



Bu rehberin amacı, hastanelerde gıda kaynaklı salgınların gelişmesini önlemek ve yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, saklanması, taşınması ve hastalara dağıtım ile ilgili güvenli uygulamaları özetlemektir.

1.1 Genel İlkeler

- Hastanelerde sunulan tüm yiyecek ve diğer gıdalar potansiyel infeksiyon kaynaklarıdır ve tümünün hazırlanması ve sunumunda gıda güvenliği programına uyulmalıdır.
- Gıda hazırlanması sırasında, çiğ tüketilecek maddelere, kişisel hijyene, mutfak temizliğine ve pişirme, soğutma, saklama, tekrar ısıtma ve dağıtım işlemleri sırasında zaman-ısı kontrolüne özellikle dikkat edilmelidir.
- Yemek dağıtım arabaları ve servis mutfağındaki buzdolapları sadece yiyecek dağıtmak veya gerekirse saklamak için kullanılmalıdır.

1.2 Kanuni Düzenlemeler

Sağlık kuruluşlarında kullanılan gıdalar ve yiyeceklerin hazırlanması ve dağıtım ile ilgili işlemler, ülkemizde geçerli yönetmelikler ve genelgelere uyumlu olmalıdır (Bkz. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği (Tarım ve Köyişleri Bakanlığı 1997); Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği (no 2001/19); Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ (Tebliğ No. 2002/63) (Yetki Kanunu Türk gıda Kodeksi Yönetmeliği; yayınlandığı R. Gazete 23.09.2002-24885

Portör muayeneleri hakkında Genelge (Sağlık Bakanlığı Genelge 2005/9)

Gıda güvenliği mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel risklerin (tehlikelerin) belirlenmesi ve kontrolü ile sağlanır. Ülkemizde de ilgili Bakanlıkların (Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı) yönetmelik ve genelgeleriyle de desteklendiği gibi, gıda güvenliği HACCP ("hazard analysis critical control points"; tehlike analizi ve kritik kontrol noktalarının belirlenmesi) sistemine dayandırılmaktadır. HACCP, ülkemizde 24.06.1995 tarihinde yayınlanan 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesinde Dair Kanun Hükmünde Kararname ile yasal zorunluluk haline getirilmiştir. Yayınlanan bu kararnamenin 7. maddesine göre "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hazırlanmıştır. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde adından açıkça söz edilmese de, gıda üreten tüm işletmelerde HACCP sisteminin uygulanmasını zorunlu tutulmaktadır.

1.3 HACCP sistemi

HACCP, 7 temel prensip içeren ve özel tehlikeler belirleyen ve bunların kontrolü için önlemleri belirleyen bir infeksiyon kontrol yaklaşımıdır. HACCP ilkeleri;

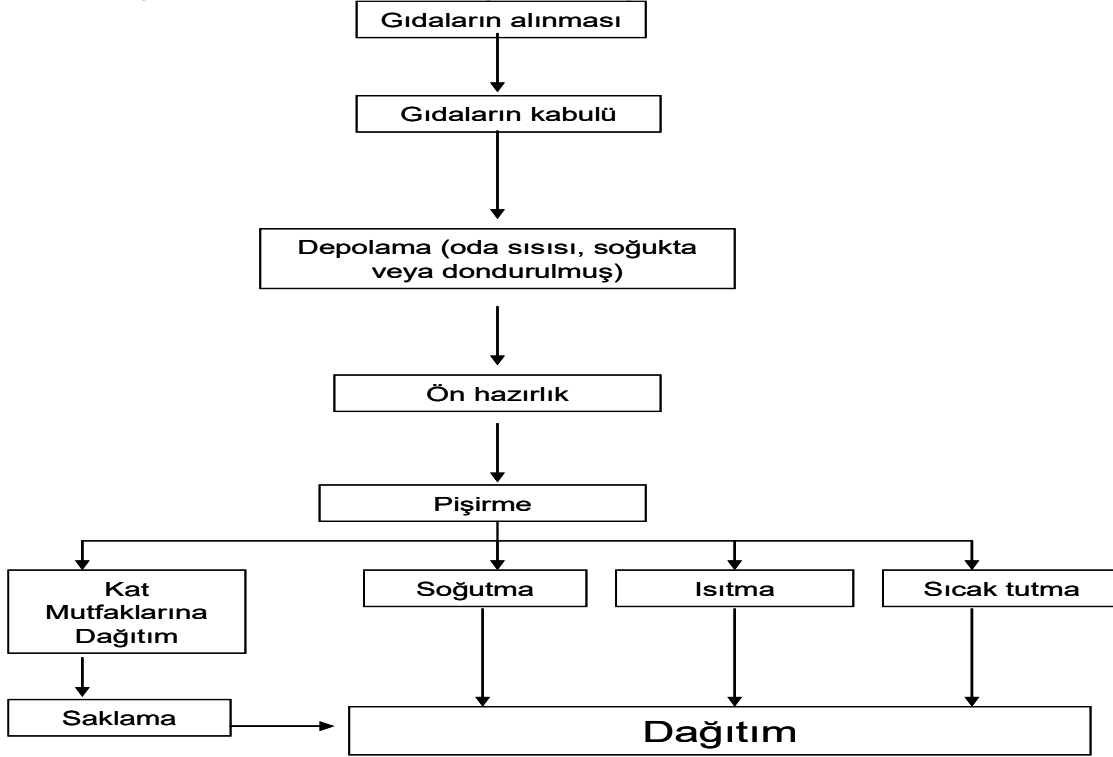
- Potansiyel riskler belirlenir. Süreçte önemli problemler oluşabilecek basamakların bir listesi hazırlanır ve önlemler ortaya konur
- Kritik Kontrol Noktaları belirlenir. Kritik kontrol Noktası, gıda güvenliği ile ilgili bir tehlikenin ortadan kaldırılabileceği, önlenebileceği veya azaltılabileceği bir nokta, işlem veya basamaktır.
- Her KKN için kritik sınır değerleri belirlenir. Kritik değerler bir biyolojik, kimyasal veya fiziksel tehlikeyi öneleyebilecek veya azaltabilecek maksimum ve/veya minimum değerlerdir. Bir KKN ile ilgili en az bir bazen çok sayıda kontrol söz konusudur.
- Kritik Kontrol Noktaları sürekli olarak izlenir. Bu amaçla planlı gözlemler ve ölçümler yapılır. İzlem için yapılması gerekenler yazılı olarak belirlenmelidir.
- Kritik değerlerden sapma varsa, düzeltici aktiviteler uygulanır.
- Prosedür ve işlemler ile ilgili kayıt ve dokümantasyon sistemleri geliştirilir. HACCP sistemi ve işlemleri ile ilgili etkin kayıt tutulmalıdır.

