AMAÇ: Mutfak hizmetlerinin ve yemek ihtiyacının karşılandığı mutfakların, hijyenik kurallar içinde daha sağlıklı ve verimli faaliyetler yürütmesini kontrol altında tutulmasını sağlamak.

KAPSAM: Mutfak hizmetlerinin sağlıklı ve verimli faaliyet yürütülmesi için alınan tedbirleri, mutfak hizmetlerini yürüten personellerini, enfeksiyon komitesi üyelerini, denetiminden sorumlu amirleri kapsar.

SORUMLULAR: Bu prosedürün uygulanmasından İdari Mali İşler Müdürü, Mutfak Sorumlusu, Diyetisyenler, Mutfak Çalışanları sorumludur. Uygulanması ile ilgili denetimlerden Başhekim ve Enfeksiyon Kontrol Komitesi sorumludur.

1. **UYGULAMA:**
    1. **Mutfak Hizmetlerine Yönelik Uygun Fiziki Koşullar**
        1. Mutfakta yemek hazırlama ve bulaşık yıkama yerleri ayrıdır.
        2. Mutfak taban ve duvarları, yıkamaya ve dezenfeksiyona uygundur.
    2. **Yiyeceklerin Güvenli Tedariki ve Depolanmasının Sağlanması**
        1. **Gıdaların Türlerine Göre Aranması Gereken Nitelikler**

- Dondurulmuş gelen gıdaların, çözülmüş olanları alınmamalı ve tekrar dondurulmamalıdır.
- Et ve et ürünleri ile süt ve süt ürünleri tesise frigofrik soğuk araçlarla gelmelidir.
- Kırmızı etin rengi her yerinde kırmızı olmalıdır. Doğal kokusunda ve görüntüsünde olup, parmakla basılıp çekildiğinde eski haline geri dönmelidir.
- Dondurulmuş ürünlerin üzerinde karlanma olmamalıdır. Karlanma, çözülüp tekrar dondurulduğuna işarettir.
- Hazır yoğurtlar kapalı kutularda, kutuların şekilleri düzgün, son kullanma ve üretim tarihleri tüketime uygun olmalıdır. Yoğurdun suyu ayrılmamış olmalıdır.
- Peynir kapalı, dışarıya sızıntı yapmayan, pası olmayan, temiz teneke kutularında olmalıdır. Peynir suyunda herhangi bir azalma olmamalıdır. Peynirde kuru bölgeler olmamalıdır. Hiçbir yerinde küf, toz vb. bulunmamalıdır.
- Sebze ve meyvelerde boyut, şekil, koku ve renkte anormal bir durum olmamalıdır. Yapısal yumuşama, küflenme, kuru görüntü, çürüme, filizlenme, gevreklikte azalma, parçalanma, lezzet değişiklikleri olmamalıdır.
- Tahıllarda gevrek yapıda kayıp, fazla kuruluk, küflenme, anormal koku ve renk olmamalıdır.

        2. **Kalite Kontrol Kriterleri**

- Konserve yiyeceklerde teneke kutusunda şekil değişiklikleri, köpüklenme, gaz oluşumu, ambalaj dışına sızındı, ambalajında kir, pas, leke ve küf olmamalıdır.
- Et ve süt ürünlerinde gıda bilgileri eksik, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından üretim izni olmayan ürünler kullanılmamalıdır.
- Naylon ve plastik ambalajlı ürünlerin ve vakumlanmış ürünlerin paketlerinde yırtık ve delik olmamalıdır.

        3. **Tedarikçinin Kabulü**

- Kalite kontrol kriterlerine uyan tedarikçilerin ürünleri kabul edilir.

        4. **Gıdaların Taşınması ve Teslimine Yönelik Asgari Belgeler ve Gereklilikler**

- Tüm gıda ürünlerinin Türk Gıda Kodeksine ve HACCP kurallarına uygun olarak üretilmiş olduğu belgelenmelidir.
- Satın alınan ürünlerin etiket bilgisi olmalıdır. Son kullanım tarihi geçmiş ürünler veya etiket bilgisi olmayan ürünler satın alınmamalıdır.
- Malzemeler yerde sürüklenerek değil, tekerlekli arabalarla taşınır.

