

ELIA BOUTIQUE HOTEL
Yeon Vet. Ür. Turz. Yat. San. Tic. A.Ş. iştirakidir

PROSEDÜR NO.	: ELIA-PRS-02
PROSEDÜR	: ÜRÜNLERİN SATIN ALINMASI, DEPOLANMASI VE MUHAFAZASI PROSEDÜRÜ
YÜRÜRLÜK TARİHİ	: 01.01.2020
SAYFA NO	: 1/4

Amaç: Ürünlerin satın alınması aşamasından başlanarak, ürünlerin raf ömrü boyunca kalite özelliklerinin devamını sağlayacak şekilde taşınması, depolanması ve muhafazası ile ilgili işletme içi yöntemleri belirlemek.

1- Sorumlular:

- Kalite Güvence Sorumlusu
- İşletme Müdürü

- 1- İşletme bünyesinde kullanılmak üzere alınan tüm malzemeler, araç-gereçler, tüketim malzemeleri, tekstil ve mefruşatlar, tek kullanımlık ürünler, hijyen ve temizlik malzemeleri, gıda ürünleri (meyve, sebze gibi günlük alım yapılanlar, et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, yumurta, deniz mahsulleri vb.), alkollü ve alkolsüz içecekler, un, bakliyat, baharatlar, yemeklik yağ türevi stok malzemelerinin SATIN ALMA işlemleri Kalite Güvence Sorumlusu ve İşletme Müdürü onayı ile ve ancak ilgili bakanlık ve/veya resmi makamlarca izinli, ruhsatlı, tanımlı ürünlerin satın alma onayları verilerek gerçekleştirilir. Satın alınan ürünlere ait varsa ruhsat, izin belgeleri ve irsaliye, fatura, irsaliyeli fatura vb. tüm resmi belgeler şirket kayıtlarında bulundurulur.
- 2- Gelen ürünler MAL KABUL bölümünden içeri alınır. Burada fiziki, görsel kalite kontrolleri ve belge kontrol işlemleri tamamlandıktan sonra ilgili depolama alanları, buz dolapları/derin dondurucular ve mutfaktaki ilgili muhafaza alanlarına alınır. Gıda ürünleri, erzak malzemeleri, sıhhi ve sıhhi olmayan ürünler, temizlik malzemeleri, tekstil ürünleri, tek kullanımlık malzemeler v.s. gibi ürünler birbirinden ayrı yerlerde depolanır.
- 3- Kabul ve Kontrol Prosedürüne göre kabul edilen ürünlerden; DEPO bölümüne, özel sıcaklık gerektiren gıda ürünleri muhafaza şartlarına göre ilgili SOĞUK ODA ve/veya BUZ DOLABI/DERİN DONDURUCU bölümüne, özel sıcaklık ve muhafaza şartı gerektirmeyen ürünler ilgili DEPOLAMA ALANI bölümlerinde depolanır.
- 4- Kalite Güvence Sorumlusu malın boşaltılacağı alanı kontrol ederek gerekli temizlik ve düzenlemeleri yapar. Ürünleri cinslerine ve özelliklerine göre sınıflandırarak ilgili bölüme alır.
- 5- Ürünlerin gerekli tedbirler ile zemin ile teması engellenir ve duvar ile temas etmeyecek şekilde yerleştirilir. Farklı ürünlerin birbirleriyle temasını engellemek için aralarında yeterli miktarda boşluk bırakılır.
- 6- İstifleme, ürünlerin devrilmelerini engelleyecek şekilde ve ambalaj bütünlüğünü bozmayacak şekilde yapılmalıdır.
- 7- Dış ambalajlarından (koli dışında kalan) ayrılmış ürünler mevcut ise ilgili raflara yerleştirilir.

