



**Özel EKOL HASTANESİ**  
YİYECEKLERİN HAZIRLANMASI, SAKLANMASI VE  
ŞAHİT NUMUNE TALİMATI



<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
<i>OH.TL.01</i>	<i>01.01.2010</i>	<i>03</i>	<i>15.08.2024</i>	<i>1 / 6</i>

### 1. AMAÇ

Hasta ve hastane personelinin yemek ihtiyacının temiz ve hijyenik olmasını sağlamak.

### 2. KAPSAM

Hastane yönetimini, diyetisyen, tedavi ve bakım hizmetlerini, iş sağlığı ve güvenliğini, mutfak sorumlularını ve dağıtım yapan personeli kapsar.

### 3. UYGULAMA

#### 3.1. Mutfakta çalışacak personel;

- İşe başlamadan önce saçlar personel soyunma odalarında taranıp bone / kep takılmalı, Temiz, yıkanabilir beyaz, cepleri olmayan üniforma giyilmeli.
- Üniforma işe başlarken giyilmeli, servis alanlarının dışında kullanılmamalı, düğme yerine çıt-çıt tercih edilmeli, mümkünse günlük olmalı veya sık yıkanmalı,
- Daha sonra eller el yıkama talimatında anlatıldığı gibi yıkanmalı ve eldiven takılmalı
- Üretim sırasında ağza maske takılmalıdır.
- Personel işe ilk başlarken ve mutfağa girerken, tuvalet sonrasında, yara, bere, sivilce ve bandajlara dokunulduktan sonra, kahve, yemek veya sigara molalarından önce / sonra, kirli tabak, araç-gereçler ve çöpler ellendikten sonra, çiğ ve pişmiş yiyeceklere geçiş aralarında, saç, deri vb. temas sonrasında eller yıkanmalı ve kağıt havlu ile kurutulmalıdır.
- Eldivenler, farklı işlere geçişlerde, kirli araç-gereç, ekipman ve yüzeylerle temas edildiğinde değiştirilmelidir.
- Tırnaklar kısa olmalıdır.
- Çalışma esnasında yüzük, saat, bilezik vb. Takılar takılmayacaktır.
- Üretim de çalışan erkek elemanlar hergün traşlı olacaklardır.
- Üretim de çalışan bayan elemanlar makyajsız olacaklardır.

#### 3.2 Gıda Malzemesi Alınmasında Kalite kontrol kriterleri;

- Etlerde tazelik, yağ oranı, et oranı, damgasının olup olmadığının vb kriterlerin incelenmesi
- Yumurtada kabuğun temizliği, tazeliği, büyüklüğünün ve çatlak olup olmamasının incelenmesi
- Kuru baklagillerde küflenme, böceklenme yabancı madde oranı, o yılın mahsulü olma, pişme kalitesi gibi kriterler açısından kalite kontrolünün yapılması
- Sebzelerde tazelik, canlılık, çamur, yabancı otların bulunup bulunmaması durumunun, kereviz, patates, soğan vb. taze sebzelerin büyüklüğünün incelenmesi
- Meyvelerde tazelik, büyüklük, çürük, çamurlu, bereli olup olmama durumunun, tat, lezzet vb. özelliklerin incelenmesi
- Süt ve yoğurt kontrolünde tazelik, ekşilik, mayalanma durumu, içinde bulunduğu kapların temizlik ve hijyeninin incelenmesi
- Tahıllarda yeni mahsul olma, küf olup olmadığının, yabancı madde oranının ve o tahıla özgü diğer kalite özelliklerinin incelenmesi
- Yağlarda acıma olup olmadığının, lezzet, koku, renk vb. kriterlerin incelenmesi
- Reçelerde tane oranı, kıvamı, şekerlenme durumu, doğal tat, lezzet vb. kriterlerin incelenmesi
- Zeytinlerde büyüklük, etli kısım oranı, tat, lezzet ve özelliklerin incelenmesi
- Konserve yiyeceklerin kutularının ezik, çatlak, kapağının bombeleşmiş olmamasının incelenmesi (uygun koşullarda yapılmamış konservelerin içlerinde havasız ortamda üreyen bakteri olan 'Clostridium botulinum' üremesinin önlenmesi,

İyi kalite besin satın alabilmek için kuruluş tarafından istenen kalite özelliklerinin ayrıntılı olarak açıklanması gerekmektedir. Sağlam ve iyi kalite besin satın alınması iyi bir teknik şartname ve onun uygulanması ile mümkündür.

