1. **AMAÇ**

Bu talimatın amacı; Mutfak personelinin temizlik malzemesi ve dezenfektan kullanımı sırasında oluşabilecek olumsuz durumları engellemek.

1. **KAPSAM**

Bu talimat mutfakta kullanılan kimyasal temizleme malzemelerini ve tüm temizlik personeli kapsar.

1. **SORUMLULUKLAR**

Bu talimatın uygulanmasından yüklenici firma tüm mutfak çalışanları, kontrolünden Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı, dokümanın hazırlanması, sürekliğinin sağlanması ve revizyonundan Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı ve Kalite Koordinatörlüğü sorumludur.

1. **TANIMLAR VE KISALTMALAR**

Bu talimatta tanımlanması gereken herhangi bir kısaltma ve terim bulunmamaktadır.

1. **UYGULAMALAR**
2. Elde yıkamaya uygun deterjanı elde, makinede yıkamaya uygun deterjanı makinede kullanılmalıdır.
3. Deterjan daima temiz suya koyulmalıdır.
4. Deterjan eklediğin suya başka deterjan, ağartıcı ya da dezenfektan asla eklenmemelidir.
5. Mümkün olduğunca sıcak su ve eldiven kullanılmalı,
6. Tarifede belirtilen miktar kadar deterjan kullanılmalı.
7. Deterjanlar mutfakta gelişigüzel bırakmamalı uygun şartlarda ve uygun ortamlarda bulundurulmalıdır.
8. İçerisinde deterjan eritilen kabın temiz olmasına dikkat edilmeli,
9. Dezenfektan önceden temizlenmiş, kurulanmış yüzeylerde kullanılmalı.
10. Dezenfektanın kapağının sürekli kapalı olmasına dikkat edilmeli, açık kalmış dezenfektan kullanmamalı,
11. Kullanılmış dezenfektanlı suya yeni dezenfektan eklememeli.
12. Dezenfektan kullanılan yüzey ve kapları çok iyi durulanmalı.
13. Dezenfektanla direk temas etmemeye dikkat edilmeli.
14. Dezenfektan başka dezenfektanlarla asla karıştırmamalı.
15. **İLGİLİ DOKÜMANLAR**
	1. **İç Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

* 1. **Dış Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

1. **REVİZYON BİLGİLERİ**

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