



# HASTANEDE YEMEKHANE HİZMETLERİ NASIL OLMALI

Dr Burcu ÇALIŞKAN  
DEMİRKIRAN

# Sunum Planı



Gıda Güvenliği



Hijyen Basamakları



Standartlar ve Hijyen  
İlkeleri/Öneriler



Yasal zorunluluklar

# Gıda Güvenliği

## Güvenli (sağlıklı) besin;

- Besleyici değerini kaybetmemiş, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik açıdan temiz olan bozulmamış besin maddesi
- Temiz (güvenli) gıda ve su yaşamın gereği



# Gıda Güvenliği

## ➤ Epidemiyoloji

- Dünya genelinde her yıl 1.8milyon ishal ilişkili ölüm
  - Çoğu kontamine su ve gıda ilişkili
- Kontamine gıda ile bulaştığı bilinen yaklaşık 200 hastalık mevcut

# Gıda Güvenliği

---

Dünya nüfusundaki hızlı artış

---

Ürün ve servislerin ticaretinin  
globalleşmesi

---

Tüketici güvenliğinin sağlanması

---

Teknolojilerin gelişmesi

---

Gıda sektöründe uluslararası  
standartlara olan talebi sürekli olarak  
arttırmaktadır.

# Gıda Güvenliği

## HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)



- Tehlike Analizleri Kritik Kontrol Noktaları
- 1959 yılında ABD’de Apollo uzay uçuşları çalışmaları sürecinde NASA ve Pillsbury Gıda Firması Proje Grubu tarafından geliştirilmiştir
- Uzay programındaki astronotların yerçekiminin olmadığı uzay kapsülü koşullarında sorunsuz beslenebilmeleri için güvenli gıda üretim hedefi

# Gıda Güvenliği

## HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)



- Satın alma, üretim ve dağılım gibi gıda zincirinin tüm aşamalarında,
- Birincil üreticiden son basamaktaki tüketiciye kadar
- Mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeleri tespit ederek,
- Kontrol altına alan ve sürekliliği sağlayan bir yönetim sistemi

# Gıda Güvenliği

1963 DSÖ Codex Alimentarius'da HACCP prensipleri yayınlandı

1997 Türkiye'de Türk Gıda Kodeksi ile gıda sanayinde HACCP uygulamaları zorunlu hale getirildi

2003/2005 TSE Standartları



# Toplu Beslenme Sistemlerinde **Kalite** Kavramı

**Qualis**, Latince, “gerçekte öyle olmak”

■ Kullanım uygunluğu (Juran)

■ İhtiyaçlara uygunluk (Crosby)

■ Müşteri ihtiyaçlarının karşılanması (Oakland)

■ Hedeflenen çıktılardaki farklılıklarının azaltılmasına dayalı sürekli iyileştirme işlevi (Deming)

■ Belirli bir ihtiyacı karşılama yeteneği taşıyan bir ürün ya da hizmetin özelliklerinin bütünü (ISO 9000)

# Toplu Beslenme Sistemlerinde **Kalite** Kavramı

- ❖ II. Dünya Savaşı sonrası
- ❖ Mağlup olan ve sanayi sektörü bozulan Japonya'daki üreticiler
- ❖ ABD ile pazar yarışına girmek ve ürünlerindeki “düşük kaliteli” imajını yıkmak için
- ❖ Deming ve Juran'ın kalite yaklaşımlarını benimseyip uygulamışlardır

# Gıda Kalite Güvence Sistemleri

---

ISO 9000 Standartlar Serisi

---

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

---

İyi Tarım Uygulamaları (İTU)

---

İyi Üretim Uygulamaları (İÜU)

---

İyi Laboratuvar Uygulamaları (İLU)

---

İyi Veteriner Hekimlik Uygulamaları (İVU)

---

İyi Dağıtım Uygulamaları (İDU)

---

İyi Hijyen Uygulamaları (İHU)

---

British Retail Consortium (BRC) Global Standarts

---

International Featured Standarts (IFS) Food

---

ISO 22000:2005-Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

# TEHLİKE ANALİZİ

- **Fiziksel tehlikeler**
- Kimyasal tehlikeler
- Biyolojik tehlikeler



# TEHLİKE ANALİZİ

- Fiziksel tehlikeler
- **Kimyasal tehlikeler**
- Biyolojik tehlikeler

- Besinin doğal yapısında bulunan kimyasallar (barbunyada bulunan hemaglutininler, zehirli mantarlar)
- Katkı maddeleri, renklendiriciler, koruyucular, pestisidler
- Besin üretim ve hasat işlemi sırasındaki teknik hatalar

# TEHLİKE ANALİZİ

- Fiziksel tehlikeler
- Kimyasal tehlikeler
- **Biyolojik tehlikeler**

Patojen mikroorganizmalar

*Clostridium botulinum*

Patojenik *Escherichia coli*

*Salmonella*

*Bacillus cereus*

*Staphylococcus aureus*

*C. perfringens*

*Listeria monocytogenes*

Hepatit A

# Hastanede Salgın Örnekleri

> South Med J. 1984 Feb;77(2):68-72. doi: 10.1097/00007061-198402000-00000.

## Salmonellosis outbreak at a Vermont hospital

K E Spitalny, J N DiSavino, R J Vogel

PMID: 6701553 DOI: 10.1097/00007061-198402000-00000

### Abstract

An outbreak of gastroenteritis first occurred in 1981. Of the 252 hospital employees surveyed, 19 cultures for *Salmonella* serotypes Chester, Tenessee were culture positive but did not have diarrhea (eating roast beef or cold cuts [P has then AT]) in unopened package of pre-cooked roast beef supply contaminated by *Salmonella*, serotype Chester. It be secondarily contaminated by a meat slicer. The nosocomial diarrhea two of them had positive of transmission of *Salmonella* from hospital staff was

> J Hosp Infect. 2005 Jan;58(1):60-73. doi: 10.1016/j.jhosp.2004.12.003.

## A hospital outbreak of *Clostridium perfringens* food poisoning—implications for food hygiene review in hospitals

C M Rogan<sup>1</sup>, O Syed, P J Turstall

Affiliations: 1 Hospital

PMID: 7738342 DOI: 10.1016/j.jhosp.2004.12.003

### Abstract

An outbreak of *Clostridium perfringens* (*C. perfringens*) food poisoning affect patients in a ward on two hospital wards. A case-control study showed a strong association between the consumption of roast pork and illness ( $P < 0.01$ ). *C. perfringens* serotype 1 was isolated from samples of pre-cooked vacuum sealed meat products. Faults were noted in the food production process at the factory, the large and equipment to ensure rapid cooling of cooked meat was not the improvements taken by hospitals, such as the use of commercially cooked meat consistent with the highest standards of food safety. Amendments to the list implemented to prevent further outbreaks.

Review > Clin Infect Dis. 2014 Aug 15;59(4):532-40. doi: 10.1093/cid/ciu365. Epub 2014 May 20.

## Foodborne listeriosis acquired in hospitals

Benjamin J Silk<sup>1</sup>, Morgan H McCoy<sup>2</sup>, Martha Kamoto<sup>3</sup>, Patricia M Griffin<sup>4</sup>

Affiliations: 4 Hospital

PMID: 2484635 DOI: 10.1093/cid/ciu365

### Abstract

Listeriosis is characterized by bacteremia or meningitis. We searched for listeriosis case series and outbreak investigations published in English by 2013, and assessed the strength of evidence for foodborne acquisition among patients who ate hospital food. We identified 30 reports from 13 countries. Among the case series, the median proportion of cases considered to be hospital-acquired was 75% (range, 54-87%). The median number of outbreak-related illnesses considered to be hospital-acquired was 4.0 (range, 2-16). All patients were immunosuppressed in 18 of 24 (75%) reports with available data. Eight outbreak reports with strong evidence for foodborne acquisition in a hospital implicated sandwiches (3 reports), butter, peanut oil, Camembert cheese, sausage, and tuna salad (1 report each). Foodborne acquisition of listeriosis among hospitalized patients is well documented internationally. The number of listeriosis cases could be reduced substantially by establishing hospital policies for safe food preparation for immunocompromised patients and by not serving them higher risk foods.

