



3. Bölüm, Faaliyetler

Bu bölümde aşağıdaki konulardan söz edilecektir:

- ▶ Tesiste ne tür yüzeyler gerekecektir?
- ▶ Paketler ve tabaklarda hangi malzemelere izin verilir?
- ▶ Su güvenliğini nasıl sağlayabilirsiniz?
- ▶ Ham madde satın alırken nelere dikkat edilmelidir?
- ▶ Malzemelerinizin nereden geldiğini neden bilmelisiniz?
- ▶ Müşterilerinize sunduğunuz yiyeceklerle ilgili hangi bilgileri vermelisiniz?
- ▶ Gıda nakliyesi yaparken nelere dikkat edilmelidir?

Yüzeylerin ve ekipmanın temizlenmesi ve temizliği

Tesislerin yüzey malzemeleri, aletler ve cihazlar toksik olmamalı ve kolay temizlenebilir olmalıdır.

Gerekirse, gıda işleme tesislerinde olduğu gibi, malzemeler suyla yıkamaya ve fırça gibi mekanik bir temizlemeye dayanıklı olmalıdır.

Pürüzsüz, su geçirmez ve sert bir yüzeyi olmayan malzemeler kiri ve kokuları emer ve kullanırken temiz tutulamaz.

Bu malzemeler, temizliğin özellikle önemli olduğu gıda hazırlama, işleme veya depolama tesisleri için uygun değildir.

Kırık ve paslı yüzeylerin de temizlenmesi zordur. Bu nedenle dayanıklı ve paslanmaz malzemeleri tercih etmelisiniz.

Yüzeylerin durumu takip edilmeli ve kırık yüzeyler onarılmalı veya değiştirilmelidir.

Yalnızca temiz durumda olan temizleme ekipmanı kullanın

Temizleme ekipmanları temizlenmeli ya da sık sık değiştirilmelidir.

Buna dikkat edilmezse yüzeyler arasında kir, bakteri ve virüsler yayılır.

Gıdanın hazırlandığı ya da işlendiği tesisler için özel temizlik ekipmanı

Gıda hazırlama ve işleme tesislerinin kendi temizlik ekipmanına ihtiyacı vardır.

Bu ekipman, başka tesisleri temizlemek için kullanılamaz.

Böylece temizlik ekipmanları aracılığıyla gıda zehirlenmesine yol açan bakteri ve virüslerin yayılması önlenir.

Tuvaletlerin de kendi temizlik ekipmanlarının bulunması gereklidir.

Temizlik ekipmanlarınızı etiketleyin ve tek kullanımlık ekipman kullanmayı değerlendirin

Temizlik ekipmanlarını amacına ve kullanım alanına göre etiketlemek faydalı olacaktır.

Bu şekilde farklı tesislerin ve yüzeylerin ekipmanları karışmayacaktır.

Tek kullanımlık temizlik ekipmanı, temizlik ekipmanlarına uygun bir depo alanı ayırmanın zor olduğu sıkışık tesisler için güvenli bir çözüm olabilir.

Kesme tahtaları

Plastik kesme tahtalarının temizliği kolaydır ve yemek pişirmek için uygundur. Her bir besin grubu için ayrı bir kesme tahtanız olmalıdır.

Plastik tahtalar bulaşık makinesinde rahatlıkla yıkanabilir, yüksek sıcaklık sayesinde makinede daha iyi temizlenir.

Yıkama sıcaklığı en az 65 derece olmalıdır.

Eskimiş ve çizilmiş kesme tahtaları, bulaşık makinesinde bile tamamen temizlenemeyeceği için ya kazınarak düzleştirilmeli ya da atılmalıdır.

Ahşap kesme tahtaları yalnızca kuru gıdalar ve hamur işleri için uygundur

Yüzey malzemesi olarak ahşap kullanılmamalıdır

Ahşap, gözenekli bir malzemedir ve su, kir ve deterjanları emebilir ve uzun süre nemli kalabilir.

