

 KARADENİZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ Farabi Hastanesi	KARADENİZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi (Farabi Hastanesi) Başhekimliği			
	MUTFAK GENEL HİJYEN PROSEDÜRÜ			
Dok. Kod: OH.PR.01	Yayın Tarihi:19.01.2017	Revizyon No:04	Revizyon Tarihi:07.09.2023	Sayfa Sayısı:6

1.0. AMAÇ: Karadeniz Teknik Üniversitesi Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi Farabi Hastanesi mutfağındaki temel hijyen kuralları, gıda hijyeni ve gıda hijyeni için yapılması gerekenler mutfakta gıda hijyeni ve gıda güvenliğinin nasıl sağlanacağıdır.

2.0. KAPSAM: Karadeniz Teknik Üniversitesi Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi Farabi Hastanesi tüm mutfak alanlarını ve personeli kapsar

3.0.TANIMLAR

Hijyen: Sağlıklı ortamın korunması ve her türlü hastalık etmenlerinden arındırılmasıdır.

Gıda Hijyeni: İnsan sağlığı açısından, besinlerin insan sağlığına herhangi bir zarar vermemesi açısından, üretimden tüketime yapılması ve önerilmesi gereken tüm işlemlerdir.

4.0.KISALTMALAR

5.0. SORUMLULUK

Başhekimlik
Mutfaktan Sorumlu Başhekim Yardımcısı
Hastane Başmüdürü
Hastane Müdürü V.
Kalite Koordinatörlüğü
Sorumlu Diyetisyen, Gıda Mühendisi, Diyetisyenler
Enfeksiyon Kontrol Komitesi
Kontrol Teşkilatı
Üretimde Bulunan Tüm Personel

4.0.FALİYET AKIŞI:

4.1.GENEL HİJYEN KURALLARI

4.2. SEBZE HAZIRLIK BÖLÜMÜ HİJYEN KURALLARI

4.3. KAHVALTI BÖLÜMÜ HİJYEN KURALLARI

4.4. KASAPHANE BÖLÜMÜ HİJYEN KURALLARI

4.5. SICAK BÖLÜMÜ HİJYEN KURALLARI

4.6. KAZAN YIKAMA BÖLÜMÜ HİJYEN KURALLARI

4.7.TESLİM ALMA (TESELLÜM) BÖLÜMÜ HİJYEN KURALLARI

4.8.DEPO BÖLÜMÜ HİJYENKURALLARI

4.9.MUTFAK BAKIM ONARIMINDA HİJYEN KURALLARI

4.10. YİYECEK TAŞINMASI HİJYEN KURALLARI

4.11. SICAK ÜRÜNLERİN SUNUMU HİJYEN KURALLARI

4.12. SOĞUK ÜRÜN SUNUMU HİJYEN KURALLARI

4.13. GIDALARDAN NUMUNE ALINMASI HİJYEN KURALLARI

4.14. ELDİVEN MASKE KULLANMA HİJYEN KURALLARI

4.15. DOĞRAMA TAHTASI TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYONU HİJYEN KURALLARI

4.16. BIÇAKLARIN TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYONU HİJYEN KURALLARI

4.17.KIYMA MAKİNESİ TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON KURALLARI

4.1.GENEL HİJYEN KURALLAR

- Mutfak içerisinde kişisel kullanım alanlarında el yıkama lavabosu, sıvı sabun, kağıt havlu bulundurulmalıdır.
- Azalan sıvı sabun kaplarının üzerine ekleme yapılmamalı, bitmesi beklenmeli bittiğinde yıkanıp, durulanıp kurularak yerine takılmalıdır. Bu sırada aksaklık yaşanmaması için yedek sıvı sabun kapları bulundurulmalıdır.
- Mutfak personeli dışındaki kişiler mutfağa girmeden önce mutfak giriş ve çıkış kurallarına göre giyinmelidir.
- Mutfak temizliğinde dezenfektan kullanımı önerilmez. Salgın durumunda EKK tarafından önerildiği takdirde dezenfektan kullanılabilir. Bu amaç için çamaşır suyu en uygun dezenfektandır.
- Mutfak duvar ve tabanları yıkamaya ve dezenfeksiyona uygun olmalıdır.

