

	KALİTE YÖNETİM DOKÜMANLARI	Dok.No :OH-TL-24 Yayın Tarihi :01.07.2011 G.G.Tarihi :25.09.2013-02 2	
	BESİNLERİN HAZIRLANMASI, DEPOLANMASI VE DAĞITIMI TALİMATI	Revizyon No :01 Revizyon Tar.:25.09.2012 Sayfa No :1/6	

ORJİNAL DOKÜMAN KAPAK SAYFASI

Doküman Adı	BESİNLERİN HAZIRLANMASI, DEPOLANMASI VE DAĞITIMI TALİMATI			
Doküman No	OH-TL-24			
Sayfa Sayısı	6			
Yürürlük Tarihi				
Revizyon No	Yapılan Revizyon	Rev. Sayfası	Revizyon Tarihi	Revizyonu Yapan
01	Yemekhanede açılan ve tüketilmeyen malzemelerin üzerine açılış ve son kullanma tarihini belirten etiket yapıştırılmalı.			
HAZIRLAYAN		KALİTE SİSTEM ONAYI		ONAY
ENFEKSİYON KONTROL KOMİTESİ BAŞKANI		KALİTE YÖNETİM DİREKTÖRÜ		BAŞHEKİM

	KALİTE YÖNETİM DOKÜMANLARI	Dok.No :OH-TL-24 Yayın Tarihi :01.07.2011 G.G.Tarihi :25.09.2013-02 2	
	BESİNLERİN HAZIRLANMASI, DEPOLANMASI VE DAĞITIMI TALİMATI	Revizyon No :01 Revizyon Tar.:25.09.2012 Sayfa No :2/6	

1.AMAÇ VE KAPSAM

Bu talimatın amacı; Hastane içerisinde tüketilen gıdaların hijyen kurallarına uygun şekilde hazırlanması, muhafazası ve dağıtımının sağlanması; bu hususlarla ilgili ortam, araç-gereç ve personelin sahip olması gereken temel niteliklerin belirlenmesidir.

2.TANIMLAR VE KISALTMALAR

OH : Optimed Hastanesi

3. REFERANS DOKÜMANLAR

Buzdolabı Sıcaklık Takip Çizelgesi :(Form Kod No:OH-FR-26)

Isı Nem Takip Formu :(Form Kod No:HB-FR-08)

Şahit Numune Kontrol Defteri :(Form Kod No: OH-FR-24)

Olay Bildirim Formu :(Form Kod No:GR-FR-01)

Düzeltilici ve Önleyici Faaliyetler Prosedürü :(Prosedür Kod No: KY-PR-03)

Düzeltilici ve Önleyici Faaliyet Talep Formu :(Form Kod No: KY-FR-07)

4.UYGULAMA

4.1.Mutfak, Mutfak Araç-Gereçleri Genel Nitelikler

- Mutfakların zemin, duvar, tavan, kapı ve pencereleri temizlik ve dezenfeksiyona uygun, kolay temizlenebilir özellikte, düz yüzeyli, pürüzsüz, çatlak olmayan, su geçirmez, yıkanabilir, geçirgen olmayan, koku yapmayan, haşere yerleşmesine izin vermeyen, sağlığı olumsuz yönde etkilemeyen malzemelerden yapılmış olmalıdır.
- Kapı, pencere ve işyerinin iç kısımlarına yapılacak uygun donanımlarla sinek ve kemirgenler gibi zararlıların girişini engelleyecek önlemler alınmalıdır.
- Ruhsatlı ilaçlarla zararlı mücadelesi yapılmalıdır.
- Temizlik malzemeleri, zararlılarla mücadele ilaçları ve gıda maddelerini etkileyebilecek diğer kokulu maddeler ayrı bölümlerde muhafaza edilmelidir.
- Uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış, yeterli sayıda lavabo, sürekli ve yeterli su, gerektiğinde sıcak su, el temizleme ve hijyenik kurulama maddeleri bulunmalıdır.
- Gıda yıkama bölümleri el yıkama bölümlerinden ayrı olmalıdır.
- Gıda ile temasta bulunan buz, buhar ve soğutma suyu, Türk gıda mevzuatına uygun ve içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalıdır.
- Geri dönüşümlü olmayan konteynırlar ve paketlenme maddeleri hariç kullanılan tüm alet ve ekipman, gıda ile temasta bulunan yüzeyler, sağlığa uygun, bulaşma riskini en aza indirmeyi mümkün kılacak şekilde tasarlanmış olmalı, kolay ve iyi temizlenebilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan ve kalıntı

