|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1-AMAÇ İzlenebilirlik sistemi, tedarikçilerden gelen malzemeden başlayarak ve nihai ürünün son dağıtım aşamasına kadar olan tüm aşamalarını izleyebilmeyi amaçlamaktadır.   2-KAPSAMAntalya Bilim Üniversitesi GGYS ve Yemekhane Hizmetleri Birimi süreçlerini kapsar. İzlenebilirlik sistemi en azından aşağıdakileri kapsamalıdır: a) alınan malzeme, bileşen ve ara ürün partilerinin nihai ürünlerle olan ilişkisi; b) malzemelerin/ürünlerin yeniden işlenmesi; c) nihai ürünün sunumu  3-SORUMLULUKLAR İzlenebilirliğin sağlanmasından Muhasebe Müdürlüğü, Satınalma Müdürlüğü, Yemekhane Hizmeleri ve Teknik Hizmetler Birimi sorumludur.  4-İLGİLİ DOKÜMAN VE KAYITLAR İlgili tüm doküman ve kayıtlara 5-Uygulama başlığı altındaki tabloda yer verilmiştir. 5-UYGULAMA Üniversitede üretilen ürünlerin izlenebilirliği aşağıdaki izlenebilirlik planına göre yapılmaktadır.6 ayda bir Üniversitede izlenebilirlik tatbikatı yapılarak izlenebilirlik sisteminin etkinliği kontrol edilir. İzlenebilirlik tatbikatı sırasında aşağıdaki izlenebilirlik planına göre; izlenecek ürüne ait kayıtların kontrolü yapılır ve fotokopileri alınarak izlenebilirlik formu ile birlikte muhafaza edilir.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **İzlenebilirlik Aşamaları** | **Ne İzlenecek** | **İzlenecek Kayıtlar** | **Kayıt Sorumlusu** | **Kontrol Sorumlusu** |
| Mal kabul (Hammadde Temini) | Şartnamelere uygunluk,Ürün adı, Marka, Parti no, SKT, Tedarikçi firma bilgileri, Sevkiyat koşulları, ürün özellikleri | DH-TL-0043 Gıda Ürünlerinin Depoya Kabul Talimatı DH-FR-0024 Girdi Kontrol Formu | Satın alma MüdürüDepo Şefi | Gıda Mühendisi Muhasebe Müdürü |
| Hammadde depolama | Depolama nem ve sıcaklık değerleri, Temizlik kayıtları  | DH-TL-0036 Depo Temizlik Talimatı DH-FR-0012 Depo Sıcaklık Kontrol Formu DH-FR-0014 Mutfak Temizlik Formu | Depo Şefi | Gıda Mühendisi Muhasebe Müdürü |
| Meyve ve sebze dezenfeksiyon | Meyve ve sebze klor süresi, Yıkama yapılan ürün isimleri | DH-TL-0037 Sebze-Meyve Dezenfeksiyon Talimatı DH-FR-0027Meyve Dezenfeksiyon Takip Formu | Aşçıbaşı, Aşçıbaşı Yard. | Gıda Mühendisi |
| Çözdürme | Çözündürülen ürün adı, markası, parti nosu, başlangıç sıcaklığı, Başlangıç tarihi, Bitiş sıcaklığı, Bitiş tarihi | DH-FR-0016 Dondurulmuş Ürün Çözündürme Takip Formu | Aşçıbaşı, Kasap | Gıda Mühendisi |
| Et işleme | İşlenen etin ürün adı, markası, parti nosu, başlangıç sıcaklığı, Başlangıç saati, Bitiş sıcaklığı, bitiş saati, ortam sıcaklığı ve etin verildiği bölüm | DH-FR-0016 Dondurulmuş Ürün Çözündürme Takip Formu | Aşçıbaşı, Kasap | Gıda Mühendisi |
