



T.C
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
İLAÇLAMA TALİMATI (YEMEKHANE)

DOKÜMAN NO: TL-003

YAYIN TARİHİ:13.08.2021

REVİZYON NO: 00

REVİZYON TARİHİ: --

SAYFA NO 1 / 1

1. AMAÇ

Bu talimatın amacı; ilaçlama sırasında meydana gelebilecek kimyasal bulaşmaların engellenmesidir.

2. KAPSAM

Üniversitemiz kampüs ve yerleşkelerinde bulunan yemekhane ve mutfaklar ile görevli personelleri kapsar.

3. SORUMLULUKLAR

Bu talimatın uygulanmasından yemek hizmetleri kapsamında tüm mutfak personeli, baş aşçı, gıda mühendisi/diyetisyen ile Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı, dokümanın hazırlanması, sürekliliğinin sağlanması ve revizyonundan Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı ve Kurumsal Kalite Geliştirme ve Akreditasyon Koordinatörlüğü sorumludur.

4. TANIMLAR VE KISALTMALAR

Bu talimatta tanımlanması gereken herhangi bir kısaltma ve terim bulunmamaktadır.

5. UYGULAMALAR

5.1 İlaçlama Öncesi Alınacak Tedbirler

- İlaçlama kesinlikle yemek hizmeti verilmeden önce yapılmamalıdır.
- Yemekhane içinde bulunan havalandırma, kapı ve pencereleri hava almayacak şekilde kapatılır.
- Gıdalar ilaçlamaya direkt olarak maruz kalmayacak şekilde muhafaza altına alınır.
- Tabak, bıçak, çatal ve kapları muhafazaya alınır.
- İlaçlamanın özellikle süpürgelikler, duvar ve tavan kesişim noktaları, buzdolabı-fırın gibi sıcaklık üreten makinaların arka ve çevresi, set üstleri, evye, lavabo, su giderleri, baca delikleri, çöpler gibi kısımlara yapılması sağlanır.

5.2 İlaçlama Sonrası Alınacak Tedbirler

- Havalandırma ve pencereler açarak ortam havalandırılır.
- İlaçlamadan sonra kuru temizlik yapılır.
- Tüm ekipmanlar deterjanlı su ile yıkanır.
- İlaçlamadan sonra en az bir gün sonra, ilaçlanan alanları **"TL-004 Mutfak Alanları Temizlik ve Hijyen Talimatı"**nda belirtildiği şekilde temizlenir ve iyice durulanır.
- İlaçlamayı yapan teknik eleman öneride bulunursa mutlaka dikkate alınır.

6. İLGİLİ DOKÜMANLAR

6.1. İç Kaynaklı Dokümanlar

- TL-004 Mutfak Alanları Temizlik ve Hijyen Talimatı

6.2. Dış Kaynaklı Dokümanlar

İlgili doküman bulunmamaktadır.

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI	KURUMSAL KALİTE GELİŞTİRME VE AKREDİTASYON KOORDİNATÖRLÜĞÜ	KURUMSAL YETKİLİ