
	ÖZEL VERSA HASTANESİ			
	MUTFAK HİZMETLERİ TALİMATI			
DOK.KODU:OH.TL.02	YAYIN TR:01.10.2016	REVİZYON NO:00	REVİZYON TARİHİ:00	SAYFA NO:1/2

1.AMAC:

Hasta ve hastane personelinin yemek ihtiyacının temiz ve hijyenik şartlarda ve ortamda hazırlanmasını, saklanması ve sunulmasını sağlamak.

2.KAPSAM:

Yemekhane personeli ve temizlik şirket personeli

3.SORUMLULAR:

Yemekhane birim sorumlusu, enfeksiyon kontrol ekibi

4.UYGULAMA:



4.1. Yiyeceklerin Saklanması

- ✓ Yiyecekler saklama sırasında kontaminasyondan korunmalıdır.
- ✓ Çürüyebilir bozulabilir yiyecekler hazırlanışlarından sonra iki saat içerisinde tüketilmeli veya hemen dondurulmalıdır. Bozulabilir yiyecekler kesinlikle tekrar kullanılmamalıdır.
- ✓ Gıdalar soğuk hava depolarında veya buzdolaplarında saklanmalıdır.
- ✓ Gıdaların soğuk hava depolarında +4--+5 derecenin altında saklanması sağlanmalıdır.
- ✓ Soğuk hava depolarının kapılarında termometre bulunmalıdır.
- ✓ Dolap, kiler ve depo içleri temizlik koşullarına uygun olmalıdır. Zemin olay yıkanabilir özellikte malzemeden yapılmış olmalıdır.
- ✓ Soğutucu ortamlarda saklama sırasında pişmiş ve çiğ yiyecekler birbirinden ayrı tutulmalı, soğutucu ortamlarda et, vb yiyecekler diğer yiyeceklerden ayrı tutulmalıdır.
- ✓ 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.
- ✓ Deponun tamamının ya da mümkün değilse yerden 2 metre yüksekliğe kadar ki bölümün fayans malzemeden yapılması, raf arkasına gelen bütün bölümlerinde aynı özelliği taşıması sağlanmalıdır.
- ✓ Depo güneş ışığı ve dışardan zemin akıntısı almamalı, depo kapısı ıslak bir ortama, pişirme bölümüne açılmamalı, depoda temizlik malzemeleri, deterjan vb saklanmamalıdır.
- ✓ Şeker, tuz ve baharatlar vb toz gıdalar kapalı kaplarda veya tek tek paketler halinde uygun ambalajlarda saklanmalıdır.
- ✓ Depo içlerinin böcek ve sineklerden korunması ilaçlama gerektirmeyecek bir şekilde sağlanmalıdır.
- ✓ Toksik malzemeler kolayca fark edilebilecek biçimde, renkte saklanmalıdır.

4.2. Yiyeceklerin Hazırlanması ve Pişirilmesi

- ✓ Yiyecekler hazırlama sırasında kontaminasyondan korunmalıdır.
- ✓ Bütün yiyecek hazırlanan yüzeyler temiz tutulmalıdır.
- ✓ Yemek pişirilen ve bulaşık yıkanan bölümler birbirinden ayrı olmalıdır. Yemek hazırlama ve pişirme bölümlerinde sıcak su tesisatı bulunmalıdır.
- ✓ Yıkama suyunun sıcaklığı düzenli olarak kontrol edilmelidir.
- ✓ Yemek hazırlama ve pişirme bölümlerinde herhangi bir pestisit kullanımına olanak vermeyecek biçimde uygun izolasyon yapılmalıdır.

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
İnsan Kaynakları	Kalite Yönetim Direktörü	Başhekim

	ÖZEL VERSA HASTANESİ MUTFAK HİZMETLERİ TALİMATI			
DOK.KODU:OH.TL.02	YAYIN TR:01.10.2016	REVİZYON NO:00	REVİZYON TARİHİ:00	SAYFA NO:1/2

- ✓ Yemek pişirme araç ve gereçleri kolay temizlenir paslanmaz özellikte malzemeden yapılmış olmalıdır
- ✓ Pişirme araç ve gereçlerinin alt yükseklikleri kemirici yuvalanmasını önleyebilecek, kir birikintilerini engelleyecek yükseklikte olmalıdır.
- ✓ Etler, sebzeler, pasta ve hamurlu yiyecekler ayrı ayrı tezgahlarda hazırlanmalıdır. Çapraz kontaminasyon riskleri gıdanın türüne uygun şekilde önceden belirlenerek gerekli tedbirler alınmalıdır.
- ✓ Çalışma tezgahlarında aşınma, çatlama, yiyecek ve kalıntı birikimine olanak verecek hiçbir fiziki özellik bulunmamalıdır.
- ✓ 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.
- ✓ Et kıyma makineleri her gün sıcak sabunlu su ile yıkanıp temizlenmelidir.
- ✓ Ağaç saplı bıçak vb çatlaklarında birikme engellenmelidir.
- ✓ Izgara ve diğer araçlar düzenli olarak temizlenmelidir.
- ✓ Yemek yenilen, pişirilen ve bulaşık yıkanan bölümler birbirinden ayrı olmalıdır.
- ✓ Yemek hazırlama ve pişirme bölümlerinde pis su çekerleri, yiyecek malzemelerinin yıkanması için gerekli evyeler ayrıca bunlardan bağımsız ve ayrı bölümde el yıkama evyeleri bulunmalıdır.
- ✓ Büyük kapların yıkanması için yıkanması sırasında yıkama havuzunda yıkama ve durulama bölümleri ayrı olmalıdır.

4.3.Kap, kazan, tepsi, hamur karıştırma makinesi vb. Ekipman Temizliği:

- ✓ Bulaşıkhanede 60 C Su ile iletılır. Deterjan ve fırça yardımı ile temizlenir.80 C su ile durulanır. Üzerinde leke, parçacık kalmadığı kontrol edilir. Raf da muhafaza edilecek ise rafa kaldırılır. Açık da muhafaza edilecek ise streç film ile ağız kapatılarak muhafaza edilir.

Üretim Tezgahları:

- ✓ Üretimden önce dezenfektan veya alkol ile temizlenir. İş bittikten sonra kaba temizliği yapılır.
- ✓ Sıcak deterjanlı su ile genel temizliği yapılır. Alkol ile dezenfekte edilir.
- ✓ Yıkama havuz ve evyelerinin temizliği korunmalı hiçbir koku ve kalıntı olmamalıdır.
- ✓ Atık su uzaklaştırma sistemi iyi çalışmalı, tıkanıklık ve kokuya olanak vermemelidir.
- ✓ Sabun ve kurulama mekanizmaları kontaminasyonu önleyecek biçimde seçilmelidir.
- ✓ Gıda hazırlama bölümü içinde büyük çöp bidonları olmamalı, kapaklı çöp bidonları kullanılmalı, çöpler için ara biriktirme yeri yapılmamalıdır.
- ✓ Söz konusu bölümlerde uygun aydınlatma olmalıdır.
- ✓ Yemek Hazırlama 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.
- ✓ Personel tuvaletleri yiyecek üretim ve depolama alanlarından uzakta olmalı ve dezenfekte edilebilir fizik özellikte olmalıdır.
- ✓ Personel giyinme odaları temiz tutulmalıdır.
- ✓ İshali olan tüm yiyecek hazırlama elemanları kültür sonuçları uygun oluncaya kadar işten uzaklaştırılmalıdır.
- ✓ Hazırlanan yemekler yemek salonlarında sunum esnasında 65-70 C sunum sıcaklığında sürekli olarak ısıtılmalıdır.
- ✓ Yemekhane temizliği hastane temizlik talimatına ve enfeksiyon kontrol-önleme planına uygun şekilde ve sıklıkta yapılır.

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
İnsan Kaynakları	Kalite Yönetim Direktörü	Başhekim