

KOÇ ÜNİVERSİTESİ HİJYEN YÖNETMELİĞİ

EL KİTABI

İÇİNDEKİLER

BÖLÜM I	
AMAÇ	3
BÖLÜM II	
TANIMLAR	
HİJYEN	3
BULAŞMA	3
TEMİZLİK	3
DEZENFEKSİYON	3
MİKROORGANİZMA	3
SANİTASYON	3
HASTALIK YAPICI	3
ENFEKSİYON	3
SPOR	4
DETERJAN	4
DEZENFEKTAN	4
TOKSİN	4
BÖLÜM III	
MİKROORGANİZMALAR	
MİKROORGANİZMALARIN TİPLERİ	4
NASIL ÜZER VE ÇOĞALIRLAR	5
MİKROORGANİZMALAR NERELEDE BULUNURLAR	6
MİKROORGANİZMA-SICAKLIK İLİŞKİSİ	7
KORUNMA YOLLARI	7
BÖLÜM IV	
GIDA ZEHİRLENMELERİ	
NEDİR	8
GIDA ZEHİRLENMELERİNİN NEDENLERİ	9
BAZİ MİKROORGANİZMALAR ve ÖZELLİKLERİ	9-10
BÖLÜM V	
GIDA HİJYENİ	
MAL KABULU	11
DEPOLAMA	11
ÜRETİM	12-13
SERVİS	14
BÖLÜM VI	
MUTFAK HİJYENİ	
TEMİZ BİR MUTFAĞIN ÖNEMİ	15
MUTFAK HİJYENİNİN PÜF NOKTALARI	16

BÖLÜM VII

PERSONEL HİJYENİ

GENEL KURALLAR	17
ELDİVENLER ve KULLANIM YERLERİ	18
PERSONEL HİJYENİ	19
ÇALIŞMA KURALLARI	19

BÖLÜM VIII

TAŞIMA

TAŞIMA KURALLARI	20-21
------------------	-------

BÖLÜM IX

DEPOLAMA VE YERLEŞTİRME

GENEL KURALLAR	22
----------------	----

BÖLÜM X

KESİCİ ALET KULLANIMI

GENEL ŞARTLAR	22
BIÇAKLI DOĞRAMA MAKİNELERİ	23
KIYMA MAKİNELERİ	23
BIÇAKLAR	24

BÖLÜM XI

PİŞİRME EKİPMANLARI

BUHARLI FIRINLAR VE PİŞİRİCİLER	24
KLASİK GAZLI FIRINLAR	25
MİKRODALGA FIRINLAR	25
FRİTÖZLER VE KIZARTICILAR	26

BÖLÜM XII

MEKAN TEMİZLİĞİ

GENEL TEMİZLİK	26
----------------	----

BÖLÜM XIII

TEMİZLİK MADDELERİ

	27
--	----

BÖLÜM XIV

ELEKTRİK PANOLARI

	27
--	----

BÖLÜM XV

YANGIN

EĞİTİM	28
KOORDİNASYON	28
İLK YAPILACAKLAR	28

BÖLÜM XVI

İLK YARDIM

	29
--	----

BÖLÜM XVII

HİJYEN KONTROL LİSTESİ(HİJYEN CHECK LİST)

	30-31-32
--	----------

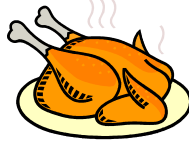
BÖLÜM I

AMAC

Bu yönetmeliğin amacı; hijyen kuralları hakkında bilgi sahibi olunmasını sağlayarak, olası hataları engellemek, gerek öğrenciler gerekse kendimiz için sağlıklı bir çalışma ortamının sağlanmasına katkıda bulunmaktır. Kesinlikle ve kesinlikle bu el kitabı siz Koç üniversitesinde çalışan Yiyecek ve içecek personelinin daha iyi şartlarda, kendinizi geliştirerek çalışmanıza fayda sağlamaktır.



ÇORBA



TAVUK



SPAGETTİ



PASTA

BÖLÜM II

TANIMLAR

HİJYEN: İnsan sağlığına zarar verebilecek tüm etmenlerden arındırılmış ortam.

BULAŞMA (KONTAMİNASYON): Temiz olan bir ortama herhangi bir yolla kir ve/veya mikroorganizmaların bulaşmasıdır. (Kimyasal ve Mikro biyal)

TEMİZLİK: Ortamdaki gözle görünen kirlerin uzaklaştırılmasıdır.

DEZENFEKSİYON: Mikroorganizmaların insan sağlığına zarar vermeyecek seviyeye indirilmesidir.

MİKROORGANİZMA: Gözle görülemeyen canlı varlık.

TEMİZLİK+DEZENFEKSİYON (SANİTASYON): İnsan sağlığı üzerine doğrudan ve dolaylı olarak etki ederek sağlığı bozan ve devamlı etkileri altında tutan etmenleri azaltmak ve yok etmek için yapılan işlemlerdir.

TEMİZLİK+DEZENFEKSİYON birbiri ardına yapılmalıdır.

HASTALIK YAPICI (PATOJEN): Sağlığı olumsuz yönde etkileyen, hastalık yapıcı mikroorganizmadır.

ENFEKSİYON: Patojen mikroorganizmaların insan vücuduna girerek hastalık yapmasıdır.

SPOR: Bazı bakterilerin uygun olmayan çevre şartları karşısında kendilerini korumak amacıyla aldıkları uyku halidir.