<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
<i>EN.RH.01</i>	<i>07.05.2013</i>	<i>01</i>	<i>14.03.2016</i>	<i>1 / 10</i>



7. HACCP sistemi ile ilgili uygulamaların doğru çalıştığını izlemek amacıyla doğrulama ve onaylama çalışmaları yapılır.

Hastanelerde besinler ve beslenme hizmetleri ile ilgili birimlerin de sistematik bir HACCP yaklaşımı benimsemeleri gerekmektedir. Böylelikle, sadece pişirme işlemi değil, gıdaların alımı, depolanması, yemek hazırlanması ve dağıtımı ile ilgili tüm basamaklar ele alınabilir.



Yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve dağıtımı ile ilgili Kritik Kontrol Noktaları örneği

1.4 Genel Önlemler

Besinlerle bulaşan enfeksiyonlar önlenemez. Ancak bunun için bazı genel önlemlere dikkat edilmelidir.

1.4.1 Yiyeceklerin Hazırlanması, Pişirilmesi ve Saklanması

1. Gıdalar kabul edilir edilmez, uygun depolama alanlarına (soğuk oda, derin dondurucu, kuru depo) götürülür.

Depolanan ürünler ilk depolanmanın öncelikle tüketilmesi ilkesine göre kullanılır. Çiğ ve pişmiş gıdalar birbirinden ayrılarak saklanır. Aynı soğutucunun kullanılması gerekiyorsa her zaman pişmiş gıdalar çiğ gıdaların üstündeki bölmelerde tutulur. Tüm kuru gıda, nem almayacak, tozlanmayacak, haşere ve kemiricilerden korunacak şekilde saklanmalıdır.

2-Pişirme sırasında ısı 50°C üzerine çıktığında sporlu bakteriler (*Clostridium* türleri) hariç diğer mikroorganizmalar ölür. Ancak pişmiş yiyecekler iki saatten uzun süre buzdolabı dışında tutulursa bu sporlu bakteriler çoğalır ve tekrar ısıtılma halinde bakteri çoğalması artar. Bu nedenle pişirilmiş yiyecekler 60°C üstünde ısılarında tutulmalı ve bekletilmeden buzdolabına konulmalıdır. Soğutma 5°C ısıda yapılmalıdır. Soğutma işlemi kısa sürmelidir. Hazırlanmış veya pişirilmiş gıdaların saklanması ile ilgili genel kurallara uyulmalıdır (Bkz sonraki bölümler). Pişmiş ve çiğ gıdalar ayrı yerlerde saklanmalıdır. Buzdolabına kaldırılan gıdaların kaldırılma tarihi ve zamanı üzerine yazılmalıdır. Buzdolabına kaldırılan tüm pişmiş yiyecekler 24 saat sonra atılmalıdır. Daha

Doküman No	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
EN.RH.01	07.05.2013	01	14.03.2016	2 / 10



uzun sürelerde buzdolabında üreyebilen *Listeria monocytogenes* gibi bakterilerin gıdalarda üreyebileceği unutulmamalıdır. Buzdolabı ısıları sürekli izlenmelidir. Isı 0-4°C olmalıdır.

