



Özel Ekol Hastanesi
YİYECEKLERİN GÜVENLİ TEDARİKİ ve
DEPOLANMASI TALİMATI



<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
OH.TL.02	09.05.2016	02	14.08.2024	1 / 5

1. AMAÇ: Bu talimat; yiyeceklerin güvenli tedarikine ilişkin kuralların belirlenmesini ve gıda türlerine göre depolama koşullarının tanımlamayı amaçlar.

2. KAPSAM: Bu talimat, Mutfak hizmetlerini kapsar

3.SORUMLULAR: Başhekim, Hastane Müdürü, Tedavi Hizmetleri Müdürü, Diyetisyen ve Mutfak çalışanları sorumluluğundadır.

4.TALİMAT:

4.1 Yiyeceklerin güvenli tedarikine ilişkin kurallar:

- ✓ Yiyecekler güvenilir kaynaklardan satın alınmasının sağlanması,
- ✓ Potansiyel riskli besinler (et, balık, tavuk, süt vb.) 5 °C ya da daha düşük sıcaklıklarda alınması, sıcaklık ölçümleri için yemek termometresi kullanılmasının sağlanması,
- ✓ Yiyeceklerin kuruluşa getiriliş biçiminin uygun olması, ambalaj ve paketlerin temiz, sağlam olmasının sağlanması,
- ✓ Yiyeceklerin sağlam olması, ezik, çürük, vb. olmamasının sağlanması,
- ✓ Satın almada et, tavuk, balık gibi potansiyel riskli besinlerden herhangi bir sızıntı olmamasının ve bunlardan doğabilecek çapraz bulaşmanın kontrol altına alınmasının sağlanması,
- ✓ Temizlik ve kalitesi onaylanmayan besinlerin geri gönderilmesi,
- ✓ Yiyeceklerin kalitesinin istenen düzeyde olması, bunun için her besinde beklenen kalite kriterlerinin belirlenmesi
- ✓ İyi kalite besin satın alabilmek için kuruluş tarafından istenen kalite özelliklerinin ayrıntılı olarak açıklanması gerekmektedir.

4.1.1 Gıdaların türlerine göre aranması gereken nitelikler ve Kalite kontrol kriterleri:

- ✓ Etlerde tazelik, yağ oranı, et oranı, damgasının olup olmadığının vb kriterlerin incelenmesi
- ✓ Yumurtada kabuğun temizliği, tazeliği, büyüklüğünün ve çatlak olup olmamasının incelenmesi
- ✓ Kuru baklagillerde küflenme, böceklenme yabancı madde oranı, o yılın mahsulü olma, pişme kalitesi gibi kriterler açısından kalite kontrolünün yapılması
- ✓ Sebzelerde tazelik, canlılık, çamur, yabancı otların bulunup bulunmaması durumunun, kereviz, patates, soğan vb. taze sebzelerin büyüklüğünün incelenmesi
- ✓ Meyvelerde tazelik, büyüklük, çürük, çamurlu, bereli olup olmama durumunun, tat, lezzet vb. özelliklerin incelenmesi
- ✓ Süt ve yoğurt kontrolünde tazelik, ekşilik, mayalanma durumu, içinde bulunduğu kapların temizlik ve hijyeninin incelenmesi



Özel Ekol Hastanesi
YİYECEKLERİN GÜVENLİ TEDARİKİ ve
DEPOLANMASI TALİMATI



<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
<i>OH.TL.02</i>	<i>09.05.2016</i>	<i>02</i>	<i>14.08.2024</i>	<i>2 / 5</i>

- ✓ Tahıllarda yeni mahsul olma, küf olup olmadığının, yabancı madde oranının ve o tahıla özgü diğer kalite özelliklerinin incelenmesi
- ✓ Yağlarda acıma olup olmadığının, lezzet, koku, renk vb. kriterlerin incelenmesi
- ✓ Reçellerde tane oranı, kıvamı, şekerlenme durumu, doğal tat, lezzet vb. kriterlerin incelenmesi
- ✓ Zeytinlerde büyüklük, etli kısım oranı, tat, lezzet ve özelliklerin incelenmesi
- ✓ Konserve yiyeceklerin kutularının ezik, çatlak, kapağının bombeleşmiş olmamasının incelenmesi (uygun koşullarda yapılmamış konservelerin içlerinde havasız ortamda üreyen bakteri olan 'Clostridium botulinum' üremesinin önlenmesi,

4.1.2 Tedarikçinin Kabulü:

- ✓ Tedarikçilerin ve malzemelerin kabulü sadece kabul kapısından yapılır.
- ✓ Bu kapıdan görevli personel harici giriş çıkış yapılması yasaktır.
- ✓ Ve malzeme deposuda bu alanda mevcuttur. Kapılar kapalı tutulur.
- ✓ Kabul edilen ürünler kalite kontrol kriterlerine göre değerlendirildikten sonra, saklama koşullarına göre uygun deposuna aşağıdaki kurallar çerçevesinde taşınır.