DETERJAN: Bir temizlik maddesidir. Sadece gözle görünen kirleri yok eder. Mikrop öldürücü özelliği yoktur.

DEZENFEKTAN: Mikroorganizmaları öldürücü güce sahip kimyasal bir maddedir. Kir ve yağ temizleyici özelliği yoktur.

TOKSİN: Gıdalara bulaştıktan sonra mikroorganizmaların salgıladığı yiyecekleri bozan ve insan sağlığına zarar veren zehirlerdir.

BÖLÜM III

MİKROORGANİZMALAR

MİKROORGANİZMALARIN TİPLERİ

Mikroorganizmalar 4'e ayrılır:

- ♣ BAKTERİLER
- ♣ VİRÜSLER
- ♣ MANTARLAR (*Küf ve Maya*)
- ♣ PARAZİTLER

♣BAKTERİLER

Ancak mikroskop altında görülebilirler, çıplak gözle görülemezler.

Bazı bakteriler uygun olmayan şartlarda yaşamlarını sürdürebilmek için hücre duvarının sertleşmesi ile **spor** oluşturur. Bu sporlar çok sıcak ve çok soğuk şartlara dayanıklıdır. Örneğin:

- * Kaynayan suda 1 saatten daha uzun süre canlı kalabilirler.
- * Dondurulma işleminde canlı kalabilirler.

♣VİRÜSLER

Mikroorganizmalar içerisinde en küçük yapıya sahip olan canlılardır. Virüsler su ve gıdalarda çoğalamazlar. Ancak su ve gıda aracılığıyla canlılara bulaşır. Bütün virüsler hastalık yapıcı olup canlılarda çeşitli hastalıklara sebep

olurlar. **Mide, bağırsak rahatsızlıkları, çocuk felci, sarılık** gibi. Kirli sularda avlanan balık ve deniz ürünleri ile virüs taşınması da sözkonusudur.

♣ MANTARLAR (Küf ve Maya)

Küf: Yiyecekler üzerinde bazıları renkli, pamukçuk şeklinde gözlenirler. Çok çabuk ürerler. Bazı türleri yararlı olmasına rağmen biçoğu toksin oluşturur ve insan sağlığı açısından çok tehlikelidir. 60 C° de 10 dakika ısıtıldığında çoğu küflerin sporları ölür, ancak toksinleri ısıya **dayanıklısıdır.**

Normal pişirme yöntemleri ile imha edilemezler. Bu nedenle küflü besinler kullanılmamalıdır.

Mayalar: Zararları gıdaların ekşimelerine neden olurlar. Yararlı türleri bazı gıdaların yapımında kullanılır. Bakteri ve küfler gibi toksin oluşturmazlar.

♣ PARAZİTLER

Beslenme ve yaşamak için bir başka canlının vücuduna yerleşirler. Büyük çoğunluğu yerleştiği canlıda enfeksiyonlara sebep olur. Genellikle bağırsak ve diğer bazı dokulara yerleşirler. Kirli personel elleri, çiğ veya iyi pişmemiş et ve balık ürünleri, kirli sular, iyi yıkanmamış meyve sebzelerden diğer canlılara bulaşır

MİKROORGANİZMALAR NASIL ÜRER VE ÇOĞALIRLAR

Mikroorganizmaların üremek için;

GIDA



NEM



SICAKLIK



ve

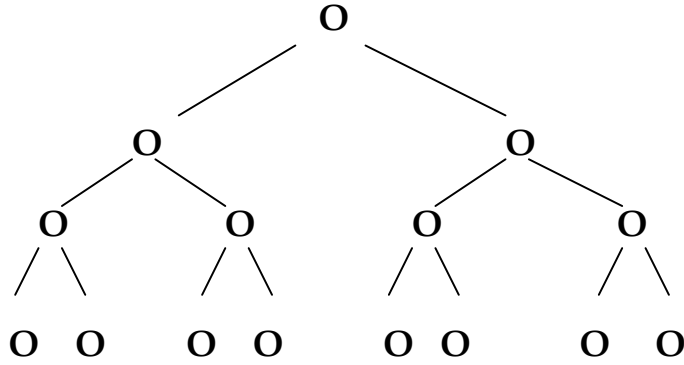
ZAMAN'a



ihtiyaçları vardır.

Uygun şartları bulduklarında derhal üremeye başlarlar. Bölünerek çoğalırlar. Her 10-20 dakikada bir sayıları 2'ye katlanır.

BÖLÜNME ŞEMASI



MİKROORGANİZMALAR NERELERDE BULUNURLAR?

Gıdalarda bozulmalara sebep olan veya gıdalarda tüketicilere bulaşarak hastalık yapan mikroorganizmaların bulaşma kaynakları:

K

HAVA
SU
TOPRAK
ELLER, PERSONEL KİYAFETLERİ

İ

EKİPMANLAR
AMBALAJ MALZEMELERİ
TEMİZLİK BEZLERİ
ÜRÜN KAPLARI

R

YİYECEKLER
BULAŞIKLAR
TUVALETLER
ÇÖP KOVALARI

L

DOLAP VE KAPI KOLLARI
HAŞARELER, KEMİRGENLER
HASTA PERSONEL

İ

ÜRETİM YÜZEYLERİ

MİKROORGANİZMA - SICAKLIK İLİŞKİSİ

Bakteri, mantar, parazit ve virüsler ancak belirli sıcaklık derecelerinde üreyebilirler.

