**1.AMAÇ :**Bu talimat mutfak hijyeninin en iyi şekilde sağlanması, mutfak personelinin en sağlıklı vegüvenli ortamda hizmet verebilmeleri, çalışanlarımızın hijyenik beslenme ihtiyacının en üst düzeyde karşılanması amacıyla hazırlanmıştır

1. **KAPSAM:**SURUÇ DEVLET HASTANESİ MUTFAĞI
2. **SORUMLULUK:**Ustabaşı, Mutfak Sorumlu Memuru, Mutfak Sorumlu Diyetisyeni ve tüm mutfakçalışanları.

**4.FAALİYET AKIŞI:**

**4.1.Çalışan Personelin Sağlık Kontrolleri**

* + Portör taraması içinde 6 ayda bir gaita, boğaz, burun kültürü, yılda bir ise akciğer grafisi tekrarlanacaktır.
* Sonuçlar bir hekim tarafından değerlendirdikten sonra raporlanarak personelin özlük dosyasına eklenecektir.
	+ Mutfak personelinin deride iltihaplı (enfekte olmuş) bir yaranın ya da kulak, burun veya gözlerinde herhangi bir akıntının olduğunu bilmesi veya bundan kuşkulanılması durumunda, mutfak çalışanının, mutfak sorumlusu tarafından gıda maddelerinin kontamine olmasını önlemek için olası tüm önlemleri aldığından emin olması ( Örneğin, derideki açık iltihaplı bir yaranın Sağlık Kuruluşunca görülerek gerekli müdahalenin yapıldığından, sargı beziyle ve su geçirmez bandajla kapandığından ve düzenli pansuman ve kontrollerini yaptırdığından ya da nezleli birinin muayene olup burun akıntısını önleyici ilaç almaya başladığından emin olması).

**4.2. Çalışan Personelin Kılık Kıyafetleri**

* Çalışan tüm personelin iş kıyafetlerinde firmanın adı veya logosu bulunacaktır.
* Garsonlar belirlenen standartlardaki iş kıyafetlerini giymek zorundadır (siyah kumaş pantolon, beyaz uzun kollu gömlek, firma logolu gri yelek, siyah kemer, bone, siyah kapalı ayakkabı).
* Aşçılar belirlenen tek tip iş kıyafetlerini giymek zorundadır. ( beyaz pantolon, firma logolu beyaz forma, önlük, kep, beyaz terlik.)
* Bulaşıkçılar belirlenen tek tip iş kıyafetlerini giymek zorundadır.(firma logolu beyaz forma, beyaz pantolon, önlük, bone, beyaz terlik).
* Çalışacak personel firma tarafından hazırlanacak yaka kartlarını takmak zorundadır.
* Terliklerin yıpranmamış, temiz ve önü kapalı olması gerekmektedir.
* Kıyafetler her zaman temiz ve ütülü olacaktır.

**4.3. Çalışan Personelin Hijyeni**

* Eller; işe başlarken ve iş bitiminde, çalışma tezgâhı değiştirildiğinde, molalardan sonra, tuvalet giriş ve çıkışlarında, mendil kullandıktan, öksürüp hapşurduktan, ambalajlı malzemeye dokunduktan, saç, yüz, kulak vs. dokunduktan sonra, para gibi her türlü kirli cisimlerle temastan sonra, çiğ et, sebze vs. dokunduktan, tüketime hazır gıdaya dokunmadan önce ve sonra, Sigara kullanımından sonra, yemeğin porsiyonlanmasından ve servisinden önce dezenfektanlı (antibakteriyel özelliği bulunan) sıvı sabun ile dezenfekte edilmesi ve eldiven kullanımı sağlanmalıdır.
* Mutfak çalışanlarının hijyeni için lavaboların yanlarında sabun ve diğer temizlik maddelerinin ve personelin ellerini bir kez kurulayıp atabilecekleri kâğıt havlu bulundurulması, kâğıt havluların atılabileceği bir çöp kutusu sağlanması ve lavaboların el, kol ve yüz yıkamanın dışında başka maksatlarla kullanılmamalıdır.
* Personelin görünümünün sağlık bilgisi kurallarına uygun (el, tırnak temizliği, saç sakal tıraşı uygun ve temizliğine riayet etmiş) olması,
* Personel soyunma odalarının temiz ve düzenli olması gerekmektedir.
* Ellerinde yara, bere, yanık vb. bulunan personel yara yerini kapatıp eldiven kullanmalıdır.
* Dışarıda giyilen giysi ve ayakkabılarla mutfağa girilmemelidir.

