



YEMEKHANE VE BULAŞIKHANE TALİMATI

1. AMAÇ

Kurumumuzda çalışan ve kurumumuza gelen misafirlere hijyenik bir şekilde hazırlanan yemeğin sunumun yapılmasını sağlamak,

2. KAPSAM

Yemekhane ve bulaşikhane personelini.

3. SORUMLULAR

Yönetim Hizmetleri Şube Müdürü, Mutfak sorumlusu, Yemekhane ve bulaşikhane personeli.

4. UYGULAMA

4.1. Çalışanların sağlık kontrolleri

- 6 aylık periyodik portör kontrolleri, hemogram-TİT tetkikleri,
- 1 yıllık periyodik akciğer grafilerinin yaptırılması,
- 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,
- Yemekhane personelinin deride iltihaplı (enfekte olmuş) bir yaranın ya da kulak, burun veya gözlerinde herhangi bir akıntının olduğunu bilmesi veya bundan kuşulanılması durumunda, mutfak çalışanın, 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. Çalışanların Kılık Kıyafetleri

- Aşçı önlüğü (Beyaz renkli) Aşçı şapkası, bone, ağız ve burnu kapatacak şekilde maske kullanılması,
- 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 sakal tıraşı uygun ve temizliğine riayet etmiş) olması,
- Personel soyunma odalarının temiz ve düzenli olması,
- Kirli kıyafetler ve eşyaların kontrollü bir yerde ve temiz olarak bulundurulması,

4.3. Çalışan El hijyeni

- İşe başlarken ve iş bitiminde,
- Molalardan sonra,
- Tuvalet giriş ve çıkışlarında,
- Mendil kullandıktan, öksürüp hapşırıdıktan 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 ve sonra,
- Sigara kullanımından sonra,





- Yemeğin servisinden önce dezenfektanlı (antibakteriyel özelliği bulunan) sıvı sabun ile dezenfekte edilmesi ve eldiven kullanımı sağlanmalıdır;
- Yemekhane çalışanlarının hijyeni için lavaboların yanlarında sabun ve diğer temizlik maddelerinin ve personelin ellerini bir kez kurularak 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 uygun olacaktır.

4.4. Yemekhane yemek servis alanı

- Yemekhane Yaz ve Kış mesai saatlerinde belirlenen öğle arasında açılacak ve servis saat 12.00'dan önce başlamaması sağlanacaktır,
- Yemek servis alanına, görevli personel dışında hiç kimsenin girmemesi sağlanacaktır. Yemek servis alanında bone, galoş, maske ve eldiven kullanımı sağlanacaktır,
- Kontrol memuru gerekli önlemleri(Bone eldiven ve maske takıp tek kullanımlık önlük giyinmeli) aldıktan sonra hızlı bir şekilde kontrollerini yaparak servis alanından ayrılması sağlanacaktır. Mevcut alan hijyeninin sağlanması ve devamlılığı açısından önem arz etmektedir,
- Yemekhane servis alanında kesinlikle yemekhane personeli haricinde kimse bulunmayacaktır,
- Yemekhanede bulunan masalar bir personel tarafından, sürekli olarak kokulu (rahatsız edici kokuyu önlemek açısından) %1'lik (100 Lt suya 1 cc sodyum hipoklorit) sodyum hipokloritli solüsyon ve sarı bez ile temizliğin yapılması sağlanacaktır,
- Yemek artıkları için çöp kovalarının içinde tek kullanımlık poşetler bulunması gerekmektedir,
- Çöp kovaları yemek servisi sonunda düzenli olarak %10 sodyum hipokloritli su ile hazırlanmış solüsyonlu ile temizlenmeli, su ile durulanıp, kurutulduktan sonra çöp poşeti takılmalıdır,
- Hijyen kurallarına titizlikle uyulması, çalışanların ve kontrol memurunun da aynı titizliği göstermesi zorunludur,

4.5. Yemek servisi

- Yemek servise başlanmadan önce yemek numunelerinin günlük olarak alınıp etiketlenerek (tarihli olarak) istenildiğinde anında ulaştırılacak şekilde +2°C /+8°C arasında buzdolabında 72 saat muhafaza edilmesi sağlanmalıdır,
- Sıcak ürünler benmariye (yemeklerin servis edildiği yer) konulmadan önce benmari sıcaklığının +65°C /+70 °C ye ulaşmış olması gerekmektedir,
- Sıcak ürünlerin sıcaklığının servis bitene kadar ve servis sırasında en az +55°C / +65 °C olması
- Soğuk ürünlerin sıcaklığı servise kadar ve servis sırasında en çok +10°C / +15°C servis edilmesi sağlanmalıdır,
- Porsiyonlanmış tatlı, meyve vs. ürünlerin kapakları yok ise üst üste konulmamalıdır,
- Ekmeklerin tek kullanımlık 1-2 dilimli veya düşük gramajlı olarak paketlenmesi sağlanmalı, son kullanma tarihleri kontrol edilerek servise sunulmalıdır,
- Servis tabaklarının ve servis tepsisinin kuru olmasına, tepsilerde tepsi örtüsünün(Kâğıt vb.) olmasına özen gösterilmelidir,
- Çatal, bıçak ve kaşık setinin önceden temizlenmiş ve ambalajlanmış olmasına özen gösterilmelidir,
- Su bardakları yıkanmış, kurutulmuş ve ters çevrili bir şekilde servise sunulmalıdır,(Hazır paketli su kullanılmıyorsa)
- Yemek yenilen masalarda tuz olmamalı baharatlıklar mümkünse bir kullanımlık paketler halinde olmalı, baharatlık kullanılıyor ise baharatlıkların temizlikleri 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 bulunduğu kaplar fazla doldurulmamalıdır.
- Servis edilecek yiyeceklerin üzerlerini kapatmak için asla bez kullanılmamalıdır.

4.6. Yiyeceklerin taşınması esnasında kullanılan taşıtlar ve kaplarla ilgili olarak

- Temizlenebilecek ve dezenfekte edilebilecek özellikte olması gerekir,
- Yiyeceklere zararlı maddelerin bulaşmasını önlemek için temiz ve iyi durumda raflarda tutulmasına özen gösterilmeli,





- Yemek servisinde kullanılan taşıtlar ve kapların yalnızca bu iş için ayrılmış olmasına, zararlı maddelerin bulaşma tehlikesi olan yerlerde bulundurulmamasına özen gösterilmeli,
- Zararlı maddelerin bulaşmasına yol açma ihtimali nedeniyle taşıtların veya kapların yiyecek dışında herhangi bir taşıma amaçlı kullanılmamasına özen gösterilmeli,

4.7.Bulaşıkhanne

- Yemek kazanı yıkama ünitesi yemek hazırlama yerinden ayrı alanda, mutfak kenarında bulunmalıdır.
- Yemek yenilen tabaklar ve tepsilerdeki yemek artıkları atık toplama tezgahından poşetli çöp kovalarına atılmalıdır,
- Tabak yıkama evyesinde tazyikli su fiskiyesi aparatı takılarak yıkanan malzemeler
- Yıkama suyunun +60 °C altında olmamasına 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 ısı en az +60°C, durulama ısı +80°C'nin üzerinde olmalıdır.
- Tabak yıkama ünitesinde işlemler bittikten sonra cihaz suları boşaltılarak deterjanlı su ile yıkanmalı, makinenin özelliği var ise otomatik yıkama yapılmalıdır.
- Yıkama bittikten sonra, tabaklar bir sonraki kullanım için raflara istiflenerek hazır konuma getirilmelidir.