MEYVE - SEBZE DEZENFEKSİYON FORMU - Klor

VEGETABLE-FRUIT PREPARATION/DISINFECTION RECORD SHEET

ÜRÜN CİNSİ	Ön Yıkama Süre (dakika)		Dezenfeksiyon Süre (dakika)			Durulama Süre (dakika)	
Sebzeler	10'	15'	5'	10'	15'	10'	15'
Bamya							
Bezelye							
Biber							
Dereotu							
Domates							
Enginar							
Fasulye							
Havuç							
Ispanak							
Kabak							
Karnabahar							
Kereviz							
Lahana							
Mantar							
Marul							
Maydonoz							
Nane							
Pancar							
Patates							
Patlıcan							
Pazı							
Pırasa							
Roka							
Salatalık							
Sarımsak							
Semizotu							
Soğan							
Su teresi							
Taze Soğan							
Taze Fesleğen							
Turp							

ÜRÜN CİNSİ	Ön Yıkama Süre (dakika)		Dezenfeksiyon Süre (dakika)			Durulama Süre (dakika)		YAPAN
Meyveler	10'	15'	5'	10'	15'	10'	15'	
Armut								
Ayva								
Çilek								
Erik								
Greyfurt								
Karpuz								
Kayısı								
Kiraz								
Kivi								
Limon								
Mandalina								
Muz								
Nar								
Portakal								
Şeftali								
Üzüm								
Vişne								

KONTROL	
Kontrol	**Evet / Hayır**
Dezenfektan bidonu dolu mu?	
Dezenfektan bidonun kapağı kapalı mı?	
Dezenfeksiyon dozajlama pompası uygun dozajlama yapıyor mu?	
Dezenfektan SKT'si uygun mu?	
Hortumda aşınma, yosunlaşma	

Kontrol Eden Ad Soyad/İmza:

TARİH:...../...../20.....

DOĞRULAMA: Ekipmanın yeterli miktarda klor verip vermediğinin ölçülerek, test edilmesi gereklidir. Test kiti veya firmadan doğrulama ölçümü talep edilerek kayıt altına alınmalıdır.

KONTROL: Her gün yukarıdaki kontroller yapılır.Cihazda yukarıdakilerden biri görülmüyorsa firmaya acil çağrı yapılır.Tamir edilinceye kadar elle klor eklenerek dezenfeksiyon sağlanır.

- Sirke ile dezenfeksiyonun etkinliği henüz kanıtlanmamıştır.
- Sirke ile ön yıkama yapılabilir, bu böcek, salyangoz gibi canlıların uzaklaşmasına yardımcı olur.
- Tüm sebze ve meyveler(ÇİLEK GİBİ İNCE DOKULULAR DA DAHİL OLMAK ÜZERE) dezenfeksiyon işlemine tabi tutulmalıdır.
- Tüm sebze ve meyveler (dekorlar dahil) en az 5 dakika klor suda bekletilmelidir.
- Klor ile dezenfeksiyon sonrası BOLCA DURULAMAYA ihtiyaç vardır.
- Sebze yıkama ve dezenfeksiyon evyelerinde el yıkama, bulaşık yıkama v.b. işlemler yapılmamalıdır.