

	<u>IS</u>	<u>TEHLIKESI</u>	<u>KONTROLÜ</u>	<u>Kritik Kontrol Noktası?</u>	<u>IZLENMESI</u>	<u>DÜZELTİCİ İSLEM</u>
1	Tehlikesi yüksek <i>(yenmeye hazır)</i> yiyecek alımı, ör. salata	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alınan tehlikesi</li> <li>yüksek yiyecege</li> <li>zehirleyici bakteri,</li> <li>bulasmis olmasi.</li> <li>• Yiyecege tas veya cam gibi fiziksel madde ya da böcek</li> <li>ilaci gibi kimyasal madde bulasmis olmasi.</li> </ul>	İyi oldugu bilinen yerlerden mal aliniz.	HAYIR  (İsyerinizde pisirilecekse)  EVET -  (yenmeye hazır yiyecekler için)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gelen malin sıcakligini kontrol ediniz: 8°C veya alti (sogutulmus) veya -18°C (dondurulmus).</li> <li>Son kullanma tarihleri.</li> <li>Ambalajinin durumu.</li> <li>Aracin temizligi.</li> <li>Et üzerinde saglik muayene mühürleri.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uygun standartta olmayanlar reddedilir.</li> <li>Mal baskasından aliniz.</li> </ul>
2	Depolama	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yenmeye hazır yiyeceklerin baska malzemeyle, pis ekipmanla kirlenmesi.</li> <li>• 8°C'nin üstünde uzun süre depolanmasi nedeniyle bakteri üremesi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pisecek çiğ yiyeceklerle yenmeye hazır yiyeceklerin ayri tutulmasi.</li> <li>• Stokun yenilenmesi (yiyeceklerde tarih kodu bulunmasi)</li> <li>• Dogru sıcaklikta depolama &lt;8°C.</li> <li>• Yiyeceklerin üstü kapali olmasi.</li> <li>• Dezenfekte edilmiş yiyecek kaplari.</li> </ul>	HAYIR  (İsyerinizde pisirilecekse)  EVET (bir baska islem görmeden yenecekse, ör. salata)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Buzdolabi sıcakliklari (her gün) kontrol edilir: 8°C veya alti.</li> <li>Dondurucu dolap sıcakliklari (her hafta) kontrol edilir: -18°C veya alti.</li> <li>Stok üzerindeki tarih kodlari (her gün) kontrol edilir</li> <li>Kapların/ekipmanın temizligi kontrol edilir.</li> <li>Çiğ ve pismis yiyeceklerin ayri tutulduğu kontrol edilir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Buzdolabi ayarlanir veya bozuksa tamirci çağirilir.</li> <li>• Son kullanma tarihi geçmiş veya kirlenmiş yiyecekler atilir.</li> <li>Ekipman mikroptan arindirilir</li> <li>Kadro tekrar eğitimden geçirilir.</li> </ul>
3	Hazirlama	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kirli malzeme/eleman</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elemanların kisisel temizligi iyi olmalıdır, temiz koruyucu</li> </ul>	HAYIR  (Pisirilecekse)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eleman ve ekipman temizliginin müdüriyet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ekipman tekrar mikroptan arindirilir.</li> </ul>

		<p>nedeniyle kirlenme.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Oda sıcaklığında fazla bırakılması</li> </ul> <p>nedeniyle bakteri üremesi.</p>	<p>giyecekleri olmalıdır, eller sık yıkanmalıdır.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mikroptan arınmış ekipman olmalıdır.</li> <li>Yiyecekler oda sıcaklığında en çok iki saat kalmalıdır.</li> <li>Çiğ ve pismis yiyecek alet ve ekipmanı ayrı tutulmalıdır (özellikle salta ve soslar için).</li> </ul>	<p>EVET</p> <p>(yenmeye hazırsa, ör. salata)</p>	<p>tarafından kontrolü.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Çiğ ve pismis yiyecek ekipman/bölgelerinin ayrı olması.</li> <li>Salatalar sulandırılmış Milton veya mikrop öldürücü hapli suyla yıkanmalıdır.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kadro tekrar eğitimden geçirilir.</li> <li>Oda sıcaklığında iki saatten çok kalmış veya kirlenmiş yiyecekler atılır.</li> </ul>
4	Pisirme.	<p>Zararlı bakterilerin az pisirme sonucu hayatta kalması</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yiyeceğin iyi pismesi sağlanmalıdır.</li> <li>- döner kebab ise kesilen derinliğe kadar iyi pismelidir</li> <li>- hamburgerlerin ortasında pembe renkte et kalmamalıdır.</li> <li>- piliç/et sislerde et parçalarının ortasında pembe renkte et kalmamalıdır</li> </ul>	<p>EVET</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Etlar, ayarı yapılmış, mikroptan arınmış ve etlerin içlerine sokulan tıp termometre ile ölçülmeli, distan görülenler doğrulanmalıdır. Her aksam 2 – 3 yiyeceğin iç sıcaklığının 75°C olduğu kontrol edilmelidir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ortasi 75°C olmayan et yemekleri tekrar pisirilir.</li> <li>Kadro tekrar eğitimden geçirilir.</li> </ul>
5	Pismis hamburger / kebabların müşteriye verilmeye hazırlanması	<p>Pismis hamburger / kebablara elle veya çiğ yiyeceklerle veya ekipmanla zehirli bakteri bulması.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ellerin her zaman ve <b>özellikle</b> çiğ hamburger veya ete dokunulduysa iyice yıkanması.</li> <li>Ekipman ve aletlerin mikroptan arındırılması. Çiğ hamburgerlerin izgaraya konulması ve alınması işlemlerinin ayrı aletlerle yapılması.</li> </ul>	<p>EVET</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eleman çalışmalarının ve temizliğinin müdüriyet tarafından denetlenmesi.</li> <li>Ellerin sık yıkanması.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kirlenmiş yiyecekler atılır.</li> <li>Kadro tekrar eğitimden geçirilir.</li> <li>Ekipman tekrar mikroptan arındırılır.</li> </ul>
6	Artık çiğ döner kebabın sogumasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Buzdolabındaki pismis yemeklerin çiğ kebablarla kirlenmesi. Hayatta kalmış</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mümkünse sadece bir gün dayanacak az kebab hazırlanmalıdır.</li> </ul>	<p>HAYIR</p>	<p>. Soguma sürelerinin ve buzdolabındaki durumun müdüriyet</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oda sıcaklığında iki saatten çok kalan yiyecek atılır.</li> </ul>

