



MUTFAK – YEMEKHANE PRESÜDÜRÜ

1. AMAÇ

Kurumumuzda mutfak ve yemekhane hijyeninin en iyi şekilde sağlanması, mutfak personelinin en sağlıklı ve güvenli ortamda hizmet verebilmelerini, çalışanlarımızın öğlen beslenme ihtiyacının en üst düzeyde karşılanması amacıyla hazırlanmıştır.

2.KAPSAM

Mutfak ve Yemekhane çalışanlarını.

3. DAYANAK

09.06.1958 tarihli ve 7126 sayılı Sivil Savunma Kanununun ek 9 uncu maddesi, 14.2.1985 tarihli ve 3152 sayılı İçişleri Bakanlığı Teşkilat ve Görevleri Hakkında Kanunun 33 üncü maddesi 13.12.1983 tarihli ve 180 sayılı Bayındırlık ve İskân Bakanlığının Teşkilat ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 30/A maddesine dayanılarak 09.09.2009 Tarihinde Yapılan Değişiklikten sonra son hali verilen"Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik" ve Sağlık Bakanlığı Savunma Sekreterliğinin 20.08.2008 tarih 2652 sayılı Yangın Önleme ve Söndürme Yönergesine dayanılarak hazırlanmıştır.

4. GÖREV VE SORUMLULUK

Görev, mutfak hizmetinde sıhhi bir şekilde yemek hazırlanmasıdır, Yönetim Hizmetleri Şube Müdürü, Mutfak Sorumlusu ve tüm mutfak çalışanlarıdır.

5.UYGULAMA

5.1. Çalışanların sağlık kontrolleri için

- 6 aylık periyodik portör kontrolleri, hemogram-TİT tetkikleri,
- 1 yıllık periyodik akciğer grafilerinin yaptırılması,

5.2. Depo ve dolapların düzeni ve temizliği için

- Ürünlerin depolama sıcaklığının uygun olması,
- Deponun temiz ve düzenli tutulması,
- Ürünler üzerinde son kullanma tarihi etiketleri olmasına, TSE ve Bakanlık izinlerinin olmasına dikkat edilmesi,
- Son kullanma tarihi geçmiş ürün olmamasına dikkat edilmesi,
- Depoda çürük, kötü ambalajlı, paslı, üzeri açık vs ürün olmaması
- Depoda yabancı madde bulunmaması (personel üniforma, tahta malzeme, temizlik malzemesi vb.)
- Depoda, tahta kasalarla malzeme saklanmaması
- Eski kalmış ürün bulunmaması,
- Mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin temizliğine titizlikle dikkat edilmesi,
- Mutfak temizliğinin temizlik planına göre takip edilmesi,
- Mutfak, yemekhane, soğuk hava deposu, kuru gıda depoları, kullanılan araç ve gereçlerin rutin olarak denetleneceğinin ve denetimlerdeki aksaklıkların dikkate alınması,

5.3.Yemek numuneleri için

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

5.4. Mutfakta kullanılan tüm yiyecek maddelerinin hijyeni için

- Tüm sebze ve meyvelerin etkili yıkanarak kullanılması sağlanmalıdır,
- Ürünler hazırlık aşamalarında mutfak ortamında uzun süre bekletilmemesi,
- Ürünler doğranmak üzere soğutucudan kısım kısım çıkarılması,
- Hazırlık aşamalarında mutlaka nonsteril eldiven kullanılması ve kullanılan eldivenlerin tekrar kullanılmadan çöpe atılması sağlanmalıdır.





- Hazırlık ve pişirme işlemleri sırasında ürünlerin tadına, sağlık kurallarına uygun olarak bakılması sağlanmalıdır.

5.5. Yemeklerin servisi ile ilgili olarak

- Sıcak servisi yapılacak ürünler günlük hazırlanmalı,
- Sıcak ürünler benmariye konulmadan önce benmari sıcaklığının +65 °C /+70°C ye ulaşmış olması
- Sıcak servisi yapılacak ürünler pişirildikten sonra lezzet ve kalitesini kaybetmemesi için derhal benmarilere alınarak + 55 °C / +65 °C de korunması sağlanmalı,
- Soğuk ürünlerin sıcaklığı servise kadar ve servis sırasında +10 °C /+ 15 °C olması
- Porsiyonlanmış tatlı, meyve vs. ürünlerin kapakları yok ise üst üste konulmaması.
- Ekmeklerin tek kullanımlık, Dilimli veya düşük gramajlı olarak paketlenmesi sağlanmalıdır,
- Yemeğini bitirip kalkan kişi ardından,yeni kişi oturmadan önce yemek masasının temizliğinin sağlanması