	KALİTE YÖNETİM DOKÜMANLARI	Dok.No :OH-TL-24 Yayın Tarihi :01.07.2011 G.G.Tarihi :25.09.2013-02 2	
	BESİNLERİN HAZIRLANMASI, DEPOLANMASI VE DAĞITIMI TALİMATI	Revizyon No :01 Revizyon Tar.:25.09.2012 Sayfa No :3/6	

bırakmayan madde ve malzemelerden yapılmış olmalıdır.

- Gıda maddesinin taşınmasında, muhafazasında kullanılan kaplar başka amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve uygun olmayan madde ve malzemelerle gıda servisi yapılmamalıdır.
- Sıvı gıda maddeleri, hijyenik özellikte ve içindeki gıda maddesinin niteliğini bozmayacak kaplarda bulundurulmalıdır.
- Aydınlatma; işyeri gün ışığına eşdeğer bir şekilde aydınlatılmalıdır. Aydınlatma gıda maddesinin doğal rengini değiştirmeyecek özellikte olmalıdır. Aydınlatma cihazları kırılma ve bulaşmaya karşı muhafazalı olmalıdır.
- Aspiratör ve davlumbazlar gıda yüzeylerine yağ ve sıvıları sıçratmayacak özellikte yapılmalı, filtreler kolay çıkarılıp temizlenebilir ve değiştirilebilir olmalıdır. Filtre işlemleri belirli bir takvime bağlanarak kaydedilmelidir.
- Gıda atığı ve diğer atıklar, biriktirilmeden gıdanın bulunduğu ortamdan uzaklaştırılmalıdır.
- Yemekhanede açılan ve tüketilmeyen gıdaların üzerine açılış ve son kullanma tarihini belirten etiketler yapıştırılmalıdır.

4.2. Personel

- Çalışan personelin, istihdam edildiği birime ve görevin niteliğine uygun iş giysisi giymesi ve kişisel temizliğine özen gösterilmesi sağlanmalıdır.
- Gıda işinde çalışan personelin HEKK önerileri doğrultusunda sağlık kontrolü yapılmalıdır.
- Gıdalarla taşınması ihtimali olan hastalığı bulunan veya bu hastalıkları taşıyan veya yara, deri enfeksiyonları ya da ishali olan kişilerin, gıda ile teması engellenmeli veya herhangi bir şekilde doğrudan ya da dolaylı bulaşma ihtimalinin olması durumunda, gıdaların hazırlandığı alanlara girmesine izin verilmemelidir. Gıda ile teması olan veya teması olma ihtimali bulunan personel, hastalığını veya belirtilerini ve mümkünse sebeplerini işyeri sahibine bildirmek zorundadır.

4.3. Besinlerin Hazırlanması, Depolanması, Taşınması ve Dağıtımı

- mevzuatına uygun olmayan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerden kirlenmiş Depo ve satış yerlerinde gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, zemin ve duvarla temasını engelleyecek şekilde, palet yüksekliğinde, uygun bir şekilde muhafazası sağlanmalıdır.
- Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler depolanma, hazırlanma, sergilenme ve taşınma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalıdır.
- Gıda maddelerinin uygun sıcaklıklarda saklanması gerektiği durumlarda, yeterli kapasitede, sıcaklık kontrollü depolama şartları oluşturulmalı ve bu sıcaklıklar izlenmelidir.
- Depolanan her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde

	KALİTE YÖNETİM DOKÜMANLARI	Dok.No :OH-TL-24 Yayın Tarihi :01.07.2011 G.G.Tarihi :25.09.2013-02 2	
	BESİNLERİN HAZIRLANMASI, DEPOLANMASI VE DAĞITIMI TALİMATI	Revizyon No :01 Revizyon Tar.:25.09.2012 Sayfa No :4/6	

niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını belirten Türk Gıda Kodeksine uygun etiket bulunmalıdır.

