**1. AMAÇ**: Hasta ve hastane personelinin yemek ihtiyacının temiz ve hijyenik olmasını sağlamak.

**2. KAPSAM**: Suruç Devlet Hastanesi Yönetimi, mutfak sorumlularını ve temizlik şirket personelini kapsar.

**3. TANIMLAR:**

**4. UYGULAMA**

**4.1. Depolama ve Yerleşim:**

4.1.1.Depolama sıcaklığının et ve tavuk için 0-2°C, balık için 1°C, yumurta için 3-4°C, süt ve süt ürünleri için 2- 4°C, sebze ve meyve için 4-7°C olması önerilir. Sıcaklık ve nem kontrolü sürekli olarak yapılmalıdır. 4.1.2. Depo alanının temiz, dışarıdan gelebilecek tehlikelere karşı korunaklı olması gerekmektedir. Kapılar daima kapalı tutulmalı, haşere, kemirgen girişini engelleyecek önlemler alınmış olmalıdır. Depo alanında tahta malzeme bulundurulmasından kaçınılmalıdır. 4.1.3. Son kullanma tarihi yakın ürünlerin öncelikli kullanımına izin verecek şekilde depo alanına yerleştirilmesi sağlanmalıdır. Yerleştirilen malzemeler sıkışık durumda bulundurulmamalı, yerden yüksekte ve duvarlardan30 cm uzakta depolanmalıdır. 4.1.4. Açık etler streç filme sarılarak saklanmalı, ambalajı açılmış ürünler kapalı bir kap içinde dış etkenlerinmaruziyetinden korunmaya alınmalıdır. 4.1.5. Etlerin çözünme işlemi oda ısısında değil 4°C’de bekletilerek yapılmalı, çözünme işlemi sırasında kanın ürün etrafında göllenmesi engellenmelidir. Dondurulmuş bir ürünün çözündükten sonra tekrar dondurulması riskliolduğundan bundan sakınılmalıdır. 4.1.6. Teneke kutulu konserve ürünlerin ambalajında şişme tespit edilmesi durumunda ürün derhal imha edilmelidir.

**4.2. Besinlerin Hazırlanması ve Saklanması:**

4.2.1. Besinlerin kısa sürede ve yüksek ısıda pişirilmesi, pişirilmesinin ardından bekletilmeden tüketiminin sağlanması, eğer yeniden ısıtma gerekli ise bu işlemde yiyeceğin iç sıcaklığının 70°C’ye ulaştırılması şeklindeolmalıdır. 4.2.2. Pişirilmiş yiyecek maddesi oda ısısında 4 saatten çok bekletilmemeli, buzdolabına kaldırılarak 8°C’ye kadar soğutulmalıdır. 0-3°C arasında 5 günden, 5-10°C arasında 12 saatten uzun süre yiyecek saklanmamalıdır.

4.2.3. Çiğ ya da çiğe yakın tüketilecek besin maddeleri bazı gastrointestinal patojenler açısından risk taşır ve bu nedenle hazırlanma aşamasında yıkanma ve saklanmaları için yapılacak işlemlerin doğru uygulanması oldukça önemlidir. Özellikle yaz aylarında bu tür besinlerin, içine sirke ya da limon eklenmiş suyla dolu bir kapta en az 10-15 dakika bekletilmesi ve ardından yıkanması sağlanmalıdır; saklanmaları gerektiğinde soğukta tutulmalıdır.

4.2.4. Pişmiş ve pişmemiş yiyecekler ayrı olarak saklanmalı, pişmiş yiyeceklerin yeniden bakteriyel kontaminasyonubu yolla önlenmelidir.

4.2.5. Yiyeceklerin aktarılması, bakteriyel kontaminasyonu önleyecek şekilde kapalı taşıma araçlarında ve üstleristreçle örtülü olarak gerçekleştirilmelidir.

4.2.6. Herhangi bir salgın durumunda analize imkan vermesini sağlamak amaçlı yiyecek örnekleri kapalı kaplaraalınarak buzdolabında 48 saat saklanmalıdır.

**4.3. Fiziksel Alan ve Aletlerin Temizliği:**

4.3.1. Mutfakta yemek hazırlama alanı temiz alan olmalı, bulaşıkların yıkandığı alan ise kirli alanlarak ayrılmalıdır. Bu iki alan arasında geçiş olmaması temizliğin sağlanması ve devamı açısından önemlidir.

4.3.2. Mutfak aydınlatması tüm alanın rahatlıkla görülebileceği ve temizlenebileceği şekilde ayarlanmalıdır.Mutfağın tabanı ve tezgahlar kir tutmayan, kolay temizlenebilir bir maddeden yapılmalı, su birikintilerine neden olmayacak şekilde yeterli sayıda drenaj sistemine sahip olarak planlanmalıdır.