ISILAR VE BAKTERİ



GIDA ZEHİRLENMESİ BAKTERİLERİN ÜREMESİYLE ORTAYA ÇIKAR.

KAYNATMAK PASTÖRİZASYON BAKTERİLERİ ÖLDÜRÜR.

PİŞMİŞ YİYECEKLER, HAZIRLANDIKTAN HEMEN SONRA YENDİKLERİ TAKDİRDE EN İYİ LEZZETİ İHTİVA EDERLER.

BAKTERİLER EN İYİ ODA VE VÜCUT ISILARINDA ÜRERLER.

PİŞMİŞ ET, BALIK, YUMURTA VE SÜTLÜLERİ ILIK ORTAMLARDA 1-2 SAATTEN FAZLA BEKLETMEYİNİZ.

BAKTERİLER SOĞUKTA YAVAŞ ÜRERLER.

BUZDOLAPLARI BAKTERİLERİ ÖLDÜRMEZ FAKAT ÜREMELERİNİ DURDURUR.

MİKROORGANİZMALAR PROTEİNLİ GIDALARI SEVERLER



BALIK



TAVUK



ET



YUMURTA



SÜT



PASTA VE KREMA

MİKROORGANİZMALARDAN KORUNMA YOLLARI

Mikroorganizmalardan korunmak için:

- Kişisel temizliğe son derece özen gösterilmelidir. (el, kıyafet, kişisel sağlık)
- Ekipman temizliği belirli perodlarda mutlaka yapılmalıdır.
- Gıda hijyenine son derece dikkat edilerek uygun gıdalar kullanılmalı ve korunmalıdır.

BÖLÜM IV

GIDA ZEHİRLENMESİ NEDİR?

Klasik olarak, gıdaların yenilmesinden belirli bir süre sonra, **bulantı kusma, karın ağrısı, ishal, baş dönmesi, bazen ateş veya görme, işitme, hareket gibi sinir sistemi bozukluklarından** bir kısmının belirmesiyle tanınan sağlık bozuklukları veya hastalıklara topluca **gıda zehirlenmeleri** adı verilir.

ÖNCE



SONRA



GIDA ZEHİRLENMELERİNİN NEDENLERİ

- ❖ Gıdanın ya da yemeğin tüketim anından çok önce hazırlanması
- ❖ Bozulabilir gıdaların (**et, tavuk, balık, süt,...**) oda sıcaklığında (**20-40 C°**) uzun süre tutulması
- ❖ Soğuk servis amaçlı yemeklerin pişirme işleminden sonra, buzdolabına konulmadan önce, çok yavaş soğutulması (**örneğin, ağzı kapalı, derin kaplarda tutulması**)
- ❖ Daha önceden mikroorganizma bulaşmış ve bozulmuş gıdanın tüketime sunulması
- ❖ Tavuk ve et yemeklerinin az pişirilerek tüketime sunulması
- ❖ Çözündürme işleminin uygun şartlarda yapılmaması (**örneğin, oda sıcaklığın-da çözündürmeye bırakarak, çözünen ürünün dış yüzeyinde mikroorga-nizma sayısının artmasına neden olunması**), çözdürülmüş ürünün tekrar dondurulması
- ❖ Çiğ gıdalardan pişmiş gıdalara çeşitli ekipman ya da hasta çalışanlar aracılığıyla mikroorganizma bulaştırılması
- ❖ Servise sıcak sunulan yemeklerin 65 C° nin altında tutulması
- ❖ Servise soğuk sunulan yemeklerin 10 C° nin üstünde tutulması

BAZI MİKROORANİZMALAR VE ÖZELLİKLERİ

1) TOPLAM (MEZOFİLİK AEROBİK) BAKTERİ:

Gıdada bulunan tüm canlı bakterilerdir.

2) TOPLAM KOLİFORM BAKTERİ

Ortalama 35 C° de (vücut sıcaklığı) üreyebilen çoğunlukla bağırsak ve dışkı kökenli olan bakterilerdir. Gıdalara toz, toprak, hava, kirli sular ve dışkı yoluyla bulaşırlar.

Koliform bakteri sayısının yüksek olması, gıdada tifo, dizanteri, kolera etkeni mikroorganizmalar ve bazı virüsler gibi hastalık yapıcı etkenlerin bulunabileceğini gösterir.

3) **FEKAL KOLİFORM-E. COLİ:**

İnsan ve hayvan dışkıında bulunurlar. 37-45 C° sıcaklıklarda hızla ürerler. Hayvansal gıdalarda, çiğ ette, peynirde, çiğ olarak tüketilen sebzelerde, ve hijyenik koşullarda üretilmeyen tüm gıdalarda ve yeterince pişirilmemiş gıdalarda bulunur.

4) **SALMONELLA Sp:**

İnsan ve hayvanların özellikler kuşların bağırsağında bulunur. Kirli suların bunlarla sulanmış sebzelerden, çiğ süttten, kümes hayvanları, yumurta, et, yumurtalı yiyecekler (mayonez) ve midyeden bulaşır. Bazı insanlar hasta olmasa bile taşıyıcı olabilirler. Ortalama 7-45 C° sıcaklıklarda gelişirler.

