

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ MUTFAK PERSONELİ TALİMATI Ek-4

Kampus dahilinde yemek hazırlığı, pişirmesi, sunulması hizmetini veren tüm alt işveren personelidir.

ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER – KURALLAR

1. Çalışanların sağlık kontrolleri için;
 - 6 aylık periyodik portör kontrolleri
 - 1 yıllık periyodik akciğer grafilerinin yaptırılması,
2. Depo ve dolapların düzeni ve temizliği için
 - Ürünlerin depolama sıcaklığının uygun olması
 - Depoların temiz ve düzenli tutulması
 - Ürünler üzerinde son kullanma tarihi etiketleri olmasına, TSE vs. izinlerinin olmasına dikkat edilmesi
 - Son kullanma tarihi geçmiş ürün olmamasına dikkat edilmesi
 - Depoda çürük, kötü ambalajlı, paslı, üzeri açık vs. ürün olmaması
 - Depoda yabancı madde bulunmaması (personel üniforma ,tahta malzeme, temizlik malzemesi vb.)
 - Depoda tahta kasalarla malzeme saklanmaması
 - Eski kalmış ürün bulunmaması
3. Yemek numunelerinin günlük olarak alınıp etiketlenerek (tarihli) istenildiğinde anında ulaştırılacak şekilde 72 saat muhafaza edilmesi
4. Tüm sebze ve meyvelerin uygun dezenfektanlarla temizlenerek kullanılması
5. Mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin temizliğine titizlikle dikkat edilmesi
6. Mutfak temizliğinin her zaman ön planda tutulması
7. Salata ve yemek barlarının temizlik ve düzenine dikkat edilmesi
8. Süt ve süt ürünlerinin son kullanım tarihleri kontrol edilerek satın alınması ve kullanılması
9. Mutfakta kullanılan et, tavuk, balık ve ürünlerinin hijyeni için
 - Ürünler hazırlık aşamalarında mutfak ortamında uzun süre bekletilmemesi
 - Ürünler doğranmak üzere soğutucudan kısım kısım çıkarılması
 - Hazırlık aşamalarında mutlaka cerrahi eldiven kullanılması ve kullanılan eldivenlerin tekrar kullanılmadan çöpe atılması
10. Dondurulmuş ürünlerin hijyeni için
 - Tüm dondurulmuş ürünlerin paketten tencereye direkt atılmaması
 - Dondurulmuş ürünlerin oda sıcaklığında çözündürülmeye bırakılmaması

- Çözünen ürünlerin asla tekrar dondurulmaması
- Çözündürülmek üzere soğutucuya alınan etlerin muhafaza süresi soğutucuya alındığı günden itibaren 2 gündür, ciğer, kıyma (catering mix) gibi hassas ürünlerin çözülme gerçekleşikten sonra hemen kullanılması, bekletilmemesi

11. 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

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

13. Hazırlık ve pişirme işlemleri sırasında ürünlerin tadına asla parmakla bakılmaması

14. Yemeklerin servisi ile ilgili olarak

- Sıcak ürünlerin sıcaklığının servise kadar ve servis sırasında min. 65 C° olması
- Sıcak ürünler ben-mariye konulmadan önce ben-mari sıcaklığının min. 85 C° ye ulaşmış olması
- Soğuk ürünlerin sıcaklığı servise kadar ve servis sırasında max. 10 C° olması
- Soğuk etajerin bulunmadığı yerlerde ürünlerin soğutucuda max. 10 C° de korunması ve servistezgahına azaldıkça ilave edilmesi
- Porsiyonlaşmış tatlı, zeytinyağı, meyve vs. ürünlerin kapakları yok ise üst üste konulmaması
- Tepsili ürünler üst üste diziliyor ise aralarına yağlı kağıt konması
- Pişirilerek sunulan tüm yiyeceklerin en uygun kıvamda hazırlanarak servis edilmesi (çiğ kalmaması ya da çok pişirilmemesi vb..)
- Yemeklerin yağ ve salça oranlarına dikkat edilmesi

