

ELIA BOUTIQUE HOTEL

Veon Vet. Ür. Turz. Yat. San. Tic. A.S. iştirakidir

PROSEDÜR NO.	: ELIA-PRS-10
PROSEDÜR	: GENEL İŞLETME HİJYENİ ve GIDA GÜVENLİĞİ TALİMATI
YÜRÜRLÜK TARİHİ	: 01.01.2020
SAYFA SAYISI	: 8

- 1. AMAÇ:** Tesellüm, depolama, üretim ve servis bölümlerinde gıda hijyeni ile ilgili uyulması gereken hijyen kurallarını belirler.
- 2. KAPSAM:** Tüm departmanları kapsar.
- 3. SORUMLULUK:** Kalite Güvence Sorumlusu, İşletme Müdürü, Hijyen Sorumlusu

4. UYGULAMA

4.1. GENEL HİJYEN ESASLARI

- 4.1.1. Her gün işe başlamadan önce temiz iş kıyafetleri giyilmelidir.
- 4.1.2. Her gün işe başlamadan önce mutfak hijyen bölgesine girişte eller dezenfektanlı sabunla yıkanmalı ve kağıt havluyla kurulmalıdır.
- 4.1.3. Çalışan personel 3 ayda bir portör muayenelerini yaptırmalıdır.
- 4.1.4. Mutfakta çalışan personel kişisel hijyen kurallarına uymalıdır.
- 4.1.5. Eller:
 - İşe başlamadan önce, her paydostan sonra işe dönerken, bir bölümden diğer bölüme geçerken,
 - Tuvaletten sonra, çiğ ve pişmiş yiyeceklere dokunduktan sonra,
 - Yiyecek ve içecek artıklarına dokunduktan sonra,
 - Kimyasal maddelere dokunduktan sonra, her temizlik öncesi ve sonrasında,
 - Ağız, burun ve saçlarımızı dokunduktan sonra, para, çöp vb. maddelere dokunduktan sonra; Mutlaka yıkanmalıdır.
- 4.1.6. Tırnaklar kısa ve temiz olmalıdır.
- 4.1.7. Mutfakta çalışan personel takı, yüzük, saat gibi aksesuarlarını işe başlamadan önce çıkarmalıdır.
- 4.1.8. Çalışan personel saçlarının tamamını örten bone kullanmalıdır.
- 4.1.9. Solunum, sindirim ve deri hastalığı bulunan personel üretimde çalışmamalıdır

4.2. MUTFAK GİRİŞ BÖLÜMÜ HİJYEN ESASLARI

- 4.2.1. Mutfak girişine hijyen paspası konulmalı ve hijyen paspası dezenfektanlı solüsyonla ıslatılmalıdır.
- 4.2.2. Mutfak girişine el yıkama lavabosu, sıvı sabun, dezenfektan ve kağıt havlu konulmalıdır.
- 4.2.3. Mutfağa girecek ziyaretçiler için beyaz önlük (teknik servis için mavi önlük), bone ve galoş konulmalıdır.
- 4.2.4. Mutfak girişine hijyen çizgisi çizilmelidir.
- 4.2.5. Mutfak giriş çıkış kapıları devamlı kapalı tutulmalıdır.

4.3. SEBZE HAZIRLIK BÖLÜMÜ HİJYEN ESASLARI

- 4.3.1. İşe başlamadan önce ellerinizi dikkatle bileklerinize kadar dezenfektanlı sıvı sabunla yıkayınız ve kurulayınız.
- 4.3.2. Sebze ve meyvelerin kaba kirleri ön yıkama işlemiyle uzaklaştırılır.
- 4.3.3. Ön yıkama işleminden sonra gıdalar, klorlu suda en az 5 dakika bekletilir (Klor kullanılan üründe belirtilen oranda sulandırılır).
- 4.3.4. Marul gibi ürünler yaprakları ayrılarak klorlu su içerisinde bekletilir.
- 4.3.5. Bekletme işleminden sonra gıdalar bol suyla yıkanarak durulanır.