# Hastanede Salgın Örnekleri

- 2008, Aydın Söke
  - Tonsillofarenjit salgın tespiti
  - 403 kişi incelenmiş, 252 çalışma grubu (ateş, boğaz ağrısı, baş dönmesi semptomlarından en az ikisi mevcut olanlar) ve 151 kontrol grubu
  - Çalışma grubunda 63 (%32), kontrol grubunda 4 (%5) grup A streptokok tespiti ( $p < 0,001$ )

	Ill Number (%)	Healthy Number (%)	Total Number (%)	p value	OR	CI (95%)
Soup						
+	205 (75.5)	65 (24.1)	274 (100)	<0.001	6.05	3.76-9.58
-	44 (34.1)	85 (65.9)	129 (100)			
Roast beef						
+	204 (75.2)	67 (24.7)	271 (100)	<0.001	5.33	3.32-8.57
-	48 (38.4)	84 (68.6)	132 (100)			
Mashed potatoes						
+	211 (74.2)	71 (25.2)	282 (100)	<0.001	5.80	3.56-9.47
-	41 (31.5)	80 (68.1)	121 (100)			
Milky dessert						
+	231 (81.2)	54 (18.8)	285 (100)	<0.001	22.03	11.09-40.82
-	18 (18.4)	87 (88.6)	105 (100)			

“+” consumed  
“-” not consumed



# BesİN Zehİrlenmelerİne Neden olan ve Sık Karşılaşılan Etmenler

- Yiyeceklerin uygun şartlarda **soğutulmaması**
- Yiyeceklerin hazırlanması ve servis edilmesi arasındaki sürenin **besin-sıcaklık-süre** ilişkisi doğrultusunda önerilere uygun olmaması
- Enfeksiyonlu kişilerin yiyecek işlerinde çalışması ve **çalışanların hijyenine** önem verilmemesi
- Yiyeceklerin **pişirme sıcaklıklarının** yeterli düzeylerde olmaması
- **Sıcak** servis edilecek yiyeceklerin uygun şartlarda bekletilmemesi
- Yemekleri **yeniden ısıtma** işleminde uygulanan sıcaklığın yeterli düzeylerde olmaması

# BesİN Zehirlenmelerİne Neden olan ve Sık Karşılaşılan Etmenler

- **Kontamine** olmuş çiğ yiyeceklerin kullanımı
- **Kros-kontaminasyona** yol açacak uygulamalar →
- Araç ve gereçlerin uygun olan şekillerde **temizlenmemesi** ve sanitize edilememesi
- Zehirli maddelerin **bulaşması**
- Yiyeceklerin **güvenilir yerlerden** sağlanmaması
- Yiyeceklerin yeterli olmayan durumlarda **depolanması/saklanması**

## Çapraz bulaş?

- Eller
- Araç-gereçler
- Kesme/doğrama tahtaları
- Mutfak tezgahları
- Giysiler
- Bezler, süngerler

# Potansiyel Tehlikeli Besinler



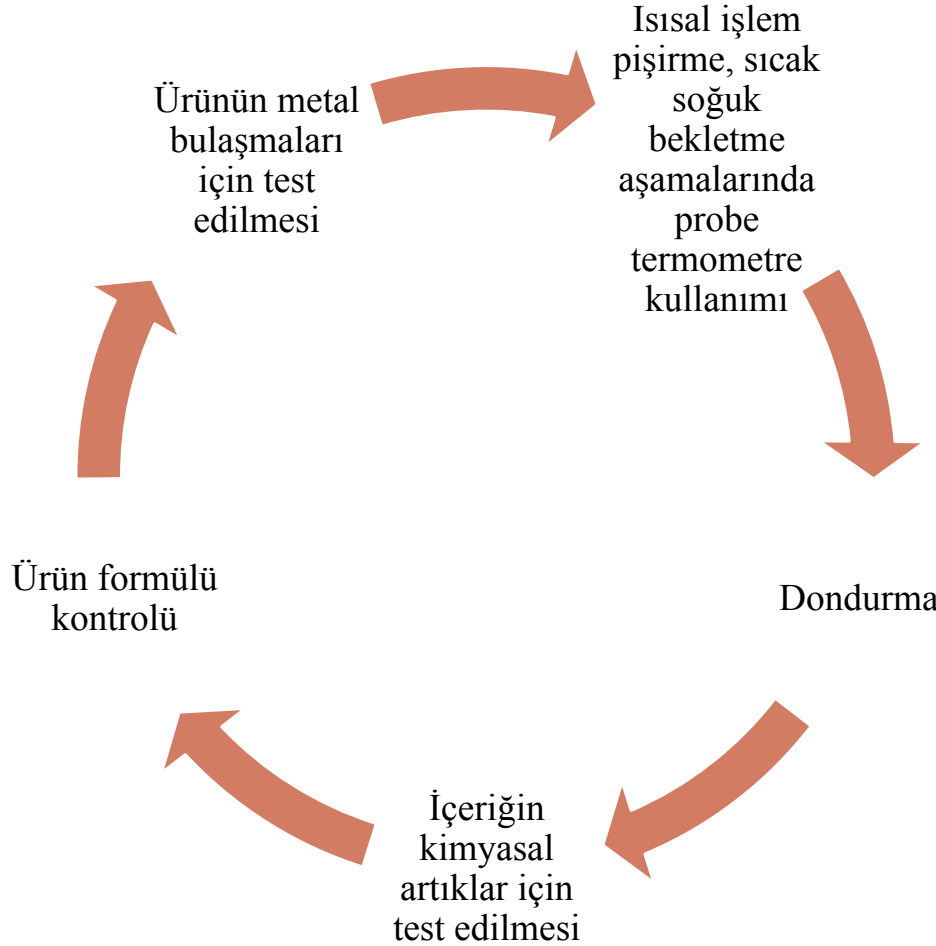
- Tavuk, et, balık ve diğer deniz ürünleri (çiğ veya pişmiş)
- Yumurta (kabuklu çiğ, kabuğu çatlamış veya kırılmış haşlanmış kabuğu soyulmuş)
- Süt (çiğ veya pişmiş)
- Peynir (olgunlaşmamış ve yumuşak)
- Kuru baklagiller (pişmiş)
- Hamur işleri (et, peynir ve krema kullanılmış)
- Patates (pişmiş)
- Makarna (pişmiş)
- Pirinç (pişmiş)
- Sarımsak (yağ içinde bekletilmiş)
- Soslar
- Filizler (çiğ)

# Potansiyel Tehlikeli Olmayan Besinler



- Kabuğu soyulmamış katı haşlanmış yumurta
- Su aktivitesi değeri 0.85 veya altında olan besinler (kurutulmuş besinler)
- Asiditesi 4.6 üzerinde olan sirke, turşu gibi besinler
- Besin endüstrisinde uygun şekilde hazırlanmış ve hermetik olarak kapatılmış kutularda saklanan besinler

# Krítik Kontrol Noktaları (CCP)



Sıcaklık  
Süre  
Fiziksel boyut  
Nem oranı  
Su aktivitesi  
pH  
Tuz konsantrasyonu  
Klor içeriği  
Viskozite  
Katkı maddeleri  
Görünüm vb.

# HACCP ÖRNEĞİ

PROSES BASAMAĞI	ZEHLİNE VE KAYNAĞI	KONTROLÜN ÖZLÜMÜ	KRİTİK LİMİTLER	İZLEME YÖNTEMLERİ			KAYIT NEDİR?	RAPORLAMA KİME NİPLERİ?	DÜZETİME DÜZETİCİ/ SAALİYET NEDİR?
				NASIL İZLENİR?	NE ZAMAN İZLENİR?	SORUMLU KİMDİR?			
HAM MADDE KABULÜ	Gıdada bakteri varlığı (uygun şartlarda alınmaması, bekletilmesi)	Ürün Hizmet Bekleme (Sabit alma Şartları) Talimatında/ ürün özelliklerine göre onaylı testler/ testlerde yer alan firmalardan alınması, Muayene ve Deney Talimatına göre ürünün alınması yapılması	Tavuk Gıda - Kaskolanın/ta yer alan ürünlerle alakalı kontroller/ Gıda kabulu için gerekli limitler tablosu Ürün sıcaklıkların ilgili talimatta bulunan değerleri geçmemelidir.	Muayene ve Deney Talimatında belirtilen yöntemler kullanılarak	Her ürün kabulu/nde	Sabit Alma ve Depolama Sorumlusu	Maf Kabul Formu Ürün Giriş Kontrol Formu	Gıda Güvenliği Etid/ İtirme Sorumlusu	Ürün red işlemi Tedarikçilerin Değerlendirilmesi/ İndirilecekleri Değıştirme/
	Ambalaj hatası/ ve etiketleme eksikliği	Ürün Hizmet Bekleme (Sabit alma Şartları) Talimatında/ ürün özelliklerine göre onaylı testler/ testlerinde yer alan firmalardan alınması, Muayene ve Deney Talimatına göre ürünün alınması yapılması	Tavuk Gıda Kaskolanın Ambalajlama etiketleme ve numaraları Ürün Hizmet Bekleme (Sabit alma Şartları) Talimatında/	Muayene ve Deney Talimatında belirtilen yöntemler kullanılarak	Her ürün kabulu/nde	Sabit Alma ve Depolama Sorumlusu	Maf Kabul Formu Ürün Giriş Kontrol Formu	Gıda Güvenliği Etid/ İtirme Sorumlusu	Ürün red işlemi Tedarikçilerin Değerlendirilmesi/ Tedarikçilerin Değıştirme/
ÇÖZÜLÜRME	Mikrobiyolojik tehlike (uygun olmayan şartlarda çözülmesinin yapılması)	Çözülme Talimatına göre uygun sıcaklık ve sürelerde çözülmesinin yapılması	Maksimum 48 saatte 4 °C	Çözülme Talimatına göre	Her çözülürmede	Bölüm Sorumlusu/ Ajibay	Ürün iç sıcaklık takip formu	Gıda Güvenliği Etid/ İtirme Sorumlusu	İmha, eğitim, diğer dereseinin/ın dışlanması
MEYVE/ SEBZE DEZENFEKSİYONU	Meyve/ sebze/ sebzelerin kontaminasyonu nedeniyle mikrobiyolojik bulgular	Meyve/ sebze dezenfeksiyon Talimatına göre usule	200 l/te için 100 ppm klor, 20-25 dk bekletme	Meyve/ sebze dezenfeksiyon Talimatına göre	Her dezenfeksiyon işleminde	Bölüm Sorumlusu	Gıda dezenfeksiyon takip formu	Gıda Güvenliği Etid/ İtirme Sorumlusu	Reniden dezenfeksiyon / eğitim
	Kıymasız kıyma (yetersiz durulama veya uygunsuz kıymasız kullanımı)	Meyve/ sebze dezenfeksiyon Talimatına göre usule	Klor için de klor kullanın konusunda uygulanması sağlanması	Meyve/ sebze dezenfeksiyon Talimatına göre	Her dezenfeksiyon işleminde	Bölüm Sorumlusu	Gıda dezenfeksiyon takip formu	Gıda Güvenliği Etid/ İtirme Sorumlusu	Reniden durulama/ eğitim

