|  |  |
| --- | --- |
| indir | **SAVUR PROF. DR. AZİZ SANCAR İLÇE DEVLET HASTANESİ****YİYECEKLERİN GÜVENLİ TEDARİKİ VE DEPOLANMASI TALİMATI** |
|  **KODU** | **OH.TL.01** | **YAYIN TARİHİ** | **01.11.2018** | **REVİZYON TARİHİ** | **03.01.2022** | **REVİZYON NO** | **01** | **SAYFA SAYISI** |  **06** |

**AMAÇ:** Hastanemizde alımı yapılan tüm gıda maddelerinin güvenli bir şekilde tedarik edilmesi ve uygun koşullarda depolanması için gerekli tüm kuralları tanımlamak.

**KAPSAM:** Yemekhane hizmetlerinin tüm süreçlerini kapsar.

# KISALTMALAR:

**TANIMLAR:**

**SORUMLULAR:** Satın Alma Birimi, İdari Ve Mali Hizmetler Müdürü, Ambar Memuru, Kabul Komisyonu Üyeleri.**6.FAALİYET AKIŞI:**

# GIDA MADDELERİNİN GÜVENLİ TEDARİK EDİLMESİ

* Hastanemiz gıda alımı, tedarikçi temini, sözleşmeler, gerekli uygunluk ve yeterlilik belgeleri ,izinler v.s işlemler İl Sağlık Müdürlüğü tarafından yürütülmektedir.

# Genel Şartlar

* + - * Gıdaların hastanemize kabulünde, mevzuat hükümlerine uygun olmaları esas alınır.
			* Hastanemize kabul edilen ve hastanemizde üretilen gıda maddeleri ile bunların üretiminde kullanılan ürünler muhafaza ve işleme sırasında meydana gelebilecek tehlikelerden, çapraz bulaşmadan ve uygunsuz koşullardan korunmalıdır. (örneğin kirlenme, mikroorganizmalar, uygunsuz sıcaklıklar, zararlılar vb).
			* Isıtıldıktan sonra veya ısıtılmadan hazırlanan gıda maddeleri mümkün olduğunca hızlı bir şekilde soğutularak uygun koşullarda muhafaza edilmelidir.
			* Gıda maddeleri ile temasta bulunan buz, içme suyundan üretilmiş olmalıdır. Buz, bulaşmaya yol açmadan üretilmeli, işlenmeli ve saklanmalıdır.

# Çabuk Bozulan Gıda Maddeleri ile İlgili Şartlar

* + - * Kıyma, et ürünleri, çiğ balık gibi gıda maddeleri, yeteri kadar soğutulmadıklarında ya da uygun koşullarda muhafaza edilmediklerinde, bu gıdalarda mikroorganizmalar ve/ veya toksinleri kolayca gelişebileceğinden çabuk bozulacaktır ve bu durum insanlarda hastalık veya zehirlenmeye neden olacaktır. Bu nedenle çabuk bozulabilen veya raf ömrü sınırlı olan gıdaların uygun koşullarda muhafaza edilmesi veya en kısa sürede tüketime hazır hale getirilmesi veya mümkün olan en hızlı şekilde (kıyma ve kıyma ürünleri üretildikleri gün içinde) tamamen pişirilerek ya da dondurularak (ürünün özellikleri bozulmayacak şekilde) muhafaza edilmesi gerekir.
			* Isıtarak veya dondurularak muhafaza ile mikroorganizmaların üremesi önlenebilmekte ya da en azından yavaşlatılabilmektedir.
			* Bozulmuş veya tüketime uygun olmayan gıdaların sonradan ısıtılmaları, insanlarda hastalığa sebep olabilecek mikroorganizmaları muhtemelen öldürmektedir. Ancak bu mikroorganizmalar tarafından gıdada oluşturulan toksinler (zehirli maddeler) ısıtılma ile parçalanmayacağı için ortamda kalabilecektir. Bu gıdaların tüketime sunulması sonucu ciddi gıda zehirlenmesi vakaları ile karşılaşılabilecektir. Bu nedenle bozulmuş olan gıdaların ısıtılarak tekrar kullanılabilir bir hale getirilmeleri ve satışa sunulması mümkün değildir. Bu ürünlerin hiçbir canlı tüketemeyecek şekilde tamamen imha edilmesi gerekmektedir.
			* Isıtmanın etkinliği, uygulanan sıcaklığın yanı sıra uygulama süresine de bağlıdır. Sıcaklık düştükçe, aynı sayıdaki mikroorganizmaları öldürmek için daha fazla uygulama süresi seçilmelidir.

