

DEPO KRİZ TALİMATI

1. AMAÇ

Gıdaların depolanması sırasında meydana gelebilecek sapmalarda uygulanması gerekli faaliyetleri tanımlamak.

2. SORUMLULAR

Mutfak personeli

Kalite Güvence Sorumlusu

3. UYGULAMA

3.1-DEPO SICAKLIKLARINDA HERHANGİ BİR SAPMA GÖRÜLDÜĞÜNDE FARKLI BİR TERMOMETRE İLE ÖLÇÜM KONTROL EDİLİR.

3.2-HERHANGİ BİR EL TERMOMETRESİ DOLABA YERLEŞTİRİLİR 5 DK DOLABIN KAPAĞI KAPALI TUTULARAK BEKLETİLİR SONRA TERMOMETREDEKİ DEĞER İLE DOLAPTA BULUNAN TERMOMETREDEKİ DEĞER KARŞILAŞTIRILIR DOĞRU İSE FORMA KAYIT EDİLİR. EĞER YANLIŞ İSE KALİBRASYON YAPTIRILIR

3.3- TERMOMETRE DOĞRU ÖLÇÜYOR VE DOLAP SICAKLIĞI İSTENİLEN SICAKLIK LİMİTİNİN ÜSTÜNDE İSE DOLAPTA BULUNAN TÜM ÜRÜNLER EN KISA ZAMANDA EN YAKIN YERDEKİ SOĞUTUCU BİR DOLABA GÖNDERİLİR. HACCP EKİP LİDERİ HABERDAR EDİLİR.

3.4- ÜRÜNLER GÖRSEL OLARAK KONTROL EDİLİR. ÜRÜNLERİN KOKUSUNDA, RENGİNDE VE DOKUSUNDA HERHANGİ BİR BOZUKLUK VARSA ÜRÜNLERİN ANALİZİ YAPTIRILABİLİR VEYA BOZUK ÜRÜNLER İMHA EDİLİR. EĞER HERHANGİ BİR BOZULMA YOK İSE BOZUK OLMAYANLAR EN KISA SÜREDE SEVK EDİLİR.

3.5- DOLAP SICAKLIĞI LİMİTLERİN ÇOK ALTINDA İSE DEPO SICAKLIĞI LİMİTLERE KADAR YÜKSELTİLİR.

3.6- KURU GIDA DEPOSUNUN RUTUBET DEĞERİNDE HERHANGİ BİR SAPMA GÖRÜLDÜĞÜNDE FARKLI BİR NEM ÖLÇER İLE ÖLÇÜM KONTROL EDİLİR.

| | |
|---------------------------------|---------------------|
| HAZIRLAYAN | ONAY |
| KALİTE SİSTEM YÖNETİCİSİ | YÖN.KUR.BŞK. |

| | |
|--|-------------------------------|
| | DEPO KRİZ TALİMATI |
|--|-------------------------------|

3.7- KALİBRELİ NEM ÖLÇER DEPOYA YERLEŞTİRİLİR 5 DK DEPODA TUTULARAK BEKLETİLİR SONRA NEM ÖLÇERDEKİ DEĞER İLE DEPODA BULUNAN NEM ÖLÇERDEKİ DEĞER KARŞILAŞTIRILIR DOĞRU İSE FORMA KAYIT EDİLİR. EĞER YANLIŞ İSE KALİBRASYON YAPTIRILIR.

3.8- NEM ÖLÇER DOĞRU ÖLÇÜYOR VE DEPONUN RUTUBETİ LİMİTLERİN ÜSTÜNDEYSE DEPO HAVALANDIRILIR, ZEMİN VE TAVANLARDA RUTUBET YARATABİLECEK NOKTALAR OLUP OLMADIĞI KONTROL EDİLİR VE EĞER VARSA HEMEN DÜZELTİLİR. HACCP EKİP LİDERİNE HABER VERİLİR. ÜRÜNLER GÖRSEL OLARAK KONTROL EDİLİR. RENK DEĞİŞİMİ, KOKU DEĞİŞİMİ VEYA HERHANGİ BİR DEĞİŞİM OLMUŞ ÜRÜNLER İMHA EDİLİR. DİĞER ÜRÜNLER ÖNCELİKLİ OLARAK ÜRETİMDE KULLANILIR.

| | |
|---------------------------------|---------------------|
| HAZIRLAYAN | ONAY |
| KALİTE SİSTEM YÖNETİCİSİ | YÖN.KUR.BŞK. |