

	T.C NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ	DOKÜMAN KODU	OH.TL.02
		YAYIN TARİHİ	01.05.2006
		REVİZYON NO	04
	MUTFAK HİJYEN TALİMATI	REVİZYON TARİHİ	01.01.2024
		SAYFA NO	1 / 1

1.AMAÇ:Mutfakta çalışan personelin hijyen şartlarına uymasını sağlamak amacıyla hazırlanmıştır.

2.KAPSAM:Hastane mutfağını kapsar.

3.FAALİYET AKIŞI:

3.1. Periyodik portör muayeneni yaptır.

3.2. Çalışırken iş kıyafetlerini giy ve bunların temiz ve ütülü olmasını

sağla.

3.3. Saçlarının dökülmemesi için bone tak.

3.4. Ayağına galoş giy.

3.5. Her işin başlangıcından önce, her tuvalet çıkışında, sigara içtikten, mendil kullandıktan sonra,

kirli araç gereçlere, çiğ besinlere elledikten sonra, öksürüp aksırdıktan sonra ellerini yıka.

3.6. Personel temizlik ve hijyen konularında kendini eğit.

3.7. Mutfak içerisinde sigara içme ve içirtme.

3.8. Tırnaklarının kısa olmasına dikkat et.

3.9. Saç sakal traşına ve kişisel temizliğine dikkat et.

3.10.Yüzük, saat vb. takıları bulundurma.

3.11.İş esnasında kullanılan eldivenleri sık sık değiştir.

3.12.Açık yara ve kesik bulunuyorsa besinlerle temas yapma.

3.13.Pişmiş yiyeceklere çıplak elle dokunma.