KONTROLLÜ KOPYA

- Duvarlardaki panolar nem tutan, temizlenemeyen strafor türü değil, kromdan yapılmış ya da kendinden yapışkanlı panolar olmalıdır.
- Yiyecek hazırlanan bölümler düz yüzeyli, kolay temizlenebilen, paslanmaz çelik olmalıdır.
- Mutfak içinde yiyecek hazırlık bölümleri ayrı olmalıdır.
- Özellikle sebze hazırlama bölümü pişirme ve son hazırlık bölümünden ayrı yerde bulunmalıdır.
- Sebze hazırlık bölümünde, tesisin büyüklüğüne göre, üç adet çelik yıkama kabı bulunmalıdır. Birinci kap ön yıkama, ikinci kap dezenfekte bekletme, üçüncü kap durulama amacıyla kullanılmalıdır.
- Yıkanmış sebze ve meyveler tekrar aynı sandık ya da kasalara konulmamalıdır.
- Mutfak +18 ila +20 derece arasında tutulmalı ve hava sirkülasyonu olacak şekilde yapılandırılmalıdır.
- Bakteri taşıyabilecek nemli bezler kullanılmamalı, mümkünse tek kullanımlık bezler kullanılmalıdır. Bu mümkün değilse her bölüm için ayrı renk bez kullanılmalıdır.
- Hasır ve tahta sepetler mutfakta kullanılmamalıdır. Servislerde kullanılan bu tür malzemeler kullanıldıktan sonra mutfak dışında fırça ile günlük olarak temizlenmelidir.
- Mutfak içinde doğrama için tahta malzemeler kesinlikle kullanılmamalıdır. Tahta yerine, polietilen doğrama panoları ya da tezgâhları kullanılmalıdır.
- Mutfak içinde kullanılacak doğrama panoları çapraz bakteri bulaşmasını önlemek için, her bölüm ve yiyecek malzemesi için ayrı olmalıdır.
- Mutfak içinde kullanılacak doğrama bıçakları yiyeceklerin cinsine göre ayrı olmalıdır.
- Mutfak içindeki her bir ünite isimlendirilmelidir.
- Mutfak içinde bulunan çöp kutuları ağzı kapaklı ve/veya ayakla açılacak şekilde pedallı olmalıdır.
- Mutfak içinde kullanılan su şebeke suyu olmalıdır.
- Mutfak içine kirli hiçbir malzeme sokulmamalı, malzemeler karton kutularda ve tahta kasalarla gelmiş ise kutularından çıkarılarak ve silinerek içeri alınmalıdır.
- Mutfak içi aydınlatmalar floresan lamba ile yapılmalı ve lambaların üzerinde mutlaka koruma bulunmalıdır.
- Mutfak, yemekhane ve servislerde bulunan kat ofisleri hastane politikasına uygun olarak düzenli biçimde ilaçlanmalı ve yapılan ilaçlamalar kayıt altına alınmalıdır.
- Gıda zehirlenmelerine karşı çalışan tüm personele eğitim verilmelidir.
- Hazırlanan yemeklerden alınan örnekler üzeri etiketlenerek, uygun koşullarda 72 saat saklanmalıdır.
- Çalışan personellere uygun kişisel koruyucu ekipman sağlanmalıdır
- Mutfakta çalışan personel kişisel hijyen kurallarına uymalıdır.
- Çalışan personel uygun, temiz iş kıyafetleri ve koruyucu giysiler (bone, maske, kolluk, eldiven vb.) giymelidir
- Sokak kıyafeti ve sokak ayakkabıları ile mutfak alanına girilmemelidir.
- Mutfak hizmetleri kıyafetleri mutfak dışında giyilmemelidir.
- Erkeklerde saçlar tercihen kısa olmalı, sakal/bıyık olmamalıdır. Saçlar mutlaka bone içinde tutulmalıdır. Üretim ve hazırlama işlerinde gerektiğinde mutlaka ağız maskesi kullanılmalıdır.
- Kişisel eşyalar ve giysiler gıdaların işlendiği alanlarda bulundurulmamalı, üretim alanında hiçbir takı takılmamalıdır.
- Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı veya bulaşıcı yara, deri enfeksiyonları ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin işyerinde çalışmasına izin verilmemelidir.
- Çalışanların el kesiklerinde mavi yara bandı kullanılmalıdır
- Çalışanlar için dinlenme bölümleri ve sosyal alanlar üretim/işleme/hazırlama/sunum birimlerinden ayrı bir yerde olmalıdır.
- Eller İşe başlamadan önce, her paydostan sonra işe dönerken, bir bölümden diğer bölüme geçerken,
 - ✓ Tuvaletten önce ve sonra
 - ✓ Çiğ ve pişmiş yiyeceklere dokunduktan sonra
 - ✓ Yiyecek ve içecek artıklarına dokunduktan sonra
 - ✓ Kimyasal maddelere dokunduktan sonra
 - ✓ Her temizlik öncesi ve sonrasında,
 - ✓ Ağız, burun ve saçlarımıza dokunduktan sonra,
 - ✓ Para, çöp vb. maddelere dokunduktan sonra mutlaka yıkanmalıdır.
- Çalışan personelin tırnakları kısa ve temiz olmalıdır. Oje ve yapay tırnak kullanılmamalıdır
- Mutfakta çalışan personel takı, yüzük, saat gibi aksesuarlarını işe başlamadan önce çıkarılmalıdır.
- Çalışan personel saçlarını tamamını örtecek şekilde bone kullanmalıdır.
- Solunum, sindirim ve deri hastalığı bulunan personel çalıştırılmamalıdır.
- Mamullere ve hazırlanan yemeklere doğru öksürülmemeli ve aksırılmamalıdır.
- Üretim/işleme/hazırlama alanında herhangi bir şey yenilmemeli, içilmemeli ve sakız çiğnenmemelidir. Yere tükürülmemeli ve sigara içilmemelidir.

