



GENEL HİJYEN KURALLARI TALİMATI

Doküman No	TL.022
İlk Yayın Tarihi	09.03.2023
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	0
Sayfa	1/2

AMAÇ: Temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin standardize edilmesini sağlamak amacıyla hazırlanmıştır.

SORUMLULAR: Görevli öğretim elemanları ve öğrenciler.

UYGULAMALAR:

KIYAFET-GÖRÜNÜM:

- Her gün derse girmeden önce üniformanın temiz ve ütülü olmasına dikkat etmelidir.
- Mutfak içerisinde günlük kıyafet ile üretim alanına girilmemelidir.
- Her gün işe başlamadan önce mutfak hijyen bölgesine girişte eller dezenfektanlı sabunla yıkanmalı ve kâğıt havluyla kurulanmalıdır.
- Her gün sakal tıraşı olunmalıdır.
- Saçlar kısa olmalı ve üretim alanında kep veya bone takılmalıdır.
- İş elbiseleri daima temiz olmalı.
- Mutfak içerisinde temiz ve kaygan tabanlı olmayan terlik giyilmelidir.
- Mutfak personeli üretim alanında saat vs. gibi mücevherat takmamalıdır.
- Tırnaklar kısa ve ojesiz olmalıdır.

SAĞLIK:

- Dışler her gün fırçalanmalıdır.
- Kesilmelerde kanın gıdaya bulaşıp bulaşmadığı kontrol edilmeli, eğer bir bulaşma varsa gıda imha edilmeli, kanın bulaştığı alet-ekipman derhal yıkanıp dezenfekte edilmelidir.
- Yara ve yanıklarda üzeri bantlanıp, çalışırken üzerine eldiven takılmalıdır.

HAL VE HAREKET:

- Tezgâh ve masa üstlerine oturulmamalıdır.
- Kirli çatal – kaşık kullanarak veya parmakla yemeklerin tadına bakılmamalıdır.
- Yemeklerin üzerine aksırıp öksürmemeli bu esnada ağız kapatılmalı ve eller mutlaka yıkanmalıdır, eğer eldivenli ise eldivenler değiştirilmelidir.
- Kıl riskine karşı bone ve kolluk kullanılmalı, bone ve kolluklar tekrar kullanılmamalıdır.
- Sıcak yemek taşırken çevrenizde çalışan arkadaşlarınızı sesli olarak ikaz ediniz.

Hazırlayan	Sistem Onayı	Yürürlük Onayı
Bölüm Kalite Sorumlusu	Kalite Koordinatörü	Üst Yönetici



GENEL HİJYEN KURALLARI TALİMATI

Doküman No	TL.022
İlk Yayın Tarihi	09.03.2023
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	0
Sayfa	2/2

GENEL KURALLAR

1. Bulaşıkhanede kıyafetlerin ıslanmamasına dikkat edilmeli gerekiyorsa sıvı geçirmeyen önlük kullanılmalıdır.
2. Cildi korumak amacı ile ellerin ürünle uzun süre temasından kaçının.
3. Temizleme işleminde kimyasalları birbirleriyle karıştırmayın.

UYGULAMA

1. Çelik raf/dolaplar; haftada bir gün yüzey yağ çözücü püskürtülür.
2. Sünger-tel ile ovalanır. Bol su ile durulanır, raf çek pas ile suyu çekilir.
3. Gerek görüldükçe kireç çözücü ile ovalanır, durulanır.
4. Haftada 1 gün duvarlar yüzey yağ çözücü ile yıkanır, durulanır.
5. Kazan yıkama ünitesi her gün iş bitiminden sonra bulaşık deterjanı ile temizlenir, durulanır.
6. Zemin her gün iş bitiminden sonra yüzey yağ çözücü ile yıkanır, durulanır, çek pasla suyu çekilir.

Hazırlayan	Sistem Onayı	Yürürlük Onayı
Bölüm Kalite Sorumlusu	Kalite Koordinatörü	Üst Yönetici