

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	SU GÜVENLİĞİ TALİMATI	DOKÜMAN NO	MFK_T_08
		YAYIN TARİHİ	03.04.2023
		REV TARİHİ	--
		REV.NO	00
		SAYFA NO	1 / 1

1. AMAÇ

Bu talimatın amacı, güvenilir ve sağlıklı gıda üretimini sürekli kılmaya yönelik olarak kullanılan içme suyu ve kullanma suyunun kalitesini sürekli koruma ve gözlemlene amacına yönelik uygulanacak faaliyetler bütünüdür.

2. KAPSAM

Kullanılan içme suyu ve kullanma suyunun ile ilgili olan tüm faaliyet ve uygulamaları kapsamaktadır.

3. SORUMLULUKLAR

Gıda Güvenliği Ekip Lideri, bu talimatın hazırlanmasından, yayınlanmasından ve gereklerinin yerine getirilmesinin sağlanmasından, Yönetim Kurulu Başkanı onaylanmasından sorumludur.

4. KISALTMALAR/TANIMLAR:

-

5. UYGULAMA

Tesis, resmi makamlarca onaylı, her türlü altyapı ve tesisat yapıları tamamlanmış bir alanda bulunmaktadır. Kullanılan suyun tamamı, belediyeye ait güvenilir bir su kaynağından sağlanmaktadır. (**Su Faturaları**)

Tesiste, gıdayla temas eden yüzeylerde kullanılan şehir şebekesi suyu, **Su Örneği Alma Planı**’ na göre yılda bir defa (ayrıca su tesisat sisteminde değişiklikler yapıldığı her zaman) olmak üzere fabrika içindeki belirlenmiş 2 ayrı noktadan (birisi personelin elini yıkadığı su, diğeri makine ve ekipmanların yıkadığı su) olmak kaydıyla su örnekleri alınarak bulanıklık, koku, tat, sertlik, Coliform, Escherichia Coli ve Enterekok kriterlerine göre analiz edilerek raporlar muhafaza edilmektedir.

Üretim esnasında su muslukları ve suyun güvenli akışını sağlayacak lavabo vb. yerlerde ve proses alanı zemininde bulunan anti sifon araçları günlük olarak denetlenmektedir.

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		