



**ÖZEL
BALIKLI RUM HASTANESİ VAKFI**

**MUTFAK VE YEMEKHANE
HİZMETLERİ REHBERİ**

MUTFAK VE YEMEKHANE HİZMETLERİ REHBERİ

Dok No: REH.18
Yayın tarihi: 15/11/2019
Rev No: 01
Rev Tarihi: 15/03/2022

Rehberi Hazırlayan
Kalite Yön Sor. Panayot SARI

KONTROLSÜZ KOPYA

Katkıda Bulunanlar
Baş Aşçı Mustafa KARA

KONTROLSÜZ KOPYA

Onaylayanlar
Başhekim
Uzm. Dr. Stati Leana

KONTROLSÜZ KOPYA

İçindekiler

1. AMAÇ	6
2. KAPSAM.....	6
3. TANIMLAR	6
4. SORUMLULUK.....	6
5. UYGULAMA	6
5.1. Alet Ekipman Dezenfeksiyonu.....	6
5.2. Ayıklama-Yıkama	6
5.2.1. Çiğ-donmuş sebze	6
5.2.2. Hububat-bakliyat	6
5.3. Bulaşık Yıkama	7
5.3.1. Bulaşık makinesi kullanımı	7
5.3.2. Bulaşıkları makineye dizerken	7
5.4. Ekipman Yeterlilikleri.....	7
5.5. El Yıkama.....	8
5.5.1. Eller ne zaman yıkanmalıdır?.....	8
5.5.2. Eller Nasıl Yıkanmalıdır?.....	8
5.6. Eldiven Kullanma.....	8
5.7. Gıda Depolama.....	9
5.7.1. Raflama / sınıflandırma	9
5.8. Gıda Deposu Kontrolü	9
5.8.1. Depo sıcaklık ölçümü	10
5.9. Gıda Soğutma.....	10
5.9.1. Ön soğutma.....	10
5.9.2. Dolap içi soğutma.....	10
5.10. GIDA ÜRÜNLERİ ETİKETLEME	10
5.11. Haşere Kemirgen Mücadelesi	11
5.11.1. Genel kurallar	11
5.11.2. Cıv aletinin kurulmasında-kullanılmasında dikkat edilecek kurallar	11
5.11.3. İlaçlama öncesinde alınacak tedbirler.....	11
5.11.4. İlaçlama Sonrası Alınacak Tedbirler	12
5.11.5. Kemirgen mücadelesi için dikkat edilecek hususlar.....	12
5.11.6. İlaçlamanın etkinliği için.....	12
5.12. Kişisel Bakım Ve Hijyen.....	12
5.12.1. Kıyafet-görünüm	12
5.12.2. Sağlık.....	12
5.12.3. Hal ve hareket.....	12

5.13. Kızartmalık Yağların Kullanımı	13
5.14. Maske Ve Kolluk Kullanımı.....	13
5.15. Mutfakta Cam Malzeme Kullanımı	14
5.16. Sebze- Meyve Klorlama	14
5.16.1. Sebze hazırlık aşaması	14
5.16.2. Klorlama işlemi.....	14
5.16.3. Klorlamada dikkat edilecek noktalar	15
5.16.4. Mevsim geçişlerinde dikkat edilecek kurallar.....	15
5.17. Sebze-Kıyma Makinası Dezenfeksiyonu.....	15
5.18. Servis-Servis Sonrası Hizmet	15
5.19. Şahit Numune Alma	16
5.20. Tesis Bina Yeterlilikleri.....	16
5.21. Üretim Aşaması Uygulaması.....	17
5.22. Yemek Kontrolü	17
5.23. Yemek Muhafazası	17

1. AMAÇ

Bu talimatın amacı, Özel Balıklı Rum Hastanesi Vakfı bünyesinde hizmet veren tüm mutfak ve yemekhanelerde uyulması gereken kuralları ve talimatları açıklamaktır.

2. KAPSAM

Bu talimat kurumda hizmet veren tüm mutfak ve yemekhaneleri kapsamaktadır.

3. TANIMLAR

Talimat içerisinde aşağıdaki kısaltmalar kullanılacaktır:

Depo giriş tarihi : (D.G.T)

Açılış tarihi : (A.T)

Üretim tarihi : (Ü.T)

Çözündürmeye alındığı tarih : (Ç.A.T)

4. SORUMLULUK

Talimatın uygulanmasından tüm mutfak ve yemekhane personeli, bu personellerin sorumluları ile nütrisyon komite başkanı ve başhekim yardımcısı sorumludur

5. UYGULAMA

5.1. Alet Ekipman Dezenfeksiyonu

• Tüm temizlik ve dezenfeksiyonlar *Mutfak Ünitesi Temizlik Planı Yemek Pişirme Alanları (Genel Mutfak Ve Diyet Mutfağı) (Bulaşıkhanesi) ENF.PL.019 ve ENF.PL.19-3* planlarına göre yapılır.

5.2. Ayıklama-Yıkama

5.2.1. Çiğ-donmuş sebze

- Çiğ sebzelerin çürük, ezik kısımları ayklanır.
- Donmuş sebzelerin içinde yabancı madde olup olmadığı kontrol edilir.
- Kontrol, her 10 kg üründe 3 farklı noktadan örnek alınarak yapılır.
- Kontrol sonucu yabancı madde tespit edilirse işlem tekrarlanır.
- Çiğ sebze ürünü bol su ile herhangi bir çamur kalıntısı kalmayacak şekilde yıkanmalıdır.

NOT: İlkbahar ve sonbahar aylarında yağışın fazla olduğu dönemlerde, böcek problemi yoğun olduğu için ayıklama daha dikkatli ve birkaç kez tekrarlanarak yapılmalıdır.

