1. **AMAÇ**

Bu talimatın amacı kuru gıdaların uygun şartlarda muhafaza edilmesi ve bulaşmaların engellenmesidir.

1. **KAPSAM**

Bu talimat üniversitemiz yemek hizmetleri kapsamında depolanması gereken kuru gıdaların çapraz bulaşmayı önleyecek şekilde depolanması faaliyetini kapsar.

1. **SORUMLULUKLAR**

Bu talimatın uygulanmasından depo görevlisi ve baş aşçı, kontrolünden 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**

Bu talimatta tanımlanması gereken herhangi bir kısaltma ve terim bulunmamaktadır.

1. **UYGULAMALAR**
2. **Kullanım Şekli**
3. Deponun açılış ve kapanışı kontrolleri Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığının kontrolü altında olmalıdır. Deponun açılış ve kapanış işlemleri çift kilit sistemi ile sağlanmalı, anahtarların biri yüklenici firma yetkilisinde diğeri Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığında bulunmalıdır.
4. Depo olarak kullanılan alan içerisinde, gıda maddeleri cinslerine göre ayrıldıktan sonra kendilerine ait bölümler oluşturularak depolanmalı.
5. Depolama alanı her zaman için temiz ve geçişe uygun olmalı. Geçişi engelleyen malzemeler yerde tutulmamalı.
6. Depo içinde gıda maddelerinden başka eşya ve malzemeler bulundurulmamalı. Diğer malzemeler için depolama yeri yoksa uygun bir raf tamamen gıda dışındaki malzemeler için ayrılmalı.
7. Depoya gelen malzeme, **‘‘İlk giren - İlk çıkar’’** ilkesine ve son kullanma tarihine göre yerleştirilmeli. Yeni mal geldiğinde, eski tarihli olan ilk tüketilecek şekilde ön plana geçirilmeli.
8. Depoya giren malzemelerin üretim tarihi ve son kullanma tarihleri mutlaka kontrol edilmeli. Üzerinde tarih olmayan mallar geri gönderilmeli.
9. Bozuk ambalajlı malzemeler kullanılmadan geri gönderilmeli. Paslanmış veya kirli konserve kutuları, peynir-zeytin tenekeleri kabul edilmemeli. Durum tutanak ile kayıt altına alınmalıdır.
10. Deponun sıcaklığı 15 -25 C’nin arasında olmalı, ortam nemli olmamalı.
11. Depo sıcaklıkları günde 2 defa ölçülmeli, ***“FRM-0500 Isı ve Nem Kontrol Formu”***na işlenmelidir.
12. Sık kullanılan gıda maddeleri dağıtım kapısına yakın yerleştirilmeli.
13. Gıda maddelerinin konduğu rafların yerden yüksekliği en az 15cm olmalı.
14. Mümkün olduğunca aralarında hava transferi olacak şekilde istifleme yapılmalı.
15. Depodaki mallar birbirini kirletmeyecek şekilde yerleştirilmeli. Örneğin, baharatların yanına konulan gıda maddeleri, baharatın kokusunu çekerek istenmeyen sonuçlara neden olabilir.
16. Gıda maddesi haricindeki malzemeler, deterjan, böcek ilacı, peçete ve tuvalet kâğıtları ayrı bir depolama alanında saklanmalı.
17. İstifleme yapılırken ağır mallar alt raflara konmalı.
18. Depoyu gereğinden fazla gıda ile doldurmamalı ve bozulmayı önlemek için, belli aralıklarla yerleri değiştirilmeli. Un, patates, soğan çuvalları alt üst edilmeli.
19. Depolar dolu iken kimyasal ilaçlama yapılmamalı.
20. Depo alanı içinde kesinlikle sigara içilmemeli.
21. Gıda depolarına tahta palet, tahta kasa gibi malzemeler konulmamalı.
22. **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. |