

## 1. AMAÇ

Bu prosedürün amacı; Özel Kapadokya Hastanesi verilen Yemek Hizmetlerinin hasta, hasta yakınları ve çalışanlar için gerekli hizmetlerinin karşılanması amacıyla yöntemleri tanımlamaktır.

## 2. KAPSAM

Özel Kapadokya Hastanesi verilen Yemek Hizmetlerinin hasta, hasta yakınları ve çalışanlar için gerekli hizmetlerinin karşılanması konusunu kapsar.

## 3. KISALTMALAR

## 4. TANIMLAR

## 5. SORUMLULUKLAR

### 5.1. Onay ve yürürlük

Bu prosedür, Başhekim onayından sonra yürürlüğe girer.

### 5.2. Prosedürün Kullanıcıları

Bu prosedürün yürütülmesinden Diyetisyen, Başhemşire ve yemekhane çalışanları sorumludur.

## 6. PROSEDÜR

### 6.1. Yatan Hasta Yemeğinin İşleyişi

6.1.1. Yatan Hasta yemekleri hastanın doktorunun verdiği diyet listesi doğrultusunda hazırlanır.

6.1.2. Yatan Hastalar için verilen yemek hizmetleri hastaların refakatçilerini de içerir.

6.1.3. Hastalara verilen yemek hizmetlerinin hasta yemeğinin düzenlemesini yapan hekim, istemini yapan hemşire düzenlemelerine uygun olmaması durumundaki denetim Diyetisyen tarafından yapılır.

6.1.4. Yemek Hizmetlerinin sunumu esnasında Özel Kapadokya Hastanesi kural, politika ve vizyonuna uygun olarak hazırlık ve sunum yapılır.

6.1.5. Hasta yemeklerinin uygunsuzluk değerlendirmesi Hekim, Hemşire, Diyetisyen ile hasta ve yakınları tarafından yapılır.

### 6.2. Personel Yemeğinin İşleyişi

6.2.1. Tüm Özel Kapadokya Hastanesi personelinin yemek listeleri aylık olarak Diyetisyen tarafından hazırlanan ve Başhekim tarafından onaylanan yemek listesine göre yapılır.

## Personel ve Hasta Yemek Malzemelerinin Alınması, Depolanması ve Hijyenin Sağlanmasında Uyulması Gereken Kurallar

6.2.2. Aşçıbaşı tarafından tespit edilen gerekli malzemeler Mutfak Malzeme Talep Formu ile Satılmadan talep edilir.

Hazırlayan Diyetisyen	İnceleyen Kalite Yönetim Direktörü	Onaylayan Başhekim
--------------------------	---------------------------------------	-----------------------

**6.2.3.** Gelen malzemeler Satınlama elemanı ve aşçıbaşı tarafından kontrol edilerek teslim alınır. Fatura/İrsaliye imzalanıp arşivlenir.

**6.2.4.** Yiyeceklerin güvenilir kaynaklardan gıda üretim izin belgesine göre satın alınması yapılır.

**6.2.5.** Potansiyel riskli besinler (et, balık, tavuk, süt vb.) 5 °C ya da daha düşük sıcaklıklarda alınması, sıcaklık ölçümleri için yemek termometresi kullanılması sağlanır

**6.2.6.** Yiyeceklerin kuruluşa getiriliş biçiminin uygun olması, ambalaj ve paketlerin temiz, sağlam olması değerlendirilir.

**6.2.7.** Yiyeceklerin sağlam olması, ezik, çürük, vb. olmaması kontrol edilir.

**6.2.8.** Satın almada et, tavuk, balık gibi potansiyel riskli besinlerden herhangi bir sızıntı olmamasının ve bunlardan doğabilecek çapraz bulaşmanın kontrol altına alınması sağlanır

**6.2.9.** Temizlik ve kalitesi onaylanmayan besinlerin geri gönderilir.

**6.2.10.** Dondurulmuş yiyeceklerin - 18 °C ve altında teslim alınır.

**6.2.11.** Yiyeceklerin kalitesinin istenen düzeyde olması, bunun için her besinde beklenen kalite kriterleri belirlenmiştir.