5.2.2. Hububat-bakliyat

- Ayıklama işlemi aydınlık bir ortamda yapılmalıdır.
- Ayıklama parti parti ürün dökülerek yapılmalıdır.
- Ayıklanan üründe yabancı madde kalmayana kadar ayıklama yapılmalıdır.

Kontrolü: aşçıbaşı tarafından kontrol edilmelidir.

- Un-irmik elekten elenmelidir (eleğin yırtık olup olmadığı kontrol edilmelidir.)
- Makarnalar suya konularak böceklenme olup olmadığı kontrol edilir.
- Hububat bakliyat yıkamasında ise, ürünün son suyu berrak olana kadar yıkanmalıdır.

NOT: Kuruyemiş ve baharatlar içinde hububat-bakliyat ayıklama yöntemindeki kurallar geçerlidir.

- Konserve –turşu, açılan her teneke uygun kaba alınır ve içerisinde yabancı madde olup olmadığına bakılır.

• Kontrolü, Aşçıbaşına aittir. Kontrol sonucu, bir tane dahi yabancı madde bulunması halinde ayıklama işlemi tekrarlanmalıdır.

5.3. Bulaşık Yıkama

- Her gün bulaşık makinesi ve pompaları kontrol edilmelidir.
- Bulaşık makinesinin püskürtücü spreylelerinin uçları her gün kontrol edilmeli, tıkalı olanlar temizlenerek açılmalıdır.
- Bulaşık makinesinin perdeleri her gün kontrol edilip, temizlenmelidir.
- Bulaşık makinesinin ön suyu temiz olmalıdır.

5.3.1. Bulaşık makinesi kullanımı

- Bulaşıklara ön yıkama yapın(ön yıkamada kesinlikle deterjan kullanılmaz)
- Sıcak suda ön yıkama yapınız.(35 derece üzeri)
- Bardakları ve tabakları ayrı ayrı yıkayınız.

5.3.2. Bulaşıkları makineye dizerken

- Uygun basket kullanılmasına,
- Gıda artığı olmamasına,
- Tabakların üst üste yığılmasına,
- Basket kenarına tabak konulmamasına,
- Çatal-kaşıkların, çatal kaşık sepetine, saplar aşağı gelecek şekilde, karışık yerleştirilmemesine dikkat ediniz.

Bulaşık yıkama işlemi tamamlandıktan sonra, yeterli kurutma sağlanmıyorsa, temiz bir tülbent ile kurulayarak temiz rafa yerleştiriniz.

Kullanılan tülbentler her gün yıkanıp, dezenfekte edilir. Sıcak su içinde deterjan ile yıkanır. Daha sonra 10 dakika çamaşır suyunda(5 lt suya 1 su bardağı çamaşır suyu)bekletilip ,durularak kurutulur.

- Makinenin,kendi yıkama düresi beklenmeli,basketler makineden çıkmadan çekilmemelidir.
- Bulaşık makinesi temizliği mutfak temizlik ve hijyen talimatlarında belirtildiği şekilde yapılır.

Elde Yıkama Yapılıyorsa:

- Bulaşıkları gıda artıklarından arındırınız,
- Ön yıkama işlemi yapınız,
- Yıkama suyu sıcaklığı 40 derece üzerinde olmalıdır,
- Yıkama işleminde deterjan kullanınız,
- Sıcak su ile durulayınız,
- Büyük kapları temiz raflara yerleştiriniz,
- Küçük kapları yukarıda belirtildiği şekilde kurulayarak, temiz raflara yerleştiriniz.

5.4. Ekipman Yeterlilikleri

- Kurumda kullanılan tüm ekipmanlar gıda işlemeye uygun yapıda kolay temizlenebilir, yıkanma esnasında aşınma ve korozyona dayanıklı malzemeden olmalıdır.
- Gıda ile temas eden yüzeyler toksik madde, yabancı koku ve tat içermemeli ve gıdaya bulaştırma ihtimali olmamalıdır.
- İşletme içinde ahşap ekipman kullanılmamalıdır (merdane, oklava ve tulumba aleti hariç).
- Kırık, paslı ekipman kullanılmamalıdır.
- Ekipmanların kontrolü düzenli olarak yapılmalıdır.
- Pişirme, saklama, soğutmada kullanılan ekipmanlar paslanmaz çelik olmalıdır.

- Yırtılmış, zarar görmüş ekipman üretimden çekilerek kullanımı engellenmelidir (ör: makine tokmakları, tatlı fırçaları vs.)
- Et tezgahları aşındıkça tıraşlanmalıdır.
- Et- tatlı - soğuk ekipmanları renk veya bir işaretleme sistemi ile tanımlanarak birbirlerinden ayrılmalıdır. Bu işaretleme sistemi veya renk ile yapılan ayırım mutfak içinde yazılı olarak personelin görebileceği bir yere asılmalıdır.
- Mutfakta ürün, çöp amaçlı kullanılan kovalar kullanım amacına göre ayrılır ve tanımlanır.
- Temizlik için kullanılan kovalar ayrı olmalı ve tanımlanmalıdır.
- Mutfaklarda kullanılan temizlik fırça ve çek pasları, yıkama hortumları kirli ve temiz yüzeyler için ayrı olarak tanımlanmalı, ayrı olarak depolanmalıdır.
- Deterjanlar için ayrı ölçü kabı kullanılmalı, eğer aynı kap kullanılıyorsa bir önceki deterjanın etkisini yok etmek amacıyla her kullanım öncesi duru su ile çalkalanmalıdır.