ELIA BOUTIQUE HOTEL

Veon Vet. Ür. Turz. Yat. San. Tic. A.Ş. iştirakidir

PROSEDÜR NO.	: ELIA-PRS-10
PROSEDÜR	: GENEL İŞLETME HİJYENİ ve GIDA GÜVENLİĞİ TALİMATI
YÜRÜRLÜK TARİHİ	: 01.01.2020
SAYFA SAYISI	: 8

4.3.6. Yapılan işlem kontrol formuna kaydedilir.

4.4. PASTANE BÖLÜMÜ HİJYEN ESASLARI

4.4.1. İşe başlamadan önce ellerinizi dikkatle bileklerinize kadar dezenfektanlı sıvı sabunla yıkayınız ve kurulayınız.

4.4.2. Pişirilmeyen ürünleri hazırlarken eldiven ve maskesiz çalışmayınız.

4.4.3. Hazırlanan ürünlere üretim tarihini mutlaka yazınız.

4.4.4. Eller genel hijyen talimatında belirtilen durumlarda mutlaka yıkanmalıdır.

4.4.5. Kullandığınız ürünlerin son kullanma tarihini kontrol ediniz.

4.4.6. Temiz bezleri en fazla 45 dakika kullanınız sonra kirli bez kutusuna atınız.

4.4.7. Yüzük, kol saati, künye vb. takıları mutlaka çıkarınız.

4.4.8. Her gün yeni iş elbisesi giyiniz.

4.4.9. Gıdalara dönük öksürüp hapşırmayınız, mutlaka maskeli olunuz.

4.4.10. Krem şantili gıdaları 48 saatten fazla bekletmeyiniz.

4.5. KAHVALTI BÖLÜMÜ HİJYEN ESASLARI

4.5.1. İşe başlamadan önce ellerinizi dikkatle bileklerinize kadar dezenfektanlı sıvı sabunla yıkayınız ve kurulayınız. 4.5.2. Eldiven ve maskesiz çalışmayınız.

4.5.3. Ürünlerin üzerini streç filmle kapatınız ve üretim tarihini mutlaka yazınız

4.5.4. Eller genel hijyen talimatında belirtilen durumlarda mutlaka yıkanmalıdır.

4.5.5. Kullandığınız ürünlerin son kullanma tarihini kontrol ediniz.

4.5.6. Temiz bezleri en fazla 45 dakika kullanınız sonra kirli bez kutusuna atınız.

4.5.7. Yüzük, kol saati, künye vb. takıları mutlaka çıkarınız.

4.5.8. Her gün yeni iş elbisesi giyiniz.

4.5.9. Gıdalara dönük öksürüp hapşırmayınız, mutlaka maskeli olunuz.

4.10. Hazırlanan ürünleri 48 saatten fazla bekletmeyiniz.

4.6. KASAPHANE BÖLÜMÜ HİJYEN ESASLARI

4.6.1. İşe başlamadan önce ellerinizi dikkatle bileklerinize kadar dezenfektanlı sıvı sabunla yıkayınız ve kurulayınız.

4.6.2. Hazırlığınızı yaparken HACCP renk kodlarına uyunuz.

Renk Kodu Kullanılması Gerekli Besinler

Kırmızı	Çiğ kırmızı et
Mavi	Çiğ balık
Beyaz (işaretli)	Çiğ tavuk ve hindi eti

4.6.3. Hazırlanan ürünlerin üzerini streç filmle kapatınız ve hazırlanış tarihini mutlaka yazınız.

4.6.4. Hazırlık işlemleri için kullanılan tezgahlar ürün guruplarına göre ayrılmıştır. Bu kurallara uyunuz.

4.6.5. Eller genel hijyen talimatında belirtilen durumlarda mutlaka yıkanmalıdır.

4.6.6. Kullandığınız ürünlerin son kullanma tarihini kontrol ediniz.

ELIA BOUTIQUE HOTEL

Veon Vet. Ür. Turz. Yat. San. Tic. A.Ş. iştirakidir

PROSEDÜR NO.	: ELIA-PRS-10
PROSEDÜR	: GENEL İŞLETME HİJYENİ ve GIDA GÜVENLİĞİ TALİMATI
YÜRÜRLÜK TARİHİ	: 01.01.2020
SAYFA SAYISI	: 8

