1. **AMAÇ**

Bu talimatın amacı; ilaçlama sırasında meydana gelebilecek kimyasal bulaşmaların engellenmesidir.

1. **KAPSAM**

Üniversitemiz kampüs ve yerleşkelerinde bulunan yemekhane ve mutfaklar ile görevli personelleri kapsar.

1. **SORUMLULUKLAR**

Bu talimatın uygulanmasından yemek hizmetleri kapsamında tüm mutfak personeli, baş aşçı, gıda mühendisi/diyetisyen ile Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı; dokümanın hazırlanması, sürekliğinin sağlanması ve revizyonundan Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı ve Kalite Koordinatörlüğü sorumludur.

1. **TANIMLAR VE KISALTMALAR**

Bu talimatta tanımlanması gereken herhangi bir kısaltma ve terim bulunmamaktadır.

1. **UYGULAMALAR**
2. **İlaçlama Öncesi Alınacak Tedbirler**
* İlaçlama kesinlikle yemek imalatı esnasında veya yakın öncesinde (en az 24 saat) yapılmamalıdır.
* Mutfak içinde bulunan havalandırma, kapı ve pencereleri hava almayacak şekilde kapatılır.
* Gıdalar ilaçlamaya direkt olarak maruz kalmayacak şekilde muhafaza altına alınır.
* Hazır yiyecekler ilaçlama alanının dışına çıkarılır.
* Tabak, bıçak, çatal ve kapları muhafazaya alınır.
* İlaçlamanın özellikle süpürgelikler, duvar ve tavan kesişim noktaları, buzdolabı-fırın gibi sıcaklık üreten makinaların arka ve çevresi, set üstleri, evye, lavabo, su giderleri, baca delikleri, çöpler gibi kısımlara yapılması sağlanır.
1. **İlaçlama Sonrası Alınacak Tedbirler**
* Havalandırma ve pencereler açılarak ortam havalandırılır.
* İlaçlamadan sonra kuru temizlik yapılır.
* Tüm ekipmanlar deterjanlı su ile yıkanır.
* İlaçlamadan sonra en az bir gün (üretim akışı uygun değil ise en az yarım gün) sonra, ilaçlanan alanları ***Mutfak Alanları Temizlik ve Hijyen Talimatı‘nda*** belirtildiği şekilde temizlenir ve iyice durulanır.
* İlaçlamayı yapan teknik eleman öneride bulunursa mutlaka dikkate alınır.
1. **İLGİLİ DOKÜMANLAR**
	1. **İç Kaynaklı Dokümanlar**
* Mutfak Alanları Temizlik ve Hijyen Talimatı
	1. **Dış Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.