***YEMEKHANE HİZMETLERİ***

1. ***TOPLU BESLENME VE SAĞLIK AÇISINDAN ÖNEMİ***
2. ***TOPLU BESLENME YAPILAN KURUMLAR VE ÖZELLİKLERİ***
   1. ***Hastanelerde Toplu Beslenme Hizmetleri***
3. ***TOPLU BESLENME YAPAN KURUMLARDA BESLENME SERVİSİ ÖRGÜTÜ***
4. ***KURUM BESLENME SERVİSİ ÖRGÜTÜNDE GÖREV ALMASI GEREKEN KİŞİLER VE SORUMLULUKLARI***
   1. ***Diyetisyen***
   2. ***Yemekhane Şefi***
   3. ***Başaşçı***
   4. ***Aşçı***
   5. ***Garson***
   6. ***Yemekhane Muhasebe Memuru***
   7. ***Yemekhane Satınalma Memuru***
   8. ***Yemekhane Ambar Memuru***
   9. ***Bulaşıkçı ve Temizlikçi***
5. ***TOPLU BESLENME HİZMETLERİNDE HİJYEN***
   * 1. ***Hijyen İle İlgili Tanımlar***
     2. ***Güvenilir Besin Nedir?***
     3. ***Besin Kaynaklı Hastalıkları***
        1. ***Besin Kaynaklı Hastalıklara Yol Açan Etmenler***
     4. ***Besin Kirliliğine Yol Açan Etmenler***
     5. ***Bakteriler ve Özellikleri***
     6. ***Besin Hijyeni***
     7. ***Kişisel Hijyen***
     8. ***Araç-Gereç Hijyeni***
6. ***YEMEĞİN SUNUMU VE SERVİSİ***
   1. ***Verilecek Yemeğin Şekli***
   2. ***Servis Sunumu***
7. ***İŞ EMNİYETİ VE SAĞLIK TEDBİRLERİ***
8. ***GÖRGÜ KURALLARI VE İLETİŞİM***
9. ***HKS KAPSAMINDA MUTFAK HİZMETLERİ***
10. **TOPLU BESLENME VE SAĞLIK AÇISINDAN ÖNEMİ**

Beslenme canlıların yaşamının her döneminde vazgeçilmez temel gereksinmelerindendir. Toplumu ve onu oluşturan bireylerin sağlığının korunması ve geliştirilmesinde, ekonomik ve sosyal yönden gelişmesinde, refah düzeyinin artmasında yeterli ve dengeli beslenme temel koşullardan birisidir.

Toplu beslenme, insanların ev dışında bir arada bu hizmeti veren kuruluşlar tarafından sunulan yiyecek veya yemeklerle beslenmesi olarak tanımlanmakta ve bu hizmeti veren kuruluşlar da “toplu beslenme” yapılan kuruluşlar veya “toplu beslenme sistemleri” olarak adlandırılmaktadır.

Her bir kuruluş hizmet verdiği tüketici kitlesinin (öğrenciler, hastalar, işçiler vb.) özelliklerine uygun ve kaliteli hizmet vermekle yükümlüdür.

Kaliteli bir toplu beslenme hizmeti, besin değeri korunmuş (uygun hazırlama ve pişirme teknikleri kullanarak), ekonomik, hijyenik, subjektif kalitesi yüksek, miktar bakımından yeterli ve çeşitlilik içeren besin/yemeklerin tüketicilerin hoşuna gidecek uygun fiziki koşullarda zarif ve doğru bir biçimde sunum/servis edilmesini gerektirir.

Kaliteli bir **Toplu Beslenme Hizmetinin (TBH)** yararları arasında; tüketicilerin fizyolojik, sosyal, psikolojik yönden, üretkenlik ve verimlilikte artış, iş kazası risklerinde azalma, TBH çalışanlarının mutluluğu, olumlu motivasyonu ve kuruluşun başarısı sayılabilir.

TBH;

� Her yaş ve kesimden bireyin yararlanma oranının yüksek olması,

� En az bir öğünün tüketicilerin gereksinimini karşılıyor olması,

� Toplu beslenmeden bir öğün yararlananların günlük besin gereksinimlerinin 2/5 veya yarısını karşılaması gerekliliği,

� Uygunsuz ve kalitesiz hizmetin yol açacağı halk sağlığı sorunları (besin zehirlenmeleri vb.) nedeniyle büyük önem taşımaktadır.

Ev koşullarının aksine, TBH’lerde yemek üretimi çok büyük boyutlardadır ve daha fazla insan gücü, araç, mekan ve zaman gerektirmektedir. Bu da TBH’leri ve sağlık ilişkisini açıkça gözler önüne sermektedir.

TBH’den yararlanan tüketicilerin beklentileri;

� doyuruculuk,

� kalite,

� güvenilirlik,

� ekonomiklik,

� temiz ve rahat/konforlu bir atmosfer,

� iyi bir servis hizmetidir.

Bu beklentilerin karşılanması açısından hizmetin her aşamasında hijyene önem verilmesi vazgeçilmez bir unsurdur. Hizmet aşamalarında oluşabilecek aksaklık, dikkatsizlik, sonu ölümle bitebilecek besin zehirlenmelerine yol açabilir. Bu gibi sonuçlara yol açmamak için gerekli önlemleri almak çok daha ekonomik ve akılcı bir yoldur.

1. **TOPLU BESLENME YAPILAN KURUMLAR VE ÖZELLİKLERİ**

Toplu beslenme yapılan kurumlarda yemek hazırlama ile ilgili özellikleri ve mutfak çeşitlerini açıklayabilmek için, toplu beslenme yapılan kurumların özelliklerini bilmek gerekir.

* 1. ***Hastanelerde Toplu Beslenme Hizmetleri:***
* Türkiye`de Sağlık Bakanlığı`na bağlı devlet ve özel pek çok hastane vardır. Hastanede yatan hastalara ve çalışan personele olmak üzere iki ayrı yemek servisi yapılmaktadır. Hastalara günde 3öğün yemek verilmektedir. Bazen kuşluk, ikindi ve gece gibi ara öğünlerde de servis yapılmaktadır.
* Hastanede çalışan personele de günde 1-2 öğün, nöbetçi personele de 3 öğün yemek verilmektedir. Hastanelerde yemeklerin pişirildiği mutfak dışında, ayrıca hasta servislerinde de kat mutfakları bulunmaktadır.
* Hastaların bir kısmı hastalıkları nedeni ile normal servis edilen yemekleri yiyemezler. Bu durumda olan kişiler için özel yağsız, şekersiz ve benzeri yemekler yapmak gerekmektedir. Bunu gerçekleştirmek için genel mutfak içinde bir de diyet mutfağı bulunmalıdır.
* Hastanelerde ayrıca çocuk servisleri de vardır veya hastane doğrudan doğruya çocuklar için yapılmıştır. Çocukların beslenmesi büyüklerden farklıdır. Bu nedenle özellikle bebekler için gerekli süt ve mamaların steril olarak hazırlanması için ayrı bir mama mutfağı bulunması zorunluluğu vardır. Bugün pek çok hastanede ayrıca hastaneye hastalarını ziyarete gelen kişiler için de kantinler ve fast food sistemleri oluşturulmuştur.

1. **TOPLU BESLENME YAPAN KURUMLARDA BESLENME SERVİSİ ÖRGÜTÜ**

Toplu beslenme yapan kurumlarda çok sayıda kişinin bir arada yemek yiyebilmesi için yiyeceğin siparişi, satın alınması, depolanması, hazırlanması, pişirme ve servis gibi yapılması gerekli pek çok işlem vardır. Bu işlemlerin istenen biçimde yapılabilmesi için bir örgüt tarafından yürütülmesi zorunluluğu vardır. İşte bu **örgüte KURUM BESLENME SERVİSİ ÖRGÜTÜ** adı verilir.

Kurum beslenme servisi örgütünün en önemli görevi, besin öğesi bakımından yeterli ve dengeli, psikolojik ve sosyal doyum sağlayan, ekonomik ve eğitici bir yemek servisi yapabilmektir. Kurum beslenme servislerinin istenen biçimde işlemesi, örgütün yapısına yönetim ilkelerinin gerektiği gibi uygulanmasına ve personelin bilgi ve becerisine bağlıdır.

Belirli bir grup tarafından yürütülen işlerde iş bölümü ve sorumluluk dağıtımı yapılmazsa o işin başarıya ulaşması düşünülemez. Toplu beslenme yapan kurumlarda beslenme servislerinde çok sayıda görevli kişi olduğundan bu kişilerin örgütlenmesi gereklidir.

Örgütlenme, işlerin bir konuda uzmanlaşmış kişiler tarafından yapılabilecek bölümlere ayrılması ve bu bölümlerin sorumluluklarının belirlenmesidir. Bölümlerde bir grup insan çalışıyorsa aralarından biri şef olarak belirlenir. Bölümler arası sorumluluklar dağıtılır. Böylece kimin kime karşı sorumlu olduğu tespit edilmiştir.

1. **KURUM BESLENME SERVİSİ ÖRGÜTÜNDE GÖREV ALMASI GEREKEN KİŞİLER VE SORUMLULUKLARI**

Örgüt şemasında gösterildiği gibi kurum beslenme servislerinde diyetisyen, besin teknisyeni, iaşe ve depo memurları, aşçılar, garsonlar, bulaşıkçı ve temizlikçilerin görev alması gerekmektedir.

***4.1. Diyetisyen***

1) Yemeklerin besin değerlerinin yeterli ve besin maddelerinin dengeli olmasını sağlar.

2) Mutfak, yemekhane ve anbar hizmetlerinin düzenli ve verimli bir şekilde yürütülmesinden sorumludur. Ayrıca anbarın düzenli, stokların usule uygun olup olmadığını kontrol eder. Bu hususta gerekli temel ilkeleri saptayarak en iyi şekilde uygulanmasını sağlar.

3) Normal yemek alan hastalarla personel için, mevsimlik yemek listelerini baştabibin uygun gördüğü bir komite ile beraber düzenler.

4) Kuruma satın alınacak beslenme ile ilgili maddelerin teknik şartnamelerinin hazırlanmasında bulunur.

5) Planlanan yemek listeleri ve yönetmelik eki istihkak cetvellerine göre tüketim maddeleri günlük tabelalarını hazırlar, ayrıca bir görevlisi varsa hazırlattırır ve birlikte imzalarlar.

6) Mutfağın temizlik ve düzenini, mutfak personelinin sağlıklı olmasını, yiyeceklerin hijyen kurallarına uygun, lezzet ve besin değerlerinden kayba uğramadan pişirilmesini sağlar ve dağıtımını kontrol eder.

7) Hazırlanmış veya çiğ yiyeceklerin hijyen standartlarına uygun olarak saklanmasını sağlar ve denetler.

8) Yemek tarifelerini standartlaştırır ve gerektiğinde günün şartlarına uygun düzeltmeler yapar.

9) Mutfak personelini seçer ve baştabibin onayına sunar.

10) Beslenme ile ilgili lüzumlu araç ve gereçleri saptar ve sağlanması için hastane müdürüne bildirir.

11) Hazırlanan yiyeceklerin hastalara ve personelin sofrasına kadar kaliteli ve gerekenlerin sıcak bir şekilde getirilmesini sağlar. Servis ofislerinin yemek dağıtımı, bulaşık yıkanması, hasta kahvaltı ve yiyeceklerinin muhafazası ve sair hususlarda bunların düzenli ve usulüne uygun olması için gerekli tedbirleri aldırır.

12) Beslenme ile ilgili fiyatları, maliyet kontrollerini ve istatistikleri yapar ve gerekli kayıtları tutar.

13) Personel yemek servisinin düzenli olarak işlemesini, yemek yenen yerlerin ve yemek kaplarının modern usullerle temizlenmesini sağlar.

14) Personelden özel diyet alanların listelerini hazırlar ve onları bu konuda eğitir.

15) Ayrıca mutfak personelinin hizmet içi eğitim programını hastane müdürü ile birlikte planlayarak yaptırır. Beslenme ile ilgili seminer ve konferanslara katılır.

b) Diyetisyenlerin tedaviye ilişkin görev ve yetkileri

1) Tabibin saptayıp önerdiği esaslara göre hastaya rejim yemeği tertip eder. Hasta ile mülakat yaparak istek ve alışkanlıkları ile hastane olanaklarını göz önünde tutmak suretiyle gıda ve yemek çeşiti planlanmasını yapar. Rejim yemeği tabelalarını hazırlattırır.

2) Rejim yemeği hazırlanma ve pişirme esasları hakkında ilgililere direktif verir. Rejim yemeği mutfağının çalışmalarını ve diyet hazırlanma hususlarını düzene koyar ve kontrol eder. Gerektiğinde rejim yemeğini kendisi hazırlar.

