**1.AMAÇ:** Tüm gıdaların güvenli saklanması amacıyla hazırlanmıştır.

1. **KAPSAM:** SURUÇ DEVLET HASTANESİ MUTFAK DEPOSU
2. **SORUMLULUK:** Ustabaşı, Mutfak Sorumlu Memuru, Mutfak Sorumlu Diyetisyeni ve tümmutfakçalışanları.

**4.FAALİYET AKIŞI:**

4.1.Kuruluşun kapasitesine uygun soğuk ve kuru depolar mevcuttur.

4.2.Depolarda çapraz bulaşmayı önleyici önlemler alınmaktadır.

4.3.Çapraz bulaşmayı önlemek için aynı depoda saklanıyorsa potansiyel riskli besinler diğerlerinden ayrı, alt raflara yerleştirilmektedir.

4.4.Depolarda „İlk Giren İlk Çıkar‟ ilkesine uyulmaktadır.. Bunun için gelen yiyecekler etiketlenmektedir ve depoya yerleştirilme yöntemine dikkat edilmektedir.

4.5.Depolarda özellikle potansiyel riskli besinlerde ( et, tavuk, balık, yumurta, süt ve süt ürünleri vb.) süre/sıcaklık ilkesine uyulmaktadır.

4.6.Pişmiş yiyecekler mümkünse ayrı depolarda depolanmalı bu mümkün değilse çiğ yiyeceklerle aynı yerde depolanırsa birbirleri ile temas etmeyecek şekilde ayrı ve ağzı kapalı olarak yerleştirilmektedir. Kademeli yerleştirmede pişmiş yemekler deponun/buzdolabının üst kısmına, çiğ ve/veya potansiyel riskli olanlar alt kısmına yerleştirilmektedir.

4.7. Tüm depolarda sıcaklık ve nem ölçülmektedir, bunun için her depoda çalışır bir termometre ve nem ölçme aracı vardır. Depoların nem ve sıcaklıkları günlük olarak kontrol edilmektedir.

4.8.Depolar düzenli olarak temizlenmektedir. Zeminde yiyecek kırıntıları olmamaktadır.

4.9.Depolarda nem ve sıcaklık kontrolü için iyi bir havalandırma sağlanıyor.

4.10.Zemin, duvar, tavan, araç-gereçler ve raflar bakımlı ve temiz , girinti ve çıkıntısı olan yerler ve araçlar derhal onarılmaktadır.

4.11.Yiyecekler zeminle ve duvarla temas etmemektedir. Bunun için raf ve yerde kullanılan platformlar duvardan uzak ve yerden yüksektedir.

4.12.Depolara güneş ışığı girmemekte, temizlik ve kullanım sırasında ise iyi bir yapay aydınlatma sağlanmaktadır.

4.13.Depolarda sıcaklık nem ölçüm formu ve gelen ürün mal kabul formu ile takip yapılmaktadır.

**5.Kuru Gıda Deposu**

5.1.Depo içinde ortam derecesi ve nem düzeyini gösteren termometre ve nem ölçer bulundurulmaktadır ve düzenli olarak kayıtları tutulmaktadır

5.2.Saklanacak ve kullanılacak ürünler üzerinde son kullanma tarihi etiketleri vardır.

5.3.Etiket bilgileri olmayan, tarihi geçmiş ürünler kullanılmamaktadır.

5.4.Depoda çürük, kötü ambalajlı, paslı, üzeri açık vs. ürün bulunmamaktadır.

5.5.Depoda yabancı madde bulunmaması (personel üniforma, tahta malzeme, temizlik malzemesi vb.) gerekmektedir.

5.6.Depoda tahta kasalarla malzeme saklanmamalıdır.

5.7.Depoda haşerelere karşı gerekli önlemler alınmakta, kullanılan metodların insan sağlığı için risk oluşturmamasına özen gösterilmektedir.

