

	<b>MUTFAK TEMİZLİK TALİMATI</b>	Doküman No	MUT.TL.01
		Yayın Tarihi	01.07.2009
		Rev. No	00
		Rev. Tarihi	-
		Sayfa No	3/1

Hazırlayan	İnceleyen	Onaylayan
Enfeksiyon Kontrol Komitesi	Kalite Yönetim Temsilcisi	Başhekim

## 1.AMAÇ

Hastanedeki bölümlerin risk durumlarına göre sınıflandırılması ve temizliğinin doğru ve etkin yapılması için yöntem belirlemektir.

## 2. KAPSAM

Mutfakta yapılan tüm temizlik işlemlerini, Hastane Müdürü ,Tüm Mutfak Personeli, Enfeksiyon Kontrol Komitesi kapsar.

## 3.TANIMLAR

İlgili bir tanım yoktur.

## 4.UYGULAMA

**4.1.** Yemek yendikten sonra yemek tepsileri taşıma arabalarında biriktirilip etrafı kirletmeden toplanıp ofise götürülecektir. Self servis tepsileri kurallara uygun şekilde yıkanacaktır. Ayrıca Yüklenici, işin bitiminde mutfak mahalli ile mutfakta bulunan her türlü pişirme ve bulaşık yıkama sisteminin bakım ve temizliğini yaparak işi bırakmak zorundadır.

**4.2.** Yemeklerin hazırlanması ve pişirilmesi sırasında oluşan bulaşıklar mutfağın bulaşık hanesinde, servislerde yemek dağıtımı ve sonrası oluşan bulaşıklar klinik ofislerinde yıkanacaktır.

**4.3.** Her türlü kapların yıkanması, mutfağın temizlenmesi İdare tarafından denetlenir ve İdarenin kabul edebileceği hijyenik kurallara uygun, temizlik ve bulaşık yıkama maddeleri ile yapılır. Temizlikte kullanılan malzemeler sağlık ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacak; malzeme yerli ise TSE veya TSEK Kalite Belgeli, ithal ise ürünün CE, üretici firmanın ISO Belgesi olacaktır. Getirilecek her türlü temizlik malzemeleri İdare tarafından uygun görüldüğü takdirde kullanılacaktır. İdare temizlik malzemelerinin uygun olup olmadığını, depolanmasını ve tüketimini her zaman denetleme yetkisine sahiptir. Temizlik işleri, İdarenin belirlediği program çerçevesinde yapılacaktır.

**4.4.** Haftalık ve aylık temizlik hizmetleri Cumartesi ve Pazar günleri yapılacak ve temizlik planı önceden Gıda mühendisine verilecektir. İlaçlama sonrası temizlik gecikmeden yapılacak ancak ilacın etki süresi geçmeden temizlik yapılmayacaktır.

**4.5.** Yüklenici hijyen kontrol programları yapacak, tüm alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar, malzeme alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenecek, hijyen kontrol programları yemek pişirilen yerin ilgili bölümlerine asılarak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işaretlenecektir. Hijyen kontrol programları Hastane İnfeksiyon Kontrol Komitesi tarafından onaylandıktan sonra uygulamaya konacaktır.

### 4.6.Mutfak ve Kullanılan Malzemelerin Temizliği

#### 4.6.1.Günlük Temizlik:

**4.6.2.** Günlük kullanılan her türlü alet ve teçhizat sıcak, deterjanlı su ile yıkanıp yerlerine kaldırılacak, kullanılan et kütüğü, tezgâh ve benzeri yerler iş bittikten hemen sonra temizlenecektir. Et kütüğü sıcak su ile fırçalanarak temizlendikten sonra dezenfektan maddelerle korunacaktır. Pişirilmiş et vb. yiyeceklerin pişirme sonrası kesilme ve parçalanması işleminde, pişirilmiş et, tavuk vb. yıkanmış temiz tepsilerde veya sıcak su ile fırçalanarak

	<b>MUTFAK TEMİZLİK TALİMATI</b>	Doküman No	MUT.TL.01
		Yayın Tarihi	01.07.2009
		Rev. No	00
		Rev. Tarihi	-
		Sayfa No	3/2

yıkamış ve dezenfekte edilmiş et kütüklerinde yapılacaktır. Yerler günde üç kez sıcak deterjanlı sularla temizlenecektir. Çok kirlı ve yağlı bölgeler ağır kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenecektir. Mutfaklarda bulunan tuvaletlerin temizliği günlük yapılacak ve kağıt peçete, sıvı el sabunu bulundurulacaktır. Sebzelerin ayıklanması ve temizliği çöp kovalarına yapılacak, temizlenmiş sebzeler pişirme aşamasına kadar çelik kaplarda tutulacaklardır. Sebze yıkama evyelerinin, lavaboların dezenfektan maddelerle temizliği yapılacaktır. Mutfağa girişlerde bone ve galoş kullanılacaktır.