# GIDA MADDELERİNİN KABULÜ VE İŞYERİ TARAFINDAN TAŞINMASI

* + 1. **Genel Şartlar**
			- Hammaddelerin ve gıda maddelerinin hijyenik olarak kusursuz bir durumda olduklarından emin olmak amacıyla, sorumlu kişi satın alma sırasında hammaddenin gıda mevzuatına (teknik şartnameye) uygunluğunu ve tazeliğini kontrol etmelidir. Alımda muayene kabul komisyonu tarafından gıdaların kalite kontrolü yapılarak depolara kabulü yapılır.
			- Hammaddenin kabulünden sonra, hammaddenin sevkiyatı sırasındaki hijyen koşullarında bir eksiklik olup olmadığına ve gerekli sıcaklıklara uyulup uyulmadığına dikkat etmelidir.
			- Soğukta muhafazası gereken gıda maddelerinde, ürünlerin sevkiyatı; hazırlanması, işlenmesi ve müşterilere servisine kadar hiçbir aşamada soğuk zincir kesintiye uğramamalıdır. Tablo 1’de seçilmiş bazı gıda maddeleri için belirlenmiş maksimum muhafaza sıcaklık örnek değerleri verilmiştir.
			- Üretici tarafından belirlenen ve ürün etiketinde yer alan son tüketim tarihleri, ancak etikette belirtilen muhafaza sıcaklık değerlerine uyulması halinde geçerli olmaktadır.
			- Nakliye sırasında, soğukta muhafazası veya dondurarak muhafazası gereken gıdaların muhafaza sıcaklık değerlerine uyulmaması halinde, insanlarda hastalığa veya zehirlenmeye neden olabilecek mikroorganizmalar üreyebilecektir.
			- Gıda maddeleri daha mal kabulü sırasında sağlığa zararlı ve/veya bozulmuş olabilir. Bu durumda, işyeri tarafından şüpheli ve mevzuata aykırı gıdaların ve bunları satışa sunan firmaların anında Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı il/ilçe müdürlüğüne bildirilmesi gerekir.

Tablo 1: Soğukta muhafaza edilmesi gereken bazı gıdalar için sevkiyat sıcaklıkları:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Soğukta muhafaza edilmesigereken bazı gıdalar | Sevkiyat sıcaklığı | Kontrol |
| Taze balık | + 2°C ile 0°C arasında veyaerimekte olan buz içinde | Rastgele örnek alınarak sıcaklık kontrolü / ölçülen sıcaklık, kontrol listesine kaydedilir. |
| Kırmızı Et | maksimum + 7°C |
| Kanatlı eti | maksimum + 4°C |
| Kıyma | maksimum + 2°C |
| Sakatat | maksimum + 3°C |
| Derin dondurulan gıdalar | minimum - 18°C | Tedarikçinin ifade ettiğisıcaklık değeri |

* + - * Soğukta muhafaza edilmesi gereken ürünler, örneğin süt veya süt ürünleri 4–6°C arasında sevk edilmelidir.
			* Kırmızı ve beyaz et ve et ürünleri 0-4 °C, süt ve süt ürünleri 4-6 °C, taze balık ürünleri 0-2 °C, sakatat 0-3 °C, yumurta 8-12 °C, salata ve şarküteri 4 °C, dondurulmuş ürünler en az -18°C’de saklanmalı; ön hazırlık et dolabı 0 °C, sebze ve meyve dolabı 10 °C olmalıdır.