5.5.El Yıkama

5.5.1. Eller ne zaman yıkanmalıdır?

- Tuvaletten çıktıktan sonra,
- Sigara içtikten sonra,
- İş başlangıcından önce,
- İş geçişlerinde,
- Gazete, kalem v.s dokunduktan sonra,
- Kirli ekipmanla temastan sonra,
- Çiğ gıdalara dokunduktan sonra,
- Ağza, saçlara dokunduktan sonra,
- Aksırıp, öksürdükten sonra,
- Eldiven takmadan önce,
- Temizlik yapıldıktan sonra,
- Her yarım saatte bir **YIKANMALIDIR.**

5.5.2. Eller Nasıl Yıkanmalıdır?

1. Eller ıslatılır,
2. Akan su altında kiri akıtılır,
3. Dezenfektanlı sabun ile en az 30 saniye yıkanır,
4. Bol su ile durulanır,
5. Musluğu kapatmadan önce eller kâğıt havlu ile kurutulur,
6. Musluk kâğıt havlu ile kapatılır,
7. Bir miktar alkol ile eller ovuşturulur ve havada kurutulur,

NOT: Alkolle temastan sonra eller kesinlikle üflenmez.

5.6.Eldiven Kullanma

- Pişirilen son ürünlerde yapılan işlemlerde,
- Salata hazırlığı vb. işlemlerde (klorlama aşamasından itibaren)
- Pişmeyecek ise şarküteri malzemelerinin dilimlenmesinde,
- Porsiyonlama sırasında (Ele direk temas halinde),
- Servis sırasında,
- Numune alımı esnasında,

- Direk tüketime sunulacak her türlü gıdanın hazırlık ve işlenmesinde eldiven takılmalıdır.

Eldiven Takılmadan Önce:

Eller el yıkama talimatına uygun olarak yıkanmalıdır.

Eldiven Değişikliği Ne Zaman Yapılmalı ? :

- Bir işten farklı bir işe geçildiğinde,
- Kirli ekipmanlara dokunulduğu takdirde,
- Yarım saatten fazla aynı eldivenle çalışıldığında,

Eller el yıkama talimatına uygun olarak yıkanıp, **eldiven değişikliği** yapılmalıdır.

5.7. Gıda Depolama

Dayanıklı gıdalar; kuru baklagiller tahıl ve ürünleri, şeker, baharat, salça, konserve, patates, soğan, sarımsak v.b.) kuru gıda depolarında, çabuk bozulabilen gıdalar; et, tavuk, balık, süt-süt ürünleri, açılmış salça ve konserveler, zeytinyağlı yemekler, ön hazırlığı yapılmış gıdalar, pişmiş yemekler taze/dondurulmuş sebze-meyveler +4 derecelik depolarda veya -18 derecelik dondurucularda depolanmalıdır.

5.7.1. Raflama / sınıflandırma

- Depolarda ilk giren ilk çıkar kuralına uyulmalıdır.
- Kapalı ambalajındaki ürünlerin depolama koşulları için ambalaj üzerindeki saklama koşulları ile ilgili bilgilere de dikkat edilmelidir.
- Depolar aşırı doldurulmamalıdır.
- Çok fazla ürün üst üste istiflenmemelidir.
- Temizlik-sarf malzemeleri gıdalardan ayrı depoda depolanmalıdır.
- Depoya giren tüm ürünlerin üzerleri kapalı olmalıdır.
- Soğutulmakta olan sıcak ve ılık ürünler yağlı kağıt ile kapatılmalıdır.
- Soğuk ürünler ise streçlenmeli veya kapağı kapatılmalıdır.
- Aynı depolarda depolanacak ise **çiğ ve kirli ürünler alt raflara, yarı pişmiş ürünler ve şarküteri ürünleri orta raflara, pişmiş ve servise sunulacak ürünler ise en üst raflara** konulmalıdır.
- Gıdalar zemin, duvar ve tavanla kesinlikle temas etmemelidir.
- Depolarda kesinlikle tahta kasa bulunmamalı, bu şekilde gelen ürünler temiz plastik kasalara alınmalıdır.
- Üzüm, çilek, şeftali gibi kolay ezilen meyvelerin bulunduğu tahta kasa ve karton koliler şeffaf poşetlere geçirilerek depoya alınmalıdır.
- Kuru gıda deposundaki bakliyat kovaları ve saklama kapları içindeki ürün bitmeden üzerine yeni ürün ilave edilmemelidir.
- Bakliyat kovalarına ürün konulmadan önce şeffaf poşet konulmalıdır.
- Ürün kovaları ve çöp kovaları birbirinden farklı renkte olmalı ve yazılı olarak tanımlanmalıdır.

5.8. Gıda Deposu Kontrolü

- Her depo kontrolünde meyve-sebzelerde herhangi bir küflenme-çürüme olup olmadığı, tarihi geçen yada son kullanma tarihi yaklaşan ve üzeri açık ürün olup olmadığı, kontrol edilmelidir. Varsa gerekli düzenlemeler yapılmalıdır.
- Soğuk depolarda ortam sıcaklığı sabah-akşam olmak üzere günde 2 kere ölçülmeli ve kayıt altına alınmalıdır.
- Uygun olmayan sıcaklıkta depodaki riskli ürünler, diğer soğuk hava depolarına konulmalıdır.

- Depo kontrolünde soğutucularda karlanma olup olmadığı kontrol edilmeli, karlanma varsa eritilmelidir.
- Depoların kapakları açık bırakılmamalı, depo fanları asla kapatılmamalıdır.
- Depolarda zemin, tavan, duvar, raflar bakımlı olmalı, duvarlarda küflenme olmamalıdır.
- Operasyon yöneticisi tarafından yapılan kontrollerde uygunsuzluk bulunursa açıklama hanesinde belirtilmeli, gerekli düzenlemeler yapıp, aynı uygunsuzluk 3 kez tekrar etmesi durumunda personele eğitim verilip, kayıt altına alınmalıdır.

5.8.1. Depo sıcaklık ölçümü

- Termometre deponun içine bırakılır.
- Termometrenin depo içinde ürüne, rafa, duvara değmemesine dikkat edilir.
- Dolap kapakları açılmadan 5 dk beklenip, okunan değer Isı Kontrol Formu'na işlenmelidir.

