



Özel EKOL HASTANESİ

MUTFAK HİZMETLERİ PROSEDÜRÜ



1. AMAÇ:

Bu prosedürün amacı, hastanemizdeki mutfak hizmetlerinin ve yemek ihtiyacının karşılandığı mutfağın, hijyenik kurallar içinde daha sağlıklı faaliyetler yürütmesini ve kontrol altında tutulmasını sağlamaktır.

2. KAPSAM:

Bu prosedür mutfak hizmetlerinin sağlıklı faaliyet yürütmesi için alınan tedbirleri, mutfak hizmetlerini yürüten personellerini, enfeksiyon komitesini, denetiminden sorumlu amirleri kapsar.

3. SORUMLULAR:

Bu prosedürün yürütülmesinden hastane diyetisyeni ve mutfak çalışanları sorumludur.

4. TANIMLAR:

5. FAALİYET:

5.1. Mutfak Hizmetlerine Yönelik Uygun Fiziki Koşullar

5.1.1. Mutfak Bölümleri (depolama, gıda hazırlama, bulaşık yıkama yerleri gibi) çapraz kontaminasyonu engelleyecek şekilde birbirinden ayrı alanlarda ve iş akışına uygun şekilde düzenlenmelidir.

5.1.2. Hastanede mutfak hizmeti verilen tüm alanların tavan, taban ve duvarları, yıkama ve dezenfeksiyona uygun olmalıdır.

➤ Zemin, kaymayı ve düşmeyi önleyici malzemeden yapılmış olmalıdır.

5.1.3. Soğuk hava depoları içeriden açılabilir özelliğine sahip olmalı veya içeriden dışarı haber verebilecek uyarı sistemi bulunmalıdır.

➤ Depo koşullarının uygunluğu izlenebilir olmalıdır.

5.1.4. Mutfakta iklimlendirmeye yönelik düzenleme yapılmalıdır.

➤ Mutfak kokularının hastane hizmet alanlarına karışmasını önleyecek şekilde düzenleme yapılmalıdır.

5.1.5. Mutfak alanlarının hayvan ve haşerelerden korunmasına yönelik düzenleme yapılmalıdır.

5.1.6. Mutfak atıkları hijyenik ve çevreye zarar vermeyecek şekilde ortamdaki uzaklaştırılmalıdır.

➤ Yemek atıklarının geçici olarak muhafaza edilmesine yönelik uygun alan oluşturulmalıdır.

5.1.7. Bebek ve çocuk hastalar için ilgili kliniklerde mama hazırlama alanı tanımlanmalıdır.

5.2. Gıdaların Güvenli Tedariki ve Depolanması

5.2.1. Gıda zinciri süreçlerinde diyetisyen kontrolü sağlanmalıdır.

5.2.2. Gıdaların güvenli tedarikine ilişkin kurallar asgari aşağıdaki hususları kapsayacak şekilde belirlenmelidir:

➤ Gıdaların türlerine göre aranması gereken nitelikler

➤ Kalite kontrol kriterleri

➤ Tedarikçi kabul ve değerlendirme kriterleri

➤ Gıdaların taşınması ve teslimine yönelik asgari belgeler ve gereklilikler

5.2.3. Gıda türlerine göre depolama koşulları (sıcaklık, saklama süresi, varsa paketleme şartları, raflara ve dolaplara yerleşim kuralları gibi) tanımlanmalıdır.

➤ Bozulabilir yiyecekler soğuk hava depolarında veya buzdolaplarında saklanmalıdır.

➤ Gıda depolarında hemzemin yerleştirme yapılmamalıdır.

<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
<i>OH.PR.02</i>	<i>28.01.2016</i>	<i>02</i>	<i>08.08.2022</i>	<i>1 / 4</i>



Özel EKOL HASTANESİ

MUTFAK HİZMETLERİ PROSEDÜRÜ



- Depodaki ürünler, yerle ve duvarla teması engellenecek şekilde, gıda grupları ayrı olarak yerleştirilmelidir.
- Üretilmiş ve satın alınmış gıdaların stoklanmasında tavsiye edilen tüketim tarihlerinin etkin şekilde takibi yapılmalıdır.
- İlk gelen malzeme ile son gelen malzeme ayrılmalı, gıdalar tarihlerine göre ve öncelik sıralarına göre kullanıma sunulmalıdır.
- Kuru bakliyat ve benzeri yiyecekler depo içinde plastik palet üzerine konulmalıdır.
- Çiğ, yarı pişmiş ve pişmiş ürünlerin üretim ve son tüketim tarihleri kayıt edilmelidir.
- Çiğ, yarı pişmiş ve pişmiş ürünlerin depolanması ayrı alanlarda yapılmalıdır.

