

	T.C NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ	DOKÜMAN KODU	OH.TL.14
		YAYIN TARİHİ	01.10.2016
	MUTFAK YEMEKLERDEN ŞAHİT NUMUNE ALMA TALİMATI	REVİZYON NO	02
		REVİZYON TARİHİ	01.01.2024
		SAYFA NO	1 / 1

1.AMAÇ: Gıda maddelerinden mikrobiyolojik analiz için örnek alma kurallarını belirlemektir.

2.KAPSAM: Potansiyel riskli gıda maddesi içeren tüm ürünlerden numune alma faaliyetlerini kapsar.

3.FAALİYET AKIŞI

- 3.1 Numune alacak kişinin üzerinde önlük, başında bone, ağzında maske olması gerekmektedir.
- 3.2 Eller hijyenik bir biçimde yıkanmalıdır.
- 3.3 Cerrahi eldiven giyilmelidir.
- 3.4 Kullanılacak alet ekipman steril olmalıdır.
- 3.5 Numune alınacak kaplar steril olmalıdır.
- 3.6 Numune homojen olarak alınmalıdır.
- 3.7 Numune en az 180 ml olmalıdır.
- 3.8 Numunenin ağzı kapatılıp soğutulduktan sonra buzdolabına alınmalıdır.
- 3.9 Numune kabının üzerine ilgili tarih ve öğün bir etikete yazılarak yapıştırılmalıdır.
- 3.10 Numuneler buzdolabında + 4 derecede 72 saat bekletilir.
- 3.11 Buzdolabında 72 saati dolduran numuneler imha edilir.