5.9. Gıda Soğutma

5.9.1. Ön soğutma

- Pişirilen ürünleri ince kaplara alınır(gastronom yada ince tepsi),
- Soğutmayı hızlandırmak için mümkünse kap su veya buz içine oturturular,
- Karıştırılabilen ürüne sık sık karıştırılır,
- Pişmiş ürünler, oda sıcaklığında soğutuluyorsa 65 dereceden 45 dereceye maksimum 1 saat içinde soğutulup, dolaba alınmalıdır,
- Pişmiş etler suyundan ayrılıp hızla soğutulmalıdır.

5.9.2. Dolap içi soğutma

- Sıcaklığı 40-45 dereceye soğutulan ürünler, üzerleri yağlı kağıt ile kapatılıp soğuk dolaba alınmalıdır. Ürünün ağzı kapak veya streçle kesinlikle kapatılmamalı, yağlı kağıt kullanılmalıdır.
- Ürün sıcaklığı 10 dereceye düştükten sonra üzerleri streç veya kapak ile kapatılmalı ve uygun şekilde raflanmalıdır,
- Soğutulan ürün miktarı fazla ise hepsi aynı depoya alınmamalı ve depolar arası paylaşılmalıdır, aynı depoya fazla ürün alınması depo sıcaklığının yükselmesine ve gıdanın bozulmasına neden olur.
- Soğutulan ürünler depoya tepsi arabasıyla alınıyorsa kaplar sık yerleştirilmemeli, soğuk hava sirkülasyonu sağlanacak şekilde boşluk bırakılmalıdır.

5.10. GIDA ÜRÜNLERİ ETİKETLEME

- Taze et, tavuk, donmuş tüm ürünler orijinal etiketi ve depo giriş tarihi (D.G.T) etiketi bulunmalıdır.
- Eğer taze et, tavuk, donmuş ürün işlenip tekrar depoya alınırsa ürünün orijinal ve depo girişi tarihi etiketi (D.G.T) ürün tamamen üretime girene kadar saklanmalıdır.
- Dondurulmuş ürün (sebze) çözündürmeye alındığı zaman ürüne çözündürmeye alındığı tarihin (Ç.A.T) yazılı olduğu bir etiket daha yazılmalı ve çözündürme süresi 1 gün verilmelidir (Ç.A.T + 1 gün).
- Orijinal ambalajı açılan her ürüne açılış tarihi (A.T) etiketi yapıştırılmalıdır.
- Mutfak tarafından hazırlanan soslara üretim tarihi (Ü.T) etiketi verilmelidir.
- Orijinal ambalajından boşaltılan tüm kuru gıdalar orijinal etiketiyle birlikte saklanmalıdır. Çuvaldan boşaltılan ürünler çuvaldaki orijinal etiket kısmı kesilip numune poşeti içerisine konulup kova üzerine yapıştırılmalıdır.

- Eğer çuvalda yarım kalan bir ürün olursa kovaya konan kısmı için orijinal etiket bilgileri etikete yazılıp, kovadaki ürüne konmalıdır ve yarım kalan çuval şeffaf poşete konmalı ve **ACİL KULLAN** etiketi konmalıdır.
- Depoda darbeli teneke varsa **ACİL KULLAN** etiketi yapıştırılıp ön tarafa alınmalıdır.
- Depolarda kesinlikle etiketsiz ürün bulundurulmamalıdır.
- Sebze hazırlık ürünleri, işlenmiş et gibi ürünlere üretim tarihi+1gün etiketi verilmelidir (Ü.T + 1 gün).
- Orijinal ambalajından boşaltılan baharatlar, orijinal etiketleri konulan kabın üzerine yapıştırılmalıdır. Eğer, ürünün bir kısmı pakette kalmışsa paket üzerine açılış tarihi etiketi yazılmalı ve orijinal etiket bilgileri başka bir etikete yazılıp, kabın üzerine yapıştırılmalıdır.
- Soğuk dolapta hemen servise çıkacak salatalara etiket vurmaya gerek yoktur.

5.11. Haşere Kemirgen Mücadelesi

5.11.1. Genel kurallar

- Çöp artıklarını düzenli kaldırılması sağlanmalıdır.
- Kapı, pencere, havalandırma boşlukları mümkün olduğunca kapalı tutulmalıdır.
- Tuvalet, soyunma odaları düzenli ve temiz tutulmalı, gıda bulundurulmamalıdır.
- Dolap arkaları, benmari altları ve ocak kenarları sürekli temiz tutulmalıdır.
- Üretim alanı içinde direk dışarı açılan kapı ve pencerelerde sineklik bulunmamalıdır.
- Mutfakla direk temas halinde bulunan açıklık ve delikler kapatılmalıdır.
- Çöp kovalarının sık boşaltılması ve temizlenmesi gereklidir.
- Kapı altında boşluk kapatılmalıdır.
- Su giderlerinin (logarların) ve mazgal ağzları fare girişi- çıkışını engelleyecek büyüklükte ızgaralarla kapatılmalıdır.
- Depo içlerinde tahta kasa bulundurulmamalıdır ve karton kolide gelen ürünlerin poşetlenmesi sağlanmalıdır.
- Kuru gıda deposundaki rafların yerden ve duvardan en 30 cm uzakta olacak şekilde düzenlenmesi sağlanmalıdır.
- Üretim alanı ve depolarda ağzı açık gıda maddesi bulundurulmamalıdır.