# HACCP ÖRNEĞİ

PROSES BASAMAĞI	TEHLİKE VE KAYNAĞI	KONTROLÜN ÖNLEMİ	KRİTİK LİMİTLER	İZLEME YÖNTEMLERİ					DÜZETİME DÜZENLEYİCİ FAALİYET NEDİR?
				NASIL İZLENİR?	NE ZAMAN İZLENİR?	SORUMLU KİMDİR?	KAYIT NEDİR?	RAPORLAMA KİME YAPILIR?	
<b>PİŞİRME</b>	Mikrobiyal gelişme (uygun olmayan pişirme işlemi, sıcaklık ve süre izleniminin yapılmamasından dolayı)	Pişirme işleminin Riskli Yemek Üretim Talimatına göre yapılması ve kontrol edilmesi!	72°C 15 dakika	İlgili talimat/Riskli yemek üretim talimatına göre	Her sıcak üretimde	Ağabası / Aşçı	Ürün sıcaklık takip formu	Gıda Güvenliği Ekibi/ İzleme Sorumlusu	Yeniden pişirme, imha, eğitim
<b>SOĞUTMA</b>	Bekletme ve dinlendirme sırasında kritik sıcaklıklara inilmesi Çiğ ile pişmiş ürünün aynı yerde bekletilmesi/soğutmanın uygun süre ve sıcaklıklarda yapılması nedeniyle mikrobiyal bulaş	Ürünün süre ve sıcaklıkta bekletilmesi/soğutması	Ürün iç sıcaklığına 55°C'den 37°C'ye 2 saatte, 37°C'den 48°C'nin altına 4 saatte düşürülmesi/temekler 45°C'ye 30 dk. düşürülmesi!	Riskli yemek üretim talimatına göre/İlgili talimat	Her bekletme ve dinlendirme işleminde/soğutma gerektiren her üründeki	Ağabası / Aşçı	Ürün sıcaklık takip formu/İlgili Form	Gıda Güvenliği Ekibi/ İzleme Sorumlusu	İmha, personele bekletme ve dinlendirme konusundaki sıcaklık ve sürelerin ilgili eğitim verilmesi/İğitim
<b>SEVKİYAT</b>	Uygun olmayan sıcaklıkta taşıma nedeniyle mikrobiyal gelişme	Nemek servisi ve sevkiyat talimatına göre sevkiyatın yapılması ve kontrol edilmesi!	Termoboku giriş saatinden itibaren max. 4 saat içinde teslim sıcak yemeklerin min 65 °C de servise çıkarılması	Yemek servisi ve sevkiyat talimatına göre	Her sevkiyatta	Bölüm Sorumlusu/ Ağabası	Sevkiyat takip formu	Gıda Güvenliği Ekibi/ İzleme Sorumlusu	İmha, eğitim, termometreleri doğrulanması
<b>SERVİS</b>	Uygun olmayan sıcaklıkta taşıma nedeniyle mikrobiyal gelişme	Nemek servisi ve sevkiyat talimatına göre servisin yapılması ve kontrol edilmesi!	Sıcak yemekler min. 65 °C de, soğuk yiyecekler max 10 °C de max 2 saat servis deneme sıcaklığı min 85 °C	İlgili talimat	Her serviste	Bölüm Sorumlusu/	Yemek servisi sıcaklıklarını takip formu	Gıda Güvenliği Ekibi/ İzleme Sorumlusu	İmha, eğitim, termometreleri doğrulanması
	Personel ve ekipman bulaşmış mikrobiyal bulaş	Nemek servisi ve sevkiyat talimatı, Hijyen prosedürü ve Ön Gereksinim Programları Talimatına uyulması	Sıcak yemeklerde iç sıcaklık 65°C ve üzerinde en fazla 2 saat kalması, soğuk yemeklerde 5 °C'nin altında	Hijyen prosedürü ve Ön Gereksinim Programları	Her servis öncesi	Bölüm Sorumlusu	Servis hijyeni ve ÖGP formu	Gıda Güvenliği Ekibi/ İzleme Sorumlusu	Eğitim, imha

# Kavramlar

- ✓ **Temizlik**; besinle temas eden çeşitli yüzeylerdeki görünür kirlerin ortamdaki uzaklaştırılması
- ✓ **Hijyen**; sağlıklı ortamın korunması, her türlü hastalık etmenlerinden arındırılması
- ✓ **Sanitasyon**; sağlıklı ve güvenilir ürün elde etmek için hijyenik koşulların sağlanmasına yönelik bilimsel uygulama
- ✓ **Dezenfeksiyon**; temizlik aşamasından sonra ortamda kontaminasyon kaynağı olabilecek mikroorganizmaların tümünün öldürülmesi ya da zararlı etki yapmayacak en düşük düzeye indirilmesi
- ✓ **Sterilizasyon**; ortamdaki tüm mikroorganizma ve sporların yok edilmesi



# HİJYEN

- ❖ Hijyen, sağlığın korunması, geliştirilmesi ve yaşamın kaliteli düzeyde devamının sağlanması için sağlıkla ilgili gereklilikleri uygulayan temizlik ve sağlıkla ilgili bir bilim dalı
- ❖ Hippocrates (M.Ö. 460-377) tarafından ilk kez yazılı bir eserde kullanılmış
- ❖ şifa tanrısı Asklepios'un kızı Hygieia
  - ❖ Sağlık ve temizlik tanrıçası
  - ❖ Asklepios: Hastaları tedavi et
  - ❖ Hygieia: Hastalığı önle



# Hijyen Basamakları



## Besin Hijyeni

Taze ve güvenli gıda alımı  
Uygun depolama koşulları  
Uygun hazırlama, pişirme  
Uygun servis



## Bireysel Hijyen

Personel eğitimi



## Fiziki Koşullar ve Araç-Gereç Hijyeni

# 1- Besin Hijyeni

## ➤ Satın alım ve depolama

- Sağlam, temiz güvenilir yiyecek satın alınmalı
  - Tüm gıda ürünleri Türk Gıda Kodeksine ve 2004 yılından itibaren HACCP kurallarına uygun olarak üretildiğine dair üretim izni olmalı
  - Et ve süt ürünlerinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı üretim izin belgesi olmalı
- Hemen tüketilmeyecek yiyecekler özelliklerine uygun yöntemle depolanmalı
- Dondurulmuş olarak mutfağa gelen yiyecekler, tüketime dek dondurulmuş şekilde saklanmalı
- İlk gelen ürün ilk tüketilmeli

Tablo 2. Bazı Besinlerin Soğukta Saklama Derece ve Süreleri

Besin	Sıcaklık (°C)	Süre (gün)
Et	0-2	3-6
Kıyma	0-2	1-2
Balık	-1-0	1-2
Yumurta	4-7	7
Yumuşak Meyveler	4-7	2
Sert Meyveler	4-7	14
Soğan, Patates	15-20	14-21
Yeşil Sebzeler	4-7	5
Diğer Sebzeler	4-7	14



# 1- Besin Hijyeni



# 1- Besin Hijyeni

- Tüketilecek miktarda yiyecek hazırlanmalı
- Çiğ sebze ve meyvelerin pestisit kalıntılarını ortadan kaldırabilmek için akan bol su altında iyice yıkanmalı. 3 ayrı çelik yıkama havuzu olmalı (ön yıkama, dezenfekte etme, durulama)
- Yumurtalar kullanımdan hemen önce yıkanmalı
- Süt ve kremler açıldıktan sonra iki gün içerisinde tüketilmeli
- Yiyecek ve içeceklerle ilgili tüm işlemler temiz hijyenik içme suyu ile yapılmalı