3) Süt çocukları ile küçük çocuklar için hazırlanan mama ve rejim yemeklerinin hazırlanması, pişirilme ve dağıtılma esaslarını saptar. Bu konuda ilgililere direktif vererek hazırlattırır. Gerektiğinde mamaları kendisi hazırlar.

4) Rejim yemeği tepsilerini kontrol eder. Rejim yemeklerinin cins, miktar, nitelik, görünüş, sıcaklık-soğukluk vs. bakımından hastalara önerilen ve tertip edilen rejim yemeğine uygun olup olmadığını, dağıtılmadan evvel görür ve düzenli dağıtım yapılması için gerekli tedbirleri aldırır.

5) Diyetisyenler, yatan hastaları muntazam dolaşarak bunların diyet ve normal yemekleri ile ilgili istek ve eğilimlerini tespit eder. Yemek listelerinin yapımında bu istekleri dikkate alır. Normal veya rejim yemeği yiyen hastaların tabibin tespit ettiği esaslar içinde kalmak suretiyle mümkün olduğu kadar değişik yemeklerini sağlar.

Hastaların yemeklerini yiyip yemediklerini kontrol eder. Hastayı yemek rejimi hususunda eğitim ve artıkların miktarını saptayarak her gün tüketmiş olduğu besinler hakkında gerekirse tabibe bilgi verir.

Diyetisyen bu yönetmeliğe ekli günlük istihkak cetvellerinde gösterilen miktarlar üzerinde çıkarılan yemeklerden artan ve dökülenler olduğu takdirde bunların yapımında bir kişi için hesaplanan gıda maddelerinin miktarını, baştabibin onayını almak suretiyle daha aşağı miktarlara indirerek ekonomi sağlar.

Kurumlarda diyet uzmanı bulunmadığı takdirde bunun idari görevlerini hastane müdürü yürütür.

6) Kurumdan ayrılan hastalara önerilen yemek rejimi şeklini evlerinde uygulamaları için fikir verir, örnek listeler hazırlayarak hastayı rejimi hususunda eğitir.

7) Servis mutfaklarının hijyen standartlarına uygun olarak işlemesini sağlar.

8) Çeşitli hastalıklarda verilmesi gerekli rejimler konusunda tabiplerle birlikte araştırma yapar.

c) Diyetisyenin poliklinikteki görev ve yetkileri,

1) Poliklinik hastalarına, tabibin belirttiği ilkelere ve hastanın sosyo - ekonomik durumuna göre rejim düzenler, yazılı ve sözlü olarak hasta ve yakınlarına rejim hakkında bilgi verir.

2) Beslenme ile ilgili poliklinik kayıtlarını tutar.

***4.2. Yemekhane Şefi***

1. Yemekhane ve eklentilerinde çalışan personelin çalışmalarını düzenlemek ve gerekli disiplini sağlamak,

2. Gerekli malzemenin zamanında ve en ekonomik şekilde satınalınmasını sağlamak,

3. Yemek hizmetlerinin usulüne uygun olarak yürütülmesini ve denetimini sağlamak,

4. Personel yemek fişlerinin düzenlenmesini, dağıtılmasını, hesabının tutulmasını ve fiş bedellerinin tahsilatını sağlamak,

5. Yemekhane ve eklentilerinde gerekli düzenlemenin yapılmasını, temizlik ve sağlık koşullarının yerine getirilmesini sağlamak ve denetim altında tutmak,

6. Yemekhanenin düzeni ile eksikliklerin tamamlanmasını sağlamak,

7. Görev alanına ilişkin olarak Yemekhane İşletme Komisyonunca verilecek görevleri yapmak.

***4.3. Başaşçı***

1. Yemekhane Şefiyle birlikte haftalık yemek listesini düzenlemek,

2. Günlük yemeklerin hazırlığını yapmak, pişirilmesini ve servise hazır duruma getirilmesini sağlamak,

3. Ambar ve Satınalma Memuruna verilecek yemek malzemesi ile ilgili listeyi düzenlemek,

4. Malzemenin isteğe ve kaliteye uygun olup olmadığını denetlemek ve gerekiyorsa ilgilileri uyarmak,

5. Muftağın, araç ve gereç temizliğinin sağlığa uygun bir şekilde yapılmasını sağlamak,

6. Görev alanına ilişkin olarak Yemekhane Şefi'nce verilecek görevleri yapmak

***4.4. Aşçı***

1. Yemek pişirmek için gerekli malzemeyi teslim almak, malzemenin isteğe ve kaliteye uygun olup olmadığını kontrol etmek, bu malzemenin ayıklanmasını ve temizliğini yapmak,

2. Yemekleri pişirmek ve servise hazır hale getirmek,

3. Yemeğin pişirilmesinde sağlık koşullarına dikkat etmek,

4. Pişirilen yemeğin ilk servis hazırlarını yapmak,

5. Mutfağın, mutfak araç ve gereçlerinin temizliğini sağlığa uygun bir şekilde yaptırarak, araç ve gereçlerin düzenli bir şekilde yerlerine konulmasını sağlamak,

6. Görev alanına ilişkin olarak Yemekhane Şefi ve Başaşçı tarafından verilecek görevleri yapmak.

**4.5. *Garson***

1. Masa örtülerinin temizliğini sağlamak, masa düzenlemesini yapmak,

2. Masaları servise hazırlamak, servisi kusursuz ve aksatmadan yapmak, boşalan ve kullanılan servis takımlarını düzenli biçimde toplamak ve yemekten sonra masaları temizlemek,

3. Görev alanına ilişkin olarak Yemekhane Şefi ve Başaşçı tarafından verilecek görevleri yapmak.

* 1. ***Yemekhane Muhasebe Memuru***

1. Yapılan sarfiyata ilişkin fatura belgelerinin giriş ve çıkışlarını yapmak,

2. Günlük gelirleri ve harcamaları kasa defterine işlemek,

3. Ay sonu hesaplarının kapanması için harcamaları, işletme defterine işlemek, mahsupları kesmek,

4. Yemekhane için gelen malzemenin aşçılara teslimine nezaret etmek,

5. Yemek yiyenlere yapılan kart ve fiş satışlarının listelerini kontrol etmek,

6. Görev alanına ilişkin olarak Yemekhane Şefi'nce verilecek görevleri yapmak.

* 1. ***Yemekhane Satınalma Memuru***

1. Yemekhane için temini gereken malzemeyi toptan ya da parakende olmak üzere, usulüne göre, zamanında satınalmak ve ambar memuruna teslim etmek,

2. Satınalınan malzemenin hesaplarını tutmak, harcamalar sonunda avans hesabını usulüne göre kapatmak,

3. Görev alanına ilişkin olarak Yemekhane Şefi'nce verilecek görevleri yapmak.

* 1. ***Yemekhane Ambar Memuru***

1. Satınalınan malları, fatura ve belgeleri ile karşılaştırarak uygunluğunu saptadıktan sonra ambara almak, ambarı temiz ve düzenli bulundurmak,

2. Günlük yemeklerde kullanılacak malzemeyi tartarak başaşçıya teslim etmek,

3. Ambardan çıkan malzemenin günlük çıkışlarını kayıtlara işlemek, günlük stok miktarını saptamak,

4. Ay sonlarında ambar stokunu çıkararak hesaplarla mutabakatını sağlamak,

5. Görev alanına ilişkin olarak Yemekhane Şefi'nce verilecek görevleri yapmak.

* 1. ***Bulaşıkçı ve Temizlikçi***

*Bulaşıkçı,*

1. Mutfakta ve yemekhanede kullanılan servis arabası, kazan, yemek tabağı, bardak, çatal, bıçak, kaşık, vb. araç ve gereçleri, belirlenen usule uygun olarak yıkamak, temizlemek ve kurulamak,

2. Temizlenen mutfak ve yemekhane eşya ve malzemesini yerlerine yerleştirmek.

3. Kırılan ya da kullanılamayacak hale gelmiş olan araç, gereç, yemek tabağı, tepsi, bardak vb. eşya ve malzemeyi ayırarak ilgililere haber vermek,

4. Mutfağın temizliğini yapmak,

5. Gerektiğinde mutfağın haşerelere karşı ilaçlanmasını zehirlenmeye meydana vermeyecek şekilde yapmak,

6. Görev alanına ilişkin olarak Başaşçının vereceği görevleri yapmak.

*Temizlikçi,*

1. Görevlendirildiği temizlik işlerini yapmak,

2. Yemekhane Şefi ve Başaşçı tarafından verilecek görevleri yapmak.

1. **TOPLU BESLENME HİZMETLERİNDE HİJYEN**

Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ) raporlarına göre, dünyada her yıl 1.8 milyon insan diyareye bağlı hastalıklardan ölmekte ve kontamine olmuş su ve besinler de bu ölümlerin büyük bir çoğunluğunun nedenini oluşturmaktadır. Besin kaynaklı sağlık sorunları doğrudan kontamine olmuş besin maddelerinden kaynaklanabileceği gibi;

• olumsuz çevre koşulları,

• üretici ve tüketicilerin hijyen konusundaki olumsuz bilgi, tutum ve davranışları,

• toplumda besin kaynaklı hastalık taşıyıcılarının varlığı,

• zoonotik hastalıklar gibi çeşitli kaynaklara bağlı gelişebilmektedir.

Yaşamın sürdürülebilmesi ve sağlığın korunması için yeterli ve dengeli beslenme gereklidir. Bu gereksinimin besinlerle karşılanması açısından güvenli besin tüketimi bir zorunluluktur. Oysa ki; yaşamımızın temel maddesi olan besinler, satın almadan tüketime kadar geçen aşamalarda hijyenik koşulların yeterince sağlanamaması nedeniyle zararlı hale gelebilmekte ve sağlığımız için gizli bir tehlike oluşturabilmektedir.

***5.1.1. Hijyen İle İlgili Tanımlar***

Temizlik: Bir yüzey üzerinde mekanik ya da kimyasal etki gösteren ve estetik yönden görünümü bozan her türlü kirin ortamdan uzaklaştırılmasıdır.

Hijyen: Sözcük anlamı, sağlık bilimi demektir. Sağlıklı anlamına gelen Hygies, mitolojide tıbbın babası olarak bilinen Eskülap’ın kızı Hygiea’dan gelmektedir. Günümüzde sağlığı koruma uygulamalarının tümüne hijyen denmektedir.

Dezenfeksiyon: Patojen mikroorganizmaların ve çok dirençli olmayan diğer mikroorganizmaların tahrip edilmesi, ortamın hijyenik hale getirilmesi için sıcak ya da soğuk su ve deterjan ya da kimyasal maddelerin uygulandığı tüm işlemlere dezenfeksiyon işlemleri denir.

Sterilizasyon: Herhangi bir maddenin veya cismin birlikte bulunduğu tüm mikroorganizmaların her türlü canlı ve aktif şekillerinden temizlenmesi ve jetatif ve spor şekillerinin öldürülmesi işlemidir.

Dezenfektan: Dezenfektan maddeler patojen mikroorganizmaların tahrip edilmesi için kullanılan

kimyasal maddelerdir. Ancak bunların bakteri sporlarını ve tüm virüsleri öldürmeleri beklenmez.

Sanitasyon: Genelde mikroorganizma sayısının emniyetli bir seviyeye düşürülmesi sanitasyon

olarak tanımlanır. Bilimsel olarak da mikroorganizmaların 30 saniye içinde %99.9 ölümü şeklinde ifade edilir.

Antisepsi: Patojen mikroorganizmaların üremelerini durdurmak veya öldürmek için canlı doku üzerine kimyasal maddelerin uygulanmasıdır. Antisepsi için kullanılan kimyasal maddelere antiseptik denir.

Bakterisit/Bakterisidal: “ Sit” ve “sidal” ekleri öldürme etkisi için kullanılır. Dezenfektan madde öldürücü etki gösterdiği mikroorganizmanın tipine görü virüsit, fungusit, bakterisit, sporosit olarak adlandırılabilir.

Bakteriostatik: Bakteriler üzerine üremeyi durdurucu etki yapan maddeleri ifade eder. Dezenfektanlar genellikle düşük konsantrasyonlarda bakteriostatik, yüksek konsantrasyonlarda bakterisit etkinlik gösterir.

Düz sabun: Antimikrobiyal içermeyen ya da sadece koruyucu olacak kadar içeren deterjanı ifade eder. Kir ve beraberindeki mikroorganizmaların fiziksel olarak giderilmesi amacı ile kullanılır.

Antimikrobiyal sabun: Antiseptik madde içeren sabunu ifade eder.