5.11.2. Cız aletinin kurulmasında-kullanılmasında dikkat edilecek kurallar

- Eğer mutfaklarda cız aleti kullanılacaksa dış kapıya yakın duruyor ise giriş kapısına dik olacak şekilde yerleştirilmelidir.
- Cızları yerleşiminde direk güneş ışığı alan bölge olmamasına dikkat edilmelidir (güneş ışığı daha baskın olduğundan dolayı cızların etkisi azalmaktadır).
- Cız gece çalışıyorsa mutlaka girişler çık sıkı kapatılmalıdır.
- Cız lambaları günde 24 saat kullanılırsa 6 ayda bir, eğer günde 12 saat kullanılıyorsa yılda bir değiştirilmelidir. Cızların değişim tarihleri lamba üzerinde veya servis raporunda belirtilmelidir. Cızlar gerektikçe temizlenmelidir.
- Cız lambalarının altında üretimle ilgili bir çalışma yapmamalı, tezgah v.b bulundurulmamalıdır.

5.11.3. İlaçlama öncesinde alınacak tedbirler

- Üretim alanı, yerler ilaçlamadan birkaç saat önce temizlenmeli ve tüm alanlarının kuruması sağlanmalıdır.

• Gıdalar ilaçlamaya direkt olarak maruz kalmayacak şekilde, dolap içi gibi kapalı ortamlarda muhafaza edilmelidir.

• Tabak, bıçak, çatal ve kaplar ilaç temasına izin vermeyecek şekilde (örneğin, geniş naylonlarla kaplanarak) muhafazaya alınır.

• Depolar içinde gıda varken ilaçlamamalıdır. Problem görüldüğü durumlarda çuval içindeki ürünler dışarı çıkarılmalı, depo içinde sadece teneke, plastik kova gibi kapalı ambalajlı ürünler olmak koşuluyla duvar diplerine ilaçlama yapılmalıdır.

5.11.4. İlaçlama Sonrası Alınacak Tedbirler

• Muhafazaya alınamayan tabak, çatal, kaşık ve kaplar varsa deterjanlı su ile yıkanır (muhafaza altına alınmış ekipmanların yıkanmasına gerek yoktur).

• İlaçlamadan en az bir gün (üretim akışı uygun değil ise en az yarım gün) sonra, ilaçlanan alanlar temizlik hijyen talimatında belirtildiği şekilde temizlenir ve iyice durulanır.

5.11.5. Kemirgen mücadelesi için dikkat edilecek hususlar

- Yem istasyonlarının yeri kesinlikle değiştirilmemelidir.
- Temizlik yapılırken istasyonların içerisine su tutulmamalıdır.
- İstasyonların kırılmamasına ve kaybolmamasına dikkat edilmelidir.

5.11.6. İlaçlamanın etkinliği için

• Sinek problemi çözümü için ilaçlama öncesinde cızların altındaki tepside sinek türü tespiti yapılarak ilaçlama yapılması sağlanması için ilaçlama firması yetkilileri yönlendirilmelidir.

5.12. Kişisel Bakım Ve Hijyen

5.12.1. Kıyafet-görünüm

• Operasyon yöneticisi, mutfak içerisinde beyaz doktor önlüğü giymeli; kıyafetinin temiz ve ütülü olmasına dikkat etmelidir.

- Günlük kıyafet ile üretim alanına girilmemelidir.
- Her gün sakal traşı olunmalıdır.
- Saçlar kısa olmalı ve üretim alanında kep veya bone takılmalıdır.
- İş elbiseleri daima temiz olmalı.
- İş elbiselerinde üst cep bulunmamalı var ise üst cep kullanılmamalıdır.
- Mutfak içerisinde temiz ve kaygan tabanlı olmayan terlik giyilmelidir.
- Garsonların ayakkabıları daima temiz ve boyalı olmalıdır.
- Mutfak personeli üretim alanında makyajlı olmamalıdır.
- Mutfak personeli üretim alanında saat vs. gibi mücevherat takmamalıdır.(alyans hariç)
- Tırnaklar kısa ve ojesiz olmalıdır.
- Personelin mutlaka yaka kartları takılı olmalıdır.

5.12.2. Sağlık

- Dişler her gün fırçalanmalıdır.
- Mevzuatın öngördüğü şekilde personelin sağlık tetkikleri yaptırılmalıdır.
- Kesilmelerde kanın gıdaya bulaşıp bulaşmadığı kontrol edilmeli, eğer bir bulaşma varsa gıda imha edilmeli, kanın bulaştığı alet-ekipman derhal yıkanıp dezenfekte edilmelidir.
- Yara ve yanıklarda üzeri bantlanıp, çalışırken üzerine eldiven takılmalıdır.

5.12.3. Hal ve hareket

- Tezgah ve masa üstlerine oturulmamalıdır.
- Kirli çatal – kaşık kullanarak veya parmakla yemeklerin tadına bakılmamalıdır.

- Yemeklerin üzerine aksırıp öksürmemeli bu esnada ağız kapatılmalı ve eller mutlaka yıkanmalıdır, eğer eldivenli ise eldivenler değiştirilmelidir.
- Mutfağa girerken mutlaka dezenfektan havuzuna basılmalı, eğer galoş kullanılıyorsa galoşlar değiştirilmelidir.
- Kıl riskine karşı bone ve kolluk kullanılmalı, bone ve kolluklar tekrar kullanılmamalıdır.

