1. **AMAÇ**

Bu prosedürün amacı, Üniversitemiz‘de yiyecek ve içecek yüklenici firma tarafından sağlanan yemek ve servis hizmetlerinin hijyen kurallarına uygun olarak hazırlanması ve sunulmasını ve ayrıca yüklenici firma bünyesinde çalışan personelin iş sağlığı ve iş güvenliğini denetlemektir.

1. **KAPSAM**

Bu prosedür, Üniversitemiz‘de yiyecek ve içecek yüklenici firma tarafından sağlanan yemek ve servis hizmetlerinin gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uygun olarak hazırlanması ve sunulmasına ve yüklenici firma bünyesinde çalışan personelin iş sağlığı ve iş güvenliğine ait tüm uygulamaları kapsar.

1. **SORUMLULUKLAR**

Prosedürün uygulanmasından, beslenme ve diyetetik hizmetlerinden sorumlu diyetisyen/gıda mühendisi, Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı ile yüklenici firma sorumlusu ve tüm çalışanları sorumludur. Prosedürün hazırlanması, sürekliliğin sağlanması ve güncellenmesinden Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı ile Kalite Koordinatörlüğü sorumludur.

1. **TANIMLAR** **VE KISALTMALAR**
	1. **Yüklenici Firma (YF):** Yemek ve Servis Hizmetlerini Yüklenen Firma
	2. **Hijyen Kuralları:** Sağlığa zarar verecek ortamlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınan temizlik önlemlerinin yer aldığı kurallardır.
	3. **Sağlık Kontrolleri:** Geçiş riski taşıyan etkenler açısından çalışanların muayene ve laboratuvar tetkikleridir.
	4. **Hijyen** **Eğitimi**: 05.07.2013 tarihinde (R.G.:28698) yayımlanmış ve yürürlüğe girmiş hijyen eğitimi yönetmeliğine uygun alınan eğitimdir.
	5. **Dezenfeksiyon**: Fiziksel ve kimyasal yöntemler kullanarak patojen mikroorganizmaların öldürülmesi veya üremelerinin durdurulması işlemidir.
	6. **Dezenfektan**: Patojen mikroorganizmaların yok edilmesini sağlayan kimyasal ajanlardır.
	7. **Temizlik**: Yüzey üzerindeki her türlü kirin ortamdan uzaklaştırılmasıdır.
	8. **Deterjan**: Suya eklendiğinde temizliğe yardım eden kimyasal ajanlardır.
2. **UYGULAMALAR**
	1. **Bartın Üniversitesi** **ve Yüklenici Firmanın Görev ve Yetki Tanımlarının Yapılması**
3. Üniversitemiz yiyecek içecek hizmetleri, yüklenici firma tarafından Üniversitemiz Ağdacı Kampüsünde bulunan mutfaktan yürütmektedir.
4. Üniversitemiz, Ağdacı Kampüsüne, Kutlubey Kampüsüne ve Ulus ilçesinde bulunan Ulus Meslek Yüksekokulu Yerleşkesine yemek hizmeti vermektedir.
5. Aylık yemek menüsü, Baş aşçı (Yüklenici), Gıda Mühendisi/Diyetisyen (Yüklenici), Diyetisyen/Gıda Mühendisi (İdare) tarafından teknik şartnamede belirtilen ilkelere göre aylık olarak hazırlanır.
6. Hazırlanan menü servis öncesinde duyusal olarak kontrol edilir.
7. Menü listeleri Yüklenici yemek firması sorumlusuna aylık olarak teslim edilir. Yüklenici yemek firması tarafından “Günlük Yemek Menüsü” duyuru panolarında ve internet sayfasında personelin bilgisine sunulur.
8. Üniversitemiz öğrenci ve personeline vermiş olduğu yiyecek içecek hizmeti kapsamı içinde hazırlanan tüm yemek ve servis hizmetinin temizlik ve hijyen kurallarına uygun sunulmasına önem verir.
