|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MUTFAK HİZMETLERİNDE ENFEKSİYON KONTROLÜ TALİMATI** | DÖKÜMAN KODU | EN.TL.43 |
| YAYIN TARİHİ | 12.05.2017 |
| REVİZYON TARİHİ | 00 |
| REVİZYON NO | 00 |
| SAYFA | 1/3 |

## AMAÇ:

Mutfakta görevli personelden ve çalışma ortamından kaynaklanan, besinler yoluyla bulaşabilecek enfeksiyonların önlenmesi için gerekli enfeksiyon kontrol önlemlerinin belirlenmesidir.

## KAPSAM:

Mutfakta çalışan personeli kapsar.

## UYGULAMA:

* + Gıdalar mümkün olduğunca çabuk işlenmeli, ortam sıcaklığına fazla maruz bırakılmamalıdır.
	+ İşlenen gıdalar hemen soğuk odaya kaldırılmalıdır. Büfeye çıkarılacak sıcak yemekler ise, eğer üretim yemek saatine yakın yapılmışsa banket arabalarına yerleştirilmelidir.
	+ Banket arabalarının sıcaklıkları kontrol edilmelidir. Banket arabalarında muhafaza edilen yemeklerin sıcaklık dereceleri minimum 65 ºC olmalıdır.
	+ Çiğ gıdalarla pişmiş gıdalar aynı soğuk odada depolanmak zorunda ise ayrı raflara yerleştirilmelidir.
	+ Soğuk odalardaki bütün gıdaların ağızları kapalı olmalıdır.
	+ Kıyma makinaları ve parçaları her kullanımdan sonra yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.
	+ Ürünlerin son kullanma tarihleri, ürün kullanılmadan önce kontrol edilmelidir. Son kullanma tarihi geçmiş gıdalar kesinlikle kullanılmamalıdır.
	+ Etler çözündürülmeden önce mutlaka karton koli ve muhafaza edildiği poşetten çıkarılmalıdır.
	+ Et çözdürme işlemi 7-10 ºC’ye ayarlı bir soğuk odada yapılmalıdır. 10 ºC’nin üzerindeki sıcaklıklarda yapılan çözündürme işleminde, etin merkez notası çözünmeden yüzey kısımları çözünür ve yüzeyde bakteri üremesi başlar.
	+ Etlerin çözünme esnasında oluşan kanlı su içinde beklemesi engellenmelidir.
	+ Çözünen etler 0 ºC’ye ayarlı soğuk odada muhafaza edilmelidir.
	+ Durgun suda et çözündürme işlemi yapılmamalıdır.
	+ Etler 0 – 1 ºC de 2 – 3 günden fazla bekletilmemelidir.
	+ Etlerin buzları tamamen çözündürülmeden pişirilmemelidir. Aksi takdirde etin merkez ısısı gerekli sıcaklığa ulaşmadığından zararlı mikroorganizmalar ölmemektedir.
	+ Dondurulmuş gıdalar deep-freeze’den çıkarıldıktan sonra aynı gün içinde tüketilmelidir. Ayrıca çözünmüş gıdalar yeniden deep-freeze’e atılıp ikinci kez kullanılmamalıdır.
	+ Tezgah altlarında bulunan yiyeceklerin ağızları kapalı olmalıdır.
	+ Kasalar yerde sürüklenerek değil tekerlekli malzeme arabalarıyla taşınmalıdır.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MUTFAK HİZMETLERİNDE ENFEKSİYON KONTROLÜ TALİMATI** | DÖKÜMAN KODU | EN.TL.43 |
| YAYIN TARİHİ | 12.05.2017 |
| REVİZYON TARİHİ | 00 |
| REVİZYON NO | 00 |
| SAYFA | 2/3 |