15. Mutfak alanının hijyeni ile ilgili olarak

- Mutfağa girecek ziyaretçilerin bone, galoş (veya hijyen paspası) ve ziyaretçi önlüğü kullanmalarının sağlanması
- Mutfaklarda bitki ve hayvan bulunmaması
- Haşarelere karşı gerekli önlemlerin alınması
- Kullanılan metodların insan sağlığı için risk oluşturmasının önlenmesi
- Kullanılan önlemler sonunda çalışma tezgahları ve mutfak alanlarının dezenfektanlı deterjan ile temizlenip durulanması
- Çöp kovalarının içinde tek kullanımlık poşetler bulunması ve kapaklarının daima kapalı olması
- Çöp kovalarının düzenli olarak dezenfektanlarla temizlenmesi
- Çöplerin mutfak ortamından sık sık uzaklaştırılması (akşam mesai saati bitişinin beklenmemesi)
- Bakır kapların kullanılmaması
- Hijyen kurallarına titizlikle uyulması ve tüm ziyaretçilerimizin de aynı titizliği göstermesi
- Lavabolarda deterjan kullanılması ve temizliğine özen gösterilmesi
- Gerekli durumlarda ellerin yıkanması
- Üzeri açık gıda maddesi bırakılmaması

- Üretim alanında atık ve yabancı madde (aşırı birikmiş çöp ,personele ait kişisel eşyalar, kullanım dışı olmuş malzemeler) bulunmaması
- Bulaşık makinelerinin temiz ve çalışır durumda olması
- Kesim tezgahlarının yıpranmamış (yıpranan kesim tezgahları bakteri tutmaması için traşlattırılır) olması
- Mutfakta tahta malzeme bulunmaması

16. Yiyeceklerin taşınması esnasında kullanılan taşıtlar ve kaplarla ilgili olarak;

- Temizlenebilecek ve dezenfekte edilebilecek özellikte olması
- Yiyeceklere zararlı maddelerin bulaşmasını önlemek için temiz ve iyi durumda tutulması

17. Sıvı, tane veya toz halindeki yiyeceklerin toplu halde taşınması için ayrılmış taşıtlar ve kaplar ile ilgili olarak;

- Kullanılan taşıtlar ve kapların yalnızca yiyecek için ayrılması, zararlı maddelerin bulaşma tehlikesi olan yerlerde bu kapların açıkça işaretlenmesi
- Zararlı maddelerin bulaşmasına yol açma ihtimali nedeniyle taşıtların veya kapların yiyecek dışında bir şey için kullanılmaması

18. Personel hijyeni-sağlığı ve güvenliği ile ilgili olarak

- Göreve göre tek tip personel kıyafeti giyilmesi
- Kıyafetlerin daima temiz ve düzgün görünümde olması
- Kirli personel kıyafetlerinin mutfak ve depo alanları dışında kapalı şekilde muhafaza edilmesi
- Tırnakların kısa, temiz ve ojesiz olması, her yıkamada fırçalanması
- Üniformaların temiz ve düzenli (ceplerinde kalem defter çakmak vs olmaması)
- Ayakkabılar ve terliklerin yıpranmamış temiz olması
- Personelin görünümünün hijyen kurallarına uygun (el, tırnak temizliği,saç tıraşı uygun ve temiz) olması
- Personel sağlık muayeneleri ve kontrollerinin düzgün olarak yaptırılması
- Soyunma odalarının temiz ve düzenli olması
- Personel tuvaletlerinin temiz ve kokusuz, sifonlarının çalışıyor olması, yer ve duvar temizliğine özen gösterilmesi
- Kirli kıyafetler ve eşyaların kontrollü bir yerde bulundurulması
- Solunum yolu enfeksiyonu olan, burnu akan, gözleri yaşaran, sürekli öksüren, hapşırın, ellerinde, kollarında yara olan, karın ağrısı, ateş, bulantı, istifra, ishal gibi şikayetleri olan personelin vakit geçirmeden Sağlık Servisine başvurmasının sağlanması
- Mutfak alanına girmeleri gereken diğer kişilerin yiyecekleri ellemesi, onlara doğru hapşırması, sümürmesi, öksürmesi ya da hazırlanmış açıktaki gıda maddelerinin üstünde veya hazırlandıkları yerlerde yemek yemelerinin önlenmesi
- Mutfakta çalışan personelin ya da gıda maddesi hazırlayan herhangi bir kişinin (arkadaş, akraba gibi) yiyeceklerle geçen bir hastalığı olduğunu ya da böyle bir olasılığın varlığının farkında olduğu durumlarda bu kişilerin yiyecek hazırlamalarının, tezgahları ellememelerinin /dokunmamalarının / temas etmemelerinin sağlanması
- Yemek hizmeti veren şirketin, çalışanlarında deride iltihaplı (enfekte olmuş) bir yaranın ya dakulak, burun veya gözlerinde herhangi bir akıntının olduğunu bilmesi

