

|                                                                                                                        |                                                      |                     |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------|------------|
|  YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ<br>HASTANESİ | <b>SEBZE VE MEYVE<br/>DEZENFEKSİYON<br/>TALİMATI</b> | <b>DOKÜMAN NO</b>   | MFK_T_27   |
|                                                                                                                        |                                                      | <b>YAYIN TARİHİ</b> | 03.04.2023 |
|                                                                                                                        |                                                      | <b>REV. TARİHİ</b>  | 00         |
|                                                                                                                        |                                                      | <b>REV. NO</b>      | 00         |
|                                                                                                                        |                                                      | <b>SAYFA NO</b>     | 01         |

### 1.AMAÇ

Bu talimatın amacı sebze ve meyvelerin uygun şekilde dezenfekte edilmesi için gerekli kuralları tanımlamaktır.

### 2.KAPSAM

Bu talimat sebze ve meyvelerin dezenfeksiyon aşamalarını kapsar.

### 3.SORUMLULUK

Bu talimatın uygulanmasından mutfak personeli, kontrolünden gıda güvenliği ekip lideri sorumludur.

### 4.UYGULAMA

- 4.1.Sebze ve meyveler 3 gözlü evyenin ilkinde toz ve topraktan arındırılıp ön yıkama yapılır.  
4.2.Ön yıkama yapılan malzemeler 2 nci evyeye alınarak klorlu suda 15 dakika bekletilir.  
4.3.Bekleme sırasında malzeme en az 2 kez karıştırılır, sonrasında 3 ncü evyeye alınarak durulanır ve bir sonraki işleme alınır.

### 5.İLGİLİ DÖKÜMANLAR

-

|                   |                            |  |  |
|-------------------|----------------------------|--|--|
| <b>HAZIRLAYAN</b> | Gıda Güvenliği Ekip Lideri |  |  |
| <b>ONAYLAYAN</b>  | Yönetim Kurulu Başkanı     |  |  |