1. **AMAÇ**

Bu talimatın amacı; soğuk hava deposu kullanımı esnasında boşalmayı ve olası riskleri en az indirmektir.

1. **KAPSAM**

Bu talimat üniversitemiz yemek hizmetleri kapsamında soğuk hava deposundaki gıda malzemeleri arasında oluşabilecek çapraz bulaşmayı engelleme faaliyetlerini kapsar.

1. **SORUMLULUKLAR**

Bu talimatın uygulanmasından depo görevlisi ve yüklenici firma sorumlusu (gıda mühendisi), 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**
	1. **Depoların Yerleşim Şekli**
2. Bir adet soğuk hava deposu varsa;
* Üst raf pişmiş yemekler, salatalar, tatlılar
* Orta raf şarküteri, süt ürünleri,
* Alt raf meyve-sebze, yumurta, etler, çiğ ürünler
1. İki adet soğuk hava deposu varsa;
* Üst raf süt ve süt ürünleri
* Orta raf meyveler
* Alt raf sebzeler, yumurta
* Üst raf pişmiş yemekler
* Orta raf şarküteri ürünleri
* Alt raf etler
1. Üç adet soğuk hava deposu varsa;
* 1 nolu depo meyve sebze
* 2 nolu depo şarküteri, süt ürünleri, pişmiş yemekler
* 3 nolu depo etler
	1. **Depolamada Dikkat Edilmesi Gereken Temel Kural**
1. Çiğ gıdalar ile pişmiş yiyecekleri birbirinden uzak tutmaktır.
2. Bulaş riski yüksek olan gıdalar alt raflara, tüketime hazır gıdalar üst raflara yerleştirilmelidir.
3. **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. |