

MEYVE-SEBZE KLORLAMA TALİMATI

1. AMAÇ

Çiğ tüketilecek sebzelerdeki mikrobiyal yükün minimuma indirilerek, olası mikrobiyal riskleri ortadan kaldırmaktır.

2. SORUMLULAR

Aşçıbaşı
Mutfak Personeli

3. UYGULAMA

KLORLAMA İŞLEMİ TÜM *ÇİĞ TÜKETİLECEK SEBZELERE* UYGULANIR.

KLORLAMA İŞLEMİ AŞAMALARI AŞAĞIDAKİ ŞEKİLDEDİR.

1. AŞAMA :

✓ KLORLANACAK MALZEME TOZU, TOPRAĞI AYRILANA DEK YIKANIR.

2. AŞAMA :

✓ *10 lt. SUYA, 50 ml. SIVI KLOR (D 44) İLAVE EDİLİR.*

✓ *KARIŞTIRILIR.*

✓ 1. AŞAMADA BELİRTİLDİĞİ ŞEKİLDE YIKANMIŞ MALZEME İLAVE EDİLİR.

✓ 15 DAKİKA BEKLETİLİR.

✓ BEKLEME SIRASINDA MALZEME EN AZ İKİ KEZ KARIŞTIRILIR.

3. AŞAMA :

✓ MALZEMELER KLORLU SU İÇİNDEN ALINIR.

✓ TEMİZ SU İLE EN AZ İKİ KEZ DURULANIR.

BİRİNCİ AŞAMADA KULLANILAN KAP İKİNCİ VE ÜÇÜNCÜ AŞAMALARDA KULLANILMAMALIDIR.

HAZIRLAYAN

ONAY

KALİTE SİSTEM YÖNETİCİSİ

YÖN.KUR.BŞK.