5.3. Gıdaların Hazırlanma Süreçlerine Yönelik Düzenleme Yapılması

5.3.1. Gıdalar, hastaların bakım gereksinimleri ve beslenme tedavileri doğrultusunda hazırlanmalıdır.

5.3.2. Tedavi amaçlı özel diyet gereksinimi olan çalışanlar belirlenmeli, diyetine uygun yemek hizmeti alması sağlanmalıdır.

5.3.3. Gıda hijyeni ile ilgili tedbirler alınmalıdır.

➤ Gıdaların hazırlanmasında kullanılan sarf malzeme, araç gereç ve ekipman uygun şekilde temizlenmeli ya da dezenfekte edilmelidir.

➤ Gıda ile temas eden malzemeler sağlığı uygun özellikte olmalıdır.

➤ Tüm çalışanlar; yapılan işin özelliğine göre maske, eldiven, bone, galoş gibi uygun koruyucu ekipman kullanmalıdır.

5.3.4. Mutfak ve servis personeline asgari aşağıdaki eğitimler verilmeli ve düzenli olarak tekrarlanmalıdır:

➤ Gıda güvenliğine yönelik hijyen eğitimi

➤ Diyet yemeklerinin içeriği

➤ Yemeklerin porsiyonlanması

5.3.5. Hizmet kapsamındaki kişilere servis edilen her son üründen şahit numuneler alınmalı ve uygun koşullarda en az 72 saat saklanmalıdır.

5.3.6. Hazırlanan menüler, standart yemek tarifleri ve gramaj listelerinin Bakanlıkça yayınlanan rehberlere uygunluğu kontrol edilmelidir.

5.4. Hastane dışında hazırlanan gıdaların taşınmasına yönelik süreçler ve bu süreçlerin işleyişine yönelik kuralların tanımlanması

5.4.1. Gıdalar, servis edilecekleri sıcaklıklara uygun bir taşıma aracında birbirlerine karışmayacak ve araç içine bulaşmayacak şekilde uygun kaplarda taşınmalıdır.

5.4.2. Taşıma araçları ve içindeki kaplar başka herhangi bir maddenin taşınmasında kullanılmamalıdır.

5.4.3. Taşıma aracı ve kapların, temizlik ve dezenfeksiyonuna yönelik işlemler kayıt altına alınmalıdır.

5.5. Gıdaların; ısısına, sunumuna ve hijyen kurallarına dikkat edilerek dağıtılması

5.5.1. Gıdalar servis sıcaklıklarına uygun olarak sunulmalıdır.

5.5.2. Taşıma sırasında yemeklerin üzeri kapalı olmalıdır.

Doküman No	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
OH.PR.02	28.01.2016	02	08.08.2022	2 / 4



Özel EKOL HASTANESİ

MUTFAK HİZMETLERİ PROSEDÜRÜ



5.5.3. Taşımada ve dağıtımda kullanılan yemek taşıma araçları ile diğer ekipman ve malzemelerin temizlik ve dezenfeksiyonları (muhafaza edildiği alanlar da dahil) yapılmalıdır.

5.5.4. Yemek dağıtımını yapan personel; uygun iş kıyafeti ile bone, eldiven, maske gibi uygun koruyucu ekipman kullanılmalıdır.

5.6. Gıda Atıklarının değerlendirilmesi ve izlenmesine yönelik düzenleme

5.6.1. Türlerine göre gıda atıklarının nasıl kullanılacağı (kompoze gübre, hayvan barınakları vb.) tanımlanmalıdır.

5.6.2. Evsel atık olarak atılan gıdaların miktarları izlenmelidir.

➤ Atılan gıda miktarının azaltılmasına yönelik iyileştirme çalışması yapılmalıdır.

Hazırlayan	Kontrol Eden	Onaylayan
 Kalite & Akreditasyon Sorumlusu Kardelen ASMA	 Kalite Koordinatörü Yeşim İNCİ	 Kalite Yönetim Direktörü Prof. Dr. Tuncay ÇAĞLAR

Doküman No	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
OH.PR.02	28.01.2016	02	08.08.2022	3 / 4