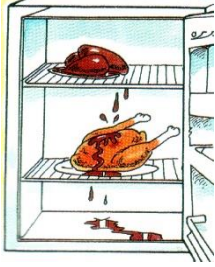


Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No /Tarihi	Sayfa No/Top.
TLM.GG.001	01.04.2025	00 / ---	Sayfa 1 / 3

Çiğ gıdalar, pişmiş ve tüketime hazır gıdalardan üretim ve depolama aşamalarında ayrı tutulmalı ve birbiri ile teması engellenmelidir.



Çiğ Gıda

Pişmiş gıda

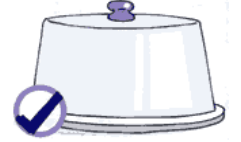
- Beyaz et – kırmızı et
Pişmiş et – çiğ et
Çiğ gıda – pişmiş gıda alt alta, üst üste, yan yana muhafaza edilmemeli, birbirinden ayrı raflarda tutulmalıdır.
Eğer çiğ ve pişmiş ürünler aynı dolapta tutulmak zorunda ise pişmiş gıdalar üst raflarda, çiğ ve akıcı gıdalar alt raflarda muhafaza edilecek şekilde düzenleme yapılmaz.
Çiğ ve pişmiş gıdalar aynı tahta / tezgah üzerinde kesilmemelidir.

- Özellikle çiğ tüketilecek olan Sebze-meyveler, dezenfeksiyon ünitesinde dezenfekte edilmeden mutfak içine alınmamalıdır.



- Kullanılacak tüm taze sebze ve meyveler **Meyve-Sebze Yıkama ve Dezenfeksiyon Talimatına** uygun şekilde yıkanıp, dezenfekte edilmelidir. Dezenfekte edilmiş sebze ve meyveler gastronom küvetlerle veya gıdaya uygunluğu olan plastik saklama kaplarına konularak mutfak içerisine alınmalıdır. Mutfak içerisine beyaz hariç plastik sebze-meyve kasaları sokulmamalıdır.

- Üretimi veya ön hazırlığı yapılan tüm gıdalar sunumu yapılıncaya kadar, ağzı kapalı saklama kaplarında veya paslanmaz çelik küvetlere aktarılıp, streçlenmeli, üretim / hazırlama tarihi “YEŞİL” renkli tarih etiketi ile belirtilmeli ve + 5 °C ± 3 ‘ de çalışan soğuk dolaplarda **Hammadde Raf Ömrü ve Depolama Sıcaklığı Talimatı’** nde belirtilen sürelerde muhafaza edilmelidir.



- Dondurulmuş etler kesinlikle ortam sıcaklığında çözündürülmemelidir. **Çözündürme Talimatı’** na uygun şekilde süzgeçli, tavalı küvetlerde ambalajından çıkartılıp, küvetin üzeri streçlenip, çözündürmeye başlama tarihi üzerine etiketlenerek + 5 °C ± 3 ‘ de çalışan soğuk dolapta çözündürme işlemi yapılır. Çözündürülen gıdalar kesinlikle tekrardan dondurulmamalıdır.
- Ağzı açılan teneke ambalajdaki gıdalar paslanmaz çelik kaplara veya plastik saklama kaplarına alınmalı, tarihlenmeli ve bu şekilde muhafaza edilmelidir.
- Piştirilen ve büfe geri dönüşü olan sıcak gıdalar Blast Chiller’ da soğutulmalı, ortam sıcaklığında soğutulmamalıdır. Sıcak bir gıda soğutulmadan kesinlikle soğuk dolaba konulmamalıdır.

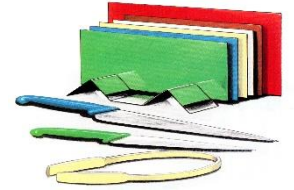
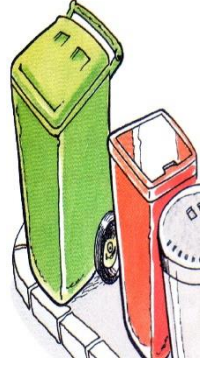


Blast Chiller olmadığı durumlarda:

- .Soğutulacak ürünün altına buz dolu bir küvet konulur ve ön soğutma yapılır.
- Ön soğutma işlemi sırasında, ürünlerin üzeri hava akımı sağlanacak şekilde kapatılmalıdır.

Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No /Tarihi	Sayfa No/Top.
TLM.GG.001	01.04.2025	00 / ---	Sayfa 2 / 3