# Gıda Maddelerinin Kabul Kontrolleri

* + - * Gıda maddelerinin sevkiyatı sırasında;
* Tazelik durumu kontrol edilmelidir.
* Zararlı ile teması, bozulma işaretleri (örneğin çürüme, kokuşma vb.) veya yabancı cisimler açısından gıda kontrol edilmelidir.
* Ambalajların hasar görmüş olması, malın doğru olmayan veya eksik bir şekilde etiketlenmiş veya işaretlenmiş olması, özellikle raf ömrü veya son tüketim tarihi hakkında eksik bilgi verilmiş olması durumlarına karşı kontrol yapılmalıdır.
* Soğukta muhafaza edilmesi gereken ve derin dondurulan gıdalarda, sıcaklık değişimi olması halinde mikroorganizma üremiş olabileceğinden, kabul sırasında rastgele örnek alınarak mutlaka sıcaklık kontrolleri yapılmalıdır. Firma termometresi varsa ölçüm firma termometresiyle de yapılabilir.
* Sevkiyatın yapıldığı taşıtlar, hijyen koşullarının sağlanıp sağlanmadığı veya eksik donanım olup olmadığı açısından kontrol edilmelidir.
* Soğutmalı araçlarda sıcaklık kayıtları kontrolü yapılmalıdır.
* Sıcaklık kontrollerinde kullanılacak termometrelerin düzenli aralıklarla kalibrasyonu yaptırılmalıdır.
* Kabul sırasında, işyeri tarafından şüpheli ve mevzuata aykırı olduğu tespit edilen gıdalar ve bunları satışa sunan firmalar anında Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı il/ilçe müdürlüğüne bildirilmelidir.
* Yapılan kontroller Gıda Kalite Kontrol Formuna işlenmelidir.

# Hastane Tarafından Gıdaların Dağıtımı

* + - * Ambalajsız gıda maddeleri hijyen koşullarına sahip uygun kaplarda (örneğin kutular, çantalar, sepetlerde) ve yeterli muhafaza koşulları sağlanacak şekilde taşınmalıdır.
			* Yemekhane, çay ocağı, kafe vb. yerlerde tüketilen şeker gibi gıda maddeleri ambalajsız olarak tüketiciye sunulmamalıdır.
			* Taşıma araçlarında, taşıma sırasında gıdaların konulduğu bölüm ile servis elemanlarının bulunduğu bölümler birbirinden ayrılmış ve uygun bir şekilde dizayn edilerek donatılmış olmalıdır (kolay temizlenen, düz, temiz yüzeyler vb.). Aynı taşıma aracında, diğer gıdalar ile olumsuz etkileşim olmaması şartıyla, ambalajsız gıda maddeleri de taşınabilir.
			* Soğukta muhafaza edilmesi gereken ve dondurulmuş gıda maddeleri, soğuk zincir kesintiye uğramayacak şekilde taşınmalıdır. Bu nedenle nakliye işlemi, gecikmeksizin gerçekleşmelidir.
			* Gıdanın taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, gıdayı bulaşmadan korumak için temiz tutulur, bakımlı bir şekilde ve iyi şartlarda muhafaza edilir ve gerekli durumlarda yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanır ve imal edilir.
			* Taşıma araçlarının ve/veya konteynerlerin içindeki kaplar, bulaşmaya sebep olabileceği için, gıdadan başka herhangi bir maddenin taşınmasında kullanılmaz.
			* Gerekli durumlarda; gıdalar ile gıda dışındaki maddelerin veya farklı gıdaların aynı anda birlikte taşıma araçları ile taşınması halinde ürünlerin birbirinden yeterince ayrılması sağlanır.
			* Sıvı, granül ve toz halindeki hazır ambalajlı hale getirilmemiş gıda; gıdanın taşınması için ayrılmış kaplar ile taşınır. Bu tür konteynerler, gıdanın taşınması için kullanıldığını göstermek amacıyla, Yalnız Gıda İçindir. şeklinde Türkçe veya Türkçe ile birlikte diğer herhangi bir yabancı dil kullanılarak, açıkça görülebilecek, silinmeyecek ve bu amaca yönelik olarak kullanıldığını gösterecek şekilde işaretlenir.
			* Araçlar, sürekli taşınan gıdadan başka herhangi bir madde veya farklı gıdaların taşınmasında kullanılmaları durumunda, bulaşma riskinden kaçınmak için, yüklemeler arasında etkili bir şekilde temizlenir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilir.
			* Gıdalar, araçların içine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilir ve korunur.
			* Gıda taşımasında yapılan istifleme gıdaların zarar görmemesi amacıyla belirtilen miktar kadar üst üste taşınmalıdır.