Ancak, ahşap kesme tahtaları ekmek ve diğer pastane ürünleri gibi kuru gıda maddeleri için uygundur.

Ahşap, hamur işi pişirme yüzeyi olarak da kabul edilebilir bir malzemedir.

Tavanı ve diğer yüksek yüzeyleri unutmayın

Kir, zararlı bakteriler ve virüsler korumasız gıda maddelerini ve işleme yüzeylerini pek çok yerden ve pek çok nedenle kirletebilir.

Kir, bakteriler ve virüsler şuralardan kaynaklanabilir:

- insanların elleri
- hava
- boyası dökülen veya küflü tavan ya da raflar gibi yüksek yüzeyler.

Bu nedenle, korumasız gıdalar yüksek yüzeyleri kötü durumda olan tesislerde işlenmemelidir.

Yeterli derecede etkili havalandırma

Gıda tesislerindeki havalandırma, binada nemin artarak küflenmeye yol açmasını engelleyecek derecede güçlü olmalıdır.

Küf doğrudan ya da işleme yüzeylerinden kolayca gıda maddelerine girebilir.

Tavan yapılarından damlayan nem, gıdaları ve işleme yüzeylerini kirletebilir.

Etkili havalandırma ayrıca soğutma ekipmanının çalışması için önemli olan ısıyı da azaltır.

Farklı faaliyetler, farklı türde havalandırma gerektirir. Yapı kontrol müdürlüğünden daha fazla bilgi isteyebilirsiniz.

Havalandırma ekipmanının tasarımı ve bakımı

Havalandırma sistemleri, filtreler ve temizleme ya da değiştirme gerektiren diğer parçalara kolay erişim sağlayacak şekilde tasarlanmalıdır.

Havalandırma ekipmanı temiz tutulmalı ve düzenli bir şekilde bakımı yapılmalıdır.

Haşereler gıda tesislerinden uzak tutulmalıdır

Sıçanlar, fareler, hamam böcekleri, sinekler ve gümüş böcekleri gibi haşereler, beraberinde kir, bakteri ve virüsleri getirir.

Gıda işlenen tesislere haşerelerin girmesini önlemek önemlidir.

Haşereler tarafından taşınan kir, bakteriler ve virüsler sık sık dışarıdan veya lağımdan kaynaklanır.

Gıda maddelerini kirletmelerine izin verilirse gıda zehirlenmesine yol açabilirler.

Müşteri tesislerinde hayvanlar

Görme engelliler için rehber köpekler, hareket kabiliyeti kısıtlı kişiler için rehber köpekler ve işitme engelliler için rehber köpekler her zaman müşteri tesislerine girebilir.

Bir restoran, rehber köpekler dışında evcil hayvanlara izin verip vermeme kararı konusunda özgürdür.

Bir restoran müşteri tesislerine evcil hayvanların girmesine izin veriyorsa ön kapıda bir işaretle bunu belirtmelidir. Böylece,

örneğin ciddi alerjileri olan insanlar restorana girmemeleri gerektiğini bilecektir. Bu izin, belirli türde hayvanlarla da sınırlandırılabilir.

Gıdayla kullanıma uygun malzemeler

Gıdayla temas eden bütün malzemeler, gıdayla kullanıma ve amacına uygun olmalıdır. Bu, malzemelerden gıdaya zararlı kimyasalların bulaşmamasını garanti eder.

Sektörde ‘temas malzemelerinden’ söz edilir. Bu, çalışma yüzeyleri, kaplar, aletler, cihazlar ve paketleme malzemeleri gibi gıdayla temas eden bütün malzemeleri ifade eder.

Bir malzemenin gıdayla kullanıma uygun olup olmadığını nasıl bilebilirim?

Malzemenin kullanım amacı, peynir filmi, kahve fincanı, yemek tabağı, kızartma tavası, ekme torbası veya pişirme yüzeyi gibi ticari adıyla belirtilebilir.