3- Soğukta beklemesi gereken gıdaların taşınması sırasında da soğuk zincirin bozulmamasına özen gösterilmelidir.

4- Tüm çatal, bıçak ve tepsiler, bulaşık makinesinde 65°C de yıkanır, 85-90°Cde durulanır.

5. Besinlerin kontaminasyonunun engellenmesinin en önemli basamaklarından biri "Personel Temizliği ve Hijyeni" dir.

Besin ile temas eden tüm personel;

- Temiz giysiler giymelidir
- Uygulamalar sırasında saçlarına ve yüzlerine dokunmamalıdır
- Ellerindeki kesikleri su geçirmeyen malzeme ile kapatmalı ve eldiven giymelidir
- Ellerini sık sık yıkamalıdır (ayrıntılar aşağıda belirtilmiştir).
- Besin hazırlanan birimlerde hapşırılmamalı, öksürmemelidir,
- Besin hazırlanan bölümlerde yemek yememeli, bir şey içmemeli, sigara içmemelidir.
- Ellere yüzük, suni tırnak vb. yabancı cisim takmamalıdır.

6- Açık infekte yarası olan personel besinler, çatal-bıçak ile temas etmemelidir.

7- Gastroenterit semptomları (diyare, kusma gibi) olan personel kesinlikle besinlerle veya besin hazırlanması ve tüketilmesi ile ilgili araç gereçle temas etmemelidir yani çalışmamalıdır. Birçok durumda personel belirtiler geçtikten 24-48 saat sonra işe dönebilir. Bazı durumlarda bu süre uzatılır veya işten uzaklaştırma gerekebilir. Bu tür inferksiyonu olan personel, hastane İnfeksiyon Kontrol Ekibine bildirilmelidir.

8- Yıkama, durulama ve el yıkama için kullanılan lavabolar farklı olmalıdır.

1.4.1 Yiyeceklerin Servislerde Dağıtımı

1. Yıkılarak tekrar kullanıma uygun olan, yemek yemek ve et kesmek için kullanılan çatal, bıçak ve yemek tepsilerinin, hastalık tanıları ne olursa olsun tüm hastalar için uygun olması gerekir.

Beslenme ve diyet üniteleri ile ilgili tüm çalışanlar, çatal,bıçakları, yemek tepsilerini veya bardakları eldiven taktıktan sonra tutunmalıdır. Bu tip araç-gereç ile temas sırasında başka bir önlem alınmasına gerek yoktur. Ancak gözle görünür biçimde kan veya vücut çıkartıları ile

2. kontaminasyon söz konusu ise yemek servisi yapan personel hastanın hemşiresine haber vermeli ve sözkonusu malzeme hemşire tarafından İnfeksiyon Kontrol Yönetmeliğine göre dekontamine edilip merkez mutfağa gönderilmelidir.
3. Tüm çatal, bıçak ve tepsiler, bulaşık makinesinde 65°C de yıkanır, 85-90°Cde durulanır.
4. Servis yapan personel, hasta izolasyonuna ilişkin kartları gördükleri yerlerde kurallara uymalıdır. Bu durumda uygun giysiler ve servis için hemşireye başvurulmalıdır. Diyet ile ilgili bir düzenleme yoksa izolasyondaki hastalar da aynı servisi alırlar. Yiyecekler ve yiyecek tepsisi oda içine izolasyon kurallarına uyan hemşire tarafından bırakılır.
5. Yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, tepsi hazırlanması ve dağıtımından sorumlu tüm personel ellerini doğru biçimde ve sık sık yıkamalıdır. Eller;
 - a. Yiyecekleri hazırlamadan veya servis yapmadan önce
 - b. Yemek yemek veya yemek dağıtımı için kullanılan araç gerece dokunulmadan önce
 - c. Tabakları veya tepsileri vermeden önce ve tepsileri aldıktan sonra
 - d. Eldiven takmadan önce
 - e. Eldiven çıkarıldıktan sonra
 - f. Temiz olmayan araç-gereç, yüzeyler, kirli elbise veya bulaşık bezleri ile temas ettikten sonra

<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
<i>EN.RH.01</i>	<i>07.05.2013</i>	<i>01</i>	<i>14.03.2016</i>	<i>3 / 10</i>



- g. Çöplerle temas ettikten sonra
- h. Tuvaletleri kullandıktan sonra veya herhangi bir aradan sonra işe dönerken
- i. Burunlarını sildikten, kulak, ağız veya diğer vücut bölgelerine dokunduktan sonra Yıkanmalıdır.