    3. **Gıda Türlerine Göre Depolama Koşulları**
        1. Satın alma depoları krom çelik alaşımlı raflardan oluşmalı ve yiyecekler, içecekler ve temizlik ürünleri ayrı depolarda depolanmalıdır.
        2. Bozulabilir yiyecekler soğuk hava depolarında veya buzdolaplarında saklanmalıdır.
        3. Yiyecek depolarında hemzemin yerleştirme yapılmaz.
        4. Depodaki ürünler, yerle ve duvarla teması engellenecek şekilde gıda grupları ayrı olarak yerleştirilir.
        5. İlk gelen malzeme ile son gelen malzeme ayrılmalı, gıdalar tarihlerine göre ve öncelik sıralarına göre kullanıma sunulmalıdır.
        6. Kuru bakliyat ve benzeri yiyecekler depo içinde plastik palet üzerine konulmalıdır.
        7. Soğuk hava depolarına konan malzemeler çiğ ve pişmiş olarak ayrılmalı ve üstleri streç rulo ile kapatılmalıdır.
        8. Soğuk hava dolap motorları altına ürün konulmamalıdır.
        9. Teneke ambalajlı gıdalar ve teneke konserveler (salça vb.) açıldıktan sonra kalan miktar, paslanmaz ya da uygun bir kaba boşaltılarak ağzın streç film çekilmelidir.. teneke ambalajlar açıldıktan sonra hemen paslanmaya başladığı için sağlığa zararlıdır.
    4. **Yemeklerin Hazırlanma Süreçlerine Yönelik Düzenlemeler**
        1. Yemekler, hastaların bakım gereksinimleri doğrultusunda hazırlanır.
            1. Besin sıcaklığı 40-50 C'ye yükseldiğinde bakteri çoğalması azalır ve 50 C'nin üzerinde

CLOSTRİDİUM PERFRİNGES sporları hariç diğer mikroorganizmalar ölür. Pişmiş yiyecekler iki saatten daha uzun süre buzdolabı dışında tutulursa Cl. Perfringens çoğalmaya devam eder. İki saatten uzun süre dışarıda kalan yiyecekler tekrar ısıtılırsa bakteri çoğalması daha da hızlanır.

2. Yiyeceklerin pişirildikten bir veya iki saat sonra tüketilmemesi halinde yiyecek sıcaklığının 40 C altına düşmesi nedeniyle yaşamakta olan bakteriler çoğalmaya başlayabilir. Bunu önlemek için yiyecekler 60 C'nin üstünde sıcaklıkta tutulmalı veya bekletilmeden buzdolabına konularak 8 C'ye kadar soğutulmalıdır. Yiyecekler 0-3 C arasında beş günden fazla saklanmamalı, sıcaklığın 5-10 C arasında olması halinde 12 saat içinde tüketilmelidir.
3. Pişmiş ve pişmemiş yiyecekler ayrı buzdolaplarında muhafaza edilmelidir. Çünkü pişmiş yiyecekler, pişmemiş yiyeceklerle tekrar kontamine olabilir.
4. Çiğ olarak tüketilecek yiyeceklerin temiz olarak hazırlanması, uygun bir şekilde taşınması ve soğutulması halinde gastrointestinal patojenler toksik düzeylere ulaşamamaktadır. Bu nedenle salata ve meyve gibi gıdalar dikkatlice yıkanmalı ve tüketilmeden önce soğukta tutulmalıdır.
5. Yumurtalar, SALMONELLA bakterileri ile kontamine olabilir ve iyi pişirilmez veya çiğe olarak tüketilirse besin zehirlenmesine neden olabilir.

