

Destek Alanlarında Enfeksiyon Kontrol Uygulamaları

MUTFAK

Dr. Hem. Pakize Aygün
İUC. Cerrahpaşa Tıp Fakültesi
Hastane Enfeksiyon Kontrol Komitesi
06.11.2026



İtalyan Duvar Yazısı

“Chi po non vo
Chi vo non po
Chi sa non fa
Chi fa non sa
Et così il mondo mal va...”

Türkçe Anlamı

“Yapabilen istemiyor,
İsteyen yapamıyor,
Bilen yapmıyor,
Yapan bilmiyor,
Ve böylece dünya kötüye gidiyor.”

Tarih
1529

Yer
İtalya – Ascoli Piceno
(Rua Lunga Sokağı)


Ascoli Piceno

Bu duvar yazısı, bilgi ile eylem arasındaki uyumsuzluğu anlatan güçlü bir mesajdır.



Florence Nightingale

1855 de Selimiye kışlasında koşulları ' Dünyada cehenneme en yakın şey' olarak nitelemişti.
Askerlere sadece doğru tedavi değil yemek ve barınma ihtiyaçlarının giderilmesi, temizlik koşullarının düzenlenmesi sağlayarak ölüm oranı **%42'den % 22'ye** düşmesini sağladı.

Gıdalarla bulaşan enfeksiyonlar

- Hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ülkelerde önemli bir halk sağlığı sorunu
- Gıdayla bulaşan hastalıklar genellikle hafif, orta seyirli bir hastalık oluşturmakla beraber sonuçları ciddi
- İshal, bulantı, kusma ile seyreden gastroenteritler
- **Bağışıklık yetmezliği olan kişilerde ve yeni doğanlarda non-tifoid Salmonella ve Listeria monocytogenes'in sistemik hastalık yapması**
- **Ülkemizde çiğ süt ve ürünlerinden bulaşan bruselloz**

https://www.sdplatform.com/Yazilar/Kose-Yazilari/365/Gidalarla-bulasan-hastaliklar.aspx

CDC

- Her yıl 48 milyon insanın gıda kaynaklı bir hastalıktan hastalandığı,
- 128.000 kişinin hastaneye kaldırıldığı
- 3.000 kişinin öldüğünü tahmin ediliyor



Terzi Ö, Özdemir Ş, Selçuk MY. Bir hastane yemekhanesinde yaşanan gıda zehirlenmesinin incelenmesi.
Turk Hij Den Biyol Derg, 2018; 75(3): 277-286

Hastanelerde besin yoluyla bulaşan ve ciddi hastalıklara yol açan yaygın gıda kaynaklı patojenler;

- **Salmonella spp.**
- **Clostridium botulinum**
- **E. coli**
- **Vibrio spp.**
- **Listeria monocytogenes**
- **Campylobacter spp.,**
- **Norovirüs**
- **Shigella spp.**



En çok ölüme sebep olan patojen ise;

Listeria monocytogenes

Boone, I. ve ark. (2021). Healthcare-associated foodborne outbreaks in high-income countries: a literature review and surveillance study, 16 OECD countries, 2001 to 2019. Eurosurveillance

Artık, N., Şanlıer, N., Sezgin A.C. (2024). Gıda güvenliği ve mevzuatı.

Araştırma Makalesi/Original Article
Makale Dili "Türkçe"/Article Language "Türkish"

Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi

Bir hastane yemekhanesinde yaşanan gıda zehirlenmesinin incelenmesi

Investigation of food poisoning in a hospital cafeteria

Özlem TERZİ[1], Şule ÖZDEMİR[1], Mustafa Yasin SELÇUK[2]

Belirtiler; İshal %55,2 Karın ağrısı %54,8 Bulantı %43

Sonuç:

- Yapılan mikrobiyolojik analizlerde ise gıda yıkama ve hazırlama suyunda üreme olmadığı,
- Alınan gıda örneklerinden sadece salatada Bacillus cereus üremesi olduğu,
- Yemekhaneden alınan çevre örneklerinden ekmek doğrama tahtası, robot açma düğmesi ve fırın açma koluna ait örneklerde de B. cereus üremesi olduğu belirlendi.

T.C.

İSTANBUL MEDİPOL ÜNİVERSİTESİ

SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HASTANE MUTFAKLARINDAN ALINAN YÜZEY ÖRNEKLERİNDE HİJYENİK DURUMUN VE ÇALIŞAN PERSONELDE HİJYEN FARKINDALIĞININ BELİRLENMESİ

MEHMET MAHMUT ÜNAL

- ✓ Çalışanların % 76.5'inin hijyen eğitimi aldığı
- ✓ Hijyen eğitimi alan personelin eğitim almayan personele oranla daha bilgili olduğu, ancak hijyen eğitimi alan personelin de yeterli bilgi düzeyine sahip olmadığı
- ✓ Soğuk üretim tezgahı fekal koliform grubu bakteri yükünün en yoğun olduğu yüzey olduğu
- ✓ Çalışan personelden alınan el örneklerinde bu bakteriye rastlanmamış

Bir Üniversite Yemekhanesinde Yaşanan Salmonella Enterica ve Bacilus Cereus'a Bağlı Gıda Zehirlenmesinin İncelenmesi

Investigation of Food Poisoning Taken Place at a University Cafeteria due to Salmonella Enterica and Bacillus Cereus

İzzet Çeleğen[1], Sinemis Çetin Dağlı[2], Danyal Burak Koca[3]

DOI: 10.17942/sted.623822

Araştırma

Research

Geliş/Received : 24.07.2019
Kabul/Accepted : 30.09.2019

Mikrobiyolojik analizlerde alınan gıda örneklerinden;

- ✓ **Makarnada Salmonella enterica,**
- ✓ **Trileçede Salmonella enterica, Bacillus cereus üremesi**

B. Cereus sporlarının çiğ ve pişmiş gıdalarda yaygın olarak bulunması ve yüksek ısıya dirençli olması nedeniyle toplu tüketim yerlerinde önemli sorun

Salgın nedeninin ;

- ❖ Servis malzemelerindeki bakteri yükü olduğu,
- ❖ Mutfaktaki gıda hazırlama alanlarının, malzemelerin yeterli düzeyde temizlenmemesi
- ❖ Gıda hazırlayanların yeterli hijyen kurallarına uymaması olduğu düşünülmüştür