6. Servislerde hasta yemeklerinin dağıtımı;

- a. Yiyeceklerin taşınması için kapalı taşıma araçları kullanılmalı ya da yiyecekler kontaminasyonu önleyecek şekilde örtülü olarak taşınmalıdır.
- b. Tüm sıcak yemekler odalara getirildikten sonra 30 dk içinde tüketilmelidir.
- c. Yenilmemiş saklanabilir gıda varsa nutfaklara buzdolabında tutulmalıdır
- d. Sıcak tüketilen yiyeceklerin kat mutfaklarında saklanması genellikle uygun değildir. Ancak saklanacaksa, saklanması düşünülen sıcak yemekler ağız kapalıyken ılınmaya bırakılıp en geç bir saat içinde buzdolabına konulmalıdır. Oda ısısında bir saat ve üstünde bekleyen herhangi bir yemek dökülmelidir.
- e. Kat mutfaklarında ısıtılacak yemekler mikrodalga fırınlarda üzerinden duman çıkana kadar ısıtılmalıdır.
- f. Isıtma işlemi bir kezden fazla yapılmaz. Isıtılan gıda tüketilmezse atılmalıdır.
- g. Beslenme ve mutfak elemanları servis buzdolabına bırakılmış her türlü yiyeceği 24 saatte bir temizler

7. Hasta yemeklerinin uygun koşullarda saklanması ve hastalara dağıtımından başdiyetisyen, hemşireler, çalışan sağlığı merkezi sorumluları ve enfeksiyon kontrol personeli sorumludur.

1.5 Uygulamalar

1.5.1. Gıda Alımı

- 1) Gıda mamulleri güvenilir kaynaklardan satın alınmalıdır. Üretici firma satın alınan tüm gıda mamullerine ait "Gıda üretim sertifikası"na, "Gıda sicil sertifikası" na ve "HACCP ve/veya ISO 22000" belgesine sahip olmalıdır. Bu belgeler mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilir.
- 2) Soğuk (<+4°C) ya da dondurulmuş (<-18°C) olarak satın alınması gereken gıda mamullerinin, probe termometre ile sıcaklık ölçümleri yapılır. Probe termometre gıdanın tam orta noktasına batırılarak ve gıdanın bulunduğu kaba temas ettirilmeden ölçüm yapılır.
- 3) Dondurulmuş ürünlerin sıcaklığının ölçülmesinde yüzey sıcaklığı dikkate alınır. Ürünün yüzey ısısı ile merkez ısısı arasında 3 – 4°C' lik fark vardır. Bu nedenle dondurulmuş ürünlerin kabulünde 3 – 4°C' lik tolerans tanınır.
- 4) Duyusal özelliklerinin [hastane](#) baş diyetisyeni tarafından istenen teknik şartnamede belirtilen kriterlere uygun olduğu kontrol edilir.
- 5) Uygun görülen sıklıkta ve şartlarda rasgele örnekleme yöntemiyle numune alınır ve kimyasal ve bakteriyolojik analiz için referans laboratuara gönderilir. Analiz sonuçları TSE ve Türk Gıda Kodeksi' ne göre değerlendirilir.
- 6) Kuruluşa getiriliş biçimlerinin [Teknik Şartname](#)de belirtilen kriterlere uygunluğu kontrol edilir.
- 7) Gıda mamullerinin getirildiği aracın temizliği kontrol edilir. Özellikle et ve tavuk gibi potansiyel riskli besinleri taşıyan araçların zemini ve duvarları temiz olduğu ve pas içermediği kontrol edilir.
- 8) Gıda mamullerini taşıyan personelin temizliği de kontrol edilir.
- 9) Ambalaj ve paketlerin temiz ve sağlam olmasına dikkat edilir. Ambalaj dışına herhangi bir sızıntı olmaz ve bunlardan doğabilecek çapraz bulaşma kontrol altına alınır.

<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
<i>EN.RH.01</i>	<i>07.05.2013</i>	<i>01</i>	<i>14.03.2016</i>	<i>4 / 10</i>



- 10) Ambalaj üzerinde imalat tarihi ve son kullanma tarihi kontrol edilir.
- 11) Gıda mamullerinin kalitesi teknik şartnamede belirtilen kriterlere uygun olduğu kontrol edilerek "[Ürün Kabul Formu](#)" doldurulur. Kriterlere uymayan gıda mamulleri "[Ürün Red Formu](#)" na işlenerek geri gönderilir.

1.5.2 Gıdaların depolanması

1.5.2.1. Saklama sıcaklıkları

Gıdalar oda ısısında kuru veya soğukta saklanabilirler. Soğukta saklanan gıdalar $<5^{\circ}\text{C}$, donmuş ürünler $\leq 18^{\circ}\text{C}$ de saklanırlar

- 1) Depolarda sıcaklık kontrolü için dijital çalışır durumdaki termometre, deponun en sıcak yerinde bulunur.
- 2) Satın alınan gıda mamulleri eğer etiketleri varsa etikette belirtilen depolama sıcaklıkları ve raf ömürleri dikkate alınarak uygun depoya yerleştirilir.
- 3) Üzerinde etiketi olmayan ya da etiketinde depolama sıcaklığı ve depolama süresi belirtilmeyen gıda mamulleri aşağıda belirtilen sıcaklıklarda ve sürede depolanır.
- 4) Mutfaklarda çiğ ve pişmiş gıdalar için en az iki ayrı soğuk oda bulunmalıdır. Yine dayanıklılığına göre gıdaları ayırmak da önerilir.
- 5) Gıdalar dondurularak da saklanabilir. Donmuş ürünler -18°C ve altında saklanmalıdır. Dondurarak saklama ısısı düştükçe, saklanabilme süresi uzar.

