



## 1. AMAÇ

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

## 2. KAPSAM

Bu talimat yemekhanedeki tüm alanların ve yemekhanede bulunan bütün ekipmanların temizlenmesini ve dezenfekte edilmesi faaliyetlerini kapsar.

## 3. SORUMLULUKLAR

Bu talimatın uygulanmasından yüklenici çalışanları ve firma sorumlusu, kontrolünden kurum 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

- 1) Yüklenici yemek firması tarafından mutfağa ait bütün alanların (mutfakta bulunan bütün üniteler, mutfakta kullanılan bütün ekipmanlar, gıda malzemesi depolanan diğer bütün depolar, mutfakta bulunan ofisler) periyodik olarak nasıl temizleneceği "**GN.FR-074 Yemekhane Temizlik Planı ve Kontrol Formu**", yemekhanelerin nasıl temizleneceği "**GN.FR-074 Yemekhane Temizlik Planı ve Kontrol Formu**", yemekhane lavabo nasıl temizleneceği "**TL-008 Yemekhane-Lavabo Temizlik Talimatı**" içinde yer alır.
- 2) Temizlik planında belirtilen alanların kim tarafından ne zaman temizleneceği ve kimler tarafından kontrol edileceği, 1.maddede bahsedilen planlar içinde belirtilir.
- 3) "**GN.FR-074 Yemekhane Temizlik Planı ve Kontrol Formu**" her bir ünite de çalışanların görebileceği yerde muhafaza edilir.
- 4) 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 "**GN.FR-074 Yemekhane 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.
- 5) Kontroller sırasında uygun yapılmayan temizlik işlemleri yüklenici yemek firması sorumlusu tarafından ilgili personele tekrar yaptırılır.
- 6) Yemekhane Temizliği, yemekhanede görevli mutfak personeli tarafından sağlanır. Her temizlik sonrasında "**GN.FR-074 Yemekhane Temizlik Planı ve Kontrol Formu**" doldurulur ve imzalanır.
- 7) Yemekhane temizliği, temizlik personeli tarafından; aşağıda belirtildiği şekilde yapılır:
  - a. Elektrikli süpürge ve/veya yüzey ıslak ve kuru yıkama makinesi ile alan temizliği yapılır
  - b. Toz alınır,
  - c. Camlar kontrol edilir,
  - d. Zemin paspaslanır, mutfak çıkışı yağlı bölgeler makineyle yıkanır, haftada bir genel yıkama yapılır,
  - e. Yemekhanede masa ve sandalyelerin günlük temizlikleri yapılarak düzenli olarak yerleştirilir.



T.C  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
MUTFAK ALANLARI TEMİZLİK VE HİJYEN TALİMATI

DOKÜMAN NO: TL-004

YAYIN TARİHİ:13.08.2021

REVİZYON NO: 00

REVİZYON TARİHİ: --

SAYFA NO 2 / 2

- 8) Temizlik ekipmanları ve kimyasalları mutfak içinde **“TL-005 Mutfak Temizlik Malzemeleri ve Kimyasalları Kullanım Talimatı”**na göre kullanılır.
- 9) 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.
- 10) Temizlik kimyasalları hiçbir şekilde diğer gıda malzemeleri ile temas ettirilmez.
- 11) Temizlikte kullanılan ekipmanlar depoya yerleştirilmeden önce mutlaka temizlenir.
- 12) Temizlik malzemelerinin tahta veya başka bir süngerimsi yapıdaki malzemeden olmaması sağlanır.

## 6. İLGİLİ DOKÜMANLAR

### 6.1. İç Kaynaklı Dokümanlar

- TL-008 Yemekhane-Lavabo Temizlik Talimatı
- GN.FR-074 Yemekhane Temizlik Planı ve Kontrol Formu
- TL-005 Mutfak Temizlik Malzemeleri ve Kimyasalları Kullanım Talimatı

### 6.2. Dış Kaynaklı Dokümanlar

İlgili doküman bulunmamaktadır.

## 7. REVİZYON BİLGİLERİ

Revizyon No	Revizyon Tarihi	Revizyon Açıklaması
0	-	İlk yayın.

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