veya bundan kuşkulması durumunda, mutfak çalışanın gıda maddelerinin kontamine olmasını önlemek için olası tüm önlemleri aldığından emin olması (Örneğin, derideki açık iltihaplı bir yaranın Sağlık Servisinde görülerek gerekli müdahalenin yapıldığından, sargı beziyle ve su geçirmez bandajla kapandığından ve düzenli pansuman ve kontrollerini yaptırdığından ya da nezleli birinin muayene olup burun akıntısını önleyici ilaç almaya başladığından emin olması gibi)

- İstifra eden, ishali, mide bulantısı, karın ağrısı olan ya da ateşle birlikte boğaz ağrısı olan ya dayıeceklerle geçen herhangi bir hastalığı olma ihtimalinden dolayı yemek hazırlama işleri dışında bırakılmış mutfak çalışanın, Sağlık Servisi ya da tam teşekküllü bir sağlık merkezi referansıya bu hastalığının geçtiği doğrulanmadıkça, yiyecek hazırlama işine geri döndürülmemesi
- Mutfak çalışanlarının hijyeni için lavaboların yanlarında sabun ve diğer temizlik maddelerinin ve personelin ellerini bir kez kurulayıp atabilecekleri bez veya kağıt havlu bulundurulması, uygunsa kağıt havluların atılabileceği bir çöp kutusu sağlanması ve lavaboların el, kol ve yüz yıkamanın dışındabaşka maksatlarla kullanılmaması
- Mutfak çalışanlarının kendilerini ilgilendiren sağlık ve hijyen kuralları hakkında Gıda Mühendisi tarafından bilgilendirilmesinin sağlanması

19. El hijyeni ile ilgili olarak

- İşe başlarken ve iş bitiminde
- Çalışma tezgahı değiştirildiğinde
- Molalardan sonra
- Tuvalet çıkışlarında
- Mendil kullandıktan, öksürüp hapşırıktan sonra
- Topraklı, ambalajlı malzemeye dokunduktan sonra
- Saçlar, yüz, kulak vs. dokunduktan sonra
- Para gibi her türlü kirli cisimlerle temastan sonra
- Çiğ et, sebze vs. dokunduktan sonra
- Tüketime hazır gıdaya dokunmadan önce
- Sigara kullanımından sonra
- Yemeğin porsiyonlanmasından ve servisinden önce dezenfektanlı (antibakteriyel özelliği bulunan) sıvı sabun ile dezenfekte edilmesi

20. Eldiven kullanımı ile ilgili olarak;

- Fırın Eldiveni: Sıcaklık geçirmeyen, yanıcı olmayan özelliktedir, etlerin yanmasını önlemek için sıcak malzemelerin tutulmasında kullanılması
- Şeffaf Eldiven: Yemek servisi sırasında kullanılması (Tek kullanımlıktır)
- Temizlik Eldiveni: Bulaşık yıkama, genel temizlik ve tuvaletlerin temizliği olmak üzere 3 ayrımaçla kullanılır, ancak 1 adet eldiven asla iki işte birden kullanılmamalıdır, bu işler için mutlaka ayrı ayrı eldivenlerin olması
- Cerrahi Eldiven: Hazırlık eldiveni olarak kullanılması (Tek kullanımlıktır) kullandıktan sonra atılması (Sıcak alanlarda kullanılmaması)(Tek kullanımlık eldivenler bir iş için kullanıldıktan sonra çöpe atılmalıdır, yıkanarak tekrar kullanılmaz)

21. Cerrahi Eldivenin;

- 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 çalışmalarında
- Şahit numune alımı sırasında mutlaka kullanılması
- Cerrahi eldiven takılmadan önce ellerin dezenfekte edilmesi
- Eldiven ile ürün haricinde hiçbirşeye dokunulmaması
- Başka bir işe geçilirken yeni eldiven takılması
- İş bitiminde eldivenin atılması ve ellerin tekrar dezenfekte edilmesi

