

	<b>AYIKLAMA-YIKAMA TALİMATI</b>
--	-------------------------------------

**SEBZELER**

Ayıklama işlemi sırasında;

- ✓ Çürük- bozuk kısımlarının tamamen uzaklaştırılmasına,
- ✓ Kabuklu sebzelerde, üzerinde kabuk kalmamasına,
- ✓ Yabancı maddelerin tamamen ayrılmasına dikkat edilmelidir.
- Pişirme işlemi uygulanacaksa kiri uzaklaştırılacak şekilde, son yıkama suyu berrak oluncaya kadar yıkanmalıdır.
- Direk olarak tüketilecekse, "Meyve/Sebze Klorlama Talimatı" na göre dezenfekte edilir.

**KURU BAKLIYAT / HUBUBAT**

- Kuru Gıdaların içinde yabancı madde kalmayacak şekilde ayıklanmasına dikkat edilmelidir.
- Ayıklama işlemi sonrasında aşçıbaşı tarafından her 10 kg. için 3 kepçe numune alınarak kontrol edilir.
- Yabancı madde bulunduğu takdirde, yeniden ayıklama işlemi yapılır.
- Yıkama işlemi son yıkama suyu berrak olana kadar yapılır.

**BAHARAT ve KURUYEMİŞLER**

- İçinde yabancı madde kalmayacak şekilde ayıklanır.
- Ayıklama işlemi sonrasında aşçıbaşı tarafından her 1 kg. numune için 1 avuç ya da 1 çorba kaşığı numune alınarak kontrol edilir.
- Yabancı madde bulunduğu takdirde, yeniden ayıklama işlemi yapılır.

**KONSERVE/TURŞU/DONDURULMUŞ SEBZE**

- İçinde yabancı madde olup olmadığına bakılır.
- Konserve ve turşularda her bir tenekeden 2 kepçe numune, dondurulmuş sebzelerde her 10 kg ürün için 3 farklı noktadan numune alınarak kontrol edilir.
- Yabancı madde bulunduğu takdirde, yeniden ayıklama işlemi yapılır.
- Yıkama işlemi son yıkama suyu berrak olana kadar yapılır.

<b>HAZIRLAYAN</b>	<b>ONAY</b>
<b>KALİTE SİSTEM YÖNETİCİSİ</b>	<b>YÖN.KUR.BŞK.</b>