**4.4.Depo bölümü düzeni ve temizliği için**

* Kuruluşun kapasitesine uygun soğuk ve kuru depolar olmalıdır.
* Depolarda çapraz bulaşmayı önleyici önlemler alınmalıdır.
* Çapraz bulaşmayı önlemek için aynı depoda saklanıyorsa potansiyel riskli besinler diğerlerinden ayrı, alt raflara yerleştirilmelidir.
* Depolarda ‘İlk Giren İlk Çıkar’ ilkesine uyulmalıdır. Bunun için gelen yiyecekler etiketlenmeli ve depoya yerleştirilme yöntemine dikkat edilmelidir.
* Depolarda özellikle potansiyel riskli besinlerde süre/sıcaklık ilkesine uyulmalıdır.
* Pişmiş yiyecekler mümkünse ayrı depolarda depolanmalı bu mümkün değilse çiğ yiyeceklerle aynı yerde depolanırsa birbirleri ile temas etmeyecek şekilde ayrı ve ağzı kapalı olarak yerleştirilmelidir. Kademeli yerleştirmede pişmiş yemekler deponun/buzdolabının üst kısmına, çiğ ve/veya potansiyel riskli olanlar alt kısmına yerleştirilmelidir.
* Tüm depolarda sıcaklık ve nem ölçülmeli, bunun için her depoda çalışır bir termometre ve nem ölçme aracı olmalıdır. Depoların nem ve sıcaklıkları günlük olarak kontrol edilmelidir.
* Depolar düzenli olarak temizlenmelidir. Zeminde yiyecek kırıntıları olmamalıdır.
* Depolarda nem ve sıcaklık kontrolü için iyi bir havalandırma sağlanmalıdır.
* Zemin, duvar, tavan, araç-gereçler ve raflar bakımlı ve temiz olmalı, girinti ve çıkıntısı olan yerler ve araçlar derhal onarılmalıdır.
* Yiyecekler zeminle ve duvarla temas etmemelidir. Bunun için raf ve yerde kullanılan platformlar duvardan uzak ve yerden yüksek olmalıdır.
* Depolara güneş ışığı girmemeli, temizlik ve kullanım sırasında ise iyi bir yapay aydınlatma sağlanmalıdır.

**4.5.Kuru Gıda Deposu**

* Depo içinde ortam derecesi ve nem düzeyini gösteren termometre ve nemölçer bulundurulmalı ve düzenli olarak kayıtları tutulmalıdır.
* Saklanacak ve kullanılacak ürünler üzerinde son kullanma tarihi etiketleri olmalıdır.
* Etiket bilgileri olmayan, tarihi geçmiş ürünler kullanılmamalıdır.
* Depoda çürük, kötü ambalajlı, paslı, üzeri açık vs. ürün olmamalıdır.
* Depoda yabancı madde bulunmaması (personel üniforma, tahta malzeme, temizlik malzemesivb.) gerekmektedir.
* Depoda tahta kasalarla malzeme saklanmamalıdır.
* Depoda haşerelere karşı gerekli önlemlerin alınması, kullanılan metodların insan sağlığı için riskoluşturmamasına özen gösterilmesi gerekir.
* Kuru depolara sadece bu depolarda saklanmaya uygun yiyecekler konulmalıdır.
* Düzenli temizlik ve etkin bir haşere ve kemirgen kontrolü sağlanmalıdır.
* Kuru erzak deposu rafları krom çelikten olmalıdır.
* Erzak deposunda malzemeler zemine konulmamalı, altlarında havalandırma için plastik paletler olmalıdır.
* Malzemeler son kullanma tarihlerine göre sıralanmalı ve “ilk giren ilk çıkar” ilkesine uyulmalıdır.
* TSE ve Bakanlık izinlerinin olmalıdır.
* Depo temiz ve düzenli tutulmalıdır.
* Kuru depo sıcaklığı max 15-20 C, nem oranı max %60 olmalıdır.