Hastane Mutfağında Sık Salgın Etkenleri

Etken	Kaynak/Risk	Klinik	Kontrol
Salmonella spp.	Kanatlı, yumurta, süt ürünleri; yetersiz pişirme	Ateş, ishal, karın ağrısı; invazif risk bağışıklığı baskılılarda	Yeterli pişirme (≥74°C), çapraz kontaminasyon önleme
Norovirus	Enfekte personel, kontamine yüzey; çok düşük infektif doz	Ani başlangıçlı kusma + ishal; 24–48 saat	Hasta personel hariç tutma; yüzey dezenfeksiyonu
C. perfringens	Büyük hacimli et yemekleri; yetersiz soğutma	Ağrısız kitlesel ishal 8–16 saat sonra	Hızlı soğutma; 2 saatten fazla bekletmeme
S. aureus (entero)	Personel cilt/burun taşıyıcılığı; oda sıcaklığında bırakılan yiyecek	Hızlı başlangıçlı kusma 1–6 saat; ısıya dayanıklı toksin	El hijyeni; soğuk zincir; yara bandajı
Bacillus cereus	Pirinç, makarna; oda sıcaklığında bekletme	Emetik (1–5 saat) veya diyareik (8–16 saat) form	Soğutma; 60°C altında bekletmeme

Riskli gruplar

Hastanelerde bakım ve tedavi gören hastaların özellikle bazıları, besin bulaşı ile enfeksiyon gelişmesi açısından daha riskli gruptadır.



Centers for Disease Control and Prevention. (2025). Food safety.



Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: www.jotags.org

Toplu Tüketim Yerlerinde Gıda Güvenliği ve HACCP Uygulamaları (Food Safety and HACCP Applications for Mass Consumption Places)**

*Aybuke CEYHUN SEZGİN[a], Nevzat ARTIK[b]
[a]Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey.
[b]Ankara University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, Ankara/Turkey.

Toplu tüketim yerlerinde gıda kaynaklı zehirlenme vakalarının nedenleri;

- Yetersiz soğutma (%46),
- Hazırlama ve tüketim arasında bir veya daha fazla gün olması (%21),
- Enfekte personel (%20),
- Yanlış ısı uygulaması (%16),
- Yetersiz pişirme (%16),
- Yetersiz ısıtma (%16),

- Kontamine malzeme kullanımı (%11),
- Çapraz kontaminasyon (%7),
- Araç-gereçlerin yetersiz temizlenmesi (%7),
- Kötü yiyecek malzemelerinin kullanılması (%5)
- Artan yemeklerin kullanımı (%4)

Boone, I. ve ark. (2021). Healthcare-associated foodborne outbreaks in high-income countries: a literature review and surveillance study, 16 OECD countries, 2001 to 2019. Eurosurveillance

Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization (2012). FAO/WHO guide for developing and improving national food recall systems.



Ülkemizde mutfak gibi destek hizmetlerde enfeksiyon kontrolüne yönelik bir rehber var mı?

Mutfak Hizmetlerinde Gıda Güvenliği

- Gıda güvenliği ile ilgili ilk çalışmalar 1959-1960 da NASA Astronotları için güvenli gıda üretmek amacıyla ortaya çıktı.
- 1963'de World Health Organitation (WHO) ve Codecs Allimentarius Commısıon (CAC) tarafından HACCP prensipleri yayınlandı.
- **HACCP Yaklaşımı: "Hazard Analysis and Critical Control Points" "Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları"**
- Ülkemizde ilk defa 16 Kasım 1997 tarihinde Türk Gıda Kodeksi HACCP uygulamalarında zorunluluk getirdi
- 17 Aralık 2011 tarihli 28145 sayılı resmi gazetede **"Gıda Hijyen Yönetmeliği"** yayınlandı.



17 Aralık 2011 CUMARTESİ Resmî Gazete Sayı : 28145

YÖNETMELİK

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

GIDA HİJYENİ YÖNETMELİĞİ

Food and Drog Administration (FDA). (2022). HACCP Principles & Application Guidelines.

Mutfak Alanlarına Yönelik Rehberler



6.19 Yiyecek Hizmeti

Gıda servisi bölümleri ve donanımı, ilgili mevzuata uygun olmalıdır.

6.19.1 Mutfak

Mutfak ve ilgili birimlerin öngörülen verilecek hizmet türüne göre bulunup bulunmamasına karar verilmelidir.

6.19.2 Yemek Salonu

6.19.2.1 Öngörülen personel sayısına ve çeşidine göre yemek salonu veya salonları planlanmalıdır.

6.19.2.2 Yemek salonu gün ışığı almalı, ferah ve iç açıcı olmalıdır.

6.19.2.3 Birçok kişinin bir arada bulunacağı ve yemek gereçlerinden ilave gürültü oluşacağından bu alanın ses izolasyonu sağlanmalı ve ses transformasyonu için önlem alınmalıdır.

Mutfak Alanlarına Yönelik Rehberler



DOH10 Gıdaların güvenli tedariki ve depolanması sağlanmalıdır.

DOH10.01

Gıda zinciri süreçlerinde diyetisyen kontrolü sağlanmalıdır.

DOH10.02

Gıdaların güvenli tedarikine ilişkin kurallar asgari aşağıdaki hususları kapsayacak şekilde belirlenmelidir:

- Gıdaların türlerine göre aranması gereken nitelikler
- Kalite kontrol kriterleri
- Tedarikçi kabul ve değerlendirme kriterleri
- Gıdaların taşınması ve teslimine yönelik asgari belgeler ve gereklilikler