- 4.6.7. Temiz bezleri en fazla 45 dakika kullanınız sonra kirli bez kutusuna atınız.
- 4.6.8. Yüzük, kol saati, künye vb. takıları mutlaka çıkarınız.
- 4.6.9. Her gün yeni iş elbisesi giyiniz.
- 4.6.10. Şoklu ürünleri +4 – +5 derecede soğuk hava odasında çözdürünüz.
- 4.6.11. Şoklu ürünleri çözdürdükten sonra aynı gün içinde kullanınız.
- 4.6.12. Bıçakları kullanmadan önce en az 5 dakika dezenfektanlı küvette bekletiniz.
- 4.6.13. Kıyma makinesini, bıçak ve aynalarını her kullanımdan sonra temizleyip dezenfekte ediniz.
- 4.6.14. Kasaphanenin kapısını sürekli kapalı tutunuz.

4.7. SOĞUK MEZE BÖLÜMÜ HİJYEN ESASLARI

- 4.7.1. İşe başlamadan önce ellerinizi dikkatle bileklerinize kadar dezenfektanlı sıvı sabunla yıkayınız ve kurulayınız.
- 4.7.2. Eldiven ve maskesiz çalışmayınız.
- 4.7.3. Ürünlerin üzerini streç filmle kapatınız ve üretim tarihini mutlaka yazınız.
- 4.7.4. Büfeden geri dönen ürünlere kırmızı tarih etiketi yapıştırınız. Kırmızı etiketli ürünleri 1 günden fazla bekletmeyiniz ve büfede yine tüketilmez ise imha ediniz.
- 4.7.5. Eller genel hijyen talimatında belirtilen durumlarda mutlaka yıkanmalıdır.
- 4.7.6. Kullandığınız ürünlerin son kullanma tarihini kontrol ediniz.
- 4.7.7. Temiz bezleri en fazla 45 dakika kullanınız sonra kirli bez kutusuna atınız.
- 4.7.8. Yüzük, kol saati, künye vb. takıları mutlaka çıkarınız.
- 4.7.9. Her gün yeni iş elbisesi giyiniz.
- 4.7.10. Gıdalara dönük öksürüp hapsirmeyiniz, mutlaka maskeli olunuz.
- 4.7.11. Mayonezli gıdaları 48 saatten fazla bekletmeyiniz.

4.8. SICAK BÖLÜMÜ HİJYEN ESASLARI

- 4.8.1. İşe başlamadan önce ellerinizi dikkatle bileklerinize kadar dezenfektanlı sıvı sabunla yıkayınız ve kurulayınız.
- 4.8.2. Hazırladığınız ürünü en fazla 60 dakika içinde +10 dereceye getirip üzerini streç filmle kapatarak üretim tarihini yazınız. Daha sonra bu ürünü +5 derece soğuk hava dolabına koyunuz.
- 4.8.3. Eller genel hijyen talimatında belirtilen durumlarda mutlaka yıkanmalıdır.
- 4.8.4. Kullandığınız ürünlerin son kullanma tarihini kontrol ediniz.
- 4.8.5. Temiz bezleri en fazla 45 dakika kullanınız sonra kirli bez kutusuna atınız.
- 4.8.6. Yüzük, kol saati, künye vb. takıları mutlaka çıkarınız.
- 4.8.7. Her gün yeni iş elbisesi giyiniz.
- 4.8.8. Gıdalara dönük öksürüp hapsirmeyiniz.
- 4.8.9. Çiğ ürüne dokunduktan sonra ellerinizi dezenfekte etmeden pişmiş ürünlere dokunmayınız.

4.9. KAZAN YIKAMA BÖLÜMÜ HİJYEN ESASLARI

- 4.9.1. Kirli ve temiz kaplar ayrı yerlerde tutulur.
- 4.9.2. Kirli kapların ön yıkama işlemiyle kaba kirleri uzaklaştırılır.
- 4.9.3. Kaba kirler uzaklaştırıldıktan sonra deterjanla yıkanır.
- 4.9.4. Bol suyla durulama işlemi yapılır.

