**1. TALİMAT DETAYI**

**1.AMAÇ**

Bu talimatın amacı servis yapılacak yemeklerin hazır olduğunda ve kontrolleri sonrasında, her bir yiyecek çeşidinden şahit numune alarak, oluşabilecek herhangi bir şikâyet ve/veya gıda zehirlenmesi vakası karşısında özellikle hıfzıssıhhaya (halk sağlığı kurumu)/resmi yetkili kuruluşlara tahlil amaçlı gönderilecek olan şahit numunelerin alınmasını ve muhafazasını sağlamaktır.

**2.KAPSAM**

Gün içerisinde mutfakta üretilen tüm yemekleri kapsamaktadır.

**3. SORUMLULAR:**

* Mutfak Personeli
* Belletmen Öğretmenler
* Pansiyon Müdür Yardımcısı  
    
  **4. TALİMAT DETAYI**

4. 1. Numune alacak kişinin üzerinde önlük/iş kıyafeti, başında bone, ağzında maske olması gereklidir.

4. 2. Eller hijyenik bir biçimde yıkanmış olmalıdır.

4. 4. Cerrahi eldiven giyilmelidir.

4. 5. Kullanılacak alet ekipman (kepçe, kevgir, kaşık, çatal, numune kapları vb.) steril olmalıdır.

4. 6. Numune homojen olarak alınmalıdır.

4. 7. Numuneler en az 250 ml/gr olmalıdır.

4. 8. Numunelerin ağzı kapatılıp soğutulmalıdır (temiz soğuk su dolu kaplar).

4. 9. Numune kabında, tarih, saat, yemek adı ve numuneyi alan kişiler belirtilmelidir.

4.10. Numuneler soğutucu dolaplarda +4 derece 72 saat saklanmalıdır.

4.11. 72 saati dolduran numuneler dökülmeli ve numune kaplar tekrar steril edilmelidir.