



YEMEKHANE HİZMETLERİ PROSEDÜRÜ

Doküman Kodu: KU. PR.02

Yayın Tarihi: 03.11.2020

Revizyon Tarihi: --

Revizyon no: 00

Sayfa No:1/3

1.AMAÇ

İl Sağlık Müdürlüğü yemekhanesinde; Yemek taşınması ve sunumu süreci boyunca gıda hijyenine uyulmaması sonucu ortaya çıkabilecek hastalıklar ile gıda zehirlenmelerinin önlenmesi, böylece çalışanların sağlığının korunması ve ekonomik kayıpların engellenmesidir.

2.KAPSAM

Yemekhaneye ait tüm alanları kapsar.

3.KISALTMALAR

HACC; ISO Belgelendirme

4.SORUMLULAR

Yemekhane personeli, Yüklenici Firma

5.FAALİYET AKIŞI

Yemekhane Hizmetlerine Yönelik Düzenleme:

- Yemekhane personeli forma, önlük giyer eldiven ve maske takar bunların düzenli ve temiz olmasına, yaka kartlarının yakalarında takılı olmasına dikkat eder.
- Yemekhane personelinin kişisel bakım ve temizliğine mutlaka önem verilir.
- Yemek tepsileri, porselen tabaklar, kâseler kurulanıp temiz olarak yemek sunum bankolarına yerleştirilir.
- Yemekhaneye işi olmayanların girmesi önlenir. Yemekhanede sigara içilmez ve içtirilmez.
- Genel yemekhane ve koridorlarda, yüksek sesli konuşmalar, alkollü içki, uygun olmayan yayınlar kavg v.b. kesinlikle olmasına izin verilmez.
- Çalışma saatlerine uyulmasına, personelin gereksiz görev yerinden ayrılmasına izin verilmez.
- Yemekhane personeli kurum personeline karşı davranışlarında nezaket ve ciddiyet kurallarına göre hareket eder.
- Gün bitiminde ve yemek saatleri sonrasında yemekhanenin, bulaşıkhanenin, masaların, lavaboların, yerlerin ve koridorların temizliği yapılır. Çöpler uygun çöp torbaları ile toplanarak belirlenmiş çöp ünitelerine atılır. Kirlenen masa örtüleri değiştirilir temiz ve kuru olarak bırakılır.
- Gün bitiminde yemekhanenin kapısı kilitlenerek yabancıların girmesi engellenir.
- Herhangi bir problem olduğunda ilgili amir bilgilendirilir ve sorunun giderilmesi sağlanır.
- Masaların temiz ve düzenli olmasına dikkat edilir.
- Sabah 11.00'de yemekler dış mutfaktan getirilir.
- Saat 11.45'te yemek servise hazır hale getirilir.
- Yemek yiyen kişiler tepsilerini bulaşık bölümüne bırakırlar.
- Bulaşıklar personel tarafından bulaşık makinesinde yıkanır. Temiz ve kuru olarak bırakılır.
- Her gün pişirilen yemek çeşitlerinden steril kaplarda ve ağzı kapalı olarak şahit numuneler alınır, üzerine tarih ve saat yazılan etiket yapıştırılarak 72 saat bekletilir.
- Her hafta Cuma günü masa ve sandalyeler deterjanlı su ile silinir, camlar silinir perdeler yıkanır, bardak tabak çatal kaşık yemek tabakları dezenfektan maddeler ile yıkanır temizlenip durulanır. Masa üzerinde tuzluk, peçetelik v.b. malzemelerin temizliği yapılır. Masa örtüleri kirli olup olmadığına bakılmaksızın yıkanır.



YEMEKHANE HİZMETLERİ PROSEDÜRÜ

Doküman Kodu: KU. PR.02

Yayın Tarihi: 03.11.2020

Revizyon Tarihi: --

Revizyon no: 00

Sayfa No:2/3

- Her ayın son cuması yemekhanede duvar, zemin ve tavanların temizliği yapılır.

Yemeklerin Isınması Sunumu ve Hijyen Kuralları:

- Yemekler her zaman üstü kapalı olacak şekilde taşınır.
- Tüm yemekler servise sunulmadan önce iç sıcaklık dereceleri ölçülerek yemekler uygun ısıda sunulur.
- Personel yemek dağıtımı esnasında bone, maske, eldiven gibi kişisel koruyucu ekipmanlarını kullanır.
- Yemeklerin idare tarafından belirlenen saatlerde sunumu yapılır.
- Yemek sunumu porselen tabaklarda self servis sistemi ile yapılır.
- Yemek sunum işlemleri bittikten sonra yemek sunum gereçleri, kullanılan ekipmanlar ve kullanılan alanların temizlik ve dezenfeksiyonu yapılır.