| Hazırlık ve pişirme (doğrama, karıştırma, rendeleme, yoğurma, dilimleme | Üretim tarihiÜretilen Ürün adıHazırlık süresi,Hazırlık ortam sıcaklığı,İşlemi yapan kişinin adıPişirme süresiPişirme sıcaklığı | DH-TL-0020 Yemek Proses Talimatı DH-FR-0013 Proses Kontrol Formu DH-FR-0017 Kızartma Yağı Kontrol Formu | Aşçıbaşı, Aşçıbaşı Yard., Aşçılar | Aşçıbaşı, Aşçıbaşı Yard., Aşçılar |
| Sıcakta Bekletme | Sıcakta bekletme başlangıç saati ve sıcaklığı Sıcakta bekletme başlangıç saati ve sıcaklığı |
| Tekrar Isıtma | Tekrar Isıtma başlangıç saati ve sıcaklığı Tekrar Isıtma başlangıç saati ve sıcaklığı, İşlemi yapan adı | DH-FR-0019 Büfeden Geri Dönen Ürün İzleme Formu | Aşçıbaşı, Aşçıbaşı Yard., Aşçılar | Gıda Mühendisi |
| Soğutma | Ürün adıSoğutma tarihiSoğutma yapan bölümSoğutma başlangıç saati ve sıcaklığı, Soğutma başlangıç saati ve sıcaklığı, İşlemi yapan adı | DH-FR-0019 Büfeden Geri Dönen Ürün İzleme Formu | Aşçıbaşı, Aşçıbaşı Yard., Aşçılar | Gıda Mühendisi |
| Kuru gıda depolama | Kuru gıda depolama sıcaklığı ve nem değeri, Saklama kabına aktarılan ürünlerin etiket bilgileriAçılış tarihi | DH-FR-0012 Depo Sıcaklık Kontrol  | Aşçıbaşı, Aşçıbaşı Yard., Aşçılar | Gıda Mühendisi |
| Soğuk depolama | Depo adı/numarasıDolap sıcaklığı, Ölçüm saatiÖlçümü yapan, Muhafaza edilen ürün hazırlık tarihi | DH-FR-0012 Depo Sıcaklık Kontrol  | Aşçıbaşı, Aşçıbaşı Yard., Aşçılar | Gıda Mühendisi |
| Büfe dönüş ya da imha | Büfeden dönüş tarihiDönen ürün adı, Dönüş sıcaklığıAlınan bölüm adı ve miktarıVerilen bölüm adıİşlemi yapan personel adıİmha edilecek ürün adıMiktarı, İmha nedeni, İmha tarihi, İşlemi yapan personel adı | DH-FR-0019 Büfeden Geri Dönen Ürün İzleme Formu DH-FR-0018 Uygun Olmayan Ürün Formu | Aşçıbaşı, Aşçıbaşı Yard., Aşçılar | Gıda Mühendisi |
| Mutfak Temizlik ve hijyeni, makine ekipman temizliği | Temizlenecek olan alanTemizlikte kullanılan kimyasal adı, Dezenfeksiyon işleminde kullanılan kimyasal adıTemizlik periyodu, Temizlik tarihiİşlemi yapan | DH-TL-0036 Depo Temizlik Talimatı DH-FR-0012 Depo Sıcaklık Kontrol Formu DH-FR-0014 Mutfak Temizlik Formu | Steward personeli | Gıda Mühendisi,Aşçıbaşı |
| Yemekhane Temizlik ve hijyeni, makine ekipman temizliği | Temizlenecek olan alan adıTemizlikte kullanılan kimyasal adı, Dezenfeksiyon işleminde kullanılan kimyasal adı, Temizlik periyodu, Temizlik tarihiİşlemi yapan | DH-FR-0010 Benmari Genel Temizlik Formu | Steward personeli, Servis personeli | Gıda Mühendisi,Aşçıbaşı |
| Su güvenliği | Su sertlik, ph, sıcaklık ve klor değeri | DH-FR-0005 Su Dertliği ve Su Deposu Kontrol Formu | Teknik servis personeli | Teknik Hizmetler Birim Şefi |

   |