

GIDA MADDELERİNİN DEPOLAMA VE MUHAFAZA ŞARTLARI

1-Çabuk bozulabilen gıda maddeleri satın alındıktan sonra açıkta ve oda sıcaklığında bırakılmamalı, tüketilene kadar buzdolabında +4°C'de muhafaza edilmelidir.

2-Gıda maddeleri etiketlerinde belirtilen sıcaklık değerlerinde muhafaza edilmelidir.

3-Çapraz bulaşmayı önlemek amacıyla çiğ gıdalar ile pişmiş gıdalar ayrı raflarda, pişmiş yiyecekler üst raflarda ve üzeri kapalı şekilde muhafaza edilmelidir.

4-Ambalajlı veya ambalajsız gıda maddeleri zemin ile doğrudan temas etmemelidir.

5-Son tüketim tarihi geçmiş, bayat gıda maddeleri tüketime sunulmamalı; kirlenmiş, kokuşmuş bozulmuş ürünler raflarda bulundurulmamalıdır.

6-Gıdalar, buzdolabı poşetinde veya saklama kapları içinde muhafaza edilmelidir.

ÇABUK BOZULAN GIDALAR

SOĞUKTA MUHAFAZA EDİLMESİ GEREKEN GIDALAR	MUHAFAZA ŞARTLARI
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ	0 C°İLE +4 C°
KANATLI ETİ	Maks. +4 °C
KIRMIZI ET	Maks. +7 C°
KIYMA	Maks. +2 C°
DONDURULMUŞ GIDALAR	Mini. -18 C°

SOĞUK ZİNCİRİ KIRMA !!!!!!!



📍 Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü

✉ konya@tarimorman.gov.tr

🌐 <http://konya.tarimorman.gov.tr>

☎ Tel: 0 332 322 34 60 Fax: 0 332 322 43 15

f@konyatarimorman 📷 konyatarim 🐦 @konyailltarim



**KONYA İL TARIM VE
ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ**

**OKUL
KANTİNLERİ**

KANTİNLERDE DİKKAT EDİLMESİ ZORUNLU GENEL HİJYEN KUARALLARI

1-İşletmenin genel temizliğine ve hijyen şartlarına dikkat edilmelidir.

2-Temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin nasıl, hangi kimyasal maddeler kullanılarak, ne zaman ve kim tarafından yapılacağını gösteren "Temizlik ve Dezenfeksiyon Kayıtları" tutulmalıdır.

3-Personel; cepleri olmayan, temiz ve uzun kollu iş kıyafetleri giymeli, kep/bone/şapka/ağız maskesi kullanmalıdır.

4-Ürünlerin hazırlanması ve servisi esnasında eller iyice yıkanmalı ve dezenfekte edilmeli ve uygun şekilde kurulmalıdır.



5-İşletmede çalışan personelin sağlık kontrolleri düzenli olarak yaptırılmalı ve kayıtları tutulmalıdır. Deri enfeksiyonları, deri yaralanmaları ve bulaşıcı hastalıkları olan-lar çalıştırılmamalıdır.

6-İşletme sahibi; "Hijyen Eğitim Belgesi" almamış personeli çalıştıramaz. Personelin aldığı eğitimler kayıt altına alınmalıdır.

7-İşletmede girişler, zararlı girişini engelleyecek şekilde planlanmalı, periyodik olarak ilaçlama yapılmalı ve ilaçlama kayıtları tutulmalıdır.

GIDANIN SERVİSİ, SATIŞI VE TÜKETİME SUNULMASI

1-Gıdalar ambalajlı veya kapalı olarak sergilenmeli ve bulaşma kaynaklarından korunmalı ve bu amaçla; koruyucu perde, kapak veya camekan kullanılmalıdır.

2-Ambalajsız gıdalar bir personel gözetim ve denetiminde satış ve tüketime sunulmalıdır.

3- Gıda işletmecisi, sağlıklı beslenmeyi ve güvenilir gıda tüketimini teşvik etmek, süt tüketimini artırmak gibi amaçlarla hazırlanan reklam, broşür, bilgi ve belgeleri işletmesinde kolay okunacak yerlere asmalıdır.

İŞLETMEYE GIDA MADDELERİNİN ALINMASI SIRASINDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

1-Ürünlerin uygun sıcaklıklarda soğutulmuş yada dondurulmuş olduğu,

2-Nakliye araç iç sıcaklığının ürüne uygun sıcaklıkta olduğu, araç içinde çiğ ve pişmiş gıda maddelerinin ayrı ayrı istiflenmiş olduğu,

3-Gıda maddeleri üzerinde zorunlu etiket bilgilerinin ilgili mevzuata uygun olduğu, bilgileri kontrol edilir. Bu hususlarda şüpheler varsa getirilen gıda maddeleri kabul edilmemelidir.

4-İzlenebilirliği sağlamak amacıyla, işletmeye alınan gıda maddelerine ait fatura ve/veya irsaliye kayıtları tutulmalıdır.

ZORUNLU ETİKET BİLGİLERİ

1-Gıdanın adı

2-Bileşen Listesi

3-Gıdayı üreten firmanın adı/adresi ve kayıt/ onay numarası

4-Gıdanın net miktarı

5-Son Tüketim Tarihi (STT) veya Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi (TETT)

6-Alerjen Bileşenler

7-Özel Muhafaza Şartları

8-Atıklar gıda maddelerinin bulunduğu ortamdan bekletilmeden uzaklaştırılmalı, kaplar sıkıca kapatılmış olmalıdır.