- Üretim/işleme/hazırlama alanında giyilen iş elbiselerinin cepleri ve düğmesi olmamalıdır.
- Eller işyeri elbiseleri ile kurulanmamalıdır.

- Mutfak giriş çıkış kapıları devamlı kapalı tutulmalıdır.

4.2. SEBZE HAZIRLIK BÖLÜMÜ HİJYEN KURALLARI

- İşe başlamadan önce eller, el yıkama talimatına göre yıkanmalı ve kurulanmalıdır.
- Özellikle sebze hazırlama bölümü pişirme ve son hazırlık bölümünden ayrı yerde olmalıdır.
- Sebze hazırlık bölümünde, tesisin büyüklüğüne göre, üç adet çelik yıkama kabı bulunmalıdır. Birinci kap ön yıkama, ikinci kap dezenfekte bekletme, üçüncü kap durulama amacıyla kullanılmalıdır.
- Sebze ve meyvelerin kaba kirleri ön yıkama işlemiyle uzaklaştırılmalı
- Ön yıkama işleminden sonra gıdalar sirkeli suda en az 15 dakika bekletilmeli
- Marul gibi ürünler yaprakları ayrılarak sirkeli su içerisinde bekletilmeli
- Bekletme işleminden sonra gıdalar bol suyla yıkanarak durulanmalı
- Hazırlanan gıdalara dönük öksürüp hapşırılmamalı, mutlaka maske kullanılmalıdır.