Pakette veya üründe şarap kadehi ve çatal sembolü varsa gıdayla kullanıma uygundur.



Şarap kadehi ve çatal sembolü

Başka hangi somut kısıtlamalar yapılmıştır?

Bir malzemenin kullanımı, sıcaklık, gıdanın yağ içeriği, asitliği veya gıdanın kullanılabilirlik süresine bağlı olarak başka kısıtlamalara da tabi olabilir.

Bu durumlarda, şarap kadehi ve çatal sembolü tek başına malzemenin ne tür temasa uygun olduğunu söylemekte yeterli olmayabilir.

Bir ürünün amacı paketinde veya talimatlarında belirtilmemişse ne yapacağım?

Gıdayla temas eden bir malzemenin kullanım amacı ya da koşulları ticari adında ya da paket talimatlarında belirtilmemişse tedarikçiden teyit almalısınız.

Gıdanın hangi özellikleri zararlı kimyasalların bulaşmasına katkıda bulunabilir?

Özellikle yağ içeriği, ısı ve asitlik düzeyi malzemelerden gıda maddelerine zararlı kimyasalların bulaşmasına katkıda bulunabilir. Bu nedenle, malzemeleri talimatlara göre ve yalnızca amacına uygun şekilde kullanmak önemlidir.

Malzemenin amacınıza uygun olduğundan nasıl emin olabilirsiniz?

Kural olarak, şarap kadehi ve çatal sembolü bir ürünün gıdayla kullanımına uygun olduğunun yeterince açık bir göstergesidir.

Bir toptancıdan ürün satın aldığınızda, ürünün ticari adı ürünün ya da malzemenin amacını belirtebilir.

Izgara torbası, et folyosu veya marinasyon kasesi gibi ticari isimler olabilir.

Kullanım amacı açık değilse toptancıya sorulmalıdır.

Bu durumda örneğin e-postayla alınan ek bilgi yeterli olacaktır.

Malzemelerinizi/ürünlerinizi doğrudan üreticiden ya da ithalatçılardan alıyorsanız talimatlar içeren uygunluk belgelerini talep edin.

Hangi kaplar mikrodalgaya fırına veya mikrodalgaya koyulabilir?

Seramik ve cam gibi malzemeler mikrodalgaya uygundur.

Ancak, altın yıldızlı seramik tabaklar, mikrodalgada kullanıma uygun değildir.

Plastik tabaklar, yalnızca mikrodalgaya uygunluk belirten işaretler taşıyorsa mikrodalgada kullanılabilir.

Metal içeren tabaklar mikrodalgaya koyulamaz

Bütün plastik tabaklar veya kaseler neden mikrodalgaya koyulamaz?

Plastik bir tabakta mikrodalgaya uygunluk işareti yoksa mikrodalgada yemek ısıtmak için kullanılmamalıdır.

Gıdaların mikrodalgada dengesiz ısınması normaldir.

Bu durumda plastik yumuşayabilir ve gıdalara bazı maddeler bulaşabilir.

Gıda maddelerini alüminyumdan koruyun

Meyve suları gibi asitli gıdaları alüminyum kaplarda hazırlamayın ya da saklamayın. Çelik aletler alüminyum kaplarda kullanılmamalıdır, çelik daha sert olduğu için alüminyumu kazır ve kaptaki gıdalara bulaşır. Çelik kapları korumak için alüminyum folyo kullanılamaz, çelik alüminyumu delerek kalıntılarının gıdaya karışmasına neden olur.

Açılmış konserve kutular

Metal bir konserve kutusunu açtığınızda içindekileri saklamak için başka bir kaba aktarın.

Neden?

Açılmış bir konserve kutusu, oksijenle temas eder. Bu da tenekenin ya da başka bir metalin gıdaya karışmasına neden olabilir.

Uygun tek kullanımlık eldivenler seçin

Vinil plastik tek kullanımlık eldivenler her zaman yağlı gıdaların işlenmesine uygun değildir.

Örneğin normal vinil eldivenler, gıdalarla çalışmak için çok amaçlı eldivenler olarak uygun değildir.

Eldiven paketinde eldivenlerin hangi gıdalarla birlikte kullanılabileceği belirtilmiyorsa bunu tedarikçiden teyit edin.

Su kaynağı

Çoğu şirket su şebekesinden gelen suyu kullanır. Su işleri, suyun kalitesini takip eder. Kendi kuyunuzdan veya başka bir su kaynağından su kullanırsanız ya da musluklara su filtreleri takarsanız sudan numune almalısınız.

Alternatif olarak, öz denetim faaliyetlerinizde sağlık koruma müdürlüğünün su kalitesi takip hizmetlerini kullanabilirsiniz.

Malzemelerin satın alınması ve teslimatların kabul edilmesi

Restoranlar genellikle doğrudan gıda endüstrisinden ya da toptancılardan malzeme satın alır. Kendi Öz denetim planınızda belirtilen aralıklarla kabul edilen ham madde teslimatlarını kontrol etmeye hazır olun. En azından başlangıçta, teslimatlarınızın güvenilirliğini ve özellikle kargonun sıcaklığını takip etmelisiniz.

Bir teslimat geldiğinde, ham maddeleri doğrudan soğuk depoya ve donmuş ürünleri derin dondurucuya indirmek son derece mantıklıdır. Bu şekilde soğuk zincir kırılmamış olur.

Bir restoranın faaliyetleri ayrıca yerel olarak üretilen veya organik malzemeler gibi etik bir seçime göre de yürütülebilir.

Malzemeleri doğrudan çiftlikten üreticiden veya başka bir restoranın mutfağından satın alıyorsanız bu tür satın almalarla ilişkin kuralları ve kısıtlamaları bilmelisiniz.

Et

Kullandığınız et, mezbahada yetkili bir veteriner tarafından teftiş edilmelidir. Bu ayrıca doğrudan üreticiden satın alınan etler için de geçerlidir. Belirli türde av hayvanları gibi et teftiş zorunluluğunun bazı istisnaları vardır.

■ **Geyik eti**

Restoranınız hijyenik bir şekilde derisini yüzüp eti kesecek tesislere sahipse geyik etini derisi ve kürküyle birlikte doğrudan bir avcı kulübünden satın alabilirsiniz. Faaliyetlerini denetim müdürlüğüne bildirdikleri takdirde bir av kulübünden veya avcıdan teftiş edilmemiş, kesilmiş geyik eti satın alabilirsiniz.

■ **Yabani tavşan ve kuş eti**

Avlanan tavşan ve kuş etleri için de geyik etiyle aynı kurallar geçerlidir. Avlanma

Yasası, dağ horozu gibi bazı orman tavuğu türlerinin satışını yasaklamaktadır.

■ Kümes hayvanı ve tavşan eti

Teftiş edilmemiş kümes hayvanı veya tavşan etini doğrudan üreticiden satın alabilirsiniz.

NOT! Teftiş edilmemiş ayı veya fok etini kullanamazsınız.

Doğrudan balıktan balık satın alma

Restoranınızda balığın içini temizlemek için uygun tesisler varsa profesyonel balıkçılardan temizlenmemiş balık satın alabilirsiniz. Doğrudan profesyonel bir balıkçıdan deniz balığı satın almak için bir [Ekonomik Kalkınma, Ulaşım ve Çevre Merkezi](#)'nden veya ELY Merkezi'nden ilk balık alıcısı olarak kayıt yaptırmanız zorunludur. ELY Merkezlerinin adresleri, bu kılavuzun bağlantısının bulunduğu sayfadaki bağlantılarda verilmiştir.

