|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MUTFAK TEMİZLİĞİ, YEYECEK HAZIRLANMASI, SAKLANMASI ve DÜZENLENMESİ TALİMATI** | DÖKÜMAN KODU | OH.TL.01 |
| YAYIN TARİHİ | 10.12.2013 |
| REVİZYON TARİHİ | 10.06.2017 |
| REVİZYON NO | 01 |
| SAYFA | 1/1 |

**1.0 AMAÇ :**

Hasta ve hastane personelinin yemek ihtiyacının temiz ve hijyenik şartlarda ve ortamda hazırlanmasını, saklanmasını ve sunulmasını sağlamak.

**2.0 KAPSAM :**

Yemekhane Personeli

**3.0 SORUMLULAR :**

Yemekhane Birim Sorumlusu, Enfeksiyon Kontrol Komitesi

**4.0 UYGULAMA :**

**4.1. Yiyeceklerin Saklanması**

• Yiyecekler saklama sırasında kontaminasyondan korunmalıdır.

• Çürüyebilir, bozulabilir yiyecekler hazırlanışlarından sonra iki saat içerisinde tüketilmeli veya hemen dondurulmalıdır.

• Bozulabilir yiyecekler kesinlikle tekrar kullanılmamalıdır.

• Gıdalar soğuk hava depolarında veya buzdolaplarında saklanmalıdır.

• Gıdaların soğuk hava depolarında +4 +5 derecenin altında saklanması sağlanmalıdır.

• Dolap, kiler ve depo içleri temizlik koşullarına uygun olmalıdır. Zemin kolay yıkanabilir özellikte malzemeden yapılmış olmalıdır.

• Soğutucu ortamlarda saklama sırasında pişmiş ve çiğ yiyecekler birbirinden ayrı tutulmalı, soğutucu ortamlarda et, vb yiyecekler diğer yiyeceklerden ayrı tutulmalıdır.

• Kiler işlevi gören yerler kuru saklanması gereken yiyecekler içindir. Buralar kesinlikle nem almamalıdır. Bu bölümlerin kapağı açıldığında küf ve nem kokusu alınmamalıdır. Depo ve kilerde uygun havalandırma sistemleri bulunmalıdır.

• Deponun tamamının yada mümkün değilse yerden 2 metre yüksekliğe kadar ki bölümün fayans malzemeden yapılması, raf arkasına gelen bütün bölümlerinde aynı özelliği taşıması sağlanmalıdır.

• Depo dışardan zemin akıntısı almamalı, depo kapısı ıslak bir ortama, pişirme bölümüne açılmamalı, depoda temizlik malzemeleri, deterjan vb. saklanmamalıdır.

• Şeker, tuz ve baharatlar gibi toz gıdalar kapalı kaplarda veya tek tek paketler halinde uygun ambalajlarda saklanmalıdır.

• Depo içlerinin böcek ve sineklerden korunması ilaçlama gerektirmeyecek şekilde yapılmalıdır.

• Toksik malzemeler kolayca fark edilebilecek biçimde ve renkte saklanmalıdır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **HAZIRLAYAN**  | **KONTROL EDEN** | **YÜRÜRLÜK ONAYI**  |
| Diyetisyen | PERFORMANS VE KALİTE BİRİMİ | BAŞHEKİM |