1.AMAÇ

Demo Sağlık Tesisi'nin mutfağında, yemek hazırlama süreci boyunca gıda hijyenine uyulmaması, sonucu ortaya çıkabilecek enfeksiyöz ve paraziter hastalıklar ile gıda zehirlenmelerinin önlenmesi, böylece çalışan ve hastaların sağlığının korunması ve ekonomik kayıpların engellenmesidir.

2.KAPSAM

Tüm klinikleri kapsar

3.KISALTMALAR

ADH: Demo Sağlık Tesisi

4.SORUMLULAR

Diyetisyen, Mutfak personeli ve Tüm klinikler

5.TANIMLAR

Bakteri: Tek hücreli mikroskobik bir canlıdır.

Parazit:Bir başka canlıdan faydalanarak yaşayan ve faydalandığı canlıya bağımlı olarak yaşayan organizmadır.

6. FAALİYET AKIŞI

Hijyenik Mutfak Girişi;

- Mutfak personeli için mutfakta el yıkama lavabosu, sıvı sabun, kağıt havlu bulunmalıdır.
- Mutfak personeli dışındaki kişilerin mutfağa girebilmeleri için, mutfak girişinde bone ve maske takmaları gerekmektedir.

Mutfak İçi Çalışma Düzeni Duvar ve zeminler;

- Duvar ve zeminler yıkanabilir, kir tutmayan, geçirgen olmayan günlük yıkanabilir malzemelerle kaplı olmalıdır.
- Yiyecek hazırlanan bölümler düz yüzeyli, kolay temizlenebilen paslanmaz çelik olmalıdır.

Hazırlık Bölümleri

- Mutfak içinde hazırlık bölümleri ayrı üniteler olarak ayrılmalıdır.
- El yıkama lavabosunda peçete, sıvı sabun bulundurulmalıdır.
- Mutfak içi +18ila+20 derece arasında tutulmalı, mutfak içi hava sirkülasyonu olacak şekilde yapılandırılmalıdır.
- 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.
- Hasır ve tahta sepetler hijyen bölgesi olan mutfakta kullanılmamalıdır.

Mutfak içinde doğrama için tahta malzemeler kullanılmamalıdır. Tahta malzemeler ve tezgahlar suyu çekmelerinden dolayı bakteri yapmaları daha uygundur. Tahta yerine, polietilen bakteri yapmayan doğrama panoları ya da tezgahları kullanılmalıdır.

- Mutfak içinde kullanılacak doğrama panoları çapraz bakteri bulaşmasını önlemek için, her bölüm ve yiyecek malzemesi için ayrı olmalıdır.
- Mutfak içinde kullanılacak doğrama bıçakları yiyeceklerin cinsine göre ayrı olmalıdır
- Kısımlarda bölüm isimleri yazılmalı mutfak içindeki tüm ünitelerde isim bulundurulmalıdır.
- Mutfak içinde bulunan çöp bidonları ağzı kapaklı, temiz ve ayakla açılacak şekilde pedallı olmalıdır.
- Mutfak içinde kullanılan su, hastane tarafından düzenli klor ölçümü yapılan şebeke suyu olmalıdır.
- Hijyen bölgesi olan mutfak içerisine kirli hiçbir malzeme sokulmamalıdır, malzemeler karton kutularda gelmiş ise kutularından çıkarılarak mutfak içerisine alınmalıdır. Karton kutular nem barındırabileceğinden, bakteri oluşması kaçınılmazdır.
- Mutfak içi aydınlatması floresan veya led lamba ile yapılmalıdır.
- Mutfak,yemekhaneveservislerdebulunankatofisleridüzenliolarakhaşerelerdenkorunmasıiçinönlemalınmalı,uzman kişiler tarafından ilaçlama yapılmalıdır.
- Hazırlananyemeklerdenalınannumunelersterilkaplardaağzıkapalıolaraksoğukhavadeposunda72saatsaklanmalıdı