#### **4.6.3.Haftalık Temizlik**

**4.6.3.1.** Logar, cam ve duvarların temizliği yapılacaktır.

#### **4.6.4.Aylık Temizlik**

**4.6.4.1.** Davlumbazların ağır kir ve yağ çözücü maddelerle temizliği, havalandırma sistemlerinin temizliği yapılacaktır. Mutfakta ayda bir kez böcek ve haşerelere karşı ilaçlama yapılacaktır.

#### **4.6.5 Gıda ve Soğuk Hava Deposu Temizliği:**

##### **4.6.5.1.Günlük Temizlik:**

Askı, tezgâh ve yerlerin temizliği yapılacaktır.

##### **4.6.5.2.Haftalık Temizlik:**

Duvarlar, kapılar, raf, dolap ve diğer yerlerin temizliği yapılacaktır.

##### **4.6.5.3.Aylık Temizlik:**

Kuru gıda depolarının ilaçlanması ve sonunda raf, dolap ve yerlerin temizliği, gıda deposunda ayda bir usulüne uygun olarak ilaçlama yapılacaktır.

#### **4.6.7.Pişirme Sistemlerinin Temizliği**

##### **4.6.7.1.Günlük Temizlik:**

Kuzine, islimler, devirme tavalarının vb. işi bittikten sonra temizliği, et kıyma makinesi, sebze doğrama makinelerinin, tulumba makinelerinin ve diğer makinelerin iş bittikten sonra temizlenip muhafazaları ile kapatılması, fırınların kullanıldıktan sonra kir ve yağ çözücülerle temizliği yapılacaktır.

##### **4.6.7.2.Haftalık Temizlik:**

söz konusu alet ve makinelerin derinliğine temizliği

##### **4.6.7.3.Aylık Temizlik:**

Havalandırma sisteminin ve davlumbazların temizliği

#### **4.6.8.Yemekhane ve Koridorlar:**

##### **4.6.8.1.Günlük Temizlik:**

bankoların, bulaşıkhanelerin, lavaboların ve yerlerin temizlenmeli.

##### **4.6.8.2.Haftalık Temizlik:**

Masa ve sandalyelerin deterjanlı sularla silinmesi. Su soğutucuların içlerinin ve dışının temizliği, camların silinmesi, perdelerin temizliği, cam sürahi, bardak, çatal, kaşık, yemek tabaklarının dezenfektan maddelerle temizlenip durulanmalıdır. Masa üstündeki tuzluk, peçetelik, vb. malzemelerin temizlenmesi.

##### **4.6.8.3.Aylık Temizlik:**

Duvarlar ve yerler temizlenecek. Ayda bir ilaçlama yapılacaktır.

#### **4.9.Servis Ofislerinin Temizliği:**

##### **4.9.1.Günlük Temizlik:**

	<b>MUTFAK TEMİZLİK TALİMATI</b>	Doküman No	MUT.TL.01
		Yayın Tarihi	01.07.2009
		Rev. No	00
		Rev. Tarihi	-
		Sayfa No	3/3

Bulaşıkların yıkanıp kaldırıldıktan sonra tezgâhların, evyelerin, lavaboların, ısıtıcı yemek arabalarının, termoboxların, soğutucuların, tezgâhların, alet, makinelerin vb. yerlerin temizliği yapılacaktır. Pis su giderleri, mutfakta bulunan muslukların, hava gazlarının kontrolü yapılacaktır.

#### **4.9.2.Haftalık Temizlik:**

yemek dağıtımı ile ilgili araç ve gereçlerin temizliği sağlanacak.

#### **4.9.3.Atıkların ve Çöplerin Toplanması:**

Mutfaklarda ve ofislerde kullanılan çöp kutuları kapaklı ve ayak pedallı olacaktır. Her çöp kutusunda uygun çöp torbası bulundurulacaktır

Yüklenici, gerekli temizlik hizmetini yaptıktan sonra ortaya çıkan atık ve çöpleri uygun çöp torbalarına koyarak, hijyenik şartlarda, idarece belirlenen çöp toplama yerine taşıyacak ve çevreyi kirletmeyecektir. Çöpler taşınırken herhangi bir nedenle (torbanın açılması, yırtılması, vb.) çevre kirletilirse, kirletilen yerlerin temizliğinden Yüklenici sorumlu olacaktır.

Mutfakta yapılan temizlikler Mutfak Temizlik Kontrol Formu" na kaydedilir.

#### **5.İLGİLİ DÖKÜMANLAR**

MUT.FR.03 Mutfak Temizlik Kontrol Formu