1. **AMAÇ**

Bu talimatın amacı; mutfak temizliği ve dezenfeksiyonunda dikkat edilmesi gereken hususları ve temizliğin nasıl yapılması gerektiğine dair bir yöntem belirlemektir.

1. **KAPSAM**

Bu talimat mutfaktaki tüm alanların ve mutfakta bulunan bütün ekipmanların temizlenmesini ve dezenfekte edilmesi faaliyetlerini kapsar.

1. **SORUMLULUKLAR**

Bu talimatın uygulanmasından yüklenici çalışanları ve firma sorumlusu, kontrolünden kurum gıda mühendisi/diyetisyen ile 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. Yüklenici yemek firması tarafından mutfağa ait bütün alanların (mutfakta bulunan bütün üniteler, mutfakta kullanılan bütün ekipmanlar, soğuk depolar, gıda malzemesi depolanan diğer bütün depolar, mutfakta bulunan ofisler) peryodik olarak nasıl temizleneceği ***“FRM-0505 Mutfak Temizlik Planı ve Kontrol Formu”***, yemekhanelerin nasıl temizleneceği ***“FRM-0494 Yemekhane Temizlik Planı ve Kontrol Formu”***, yemekhane tuvaletlerinin nasıl temizleneceği ***“FRM-0493 Yemekhane-Mutfak Tuvalet Temizlik Planı ve Kontrol Formu”*** içinde yer alır.
3. Temizlik planında belirtilen alanların kim tarafından ne zaman temizleneceği ve kimler tarafından kontrol edileceği, 1.maddede bahsedilen planlar içinde belirtilir.
4. ***“FRM-0505 Mutfak Temizlik Planı ve Kontrol Formu”*** her bir ünitede çalışanların görebileceği yerde muhafaza edilir.
5. Mutfak Temizlik Planı’nda belirtilen temizlik ve dezenfeksiyon metotları konusunda personele hizmet içi uygulamalı eğitim verilir veya konusunda uzman bir kişi tarafından verilmesi sağlanır.
* Yüklenici yemek firması sorumlusu tarafından temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri her gün belli periyotlarda kontrol edilir ve kontrol sonunda ***“FRM-0505 Mutfak Temizlik Planı ve Kontrol Formu”*** imzalanır. Yapılan kontroller haftada en az bir defa olmak üzere belirsiz zamanlarda Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanı tarafından kontrol edilir ve kayıt altına alınır.
1. Kontroller sırasında uygun yapılmayan temizlik işlemleri yüklenici yemek firması sorumlusu tarafından ilgili personele tekrar yaptırılır.
2. Yemekhane Temizliği, yemekhanede görevli mutfak personeli tarafından sağlanır. Her temizlik sonrasında ***“FRM-0494 Yemekhane Temizlik Planı ve Kontrol Formu”*** doldurulur ve imzalanır.
3. Yemekhane temizliği, temizlik personeli tarafından; aşağıda belirtildiği şekilde yapılır:
	1. Elektrikli süpürge ve/veya yüzey ıslak ve kuru yıkama makinesi ile alan temizliği yapılır
	2. Toz alınır,
	3. Camlar kontrol edilir,
	4. Zemin paspaslanır, mutfak çıkışı yağlı bölgeler makineyle yıkanır, haftada bir genel yıkama yapılır,
	5. Yemekhanede masa ve sandalyelerin günlük temizlikleri yapılarak düzenli olarak yerleştirilir.
4. Temizlik ekipmanları ve kimyasalları mutfak içinde ***“TLM-0014 Mutfak Temizlik Malzemeleri ve Kimyasalları Kullanım Talimatı”***na göre kullanılır.
5. Temizlik ekipmanları ve kimyasalları mutfak içinde ayrı bir Temizlik deposunda tutulur. Ekipmanların tutulacağı alanda bütün personelin görebileceği şekilde Temizlik Deposu/Bölümü yazan bir ibare bulunur.
6. Temizlik kimyasalları hiçbir şekilde diğer gıda malzemeleri ile temas ettirilmez.
7. Temizlikte kullanılan ekipmanlar depoya yerleştirilmeden önce mutlaka temizlenir.
8. Temizlik malzemelerinin tahta veya başka bir süngerimsi yapıdaki malzemeden olmaması sağlanır.
9. **İLGİLİ DOKÜMANLAR**
	1. **İç Kaynaklı Dokümanlar**
* FRM-0493 Yemekhane-Mutfak Tuvalet Temizlik Planı ve Kontrol Formu
* FRM-0494 Yemekhane Temizlik Planı ve Kontrol Formu
* FRM-0505 Mutfak Temizlik Planı ve Kontrol Formu
* TLM-0014 Mutfak Temizlik Malzemeleri ve Kimyasalları Kullanım Talimatı
	1. **Dış Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

1. **REVİZYON BİLGİLERİ**

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