

	İLAÇLAMA TALİMATI			
	Doküman No	MDBF-TLM-029	Revizyon Tarihi	-
	İlk Yayın Tarihi	15/12/2022	Revizyon No	-
			Sayfa No	1

1. AMAÇ

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

2. KAPSAM

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

3. SORUMLULUKLAR

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

4. TANIMLAR VE KISALTMALAR

Bu talimatta tanımlanması gereken herhangi bir kısaltma ve terim bulunmamaktadır.

5. UYGULAMALAR

5.1 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.

5.2 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.

6. İLGİLİ DOKÜMANLAR

6.1. İç Kaynaklı Dokümanlar

- Mutfak Alanları Temizlik ve Hijyen Talimatı

6.2. Dış Kaynaklı Dokümanlar

İlgili doküman bulunmamaktadır.

Hazırlayan

Birim Kalite Komisyonu

Doküman Onay

Kalite Koordinatörlüğü

Yürürlük Onay

Üniversite Kalite Komisyonu