- Soğutma işlemi yapılan yemeklerin sıcaklığı 1 saat içinde 60 C den 25 C ye düşmeli,0-(+4C) deki soğuk hava deposuna alınmalıdır
- Soğuk odaların ve soğuk dolapların, soğuk zincirinin kırılmaması için tam kapandığından emin olunmalı ve gereksiz yere soğuk oda kapısı açık bırakılmamalıdır.
- Gıdalar kullanmadan önce Son Kullanma tarihleri tekrar kontrol edilmeli, Son Kullanma tarihi geçmiş gıdalar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Üretilen ve ambalajı açılan tüm gıdalara, raf ömrü takibi amacıyla tarih etiketleri vurulmalıdır.
- Tüm gıdalar ağızları kapalı olarak muhafaza edilmelidir.
- Mikrobiyolojik ve fiziksel kirlenmeleri önlemek amacıyla, mutfak içerisine alınan tüm ürünler kolisinden, ambalajından çıkarılmalıdır. Mutfak içinde ahşap malzeme kullanılmamalıdır.
- Çöp bidonları pedallı veya kapaklı olmalıdır, el ile çöp bidonlarına dokunulmamalıdır. Çöp bidonlarının içine çöp poşeti konulmadan kullanılmamalıdır, çöp bidonları belirli aralıklarla dezenfekte edilmelidir.
- Yüksek riskli gıdalar (şarküteri grubu, süt ve süt ürünleri, et, tavuk, balık v.b.) ortam sıcaklığında **max. 30 dakika** içerisinde hazırlanmalı, ilgili soğuk dolaba alınmalı ve ortam sıcaklığında uzun süre bekletilmemelidir.
- Mutfaklarda yüzey temizlikleri için atılabilir kağıt havlu öncelikli olarak kullanılmalıdır.Kağıt havlu kullanılmadığı durumlarda,kullanılan temizlik bezleri düzenli olarak temizlenip kullanılmalıdır. Temizlenen yüzeyler alkol bazlı yüzey dezenfektanı ile kullanım öncesi ve çalışma aralarında dezenfekte edilmelidir.
- Üretim ve servis alanlarında sıcaklık ölçümü için kullanılan termometreler, kullanım öncesi ve kullanım sonrası dezenfektanlı solüsyonla temizlenmelidir.
- Kesim tahtaları ve bıçaklar **Kesim Tahtaları ve Bıçaklar Renk Kodları** na belirtilen renklere uygun kullanılmalıdır.
- Bıçaklar kullanımdan sonra UV- Bıçak Sterilizatöründe sterilize edilmelidir
- Bıçaklar evye arkalarına sıkıştırılmamalı, mıknatıslı bıçaklık kullanılmalıdır.
- Kimyasal malzemeler, kullanım ve depolama aşamalarında gıdalardan ayrı ve uzak tutulmalıdır.
- Gıdaların muhafaza - depolama, üretim ve sunum aşamalarında, yıkama ve dezenfeksiyona uygun olmayan ahşap malzeme kullanılmamalıdır. Paslı ekipman kullanılmamalıdır.
- Hiçbir gıda maddesi direkt zemin üzerinde bekletilmemeli, depolanmamalı, palet veya raf kullanılmalıdır.
- Gıda üretim alanlarında tüm cam yüzeyler kırılma riskine karşı, cam filmi ile kaplanmalıdır.
- Gıda taşıma arabaları sadece gıda taşıma amaçlı kullanılmalıdır. Çöp taşıma, malzeme çekme ve gıda taşıma arabaları birbirinden ayrılmalıdır.



Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No /Tarihi	Sayfa No/Top.
TLM.GG.001	01.04.2025	00 / ---	Sayfa 3 / 3

- El yıkama lavaboları ve gıda lavaboları birbirinden ayrı olmalıdır. Gıda lavabolarında el yıkanmamalı, el yıkama lavabolarında da gıda yıkanmamalıdır.
- Lavabolarda ve lavabo süzgeçlerinde biriken yiyecek artıkları bekletilmeden atılmalıdır.
- Üretim alanına dışardan girebilecek kirlilikleri önlemek amacıyla, mutfak girişlerinde dezenfektanlı paspas bulundurulmalı ve sürekli olarak dezenfektan solüsyonu olmalıdır.
- Ziyaretçilerden kaynaklanabilecek çapraz bulaşmaların önlenmesi için, mutfak girişlerinde ziyaretçilere yönelik olarak önlük, bone, galoş bulundurulmalıdır.
- Personelden kaynaklanacak çapraz bulaşmaların önlenmesi için, Kişisel Hijyen kurallarına ve el dezenfeksiyonu kurallarına uyulmalıdır.
- Yüzeylerden ve kirli ekipmanlarda olabilecek çapraz bulaşmaların önlenmesi için, mutfakta tüm yüzeyler ve ekipmanlar uygun yöntem ve sıklıkta temizlenip, dezenfekte edilmelidir.
- Pişirilecek çiğ gıdaların, çıplak elle hazırlanmasında hiçbir sakınca yoktur. Ancak eller gıda ile temas etmeden önce **El Yıkama Talimatı**'na uygun yıkanmalı ve mutlaka dezenfekte edilmelidir. Çiğ olarak / ısıtılma işlemi tabi tutulmadan tüketilecek veya pişirilmiş / yemeğe hazır gıdaların hazırlıklarında ve sunumunda Talimatta belirtildiği yerlerde eldiven kullanılmalıdır.
- Eldivenle çiğ gıdalara, kirli yüzeylere dokunulduysa, eldiven değiştirilmeden pişmiş gıdalara, temiz yüzeylere dokunulmamalıdır. Kirli ellere eldiven giyilmemelidir.
- Çapraz bulaşmaların önlenmesi ve haşere üremesinin engellenmesi için, zemin ve duvar fayanslarındaki kırık ve çatlaklar onarılmalıdır.
- Mutfak girişlerinde Sinek Kovucu Cihazlar bulundurulmalı ve sürekli çalışır durumda olmalıdır.
- Mutfaklarda, kapı ve pencere gibi dış mekana açılan noktalar bulunmamalı, bulunması durumunda ise, tel sinekliklerle önlem alınmalıdır.
- Haşere yumurtaları ve mikroorganizmaların üretim alanına girişine sebebiyet verecek olan **Karton Koliler mutfak içine alınmamalıdır**. Karton Koli ambalajlı, gıdalar mutfak içine alınırken, küvetlere veya kaplara boşaltılarak alınmalıdır.