

<b>KIRMIZI ET PARÇALAMA TALİMATI</b>	<b>DOK. NO</b>	TL-ÜRT-04
	<b>REV. NO</b>	00
	<b>YAYIN TAR.</b>	
	<b>REV. TAR.</b>	
	<b>SAYFA NO</b>	1/1

**AMAÇ:** Kırmızı etlerin kurallara uygun şekilde parçalanmasını sağlamak.

**UYGULAMA:** Bu talimatın uygulanmasından Kasap sorumludur.

1. Kullanılacak bıçak, masat vb. aletleri önce dezenfekte ediniz.
2. Max. 12°C’ deki parçalama ünitesine gelen çeyrek ve but talebe göre burada çeşitli ürünlere parçalanır.
3. Çeyrek; kol, gerdan ve döş bölümlerinden oluşur.
4. Çeyreğin birinci kaburga ve omurga eklemi ayrılarak gerdan elde eldir. Kürek kemiği eklem bölgesinden ayrılarak kol ve döş elde edilir.
5. Kol döş ve gerdan kemiklerinden ayrılarak kemiksiz hale getirilir, isteğe göre bu ürünlerin küp şeklinde doğranmasıyla kuşbaşı, kıyma makinesinden geçirilmesiyle de kıyma elde edilir.
6. Omurga üzerindeki kas tabakası kemikten ayrılarak antrikot elde edilir.
7. Bel omurlarının; altındaki kasların kemikten sıyrılmasıyla bonfile, üzerindeki kasaların kemikten sıyrılmasıyla konturfile elde edilir.
8. Butun, bel omurlarından ayrılmasıyla kısa but elde edilir.
9. Kısa but kemiklerinden ayrılarak, kemiksiz hale getirilir. İsteğe göre kemiksiz butun küp şeklinde doğranmasıyla kuşbaşı, kıyma makinesinden geçirilmesiyle kıyma elde edilir.
10. İş bitiminde parçalama bölümünün tezgahları dezenfektan içerikli yüzey temizleyicisi ile dezenfekte edilir. Deterjan kalıntılarını ortamdan tamamen uzaklaştırılır.
11. Parçalama odasındaki bıçakları dezenfektan ile yıkayınız. UV Cihazına koyarak süreyi 120 dak.ya ayarlayınız.

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