



YEMEKHANE HİJYEN TALİMATI

ENFEKSİYON KONTROL VE ÖNLEME PROGRAMI

Yayın Tarihi	01/03/2009
Doküman No	KYB-T-02
Revizyon Tarihi	05/05/2010
Revizyon No	02
Sayfa No	1/1
Talimat No	12

1. Yemek servisine başlamadan önce eller yıkanır.
2. Yemek servisi yapılırken, uygun ve temiz kıyafet giyilir.
3. Yemek servisi yapılırken saçların düşmesi önlenmeli, maske ve bone takılmalı.
4. Tırnaklar kısa kesilmeli veya fırçayla yıkanmalı.
5. Masa silinen bez ya da süngerin temiz olmasına dikkat edilmeli.
6. Tuvalet çıkışı eller mutlaka sabunla ve hatta dezenfektanlı sabunla veya antiseptik solüsyonlarla yıkanmalıdır.
7. Eller bir kullanımlık kağıt havlu ile kurulanmalı.
8. Buz dolabına koyulan gıdalar ya kapalı kaplarda saklanır ya da alüminyum veya şeffaf folyo ile kapatılır.
9. Kullanım öncesi bütün meyve ve sebzeler yıkanmalıdır.
10. Bütün çabuk bozulabilir gıdalar buzdolabında saklanmalıdır. (Pişmiş yemekler, peynir, yoğurt vb. çabuk bozulan gıdalardır.
11. Kirli tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak, sürahilerin bulaşık makinesi kullanım talimatına uygun olarak yıkanıp, kurulanmasına özen gösterilmeli.
12. Bulaşıcı hastalığı olan personel ve hastaların yemek tabaklarının ve kullandıkları eşyaların ayrı yıkanması ve dezenfekte edilmesi.
13. Yemek servisinde yemeklerin sıcak olarak servisinin yapılması için yemek arabasında suyun sıcak olması.
14. Mutfak duvarları ve zemini yıkamaya müsait olmalıdır ki hijyen sağlanabilsin.

HAZIRLAYAN

KONTROL EDEN

ONAYLAYAN

ENFEKSİYON KONTROL
KOMİTESİ

KALİTE YÖNETİM BİRİMİ
DİREKTÖRÜ

BAŞHEKİM