5.13. Kızartmalık Yağların Kullanımı

- Sıvı yağ kullanım sonrası mutlaka süzülmalıdır.
- Kızartmada kullanılan yağ sıcak olarak süzülürse süzülen kabın kapağı yağ soğuyana kadar kapatılmamalıdır. Sıcak olarak kapatılırsa, yağın tadının acılaşmasına yol açar.
- Tekrar kullanılacak yağın konulacağı kap paslanmaz çelikten olmalı yağ güneş görmeyen yerde muhafaza edilmelidir.
- Kızartmalık yağlarda tekrar kullanımda en önemli ölçü yağın kararmasıdır. Sıvı yağ karardıktan, yandıktan ve aşırı köpürdükten sonra kullanılmamalıdır.
- Sebze kızartılan yağlar ile et ürünleri kızartılan yağlar birbirine karıştırılmamalıdır.
- Köfte, yumurtalı bulamaca giren ürünler, tavuk, galeta unlu ürünler kızartıldığı zaman yağ çabuk kirletirler. Bu tür ürünlerin kızartılmasında maksimum 4. veya 5. kızartma işlemine yağın değişimi yapıp, değişen ve kalan yağlar atık yağ bidonlarına alınmalıdır.
- Patlıcan, kabak gibi sebzelerin kızartılmasında görsel olarak yağın karardığı aşama izlenmelidir. Bu tür ürünlerin kızartılmasında yağda maksimum 10 - 12 defa kızartma yapılabilir. Daha fazla yapılmamalıdır (Yağda aşırı kararma olursa kızartma sayısı daha az tutulmalıdır).
- Patates, yağı kirletmeyen bir sebzedir. Patates kızartılan yağda kızartma işlemi yağ kararana kadar yapılabilir (Yağın özellikle renk değişimi çok iyi izlenmelidir).
- Bekleyen yağın dip kısmında tortular oluştuğundan dolayı yağ kullanılacağı zaman tekrar süzülmalıdır
- Sıvı yağların kullanımı ile ilgili sorumluluk operasyon yöneticisi ve aşçıbaşına aittir
- Kızartmalık yağların iki kullanım süresi arasındaki zaman da yağdaki bozulma için son derece önemlidir. Bu nedenle kızartmalık yağların uzun süreler bekletilmemesi gerekir.
- İş güvenliği açısından yağ yanmasının engellenmesi için içerisinde ürün yok iken uzun süre kızdırılmamalıdır. Yağ ile işlem yapılırken mutlaka başında durulmalı, kontrolsüz bırakılmamalıdır.
- Yağ sıçramalarından kaynaklı yanmaların engellenmesi bakımından kızgın yağ tavalara kızartılacak ürünler elle değil tel kevgirlerle kızgın yağa dikkatlice bırakılmalıdır.
- Atık yağlar kesinlikle giderlere dökülmemelidir. Atık yağlar sözleşmeli olarak atık yağlarımızı toplayan firmanın bidonlarında biriktirilmelidir.
- Atık yağ bidonları dolduğunda atık yağ toplama firmasıyla görüşülüp yağların toplatılması sağlanmalıdır
- Atık yağ bidonlarının devrilmesini engellemek için yağ bir alanda depolanmalıdır. Atık yağ bidonlarının devrilmeleri halinde o bölgeye tork havlularla müdahale edilmelidir. Bu tork havlular evsel atıklar çöp kutusunda atılmalıdır.

5.14. Maske Ve Kolluk Kullanımı

Maske Kullanımı:

- Ağız ve burun bölgesini kapatacak şekilde takılır,
- Deforme olduğu ve yırtıldığı zaman yenisiyle değiştirilir.

Kolluk Kullanımı:

- Önlük üzerini örtecek şekilde takılır,
- Yırtıldığı, deforme olduğu ve kirlendiği zaman yenisiyle değiştirilmelidir.

Maske Kullanılacak Aşamalar:

- Porsiyonlama ve süsleme işlemleri yapılırken,
- Salata yapımında klorlama aşamasından sonra,
- Sandviç ve kumanya hazırlığında,
- Şarküteri malzemeleri dilimlenirken,
- Soğuk tabak hazırlarken,
- Numune alırken,
- Servis esnasında,
- Son üründe(servise çıkmaya hazır olan yiyeceklerin porsiyonlanmasında, dilimlenmesinde).

NOT: Ürün pişme aşamasındayken maske takılmaz.

NOT: Hasta ve bıyıklı personel üretimde mutlaka maske kullanılmalıdır.

5.15. Mutfakta Cam Malzeme Kullanımı

- Tüm üretim alanı, depolar ve ofis içerisinde bulunan lambalarda lamba koruyucusu bulunmalıdır.
- Üretim alanına bardak, kavanoz, sürahi gibi malzemeler girmemelidir.
- Baharat kapları cam malzemedен olmamalıdır.
- Mutfak pencere camları veya kapı gibi yerlerde bulunan camlar cam film ya da PVC ile kaplanmalıdır.
- Serviste kullanılan cam ekipmanların kırık, çatlak vs olmamasına dikkat edilmelidir.
- Her servis öncesi ve sonrasında cam malzemeler kontrol edilip, kırık veya çatlak olanlar varsa ayrılmalıdır.
- Bulaşık makinesinde yıkanan ekipmanlar üst üste dizilirken dikkatli olunmalıdır.
- Cam kavanoz içerisinde gelen malzemeler mal kabul esnasında çok iyi kontrol edilmeli, kırık saptanırsa ürün iade edilmelidir.
- Cam kavanozların kapak kısmında kırılma olup olmadığı kontrol edilip, kırılma varsa ürün imha edilmelidir.
- Dolaplarda muhafaza edilen cam kavanozlar ve şişeler alt raflarda ve plastik kasa içerisinde muhafaza edilmelidir.

5.16. Sebze- Meyve Klorlama

- Klorlama işlemi tüm salata ve süsleme malzemelerine (maydanoz, dereotu, limon vs) uygulanır.
- Direk olarak tüketilecek meyvalarda sadece üzüm klorlanır.
- Havuçlar rendelenmeden önce klorlanır.
- K.lahana. pancar vb. ürünler sirke ile muamele edilir.

5.16.1. Sebze hazırlık aşaması

- Roka, göbek, marul gibi malzemelerin dış kısımlarındaki çürük yapraklar ayrılıp, doğranır.
- Domateslerin yeşil yaprakları ve salatalıkların püsküllü kısımları elle koparılır.
- Maydanoz ve dereotlarının ipleri çözülür.
- Havuç ve turpların kabukları soyulur.

5.16.2. Klorlama işlemi

- Klorlanacak malzeme tozu, toprağı gidene kadar yıkanır.
- 10 lt. suya 50 ml. Sumo klor konularak hazırlanır.
- Dozaj pompası olan yerlerde gereken miktar otomatik ayarlanır.
- Yıkanmış salata malzemeleri ilave edilir.