4.3.3. Mutfak zemini her kirlenme durumunda, günde en az bir kez olmak üzere yeni hazırlanmış ve uygun oranda sulandırılmış sıcak deterjanlı solüsyon ile yıkanmalı ve mutlaka kurulanmalıdır.

4.3.4. Duvarlar düzgün yüzeyli ve kolay temizlenebilir malzemeden yapılmalı, kirlendikçe ve en az ayda bir kez sıcak deterjanlı su ile yıkanmalıdır. Mutfak tavanında çatlak, kabartı ve kir olmamalıdır.

4.3.5. Yiyeceklerin hazırlandığı yüzeylerin paslanmaz çelikten yapılmış olması ve alanın her zaman için aynı işlemde kullanılması gereklidir. Sebze hazırlanan alanlar ve etlerin hazırlandığı alanlar bu nedenle ayrı tutulmalı, her kullanımın ardından yüzeyin iyice temizlenmesi ve mutlaka kurutulması sağlanmalıdır.

4.3.6. Kullanılacak araç-gereçler, kolay temizlenebilir, parçalara ayrılabilir ve girinti, köşe içermeyen şekilde paslanmaz malzemeden yapılmış olmalıdır. Et ve et ürünlerini işleyen makineler her kullanımdan sonra parçalarına ayrılarak sıcak su ve deterjan ile fırçalanmalı, 80°C’de 1 dakika batırılarak ya da 50 ppm (%0,1 lik) çamaşır suyunda en az 1 dakika bekletilerek dezenfekte edilmeli, durulama ve kurulamanın ardından yeniden birleştirilmelidir.

4.3.7. Yiyecek kapları elde değil bulaşık makinesinde yıkanmalı, bulaşık makinesi belli aralıklarla boş olarak çalıştırılmalıdır. Malzemelerin yıkanma sıcaklığı en az 60°C olmalı ve 80°Cısıda kurutulmalıdır.

**4.4.Mutfak Çalışanları ve Uygulaması Gereken Kişisel Önlemler:**

4.4.1. Mutfak işlerinde çalışacak personelin tifo, paratifo, dizanteri, kronik ishal, tüberküloz, cilt hastalıkları, bulaşıcı herhangi bir hastalık varlığı açısından sorgulanması ve kayıtların tutulması gereklidir.

4.4.2. Mutfak çalışanları işe alındıklarında ve çalışmaları süresince belli aralıklarda kişisel hijyen, mutfak hijyeni konularında eğitilmeli, gelişebilecek sorunların yol açacağı durumlar hakkında bilgilendirilmelidir.

4.4.3. Eller; İşe başlangıçta, yiyeceklere dokunmadan önce, çalışılan tezgah değişiminde, tuvalet sonrası, çiğ yiyeceklere dokunulduktan sonra, yemeklerin dağıtımından önce, dinlenme aralarından sonra ve her kirlenme durumunda yıkanmalıdır.

4.4.4. Likit sabun ve deterjan yiyecek hazırlanan her alanda bulunmalı, belli aralıklarla sıvı sabun kaplarının temizliği yapılmalıdır. Eller yiyecek hazırlama alanı dışında ayrı bir lavaboda yıkanmalıdır, tek kullanımlık havlu ile kurulanmalıdır. El yıkama talimatı görünür bir alana asılmalıdır.

4.4.5. Koruyucu kıyafetler yiyecek hazırlama ve dağıtım sırasında giyilmeli, günlük olarak veya daha sıklıkla değiştirilmeli, üretim sırasında başlık, maske, bone, eldiven, özel mutfak terliği kullanılmalıdır.

4.4.6. Yiyeceklerin hazırlanması sürecinde sakız çiğnenmemeli, sigara içilmemeli, besin maddesine karşı öksürülmemeli, hapşırılmamalıdır. Takı kullanılmamalı ve tırnaklar kesilmiş olmalıdır.

4.4.7.Tuvalet ve giyinme alanları üretim alanı dışında olmalıdır.

4.4.8. Mutfak çalışanları işe alınırken ve periyodik olarak sağlık kontrolünden geçirilmeli, özellikle tüberküloz, cilt ve sindirim sistemi infeksiyonları açısından takipleri yapılarak kayıt altında tutulmalıdır. Sağlık problemi tespit edilen personel tedavi sürecinde uzaklaştırılmalı yada gıda ile direkt temas etmeyeceği bir alandaçalıştırılmalıdır.