



DERİN DONDURUCU KULLANIM TALİMATI

Doküman No: DPU-KYS-TL-89

İlk Yayın Tarihi: 01.04.2023

Rev. No: 00

Rev. Tarihi: --

1. AMAÇ

Bu talimat Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Pazarlar Meslek Yüksekokulu Glütensiz Mutfağı'nda bulunan Derin Dondurucu kullanımına yönelik işlemleri belirler.

2. KAPSAM

Bu talimat Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Pazarlar Meslek Yüksekokulu Glütensiz Mutfağı kapsar.

3. TANIMLAR

Bu talimatta tanımlanması gereken herhangi bir terim bulunmamaktadır.

4. SORUMLULUKLAR

Bu talimatın uygulanmasından Aşçılık Programı, Gıda Teknolojisi Programı personel ve öğrencileri sorumludur.

5. UYGULAMA

- 5.1. Gıdalarınızı ürününüze yerleştirmeden önce tatlarını kaybetmemeleri ve kurumamaları için hava almayacak şekilde iyice paketleniniz.
- 5.2. Sadece ihtiyacınız olduğunda ürünün kapaklarını açınız. İhtiyacınız olmadığı durumlarda ürünün kapaklarının kapalı olduğundan emin olunuz.
- 5.3. Ürününüzün mikroorganizmalar üzerinde sterilizasyon etkisi yoktur. Bu nedenle dondurucunuza koyduğunuz gıdaların hijyen şartlarına uygun ve paketlenmiş olması gerekmektedir.
- 5.4. Ürünüze yeni koyduğunuz gıdaları, donmuş gıdalar ile temas ettirmeyiniz.
- 5.5. Gıdalarınızı dondurucunuza paketsiz, düzgün paketlenmeyen, sıvı sızıntısına yol açan paketler içinde yerleştirdiğinizde, gıdalardan sızan sıvılar dondurucunuzun metal kısmında korozyona, borularda gaz kaçağına, plastik aksamda sararma, çatlama ve hijyen şartlarının kaybolmasına, koku oluşumuna, mikroorganizmaların üreyerek sağlığını tehdit etmesine yol açabilir.
- 5.6. Ürünüze koymuş olduğunuz gıdalarınızın son kullanma tarihlerini kontrol ederek dondurucunuza yerleştiriniz.
- 5.7. Dondurulmuş ve çözülmüş gıdalarınızı tekrar dondurmayınız.
- 5.8. Buzu kazımak için ürününüz ile verilen plastik buz kazıma bıçağı haricinde herhangi bir nesne kullanmayınız.
- 5.9. Ürünüze koyduğunuz gıda paketlerinin üzerine içinde ne olduğunu ve dondurulma tarihini not etmeyi unutmayınız.

6. İLGİLİ DOKÜMANLAR

Firma tarafından verilen cihaza ait kullanım kılavuzu

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
ÖĞR. GÖR. EMİN AKARÇAY	KALİTE KOORDİNATÖRÜ ÖĞR. GÖR. MERYEM AKBAŞ	MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRÜ DOÇ. DR. ERDAL ADAY