- Klorlu suda 15 dk. bekletilir.
- Malzemelerin klorlu suda rahat dönebileceği kadar geniş kaba konması gerekir. Süre bitince malzemeler klor kokusu kalmayınca kadar yıkanır.

5.16.3. Klorlamada dikkat edilecek noktalar

- Klorlama işlemi sırasında kullanılan alet-ekipmanlar (kevgir, bıçak) kullanmadan önce dezenfekte edilmelidir.
- Klorlama aşamasından sonraki tüm işlemlerde eller “**El Yıkama Talimatı**”na göre yıkanmalıdır.

Klorlama işlemi sonrasında kullanılan tüm alet-ekipmanlar (kesme tahtası, bıçak, rende vs.) klorlanmış olmalıdır.

5.16.4. Mevsim geçişlerinde dikkat edilecek kurallar

- Göbek, roka gibi yeşil yapraklı sebzeler normal yıkama ve dezenfeksiyon işlemlerinden sonra sirke ile muamele edilmelidir.
- Sirkeli su içerisinde ürünler 5 dk. bekletilmelidir, sirke kokusu kalmayana kadar durulama yapılmalıdır.

5.17. Sebze-Kıyma Makinası Dezenfeksiyonu

- Klorlanacak olan makine gıda artığı kalmayınca kadar yıkanır,
- Gıda artığından arındırılmış makine, deterjanlı sıcak suyla yıkanır ve durulanır,
- Ayrı bir kaptaki 10lt.suya 100 ml. sumo klor konarak bir solüsyon hazırlanır,
- Hazırlanan solüsyonla ekipmanlar dezenfekte edilir,
- Dezenfekte edilmiş ekipmana bulaşmayı önlemek için streç film ile kaplanır,
- Her dezenfeksiyon işleminden sonra “79-800-F-06-Yemekhane Temizlik Takip Çizelgesi” doldurulur.

5.18. Servis-Servis Sonrası Hizmet

- Günün menüsü menü board`a asılmalıdır.
- Servis saati geldiğinde salonda temizlik ile ilgili herhangi bir malzeme olmamalıdır.
- Salonun genel temizliği, masalar, masa örtüleri, sandalyeler, salatalar, sosluklar ve benmarinin temizliği uygun olarak yapılmalıdır.
- Teşhir masası varsa, masa müşterilerin salona giriş yaptığı yerde olmalıdır.
- Masa üstü malzemeler (menaj takımı) ve sandalyeler her gün kontrol edilmelidir.
- Masa örtüleri her gün kontrol edilir, kirli olanlar değiştirilmelidir.
- Servis boyunca benmari çevresi, salât bar sosluklar ve teşhir masasının temizlik ve düzeni sağlanmalıdır.
- Yemeklerin isimleri, isimliklere konulmalıdır.
- Salata sosları 0 numara kepçe ile sunulmalıdır.
- Sirke, yağ, limon suyu konulan sosluklar günlük olarak temizlenmelidir.
- Servis ile ilgili gıda güvenliği uygulamaları yapılmalıdır.
- Servis öncesinde salonda bekleyen tüm gıdalar yağlı kâğıt ile kapatılmalıdır.
- Yemeklerin sıcaklık ölçümleri, duyuusal kontrolleri yapılmalıdır.
- Benmari suyu yeterli, temiz ve sıcaklığının 85–90 derece olması sağlanmalıdır.
- Yemekler servise çıkarken yanmış, kararmış gastronomlar değiştirilmeli, mutlaka temiz kaplarda servis yapılmalıdır.
- Servisteki kaselerin, tabakların, bardakların kırık olup olmadığı kontrol edilmelidir.
- Servis esnasında biten yemeğin üzerine yemek ilave edilmemeli, biten kap çıkarılıp yeni yemek konulmalıdır.

- Yemek servisi öncesi ve sırasında mutfak personeli kişisel bakım ve hijyen talimatına uygun olarak davranmalıdır.
- Servis esnasında personelde mutlaka yaka kartı bulunmalıdır.

5.19. Şahit Numune Alma

- Şahit numune alımında kullanılacak malzemeler: Termometre, kilitli torba, etiket, sumaquick, çatal, kaşık vb.
- Maske takılır, eller el yıkama talimatına uygun olarak yıkanır,
- Numune alınırken kullanılacak malzemeler alkolle dezenfekte edilir,
- Numune alınacak yemeğin farklı noktalarından 200 gr numune alınır,
- Numune alımı esnasında numune poşetinin iç kısımlarına dokunulmamasına ve poşet içerisinde hava kalmamasına dikkat edilir,
- Alkol ile termometrenin probu dezenfekte edilip, yemeğin orta noktasından yemek sıcaklığı ölçülür.

Su Numunesi Nasıl Alınır ? :

- Kişisel hijyen kuralları uygulanır,
- Musluk açılıp, bir miktar su akıtılır,
- Musluğun ağız kısmına alkol sıkılıp, ateş ile yakılır,
- Musluk tekrar açılıp bir miktar su akıtılır,
- Numune poşetinin ağzı alkolle dezenfekte edilir ve numune poşetinin yüzeyle teması önlenerek su numunesi alınır.

Yemek numunesi etiketinde: Ürün adı, sıcaklığı, numune alım tarihi, numune alım saati, numune alan kişinin adı –soyadı,

Su numunesi etiketinde: Numunenin alındığı tarih-saat ve numune alan kişinin adı -soyadı yazılmalıdır.

Şahit numuneler, +4 derecelik dolaplar veya deepfreezlerde 72 saat saklanmalıdır.

5.20. Tesis Bina Yeterlilikleri

Mutfak alanına girişler, olası zararlara karış ürünleri ve ekipmanları korumak üzere kontrol altına alınmalıdır.

