|  |  |
| --- | --- |
| indir | **SAVUR PROF. DR. AZİZ SANCAR İLÇE DEVLET HASTANESİ****MUTFAK TEMİZLİĞİ, YİYECEK HAZIRLANMASI,****SAKLANMASI VE DÜZENLENMESİ TALİMATI** |
|  **KODU** | **OH.TL.12** | **YAYIN TARİHİ** | **07.01.2019** | **REVİZYON TARİHİ** | **10.01.2022** | **REVİZYON NO** | **01** | **SAYFA SAYISI** |  **02** |

**1. AMAÇ:**Hasta ve hastane personelinin yemek ihtiyacının temiz ve hijyenik olmasını sağlamak.

**2. KAPSAM:**Hastane yemekhane ve deposunu kapsar.

**3. KISALTMALAR:**

**4. TANIMLAR:**

**5. SORUMLULAR:**Hastane yönetimini, mutfak sorumlularını ve temizlik şirket personelini kapsar.

**6.FAALİYET AKIŞI**

**6.1. Yiyeceklerin Saklanması**

**1.** Yiyecekler saklama sırasında kontaminasyondan korunmalıdır.

**2.** Çürüyebilir bozulabilir yiyecekler hazırlanışlarından sonra iki saat içerisinde tüketilmeli veya hemen dondurulmalıdır.

**3.** Bozulabilir yiyecekler kesinlikle tekrar kullanılmamalıdır.

**4.** Gıdalar soğuk hava depolarında veya buzdolaplarında saklanmalıdır.

**5.** Et ve süt ürünleri 2° ve 4° C arasında, sağlıklı ve kapalı bir ortamda saklanacaktır. Sebze ve meyveler 4° - 7° C arasında, sağlıklı ve kapalı bir ortamda saklanacaktır.

**6.** Soğuk hava depolarının kapılarında termometre bulunmalıdır.

**7.** Dolap, kiler ve depo içleri temizlik koşullarına uygun olmalıdır. Zemin kolay yıkanabilir özellikte malzemeden yapılmış olmalıdır.

**8.** Soğutucu ortamlarda et, vb yiyecekler diğer yiyeceklerden ayrı tutulmalıdır. Pişmiş gıdalar ile çiğ sebze-meyveler aynı soğutucularda muhafaza edilmemelidir.

**9.** Kiler işlevi gören yerler kuru saklanması gereken yiyecekler içindir. Buralar kesinlikle nem almamalıdır. Bu bölümlerin kapağı açıldığında küf ve nem kokusu alınmamalıdır. Depo ve kilerde uygun havalandırma sistemleri bulunmalıdır.

**10.** Deponun tamamının yada mümkün değilse yerden 2 metre yüksekliğe kadar ki bölümün fayans malzemeden yapılması, raf arkasına gelen bütün bölümlerinde aynı özelliği taşıması sağlanmalıdır.

**11.** Depo güneş ışığı ve dışardan zemin akıntısı almamalı, depo kapısı ıslak bir ortama, pişirme bölümüne açılmamalı, depoda temizlik malzemeleri, deterjan vb saklanmamalıdır.

**12.** Şeker, tuz ve baharatlar vb toz gıdalar kapalı kaplarda veya tek tek paketler halinde uygun ambalajlarda saklanmalıdır.

**13.** Depo içlerinin böcek ve sineklerden korunması ilaçlama gerektirmeyecek bir şekilde sağlanmalıdır.

**14.** Toksik malzemeler kolayca fark edilebilecek biçimde, renkte saklanmalıdır.

**6.2. Yiyeceklerin Hazırlanması ve Pişirilmesi**

**1.** Yiyecekler hazırlama sırasında kontaminasyondan korunmalıdır.

**2.** Bütün yiyecek hazırlanan yüzeyler temiz tutulmalıdır.

**3.**Yemek hazırlama ve pişirme bölümlerinde sıcak su tesisatı bulunmalıdır. Yıkama suyunun sıcaklığı düzenli olarak kontrol edilmelidir.

**5.** Yemek hazırlama ve pişirme bölümlerinde herhangi bir haşere öldürücü kullanımına olanak vermeyecek biçimde uygun izolasyon yapılmalıdır.