- Türk gıda, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış,kırılmış, hasar görmüş, paslanmış, etiketsiz ve son kullanma tarihi bulunmayan, son kullanma tarihi geçmiş ve/veya etiketi üzerinde ithalat veya üretim izin tarih ve sayısı bulunmayanlar tüketime sunulamaz.
- Son kullanma tarihi geçen, imalat hatası bulunan veya iade edilecek olan gıda maddeleri, mutfak bölümünden ayrı bir yerde bulundurulmalı, uygun işaretleme yapılmalı, kayıt tutulmalı, ayrıca kullanımını engelleyecek diğer tedbirler alınmalıdır.
- Kırmızı et, beyaz et, sakatat ve balık gibi gıda maddeleri birbirinden ve diğer gıda maddelerinden ayrı olarak muhafaza edilmelidir.
- Yeterli sayı ve büyüklükte, ağızları kapalı ve sızdırmaz, gerektiğinde pedallı, madeni veya plastik çöp kovaları ve bunların içinde çöp torbaları bulundurulmalıdır.
- Kullanılan çöp kovaları kolay temizlenmeye ve gerektiğine dezenfeksiyona uygun olmalıdır.
- Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanmalı, temiz tutulmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi şartlarda muhafaza edilmelidir.
- Araç ve/veya konteynır içindeki kaplar, bulaşmaya sebep olabileceği için, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalıdır
- Gıdalar, araç ve/veya konteynır/kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilmeli ve korunmalıdır.
- Patojen mikroorganizmaların üremesini veya toksinlerin oluşumunu destekleme ihtimali olan ham madde, bileşen, ara ürün ve son ürünler ürün özelliğine uygun sıcaklıkta muhafaza edilmelidir. Ancak, sağlık için bir risk oluşturmaması kaydıyla, gıdanın hazırlama, taşıma, depolama, sunum ve servis aşamalarında, belirli süre gıdaların ortam sıcaklığında bulundurulmasına müsaade edilir. İşlenmiş gıda maddelerini üreten, işleyen ve ambalajlayan gıda işletmeleri, ham maddeleri işlenmiş maddelerden ayrı depolanmasını sağlayan uygun genişlikte depolara ve soğuk hava depolarına sahip olmalıdır.
- Gıda maddelerinin çözdürülmesi işlemi, gıdada patojen mikroorganizma üreme riskini ve toksin oluşumunu en aza indirecek biçimde yapılmalıdır. Gıda, çözdürme işlemi süresince sağlık için risk oluşturmayacak sıcaklıklarda tutulmalıdır. Çözdürme işlemi sırasında, sağlık için risk oluşturabilecek sızıntı olması durumunda, sıvı uygun bir şekilde uzaklaştırılmalıdır. Gıda, çözdürme işlemini takiben, patojen mikroorganizma gelişimi riski ve toksin oluşumunu en aza indirecek biçimde işlenmelidir
- Pişmiş gıdaların sıkı şekilde kapalı tutulması, minimal elleme ve çevreyle temas ettirilmemesi gerekir. Pişmiş gıdalar çiğ gıdaların hazırlanmış olduğu yerlere ve kaplara konulmamalıdır. Biber,baharat gibi

	KALİTE YÖNETİM DOKÜMANLARI	Dok.No :OH-TL-24 Yayın Tarihi :01.07.2011 G.G.Tarihi :25.09.2013-02 2 Revizyon No :01 Revizyon Tar.:25.09.2012 Sayfa No :5/6	
	BESİNLERİN HAZIRLANMASI, DEPOLANMASI VE DAĞITIMI TALİMATI		

çiğ katkı malzemeleri servis sırasında yahut da pişme aşamasında ilave edilmelidir.

