No:41

Yalın Üretim TPM, 6 Sigma | Kalite Gıda Güvenliği | Çevre İş Güvenliği | Veri Analizi | *"Türkiye'nin En İyisi: Doğru ve Etkili Sistem Kurmak İsteyenlerin Tercihi"* | Tedarikçi Denetimi Tedarikçi Geliştirme | Etik Ticaret Sosyal Sorumluluk | İnsan Kaynakları

www.okyanusdanismanlik.com
"Akıllı Yönetim Sistemleri kurar"

Yemek Sektörü Temel Altyapı - Ekipman İhtiyaçları

www.okyanusbilgiambari.com

- Depolama
  - Et deposu ayrı olmalı
  - Tavuk deposu ayrı olmalı
  - Meyve sebze deposu ayrı olmalı
  - Etli şarküteri deposu ayrı olmalı
  - Sütlü şarküteri - ambalajlı ürün deposu ayrı olmalı
  - Donuk deposu ayrı olmalı
  - Donuk gıda çözündürme deposu
  - Ön hazırlığı yapılmış ürün-malzemeler deposu
  - Kuru erzak deposu ayrı olmalı
  - Temizlik malzemeleri deposu ayrı olmalı
  - Atık deposu ayrı olmalı (+4C)
  - Depolarda tercihen plastik palet olmalı ve/veya paslanmaz raf olmalı
  - Depo kapılarında plastik perde olmalı

www.okyanusdanismanlik.com

- Üretim
  - Alanlar
    - Et işleme alanı ayrı, 12C'de olmalı
    - Tavuk işleme alanı ayrı, 12C'de olmalı
    - Meyve sebze işleme alanı olmalı
    - Unlu mamul işleme alanı olmalı
    - Bulaşık hane ayrı olmalı
    - Mal kabul üretim alanından ayrı olmalı
    - Her alanda el yıkama lavabosu olmalı
    - Tüketime hazır gıda deposu
    - Ara mamul deposu
  - Ekipmanlar
    - Hızlı soğutma ekipmanı veya soğutma deposu olmalı
    - Sıcak tutma ekipmanları olmalı
    - Kıyma makinesi paslanmaz ve soğutmalı olmalı
    - Meyve-sebze yıkama makinesi olmalı
    - Bulaşık yıkama makinesi olmalı
    - Aliminyum içeren ekipmanlardan kaçınılması
    - Tahta aksamlı malzemelerden kaçınılması
    - Camlar filim kaplı olmalı
- Sevkiyat
  - Termobox olmalı
  - Yalıtımlı araçlar kullanılmalı

www.okyanusdanismanlik.com

- www.okyanusbilgiambari.com
- Dr. Murat Özdemir, Nisan,07/11Aralık07-D02
www.okyanusdanismanlik.com
Okyanus@okyanusdanismanlik.com
- © Copyriht 2007 Okyanus Danışmanlık. Her hakkı saklıdır.
İzinsiz, basılı ve sanal ortamlarda, kullanılamaz, çoğaltılamaz.