**6.** Yemek pişirme araç ve gereçleri kolay temizlenir paslanmaz özellikte malzemeden yapılmış olmalıdır. Mutfak malzemeleri ıslak bırakılmamalıdır. Kuruyacak şekilde istiflenmeli, yemekhane malzemeleri mutlaka kurulanmalıdır. Çizilmiş kırılmış mutfak araçlar kullanılmamalıdır.

**6.7** Yemek hazırlama ve dağıtım sırasında görevli personeller temiz önlük,bone,maske,eldiven kullanımına özellikle önem gösterilmesi gerekmektedir.

**7.** Pişirme araç ve gereçlerinin alt yükseklikleri kemirici yuvalanmasını önleyebilecek, kir birikintilerini engelleyecek yükseklikte olmalıdır.

**8.** Etler, sebzeler, pasta ve hamurlu yiyecekler ayrı ayrı tezgahlarda hazırlanmalıdır. Çapraz kontaminasyon riskleri gıdanın türüne uygun şekilde önceden belirlenerek gerekli tedbirler alınmalıdır.

**9.** Çalışma tezgahlarında aşınma, çatlama, yiyecek ve kalıntı birikimine olanak verecek hiçbir fiziki özellik bulunmamalıdır.

**10.** Et doğrama kütükleri sadece bu iş için kullanılmalı, iş bitiminde sıcak su ile yıkandıktan sonra tuzlanmalıdır. Polyamit vb malzemeden yapılmış olanlarda uygun teknikler kullanılarak dezenfekte edilmelidir.

**11.** Et kıyma makineleri her gün sıcak sabunlu su ile yıkanıp temizlenmelidir.

**12.** Ağaç saplı bıçak vb çatlaklarında birikme engellenmelidir.

**13.** Izgara ve diğer araçlar düzenli olarak temizlenmelidir

**14**.Yıkama havuz ve evyelerinin temizliği korunmalı hiçbir koku ve kalıntı olmamalıdır.

**15.** Atık su uzaklaştırma sistemi iyi çalışmalı, tıkanıklık ve kokuya olanak vermemelidir.

**16.** Sabun ve kurulama mekanizmaları kontaminasyonu önleyecek biçimde seçilmelidir.

**17.** Gıda hazırlama bölümü içinde büyük çöp bidonları olmamalı, kapaklı çöp bidonları kullanılmalı, çöpler için ara biriktirme yeri yapılmamalıdır.

**18.** Söz konusu bölümlerde uygun aydınlatma olmalıdır.

**19.** Yemek Hazırlamam Personeli**,** her zaman temiz önlük giymeli, önlükler açık renkli olmalı, yemek hazırlama bölümünde personel için el yıkama lavabosu olmalı, burada sabun, kağıt havlu, atık kutusu (çöp) bulunmalıdır.

**20.** Personel giyinme odaları temiz tutulmalıdır.

**21.** İshali olan tüm yiyecek hazırlama elemanları kültür sonuçları uygun oluncaya kadar işten uzaklaştırılmalıdır.

**22.Hazırlanan yemekler yemek salonlarında sunum esnasında 65-70 C sunum sıcaklığında sürekli olarak ısıtılmalıdır.**

**23.** Mutfak personeli işe başlamadan önce ve 6 aylık dönemlerle hizmetin niteliğine uygun işe başlama ve periyodik muayeneleri yapılıp kayıt altına alınmalıdır.

**24.** Mutfak personelinin sağlık durumu değerlendirmesinde fekal-oral bulaş riski bulunan enfeksiyon hastalıkları (akut, kronik, taşıyıcılık), gastroenterit, göz, kulak-burun-boğaz hastalıkları tüberküloz ve cilt hastalıkları araştırılarak kayıt edilmelidir.

**25.** Bulaşıkların yıkanması sırasında deterjana ek olarak çamaşır suyunun mutlaka eklenmesi gerekmektedir.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **HAZIRLAYAN** | **KONTROL EDEN** | **ONAYLAYAN** |
| Kalite Yönetim Direktörü | İdari ve Mali İşler Müdür V. | Başhekim |
| Türkan GELEN | Veysel ŞAŞMAZ | Oğuz ÇELİK |
|  |  |  |