

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	DEPOLAMA TALİMATI	DOKÜMAN NO	MFK_T_03
		YAYIN TARİHİ	03. 04. 2023
		REV. TARİHİ	--
		REV. NO	00
		SAYFA NO	1/2

1. AMAÇ

Bu talimatın amacı Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi şartları sağlanabilmesi için gerekli her türlü hammadde, ambalaj malzemesi, yarı mamul, son ürün depolanmasında ürünün güvenliğini olumsuz yönde etkilemeden hijyenik ve uygun koşullarda depolamanın sağlanması için bir yöntem oluşturmaktır.

2. KAPSAM

Bu talimat her türlü ürün, malzemenin depolanması işlemlerini kapsar.

3. SORUMLULUK

3.1. Depolama talimatında belirtilen tüm uygulamaların yerine getirilmesinden Depo Sorumlusu sorumludur.

3.2. Depolama kurallarına uymaktan Depo Sorumlusu ile tüm birim çalışanları da sorumludur.

4. TANIMLAR

-

5. UYGULAMA

5.1. Depolama faaliyeti **Satınalma Prosedürü (MFK_P_03)**'ne bağlı olarak yürütülür.

Son ürün, hammadde, temizleyici madde, ambalaj malzemesi vb. ler için ayrı ayrı depolar oluşturulmuştur.

Buna göre;

- Ambalaj Deposu
- Mamul Deposu
- Soğuk Hava Deposu
- Hammadde Deposu
- İade & Uygun olmayan Ürün alanı
- Temizlik ve Sarf Malzemesi Deposu

oluşturulmuştur.

5.2. Yukarıda belirtilen depoların genel temizlik ve düzenlerinin sağlanmasından Depo Sorumlusu ve Temizlik Sorumlusu sorumludur.

5.3. Depoların sıcaklık, nem, temizlik kontrolleri Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından yapılır ve **Depo ve Üretim Alanı Sıcaklık Kontrol Formu (MFK_F_67)**' na kaydedilir.

5.4. Soğuk Hava Depolarının sıcaklık ve nem kontrolleri günde iki kez, hammadde ve mamül depoların sıcaklık ve nem kontrolleri günde bir kez, Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından kontrol edilir ve Soğuk hava deposunun sıcaklık takibi **Depo ve Üretim Alanı Sıcaklık Kontrol Formu (MFK_F_67)**' na kaydedilir.

5.5. Yapılan kontrollerde belirlenen ölçü değerlerinden sapma söz konusu olduğunda aksaklığın giderilmesi için teknik servise haber verilir.

5.6. Depo girişi yapılan tüm ürünler **Depo Planları (MFK_PL_17)**' nda belirlenmiş tanımlı alanlara göre muhafaza edilir.

5.7. Tüm depolarda ürün giriş ve çıkışları ilgili formlara işlenir.

5.8. Depo Sorumlusu **Kritik Stok Seviye Listesi (MFK_F_10)** 'ne göre stokları kontrol eder ve seviye altına düşen malzemeleri Satın alma sorumlusuna bildirir.

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	DEPOLAMA TALİMATI	DOKÜMAN NO	MFK_T_03
		YAYIN TARİHİ	03. 04. 2023
		REV. TARİHİ	--
		REV. NO	00
		SAYFA NO	2/2

- 5.9. Depo Sorumlusu satın alma sonucu gelen ürünleri teslim alıp ön kontrollerini (irsaliye, miktar farklılığı, hasarlanma vb.) yapıp, teknik özelliklerinin kontrolü için Gıda Güvenliği Ekip Liderine (Gıda Mühendisi) haber verir. Girdi kontrolleri uygun olan ürünler Depo Sorumlusu tarafından **Depo Planları (MFK_PL_17)**'na göre depolanır.
- 5.10. Üretimden gelen son kontrolleri bitmiş ve uygun olan ürünler ve yarı mamuller yine depo planlarında belirlenmiş alanlarda depolanır.
- 5.11. Depoda bulunan ürünlerin akışında ilk giren ürün ilk önce çıkarılmasına dikkat edilir.
- 5.12. Depo genel düzeninin sağlanması sırasında herhangi bir uygunsuzlukla karşılaşıldığında Depo Sorumlularına haber verilir.
- 5.13. Depolarda bulunan ürünler yerleştirilirken etrafında bir kişinin rahatça dolaşabileceği kadar boşluk bırakılmasına dikkat edilmelidir.
- 5.14. Depolanan ürünlerde son tüketim tarihi kontrolleri Depo Sorumluları tarafından genel depo kontrollerinde yapılır. Son tüketim tarihi geçmiş bir ürünün bulunması durumunda gerekli düzeltici faaliyet başlatılarak **Düzeltilici Faaliyet Prosedürüne (MFK_P_04)** göre işlem yürütülür.
- 5.15. Depolarda yemek yenilmesi, çay ve sigara içilmesi kesinlikle yasaktır.
- 5.16. Depo alanlarını genel temizlik ve düzeni korunmalıdır.
- 5.17. Tanımlanan depolardaki sıcaklık ve nem değerlerinin aşağıda belirtilen değerlere uygun olması gereklidir. Altı ve üstü değerlerin tespiti durumunda birim sorumlularına haber verilir.

YER ADI	SICAKLIK (° C)	NEM (%)
AMBALAJ DEPOSU	10/35	30-60
MAMUL DEPOSU	10/35	30-60
HAMMADDE DEPOSU	10/35	30-60
TEMİZLİK VE SARF MALZEMESİ DEPOSU	10/35	30-60
SOĞUK HAVA DEPOSU	2/6	-
DONUK DEPOSU	-22/-16	-

6. DOKÜMANLAR

İlgili Dokümanlar:

Satınalma Prosedürü (MFK-P_03)

Depo Planları (MFK_PL_17)

Referans Dokümanlar:

Düzeltilici ve Önleyici Faaliyet Prosedürü (MFK_P_04)

Depo ve Üretim Alanı Sıcaklık Kontrol Formu (MFK_F_67)

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		