ELIA BOUTIQUE HOTEL

Veon Vet. Ür. Turz. Yat. San. Tic. A.Ş. iştirakidir

PROSEDÜR NO.	: ELIA-PRS-10
PROSEDÜR	: GENEL İŞLETME HİJYENİ ve GIDA GÜVENLİĞİ TALİMATI
YÜRÜRLÜK TARİHİ	: 01.01.2020
SAYFA SAYISI	: 8

- 4.9.5. Kaplar +75 °C de dezenfeksiyon küvetinde veya uygun bir dezenfektanla dezenfekte edilir.
- 4.9.6. Kurumaya bırakılan kaplar üst üste konulmamalıdır.
- 4.9.7. Bezle kurulama kesinlikle yapılmaz.
- 4.9.8. Kaplar kendi kendine kurumaya bırakılır.

4.10. TESELLÜM BÖLÜMÜ HİJYEN ESASLARI

- 4.10.1. Teslim alınan ürünlerin son kullanma tarihlerinin kontrolü yapılır.
- 4.10.2. Malzemelerin ambalajlarında yırtık, delik ve bozulma olup olmadığı kontrol edilir.
- 4.10.3. Malzemelerin üzerinde ve ambalajlarında kimyasal kalıntılar ve biyolojik risk oluşturacak kir ve küf bulunmamalıdır.
- 4.10.4. Malzemelerin ürün için gerekli ısıda ve muhafaza şartlarında (yumurta +5 °C, şoklu ürünler -18°C de soğuk hava aracında) taşıyıp taşınmadığı kontrol edilir ve gelen ürünlerin (taze etler +5 derece, şoklu ürünler -18 derece) dereceleri kontrol edilir.
- 4.10.5. Malzemeleri getiren personelin ve araçların hijyen kurallarına uyup uymadığı kontrol edilmelidir.
- 4.10.6. Malzemeler alınırken hiçbir malzeme yere konulmaz, ürünler paletler veya arabalar üzerine konulur.
- 4.10.7. Uygunsuz ve iade yapılacak ürünler ayrı bir bölümde muhafaza edilir.
- 4.10.8. Tesellüm depolarının üzerine dolap isimleri ve olması gereken dereceler yazılıdır.

4.11. DEPOLAMA BÖLÜMÜ HİJYEN ESASLARI

- 4.11.1. Malzemelerin üzerine depoya giriş tarihi yazılır ve FIFO (ilk giren ilk çıkar) kuralına uygun olarak depolanır.
- 4.11.2. Depolarda malzemeler plastik paletler üzerine konulur, kesinlikle tahta palet kullanılmaz.
- 4.11.3. Gıda maddeleri ile deterjan vb. malzemeler ayrı depolara konulur.
- 4.11.4. Depoların tabanı düz, pürüzsüz, kolay temizlenebilir, yeterli eğimde, çatlaksız ve su geçirmez olmalıdır.
- 4.11.5. Gıda maddeleri zeminde 20 – 40 cm yüksek ayaklı tezgah veya plastik palet üzerine konmalı duvardan 35 cm tavandan 40 cm uzakta olmalıdır.
- 4.11.6. Depolar daima kuru su, kanalizasyon vb. borulardan uzak olmalı, varsa bu borularda terleme olmamalıdır.
- 4.11.7. Etler karton kutuya konmamalı, depoda su veya buzla temas etmemelidir. Etler karkas ise asılmalı, birbiri üzerine yığılmamalı, aralarında yeterli hava sirkülasyonu olacak şekilde depolanmalıdır.
- 4.11.8. Duvar ve tavanlar suya dirençli olmalıdır, rutubet tutucu ve suyu emici özellikte olmamalıdır.
- 4.11.9. Gelen her ürüne giriş tarihi etiketlenmelidir.
- 4.11.10. Yeni gelen ürünler arkaya depolanmalı eski olanların daha önce kullanılması sağlanmalıdır.

4.12. HİJYEN BÖLGESİ BAKIM ONARIM ESASLARI

ELIA BOUTIQUE HOTEL

Veon Vet. Ür. Turz. Yat. San. Tic. A.Ş. iştirakidir

PROSEDÜR NO.	: ELIA-PRS-10
PROSEDÜR	: GENEL İŞLETME HİJYENİ ve GIDA GÜVENLİĞİ TALİMATI
YÜRÜRLÜK TARİHİ	: 01.01.2020
SAYFA SAYISI	: 8