El yıkama: Ellerin düz sabun ve su ile yıkanmasıdır.

El hijyeni: El yıkama, antiseptik ile yıkama, antiseptik ile ovma gibi uygulamaları kapsayan genel bir tanımdır.

Besin hijyeni: Besin maddelerinin sağlıklı olması için alınması gereken tüm tedbirleri ifade eder.

Kontaminasyon: İstenmeyen zararlı maddeler ve mikroorganizmaların herhangi bir yolla besinlere bulaşmasıdır. Besinler, kimyasal, fiziksel ve biyolojik etmenlerle kontamine olabilirler. Kontaminasyon direkt olabildiği gibi çapraz kontaminasyon yoluyla dolaylı da gerçekleşebilir.

Çapraz kontaminasyon: Çapraz kontaminasyon zararlı etkenlerin besinlere dolaylı yoldan bulaşmasıdır.

***5.1.2.* *Güvenilir Besin Nedir?***

Güvenilir besin, temiz, bozulmamış ve içinde sağlığa zararlı maddeler bulundurmayan besindir. Toplu beslenme hizmeti veren kuruluşlar, tüketiciye güvenli besin sunmakla yükümlüdürler. Güvenilir besinin elde edilebilmesi için hasattan tüketime kadar olan üretim zincirinde besinin çeşitli kaynaklardan kirlenmesinin önlenmesi gerekir. Besinle uğraşan kişiler yiyeceklerin temiz bir şekilde hazırlanıp servis edilmesini kolay zannedebilirler. Ancak temiz görünen, tadı ve kokusu güzel olan yiyecekler hijyenik koşullar uygun olmadığında zehirli hale gelebilir. Bu durum sağlımız için gizli bir tehlike demektir.

***5.1.3. Besin Kaynaklı Hastalık Nedir?***

Besin zehirlenmeleri günümüzde birçok ülkede halen önemli bir sağlıksorununu oluşturmaktadır. Besin maddelerinin hijyenik koşullarda üretilip,hijyen zinciri bozulmadan tüketiminin sağlanması sağlıklı beslenmedeönemli bir kriterdir. Besinlerin üretiminden tüketiciye ulaşana kadar geçenişlemler zincirinde çeşitli kaynaklardan bulaşan mikroorganizmalar,uygun koşullarda hızla çoğalarak besinlerin duyusal kalitesinin bozulmasına,ekonomik kayıplara ve besin kaynaklı hastalıkların ortaya çıkmasınaneden olabilmektedir. Besin kaynaklı hastalıklar; herhangi bir yiyecek yada içiçeğin tüketimi sonucu meydana gelen enfeksiyon veya intoksikasyondurumuna verilen genel isimdir.

***5.1.3.1. Besin Kaynaklı Hastalıklara Yol Açan Etmenler Nelerdir?***

Besin kaynaklı hastalıklara/besin zehirlenmelerine neden olan etmenler arasında kimyasal maddeler, doğal besin toksinleri, metaller, tarım ilaçları deterjanlar, plastikler, parazitler ve mikroorganizmalar (bakteri, küf, maya)sayılabilir. Besinlere çeşitli kaynaklardan karışan veya bir amaçla dışarıdan eklenen bazı kimyasal maddelerin miktarları belirli bir düzeyi geçersebesin zehirlenmelerine yol açabilir.

Yiyecek saklamaya uygun olmayan araç-gereçlerin yüzeylerinden dezehirli maddelerin çözünmesiyle besine metal bulaşması olabilir. Asitli yiyeceklerin bakır veya bileşiminde kurşun içeren kaplarda saklanması, kalaysız bakır kaplarda besinin bekletilmesi bu yönden sorun yaratabilir. Bu nedenle kalaysız bakır, boyalı plastik ve alüminyum kaplarda yiyecekler bekletilmemelidir.

Tarım ürünlerinde verimin arttırılması için kullanılan ilaç kalıntıları da bilinçsizlik ve hatalı uygulamalar nedeniyle besinleri kirletebilir. Bazı besinlerin yapısında doğal olarak “toksin” denilen zehirli bileşikler bulunur. Örneğin bazı mantar türleri, yeşillenmiş ve filizlenmiş patates yapılarında bulundurdukları doğal zehirli maddeler nedeniyle besin zehirlenmelerine yol açabilir.

Mikroorganizmalar içerisinde özellikle bakteriler, besin kaynaklı pek çok hastalığın temel sorumlusudur. Genellikle hijyenik yönden uygun olmayan koşullarda hazırlanan ve pişirilen besinlerde üreyen bakteriler, besin zehirlenmelerine neden olmaktadır. Mikroorganizmalarla bulaşmış besinden çok az miktarda tüketilmesi durumunda bile hastalığın ortaya çıkma riski vardır. Besin kaynaklı hastalıklara neden olan yanlış ve hatalı uygulamalar şu şekildedir:

|  |
| --- |
| Besinin soğutulmasındaki hatalar  Besinin servise hazırlanmasının uzun zaman alması  Besinle teması olan hasta bireyler  Yetersiz ısı uygulaması  Sıcakta muhafazada yanlış uygulamalar  Besinin yeniden ısıtılmasında yetersiz ısıl işlem  Çiğ besinle bulaşma  Artık yemek kullanımı |

Besin kaynaklı hastalıkların yaklaşık %20’si besinlerle teması olan hasta ve taşıyıcı bireylerin neden olduğu yetersiz personel hijyeninden kaynaklanmaktadır. Hatalı ısı uygulamaları da besin kaynaklı hastalıklara yol açan önemli etkenlerdendir.

***5.1.4. Besin Kirliliğine Yol Açan Etmenler Nelerdir?***

Besin kirlenmesi besinde bulunması istenmeyen herhangi bir şeyin besinlere bulaşmasıdır. Kirliliğin ortadan kaldırılmasından çok, kirlenmeye neden olmamak ya da bunu en aza indirmek gereklidir. Besinlerin kirlenmesi üç şekilde olur.

**1- Fiziksel Kirlenme**

Fiziksel kirlenmeye besin olmayan yabancı maddeler, cam kırıkları, kıymık, metal, saç, tırnak, vb. neden olabilir.

**2- Kimyasal Kirlenme**

Kimyasal kirlenmeye neden olan maddeler, besine içinde saklandığı ya da bekletildiği kaptan çözünme sonucu geçen metaller, tarım ilaçları, iyi durulanmayan kaplardan geçen deterjanlar, besin ambalajında kullanılan özellikle renkli plastikler, önerilen miktarların üzerinde kullanılan gıda katkımaddeleridir.

**3- Biyolojik Kirlenme**

Besinin bileşiminde doğal olarak bulunan zehirli maddeler ile (yeşillenmiş ve filizlenmiş patates, bazı mantar türleri vb.), besinlere bulaşan ve uygun koşullarda saklanmaması, hijyenik koşulların yeterince sağlanamaması nedeniyle hızla üreyen mikroorganizmalar biyolojik kirlenmeye neden olan etmenlerdir.

Besin kaynaklı hastalıkların en yaygın nedeni mikroorganizmalardır**.** Mikroorganizmalar gözle görülmeyen çok küçük canlılardır. Besinlerde bulunan mikroorganizmalar genel olarak 2 gruba ayrılırlar:

**1. Patojenler (zararlı mikroorganizmalar, hastalık yapanlar):** Benzer hastalık belirtilerine neden olan ve bulaşmış olduğu bir yiyecek ya da içeceğin tüketimi ile besin kaynaklı hastalıkları ortaya çıkaran mikroorganizmalardır.

**2. Bozucu mikroorganizmalar:** Genellikle küf olarak bilinen gruptur.Bu grup içerisinde yer alan küf ve mayalar, hem besinlerde bozulmaya neden olur, hem de hastalık yapıcı özellikler taşıyabilirler. Bu tür mikroplar, besinlerin bozulmasına neden olarak ekonomik kayıplar doğururlar.

Mikroorganizmalar içerisinde besin güvenliğini tehdit eden, besinler aracılığı ile oluşan hastalıklara ve besin zehirlenmelerine en fazla yol açan grup bakterilerdir.

***5.1.5. Bakteriler Ve Özellikleri***

Bakteriler, toplu beslenme yapılan kuruluşlarda en fazla besin kaynaklı hastalıklara neden olan gözle görülmeyen mini canlılardır. Bakteriler yaşadığımız her yerdedirler. Hepimizin vücudunda (ağız, burun, eller, deri,bağırsak vb.), kıyafetlerinde bulunabildikleri gibi, tüm çiğ gıdalarda, havada, hayvanlarda, kirli olan yerlerde, toprakta ve kirli sularda, dışkıda bulunabilirler. Bir çay kaşığı kadar toprak yaklaşık bir milyon bakteri barındırır. Hayvanlar; ayakları, deri ve ağızları aracılığıyla bakterileri taşırlar. İnsan derisinin 1cm2’sinde ortalama 100 000 bakteri bulunur. Bakteriler farklı şekillerdedirler; spiral, küresel, virgül, çubuk.Yaklaşık 1-3 µm uzunluğunda ve 0.4-1 µm genişliğindedirler.

Toplu beslenme yapılan kuruluşlarda esas tehlike, besinlere bulaştıktan sonra uygun koşul ve sürelerde üreyerek hastalık yapan bakteriler yani patojen bakterilerdir. Uygun koşullarda bakteriler hızla ürerler. Bazı bakteriler uygun olmayan şartlara karşı korunmak ve yaşamlarını sürdürebilmek için spor denilen özel yapılar oluştururlar. Spor oluşturmuş bakteriler kaynayan suda bile bir saat veya daha fazla canlı kalabilirler. Dondurma işlemine ve bazı dezenfektanlara karşı da dirençlidirler. Bu yüzden bakteri sporlarını imha etmek çok zordur.

**Bakteriler için uygun üreme koşulları nelerdir?**

Bakteriler canlı kalabilmek ve üreyebilmek için besin, uygun sıcaklık,uygun asitlik, nem, oksijen ve zamana gereksinim duyarlar.

**1-Besin**

Bakteriler de diğer canlılar gibi üreyebilmek için besine gerek duyarlar. Besinler, bakterilerin üremesi için gerekli olan besin öğeleri ve nem içerikleriyle mükemmel bir ortam yaratırlar. Bakterilerin büyümesini ve çoğalmasını destekleyen besinler “potansiyel riskli besin” olarak adlandırılır.

Potansiyel riskli besinler ister doğal ister yapay olsun bakterilerin kolaylıkla ve hızlı üreyebildiği ve besin kaynaklı hastalıklara zemin hazırlayan besinlerdir. Potansiyel riskli besinler çoğunlukla protein ve nem içeriği yüksek olan pişmiş yada çiğ hayvansal ürünler (et, süt, yumurta vb.), pişmiş sebze ve nişastalı besinlerdir.

Potansiyel riskli besinler:

� Süt ve süt ürünleri ile içeriğinde süt bulunan tüm besinler,

� Kabuklu yumurtalar,

� Et, tavuk, hindi, balık, midye, istiridye ve diğer deniz ürünleri,

� Fırınlanmış veya kaynatılmış patates ve diğer pişmiş sebzeler,

� Soya fasulyesi ve soya proteini içeren besinler,

� Soya filizi,

� Yağda bekletilmiş taze sarımsak,

� Pişmiş veya kurutulmuş soğan,

� Krema, et ve peynir içeren pastane ürünleri,

� Soslar, pişmiş pirinç, makarna,

� Kuru baklagiller,

� Kutusu açılmış konserveler,

� Raf ömrü geçmiş tüm besinler.

**2-Sıcaklık**

Bakteriler türlerine göre -10ºC’den 100ºC’ye kadar geniş bir sıcaklık aralığında canlılıklarını sürdürebilirler (Şekil 1). Birçok besin kaynaklı patojen bakteri, insan vücut sıcaklığı olan 37ºC’de kolaylıkla üreyebilirler. Patojen bakterilerin en iyi çoğalabildikleri sıcaklık aralığı 5-65ºC (tehlikeli bölge) arasıdır. Besinleri dondurma işlemi bakterileri öldürmez, ancak üremelerini durdurur. Belli bir süre kaynatma ile bakterilerin kendisi ölür, sporları ve bazı toksinleri tamamen yok edilemez.

**3-Nem**

Bakteriler canlı kalabilmek ve üreyebilmek için nemli ortamlara gerek duyarlar. Nem ya da su oranı düşük besinlerde bakteri üremesi yavaşlar veya durur. Ancak bakteriler yaşamaya devam ederler.