5.6. Mutfak alanının hijyeni ile ilgili olarak

- Mutfak alanına girecek ziyaretçiler ile denetçilerin, bone, galoş (veya hijyen paspasından geçmesi) ve ziyaretçi önlüğü kullanmalarının sağlanması,
- Mutfakta bitki ve canlı hayvan bulundurulmaması,
- Haşerelere karşı gerekli önlemlerin alınması, kullanılan metotların insan sağlığı için risk oluşturmamasına özen gösterilmesi,
- Kullanılan çalışma tezgâhları ve mutfak alanlarının %10'luk Sodyum Hipokloritli solüsyon ile temizlenip durulanması,
- Çöp kovalarının içinde tek kullanımlık poşetler bulunması ve kapaklarının daima kapalı olması
- Çöp kovalarının düzenli olarak %10'luk Sodyum Hipokloritli solüsyon ile temizlenmesi, Çöplerin mutfak ortamından plan dâhilinde uzaklaştırılması,
- Hijyen kurallarına titizlikle uyulması, çalışanların ve tüm ziyaretçilerin de aynı titizliği göstermesi,
- Lavabolarda deterjan kullanılması ve temizliğine özen gösterilmesi,
- İşlem öncesi ve sonrasında ellerin yıkanması ve alışkanlık haline getirilmesinin sağlanması,
- Üzeri açık gıda maddelerinin bırakılmaması,
- Üretim alanında atık ve yabancı madde (aşırı birikmiş çöp, personele ait kişisel eşyalar, kullanım dışı olmuş malzemeler) bulunmaması,

- Bulaşık makinelerinin temiz ve çalışır durumda olması,
- Kesim tezgâhlarının yıpranmamış olması, Et tahtalarının tuzlanmış bir şekilde bekletiliyor olması,

5.7. Yiyeceklerin taşınması esnasında kullanılan taşıtlar ve kaplarla ilgili olarak

- Temizlenebilecek ve arınık özellikte olması,
- Yiyeceklere zararlı maddelerin bulaşmasını önlemek için temiz ve iyi durumda raflarda tutulması,

5.8. Yiyeceklerin toplu halde taşınması için ayrılmış taşıtlar ve kaplar ile ilgili olarak

- Yemek servisinde kullanılan taşıtlar ve kapların yalnızca bu iş için ayrılması, zararlı maddelerin bulaşma tehlikesi olan yerlerde bulundurulmaması,
- Zararlı maddelerin bulaşmasına yol açma ihtimali nedeniyle taşıtların veya kapların yiyecek dışında herhangi bir taşıma amaçlı kullanılmaması,

5.9. Personel hijyeni, sağlığı ve güvenliği ile ilgili olarak

- Göreve göre tek tip personel kıyafeti giyilmesi,(Aşçı üniforması, önlüğü vb.)
- Kıyafetlerin daima temiz ve düzgün görünümde olması
- Kirli personel kıyafetlerinin mutfak ve depo alanları dışında kapalı şekilde muhafaza edilmesi
- Tırnakların kısa ve temiz olması,
- Üniformaların (ceplerinde kalem defter çakmak vs. olmaması) temiz ve düzenli olması,
- Terliklerin yıpranmamış, temiz ve önü kapalı olması,
- Personelin görünümünün hijyen kurallarına uygun (el, tırnak temizliği, saç tıraşı uygun ve temizliğine riayet etmiş) olması,
- Personel sağlık muayeneleri ve kontrollerinin düzgün olarak yaptırılması,
- Personel soyunma odalarının temiz ve düzenli olması,





- Personel tuvaletlerinin temiz ve kokusuz, sifonlarının çalışıyor olması, yer ve duvar temizliğine özen gösterilmesi,
- Kirli kıyafetler ve eşyaların kontrollü bir yerde bulundurulması,
- Solunum yolu enfeksiyonu olan, burnu akan, gözleri yaşaran, sürekli öksüren, hapşırır, ellerinde, kollarında yara olan, karın ağrısı, ateş, bulantı, istifra, ishal gibi şikayetleri olan personelin vakit geçirmeden tedavisinin sağlanması ve derhal yemekhane ortamından ayrılmasının sağlanması,
- Mutfak alanına girmeleri gereken diğer kişilerin koruyucu ekipman kullanmasının sağlanması, yiyeceklere dokunmaması, onlara doğru hapşırması, aksırması, öksürmesi ya da hazırlanmış açıktaki gıda maddelerinin üstünde veya hazırlandıkları yerlerde yemek yemelerinin önlenmesi,
- Mutfak personelinin deride iltihaplı (enfekte olmuş) bir yaranın ya da kulak, burun veya gözlerinde herhangi bir akıntının olduğunu bilmesi veya bundan kuşkullanması 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 gibi)
- Mutfak çalışanlarının hijyeni için lavaboların yanlarında sabun ve diğer temizlik maddelerinin ve personelin ellerini bir kez kurulayıp atabilecekleri bez veya kâğıt havlu bulundurulması, uygunsa kâğıt havluların atılabileceği bir kapaklı çöp kutusu sağlanması ve lavaboların el, kol ve yüz yıkamanın dışında başka maksatlarla kullanılmaması,
- Mutfak çalışanlarının kendilerini ilgilendiren sağlık ve sağlığa uygunluk kuralları hakkında spesifik eğitimler alınmasının sağlanması,