# Hijyen Önlemleri

* + - * Gıda maddeleri nakliye sırasında kesinlikle ambalajlanmış, üzeri örtülmüş veya uygun bir kapta muhafaza edilmiş olmalıdır. Gıda maddelerinin açık olarak dağıtımı yapılamaz.
			* Nakliye kapları, gıda maddelerinin taşınmasına uygun ve sadece gıda maddelerine tahsis edilmiş olmalıdır.
			* Soğutulmuş gıda maddeleri ürün özelliklerini değiştirmeyecek şekilde soğuk zincir kırılmadan uygun kaplarda taşınmalıdır.
			* Gıdaların alım ve dağıtım işlemleri, zaman kaybetmeden yapılmalıdır.
			* Yüklenmiş taşıtlar güneş altında bekletilmemelidir.

# Satın Alma Ve Satın Alma Depoları

* + - * Satın alınan ürünlerin etiket bilgisi olmalıdır. Son kullanım tarihi geçmiş ürünler veya etiket bilgisi olmayan ürünler satın alınmamalıdır.
			* Naylon ve plastik ambalajlı ürünlerin ve vakumlanmış ürünlerin paketlerinde yırtık ve delik olmamalıdır.
			* Tüm gıda ürünlerinin Türk gıda kodeksine ve HACCP kurallarına uygun olarak üretilmiş olduğu belgelenmelidir.
			* Teneke ambalajlı ürünlerin kutuları paslanmamış olmalıdır. Olanaklıysa plastik ambalajlı ürünler tercih edilmelidir.
			* Et ve süt ürünlerinde gıda bilgileri eksik, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından üretim izni olmayan ürünler kullanılmamalıdır. Tesise alınan ürünlerden bu belgeler istenmeli ve kaydı tutulmalıdır.
			* Satın alma depoları krom çelik alaşımlı raflardan oluşmalı ve yiyecekler, içecekler ve temizlik ürünleri ayrı depolarda depolanmalıdır.
			* Kuru bakliyat ve benzeri yiyecekler depo içinde plastik palet üzerine konulmalıdır.
			* İlk gelen malzeme ile son gelen malzeme ayrılmalı, gıdalar tarihlerine göre ve öncelik sıralarına göre kullanıma sunulmalıdır.
			* Et ve et ürünleri ile süt ve süt ürünleri tesise frigofrik soğuk araçlarla gelmelidir.
			* Dondurulmuş gelen gıdaların, çözülmüş olanları alınmamalı ve tekrar dondurulmamalıdır.

# GIDA DEPOLAMA

Dayanıklı gıdalar; kuru baklagiller tahıl ve ürünleri, şeker, baharat, salça, konserve, patates, soğan, sarımsak v.b.) kuru gıda depolarında, çabuk bozulabilen gıdalar; et, tavuk, balık, süt- süt ürünleri, açılmış salça ve konserveler, zeytinyağlı yemekler, ön hazırlığı yapılmış gıdalar, pişmiş yemekler taze/dondurulmuş sebze-meyveler +4 derecelik depolarda veya -18 derecelik dondurucularda depolanmalıdır.