ELIA BOUTIQUE HOTEL

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

PROSEDÜR NO.	: ELIA-PRS-02
PROSEDÜR	: ÜRÜNLERİN SATIN ALINMASI, DEPOLANMASI VE MUHAFAZASI PROSEDÜRÜ
YÜRÜRLÜK TARİHİ	: 01.01.2020
SAYFA NO	: 2/4

- 8- Depo sorumlusu tarafından depolanan her ürün grubu için ürünlerin üzerine özelliklerini gösteren etiketler asılır.
- 9- Görevlilerin ve yetkililerin dışındaki kişilerin depolama alanlarına girişleri engellenir.
- 10- Ürünler iklimlendirme cihazlarından doğrudan etkilenmeyecek şekilde depolanmalıdır. Özel muhafaza şartları gerektiren gıda ürünleri için, depolama alanlarındaki sıcaklık düzenli olarak takip edilir ve kayıt altına alınır.
- 11- Elektrik kesintilerinde jeneratörün devreye girip girmediği hemen kontrol edilir. Elektrik kesintisi olmasa da haftalık olarak jeneratör deneme çalıştırmasına tabi tutulur, yakıt seviyesi kontrol edilir. Jeneratörün periyodik bakım ve servis işlemleri ilgili firmaya aylık olarak yaptırılarak servis formları kayıt altına alınır.

GIDA ÜRÜNLERİNİN DEPOLAMA İŞLEMLERİ

- 1- Özel sıcaklık aralığında muhafaza edilmesi gereken özellikle et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, deniz ürünleri, yumurta vb. gibi ürünler **SOĞUK ODA** veya **BUZDOLABI** nda depolanır. Bu ortamların ortalama sıcaklığı +4 derecedir. Dondurulmuş ürünler -18 derecede **DERİN DONDURUCU** da muhafaza edilir.
- 2- Hava sirkülasyonunun tam olabilmesi için depolanan ürünlerin hacmi en fazla soğuk oda, buzdolabı veya sanayi tipi soğutucuların hacminin yarısı kadar olmalıdır.
- 3- Soğuk odada ürünlerin soğutma fanının önüne konulmamasına dikkat edilmelidir.
- 4- Soğuk muhafaza ortamlarının takibi için sıcaklık/nem ölçüm göstergeleri veya kayıt cihazları (Data-Logger) temin edilmiştir. Data-Logger'ın kaydettiği veriler tarih ve saatine göre saklanır.
- 5- Sıcaklık izleme ve uyarı sistemlerinin takibi günlük olarak sorumlu personel tarafından kontrol edilir. Bir soğuk depodaki/buzdolabındaki sıcaklık sapması durumunda ürünlerin zarar görmemesi için farklı buzdolabına veya soğuk ambalajlara alınır.
- 6- Elektrik kesintilerinde jeneratörün devreye girip girmediği günlük olarak kontrol edilir.
- 7- Bu bölümde giriş çıkış işlemleri sorumlu yönetici denetiminde yapılır. Giriş ve çıkışlar kaydedilir.

ELIA BOUTIQUE HOTEL

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

PROSEDÜR NO.	: ELIA-PRS-02
PROSEDÜR	: ÜRÜNLERİN SATIN ALINMASI, DEPOLANMASI VE MUHAFAZASI PROSEDÜRÜ
YÜRÜRLÜK TARİHİ	: 01.01.2020
SAYFA NO	: 3/4

GIDA DIŞINDAKİ DİĞER ÜRÜN ve MALZEMELERİN DEPOLAMA İŞLEMLERİ

- 8- Ürünün özelliği ve kullanım alanlarına göre gıda dışındaki diğer ürünler ilgili bölümlerde muhafaza edilir. Bu bölümlerde giriş ve çıkış işlemleri sorumlu yönetici kontrolünde veya bilgisi dahilinde ilgili personelce yapılır.