		<p>bakterilerin üremesi. Kebabların sogumasının uzun sürmesi nedeniyle mikrop üremeye başlaması.</p>	<p>2 saat içinde sogutulmalı, sonra buzdolabına veya dondurucuya yerleştirilmelidir, tarih kodu verilip üstü kapatılmalıdır. Dolaptaki salata ve sosların kirlenmemesi için dolabin en altında tutulmalıdır. Mikroptan arınmış ekipman kullanılmalıdır. Hasarat içeri girememelidir. Tek bir kez sogutulmamalıdır – sogutma işleminden kaçınmaya gayret edilmelidir.</p>		<p>tarafından denetlenmesi. . Temizlikle ilgili uygulamalar. . Hasarat belirtileri olup olmadığının kontrol edilir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Çiğ dönere dokunmuş yenmeye hazır yiyecek atılır.</li> <li>• Ekipman tekrar mikroptan arındırılır.</li> <li>• Gerekliğinde uygun hasarat kontrolü düzenlenir.</li> </ul>
7	Tekrar isitma	Yetersiz isitma sonucu zehirli bakterinin ölmemesi.	Yemek iyice ısıtılır (sıcaklığı >75 °C olmalıdır). Tekrar isitma işlemi ancak bir kez yapılabilir.	EVET	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayarı yapılmış, mikroptan arınmış termometre ile son pisme sıcaklığının &gt;75 °C olduğunun kontrol edilir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• &gt;75 °C'ye gelene kadar ısıtılır</li> <li>• Tekrar ısıtılmış ama satılmamış yemekler atılır.</li> </ul>
8	Yemeklerin kapları tutan tezgahta sıcak tutulması	Yetersiz sıcaklık sonucu kapta tutulan yemeklerde bakteri üremesi. Yemeklerin çiğ yiyeceklerle, pis ekipman veya elemanlardan kirlenmesi.	Yemekler 63 °C'de veya üstünde tutulur. Mikroptan arınmış ekipman kullanılır. Yemeklerin üstü kapalı tutulur. Kisisel temizlik iyi olmalıdır.	EVET	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayarı yapılmış, mikroptan arınmış termometre ile &gt;63 °C olduğunun kontrol edilir.</li> <li>• Kadro/ekipman temizliği kontrol edilir.</li> <li>• Çiğ yiyeceklerden ayrı tutulur.</li> <li>• Üstü kapalı tutulur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirlenmiş yiyecekler atılır.</li> <li>• Kadro tekrar eğitimden geçirilir.</li> <li>• Ekipman tekrar mikroptan arındırılır.</li> </ul>
9	Servis yapılması	Yemeklerin çiğ yiyeceklerle, pis ekipman veya elemanlardan kirlenmesi.	Kisisel temizlik iyi olmalıdır, eller her zaman ve özellikle çiğ ete dokunulduysa iyice yıkanır. Mikroptan arınmış ekipman kullanılır. Çiğ yiyeceklerden ayrı tutulur.	EVET	<p>Müdüriyetin kontrol edeceği hususlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kisisel temizlik;</li> <li>• Ekipmanın temizliği;</li> <li>• Çiğ ve pismis yiyeceklerin ayrı tutulduğu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirlenmiş yiyecekler atılır.</li> <li>• Kadro tekrar eğitimden geçirilir.</li> <li>• Ekipman tekrar mikroptan arındırılır.</li> </ul>