|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MUTFAK HİZMETLERİNDE ENFEKSİYON KONTROLÜ TALİMATI** | DÖKÜMAN KODU | EN.TL.28 |
| YAYIN TARİHİ | 24.08.2016 |
| REVİZYON TARİHİ | 02.01.2018 |
| REVİZYON NO | 01 |
| SAYFA | 1/3 |

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

**2. KAPSAM:** Mutfakta çalışan personeli kapsar.

**3. 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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MUTFAK HİZMETLERİNDE ENFEKSİYON KONTROLÜ TALİMATI** | DÖKÜMAN KODU | EN.TL.28 |
| YAYIN TARİHİ | 24.08.2016 |
| REVİZYON TARİHİ | 02.01.2018 |
| REVİZYON NO | 01 |
| SAYFA | 2/3 |

• Tezgah altlarında bulunan yiyeceklerin ağızları kapalı olmalıdır.

• Kasalar yerde sürüklenerek değil tekerlekli malzeme arabalarıyla taşınmalıdır.

• 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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MUTFAK HİZMETLERİNDE ENFEKSİYON KONTROLÜ TALİMATI** | DÖKÜMAN KODU | EN.TL.28 |
| YAYIN TARİHİ | 24.08.2016 |
| REVİZYON TARİHİ | 02.01.2018 |
| REVİZYON NO | 01 |
| SAYFA | 3/3 |

• 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.

**• 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 |
| ENFEKSİYON HEMŞİRESİ | PERFORMANS VE KALİTE BİRİMİ | BAŞHEKİM |