- 4.12.1. Teknik servis personeli mutfağa girişte mavi önlük, bone ve galoş giymelidir.
- 4.12.2. Solunum sistemi rahatsızlığı olan teknik servis personeli mutfakta çalıştırılmamalı, zorunlu durumda maske kullanılmalıdır.
- 4.12.3. Sindirim sistemi rahatsızlığı (ishal vs.) olan teknik servis personeli mutfakta çalışmamalıdır.
- 4.12.4. Çalışma anında teknik servis personeli mutfakta sigara içmemelidir.
- 4.12.5. Çalışan personel mutfakta bir şey yememeli ve içmemelidir. Hazırlanan gıdalara dokunmamalıdır.
- 4.12.6. Mutfaka girişte dezenfekte edilebilen malzemeler dezenfekte edilmelidir.
- 4.12.7. Tuvalet ve gider gibi kirli yerlerde kullanılan malzemeler mutfak ekipmanları tamirinde kullanılmamalıdır.
- 4.12.8. Çalışma yapılan alanın çevresindeki gıda maddeleri çalışma bölgesinden uzaklaştırılmalıdır.
- 4.12.9. Çalışma bittikten sonra temizlik ve dezenfeksiyon yapılmadan gıda üretimine başlanmamalıdır.

4.13. GIDA MADDELERİNİN TAŞINMASI HİJYEN ESASLARI

- 4.13.1. Bozulma riski bulunan gıda maddeleri (et,tavuk,balık vb) depolardan mutfağa taşınırken dikkatli olunmalı ve mümkün oldukça kısa zamanda mutfağa taşınmalıdır.
- 4.13.2. Depodan malzeme getirirken karton ve tahta kolide olan malzeme boşaltılır, tahta ve karton ambalaj mutfağa kesinlikle alınmaz.
- 4.13.3. Plastik ve teneke ambalajda getirilen ürünler (reçeller, peynir vb.) mutfağa sokulmadan önce dış kısımları temizlenir ve dezenfektanlı bezle silinir.
- 4.13.4. Depodan getirilen sebze ve meyveler sebze yıkama bölümünde yıkanır, klorlu suda bekletildikten sonra mutfağa sokulmalıdır.
- 4.13.5. Dezenfekte edilmemiş sebze ve meyve mutfağa kesinlikle sokulmamalıdır.

4.14. SICAK ÜRÜNLERİN SUNUMU HİJYEN ESASLARI

- 4.14.1. Sıcak servis yapılan ürünler büfeye taşınırken sıcak muhafaza arabalarında taşınmalıdır.
- 4.14.2. Taşıyan personel eldiven takmalıdır.
- 4.14.3. Taşımada kullanılan araç temiz olmalıdır.
- 4.14.4. Sıcak servis yapılan ürünlerin büfede muhafaza derecesi en az +65 derece olmalıdır. +65 C'nin altında tespit edilen gıdalar hemen büfeden kaldırılmalı ve imha edilmelidir.
- 4.14.5. Yemeklerin dereceleri her saat ölçülmeli ve ilgili kontrol formuna kaydedilmelidir.
- 4.14.6. Büfe sonunda kalan yemeklerin derecelerine bakılır ve +65 derecenin üzerinde olanlar ani soğutma dolabında 60 dk. İçinde 10 dereceye indirilerek üzeri streçlenir ve kırmızı etiketle tarih belirtilerek soğuk hava dolabına konur.
- 4.14.7. Büfeden geri dönen kırmızı etiketli ürünler tekrar ısıtılırken iç ısıları en az +85 derece olmalıdır. Bu ürünler büfede yine tüketilmez ise geri dönüşünde imha edilir.
- 4.14.8. Dereceler batırmalı termometreyle ölçülmeli ve derecenin ucu her yemeği kontrolden sonra dezenfekte edilmelidir.
- 4.14.9. Yemeklerin servisinde kullanılan maşa ve kaşıklar temiz olmalı, kenarları bulaşanlar değiştirilmelidir.

