

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ 2011 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	
	DERİN DONDURUCU KULLANIM VE BAKIM TALİMATI	Dok. No: TL/TURF/08 İlk Yayın Tar.: 21.08.2017 Rev. No/Tar.: 01/28.11.2023 Sayfa 1 / 1

1. AMAÇ VE KAPSAM:

Yiyeceklerin dondurularak saklanması amacı ile kullanılır.

2. SORUMLULUK:

Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Akademik Personeli, Sorumlu Uzmanı, Hizmetli Kadrosundaki Personel ve Bölüm Öğrencileri

3. TANIMLAR/KISALTMALAR:

4. TALİMAT DETAYI:

1. Sadece yetkin olan kişiler kullanabilir.
2. Gıdalarınızı ürününüze yerleştirmeden önce tatlarını kaybetmemeleri ve kurumamaları için hava almayacak şekilde iyice paketleyiniz.
3. Sadece ihtiyacınız olduğunda ürünün kapaklarını açınız. İhtiyacınız olmadığı durumlarda ürünün kapaklarının kapalı olduğundan emin olunuz.
4. Ürününüzün mikroorganizmalar üzerinde sterilizasyon etkisi yoktur. Bu nedenle dondurucunuza koyduğunuz gıdaların hijyen şartlarına uygun ve paketlenmiş olması gerekmektedir. Aksi takdirde gıdalarda üreyen mikroorganizmalar sağlığınıza tehdit edebilir.
5. Ürünüze yeni koyduğunuz gıdaları, donmuş gıdalar ile temas ettirmeyiniz.
6. 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 sağlığınıza tehdit etmesine yol açabilir.
7. Ürünüze koymuş olduğunuz gıdalarınızın son kullanma tarihlerini kontrol ederek dondurucunuza yerleştiriniz. Ürününüzdeki gıdalarınızın azami saklama süresini sonuna kadar kullanmayınız. Son kullanma tarihi yaklaşan gıdalarınızı çözdürüp kullanınız. Aksi takdirde zehirlenmelere sebep olabilir.
8. Dondurulmuş ve çözülmüş gıdalarınızı tekrar dondurmayınız.
9. Buzu kazımak için ürününüz ile verilen plastik buz kazıma bıçağı haricinde herhangi bir nesne kullanmayınız. Aksi takdirde, keskin, sivri ve metal gibi nesnelere kullanmanız durumunda dondurucunuzun iç duvarlarına hasar verebilirsiniz.
10. Paketleme için özel dondurma kapları, kilitli poşet veya dondurma poşetleri kullanınız. Gıdalarınızı dondurmadan önce küçük parçalara ayırınız. Bu gıdalarınızın daha hızlı ve temiz bir şekilde donmasını sağlayacaktır.
11. Ürünüze koyduğunuz gıda paketlerinin üzerine içinde ne olduğunu ve dondurulma tarihini not etmeyi unutmayınız.

5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR: