	MUTFAK VE YEMEKHANE PROSEDÜRÜ	
	Revizyon No: 00	Doküman No: YBH-PR-36
	Revizyon Tarihi:	Sayfa No:5/5
	Yayın Tarihi:05.09.2011	

1. AMAÇ:

Hastanelerde gıda kaynaklı salgınların gelişmesini önlemek ve yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, saklanması, taşınması ve hastalara dağıtımı ile ilgili güvenli uygulamaları sağlamaktır.

2. KAPSAM:

Tüm mutfak ve yemekhane çalışanlarını kapsar.

3. SORUMLULAR:


Mutfak ve yemekhane çalışanları

4. PROSEDÜR DETAYI

4.1 Temel İlkeler

1. Mutfak içerisinde kişisel kullanım alanlarında el yıkama lavabosu, sıvı sabun, kağıt havlu bulundurulmalıdır.
2. Azalan sıvı sabun kaplarının üzerine ekleme yapılmamalı, bitmesi beklenmelidir. Bittiğinde yıkanıp, durulanıp kurularak yerine takılmalıdır. Bu sırada aksaklık yaşanmaması için yedek sıvı sabun kapları bulundurulmalıdır.
3. Mutfak personeli dışındaki kişiler mutfağa girmeden önce mutfak girişinde bone ve galoş takmalıdır.
4. Mutfak temizliğinde dezenfektan kullanımı önerilmez. Salgın durumunda EKK tarafından önerildiği takdirde dezenfektan kullanılabilir. Bu amaç için çamaşır suyu en uygun dezenfektandır.
5. Duvar ve tabanları yıkamaya ve dezenfeksiyona uygun olmalıdır.
6. Duvarlardaki panolar nem tutan, temizlenemeyen strafor türü değil, kromdan yapılmış ya da kendinden yapışkanlı panolar olmalıdır.
7. Yiyecek hazırlanan bölümler düz yüzeyli, kolay temizlenebilen, paslanmaz çelik olmalıdır.
8. Mutfak içinde hazırlık bölümleri ayrı üniteler olarak ayrılmalıdır.
9. Özellikle sebze hazırlama bölümü pişirme ve son hazırlık bölümünden ayrı yerde bulunmalıdır.
10. Sebze hazırlık bölümünde, tesisin büyüklüğüne göre, üç adet çelik yıkama havuzu bulunmalıdır. Birinci havuz ön yıkama, ikinci havuz dezenfeksiyon, üçüncü havuz durulama amacıyla kullanılmalıdır.
11. Yıkanmış sebze ve meyveler tekrar aynı sandık ya da kasalara konulmamalıdır.
12. Mutfak içinde el hijyeninin sağlanabilmesi için el yıkama lavabosu, sıvı sabun, kağıt havlu bulundurulmalıdır.
13. Mutfak +18 ila +20 derece arasında tutulmalı ve hava sirkülasyonu olacak şekilde yapılandırılmalıdır.
14. Bakteri taşıyabilecek nemli bezler kullanılmamalı, kullanılan paspas bezleri ve el bezleri iki saatte bir değiştirilmeli, her bölüm için ayrı renk bez kullanılmalı ve kirli temiz bez ayrımı yapılmalıdır.
15. Hasır ve tahta sepet mutfakta kullanılmamalıdır. Servislerde kullanılan bu tür malzemeler kullanıldıktan sonra mutfak dışında fırça ile günlük olarak temizlenmelidir.
16. Mutfak içinde doğrama için tahta malzemeler kesinlikle kullanılmamalıdır. Tahta yerine, polietilen doğrama panoları ya da tezgahları kullanılmalıdır.

Hazırlayan	Kontrol Eden	Onaylayan
Enfeksiyon Kontrol Hekimi	Kalite Direktörü	Başhekim

 D İ S K A P I Y İ L D İ R İ M B E A Z İ T E Ğ İ T İ M V E A R A Ş T I R M A H A S T A N E S İ	MUTFAK VE YEMEKHANE PROSEDÜRÜ	
	Revizyon No: 00	Doküman No: YBH-PR-36
	Revizyon Tarihi:	Sayfa No:5/5
	Yayın Tarihi:05.09.2011	

17. Mutfak içinde kullanılacak doğrama panoları çapraz bakteri bulaşmasını önlemek için, her bölüm ve yiyecek malzemesi için ayrı olmalıdır.
18. Mutfak içinde kullanılacak doğrama bıçakları yiyeceklerin cinsine göre ayrı olmalıdır.
19. Mutfak içindeki tüm ünitelerde isim bulundurulmalıdır.
20. Mutfak içinde bulunan çöp bidonları ağız kapaklı ve ayakla açılacak şekilde pedallı olmalıdır.
21. Mutfak içinde kullanılan su şebeke suyu olmalıdır.
22. Mutfak içine kirli hiçbir malzeme sokulmamalı, malzemeler karton kutularda ve tahta kasalarla gelmiş ise kutularından çıkarılarak içeri alınmalıdır.
23. Mutfak içi aydınlatmalar floresan lamba ile yapılmalı ve lambaların üzerinde mutlaka koruma bulunmalıdır.
24. Mutfak, yemekhane ve servislerde bulunan kat ofisleri hastane politikasına uygun olarak düzenli biçimde ilaçlanmalı ve yapılan ilaçlamalar kayıt altına alınmalıdır.
25. Gıda zehirlenmelerine karşı çalışan tüm personele eğitim verilmelidir.
26. Hazırlanan yemeklerden alınan örnekler üzeri etiketlenerek, uygun koşullarda 72 saat saklanmalıdır.
27. Çalışan personellere uygun kişisel koruyucu ekipman sağlanmalıdır.

Aşçının yiyecek üretimi

1. Mutfak bölümlerinde bulunan baharat kapları nem tutmayacak özellikte malzemeden yapılmış ve ağız kapaklı olmalıdır.
2. Mutfak içinde tat kontrolü hariç kesinlikle yemek yenilmemelidir. Tat kontrolü yapılırken her kontrol için ayrı kaşık kullanılmalıdır.
3. Mutfak personeli ünite içinde bone ve eldivenli çalışmalıdır.
4. Etiket bilgileri olmayan, tarihi geçmiş ürünler kullanılmamalıdır.
5. Gıdalarda kullanım izni olmayan gıda boyaları, yiyecek içecek üretiminde kullanılmamalıdır.
6. Krema ve sütler açıldıktan sonra açılma tarihleri üzerlerine yazılmalı ve iki gün içinde tüketilmelidir.
7. Yumurtalar kullanmadan hemen önce kesinlikle yıkanmalıdır.
8. Teneke kutularda gelen ürünler açıldıktan sonra aynı gün bitirilemeyecekse başka bir kaba, mümkünse gıda malzemeleri konulabilir uyarı yazısı bulunan kovalara aktarılmalıdır.


Kuru erzak deposu

1. Kiler içinde, ortam derecesi ve nem düzeyini gösteren termometre ve nemölçer bulundurulmalı ve düzenli olarak kayıtları tutulmalıdır.
2. Kuru erzak deposu rafları krom çelikten olmalıdır.
3. Kuru bakliyatların konduğu plastik kapların mümkünse gıda malzemeleri konulabilir uyarı yazısı bulunmalıdır.
4. Erzak deposunda malzemeler zemine konulmamalı, altlarında havalandırma için plastik paletler olmalıdır.
5. Malzemeler son kullanma tarihlerine göre sıralanmalı ve "ilk giren ilk çıkar" ilkesine uyulmalıdır.

Soğuk hava depoları

1. Soğuk odalar sebze dolabı, et dolabı, hazırlık dolapları olarak ayrılmalıdır.

Hazırlayan	Kontrol Eden	Onaylayan
Enfeksiyon Kontrol Hekimi	Kalite Direktörü	Başhekim

 YILDIRIM BEYAZIT EĞİTİM VE ARAŞTIRMA HASTANESİ	MUTFAK VE YEMEKHANE PROSEDÜRÜ	
	Revizyon No: 00	Doküman No: YBH-PR-36
	Revizyon Tarihi:	Sayfa No:5/5
	Yayın Tarihi:05.09.2011	

2. Soğuk hava depolarında ısı göstergesi olmalı ve ısı günde en az iki kez kayıt altına alınmalıdır.
3. Soğuk hava depoları içeriden açılabilir olmalı veya içeriden dışarıya haber verilebilecek alarm sistemi bulunmalıdır.
4. Soğuk hava depolarına konan malzemeler çiğ ve pişmiş olarak ayrılmalı ve üstleri streç rulo ile kapatılmalıdır.
5. Soğuk hava dolap motorları altına ürün konulmamalıdır.
6. Şok dolaplarında saklanan ürünler zeminle temas etmemeli ve altlarına plastik palet yerleştirilmelidir. Ürünlerin araları hava sirkülasyonu olacak şekilde açık olmalıdır.
7. Kırmızı ve beyaz et ve et ürünleri 0-4 °C, süt ve süt ürünleri 4-6 °C, taze balık ürünleri 0-4 °C, sakatat 0-3 °C, yumurta 8-12 °C, salata ve şarküteri 4 °C, dondurulmuş ürünler en az -18°C'de saklanmalı; ön hazırlık et dolabı 0 °C, sebze ve meyve dolabı 10 °C olmalıdır.

Bulaşıkhanne

1. Kazan yıkama ünitesi yemek hazırlama yerinden ayrı alanda, mutfak kenarında bulunmalıdır.
2. Kazan yıkama evyesinde tazyikli su fiskiyesi aparatı takılarak yıkanan kazan ve malzemelerin deterjandan arındırılmasını sağlayacak sistem kurulmalıdır.
3. Yıkama yerinde kazan vb. malzemeler, taban ile teması olmayacak şekilde yıkanmalı, yıkanmış malzemeler yerlere konmamalıdır. Yıkanan malzemeler ayrı krom çelik raflara konulmalıdır.
4. Yıkama suyunun 45 °C altında olmamasına dikkat edilmelidir.
5. Yıkama bittikten sonra, kazan yıkama bölümü deterjanlı su ile yıkanarak temizlenmelidir.

Tabak yıkama bölümü

1. Tesisin büyüklüğüne göre tabak yıkama ünitesinde, tabak yıkama makinesi sistemi kurulmalıdır.
2. Tabak yıkama makinelerinin yıkama ısısı en az 60 °C, durulama ısısı 80 °C'nin üzerinde olmalıdır.
3. Tabak yıkama ünitesinde işlemler bittikten sonra cihaz suları boşaltılarak deterjanlı su ile yıkanmalıdır.
4. Yıkama bittikten sonra, tabak yıkama bölümü deterjanlı su ile yıkanarak temizlenmelidir.


Yemekhane bölümü

1. Servis takımları pamuk dokumalı ıslaklığı alan bezlerle silinmeli, silinen takımlar hijyenik kaplara konulmalıdır.
2. Tuz, karabiber takımları her servis öncesi temizlenmeli, tuz ve karabiberlerin nemi alınarak servise sunulmalıdır.
3. Su sebilleri üretici önerileri doğrultusunda düzenli aralıklarla dezenfekte edilmelidir.
4. Yemekler ısı standartlarında servise sunulmalı, sıcak yemekler 65 °C, soğuk yemekler 10 °C'de servis edilmelidir.

Satın alma ve satın alma depoları

1. Satın alınan ürünlerin etiket bilgisi olmalıdır. Son kullanım tarihi geçmiş ürünler veya etiket bilgisi olmayan ürünler satın alınmamalıdır.

Hazırlayan	Kontrol Eden	Onaylayan
Enfeksiyon Kontrol Hekimi	Kalite Direktörü	Başhekim

 D İ S K A P I Y İ L D İ R İ M B E Y A Z İ T E Ğ İ T İ M V E A R A Ş T I R M A H A S T A N E S İ	MUTFAK VE YEMEKHANE PROSEDÜRÜ	
	Revizyon No: 00	Doküman No: YBH-PR-36
	Revizyon Tarihi:	Sayfa No:5/5
	Yayın Tarihi:05.09.2011	

2. Naylon ve plastik ambalajlı ürünlerin ve vakumlanmış ürünlerin paketlerinde yırtık ve delik olmamalıdır.
3. Tüm gıda ürünlerinin Türk gıda kodeksine ve HACCP kurallarına uygun olarak üretilmiş olduğu belgelenmelidir.
4. Teneke ambalajlı ürünlerin kutuları paslanmamış olmalıdır. Olanaklıysa plastik ambalajlı ürünler tercih edilmelidir.
5. Et ve süt ürünlerinde gıda bilgileri eksik, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığında üretim izni olmayan ürünler kullanılmamalıdır. Tesise alınan ürünlerden bu belgeler istenmeli ve kaydı tutulmalıdır.
6. Satın alma depoları krom çelik alaşımlı raflardan oluşmalı ve yiyecekler, içecekler ve temizlik ürünleri ayrı depolarda depolanmalıdır.
7. Kuru bakliyat ve benzeri yiyecekler depo içinde plastik palet üzerine konulmalıdır.
8. İlk gelen malzeme ile son gelen malzeme ayrılmalı, gıdalar tarihlerine göre ve öncelik sıralarına göre kullanıma sunulmalıdır.
9. Et ve et ürünleri ile süt ve süt ürünleri tesise frigofrik soğuk araçlarla gelmelidir.
10. Dondurulmuş gelen gıdaların, çözülmüş olanları alınmamalı ve tekrar dondurulmamalıdır.

Personelin giyeceği kıyafet

Aşçı ve aşçı yardımcıları: Beyaz aşçı bone, beyaz yandan düğmeli hakim yakalı gömlek, beyaz pantolon, kıyafeti koruyucu beyaz önlük, sabo terlik giymelidir. Yemek servisi sırasında eldiven, maske ve beyaz aşçı bone takılmalıdır. Yemek hazırlama ve pişirme sırasında beyaz tek kullanımlık bone ve maske kullanılmalıdır.

Garsonlar: Diyetisyenlerin belirlediği renk ve modellerde kıyafet giymelidir. Yemek taşıma ve yemekhane hizmetlerinde bone, eldiven ve iş önlüğü giyilmelidir.

Bulaşıkçı: Gömlek, pantolon, diz kapağına kadar ulaşan çizme, sudan koruyucu naylon önlük giymelidir.

Personelin hijyeni


1. Ellerinde cerahatli yara, bere, yanık vb. bulunan personel çalıştırılmamalı veya geri hizmete çekilmelidir.
2. Personelin iş giysileri temiz ve ütülü olmalıdır.
3. Dışarıda giyilen giysi ve ayakkabılarla mutfağa girilmemelidir.
4. Pişmiş veya servise hazır yiyeceklere elle dokunulmamalıdır.
5. Yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, tepsi hazırlanması ve dağıtımından sorumlu tüm personel ellerini doğru biçimde ve sık sık yıkamalıdır.

Personelin portör muayenesi

1. 1593 sayılı Umumi Hıfzısıhha Kanunu'nun 126. ve 127. maddelerindeki hükümlerle gıda üretim yerleri ve sıhhi müesseselerde çalışanların bulaşıcı hastalık taşıyıcılığı yönünden her 3 ayda bir muayene olma ve sıhhi rapor alma mecburiyeti getirilmiş ve bu sıhhi muayenenin de ücretsiz olarak belediye tabibleri veya hükümet tabibleri tarafından yapılacağı belirtilmiştir. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nün 2005/9 sayılı genelgesi gereğince portör muayenesine esas laboratuvar tetkikleri şunlardır:

- Gaita kültürü (Salmonella ve Shigella yönünden, en az yılda bir)

Hazırlayan	Kontrol Eden	Onaylayan
Enfeksiyon Kontrol Hekimi	Kalite Direktörü	Başhekim

 D I Ş K A P I Y I L D I R I M B E Y A Z I T E Ğ İ T İ M V E A R A Ş T I R M A H A S T A N E S İ	MUTFAK VE YEMEKHANE PROSEDÜRÜ	
	Revizyon No: 00	Doküman No: YBH-PR-36
	Revizyon Tarihi:	Sayfa No:5/5
	Yayın Tarihi:05.09.2011	

- Dışkının mikroskopik incelenmesi (Entamoeba histolytica kistleri, Giardia lamblia kistleri ve helmint yumurtaları yönünden, en az 6 ayda bir)
- Boğaz ve burun kültürü (Staphylococcus aureus yönünden, en az yılda bir)
- Akciğer grafisi (Tüberküloz yönünden, en az yılda bir)

2. Yapılan portör muayenesi kayıtları ilgili birimce saklanmalıdır.

Yemekhane bölümü temizliği

1. Yemekhane temizliği “Orta riskli alanların temizlik talimatı”na uygun olarak yapılmalıdır.
2. Yapılan temizlik işlemi günlük olarak temizlik çizelgesine kayıt edilmelidir.
3. Yemekhane alanı içinde oluşan atıklar “Atık yönetimi prosedürü”ne uygun olarak atılmalıdır.

KONTROLLÜ KOPYA

Hazırlayan	Kontrol Eden	Onaylayan
Enfeksiyon Kontrol Hekimi	Kalite Direktörü	Başhekim