# 1- Besin Hijyeni

- Yiyeceklerin hazırlanma, pişme ve servis aşamalarında uygun sıcaklık dereceleri "probe termometre" kullanılarak doğrulanmalı, bekletme ortamı ve süresine dikkat edilmeli
- Tüm yemekler uygun sürede pişmeli ve iç sıcaklıkları en az 80°C olmalı
- Yiyeceklerin tekrar ısıtma işleminde yiyeceğin iç sıcaklığı 70-80°C olmalı
- Piştikten daha sonra servis edilecek yiyecekler uygun şartlarda soğutulmalı (sığ kaplarda ve hızlı bir şekilde)
- Dondurulmuş besinlerin çözündürme işlemi buzdolabı ısısında yapılmalı
- Bir kez çözündürülmüş besinler tekrar dondurulmamalı

# 1- Besin Hijyeni

## ➤ Taşıma ve dağıtım

- Yiyeceklerin taşınması sırasında kapalı taşıma araçları kullanılmalı veya kontaminasyonu önleyecek şekilde örtülü olarak taşınmalı.
- Hazırlanan yemekler sunum esnasında 60 °C sıcaklığında sürekli olarak ısıtılmalı ve 2-4 saat içerisinde servis edilmeli
- Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler soğuk servis edilmeli



# 1- BESİN HIJYENİ

1990, 10 altın kural  
2001, 5 altın kural

## Güvenli beslenme için 5 anahtar

### Temizliğe önem verin



- ✓ Yemek yapmaya başlamadan önce el ve yemek kaplarını da en az 30 saniye yıkayın.
- ✓ Temizlikten önce ellerinizi sabunla yıkayın.
- ✓ Yemek hazırlarken kullanacağınız bıçakları ve tezgahı temizleyin, mikroplardan arındırın.
- ✓ İlaçla kaplı veya yıpranmış plastik biber, kap ve diğer kapları temizleyin.

**Neden?**  
Eğer elleriniz, bulaşık ya da yemek kapları temiz değilse, mikroplar ellerinizden, bulaşıktan ya da yemek kaplarından gıda maddelerine geçebilir ve hastalıklara sebep olabilir.

### Pişmiş ve çiğ gıdaları ayrı tutun



- ✓ Et, tavuk, balık gibi çiğ gıdaları diğer gıdalardan ayrı tutun.
- ✓ Biberler, doğrusun salatalar gibi çiğ gıdaları diğer gıdalarla aynı kapta saklamayın. Biberleri yıkayın ve kullanın.
- ✓ Yemekleri hazırladığınız çiğ gıdaları saklamak için kapları uygun kaplarda saklayın.

**Neden?**  
Et, tavuk, balık gibi çiğ gıdaları diğer gıdalardan ayrı tutun. Çiğ gıdalar diğer gıdalarla aynı kapta saklanmaz. Biberleri yıkayın ve kullanın. Yemekleri hazırladığınız çiğ gıdaları saklamak için kapları uygun kaplarda saklayın.

### İyiye pişirin



- ✓ Çoğu et, tavuk, yemekte ve balık gibi yiyecekleri iyi pişirin.
- ✓ Çiğ et ve tavuk yemekleri çarpmadan pişirmeden önce 70°C'den yüksek sıcaklıkta (75°C) en az 30 dakika pişirin. Et ve tavuk yemekleri çarpmadan pişirmeden önce 70°C'den yüksek sıcaklıkta (75°C) en az 30 dakika pişirin.
- ✓ Yemekte pişiren yiyecekleri çarpmadan pişirmeden önce 70°C'den yüksek sıcaklıkta (75°C) en az 30 dakika pişirin.

**Neden?**  
Çiğ et, tavuk, balık gibi yiyecekleri iyi pişirin. Çiğ et ve tavuk yemekleri çarpmadan pişirmeden önce 70°C'den yüksek sıcaklıkta (75°C) en az 30 dakika pişirin. Et ve tavuk yemekleri çarpmadan pişirmeden önce 70°C'den yüksek sıcaklıkta (75°C) en az 30 dakika pişirin.

### Yiyeceklerinizi doğru ısıda saklayın



- ✓ Pişmiş yiyecekleri oda sıcaklığında en fazla 2 saat için saklayın.
- ✓ Taze pişmiş yiyecekleri yiyecekleri en fazla 2 saat için saklayın.
- ✓ Pişmiş yiyecekleri buzdolabında saklayın.
- ✓ Yiyecekleri buzdolabında saklayın.
- ✓ Zeharlı yiyecekleri oda sıcaklığında saklamayın.

**Neden?**  
Çiğ yiyecekleri buzdolabında saklayın. Çiğ yiyecekleri buzdolabında saklayın. Çiğ yiyecekleri buzdolabında saklayın.

### Temiz su, temiz malzeme kullanın



- ✓ Temiz su kullanın.
- ✓ Etik, çivili olmayan taze gıdaları seçin.
- ✓ Patlıksız ve çivili olmayan yiyecekleri seçin.
- ✓ Çiğ yemekleri sebze ve meyveleri iyice yıkayın.
- ✓ Her kullanıma hazır gıda gıdaları yıkayın.

**Neden?**  
Çiğ yiyecekleri buzdolabında saklayın. Çiğ yiyecekleri buzdolabında saklayın. Çiğ yiyecekleri buzdolabında saklayın.

**Bilmek = Korunmak**

## 2- Bireysel Hijyen

- Herhangi bir bulaşıcı hastalık taşımayan sağlıklı bireyler
- Hijyen eğitimi belgesi\*

- **El hijyeni!**

- Her işin başlangıcında
- Çalışılan tezgah değişiminde
- Her tuvalet dönüşünde
- Çiğ yiyeceklere temas sonrasında
- Sigara içtikten sonra
- Mendil kullandıktan sonra
- Kirli araç gereçlere temas sonrası
- Öksürük hapşırık sonrası
- Yemeklerin porsiyonlara ayrılması ve servisinden önce



## 2- Bireysel Hijyen

- Potansiyel tehlikeli besinler ince-kauçuk eldivenler kullanılarak servis edilmeli
- Servise hazır yiyeceklere çıplak elle dokunulmamalı
- Yiyecekle temas eden hiç bir yüzeye dokunulmamalı (Kaşık ve çatallar sapından, tabak ve tepsiler yan kısımlarından tutulmalı)
- Çiğ besinlere temas sonrası pişmiş yiyeceklere ve araç gereçlere temas edilmemeli
- Tırnaklar kısa ve temiz olmalı, takı, oje vs bulunmamalı
- Sık genel vücut temizliği yapılmalı
- Elde kesik, yara, yanık durumunda su geçirmez bant ile izole edilmeli

## 2- Bireysel Hijyen

- Yiyeceklerle uğraşırken ağız, burun ve saçlara dokunulmamalı
- Yiyeceklerle ilgili alanlarda sigara içilmemeli, bir şeyler yenmemeli, sakız çiğnenmemeli
- Hapşırma ve öksürmelerde kağıt mendil kullanılmalı
- Tüm tat kontrollerinde ayrı bir kaşık kullanılmalı, eller kullanılmamalı
- Dişler sık fırçalanmalı, ağız hijyeni iyi olmalı
- İshalli iken yiyecek-içeceklerle ilgili alanlarda çalışılmamalı

## 2- Bireysel Hijyen

- Kaymayan, su geçirmeyen, rahat iş ayakkabıları tercih edilmeli
- Saçlara kep, bone takılmalı
- Sakal-bıyık traşına dikkat edilmeli
- İş kıyafetleri temiz, rahat, açık renkli, kolay temizlenebilen, terletmeyen kumaştan yapılmalı, sık yıkanıp ütülenmeli
- Çalışırken iş kıyafetinin temiz tutulmasına özen gösterilmeli, eller giysilere silinmemeli
- İş giysileriyle masa ve tezgahlara dayanmamalı

## 2- Bireysel Hijyen

### UMUMİ HIFZISSİHHA KANUNU<sup>12</sup>

Kanun Numarası : 1593  
Kabul Tarihi : 24/4/1930  
Yayımlandığı Resmî Gazete : Tarihi: 6/5/1930 Sayı: 1489  
Yayımlandığı Düstur : Tertip: 3 Cilt: 11 Sayfa: 143

#### BİRİNCİ BAP

Sıhhi teşkilat

#### BİRİNCİ FASIL

##### Devlet hizmetleri sıhhiyesi ve sıhhi Mercüler

**Madde 1** - Memleketin sıhhi şartlarını ıslah ve milletin sıhhatine zarar veren bütün hastalıklar veya sair muzır amillerle mücadele etmek ve müstakbel neslin sıhhatli olarak yetişmesini temin ve halka tıbbi ve içtimai muavenete mazhar eylemek umumî Devlet hizmetlerindedir.

### 1593 SAYILI UMUMİ HIFZISSİHHA KANUNU

Kanun Numarası : 1593

Kabul Tarihi : 24/4/1930

Yayımlandığı R.Gazete: 6/5/1930 Sayı : 1489

Yayımlandığı Düstur : Tertip : 3 Cilt : 11 Sayfa : 143

#### MADDENİN ESKİ HALİ

Madde 12 - Yemilecek ve içilecek şeyler satan veya veren veyahut lanare ve nezarete muataalik sanatlar ifa edenler her üç ayda bir kendilerini muavene ettirerek bir sıhhi rapor almağa mecburdurlar. Bunlardan devrei sirayette frengi ve sarı verem ve cüzzama müptela olanlarla halkın istikrah ve nefretini mucip bir cilt hastalığına duçar olanlar sanatlarını icradan menolunurlar.



