

İLAÇLAMA TALİMATI

1. AMAÇ

İlaçlama sırasında meydana gelebilecek kimyasal bulaşmaların engellenmesidir.

2. SORUMLULAR

Mutfak Yöneticisi

Aşçıbaşı

Mutfak personeli

3. UYGULAMA

İLAÇLAMA ÖNCESİ ALINACAK TEDBİRLER:

- ✓ Mutfak içinde bulunan havalandırma, kapı ve pencereleri hava almayacak şekilde kapatın.
- ✓ Gıdaları ilaçlamaya direkt olarak maruz kalmayacak şekilde muhafaza altına alın.
- ✓ Hazır yiyecekleri ilaçlama alanının dışına çıkarın.
- ✓ Tabak, bıçak, çatal ve kapları muhafazaya alın.
- ✓ İlaçlamanın özellikle süpürgelikler, duvar ve tavan kesişim noktaları, buzdolabı-fırın gibi sıcaklık üreten makinaların arka ve çevresi, set üstleri, evye, lavabo, su giderleri, baca delikleri, çöpler gibi kısımlara yapılmasını sağlayın.

İLAÇLAMA SONRASI ALINACAK TEDBİRLER:

- ✓ Havalandırma ve pencereleri açarak ortamı havalandırın.
- ✓ İlaçlamadan sonra kuru temizlik yapın.
- ✓ Tüm ekipmanları deterjanlı su ile yıkayın.
- ✓ İlaçlamadan sonra en az bir gün (üretim akışı uygun değil ise en az yarım gün) sonra, ilaçlanan alanları Mutfak Temizlik / Hijyen Talimatı'nda belirtildiği şekilde temizleyin ve iyice durulayın.
- ✓ İlaçlamayı yapan teknik eleman öneride bulunursa mutlaka dikkate alın. İlaçlama Takip Formu'nu ilaçlama görevlisine imzalatın.

HAZIRLAYAN

ONAY

KALİTE SİSTEM YÖNETİCİSİ

YÖN.KUR.BŞK.