4.3. KAHVALTI BÖLÜMÜ HİJYEN KURALLARI

- İşe başlamadan önce eller, el yıkama talimatına göre yıkanmalı ve kurulanmalı
- Eldiven ve maskesiz çalışılmamalı.
- Ürünlerin üzerini streç filmle kapatılmalı
- Kullandığınız ürünlerin son kullanma tarihini kontrol edilmeli.
- Yüzük, kol saati, künye vb. takıları mutlaka çıkarılmalıdır
- Her gün temiz iş elbisesi giyilmelidir
- Gıdalara dönük öksürüp hapşırma yapılmamalı
- Hazırlanan ürünler 48 saatten fazla bekletilmemelidir.

4.4. KASAPHANE BÖLÜMÜ HİJYEN KURALLARI

- İşe başlamadan önce eller, el yıkama talimatına göre yıkanmalı ve kurulanmalı
- Hazırlık yaparken doğrama tahtaları ve bıçak kullanım renk kodlarına uyulmalı
- Hazırlanan ürünlerin üzerini mutlaka kapakla kapatılmalı
- Hazırlık işlemleri için kullanılan tezgâhlar ürün guruplarına göre ayrılmalı
- Eller genel hijyen talimatında belirtilen durumlarda mutlaka yıkanmalı
- Kullandığınız ürünlerin son kullanma tarihi kontrol edilmeli
- Kullanılan bezler tek kullanımlık olmalı
- Yüzük, kol saati, künye vb. takılmamalı
- Her gün temiz iş elbisesi giyilmeli
- Şoklu ürünler kullanılmamalıdır. Zaruriyet durumunda şoklu ürünler +4 – +5 derecede soğuk hava deposunda çözdürülmeli
- Şoklu ürünleri çözdürdükten sonra bir gün içinde kullanılmalı
- Kıyma makinesini, bıçak ve aynalarını her kullanımdan sonra temizlenmeli ve dezenfekte edilmeli
- Kasaphanenin kapısını sürekli kapalı tutulmalıdır.

4.5. SICAK BÖLÜMÜ HİJYEN KURALLARI

- İşe başlamadan önce eller, el yıkama talimatına göre yıkanmalı ve kurulanmalı
- Yüzük, kol saati, künye vb. takılmamalı
- Her gün temiz iş elbisesi giyilmeli
- Gıdalara dönük öksürme ve hapşırma yapılmamalı
- Çiğ ürüne dokunduktan sonra eller yıkanmadan pişmiş ürünlere dokunulmamalıdır.

4.6. KAZAN YIKAMA BÖLÜMÜ HİJYEN KURALLARI

- Kirli ve temiz kaplar ayrı yerlerde tutulmalı
- Kirli kapların ön yıkama işlemiyle kaba kirleri uzaklaştırılmalı
- Kaba kirler uzaklaştırıldıktan sonra deterjanla yıkanmalı
- Bol suyla durulanmalı
- Kurumaya bırakılan kaplar üst üste konulmamalı
- Bezle kurulama kesinlikle yapılmamalı
- Kaplar kendi kendine kurumaya bırakılmalıdır.

4.7. MAL KABUL (TESELLÜM) BÖLÜMÜ HİJYEN KURALLARI

- Teslim alınan ürünlerin son kullanma tarihlerinin kontrolü yapılmalı
- Malzemelerin ambalajlarında yırtık, delik ve bozulma olup olmadığı kontrol edilmeli
- Malzemelerin üzerinde ve ambalajlarında kimyasal kalıntılar ve biyolojik risk oluşturacak kir ve küf bulunmamalı

- Malzemelerin ürün için gerekli ısıda ve muhafaza şartlarında (şoklu ürünler -18C de soğuk hava aracında) taşınıp taşınmadığı kontrol edilmeli ve gelen ürünlerin (taze etler +5 derece, şoklu ürünler -18 derece) dereceleri kontrol edilmeli
- Malzemeleri getiren personelin ve araçların hijyen kurallarına uyup uymadığı kontrol edilmeli
- Malzemeler alınırken hiçbir malzeme yere konulmamalı, ürünler paletler veya arabalar üzerine konulmalı
- Uygunsuz ve iade yapılacak ürünler ayrı bir bölümde muhafaza edilmeli
- Malzeme /Yiyecek depolarının üzerine dolap isimleri ve olması gereken dereceler yazılmalıdır.