5) **STAPHYLACOCUS**

S.aerus türü tüm insanların burun, boğaz, cilt yaraları ve sivilcelerinde bulunur. Toksin üreterek gıda zehirlenmesine neden olur. Ortalama 7-45° sıcaklıklarda ürerler. Yaralı ellerle gıdaya dokunulması, gıda üzerine aksırmak, öksürmek vs. ile gıdaya bulaşır. Tüketime hazır et ürünleri, kürlü etler (sucuk, pastırma vs.) hazır yemekler, salatalar, krema, pastalar, soğuk sandviçler, dondurmalar mikroorganizmanın üreyebilmesi için uygun gıdalardır.

6) **SÜLFİT İNDİRGEYEN ANAROBİK (havasız ortamda da yaşayabilen) BAKTERİ:**

İnsan ve hayvanların bağırsak sisteminde, atık sularında ve toprakta doğal olarak yaşarlar. Clastridium türleri gıda zehirlenmelerine sebep olur. **Toksin üreten sporlu mikroorganizmalardır.** Çok yüksek sıcaklıklarda canlı kalabilirler.

Toprakta yetişen sebzeler, kirli sular, toz, böcek, sinek vs. ile bekletilmiş et ve et ürünleri, konserve gıdalar (**özellikle yetersiz hijyen ve düşük sıcaklıklarda hazırlanmış ürünler**) risk taşır.

7) **KÜF - MAYA**

Sporlu mikroorganizmalardır.

Küfler toksin (zehir) üretirler, bu zehirler çok yüksek sıcaklıklara dayanabilirler. Bazı türleri kanserojendir. Ortalama 25-30 C° de ürerler. Ancak mayaların 0C° nin altında, küflerinde -10C° ve daha altında bile üreyebildikleri saptanmıştır.

Kuru gıdalar, reçeller, tahıllar, mısır, baharatlar, incir, fındık, fıstık gibi ürünler risk taşır. Havalandırmanın yetersizliği ve yüksek nem gıda hazırlığı ve muhafazasını olumsuz yönde etkiler.

BÖLÜM V

GIDA HİJYENİ

MAL KABULÜ

Gelen ürünlerden, sıcaklığı uygun olmayan, son kullanım tarihi geçmiş, böcekli, kirli, görüntüsü ve tadı bozuk, ambalajı hatalı ürünler asla kabul edilmemelidir.



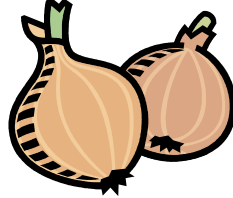
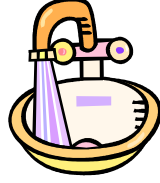
DEPOLAMA

- *Ürünlerin depolama sıcaklığı uygun olmalıdır.
- *Depolar temiz ve düzenli tutulmalı.
- *Ürünler üzerinde son kullanma tarihi etiketleri olmasına, TSE ve Bakanlık izinlerinin olmasına dikkat edilmelidir.
- *Son kullanma tarihi geçmiş ürün olmamasına dikkat edilmelidir.
- *Depoda çürük,kötü ambalajlı,paslı, üzeri açık vs ürün olmaması lazımdır.
- *Depoda yabancı madde bulunmamalıdır (personel üniforma ,tahta malzeme,temizlik malzemesi vb.).
- *Depoda tahta kasalarla malzeme saklanmamalıdır.
- *Eski kalmış ürün bulunmamalıdır.

ÜRETİM

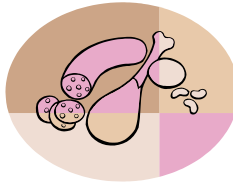
1) SEBZE VE MEYVELER:

Tüm sebze ve meyveler kullanılmadan önce dezenfekte edilmelidir.



2) ET, TAVUK, BALIK VE ÜRÜNLERİ:

Ürünler hazırlık aşamalarında mutfak ortamında uzun süre bekletilmemelidir. Ürünler doğranmak üzere soğutucudan kısım kısım çıkarılmalıdır. Hazırlık aşamalarında mutlaka cerrahi eldiven kullanılmalıdır.



3) DONDURULMUŞ ÜRÜNLER

- ❖ Küçük taneli (bezelye, fasulye, bamya) sebzeler çözülmeden yayvan bir tepsiye alınır.
- ❖ Ayıklama işlemi yapılır.
- ❖ Bol soğuk su içerisinde yıkanır.
- ❖ Yıkama işlemi tamamlanan sebze süzülerek pişirmeye alınır.
- ❖ Çilek, böğürtlen, vişne gibi hassas ürünler ayıklama işleminden sonra direkt üretime alınabilir.
- ❖ Blok sebzeler (ıspanak gibi) bir gün önce +3, +4 derecedeki soğuk odaya alınarak çözülür.
- ❖ Çözüldükten sonra bol suda yıkanır ve suyu alınır.
- ❖ Yayvan tepsiye alınır, ayıklanarak dikkatlice yabancı maddelerin olup olmadığı incelenir.

Tüm dondurulmuş ürünlerin paketten tencereye direkt atılması veya üretime alınması doğru değildir.

Dondurulmuş ürünlerin oda sıcaklığında çözündürülmesi uygun bir yöntem değildir. Çözünen ürünler asla tekrar dondurulmamalıdır.

Çözündürülmek üzere soğutucuya alınan etlerin muhafaza süresi **soğutucuya alındığı günden itibaren 2 gündür**. Ciğer, kıyma (catering mix) gibi hassas ürünler çözülme gerçekleşikten sonra hemen kullanılır, bekletilmez.

Sıcak servisi yapılacak ürünlerin 1 gün önceden tam pişirilmesi lezzetini kaybetmesine sebep olur.. Aynı gün pişirilmesi zor olan yemekler için bir gün önceden ön hazırlık yapılması veya yarı pişmiş hale getirilmesi uygun olacaktır.

