



YIYECEKLERİN GÜVENLİ TEDARİK VE DEPOLANMASI TALİMATI

DOKÜMAN NO	OH.TL.04
YAYIN TARİHİ	29.04.2016
REVİZYON NO	00
REVİZYON TARİHİ	-
SAYFA	1 / 2

1.AMAÇ: Bu talimatın amacı hastane yemekhanesinde yiyeceklerin güvenli tedariki ve depolanmasına yönelik bir sistem oluşturulmasıdır.

2. KAPSAM: Bu talimat yemekhane ve çalışanlarını kapsar.

3. KISALTMALAR:--

4. TANIMLAR:---

5.SORUMLULUKLAR:

- Hastane Başmüdürü
- Hastane Müdürü (dari)
- Mutfakta Görevli Tüm Personel,
- Mutfak Sorumlusu

6. FAAL YETKİLERİ:

6.1. Gıdanın Türlerine Göre Aranması Gereken Nitelikler

- Süt ve Süt Ürünleri: Türk Gıda Kodeksi Süt Ve Süt Ürünleri Tebliğine uygun olmalıdır. TSE standartlarına uygunluğu aranmaktadır.
- Kemikli Gövde Dana Eti: Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Karışımları Tebliğine uygun olmalıdır. TSE standartlarına uygunluğu aranmaktadır.
- Muhtelif Gıda Dondurulmuş Ürünler: Türk Gıda Kodeksi Dondurulmuş Ürünler Tebliğine uygun olmalıdır. TSE standartlarına uygunluğu aranmaktadır.
- Kuru Gıda Ürünleri: Türk Gıda Kodeksi Tebliğine uygun olmalıdır. TSE standartlarına uygunluğu aranmaktadır.
- Ekmek : TSE Standartlarına uygunluğu ve Tarım Köy İşleri Bakanlığı Üretim Belgesi Uygunluğu aranmaktadır.
- Ya Meyve – Sebze: Tarım Köy İşleri Bakanlığı Üretim Belgesi Uygunluğu aranmaktadır.

6.2. Kalite Kontrol Kriterleri

- Gıdaların insan tüketimi için uygun olmadığının belirlenmesinde gıdanın yabancı madde ile bulaşması ve koku mu, bozulmuş, çürümüş olup olmadığına, toksin içerip içermediğine bakılır.
- Gıda Güvenliği ile ilgili Türk Gıda Mevzuatı Hükümlerine uygun olan gıda güvenli sayılır.
- Gıdanın tüketici açısından üretim, işletme, depolama, dağıtım ve satış amaçlarının her birinde normal kullanım koşullarına uygun olup olmadığına bakılır.
- Muayene Komisyonu ve depodan sorumlu iş emenleri tarafından her ürün tek tek incelenerek artnameye uygun ise alınır, uygun değil ise geri iade edilir, yenisi istenir.
- Gıda stoklamasında ilk giren ürün ilk önce çıkar sistemi kullanılır. Son kullanma tarihlerine 1 ay kala ürünlerin yenisi ile değiştirilir. Firma ihalede bulunan artnameye göre teslimatı sağlamak için.

6.3. Tedarikçinin Kabulü

- ihalede yer alan Gıda ürünleri ile ilgili Tarım Köy İşleri Bakanlığı Üretim Belgesi teklif verilecektir.
- İlgili mevzuata göre Garanti Belgesi talebi gereken ürünler için ihale esnasında Garanti Belgesi imzalı olarak verilecektir.



Y YECEKLER N GÜVENL TEDAR K VE DEPOLANMASI TAL MATI

DOKÜMAN NO	OH.TL.04
YAYIN TAR H	29.04.2016
REV ZYON NO	00
REV ZYON TAR.	-
SAYFA	2 / 2

- Ürünlerin saklama ve taşıma koşullarına ilişkin bilgileri firmalar ihale esnasında belirteceklerdir.
- Hastane idaresi istediği takdirde ihalenin kaldığı firmanın numunesini Hıfzısıhha Enstitüsü'ne veya ilgili laboratuvara Histolojik, Serolojik, Bakteriyele tetkikleri yapılmak üzere gönderebilir.
- Bu maddelere uyan tedarikçiler ihaledeki gıda ürünlerini kendi ürün arnamesindeki artlara göre teslim etmektedir.

6.4. Gıdaların Taınması ve Teslimine Yönelik Asgari Belgeler ve Gereklilikler

- Ürünleri getiren firmaların araçlarında hijyen, ısı ve sıcaklık de erlerini gösteren belgeler (Dondurulmu ürünlerde, et ve tavuk vb.ürünlerde) istenir.

6.5. Gıda Türlerine göre depolama ko ulları

- Depolarda paslanmaz palet ve paslanmaz raflarda ürünler saklanmaktadır.
- Depo içeri, yer ve duvarlar mermerden kaplanmış , lambalar muhafazalı olarak yapılmıştır.
- Depoya alınan malzemeler günlük, üç günlük, haftalık, aylık olarak depoya alınır. Malzemeler ilk giren ilk çıkar sistemine göre depodan çıkar.

Gıdaların Depolama Ko ulları :

- Pi mi ürün saklama +5 ile +8 derece sıcaklıkta
- Çi ürünler +5 ile +10 derece sıcaklıkta
- Yo urt ayrı depoda +2 ile +6 derece sıcaklıkta
- Süt ve süt ürünleri +4 ile +6 derece sıcaklıkta
- Kuru gıda deposu 1 +20 ile +22 derece sıcaklıkta
- Kuru gıda deposu 2 +4 ile +8 derece sıcaklıkta
- Et deposu +0 ile +3 derece sıcaklıkta
- Yumurta ayrı bir depoda +4 ile +8 derece sıcaklıkta
- Kahvaltı ürünleri ayrı depoda +4 ile +8 derece arasında saklanmaktadır.

7. LGİL DÖKÜMANLAR:

- ..

HAZIRLAYAN HASTANE MÜDÜRÜ (DAR)	KONTROL EDEN KAL TE YÖNET M D REKTÖRÜ	ONAYLAYAN BA HEK M
--------------------------------------	--	-----------------------