



**Özel Ekol Hastanesi**  
**MUTFAK SANİTASYONU VE GIDALARIN**  
**HAZIRLANMASI, ENFEKSİYON KONTROL**  
**TALİMATI**



### 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 °C 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. Dış ambalajlar her zaman yüklü miktarda mikroorganizma ihtiva eder.
- Et çözdürme işlemi 7-10 °C'ye ayarlı bir soğuk odada yapılmalıdır. 10 °C'nin üzerindeki sıcaklıklarda yapılan çözdürme 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 °C'ye ayarlı soğuk odada muhafaza edilmelidir.
- Durgun suda et çözdürme işlemi yapılmamalıdır.
- Etler 0 – 1 °C 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 çözülmüş gıdalar yeniden deep-freeze'e atılıp ikinci kez kullanılmamalıdır.
- 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 ağızına stretch film çekilmelidir. Teneke ambalajlar açıldıktan sonra hemen paslandığından sağlığa zararlıdır.
- Karton ambalajlar mutfığa alınmamalıdır. Gıdalar kartonları alındıktan sonra kasalara yerleştirilerek mutfığa çıkarılmalıdır.
- Mutfakta kullanılan kasalar her kullanımdan sonra yıkanmalıdır.
- Mutfak sıcaklığı 20 °C'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 veya klorlu suda 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.
- Üretim personeli temizlik bezi olarak tek kullanımlık kağıt havlu kullanılmalıdır. Ancak temizlenen yüzey ayrıca dezenfekte edilecekse kumaş temizlik bezleri kullanılabilir.
- 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.

<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
<i>EY.TL.47</i>	<i>18.04.2013</i>	<i>02</i>	<i>27.06.2016</i>	<i>1 / 2</i>



**Özel Ekol Hastanesi**  
**MUTFAK SANİTASYONU VE GIDALARIN**  
**HAZIRLANMASI, ENFEKSİYON KONTROL**  
**TALİMATI**



- 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 mutfığa 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.
- Personel mutfakta kepsiz ve eldivensiz çalışmamalıdır.
- Mutfakta çalışan personelin;**
  - 6 ayda bir fizik muayenesi,
  - 6 ayda bir gaita mikroskobisi ve kültürü,
  - 6 ayda bir boğaz ve burun kültürü,
  - 6 ayda bir akciğer grafisi tetkikleri yapılmalıdır.

Hazırlayan	Hazırlayan	Kontrol Eden	Kontrol Eden
Enfeksiyon Kontrol Hemşiresi Ümran SÜREN	Kalite&Akreditasyon Sorumlusu Cemşah YAYICI	Hastane Müdürü Mustafa IŞIK MALSÜ	Tedavi ve Bakım Hiz. Müd. Yeşim İNÇİ
Son Kontrol		Onay	
Kalite Yönetim Direktörü Prof. Dr. Tuncay ÇAĞLAR		Başhekim Op.Dr. Sultan GAZİOĞLU	

Doküman No	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
EY.TL.47	18.04.2013	02	27.06.2016	2 / 2