BESİN	SICAKLIK ($^{\circ}\text{C}$)	SÜRE
Et	0 – 2	5 – 7 gün
Kıyma	0 – 2	1 – 2 gün
Balık	(-1) – 0	1 – 2 gün
Yumurta	4 – 7	1 hafta
Pişmiş Yemekler	0 – 2	1 gün
Meyveler	4 -7	2 gün çilek, 2 hafta elma
Sebzeler (soğan-patates)	15 – 20	1 – 2 hafta
Diğer Sebzeler	4 – 7	5 gün (yeşil sebzeler) – 2 hafta

1.5.2.2. Depolama şartları

UZUN SÜRE DAYANAN YİYECEK MADDELERİ;

- Tahıllar ve mamulleri; Un, Pirinç, Bulgur,
- Kuru Baklagiller,
- Kuru Meyveler; Ceviz, Fındık, Vs.
- Şekerler,
- Turşu, Salça,
- Yağlar,
- Reçel, Marmelat,

Doküman No	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
EN.RH.01	07.05.2013	01	14.03.2016	5 / 10



- Kuru Soğan, Sarımsak,

KISA SÜREDE DAYANANLAR:

- Ekmek
- Tereyağ, Margarin, Peynir,
- Yumurta,
- Süt, Yoğurt,
- Et, Balık,
- Taze Meyve,
- Taze Sebze,

Uzun süre dayanamlar kuru depoda, kısa süre dayanamlar, Ekmek hariç, soğuk depolarda saklanır.

Ekmek günlük alınıp özel ekmek kutuları veya naylon torbalarda saklanır.

Kuru Depo

FIFO yöntemine (ilk giren ilk çıkar ilkesi) uygun bir yerleştirme yapılıır.

Gıda mamulleri gruplandırılır ve etiketlenir.

Hububatlar ve soğuk odada saklanması gerekmeyen diğer gıda mamulleri mümkünse ayrı kuru depolara yerleştirilir.

Bir defada alınacak malın rahat yerleştirilebileceği şekilde geniş yer açılır

Çok iyi bir hava akımı sağlanmalıdır,

Isı + 17 C'yi geçmeyecek şekilde önlem alınmalıdır,

Yiyecekleri belirli raf veya kutulara gruplar halinde yerleştirilir,

Sık kullanılan yiyecek maddeleri kapıya yakın, seyrek kullanılanlar daha uzağa yerleştirilir, yeni gelen malzemeler önce mevcut olanın arkasına veya altına konulmaz.

Raflar yerden en az 20 cm. yüksekte olmalı, depo her gün temizlenmeli ve haşere kontrolü yapılmalıdır.

Soğuk Depo

Pişiş yemek, kıyma ve doğranmış et gibi yiyeceklerin üzeri kapak, alüminyum folyo ya da strech film ile kapatılır.

İşlenmiş etler İşlenmiş et soğuk odasına yerleştirilir.

Meyve ve sebzeler çiğ gıdalarla ilgili soğuk depoya yerleştirilir.

Bütün haldeki etler Karkas Et Soğuk odasına yerleştirilir. Tavuk ve balık geldiği gün işlenerek tepsilere dizilir. Tepsiler strech film ile sarılarak günlük depoda diğer ürünlerle temas etmeyecek şekilde depolanır.

Bu depolarda ısı kontrolü çok önemli olup sürekli kontrol edilir.

Bu depolarda kısa süre dayanamlar yiyecek maddeleri muhafaza edilir.

<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
<i>EN.RH.01</i>	<i>07.05.2013</i>	<i>01</i>	<i>14.03.2016</i>	<i>6 / 10</i>



Dereceler; et deposunda +5° C, Süt-Yoğurt için +5° C, sebze ve meyveler için +5° C için olmalıdır.

1.5.3 Gıdaların hazırlanması, saklanması

Gıdalar baş diyetisyen tarafından hazırlanan yönergelere göre ön hazırlıktan geçirilir. Burada esas çiğ sebze ve meyvelerin bol su ile yıkanması; kırmızı et, tavuk eti ve sebzelerin ön hazırlık sırasında ayrı ayrı kesim tahtalarında ayrı bıçaklar ile doğranması ve ayrı kaplara alınmasıdır. İşlenmiş besinler ve bir kez depodan çıkarılan besinler genel mutfakta ve kat mutfaklarında aşağıdaki belirtilen yöntemlerle muhafaza edilir.