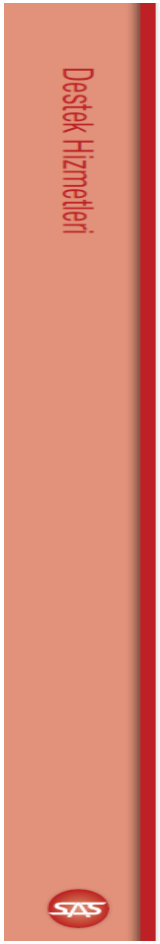
DOH10.03

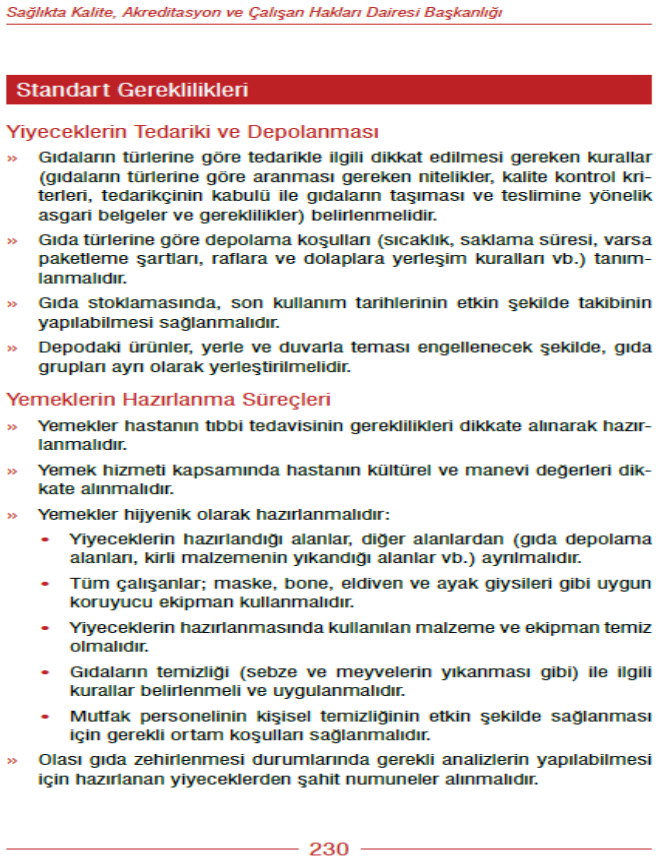
Gıda türlerine göre depolama koşulları (sıcaklık, saklama süresi, varsa paketleme şartları, raflara ve dolaplara yerleşim kuralları gibi) tanımlanmalıdır.

- Gıda depolarında hemzemin yerleştirme yapılmamalıdır.
- Depodaki ürünler, yerle ve duvarla teması engellenecek şekilde, gıda grupları ayrı olarak yerleştirilmelidir.
- Üretilmiş ve satın alınmış gıdaların stoklanmasında tavsiye edilen tüketim tarihlerinin etkin şekilde takibi yapılmalıdır.
- Çiğ, yarı pişmiş ve pişmiş ürünlerin üretim ve son tüketim tarihleri kayıt edilmelidir.
- Çiğ, yarı pişmiş ve pişmiş ürünlerin depolanması ayrı alanlarda yapılmalıdır.

Mutfak Alanlarına Yönelik Rehberler







Sağlıkta Kalite, Akreditasyon ve Çalışan Hakları Dairesi Başkanlığı

Standart Gereklilikleri

Yiyeceklerin Tedariki ve Depolanması

- Gıdaların türlerine göre tedarikle ilgili dikkat edilmesi gereken kurallar (gıdaların türlerine göre aranması gereken nitelikler, kalite kontrol kriterleri, tedarikçinin kabulü ile gıdaların taşıması ve teslimine yönelik asgari belgeler ve gereklilikler) belirlenmelidir.
- Gıda türlerine göre depolama koşulları (sıcaklık, saklama süresi, varsa paketleme şartları, raflara ve dolaplara yerleşim kuralları vb.) tanımlanmalıdır.
- Gıda stoklamasında, son kullanım tarihlerinin etkin şekilde takibinin yapılabilmesi sağlanmalıdır.
- Depodaki ürünler, yerle ve duvarla teması engellenecek şekilde, gıda grupları ayrı olarak yerleştirilmelidir.

Yemeklerin Hazırlanma Süreçleri

- Yemekler hastanın tıbbi tedavisinin gereklilikleri dikkate alınarak hazırlanmalıdır.
- Yemek hizmeti kapsamında hastanın kültürel ve manevi değerleri dikkate alınmalıdır.
- Yemekler hijyenik olarak hazırlanmalıdır:
  - Yiyeceklerin hazırlandığı alanlar, diğer alanlardan (gıda depolama alanları, kirli malzemenin yıkandığı alanlar vb.) ayrılmalıdır.
  - Tüm çalışanlar; maske, bone, eldiven ve ayak giysileri gibi uygun koruyucu ekipman kullanmalıdır.
  - Yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılan malzeme ve ekipman temiz olmalıdır.
  - Gıdaların temizliği (sebze ve meyvelerin yıkanması gibi) ile ilgili kurallar belirlenmeli ve uygulanmalıdır.
  - Mutfak personelinin kişisel temizliğinin etkin şekilde sağlanması için gerekli ortam koşulları sağlanmalıdır.
- Olası gıda zehirlenmesi durumlarında gerekli analizlerin yapılabilmesi için hazırlanan yiyeceklerden şahit numuneler alınmalıdır.

ANA SAYFA	ENFEKSİYONLARIN ÖNLENMESİ VE KONTROLÜ			
Amaç	Ulusal ve uluslararası kanıta dayalı bilimsel yayınlar ile güncel mevzuat çerçevesinde; hasta ve çalışan güvenliği açısından risk oluşturan sağlık hizmeti ilişkili enfeksiyonları önlemek, tespit etmek ve kontrol altına almaktır.			
Kod	**Standart**	**Kod**	**Değerlendirme Ölçütü**	**Puan**
SEN01 ***ÇEKİRDEK***	**Hastane Enfeksiyon Kontrol Komitesi kurulmalıdır.**	**SEN01.01**	Enfeksiyon kontrol komitesinde görev alacak sorumlular belirlenmelidir.	**50**
		SEN01.02	Enfeksiyon kontrol komitesinin görev, yetki ve sorumlulukları tanımlanmalıdır.	
SEN02	**Hastanenin tüm bölümlerini kapsayan enfeksiyonların önlenmesi ve kontrolüne yönelik program bulunmalıdır.**	**SEN02.01**	Enfeksiyonların önlenmesi ve kontrolüne yönelik program, hastanenin sunduğu hizmetleri ve hastane bölümlerini kapsayacak şekilde hazırlanmalıdır.	
			Program asgari aşağıdaki konuları içermelidir: o Sağlık hizmeti süreçlerinin enfeksiyon riski açısından değerlendirilmesi o Sürveyans o El hijyeni o İzolasyon önlemleri o Enfeksiyon kontrol demetleri o Hastanede mevcut olan özellikli alanlarda enfeksiyon kontrolü (diyaliz, yoğun bakım, kemik iliği nakil ünitesi, immunsüpresif hasta odaları, izolasyon odaları, parenteral nutrisyon ünitesi vb.) o Bildirimi zorunlu hastalıkların ulusal bildirim sistemine kaydedilmesi o Akılcı antibiyotik kullanımı o Temizlik, dezenfeksiyon, sterilizasyon, asepsi, antisepsi o Çalışanların mesleki enfeksiyonlardan korunmasına yönelik yapılması gereken sağlık taramaları ile bağışıklama işlemlerinin tanımlanması o Hava ve su kaynaklı enfeksiyon kontrol önlemleri o Tesis kaynaklı tadilat, onarım, inşaat çalışmalarında enfeksiyonların önlenmesi o Olağanüstü durumlara (salgınlar, nadir görülen enfeksiyonlar vb.) yönelik planlamaların yapılması o Çamaşırhane, mutfak, morg, atık yönetimi gibi destek hizmetlerinde enfeksiyonların önlenmesi	
			Rehberlik: Program, hastanenin enfeksiyonların önlenmesi ve kontrolüne yönelik politikalarını belirlemek, işleyiş ile ilgili ana süreçleri ve sorumlulukları tanımlamak amacıyla oluşturulmaktadır. Hastane Enfeksiyon Kontrol Komitesi, tüm süreçleri bizzat yürütmekle değil, programa ilişkin politikaları ve sorumlulukları tanımlamakla görevlidir. Enfeksiyonlarla mücadeleye yönelik faaliyetler, hastanede her birim ve her sağlık çalışanının sorumluluğundadır.	



