

	<b>DEPOLAMA VE DEPO HİJYEN TALİMATI</b>	<b>DOK. NO</b>	TL-ÜRT-06
		<b>REV. NO</b>	00
		<b>YAYIN TAR.</b>	
		<b>REV. TAR.</b>	
		<b>SAYFA NO</b>	1/1

**AMAÇ:** Hammadde, yardımcı madde ve içeceklerin özelliklerine uygun depolarda stoklanması ve depoların temizliği.

### **ÇİĞ ET :**

1. Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Temsilcisi tarafından giriş kontrolü yapıp “KABUL” kararı verilmiş karkaslar ve beyaz etler 0- 4°C’ deki depoda depolanır.
2. Kabul edilmiş fakat üretim sırasında uygunsuzluk tespit edildiği için imha edilmek üzere ayrılmış çiğ etler kendine ait depodaki yazılarak tanımlanarak yanlışlıkla kullanımı engellenir.
3. Depoda yapılan günlük sıcaklık kontrolleri Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Temsilcisi Sıcaklık kaydedilir.
4. Depoda mal giriş-çıkışı yapıldıktan sonra depo kapıları sürekli kapalı tutulur.
5. Depolamada FIFO (ilk giren ilk çıkar) ilkesine mutlaka uyulmalıdır.
6. Depolanan tüm malzemeler duvardan, tavandan, tabandan ve kenarlardan en az 15 cm boşluk kalacak şekilde yerleştirilir.
7. Herhangi bir arıza söz konusu olduğunda Servise haber veriniz.

### **Temizlik:**

1. Depo zemini günaşırı gerekirse daha fazla dezenfektanlı su ile yıkanır.  
Depo duvarları haftada 1 kez dezenfektanlı su ile yıkanır.

<b>HAZIRLAYAN</b>	<b>ONAYLAYAN</b>
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ	GENEL MÜDÜR