- 1 İşlenmiş Etler: Üzerleri strech film veya alüminyum folyo ile kaplı olarak soğuk odada en fazla 24 saat saklanır. Tavuk but ve Tavuk göğüs haşlandıktan sonra ayrı bir soğuk odada en fazla 24 saat saklanır.
- 2 Balık strafor kaplarda buz kalıpları içinde, sızıntıyı önlemesi için altına tepsi konularak en fazla 24 saat muhafaza edilir.
- 3 İşlenmiş Sebzeler: Ön hazırlığı yapılan sebzeler plastik kasalara konulur. Sebze – Meyve deposunda işlenmiş sebze rafında en fazla 24 saat saklanır
- 4 Hazırlanan salatalar küvetlere konur ve kapakları kapatılır. Mutfakta sebze – meyve deposunda, kat mutfaklarında ise buzdolabında en fazla 5 saat saklanır.
- 5 Meyveler, kat mutfaklarında kapalı küvetlere konarak buzdolabında öğüne kadar salanır. Yoğurt ve sütlü tatlılar orijinal ambalajlarında kat mutfaklarına aktarılır. Kat mutfaklarında günlük servislerine kadar buzdolabında tutulur. Kullanılmayanlar imha için merkez mutfağa gönderilir.
- 6 Öğle yemeği ile birlikte ara öğünler ve akşam yemeği için alınan meyveler kat mutfaklarında kapaklı küvetlere konarak buzdolabında muhafaza edilir.

1.5.4 Numune Alınması

- 1) Numune alma işlemine geçmeden önce numune alacak kişi ellerini "["El Yıkama Yönergesi"](#) ne göre yıkar ve eldiven giyer.
- 2) Numune alma işleminde kullanacak ekipmanlar steril veya tek kullanımlık olmalıdır
- 3) Steril numune poşetinin ağzı açılır, numunesi alınacak olan yemeklerden 1 porsiyon (yaklaşık 200 g) alınır ve numune poşetinin ağzı kapatılır.
- 4) Çorba ve sulu yemeklerden numune alınmadan önce kepçe ve kaşık yardımıyla homojenlik sağlayabilmek için 3 – 4 kez karıştırılır.
- 5) Her yemek için farklı ekipman kullanılır.
- 6) Alınan her numune için numune poşetinin üzerine aşağıda belirtildiği gibi numune ile ilgili bilgileri içeren etiket yapıştırılır.

7)

NUMUNE ÜRÜN ADI:

NUMUNE ALIM TARİHİ/ÖĞÜN:

NUMUNE İMHA TARİHİ:

- 8) Alınan her numune max.4 °C lik numune dolabında 72 saat muhafaza edilir.
- 9) Numuneler 72 saat muhafaza edildikten sonra imha edilir.
- 10) Herhangi bir gıda zehirlenmesi veya özel istek durumunda mutfak diyetisyeni tarafından laboratuara ulaştırılır.
- 11) Teslim alınan gıdalardan birer numune her ay Bölge Hıfzıshha laboratuvarına gönderilir ve rasgele kontrolleri yapılır. Kayıtlar saklanır. Sonuçlar, **İnfeksiyon Kontrol Ekibi** ile

<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
<i>EN.RH.01</i>	<i>07.05.2013</i>	<i>01</i>	<i>14.03.2016</i>	<i>7 / 10</i>



birlikte Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ (Tebliğ No. 2002/63) (Yetki Kanunu Türk gıda Kodeksi Yönetmeliği; yayımlandığı R. Gazete 23.09.2002-24885

1.5.5 Personel Hijyeni

Hasta olan personelin iyileşene kadar görevinden uzaklaştırılması gerekir. Diyare durumunda etkenin saptanmasına yönelik işlemler için İnfeksiyon Kontrol Ekibi aranır. Kişinin tamamen iyileştiği ekip ve mikrobiyolojik tetkiklerce belirlenmelidir. Bunun dışında genel kurallar aşağıda sıralanmıştır.

1.5.5.1. Üretim Alanına Giriş Öncesi:

- 1) Çalışan tüm personel iş başlangıcında temiz ve ütülü iş kıyafetini giymiş ve "[El Yıkama Yönergesi](#)" ne göre ellerini yıkanmış olarak yerini alır.
- 2) Personel, iş kıyafetini haftada 2 kez ve gerektiğinde bu periyodu beklemeden yıkar, ütüler.
- 3) Erkek personel her gün sakal tıraşı, ayda iki defa saç tıraşı olur.
- 4) Çalışma esnasında saat, yüzük ve bilezik gibi takılar kullanılmaz.
- 5) İş kıyafetinde sigara paketi, çakmak, cep telefonu, anahtarlık, kalem vs. bulundurulmaz.
- 6) Ellerde bulunan yara ve kesikler su geçirmez bantla kapatılır.
- 7) Personelin tırnakları, kısa, ojesiz ve temiz olmalıdır.