r

Aşçının yiyecek üretimi

- Sıcak bölümde sıcak tutulacak sos ve yemekler 60 derece üzerinde olması gerekmektedir
- Mutfak bölümlerinde bulunan baharat kapları cam veya krom malzemeden yapılmış, ağzı kapaklı olmalıdır.
- Mutfakta hazırlanmış olan yiyecekler soğuk oda içine konulmadan önce strech rulo ile kapatılmalı ve üzerlerine üretim tarihi yazılmalıdır.
- Mutfak içerisinde tat kontrolü hariç kesinlikle yemek yenilmemelidir. Tat kontrolü yapılırken her kontrol için ayrı kaşık kullanılmalıdır.
- Mutfak içerisinde boneli ve eldivenli çalışılmalıdır.
- Etiket bilgileri sürekli kontrol edilmeli, tarihi geçmiş veya etiketsiz ürünler kullanılmamalıdır.
- Gıdalarda kullanım izni olmayan gıda boyaları, yiyecek içecek üretiminde kullanılmamalıdır.
- Krema ve sütler açıldıktan sonra açılma tarihleri üzerlerine yazılmalı ve 2 gün içinde tüketilmelidir.
- Çiğ, yarı pişmiş ve pişmiş ürünlerin üretim ve son tüketim tarihleri kayıt edilmelidir.
- Çiğ, yarı pişmiş ve pişmiş ürünlerin depolanması ayrı alanlarda yapılmalıdır.
- Gıdalar hastaların bakım gereksinimleri ve diyetisyen kontrolünde hazırlanmalıdır.
- Tedavi amaçlı özel diyet gereksinimi olan çalışanlar belirlenmeli, diyetine uygun yemek hizmeti alması sağlanmalıdır

Kuru erzak deposu

- Kiler içinde, ortam derecesi ve nem düzeyini gösteren termometre ve nemölçer aletler bulundurulmalıdır.
- İlgili alanlarda ısı ne takipleri ilgili formlarla düzenli olarak yapılmalıdır.
- Kuru erzak deposu rafları krom çelikten olmalı ve gıdaların kullanım sirkülasyonuna göre depolanması gerekmektedir.
- Kuru bakliyatların konulduğu plastik kapların içine gıda maddesi konulacağına dair izin belgesi olan plastik kaplar ya da çelik erzak arabaları kullanılmalıdır.
- Erzak deposunda malzemelerin altına havalandırma için konulan paletler plastik olmalıdır.
- Malzemeler kullanma tarihlerine göre sıralanmalıdır. İlk giren ilk çıkar yöntemi uygulanmalıdır.

Soğuk hava dolapları

- Soğuk odalar tesisin büyüklüğüne göre her ünite için ayrı olmalıdır.
- Sebze dolabı,et dolabı,hazırlık dolapları mutlaka ayrı olmalıdır.
- Soğuk hava depolarında ısı göstergesi olmalı ve derece takipleri yapılmalıdır.

Depo Dereceleri

- Kırmızı Et ve Et Ürünleri0-4°C
- Sütvesütürünleri4-6°C
- Taze balık ürünleri 0-4 °C
- Dondurulmuş ürünler min.-18°C
- Yumurta8-12°C
- Kanatlı et ve ürünleri0-4°C
- Sebze ve meyve dolabı:+10ºC
- Dolap içine konan malzemeler çiğ ve pişmiş olarak ayrılmalı ve üstleri strech rulo ile kapatılmalıdır.
- Soğuk hava dolap motorları altına ürün konulmamalıdır.
- Dolapların bakım ve kontrolü düzenli aralıklarla yapılmalıdır.

Bulaşıkhane

- Kazan yıkama ünitesi mutfak ortasında değil mutfak kenarında bulunmalıdır.
- Yıkama yerinde kazan vb. malzemeler, taban ile teması kesecek şekilde düzenlenmeli, yıkanacak ve yıkanmış malzemeler yerlere konmamalıdır. Yıkanan malzemeler ayrı krom çelik raflara konulmalıdır.
- Yıkama yapılan suyun 60dereceye ısıtılabilir olmasına dikkat edilmelidir.
- Yıkama işlemleri bittikten sonra, kazan yıkama bölümü deterjanlı su ile yıkanarak temizlenmelidir.