Personelin Hijyeni:

Eller;

- Eldiven takmadan önce ve eldiven çıkarıldıktan sonra,
- Temiz olmayan araç-gereç, yüzeyler, kirli elbise veya bulaşık bezleri ile temas ettikten sonra,
- Çöplerle temas ettikten sonra,
- Tuvaletleri kullandıktan sonra veya herhangi bir aradan sonra işe dönerken,
- Burunlarını sildikten, kulak, ağız, diğer vücut bölgelerine dokunduktan sonra,
- Yiyecekleri hazırlamadan veya servis yapmadan önce,
- Yemek dağıtımı için kullanılan araç gerece dokunulmadan önce,
- Tabakları veya tepsileri vermeden önce ve tepsileri aldıktan sonra yıkanır.

El Yıkama;

- El yıkama için kullanılacak lavabo yiyecek hazırlama için kullananlardan farklıdır.
- Eller mümkünse ılık suyla ıslatılır.
- Ellere yeterli miktarda 3-5 ml sıvı sabun alınır.
- Sabun köpürtülerek ellerin her noktası (avuç içi, parmak araları, tırnak içi, bilekler, başparmak) iyice ovalanır. Ovalama işlemi her iki el için her hareket 5 defa olacak şekilde yapılır.
- Etkili el yıkama en az 20 saniye ovalayarak yapılır.
- Ovalama işlemi bittikten sonra eller bol suyla iyice durulanır.
- Yeterli miktarda kâğıt havlu alınır ve iyice kurulanır.

Genel hijyen;

- Ellerinde cehazatlı yara, yanık vb. bulunan personel çalıştırılmaz veya geri hizmete çekilir.
- Personel mutlaka eldiven, maske ve bone kullanır.
- Erkek personel her gün sakal traşı olur.
- Pişmiş veya servise hazır yiyeceklerle elle dokunulmaz.
- Yemek dağıtımı ve servisinin tüm aşamalarında saçlar kep/bone ile kapatılır.
- Uygulamalar sırasında personel saçlarına ve yüzlerine dokunmaz.



YEMEKHANE HİZMETLERİ PROSEDÜRÜ

Doküman Kodu: KU. PR.02

Yayın Tarihi: 03.11.2020

Revizyon Tarihi: --

Revizyon no: 00

Sayfa No:3/3

- Besin olan bölümlerde öksürülmez hapşırılmaz soğuk algınlığı ve gribal enfeksiyonlar durumlarında çalışan personele yemek dağıtımını yaptırılmayıp geri hizmete çekilir.
- Besin olan bölümlerde bir şey yenilip içilmez.
- Gastroenterit semptomları (diyare,kusma gibi)olan personel kesinlikle yemekhanede çalışamaz.
- Yemek hizmetleri yüklenici firma yemek taşıma aracı dâhil olmak üzere üç ay aralıklarla ve gerekli görüldüğü zamanlarda kurum yetkilileri tarafından denetlenerek KU. FR.30 Yemekhane Hizmetleri Kontrol Formu doldurulur. Teknik Şartname yükümlülüklerini yerine getirmesi sorgulanır.

Personelin Sağlık Taramaları:

- Personelin portör muayenesi, Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğünün 2005/9 sayılı genelgesi gereğince yapılmaktadır. Sıhhi müesseselerde çalışanların bulaşıcı hastalık taşıyıcılığı yönünden her 6 ayda bir muayene olma ve sağlık raporu alma mecburiyeti vardır, ancak gerek görüldüğünde portör muayenesinin tekrarlanması istenebilir.
- Portör muayenesine esas laboratuvar tetkikleri şunlardır.
 - ✓ Gaita kültürü
 - ✓ Gaitada parazit
 - ✓ Boğaz kültürü
 - ✓ Akciğer Grafisi
 - ✓ HbsAg, Brucella, Salmonella, HIV
 - ✓ Yapılan portör muayenesi ile ilgili kayıtlar işçilerin özlük dosyalarında saklanır.

İLGİLİ DOKÜMANLAR

KU. FR.30 Yemekhane Hizmetleri Kontrol Formu
KU. PL.01 Temizlik Planı
KU. PR.01 Temizlik Prosedürü
KU. FR.31 Yemekhane Temizlik Takip Çizelgesi
KU. FR.32 Buzdolabı Sıcaklık Takip Çizelgesi
KU. FR.33 Yemek Arabası Sıcaklık Takip Çizelgesi