#### 3.3. Yiyeceklerin Saklanması

Toplu beslenme yapılan depolanacak yiyecekler uzun süre dayanabilen (dayanıklı yiyecekler) ve kısa süre dayanabilen (çabuk bozulan yiyecekler) olmak üzere ikiye ayrılır. Depolanmaları ona göre yapılır.



**Özel EKOL HASTANESİ**  
YİYECEKLERİN HAZIRLANMASI, SAKLANMASI VE  
ŞAHİT NUMUNE TALİMATI



<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
<b>OH.TL.01</b>	<b>01.01.2010</b>	<b>03</b>	<b>15.08.2024</b>	<b>2 / 6</b>

<b>1. Dayanıklı Yiyecekler</b>	<b>2. Çabuk Bozulan Yiyecekler</b>
Kurubaklagiller	Et, balık, tavuk,
Tahıl ürünleri	Salam, sosis vb. et ürünleri
Şeker	Yumurta ve yumurtalı yiyecekler
Tuz	Süt ve süt ürünleri
Konserveler	Pişmiş yemekler
Kuru meyveler	Vakumlu paketlenmiş ürünler
Kuruyemişler	Kapağı açılmış konserveler
Baharatlar	Yağlar
Kurusoğan, patates, sarımsak	Taze sebzeler
Bisküvi vb.	Taze meyveler

**Depolanma özelliklerine göre yiyecekler iki yöntemle depolanır;**

Kuru Depolama: Dayanıklı yiyeceklere uygulanan depolama şeklidir. Bu depolama yönteminde sıcaklık, nem, ışık, haşere ve kemirgen kontrolü önemlidir. Yiyecek depolarının sıcaklık ve nem takipleri, içinde saklanan yiyeceklerin niteliklerine uygun olarak yapılmalıdır.

1. Son kullanım tarihi yakın olanlar ön kısma, bozulmuş, kullanım tarihi geçmiş, ambalajsız veya üzeri açık ürünler kullanılmamalı, pişmiş gıdalar üst, çiğ gıdalar alt rafa konulmalı, yerden ve duvardan mesafe bırakılmalı,
2. Çürüyebilir bozulabilir yiyecekler hazırlanışlarından sonra iki saat içerisinde tüketilmeli veya hemen dondurulmalıdır.
3. Bozulabilir yiyecekler kesinlikle tekrar kullanılmamalıdır.
4. Gıdalar soğuk hava depolarında veya buzdolaplarında saklanmalıdır.
5. Gıdaların mutfakların imkanları dahilinde her gıda grubunun ayrı depoya yerleştirilmesi,
  - a. Kuru gıda depolama 15-20 °C , nem %60-70
  - b. Soğuk hava depolama Buz.dolabı.max : +4 °C
  - c. Derin dondurucu min : -18
  - d. Et ve tavuk 0-2 °C,
  - e. Balık 1 °C,
  - f. Yumurta 3-4 °C,
  - g. Süt ve süt ürünlerinin 2-4 °C,
  - h. Meyve sebze 4-7 °C,
6. Soğuk hava depolarının kapılarında termometre bulunmalıdır.
7. Dolap, kiler ve depo içleri temizlik koşullarına uygun olmalıdır. Raflar hava sirkülasyonu geçirecek şekilde krom çelik ve delikli olmalı
8. Soğutucu ortamlarda saklama sırasında pişmiş ve çiğ yiyecekler birbirinden ayrı tutulmalı, soğutucu ortamlarda et, vb yiyecekler diğer yiyeceklerden ayrı tutulmalıdır.
9. Kiler olarak kullanılan yerlerde nem olmamalı, Kilerin kapısı açıldığında küf ve nem kokusu alınmamalı. Depo ve kilerde uygun havalandırma sistemleri bulunmalıdır.
10. Deponun tamamının yada mümkün değilse yerden 2 metre yüksekliğe kadar ki bölümün fayans malzemeden yapılması, raf arkasına gelen bütün bölümlerinde aynı özelliği taşıması sağlanmalıdır.
11. Depo güneş ışığı ve dışardan zemin akıntısı almamalı, depo kapısı ıslak bir ortama, pişirme bölümüne açılmamalı, depoda temizlik malzemeleri, deterjan vb saklanmamalıdır.
12. Şeker, tuz ve baharatlar vb toz gıdalar kapalı kaplarda veya tek tek paketler halinde uygun ambalajlarda saklanmalıdır.
13. Depo içlerinin böcek ve sineklerden korunması ilaçlama gerektirmeyecek bir şekilde sağlanmalıdır.