## Portör Muayenelerine Esas Laboratuar Tetkikleri

Tarihi: 27.01.2005 Sayısı: 1059

T.C

SAĞLIK BAKANLIĞI

Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü

**Sayı:** B100TSH0150005

**Konu:**Portör Muayenelerine Esas

Laboratuar Tetkikleri

Gıda işi ile uğraşanlarda ve sıhhi müesseselerde çalışanlarda portör taraması için yapılacak tetkikler şunlardır;

- Galta kültürü, (Salmonella ve shigella yönünden, **en az yılda bir**)
- Dışkıının mikroskopik incelenmesi ( Entamoeba, histolytica kistleri, giardia lamblia kistleri ve helmint yumurtaları yönünden, **en az 6 ayda bir**)
- Boğaz ve burun kültürü (Staphylococcus aureus yönünden, **en az yılda bir**)
- Akciğer grafisi ( Tüberküloz yönünden, **en az yılda bir**)

**Madde 126 – (Değişik:11/10/2011-KHK-663/58 md.)**

Gıda üretim ve satış yerleri ve toplu tüketim yerleri ile insan bedenine temasın söz konusu olduğu temizlik hizmetlerine yönelik sanatların ifa edildiği iş yeri sahipleri ve bu iş yerlerinin işletenleri, çalışanlarına, hijyen konusunda bu iş yerlerindeki meslek ve faaliyetin gerektirdiği eğitimi vermeye veya çalışanların bu eğitimi almalarını sağlamaya, belirtilen eğitimleri almış kişileri çalıştırmaya, çalışan kişiler ise bu eğitimleri almaya mecburdurlar. Bizzat çalışmaları durumunda, iş yeri sahipleri ve işletenleri de bu fıkra kapsamındadır.

Bulaşıcı bir hastalığı olduğu belgelenenler ile iş yerinin faaliyet ve hizmetlerinden doğrudan yararlananları rahatsız edecek nitelikte ve görünür şekilde açık yara veya cilt hastalığı bulunanlar, bizzat çalışan iş yeri sahipleri ve işletenleri de dâhil olmak üzere, alınacak bir raporla hastalıklarının iyileştiği belgeleninceye kadar, birinci fıkrada belirtilen iş yerlerinde çalışamaz ve çalıştırılmazlar. Çalışanlar, hastalıkları konusunda işverene bilgi vermekle yükümlüdür.

5 Temmuz 2013 CUMA

**Resmî Gazete**

Sayı : 28698

**YÖNETMELİK**

Sağlık Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

**HİJYEN EĞİTİMİ YÖNETMELİĞİ**

**BİRİNCİ BÖLÜM**

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

**Amaç**

**MADDE 1 – (1)** Bu Yönetmeliğin amacı; gıda üretim ve perakende iş yerlerinde, insani tüketim amaçlı sular ile doğal mineralli suları üreten iş yerlerinde ve insan bedenine temasın söz konusu olduğu temizlik hizmetlerinin verildiği iş yerlerinde çalışanlara yönelik hijyen eğitimi programlarının planlanmasına, eğitimlerin verilmesine, iş yeri sahibinin, işletenlerin ve çalışanların bu konudaki sorumluluklarına, bu iş yerlerinde çalışmaya engel bulaşıcı hastalıkların ve cilt hastalıklarının belirlenmesine ve bu hastalıkların iyileşme hâlinin tespitine ilişkin usul ve esasları belirlemektir.



# Hijyen Eğitimi Yönetmeliği

## Hangi iş yerlerinde/iş kollarında çalışanlar hijyen eğitimi almalıdır?

- a) Gıda üretim ve perakende iş yerlerinde,
- b) İnsani tüketim amaçlı sular ile doğal mineralli suların üretimini yapan iş yerlerinde,
- c) Kaplıca, hamam, sauna, berber, kuaför, dövme ve pirsing yapılan yerlerde, masaj ve güzellik salonları ve benzeri yerlerde,
- ç) Otel, motel, pansiyon ve misafirhane gibi yerlerde bilfiil hizmet veren çalışanlar ile Yönetmelik'in 4'üncü maddesinin 1'inci fıkrasının (f) bendinde **“Perakende iş yerleri”** olarak belirtilen “Ana dağıtım merkezleri, hazır yemek hizmeti, iş yeri **ve kurum yemekhaneleri**, restoranlar ve diğer benzeri gıda hizmetlerinin sunulduğu yerler, dükkânlar, toptan satış yerleri, süpermarket dağıtım merkezleri dâhil olmak üzere son tüketiciye satış ve dağıtım noktasında gıdanın işlenmesi, muameleye tabi tutulması veya depolanması ve benzeri hizmetlerin verildiği iş yerleri”nde doğrudan hizmetin içinde olan çalışanların, bizzat çalışmaları durumunda iş yeri sahiplerinin ve işletenlerinin hijyen eğitimlerini almaları gerekmektedir.

# Hijyen Eğitimi Yönetmeliği

## Hijyen eğitimlerini hangi kurumlar vermektedir?

- Hijyen eğitimleri, Millî Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne bağlı illerde/ilçelerde bulunan halk eğitimi merkezleri, mesleki eğitim merkezleri, turizm eğitim merkezleri ve olgunlaşma enstitüleri tarafından düzenlenmektedir.
- Eğitim sonunda Millî Eğitim Bakanlığının “e-Yaygın Otomasyon Sistemi” üzerinden “kurs bitirme belgesi” verilecektir. Bu belgenin dışında hiçbir özel veya kamu kuruluğu tarafından verilen belge geçerli olmayacaktır.

# Hijyen Eğitimi Yönetmeliği

## Belgeler ne kadar geçerli olacaktır?

- Hijyen Eğitimi Yönetmeliği'nin 6'ncı maddesinin 3'üncü fıkrası gereği, yukarıda belirtildiği biçimde alınan belgeler, **kişi aynı iş kolunda hizmet verdiği sürece geçerlidir.**

# Hijyen Eğitimi Yönetmeliği

**Tablo 4.4.** Farklı eğitim türlerine göre eğitim tekrarınn besin güvenliği bilgi düzeyine etkisi.

Besin güvenliği konuları	Eğitim Öncesi-Sonrası Arasındaki Ortalama Fark			p*
	1. Eğitim	2. Eğitim	3. Eğitim	
<b>Besin Kaynaklı Patojenler ve Besin zehirlenmesi</b>				
Tecrübi	-3,29	-3,50	-1,39	<0,001
İy bilgi	(-6,0, 0,0)	(-6,0, -1,0)	(-2,0, 0,0)	
Tecrübi+İy bilgi	-1,86	-3,68	-1,41	0,001
	(-6,00,-1,00)	(-5,00, 0,00)	(-4,00, 0,00)	
Tecrübi+İy bilgi	-2,94	-2,88	-2,00	0,001
	(-4,00,-1,00)	(-5,00,-1,00)	(-3,00,-1,00)	
<b>p*</b>	<0,001	<0,001	0,01	
<b>Yiyecek çözdürme, pişirme, yeniden ısıtma ve soğutma</b>				
Tecrübi	-2,45	0,5	-0,57	<0,001
İy bilgi	(-6,00, 0,00)	(-2,00, 2,00)	(-2,00, 1,00)	
Tecrübi+İy bilgi	-0,77	1,21	-0,77	<0,001
	(-2,00, 0,00)	(0,00, 2,00)	(-2,00, 0,00)	
Tecrübi+İy bilgi	-2,31	0,31	-0,38	<0,001
	(-4,00,-1,00)	(-1,00, 1,00)	(-1,00, 0,00)	
<b>p*</b>	<0,001	0,008	0,334	
<b>Kapsül Hijyen ve çarparak bulama</b>				
Tecrübi	-0,69	-0,21	-0,54	<0,001
İy bilgi	(-3,00, 0,00)	(-1,00, 0,00)	(-1,00, 0,00)	
Tecrübi+İy bilgi	-0,69	-0,18	-0,69	0,05
	(-1,00, 0,00)	(-1,00, 0,00)	(-1,00, 0,00)	
Tecrübi+İy bilgi	-1,33	-0,25	-0,33	0,133
	(-2,00,-1,00)	(-1,00, 0,00)	(-1,00, 0,00)	
<b>p*</b>	<0,001	0,88	0,839	
<b>Güvenli Besin Durumu</b>				
Tecrübi	-0,67	-0,19	-0,45	<0,001
İy bilgi	(-2,00, 0,00)	(-1,00, 0,00)	(-2,00, 0,00)	
Tecrübi+İy bilgi	-0,34	0,00	0,00	0,333
	(-1,00, 0,00)	(0,00, 0,00)	(0,00, 0,00)	
Tecrübi+İy bilgi	-0,33	0,00	0,00	<0,001
	(-1,00, 0,00)	(0,00, 0,00)	(0,00, 0,00)	
<b>p*</b>	<0,001	0,019	<0,001	
<b>Toplam Besin Güvenliği Bilgisi</b>				
Tecrübi	-7,10	-3,41	-2,36	<0,001
İy bilgi	(-12,0,-1,00)	(-8,00, 1,00)	(-5,00, 0,00)	
Tecrübi+İy bilgi	-2,86	-0,64	-2,27	<0,001
	(-7,0,-1,00)	(-4,0, 2,00)	(-5,0, 0,00)	
Tecrübi+İy bilgi	-6,50	-2,81	-2,50	<0,001
	(-9,0,-4,00)	(-5,0,-1,00)	(-5,0,-1,00)	
<b>p*</b>	<0,001	<0,001	0,868	

Örnekler için: eğitim öncesi puan - eğitim sonrası puan şeklinde hesaplanmıştır.