**6.2.11.1.** Kalite kontrol kriterlerinde;

- Eterde tazelik, yağ oranı, et oranı, her alımda gıda üretim belgesi ve veteriner onay belgesi varlığı kontrol edilmesi
- Yumurtada kabuğun temizliği, tazeliği, büyüklüğünün ve çatlak olup olmamasının incelenmesi
- Kuru baklagillerde küflenme, böceklenme yabancı madde oranı, o yılın mahsulü olma, pişme kalitesi gibi kriterler açısından kalite kontrolünün yapılması
- Sebzelerde tazelik, canlılık, çamur, yabancı otların bulunup bulunmaması durumunun, kereviz, patates, soğan vb. taze sebzelerin büyüklüğünün incelenmesi
- Meyvelerde tazelik, büyüklük, çürük, çamurlu, bereli olup olmama durumunun, tat, lezzet vb. özelliklerin incelenmesi
- Süt ve yoğurt kontrolünde tazelik, ekşilik, mayalanma durumu, içinde bulunduğu kapların temizlik ve hijyeninin incelenmesi
- Tahıllarda yeni mahsul olma, küf olup olmadığının, yabancı madde oranının ve o tahıla özgü diğer kalite özelliklerinin incelenmesi
- Yağlarda acıma olup olmadığının, lezzet, koku, renk vb. kriterlerin incelenmesi
- Reçellerde tane oranı, kıvamı, şekerlenme durumu, doğal tat, lezzet vb. kriterlerin incelenmesi
- Zeytinlerde büyüklük, etli kısım oranı, tat, lezzet ve özelliklerin incelenmesi
- Konserve yiyeceklerin kutularının ezik, çatlak, kapağının bombeleşmiş olmamasının incelenmesi (uygun koşullarda yapılmamış konservelerin içlerinde havasız ortamda üreyen bakteri olan 'Clostridium botulinum' üremesinin önlenmesi, Yemekhane Sorumlusunun gözetimindedir.

### **6.3.Besinlerin Depolanmasında Uyulması Gereken Hijyen Kuralları**

**6.3.1.** Besinlerin satın alındıktan sonra depolanması, bozulmaların ve zararlı hale gelmelerinin önlenmesi ve uygun koşullarda depolanması ile besinlerin bozulmamları sağlanır.

**6.3.2.** Depolanacak yiyecekler uzun süre dayanabilen (dayanıklı yiyecekler) ve kısa süre dayanabilen (çabuk bozulan yiyecekler) olmak üzere ikiye ayrılır.

Hazırlayan Diyetisyen	İnceleyen Kalite Yönetim Direktörü	Onaylayan Başhekim
--------------------------	---------------------------------------	-----------------------

Dayanıklı Yiyecekler	Çabuk Bozulan Yiyecekler
Kuru baklagiller	Et, balık, tavuk,
Tahıl ürünleri	Et ürünleri
Şeker	Yumurta ve yumurtalı yiyecekler
Tuz	Süt ve süt ürünleri
Konserveler	Pişmiş yemekler
Kuru meyveler	Vakumlu paketlenmiş ürünler
Kuruyemişler	Kapağı açılmış konserveler
Baharatlar	Yağlar
Kuru soğan, patates, sarımsak	Taze sebzeler
Bisküvi vb.	Taze meyveler
Turşu, sirke, salça	Soslar, kremalar

6.3.3. Depolanma özelliklerine göre yiyecekler iki yöntemle depolanır;

6.3.3.1. Kuru Depolama: Dayanıklı yiyeceklere uygulanan depolama şeklidir. Bu depolama yönteminde sıcaklık, nem, ışık, haşere ve kemirgen kontrolü önemlidir.

