun logosu ve kod numarası,müteşebbis veya ürün sertifika numarası, ürün hasat yılı,Organik Tarımın Esasları ve Uygulanmasına İlişkin Yönetmelik ve eklerine uygun olarak ürettiği bilgisi,organik ürün statüsü (Geçiş veya organik olarak belirtilmelidir) içermelidir. • İşletme kayıt/onay no, STT/TETT ve parti/seri no bilgilerinin sticker ile yapılmış olanlarının mal kabulü yapılmaz. • Sadece ithal ürünlerde sticker kullanılabilir. 	<p>Her Alımda Kontrol Kriterlerinin uygunluğuna bakılır. Seçilen ürünlerden ölçüm yapılır. Fatura veya İrsaliye arkasına <u>Girdi Ürün Kontrol Kaşesi basılır</u> ve kontrol kriterleri işaretlenir. Birden çok üründe SKT ürün adının yanına kurşun kalemle yazılır.</p> <p>Uygunsuzluk Durumunda <u>Son Kullanma Tarihi yaklaşmış ürünler</u> , <u>ambalajı düşük oranda hasarlı ürünler, Ürün sıcaklığı soğuk zincir ürünleri için üst kriterden en fazla +3</u> °C yüksek ve ürün uygun ve hemen tüketilebilecek ise,</p> <p>Şartlı Kabul yapılabilir. Diğer durumlarda kritere uymayan ürünler RED edilir. Bütün durumlar firmanın siciline işlenir.</p>	DEPO SORUMLUSU VE GEREKLİ DURUMDA İLGİLİ DEPARTMAN YETKİLİSİ
ALKOLSÜZ İÇECEKLER	ORTAM SIC.				
ÇORBA VE BULYONLAR	ORTAM SIC.				
MAKARNA	ORTAM SIC.				
SIVI YAĞLAR	ORTAM SIC.				
TUZ BAHARAT HARÇ	ORTAM SIC.				
ÇAY KAHVE	ORTAM SIC.				
KONSERVE VE SALÇA	ORTAM SIC.				
SOSLAR	ORTAM SIC.				
SÜT TOZU VE KREMA	ORTAM SIC.				
ŞEKER	ORTAM SIC.				
TURŞULAR	ORTAM SIC.				
KAHVALTILIKLAR	ORTAM SIC.				
UN	ORTAM SIC.				
MAYALAR	ORTAM SIC.				
UNLU MAMULLER	ORTAM SIC.				
TATLILAR HAMURİŞLERİ	ORTAM SIC.				
BİSKÜVİ KEK GOFRET	ORTAM SIC.				
ÇİPS,ÇEREZ	ORTAM SIC.				
ÇİKOLATA	ORTAM SIC.				
DİABETİK ÜRÜNLER	ORTAM SIC.				
ŞEKERLEME	ORTAM SIC.				
GÜNLÜK VE DİĞER ŞARKÜTERİ	MAX.+8°C	Ambalaj Durumu Kontrolü	Ambalajda yırtık, çatlak, şişme, sızıntı, yoğun hasar, paslanma vb. durumlar bulunmamalı ve temiz olmalıdır.	°C yüksek ve ürün uygun ve hemen tüketilebilecek ise,	
SÜT, YOĞURT, PEYNİR	MAX.+8°C				
TEREYAĞ MARGARİN	MAX.+8°C				
ZEYTİN	ORTAM SIC.	Sıcaklık Kontrolü	Kabul Sıcaklığı bölümünde ürünler için belirlenen sıcaklık değerlerine uygun olmalıdır.		
DONDURMA	MAX.-15°C				
DONDURULMUŞ SEBZE	MAX.-12°C	Nakliye Koşullarının Kontrolü	<ul style="list-style-type: none"> • Soğuk zincirde ürünleri taşıma koşullarına uygun sıcaklıkta muhafaza sağlayabilecek , ısı yalıtımlı , kapalı kasalı ve frigorifik özelliği olan soğutmalı araçlar ile sevk edilmelidir. • Soğuk zincir ürünlerinde; kargo tarafından frigosuz araç ile gelen ürünün mal kabulü yapılmaz. • Araç içi temiz ve düzenli olmalı. Araç içine paletli yüklenmeli, yerle temas eden ürün olmamalıdır. • Araç içi sıcaklık değerleri izleme cihazları (Data logger, uydu takip, vb) ile izlenmeli ve gerektiğinde raporlanabilmelidir. (Soğuk zincir ile gelen ürünlerde) • Araç içerisinde gıda ve gıda dışı ürünler ayrı olmalıdır. Araçta plastik perde olmalıdır. • Araçlar pest açısından kontrol edilmelidir. 		
DONDURULMUŞ ET VE ET ÜRÜNLERİ	MAX.-15°C				
YUMURTA	MAX.+8°C				
ET ŞARKÜTERİ PAKET	MAX.+8°C				
HİNDİ ÜRÜNLERİ	MAX.+8°C				
PİLİÇ ÜRÜNLERİ	MAX.+8°C				
KÜMES HAYVANLARI	MAX.+8°C				
TAZE SU ÜRÜNLERİ	MAX.+8°C				
TAZE BALIKLAR	MAX.+8°C				
PASTANE VE FIRIN ÜRÜNLERİ	ORTAM SIC.				
KURUYEMİŞ	ORTAM SIC.				
KURU MEYVE	ORTAM SIC.				
LOKUM ŞEKERLEME	ORTAM SIC.				
TATLILAR MEZELER	ORTAM SIC.				
BEBEK MAMALARI	ORTAM SIC.				
SEBZE VE MEYVELER	MAX.+12°C				