



T.C.
ÇAYCUMA KAYMAKAMLIĞI
İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
NURAN VE CELAL GÜLŞEN
MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
GIDA DEPOLAMA VE GÜVENLİĞİ TALİMATI



- 1.Yemekhanelerin sürekli olarak temiz, bakımlı ve düzenli bulundurulmasına özen gösterilir.
- 2.Yiyecek ve yemekler iyi korunmalı uygun koşullarda saklanmalıdır. Böylece sağlığı bozan mikropların çoğalması önlenmiş olmalıdır.
- 3.Yemeklerin önceden hazırlanmasından ötürü, uygun olmayan bekletme biçimi ve süresinin bakteriyel bulaşma ve çoğalma için elverişli ortam oluşturduğu unutulmamalı ve dikkat edilmelidir.
- 4.Yemek yenilen tabak ve tepsilerin, kaşık, çatal, bardak veya sürahilerin temizlenmesinde ve kurulanmasında yeterince özen gösterilmeli bunlara çeşitli yollarla bulaşan mikropların değişik kişilere ulaşması önlenmelidir.
- 5.Sütler, pastörize veya sterilize olarak satın alınmalıdır.
- 6.Kabuğu çatlamış lekeli yumurtalar alınmamalıdır.
- 7.Üzerinde etiketi olmayan, bombeli konserveler alınmamalıdır.
- 8.Ambalajsız ve etiketi olmayan yiyecekler satın alınmamalıdır.
- 9.Depoların ısı dereceleri kontrol edilmeli ve sık sık temizlenmelidir.
- 10.Kullanılmayan yiyecekler hemen depolanmalı, bozulabilen yiyecekler soğuk depolarda saklanmalıdır.
- 11.Okullar yazın tatile gireceği için depolarda yiyecek maddesi kalmayacak şekilde tüketilmelidir.
- 12.Mikroorganizmalar proteinli yiyeceklerde kolay üredikleri için et, yumurta, süt pişirildikten en fazla 30 dakika sonra servis edilmeli, bekletilmesi gerekiyorsa 60 C° ısıda tutulmalıdırlar.
- 13.Sanitasyon kurallarının uygulanması için personele zaman zaman eğitim verilmelidir.
- 14.Hammadde ve veya gıdanı depolanması ve muhafazası ile yürürlükteki yasal şartlara uygun düzenlemeler sağlanmalıdır.