Tabak yıkama bölümü

- Tesisin büyüklüğüne göre tabak yıkama ünitesinde bulaşık makineleri olmalıdır.
- Tabak yıkama makinelerinin, ısı dereceleri 60 derecede yıkanmalı ve 80derece sıcaklıkta durulanmalıdır.

Yemekhane bölümü

- Yemekhane bölümünden servis takımlarının silinmesi pamuk dokumalı ıslaklığı alan bezlerle silinmeli, silinen takımlar hijyenik dolaplara konulmalıdır.
- Yemekler ısı standartlarında servise sunulmalı, sıcak yemekler 65derecede, soğuk yemekler 10 derece de servisedilmelidir.

Satınalma ve satınalma depoları

- Satın alınan ürünlerin etiket bilgisi olmasına dikkat edilmeli, kullanım tarihi geçmiş ürünler veya etiket bilgisi olmayan ürünler satın alınmamalıdır.
- Naylon ve plastik ambalajlı ürünleri, ambalajlarının etiket taşımasına dikkat edilmelidir.
- Vakumlanmış ürünlerin vakumlarına dikkat edilerek delik yırtık ambalajlı ürünler satın alınmamalıdır.
- Küflü teneke ambalajlı ürünler alınmamalı, bunların yerine gıda ürünleri konulabilir plastik ambalajlı ürünler tercih edilmelidir.
- Et ve süt ürünlerinde gıda bilgileri eksik, tarım ve köy işleri bakanlığından üretim izni olmayan ürünlerin kullanılmaması gerekmektedir. Tesise alınan ürünlerden bu belgeler istenmeli ve dosyası tutulmalıdır.
- Satınalma depoları krom çelik alaşımlı raflardan oluşmalı ve yiyecek ürünleri, içecekler ve temizlik ürünleri ayrı depolarda depolanmalıdır.
- Kuru bakliyat ve benzeri yiyecekler depo içinde plastik palet üzerine konulmalıdır ve ilk gelen malzeme ile son gelen malzeme ayrılmalı, gıdalar tarihlerine göre ve öncelik sıralarına göre kullanıma sunulmalıdır.
- Et ve et ürünleri,süt ve süt ürünlerinin soğuk araçlarla tesise intikal ettirilmesine dikkat edilmelidir.
- Dondurulmuş gelen gıdaların, çözülmüş olanları alınmamalı ve tekrar dondurulmamalıdır.
- Ağzı açık ve elle açıp kapatılabilen, klipsli, iple bağlı vb. gıda ürünlerinin sabote edilebileceği, sonradan içine zararlı madde eklenebileceği gibi hususlar dikkate alınmalı, bu hususta endüstriyel tesislerde otomatik kapatmalı, dikişli, ısı ile kilitleme yapılmış ambalajlara haiz ürünler tercih edilmelidir.

Yiyeceklerin güvenli tedariki ve depolanmaları

Yiyeceklerin güvenli tedarikine ilişkin kurallar; Gıdalar teknik şartname hükümlerine uygun olarak muayene ve kabul komisyonun olurundan sonra tedarikçi tarafından uygun depolara yerleştirilir.

Personelin El Hijyeni

Eller;

- Eldiven takmadan önce ve eldiven çıkarıldıktan sonra,
- Temiz olmayan araç-gereç, yüzeyler, kirli elbise veya bulaşık bezleri ile temas ettikten sonra,
- Çöplerle temas ettikten sonra,
- Tuvaletleri kullandıktan sonra veya herhangi bir aradan sonra işe dönerken,
- Burnu sildikten, kulak, ağız, diğer vücut bölgelerine dokunduktan sonra,
- Yiyecekleri hazırlamadan veya servis yapmadan önce,
- Yemekyemekveyayemekdağıtımıiçinkullanılanaraçgerecedokunulmadanönce,
- Tabaklarıveyatepsilerivermedenöncevetepsilerialdıktansonrayıkanmalıdır.

El Yıkama

- El yıkama için kullanılacak lavabo yiyecek hazırlama için kullananlardan farklı olmalıdır.
- Eller mümkünse ılık suyla ıslatılır.
- Ellere yeterli miktarda 3-5ml sıvı sabun alınır.
- Sabun köpürtülerek ellerin her noktası (avuç içi, parmak araları,tırnak içi,bilekler,baş parmak)iyice ovalanır.

