|  |  |
| --- | --- |
| indir | **SAVUR PROF. DR. AZİZ SANCAR İLÇE DEVLET HASTANESİ****YİYECEKLERİN GÜVENLİ TEDARİKİ VE DEPOLANMASI TALİMATI** |
|  **KODU** | **OH.TL.17** | **YAYIN TARİHİ** | **07.01.2019** | **REVİZYON TARİHİ** | **10.01.2022** | **REVİZYON NO** | **01** | **SAYFA SAYISI** |  **02** |

 **1. AMAÇ**

Savur Devlet Hastanesi’nde gıda, personel ve çalışma ortamından kaynaklanan salgınların gelişmesini önlemek amacıyla, gıdaların güvenli tedarik ve depolanmasının sağlanması ile ilgili uygulamaların belirlenmesidir.

**2. KAPSAM**

Hastanelerde gıda, personel ve çalışma ortamından kaynaklanan salgınların gelişmesini önlemek amacıyla, gıdaların güvenli tedarik ve depolanmasının sağlanması ile ilgili uygulamalara yönelik standartları kapsar.

**3. KISALTMALAR**

**4. TANIMLAR**

**5. SORUMLULAR**

Mutfak ve yemekhane personeli

**6. FAALİYET AKIŞI**

**6.1. GIDALARIN TÜRÜNE GÖRE ARANMASI GEREKEN NİTELİKLER**

* Kırmızı etin rengi her yerinde kırmızı olmalıdır. Doğal kokusunda ve görüntüsünde olup, parmakla basılıp çekildiğinde eski haline geri dönmelidir.
* Dondurulmuş ürünlerin üzerinde karlanma olmamalıdır. Karlanma çözülüp tekrar dondurulduğuna işarettir.
* Taze balık kokusuz veya doğal kokusunda, solungaçları kırmızı, gözleri parlak, derisi parlak ve ıslak olmalıdır.
* Kümes hayvanları doğal renge ve doğal kokuya sahip olmalıdır.
* UHT sütler ve meyve suları kapalı kutularda, kutuların şekilleri düzgün, son kullanma ve üretim tarihleri tüketime uygun olmalıdır.
* Hazır yoğurtlar kapalı kutularda, kutuların şekilleri düzgün, son kullanma ve üretim tarihleri tüketime uygun olmalıdır. Yoğurdun suyu ayrılmamış olmalıdır.
* Peynir kapalı, dışarıya sızıntı yapmayan, pası olmayan, temiz teneke kutularda olmalıdır. Peynir suyunda herhangi bir azalma olmamalıdır. Peynirde kuru bölgeler olmamalıdır. Hiçbir yerinde küf, toz vb bulunmamalıdır.
* Sebze ve meyvelerde boyut, şekil, koku ve renkte anormal bir durum olmamalıdır. Yapısal yumuşama, küflenme, kuru görüntü, çürüme, filizlenme, gevreklikte azalma, parçalanma, lezzet değişiklikleri olmamalıdır.
* Tahıllarda gevrek yapıda kayıp, fazla kuruluk, küflenme, anormal koku ve renk olmamalıdır.
* Konserve yiyeceklerde teneke kutusunda şekil değişiklikleri, köpüklenme, gaz oluşumu, ambalaj dışına sızıntı, ambalajında kir, pas, leke, küf olmamalıdır.

**6.2. YİYECEKLERİN GÜVENLİ TEDARİKİ ESASLARI**

* Malzemeler alınırken hiç bir malzeme yere koyulmaz. Ürünler paletler veya tekerlekli arabalar üzerine koyulur.
* Malzemeler yerde sürüklenerek değil, tekerlekli arabalarla taşınır.
* Malzemeler alınırken ambalajlarında yırtık, delik, bozulma olup olmadığı kontrol edilmelidir. Ambalajların veya malzemelerin üzerinde kimyasal kalıntılar ve biyolojik risk oluşturacak kir ve küf bulunmamalıdır.
* Soğuk muhafaza edilmesi gereken gıda maddeleri özellikle hayvan ürünleri (-10 C°) ve altında teslim alınmalıdır.
* Donmuş ürünlerin teslim alınma derecesi (-15 C°) ve altı olmalıdır.
* Soğutma işlemi kısa sürmelidir. Hazırlanmış veya pişirilmiş gıdaların saklanması ile ilgili genel kurallara uyulmalıdır
* Pişmiş şekilde kabul edilen yiyecekler 60 C°'nin üzerinde tutulmalı veya bekletilmeden 5 C°'ye soğutulmalıdır..
* Gelen her ürüne giriş tarihi etiketlenmelidir.