5.10. El hijyeni ile ilgili olarak

- İşe başlarken ve iş bitiminde
- Çalışma tezgâhı değiştirildiğinde
- Molalardan sonra
- Tuvalet giriş ve çıkışlarında
- Mendil kullandıktan, öksürüp hapşırırdıktan sonra
- Topraklı, ambalajlı malzemeye dokunduktan sonra
- Saçlar, yüz, kulak vs. dokunduktan sonra
- Para gibi her türlü kirli cisimlerle temastan sonra
- Çiğ et, sebze vs. dokunduktan sonra
- Tüketime hazır gıdaya dokunmadan önce
- Sigara kullanımından sonra
- Yemeğin porsiyonlanmasından ve servisinden önce dezenfektanlı (antibakteriyel özelliği bulunan) sıvı sabun ile arınık edilmesi ve eldiven kullanımı sağlanmalı;

5.11. Eldiven kullanımı ile ilgili olarak

- Fırın Eldiveni: Sıcaklık geçirmeyen, yanıcı olmayan özellikte olması.
- Şeffaf Eldiven: Yemek servisi sırasında kullanılması (Tek kullanımlıktır)
- Temizlik Eldiveni: Bulaşık yıkama, genel temizlik ve tuvaletlerin temizliği olmak üzere 3 ayrı amaç için ayrı olarak kullanılır, ancak 1 adet eldiven asla iki işte birden kullanılmamalıdır, bu işler için mutlaka ayrı ayrı tek kullanımlık eldivenlerin olması sağlanmalı,
- Nonsteril eldiven: Hazırlık eldiveni olarak kullanılması Et ve tavuk hazırlığında (Tek kullanımlıktır) kullandıktan sonra atılmalıdır (Sıcak alanlarda kullanılmaması gerekir)

5.12. Kesici aletler ile çalışırken

- Kullanılan aletler her kullanımdan sonra mutlaka temizlenerek kaldırılmaları
- Şaka aracı olarak kullanılmaması ve bu takımları kullanan kişilerle konuşulmaması veya şaka yapmak suretiyle meşgul edilmemesi ve dikkatlerinin dağıtılmamasına özen gösterilmeli,

5.13. Bıçaklı doğrama makineleri ile çalışırken

- Kesim sırasında ellerin bıçaklara kesinlikle yaklaştırılmaması,





- Kesilecek ürünü bıçağa değdirmek için makinenin bu iş için yapılmış olan itici parçalarının kullanılması,
- Bıçak arasında kalan parçaların makine kapatılmadan alınmaya asla çalışılmaması
- Bıçak ile kesilerek düşen parçaların altına el yaklaştırılmaması, bir yağlı kâğıt ve/veya tepsi koyularak el değdirilmeden onun üzerine düşmesinin sağlanması,

5.14. Kıyma makineleri ile çalışırken

- İçine atılan parçaların asla elle itilmemesi, bu işlem için itici parçaların kullanılması,
- Çalışma sırasında parçaların atıldığı bölüme yüz yaklaştırılmaması, yakından içine bakılmaması,
- Kullanım talimatlarına uygun olmayan ürünlerin asla kıyma makinelerinden geçirilmemesi
- Temizleme işlemine başlanmadan mutlaka fişten çekilmesi veya bağlı olduğu şalterin kapalı konuma getirilmesi,

5.15. Mutfakta kullanılan bıçakların

- Eller ve parmaklar altına girmeyecek şekilde kullanılması,
- Her kullanımdan sonra temizlenip kurulandıktan sonra kaldırılması,
- Cebe konarak veya kemere takılarak kişilerin üzerlerinde taşınmaması,
- Asla şaka aracı olarak kullanılmaması,

5.16. Buharlı fırınlar ve pişiriciler ile çalışırken

- Güvenlik kapaklarının ve contalarının sağlamlığının sürekli kontrol edilmesi,
- Pişirme sonrasında kapak açılırken içeride biriken buharın yüze çarpmaması için açar, açmaz üzerine eğilerek içine bakılmaması, belli bir süre beklenmesi daha sonra kontrolün yapılması,
- Temizleme işlemlerinde elektrikli kısımlarına su gelmemesine özen gösterilmesi,