\*En düşük ve en yüksek fark parametre çarpanında yer almıştır.

\*Tablodaki ölçümlerle ilgili analizler \*Kapsül Hijyen testi

# Hijyen Eğitimi Yönetmeliği

## Hijyen Eğitimi Yönetmeliğinin hükümleri çerçevesinde hekimler ne yapmalıdır?

- Hekimler, Hijyen Eğitimi Yönetmeliği kapsamındaki iş yerlerinde çalışanların muayenelerini yaptıkları sırada, Yönetmeliğin 9'uncu maddesinin 1'inci fıkrasının:
- (a) bendindeki “*Gıda ile taşınabilen bir hastalığı olan veya bu hastalığın taşıyıcısı durumundaki kişiler ile ishali bulunanlar.*” hükmü ve
- (b) bendindeki “*Vücudun görünür kısımlarında açık/enfekte yara, deri enfeksiyonu ve benzeri halkta tiksintiye yol açabilecek deri lezyonları bulunanlar; cüzzam, frengi ve verem hastalığına yakalananlar.*” hükmü ile
- (c) bendindeki “30/5/2007 tarihli ve 26537 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Bulaşıcı Hastalıklar Sürveyans ve Kontrol Esasları Yönetmeliğinde yer alan, **hijyen ilkelerine uyulmadığı durumlarda halk sağlığı açısından problem oluşturabilecek hastalığı bulunanlar.**” hükmünü dikkate almalıdırlar.

# Hijyen Eğitimi Yönetmeliği

## **Hijyen Eğitimi Yönetmeliğinin hükümleri çerçevesinde çalışanların yükümlülükleri nelerdir?**

- Hijyen Eğitimi Yönetmeliği kapsamındaki iş yerlerinde çalışanlar ile bu iş yerinin sahipleri veya işletenleri de Hijyen Eğitimi Yönetmeliği'nin 9'uncu maddesinin 1'inci fıkrasında (*yukarıda 8. madde de yer alan*) belirtilen “*Aşağıda belirtilen hastalıkları bulunanlar iyileşme hâlini/bulaştırıcılığın olmadığını raporla belgeleyene kadar bu Yönetmelik kapsamındaki iş yerlerinde çalışamaz ve çalıştırılmazlar*” hükmü ile yine aynı maddenin 2'nci fıkrasında belirtilen “*Çalışanlar, hastalıkları konusunda işverene bilgi vermekle yükümlüdür.*” hükmüne uymak mecburiyetindedirler.

# 3- FİZİKİ Koşullar ve Araç-Gereç Hijyeni

## ➤ Havalandırma

- Yiyecek-içeceklerle ilgili alanlarda mümkünse havalandırma doğal olmalı
- Havalandırma sistemi aynı zamanda ortamın ısısını da kontrol edebilmeli (yazın 18<sup>0</sup>C, kışın 22<sup>0</sup>C)
- Yapay havalandırma yeterli kapasitede, kolay sökülüp temizlenebilen nitelikte olmalı
- Doğal havalandırma pencerelerini sinek, toz vb. girmemesi için tel ile örtülmeli

# 3- FİZİKİ Koşullar ve Araç-Gereç Hijyeni

## ➤ Aydınlatma

- Uygun ve yeterli aydınlatma (Yoğun çalışma noktalarında metrekareye 50 watt, diğer alanlarda 20 watt)
- Mutfak içinde köşe ve dipleri, böceklerin üreyebileceği ölü noktaların iyice görülebilmesini ve temizlenebilmesini sağlayacak bir aydınlatma sistemi kullanılmalı



# 3- FİZİKİ Koşullar ve Araç-Gereç Hijyeni

## ➤ Mutfak zemini

- Kolay temizlenebilen, dayanıklı, kaymayan, yüzeyi düzgün, emici olmayan, birleşme yerlerinde kesinti, çatlak ve boşluklar bulunmayan özellikte malzeme olmalı
- Her kirlendikçe veya günde en az bir kez sıcak, dezenfektan madde içeren deterjanlı su ile yıkanmalı ve kurulanmalı (Sodyum hipoklorid yeterli)
- Zemin eğimi su birikintilerine yol açmayacak şekilde olmalı
- Yeterli sayı ve genişlikte ızgaralı drenaj sistemleri bulunmalı

# 3- FİZİKİ Koşullar ve Araç-Gereç Hijyeni

## ➤ Duvarlar

- Pürüzsüz, çatlaksız olmalı
- Mutfak duvarı dayanıklı, yüzeyi düzgün ve kaygan, kolay temizlenebilen malzemeden olmalı (tercihen tavana kadar veya en az iki metre beyaz fayans)
- Duvarlar ayda en az bir kez sıcak deterjanlı su ile yıkanmalı

## ➤ Tavanlar

- Kirli, kabarmış, çatlak olmamalı

# 3- FİZİKİ Koşullar ve Araç-Gereç Hijyeni

## ➤ Kapı ve pencereler

- Kapılar temiz ve mümkünse kendiliğinden kapanan cinsten ve yeterli sayıda olmalı
- Pencereler toz ve sinek girmesini önleyecek tel vb. maddelerle dışardan izole olmalı

# 3- FİZİKİ Koşullar ve Araç-Gereç Hijyeni

## ➤ Tuvaletler

- Yeterli sayı ve uygun nitelikte (kadın ve erkek için ayrı, her 10-12 kişiye 1 tuvalet)
- Tuvaletlerde hijyenik el yıkama sağlayacak her türlü araç-gereci bulundurun (sıcak su, lavabo, sabun, çöp kutusu, kağıt havlu vb.)
- Tuvaletler yiyecek alanlarından uygun uzaklıkta olmalı

# 3- FİZİKİ Koşullar ve Araç-Gereç Hijyeni

## ➤ Personel odaları- duşlar

- Personelin rahatça soyunup giyinebileceği odalarda her personel için yeterli sayı ve nitelikte dolaplar bulunmalı
- Mümkünse işe başlarken ve iş bitiminde duş olanakları

# 3- FİZİKİ Koşullar ve Araç-Gereç Hijyeni

## ➤ Çöp tesisatı

- Mutfak içinde uygun istasyonlarda üstü kapalı, silindirik, uygun büyüklükte, mümkünse kapağı pedalla açılabilen türde paslanmaz çelik çöp kutuları
- Çöp kutularının içine naylon poşet yerleştirilmeli
- Her boşaltmadan sonra çöp kutuları sıcak, dezenfektan içeren deterjanlı su ile yıkanmalı ve kurulanmalı
- Çöpler uzun süre beklememeli, mümkünse yiyecek alanlarından uzak soğuk çöp bekletme odaları temin edilmeli
- Mümkünse sebze hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama bölümlerine mekanik çöp öğütme makinaları kullanılmalı

# 3- FİZİKİ Koşullar ve Araç-Gereç Hijyeni

## ➤ Su tesisatı

- Mutfağın her alanında, yeterli miktarlarda hem sıcak, hem de soğuk, hijyenik, içme suyu
- Yiyecek-içeceklerle ilgili alanlarda kullanılan su uygun aralıklarla hijyen açısından kontrol edilmeli

# 3- FİZİKİ Koşullar ve Araç-Gereç Hijyeni

## ➤ Depolar

- Yeterli sayı ve büyüklükte
- Isı, nem, haşere, kemirici vb. zararlıların kontrolü
- Her depoya kolay görülebilecek şekilde termometre
- Isı değişikliğini bildiren alarmlı termometreler
- Nem ölçer alet (hidrometre) olmalı
- Depolarda yiyecekler, yerden yüksek, duvardan uzak, aralıkları uygun bir mesafede olan mümkünse hareketli paslanmaz çelik raflara, ağzı kapalı olarak yerleştirilmeli
- Depoya ilk giren malzeme, ilk çıkan malzeme olmalı (etiketleme sistemi ve uygun yerleştirme)



# 3- FİZİKİ Koşullar ve Araç-Gereç Hijyeni

## ➤ Haşere ve zararlıların kontrolü

- Mutfak ve depolarda sinek, böcek kemirici vb. zararlılar düzenli kontrol edilmeli
  - kirli ve yiyecek kırıntısı bulunan, nemli yerlerde çoğalırlar
- Böcek, haşereler ve diğer zararlılar en uygun yöntemlerle, insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde yok edilmeli
- Fareler için kapan veya bu iş için üretilen ultraviyoleli araçlar