9. Mutfaklar ve yemekhanenin tüm temizlik ve hijyen planları, bu planlamanın uygulamalarının sorumluluğu yüklenici yemek firmasına aittir.
10. Üniversitemiz adına hijyen denetimi yapmak Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesinde Üniversitemiz gıda mühendisine /diyetisyenine aittir.
11. Personelin hijyen eğitimi ise; yemek firması sorumlusu ve Üniversitemiz gıda mühendisi/diyetisyeni ile birlikte verilir.
12. Bu maddenin sorumluğu Üniversitemiz gıda mühendisi / diyetisyeni ile yüklenici firma yetkilisindedir (yüklenici firma gıda mühendisi).
	1. **Mutfak Hijyeninin Sağlanması**
	2. Yüklenici yemek firması tarafından hijyenik kaliteyi sağlamak amacıyla bölümlerin ve ekipmanların temizlik işlemleri ***Teknik Şartname Madde 48-49 Mutfak Temizlik, Hijyen ve Sanitasyon*** ile ilgili hükümlere göre yapılır.
	3. Tüm bölümler için *“Yemekhane Temizlik Planı ve Kontrol Formu, Mutfak Temizlik Planı, Yemekhane-Mutfak Tuvalet Temizlik Kontrol Planı ”*  kullanılarak kontrol yapılır ve kayıtlar saklanır.
	4. Temizlik kontrol onayı, idarenin görevlendirdiği Gıda Mühendisi / Diyetisyen tarafından *“Mutfak Temizlik ve Hijyen Planı”*nda belirtilen kriterlere göre tek tek kontrol edildikten sonra verilir.
	5. Üniversitemiz Daire Başkanlığı tarafından görevlendirilen Gıda Mühendisi / Diyetisyeni tarafından merkez mutfak ve yemekhaneler günlük olarak denetlenir ve *“Yemekhane Temizlik Formu ve Mutfak Temizlik Kontrol Formu”*ları onaylanır.
	6. Temizlik ekipmanları ve kimyasalları mutfak içinde ***Teknik Şartname Madde 47 ile ilgili*** hükümlere göre kullanılır ve depolanır.
	7. Depoların hijyeni ve yerleşimi ***Teknik Şartname Madde 47* Pişirme, Taşıma, Depolama Ve Saklama** koşullarına göre yapılır.
	8. Yüklenici yemek firması, ***Teknik Şartname Madde 50 Zararlı Mücadelesi*** ile ilgili hükümlere göre mutfak ve depolarını ayda bir ilaçlama firmasına ilaçlatır.
	9. Bu ilaçlama sonuçları ilaçlama firması tarafından yemek firmasına iletilir.
	10. Tüm ilaçlama notlarının bir nüshası Üniversitemiz gıda mühendisi / diyetisyenine gönderilir.
	11. **Personelin Çalışabilirliği ve Hijyeninin Sağlanması**
13. İşe alınan personelden işe alınmadan önce bulaşıcı enfeksiyon içermediğini (hepatit B, zatürre gibi üst solunum yolları enfeksiyonu) kanıtlayan gaita mikroskopisi, burun, boğaz kültürü, akciğer grafisi, hepatit testi istenir.
14. Tüm personelin gaita mikroskopisi, burun, boğaz kültürü, akciğer grafisi, hepati test sonuçları ve sağlık raporlarının bir nüshası Üniversitemiz gıda mühendisi/diyetisyenine gönderilir ve yüklenici firmanın personel dosyasında tutularak firma sorumlusu tarafından takip edilir.
15. Tüm personelden *“Hijyen Eğitimi Belgesi”* talep edilir.
16. Tüm mutfak personelinin hijyeni, eldiven, maske, bone kullanımı ve el yıkama kontrolü ***Teknik Şartnamenin 11-49-55. Maddelerindeki hükümlere*** göre yapılır.