5.17. Gazlı fırınlarla çalışırken

- Gaz kaçaklarını önlemek için gaz vanaları, alev memeleri ve bağlantı hortumlarının kontrol edilmesi,
- Fırının alev ayarının normal konumda olması,
- Kapasitelerinin üzerinde kullanıma zorlanmamaları,
- Her kullanım sonrası gaz musluklarının kapatılması,
- İçinden ürünlerin alınması işleminde uygun eldivenler kullanılması,
- Temizleme işlemleri için talimatlarda belirtilen şartlara aynen uyulması, varsa elektrikli kısımlarına su gelmemesine özen gösterilmesi,

5.18. Fritöz ve kızartıcılar ile çalışırken

- Yağları +180 °C veya +190 °C'den daha fazla ısıtmaktan kaçınılması,
- Yanmış yağların asla kullanılmaması,
- Kızgın yağın içine su akmasına veya yağa atılacak ürünün ıslak olmamasına dikkat edilmesi,
- Alev alma durumunda gazın veya elektriğin kesilmesi, kapağının kapatılması, üzerine asla su dökülmemesi ve Yangın Söndürme (ABC kuru kimyevi tozlu) cihazı kullanılması,
- Pişirme işlemi esnasında sıcak yağın üzerinin kapatılmaması (sıcaklık kapağın üzerinde su birikintisine neden olacak ve buradan tekrar yağın içine su damlaları düşeceğinden)
- Soğumuş olan yağların üzeri açık ise içerisine bir şey düşmesini engellemek için kapalı tutulması,
- Eski yağ üzerine yeni yağ eklenmemesi,
- Kızartma sırasında asla plastik eldiven kullanılmaması sağlanmalıdır,

5.19. Mutfakta uygulanan temizlik maddeleri ve kullanılması ile ilgili olarak

- Çalışılan mekânın, zemininin ıslak ve/veya yiyecek artıklarından temizlenmemiş olması kayma ve düşmelere neden olacağından özellikle dikkat edilmesi ve gereken önlemlerin alınması, kaygan zemin levhalarının konulması ve derhal temizliği sağlanmalıdır,
- Temizlik esnasında yemek artıklarının su giderlerine boşaltılmaması, atık maddelerin su giderlerini tıkamaması adına gerekli önlemlerin alınması,
- Temizlik maddelerini kullanırken üzerlerindeki uyarı yazılarına dikkat edilmesi,
- Ellere ve gözlere temas etmesi durumunda bol su ile yıkanarak sağlık birimine ulaşıması,





- 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,
- Temizlik maddelerinin içerisine üretici firma tarafından tavsiye edilmedikçe asla başka bir madde karıştırılmaması,

5.20. Mutfaktaki elektrik panoları ile ilgili olarak

- Kapalı bir kutu içerisine alınarak korunmuş olması,
- Sadece yetkili ve eğitimli kişiler tarafından açılması,
- Üzerlerine su gelmemesinin kesinlikle sağlanması, tam altında plastik paspas bulundurulması,

5.21. Mutfak ve Yemekhanede bulunan İklimlendirme

- Mutfak +18 °C /+ 20 °C arasında,
- Yemekhane +20 °C /+24 °C arasında olması sağlanmalı,

5.22. Mutfak ve Yemekhanedeki Yangın durumunda

- Tüm personelin yangın çıkması durumunda yangın söndürme tüplerinin (ABC Kuru Kimyevi Tozlu) nasıl kullanılacağını, gaz vanalarının nerede olduğunu ve nasıl kapatılacağını, elektrik şalterinin nerede olduğunu ve nasıl kapatılacağını, nereye haber vermesi gerektiğini biliyor olması,
- Yangın çıktığında ve/veya önlemler konusunda tüm personelin bir yandan kendi aralarında uyumlu çalışırken diğer yandan teknik personel ile nasıl koordinasyon kuracağını bilmesi,
- Gaz vanalarının kapatılması,
- Elektrik şalterinin kapatılması,
- Yardım gelene kadar mevcut Yangın Tüpleri (ABC Kuru Kimyevi Tozlu) ile yangına müdahale edilmesi gerekmektedir.

6.İLGİLİ DOKÜMANLAR

- AĞUSTOS 2013 HİSMTLM 2 (Hatay İl Sağlık Müdürlüğü Temizlik Talimatı)
- AĞUSTOS 2013 HİSMTLM 3 (Hatay İl Sağlık Müdürlüğü Yemekhane ve Bulaşıkxane Talimatı)
- AĞUSTOS 2013 HİSMTMZPL 1 (Hatay İl Sağlık Müdürlüğü Temizlik planı)
- AĞUSTOS 2013 HİSM TÇ 6 (Isı Nem Takip Çizelgesi)
- AĞUSTOS 2013 HİSM TÇ 7 (Isı Takip Çizelgesi)