Sıcak servisi yapılacak ürünler pişirildikten sonra lezzet ve kalitesini kaybetmemesi için derhal benmarilere alınarak min 65 C° de korunur.

Hazırlık ve pişirme işlemleri sırasında ürünlerin tadına asla parmakla bakılmaz.



SERVİS

- ❖ Sıcak ürünlerin sıcaklığı servise kadar ve servis sırasında min. 65C° olmalıdır.
- ❖ Sıcak ürünler ben-mariye konulmadan önce ben-mari sıcaklığı min. 70C° ye ulaşmış olmalıdır.
- ❖ Soğuk ürünlerin sıcaklığı servise kadar ve servis sırasında max. 10C° olmalıdır.
- ❖ Soğuk etajerin bulunmadığı yerlerde ürünler soğutucuda max. 10C° korunmalı ve servis tezgahına azaldıkça ilave edilmelidir.
- ❖ Porsiyonlaşmış tatlı, zeytinyağı vs. ürünlerin kapakları yok ise **üst üste konulmamalıdır.**
- ❖ Tepsili ürünler üst üste diziliyor ise aralarına yağlı kağıt konmalıdır.

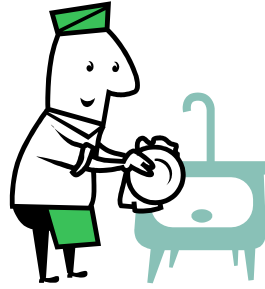
BÖLÜM VI

MUTFAK HİJYENİ

TEMİZ BİR MUTFAĞIN ÖNEMİ

Öğrencilere sunduğumuz ürünlerde gıda güvenirliliğini sağlayabilmenin, görsel açıdan düzen ve tertibi sergileyebilmenin, mutfağımızdan mikropları uzak tutabilmenin tek şartı temiz ve gerekli tüm ekipmanları dezenfekte edilmiş bir mutfağa sahip olmaktır.

Temiz bir mutfağa sahip olabilmek mutfak ve ekipmanlarımızı temizlemek ve temiz tutmak bu amaçla hazırlanmış özel kimyasal ürünleri doğru ve etkili bir biçimde kullanmakta mümkün olabilecektir.



MUTFAK HİJYENİNİN PÜF NOKTALARI

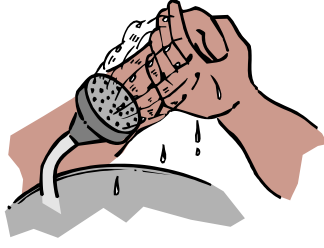
- ❖ Mutfağınıza girecek ziyaretçilerin bone, galoş (veya hijyen paspası) ve ziyaretçi önlüğü kullanmaları sağlanmalıdır.
- ❖ Mutfaklarda bitki ve hayvan bulunmaması gerekir.
- ❖ Haşarelere karşı ilaçlama yapılmalıdır. İlaçlama sırasında gıda maddesi ve gıda ile temas eden araç-gereç uzaklaştırılır. İlaçlama sonunda çalışma tezgahları ve mutfak alanları dezenfektanlı deterjan ile temizlenip durulanır.
- ❖ Çöp kovalarının içinde tek kullanımlık poşetler bulunmalı ve kapakları daima kapalı olmalıdır. Çöpler mutfak ortamından sık sık uzaklaştırılmalıdır.
- ❖ Bakır kaplar kullanılmamalıdır.
- ❖ Hijyen kurallarına harfiyen uyulmalı ve tüm ziyaretçilerimizde aynı titizliği göstermesi sağlanmalıdır.
- ❖ Lavabolarda deterjan kullanılmalı ve temizlenmelidir.
- ❖ Gerekli durumlarda el yıkanmalıdır.
- ❖ Sebze ve meyveler iyi dezenfekte edilmelidir.
- ❖ Üzeri açık gıda maddesi bırakılmamalıdır.
- ❖ Üretim alanında atık ve yabancı madde (Aşırı birikmiş çöp ,personele ait kişisel eşyalar,kullanım dışı olmuş malzemeler) bulunmamalıdır.
- ❖ Bulaşık makineleri temiz ve çalışır durumda olmalıdır.
- ❖ Kesim tezgahları yıpranmamış(yıpranan kesim tezhgahları bakteri tutmaması için traşlattırılır) olmalıdır.
- ❖ Mutfakta tahta malzeme bulunmamalıdır.

BÖLÜM VII

PERSONEL HİJYENİ

GENEL KURALLAR

- ❖ Göreve göre tek tip personel kıyafeti giyilir. Kıyafetler daima temiz ve düzgün görünümde olmalıdır.
- ❖ Kirli personel kıyafetleri mutfak ve depo alanları dışında kapalı şekilde muhafaza edilmelidir.
- ❖ Tırnaklar kısa, temiz ve ojesiz olmalı, her yıkamada fırçalanmalıdır.
- ❖ Üniformalar temiz ve düzenli (ceplerinde kalem defter çakmak vs yok) olmalıdır.
- ❖ Ayakkabılar ve terlikler yıpranmamış temiz olmalıdır.
- ❖ Personelin görünümü hijyen kurallarına uygun (el tırnak temizliği,saç tıraşı uygun ve temiz) olmalıdır.
- ❖ Personel sağlık muayeneleri ve kontrolleri düzgün yapılmalıdır.(3 ayda bir portör muayenesi ve yılda bir kere akciğer grafisi yapılmalı)
- ❖ Soyunma odaları temiz ve düzenli olmalıdır.
- ❖ Tuvaletler temiz ve kokusuz şifon çalışıyor olmalı, yer ve duvar temizliğine özen gösterilmelidir.
- ❖ Kirli kıyafetler ve eşyalar kontrollü bir yerde bulunmalıdır.



