

# U. MUTFAK HİZMETELRİNDE ENFEKSİYON KONTROLÜ TALİMATI

written by Dr. Aydoğan Lermi

## MUTFAK HİZMETLERİNDE ENFEKSİYON KONTROLÜ TALİMATI

### 1. AMAÇ:

Mutfakta görevli personelden ve çalışma ortamından kaynaklanan, besinler yoluyla bulaşabilecek enfeksiyonların önlenmesi için gerekli enfeksiyon kontrol önlemlerinin belirlenmesidir.

### 2. KAPSAM:

Mutfakta çalışan personeli kapsar.

### 3. UYGULAMA:

- Gıdalar mümkün olduğunca çabuk işlenmeli, ortam sıcaklığına fazla maruz bırakılmamalıdır.
- İşlenen gıdalar hemen soğuk odaya kaldırılmalıdır. Büfeye çıkarılacak sıcak yemekler ise, eğer üretim yemek saatine yakın yapılmışsa banket arabalarına yerleştirilmelidir.
- Banket arabalarının sıcaklıkları kontrol Banket arabalarında muhafaza edilen yemeklerin sıcaklık dereceleri minimum 65 °C olmalıdır.
- Çiğ gıdalarla pişmiş gıdalar aynı soğuk odada depolanmak zorunda ise ayrı raflara yerleştirilmelidir.
- Soğuk odalardaki bütün gıdaların ağızları kapalı olmalıdır.
- Kıyma makinaları ve parçaları her kullanımdan sonra yıkanmalı ve dezenfekte
- Ürünlerin son kullanma tarihleri, ürün kullanılmadan önce kontrol Son kullanma tarihi geçmiş gıdalar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Etler çözündürülmeden önce mutlaka karton koli ve muhafaza edildiği poşetten çıkarılmalıdır.
- Et çözdürme işlemi 7-10 °C'ye ayarlı bir soğuk odada yapılmalıdır 10 °C'nin üzerindeki sıcaklıklarda yapılan çözdürme işleminde, etin merkez notası çözünmeden yüzey kısımları çözünür ve yüzeyde bakteri üremesi başlar.
- Etlerin çözünme esnasında oluşan kanlı su içinde beklemesi
- Çözünen etler 0 °C'ye ayarlı soğuk odada muhafaza
- Durgun suda et çözdürme işlemi yapılmamalıdır.
- Etler 0 - 1 °C de 2 - 3 günden fazla
- Etlerin buzları tamamen çözündürülmeden pişirilmemelidir. Aksi takdirde etin merkez ısısı gerekli sıcaklığa ulaşmadığından zararlı mikroorganizmalar ölmemektedir.
- Dondurulmuş gıdalar deep-freeze'den çıkarıldıktan sonra aynı gün içinde tü Ayrıca çözülmüş gıdalar yeniden deep-freeze'e atılıp ikinci kez kullanılmamalıdır.
- Tezgah altlarında bulunan yiyeceklerin ağızları kapalı olmalıdır.
- Kasalar yerde sürüklenerek değil tekerlekli malzeme arabalarıyla taşınmalıdır.
- Teneke ambalajlı gıdalar ve teneke konserveler (komposto, salça ) açıldıktan sonra kalan miktar paslanmaz ya da uygun bir kaba boşaltılarak ağızına stretch film çekilmelidir.
- Karton ambalajlar mutfağa alınmamalıdır. Gıdalar kartonları alındıktan sonra kasalara yerleştirilerek mutfağa çıkarılmalıdır.

- Günlük menüde yer alan her üründen uygun Őahit numune alınmalıdır.
- Mutfakta kullanılan kasalar her kullanımdan sonra yıkanmalıdır.
- Mutfak sıcaklığı 20 °C' yi aŐmamalıdır
- Mutfak içinde tahta malzeme bulundurulmamalıdır (tahta kaŐıklar, spatulalar, paletler, tahta saplı bıçaklar ).
- Çiğ tktilecek sebze ve meyveler; n yıkama işlemi ile toz ve toprağından arındırılmalı, ardından 20 dakika tuzlu suda (1 lt suya 1 yemek kaŐıđı-10 gr tuz olacak Őekilde) bekletildikten sonra bol su ile durulama işlemi yapılmalıdır.
- Mutfağın içindeki p kovalarının ağızları kapalı tutulmalıdır.
- Gıda ile temas eden her yüzey 1/100'lk çamaŐır suyu ile dezenfekte
- Temizlik bezleri makinede yıkandıktan sonra mutlaka kurutulmalıdır. Kuru olmayan temizlik bezleri çamaŐırhaneden alınmamalıdır.
- Temizlik araç ve gereçleri iŐ bitiminde temizlenip 1/100'lk çamaŐır suyu ile dezenfekte
- BulaŐık makinasına sığan bütün küçük malzemeler makinede 80 derece üzerinde yıkanmalıdır. BulaŐık makinasına sığmayan malzemeler ise mümkün olduğunca yüksek sıcaklıktaki su ile yıkanmalıdır.
- Yıkanan tabak, kaŐık, atal malzemeler kirli bulaŐıkların yanına yerleŐtirilmemelidir.
- Yemek hazırlanan platformlar en az günde üç kez önce deterjan ile temizlenmeli, sonra hipokloritli dezenfektan ile
- Mutfak zemini en az günde bir defa deterjanla yıkanmalıdır.
- Duvarlar kirlendikçe yıkanmalıdır.
- Tavanların kirli, kabarmıŐ ve yiyeceklere kir düŐecek Őekilde olmaması sağlanmalıdır.
- Kullanma suyunun belli aralıklarla mikrobiyolojik kontrolleri yapılmalıdır.
- Havalandırma esnasında mutfağa sinek girmemesi için önlem alınmalıdır.
- Eller, sıvı el yıkama solüsyonu ile el yıkama lavabosunda sık sık yıkanarak kağıt havlu ile kurulanmalıdır. Bu lavabolarda gıdalar yıkanmamalıdır.

### **ELLER;**

- Her iÇin baŐlangıcında,
- ÇalıŐılan her tezgah deđiŐiminde,
- Her tuvaletten sonra (oradaki lavaboda),
- Çiğ yiyecekleri elledikten sonra,
- ksrp hapsirdikten 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 bulunmamalıdır.
- Üretim esnasında ağız, burun, sa vücudun herhangi bir organıyla eller temas etmemelidir.
- Mutfak personeli mutlaka forma kullanmalı, formalar her gün ve kirlendiğinde yıkanmalıdır.
- Mutfakta, personel yemekhanesinde çalışan ve hasta katlarına yemek servisi yapan personeller eldiven, bone ve maske ile çalıŐmalıdır.
- Mutfakta alıŐan personelin; 6 ayda bir portör muayenesi, yılda bir akciğer grafisi tetkiki yapılmalıdır.