ELIA BOUTIQUE HOTEL

Veon Vet. Ür. Turz. Yat. San. Tic. A.S. iştirakidir

PROSEDÜR NO.	: ELIA-PRS-10
PROSEDÜR	: GENEL İŞLETME HİJYENİ ve GIDA GÜVENLİĞİ TALİMATI
YÜRÜRLÜK TARİHİ	: 01.01.2020
SAYFA SAYISI	: 8

4.15. SOĞUK ÜRÜN SUNUMU HİJYEN ESASLARI

- 4.15.1. Soğuk servis yapılan ürünler büfeye taşınırken üzerleri kapalı olmalıdır.
- 4.15.2. Taşıyan personel eldiven takmalıdır.
- 4.15.3. Taşımada kullanılan araç temiz olmalı ve kaplarla temas eden kısmı dezenfekte edilmelidir.
- 4.15.4. Soğuk servis yapılan ürünlerin büfede muhafaza derecesi +8 (+-2) derece olmalıdır. +10 (+-2) C'de olursa 30 dakika içinde tüketilmesi sağlanmalı bu sürede tüketilmeyen gıdalar imha edilmelidir.
- 4.15.5. +10 (+-) C'nin üstünde tespit edilen gıdalar hemen büfeden kaldırılmalı ve imha edilmelidir.
- 4.15.6. Yemeklerin dereceleri her saat ölçülmeli ve ilgili kontrol formuna kaydedilmelidir.
- 4.15.7. Dereceler batırılmalı termometreyle ölçülmeli ve derecenin ucu her yemeği kontrolden sonra dezenfekte edilmelidir.
- 4.15.8. Yemeklerin servisinde kullanılan maşa ve kaşıklar temiz olmalı, kenarları bulaşanlar değiştirilmelidir.

4.16. GIDALARDAN NUMUNE ALINMASI HİJYEN ESASLARI

- 4.16.1. Gıda numunesi bütün kitleyi temsil edecek şekilde homojen olarak alınacaktır.
- 4.16.2. Şahit numunelerden hergün riskli gıdalardan alınır ve 72 saat +5 C de muhafaza edilir.
- 4.16.3. Muayene için gıda alındıktan sonra en geç 6 saat içerisinde laboratuara ulaştırılacaktır.
- 4.16.4. Numune soğuk zincir altında laboratuara ulaştırılacaktır.
- 4.16.5. Numuneler steril kaplara alınacak ve numune alınırken dışarıdan bulaşmayı önleyici tedbirler alınacaktır.
- 4.16.6. Laboratuar sonuçları alınınca + olan sonuçlar gıda hijyen danışmanı ve işletme doktoru tarafından değerlendirilmeli ve hatanın kaynağı araştırılarak tekrar etmemesi için gerekli tedbirler alınmalıdır.
- 4.16.7. Eğer besin zehirlenmesi söz konusu ise Müşteri veya personelin zehirlenmeden 72 saat önceki yediği yemeklerin şahit numuneleri laboratuara gönderilecektir. Bu amaçla mutfakta müşteri ve personel için hazırlanan riskli yemeklerden numune alınacak ve 72 saat +4 derecede muhafaza edilecektir.

4.17. ELDİVEN MASKE KULLANMA HİJYEN ESASLARI

- 4.17.1. Soğuk meze, pastane ve kahvaltı bölümünde çalışan personel ürünlerin hazırlanması sırasında eldiven ve maske takmalıdır.
- 4.17.2. Eldiven takmadan önce eller el yıkama talimatına uygun olarak yıkanır ve dezenfekte edilir.
- 4.17.3. Pişmiş ve hazırlanmış ürünlere çıplak elle dokunulmaz; mutlaka eldiven kullanılmalıdır.
- 4.17.4. Çiğ ürüne eldivenle dokunulduktan sonra aynı eldivenle pişmiş ürüne kesinlikle dokunulmamalı, pişmiş ürüne dokunulması gerekiyorsa eldiven değiştirilmelidir.
- 4.17.5. Eldivenle çalışırken çöp, para, saç gibi bakteri bulaşma riski olan yerlere dokunulursa eldiven değiştirilmelidir.

ELIA BOUTIQUE HOTEL

Veon Vet. Ür. Turz. Yat. San. Tic. A.S. iştirakidir

PROSEDÜR NO.	: ELIA-PRS-10
PROSEDÜR	: GENEL İŞLETME HİJYENİ ve GIDA GÜVENLİĞİ TALİMATI
YÜRÜRLÜK TARİHİ	: 01.01.2020
SAYFA SAYISI	: 8

4.17.6. Ürün hazırlanırken kullanılan eldiven kirli hiçbir yere dokunulmasa dahi 45 dakikada bir değiştirilmelidir.