* + Teneke ambalajlı gıdalar ve teneke konserveler (komposto, salça vb.) açıldıktan sonra kalan miktar paslanmaz ya da uygun bir kaba boşaltılarak ağzına strech film çekilmelidir.
	+ Karton ambalajlar mutfağa alınmamalıdır. Gıdalar kartonları alındıktan sonra kasalara yerleştirilerek mutfağa çıkarılmalıdır.
	+ Günlük menüde yer alan her üründen uygun şahit numune alınmalıdır.
	+ Mutfakta kullanılan kasalar her kullanımdan sonra yıkanmalıdır.
	+ Mutfak sıcaklığı 20 ºC’ yi aşmamalıdır.
	+ Mutfak içinde tahta malzeme bulundurulmamalıdır (tahta kaşıklar, spatulalar, paletler, tahta saplı bıçaklar vb.).
	+ Çiğ tüketilecek sebze ve meyveler; ön yıkama işlemi ile toz ve toprağından arındırılmalı, ardından 20 dakika tuzlu suda (1 lt suya 1 yemek kaşığı-10 gr tuz olacak şekilde)bekletildikten sonra bol su ile durulama işlemi yapılmalıdır.
	+ Mutfağın içindeki çöp kovalarının ağızları kapalı tutulmalıdır.
	+ Gıda ile temas eden her yüzey 1/100’lük çamaşır suyu ile dezenfekte edilmelidir.
	+ Temizlik bezleri makinede yıkandıktan sonra mutlaka kurutulmalıdır. Kuru olmayan temizlik bezleri çamaşırhaneden alınmamalıdır.
	+ Temizlik araç ve gereçleri iş bitiminde temizlenip 1/100’lük çamaşır suyu ile dezenfekte edilmelidir.
	+ Bulaşık makinasına sığan bütün küçük malzemeler makinede 80 derece üzerinde yıkanmalıdır. Bulaşık makinasına sığmayan malzemeler ise mümkün olduğunca yüksek sıcaklıktaki su ile yıkanmalıdır.
	+ Yıkanan tabak, kaşık, çatal vb. malzemeler kirli bulaşıkların yanına yerleştirilmemelidir.
	+ Yemek hazırlanan platformlar en az günde üç kez önce deterjan ile temizlenmeli, sonra hipokloritli dezenfektan ile silinmelidir.
	+ Mutfak zemini en az günde bir defa deterjanla yıkanmalıdır.
	+ Duvarlar kirlendikçe yıkanmalıdır.
	+ Tavanların kirli, kabarmış ve yiyeceklere kir düşecek şekilde olmaması sağlanmalıdır.
	+ Kullanma suyunun belli aralıklarla mikrobiyolojik kontrolleri yapılmalıdır.
	+ Havalandırma esnasında mutfağa sinek vs. girmemesi için önlem alınmalıdır.
	+ Eller, sıvı el yıkama solüsyonu ile el yıkama lavabosunda sık sık yıkanarak kağıt havlu ile kurulanmalıdır. Bu lavabolarda gıdalar yıkanmamalıdır.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MUTFAK HİZMETLERİNDE ENFEKSİYON KONTROLÜ TALİMATI** | DÖKÜMAN KODU | EN.TL.43 |
| YAYIN TARİHİ | 12.05.2017 |
| REVİZYON TARİHİ | 00 |
| REVİZYON NO | 00 |
| SAYFA | 3/3 |

## ELLER;

* + - Her işin başlangıcında,
		- Çalışılan her tezgah değişiminde,
		- Her tuvaletten sonra (oradaki lavaboda),
		- Çiğ yiyecekleri elledikten sonra,
		- Öksürüp hapşırdıktan ve mendil kullandıktan sonra,
		- Kirli araç-gereçleri elledikten sonra mutlaka yıkanmalıdır.
	+ El yıkama için kullanılan lavabolar çalışma istasyonlarına yakın, yiyecek hazırlama bölümlerinden ayrı olmalıdır.
	+ Personelin tırnakları kısa olmalı, ellerde mücevher, oje, cila vb. bulunmamalıdır.
	+ Üretim esnasında ağız, burun, saç vb. vücudun herhangi bir organıyla eller temas etmemelidir.
	+ Mutfak personeli mutlaka forma kullanmalı, formalar her gün ve kirlendiğinde yıkanmalıdır.
	+ Mutfakta, personel yemekhanesinde çalışan ve hasta katlarına yemek servisi yapan personeller eldiven, bone ve maske ile çalışmalıdır.
	+ Mutfakta çalışan personelin; 6 ayda bir portör muayenesi, yılda bir akciğer grafisi tetkiki yapılmalıdır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| HAZIRLAYAN | KONTROL EDEN | ONAYLAYAN |
|  | PERFORMANS VE KALİTE BİRİMİ | BAŞHEKİM |