1. **AMAÇ**

Bu talimatın amacı; mutfak depolarına yerleştirilen ürünlerin İlk giren ilk çıkar ilkesine bağlı kalınarak ürünlerin bozulmalarını önlemeye yönelik ürün etiketleme faaliyetlerinin yapım şeklini belirlemektir.

1. **KAPSAM**

Bu talimat üniversitemiz yemek hizmetleri kapsamında kullanılan/kullanılacak tüm ürünlerin etiketleme faaliyetlerini kapsar.

1. **SORUMLULUKLAR**

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

1. **TANIMLAR VE KISALTMALAR**
	1. **ÜT**: Üretim tarihi
	2. **SKT**: Son kullanma tarihi
	3. **AAT**: Ambalaj açılış tarihi
	4. **KY**: Kullanılacağı yemek
	5. **KT**: Kullanılacağı tarih
	6. **ST**: Servise sunulacağı tarih
2. **UYGULAMALAR**
3. **Hammaddeler**
* Ürün üzerinde etiket bilgileri mevcut ise; yeniden etiketleme yapılmaz.
* Ancak, orijinal ambalajından alınıp, farklı bir ambalaja alınıyorsa veya koli ile gelen ürünlerde ürün iç ambalajı üzerinde etiket bilgileri mevcut değil ise; Ürün adı, Üretim Tarihi (Ü.T.), Son Kullanma Tarihi (SKT) gibi bilgiler etiket üzerine yazılarak, ürün üzerine yerleştirilir.
* Ürünün ambalajı açıldıktan sonra, son kullanım süresi değişiyorsa; Ambalaj Açılış Tarihi (AAT), Son Kullanma Tarihi (SKT) Etiket üzerinde belirtilerek, ürün üzerine yerleştirilir.
1. **Ara Ürünler**
* Ürün adı, Üretim Tarihi (ÜT), Son Kullanma Tarihi (SKT), Kullanılacağı Yemek (KY), Kullanılacağı Tarih (KT) bilgileri etiket üzerinde belirtilir ve ürün üzerine yerleştirilir.
1. **Son Ürünler**
* Servise hazır olan ve depolara alınmayacak ürünlere etiketleme yapılmaz.
* Önceden hazırlanıp, servise sunulmak üzere depolara alınan ürünlerin üzerine Üretim Tarihi (ÜT), Servise Sunulacağı Tarih (ST) bilgilerini içeren etiket yerleştirilir.
* UYGUN OLMAYAN ÜRÜNLER için ‘’KULLANMAYINIZ” yazılarak ürün üzerine yerleştirilir. Etikette, uygunsuzluk nedeni belirtilir.
1. **Acil Tüketilmesi Gereken Ürünler**
* Son kullanma tarihi yaklaşan ve/veya gıdanın özelliklerinde bir sorun olmaksızın ambalajında herhangi sebeplerle ezilme/bozulma olmuş ürünlerde “ACİL KULLAN” etiketi yapıştırılır.
1. **İLGİLİ DOKÜMANLAR**
	1. **İç Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

* 1. **Dış Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

1. **REVİZYON BİLGİLERİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| RevizyonNo | RevizyonTarihi | Revizyon Açıklaması |
| 0 | - | İlk yayın. |