**Özel EKOL HASTANESİ**  
YİYECEKLERİN HAZIRLANMASI, SAKLANMASI VE  
ŞAHİT NUMUNE TALİMATI



<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
<i>OH.TL.01</i>	<i>01.01.2010</i>	<i>03</i>	<i>15.08.2024</i>	<i>3 / 6</i>

14. Toksik malzemeler kolayca fark edilebilecek biçimde, renkte saklanmalıdır.

#### **Besin Hazırlaması ve Pişirmesinde Hijyen Kuralları**

Mutfakta yemek hazırlama ve bulaşık yıkama yerleri ayrı olmalıdır. Mutfak taban ve duvarları, yıkamaya ve dezenfeksiyona uygun olmalıdır.

Şahit numuneler 72 saat saklanır. Numuneler üstündeki etikette; Tarih, Öğün adı, Yemek adı, numuneyi alan kişi adı soyadı yazılır.

Yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılan makinelerin temizliği her kullanımdan sonra yapılmalıdır.

Çalışanlar; maske, eldiven ve bone gibi koruyucu ekipman kullanmalıdır.

Mutfak personelinin 6 ayda bir sağlık taramaları yapılmalıdır.

Besinlerin hazırlanması aşamasında besinlere personelden, hazırlamada kullanılan araç gereçlerden ve diğer besinlerden bakteri geçişi söz konusudur.

Bu nedenle özellikle besin hijyenini sağlamak yönünden yiyecek hazırlama ve pişirme sırasında dikkat edilmesi gereken önemli noktalar vardır.

#### **Bunlar;**

- Mutfakta yemek hazırlama ve bulaşık yıkama yerleri ayrı olmalıdır. Çiğ ve pişmiş besinlerin birbirinden ayrı mekan ya da tezgahlarda hazırlanması
- Et, balık, tavuk ile sebzeler için ayrı mekan, tezgahlar ya da doğrama tahtalarının kullanılması
- Tüm hazırlama aşamalarında, hazırlamada görevli personelin hijyeninin sağlanması
- Mutfak taban ve duvarları, yıkamaya ve dezenfeksiyona uygun olmalıdır.
- Çapraz bulaşmanın önlenmesi
- Tüm salata malzemeleri ve hazırlığı uzun süren ve potansiyel riskli besinleri içeren karışımların 5 °C ya da altında bekletilmesi
- Potansiyel riskli besinlerin en kısa sürede hazırlanması, oda sıcaklığında fazla bekletilmemesi
- Çiğ potansiyel riskli besinlerle çalışırken kullandıktan sonra atılabilen (disposable) eldiven kullanılması
- Hazırlamada kullanılan tüm araç-gereçlerin, evyelerin ve yüzeylerin temizlik ve hijyeninin sağlanması
- Sebze ve meyvelerin akan bol su altında iyice yıkanması
- Kıyım makinesi ve et tahtalarının en fazla 4 saatte bir temizlenmesi, dezenfekte edildikten sonra tekrar kullanılmasının sağlanması.
- Pişen yemeklerde tat kontrolü için ayrı bir kaşık ya da çatal kullanılması, tat kontrolü yapıldıktan sonra kullanılan çatal ya da kaşığın bir daha kullanılmaması
- Kuruluştaki dondurulmuş besin kullanılıyorsa çözündürme işleminin soğuk depolarda (4-7°C'de yapılması, çözündürülmüş besinlerin yeniden dondurulmaması.
- Pişmiş yemeklerin belli süre içinde servis edilmesi ve tüm yemeklerin üstü servis yapılana kadar kapalı tutulmasının sağlanması. Kalan yemeklerin atılması.
- Soğutularak saklanmayacaksa tüm yemeklerin üstünün servis yapılana kadar kapalı tutulmasının sağlanması
- Merkezi bir mutfakta pişen yemeklerin başka birimlerin taşınırken sıcak yemeklerin sıcak (60°C'nin üzerinde), soğuk yemeklerin soğuk (5°C'nin altında) dağıtımına özen gösterilmesi gerekmektedir.