DEPOLANMIŞ ÜRÜNLERİN KONTROL İŞLEMLERİ

- 9- Soğuk hava ortamları, buzdolapları, derin dondurucular ve diğer depolama alanlarının günlük genel kontrolü yapılır. (Temizlik, düşme, kırılma v.b)
- 10- Ürünlerin etiketleri, SKT veya TETT'leri, ambalajları, paket yapıları kontrol edilir. (eksik olan varsa tamamlanır, yapı bütünlüğü bozulan, ambalajı deforme olan, SKT veya TETT yaklaşan veya geçmiş olan ürünler acilen ayrılır ve ürünün özelliğine göre gerekli atık ve imha prosedürleri uygulanır)
- 11- Ürünlerde karışma olup olmadığının kontrolü yapılır.
- 12- Ürünlerin sayımı yapılır.
- 13- Yağmurlu günlerde bina kaynaklı akıntı olup olmadığı kontrol edilir.
- 14- Depolama yerleri sağlık şartları bakımından uygun olmalıdır. Çeşitli zirai ilaç, pestisit, insektisit vb. kimyasal maddeler kesinlikle depolama alanlarına konulmamalıdır. Bu tip ürünler için kilitli ve ayrı bir depolama alanı bulundurulmalı ve Kalite Güvence Sorumlusu kontrolünde olmalıdır.
- 15- Kalite Güvence Sorumlusu her gün mesai başlangıcında sıcaklık ve nem değerlerini kontrol eder.
- 16- Stok dönüşü "İlk Giren İlk Çıkar" şeklinde yapılır.
- 17- Raf ömrü sona ermiş ürünler, kullanılır stoktan ayrılır. Bu ürünler RET MALLAR bölümüne alınır ve üzerlerine belirgin biçimde **KULLANILMAYACAKTIR!** yazılır ve ivedi olarak ürünün özelliğine göre atık-imha prosedürlerine göre işletmeden uzaklaştırılır.
- 18- Ambalajları bozulmuş, yırtılmış, soğuk zinciri bozulmuş, herhangi bir şekilde zarar görmüş ürünler ile bulaşmaya maruz kalındığından şüphe edilen ürünler, satılacak stoktan ayrılır. Bu ürünler derhal RET MALLAR bölümüne taşınarak yanlışlıkla satılması ve diğer ürünlere karışması engellenir. Bu ürünler için üzerlerine belirgin biçimde **KULLANILMAYACAKTIR!** yazılır ve ivedi olarak ürünün özelliğine göre atık-imha prosedürlerine göre işletmeden uzaklaştırılır.

ELIA BOUTIQUE HOTEL

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

PROSEDÜR NO.	: ELIA-PRS-02
PROSEDÜR	: ÜRÜNLERİN SATIN ALINMASI, DEPOLANMASI VE MUHAFAZASI PROSEDÜRÜ
YÜRÜRLÜK TARİHİ	: 01.01.2020
SAYFA NO	: 4/4

ZARARLILARIN KONTROLÜ

19- Ürün depolama alanları zararlılardan arındırılmış olmalıdır. ELIA BOUTIQUE OTEL sınırları içerisinde zararlıların kontrolü ve mücadelesi işlemi, zararlılara karşı mücadelede uygulama yetkisi bulunan profesyonel bir şirket tarafından yapılmaktadır. Hizmet alınan firma ile ELIA BOUTIQUE HOTEL arasında sözleşme yapılmıştır. Bu sözleşme çerçevesinde aylık periyodik haşere mücadelesi yapılır. Yapılan uygulama yöntemi ve kullanılan ilaçlara ait bilgiler ilaçlama firması tarafından bir dosya halinde depoya verilir. Bu dosya sorumlu yönetici tarafından saklanır.

YANGIN KONTROLÜ

20- ELIA BOUTIQUE HOTEL işletme alanları ve depolama alanlarında yangından korunmak amacı ile yangın alarm sensörleri ve yangın söndürme cihazları temin edilmiştir. Depo alanına herhangi bir yanıcı, parlayıcı maddenin girmesi engellenir. Söndürme cihazlarının yıllık periyodik bakımları tüplerin temin edildiği firma tarafından yapılır.