4.3. Uygulama

- Gıda hazırlama işlemlerinde kişisel hijyen kurallarına, araç-gereç ve ortam temizliğine azami ölçüde dikkat edilir.
- Personelin tırnakları kısa ve temiz olmalı, gıdalara dokunmadan önce ve tuvalet, yemek, çay, sigara sonrası eller yıkanmalıdır.
- Gıdalar mümkün olduğunca en az el teması ile temiz kaplarda ve temiz yüzeylerde hazırlanır.
- Gıda işlerinde kullanılan kaplar, alet ve makineler her seferinde üzerlerinde hiçbir gıda artığı, yağ kalmayacak şekilde temizlenip durulandıktan sonra 80 C° üzerindeki sıcak su veya 1/1000 sulandırılmış çamaşır suyu (50 ppm) ile 1dakika süreyle dezenfekte edilmeli ve daha sonra kurutularak yerlerine kaldırılmalıdır.
- Et ve sebzeler için ayrı kesme tahtaları ve bıçak kullanılır. Her kullanımdan sonra kesme tahtaları, kesici aletler, kıyma makineleri, kaplar ve gıdalarla temas eden diğer tüm yüzeyler yıkanıp kurutulur.
- Gıda hazırlama işinde kullanılan tüm alet ve ekipmanlar, daima temiz bulundurulmalı, iyi şartlarda tutulmalı ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir
- Çiğ yenen sebze ve meyveler bol suyla çok iyi şekilde yıkanmalıdır. Yıkama suyuna bir miktar sirke (2 litre suya 1 çay kaşığı kadar) ilave ederek bir kaç dakika tutulması mikropların ortadan kaldırılmasında etkilidir. Ayrıca kabukların soyulması, çiğ yenen salatalara bol limon, sirke ilavesi önemli ölçüde antimikrobik etkinlik sağlar.
- Uzun süre saklanan çiğ içerikli gıdalardan sakınılmalı, özellikle bağışıklık sistemi baskılanmış hastalara bu gibi çiğ ürünler verilmemelidir.
- Pişmiş ve çiğ gıdalar birbirleriyle temas etmemeli ve ayrı muhafaza edilmelidir. Aynı buzdolabına konacaksa pişmiş olanlar üst, çiğ olanlar alt kısma konmalıdır.
- Tüm yiyecek kapları temizlenip durulandıktan sonra iyice kurutulur ve ancak ondan sonra yerlerine kaldırılır. Bulaşık makineleri için 50-60C° yıkama ve 80C° kurutma programı tercih edilir.
- Sıcak servise sunulacak gıdaların ısısı servis edilinceye kadar 60C°'nin altına düşürülmemeli (sıcak muhafaza) veya uzun süre saklanacaksa küçük porsiyonlar halinde soğutularak (mümkünse soğutma süresi 1 saati aşmamalıdır) buzdolabına kaldırılmalı (soğuk muhafaza).
- Buzdolabında muhafaza edilmiş yemeklerin tekrar ısıtılmaları gerektiğinde sıcaklığın iç kısımlarda 80 C° üzerine çıkması sağlanmalıdır. Yeniden ısıtma işlemi servisten hemen önce yapılmalıdır
- Yemekhanede bulunan buzdolapların iç sıcaklıkları Buzdolabı Sıcaklık Takip Çizelgesi ile kayıt altına alınır.
- Yemekhane ortamının nemi düzenli olarak kalibrasyonu yapılmış Isı Nem Ölçerler ile ölçülür ve Isı

	KALİTE YÖNETİM DOKÜMANLARI	Dok.No :OH-TL-24 Yayın Tarihi :01.07.2011 G.G.Tarihi :25.09.2013-02 2	
	BESİNLERİN HAZIRLANMASI, DEPOLANMASI VE DAĞITIMI TALİMATI	Revizyon No :01 Revizyon Tar.:25.09.2012 Sayfa No :6/6	

Nem Takip Formu ile kayıt altına alınır.

- Yemekhanede hazırlanan yemeklerden şahit numune alınır ve 72 saat sonra imha edilir. Şahit numuneler Şahit Numune Kontrol Defteri ile kayıt altına alınır.

4.4. Uygunsuzlukların Tespiti Ve Düzeltici Önleyici Faaliyetlerin Planlanması

- Yemekhanede yaşanan uygunsuzluklar Olay Bildirim Formu ile kayıt altına alınır. Kayıt altına alınan bu uygunsuzluklar Düzeltici ve Önleyici Faaliyetler Prosedürüne göre değerlendirilir. Gerekiyorsa, Düzeltici ve Önleyici Faaliyet Talep Formu ile düzeltici ve önleyici faaliyet talebinde bulunulur.
- Eğer uygunsuzluk, hasta ve çalışan güvenliği ile ilgili bir madde ise Hasta ve Çalışan Güvenliği Komitesi tarafından da değerlendirilir