Kuru depolara sadece bu depolarda saklanmaya uygun yiyecekler konulmaktadır.

5.9.Düzenli temizlik ve etkin bir haşere ve kemirgen kontrolü sağlanmaktadır.

5.10. Kuru erzak deposu rafları krom çeliktendir.

5.11. Erzak deposunda malzemeler zemine konulmamakta, altlarında havalandırma için plastik paletler bulunmaktadır

5.12 Malzemeler son kullanma tarihlerine göre sıralanmıştır ve “ilk giren ilk çıkar” ilkesine uyulmaktadır.

5.13.TSE ve Bakanlık izinleri vardır.

5.14.Depo temiz ve düzenli tutulmaktadır.

5.15.Kuru depo sıcaklığı max 15-20 C, nem oranı max %60 olmalıdır. Ürünler son kullanma tarihi ile uyumlu olacak şekilde muhafaza edilmektedir.

5.16.Kuru depolarda tahıl ve tahıldan yapılan besinler, kuru baklagiller, kuru meyve ve kuruyemişler, şeker, sirke, baharat, reçel, bal, marmelat, patates, soğan, sarımsak gibi dayanıklı besinler depolanır.

5.17.Kuru gıdalar uygun depolarda raflarda muhafaza edilmekte olup. “OH.PL.01:Mutfak Kuru Gıda Deposu Planı” ile yerleşim takibi yapılmaktadır.

1. **Soğuk Hava Deposu**

6.1.Soğuk odalar sebze-meyve dolabı, et dolabı, süt ürünleri dolapları olarak ayrılmaktadır.

6.2.Soğuk hava depolarında ısı göstergesi var ve kayıt altına alınmaktadır.

6.3.Soğuk hava depoları içeriden açılabilir özelliktedir.

6.4.Etiket bilgileri olmayan, tarihi geçmiş ürünler kullanılmamaktadır.

6.5.Soğuk hava depolarına konan malzemeler çiğ ve pişmiş olarak ayrılmakta ve üstleri streç rulo ile kapatılmaktadır.

6.6.Soğuk hava dolap motorları altına ürün konulmamalıdır.

6.7.Soğuk deposu rafları krom çeliktendir.

6.8.Saklanacak ve kullanılacak ürünler üzerinde son kullanma tarihi etiketleri bulunmaktadır.

6.9.Etiket bilgileri olmayan, tarihi geçmiş ürünler kullanılmamaktadır.

6.10.Depoda çürük, kötü ambalajlı, paslı, üzeri açık vs. ürün bulunmamaktadır.

6.11.Depoda tahta kasalarla malzeme saklanmamaktadır.

6.12.Soğuk depoda malzemeler zemine konulmamakta, altlarında havalandırma için plastik paletler vardır.

6.13.Soğuk Hava Deposundaki gıdalar uygun depolarda raflarda muhafaza edilmekte olup. “OH.PL.02 : Süt

Ürünleri Deposu Planı” “OH.PL.03:Mutfak Meyve-Sebze Deposu Planı ile OH.PL.04 “Mutfak Et-Tavuk-Balık Deposu Planı” yerleşim takibi yapılmaktadır.

6.14.Depolarda çapraz bulaşmayı önleyici önlemler alınmaktadır.

6.15.Malzemeler son kullanma tarihlerine göre sıralanmakta ve “ilk giren ilk çıkar” ilkesine uyulmaktadır.

6.16.TSE ve Bakanlık izinleri vardır.

6.17.Depo temiz ve düzenli tutulmaktadır.

6.18.Et 0-2 °C‟ de 3-5 gün, kıyma 0-2 °C‟ de 1-2 gün, balık -1, 0°C‟ de 1-2 gün, yumurta 4-7 °C‟ de 1 hafta, süt ve süt ürünleri 4-7 °C son kullanma tarihi ile uyumlu olarak, sebze ve meyveler 4-7 °C ürün türüne göre ortalama1-2 hafta muhafaza edilmektedir.