



## 1. AMAÇ

Bu talimatın amacı yemekhanelere ait lavaboların temizliği ve dezenfeksiyonunda dikkat edilmesi gereken hususları ve temizliğin nasıl yapılması gerektiğine dair bir yöntem belirlemektir.

## 2. KAPSAM

Bu talimat yemekhanelerde bulunan tüm tuvaletlerin temizlenmesini ve dezenfekte edilmesi faaliyetlerini kapsar.

## 3. SORUMLULUKLAR

Bu talimatın uygulanmasından yüklenici firma sorumlusu ile mutfak personeli, kontrolünden 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 terim bulunmamakta olup kısaltma kullanılmamıştır.

## 5. UYGULAMALAR

### 5.1. Kullanılacak Malzeme ve Ekipmanlar

- 1) Kırmızı renkli su kovası.
- 2) Kırmızı renkli temizlik bezi.
- 3) Kırmızı renkli triger şişe içerisinde dezenfekte edici yüzey temizleyici.
- 4) Yeşil renkli triger şişe içerisinde lavabo ve tezgâh temizleyicisi.
- 5) Çamaşır suyu
- 6) Kireç sökücü
- 7) Hava şartlandırıcı parfüm.
- 8) Lavabo fırçası.
- 9) Tuvalet fırçası.
- 10) Tek kullanımlık eldiven.
- 11) Suni güderi bez.
- 12) Yer fırçası.
- 13) Yer çekçeği.
- 14) Çift kovalı ıslak paspas takımı.(Ofis içerisindeki tuvaletler için vileda paspas takımı)
- 15) Peluş çekçek takımı.
- 16) Yıkama süngeri. (Scoht Breayht)

### 5.2. Temizlik Yapım Şekli

- 1) Alan gözle kontrol edilip, ekipman ve malzemeler hazırlanacaktır.
- 2) Eldivenler takılacaktır.
- 3) Kırmızı kovanın içerisine ½ oranında su konularak, içerisine dezenfekte edici yüzey temizleyiciden 10 kez spreyleyecektir.
- 4) Lavaboların çöpleri toplanacak, çöp poşetleri değiştirilecektir.
- 5) Yeşil renkli triger şişe içerisinde bulunan, lavabo/tezgâh temizleyiciden lavabo içerisine 3-4 kez spreylenecek ve lavabo fırçası ile iyice ovularak durulanacaktır. Musluk başları ve



T.C  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
YEMEKHANE ve LAVABO TEMİZLİK TALİMATI

DOKÜMAN NO: TL-008

YAYIN TARİHİ:13.08.2021

REVİZYON NO: 00

REVİZYON TARİHİ: --

SAYFA NO 2 / 2

lavabo içerisindeki metal aksamlar, kireç önlenmesine karşı sünger üzerine az miktarda dökülen kireç önleyici ile silinecek, sonrasında kırmızı bez ile lavabo dışları dâhil silinecektir.

- 6) Aynalar büyüklüğüne göre peluş çek çek veya cam bezi ile leke kalmayacak şekilde silinecektir.
- 7) Hazırlanan su ile öncelikle fayanslar, kapılar, kapı kolları, havluluklar, sabunluklar silinecek sonrasında suyumuz değiştirilecektir.
- 8) Lavabolar, fırça ile ovularak temizlenecektir.
- 9) Kullanılan eldivenlerin dış kısmı ellere temas ettirilmeden sıyrılarak, toplanan çöplerin içerisine atılacaktır.
- 10) Eller yıkanacak ve eksik olan malzemeler tamamlanacaktır. (kâğıt havlu, sıvı savun vb.)
- 11) Zeminlerde ihtiyaç duyulan çalışma yapılacak ve hava şartlandırıcı parfüm düz ve parlak yüzeylerde leke bırakmaması için dip köşelere 3-4 kez uygulanacaktır.
- 12) Son kontroller yapılarak lavabo hijyeni uygulaması bitirilecektir.

## 6. İLGİLİ DOKÜMANLAR

### 6.1. İç Kaynaklı Dokümanlar

- GN.FR-074 Yemekhane Temizlik Planı ve Kontrol Formu

### 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