Doğrudan çiftlikten yumurta satın alma

Yalnızca restoranınız istisna alanlarından birinde bulunuyorsa sınıflandırma ve röntgen taraması yapılmadan doğrudan çiftlikten yumurta satın alabilirsiniz. İstisna alanları, eski Lapland, Oulu ve Åland vilayetlerinden ve eski Doğu Finlandiya eyaletinde bulunan Kuzey Karelia ile Kuzey Savonia bölgelerini kapsamaktadır.

Bu alanlardan birinde değilseniz yalnızca bir yumurta paketlenme tesisinde paketlenmiş yumurtaları kullanabilirsiniz. Bu yumurtalar, toptancılar ve marketler tarafından satılmaktadır.

Çiğ süt

[Çiğ süt](#) doğrudan mandıradan veya perakende paketlerde satın alınabilir. Süt üreticileri, hazırlama sırasında ısıtılacak ürünler için doğrudan çiftlikten çiğ süt ve dondurulmuş kolostrum satabilir.

Organik malzemelerin temini

[Organik ürünler](#) sunuyorsanız düzenli gıda denetimlerinin yanı sıra organik kaynak denetimine de tabi olacaksınız.

Organik kaynak denetimi hakkında ek bilgilerin bağlantıları, bu kılavuzun bağlantısının bulunduğu sayfadadır.

Kendi kovanlarınız

Restoranınız için bal üretmek amacıyla kendiniz arıcılık yapmak istiyorsanız belediyenin gıda denetim müdürlüğüne bir [birincil üretim bildiriminde](#) bulunmalısınız. Bildirim formu, belediyenin web sitesinde mevcuttur.

Ayrıca, [Evira](#)'nın web sitesinde nasıl arıcı olarak kaydolacağınız ve kovanların yerini tarım müdürlüğüne nasıl bildireceğiniz hakkında bilgiler bulunmaktadır.

Bu kayıt zorunludur.

Daha fazla bilgiye web sitemizdeki bağlantılardan ulaşabilirsiniz.

Aromalı otların ve filizlerin yetiştirilmesi

Yalnızca kendi restoranınız için aromalı otlar ve filizler yetiştiriyorsanız birincil üretim bildiriminde bulunmanıza gerek yoktur. Ancak [birincil üretimin](#) hijyen koşullarına uymalısınız.

Ayrıca, kendi kuyunuz varsa suyu en az üç yılda bir teftiş edilmelidir.

Finlandiya'da yaygın olmayan ya da bilinmeyen gıdalar

Finlandiya'da kullanıldığı bilinmeyen bir bitki veya hayvan ürünü kullanmak isteyebilirsiniz. Bu durumda, ürünü kullanmadan önce, başka bir AB Üye Ülkesinde gıda olarak kullanılıp kullanılmadığını öğrenmelisiniz. Daha fazla bilgiye web sitemizdeki bağlantılardan ulaşabilirsiniz. Ürün gıda olarak kullanılmadıysa kullanılması için [yeni gıda ruhsatı](#) gerekebilir. Belediyenin [gıda müfettişiyle](#) de iletişim kurabilirsiniz.

Gıda ürünlerinin ithalatı

Çoğu gıda ürününün ithalatı özel koşullara tabidir.

Ürünleri ithal etmeye başlamadan önce bu koşulları tespit etmelisiniz.

Daha fazla bilgiye web sitemizdeki bağlantılardan ulaşabilirsiniz.

Başka şirketlere gıda maddesi satma

Hazırladığınız gıdaları başka restoranlara veya marketlere de satabilirsiniz.

Taze et, balık veya çiğ süt gibi bazı malzemelerden yapılmış ürünlerin yeniden satışı kısıtlanmıştır.

Diğer satın almalar

Tavuk dışında başka kuşların yumurtalarıyla birlikte bal ve kültür bitkilerini doğrudan üreticiden satın alabilirsiniz. Yabani meyveler gibi ürünler de doğrudan toplayıcıdan satın alınabilir.