- Ovalama işlemi her iki el için her hareket 5 defa olacak şekilde yapılır.
- Ellerin her noktası sabunla iyice temizlendiğinden emin olana kadar(en az 20saniye) ovalanmaya devam
- Ovalama işlemi bittikten sonra eller bol suyla iyice durulanır.
- Yeterli miktarda kağıt havlu alınır ve iyice kurulanır.

Personelin Hijyeni

- Ellerinde cerahatli yara, bere, yanık vb. bulunan personel çalıştırılmamalı veya geri hizmete çekilmelidir.
- Personel eldiven, ağız maskesi ve bone kullanmalıdır.
- Erkek personel her gün sakal tıraşı ayda iki defa saç traşı olmalıdır.
- Dışarıda giyilen giysi ve ayakkabılarla mutfağa girilmemelidir.

- Pişmiş veya servise hazır yiyeceklere elle dokunulmamalıdır.
- Temiz giysiler giymelidir, haftada iki kez değiştirilmeli,gerektiğinde daha sık yıkanıp ütülenmelidir.
- Yemek yapımı ve servisinin tüm aşamalarında saçlar kep/bone ile kapatılmalıdır.
- Uygulamalar sırasında saçlarına ve yüzlerine dokunmamalıdır
- Besin hazırlanan birimlerde hapşırmamalı, öksürmemelidir,
- Besin hazırlanan bölümlerde yemek yememeli,bir şey içmemeli, sigara içmemelidir.
- Gastroenterit semptomları (diyare, kusma gibi) olan personel kesinlikle besinlerle veya besin hazırlanması ve tüketilmesi ile ilgili araç gereçle temas etmemelidir yani çalışmamalıdır. Birçok durumda personel belirtiler

geçtikten24 48 saat sonra işe dönebilir. Bazı durumlarda bu süre uzatılır veya işten uzaklaştırma gerekebilir.Bu tür enfeksiyonu olan personel, hastane Enfeksiyon Kontrol Ekibine bildirilmelidir.

Personelin Rutin Sağlık Taramaları;

- Personelin portör muayenesi,1593 sayılı Umumi Hıfzısıhha Kanunu'nun126.ve127.maddesindeki hükümlerle gıda üretim yerleri ve sıhhi müesseselerde çalışanların bulaşıcı hastalık taşıyıcılığı yönünden her 6 ayda bir muayene olma ve sıhhi rapor alma mecburiyeti getirilmiştir. Bu muayeneyi yapan tabip gerek gördüğü takdirde portör muayenesine esasla laboratuar tetkiklerini daha sık talep edebilir.
- Portör muayenesine esasla laboratuar tetkikleri (Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğünün 2005/9 sayılı genelgesi gereğince)şunlardır:
- Gaita kültürü (salmonella ve shigella yönünden,en az yılda bir)
- Dışkının mikroskopik incelenmesi entamobea, histolytica kistleri, giardialamblia kistleri ve helmint yumurtaları yönünden ,en az yılda bir,
- Boğaz ve burun kültürü (staphylococcus aereus yönünden en az yılda 1)
- Akciğer grafisi(Tüberküloz yönünden en az yılda bir)

Yapılanportörmuayenesiileilgilikayıtlarişçilerinözlükdosyalarındasaklanmalıdır.

Mutfak Hijyen

Mutfak temizliğinin kurallara uygun yapılması, çalışan ve hastaların sağlığının korunması ve ekonomik kayıpların engellenmesidir.