#### **3.4 Yiyeceklerin Hazırlanması ve Pişirilmesi**

1. Mutfakta ;

- PVC plastikten yapılan doğrama tahtaları kullanılmalı,
- Tat kontrollerinde ayrı kaşık kullanılmalı,
- Sebze ve meyveler su dolu kapta 10-15 dakika bekletildikten sonra yıkanmalı, bekletme suyuna limon/sirke ilave edilmeli.
- Mutfakta ahşap malzeme kullanılmamalıdır.



**Özel EKOL HASTANESİ**  
**YİYECEKLERİN HAZIRLANMASI, SAKLANMASI VE**  
**ŞAHİT NUMUNE TALİMATI**



<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
<i>OH.TL.01</i>	<i>01.01.2010</i>	<i>03</i>	<i>15.08.2024</i>	<i>4 / 6</i>

2. Bütün yiyecek hazırlanan yüzeyler temiz tutulmalıdır. Yıkanan sebze ve meyveler tekrar aynı sandık yada kasalara konmamalı.
3. Yemek pişirilen ve bulaşık yıkanan bölümler birbirinden ayrı olmalıdır.
4. Yemek hazırlama ve pişirme bölümlerinde sıcak su tesisatı bulunmalıdır. Yıkama suyunun sıcaklığı düzenli olarak kontrol edilmelidir.
5. Mutfak lavabosunda yiyecek artıkları sık temizlenmeli, periyodik aralıklarla dezenfekte edilmelidir.
6. Yemek pişirme araç ve gereçleri kolay temizlenir paslanmaz özellikte malzemeden yapılmış olmalıdır.
7. Pişirme araç ve gereçlerinin alt yükseklikleri kemirici yuvalanmasını önleyebilecek, kir birikintilerini engelleyecek yükseklikte olmalıdır.
8. Etlere, sebzeler, pasta ve hamurlu yiyecekler ayrı ayrı tezgahlarda hazırlanmalıdır. Çapraz kontaminasyon riskleri gıdanın türüne uygun şekilde önceden belirlenerek gerekli tedbirler alınmalıdır.
9. Çalışma tezgahlarında aşınma, çatlama, yiyecek ve kalıntı birikimine olanak verecek hiçbir fiziki özellik bulunmamalıdır.
10. Et doğrama kütükleri sadece bu iş için kullanılmalı, iş bitiminde uygun teknikler kullanılarak dezenfekte edilmelidir.
11. Et kıyma makineleri her gün sıcak sabunlu su ile yıkanıp temizlenmelidir.
12. Izgara ve diğer araçlar düzenli olarak temizlenmelidir.
14. Yemek yenilen, pişirilen ve bulaşık yıkanan bölümler birbirinden ayrı olmalıdır.
15. Yemek hazırlama ve pişirme bölümlerinde pis su çekerleri, yiyecek malzemelerinin yıkanması için gerekli evyeler ayrıca bunlardan bağımsız ve ayrı bölümde el yıkama evyeleri bulunmalıdır.
16. Büyük kapların yıkanması için yıkanması sırasında yıkama havuzunda yıkama ve durulama bölümleri ayrı olmalıdır.
17. Yıkama havuz ve evyelerinin temizliği korunmalı hiçbir koku ve kalıntı olmamalıdır.
18. Atık su uzaklaştırma sistemi iyi çalışmalı, tıkanıklık ve kokuya olanak vermemelidir.
19. Sabun ve kurulama mekanizmaları kontaminasyonu önleyecek biçimde seçilmelidir.
20. Gıda hazırlama bölümü içinde büyük çöp bidonları olmamalı, ayaktan basmalı, kapaklı çöp bidonları kullanılmalı, çöpler için ara biriktirme yeri yapılmamalıdır.
21. Söz konusu bölümlerde uygun aydınlatma olmalıdır.
22. Yemek Hazırlama Personeli, her zaman temiz önlük giymeli, önlükler açık renkli olmalı, yemek hazırlama bölümünde personel için el yıkama lavabosu olmalı, burada sabun, kağıt havlu, atık kutusu (çöp) bulunmalıdır.
23. Personel tuvaletleri yiyecek üretim ve depolama alanlarından uzakta olmalı ve dezenfekte edilebilir fizik özellikte olmalıdır.
24. Personel giyinme odaları temiz tutulmalıdır.
25. İshali olan tüm yiyecek hazırlama elemanları kültür sonuçları uygun oluncaya kadar işten uzaklaştırılmalıdır.
26. Hazırlanan yemekler yemek salonlarında sunum esnasında 65-70 C sunum sıcaklığında sürekli olarak ısıtılmalıdır.
27. Hazırlanan yemeklerden alınan numuneler steril kaplarda ağzı kapalı olarak soğuk hava deposunda 72 saat saklanmalıdır .
28. Tüm yiyecek kapları , çatal, bıçak, kaşıklar bulaşık makinesinde en az 60 C'de yıkanmalı ve 80 C sıcaklıkta durulanmalıdır.