1.5.5.2. Üretim Alanında ve Yemek Servisi Sırasında:

- 8) Üretimin tüm aşamalarında ve yemek servisi sırasında saçlar kep /bone ile kapatılır.
- 9) Üretim sırasında çalışan ve yemek servisi yapan tüm personel ellerine cerrahi eldiven giyer ve eldivensiz gıdayla doğrudan temas etmez. Eldivenler 2 saatte bir ve gerektiğinde bu süre beklenmeden değiştirilir.
- 10) Tuvalet çıkışında eller "[El Yıkama Yönergesi](#)" ne göre yıkanır.
- 11) Üretim alanında ve kat mutfaklarında sigara içilmez.
- 12) Üretim alanında herhangi bir yiyecek yenilmez.
- 13) Üretim sırasında rahatsızlanan (Nezle, grip v.s.) personel tamamen iyileşene kadar üretim alanından uzaklaştırılır. Tıbbi tedavi alması için yönlendirilir.
- 14) Mikroorganizmaların bir yerden diğerine geçişinin önlenmesi için çiğ ürünlerden pişmiş ürünlere geçişte ve her iş değişikliğinde eller "[El Yıkama Yönergesi](#)" ne göre yıkanır.

1.5.5.3 Portör taraması

Bazı uluslararası standartlarda HACCP ilkelerine uyulduğu takdirde gerek olmadığı belirtilmesine rağmen ülkemizde, gıda işi ile uğraşanlar ve sıhhi müesseselerde çalışanlarda portör taraması için yapılacak incelemeler ve sıklıkları Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Müdürlüğü'nün, 1593 Sayılı Umumi Hıfzısıhha Kanunu'nun 126. maddesine istinaden hazırladığı, (B100TSH0150005 sayılı; Portör Muayenelerine Esas Laboratuvar Tetkikleri konulu) 2005/9 Genelgesi'nde belirtilmiştir.

Buna göre; *Salmonella* ve *Shigella* yönünden dışkı kültürü (en az yılda bir); *Entamoeba histolytica*, *Giardia lamblia* ve helmint yumurtaları yönünden dışkı mikroskopik incelemesi (en az 6 ayda bir); *Staphylococcus aureus* taşıyıcılığı yönünden boğaz ve burun kültürü (en az yılda bir); tüberküloz yönünden akciğer grafisi (en az yılda bir) yaptırılmalıdır. Bu incelemeler işe giriş sırasında, çalışanlarda ise periyodik portör taraması şeklinde

Doküman No	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
EN.RH.01	07.05.2013	01	14.03.2016	8 / 10



yapılması, portörlüğü tesbit edilenlerin işten geçici bir süre uzaklaştırılması veya yaptığı işin değiştirilmesi önerilmektedir.

Taşıyıcılık tesbitinde uygun sürveyans yapılabilmesi için durum İnfeksiyon Kontrol Ekibine bildirilmelidir. Gastroenterit etkenleri ile infeksiyonların sağlık bakanlığına bildirim zorunludur.

5.5.4 El Yıkama Yönergesi

- 1) El yıkama için kullanılacak lavabo yiyecek hazırlama için kullananlardan farklı olmalıdır.
- 2) Eller muslukların altına yaklaştırılır.
- 3) Eller dayanabileceği derecedeki sıcak suyla ıslatılır.
- 4) Dirsek temasıyla dezenfektanlı sıvı sabundan bir miktar ele alınır.
- 5) Sabun köpürtülerek ellerin her noktası (avuç içi, parmak araları, tırnak içi, bilekler) iyice ovalanır.
- 6) Ellerin her noktası sabunla iyice temizlendiğinden emin olana kadar (en az 20 saniye) ovalanmaya devam edilir.
- 7) Ovalama işlemi bittikten sonra eller bol suyla iyice durulanır.
- 8) Yeterli miktarda kağıt havlu makineye dokunmadan alınır.
- 9) Eller iyice kurulanır.
- 10) Kağıt havlu ayakla açılan çöp bidonuna el temasından kaçınarak atılır.

1.5.6 Mutfak Temizliği

Mutfağın zemini kolay temizlenebilir kaymaz bir maddeden yapılmalıdır. Fayanslarda kırık yarık çatlak bulunmamalıdır. Duvarlar ve fayanslar düzgün olmalı geçirgen olmamalıdır.

Yiyecek hazırlanan yüzeyler paslanmaz çelik olmalıdır. Etlerin hazırlandığı yüzeyler sebze hazırlanmasında kullanılmamalıdır. Kullanım sonunda yüzeyler iyice temizlenip kurulanmalıdır. Mutfak yer temizliği uygun deterjenli solüsyonla yapılır. Temizlik için kullanılan araç gereç mutfaka özel olmalıdır. Yiyecek hazırlanan bölümde tutulmamalıdır.

1.5.6.1. Günlük Temizlik

- 1) Mutfak ve depolar malzeme girişi ve çıkışı olduktan sonra yerler süpürülerek kaba pisliğinden arındırılır.
- 2) Paspas kovaasına dezenfektanlı genel temizlik ürünü ile ürünlerin üzerinde yazan kullanma talimatlarına uygun olarak bir solüsyon hazırlanır.
- 3) Yerler hazırlanan solüsyon ile paspas kullanarak temizlenir.
- 4) Gerekli görülen yerler fırçalanarak temizlenir.
- 5) Yerler 5 dakika bekledikten sonra durulanır.
- 6) Kuru bir paspas ile kurulanır.