4.8. DEPO BÖLÜMÜ HİJYEN KURALLARI

- Depoya alınan malzemelerin üzerine depoya giriş tarihi yazılır ve FIFO (ilk giren ilk çıkar) kuralına uygun olarak depolanmalı
- Depolarda malzemeler plastik paletler üzerine konulmalı, kesinlikle tahta palet kullanılmamalı
- Gıda maddeleri ile deterjan vb. malzemeler ayrı depolara konulmalı
- Depoların tabanı düz, pürüzsüz, kolay temizlenebilir, yeterli eğimde, çatlaksız ve su geçirmez olmalı
- Gıda maddeleri zeminde 20 – 40 cm yüksek ayaklı tezgâh veya plastik palet üzerine konmalı duvardan 35 cm tavandan 40 cm uzakta olmalı
- Depolar daima kuru, su kanalizasyon vb. borulardan uzak olmalı, varsa bu borularda terleme olmamalı
- Etler karton kutuya konmamalı, depoda su veya buzla temas etmemeli, etler karkas ise asılmalı, birbiri üzerine yığılmamalı, aralarında yeterli hava sirkülasyonu olacak şekilde depolanmalı
- Duvar ve tavanlar suya dirençli olmalıdır, rutubet tutucu ve suyu emici özellikte olmamalı
- Gelen her ürüne giriş tarihi etiketlenmeli
- Yeni gelen ürünler arkaya depolanmalı eski olanların daha önce kullanılması sağlanmalıdır.

4.9. MUTFAK BAKIM ONARIM KURALLARI

- Teknik servis personeli mutfağa girişte iş önlüğü, bone giymeli
- Solunum sistemi rahatsızlığı olan teknik servis personeli mutfakta çalıştırılmamalı, zorunlu durumda maske kullanmalıdır.
- Çalışma anında teknik servis personeli mutfakta sigara içmemeli
- Çalışan personel mutfakta bir şey yememeli ve içmemelidir. Hazırlanan gıdalara dokunmamalı
- Mutfaka girişte temizlenmesi gerekli malzemeler, temizlenip öyle mutfaka alınmalı
- Tuvalet ve gider gibi kirli yerlerde kullanılan malzemeler mutfak ekipmanları tamirinde kullanılmamalı
- Çalışma yapılan alanın çevresindeki gıda maddeleri çalışma bölgesinden uzaklaştırılmalı
- Çalışma bittikten sonra temizlik yapılmadan gıda üretimine başlanmamalıdır.

4.10. GIDA MADDELERİNİN, YİYECEKLERİN TAŞINMASI HİJYEN KURALLARI

- Bozulma riski bulunan gıda maddeleri, yiyecekler (et, tavuk, balık vb) depolardan mutfaka taşınırken dikkatli olunmalı ve mümkün oldukça kısa zamanda mutfaka taşınmalı
- Depodan malzeme getirirken karton ve tahta kolide olan malzeme boşaltılmalı, tahta ve karton ambalaj mutfaka kesinlikle alınmamalı
- Plastik ve teneke ambalajda getirilen ürünler (reçeller, peynir vb.) mutfaka sokulmadan önce dış kısımları temizlenmeli
- Depodan getirilen sebze ve meyveler sebze yıkama bölümünde yıkayıp, sirkeli suda bekletildikten sonra mutfaka sokulmalı
- Temizlenmemiş sebze ve meyve mutfaka kesinlikle sokulmamalıdır.