2. **Gıda Hijyeni İle İlgili Gerekli Tedbirler**
    1. Personelin kılık kıyafeti temiz ve düzenli olmalı, formalar kirlendikçe, önlükler her gün yıkanmalıdır.
    2. Mutfakta yemek hazırlama ve bulaşık yıkama yerleri ayrıdır.
    3. Yiyecekler saklama sırasında kontaminasyondan korunur.
    4. Kuru gıda olarak saklanması gereken yiyecekler güneş ışığı almayan nem takibinin yapıldığı ambar depolarında muhafaza edilir.
    5. Çapraz kontaminasyon riskleri açısından gıdanın türüne uygun şekilde önceden belirlenerek gerekli tedbirler alınır. Etler, sebzeler, pasta ve hamurlu yiyecekler ayrı ayrı tezgahlarda hazırlanır.
    6. Gıdalar +4 - +5 derece ve altındaki günlük ısı takibinin yapılıp buzdolabı ısı-takip formuna kaydedildiği soğuk hava depolarında saklanır.
    7. Soğutucu ortamlarda saklama sırasında pişmiş ve çiğ yiyecekler birbirinden ayrı tutulur. Et saklama dolapları ayrıdır.
    8. Tırnakların yeterince kısa ve temiz olmasına dikkat edilmelidir.
    9. Erkek personelin saç ve sakalları temiz ve kısa kesilmiş olmalı, tüm personelin saçları bone ile muhafaza edilmiş olmalıdır.
    10. Personel işe başlamadan önce ve gerektiğinde, el yıkama tekniğine uygun olarak ellerini yıkamalıdır.
    11. Açık yarası olan ve bulaşıcı hastalığı olan personeller doğrudan yemek üretim alanında ya da bu alana kontaminasyon riski olan diğer alanlarda görev yapamazlar. Bu durumda olan firma çalışanlarının durumu hekim tarafından tekrar değerlendirilir.
    12. Mutfak önlükleri havlu yerine kullanılmamalıdır.
    13. Yemek pişirme ve dağıtım esnasında bone (kep vb.) ve maske takılmalıdır.
    14. Mutfak tavanları, yer zeminleri, kullanılan tüm ekipmanlar uygun temizlik malzemeleriyle temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. (Klorak, Yağçöz, Kirçöz vb.)
    15. Mutfakta bulunan çöp kutuları kapalı tutulmalıdır.
    16. Pişmiş yiyecekler 2 saatten fazla bekletilmemeli, eğer bekletilecekse, fırında; 60 derece üzerinde, soğuk depoda; 7 derecenin altında bekletilmelidir.
    17. Et bıçağı sadece etlerde, sebze bıçağı ise sadece sebzelerde kullanılmalıdır.
    18. Personel harici kişilerin mutfak bölümüne giriş ve çıkışı engellenmelidir.
3. Yemek hizmetlerinde yer alan tüm çalışanlara, gıda güvenliğini etkileyecek hastalıklar, belirtileri gibi konuları içeren hijyen eğitimi verilir.
4. Olası gıda zehirlenmesi durumlarında gerekli analizlerin yapılabilmesi için hazırlanan yiyeceklerden şahit numuneler alınır ve en az 72 saat saklanır.

5. **Hazırlanan Yemeklerin Sunumu:**
    1. Mutfakta hazırlanan tüm yemekler servis sunumu öncesi paslanmaz çelik tepsiler ile üzeri kapalı bir şekilde yemekhane bölümüne taşınır.
    2. Dağıtım esnasında yemeklerin sunum sıcaklığı 65 derecenin altına düşmemelidir.
    3. Serviste kullanılacak tepsi, tabak, kaşık, çatal, bardak ve bıçak gibi malzemeler bulaşık makinesinde uygun dezenfektan solüsyon ile yıkanarak, aseptik ortamda taşınmalı ve servis sunumu esnasında uygun şartlarda muhafaza edilmelidir.
    4. Servis yapan personellerin servis esnasında maske, bone ve eldiven kullanmaları zorunludur.
    5. Servis esnasında kullanılan kıyafetler temiz olmalı ve her mesai bitiminden sonra yıkatılmalıdır.

Ayrıca mutfak hizmetlerinden sorumlu müdür tarafından personellerin kontrolleri yapılmalıdır