1. **AMAÇ**

Bu talimatın amacı; Üniversitemiz yemek hizmetlerinden sorumlu yüklenici firmanın vermiş olduğu yiyecek içecek hizmetinde üretilen yiyeceklerin mikrobiyolojik açıdan uygunluğunu kontrol etmek amacıyla kurallara uygun numunelerinin alınmasının sağlanmasıdır.

1. **KAPSAM**

Bu talimat; Üniversitemiz yemek hizmetlerinden sorumlu yüklenici firmanın vermiş olduğu yiyecek içecek hizmetinde üretilen yiyeceklerin mikrobiyolojik açıdan uygunluğunu kontrol etmek amacıyla kurallara uygun numunelerinin alınması için gerekli tüm uygulamaları kapsar.

1. **SORUMLULUKLAR**

Bu talimatın uygulanmasından yüklenici firma sorumlusu ile mutfak içinde belirlenen kuruma bildirilen yetkili kişi(ler) 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**
   1. **Kurum:** Bartın Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı
2. **UYGULAMALAR**
   1. **Numune Alma**

Yemek hizmetlerinden sorumlu yüklenici firma tarafından belirlenen yetkili kişi tarafından günlük mönüde yer alan ve mutfak tarafından servise sunulan her imalattan ve her üründen aşağıda belirtilen şartlara uygun şahit numune alınır.

1. Numune alma işlemine başlanılmadan önce ilk olarak bu uygulamayı yapacak kişi ellerini dezenfektanlı su ile yıkayıp sonra eldivenli şekilde numuneleri alacaktır.
2. Meyve, turşu, ekmek ve ambalajı açılmadan direk servise sunulan (piknik reçel, meyve suyu, ayran gibi) ürünlerden şahit numune alınmaz.
3. Alınan numunenin üzerine aşağıdaki bilgileri içeren etiket yapıştırılır.
4. Numune alan kişi:
5. Numune adı:
6. Numune alım tarihi:
7. Numune sıcaklığı:
8. Yiyecek içecek servisine sunulmak üzere hazırlanan besinlerden numune alınır.
9. Yemek numunesi alınması
10. Numunesi alınacak yiyeceklerden en az 200 gr alınarak önceden dezenfekte edilmiş cam kavanozlara konarak kavanozun kapağı kapatılır.
11. Çorba ve sulu yemekler numune kavanozuna alınmadan önce, kepçe veya kaşık yardımı ile 3-4 kez karıştırılarak kavanoza alınmalıdır.
12. Numune alımı işlemine başlamadan numune sıcaklığı mutlaka ölçülmelidir.
13. Her numune için farklı ekipman kullanılır.
14. Her numune mutlaka hiçbir bulaşa meydan vermeksizin doğrudan doğruya yemek kazandan alınmalıdır.
15. Her numune alımından sonra numuneyi alan kişi tarafından ***“FRM-0487 Şahit Numune Kontrol Formu”*** doldurulur ve imzalanır. Doldurulan bu form kurum sorumlusu diyetisyen/gıda mühendisi tarafından kontrol edilir.
16. Alınan numune 4 ºC’lik numune dolabında 3 gün (72 saat) muhafaza edilir.
17. Alınan numune 3. gün sonunda imha edilir.
18. Herhangi bir gıda zehirlenmesinde savcılığın talebi ile veya yasal mevzuat gereğince analiz ihtiyacı söz konusu olduğunda şahit numuneler Bartın Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı tarafından yasal analiz yetkisine sahip laboratuvara ulaştırılarak uygunsuzluğu kontrol edilir.
19. **İLGİLİ DOKÜMANLAR**
    1. **İç Kaynaklı Dokümanlar**

* FRM-0487 Şahit Numune Kontrol Formu
  1. **Dış Kaynaklı Dokümanlar**

Dış kaynaklı doküman bulunmamaktadır.

1. **REVİZYON BİLGİLERİ**

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