**4.6.Soğuk Hava Deposu**

* Soğuk odalar sebze-meyve dolabı, et dolabı, süt ürünleri dolapları olarak ayrılmalıdır.
* Soğuk hava depolarında ısı göstergesi olmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
* Soğuk hava depoları içeriden açılabilir olmalıdır.
* Etiket bilgileri olmayan, tarihi geçmiş ürünler kullanılmamalıdır.
* Soğuk hava depolarına konan malzemeler çiğ ve pişmiş olarak ayrılmalı ve üstleri streç rulo ile kapatılmalıdır.
* Soğuk hava dolap motorları altına ürün konulmamalıdır.
* Soğuk deposu rafları krom çelikten olmalıdır.
* Saklanacak ve kullanılacak ürünler üzerinde son kullanma tarihi etiketleri olmalıdır.
* Etiket bilgileri olmayan, tarihi geçmiş ürünler kullanılmamalıdır.
* Depoda çürük, kötü ambalajlı, paslı, üzeri açık vs. ürün olmamalıdır.
* Depoda tahta kasalarla malzeme saklanmamalıdır.
* Soğuk depoda malzemeler zemine konulmamalı, altlarında havalandırma için plastik paletler olmalıdır.
* Depolarda çapraz bulaşmayı önleyici önlemler alınmalıdır.
* Malzemeler son kullanma tarihlerine göre sıralanmalı ve “ilk giren ilk çıkar” ilkesine uyulmalıdır.
* TSE ve Bakanlık izinlerinin olmalıdır.
* Depo temiz ve düzenli tutulmalıdır.
* Et 0-2 °C’ de 3-5 gün, kıyma 0-2 °C’ de 1-2 gün, balık -1, 0°C’ de 1-2 gün, yumurta 4-7 °C’ de 1 hafta, süt ve süt ürünleri 4-7 °C, sebze ve meyveler 4-7 °C muhafaza edilmelidir.