Mutfak Alanlarında HEKK sorumluluğu ?

Yataklı Tedavi Kurumları Enfeksiyon Kontrol Yönetmeliği



18 Aralık 2025 PERŞEMBE **Resmî Gazete** Sayı : 33111

YÖNETMELİK

Sağlık Bakanlığından:

YATAKLI TEDAVİ KURUMLARI
ENFEKSİYON KONTROL YÖNETMELİĞİ

g) Enfeksiyon önleme ve kontrol amacıyla ilgili idari birimlerle koordinasyon halinde hastane temizliği, havalandırma ve su sistemleri, mutfak, çamaşırhane ve atık yönetimi gibi destek hizmetlerine ilişkin alanları altı ayda bir olmak üzere yılda iki kere denetlemek, denetleme sonuçlarını enfeksiyon kontrol komitesine sunmak.

HEKK raporları

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ-CERRAHPAŞA
Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Hastanesi Başhekimliği
Enfeksiyon Kontrol Komitesi

Sayı : E-34507216-040.04-753765- -
Konu : Mutfak ve yemekhaneye HEKK viziti

09.08.2023

CERRAHPAŞA TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ BAŞHEKİMLİĞİNE

Gıda Güvenliği ve Yemek Hizmetleri			
Değerlendirme Kriteri	**Evet**	**Hayır**	**Açıklama/Bulgular**
Gıda zinciri süreçlerinde diyetisyen kontrolü sağlanıyor mu?	√	☐	
Gıdaların güvenli tedarikine ilişkin yazılı kurallar mevcut mu?	√	☐	
Tedarikçi kabul ve değerlendirme kriterleri belirlenmiş mi?	√	☐	Şartnamede mevcuttur.
Gıdaların taşınması ve teslimine yönelik gerekli belgeler mevcut mu?	√	☐	Resmiyette olmayan fakat taşınma ve tedarik sürecinde yazılı şekilde kontrol sağlanmaktadır.
Gıda türlerine göre uygun depolama koşulları tanımlanmış mı?	√	☐	
Depo sıcaklık takip kayıtları tutuluyor mu?	√	☐	
Son kullanma tarihleri etkin takip ediliyor mu?	√	☐	Özellikle kurubaklagillerde paket açılma tarihleri yazılı olduğu görülmüştür.
Uygun olmayan/miadı geçmiş ürünler ayrı alanda işaretlenerek tutuluyor mu?	√	☐	
Çiğ, yarı pişmiş ve pişmiş ürünler ayrı depolanıyor mu?	√	☐	
Et, tavuk, balık ve sebze ürünleri ayrı muhafaza ediliyor mu?	√	☐	
Donmuş ürünlerin çözündürülmesi uygun koşullarda yapılıyor mu?	√	☐	
Şahit numune alınıyor ve 72 saat saklanıyor mu?	√	☐	

HASTANE YEMEK HİZMETLERİ ALANINDA ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİNE İLİŞKİN YERİNDE DEĞERLENDİRME RAPORU 02.07.2026

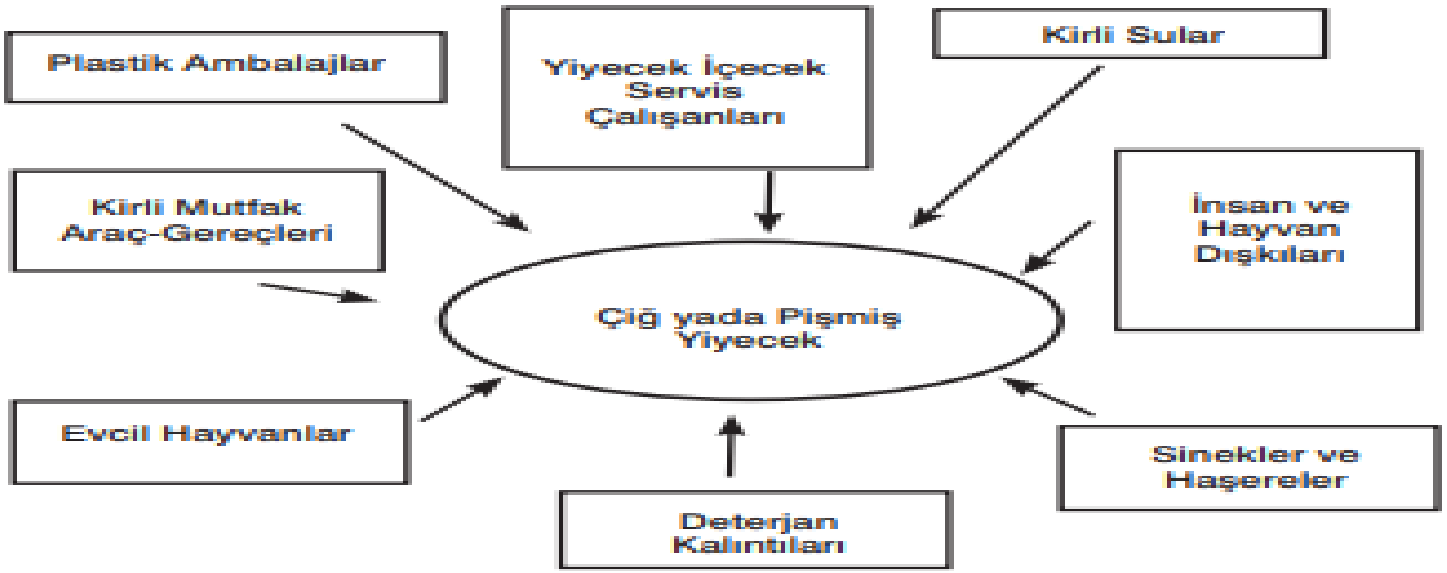
Değerlendirme Birimi: Enfeksiyon Kontrol Komitesi
Değerlendirme Alanı: Mutfak ve yemekhane hizmet alanları
Değerlendirme Konusu: Yemek hizmetleri alanında enfeksiyon kontrol önlemlerinin değerlendirilmesi

Hastanemiz yemek hizmetleri alanında enfeksiyon kontrol önlemlerinin değerlendirilmesi amacıyla, Enfeksiyon Kontrol Komitesi tarafından mutfak ve yemekhane alanlarında yerinde değerlendirme gerçekleştirilmiştir. Değerlendirme; gıda güvenliği, fiziksel ortam koşulları, personel hijyeni, temizlik ve dezenfeksiyon uygulamaları ile atık yönetimi süreçleri başlıklarında yapılmıştır.