GÜVENLİK

21- ELIA BOUTIQUE HOTEL işletme içerisinde bulunan ürünlerin zarar görmemesi için gerekli kilitli güvenlik sistemleri kurulmuş olup, depolama alanları giriş-çıkışları, işletme alanları, jeneratör ünitesi güvenlik sistemleri ile kontrol edilmektedir.

ÜRÜN İZLENEBİLİRLİĞİ

22- Ürünlerin depoya girişinden çıkışına kadar her aşamada hareketleri ve saklama koşulları kaydedilir ve gerektiğinde veya istendiğinde bu kayıtlara kolayca ulaşılabilir. Bu yöntem, kalite güvence sisteminde ürün izlenebilirliği için gereklidir.

23- Kalite Güvence Sorumlusu işletme içerisinde uygun depolama alanlarının belirlenmesinden, mutfak alanlarının kontrollerinden, depolama ve muhafaza işlerinin doğru şekilde yapılmasından ve ilgili personelin eğitim ve kontrolünden sorumludur. İşletme Müdürü, depolama metotlarının belirlenmesinden ve genel kontrolünden sorumludur.

24- Depolarda ve mutfaklarda bulunan ürünlerle işlem yapan personel periyodik sağlık kontrolüne tabi tutulur. Kontrol kayıtları saklanır. Bulaşıcı hastalığı veya açık yarası olan kişiler ürünler ile temas ettirilmez.

25- Depo personeline ürün depolama, saklama ve dağıtım konusunda iç eğitim verilir. Eğitim konularının ve eğitim zamanlarının organize edildiği Yıllık Eğitim Planı hazırlanır. Eğitimler, Eğitime katılım kayıt formuna kaydedilir. Eğitimler her yıl tekrarlanır.

26- Depolama alanlarında çalışan ve ürünlerle temas eden personel uygun koruyucu malzemeler (maske/bone/eldiven vb.) veya iş elbisesi giyer.

ELIA BOUTIQUE HOTEL

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

PROSEDÜR NO.	: ELIA-PRS-02
PROSEDÜR	: ÜRÜNLERİN SATIN ALINMASI, DEPOLANMASI VE MUHAFAZASI PROSEDÜRÜ
YÜRÜRLÜK TARİHİ	: 01.01.2020
SAYFA NO	: 5/4

KALİBRASYON

- 1- İzleyici alet, dijital ve manuel göstergeler ve cihazların kalibrasyonu yaptırılır.
- 2- İzleyici alet ve cihazlar üzerine kalibrasyon yapıldığı tarih ve bir sonraki kalibrasyon tarihini gösteren bilgileri içeren etiketler yapıştırılır.
- 3- Kalibrasyon yapıldığını ispat eden belgeler, izleyici alet ve cihazların yanlarında bulundurulur.
- 4- Soğuk ortam sağlayan araç, gereç ve cihazların (soğuk hava üniteleri, buzdolapları, derin dondurucular, sanayi tipi soğutucular vb.) periyodik olarak çalışma performansları takip edilir ve gerekli bakım, onarım, servis ihtiyaçları acilen giderilir.

OTOKONTROL

- 5- Bir ön program hazırlanmasından sonra personel konuları, bina ve tesis, ekipman, kabul, depolama, sevkiyat, geri çekme, iade, kayıtlar, eğitim ve kendi kendine denetleme çalışmaları, bu programa ve Kalite Güvence prensiplerine uygunluğun kanıtlanabilmesi açısından, aralıklarla incelenir.
- 6- Kendi kendini denetleme, firma içerisinde bu amaçla görevlendirilen kişilerce bağımsız ve ayrıntılı bir şekilde yürütülür. Bunun dışında firma dışından uzmanların bağımsız denetim yapmaları da faydalı olur.
- 7- Tüm kendi kendini denetlemeler kayda geçirilir. Raporlar denetleme sırasında edinilen tüm gözlemleri ve düzeltici tedbirlere ilişkin önerileri de kapsar.

İŞLETME MÜDÜRÜ

KALİTE GÜVENCE SORUMLUSU