22. Kesici aletler ile çalışırken;

- Her kullanımdan sonra mutlaka temizlenerek kaldırılmaları
- Şaka aracı olarak kullanılmaması ve bu ekipmanları kullanan kişilerle konuşulmaması veya şaka yapmak suretiyle meşgul edilmemesi ve dikkatlerinin dağıtılmaması

23. Bıçaklı doğrama makineleri ile çalışırken;

- Kesim sırasında ellerin bıçaklara kesinlikle yaklaştırılmaması
- Kesilecek ürünü bıçağa değdirmek için makinenin bu iş için yapılmış olan parçalarının kullanılması
- Bıçak arasında kalan parçaların makine kapatılmadan alınmaya asla çalışılmaması
- Bıçak ile kesilerek düşen parçaların altına el yaklaştırılmaması, bir yağlı kağıt ve/veya tepsi koyularak el değdirilmeden onun üzerine düşmesinin sağlanması

24. Kıyma makineleri ile çalışırken;

- İçine atılan parçaların asla elle itilmemesi, bu işlem için tokmak kullanılması
- Çalışma sırasında parçaların atıldığı bölüme yüz yaklaştırılmaması, yakından içine bakılmaması
- Kullanım talimatlarına uygun olmayan ürünlerin asla kıyma makinelerinden geçirilmemesi
- Temizleme işlemine başlanmadan mutlaka fişten çekilmesi veya bağlı olduğu şalterin kapalı konuma getirilmesi

25. Mutfakta kullanılan bıçakların;

- Eller ve parmaklar altına girmeyecek şekilde kullanılması
- Et kesen çalışanların çalışırken çelik örgülü eldiven takması
- Malzeme doğrayan çalışanların çalışırken parmak koruyucu takması
- Her kullanımdan sonra temizlenip dezenfekte edilerek uygun yerlere kaldırılması
- Cebe konarak veya kemere takılarak kişilerin üzerlerinde taşınmaması
- Asla şaka aracı olarak kullanılmaması

26. Buharlı fırınlar ve pişiriciler ile çalışırken;

- Güvenlik kapaklarının ve contalarının sağlamlığının sürekli kontrol edilmesi
- Pişirme sonrasında kapak açılırken içeride biriken buharın yüze çarpmaması için açar açmaz üzerine eğilerek içine bakılmaması, belli bir süre beklenmesi
- Temizleme işlemlerinde elektrikli kısımlarına su gelmemesine özen gösterilmesi

27. Klasik gazlı fırınlarla çalışırken:

- Gaz kaçaqlarını önlemek için gaz vanaları, alev memeleri ve bağlantı hortumlarının kontrol edilmesi
- Fırının alev ayarının normal konumda olması
- Kapasitelerinin üzerinde kullanıma zorlanmaması
- Her kullanım sonrası gaz musluklarının kapatılması
- Fırını yakarken içine uzanılmaması, bunun için uzun bir çubuk kullanılması ve fırının karşısında değil yanında durularak yakılması
- İçinden ürünlerin alınması işleminde uygun eldivenler kullanılması
- Temizleme işlemleri için talimatlarda belirtilen şartlara aynen uyulması, varsa elektrikli kısımlarına su gelmemesine özen gösterilmesi

28. Mikrodalga fırınlar ile çalışırken;

- Arıza veya kapağın kapanmaması durumunda asla kullanılmaması
- Alüminyum madde ihtiva eden veya metalden mamul hiçbir ekipmanın içine konulmaması
- Temizleme işlemlerinde elektrikli kısımlarına su gelmemesine özen gösterilmesi

29. Fritöz ve kızartıcılar ile çalışırken;

- 180 veya 190 dereceden daha fazla ısıtmaktan kaçınılması
- Kullanılan yağların önerilen periyotlarda değiştirilmesi ve yanmış yağların asla kullanılmaması
- Kızgın yağın içine su akmasına veya yağa atılacak ürünün ıslak olmamasına dikkat edilmesi
- Alev alma durumunda gazın veya elektriğin kesilmesi, kapağın kapatılması, üzerine asla su dökülmemesi ve yangın söndürme cihazı kullanılması
- Pişirme işlemi esnasında sıcak yağın üzerinin kapatılmaması (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 tutulması
- Eski yağ üzerine yeni yağ eklenmemesi
- Kızartma sırasında asla plastik eldiven kullanılmaması

