

	T.C NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ	DOKÜMAN KODU	OH.TL.05
		YAYIN TARİHİ	01.10.2016
		REVİZYON NO	02
	MUTFAK TEMİZLİK VE DEZENFEKTAN KULLANIM TALİMATI	REVİZYON TARİHİ	01.01.2024
		SAYFA NO	1 / 1

1.AMAÇ: Mutfak personelinin temizlik malzemesi ve dezenfektan kullanımı konusunda

2.KAPSAM : Hastane mutfağını kapsar.

3.FAALİYET AKIŞI :

- 3.1. Elde yıkamaya uygun deterjanı elde, makinede yıkamaya uygun deterjanı makinede kullan
- 3.2. Deterjanı daima temiz suya koy
- 3.3. Deterjan eklediğin suya başka deterjan, ağartıcı ya da dezenfektan asla ekleme
- 3.4. Mümkün olduğunca sıcak su kullan, eldiven kullan
- 3.5. ‘Mutfak Temizlik ve Hijyen Planı’ tablosunda belirtilen miktar kadar deterjan kullan
- 3.6. Deterjanları mutfakta gelişigüzel bırakma
- 3.7. İçinde deterjan erittiğin kabın temiz olmasına dikkat et
- 3.8. Dezenfektanı önceden temizlenmiş, kurulanmış yüzeylerde kullan
- 3.9. Dezenfektanın kapağının sürekli kapalı olmasına dikkat et, açık kalmış dezenfektanı kullanma
- 3.10. Kullanılmış dezenfektanlı suya yeni dezenfektan ekleme
- 3.11. Dezenfektan kullandığın yüzey ve kapları çok iyi durula
- 3.12. Dezenfektanla direk temas etmemeye dikkat et
- 3.13. Dezenfektanı başka dezenfektanlarla asla karıştırma.
- 3.14. Mutfak temizliğinde ‘Mutfak Temizlik ve Hijyen Planı’ tablosunu dikkate al (bu tablo hazırlanırken hastane Enfeksiyon Kontrol Komitesinin önerisi dikkate alınmıştır).