Yerinde yapılan değerlendirmede;

Hastane Mutfağı Enfeksiyon Kontrol Önlemleri

- Kişisel hijyen
- Yiyecek içecekle ilgili alanlar ve araç gereç hijyeni
- Besin hijyeni



Hastane Mutfaklarında Enfeksiyon Önleme Konusunda Uzmanlaşmak: Bir Kılavuz
Yazar(lar Jennifer Masengill, MSN, RN, CIC 2 ocak 2024

Çapraz bulaşmayı önle !!!!!

- ✓ Yalnızca bir kesme tahtanız varsa, üzerinde çiğ et, kümes hayvanları veya deniz ürünleri kesmeden önce, ekmeği ve diğer yemeye hazır yiyecekleri kesin, ardından kesme tahtasını sabun ve sıcak suyla yıkayın.
- ✓ Çiğ et, kümes hayvanları, deniz ürünleri veya yumurtalara dokunduktan sonra ellerinizi en az 20 saniye sabun ve suyla yıkayın.
- ✓ Çiğ et, kümes hayvanları, deniz ürünleri veya yumurta hazırladıktan sonra mutfak gereçlerinizi, kesme tahtalarını ve tezgahı sıcak, sabunlu suyla yıkayın.

Hastane Mutfaklarında Enfeksiyon Önleme Konusunda Uzmanlaşmak: Bir Kılavuz
Yazar(lar Jennifer Masengill, MSN, RN, CIC 2 ocak 2024

https://www-foodsafety-gov./food-safety-education-month-2022

El hijyeni



- Her iş başlangıcında,
- Çiğ besinleri elledikten sonra,
- Tuvaletten her çıkışta,
- Sigara içtikten ve mendil kullandıktan sonra,
- Parayı elledikten sonra,
- Kirli araç-gereçleri elledikten sonra,
- Öksürüp-hapşırdıktan sonra,
- Çöpleri elledikten sonra,
- Yara ve sivilcelere dokunulduğunda
- Yemekleri servis etmeden önce mutlaka uygun teknikle yıkayın.
- Tırnaklar kısa kesilmiş olmalı, açıkta yara olmamalıdır.

Türkiye Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü. Besin zehirlenmeleri: Nedenleri ve korunma yolları. Ankara: T.C. Sağlık Bakanlığı; 2020. Available from: https://hsgm.saglik.gov.tr/

Bad Bug Book Handbook of Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins

Kişisel Hijyen

Ağız-Burun-Saçlar

Besinlerle uğraşırken asla ağız, burun, saçlara dokunulmamalı.

Mutfakta yemek hazırlarken sakız çiğnenmemeli, sigara içilmemeli.

Öksürme ve hapşırmada mutlaka kağıt mendil kullanılmalı.

Yemeklerin tat kontrollerini yemeği karıştırılan kaşık ile değil, ayrı bir kaşık ile bir tabağa koyarak yapılmalı.

Genel vücut temizliğinize özen gösterilmeli.



Kişisel Hijyen

•Çalışırken başlık, maske, bone, eldiven , kolluk ve ayak giysileri gibi uygun koruyucu giysiler giyilmelidir.

•Kolay temizlenebilir ,temiz ve açık renkli, terletmeyen, dayanıklı ve koruyucu nitelikte

- Besin üretimi esnasında iş kıyafetlerinin üzerine bir önlük giyilmeli, önlüklerin düzenli aralıklarla ve kirlendikçe temizliği sağlanmalıdır.



Kişisel Hijyen

- Dış mekanlarda giyilen kıyafetler ile üretim alanlarına girilmemeli, üretim alanlarında giyilen iş kıyafetleri ile de dışarı çıkılmamalı

- Ayaklarda kaymayan, su geçirmeyen ve sadece üretim alanlarında giyilecek terlik/ayakkabı olmalı



Herhangi bir sebeple üretim alanlarına girmesi gerekli ziyaretçilerin uygun tedbirleri (önlük, bone, galoş) alması sağlanmalı

İşletmeye gelen tüm ziyaretçiler için özel ziyaretçi defteri açılmalı, ziyaret tarihi, saati ve ziyaret nedeni kayda alınmalı

- Düzenli sağlık kontrolleri yaptırılmalı
- Besinlerle taşınması ihtimali olan bir hastalığı bulunan personelin besin üretim alanlarına girmesine izin verilmemeli,
- Taşıyıcı hastalığı bulunan personel çalıştırılmamalı
- Enfekte yaraları olan personelin besin üretim ve servisi ile uğraşması kesinlikle engellenmeli
- Basit çizik veya yaraların su geçirmez bandaj ile tamamen kapatılmalı



Atık Kontrolü

- Çöpler besinlerin hazırlandığı alanlardan uzakta tutulmalı,
- Kokunun oluşmaması ve haşerelerin gelmemesi için sık aralıklarla atılmalı
- Çok fazla çöp birikiyorsa veya çöpler uzun süre bekleyecekse içerideki çöp toplama alanının soğutulması uygun olur.



- Çöpler tekerlekli çöp arabaları ile taşınmalıdır
- Çöp bidonlarının temizliği düzenli olarak yapılmalı
- Çöp kaplarının yıkanacağı alan sıcak ve soğuk su tesisatına sahip olmalı, bu alan yemek hazırlama ve depolama alanlarından uzakta ve kirlenmeye neden olmayacak şekilde yapılmış olmalı

ARAÇ - GEREÇ HİJYEN

- Termometrelerin (yiyecek/yemek termometresi) her kullanım öncesi ve sonrasında besin ile temas eden kısımları sıcak sabunlu su ile temizlenmeli.



- Tartım cihazlarının her iş günü sonunda deterjanlı ılık suya daldırılmış bir bez ile tartım tablası silinerek kurulanmalı.

- Çalışma tezgahları paslanmaz çelik tabanlı olmalı, her kullanımdan sonra sıcak deterjanlı su ile yıkanıp durulanmalı ve kurulanmalı.