**6.3.3.1.1. Kuru Depolarda Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar**

- Kuru depolardaki sıcaklığın 15-20 °C 'yi geçmemesi ve nem oranının %60-65 olmasının sağlanması , depolarda ısı-nem takibinin Isı-Nem Kontrol Formu ile kayıt alınması,
- Sıcaklık ve nem kontrolü için çalışan termometre ve nemölçer araçlarının olması, günde iki kez depo sıcaklığı ve nemin kontrol edilmesi
- Kuru depolarda sadece uzun süre dayanabilen yiyeceklerin konması
- Depolarda "ilk giren, ilk çıkar" ilkesine uyulması ve bu sebeple gelen yiyeceklerin etiketlenmesi ve depoya yerleştirme yöntemine dikkat edilmesi
- Kuru deponun düzenli olarak temizliğinin sağlanması
- Kuru depolara temizlik malzemesi ve araç-gereci konulmaması, konulması gerekiyorsa ayrı bir dolapta tutulmasının sağlanması
- Depolarda mümkünse tehlikeli sıcaklık değişimlerini belirten, anlamlı bir sistemin olması
- Kuru depoda nem ve sıcaklık kontrolü için iyi bir havalandırma sağlanması
- Düzenli bir temizlik ve etkin bir haşere ve kemirgen kontrolünün sağlanması
- Depoya güneş ışığının girmesinin engellenmesi, temizlik ve kullanım sırasında ise iyi bir yapay aydınlatma sağlanması
- Zemin, duvar, tavan, araç-gereçler ve rafların bakımlı ve temiz olmasının sağlanması, girinti ve çıkıntı olan yerler ve araçların derhal onarılması
- Depolanan yiyeceklerin zeminle ve duvarla temas etmemesinin sağlanması

6.3.3.2. Soğuk depolama: Çabuk bozulan yiyeceklerin saklanması kullanılan yöntemdir. Soğuk depolamada da kuru depolamada olduğu gibi sıcaklık ve nem kontrolü önemlidir. Bu depolamada besinle cinslerine göre çeşitli tipte soğuk depolarda saklanırlar. Örneğin süt - yoğurt soğuk deposu, et soğuk deposu, sebze-meyve soğuk deposu vb. Aşağıdaki tabloda besinlerin soğuk depoda saklama sıcaklıkları ve süresi gösterilmiştir.

Hazırlayan	İnceleyen	Onaylayan
Diyetisyen	Kalite Yönetim Direktörü	Başhekim

### 6.3.3.2.1. Bazı Besinleri Soğukta Depolama Dereceleri ve Süreleri

Besin	Sıcaklık *C	Süre
Et	0 - 2	3 - 5 gün
Kıyma	0- 2	1 - 2 gün
Balık	-1 - 0	1 - 2 gün
Yumurta	4 - 5	1 hafta
Pastörize süt	3 - 4	1 gün
Yumuşak meyveler	4 - 5	2 gün
Sert meyveler	4 - 5	2 hafta
Kuru soğan, patates	15 - 20	2 - 3 hafta
Yeşil sebzeler	4 - 5	5 gün
Diğer sebzeler	4 - 5	2 hafta

### 6.3.3.2.2. Soğuk depolarda dikkat edilmesi gereken hususlar

- Soğuk depolarda tüm potansiyel riskli besinlerin 5°C ya da altında, diğer yiyeceklerle temas etmeyecek şekilde muhafaza edilmesi,
- Nem oranının % 59-95 olmasının sağlanması, depolarda ısı-nem takibinin Isı-Nem Kontrol Formu ile kayıt alınması,
- Sıcaklık ve nem kontrolü için çalışır termometre ve nemölçer araçlarının olması, günde iki kez depo sıcaklığı ve nemin kontrol edilmesi,
- Soğuk depo ya da buzdolaplarının içinin bakımlı ve temiz olmasının sağlanması,
- Yemek, kıyma, doğranmış et gibi yiyeceklerin üzerlerinin kapalı olmasının sağlanması (kapak, alüminyum folyo veya plastik film streçlerle),
- Depolarda çapraz bulaşmayı önleyici önlemler alınması, çiğ besinlerin pişmiş besinlerden ayrı tutulması
- Dondurulmuş besinlerin -18 °C'de saklanması,
- Depoya güneş ışığının girmesinin engellenmesi, temizlik ve kullanım sırasında ise iyi bir yapay aydınlatma sağlanması
- Soğuk deponun düzenli olarak temizlenmesi,
- Zemin, duvar, tavan, araç-gereçler ve rafların bakımlı ve temiz olmasının sağlanması, girinti ve çıkıntı olan yerler ve araçların derhal onarılması
- Depolanan yiyeceklerin zeminle ve duvarla temas etmemesinin sağlanması

