



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HACCP SİSTEMİNİN UYGULAMASINDA MUTFAK

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

MUTFAK GİRİŞ BÖLÜMÜ:

Mutfak girişine hijyen paspası konulmalıdır.
Mutfak girişine el yıkama lavabosu, sıvı sabun, dezenfektan ve kâğıt konulmalıdır.
Mutfağa girecek ziyaretçiler için beyaz önlük, bone ve galoş konulmalıdır.
Mutfak girişine hijyen çizgisi çizilmelidir.

MUTFAK BÖLÜMÜ:

1-GENEL HİJYEN KURALLARI

-Her gün işe başlamadan önce temiz iş kıyafetleri giyilmeli.
-Mutfak hijyen bölgesine girişte eller dezenfektanlı sabunla yıkanmalı ve kağıt havluyla kurulmalıdır.
-Çalışan personel 6 ayda bir portör muayenelerini yaptırmalıdır. Çalışan personel kişisel hijyen kurallarına uymalıdır.

2-ELLER ve İŞ KİYAFETİ

-İşe başlamadan önce
-Her paydostan sonra işe dönerken
-Bir bölümde diğer bölüme geçerken
-Tuvaletten sonra
-Çiğ ve pişmiş yiyeceklere dokunduktan sonra
-Yiyecek ve içecek artıklarına dokunduktan sonra
-Kimyasal maddelere dokunduktan sonra
-Her temizlik öncesi ve sonrası
-Ağız, burun ve saçlarınıza dokunduktan sonra
-Para, çöp vb. maddelere dokunduktan sonra mutlaka yıkanmalıdır.
-Tırnaklar kısa ve temiz olmalıdır.
-Mutfakta çalışan personel takı, yüzük, saat gibi aksesuarlarını işe başlamadan önce çıkarmalıdır.
-Çalışan personel saçlarını tamamını örten bone kullanmalıdır. Solunum, sindirim ve deri hastalığı bulunan personel üretimde çalışmamalıdır.
-Mutfak hijyen bölgesine giriş talimatlarına uymayan kişiler alınmamalıdır.

KAHVALTI BÖLÜMÜ:

-Yukarıdaki kurallara ilave olarak;
-Hazırlanan ürünlerin üzerini streç filmle kapatınız ve üretim tarihi mutlaka yazınız.
-Gıdalara dönük öksürük hapşırılmayınız, mutlak maskeli olunuz.
-Yoğurt ve süt ürünlerini büfe geri dönüşünde imha ediniz.

PASTAHANE BÖLÜMÜ

-Yukarıdaki kurallara ilave olarak;
-Pişirilmeyen ürünleri hazırlarken eldiven ve maskesiz çalışmayınız.
-Kullandığınız ürünlerin son kullanma tarihini kontrol ediniz.
-Krem şantili gıdaları 20 saatten fazla bekletmeyiniz.

KASAPHANE BÖLÜMÜ

-Yukarıdaki kurallara ilave olarak;
-İşe başlaman önce ellerinizi dikkatle bileklerinize kadar dezenfektanlı sıvı sabunla yıkayınız ve kurulayınız.
-Hazırlığınız yaparken HACCP renk kodlarına uyunuz.
-Şoklu ürünleri +4 - +5 derecede soğuk hava odasında çözdürünüz.
-Bıçakları kullanmadan önce en az 5 dakika dezenfektanlı küvette bekletiniz.
-Kıyma makinesinin bıçak ve aynalarını her kullanımdan sonra temizleyip dezenfekte ediniz.

HACCP sistemlerinde potansiyel riskli besinlerin hazırlanmasında kullanılan renk kodları
Kullanılması Gereken Besinler Renk Kodu

Çiğ kırmızı et kırmızı

Meyve ve sebzeler yeşil

Çiğ balık mavi

Pişmiş etler ve pişmiş diğer gıdalar kahverengi

Çiğ tavuk ve hindi eti çizgili beyaz

Süt ürünleri ve ekmek beyaz

SOĞUK BÖLÜMÜ

- Yukarıdaki kurallara ilave olarak;
- Mayonezli gıdaları 20 saatten fazla bekletmeyiniz.

SICAK BÖLÜMÜ

- Hazırlanan ürünü en fazla 30 dakika içinde +10 dereceye getirip soğuk hava dolabına koyunuz.
- Çiğürüne dokunduktan sonra ellerinizi dezenfekte etmeden pişmiş ürünlere dokunmayınız.

BULAŞIK YIKAMA BÖLÜMÜ

- Kirlili ve temiz kaplar ayrı yerlerde tutulmalıdır.
- Kaplara deterjanla yıkandıktan sonra bol suyla durulanmalıdır.
- Durulma işlemi sonra kaplar 70 derecelik dezenfekte kuvvetinde en az 2 dakika bekletilmelidir.
- Kurumaya bırakılan kaplar üst üste konulmamalıdır.
- Bezle kurulama kesinlikle yapılmamalı, kaplar kendi kendine kurumaya bırakılmalıdır.