ARAÇ - GEREÇ HİJYEN

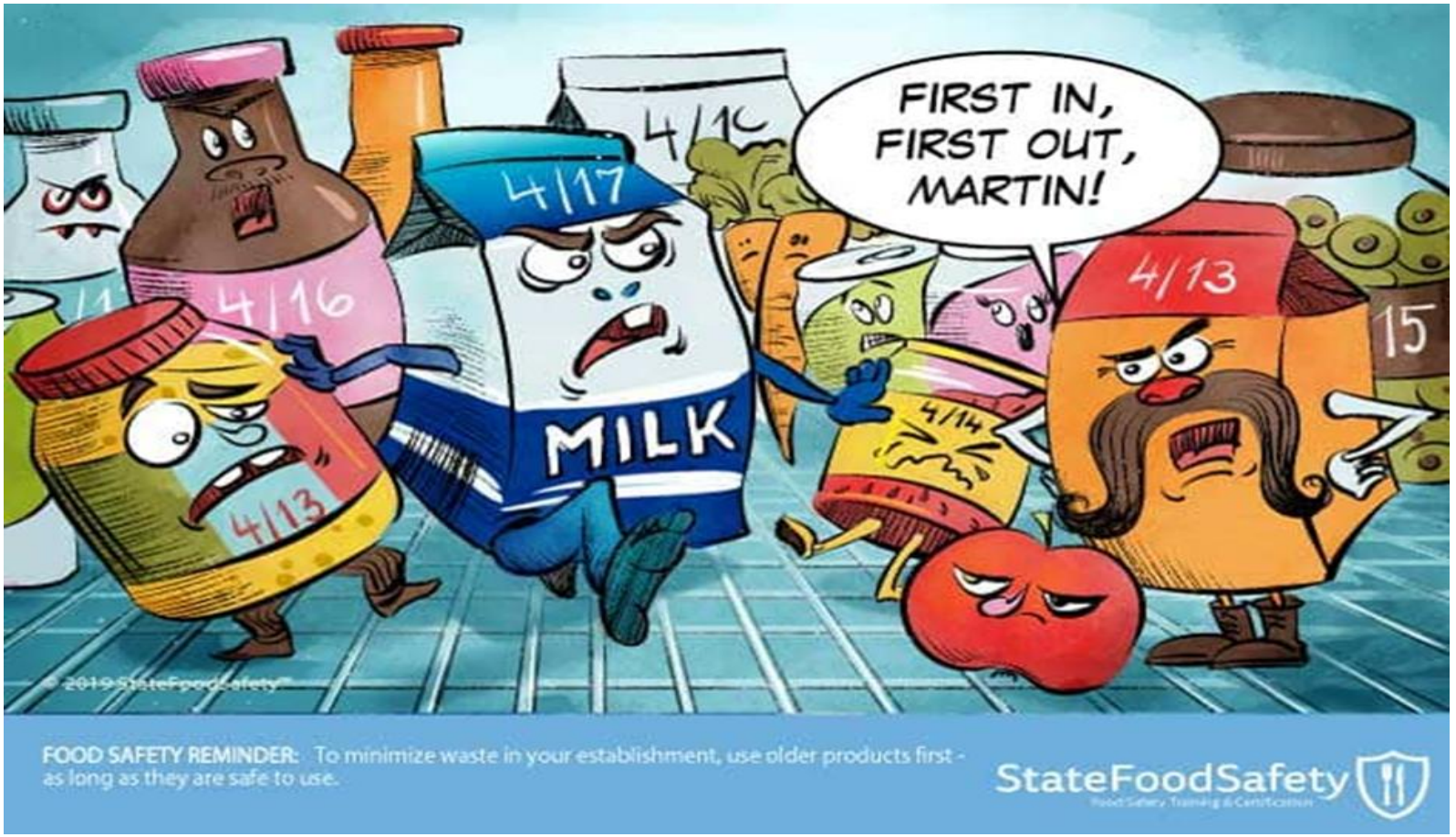
- Besinlerin kontaminasyonunda önemli bir neden, kullanılan kesme/ doğrama tahtaları

- Polietilen yapıda olan doğrama tahtaları, her kullanımdan sonra sıcak deterjanlı su ile yıkanıp durulandıktan sonra kurutulmalıdır.

- Fırınlar, basınçlı tencereler, sebze yıkama makinesi, dilimleyiciler, fritözler gibi mutfak araç-gereçleri üretici firmanın talimatları ve kurum içi oluşturulan temizlik prosedürleri doğrultusunda yapılmalı



Genel Depolama İlkeleri



- Soğuk hava depolarına malzeme yerleştirirken depo ısı ayarı kapatılmalı, depo kapakları gereğinden uzun süre açık tutulmamalı.
- Dondurulmuş halde satın alınan besinler kendi paketlerinde saklanmalı.
- Yemek, kıyma, doğranmış et gibi yiyeceklerin üzerleri kapak, alüminyum folyo ve plastik film streçle kapalı olmalı.
- Raflardaki besinler düzenli ve duvar ile temas etmeyecek şekilde depolanmalı.



- **Temizlik araçları ve deterjan** gibi kimyasal malzemeler kesinlikle depolama alanlarında yer almamalı;
- Kuru depoların **temizliği günlük olarak yapılmalı**,
- Çiğ ürünler ile pişmiş veya yarı pişmiş ürünler ayrı depolarda **üzerleri kapalı** olarak muhafaza edilmelidir.
- Depo **sıcaklıklarının uygunluğu günde en az iki** kez kontrol edilmeli ve kayıt altına alınmalıdır.



Besin Güvenliği

- Tüm taze meyve ve sebzeler **bol suda iyice yıkanmalı,**
- Dondurulmuş besinler, soğuk hava depo sıcaklığında (4-4.5ºC) veya orijinal ambalajı içinde akan soğuk su altında veya mikro-dalga fırınlarda çözdürülmeli.
- Bir kez çözdürülmüş olan besinler **tekrar dondurulmamalı**





Besin Güvenliği

- Etler, balıklar ve kümes hayvanlarının etleri terbiye edilecekse,
  - Bu işlem daima soğutuculardа yapılmalı.
  - Terbiye edilecek besinler sosa yatırıldıktan sonra hemen buzdolabına kaldırılmalı ve pişirmeye yakın bir zamanda çıkarılmalıdır.