**4.7.Mutfak Bölümü düzeni ve temizliği için**

* Yemek yenilen, pişirilen ve bulaşık yıkanan bölümler birbirinden ayrı olmalıdır.
* Yıkama havuz ve evyelerinin temizliği korunmalı hiçbir koku ve kalıntı olmamalıdır.
* Söz konusu bölümlerde uygun aydınlatma olmalıdır.
* Mutfak alanına girecek ziyaretçilerin (var ise hijyen paspasından geçmesi) bone, galoş ve ziyaretin veya kontrolün gerekli önlemler alındıktan sonra hızlı bir şekilde yapılarak alandan ayrılması hijyen sağlanması ve devamlılığı açısından önemlidir.
* Mutfak temizliğinde dezenfektan kullanımı önerilmez. Salgın durumunda EKK tarafından önerildiği takdirde dezenfektan kullanılabilir. Bu amaç için çamaşır suyu en uygun dezenfektandır.
* Mutfak içerisinde kişisel kullanım alanlarında el yıkama lavabosu, sıvı sabun, kağıt havlu bulundurulmalıdır.
* Azalan sıvı sabun kaplarının üzerine ekleme yapılmamalı, bitmesi beklenmelidir. Bittiğinde yıkanıp, durulanıp kurulanarak yerine takılmalıdır.
* Duvar ve tabanları yıkamaya ve dezenfeksiyona uygun olmalıdır.
* Duvarlardaki panolar nem tutan, temizlenemeyen strafor türü değil, kromdan yapılmış ya da kendinden yapışkanlı panolar olmalıdır.
* Yiyecek hazırlanan bölümler düz yüzeyli, kolay temizlenebilen, paslanmaz çelik olmalıdır.
* Mutfak içinde hazırlık bölümleri ayrı üniteler olarak ayrılmalıdır.
* Özellikle sebze hazırlama bölümü pişirme ve son hazırlık bölümünden ayrı yerde bulunmalıdır.
* Sebze hazırlık bölümünde, tesisin büyüklüğüne göre, çelik yıkama havuzu bulunmalıdır. Ön yıkama, havuz dezenfeksiyon, havuz durulama vb. amacıyla kullanılmalıdır.
* Yıkanmış sebze ve meyveler tekrar aynı sandık ya da kasalara konulmamalıdır.
* Mutfak içinde doğrama için tahta malzemeler kesinlikle kullanılmamalıdır. Tahta yerine, polietilen doğrama panoları ya da tezgahları kullanılmalıdır.
* Mutfak içinde kullanılacak doğrama panoları çapraz bakteri bulaşmasını önlemek için, her bölüm ve yiyecek malzemesi için ayrı olmalıdır.
* Mutfak içindeki doğrama bıçakları kullanılmadığı zaman sterilizasyon dolabı içerisnde muhafaza edilmelidir.
* Mutfak içindeki tüm ünitelerde isim ve yerleşim planı bulundurulmalıdır.
* Mutfak içine kirli hiçbir malzeme sokulmamalı, malzemeler karton kutularda ve tahta kasalarla gelmiş ise kutularından çıkarılarak içeri alınmalıdır.
* Mutfak içi aydınlatmalar floresan lamba ile yapılmalı ve lambaların üzerinde mutlaka koruma bulunmalıdır.
* Gıda zehirlenmelerine karşı çalışan tüm personele eğitim verilmelidir.
* Mutfak alanında kesinlikle mutfak görevli personeli haricinde kimse bulunmamalıdır.
* Mutfakta bitki ve canlı hayvan bulundurulması yasaktır.
* Haşerelere karşı gerekli önlemlerin alınması, kullanılan metodların insan sağlığı için risk oluşturmamasına özen gösterilmesi gerekir ve haftada 1 kez mutfak, yemekhane uygun olarak düzenli biçimde ilaçlanmalı ve yapılan ilaçlamalar kayıt altına alınmalıdır.
* Tüm çalışma tezgâhları kullanım sonrası sıcak ve deterjanlı su ile temizlenip durulanması sağlanmalıdır.
	+ Kıyma makinesinin işi bittikten sonra sıcak su ile yıkanıp temizlenmalidir.
	+ Çöp kovalarının içinde tek kullanımlık poşetler bulunması ve kapaklarının daima kapalı olması gerekmektedir.
	+ Çöp kovaları gün sonunda düzenli olarak **çamaşır suyu** ile hazırlanmış solüsyonlu su ile temizlenmeli, su ile durulanıp, kurutulduktan sonra çöp poşeti takılmalıdır.
	+ Çöplerin mutfak ortamından hızla uzaklaştırılması sağlanmalıdır.
	+ Lavaboların temizliğine özen gösterilmelidir.
	+ Üzeri açık gıda maddesi bırakılmamasına, kullanılmayacak gıdaların ise uygun depoya kaldırılmasına özen gösterilmelidir.
	+ Üretim alanında atık ve yabancı madde (aşırı birikmiş çöp, personele ait kişisel eşyalar, kullanım dışı olmuş malzemeler) bulunmamasına özen gösterilmelidir.
	+ Çalışan personellere uygun kişisel koruyucu ekipman sağlanmalıdır.
	+ Mutfak içinde kullanılan su şebeke suyu olmalıdır.
	+ Mutfak bölümlerinde bulunan baharat kapları nem tutmayacak özellikte malzemeden yapılmış ve ağzı kapaklı olmalıdır.
	+ Mutfak içinde tat kontrolü hariç kesinlikle yemek yenilmemelidir. Tat kontrolü yapılırken her kontrol için ayrı kaşık kullanılmalıdır.
	+ Yapılan temizlik işlemi günlük olarak temizlik planına kayıt edilmelidir.

**4.8.Yemekhane, Servis Bölümü düzeni ve temizliği için**

* Yemekhane servis alanında kesinlikle yemekhane personeli haricinde kimse bulunmayacaktır,
* Yemekhanede bulunan masa ve sandalyeler bir personel tarafından, günlük temizlenmelidir.
* Sıcak ürünler benmariye (yemeklerin servis edildiği yer) konulmadan önce benmari sıcaklığının +80 °C ye ulaşmış olması gerekmektedir.
* Porsiyonlanmış tatlı, meyve vs. ürünlerin kapakları yok ise üst üste konulmamalıdır,
* Ekmeklerin tek kullanımlık 50 gram olarak paketlenmesi sağlanmalıdır.
* Servis tabaklarının ve servis tepsisinin temiz ve kuru olmasına özen gösterilmelidir.
* Çatal ve kaşık setinin önceden temizlenmiş ve ambalajlanmış olmasına özen gösterilmelidir,
* Yemek yenilen masalarda baharatlıklar temiz olmalı ve eksik baharatlar önceden temin edilmeli ve

 üzerlerine ekleme yapılmamalı, tek kullanımlık kürdanlar ambalajlı olmalıdır.