**4-pH / Asitlik**

Bakteriler besinin asitlik derecesine göre hızlı ya da yavaş ürerler. Asidi yüksek ortamlarda bakteri üremesi hemen hemen olanaksızdır (domates, bazı taze sebze ve meyveler, sirke, yoğurt vb). Portakal ve mandalina gibi turunçgiller oldukça asidiktir ve bu tür yiyeceklerde bakterilerin çoğalması çok azdır. Ancak küf ve mayalar bu ortamlarda da üremeye devam ederler. Yüksek protein değerine sahip olan et ve süt ürünleri gibi besinlerin asitlik derecesi bakteriler için son derece uygundur.

**5-Oksijen**

Bakterilerin oksijene olan ihtiyaçları farklıdır. Bazı bakteriler sadece oksijenli ortamda ürerler, bazı bakteriler ise üremek için oksijensiz ortamı tercih ederler (konserve besinler, sucuk, sosis vb. vakumlu ürünler). Besin kaynaklı hastalıklara/zehirlenmelere neden olan bakterilerin büyük bir kısmı hem oksijenli hem de oksijensiz ortamlarda üreyebilen özelliktedir.

**6-Zaman**

Zaman bakteriler için en temel ihtiyaçların başındagelir. Patojen bir bakterinin tehlikeli bir duruma gelmesi için uygun zamana ihtiyacı vardır. Bakterinin kendisi için uygun ortamda bekleme süresi uzadıkça bakterilerin sayıları da hızla artar.

**Bakteriler İçin Bulaşma Yolları Nelerdir?**

Bakteriler, kendi başlarına hareket edemezler. Besinlere bulaşabilmeleri için mutlaka bir aracıya gereksinim duyarlar. Bu aracılar, insanlar ve hayvanlardır. Bakteriler besinlere hasta ya da taşıyıcı insan yoluyla bulaşabildiği gibi, “çapraz bulaşma” adı verilen yolla da bulaşabilir.

Çapraz bulaşma (çapraz kontaminasyon); temiz bir yiyeceğe besin olmayan ve bakteri içeren etmenlerden bakteri bulaşmasına denir. Besinlerin işlenmesinde kullanılan kesme tahtaları, dilimleyici, karıştırıcı ve öğütücüler, işletme suyu, ortam havası, uygun olmayan koşullarda bekletilen çöpler, haşereler, kemiriciler ve hayvanlar bulaşma kaynaklarıdır.

Çapraz bulaşmaya neden olan besin dışı etmenler;

• Eller,

• Araç-gereçler,

• Kesme/doğrama tahtaları,

• Mutfak tezgahları,

• Giysiler,

• Bezler, süngerler,

• Öksürme, hapşırmadan kaynaklanan damlacıklar,

• Bakteri bulaşmış ya da potansiyel riskli besinlerden sızan sıvılarla temas etmiş olan her türlü yüzeylerdir.

İnsan bir çok zararlı bakterinin kaynağıdır. İnsanın boğaz, burun, el, deri, bağırsak ve dışkısı bakterilerle yüklüdür. İnsanların;

• derisinde,

• tuvalet sonrası yıkanmamış ellerinde,

• saç, giysi ve sakallarında,

• burun ifrazatında ve

• öksürme ve hapşırma ile havaya dağılan tükürüklerinde çok sayıda bakteri bulunur.

***5.1.6. Besin Hijyeni***

Besinlerde fiziksel, kimyasal, biyolojik ve duyusal (koku, tat vb.) özelliklerin toplamı kaliteyi oluşturmasına rağmen, sağlık açısından en fazla aranan kalite özelliğidir. Dolayısıyla yiyecek içecek sektöründe kalite, ürünün taşıdığı değer ve sağladığı güvencenin de bir göstergesidir. Yiyecek içecek üretimi ve servisi, tüketici beklentilerinin karşılanması açısından bir çok sorumluluğu içermektedir. Dünya nüfusunun hızla artması, doğal kaynakların azalması, günümüz teknolojisinin hızla kendini yenilemesi ilebazı tüketim alışkanlıklarının değişmesi ve tüketici bilincinin gelişmesi gibifaktörler besin maddelerinin istenen güvende ve yeterli miktar, çeşit ve kalitede tüketime sunulması gereğini daha da önemli hale getirmektedir. Besin kaynaklı enfeksiyonlar hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ülkelerin en önemli halk sağlığı sorunları arasında yer almaktadır. Gıda TarımÖrgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ), Besin Güvenliği Uzman Komitesi, kontamine besin tüketiminden doğan besin kaynaklı hastalıkların dünyada en sık görülen sağlık sorunu olduğuna işaret etmektedir.

Besin güvenliğinin sağlanması ve besin kaynaklı hastalıkların önlenmesinde besinlerin;

• Satın alma,

• Depolama,

• Hazırlama ve pişirme ile

• Servisi esnasında hijyen kurallarına uyulmalıdır.

**Besinleri Satın Alırken Dikkat Edilecek Hususlar**

� Besinler güvenilir kaynaklardan satın alınmalıdır. Tüm gıda maddelerinin kalite kriterlerinin belirlendiği yiyecek spesifikasyonları(hammadde tanımları/yiyecek teknik şartnamesi) hazırlanmalı ve satın alma işlemlerinde bu kriterlere uygunluk aranmalıdır.

� Taze peynir yerine pastörize edilmiş sütlerden yapılmış ve uygun süre salamura edilmiş peynirler tercih edilmelidir.

� Pastörize/Uzun ömürlü süt ve süt ürünleri kullanılmalıdır.

� Et, tavuk, süt, balık gibi potansiyel riskli besinler satın alınırken 4-4,5˚C’ de satın alınmalı, besin iç sıcaklığı yemek termometresi (probe termometre)aracılığıyla kontrol edilmelidir.

� Dondurulmuş besinler satın alınırken -18˚C’de olmasına dikkat edilmeli ve satın alındıktan hemen sonra uygun depolara kaldırılmalıdır.

� Etlerin yapısının elastik olmasına, renk koku ve görünümünün normal olmasına ve damgalı olmasına dikkat edilmelidir.

� Hazır kıyma yerine parça etler, parça tavuk yerine bütün tavuk tercih edilmelidir.

� Balık alırken; kendine has kokusunun olmasına, pullarının parlak, gözlerinin berrak ve hafif kabarık, solungaçlarının kapalı ve koyu kırmızı renkte olmasına dikkat edilmelidir.

� Çatlak, kirli, kırık yumurta satın alınmamalıdır.

� Ambalajlı besinleri satın alırken etiket bilgilerinin tam olmasına, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’ndan üretim/ithalat izninin bulunmasına dikkat edilmelidir. Etiket üzerinde bulunan üretim tarihi ve son kullanma tarihi mutlaka kontrol edilmelidir.

� Ezik, çürük, çamurlu, böcek yeniği olan sebze ve meyveler satın alınmamalıdır.

� Mevsimine uygun sebze ve meyveler tercih edilmelidir.

� Konserve besin satın alırken, alt ve üst kapakları şişkin, kutusu hasar görmüş, kapağı gevşemiş, zedelenmiş olan kutular kesinlikle satın alınmalıdır.

� Tahıl ve kurubaklagillerin, küflü, böcek yenikli, kırık taneli olmamasına özen gösterilmelidir.

**Besinlerin Depolanması**

Besinlerin satın alındıktan sonra depolanmaları, bozulmalarını ve zararlı hale gelmelerini önleme ve kontrolleri açısından büyük önem taşır. Toplu beslenme yapılan kuruluşlara alınan yiyecekler ne kadar kaliteli olursa olsun, uygun koşullar altında depolanmazsa özelliklerini kaybederler, bu durumda besin öğeleri kayıpları oluşur ve sağlığı bozucu hale gelebilir.

Yiyecekler fiziksel (su kaybı, metabolik faaliyetler, zedelenmeler vb.) vebiyolojik etkenler (bakteri, küf, maya, enzim vb.) nedeniyle bozulabilir. Besinin bozulmasında ısı ve nem çok önemli faktörlerdir. Isının ve nemin denetimi besinlerin uygun depolarda korunması ile sağlanabilir. Mikroorganizma ve enzimler belirli bir sıcaklık derecesinde faaliyet gösterdiklerinden yiyecekler soğuk yerde saklandığı takdirde tazeliklerini koruyabilirler

Genel Depolama İlkeleri

� Satın alınan besinler hemen kullanılmayacaksa özelliklerine göre uygunbir şekilde depolanmalıdır.

� Sebze ve meyve depolarında istifleme amaçlı mutlak kuruluşa ait besin depolamaya elverişli malzemeden yapılmış, kolay temizlenebilir kasalar kullanılmalıdır. Tahta kasalar kesinlikle saklama amaçlı kullanılmamalıdır.

� Yarı işlenmiş sebze/meyveler (doğranmış soğan, soyulmuş sebzeler vb.) için istifleme amaçlı çiğ ürünlerden farklı renkte kasalar kullanılmalıdır.

� Çiğ ürünler ile pişmiş veya yarı pişmiş ürünler ayrı depolarda üzerleri kapalı olarak muhafaza edilmelidir.

� Depo sıcaklıklarının uygunluğu günde en az iki kez kontrol edilmeli ve kayıt altına alınmalıdır.

� Soğuk hava depolarına malzeme yerleştirirken depo ısı ayarı kapatılmalı, depo kapakları gereğinden uzun süre açık tutulmamalıdır.

� Çabuk bozulabilen, dayanıksız besinler, kalitelerinin en üst düzeyde olduğu zamanda tüketilmelidir.

� Yemek, kıyma, doğranmış et gibi yiyeceklerin üzerleri kapak, alüminyum folyo ve plastik film streçle kapalı olmalıdır.

� Yiyecekler zemine konmamalıdır.

� Soğuk depolara sıcak yiyecekler konmamalıdır.

� Raflardaki besinler düzenli ve duvar ile temas etmeyecek şekilde depolanmalıdır.

� Temizlik araçları ve deterjan gibi kimyasal malzemeler kesinlikle depolama alanlarında yer almamalı; bu tür malzemeler yiyecek alanlarından uzak bir yerde etiketlenerek depolanmalıdır.

� Depolar her zaman temiz ve hijyenik olmalı, çevrede hiçbir yiyecek kırıntısı olmamalıdır.

� Kuru depoların temizliği günlük olarak yapılmalıdır. Zeminin günlük temizliğinde tercihen dezenfektan katkılı temizlik malzemesi kullanılmalıdır.

� Toplu beslenme yapılan kuruluşlarda en fazla artan yiyecek ekmektir. Ekmek uygun şekilde saklanmadığında bayatlar. Bu nedenlerle kuruluşa gelen ekmeklerin saklanacağı özel ekmek kutuları bulunmalıdır.

**Hazırlama, Pişirme ve Soğutma**

Toplu beslenme hizmetlerinde yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesi üretim aşamasıdır. Üretim aşaması yemek kalitesini etkileyen önemli biraşamadır. Bir yemeğin kalitesi, o yemeğin görünüş, lezzet, sıcaklık vb. subjektif (duyusal) özellikleri, besin değeri ve hijyenik olması ile yakından ilgilidir. Besinlerin hazırlanması aşamasında uygulanması gereken önemli bazı kurallar vardır. Yiyecekler hazırlanırken, kesme, doğrama, dilimleme, karıştırma, süsleme, porsiyonlama gibi pek çok değişik işlemden geçer.

Ayrıca yiyecekler hazırlama sırasında, yüzeyler, kaplar, makineler, ekipmanlar ve eller ile sürekli temas halindedir. Bu yüzden her bir aşamada çok dikkatli olunması gerekmektedir. Pişmiş bir besinin güvenliği besinin iç sıcaklığının yeterli ısıya çıkması ile sağlanır ve bu şekilde besinde mevcut tehlikeli patojen (hastalık yapan) bakteriler yok edilir. Bir besinin pişirme esnasında yapısında, görünüşünde ve renginde meydana gelen değişiklikler, besinin tam olarak piştiğinin ve iç bölgelerde yeterli sıcaklığa ulaşıldığının güvenilir bir göstergesi değildir. Uygun sıcaklıkta ve yeterli sürede yapılan pişirme ile besinlerin zararlı hale gelmesi önlenir. Ancak bakteriler besinlerde toksin oluşturduysa bu besinlerin pişirme sıcaklığı yükseltilse ve pişirme süresi uzatılsa bile, o besinin sağlık yönünden riskli olabileceği unutulmamalıdır.

Besinleri Hazırlarken Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

� Tüm taze meyve ve sebzeler bol suda iyice yıkanmalı, gerekli durumlarda sebze/meyve dezenfeksiyon prosedürüne uygun olarak dezenfekte edilmelidir.

� Çiğ ve pişmiş besinleri hazırlamada farklı renklerde kodlanmış doğrama tahtaları ve bıçaklar kullanılmalıdır.