İzlenebilirlik

Gıda ürünlerinin kaynağı ve malzemeleri izlenebilir olmalıdır. İzlenebilirlik, malzemelerin ve diğer ürünlerin nereden satın alındığını ve bitmiş ürünlerin nereye teslim edildiğini gösterebilmeniz gerektiği anlamına gelir.

Ayrıca malzemelerin ve ürünlerin satın alma ve teslimat zamanlarını da bilmelisiniz.

Verimli izleme, gıda güvenliğine ilişkin sorunların etkili bir şekilde sınırlandırılmasını sağlar. Örneğin, kalitesiz malzemeler veya gıda zehirlenmesine yol açan malzemeler, kaynakları veya teslimat yerleri bilinirse gıda zincirinden çıkarılabilir.

Satın aldığınız malzemelerin ve teslim ettiğiniz gıdaların bilgilerini ne kadar iyi bağlayabilirseniz bir olay olduğunda finansal kayıpları ve sağlık tehlikelerini o kadar iyi sınırlandırabilirsiniz.

Gıda bilgi yönetimi

Gıda bilgi yönetimi, yiyeceğin ve yemeklerin malzemelerini bilmek anlamına gelir. Ayrıca müşterilere yiyecek ve yemekler hakkında gerekli bilgileri verebilmelisiniz.

Müşterilerin alerji veya intoleransa yol açabilecek malzemelerden haberdar olması, güvenlik açısından hayati önem taşır.

Gıda maddeleri, önceden paketlenmemiş ve önceden paketlenmiş olarak ayrılır.

Önceden paketlenmemiş gıda

Önceden paketlenmemiş gıda, olduğu gibi tüketicilere sunulan gıda maddelerini ifade eder.

Önceden paketlenmemiş gıdalar,

- hemen tüketim için tüketicilere sunulan veya
- satışları daha hızlı ve kolay yapmak amacıyla, paket servis sandviçler veya salatalar gibi hemen satış için paketlenen veya
- tüketici tarafından paketlenen veya
- tüketicinin isteği üzerine paketlenen gıdalardır.

Önceden paketlenmiş gıda

Neredeyse istisnasız olarak restoranlarda servis edilen bütün gıdalar önceden paketlenmemiştir.

Önceden paketlenmiş gıdalar satıyorsanız bazı ayrıntılı etiketleme şartlarına uymalısınız.

Bu koşullar hakkında gıda müfettişinden ve Evira'nın gıda bilgi kılavuzundan daha fazla bilgi edinebilirsiniz.

Bu kılavuzun bağlantısının olduğu sayfada kılavuza bir bağlantı bulunmaktadır.

Müşterilere yemekleri hakkında hangi bilgileri söylemelisiniz?

- Yiyeceğin adı
- Gerekirse kaynak ülke belirtilmelidir
- Alerji ve intolerans reaksiyonlarına neden olan malzemeler ve ürünler

Yiyeceğin kaynak ülkesi ya da yiyeceğin üretildiği ülke, bilginin verilmemesi müşteriye yanıltacaksa belirtilmelidir.

Örneğin, menüdeki bilgiler yiyeceğin kaynak ülkesinin gerçek kaynak ülkesinden farklı olduğu izlenimini verebilecekse bu durum geçerlidir.

Şu anda, yemeğin bileşenlerinin kaynağı belirtilmek zorunda değildir.

Örneğin öğle yemeğindeki köftelerin veya bir kahvaltı büfesindeki meyvelerin kaynak ülkesi belirtilmek zorunda değildir.

Müşteriler, gıda bilgi düzenlemesinde listelenen alerjiye veya intoleransa neden olabilecek malzemelerin ve ürünlerin varlığından haberdar olmalıdır.