**6.3. YİYECEKLERİN GÜVENLİ DEPOLANMA ESASLARI**

* Bozulabilir yiyecekler soğuk hava depolarında veya buzdolaplarında saklanmalıdır.
* Yiyecekler saklama sırasında kontaminasyondan korunmalıdır.
* Çiğ gıdalar ile pişmiş gıdalar aynı buzdolabında depolanmak zorunda ise ayrı raflara yerleştirilmelidir.
* Buzdolabındaki ve depodaki bütün gıdaların ağızları daima kapalı olmalıdır.
* Ürünlerin son kullanma tarihleri, ürün kullanılmadan önce kontrol edilmelidir. Son kullanma tarihi geçmiş ürünler kesinlikle kullanılmamalıdır.
* Bozulabilir yiyecekler kesinlikle tekrar kullanılmamalıdır.
* Buzdolabında saklanan yiyeceklerin buzdolabına giriş tarihi ve saati etiketlenmelidir. Tüm pişmiş yiyecekler 24 saat sonra atılmalıdır. Daha uzun sürelerde buzdolabında üreyebilen Listeria monocytogenes gibi bakterilerin gıdalarda üreyebileceği unutulmamalıdır.
* Teneke ambalajlı gıdalar ve teneke konserveler (salça vb.) açıldıktan sonra kalan miktar, paslanmaz ya da uygun bir kaba boşaltılarak ağzına streç film çekilmelidir. Teneke ambalajlar açıldıktan sonra hemen paslanmaya başladığı için sağlığa zararlıdır.
* Gıdaların soğuk hava depoları veya buzdolabında +4 C°'nin altında saklanması sağlanmalıdır.
* Soğuk hava depolarında ve buzdolaplarında termometre bulunmalıdır.
* Dolap, kiler ve depo içleri temizlik koşullarına uygun olmalıdır. Zemin kolay yıkanabilir özellikte malzemeden yapılmış olmalıdır.
* Malzemeler depoya yerleştirilirken ilk giren ilk çıkar kuralına uygun olarak, en eski malzeme en önce kullanılacak şekilde en ön sıraya konulmalıdır.
* Depolarda malzemeler plastik paletler ve çelik raflar üzerine konur, kesinlikle tahta palet kullanılmaz.
* Gıda maddeleri zeminden 20-40 cm yüksekte, duvardan 35 cm, tavandan 40 cm uzakta olmalıdır.
* Deponun tamamının veya mümkün değilse yerden 2 metre yüksekliğe kadar olan bölümün fayans malzemeden yapılması, raf arkasına gelen bölümlerin de aynı özelliği taşıması sağlanmalıdır.
* Depolar daima kuru, su ve kanalizasyon borularından uzakta olmalı, boru varsa terleme olmamalıdır.
* Çiğ etler 5-7 gün süreyle 0-2 C° arasında depolanmalıdır.
* Kıyma 1-2 gün süreyle 0-2 C° arasında depolanmalıdır.
* Balık 1-2 gün süreyle (-1) – 0 C°arasında depolanmalıdır.
* Yumurta 1 hafta süreyle 4-7 C° arasında depolanmalıdır.
* Pişmiş yemekler 1 gün süreyle 0-2 C° arasında depolanmalıdır.
* Meyveler 5-7 gün süreyle 4-7 C° arasında depolanmalıdır. Çilek 2 gün süreyle, elma 2 hafta süreyle 4-7 C° arasında depolanmalıdır.
* Sebzeler 1 hafta süreyle 4-7 C° arasında depolanmalıdır.
* Toksik malzemeler kolayca fark edilebilecek biçimde, renkte saklanmalıdır.
* Üretimde kullanılacak su içilebilir nitelikte olmalıdır.

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