4.17.7. Mutfağa gelen ziyaretçilerden solunum sistemi rahatsızlığı olanlar mutfağa alınmamalı fakat zorunlu olarak mutfağa girmesi gerekirse mutlaka maske takmalıdır.

4.17.8. Bir ürünün hazırlığı bittikten sonra diğer ürünün hazırlığına başlamadan önce eldiven değiştirilmelidir.

4.17.9. Eldivende yırtılma olursa değiştirilmelidir.

4.17.10. Eldiven çalışan kişinin el boyutuna uygun olmalı (eli sıkmamalı ve bol gelmemeli) ve eli terletmeyecek özellikte olmalıdır.

4.17.11. Eldiven takılı olarak personel başka bölüme geçmemelidir.

4.17.12. Eldivenle çalışırken eldivenin uç kısımlarının kesilmemesine dikkat edilmeli bunun için dikkatli çalışılmalı ve ele bol gelen eldiven kullanılmamalıdır.

4.17.13. Kasaphane ve sıcak bölümü gibi bölümlerde çalışan personelin elinde kesik yarası vb. yaralar varsa çalışırken eldiven takmalıdır.

4.17.14. Büfelerde müşterinin önünde yapılan yemeklerin hazırlanması sırasında eldiven takılmalıdır.

4.17.15. Personel yemekhanesinde servisi yapan personel servis esnasında eldiven ve maske takmalıdır.

4.17.16. Mutfaktan büfeye yemeklerin taşınması sırasında taşıyan personel eldiven takmalıdır.

4.18. DOĞRAMA TABLASI TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYONU HİJYEN ESASLARI

4.18.1. Doğrama tahtalarının üzerindeki kaba kirler duşlama ile uzaklaştırılır.

4.18.2. Kaba kirlerinden arındırılmış tablalar deterjanla yıkanır.

4.18.3. Daha sonra üzerinde deterjan kalmayacak şekilde durulanır ve +70 derecelik küvete konur ve burada en az 5 dakika tutulur.

4.18.4. Doğrama tablalarından deforme olanlar ayrılır.

4.18.5. Yıkama ve dezenfeksiyon işlemi biten tablalar doğrama tablaları için yapılan raflara birbirlerine temas etmeyecek şekilde konur ve kuruması sağlanır.

4.18.6. Kurulama işlemi bezle kesinlikle yapılmamalı kendi kendine kuruması sağlanmalıdır.

4.19. BIÇAKLARIN TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYONU HİJYEN ESASLARI

4.19.1. Bıçaklar kullanıldıktan sonra kaba temizliği yapılarak deterjanlı suyla yıkanır.

4.19.2. Bol suyla durulanır.

4.19.3. Kurutma işlemi için bez kullanılmaz.

4.19.4. Kendiliğinden kuruması sağlandıktan sonra temiz bıçak dolabına konur.

4.19.5. Kullanılmak istenilen bıçaklar kullanılmadan önce en az beş dakika dezenfektanlı suda bekletilir.

4.20. KIYMA VE DİLİMLEME MAK. TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON ESASLARI

4.20.1. Kıyma ve dilimleme makineleri her kullanımdan sonra kaba temizliği yapılarak deterjanlı suyla yıkanır.

ELIA BOUTIQUE HOTEL

Veon Vet. Ür. Turz. Yat. San. Tic. A.Ş. iştirakidir

PROSEDÜR NO.	: ELIA-PRS-10
PROSEDÜR	: GENEL İŞLETME HİJYENİ ve GIDA GÜVENLİĞİ TALİMATI
YÜRÜRLÜK TARİHİ	: 01.01.2020
SAYFA SAYISI	: 8

4.20.2. Yeterli derecede durulanır.

4.20.3. Kurutma işlemi için bez kullanılmaz.

4.20.4. Kendiliğinden kuruması sağlandıktan sonra uygun bir dezenfektanla dezenfekte edilir.

4.20.5. Bir üründen diğerine geçmeden ve her iş günü sonunda makinelerin temizlik ve dezenfeksiyonu yapılır.

Elia Boutique Hotel