

	T.C. NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ	DOKÜMAN KODU	EN.FR.02
		YAYIN TARİHİ	13.10.2023
		REVİZYON NO	00
	ENFEKSİYON KONTROL KOMİTESİ MUTFAK DENETİM FORMU	REVİZYON TARİHİ	--
		SAYFA NO	1/1

TARİH:

İzlenecek Konular	UYGUN	UYGUN DEĞİL	DEĞERLENDİRME
PERSONEL			
Enfeksiyon riskli temas ve yaralanmalarda yapılacak işlemlerin bilinmesi			
Kişisel koruyucu ekipman kullanımı (bone, maske, kolluk, eldiven, galoş)			
Personelin elleri ve tırnakları temiz; saçlar kısa ve günlük tıraşlı			
EL HİJYENİ			
Lavabolarda sıvı sabun ve kağıt havlu bulunması			
Kişisel temizlik alanlarının uygunluğu ve temizliği			
ATIKLAR			
Atıkların bulaşı önleyecek şekilde ayrı bir alanda toplanması			
Atık poşetlerinin doğru şekilde bağlanıp etiketlenmesi			
Kontamine atık kovalarının uygun şekilde günlük olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi			
GENEL TEMİZLİK			
Günlük, haftalık ve aylık temizlik takipleri			
Haşere ile mücadele uygulamaları (mekanik/kimyasal önlemler)			
Mutfak taban ve duvarların yıkamaya ve dezenfeksiyona uygun olması			
Yer, duvar, raflar ve camların temizliği			
Temizlik bezleri-kovaların alan-renk ayrımı yapılarak doğru kullanımı			
Tuvalet ve banyonun doğru şekilde temizlenmesi			
İşlem sonlarında kullanılan temizlik ekipmanlarının uygun şekilde yıkanıp dezenfekte edilip kurumaya bırakılması			
GENEL KONTROLLER			
Yere, duvara temas eden, hammadde/direkt gıda bulunmaması			
Bütün bölümlerin havalandırmasının yeterli olması			
Tüm gıdaların miat kontrolünün yapılması			
Gerekli yerlerde sıcak ve soğuk su düzeneği bulunması			
Ürünlerin konulduğu kaplar/kasalar/rafların yüzeylerin pürüzsüz, kolay temizlenebilir özellikte olması			
YIKAMA BÖLÜMLERİ (SEBZE - MALZEME)			
Sebze yıkama evyelerinin amacına uygun kullanımı			
Sebze ayıklama, yıkama ve dezenfeksiyonunun uygun şekilde yapılması			
Bulaşık yıkama ve yemek hazırlama yerlerinin ayrı olması			
Zeminlerde uygun eğim ve drenajın bulunması			
ÜRETİM BÖLÜMÜ (HAZIRLAMA - PIŞIRME)			
Kesme tahtaları, tezgah yüzeyleri vb. iş bitiminde uygun temizlenip dezenfekte edilmesi			
Kırmızı et, beyaz et, sakatat ve balık gibi gıda maddelerinin birbirinden ve diğer gıda maddelerinden ayrı tutulması			
Pişmiş ve çiğ gıdaların birbirleriyle temas etmemesi			
Çözündürmenin uygun süre ve koşullarda yapılması (etiketleme, sıcaklık, muhafaza vb. max 48 saat içinde kullanım)			
Kızartma yağının kullanım süre/defa limitlerin uygunluğu			
Yemeklerin soğutma süresi limitlerinin uygunluğu ve kayıtların tutulması			
Hazırlanan yemeklerin servise kadar uygun koşullarda ve ısıda tutulması			
Pişirme sıcaklık süresinin doğru olarak uygulanması ve kayıtların tutulması (min 75 C' de 15 sn boyunca sabit kalması)			
Şahit numunelerin uygun koşullarda en az 72 saat saklanması			
DEPOLAMA BÖLÜMÜ			
Sıcaklık takiplerinin kayıtlarının tutulması			
Temizlik malzeme ve deterjanların gıdalardan ayrı bölümde tutulması			
Depolarda nem, yosunlanma, koku ve toz bulunmaması			
Bütün bölümlerde ilk giren ilk çıkar ilkesine uyum			
Farklı ürün gruplarının farklı raf veya soğutucularda tutulması			
Tüm ürün ve malzemelerde İT/SKT/markası, işleme tarihi bulunması			
Soğutucu sıcaklığının uygunluğu (şarküteri, hazırlanmış yemekler max 4C, et, tavuk balık 0C,-5C,-18C, sebze max 8C)			
Depolama uygunluğu (yığılma olmaması, geçiş alanı varlığı)			

(*)Riskli birim ve alanlarda temizlik sonrası dezenfeksiyon işlemi sorgulanır.

Katılımcı

Denetleyen