4.11. SICAK ÜRÜNLERİN SUNUMU HİJYEN KURALLARI

- Sıcak servis yapılan ürünler taşınırken sıcak muhafaza arabalarında taşınmalı
- Taşımada kullanılan araç temiz olmalı
- Sıcak servis yapılan ürünlerin büfede muhafaza derecesi en az +65 derece olmalıdır. +65 C'nin altında tespit edilen gıdalar hemen büfeden kaldırılmalı ve imha edilmeli
- Yemeklerin dereceleri her saat ölçülmeli ve ilgili kontrol formuna kaydedilmeli
- Dereceler, batırmalı termometreyle ölçülmeli ve derecenin ucu her yemeği kontrolden sonra temizlenmeli
- Yemeklerin servisinde kullanılan maşa ve kaşıklar temiz olmalı, kenarları bulaşanlar değiştirilmelidir.

4.12. SOĞUK ÜRÜN SUNUMU HİJYEN KURALLARI

- Soğuk servis yapılan ürünler taşınırken üzerleri kapalı olmalı
- Taşımada kullanılan araç temiz olmalı ve kaplarla temas eden kısmı temizlenmeli
- Soğuk servis yapılan ürünlerin muhafaza derecesi +8 (+2) derece olmalıdır. +10 (+2) C'de olursa 30 dakika içinde tüketilmesi sağlanmalı bu sürede tüketilmeyen gıdalar imha edilmeli
- +10 (+-) C'nin üstünde tespit edilen gıdalar hemen imha edilmeli
- Yemeklerin dereceleri her saat ölçülmeli ve ilgili kontrol formuna kaydedilmeli

- Dereceler batırmalı termometreyle ölçülmeli ve derecenin ucu her yemek kontrolünden sonra temizlenmelidir.

4.13. GIDALARDAN NUMUNE ALINMASI HİJYEN KURALLARI

- İşe başlamadan önce eller, el yıkama talimatına göre yıkanmalı ve kurulanmalı
- Numune alınırken cerrahi eldiven kullanılmalı.
- Numune alınırken kullanılacak alet ekipman temiz olmalı; her gıda numunesi için ayrı araç gereç kullanılmalı
- Numune alınılacak kap, steril tek kullanımlık poşet olmalı
- Numune en az 200 ml olmalı
- Numune alımı işlemine başlamadan numune sıcaklığı mutlaka ölçülmeli
- Numune alınırken numune bütün yemeği teşkil edecek şekilde homojen olarak alınmalı, çorba ve sulu yemekler numune poşetlerine alınmadan önce, kepçe veya kaşık yardımı ile 3-4 kez karıştırılarak poşete alınmalıdır.
- Numune aldıktan sonra tüm bilgileri “Numune Etiketi”ne, Numune alanın adı, imzası, tarih, saat, yemeğin adı, sıcaklığı eksiksiz yazılmalı
- Numune alacak kişinin üzerinde önlük, başında bone, ağzında maske olmalı
- Numune kaplarının ağız kısımlarının numune alırken el veya vücut ile teması kesinlikle olmamalı, oldu ise numune, yeni bir numune poşetine yeniden alınmalı.
- Numuneyi aldıktan sonra, oda sıcaklığına ulaşılana kadar bekletilmeli, soğuk hava dışında başka bir yerde bekletilmeden numune buzdolabının raflarında saklanmalıdır.
- 72 saat süre ile buzdolabında 0 - 4 C bekletilen numuneler 72 saat sonunda imha edilmelidir
- Öğle ve akşam yemekleri için ayrı ayrı alınan numunelerin kaydı “Numune Kontrol Formu” doldurularak dosyalanmalıdır.
- Eğer besin zehirlenmesi söz konusu ise hasta veya personelin zehirlenmeden 72 saat önceki yediği yemeklerin şahit numuneleri laboratuvara gönderilecektir. Bu amaçla mutfakta hasta ve personel için hazırlanan riskli yemeklerden numune alınmalı ve 72 saat +4 derecede muhafaza edilmelidir. Numuneler soğuk zinciri korunarak 6 saat içinde laboratuvara ulaştırılmalıdır.