4.1.3 Gıdaların taşınması ve teslimine yönelik asgari belgeler ve gereklilikler:

4.1.3.1 Gıdaların taşınması:

- ✓ Çabuk bozulma riskine sahip riskli gıda maddeleri (et, tavuk, balık vb.) depolardan mutfağa taşınırken dikkatli olunmalı ve mümkün olduğunca kısa zamanda mutfağa ve buradaki ilgili depolara taşınmalıdır. Karton ve tahta kasalarda olan malzeme mutfağa kesinlikle alınmamalıdır.
- ✓ Plastik ve teneke ambalajda getirilen ürünler (reçeller, peynir vb.) mutfağa alınmadan önce dış kısımları temizlenmeli ve silinmelidir.
- ✓ Depodan kasa ile sebze yıkama bölümüne getirilen sebze ve meyveler çiğ tüketilecek ise kasalarından boşaltılıp, yıkandıktan sonra temiz küvetlerle mutfağa çıkartılmalıdır.

4.1.3.2 Gıdaların teslimine yönelik asgari belgeler ve gereklilikler

- ✓ Satın alınan ürünlerin etiket bilgisi olmalıdır. Güncel kalite standartlarına uygun, son kullanım tarihi geçmiş ürünler veya etiket bilgisi olmayan ürünler kabul edilmez
- ✓ Naylon ve plastik ambalajlı ürünlerin ve vakumlanmış ürünlerin paketlerinde yırtık ve delik olmamalıdır. Tüm gıda ürünlerinin Türk Gıda Kodeksine ve Kurallarına uygun olarak üretilmiş olduğu belgelenmelidir. Teneke ambalajlı ürünlerin kutuları paslanmış ve şişkin olmamalıdır. Mümkünse plastik ambalajlı ürünler tercih edilmelidir



Özel Ekol Hastanesi
YİYECEKLERİN GÜVENLİ TEDARİKİ ve
DEPOLANMASI TALİMATI



<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
<i>OH.TL.02</i>	<i>09.05.2016</i>	<i>02</i>	<i>14.08.2024</i>	<i>3 / 5</i>

- ✓ Et ve süt ürünlerinde gıda bilgileri eksik, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından üretim izni olmayan ürünler kullanılmamalıdır.
- ✓ Kuru bakliyat ve benzeri yiyecekler depo içinde plastik palet üzerine konulmalıdır.
- ✓ İlk gelen malzeme ile son gelen malzeme ayrılmalı, gıdalar tarihlerine göre ve öncelik sıralarına göre kullanıma sunulmalıdır.
- ✓ Et ve et ürünleri ile süt ve süt ürünleri tesise frigofrik (soğutma özelliği olan araç) soğuk araçlarla gelmelidir.
- ✓ Frigofrik araçlar bu ürünleri taşıırken iç ısısının +2 +6°C olması gerekir.
- ✓ Balık 0 +4°C, kümes hayvanları en fazla +4, kırmızı et ve ürünleri +4 +7 °C iç sıcaklığa sahipken teslim alma işlemi yapılmalı ve bekletilmeden depolanmalıdır.
- ✓ Dondurulmuş gelen gıdaların, çözülmüş olanları alınmamalı ve tekrar dondurulmamalıdır.

4.2 Gıda türlerine göre depolama koşulları:

Depolanma özelliklerine göre yiyecekler iki yöntemle depolanır;

4.2.1 Kuru Depolama: Dayanıklı yiyeceklere uygulanan depolama şeklidir. Bu depolama yönteminde sıcaklık, nem, ışık, haşere ve kemirgen kontrolü önemlidir. Yiyecek depolarının sıcaklık ve nem takipleri, içinde saklanan yiyeceklerin niteliklerine uygun olarak yapılmalıdır.

4.2.1.2 Kuru Depolarda Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar

- Kuru depolardaki sıcaklığın 15-21°C 'yi geçmemesi ve nem oranının %30-60 olmasının sağlanması
 - Sıcaklık ve nem kontrolü için çalışır termometre ve nem ölçer araçlarının olması, günde iki kez depo sıcaklığı ve nemin kontrol edilmesi
 - Kuru depolarda sadece uzun süre dayanabilen yiyeceklerin konması
 - Depolarda "ilk giren, ilk çıkar" ilkesine uyulması ve depoya yerleştirme yöntemine dikkat edilmesi
 - Kuru deponun düzenli olarak temizliğinin sağlanması
 - Kuru depolara temizlik malzemesi ve araç-gereci konulmaması, konulması gerekiyorsa ayrı bir dolapta tutulmasının sağlanması
 - Depolarda mümkünse tehlikeli sıcaklık değişimlerini belirten, anlamlı bir sistemin olması
 - Kuru depoda nem ve sıcaklık kontrolü için iyi bir havalandırma sağlanması
 - Düzenli bir temizlik ve etkin bir haşere ve kemirgen kontrolünün sağlanması



Özel Ekol Hastanesi
YİYECEKLERİN GÜVENLİ TEDARİKİ ve
DEPOLANMASI TALİMATI



<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
OH.TL.02	09.05.2016	02	14.08.2024	4 / 5