� Çiğ besinleri elledikten sonra eller usulüne uygun şekilde yıkanmalıdır.

� Çiğ tavuk, kırmızı et ve çiğ balıkla temas eden tüm yüzeyler ve araç gereçler her kullanım sonrasında (en fazla 4 saatte bir) bol sıcak deterjanlı su ile temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

� Dondurulmuş besinler, soğuk hava depo sıcaklığında (4-4.5ºC )veya orijinal ambalajı içinde akan soğuk su altında veya mikro-dalga fırınlarda çözdürülmelidir.

� Bir kez çözdürülmüş olan besinler tekrar dondurulmamalıdır.

� Etler, balıklar ve kümes hayvanlarının etleri terbiye edilecekse, bu işlem daima soğutucularda yapılmalıdır.

� Yiyeceklerin hazırlanması işlemlerindeki birçok tehlikeli noktadan biri soğuk yiyeceklerin hazırlanmasıdır.

� Sandviçler de soğuk olmayan ortamlarda hazırlanıp, bekletildikleri için tehlikelidir. Bu tür yiyeceklerin yapımında kullanılan tüm malzemeler uygun şekilde temizlenmiş ve hazırlanmış olmalıdır. Yüksek protein içeren soğuk yiyecekler hazırlama işlemi sona erdikten sonrauygun şekilde saklanmalıdır.

**Besinleri Pişirirken Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar**

� Pişirmede kullanılan araç-gereçlerin temizliğinden emin olunmalıdır.

� Derin tencerelerde yiyecekler pişirilirken sık sık karıştırılmalı, sıcaklığınyemeğin her tarafına erişmesi ve dengeli pişirilmesi sağlanmalıdır.

� Besinleri pişirirken, pişirme sıcaklığının bakterilerin ölebileceği sıcaklığa (65ºC ve üzeri) ulaşması sağlanmalıdır.

� Kırmızı etlerde, etin iç kısmındaki ısı en az 75 °C ye ulaşmalıdır. Etin pişip pişmediği yemek termometresi ile ölçülmelidir. Termometre kemikten uzak etin merkezi bir kısmına veya en büyük kas içine batırılmalıdır.

� Besinlerin, özellikle de potansiyel riskli olanların uygun sıcaklıkta pişirildiğinden emin olunmalı, bunun için bir yemek termometresi kullanılmalıdır.

� Piştikten sonra 2 saat içerisinde servise sunulacak sıcak yemekler sıcak (65˚C ve üzeri), soğuk yemekler soğuk (5ºC ve altında) ortamlarda bekletilmelidir.

� Pişen yemekler 2 saatten fazla oda sıcaklığı, tezgah veya ocak üzerinde bekletilmemelidir.

� Pişmiş yemeklerin tatlarına el/parmak ile bakılmamalı, bir kaşık ile ayrı bir tabağa tadılacak miktarlarda besin konularak tatma işlemi yapılmalıdır.

**Besinleri Soğuturken Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar**

Besin kaynaklı hastalıkların önlenmesinde, hızlı soğutma yapılarak çapraz bulaşmanın engellenmesi önemlidir.

� Yemeklerin miktarı azaltılarak, küçük miktarlarda soğutma yapılmalıdır. Ön soğutma için 6 cm. yüksekliğini geçmeyen sığ tepsiler kullanılmalıdır. Plastikten daha hızlı soğuduğundan ve ısıyı transfer ettiğinden, mümkün olduğunca paslanmaz çelik tepsiler kullanılmalıdır.

� Yemekler buz dolu küvetler veya sadece bu amaç için ayrılmış soğutucularda soğutulmalıdır. Sıcak yemek ön soğutma işlemi yapılmadan soğutuculara konulmamalıdır.

� Yemekler soğutulurken sık sık karıştırılmalı, yemeğin tüm kısımlarına soğuk havanın ulaşmasına olanak sağlanmalıdır.

� Soğutma işlemi 4 saatte 21ºC’nin altına inecek şekilde tamamlanmalıdır.

**Servis**

Toplu beslenme yapılan kurumlarda yemek servisinin en önemli amaçlarından biri yemeğin tüketiciye sağlığı bozucu etmenlerden uzak bir biçimde sunulmasıdır. Servis; pişmiş ya da hazırlanmış yiyeceklerin mutfaktan tüketicinin önüne uygun araç - gereç ve uygun yöntemlerle iletilmesi ve sunulması işlemidir. Bir yemeğin hijyenik sunumunda servis yöntemi ve servisi yapan personelin hijyeni ve dikkati büyük önem taşır. Pişirme işlemi sonlandırıldığında bakteri kontrolü sağlansa bile yiyeceklerin servise kadar bekletilmesi aşamasında, bekleme koşulları yetersiz ise, bakteri bulaşması ve üremesi yönünden tekrar bir tehlike söz konusu olabilir. Bu yüzden servise hazır yiyeceklerin kontaminasyonunun önlenmesi çok önemlidir.

Besinleri Servis Ederken Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

� Servis için kullanılan araç-gereçlerin (tabak, çatal, kaşık vb.) temizliğinden emin olunmalıdır.

� Servis sırasında düzenli aralıklarla yiyecekleri karıştırarak sıcaklığın eşit olarak dağılması sağlanmalıdır.

� Çizilmiş, çatlamış ya da kırık araç-gereçler kullanılmamalıdır.

� Tabakların ve bardakların ağız kısımlarına dokunulmadan, alttan ya da kenarlarından tutulmalıdır. Servis yaparken yere düşen besin ya da araç-gereçler asla kullanılmamalıdır.

� Besinlerin elle temasını engellemek için yemeğin konduğu kaplar fazla doldurulmamalıdır.

� Servis edilecek yiyeceklerin üzerlerini kapatmak için asla bez kullanılmamalıdır.

� Pişmiş yiyecekler iki saatten fazla oda sıcaklığında açıkta bekletilmemelidir.

� Serviste kullanılan baharatlık, tuzluk vb. gereçler belirli aralıklarla temizlenmelidir.

� Artan yemekler küçük porsiyonlar halinde üzerleri kapatılarak buzdolabında muhafaza edilmelidir.

� Artan yemekler tüketilmeden/servis edilmeden önce iç sıcaklıklarının 75˚C’nin üzerine çıktığından emin olunmalıdır.

� Artan yemeklerin içerisine kesinlikle yeni pişirilen yemekler katılmamalıdır.

**Çöplerin Kaldırılması**

Çöp ve atıklar zararlı mikroorganizmalar, haşere ve kemirgenler için çok uygun ortamlardır. Bu nedenle çöpler besin, araç gereç, çalışma yüzeyleri ve insanlar için önemli bir bulaşma kaynağıdır. Toplu beslenme yapılan yerlerde çöpler genellikle yiyecek-içecek artıklarından oluşur ve besinlerin servis edildiği kurumlar için tehlike oluşturur. Buralarda çıkan çöpler genellikle besin olmayan kuru atıklar, kuru gıda atıkları, pis kokan besin artıkları, artık pişirme yağları vb.dır. Bunların en kısa sürede uygun yöntemlerle ortamdan uzaklaştırılması gerekir.

� Çöpler gelişigüzel yerlerde değil, bu iş için özel yapılmış çöp bidonlarında biriktirilmelidir.

� Çöpler mümkün olduğu kadar besinlerin hazırlandığı alanlardan uzakta tutulmalı, kokunun oluşmaması ve haşerelerin gelmemesi için sık aralıklarla atılmalıdır.

� Çok fazla çöp birikiyorsa veya çöpler uzun süre bekleyecekse içerdeki çöp toplama alanının soğutulması uygun olur.

� Çöpler tekerlekli çöp arabaları ile taşınmalıdır; ancak bu arabalar kesinlikle yiyecek maddelerinin taşınmasında kullanılmamalıdır.

� Haşere ve kemirgen sorununun önlenmesi için kirlenmiş olan çöp bidonlarının içten ve dıştan çok iyi temizlenmesi gereklidir.

� Dışarıdaki çöp toplama alanı temiz olmalı ve bakımı iyi yapılmalıdır.

� Çöp kaplarının yıkanacağı alan sıcak ve soğuk su tesisatına sahip olmalı, bu alan yemek hazırlama ve depolama alanlarından uzakta ve kirlenmeye neden olmayacak şekilde yapılmış olmalıdır.

***5.1.7. Kişisel Hijyen***

Kişisel hijyen, bireyin kendi sağlığını devam ettirmesi için yaptığı öz bakım uygulamalarını içerir. Bireyin kendi vücudunu ve giyeceklerini temiz tutması ve temizlemesi kişisel hijyenin amacıdır. Besine elle teması olan bireylerin kişisel temizliğinin besin kaynaklı hastalıkların önlenmesinde çok önemli rolü vardır. Besin güvenliğinin sağlanması, öncelikle toplu beslenme yapılan kurum/kuruluşlarda çalışan personelin temizliği ile yakından ilişkilidir. Çünkü, besinle uğraşan personel pek çok mikroorganizmanın potansiyel kaynağını teşkil eder ve özellikle solunum (soğuk algınlığı vb.) ve sindirim sisteminde (dizanteri, kolera, tifo vb.) hastalık yapan etkenlerin besinlere bulaşmasında önemli rol oynarlar. Kişi tüm dış ortam kirleticilerinin sürekli etkisi altındadır. Eliyle dış ortamdaki bir çok kirletici etmene dokunur. Ayakkabılarıyla gezerken kirletici bir takım öğelere basar. Tozlar vücuduna ve saçlarına konar. İnsan derisi bir dereceye kadar dışarıdan gelen kirleticilere karşı koruyucu bir engel oluşturmaktadır. Ancak derideki çatlaklar, yaralar bir takım hastalık etkenlerinin kolayca vücuda girmesine neden olabilir.

Kişisel hijyen; el ve vücut temizliği, çalışılırken giyilecek uygun iş kıyafetlerinin (önlük, eldiven, maske, kep vb.) seçimi, kıyafetlerin temizliği ve personelin genel sağlığı gibi konuları kapsar. Bir toplu beslenme hizmeti veren kuruluşta üretilen yemeklerin güvenilirliği personelin temizliğinden emin olunmakla başlar.

**El Hijyeni**

Eller ve tırnaklar mikroorganizmaları vücuda taşıyan başlıca araçlardır. El temizliği kişisel hijyenin ilk adımıdır. El yıkama, günlük yaşantı içinde her şeyden önce kişinin kendi sağlığı için önemliyken, çalışma ortamında, diğer kişilerin sağlığı için de önem kazanmaktadır. Çevre ile sürekli temas halinde olan eller yoluyla taşınan bakteriler basit bir soğuk algınlığından, öldürücü bir çok hastalığın gelişimine neden olabilmektedir.

**Fizyolojik Yapısı**

İnsan vücudunun tamamı 1,8 m2 genişliğinde, 11 kg ağırlığında koruyucu bir örtü olan “deri” ile kaplıdır. Deri, vücudu basınç, sıcak, soğuk, kimyasallar, güneşin yaydığı ultraviyole ışınları, radyasyon ve bakteri gibi çeşitli çevresel faktörlerden korur, vücudumuzun ısı dengesini sağlar. Ayrıca beş duyumuzdan biri olan dokunma duyusu derimiz vasıtasıyla algılanır.

Biyolojik olarak canlı ve ölü tabakalardan oluşan deri, vücut savunmasının da en önemli silahıdır.

**Bakteri Florası**

Bakteriler enfeksiyon hastalıkları adını verdiğimiz bazen ölümcül olabilen hastalıklardan sorumlu olsalar da canlı yaşamın vazgeçilmez parçalarıdır. Bakteriler olmadan dünya üzerindeki yaşamın devam etmesi olanaksızdır. İnsan vücudunda belli organlar vardır ki buralarda bakteriler sürekli olarak ve normal şartlarda bulundukları dokuyla iyi geçinerek yaşamlarını sürdürürler.

Vücudun çeşitli bölgelerinde yaşamını sürdüren bu bakteri topluluklarına flora adı verilir. Florayı oluşturan bakterilerin cinsi ve davranış biçimleri dokudan dokuya, kişiden kişiye önemli farklılıklar gösterir. Örneğin; bireyin kalın bağırsağındaki floranın özellikleri ağız içindeki floraya göre oldukça farklıdır. Bu nedenle aynı bedenin bir bölgesinden başka bir bölgesine taşınan bir bakteri aynı bakteri olmasına karşın kendi yerinde zararsızken, başka bir yere geldiğinde zararlı olabilir. Bunun en tipik örneği kalın bağırsakta bulunan bakterilerin tuvalet hijyeni yetersiz kişilerde vücudun çeşitli bölgelerinde enfeksiyonlara neden olabilmesidir.