- Soğuk yiyecekler sıklıkla çapraz bulaşma için risk taşır.
  - Tavuklu salatalar,
  - Yumurtalı patates salatası vb. genellikle besin zehirlenmelerinin yaygın kaynaklarıdır.
- Hazırlanmış soğuk yiyeceklerin bekletme işlemi daima 4°C nin altında yapılmalıdır.
- Potansiyel riskli besinler, hazırlık aşamasında buzdolabının dışında en fazla 4 saat bekletilmelidir.





- Piştikten sonra 2 saat içerisinde servise sunulacak sıcak yemekler sıcak (65˚C ve üzeri), soğuk yemekler soğuk (5ºC ve altında) ortamda bekletilmelidir.

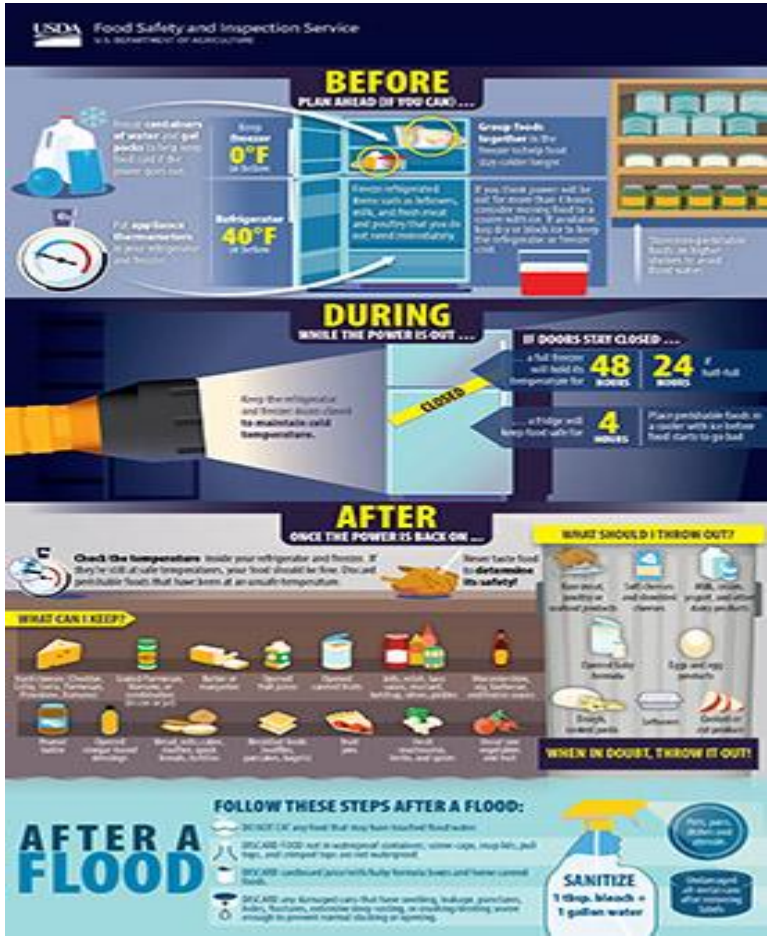
- Pişen yemekler 2 saatten fazla oda sıcaklığı, tezgah veya ocak üzerinde bekletilmemelidir.

- Çizilmiş, çatlamış ya da kırık araç-gereçler kullanılmamalı.
- Tabakların ve bardakların ağız kısımlarına dokunulmadan, alttan ya da kenarlarından tutulmalı.
- Besinlerin elle temasını engellemek için yemeğin konduğu kaplar fazla doldurulmamalı.
- Servis edilecek yiyeceklerin üzerlerini kapatmak için asla bez kullanılmamalı.

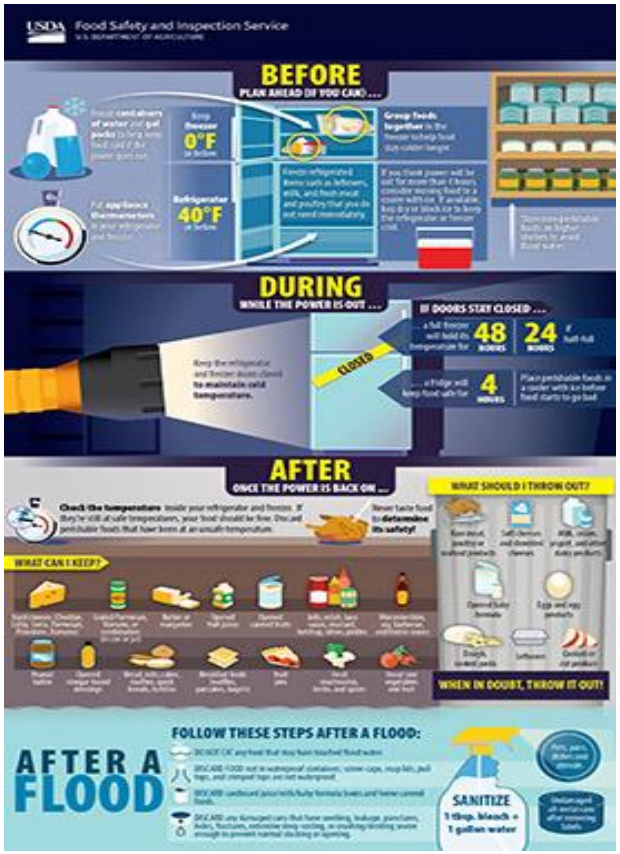
Afet veya Acil Durumda Gıda Güvenliği

Öncesinde

- Acil Gıda Tedarikini Hazırlayın
- Elektrik Kesintisine Hazırlanın
- Acil Su Temini Hazırlayın



https://www.foodsafety.gov/keep-food-safe/food-safety-in-disaster-or-emergency#prepare

