



**TC.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimi**

Bulaşık Yıkama Talimatı

Döküman No :
Yayın No : 01
Yayın Tarihi :/....../2020
Revizyon Tarihi :/....../2020
Revizyon Sayısı : 00
Sayfa No : 1 /1

- 1) Yemekhanede bulaşıkların yıkanacağı bölümler sürekli temiz tutulmalı ve uygun temizlik maddeleriyle dezenfekte edilmelidir.
- 2) Kirli kaplardaki artıklar içerisine poşet yerleştirilmiş çöp kutularına sıyrılır
- 3) Kirli bulaşıklar sıvı deterjan ve sıcak su ile ön yıkama yapılır.
- 4) Yıkama bölümündeki lavabolarda el, yüz ve ağız yıkanmamalıdır.
- 5) Mutfak içinde ve yemek servisinden sonra meydana gelen bulaşıklar önce personel tarafından sabunlanır sonra bulaşık makinasında sıcak su ile durulanmalıdır.
- 6) Bulaşıkların mikroplardan arındırılması için su sıcaklığı 75 C° üzerinde olmalıdır. Bunun sağlanması için bulaşık makinesi kullanılmalıdır.
- 7) Bulaşık makinesinin kullanılmadığı durumlarda su sıcaklığı 45 - 50 C° olmalı ve bulaşıklar yıkandıktan sonra milyonda 50 - 100 kısım klorlu su içinde 2 dakika bekletilmeli ya da kaplar yıkandıktan sonra kaynatılmalıdır.(Sterilizasyon)
- 8) Su sıcaklığından etkilenmemeleri için bulaşık yıkayanlar eldiven giymelidirler.
- 9) Deterjan kullanılıyorsa durulamaya özellikle dikkat edilmeli, kaplar iyice çalkalanmalıdır.
- 10) Bulaşıklar yıkandıktan sonra temiz bir bez ile iyice kurulanmalı ve ait oldukları bölüme yerleştirilmelidir.
- 11) Artıkların boşaltıldığı çöpler ağızları bağlanarak mutfaktan uzaklaştırılmalıdır.
- 12) Bütün bu işlemler bittikten sonra da mutfağın günlük temizliği yapılmalıdır.