4.14. ELDİVEN, MASKE, BONE KULLANMA HİJYEN KURALLARI

- Tüm çalışan personel, ürünlerin hazırlanması ve sunumu sırasında eldiven, maske, bone kolluk takmalı
- Eldiven takmadan önce eller el yıkama talimatına uygun olarak yıkanmalı ve kurulanmalı
- Pişmiş ve hazırlanmış ürünlere çıplak elle dokunulmamalı; mutlaka eldiven kullanılmalı
- Çiğ ürüne eldivenle dokunulduktan sonra aynı eldivenle pişmiş ürüne kesinlikle dokunulmamalı, pişmiş ürüne dokunulması gerekiyorsa eldiven değiştirilmeli
- Eldivenle çalışırken çöp, para, saç gibi bakteri bulaşma riski olan yerlere dokunulursa eldiven değiştirilmeli
- Mutfığa gelen ziyaretçilerden solunum sistemi rahatsızlığı olanlar mutfığa alınmamalı fakat zorunlu olarak mutfığa girmesi gerekirse mutlaka maske takmalı
- Bir ürünün hazırlığı bittikten sonra diğer ürünün hazırlığına başlamadan önce eldiven değiştirilmeli
- Eldivende yırtılma olursa değiştirilmeli
- Eldiven çalışan kişinin el boyutuna uygun olmalı (eli sıkı olmamalı ve bol gelmemeli) ve eli terletmeyecek özellikte olmalı
- Eldiven takılı olarak personel başka bölüme geçmemeli
- Eldivenle çalışırken eldivenin uç kısımlarının kesilmemesine dikkat edilmeli bunun için dikkatli çalışılmalı ve ele bol gelen eldiven kullanılmamalı
- Kasaphane ve sıcak bölümü gibi bölümlerde çalışan personelin elinde kesik yarası vb. yaralar varsa çalışırken eldiven takmalı
- Servis yapılacağı zaman ve yemeklerin hazırlanması sırasında eldiven takılmalı
- Personel yemekhanesinde servisi yapan personel servis esnasında eldiven ve maske, bone takmalıdır.

4.15. DOĞRAMA TAHTASI TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYONU HİJYEN KURALLARI

- Doğrama tahtalarının üzerindeki kaba kirler duşlama ile uzaklaştırılmalı.
- Kaba kirlerinden arındırılmış tahtalar deterjanla yıkanmalı
- Daha sonra üzerinde deterjan kalmayacak şekilde durulanır ve +70 derecelik küvete konur ve burada en az 5 dakika tutulmalı
- Yıkama ve dezenfeksiyon işlemi biten tahtalar doğrama tahtaları için yapılan raflara birbirlerine temas etmeyecek şekilde yerleştirilmeli ve kuruması sağlanmalı
- Kurulama işlemi bezle kesinlikle yapılmamalı kendi kendine kuruması sağlanmalıdır.

4.16. BIÇAKLARIN TEMİZLİĞİ VE DEZENFEKSİYONU HİJYEN KURALLARI

- Bıçaklar kullanıldıktan sonra kaba temizliği yapılarak deterjanlı suyla yıkanmalı
- Bol suyla durulanmalı.
- Kurutma işlemi için bez kullanılmamalı
- Kendiliğinden kuruması sağlandıktan sonra temiz bıçak dolabına kaldırılmalıdır.

4.17. KIYMA MAKİNESİ TEMİZLİK KURALLARI

- Kıyma makinaları, her kullanımdan sonra kaba temizliği yapılarak deterjanlı su ile yıkanmalı
- Bol su ile yeterli ısı derecesinde durulanmalıdır.
- Kurutma işlemi için bez kullanılmamalı, kendiliğinden kuruması sağlanmalıdır.
- Bir üründen diğerine geçmeden önce ve her iş günü sonunda makinelerin temizliği yapılmalıdır.