Yemeklerin Sunumu ve taşınması

Mutfakta hazırlanan tüm yemekler servis sunumu öncesi paslanmaz çelik tepsiler ile üzeri kapalı bir şekilde yemekhane bölümüne taşınır. Dağıtım esnasında yemeklerin sunum sıcaklığı belirlenen derecenin altına düşmemeli, yemekler transefer esnasında birbirine karışmamalıdır. Serviste kullanılacak tepsi, tabak, kaşık, çatal, bardak ve bıçak gibi malzemeler bulaşık makinesinde uygun solüsyon ile yıkanarak, aseptik ortamda taşınmalı ve servis sunumu esnasında uygun şartlarda muhafaza edilmelidir. Servis yapan personellerin servis esnasında maske, bone ve eldiven kullanmaları zorunludur. Servis esnasında kullanılan kıyafetler düzenli aralıklarla yıkatılmış olmalıdır. Taşıma araçları ve içindeki kaplar başka herhangi bir maddenin taşınmasında kullanılmamalıdır. Taşıma aracı ve kapların, temizlik ve dezenfeksiyonuna yönelik işlemler kayıt altına alınmalıdır. Taşıma sırasında yemeklerin üzeri kapalı olmalıdır. Mutfağın bulunduğu bina dışındaki birimlere taşınması gıda güvenliğini bozmayacak şekilde hijyenik koşullarda üstü kapalı olarak taşınmalıdır. 5-60 derece(tehlike zonu) sıcaklıkta 2 saatten fazla bekletilmeden servis edilmelidir.

Atıkların Yönetimi

Birimde ortaya çıkan atık yağlar ana kanalizasyona dökülmemeli, bunun için belirlenmiş atık yağ bidonlarına ayrılarak muhafaza edilerek takibi sağlanmalıdır.

Ortaya çıkan evsel ve diğer atıkları kurumca belirlenmiş atık yönetim standartlarına uygun olmalıdır.

Evsel atık olarak atılan gıdaların miktarları izlenmelidir.

Eğitim

- Mutfak ve servis personeline asgari aşağıdaki eğitimler verilmeli ve düzenli aralıklarla tekrarlanmalıdır:
- Gıda güvenliğine yönelik hijyen eğitimi
- Diyet yemeklerinin içeriği
- Yemeklerin porsiyonlanması

Özetle;

- Gıda güvenliğinin, birincil üretimden başlayan gıda zinciri boyunca sağlanması gerekir.
- Çevre sıcaklığında güvenli bir şekilde depolanamayan gıdalar, özellikle donmuş gıdalar için, soğuk zincirin korunması önemlidir.
- Dışarıdan temin edilen gıdanın en azından hastanede üretilen gıda ile aynı hijyen standardına veya denk bir Standarda ile sahip olmasının sağlanması gerekmektedir.
- Gıda işi yapan işletmeciler, HACCP ilkelerine dayanan prosedür veya prosedürleri uygulamaya koyacak ve bu

Uygulamaları sürdüreceklerdir.

TEMİZLİK UYGULAMA PLANI

Mutfak,Depolar, Yemekhaneler, Kat Mutfakları **MALZEME**	**SIKLIĞI**	**YÖNTEM**
YERLER	**GÜNDE 3 KEZ GEREKİRSE DAHA SIK**	Kuru süpürme yapılmaz süpürme işlemi için mop kullanılır. Sıcak su ve yüzey temizleme deterjanı ile paspas yapılır. Çok yağlı ve kirli bölgeler kir ve yağ çözücü maddeler ile temizlenir, paspaslanır. **Paspas solüsyonu hazırlama;** Paspas kovasının her iki bölmesine solüsyon hazırlanır. Paspaslar önce kırmızı bölmede kirinden arındırılır **kırmızı bölme** üzerinde sıkılır. Paspas tekrar **mavi temiz bölmede** yıkanır **kırmızı bölme** üzerinde sıkılır. Press **daima kırmızı** **Bölme üzerinde çevrili** olarakkalır..
KORİDORLAR	**GÜNDE 3 KEZ GEREKİRSE DAHA SIK**	Sıcak su ve yüzey temizleme deterjanı ile temizliği yapılır. Çok yağlı ve kirli bölgeler kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenir.
DUVARLAR	**HAFTADA 1KEZ**	Sıcak su ve yüzey temizleme deterjanı ile temizliği yapılır. Çok yağlı ve kirli bölgeler kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenir.
ETKÜTÜĞÜ/TAHTASI	**HER KULLANIM SONRASI**	Sıcak su ve bulaşık deterjanı ile temizliği yapılır.
ÇÖPKOVALARI	**GÜNDE 1 KEZ**	Sıcak su ve deterjanla temizliği yapılır.

