1. **AMAÇ**

Bu talimat; Üniversitemiz yemek hizmetleri kapsamında kullanılacak hammadde, yardımcı madde ve içeceklerin özelliklerine uygun depolarda stoklanması ve depoların temizliğinin ne şekilde yapılacağını belirtmek amacı ile hazırlanmıştır.

1. **KAPSAM**

Bu talimat; Üniversitemiz yemek hizmetleri kapsamında depolardaki ürünlerin hijyenik olarak depolanması ve muhafazası faaliyetlerini kapsar.

1. **SORUMLULUKLAR**

Bu talimatın uygulanmasından depo sorumlusu, yüklenici gıda mühendisi, denetlenmesinden kurum diyetisyeni/gıda mühendisi, dokümanın hazırlanması, sürekliğinin sağlanması ve revizyonundan Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı ve Kalite Koordinatörlüğü sorumludur.

1. **TANIMLAR VE KISALTMALAR**

Bu talimatta tanımlanması gereken herhangi bir terim bulunmamakta olup kısaltma kullanılmamıştır.

1. **UYGULAMALAR**
2. **Çiğ Et**

* Deponun açılış ve kapanış işlemleri çift kilit sistemi ile sağlanmalı, anahtarların biri yüklenici firma yetkilisinde diğeri Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığında bulunmalıdır.
* Etler kontrol edilme esnasında öncelikler resmi mühürün olup olmadığı kontrol edilir.
* Gıda Mühendisi ve Diyetisyen tarafından giriş kontrolü yapılıp “KABUL” kararı verilmiş karkaslar ve beyaz etler - 18°C’ deki soğuk hava deposunda depolanır.
* Kabul edilmiş fakat üretim sırasında uygunsuzluk tespit edildiği için imha edilmek üzere ayrılmış çiğ etler kendine ait iade deposuna tutanak altına alınarak gönderilir.
* Depoda yapılan günlük sıcaklık kontrolleri yüklenici gıda mühendisi tarafından ***“FRM-0500 Isı ve Nem Kontrol Formuna”*** kaydedilir.
* Deponun ısı ve nem kontrolleri Üniversitemiz gıda mühendisi ve diyetisyeni tarafından her çiğ et girişinde ve ayrıca ayda en az üç kez olmak üzere belirsiz zamanlarda yapılır.
* Depoda mal giriş-çıkışı yapıldıktan sonra depo kapıları sürekli kapalı tutulur.
* Depolamada FIFO (ilk giren ilk çıkar) ilkesine mutlaka uyulmalıdır.
* Ürün çıkışları FİFO yöntemine göre yapılıp yapılmadığı Üniversitemiz gıda mühendisi ve diyetisyeni tarafından da ayda en az üç defa üzere belirsiz zamanlarda yapılır.
* Depolanan tüm malzemeler duvardan, tavandan, tabandan ve kenarlardan en az 15 cm boşluk kalacak şekilde yerleştirilir. Gerekli kontroller ayda en az üç defa üzere ve belirsiz zamanlarda Üniversitemiz gıda mühendisi ve diyetisyeni tarafından yapılır.
* Yüklenici firma deponun her açılış ve kapanışında gıda mühendisi ve/veya diyetisyene haber vermekle yükümlüdür.
* Herhangi bir arıza söz konusu olduğunda Servise haber verilir.

1. **Temizlik**

* Depo zemini günaşırı gerekirse daha fazla dezenfektanlı su ile yıkanır.

1. **İLGİLİ DOKÜMANLAR**
   1. **İç Kaynaklı Dokümanlar**

* FRM-0500 Isı ve Nem Kontrol Formu
  1. **Dış Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

1. **REVİZYON BİLGİLERİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Revizyon  No | Revizyon  Tarihi | Revizyon Açıklaması |
| 0 | - | İlk yayın. |