# 3- FİZİKİ Koşullar ve Araç-Gereç Hijyeni

## ➤ Araç-gereçler

- Hijyenik yöntemlerle, kolay temizlenebilir araç gereçler tercih edilmeli
- Her aracın kullanma, temizlik ve bakımını belirten listeler, aracın kolay görülebilir bir yerine asılmalı
- Çok girintili, çıkıntılı, köşeli kısımları olan araçlar tercih edilmemeli
- Temizlik açısından parçalarına kolay ayrılabilen araçlar tercih edilmeli
- Tüm araç-gereçler her kullanım sonrası sıcak, dezenfektan içeren deterjanlı su ile fırçalanmalı, iyice durulanmalı, kuruduktan sonra monte edilmeli
- Araçların kurutulmasında bez kullanılmmalı
- Kurutmada ters çevirerek aralıklı paslanmaz çelik raflarda; hava akımı ile kurutma yöntemi uygulanmalı
- Yapımında dayanıklı, düzgün, paslanmayan malzeme kullanılmış araçlar tercih edilmeli

# 3- FİZİKİ Koşullar ve Araç-Gereç Hijyeni

## ➤ **Yemek hazırlama bölümleri**

- Sıcak bölümü, kahvaltı bölümü, kasaphane ve sebze bölümü
- Sebze bölümünde 3 ayrı çelik yıkama havuzu olmalı (ön yıkama, dezenfekte etme, durulama)
- Bakteri taşıyabilecek nemli bezler kullanılmamalı
- Doğrama için tahta malzemeler kullanılmamalı
- Doğrama bıçakları malzemelere göre ayrılmalı
- Hazırlanan yemeklerden numune alınmalı ve 72 saat soğuk hava deposunda saklanmalı

### 3- FİZİKİ Koşullar ve Araç-Gereç Hijyeni



# YASAL ZORUNLULUKLAR



KAMU HASTANELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ  
ACIL SAĞLIK HİZMETLERİ VE YURT DIŞI SAĞLIK BİRİMLERİ DAİRE BAŞKANLIĞI

Kurumsal - Mevzuat - Birimler - İletişim

Mevzuat > Yönetmelikler > Yataklı Tedavi Kurumları İşletme ...

## Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliği

Güncelleme Tarihi: 14 Şubat 2024

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=853198&MevzuatTur=3&MevzuatTertip=5>

Servis Gözme Tarihi: 15.01.1983 Servis Gözme Sayısı: 17927

1315

## YATAKLI TEDAVİ KURUMLARI İŞLETME YÖNETMELİĞİ

Bakanlar Kurulunun Kararının Tarihi : 11.9.1982, No: 85319  
Dayanılış Kanununun Tarihi :  
Yayınlanılış B. Gazetesinin Tarihi : 13.1.1983, No: 17927 Mük.  
Yayınlanılış Düsturunun Tarihi : 5, Cilt: 22, S. 2889

### YATAKLI TEDAVİ KURUMLARI İŞLETME YÖNETMELİĞİ GİRİŞ

Madde 1 :

Madde 1 - Yataklı Tedavi Kurumlarının sağlık hizmetinin uygulanma esaslarına, personelin görev, yetki ve sorumluluklarını belirlemek ve modern sağlık kuruluşlarına ve hizmetlere geçişlerini sağlamak, nitelikli kadroları oluşturmak için hastane işletmeciliği uygulanacaktır.

# YASAL ZORUNLULUKLAR



Anasayfa

Resmî Gazete Tarihi: 11.08.2005 Resmî Gazete Sayısı: 25903

## YATAKLI TEDAVİ KURUMLARI ENFEKSİYON KONTROL YÖNETMELİĞİ

### BİRİNCİ BÖLÜM

#### Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

##### Faaliyet alanları

**Madde 8** — Enfeksiyon kontrol komitesinin faaliyet alanları şunlardır:

- Sürveyans ve kayıt,
- Antibiyotik kullanımının kontrolü,
- Dezenfeksiyon, antisepsi, sterilizasyon,
- Sağlık çalışanlarının meslek enfeksiyonları,
- Hastane temizliği, çamaşırhane, mutfak, atık yönetimi gibi destek hizmetlerinin hastane enfeksiyonları yönünden kontrolü.

# Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyeni Sağlama İlkeleri Ve Check Listler

<b>MUTFAK HİJYENİ</b>			
	<b>Konu</b>	<b>Evet</b>	<b>Hayır</b>
1	Mutfak giriş ve çıkış kapıları kendiliğinden açılır- kapanır kapı mı?		
2	Mutfak girişlerinde el yıkama lavabosu var mı?		
3	Mutfak girişlerinde sıvı sabun, <u>kağıt</u> havlu var mı?		
4	Mutfak personeli dışındaki kişilerin mutfağa girebilmeleri için, mutfak girişinde bone ve galoş var mı?		
5	Mutfağa, personel dışında girişler engelleniyor mu?		
6	Mutfak temizliğinde dezenfektan kullanıyor mu? (Mutfak temizliğinde dezenfektan kullanımı genelde gereksizdir. Salgın durumunda EKK tarafından önerildiği takdirde dezenfektan kullanılabilir.(çamaşır suyu en uygun dezenfektandır.)		

<b>Mutfak İçi Genel Çalışma Düzeni</b>			
<b>Duvar ve Zeminler</b>			
1	Duvar ve zeminler yıkanabilir, kir tutmayan malzemelerle kaplı mı?		
2	Duvarlarda panolar var ise strafor ve nem tutan, temizlenemeyen cinsten olmamalıdır. Bu kurala uyuluyor mu?		
3	Duvarlarda kullanılan panolar, kromdan yapılmış <u>yada</u> kendinden yapışkanlı panolar mı?		
4	Yiyecek hazırlanan bölümler düz yüzeyli, kolay temizlenebilen paslanmaz çelik özelliğinde mi?		



## Hazırlık Bölümleri

1	Mutfak içinde hazırlık bölümleri ayrı üniteler olarak ayrılmış mı?(Sıcak bölümü, kahvaltı bölümü, kasaphane bölümü, sebze hazırlık bölümü vb.)		
2	Sebze hazırlama bölümü; pişirme, son hazırlık bölümünden ayrı yerde mi?		
3	Sebze hazırlık bölümünde üç adet çelik yıkama havuzu var mı? (Havuz 1.Ön Yıkama, 2.Dezenfekte Etme, 3.Durulama)		
4	Yıkanmış sebze ve meyveler tekrar aynı sandık <u>yada</u> kasalara konmamalıdır. Bu uygulanıyor mu?		

5	Her kısımda el yıkama lavabosu, peçete, sıvı sabun bulunduruluyor mu?
6	Mutfak içi (+18 ila +20) derece arasında tutuluyor mu?
7	Mutfak içi hava <u>sirkülasyonu</u> olacak şekilde yapılandırılmış mı?
8	Bakteri taşıyabilecek nemli bezler kullanılmamalı, kullanılan paspas bezleri ve el bezleri iki saatte bir <u>değiştirilmeli</u> . Bu kurallara uyuluyor mu?
9	Her bölüm için ayrı renk bez kullanılıyor ve kirli temiz bez ayrımı yapılıyor mu?
10	Mutfakta hasır ve tahta sepetler kullanılmamalıdır. Bu kurala uyuluyor mu?
11	Mutfak içinde <u>doğrama için tahta malzemeler kullanılmamalıdır</u> . Bu kurala uyuluyor mu?
12	Mutfak içinde kullanılan <u>doğrama panoları çapraz bakteri bulaşmasını önlemek için</u> , her bölüm ve yiyecek malzeme için ayrı mı?
13	Mutfak içinde kullanılan <u>doğrama bıçakları yiyeceklerin cinsine göre ayrılmış mı?</u>

14	Mutfak içinde kullanılan alüminyum rulo, <u>stretch rulo</u> , peçeteler duvara sabitlenmiş mi?		
15	Bölüm isimleri yazılmış, mutfak içindeki tüm ünitelerde isimlendirilmiş mi?		
16	Mutfak içinde bulunan çöp bidonları ağız kapaklı, temiz ve ayakla açılacak şekilde pedallı mı?		
17	Mutfak içinde kullanılan su şebeke suyu mu?		
18	Hijyen bölgesi olan mutfak içerisine kirli hiçbir malzeme sokulmamalıdır, malzemeler karton kutularda gelmiş ise kutularından çıkarılarak mutfak içerisine alınmalıdır. Karton kutular nem barındırabileceğinden, bakteri oluşması kaçınılmazdır. Bu kurala uyuluyor mu?		
19	Mutfak içi aydınlatmalar florasan lamba ile yapılıyor mu?		
20	Lambaların üzerinde koruma var mı?		
21	Mutfak, yemekhane ve servislerde bulunan kat ofislerinin düzenli olarak (15 günde bir) haşerelerden korunması için önlem alınmalı, uzman kişiler tarafından ilaçlama yapılmalıdır. Bu kurala uyuluyor mu?		
22	Gıda zehirlenmelerine karşı çalışan tüm personele eğitim verilmiş mi?		
23	Hazırlanan yemeklerden alınan numuneler <u>steril kaplarda</u> ağız kapalı olarak soğuk hava deposunda 72 saat saklanıyor mu?		