### 6.4. Besin Hazırlama ve Pişirmede Hijyen

6.4.1. Besinlerin hazırlanması aşamasında besinlere personelden, hazırlamada kullanılan araç gereçlerden ve diğer besinlerden bakteri geçişi söz konusudur.

6.4.2. Bu nedenle özellikle besin hijyenini sağlamak yönünden yiyecek hazırlama ve pişirme sırasında dikkat edilmesi gereken önemli noktalar vardır.

- Çiğ ve pişmiş besinlerin birbirinden ayrı mekân ya da tezgâhlarda hazırlanması
- Et, balık, tavuk ile sebzeler için ayrı mekân, tezgâhlar ya da doğrama tahtalarının kullanılması
- Tüm hazırlama aşamalarında, hazırlamada görevli personelin hijyeninin sağlanması
- Çapraz bulaşmanın önlenmesi

Hazırlayan Diyetisyen	İnceleyen Kalite Yönetim Direktörü	Onaylayan Başhekim
--------------------------	---------------------------------------	-----------------------

- Tüm salata malzemeleri ve hazırlığı uzun süren ve potansiyel riskli besinleri içeren karışımların 5 °C ya da altında bekletilmesi
- Potansiyel riskli besinlerin en kısa sürede hazırlanması, oda sıcaklığında fazla bekletilmemesi
- Çiğ potansiyel riskli besinlerle çalışırken kullandıktan sonra atılabilen (disposable) eldiven kullanılması
- Hazırlamada kullanılan tüm araç-gereçlerin, evyelerin ve yüzeylerin temizlik ve hijyeninin sağlanması
- Sebze ve meyvelerin akan bol su altında iyice yıkanması, 15 dakika sirkeli suda bekletilmesi
- Kıyma makinesi ve et tahtalarının en fazla 4 saatte bir temizlenmesi, dezenfekte edildikten sonra tekrar kullanılmasının sağlanması
- Potansiyel riskli besinlerle yapılan yemeklerin iç sıcaklığının yemek termometresi ile ölçülmesi ve yeterli sıcaklıkta olup olmadığının tespit edilmesi
- Pişen yemeklerde tat kontrolü için ayrı bir kaşık ya da çatal kullanılması, tat kontrolü yapıldıktan sonra kullanılan çatal ya da kaşığın bir daha kullanılmaması
- Kurulmuş dondurulmuş besin kullanılıyorsa çözündürme işleminin soğuk depolarda (4-5°C'de yapılması,çözündürülmüş besinlerin yeniden dondurulması
- Pişmiş yemeklerin en fazla 2 saat içinde servis edilmesi ve tüm yemeklerin üstü servis yapılanaya kadar kapalı tutulmasının sağlanması
- Merkezi bir mutfakta pişen yemeklerin başka birimlerin taşınırken sıcak yemeklerin sıcak (60°C'nin üzerinde), soğuk yemeklerin soğuk (5°C'nin altında) dağıtımına özen gösterilmesi gerekmektedir.
- Ayrıca bebek ve çocuk hastalar için kliniklerde su sebilleri ve kettle mama hazırlamak için tedarik edilmiştir.

## 6.5.Besinlerin Servisinde Uyulması Gereken Hijyen Kuralları

**6.5.1.** Servis; yiyecek ve içeceklerin konuklara servis personeli tarafından uygun takımlarla ve belirli servis ilkelerine göre sunulması sanatıdır.