Müşteriler her zaman aşağıdaki alerjiye veya intoleransa neden olan maddelerden ve ürünlerden haberdar edilmelidir

- gluten içeren tahıllar, yani buğday, arpa, çavdar, yulaf ve bu tahıllardan yapılan ürünler,
- kabuklular ve kabuklu ürünler;
- yumurta ve yumurta ürünleri;
- balık ve balık ürünleri;
- yer fıstığı ve yer fıstığı ürünleri;
- soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri ve
- süt ve süt ürünleri.
- kuruyemişler ve kuruyemiş ürünleri;
- kereviz ve kereviz ürünleri;
- hardal ve hardal ürünleri;

- susam ve susamlı ürünler;
- sülfür dioksit ve 10 mg/kg veya 10 mg/l'den daha fazla konsantrasyonlarda sülfid;
- lupin ve lupin ürünleri ve
- yumuşakçalar ve yumuşakça ürünleri.

Özel diyetler için yemek hazırlarken

Glutensiz, laktozsuz, sütsüz veya benzer yiyecekler hazırlarken, bu alerjilere veya intoleranslara neden olan malzemeleri bilmelisiniz.

Örneğin, sütsüz bir yemekte peynir, lor veya tereyağı bulunamaz.

Önceden paketlenmemiş gıdalar

Önceden paketlenmemiş gıdalar hakkında bilgiler, bir broşürde veya tahtada yazılı olarak gösterilmelidir. Bilgiler kolayca görülebilir olmalı ve açık bir şekilde sunulmalıdır.

İstek üzerine bilgi verilebileceğine ilişkin görünür bir levha olması kaydıyla sözlü olarak da bilgi verilebilir. Restoranın işletmecisi olarak bu bilgilerden ve doğruluğundan siz sorumlusunuz.

Eve servisler

Restoranın sunduğu yemekler örneğin internetten eve sipariş edilebiliyorsa yukarıda belirtilen bilgiler müşteriye sipariş vermeden önce verilmelidir.

Başka bir deyişle, müşteri şunlardan haberdar edilmelidir:

- Yiyeceğin adı
- Gerekirse kaynak ülke
- Alerji veya intolerans reaksiyonlarına neden olabilecek malzemeler ve ürünler

Gıda nakliyesi

Müşterilere gıda teslim ediyorsanız teslimat sırasında güvenliğin ihmal edilmediğinden emin olmalısınız.

Nakliye aracı ve kapları temiz olmalı ve gıdaları kirden, zararlı bakteriler ve virüslerden ve diğer zararlı maddelerden korumalıdır.

Gıdalar nakliye sırasında güvenli bir sıcaklıkta tutulmalıdır. Soğuk depo gerektiren gıdalar soğutucuyla taşınmalı ve sıcak teslim edilen yiyecekler, soğumayacak şekilde taşınmalıdır.

Özet

- ▶ Yüzeyler ve aletler temiz, hasarsız ve temizliği kolay olmalıdır.
- ▶ Gıda maddeleriyle temas eden malzemelerin amaçlarınıza uygun olduğundan emin olun.
- ▶ Haşareleri tesislerden uzak tutun.
- ▶ Her bir alanın kendi temizlik ekipmanına ihtiyacı vardır.
- ▶ Ham madde teslimatlarının ve teslim edilen malların sıcaklığını takip edin.
- ▶ Soğuk zinciri kırmayın.
- ▶ Gıda maddelerinin satın alımına ilişkin düzenlemelere uymalısınız.
- ▶ Pişmiş ve pişmemiş gıda maddelerini birbirinden ayrı tutun. Ayrıca, alerjilere ve intoleranslara neden olan malzemeleri birbirinden ve malzeme olarak kullanılmayacakları yiyeceklerden ayrı tutun.
- ▶ Gıdaların ve malzemelerin izlenebilirliğinden emin olun ve belgelerini saklayın.
- ▶ Gıda maddeleri hakkında müşterilere doğru ve yeterli bilgi sağlayın.
- ▶ Müşterilere sipariş götürüyorsanız taşıma sırasında doğru sıcaklığı koruyun.