## Aşçının Yiyecek Üretimi

	Konu	Evet	Hayır
1	Sıcak bölümde sos ve yemekler 60 derece üzerinde sıcak tutuluyor mu?		
2	Aşçıbaşının elinde ısıölçer termometre bulunarak yemeklerin sıcaklıklarını kontrol altında tutabiliyor mu?		
3	Mutfak bölümlerinde bulunan baharatlar cam veya krom malzemeden yapılmış ve ağzı kapaklı kullanım kaplarında mı saklanılıyor?		
4	Mutfakta hazırlanmış olan yiyecekler soğuk oda içine konulmadan önce <u>stretch</u> rulo ile kapatılıyor ve üzerlerine üretim tarihi yazılıyor mu?		
5	Mutfak içerisinde tat kontrolü hariç kesinlikle yemek yenilmemelidir. Tat kontrolü yapılırken her kontrol için ayrı kaşık kullanılmalıdır. Bu kurallara uyuluyor mu?		
6	Gıdalarda kullanım izni olmayan gıda boyalar, yiyecek içecek üretiminde kullanılmamalıdır. Bu kurala uyuluyor mu?		
7	Krema ve sütler açıldıktan sonra açılma tarihleri üzerlerine yazılıyor ve iki gün içinde tüketiliyor mu?		
8	Yumurtalar kullanımdan hemen önce yıkanıyor ve daha sonra kullanıma sunuluyor mu?		
9	Teneke kutularda gelen ürünler açıldıktan sonra aynı gün bitirilemeyecekse başka bir kaba, mümkünse gıda malzemeleri konulabilir uyarı yazısı bulunan kovalara aktarılıyor mu?		

<b>Bulaşıkhanne</b>			
1	Kazan yıkama ünitesi mutfak ortasında değil mutfak kenarında bulunmalıdır. Uygun mu?		
2	Yıkanan kazan ve malzemelerin deterjandan arındırılmasını sağlayacak sistem var mı?		
3	Yıkama yerinde kazan vb malzemeler, taban ile teması kesecek şekilde düzenlenmiş mi?		
4	Yıkanan malzemeler ayrı krom çelik raflara konuluyor mu?		
5	Yıkama yapılan suyun 60 derece altında olmamasına dikkat ediliyor mu?		
6	Yıkama işlemleri bittikten sonra, kazan yıkama bölümü günlük olarak deterjanlı su ile yıkanarak temizleniyor mu?		
7	Yıkama makinesi kullanılıyor mu?(Eğer yanıtımız evet ise tabak yıkama makinelerinin ısı 60 derece ve durulama ısı 80 derece sıcaklıkta olmalıdır)		

Soğuk Hava Dolapları			
1	Soğuk odalar her ünite için ayrı mı?( Sebze dolabı, et dolabı, hazırlık dolapları mutlaka ayrı olmalıdır)		
2	Şok dolaplarda saklanan ürünler ayrı raflara konuluyor mu?		
3	Raflar hava sirkülasyonu geçirecek şekilde krom çelik ve delikli mi?		
4	Soğuk hava depolarında ısı göstergesi, alarm var mı?		
5	Soğuk hava depolarında içten açılma tertibatı var mı?		
4	Soğuk hava depoları ısı ayarları günde üç defa görevli personel tarafından kontrol edilip, kayıt ediliyor mu? Gerektiğinde ısı ayarları yeniden yapılıyor mu? <b>Depo Dereceleri:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kıymızı Et ve Et Ürünleri: 0-4 °C</li> <li>• Süt ve Süt Ürünleri: 4-6 °C</li> <li>• Taze Balık Ürünleri: 0-4 °C</li> <li>• Sakatat: 0-3 °C</li> <li>• Dondurulmuş Ürünler: <u>Min</u>-18 °C</li> <li>• Yumurta: 8-12 °C</li> <li>• Kanatlı Et ve Ürünleri: 0-4 °C</li> <li>• Sebze ve Meyve Dolabı: +10 °C</li> <li>• Ön Hazırlık Et Dolabı: 0 °C</li> <li>• Salata Ve Şarküteri: +4 °C</li> </ul>		
5	Dolap içine konan malzemeler çiğ ve pişmiş olarak ayrılmış mı?		
6	Dolap içine konan malzemelerin üstleri <u>stretch</u> rulo ile kapatılmış mı?		
7	Soğuk hava dolap motorları altına ürün konulmuş mu?(Konulmamalı)		
8	Yumurta saklama dolabı <u>ayrı mı</u> ?(ayrı olmalı)		

<b>Satın Alma ve Satın Alma Depoları</b>			
1	Tüm gıda ürünleri Türk gıda kodeksine ve 2004 yılından itibaren HACCP kurallarına uygun olarak üretildiğine dair üretim iznine sahip mi?		
2	Et ve süt ürünlerinde gıda bilgileri eksik, tarım ve köy işleri bakanlığından üretim izni olmayan ürünlerin kullanılmaması gerekmektedir. Tesise alınan ürünlerden bu belgeler istenmeli ve dosyası tutulmalıdır. Bu kurala uyuluyor mu?		
3	Yiyecek ürünleri, içecekler ve temizlik ürünleri ayrı depolarda depolanıyor mu?		
4	Et ve et ürünleri, süt ve süt ürünlerinin <u>frigo forik</u> soğuk araçlarla tesise intikal ettiriyor mu?		
5	Etiket bilgileri olmayan, tarihi geçmiş ürünler kullanılmamalıdır. Bu kurala uyuluyor mu?		
6	Dondurulmuş gelen gıdaların, çözülmüş olanları alınmamalı ve tekrar dondurulmamalıdır. Bu kurala uyuluyor mu?		
7	Dışarıdan temin edilen gıdanın en azından hastanede üretilen gıda ile aynı hijyen standardına veya denk bir standarda ile sahip olmasına dikkat ediliyor mu?		

<b>Personelin Giyeceği Kıyafet</b>			
1	Aşçı ve Aşçı Yardımcıları, Beyaz aşçı kepi, beyaz yandan düğmeli hakim yakalı gömlek, beyaz pantolon, kıyafeti koruyucu beyaz önlük, saboterlik giyorlar mı?		
2	Aşçı ve Aşçı Yardımcıları, yemek servisi sırasında eldiven ve beyaz aşçı kepi takıyorlar mı?		
3	Aşçı ve Aşçı Yardımcıları, yemek hazırlama ve pişirme sırasında beyaz tek kullanımlık bone ve maske takıyorlar mı?		
4	Garsonlar, Diyetisyenlerin belirlediği renk ve modellerde yazlık ve kışık ayrı kıyafet giyorlar mı?		
5	Garsonlar, yemek taşıma ve yemekhane hizmetlerinde kep, eldiven ve iş önlüğü giyorlar mı?		
6	Bulaşıkçı, gömlek, pantolon, diz kapağına kadar ulaşan çizme, sudan koruyucu naylon önlük giyor mu?		
7	Bayan Elemanlar, belirlenen renkte, kaliteli kumaştan pantolon, gömlek, yelek, uzun iş önlüğü, bone ve saboterlik giyorlar mı?		
8	Ellerinde cerahatlı yara, bere, yanık vb. bulunan personel çalıştırılmamalı veya geri hizmete çekilmelidir. Bu kurala uyuluyor mu?		
9	Personelin iş giysileri temiz ve ütülü mü?		
10	Dışarıda giyilen giysi ve ayakkabılarla mutfağa girilmemelidir. Bu kurala uyuluyor mu?		

### Yemekhane Bölümü

1	Yemekhane bölümünden servis takımları pamuk dokumalı ıslaklığı alan bezlerle silinip, silinen takımlar hijyenik kaplara konulmakta mıdır?		
2	Tuz, karabiber takımları her servis öncesi temizlenerek, tuz ve karabiberlerin nemi alınarak servise sunulmakta mıdır?		
3	Konsantre, kahve ve meyve suyu makineleri her servis sonrası boşaltılarak, dezenfektanlı su ile yıkanmakta mıdır?		
4	Sıcak yemekler 65 derecede, soğuk yemekler 10 derecede servis ediliyor mu?		
5	Açık büfe servis edilen yerlerde, canlı çiçek saksıları bulundurulmamasına dikkat ediliyor mu?		

### Tabak Yıkama Bölümü

1	Tabak ve bardak yıkama makineleri ayrı mı?		
2	Tabak yıkama makineleri yıkama ısıları 80-90 derece arasında olacak şekilde ayarlanmış mı?		
3	Tabak yıkama ünitesinde işlemler bittikten sonra her yıkama sonunda suları boşaltılarak dezenfekte işlemi yapılıyor mu?		

Teşekkür Ederim