* Eller: İşe başlarken ve iş bitiminde,
Çalışma tezgahı değiştirildiğinde,
Molalardan sonra,
Tuvalet çıkışlarında,
Mendil kullandıktan, öksürüp hapşırdıktan sonra,
Topraklı, ambalajlı malzemeye dokunduktan sonra,
Saçlar, yüz, kulak vs. dokunduktan sonra,
Çiğ et, sebze vs. dokunduktan sonra,
Tüketime hazır gıdaya dokunmadan önce,
Yemeğin porsiyonlanmasından ve servisinden önce dezenfektanlı
sıvı sabun ile dezenfekte edilmelidir.

* Solunum yolu enfeksiyonu olan ve ellerinde, kollarında yara olan personel doktora başvurmalıdır. Yaralar, yara koruyucu ile kapatılmalıdır.

* **MUTFAK ALANLARI İÇİNDE SİGARA İÇİLMEMELİDİR.**

* Personel eldivenleri uygun kullanım yerlerinde doğru şekilde kullanılmalıdır.

ELDİVENLER VE KULLANIM YERLERİ

Fırın Eldiveni: Sıcaklık geçirmeyen, yanıcı olmayan özelliktedir. Etlerin yanmasını önlemek için sıcak malzemelerin tutulmasında kullanılır.

Şeffaf Eldiven: Yemek servisi sırasında kullanılır. Tek kullanımlıktır.

Temizlik Eldiveni: Bulaşık yıkama, genel temizlik ve tuvaletlerin temizliği olmak üzere 3 ayrı amaçla kullanılır. Ancak 1 adet eldiven asla iki işte birden kullanılmamalıdır, bu işler için mutlaka ayrı ayrı eldivenlerimiz olmalıdır.

Cerrahi Eldiven: Hazırlık eldivenidir. Tek kullanımlıktır, kullandıktan sonra atılır, yıkanmaz. **SICAK ALANLARDA KULLANILMAMALIDIR.**

Cerrahi Eldiven;

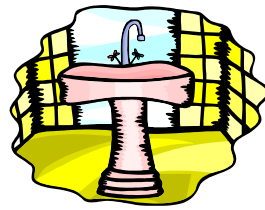
- ❖ Et ve tavuk hazırlığında,
- ❖ Bir sonraki aşamada pişirme işlemine girmeyecek ürünlerle çalışırken (Örneğin, porsiyonlama, salata hazırlığı, garnitür hazırlığı, vs.),
- ❖ Yarı pişmiş son pişirme işlemine girecek ürünlerin geçirdiği tüm aşamalarda,
- ❖ Elinde yara, çıban, sivilce vs. olan personelin izin verilen alanlardaki tüm çalış-malarında,
- ❖ Şahit numune alımı sırasında mutlaka kullanılır.

Cerrahi eldiven takılmadan önce eller dezenfekte edilir. Eldiven ile ürün haricinde hiçbirşeye dokunulmaz. Başka bir işe geçilirken yeni eldiven takılır. İş bitiminde eldiven atılır ve eller tekrar dezenfekte edilir.

Personel hijyeni; Hijyen Yönetmeliğinin öncelikli konusu olmasına rağmen kişinin sağlığı kişisel temizliği ile doğru orantılı olduğundan işçi sağlığı açısından da son derece önemlidir. Bu nedenle sağlıklı ve güvenli bir şekilde çalışabilmek için önce işyerimizin hijyen kurallarına harfiyen uyulmalıdır.

ÇALIŞMA KURALLARI

- ❖ Saç tıraşı kısa olmalı hergün işe başlamadan sakal tıraşı olunmalıdır.
- ❖ Gerekli yerlerde bone ve kep kullanılmalıdır.
- ❖ Öngörülen iş kıyafetleri giyilmelidir.
- ❖ Eller yıkanmalı, tırnaklar kısa kesilmiş ve temiz olmalıdır.



BÖLÜM VIII

TAŞIMA

TAŞIMA KURALLARI

Tüm malzemeleri taşırken:

- * Taşıyabileceğinizden fazla yük asla kaldırılmamalıdır.



- * Taşınacak malzeme mutlaka iyi kavranmalıdır.

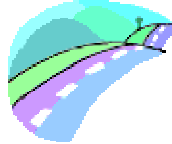


- * Eğer ekipman sıcak ise elleri korumak için mutlaka uygun eldiven kullanılmalıdır.

- * Dökülme riski olan malzemeler her zaman dengesi bozulmayacak şekilde ve gerekiyorsa iki kişi tarafından taşınmalıdır.



- * Taşımaya başlamadan önce malzemenin nereye taşınacağına bakılarak yerin ve yolun müsait olup olmadığı kontrol edilmelidir.



* Taşınan malzemenin konacağı yer önceden hazırlanmalıdır.



* Taşınan malzemeler uygun yerlere güvenli bir şekilde yerleştirilmelidir.



