

# SEBZE-MEYVE HAZIRLIK/DEZENFEKSİYON KAYIT FORMU

VEGETABLE-FRUIT PREPARATION/DISINFECTION RECORD SHEET

| Tarih | Ürün | Ön Yıkama | Dezenfeksiyon |      |        | Süre (dk) | Durulama Süresi | Verilen Bölüm | Açıklama/<br>Düzeltilici Faaliyet | İmza |
|-------|------|-----------|---------------|------|--------|-----------|-----------------|---------------|-----------------------------------|------|
|       |      |           | Yöntem        |      |        |           |                 |               |                                   |      |
|       |      |           | Pompa         | Ozon | El ile |           |                 |               |                                   |      |
|       |      |           |               |      |        |           |                 |               |                                   |      |
|       |      |           |               |      |        |           |                 |               |                                   |      |
|       |      |           |               |      |        |           |                 |               |                                   |      |
|       |      |           |               |      |        |           |                 |               |                                   |      |
|       |      |           |               |      |        |           |                 |               |                                   |      |
|       |      |           |               |      |        |           |                 |               |                                   |      |
|       |      |           |               |      |        |           |                 |               |                                   |      |
|       |      |           |               |      |        |           |                 |               |                                   |      |
|       |      |           |               |      |        |           |                 |               |                                   |      |
|       |      |           |               |      |        |           |                 |               |                                   |      |
|       |      |           |               |      |        |           |                 |               |                                   |      |
|       |      |           |               |      |        |           |                 |               |                                   |      |
|       |      |           |               |      |        |           |                 |               |                                   |      |
|       |      |           |               |      |        |           |                 |               |                                   |      |
|       |      |           |               |      |        |           |                 |               |                                   |      |
|       |      |           |               |      |        |           |                 |               |                                   |      |
|       |      |           |               |      |        |           |                 |               |                                   |      |
|       |      |           |               |      |        |           |                 |               |                                   |      |
|       |      |           |               |      |        |           |                 |               |                                   |      |

# SEBZE-MEYVE HAZIRLIK/DEZENFEKSİYON KAYIT FORMU

VEGETABLE-FRUIT PREPARATION/DISINFECTION RECORD SHEET

## AMAÇ

Sebze ve meyve ürünlerinin uygun şartlarda yıkanıp dezenfekte edilmesi sağlayarak sağlıklı son ürün elde etmek ve bütün işlemi kayıt altına almaktır.

## TANIMLAR

Bu formda;

**Tarih:** Ölçüm ve kontrolün yapıldığı tarih.(gün /ay/yıl şeklinde)

**Ürün:** Temizlik ve dezenfeksiyonu yapılan gıdanın adını.

**Ön Yıkama:** Dezenfeksiyon öncesi kaba kirinden arındırma-uzaklaştırma işlemini.

**Dezenfeksiyon:** Dezenfektan kullanarak, bakteri, virüs, parazit vb. minicanlılardan temizleme işlemini.

**Yöntem:** Dezenfeksiyon işlemin nasıl yapıldığını.

**Pompa:** Dezenfektanın basınçlı şekilde iletimini sağlayan ekipmanı.

**Ozon:** Dezenfeksiyonun ozon cihazı kullanılarak yapıldığını.

**El ile:** Dezenfektanın dozaj ayarlamasının el ile (ölçek kabı ile) yapıldığını.

**Süre:** Dezenfeksiyon işleminde geçen zamanı.

**Durulama Süresi:** Gıdalardan dezenfektanın uzaklaştırılması için temiz su ile yıkanması işlemini.

**Verilen Bölüm:** Sebze ve meyvelerin yıkandıktan sonra işlenmek üzere verildiği bölümü.

**Açıklama/Düzeltilici faaliyet:** Temizlik ve dezenfeksiyon süresince oluşan uygunsuzlukların açıklaması ve/veya bu uygunsuzlukları düzeltmek için yapılan faaliyetleri.

**İmza:** Ölçüm ve/veya kontrolleri yapan kişi(leri) ifade etmektedir.

## UYGULAMA

Temizlik ve dezenfeksiyonun yapıldığı tarih, **Tarih** kısmına yazılır.

Temizlik ve dezenfeksiyonu yapılan ürün adı, **ürün** kısmına yazılır.

Sebze veya meyve(ler) **ön yıkama** işleminde geçmişlerse, kutucuk içine çarpı veya işaret atılır.

Sebze ve meyvelerin (dekorlar dahil) yıkandıktan (kaba kirinden arındırma) sonra dezenfekte edilip, durulanarak (dezenfektandan arındırma) kullanılması gereklidir.

Bu amaçla uygun koşulların (yıkama-dezenfeksiyon-durulama basamaklarının gerçekleştirilebileceği ayrı bir alan) sağlanması gerekmektedir.

Oluşturulacak alan,tercihen tedarikçiye ait sebze-meyve kasalarının mutfak alanına girmesini engelleyecek şekilde oluşturulmalıdır.