* Çizilmiş, çatlamış ya da kırık araç-gereçler kullanılmamalıdır.
* Besinlerin elle temasını engellemek için yemeğin konduğu kaplar fazla doldurulmamalıdır.
* Servis edilecek yiyeceklerin üzerlerini kapatmak için asla bez kullanılmamalıdır.
* Yiyeceklerin taşınması esnasında kullanılan taşıtlar ve kaplartemizlenebilecek ve dezenfekte edilebilecek özellikte olması gerekmektedir.
* Yiyeceklere zararlı maddelerin bulaşmasını önlemek için temiz ve iyi durumda raflarda tutulmasına özen gösterilmelidir.
* Zararlı maddelerin bulaşmasına yol açma ihtimali nedeniyle taşıtların veya kapların yiyecek dışında herhangi bir taşıma amaçlı kullanılmamasına özen gösterilmelidir.

**4.9. Bulaşıkhane Bölümü düzeni ve temizliği için,**

* + Yemek kazanı yıkama ünitesi yemek hazırlama yerinden ayrı alanda bulunmalıdır.
	+ Yemek yenilen tabaklar ve tepsilerdeki yemek artıkları atık toplama tezgahından poşetli çöp kovalarına atılmalıdır.
	+ Yıkama yerinde kazan vb. malzemeler, taban ile teması olmayacak şekilde yıkanmalı, yıkanmış malzemeler yerlere konmamalıdır. Yıkanan malzemeler ayrı krom çelik raflara konulmalıdır.
	+ Yıkama suyunun sıcak olmasına dikkat edilmelidir.
	+ Yıkama bittikten sonra, kazan yıkama bölümü deterjanlı su ile yıkanarak temizlenmelidir.
	+ Bulaşıkhanede bulunan yıkama makinesi sistemi talimatına göre kullanılmalıdır.
	+ Tabak yıkama makinelerinin yıkama ısısı en az +60°C, durulama ısısı +80°C'nin üzerinde olmalıdır.
	+ Yıkama bittikten sonra, tabaklar bir sonraki kullanım için raflara istiflenerek hazır konuma getirilmelidir.
	+ Yemek kazanlarının ve tepsilerin temizliği esnasında yemek artıklarının su giderlerine boşaltılmaması, atık maddelerin su giderlerini tıkamaması adına gerekli önlemlerin alınması gerekmektedir, kazan ve tepsiler sıcak su ve deterjan ile temizlenip musluk suyu ile durulandıktan sonra kurulanmalı ve bir sonraki kullanıma hazır hale getirilmelidir.

**4.10. Çalışan Personel Sağlığı ve Güvenliği**

**4.10.1. Mutfakta kesici aletler ile çalışırken**

* Kullanılan aletler her kullanımdan sonra mutlaka sıcak su ve deterjan ile temizlenip kurulandıktan sonra kaldırılmalardır.
* Şaka aracı olarak kullanılmaması ve bu ekipmanları kullanan kişilerle konuşulmaması veya

Şaka yapmak suretiyle meşgul edilmemesi ve dikkatlerinin dağıtılmamasına özen gösterilmelidir.

**4.10.2.Mutfakta bıçaklı doğrama makineleri ile çalışırken**

* Kesim sırasında ellerin bıçaklara kesinlikle yaklaştırılmamalıdır.
* Kesilecek ürünü bıçağa değdirmek için makinenin bu iş için yapılmış olan parçaları kullanılmalıdır.
* Bıçak arasında kalan parçaların makine kapatılmadan alınmamalıdır.
* Bıçak ile kesilerek düşen parçaların altına el yaklaştırılmamalı, bir yağlı kağıt ve/veya tepsi konularak el değdirilmeden onun üzerine düşmesi sağlanmalıdır.
* Makine temizliği sıcak su ve deterjan ile yapılmalı çeşme suyu ile durulandıktan sonra kurulanıp üstü kapatılarak bir sonraki güne veya işleme hazır hale getirilmelidir.