* Taşıma sırasında vücudumuzun (özellikle ellerimizin) zarar görmemesi için gerekli ekipmanların kullanılmasından ve gerekli önlemlerin alınmasından asla ödün verilmemelidir.



EŞYA KALDIRIRKEN DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN NOKTALAR

Sizin ve kaldırılan eşyanın ağırlık merkezi aynı düzlemde olmalı.

Omurganın konumu dik olmalı



Bacaklar dizden kırılmış olmalı

Mutlaka kaymayan bir ayakkabı kullanılmalı



İki ayak arasındaki açıklık yeterli olmalı

BÖLÜM IX

DEPOLAMA VE YERLEŞTİRME

GENEL KURALLAR

Malzemeler depolara yerleőtirilirken:

- ❖ Çok ağır malzemeler üst raflara koyulmamalıdır.
- ❖ Özellikle üst raflara koyulan malzemelerin üzerine aŐağıdan görülmeyen eŐyaların yerleőtirilmemesine dikkat edilmelidir.
- ❖ Raflara yerleőtirilmeden yere koyulan ekipmanların raflarda bulunan malzemelere ulaşmaya engel teŐkil etmemesine dikkat edilmelidir.
- ❖ Yerleőtirilen her ürün sağılam ve dengeli bir konumda olmalıdır.

BÖLÜM X

KESİCİ ALET KULLANIMI

Mutfaklarda kullanılan kesici aletlerin sürekli keskin durumda bulundurulması bir yandan iŐimizi daha iyi yapabilmemizi sağılarken diğer yandan yanlış kullanım veya dikkatsizlik sonucu istenmeyen kazalara yol açabilmeleri açısından son derece tehlikelidir.



GENEL ŞARTLAR

Bu ekipmanlar kullanılırken:

Her kullanımdan sonra mutlaka temizlenerek kaldırılmalıdır.



Şaka aracı olarak kullanmak ve bu ekipmanları kullanan kişilerle konuşmak veya Şaka yapmak suretiyle meŐgul etmek ve dikkatlerini dağıtmak kesinlikle yasaktır.



BİÇAKLI DOĞRAMA MAKİNELERİ

Bu tip ekipmanlarla çalışırken:



- ❖ Kesim sırasında eller asla bıçaklara yaklaştırılmamalıdır.
- ❖ Kesilecek ürünü bıçağa değdirmek için makinenin bu iş için yapılmış olan parçaları kullanılmalıdır.
- ❖ Bıçak arasında kalan parçalar asla makine kapatılmadan alınmaya çalışılmamalıdır.
- ❖ Bıçak ile kesilerek düşen parçaların altına el yaklaştırılmamalı, bir yağlı kağıt ve/veya tepsi koyularak el değdirilmeden onun üzerine düşmesi sağlanmalıdır.

KIYMA MAKİNELERİ

Kıyma makineleri kullanırken:



- ❖ İçine atılan parçalar asla elle itilmemeli bu işlem için tokmak kullanılmalıdır.
- ❖ Çalışma sırasında parçaların atıldığı bölüme yüz yaklaştırılmamalı, yakından içine bakılmamalıdır.
- ❖ Kullanım talimatlarına uygun olmayan ürünler asla kıyma makinelerinden geçirilmemelidir.
- ❖ Temizleme işlemine başlanmadan mutlaka fişten çekilmeli veya bağlı olduğu şalter kapalı konuma getirilmelidir.



BIÇAKLAR

Bıçaklar:

- ❖ Eller ve parmaklar altına girmeyecek şekilde kullanılmalıdır.
- ❖ Her kullanımdan sonra temizlenip dezenfekte edilerek uygun yerlere kaldırılmalıdır.
- ❖ Cebe konarak veya kemere takılarak kişilerin üzerlerinde taşınmamalıdır.
- ❖ Asla şaka aracı olarak kullanılmamalıdır.

BÖLÜM XI

PİŞİRME EKİPMANLARI

PİŞİRME İŞLEMLERİ SIRASINDA NAYLON ÖNLÜK VE ELDİVEN KULLANMAK YASAKTIR.

BUHARLI FIRINLAR VE PİŞİRİCİLER

Tüm buharlı fırınların ve pişiricilerin:

Güvenlik kapaklarının ve contalarının sağlamlığı sürekli kontrol edilmelidir.

Pişirme sonrasında kapak açılırken içeride biriken buharın yüze çarpıpması için açar açmaz üzerine eğilerek içine bakılmamalı, belli bir süre beklenmelidir.

Temizleme işlemlerinde elektrikli kısımlarına su gelmemesine özen gösterilmelidir.

KLASİK GAZLI FIRINLAR



Klasik gazlı fırınlarda:

- ❖ Gaz kaçaıklarını önlemek için gaz vanaları, alev memeleri ve bağlantı hortumları kontrol edilmelidir.
- ❖ Fırının alev ayarı normal konumda olmalıdır.
- ❖ Kapasitelerinin üzerinde kullanıma zorlanmamalıdır.
- ❖ Her kullanım sonrası gaz muslukları kapatılmalıdır.
- ❖ Fırını yakarken içine uzanılmamalı bunun için uzun bir çubuk kullanılmalı ve fırın, karşısında değil yanında durarak yakılmalıdır.
- ❖ İçinden ürünlerin alınması işleminde uygun eldivenler kullanılmalıdır.
- ❖ Temizleme işlemleri için talimatlarda belirtilen şartlara aynen uyulmalı, varsa elektrikli kısımlarına su gelmemesine özen gösterilmelidir.