1.5.6.2 Haftalık Depo Temizliği

- 1) Depoya malzeme gelmeden önce (depo boş olduğu zaman) yer tezgahları çıkartılır ve bulaşıkhaneye götürülür.
- 2) Yer tezgahları tazyikli sıcak suyla ıslatılır ve elde bulaşık yıkama deterjanı kullanılarak fırça ve süngerle iyice temizlenir. Daha sonra durulanır ve kuru bir bez ile kurulanır.
- 3) Raflar tazyikli sıcak suyla ıslatılır ve elde bulaşık yıkama deterjanı kullanılarak fırça ve süngerle iyice temizlenir. Daha sonra durulanır ve kuru bir bez ile kurulanır.
- 4) Yerler süpürülerek kaba pisliğinden arındırılır.

<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
<i>EN.RH.01</i>	<i>07.05.2013</i>	<i>01</i>	<i>14.03.2016</i>	<i>9 / 10</i>



- 5) Bir kovaya dezenfektanlı genel temizlik ürünü ile ürünlerin üzerinde yazan kullanma talimatlarına uygun olarak bir solüsyon hazırlanır.
- 6) Duvarlar ve tavan bu solüsyonla bir sünger ile silinir. Daha sonra durulanır ve kuru bir bez ile kurulanır.
- 7) Paspas kovaasına dezenfektanlı genel temizlik ürünü ile ürünlerin üzerinde yazan kullanma talimatlarına uygun olarak bir solüsyon hazırlanır.
- 8) Yerler hazırlanan solüsyon ile paspas kullanılarak temizlenir.
- 9) Gerekli görülen yerleri fırçalanarak temizlenir.
- 10) Yerler 5 dakika bekledikten sonra durulanır.
- 11) Soğuk depoların haftalık temizliğinde uygulana yöntemle, deepfrezler ayda bir kez olacak şekilde temizlenir.
 - 1) İlaçlama Mutfakta haşere ve kemirici hayvanların barınmasını önlemek amacıyla ilaçlama yaptırılır. Genellikle, ilaçlama hastane yönetiminin anlaşmalı olduğu bir firma tarafından yaptırılır.
 - 2) İlaçlama kışın 15 günde bir, yazın ise haftada bir olacak şekilde yapılır.
 - 3) İlaçlama sırasında tüm gıda maddelerinin üzeri örtülür.
 - 4) İlaçlama alanındaki araç – gereçler üzeri örtülerek ortamdaki uzaklaştırılır.
 - 5) İlaçlama öncesi üretim alanı, depolar, personel odaları, tuvaletler, zemin ve duvarların kuru olması sağlanır.
 - 6) Firma tarafından belirlenen, ilacın ortamda kalma süresi kadar bekletildikten sonra, üretim alanları, tezgahlar ve tüm ekipmanlar dezenfektanlı deterjan ile yıkanarak iyice durulanır.
 - 7) Ekipman altları ve arkaları gibi ulaşılması güç, ancak haşere ve kemirgenlerin barınmasına elverişli noktaların ilaçlanmasına özen gösterilir.

1.5.7 Çöplerin uzaklaştırılması

Hastane “ Atık Yönetmeliği”ne göre yapılır

1.6 Gıdalarda bulunabilecek mikroorganizma ve ürünleri ile ilgili üst sınırlar

Gıdalarda, *Salmonella*, *Shigella*, *Campylobacter*, *Listeria* gibi besin zehirlenmesi etkenleri bulunmamalı; aerop fakültatif bakteriler için 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” ne göre hazırlanan “Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği” (Tebliğ no: 2001/19); Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2002/63); Türk Gıda Kodeksi Mekanik Olarak Ayrılmış Kırmızı Et Tebliği (tebliğ no: 2007/35); Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları Tebliği (Tebliğ no: 2007/50) belirtilen sınırlara uyulmalıdır.

1.7. Bebek Mamalarının Hazırlanması

Bebek mamalar genellikle Çocuk servislerindeki Mama Mutfağında hazırlanır. Bebek maması hazırlayacak olan hemşire servis öncesi **El Yıkama Yönergesine** uyar.

Su 100 °C de 10 dakika kaynatılır ve 60°Cye ılıtılır.

Her mama kendi kutusu üzerinde yazan **kullanım talimatına** göre hazırlanır

Klinik diyetisyenin hazırladığı tıbbi beslenme tedavisinde istenen özel mamalar hazırlanır.

Biberonun emziği ve kapağı kapatılıp çalkalanarak homojen hale getirilir.

Biberonların üzerine hazırlanış tarihi ve hasta adı yazılır.

Mamalar bebeğe verilmeden hemen önce hazırlanmalıdır. Tüketilmeyen kısım atılmalıdır.

<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
<i>EN.RH.01</i>	<i>07.05.2013</i>	<i>01</i>	<i>14.03.2016</i>	<i>10 / 10</i>