17. Bu maddenin sorumluğu Üniversitemiz gıda mühendisi / diyetisyeni ile yüklenici firma yetkilisindedir.
	1. **Makine Kullanım ve Bakımının Sağlanması**
18. Tesiste kullanılan tüm araç ve gereçlerin kullanımı, temizliği, dezenfeksiyonu ve bakımı yüklenici firmaya aittir.
19. Tüm araç ve gereçlerin arızalanması durumunda yüklenici firma en kısa sürede onarımını yaptırmakla yükümlüdür.
20. Bu maddenin sorumluğu yüklenici firma yetkilisindedir.
	1. **Personel Eğitiminin Sağlanması**
21. Mutfak personeli, yüklenici yemek firmasının sorumluluğunda temizlik ve dezenfeksiyon işlerinde kullanılması gerekli deterjan ve dezenfektanlar konusunda eğitici kurum veya kişilerden belirli aralıklarla eğitim alır. Teknik Şartnameye göre dezenfeksiyon yapılır. Yeni alınan personelin eğitimi firmanın işletme sorumlusu tarafından verilir.
22. Yüklenici firmanın iş güvenliği ve sağlığı uzmanı tarafından iş güvenliği konusunda tüm personele eğitim verir.
23. Yüklenici yemek firmasına ait çalışan personel ***Teknik Şartnamede*** belirtilen ***Mutfak ve Yemekhanelerde Çalıştırılması Gereken Personel Listesinde*** bulunan personel sayısından az olmaz ve işe uygun kalifiye elemanlardan oluşur.
24. Yüklenici firma, personelinin iş sağlığı ve iş güvenliğinin gereklerini yerine getirir ve Üniversitemiz tarafından denetlenir.
25. Tüm personel ***Teknik Şartnamenin 55.Maddesinde*** belirtildiği gibi çalışma alanına uygun olacak şekilde (Başaşçı, Aşçı, Aşçı Yardımıcısı, Mutfak Personeli, vb.) giyinir.
26. Bu maddenin sorumluğu Üniversitemiz gıda mühendisi/ diyetisyeni, yüklenici firma iş sağlığı ve güvenliği uzman ve yüklenici firma yetkilisindedir.
	1. **Mutfak İşleyişinin Sağlanması**
	2. Gıdaların hijyenik açıdan uygunluk kontrolü ***Teknik Şartnamenin*** ***36***-***37.Maddesine*** göre uygun ürün alımı ile başlar.
	3. Her gıda grubu, *Taşıma Depolama ve Saklama* koşullarına uygun olacak şekilde yüklenici yemek firması sorumlusu ve Üniversite diyetisyeni tarafından kontrol edilir.
	4. Kabul kriterlerinden biri olumsuz ise gerekli durumlarda firma sorumlusu tarafından yüklenici firma *“Uygun Olmayan Ürün Tutanağı”* doldurulur ve ürün iade edilir.
	5. Yüklenici firma yemek ile birlikte vermiş olduğu su; 200 cc’lik bardak şeklindeki bir defadan fazla kullanılmayan kapalı ve sağlığa zararlı olmayan ambalajlarda olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretler “*Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin”* 9’uncu bölümüne uygun olacaktır. Ambalaj üzerinde Firma adı, Adresi, Net ağırlığı, Parti seri numarası, Üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Sular berrak, tortusuz ve renksiz olmalıdır. İçerisinde yabancı madde bulunmamalıdır.
	6. Günlük menüde yer alan yiyecek ve içeceklerin gramajları ***Teknik Şartnamenin 68. Maddesinde*** verilen gramaj listesine göre yüklenici firma gıda mühendisi tarafından hesaplanır ve *“Malzeme Kontrol Formu”* ile Üniversitemiz diyetisyeni tarafından denetlenir.
	7. Yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesi ***Teknik Şartname 9-11-47.Maddelerindeki hükümlere*** göre yapılır ve Üniversitemiz diyetisyeni/gıda mühendisi tarafından denetlenir.
	8. Hazırlanan yemekler mutfaktan dış yemekhanelere ***Teknik Şartnamenin 31. Maddesine*** göre zamanında ve düzenli olarak yapılır.
