



DEPOLAMA ALANLARI KONTROL FORMU

Doküman Kodu	OH.FR.11
Yayın Tarihi	05.10.2016
Revizyon Numarası	0
Revizyon Tarihi	0
Sayfa No	1 / 2

TAR H:

I.SO UK DEPOLAMA		EVET	HAYIR
1-	So uk depo ve / veya buzdolabı var.		
2-	So uk depo ve/ veya buzdolaplarının iç sıcaklığı 1 4-5 °C'nin altında tutuluyor.		
3-	So uk depo ve/ veya buzdolaplarının iç kısımları bakımlı ve gözle görülür ekinde temiz.		
4-	So uk depo ve/ veya buzdolaplarında saklanan yemeklerin, kıyma veya do ranmı etlerin üzerileri kapak, film,folyo gibi geçlerle kapatılıyor.		
5-	So uk depo ve/ veya buzdolaplarında bulunan pi mi yiyecekler çi yiyeceklerden ayrı tutuluyor.		
6-	So uk depo ve/ veya buzdolaplarında et,tavuk gibi yiyecekler di er yiyeceklerden ayrı tutuluyor.		
7-	So uk depo ve/ veya buzdolaplarında ısı göstergeleri var ve kayıtları tutuluyor.		
8-	So uk depo da saklanan yiyeceklerin duvar veya zeminle temas etmemesi sa lanmı . (plastik palet veya çelik raflar kullanılıyor.)		
9-	So uk depo da tahta kasalarda malzeme saklanmıyor.		
10-	Tüketime hazır olarak bekletilen yiyecekler (komposto, püre, muhallebi vb) tarih etiketli olarak bekletiliyor.		
11-	Dondurulmu besinler -18 derece de saklanıyor.		
12-	So uk depo ve/ veya buzdolaplarında etiket bilgileri olmayan ürünler saklanmıyor. Tarihi geçmi ürünler kullanılmıyor.		
13-	Malzemeler son kullanma tarihlerine göre sıralanıyor ve "ilk giren ilk çıkar" ilkesine uyuluyor.		



DEPOLAMA ALANLARI KONTROL FORMU

Doküman Kodu	OH.FR.11
Yayın Tarihi	05.10.2016
Revizyon Numarası	0
Revizyon Tarihi	0
Sayfa No	2 / 2

II.KURU DEPOLAMA		EVET	HAYIR
1-	Kuru depo/depolar var.		
2-	Depo havalandırılması yeterli.		
3-	Depo da ısı göstergeleri var ve kayıtları tutuluyor.		
4-	Deponun nem oranı %60, sıcaklığı 15-20 °C tutuluyor.		
5-	Depo kapısının nemli bir ortama veya piirme bölümüne açılmaması sağlanmıştır.		
6-	Depo güneş ışıklarına karşı korunaklı.		
7-	Raflar bakımlı ve gözle görülebilir şekilde temiz.		
8-	Depo zeminleri ve duvarları bakımlı (kırıksız,çatlaksız) ve gözle görülebilir şekilde temiz.		
9-	Depo da sadece bu tür depolamaya uygun yiyecekler(kuru gıdalar,konserve,baharat vb.)saklanıyor.		
10-	Depo da saklanan yiyeceklerin duvar veya zeminle temas etmemesi sağlanmıştır. (plastik palet veya çelik raflar kullanılıyor.)		
11-	Depo etkin bir şekilde kemirgen ve haşere kontrolü ve ilaçlaması yapılıyor.		
12-	Depoda tahta kasalarda malzeme saklanmıyor.		
13-	Depo da etiket bilgileri olmayan ürünler saklanmıyor. Tarihi geçmiş ürünler kullanılmıyor.		
14-	Malzemeler son kullanma tarihlerine göre sıralanıyor ve "ilk giren ilk çıkar" ilkesine uyuluyor.		

KONTROL EDEN

ADI SOYADI/ MZA

KONTROL EDEN

ADI SOYADI/ MZA