AMAÇ: Mutfak temizliğinin kurallara uygun yapılmasını sağlamak. Hasta, hasta yakını ve hastane çalışanlarını enfeksiyonlardan korumak.

KAPSAM: Mutfak

SORUMLULAR: Diyetisyen, Diğer personeller ve temizlik personeli

FAALİYET AKIŞI

1. Tüm işlemlerde el hijyeni kurallarına uyulmalıdır
2. Atıklar "**Atık Yönetimi Talimatı**" na uygun uzaklaştırılmalıdır.
3. Hastane "**Genel Temizlik Talimatı**" na uyulmalıdır.
4. Gıda saklama alanlarının ve buz dolaplarının temizliği düzenli olarak yapılmalı,ısı ve nem oranları kontrol edilmelidir.(Su ve yüzey dezenfeksiyonu)
5. Personel mutfakta kepsiz ve eldivensiz çalışmamalı, El hijyeni kurallarına uymalıdır.
6. Mutfak temizliği Temizlik Personeli tarafından "**Yemekhane Hizmetleri Bölümü Temizlik Planı** "na göre yapılır.
7. Mutfak temizliği "**Yemekhane Temizlik Takip Formu** " na göre temizlik personeli tarafından yapılır, birim sorumlusu tarafından kontrol edilir .

Günlük Temizlik

1. Mutfak ve depolar malzeme girişi ve çıkışı olduktan sonra yerler süpürülerek kaba pisliğinden arındırılır.
2. Günlük olarak toz alma silme yapılmalıdır.(kapı, dolap, sandalye, masa, telefon bilgisayar ve malzemeleri)
3. Paspas kovasına dezenfektanlı genel temizlik ürünü ile ürünlerin üzerinde yazan kullanma talimatlarına uygun olarak bir solüsyon hazırlanır.
4. Yemek hazırlanan platformlar en az günde iki kez ve kirlendiğinde yüzey dezenfektanı ile temizlenmelidir.
5. Gıda ile temas eden yüzeyler(et vb.) temas sonrası temizlenmeli ve 1/10'luk sodyum hipokloritle dezenfekte edilmelidir.
6. Yemeklerin servis yapıldığı zemin yemekler konmadan önce yüzey temizleyici ile silinip , temiz su ile tekrar silinip kurulanmalıdır
7. Yemek masası her kullanım öncesi ve sonrası su ve yüzey temizleyici silinmeli ,temiz su ile durulanmalı ve kurulanmalıdır.
8. Bulaşıklar önce kaba kirlerinden arındırılmalı sonra sıcak yüzey temizleyici ile yıkanıp durulanıp kurulanmalıdır.Bulaşık makinası kullanımında kaba kirlerinden arındırmak yeterlidir .Bulaşık makinası kullanım talimatına uyulmalıdır.
9. Bulaşık makinasına sığan bütün küçük malzemeler makinede 80 derece üzerinde yıkanmalıdır. Bulaşık makinasına sığmayan malzemeler ise mümkün olduğunca yüksek sıcaklıktaki su ile yıkanmalıdır.
10. Yıkanan tabak, kaşık, çatal vb. malzemeler kirli bulaşıkların yanına yerleştirilmemelidir.
11. Bulaşık bezleri ve fırçaları her bulaşık işleminden sonra bulaşık deterjanı ile yıkanmalı durulanmalı ve kuru olarak saklanmalıdır
12. Tezgah üstü ve yemek dağıtım arabası da ayrı sünger yada bez kullanılarak yüzey temizleyici ile temizlenmelidir
13. Gerekli görülen yerler fırçalanarak temizlenir.
14. Yerler 5 dakika bekledikten sonra durulanır.
15. Kuru bir paspas ile kurulanır.
16. En son zemin deterjanlı su ile silinip kurulanmalıdır.
17. Duvarlar kirlendikçe silinmelidir.
18. Tavanların kirli, kabarmış ve yiyeceklere kir düşecek şekilde olmaması sağlanmalıdır Temizlik bezleri makinede yıkandıktan sonra mutlaka kurutulmalıdır. Kuru olmayan temizlik bezleri çamaşırhaneden alınmamalıdır.
19. Temizlik araç ve gereçleri iş bitiminde temizlenip 1/10'lukk çamaşır suyu ile dezenfekte edilmelidir.
20. Havalandırma esnasında mutfağa sinek vs. girmemesi için önlem alınmalıdır.

Haftalık Temizlik

1. Raf ve dolaplar haftada 1 kez su ve deterjanla silinip,kuru bezle kurutulur.
2. Haftada 1 kez kapılar su ve deterjanla silinmelidir.
3. Çöp kovaları su ve deterjanla arındırılıp çamaşır suyu kullanarak yıkanmalıdır.

4. Sıvı sabun kapları her bitiminde su ve çamaşır suyu ile yıkanıp kurutulmalı,sonrasında sıvı sabun konmalıdır.
5. Buzdolapları haftada bir gerektiğinde hemen silinmelidir.
6. Bulaşık makinesi 15 günde bir defa boş olarak çalıştırılır.
7. Mutfakta haşere ve kemirici hayvanların barınmasını önlemek için hastane yönetiminin anlaştığı firma tarafından 15 günde bir ilaçlama yapılır.
8. Camlar,duvarlar ayda 1 kez,gerektiğinde hemen su ve deterjanla temizlenir.

İlgili Dokümanlar:

- Atık Yönetimi Talimatı
- Genel Temizlik Talimatı
- Yemekhane Hizmetleri Bölümü Temizlik Planı
- Yemekhane Temizlik Takip Formu