- İşletme sahası zararlıların girişini, barınmasını engellemek için çöp vb. birikimine izin verilmemelidir.
- Mutfak girişleri sürekli olarak kapalı tutulmalıdır. Pencere kapalı olmalı ya da sineklik bulunmalıdır.
- Hammadde kabul alanları ile hammadde depoları, üretim alanından ayrı olmalıdır.
- Kimyasal malzemelerin ürüne karışmaması için gerekli tedbirler alınmış olmalıdır.
- İşletme içinde cam kırılmalarını önleyici tedbirler alınmış olmalı, lambalarda mutlaka koruyucu bulunmalıdır.
- Su kanalları temizlenmeye uygun olmalı ve düzenli olarak temizlenmelidir.
- Duvar ve zeminler yıkanabilir malzemedir olmalı, zemin su birikimlerini engelleyecek meyilde olmalıdır.
- Mazgal ve logar kapakları fare vb. canlı girişine uygun olmamalıdır
- Duvarlar, yerler kırık oyuk bölgeler bulunmamalıdır. İşletmelerde zararlılarla mücadele için, cız makineleri bulunmalıdır. Cız makinelerinin UV lambaları yıllık olarak değiştirilmelidir. Cızlar gerektikçe temizlenmelidir.
- Bulaşıkhanede yıkama ızgarası ve raf sayısı yeterli olmalıdır.
- Uygun şekilde yerleşim sağlanarak olası bulaşmalar engellenmelidir.

5.21. Üretim Aşaması Uygulaması

- Tüm riskli ürünler (et, tavuk v.b) hazırlık, servis gibi aşamalar sırasında yarım saatten fazla oda sıcaklığında bekletilmemelidir.
- Ürünler yumurtalı bulamaca batırılarak hazırlanıyorsa, bulamaç yarım saatte bir yenisi ile değiştirilmelidir.
- Taze hazırlanmış dolma içi, börek sosu gibi ara ürünlere ürün takviyesi yapılmamalı bu durumlarda yeni ürün ile değiştirilmelidir.
- Karışım olarak servise sunulacak salatalar servise sunulacakları gün karıştırılmalıdır.
- Kuru baklagillerin ıslatılması işlemi bir gece önce yapılmalıdır.
- Kısırlık bulgurun ıslatılması işlemi 80–82 derecelik su içerisinde en az 15 dk bekletilerek yapılmalıdır.
- Yemek hazırlığı esnasında temizlik yapılmamalı, eğer yapılması gerekiyorsa gıdalara su-deterjan sıçraması, bulaşması engellenecek şekilde tedbirler alınmalıdır.
- Üretimin her aşamasında temiz ve dezenfekte edilmiş alet-ekipman kullanılmalıdır.
- Yemek üretiminde ahşap, paslı ve kırık ekipman kullanılmamalıdır.
- Et/sebze hazırlığında kullanılan bıçak ve kesme tablaları ayrı olmalı ve mutlaka tanımlanmış olmalıdır.
- Çalışma sonrası kullanılan alet-ekipmanlar dezenfekte edilmelidir.
- Soğutulan yemeklerin tekrar ısıtılması halinde iç sıcaklığının 75 derece olması sağlanmalıdır.
- Yemek hazırlandıktan sonra “Yemek Muhafazası Talimatı” kurallarına uyulmalıdır.

5.22. Yemek Kontrolü

Kontroller servis öncesi operasyon yöneticisi veya aşçıbaşı tarafından yapıp “79-800-F-07-Yemek Kontrol Formu”na işlenmelidir.

Sıcaklık Kontrolü :

- Termometrenin probuna alkol bazlı dezenfektan sıkılarak silinir.
- Ürünün merkez kısmına probun 3 cm kadarı batırılır.
- Ölçülen sıcaklık “Yemek Kontrol Formu”na işlenir.
- Ölçüm yapıldıktan sonra prob tekrar alkolle dezenfekte edilir.

Duyusal Kontroller :

- Duyusal değerlendirmeler yemeklerin genel olarak duyuşal nitelileri hakkında bilgi sahibi olmak için yapılır.
- Yemeklerde olası bir bozulma, ekşime, yemeklerin çok acı ya da tuzlu olması durumlarında yemekle ilgili problemin müşteriye yansımaları engellemek amacıyla yapılır.
- Eğer herhangi bir durumla karşılaşırsa yemek servisten çekilir.

5.23. Yemek Muhafazası

- Tüm sıcak yemeklerin 65 derecenin üstünde, soğuk yemeklerin ise 10 derecenin altında tutulması gerekir.

ÜRÜN ADI	NORMAL SICAKLIK	MAKSİMUM LİMİT
Börek (kıymalı-etliler hariç), pizza, makarna, patates kızartması, ayva dilim patates.	65 derecenin üstü	50-65 derece ve üstü
Diğer tüm sıcak yemekler	65 derecenin üstü	65 derecenin üstü
Patates, baklagiller, hububat, mayonez, tavuk, balık, şarküteri içeren tüm salata ve zeytinyağlılar	10 derecenin altında	10 derecenin altında
Diğer salatalar, kızartmalar, diğer soğuk yemekler	10 derecenin altında	15 derecenin altında

Soğuk Yemeklerin Muhafazası :

- Soğuk yemekler +4 derecelik dolaplarda muhafaza edilmelidir.
- Servis için soğutuculu banketi, salatbarı olan projelerde servis boyunca soğuk ürünlerin muhafazası buralarda yapılmalıdır. Eğer, projede böyle bir ekipman yoksa ürünler soğuk dolapta tutularak kısım kısım kuralına uygun olarak servise çıkarılmalıdır.

Sıcak Yemeklerin Muhafazası :

- Izgara, pilav gibi kuruma riski olan ürünler benmari usulü sıcak tutmaya alınmalıdır.