- Depoya güneş ışığının girmesinin engellenmesi, temizlik ve kullanım sırasında ise iyi bir yapay aydınlatma sağlanması
- Zemin, duvar, tavan, araç-gereçler ve rafların bakımlı ve temiz olmasının sağlanması, girinti ve çıkıntı olan yerler ve araçların derhal onarılması
- Depolanan yiyeceklerin zeminle ve duvarla temas etmemesinin sağlanması

4.2.2 Soğuk depolama: Çabuk bozulan yiyeceklerin saklanmasında kullanılan yöntemdir. Soğuk depolamada da kuru depolamada olduğu gibi sıcaklık ve nem kontrolü önemlidir. Bu depolamada besinle cinslerine göre çeşitli tipte soğuk depolarda saklanırlar. Örneğin süt - yoğurt soğuk deposu, et soğuk deposu, sebze-meyve soğuk deposu vb. Aşağıdaki tabloda besinlerin soğuk depoda saklama sıcaklıkları ve süresi gösterilmiştir.

Bazı Besinleri Soğukta Depolama Dereceleri ve Süreleri

Besin	Sıcaklık *C	Süre
Et	0 - 2	3 - 5 gün
Kıyma	0- 2	1 - 2 gün
Balık	-1- 0	1 - 2 gün
Yumurta	4 - 7	1 hafta
Pastörize süt	3 - 4	1 gün
Yumuşak meyveler	4 - 7	2 gün
Sert meyveler	4 - 7	2 hafta
Kurusoğan, patates	15 - 20	2 - 3 hafta
Yeşil sebzeler	4 - 7	5 gün
Diğer sebzeler	4 - 7	2 hafta

4.2.2.1 Soğuk depolarda dikkat edilmesi gereken hususlar;

- Soğuk depolarda tüm potansiyel riskli besinlerin 5°C ya da altında, diğer yiyeceklerle temas etmeyecek şekilde muhafaza edilmesi,
- Nem oranının % 79-95 olmasının sağlanması,
- Sıcaklık ve nem kontrolü için çalışır termometre ve nem ölçer araçlarının olması, günde iki kez depo sıcaklığı ve nemin kontrol edilmesi,
- Soğuk depo ya da buzdolaplarının içinin bakımlı ve temiz olmasının sağlanması,



Özel Ekol Hastanesi
YİYECEKLERİN GÜVENLİ TEDARİKİ ve
DEPOLANMASI TALİMATI



<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
OH.TL.02	09.05.2016	02	14.08.2024	5 / 5

- Yemek, kıyma, doğranmış et gibi yiyeceklerin üzerlerinin kapalı olmasının sağlanması (kapak, alüminyum folyo veya plastik film streçlerle),
- Depolarda çapraz bulaşmayı önleyici önlemler alınması, çiğ besinlerin pişmiş besinlerden ayrı tutulması.
- Depoya güneş ışığının girmesinin engellenmesi, temizlik ve kullanım sırasında ise iyi bir yapay aydınlatma sağlanması
- Soğuk deponun düzenli olarak temizlenmesi,
- Zemin, duvar, tavan, araç-gereçler ve rafların bakımlı ve temiz olmasının sağlanması,
- Depolanan yiyeceklerin zeminle ve duvarla temas etmemesinin sağlanması
- Depolarda "ilk giren, ilk çıkar" ilkesine uyulması ve depoya yerleştirme yöntemine dikkat edilmesi

4.3 Gıda stoklamasında, son kullanım tarihlerinin takibi:

Gıda maddelerinin uygun şartlarda ve güvenilir olarak muhafaza edilebileceği süreler belirlenmiştir. Gıdalarda son tüketim tarihi ve saklama koşulları gıda güvenilirliğini etkileyen önemli bir kriter olup bu konuda aşağıda belirtilen hususlara dikkat edilmelidir.

- ✓ Depolanan ürünlerde ilk giren ilk çıkar sistemi uygulanır.
- ✓ Bu amaçla depolanan ürünün etiket bilgilerine dikkat edilmeli ve etkin takibi yapılmalıdır.
- ✓ Tedarikçilerden alınacak gıda maddelerinin teslimatı sırasında son tüketim tarihi ile satış arasındaki süre açısından etiket bilgileri kontrol edilmelidir.
- ✓ Son tüketim tarihi bilgisi olmayan, gıda güvenilirliği açısından uygun olan ve açıkta satışına izin verilen gıdalar, depolama süresince ilk-giren-ilk-çıkart prensibine göre en kısa sürede kullanılır.
- ✓ Son tüketim tarihini tamamlayan gıdalar kullanılmaz ve depolarda tutulmaz.

Hazırlayan	Kontrol Eden	Onaylayan
<p>Kalite Direktörü Suçu BAKIR</p>	<p>Tedavi ve Sağlık Hizmetleri Müdürü Yaşim İNCİ</p>	<p>Kalite Sorumlusu Başhekim Yardımcısı Prof. Dr. Tuncay ÇAĞLAR</p>