

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	GIDA İLE TEMAS EDEN YÜZEYLERİN TEMİZLİĞİ TALİMATI	DOKÜMAN NO	MFK_T_19
		YAYIN TARİHİ	03.04.2023
		REV TARİHİ	--
		REV.NO	00
		SAYFA NO	1 / 2

1. AMAÇ:

Bu talimatın amacı, gıdayla temas eden yüzeylerin (iş elbisesi, eldiven, aletler vb. dahil) etkin bir şekilde temizlenmesi suretiyle güvenilir ve sağlıklı gıda üretme amacına yönelik uygulanacak faaliyetler ve uyulacak kurallar bütünüdür.

2. KAPSAM

Bu talimat, gıdayla temas eden tüm yüzeylerin (iş elbisesi, eldiven, aletler vb. dahil) temizliği ile alakalı faaliyet ve uygulamaları ve sorumluları kapsamaktadır.

3. GÖREV VE SORUMLULUKLAR

Gıda Güvenliği Ekip Lideri, bu talimatın hazırlanmasından ve gereklerinin yerine getirilmesinin sağlanmasından, Şirket Müdürü onaylanmasından, Yönetim Temsilcisi ise yayınlanmasından sorumludur.

4. KISALTMALAR/TANIMLAR

-

5. UYGULAMA

- Gıda ile temas eden makine-ekipman-alet-edevat vb. yüzeylerin önce kaba kirleri su ile uzaklaştırılır. Sonra tüm ekipmanlar Bir Litre suya 20 g % 30'luk Sodyum Hidroksit çözeltisi ile ilgili birim sorumluları tarafından 70-75 °C'de 20 dak yıkanır. Durulama işleminden sonra 1 lt suya 10 g % 30 'luk nitrik asit çözeltisi ile 60-65 °C'de 10 dak. yıkanarak durulanır. Üretim başlamadan önce de 1 lt suya 0,007g % 15'lik perasetik asit çözeltisi ile dezenfekte edilir. Durulanarak üretime geçilir.
- Personel ellerini % 72'lik etil alkol ile dezenfekte ederek işe başlar.
- Personel giysileri ise hergün hastane çamaşırhanesinde ya da personel evine götürülerek yıkanır.

Haftalık Personel Temizlik Kontrol Formu(MFK_F_70)

- Üretiminde ürün ile temas eden ekipmanlara belirli bir plan çerçevesinde temizlik ve sanitasyon uygulanır, etkinliği kontrol edilir ve kayıtları tutulur. Tüm sanitasyon kayıtları ve etkinliğinin ölçümü ilgili formlarda tutulur.

PERSONEL VE PERSONEL KIYAFETİ

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	GIDA İLE TEMAS EDEN YÜZEYLERİN TEMİZLİĞİ TALİMATI	DOKÜMAN NO	MFK_T_19
		YAYIN TARİHİ	03.04.2023
		REV TARİHİ	--
		REV.NO	00
		SAYFA NO	2 / 2

Personel ellerini % 72'lik etil alkol ile dezenfekte ederek işe başlar. Personel giysilerinin ise hergün yıkanması sağlatılır. Bir kez kullanımlık kıyafetlerin denetimi her üretimde yapılır. **Haftalık Personel Temizlik Kontrol Formu(MFK_F_70)**' na personellerin kontrolleri kayıt edilir.

- Üretimde ürün ile temas eden ekipmanlara belirli bir plan çerçevesinde temizlik ve sanitasyon uygulanır, etkinliği kontrol edilir ve kayıtları tutulur. Tüm sanitasyon kayıtları ve etkinliğinin ölçümü ilgili formlarda tutulur.

6. İLGİLİ DOKÜMANLAR

Haftalık Personel Temizlik Kontrol Formu(MFK_F_70)

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		