**6.5.2.** Yiyecek ve içecek servisi üç taraflı bir ilişkidir. Bu ilişkinin taraflarından birisi misafir, diğeri işletme, üçüncüsü de personeldir. Yiyecek ve içecek servisi her üç taraf için önemlidir.

**6.5.3.** Konuklarla doğrudan ilişkili olup, yiyecek ve içecekleri uygun şekilde sunan görevlilere 'Servis Personeli' denir. Kurumun tipine ve kapasitesine bağlı olarak servis personeli niteliği ve niceliği değişir.

**6.6.5.** Hijyenik bir besin servisi sağlanmalıdır. Bunun için;

- Sıcak yemeklerin sıcak (60°C'nin üzerinde), soğuk yemeklerin soğuk (5°C'nin altında) servis edilmesi,
- Besin ya da yemekle temas eden tüm kapların ve yüzeylerin yemiz ve hijyenik olmasının sağlanması
- Servis sırasında yemek ya da besinlere çıplak elle dokunulmaması, bunun yerine servis araç vegereçlerinden yararlanılması ya da kullandıktan sonra atılabilen (disposable) eldivenlerin kullanılması
- Çapraz bulaşmanın önlenmesi
- Servis esnasında kullanılan araç yere düştüğünde yeniden kullanılmaması
- Tabakların, bardakların ya da kapların müşterinin ağızına temas eden kısımlarına dokunulmaması, tabakların alttan ya da kenarından tutulması
- Besinle temasta bulunan tüm ekipmanların yıkanması
- Servis esnasında çizik, çatlak kırık araç - gereçlerin kullanılmaması
- Mutfak araçları ve yiyeceklerle temas eden yüzeyleri silmek için kullanılan nemli bezlerin ya da süngerlerin başka bir amaçla kullanılmaması ve belli aralıklarla değiştirilmesi

Hazırlayan	İnceleyen	Onaylayan
Diyetisyen	Kalite Yönetim Direktörü	Başhekim

- Yiyecek ya da içeceğin hazırlandığı, saklandığı, pişirildiği ya da servis edildiği hiçbir yerde hayvan bulundurulmaması
- Serviste kullanılan baharatlık, tuzluk vb gereçlerin temiz ve hijyenik olması, mümkünse kapalı, tek kullanımlık poşetlerin tercih edilmesi
- Servis elemanlarının temizlik ve hijyen kurallarına mutlaka uymasının sağlanması

## 6.6.Uyulması Gereken Kişisel Hijyen Kuralları

6.6.1. Üretimde çalışan elemanlar gıda kaynaklı zehirlenmelerin önlenmesinde önemli bir rol oynar. Çalışanlardan gıdaya bulaşan burun, deri, el veya vücut yüzeylerinden olabilir.

6.6.2. İşlem görmemiş gıdadan işlem görmüş gıda maddesine bulaşı eller ve diğer vücut yüzeylerinden, alet ekipmanlardan ve çalışanın giysilerinden olabilir.

6.6.3. Eller hiçbir zaman mikroorganizma açısından arındırılmayacağı gibi özellikle barsak kaynaklı patojen bakterilerin ve deri biotasında yer alan Staphylococcus gibi patojen bakterilerin insandan gıdaya bulaşmasında önemli rol oynar. Bu nedenle elleri iyi bir şekilde yıkanır. El yıkama yerleri gıdanın işlendiği – üretildiği yerden bağımsızdır. Bu amaçla duvara monteli sıvı sabun kapları kullanılır. Ancak bunlarda da herhangi bir sızıntı olmaması gerekmektedir.

6.6.4. Personelin kıyafeti de çok önemlidir. İş için üniforma giyilir. Ayrıca saçlarına bone takılır. Bu üniforma ve başlıkların kurum tarafından personele temin edilmesi gerekir. Üniformaların yıkanması ve yenilenmesi yine kurum tarafından sağlanır.

6.6.5. Ayrıca yemek hazırlama, pişirme ve servisi sırasında çeşitli bezler kullanılır. Bu bezlerinde sıklıkla değiştirilir.