**4.10.3. Kıyma makineleri ile çalışırken**

* İçine atılan parçaların asla elle itilmemeli, bu işlem için bulundurulan tokmaklar kullanılmalıdır.
* Kıyma makinesi kullanım talimatlarına uygun olmayan ürünlerin asla kıyma makinelerinden geçirilmemesine özen gösterilmelidir.
* Temizleme işlemine başlanmadan önce makinenin fişi mutlaka prizden çekilmesi veya bağlı olduğu şalterin kapalı konuma getirilmesi gerekir.
* Makine temizliği sıcak su ve deterjan ile yapılmalı çeşme suyu ile durulandıktan sonra üstü kapatılarak bir sonraki güne veya işleme hazır hale getirilmelidir.

**4.10.4. Mutfakta kullanılan bıçakların**

* + Eller ve parmaklar altına girmeyecek şekilde kullanılması gerekir.
	+ Her kullanımdan sonra sıcak su ve deterjan ile temizlenip kurulandıktan sonra kaldırılmalıdır.
	+ Cebe konarak veya kemere takılarak personelin üzerlerinde taşınmaması gerekir.
	+ Asla şaka aracı olarak kullanılmamalıdır.

**4.10.5. Gazlı fırınlarla çalışırken**

* + - Gaz kaçaklarını önlemek için gaz vanaları, alev memeleri ve bağlantı hortumları kontrol edilmelidir.
* Fırının alev ayarının normal konumda olmasına dikkat edilmelidir.
* Kapasitelerinin üzerinde kullanıma zorlanmamalıdır.
* Her kullanım sonrası gaz muslukları kapatılmalıdır.
	+ İçinden ürünlerin alınması işleminde uygun eldivenler kullanılmalıdır.
	+ Temizleme işlemlerinde cihaz kullanım talimatlarına uyulmasına özen gösterilmesi gerekir.

**4.10.6. Mutfakta uygulanan temizlik maddeleri ve kullanılması ilgili olarak**

* Temizlik maddelerini kullanırken üzerlerindeki uyarı yazılarına dikkat edilmelidir.
* Ellere ve gözlere temas etmesi durumunda bol su ile yıkanarak gerektiğinde sağlık birimine

müracaat edilmelidir.

* Kullanımı bilinmeyen veya tanınmayan bir temizlik maddesini kullanmadan önce mutlaka uyarı yazılarının okunması, o maddeyi tanıyan kişilerden gerekli bilgilerin alınması ve daha sonra kullanıma geçilmesi sağlanmalıdır.
* Temizlik maddelerinin içerisine üretici firma tarafından tavsiye edilmedikçe asla başka bir madde karıştırılmamalıdır.

**4.10.7. Mutfaktaki elektrik panoları ile ilgili olarak**

* Kapalı bir kutu içerisine alınarak korunmuş olmalıdır.
* Sadece yetkili ve eğitimli kişiler tarafından açılmalıdır.
* Üzerlerine su gelmemesinin kesinlikle sağlanması, tam altında plastik paspas bulundurulmalıdır.

 **4.10.8. Yangın Durumunda**

* Yangın söndürme tüpünün emniyet kilidi açılıp püskürtme mandalına basılarak yangın bölgesine yangın etrafından başlayarak püskürtülmesi, gaz vanalarının elektrik şartellerinin kapatılarak yangının yayılmasının önüne geçilmelidir.
* Yangın büyük ve müdahale edilemeyecek konum da ise yine gaz vanaları ve elektrik şalterleri kapatılmalı ve telefonla 110 Yangın ihbar aranmalıdır.

**4.10.Yemek Numuneleri için**

* Yemek numuneleri günlük olarak alınıp etiketlenerek (tarihli) istenildiğinde anında ulaştırılacak şekilde,+2 °C / +8 °C derecede buzdolabında 72 saatmuhafaza edilmelidir.