#### **4. ŞAHİT NUMUNE ALINMASI**

Daha önceden steril edilmiş numune kaplarına hazırlanmış olan yemeklerden bir porsiyon olacak şekilde kevgir/kepçe yardımı ile numune kabına alınmalıdır.

Numune kabının kapağı kapatılmalı, etiketlenmeli ve buzdolabına konulmalıdır.

Alkol ile termometrenin probu dezenfekte edilip, yemeğin orta noktasından yemek sıcaklığı ölçülür.

Alınan tüm numuneler şahit numune kayıt formuna kaydedilmeli, 72 saat buzdolabında saklanmalıdır.

Bu süre sonunda ürünlerden herhangi bir şikayet gelmediyse numuneler diyetisyen bilgisinde dökülmelidir.

Numune kabı her kullanım sonrası steril edilmelidir.



**Özel EKOL HASTANESİ**  
YİYECEKLERİN HAZIRLANMASI, SAKLANMASI VE  
ŞAHİT NUMUNE TALİMATI



<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
<i>OH.TL.01</i>	<i>01.01.2010</i>	<i>03</i>	<i>15.08.2024</i>	<i>5 / 6</i>

## 5. SERVİS

Yatan Hastalar için verilen yemek hizmetleri hastaların refakatçilerini de içerir.

Hastalara verilen yemek hizmetlerinin hasta yemeğinin düzenlenmesini yapan hekim, istemini yapan hemşire ve verilen hizmetin uygun olmaması durumundaki denetim Hastane Müdürü ve Başhemşire tarafından yapılır.

Hekimler hasta yemeği düzenlenmesini yaptıktan sonra ilgili servis sorumlu hemşiresi hergün öğün bazında Yatan Hasta Günlük Yemek Listesine işler.

Yatan Hasta Günlük Yemek Listesinde diyet yemekleri ayrı olmak üzere belirtilir.

Servis sorumluları tarafından hazırlanan Yatan Hasta Günlük Yemek Listesi yemek çeşitleri ve sayısına, hastane personel sayısı da eklenerek yemek hazırlanır.

Aylık yemek listesi diyetisyenin onayından geçtikten sonra hastane yönetimi tarafından kabul edilir.

Öğle ve akşam öğünleri için yemekler aynı gün hastane mutfağında hazırlanmaktadır. Kahvaltılıklar her sabah soğuk hava deposunda saklanan malzemelerden çıkarılıp hazırlanmaktadır.

Yemek Hizmetlerinin sunumu esnasında kural, politika ve vizyonuna uygun olarak hazırlık ve sunum yapılır. Şahit numuneler 72 saat saklanır. Numuneler üstündeki etikette; Tarih, Öğün adı, Yemek adı, numuneyi alan kişi adı soyadı yazılır.

Hasta yemeklerinin uygunsuzluk değerlendirmesi Hekim, Hemşire, Diyetisyen ve tespit eden tüm yöneticiler ile hasta ve yakınları tarafından yapılır.

Yemeklerin hasta ve çalışanlara sıcak sunumu sağlanmalıdır.

