



UÜ-SK MUTFAK ALANLARI TEMİZLİK ve HİJYEN TALİMATI

Dok.Kodu	: TA-TYG-25	İlk Yay.Tarihi	: 28 Eylül 2007	Sayfa 1 / 2
Rev. No	: 01	Rev.Tarihi	: 02 Şubat 2009	

1. Amaç:

Bu talimatın amacı mutfak temizliği ve dezenfeksiyonunda dikkat edilmesi gereken hususları ve temizliğin nasıl yapılması gerektiğine dair bir yöntem belirlemektir.

2. Kapsam:

Bu talimat mutfaklardaki bütün alanların ve mutfaklarda bulunan bütün ekipmanların temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi faaliyetlerini kapsar.

3. Sorumlular:

Bu talimatın uygulanmasından yüklenici firma sorumlusu; kontrolünden UÜ-SK Şef Diyet Uzmanı sorumludur.

4. İlgili Dokümanlar:


- YF Temizlik Malzemesi Kullanım Planı
- YF Temizlik ve Hijyen Planı
- YF Temizlik ve Hijyen Kontrol Formu
- **FR-TYG-37** Mutfak Günlük Temizlik ve Hijyen Formu
- **FR-TYG-38** Yemekhane Günlük Temizlik ve Hijyen Kontrol Formu
- **FR-TYG-39** Yemek Hizmetleri (Mutfak) Tedarikçi Firma Yıllık Kontrol Formu

5. Dağıtım:

UÜ-SK Kalite Yönetim Sistemi Dokümanlarının tümü elektronik ortamda yayınlanmaktadır. Bu dokümana, UÜ-SK İtranet ağı üzerindeki kullanıcılar ulaşabilir.

6. Uygulama:

- 6.1. Yüklenici yemek firması tarafından mutfağa ait bütün alanların (Mutfakta bulunan bütün üniteler, mutfakta kullanılan ütün ekipmanlar, soğuk depolar, gıda malzemesi depolanan diğer bütün depolar, mutfakta bulunan ofisler) periyodik olarak nasıl temizleneceği ve dezenfekte edileceği YF Temizlik ve Hijyen Planı içinde yer alır.
- 6.2. Temizlik planında belirtilen alanların kimler tarafından, ne zaman temizleneceği ve kimler tarafından kontrol edileceği, YF Temizlik ve Hijyen Planı içinde belirtilir.
- 6.3. YF Temizlik ve Hijyen Planı her bir ünite de çalışanların görebileceği yerde muhafaza edilir.
- 6.4. YF Temizlik ve Hijyen Planı'nda belirtilen temizlik ve dezenfeksiyon metotları konusunda personele hizmet içi uygulamalı eğitim verilir veya konusunda uzman bir kişi tarafından verilmesi sağlanır.
- 6.5. Temizlik ve dezenfeksiyon işlemini yapmakla sorumlu personel tarafından her işlem bitiminde YF Temizlik ve Hijyen Kontrol Formu imzalanır.
- 6.6. Yüklenici yemek firması sorumlusu tarafından temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri her gün belli periyotlarda kontrol edilir ve kontrol sonunda YF Temizlik ve Hijyen Kontrol Formu imzalanır.
- 6.7. Kontroller sırasında uygun yapılmayan temizlik işlemleri yüklenici yemek firması sorumlusu tarafından ilgili personele tekrar yaptırılır.
- 6.8. Gün sonunda bütün mutfak alanları ve yemekhanenin temizliği YF Temizlik ve Hijyen Kontrol Formu ile firma sorumlusu tarafından kontrol edilir ve dosyalanır. U.Ü-SK Şef Diyet Uzmanı tüm mutfak ve yemekhane alanlarını ve personelin temizliğini YF

	UÜ-SK MUTFAK ALANLARI TEMİZLİK ve HİJYEN TALİMATI		
	Dok.Kodu : TA-TYG-25	İlk Yay.Tarihi : 28 Eylül 2007	Sayfa 2 / 2
	Rev. No : 01	Rev.Tarihi : 02 Şubat 2009	

Temizlik ve Hijyen Kontrol Formu'ndan kontrol eder. Mutfak ve yemekhaneleri günlük olarak **Yemekhane Günlük Temizlik ve Hijyen Formu (FR-TYG-38)** ve **Mutfak Günlük Temizlik ve Hijyen Formu (FR-TYG-37)** ile denetler; **Yemek Hizmetleri (Mutfak) Tedarikçi Firma Yıllık Kontrol Formu (FR-TYG-39)** ile son değerlendirmeyi yapar.

6.9. Yemekhane Temizliği, yemekhane temizlik personeli tarafından sağlanır ve U.Ü-SK Şef Diyet Uzmanı ve yemekhane kontrol sorumlusu tarafından 11.00-11.30 ile 15.00-16.00 saatleri arasında kontrolü yapılır. Ayda birçok amaçlı yüzey temizleyicisi ile birlikte klima, petek ve aydınlatmaların ince temizlikleri yapılır.

6.10. Yemekhane temizliği, 8.30-11.30 ile 15.00-16.00 saatleri arasında temizlik personeli tarafından; aşağıda belirtildiği şekilde yapılır:

- Elektrikli süpürge ve/veya yüzey ıslak ve kuru yıkama makinesi ile alan temizliği yapılır
- Toz alınır,
- Camlar kontrol edilir,
- Zemin paspaslanır, mutfak çıkışı yağlı bölgeler makineyle yıkanır, haftada bir genel yıkama yapılır,
- Büfe önleri, makine ile yıkanır,
- Yemekhanede masa ve sandalyelerin günlük temizlikleri yapılarak düzenli olarak yerleştirilir.

6.11. Temizlik ekipmanları ve kimyasalları mutfak içinde YF Temizlik Malzemesi Kullanım Planı'na göre kullanılır.

6.12. Temizlik ekipmanları ve kimyasalları mutfak içinde ayrı bir Temizlik deposunda tutulur. Ekipmanların tutulacağı alanda bütün personelin görebileceği şekilde **Temizlik Deposu** yazan bir ibare bulunur.

6.13. Temizlik kimyasalları hiçbir şekilde diğer gıda malzemeleri ile temas ettirilmez.

6.14. Temizlikte kullanılan ekipmanlar depoya yerleştirilmeden önce mutlaka temizlenir.

6.15. Temizlik malzemelerinin tahta veya başka bir süngerimsi yapıdaki malzemeden olmaması sağlanır.

7. Gözden Geçirme ve Onaylama:

Süreç sahibinin gözden geçirmesi:

Yönetim temsilcisinin gözden geçirmesi:

Yönetimin onayı:

: _____ Tarih : _____