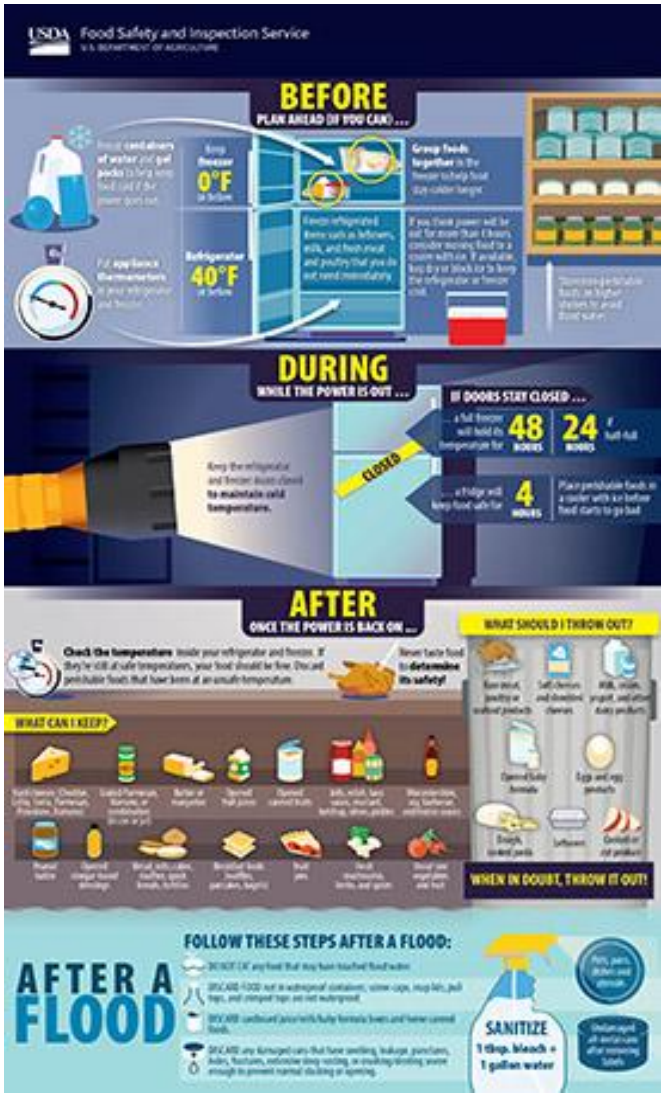


Sırasında

Güç Kesilirse

Buzdolabı ve dondurucu kapılarını mümkün olduğunca kapalı tutun .
yaklaşık 4 saat soğuk tutacaktır .
Dolu bir dondurucu , kapısı kapalı kalırsa sıcaklığı yaklaşık 48 saat (yarı dolu ise 24 saat) tutacaktır.

https://www.foodsafety.gov/keep-food-safe/food-safety-in-disaster-or-emergency#prepare



Sonrasında

- Aşağıdaki yiyecekleri atın
  - Elektrik kesintileri nedeniyle uygun şekilde soğutulmamış veya dondurulmamış bozulabilir yiyecekler
  - Sel suyu veya yağmur suyuyla temas etmiş olabilecek yiyecekler
  - Alışılmadık bir kokusu, rengi veya dokusu olan yiyecekler.
- Elektrik kesintisinden sonra
  - Bir cihaz termometresi dondurucuda tutulduysa, güç geri geldiğinde sıcaklığı kontrol edin .

Özetle; Mutfak Hizmetlerinde Olması Gerekenler ve Yaşanan Sorunlar

Kategori	Olması Gereken İdeal Standartlar	Mevcut Yaşanan Sorunlar / Riskler
Fiziki Altyapı	Suya dirençli, kolay temizlenebilir zemin, duvar ve tavan yüzeyleri.	Standart dışı yüzeyler; temizliği zor ve bakteri üretmeye müsait alanlar.
Havalandırma	Kokuyu ve ısıyı tahliye eden güçlü davlumbaz sistemleri.	Yetersiz havalandırma sonucu klinik alanlara kadar yayılan yemek kokuları.
Ekipman Ayrımı	Ürün gruplarına göre renk kodlu bıçak ve doğrama tahtası kullanımı.	Ayrımın personelin inisiyatifine bırakılması; yüksek çapraz bulaşma riski.
Isı Muhafazası	Servis bitene kadar yemeklerin güvenli sıcaklıkta tutulması.	Servis araçlarında sıcak su kontrolü yapılmaması; yemeğin soğuması.
Sunum Hijyeni	Kontaminasyonu önleyen, steril edilmiş servis takımları (tabak, çatal vb.).	Sunum sırasında el ve çevre temasıyla oluşan bulaşma riskleri.
Derin Temizlik	Kıyma makinesi ve et tahtalarının her kullanım sonrası dezenfeksiyonu.	Temizlik ve dezenfeksiyon eksikliği nedeniyle mikrobiyolojik riskler.
Atık Yönetimi	Ağzı kapalı çöp kovaları ve atıkların alandan anında uzaklaştırılması.	Çöp kapaklarının açık bırakılması ve atıkların mutfakta bekletilmesi.
Haşere Kontrolü	Açık kapı, gider ve çöp gibi giriş noktalarının fiziksel izolasyonu.	İlaçlama yapılmasına rağmen giriş yollarının (kapı, gider) açık kalması.
Kişisel Hijyen	Personelin el, vücut ve temiz kıyafet disiplinine uyması.	Personelin temel hijyen kurallarını ihmal etmesi.
Koruyucu Ekipman	Maske, bone, eldiven ve kolluk gibi ekipmanların eksiksiz kullanımı.	KKD (Kişisel Koruyucu Donanım) kullanımına uyulmaması.
Eldiven Disiplini	Eldivenin kirlendiğinde veya iş değişiminde kuralına göre değiştirilmesi.	Eldiven kullanımı ilkelerinin (hatalı kullanım/hiç kullanmama) ihlali.
Depolama	Açılan ürünlerin üzerinin kapatılması ve açılış tarihi etiketi (etiketleme).	Ürünlerin açık bırakılması ve son kullanma/açılış tarihi takibinin yapılmaması.

Süreç Yönetimi

Genel Süreç Yonetimi
Gelir İdaresi Süreç Yönetimi
Gider İdaresi Süreç Yönetimi
Taşınır Mal Süreç Yönetimi
Tıbbi Hizmetler Süreç Yönetimi
Bilgi İşlem Süreç Yönetimi
Kalite Süreç Yönetimi
Hastane Afet Yönetim Birimi
Hastane Enfeksiyon Kontrol Komitesi

Kişisel Koruyucu Ekipman Kullanımı

Enfeksiyon Kontrol Talimat ve Kılavuzları

Hastane Enfeksiyon Kontrol Talimatları

1/1-El Hijyeni ve Eldiven Kullanımı Talimatı

2/1-İzolasyon Önlemleri Talimatı

3/1-Metisiline Dirençli Staphylococcus aureus (MRSA) Kontrolü İçin Koruyucu Önlemler Talimatı

4/1-Vankomisine Dirençli Enterekokların (VRE) Kontrolü İçin Koruyucu Önlemler Talimatı

5/1-Çok İlaç Dirençli Gram Negatif Çomak İnfeksiyonları Kontrolü Talimatı

6/1-Sterilizasyon/Dezenfeksiyon Talimatı

7/1-Endoskopik Cihazların Dezenfeksiyonu/Sterilizasyonu Talimatı

8/1-Cilt Antisepsisi Talimatı

Sonuç olarak;



https://www.cdc.gov/foodsafety/

Teşekkürler