6.6.6. Kurum mutfak ve yemekhanede çalışan personelin işyeri Hekimi tarafından uygun görüldüğü periyotlarda sağlık taramaları yapılır..

## 6.7.9.Kişisel Hijyeni Sağlamada Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

### 6.7.9.1.Ağız- Burun-Saçlar

- Yiyeceklerle uğraşırken asla ağız, burun ve saçlara dokunulmaz
- Saçlar özel kep veya bonelerle örtülür
- Yiyeceklerle ilgili alanlarda sigara içilmez, bir şeyler yenmez, sakız çiğnenmez
- Hiçbir zaman yerlere tükürülmez
- Öksürme ve aksırmalarda mendil kullanılır
- Yemekler tat kontrolleri ayrı bir kaşık kullanılarak yapılır
- Her sabah duş alınarak genel vücut temizliğinin sağlanır
- Dişler bakımlı olur ve sık sık fırçalanır.

### 6.7.9.2. Dışkı

- Diyaresi olan kişilerin mikroorganizma yayma olasılıkları yüksektir. Bu nedenle bu durumda olan kişiler rahatsızlıkları geçene kadar beslenme servislerinde çalıştırılmaz
- Tuvalet sonrası el temizliğine özen gösterilir

### 6.7.9.3. Giysiler

- Temiz ve açık renkli olur

Hazırlayan Diyetisyen	İnceleyen Kalite Yönetim Direktörü	Onaylayan Başhekim
--------------------------	---------------------------------------	-----------------------

- Kolay temizlenebilen, terletmeyen, dayanıklı ve koruyucu nitelikte bir kumaştan yapılmış ve sık sık yıkanarak temizliği sağlanan giysiler kullanılır.
- Ayaklarda kaymayan, su geçirmeyen ve rahat ayakkabılar kullanılır
- Çalışırken üniformalara el sürülmez
- İş giysileri ile masa ve tezgâhlara dayanılmaz - oturulmaz

#### **6.7.Hizmetlerin Kontrolü ve Değerlendirilmesi**

6.7.1. Hasta ve çalışan yemeklerinin hazırlandığı ve sunulduğu alanların düzen, tertip ve temizliğinden yemekhane personeli sorumludur. Sunulan hizmetler, altyapı, hijyen değerlendirmesi ise "Enfeksiyon Kontrol Hemşireliği Mutfak Denetim Formu" ile aylık olarak Enfeksiyon Kontrol Hemşiresi tarafından yapılır.

6.7.2. Günlük Mutfak Üretim Alanı Denetleme Formu ile Diyetisyen tarafından günlük olarak kontrol edilir.

6.7.3. "Yemek ve Mutfak Hizmetleri Denetleme Formu" ile Enfeksiyon Ekibi ve Diyetisyen tarafından her ay yapılır.

6.7.4. Yapılan değerlendirmeler Hastane Yönetimi'ne sunulur.

#### **6.8.Genel Hijyen Kurallarına Uyum**

6.8.1. Ortamın ve kullanılan ekipmanların temizliği yemekhane personeli tarafından yapılır ve "Yemekhane ve Mutfak Temizlik Kontrol Formu"na kayıt edilir.

6.8.2. Mutfak haşere ve kemirgenler açısından ilaçlama yapılmakta ve raporlanmaktadır.

6.8.3. Ortam ve ekipman açısından uygunsuzluk görüldüğünde tespit edilen uygunsuzluk giderilene kadar o alanlarda çalışma yapılmaz.

#### **6.9. Uygunsuzlukların Tespiti ve Düzeltici Önleyici Faaliyetlerin Planlanması**

6.9.1. Hastalarla ve işleyiş düzeni ile ilgili karşılaşılan her türlü aksaklıkla bir daha karşılaşılmaması için duruma uygun olarak "Düzeltici Önleyici Faaliyetler Prosedürüne" göre hareket edilir. Düzeltici Ve Önleyici Faaliyet İstek Formu doldurulur.

Hazırlayan	İnceleyen	Onaylayan
Diyetisyen	Kalite Yönetim Direktörü	Başhekim