# Raflama / Sınıflandırma :

* Depolarda ilk giren ilk çıkar kuralına uyulmalıdır.
* Kapalı ambalajındaki ürünlerin depolama koşulları için ambalaj üzerindeki saklama koşulları ile ilgili bilgilere de dikkat edilmelidir.
* Depolar aşırı doldurulmamalıdır.
* Çok fazla ürün üst üste istiflenmemelidir.
* Temizlik-sarf malzemeleri gıdalardan ayrı depoda depolanmalıdır.
* Depoya giren tüm ürünlerin üzerleri kapalı olmalıdır.
* Soğutulmakta olan sıcak ve ılık ürünler yağlı kağıt ile kapatılmalıdır.
* Soğuk ürünler ise streçlenmeli veya kapağı kapatılmalıdır.
* Aynı depolarda depolanacak **çiğ ve kirli ürünler alt raflara**, **yarı pişmiş ürünler ve şarküteri ürünleri orta raflara, pişmiş ve servise sunulacak ürünler ise en üst raflara** konulmalıdır.
* Gıdalar zemin, duvar ve tavanla kesinlikle temas etmemelidir.
* Depolarda kesinlikle tahta kasa bulunmamalı, bu şekilde gelen ürünler temiz plastik kasalara alınmalıdır.
* Üzüm, çilek, şeftali gibi kolay ezilen meyvelerin bulunduğu tahta kasa ve karton koliler şeffaf poşetlere geçirilerek depoya alınmalıdır.
* Kuru gıda deposundaki bakliyat kovaları ve saklama kapları içindeki ürün bitmeden üzerine yeni ürün ilave edilmemelidir.
* Bakliyat kovalarına ürün konulmadan önce şeffaf poşet konulmalıdır.
* Ürün kovaları ve çöp kovaları birbirinden farklı renkte olmalı ve yazılı olarak tanımlanmalıdır.

# GIDA DEPOSU KONTROLÜ

* + - Her depo kontrolünde meyve-sebzelerde herhangi bir küflenme-çürüme olup olmadığı, tarihi geçen yada son kullanma tarihi yaklaşan ve üzeri açık ürün olup olmadığı, kontrol edilmelidir. Varsa gerekli düzenlemeler yapılmalıdır.
		- Soğuk depolarda ortam sıcaklığı sabah-akşam olmak üzere günde 2 kere ölçülmeli ve kayıt altına alınmalıdır.
		- Uygun olmayan sıcaklıkta depodaki riskli ürünler, diğer soğuk hava depolarına konulmalıdır.
		- Depo kontrolünde soğutucularda karlanma olup olmadığı kontrol edilmeli, karlanma varsa eritilmelidir.
		- Depoların kapakları açık bırakılmamalı, depo fanları asla kapatılmamalıdır.
		- Depolarda zemin, tavan , duvar, raflar bakımlı olmalı ,duvarlarda küflenme olmamalıdır.
		- Aşçı tarafından yapılan kontrollerde uygunsuzluk bulunursa açıklama hanesinde belirtilmeli, gerekli düzenlemeler yapılıp, aynı uygunsuzluk 3 kez tekrar etmesi durumunda personele eğitim verilip, Eğitim Katılım Formu ile kayıt altına alınmalıdır.

# Depo Sıcaklık Ölçümü:

* + - Termometre deponun içine bırakılır.
		- Termometrenin depo içinde ürüne, rafa, duvara değmemesine dikkat edilir.
		- Dolap kapakları açılmadan 5 dk beklenip, okunan değer kaydedilmelidir.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **HAZIRLAYAN** | **KONTROL EDEN** | **ONAYLAYAN** |
| Kalite Yönetim Direktörü | İdari ve Mali İşler Müdür V. | Başhekim |
| Türkan GELEN | Veysel ŞAŞMAZ | Oğuz ÇELİK |
|  |  |  |