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

Mutfakta yemek hazırlama ve bulaşık yıkama yerleri ayrı olmalıdır. Mutfak taban ve duvarları, yıkamaya ve dezenfeksiyona uygun olmalıdır.

Servis; yiyecek ve içeceklerin servis personeli tarafından uygun takımlarla ve belirli servis ilkelerine göre sunulması sanatıdır.

Yiyecek ve içecek servisi üç taraflı bir ilişkidir. Bu ilişkinin taraflarından birisi misafir (hastalar ve yakınları), diğeri işletme, üçüncüsü de personeldir. Yiyecek ve içecek servisi her üç taraf için önemlidir.

Konuklarla doğrudan ilişkili olup, yiyecek ve içecekleri uygun şekilde sunan görevlilere 'Servis Personeli' denir. Kurumun tipine ve kapasitesine bağlı olarak servis personeli niteliği ve niceliği değişir.

Yemek servis yöntemleri ulusların yemek servis alışkanlıklarından doğmuştur ve hazırlanan yiyeceklerin konuklara belli kurallar içinde sunulmasını kapsar. Birçok servis çeşidi vardır. Örneğin büfe servisi, self servis, fast-food servisi, hazır yemek-paket servisi, masa servisi vb.

Günümüzde otellerde uluslararası anlamda en çok kullanılan servis yöntemleri Fransız, Amerikan, İngiliz ve Rus servis yöntemidir. Bu servis yöntemlerinin bulunduğu tek nokta hijyenik bir besin servisinin sağlanmasıdır. Bunun için;

- Sıcak yemeklerin sıcak (60°C'nin üzerinde), soğuk yemeklerin soğuk (5°C'nin altında) servis edilmesi,
- Besin ya da yemekle temas eden tüm kapların ve yüzeylerin temiz ve hijyenik olmasının sağlanması
- Servis sırasında yemek ya da besinlere çıplak elle dokunulmaması, bunun yerine servis araç ve gereçlerinden yararlanılması ya da kullanıldıktan sonra atılabilen (disposable) eldivenlerin kullanılması
- Çapraz bulaşmanın önlenmesi
- Servis esnasında kullanılan araç yere düştüğünde yeniden kullanılmaması
- Tabakların, bardakların ya da kapların müşterinin ağızına temas eden kısımlarına dokunulmaması, tabakların alttan ya da kenarından tutulması
- Besinle temasta bulunan tüm ekipmanların yıkandıktan sonra dezenfekte edilmesi
- Servis esnasında çizik, çatlak kırık araç - gereçlerin kullanılmaması



**Özel EKOL HASTANESİ**  
YİYECEKLERİN HAZIRLANMASI, SAKLANMASI VE  
ŞAHİT NUMUNE TALİMATI



<b>Doküman No</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
<b>OH.TL.01</b>	<b>01.01.2010</b>	<b>03</b>	<b>15.08.2024</b>	<b>6 / 6</b>

- Yiyeceği örtmek için bez kullanılması, mutfak araçları ve yiyeceklerle temas eden yüzeyleri silmek için kullanılan nemli bezlerin ya da süngerlerin temiz ve düzenli olarak dezenfekte edilmesi ve başka bir amaçla kullanılmaması
- Yiyecek yada içeceğin hazırlandığı, saklandığı, pişirildiği ya da servis edildiği hiçbir yerde hayvan bulundurulmaması
- Serviste kullanılan baharatlık, tuzluk vb gereçlerin temiz ve hijyenik olması, mümkünse kapalı, tek kullanımlık poşetlerin tercih edilmesi
- Bez peçeteler her bir kullanımdan sonra uygun şekilde yıkanması ve asla çatal, bıçak, bardak vb. silmede kullanılmaması
- Servis elemanlarının temizlik ve hijyen kurallarına mutlaka uymasının sağlanması.

<b>Hazırlayan</b>	<b>Kontrol Eden</b>	<b>Onaylayan</b>
<b>Kalite Direktörü</b> <b>Sude BAKIR</b>	<b>Tedavi ve Sağlık Hizmetleri</b> <b>Müdürü</b> <b>Yesim İNCİ</b>	<b>Kalite Sorumlu</b> <b>Başhekim Yardımcısı</b> <b>Prof. Dr. Tuncay</b> <b>ÇAĞLAR</b>