

# GIDA ÜRETİMİNDE DİKKAT EDİLECEK HİJYEN KURALLARI

## 1. AMAÇ

Yemek üretiminin hijyenik şartlarda gerçekleştirilmesidir.

## 2. SORUMLULAR

Mutfak Personeli

## 3. UYGULAMA

### **EKİPMAN HİJYENİ**

TEMİZ VE DEZENFEKTE EDİLMİŞ  
ÇALIŞMA TEZGAHI, ALET VE EKİPMAN KULLANILMALIDIR.

ET / SEBZE / TATLI - HAMUR İŞLERİ İÇİN  
KULLANILAN ALET VE EKİPMANLAR AYRI AYRI DEZENFEKTE EDİLMELİDİR.  
DEZENFEKSİYON İŞLEMİ AYNI KAP İÇİNDE YAPILMAMALIDIR.

ET / SEBZE / TATLI - HAMUR İŞLERİ HAZIRLIĞINDA KULLANILAN BIÇAKLAR /  
TEZGAHLAR / KESİM TABLALARI AYRI OLMALIDIR.

TEZGAH ÜZERİNDE ÇİĞ GIDA İŞLENDİKTEN SONRA  
DEZENFEKTE EDİLMEYEN,  
BAŞKA BİR GIDA İŞLENMEMELİDİR.

ÇALIŞMA SONRASINDA; KULLANILAN ALET VE EKİPMANLAR  
İLGİLİ MUTFAK TEMİZLİK VE BAKIM TALİMATI'NA UYGUN OLARAK  
DEZENFEKTE EDİLMELİDİR.

KULLANILAN EKİPMANLARIN PASLI, KIRIK, ÇATLAK OLMAMASINA DİKKAT  
EDİLMELİDİR.

### **YEMEK ÜRETİM /SERVİS AŞAMALARI**

#### **HAZIRLIK AŞAMASINDA;**

ETLER, KIYMA, BALIK, SÜT ÜRÜNLERİ, YUMURTALI BULAMAÇLAR,  
BİR SAATTEN FAZLA, ORTAM SICAKLIĞINDA BEKLETİLMEMELİDİR.

#### **PİŞİRME İŞLEMİ SIRASINDA:**

TENCEREDE PİŞİRME İŞLEMİNDE ÜRÜNÜN PİŞME DURUMU DUYUSAL OLARAK KONTROL  
EDİLİR.

DİĞER PİŞİRME İŞLEMLERİNDE ET YEMEKLERİNİN DUYUSAL KONTROLÜNÜN YANISIRA

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

# GIDA ÜRETİMİNDE DİKKAT EDİLECEK HİJYEN KURALLARI

MERKEZ SICAKLIĞI KONTROL EDİLİR.  
MERKEZ SICAKLIĞI 75°C'NİN ÜZERİNDE OLMALIDIR.

SOĞUTULUP, YENİDEN ISITILAN ÜRÜNLER  
MERKEZ SICAKLIĞI 83°C'NİN ÜZERİNE ÇIKINCAYA KADAR ISITILIR.

KIZARTMA YAPILIYORSA, YAĞIN RENGİ, TORTU OLUŞUMU VE KIVAMI KONTROL EDİLİR. BU  
ÖZELLİKLERDE ARTIŞ OLMASI DURUMUNDA YAĞ DEĞİŞTİRİLİR.

PİŞİRME İŞLEMİ İLE İLGİLİ OLARAK YAPILAN KONTROLLER HACCP KONTROL FORMU'NA  
KAYDEDİLMELİDİR.

YEMEK SOSLARI (ET SULU, DOMATESLİ) YAPILAN HER İLAVEDEN SONRA KAYNAMA  
GÖZLENENE KADAR ISITILMALIDIR.

TAZE HAZIRLANMIŞ SOSA, ÖNCEDEN ARTA KALAN SOS  
KARIŞTIRILMAMALIDIR.

## **PİŞİRME SONRASI ;**

SOĞUTMA İŞLEMİ YAPILACAKSA,  
"YEMEKLERİN SOĞUTULMASI TALİMATI" NA GÖRE SOĞUTULUR.

SICAK OLARAK HEMEN SERVİSE SUNULACAKSA,  
ET YEMEKLERİNİN SICAKLIĞININ 65 °C'NİN ÜZERİNDE OLMASINA DİKKAT  
EDİLMELİDİR. 65 °C'NİN ALTINDA 1.5 SAATTEN FAZLA BEKLETİLMEMELİDİR.  
ET YEMEKLERİNİN BEKLETİLMESİ SIRASINDA SICAKLIĞI KONTROL EDİLMELİ  
VE HACCP KONTROL FORMU'NA KAYDEDİLMELİDİR.

## **SERVİS SIRASINDA;**

SERVİS TALİMATI'NA UYGUN OLARAK HAREKET EDİLMELİDİR.

## **SERVİS SONRASINDA;**

SERVİSE SUNULMADAN ARTA KALAN PİŞMİŞ ÜRÜNLER YEMEKLERİN SOĞUTULMASI  
TALİMATINA GÖRE SOĞUTULARAK  
0 -(+4)°C DE SAKLANMALI VE 24 SAAT İÇİNDE TÜKETİLMELİDİR.  
KULLANMA SÜRESİ DOLAN ÜRÜNLER İMHA EDİLMELİDİR.

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