MİKRODALGA FIRINLAR:



Bu tip fırınlar kullanılırken:

- ❖ Arıza veya kapağın kapanmaması durumunda asla kullanmayınız.
- ❖ Alüminyum madde ihtiva eden veya metalden mamul hiçbir ekipmanı içine koymayınız.
- ❖ Temizleme işlemlerinde elektrikli kısımlarına su gelmemesine özen gösterilmelidir.

FRİTÖZLER VE KIZARTICILAR

Mutfaklarımızdaki en tehlikeli ekipmanlardan biri fritözler aynı zamanda vücut yanıklarının ve yangınların bir numaralı nedenidir.



- ❖ 180 veya 190 dereceden daha fazla ısıtmaktan kaçınılmalıdır.
- ❖ Kullanılan yağlar önerilen periyotlarda değiştirilmeli ve yanmış yağlar asla kullanılmamalıdır.
- ❖ Kızgın yağın içine su akmasına veya yağa atılacak ürünün ıslak olmamasına dikkat edilmelidir.
- ❖ Alev alma durumunda gaz kesilmeli, kapağı kapatılmalı, üzerine asla su dökülmemeli ve yangın söndürme cihazı kullanılmalıdır.
- ❖ Sıcak yağın üzeri kapatılmamalıdır. Aksi halde sıcaklık kapağın üzerinde su birikintisine neden olacak ve buradan tekrar yağın içine su damlaları düşecektir.
- ❖ Soğumuş olan yağların üzeri açık ise içerisine birşey düşmesini engellemek için kapalı tutulmalıdır.
- ❖ Eski yağ üzerine yeni yağ eklenmemelidir.
- ❖ Kızartma sırasında asla plastik eldiven kullanılmamalıdır.

BÖLÜM XII

MEKAN TEMİZLİĞİ

GENEL TEMİZLİK



Ekipmanların dışında mutfakın genel temizliğide iş güvenliği açısından önemlidir. Çalışılan mekanın zeminin ıslak ve / veya yiyecek artıklarında temizlenmemiş olması kayma ve düşmelere neden olacağından özellikle dikkat edilmeli ve gereken önlemler alınmalıdır

BÖLÜM XIII

TEMİZLİK MADDELERİ

Mutfaklarımızda kullanılan temizlik maddelerinden bazıları aktif maddelerinin yoğunluğu nedeniyle cilde ve gözlere zarar verici olabilirler.



KULLANIM KURALLARI

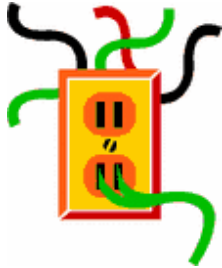
Temizlik maddelerini kullanırken üzerilerindeki uyarı yazılarına dikkat edilmeli, ellere ve gözlere temas etmesi durumunda bol su ile yıkanarak sağlık birimine ulaştırılmalıdır. Kullanımı bilinmeyen veya tanınmayan bir temizlik maddesini kullanmadan önce mutlaka uyarı yazılarını okumalı, o maddeyi tanıyan kişilerden gerekli bilgileri almalı ve daha sonra kullanıma geçilmelidir. Temizlik maddelerinin içerisine üretici firma tarafından tavsiye edilmedikçe asla başka maddeler karıştırılmamalıdır.

BÖLÜM XIV

ELEKTRİK PANOLARI

NASIL KULLANILMALI

Kapalı bir kutu içerisine alınarak korunmuş olmalı. Sadece yetkili ve eğitimli kişiler tarafından açılmalı. Asla üzerlerine su gelmemesi sağlanmalı. Tam altında plastik paspas bulundurulmalıdır.



BÖLÜM XV

YANGIN



EĞİTİM:



Tüm personel yangın çıkması durumunda söndürme tüplerinin nasıl kullanılacağını, gaz vanalarının nerede olduğunu ve nasıl kapatılacağını, elektrik şalterinin nerede olduğunu ve nasıl kapatılacağını, nereye haber vermesi gerektiğini biliyor olmalıdır.

KOORDİNASYON:



Yangın çıktığında ve/veya önlemler konusunda tüm personel bir yandan kendi aralarında uyumlu çalışırken diğer yandan öğrenciler ile koordinasyon kurulmalıdır.

İLK YAPILACAKLAR:

Yangın durumunda:

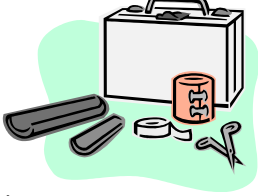
- ❖ Gaz vanaları kapatılmalıdır.
- ❖ Gaz ana giriş vanası kapatılmalıdır.
- ❖ Yardım gelene kadar mevcut yangın tüpleri ile yangına müdahale edilmelidir.



BÖLÜM XVI

İLK YARDIM

TANIM:



İlk yardım, kaza geçiren bir şahısa sağlık birimine ulaşana kadar hayatını tehlikeye atmamak için yapılacak küçük müdahalelerdir. En etkili ilk yardım kişiyi en seri ve en güvenli şekilde bir sağlık kuruluşuna götürmektir.

EĞİTİM:

Tüm personel ecza dolabının nerede olduğu, içindekilerin nasıl kullanılacağı ve sağlık biriminin nerede olduğu konusunda bilgi sahibi olmalıdır.



ECZA DOLABI:

Gerekli malzemeler içeren bir ecza dolabı bulundurulmalı ve içindeki malzemelerin izlenmesi sağlanmalıdır.