Dezenfeksiyon **pompa** yardımı, **ozon** cihazı veya **el ile** uygulanmaktadır.

Dezenfeksiyon işleminin başlangıcından bitinceye kadar geçen zaman **süre** kısmına işlenir.

# SEBZE-MEYVE HAZIRLIK/DEZENFEKSİYON KAYIT FORMU

VEGETABLE-FRUIT PREPARATION/DISINFECTION RECORD SHEET

Dezenfekte olan ürünler işlenmek üzere farklı bölümlere verilmektedir, dağıtılan ürünler **verilen bölüm** kısmına işlenerek kayıt altına alınır.

İşlem süresi boyunca oluşan uygunsuzlukların açıklaması ve/veya bu uygunsuzlukları düzeltmek için yapılan işlemler **Açıklama/Düzeltilici Faaliyet** bölümüne yazılır

Temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinden sonra işlemlerinin takibini yapan kişi, işlemlerin yapılmış olduğu tarihe karşılık gelen **İmza** hücreсі içerisine imzasını atar.

## TEMİZLİK ve DEZENFEKSİYON İÇİN GEREKLİ EKİPMANLAR

- 1- Bone
- 2-Eldiven
- 3-Saat(kronometre)
- 4-Ölçüm Kabı veya dezenfektan pompası
- 5-Sebze-meyve dezenfektanı

## DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN NOKTALAR

Yıkama-dezenfeksiyon-durulama basamaklarının gerçekleştirilebileceği ayrı bir alanın sağlanması gerekmektedir.

Sebze-meyve dezenfeksiyonunda kullanılan dezenfektan bidonlarının kapakları, dezenfektanın etkisini kaybetmemesi için, açık bırakılmamalıdır.

Dezenfeksiyonun manuel yapılması halinde, dezenfeksiyon yapılan lavaboya doldurulacak su miktarı, lavabo üzerine işaretlenmeli ve kullanılacak dezenfektan miktarı (ölçüm kabı ile) ve dezenfeksiyon süresi net bir şekilde belirlenmeli, personel bu konuda bilgilendirilerek, eğitilmelidir.

Marul, roka, vb. yeşillikler kök kısmı alınıp, dış yaprakları atıldıktan sonra, yıkanıp, yaprak halinde (tercihen bağı çıkarılıp, doğranmadan) dezenfekte edilip durulanmalı ve daha sonra doğrama işlemi yapılmalıdır.

Ozon cihazının doğrulaması ölçülerek yapılmalı ve servis fişleri dosyalanmalıdır.

## SORUMLU

Aksi belirtilmediği sürece Mutfak

# SEBZE-MEYVE HAZIRLIK/DEZENFEKSİYON KAYIT FORMU

VEGETABLE-FRUIT PREPARATION/DISINFECTION RECORD SHEET

| Tarih      | Ürün   | Ön Yıkama | Dezenfeksiyon |             |        |           | Durulama Süresi   | Verilen Bölüm | Açıklama/ Düzeltici Faaliyet | İmza |
|------------|--------|-----------|---------------|-------------|--------|-----------|-------------------|---------------|------------------------------|------|
|            |        |           | Yöntem        |             |        | Süre (dk) |                   |               |                              |      |
|            |        |           | Pompa ile     | Ozon        | El ile |           |                   |               |                              |      |
| 01/08/2018 | Marul  | √         | √             | -           | 5      | 10 dk     | Soğuk hazırlık    |               | ISIS                         |      |
| 01/08/2018 | Roka   | √         | -             | 2 gr / 1 lt | 5      | 10 dk     | Snack mutfak      |               | ISIS                         |      |
| 02/08/2018 | Karpuz | √         | -             | -           | -      | -         | A'la carte mutfak |               | ISIS                         |      |
|            |        |           |               |             |        |           |                   |               |                              |      |
|            |        |           |               |             |        |           |                   |               |                              |      |
|            |        |           |               |             |        |           |                   |               |                              |      |
|            |        |           |               |             |        |           |                   |               |                              |      |
|            |        |           |               |             |        |           |                   |               |                              |      |
|            |        |           |               |             |        |           |                   |               |                              |      |
|            |        |           |               |             |        |           |                   |               |                              |      |
|            |        |           |               |             |        |           |                   |               |                              |      |
|            |        |           |               |             |        |           |                   |               |                              |      |
|            |        |           |               |             |        |           |                   |               |                              |      |
|            |        |           |               |             |        |           |                   |               |                              |      |
|            |        |           |               |             |        |           |                   |               |                              |      |
|            |        |           |               |             |        |           |                   |               |                              |      |
|            |        |           |               |             |        |           |                   |               |                              |      |
|            |        |           |               |             |        |           |                   |               |                              |      |
|            |        |           |               |             |        |           |                   |               |                              |      |
|            |        |           |               |             |        |           |                   |               |                              |      |

ÖRNEKTİR