**Eldeki Normal Bakteriyel Flora**

İnsanlarda normal bakteriyel deri florası anatomik bölgelere göre farklılık göstermektedir. Genel olarak deride özel olarak da ellerde birisi devamlı yerleşik olan kalıcı flora, diğeri de kısa süreli olarak kontaminasyon sonucu bulaşan geçici flora olmak üzere iki tür mikroorganizma topluluğu bulunur. Kalıcı florada yer alan mikroorganizmaların çoğu derinin üst tabakalarında yerleşirken %10-20’si daha derin tabakalara yerleşirler. Bakteri miktarı vücudun değişik bölgelerinde farklı yoğunluktadır. Su ve sabun ile yapılan mekanik el yıkama işlemlerinden sonra bu bakteri topluluğunun miktarından çok fazla azalma olmaz. Bu mikroorganizmalar deri dışında hastalık oluşturmazlar.

**Geçici flora;** bireyin tükürük, burun ifrazatı vb. ile kirli araç ve gereçlerden bireyin eline bulaşan ve derinin yüzey kısmına yerleşen mikroorganizmalardır.Hastalık oluşturma potansiyelleri yüksektir ve toplu beslenme çalışanlarının kişisel hijyen yetersizlikleri nedeniyle oluşan besin kaynaklı hastalıkların çoğundan sorumludur.Geçici floranın uzaklaştırılmasında hijyenik el yıkama tek başına yeterlidir.

Toplu beslenme sistemleri çalışanları arasında el yıkamaya uyumun düşük olmasının en önemli nedeni çok zaman almasıdır.El yıkama için sadece 20 saniye gerekli olmasına rağmen lavaboya gidilip ellerin yıkanması, kurulanması ve tekrar iş başına dönülmesi 40-80 saniye almaktadır.

Günlük yoğun faaliyetler sırasında çoğu zaman el yıkama işlemi uygun bir şekilde gerçekleştirilmemekte ya da 10 saniyeden daha az gibi kısa bir sürede tamamlanması nedeniyle yıkama işlemi sırasında ihmal edilen bölgeler olmaktadır Ancak doğru uygulanacak el yıkama işleminin çapraz bulaşmanın önlenmesinde çok büyük öneme sahip olduğu unutulmamalıdır.

**El Yıkama**

Ellerinizi uygun yöntemlerle sık sık yıkayın!

Ellerinizi;

� Her iş başlangıcında,

� Çiğ besinleri elledikten sonra,

� Her tuvalet çıkışında,

� Sigara içtikten ve mendil kullandıktan sonra,

� Parayı elledikten sonra,

� Yara ve sivilcelere dokunulduğunda,

Yıkama işlemi sırasında gene

� Kirli araç-gereçleri elledikten sonra,

� Öksürüp-hapşırdıktan sonra,

� Çöpleri elledikten sonra,

� Yemekleri servis etmeden önce mutlaka uygun teknikle yıkayın.

**El yıkama tekniği**

1. El yıkama öncesinde takı ve mücevher gibi aksesuarlar çıkarılır. Ilık su sabunu daha iyi

köpürtür ve bu nedenle suyun ısısı ılık olacak şekilde ayarlanır.

2. Bilekler, avuç içi, ellerin sırt ve parmak araları ile tırnakların kenar ve uçları sabun ile köpürtülerek en az 20 saniye süreyle kuvvetlice ovuşturulur.

3. Eller su altında iyice durulanır.

4. Eller bileklerden başlayarak kağıt havlu ile kurulanır.

5. Aynı kağıt havlu ile musluk kapatılır.

Kişisel hijyeni sağlamak için;

* Ellerinizi sık sık yıkayın.
* Tırnaklarınızı kısa ve temiz tutun. Oje, alyans ve mücevherat kullanmayın.
* Ellerde yara, kesik ve sıyrıklar var ise, besin hazırlarken yaralı bereli kısımı su geçirmeyen bandaj ile kapatın.

El temizliğinin sağlanmasında uygun temizlik maddeleri kullanım talimatları doğrultusunda kullanılmalıdır. Temizlik ve dezenfeksiyon maddelerinin yeterli miktarlarda ve sürelerde uygulanmalarına, ellerin iyice durulanmasına ve hijyen şartlarına uygun olarak kurulanmasına özellikle dikkat edilmelidir. Tek kullanımlık kağıt el havlusunun kullanımı tercih edilmelidir.

TBS’inde birden fazla kullanılabilen asma veya rulo tipi kumaş havlu kullanılmamalıdır.

Hijyenik El Yıkama

Hijyenik el yıkamada öncelikle musluk kağıt havlu ile açılarak eller ılık su ile ıslatıldıktan sonra 3-5 mL tercih edilen ajan alınarak en az 15 saniye uygun teknikle yıkanmalıdır. Hijyenik el yıkamada ellerin iç yüzeyleri, ellerin dış yüzeyleri, parmak araları, baş parmak arası, avuç ortası ve bileklere özen gösterilmeli, sırayla bu yüzeylere iyice friksiyon yapılmalıdır. Eller ılık su altında iyice durulanmalı ve kağıt havlu ile kurulanmalıdır. Musluk yine kağıt havlu ile kapatılmalıdır. Eğer alkol bazlı kendiliğinden kuruyan antiseptik kullanılıyorsa avuç içine tercih edilen miktarda (3-6 mL) solüsyon alınır ve tüm el yüzeyine yayılıncaya ve eller kuruyana kadar 15-25 saniye ovuşturulur.

Özellikle el temizliği her zaman yapılırken, dezenfeksiyon işlemi, durulamasız alkol bazlı dezenfektanlar ile, sadece el yıkama imkanı bulunmayan alanlarda, çiğ hazırlık alanlarından pişirme alanlarına geçişlerde ve özellikle tuvalet çıkışlarında yapılmalıdır. Tuvalet çıkışlarında dezenfektanlı sıvı sabun bulunmalıdır. Yarım sıvı sabun kabının üzerine sabun eklenmemelidir. Ekleme işlemi sabunun kontaminasyonuna yol açabilir. El yıkama ve dezenfeksiyon prosedürü lavaboların üzerinde asılı olmalıdır. Tırnaklar özellikle de uzun tırnaklar mikropların en sevdiği yerlerdir. Tırnakların alt kısımlarında kir ve yağ kolayca birikir. Ayrıca burada mikroplar barınabilir, bağırsak parazitlerinin yumurtaları da bulunabilir. Bir takım kimyasallarla uğraşanlarda tırnak altında bu kimyasallarda önemli oranda birikmektedir.

El dezenfeksiyonu, tam olarak el yıkamanın yerini almamalıdır. Ellerde gözle görülür kirlenme olduğunda su ve sabunla yıkanmalıdır.

El dezenfektanları kuru ve temiz ellere uygulanmalıdır. Uygulanan ürüneller kuruyana kadar uygulanmalıdır. El dezenfektanlarının kullanımından hemen sonra eller yıkanmalıdır. Çünkü bu işlemle, cildin sebum tabakası ve el dezenfektanlarındaki nemlendiricilerin uzaklaştırılmasına neden olur.

El dezenfeksiyonunun özellikle tuvalet sonrası ve çiğ etler ile temas sonrasında yapılması önerilmektedir.

El dezenfeksiyonunda, alkol içeren jellerinalkol bazlı sıvı el dezenfektanları kadar etkili olmadığı, bu nedenle sıvı el dezenfektanlarının yerine kullanılmaması gerektiği bildirilmektedir.

Eldiven Kullanımı

TBS’lerinde özellikle ısıl işlem uygulanmayacak (soğuk sandeviçler, salatalar vb.) besinlerin hazırlanmasında, çiğ etler ile temasta ve yemeklerin servisi esnasında mutlaka tek kullanımlık steril eldivenler kullanılmalıdır.

Eldiven giyilmeden önce eller mutlaka tekniğine uygun yıkanmalı ve eller kuru olmalıdır.

Eldivenler, yırtılma sonrası derhal değiştirilmeli, ellerin kirlenmemesi için değil, besinleri kirletmemek amaçlı kullanıldığı unutulmamalıdır.

Çiğ etler ve besinler ile temas sonrası aynı eldiven ile pişmiş besinlere temas edilmemeli, eldivenler yıkanarak tekrar tekrar kullanılmamalıdır.

**Ağız ve Diş Temizliği**

Dişlerimizi korumanın en etkili yolu düzenli olarak fırçalamaktır. Yemek sonrası ağızda ve dişte kalan artıklar milyonlarca mikrop için yeterli besin kaynağını oluşturur.

Diş fırçalamada amaç; az macun, sık fırçalamadır. Genelde fırçaya ne kadar çok macun sürülürse o kadar çok temizlenir şeklinde yanlış düşünürüz. Diş fırçalamak için nohut büyüklüğünde macun yeterlidir. Diş fırçalanmasında fırça diş eti çizgisine, fırçanın kıllarının yarısı diş eti üzerine gelecek biçimde eğimli olarak yerleştirilir. Bu durum bozulmadan küçük dairesel hareketlerle dişler fırçalanır. Daha sonra fırça, bir fırça boyu kaydırılarakfırçalama sürdürülür.

**Saç/ Sakal/Burun Temizliği**

Saç dipleri mikropların yaşaması için çok uygundur.Kafa derimizde bir milyon adet /cm² bakteri (özellikle Staphylococcus aureus) bulunur ve bu nedenle de saçların temizliği ve bakımı kişisel temizlik açısından büyük önem taşır. Özellikle üretim ve servis alanlarında çalışan bayanlar mutlaka saçlarını arkada toplamalı ve bonetakmalı, erkekler ise saç dökülmesini önleyecek şeklide bone/kep giymelidir.

Burun ağıza oranla daha sınırlı mikrobiyal nüfusa sahiptir. Bunun sebebi vücudun etkin bir filtre sistemi olmasıdır. 7 milimikron çapından daha büyük olan mikroorganizmalar nefesle çekilir ve yukarı kısımlarda tutulur. Bu burun yüzeyine yayılmış yapışkanlı mukus sayesinde olur. Yaklaşık olarak 3 milimikron ya da daha büyük çaplı ve yüzeyin içine işleyen mikroorganizmalar olduğu gibi kalır. Kendiliğinden bronşlara yerleşen bu mikroorganizmalar vücudun savunma mekanizması sayesinde yok edilir. Bakteriler, özellikle soğuk algınlığı olan personel sayesinde burundan ellere yiyeceklere ve hatta burunun hafifçe kaşınmasıyla bile iletilebilir.

Soğuk algınlığına yakalanmış personel koruyucu olarak maske kullanmalıdır. Aksi takdirde hapşırma, öksürme esnasında damlacıklar yoluyla bakteriler yiyeceklere bulaşabilir.

**Sağlık Kontrolleri**

Toplu beslenme hizmetlerinde çalışanların yasal mevzuata uygun olarak düzenli sağlık kontrolleri yaptırılmalıdır. Besinlerle taşınması ihtimali olan bir hastalığı bulunan personelin besin üretim alanlarına girmesine izin verilmemeli, taşıyıcı hastalığı bulunan personel çalıştırılmaları olan personelin besin üretim ve servisi ile uğraşması kesinlikle engellenmelidir.

**Genel Vücut Temizliği**

Deri vücudun bazı atıklarını ter aracılığıyla dışarı atar ve deri üzerindeki ter buharlaştığında bu atıklar deri yüzeyinde kalır. Düzenli olarak vücut temizliği ve banyo yapılmazsa bu pislikler temizlenmez, deri üzerinde bakteriler çoğalır ve birçok hastalıklara neden olur. Bu atıklar aynı zamanda kötü kokuya neden olurlar. Toplu beslenme hizmetlerinde çalışan personelin işe başlamadan önce ve iş bitiminde vücut temizliğini sağlayacak şekilde duş almaları gerekmektedir. Bunun için işveren tarafından gerekliolanaklar mutlaka sağlanmalıdır.

Giysiler

Çalışma giysilerinin temizliği hem çapraz bulaşmanın önlenmesi hem de kişisel temizlik açısından önemlidir. Günlük işler sırasında farkında olmadanbir çok farklı mekâna girilir. Girilen her mekânda, vücuda ve giysilere milyonlarca mikroorganizma bulaşabilir. Bu nedenle dışarıda giyilen kıyafetlerin kesinlikle besin üretim ve servis alanlarında giyilmemesi gerekir.

Giysiler;

• • Temiz ve açık renkli olmalıdır.

• Kolay temizlenebilen, terletmeyen, dayanıklı ve koruyucu nitelikte bir kumaştan yapılmış olmalı ve sık yıkanarak temizliği sağlanmalıdır.

• Üretim alanlarında giyilecek olan giysiler, cepsiz ve düğmesiz olmalıdır.

• Besin üretimi esnasında uygun iş kıyafetlerinin üzerine bir önlük giyilmeli, önlüklerin düzenli aralıklarla ve kirlendikçe temizliği sağlanmalıdır.

•Dış mekanlarda giyilen kıyafetler ile kesinlikle üretim alanlarına girilmemeli, üretim alanlarında giyilen iş kıyafetleri ile de dışarı çıkılmamalıdır.

• Ayaklarda kaymayan, su geçirmeyen ve sadece üretim alanlarında giyilecek terlik/ayakkabı olmalıdır.

Herhangi bir sebeple üretim alanlarına girmesi gerekli ziyaretçilerin uygun tedbirleri (önlük, bone, galoş) alması sağlanmalıdır.

***5.1.8. Araç - Gereç Hijyeni***

Besin güvenirliliğini tehdit eden faktörlerden en önemlilerinden birisi, TBS’nde kullanılan araç-gereçlerin yetersiz hijyenidir. TBS’nde iyi planlanmış bir mutfak içerisinde etkili araç-gerecin seçimi, doğru ve hijyenik kullanımı ile planlı ve kontrollü bir yönetim ve eğitimli personel birleştiğinde kaliteli hizmet sunumu kaçınılmazdır. Araç-gereç satın alırken özellikle temizleme kolaylığı ve sanitasyona büyük önem verilmelidir. Araç-gerecin imalatında kullanılan ve besinle temas eden yüzeylerin toksik olmayan maddelerden yapılmış olması da önemlidir.

Araç - Gereç Hijyeninde Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

* Özellikle potansiyel riskli besinlerin satın alınması ve pişirme sıcaklığı ve servis sıcaklığının ölçülmesi esnasında kullanılacak olan probe termometrelerin(yiyecek/yemek termometresi) her kullanım öncesi ve sonrasında termometrenin besin ile temas eden kısımları sıcak sabunlu su ile temizlenerek ve saf alkollü pamuk veya dezenfektan içerikli tek kullanımlık kağıt ile dezenfekte edilerek yapılmalıdır.
* Tartım cihazlarının her iş günü sonunda deterjanlı ılık suya daldırılmış bir bez ile tartım tablası silinerek kurulanmalıdır.
* Soğutucu üniteler/dondurucuların temizliği de son derece önemlidir.
* Çalışma tezgahlarının temizliğinde, tahta tabanlı olanlar, her kullanımdan sonra sıcak sodalı su ve yumuşak bir fırça ile fırçalanmalı, durulanıp kurulanmalıdır. Paslanmaz çelik tabanlı olanlar, her kullanımdan sonra sıcak deterjanlı su ile yıkanıp durulanmalı ve kurulanmalıdır. Mermer ve polietilen tabanlı tezgahlar ise sıcak su ve yumuşak bir fırça ile fırçalanıp yıkanmalı, durulanıp kurutulmalıdır.
* Ahşap et kütüklerinin temizliğinde dikkat edilmesi gereken noktalardan biri, su ve deterjanların sık kullanılmamasıdır. Tahtanın suyu absorbe etmesi nedeniyle, tahtanın şişmesine yol açabilir. Her kullanımdan sonra fırça veya kazıyıcı ile kazınarak, üzeri adi tuz ile sıvanarak nemi alınmalıdır. Polietilen malzemeden olanlar, deterjanlı su ile yıkanıp durulandıktan sonra kurulanmalıdır.
* Benmariler günlük olarak temizlenmeli, her kullanımdan sonra ısı kaynağı kapatılmalı ve içerisindeki su boşaltılmalıdır. Sıcak deterjanlı su ile yıkanarak, durulanıp kurutulmalıdır.
* Kuzinelerin temizliği, ocak tam olarak soğumadan ılıkken yapılmalıdır. Ayrılabilen tüm parçalar çıkartılarak sıcak, deterjanlı ılık su içinde yıkanıp, kurutulmalı ve ocak üzerindeki yerlerine yerleştirilmelidir.
* Fırınlar, basınçlı tencereler, sebze yıkama makinesi, dilimleyiciler, fritözler gibi mutfak araç-gereçleri üretici firmanın talimatları ve kurum içi oluşturulan temizlik prosedürleri doğrultusunda yapılmalıdır.

**Bulaşıkların Yıkanmasında Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar**

� Öncelikle bulaşık bardak, çatal, kaşık, tabak ve tepsiler ayrılmalıdır.

� Bütün bulaşıklar bir ön işlemden geçirilmelidir (fırça ile kaba kirlerinuzaklaştırılması).

� Yüzeylerde sıyrılmayacak şekilde kurumuş ya da yapışmış kirler varsa, ılık suda ıslatılmalıdır.

Makineyle yıkamada, araç-gereçler uygun bir şekilde makinenin kasetlerine yerleştirilmelidir.

� Elle yıkamada üç bölmeli evyeler kullanılmalıdır.

� Evyelerin birinci bölümünde elin dayanabileceği sıcaklıkta (45-50 °C) deterjanlı su bulunmalı ve bu bölmedeki su kirlendikçe mutlaka değiştirilmelidir.

� Deterjanlı bölümde yıkama işlemi tamamlanan bulaşıklar ikinci evyede, akan sıcak su altında iyice durulanmalıdır.

� Durulama işlemini uygun dezenfeksiyon işlemi izlemelidir. Dezenfeksiyon işlemi çok sıcak su ile (75 ˚C ve üzerinde), kimyasallarla veya yüzeylere sıcak buhar püskürtmek yolu ile olmak üzere üç şekilde yapılabilir.

� Durulama gerektiren kimyasallarla dezenfeksiyon yapıldıysa dezenfeksiyon işleminden sonra kaplar tekrar durulanmalıdır.

� Yıkanan bulaşıkları kurulama amacıyla bez kullanılmamalı, kurutma işlemi sıcak hava püskürterek ya da temiz hava akımı olan ızgaralı temiz raflara kaplar ters çevrilerek yapılmalıdır.

� Kuruyan kaplar ikinci bir kullanıma kadar temiz, hijyenik bir dolap veya depoya toz almayacak şekilde yerleştirilmelidir.

� Mutfaklarda yiyeceklerle ilgili işlerde kullanılacak hortumlar yerle temas ettirilmemeli, duvara monteli ve otomatik sarma sistemi olan hortumlar tercih edilmelidir.

Dezenfeksiyon İşlemi Nasıl Yapılmalıdır?

Patojen mikroorganizmaların ve çok dirençli olmayan diğer mikroorganizmaların tahrip edilmesi, ortamın hijyenik hale getirilmesi için sıcak ya da soğuk su ve deterjan ya da kimyasal maddelerin uygulandığı tüm işlemlere dezenfeksiyon işlemleri denir. **Dezenfeksiyon işlemi;**

1. Özel ticari kimyasal maddeler kullanılarak yapılabilir.

2. Sıcaklığı 77-90˚C arasında olan sıcak suda 30 saniye bekletme yapılabilir.

3. Çamaşır suyu ile dezenfeksiyon yapılabilir. Dört litre su içerisine 1 yemek kaşığı çamaşır suyu koyarak hazırlanan karışım dezenfeksiyon için yeterlidir. Bu karışımın günlük olarak hazırlanması gerekir. Aşırı çamaşır suyu kullanmak besinlere kimyasal madde bulaşması nedeniyle zehirlenmelere neden olabilir.

1. **YEMEĞİN SUNUMU VE SERVİSİ**
   1. ***Verilecek Yemeğin Şekli***

Personele ve hastaya sabah, öğle ve akşam yemeklerinde hijyenik şartlarda taze ekmek, memba suyu (masalara cam sürahi ve bardak koymak suretiyle veya 200-250 cc’lik bardak sular kullanarak) ve 4 (dört) çeşit yemek verilir. Servis saatleri içinde verilen hizmette sürekliliğin sağlanması ve çeşitlerde tükenme olmaması esastır.

Yüklenici firma tarafından hazırlanacak yemekler hijyenik koşullara uymak zorundadır. Hazırlanan yemeklerin hijyenik koşullara uymaması ve/veya yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemelerin Türk Gıda Kodeksi ve/veya TSE standartlarına uygun olmaması nedeniyle meydana gelecek herhangi bir olumsuzlukta her türlü sorumluluk yüklenici firmaya ait olup, sözleşme hükümlerine göre işlem yapılır.

Yüklenici firma, diyetisyen tarafından hazırlanan idarece onaylanmış olmak üzere hazırlanıp web listesinde yayınlanan yemek listelerine uymakla yükümlüdür.

Hastaların beslenmeleri normal ve rejim yemeği olmak üzere ikiye ayrılır.

**a)** Normal Yemek :

Normal yemek verilmesi gereken hastalara her gün sabah kahvaltısı, öğle ve akşam yemekleri verilir. Bu yemeklerin grupları, tarifleri ve günlük azami miktarları ek tablolarda gösterilmiştir.

Normal iaşe edilen bütün hastalardan, tedavi eden tabip tarafından lüzumlu görülenlere ayrıca ikindi kahvaltısı veya gece sütü gibi ilave öğünler verilebilir. 89. madde gereğince iaşesi gerekenlerin hepsine normal yemek, gece nöbeti tutanlara da gerek görülürse gece kahvaltısı verilir. Kahvaltılarda ekmek, çay veya süt dışında en fazla 3 çeşit kahvaltılık verilir. Peynirle yumurta beraber verilmez.

Normal yemekler her öğünde üç kaptır. Düzenlenmesinde et, sebze nişastalı gıda maddeleri meyve veya tatlı bulunmasına dikkat edilir. Aynı öğünde iki etli, iki nişastalı veya 2 sebzeli, aynı günde iki öğün tatlı ve nişastalı yemek verildiği zaman hamur tatlısı verilmez.

Öğle yemeği ile akşam yemeği aynı olabileceği gibi, aynı erzakı kullanmak kaydıyla ve üç kabı geçmemek şartıyla akşam yemeğinin bir veya iki türü değiştirilebilir.

**b)** Rejim Yemeği :

Hastalara tıbbi zorunluluk veya tedavi gereği olarak verilecek her türlü yemek ve besin maddeleri rejim yemeğine girer. Tedavi ve beslenmeleri özellik gösteren hastalara, tedavi eden tabibin lüzum göstereceği her çeşit yiyecek, tabelalara cins ve miktarları yazılmak şartı ile verilir. Rejim yapması gereken tabip ve kurum personeli rapor almak suretiyle raporlarında belirtilen süre kadar rejim hastaları gibi iaşe edilirler.

* 1. ***Servis Sunumu***

Personelin yemek yedikleri yemekhanedeki çatal, kaşık ve bıçak, personel tarafından belli bir yerden alınacak ve yemek dağıtımı self servis olarak yapılacaktır. Yemek sonrası herkes kendi yemek tepsisini gösterilen yere teslim edecektir. Masaların temizlenmesi yüklenici firmaya ait olacaktır. Masalarda cam sürahi içinde memba suyu ve bardak veya 200-250 cc’lik bardak sular, baharat, tuz, peçete, sargılı kürdan öğrenci ve personel gelmeden hazır bulundurulacaktır. Yemek servisi devam ettiği sürece masalardaki eksiklikler sorumlu garson tarafından tamamlanacaktır.

Ekmekler, toz, nem ve diğer dış etmenlerden korunacak şekilde servis edilecek; yemek saatine kadar olan hazırlık aşamasında salata, tatlı, yoğurt, ekmek, baharat vb. gıda maddelerinin üstü kapalı olarak muhafaza edilmesi sağlanacaktır.

Yemekler, yemek saatinde servise hazır olacak, pişen yemekler 65°C’nin üzerindeki sıcaklıklarda ki benmarilerde ısısı muhafaza edilerek hijyenik şartlarda servis yapılacaktır.

Yemeğin pişirilip hazırlanması ile servisi ve servis sonrası hizmetlerde hijyenik şartlara uyulması firmaca sağlanacaktır. Yüklenici firma, günlük yemek çeşitlerinin tümünden steril kaplara numuneler alacak ve bu numuneler 72 saat süreyle idare mutfağı bünyesinde dondurulmadan, buzdolabı bölümünde saklanacaktır. İdare gerek gördüğü takdirde bu numunelerin analizlerini resmi bir laboratuara yaptıracak ve masrafını yüklenici firmadan tahsil edecektir. Bu konuda sorumluluk yüklenici firmaya aittir.

Yemeklerin hasta ve çalışanlara sıcak sunumu sağlanmalıdır.

Her hastaya mutlaka peçete, ıslak mendil, kürdan vb. ürünler servisle birlikte sunulmalıdır. Bulaşıcı hastalığı olup izole olan hastalar için her öğünde tek kullanımlık tabak, çatal, kaşık, bıçak kullanılmalıdır. Yiyecekler kapalı taşıma araçları ile kirliliği önleyecek şekilde üzeri örtülü olarak taşınmalıdır.

1. **İŞ EMNİYETİ VE SAĞLIK TEDBİRLERİ**

Yüklenici firma çalıştırdığı personelin isimlerini ve yapılan değişiklikleri yazılı olarak işe başlamadan ve değişiklik öncesi idareye bildirecektir. Personelin kanunen belirlenen sürelerde (her altı ayda bir) resmi kurumlarda sağlık kontrolleri yapılacak ve raporlarının bir sureti idareye iletilecektir. Yüklenici firma, her giriş yaptığı personele sağlık kontrolü yaptırmakla yükümlüdür. Sağlık kontrolü portör taramasını kapsamaktadır. Portör muayenesinde aşağıdaki taramalar yapılır ve idareye sunulur.

**a)** Gaita Kültürü (Salmonella, Shigella)-6 ayda bir,

**b)** Gaita Mikroskobisi (parazit için)-6 ayda bir,

**c)** Burun boğaz kültürü-6 ayda bir,

**d)** Akciğer grafisi-12 ayda bir

Yüklenici firma tifo, paratifo, diğer enfeksiyon hastalıkları, amipli veya basili dizanteri gibi enfeksiyonlara; cilt hastalıklarına yakalanan veya bunların taşıyıcısı olan personeli çalıştıramaz. İdare sağlık kontrolü ile ilgili isteklerini yüklenici firmaya bildirdiğinde firma yerine getirmekle yükümlüdür.

Yüklenici firma, serviste çalışan personelin giyeceği kıyafeti temin edecek ve personel görevi esnasında bu kıyafeti giyecektir. Tüm mutfak ve bulaşıkhane personeli beyaz mutfak kıyafeti, beyaz bone, eldiven ve maske kullanacaktır. Yemek servisi yapan kişiler bone, eldiven, maske ve kolluk giyecektir. Kılık kıyafet ve hizmetin sunumu sağlık koşullarına uygun, hijyenik, temiz ve yakalarında isimlik olacaktır.

Yemekhanelerde firma ve personelin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın vb. durumlarda zarar yüklenici firmaya tazmin ettirilir.

İdare gerek gördüğü takdirde, yüklenici firma, tam teşekküllü ve gıda konusunda uzmanlaşmış bir laboratuar tarafından çalıştığı mekan, araç-gereç, kullandığı gıda maddeleri ve çalıştırdığı personelin hijyen ve gıda tüzüğüne uygunluğunu test ettirip rapor sonuçlarını idareye ibraz etmek zorundadır.

Yüklenici firma gıda zehirlenmelerine karşı önlemleri almak, uygulamak ve personelin eğitimini vermek zorundadır.

Yüklenici firma hiçbir ihtara gerek kalmaksızın lüzumlu emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdün ifasında ihmal, dikkatsizlik ve tedbirsizlik ile ehliyetsiz işçiler kullanmaktan veya herhangi bir sebeple vuku bulabilecek kazalardan yüklenici firma sorumludur.

1. **GÖRGÜ KURALLARI VE İLETİŞİM**

Nezaket, insanların birbirlerine zariflik, incelik ve ölçülü davranmaları veya birbirlerini incitmemek için gerekli özeni göstermeleri anlamına gelir. Görgü ise topluma veya kuruma ait uyulması gerekli kaideler bütünüdür.

İnsanların özel hayatlarında ve yaptıkları görevin özelliğinden dolayı nezaket ve görgü kurallarına önem vermeleri bireysel hayatın daha uyumlu ve düzenli olmasının yanında, iş ve halk arasında sağlıklı bir ilişkinin kurulmasına yardımcı olur. İnsanlarla samimi ve içten ilişkiler kurmanın şartı nazik ve samimi davranışlar göstermektir. Kaba, kırıcı ve kaprisli bir insanın, nazik davranışlar gösterip insanlarla sağlıklı ilişkiler kurması olanaksızdır.

Nezaket ve görgü kurallarını destekleyen unsurlar

Hoşgörü

Kendisi gibi düşünmeyen, ciddi, davranmayan herkesi saygıyla karşılamak demek olan hoşgörü, nezakete zemin hazırlayan ruhsal bir unsurdur. Başkalarına, etrafına, onların duygularına, düşüncelerine hoşgörüsü olmayan, böyle bir sosyal yapıya sahip bulunmayan insan nazik olamaz.

Tevazu

Sosyal ve kültürel olarak kendisinden daha alt düzeyde olan yoksun kişilere saygı ve anlayış göstermek olan tevazu, nezaketi oluşturan unsurlardandır. Tevazu ve sadelik aynı zamanda, nezaketin dış yönü üzerinde etkili olurlar. Ölçüsüzlük, gösteriş, şatafat nezaketin karşıtıdır. Nazik görgülü insanların oluşturduğu etki, gösterişe gerek kalmaksızın bu kişileri çekici kılar

Dikkat

Dikkat bir taraftan, etrafına, dünyaya gelişmelere ilgi duymayı, bunlara başka gözle bakmayı, diğer taraftan bundan sonuç çıkartarak davranış ve düşüncelere yeni manalar kazandırmayı sağlar. Normalde nazik ve iyi bir ruhsal yapıya sahip insanların bile kendi dışında insanlardan edineceği çok şey vardır. Görgü dış dünyadan soyutlanamaz ve değişen hayat koşulları görgüyü etkilemektedir. Bunları görmenin yolu dikkatli ve gözlemci olmaktan geçer.

* **İletişim ve iletişim teknikleri**

***Hasta ve Hasta Yakınları İle Etkili İletişim:***

Etkili iletişim kişilerin birbirlerine önem vermesi, saygı duyması; kişilerin birbirini dinlemesi ve anlamaya çalışması ile olur.

Etkili iletişim olabilmesi için verici ile alıcının ortak tecrübe alanının kesişmesi gerekir. Ortak tecrübe alanı ne kadar genişse iletişim o kadar etkili olur.

**Ekili iletişimin amacı**: İletmek istediğimizi karşımızdaki kişiye amaçladığımız biçimde iletebilmek, isteneni elde etmek ve beklenen tepkiyi oluşturmaktır.

***Etkili iletişimde;***

* Uygun dil seçmek ve ses tonu

“sağlık personeli çok yüksek ya da anlaşılmayacak kadar alçak olmayan bir ses tonuyla önemli noktaları vurgulamasını bilmeli. Ses tonu karşılıklı olarak huzur ve güven vermelidir.”

* Açık ve doğru mesaj vermek
* Saygı duymak, güven vermek

“Hastanın ve sağlık personelinin karşılıklı olarak nazik, açık ve dürüst davranması yapılacak işleri kolaylaştırır. Böylece hastanın ve sağlık personelinin birbirini dinleme olasılığı artar, karşılıklı olarak bilgi daha kolay aktarılır”

* Göz teması sağlamak
* Beden diline dikkat etmek

Sağlık personelinin hasta ile etkili bir iletişim kurabilmesi için göz teması ve baş hareketi ile dinlediğini belli etmeli.

* İki yönlü iletişim kurmak
* Geri bildirimde bulunmak

**Geri bildirim;**

* Tanımlayıcı olmalı
* Olaya özgü olmalı
* Yapıcı olmalı
* Doğrulanabilir olmalı
* İhtiyaçlara cevap verebilmeli
* Düzeltilebilecek konulara odaklanmalı
* Uygun dille söylenmeli
* Zamanında olmalı
* İki yönlü iletişim halinde olmalı
* **Dinlemeyi öğrenmek**

Dinleme bir sanattır, gerçek dinleme konuşmaktan daha zordur, gayret ve disiplin gerektirir.

Sağlık personeli-hasta iletişiminde karşılıklı etkin dinleme çok önemlidir. Etkin dinleme sayesinde teşhis ve tedavi aşamaları daha kolay aşılabilir.

* **İyi dinleyiciler**

Dikkat ve ilgi ile dinler

Sözlerin içeriği kadar duyguları da dinler

Sabırlıdır, duygularını kontrol edebilir

* **Empati kurmak**

Kişinin kendisini diğerinin yerine koyarak ne hissettiğini anlamaya çalışmasıdır.

Kişinin, diğerinin duygularının yoğunluğunu ve anlatımını algılama ve anlama yeteneğidir.

* **Kendisini karşısındakinin yerine koyma;** olaylara onun bakış açısıyla bakabilme, kişinin rolünde kısa bir süre kalabilmeyi içerir.
* **2.Duygu / düşüncelerini doğru anlama /hissetme;** onun ne düşündüğünü anlayabilme (bilişsel yönü) ,karşıdakinin hissettiklerinin aynısını hissedebilme (duygusal yönü)
* **3.Empatik anlayışın, karşıdaki kişiye iletilmesi;** Yüzü/bedeni kullanma, sözlü olarak onu anladığını ifade etmeyi içerir.

Sağlık çalışanları ile hasta ve hasta yakınları arasında ilişkinin nasıl kurulması gerekir? tıbbi sekreter, hemşire, hasta bakım personeli, kapıdaki güvenlik görevlisi, bir laboratuvar teknisyeni, yada bir hekim olabiliriz. Nerede olursak olalım, hangi konumda olursak olalım kapımızı çalan ve bizden bir şey istemek için, yardım almak için gelen herkese uygulamamız gereken davranış biçimi şöyledir:

* Selamlama,
* Gülümseme,
* Göz teması,
* Yer gösterme,
* Fiziksel ve psikolojik olarak hastayı rahatlatma,
* Tanışma, onu dinleme ve sorularla onun talebini doğru olarak algılama,
* Onu yapılacak olan işlem hakkında bilgilendirme,
* Endişelerini giderme ve ardından onunla işbirliği halinde gerekli işlemi yapma aşamalarıdır.

Tüm bunlar doğrultusunda;

* Hastanıza ayırdığınız zaman az da olsa onun tamamını hastaya ayırın!
* Hastanın söyleneni anlayıp anlamadığından emin olun!
* Hastanıza ismiyle hitap edin!
* Kolaylaştırıcı olun
* Gerektiğinde espri yapın
* Gerektiğinde hastanızın üstüne gidin
* Açık uçlu sorular sorun
* Sonuç cümlesi kullanın

1. **HASTANE HİZMET KALİTE STANDARTLARI KAPSAMINDA MUTFAK HİZMETLERİ**

Hastane Hizmet Kalite Standartlarında:

• Mutfak hizmetlerine yönelik fiziki düzenleme yapılmalıdır.

• Mutfakta yemek hazırlama ve bulaşık yıkama yerleri ayrı olmalıdır.

• Mutfak taban ve duvarları, yıkamaya ve dezenfeksiyona uygun olmalıdır.

• Soğuk hava depoları içeriden açılabilme özelliğine sahip olmalı veya içeriden dışarı haber verebilecek uyarı sistemi bulunmalıdır. Yemeklerin hasta ve çalışanlara sıcak sunumu sağlanmalıdır. Yiyeceklerin güvenli depolanmasına yönelik düzenleme yapılmalıdır. Yiyecek depolarında hemzemin yerleştirme yapılmamalıdır. Depoların sıcaklık ve nem ölçümleri yapılmalı,

• Yiyecek depolarının sıcaklık ve nem takipleri, içinde saklanan yiyeceklerin niteliklerine uygun olarak yapılmalıdır.

• Mutfak ve diğer yemek hizmeti sunum alanlarında yer alan buzdolaplarının sıcaklık ölçümleri yapılmalıdır.

• Yemeklerin güvenliğinin sağlanmasına yönelik düzenleme yapılmalıdır.

• Yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılan makinelerin temizliği yapılmalıdır.

• Şahit numuneler alınmalı ve uygun koşullarda en az 72 saat saklanmalıdır.

• Çalışanlar; maske, eldiven ve bone gibi koruyucu ekipman kullanmalıdır.

• Mutfak personelinin 6 ayda bir sağlık taramaları yapılmalıdır. Hastanenin temizliğine yönelik düzenleme yapılmalıdır.

• Bölüm bazında temizlik planı bulunmalıdır.

• Risk düzeylerine göre temizlik kuralları belirlenmelidir

• Temizlik malzemeleri ve malzemelerin kullanımı ile ilgili kurallar belirlenmelidir.

• Tüm kapalı ve açık alanların temizlikleri kontrol edilmelidir

• Kontrol aralıkları,

• Kontrol sorumluları belirlenmelidir.