**1.AMAÇ:** Yemekhanede görevli personelden ve çalışma ortamından kaynaklanan, besinler yoluyla bulaşabilecek enfeksiyonların önlenmesi için gerekli enfeksiyon kontrol önlemlerinin belirlenmesidir.

**2.KAPSAM:** Yemekhanedeçalışan personeli kapsar.

**3.SORUMLULAR:** Fakülte Sekreteri

**4.FAALİYET AKIŞI:**

**4.1.Temel İlkeler**

* Banket arabalarının sıcaklıkları kontrol edilmelidir. Banket arabalarında muhafaza edilen yemeklerin sıcaklık dereceleri minimum 65 ºC olmalıdır.
* Ürünlerin son kullanma tarihleri, ürün kullanılmadan önce kontrol edilmelidir. Son kullanma tarihi geçmiş gıdalar kesinlikle kullanılmamalıdır.
* Teneke ambalajlı gıdalar ve teneke konserveler (komposto, salça vb.) açıldıktan sonra kalan miktar paslanmaz ya da uygun bir kaba boşaltılarak ağzına strech film çekilmelidir.
* Günlük menüde yer alan her üründen uygun şahit numune alınmalıdır.
* Yemekhanenin içindeki çöp kovalarının ağızları kapalı tutulmalıdır.
* Gıda ile temas eden her yüzey 1/100’lük çamaşır suyu ile dezenfekte edilmelidir.
* Temizlik bezleri makinede yıkandıktan sonra kurutulmalıdır. Kuru olmayan temizlik bezleri çamaşırhaneden alınmamalıdır.
* Temizlik araç ve gereçleri iş bitiminde temizlenip 1/100’lük çamaşır suyu ile dezenfekte edilmelidir.
* Yemek hazırlanan platformlar en az günde üç kez önce deterjan ile temizlenmeli, sonra hipokloritli dezenfektan ile silinmelidir.
* Yemekhane zemini günde en az bir defa paspaslanmalıdır.
* Duvarlar kirlendikçe yıkanmalıdır.
* Tavanların kirli, kabarmış ve yiyeceklere kir düşecek şekilde olmaması sağlanmalıdır.
* Kullanma suyunun belli aralıklarla mikrobiyolojik kontrolleri yapılmalıdır.
* Havalandırma esnasında mutfağa sinek vs. girmemesi için önlem alınmalıdır.
* Eller, sıvı el yıkama solüsyonu ile el yıkama lavabosunda sık sık yıkanarak kâğıt havlu ile kurulanmalıdır. Bu lavabolarda gıdalar yıkanmamalıdır.

**4.2.El Hijyeni:**

* Her işin başlangıcında,
* Çalışılan her tezgâh değişiminde,
* Her tuvaletten sonra (oradaki lavaboda)
* Çiğ yiyecekleri elledikten sonra,
* Öksürüp hapşırdıktan ve mendil kullandıktan sonra,
* Kirli araç-gereçleri elledikten sonra mutlaka yıkanmalıdır
* El yıkama için kullanılan lavabolar çalışma istasyonlarına yakın, yiyecek hazırlama bölümlerinden ayrı olmalıdır.
* Personelin tırnakları kısa olmalı, ellerde mücevher, oje, cila vb. bulunmamalıdır.
* Üretim esnasında ağız, burun, saç vb. vücudun herhangi bir organıyla temas etmemelidir.
* Mutfak personeli mutlaka forma kullanmalı, formalar her gün ve kirlendiğinde yıkanmalıdır.
* Personel, eldiven, bone ve maske takmalıdır.
* Mutfakta çalışan personelin; 6 ayda bir portör muayenesi, yılda bir akciğer grafisi tetkiki yapılmalıdır.

**5.İLGİLİ DOKÜMANLAR**

* Hastane Temizliği Prosedürü