	9. Yiyecek içecek hizmetinde kullanılacak hammaddeleri ve üretilen yiyecekleri kontrol etmek amacıyla Türk Gıda Kodeksine uygun numunelerinin alınması sağlanır.
	10. Üniversite gerekli gördüğü zamanlarda, Yüklenici firma İl Kontrol Laboratuvarlarında numuneleri tetkik ettirerek raporlarını alır ve Üniversitemiz diyetisyenine/gıda mühendisine verir.
	11. Yemeklerin uygun sıcaklıkta olup olmadığı servis öncesinde kontrol edilir ve *“Yemekhane Servis Öncesi Kontrol Formu”*nda belirtilir.
	12. Servis sırasında gözlenen problemler Üniversitemiz diyetisyeni/gıda mühendisi tarafından yüklenici firmaya bildirilir ve takibi yapılır.
	13. Yemek arabaları yemekhanedeki bulaşık yıkama kısmına getirilerek atıklardan arındırılır ve temizliği sağlanır.
	14. Bulaşıkların yıkanması ve dezenfeksiyonu ***Teknik Şartnamenin 48.Maddesindeki Hükümlere***  uygun şekilde yapılır.
	15. Mutfaktan ve yemekhaneden çöplerin toplanması ve taşınması ***Teknik Şartname Madde 11/8’***de belirtildiği gibi yapılır.
	16. Yüklenici yemek firması çevre temizliğine önem verir ve Üniversitemiz diyetisyeni/gıda mühendisi tarafından denetlenir.
	17. Bu maddenin sorumluğu Üniversitemiz diyetisyeni/gıda mühendisi ve yüklenici firma yetkilisindedir.
	18. **Mutfak İşleyiş ve Hijyenin Değerlendirilmesi**
	19. Yüklenici firma işe başlamadan önce prosedür, talimat, form ve çizelgelerini Üniversitemiz diyetisyeni/gıda mühendisine değerlendirtmelidir.
	20. Mutfak ve servis hizmetinde kalite müşteri memnuniyetinin de sürekliliğini sağlayabilmek için hijyen ve işleyiş denetimleri günlük periyotlarla Üniversitemiz diyetisyeni/gıda mühendisi tarafından yapılır ve *“Yemekhane Servis Öncesi Kontrol Formu”* ve *“Mutfak Temizlik Planı ve Kontrol Formu”* ile değerlendirilir.
	21. Mutfağın gerçek seviyesini belirlemek amacıyla denetimler üretimin devam ettiği saatlerde yapılır.
	22. Bu maddenin sorumluğu Üniversitemiz diyetisyeni/gıda mühendisi ve yüklenici firma yetkilisindedir.
27. **İLGİLİ DOKÜMANLAR**
	1. **İç Kaynaklı Dokümanlar**
	* Yemek Hizmetleri Alım Teknik Şartnamesi
	* FRM-0484 Yemekhane Servis Öncesi Kontrol Formu
	* FRM-0494 Yemekhane Temizlik Planı ve Kontrol Formu
	* FRM-0505 Mutfak Temizlik Planı ve Kontrol Formu
	* FRM-0485 Yemek Malzeme Kontrol Formu
	* FRM-0500 Isı ve Nem Kontrol Formu
	* PLN-0007 Genel Temizlik ve Dezenfeksiyon Planı
	1. **Dış Kaynaklı Dokümanlar**
	* T.C Sağlık Bakanlığı, İç İşleri Bakanlığı ve Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından 05.07.2013 tarihinde (R.G.:28698) yayımlanmış ve yürürlüğe girmiş Hijyen Eğitimi Yönetmeliği
	* 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine dair kanun hükmünde kararname ve kararnameye dayanılarak hazırlanan Gıda Üretim ve Satış Yerleri hakkındaki yönetmelik
	* Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği
	* Gıda Maddeleri Tüzüğü
28. **REVİZYON BİLGİLERİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| RevizyonNo | RevizyonTarihi | Revizyon Açıklaması |
| 0 | - | İlk yayın. |