EL YIKAMALAVABOLARI	**GÜNDE 3 KEZ GEREKİRSE DAHA SIK**	Sıcak su ve yüzey temizleme deterjanıyla temizliği yapılır.
TEZGÂHLAR	**GÜNDE 3 KEZ GEREKİRSEDAHASIK**	Sıcak su ve bulaşık deterjanıyla temizliği yapılır. Çok yağlı ve kirli bölgeler kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenir.
TUVALETLER	**GÜNDE 3 KEZ GEREKİRSE DAHA SIK**	Tüm yüzeyler ovma deterjanı ile fırçalanır. Sırası ile musluk başları, lavabo, fayans ardından klozet fırçalanır durulanır. Yüzeyler ıslak bırakılmaz kurulanır.**(Kırmızı kova, fırça eldiven kullanılır.)**
KAPI VE KAPIKOLLARI	**GÜNDE 1 KEZ**	Sıcak su ve yüzey temizleme deterjanı ile temizliği yapılır.
RAFLAR	**GÜNDE 1 KEZ**	Sıcak su ve yüzey temizleme deterjanı ile temizliği yapılır. Çok yağlı ve kirli bölgeler kir veyağ çözücü maddelerle temizlenir.
DOLAPLAR	**GÜNDE 1 KEZ**	Sıcak su ve yüzey temizleme deterjanı ile temizliği yapılır. Çok yağlı ve kirli bölgeler kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenir.
TERAZİLER	**HER KULLANIM SONRASI**	Sıcak su ve bulaşık deterjanıyla yıkanır ve kurulanır.
ÖLÇÜKAPLARI	**HER KULLANIM SONRASI**	Sıcak su ve bulaşık deterjanıyla yıkanır ve kurulanır.
DEVİRME TAVALARTENCERELER	**HER KULLANIM SONRASI**	Sıcak su ve bulaşık deterjanlıyla temizliği yapılır. Çok yağlı ve kirli bölgeler kir ve yağ çözücü Maddelerle temizlenir.
FIRINLAR	**HER KULLANIM SONRASI**	Sıcak su ve bulaşık deterjanıyla temizliği yapılır. Çok yağlı ve kirli bölgeler kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenir.
DAVLUMBAZLAR	**AYDA 2 KEZ**	Sıcak su ve bulaşık deterjanıyla temizliği yapılır. Çok yağlı ve kirli bölgeler kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenir.
SEBZELER	**HER KULLANIM SONRASI**	Sebzelerin ayıklanması çöp kovalarına yapılacak. Temizlenmiş sebzeler pişirme esnasına kadar çelik kaplarda tutulacaktır.

BULAŞIKHANELER	**HER KULLANIM SONRASI**	Sıcak su ve bulaşık deterjanıyla temizliği yapılır. Çok yağlı ve kirli bölgeler kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenir.
BULAŞIK YIKAMALAVABOLARI	**GÜNDE 3 KEZ**	Sıcak su ve bulaşık deterjanıyla temizliği yapılır. Çok yağlı ve kirli bölgeler kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenir. 4 litre suya 3 klor tabletle hazırlanmış suyla dezenfekte edilir.
MASALAR	**HER KULLANIM SONRASI**	Sıcak su ve bulaşık deterjanıyla temizliği yapılır.
SUSOĞUTUCULAR	**HAFTADA 1 KEZ**	Sıcak su ve bulaşık deterjanıyla temizliği yapılır.
SERVİSOFİSLERİ	**GÜNDE 3 KEZ**	Sıcak su ve bulaşık deterjanıyla temizliği yapılır. Çok yağlı ve kirli bölgeler kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenir.4 litre suya 3 klor tabletle hazırlanmış suyla Dezenfekte edilir.
EVYELER	**HER KULLANIM SONRASI**	Sıcak su ve bulaşık deterjanıyla temizliği yapılır. Çok yağlı ve kirli bölgeler kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenir. 4 litre suya 3 klor tabletle hazırlanmış suyla Dezenfekte edilir.
YEMEKARABALARI	**HER KULLANIM SONRASI**	Sıcak su ve bulaşık deterjanıyla temizliği yapılır. Çok yağlı ve kirli bölgeler kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenir.