

## **D-ATIK – BOŞ TABLDOTLARIN TOPLANMASI**

1. Yüklenici firma atıkların toplanması, sıyırılması, ana merkezde toplaması için gereken hertürlü malzeme ve demirbaşın alınması, sağlanması firmaya aittir.
2. Yemek salonlarında her bir salon için en az 80-100 tepsilik atık yemek rafı bulundurulmalıdır.
3. Yüklenici firma, her öğün yemek ve ara öğün servisi yapıldıktan 15 - 20 dk. sonra odaları dolaşarak boş tabakları toplayacak, gerekirse tekrar kontrol yaparak hasta odalarında boş tabak kalmadığından emin olacaktır.
4. Yüklenici firma, atık tabaklarla ilgili her blok için bir personel sürekli kontrol yapacaktır.
5. Yemek dağıtımdan 1saat sonra hiçbir şekilde kirli ve atık tabak serviste olamaz.
6. İlgili firma tabak atıkları için her servise tepsi atık dolabı koyacaktır. Tabak atık dolapları- ni alaşımli ,tekerlekli , raflı, kapaklı ve kolay temizlenebilir olacaktır.

## **21-ARTIKLARIN TOPLANMASI, BULAŞIK YIKANMASI, TEMİZLİK VE İLAÇLAMA YAPILMASI:**

### **A-YEMEK HAZIRLAMA, SERVİS, TÜKETİM VE BULAŞIK ARTIKLARI**

#### **1- YEMEK ARTIKLARI VE ÇÖPLER**

1. Yemek hazırlama ile ilgili her türlü organik ve mekanik artık mutfak alanında bulundurulamaz. Organik artıklar büyük naylon çöp poşetlerine konularak evsel atık bölümüne götürülecektir.
2. Teneke, pet kaplar, köpük, cam, karton ve tahta v.b ambalaj malzemeleri ayrıştırılarak ayrı ayrı poşetlenerek üzerine hangi tür atık olduğu yazılarak çöp mahallinde toplanacaktır.
3. Servis ve tüketim artıkları kapaklı plastik büyük boy çöp kovalarının veya çöp arabalarının içine çöp poşeti yerleştirilecek, yemek artıkları ve çöpler buraya boşaltılıp çöp torbalarının ağzı sıkıca, sızıntı yapmayacak şekilde kapatılacaktır. Çöp arabası dolunca yemek artıkları, çöpler yüklenici tarafından ana çöp toplama mahalline götürülecektir. Hastane idaresinin belirlediği çöp toplama mahalline üzerine evsel atık olarak bölümlendirilerek yazılacaktır.
4. Toplanan çöpler tartılacak hastaneden uzaklaştırılmasını sağlayacaktır.
5. Bu konu ile ilgili ortaya çıkacak her türlü ödeme yüklenici tarafından yapılacak olup bunlar için daha sonra hastaneden ücret talep edilmeyecektir.
6. Mutfak, yemekhane, kat ofislerinde kullanılacak çöp kovaları yıkanıp temizlenip, dezenfekte edildikten sonra tekrar kullanılacaktır. Çöp poşetleri ve kovaları yüklenici tarafından temin edilecektir. Bu konudaki tüm masraflar yükleniciye ait olacaktır.
7. Mutfak artıkları, hiçbir şekilde ana kanalizasyon kanallarına boşaltılmayacaktır. Özellikle yağlar kesinlikle dökülmeyecektir. Oluşabilecek her türlü problem ve masraf yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.
8. Sebze ve meyve sandıkları hastane önünde, mutfak girişlerinde kesinlikle bekletilmeyecektir.
9. Çöp toplama alanında hiçbir şekilde kedi köpek bulunmasına izin verilmeyecek şekilde düzenli olacaktır.

10. Mutfak ve yemekhane bulaşık alanlarından kirli sular dışarıya akmayacak, akıtılmayacaktır.
11. Çöp artıkları etrafta kötü koku oluşturmayacaktır.
12. Yüklenici firma çöp atıklarıyla ilgili her türlü önlemi alacak oluşacak zararları yüklenenecektir.

## 2-BULAŞIK YIKANMASI

1. Harran Üniversitesi Araştırma ve Uygulama Hastanesi osmanbey yerleşkesi yemek salonunda, servislerde, ameliyathanede oluşan bulaşıklar mutfak katındaki bulaşık ünitesinde yıkanacaktır.
2. Bulaşık yıkama, temizlik vd. hizmetlerinin aksamaması için firma gerekli önlemleri alacaktır.
3. Bulaşık yıkama ve temizlikle ilgili tüm araç gereç ve sarf malzemelerinin temini, ilgili cihazların ve mekânların, tamiri, bakımı, onarımı ile eksik olanların temini yüklenici firma tarafından yapılacaktır. Boş tabakların konulması için her servise raflı kapaklı hareketli tezgâh yerleştirilecektir.
4. Bulaşık yıkama ve temizlik işlerinde kullanılan tüm malzemeler TSEK standartlarına uygunluk belgesine sahip olmalıdır.
5. Bulaşık makinasında uygun program, uygun zaman, uygun deterjan eklenerek yapılmalıdır. Soğuk suyla, kısa programla bulaşık yıkanamaz. Bulaşıkların yıkanmasında titiz davranılacak ve gerektiğinde dezenfektan kullanılacaktır
6. Bulaşık yıkama işlemi sıyırma-ön yıkama 55derecede, ana yıkama 65 derecede-ilk durulama 85derecede- son durulama 85 derece –kurutma 90 derece altında kesinlikle olmamalıdır ve bulaşık yıkama işlem sırasına kesinlikle uyulmalıdır
7. Bulaşık yıkama ünitesindeki giderlere katı bulaşık atıkları dökülmeyecektir. Bulaşık alanı su gölüne çevrilmeyecektir. Bulaşıklar kazanlarda değil bulaşık makinasında yıkanacaktır.
8. Bulaşıkların makinada ve temiz yıkanması için yüklenici firma her türlü önlemi alacak ve arıza tamirat ve tadilat için her türlü masraf yüklenici firma tarafında karşılanacaktır.
9. Yemek hazırlama ve pişirmeyle ilgili bulaşıklar(kazanlar, tavalar v.b) mutfak içindeki bulaşık yıkama ünitesinde yıkanacaktır.
10. Mutfak ve bulaşık alanı içindeki herhangi bir gider alanı tıkanıklığında yüklenici firma sorumlu tutulacak, tamirat ve bakım yükleniciye ait olacak ve herhangi bir ücret talep etmeyecektir
11. Hasta servislerinde yemek artıklarının toplanması için her servise kapaklı, raflı yemek atık dolapları yerleştirilecektir. Yemek atık dolapları cr-ni karışımı, parlak, kolay temizlenebilir, pas tutmayan, tekerlekli, kolay taşınabilir, en az 80 tepsi istifleme kapasitesinde olmalıdır. Her servise enaz 1 tane yemek atık istif dolabı konulacaktır.
12. Yemek servisinin bitimini takiben atık yemek dolabından atık yemek tabakları alınıp dolap içi temizlenecektir ya da yemek dolabını bulaşık ünitesine indirip sıyırma işlemi aşağıda yapılabilecektir. Sıyırma işlemi yapıldıktan sonra yıkamaya işlemine geçilecektir. Yemek istif dolapları her servisten sonra temizlenecektir. Kesinlikle kirli bırakılmayacaktır.

Uz. Diyet. Meryem Yılmaz ÇAĞALAR  
Harran Üniversitesi  
Araştırma ve Uygulama Hastanesi