30. Çalışılan mekanın zeminin ıslak ve / veya yiyecek artıklarından temizlenmemiş olması kayma ve düşmelere neden olacağından özellikle dikkat edilmesi ve gereken önlemlerin alınması

31. Temizlik esnasında yemek artıklarının su giderlerine boşaltılmaması, atık maddelerin su giderlerini tıkamaması adına gerekli önlemlerin alınması

32. Mutfakta kullanılan temizlik maddeleri ile ilgili olarak;

- Temizlik maddelerini kullanırken üzerlerindeki uyarı yazılarına dikkat edilmesi
- Ellere ve gözlere temas etmesi durumunda bol su ile yıkanarak sağlık birimine ulaşılması
- Kullanımı bilinmeyen veya tanınmayan bir temizlik maddesini kullanmadan önce mutlaka uyarı yazılarının okunması, o maddeyi tanıyan kişilerden gerekli bilgilerin alınması ve daha sonra kullanıma geçilmesi

- Temizlik maddelerinin içerisinde üretici firma tarafından tavsiye edilmedikçe asla başka maddeler karıştırılmaması
33. Mutfaktaki elektrik panoları ile ilgili olarak;
- Kapalı bir kutu içerisinde alınarak korunmuş olması
 - Sadece yetkili ve eğitimli kişiler tarafından açılması
 - Üzerlerine su gelmemesinin kesinlikle sağlanması, tam altında plastik paspas bulundurulması
34. Kullanılan kuru gıda ve diğer malzemelerin dış koşullardan etkilenmeyecek şekilde kapalı surette saklanması
35. Çay otomatlarının temizliğinin düzenli olarak yapılması
36. Kalori cetvelinin kilokalori cinsinden menüde gösterilmesi
37. Et ve et ürünlerinin alınması esnasında Sağlık Servisimizin de hazır bulunması
38. Yemek masalarının, kullanılan araçların (tabak, çatal, bıçak, vb), yemekhane zemininin temizliğine dikkat edilmesi
39. Mutfak, yemekhane, soğuk hava depoları, kuru gıda depoları, kullanılan araç ve gereçlerin rutin olarak denetleneceğinin ve kayıtlarının tutulacağına dikkate alınması
40. Mutfak alanları içinde kesinlikle sigara içilmemesi
41. Pişirme işlemleri sırasında kesinlikle naylon önlük ve eldiven kullanılmaması!
42. Yangın durumunda;
- Tüm personelin 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 olması
 - Yangın çıktığında ve/veya önlemler konusunda tüm personelin bir yandan kendi aralarında uyumlu çalışırken diğer yandan firma personeli ile nasıl koordinasyon kuracağını bilmesi
 - Gaz vanalarının kapatılması
 - Gaz ana giriş vanasının kapatılması
 - Elektrik şalterinin kapatılması
 - Yardım gelene kadar mevcut yangın tüpleri ile yangına müdahale edilmesi gerekmektedir.
43. Gıda malzemelerinin giriş kalite kontrolünde dikkat edilmesi gereken hususlar:
- Bütün gıda ürünleri onaylanmış tedarikçilerden temin edilmelidir .
 - Teknik şartnameye uygun olmayan bütün gıdalar reddedilmelidir.
 - Bütün gıdalar yabancı maddeler, haşereler ve kemirgenler açısından kontrol edilmelidir, rastlanması halinde reddedilmelidir.

- Güvenli ısı aralığı dışında gelmiş olan yüksek riskli gıdalar reddedilmelidir.
- Diğer mutfakta çalışanların ellerini kesmemesi için dilimleyici, mixer vb. aletlerin koruyucusunun her zaman takılı olması gerekmektedir.
- Kesici aletler kesinlikle şaka aracı olarak kullanılmamalıdır. Her kullanımdan sonra temizlenip dezenfekte edilerek uygun yerlere kaldırılmalıdır.
- Çalışanların mutfaktaki sıcak cihazlar üzerindeki uyarıcı işaretleri bilerek bu işaretlere uygun davranmaları gerekmektedir.
- Mutfak çalışanları, mutfak temizlik ve hijyen standartlarına en üst seviyede kurallarına uymalıdır, buna göre başlarına bone, gerektiğinde ellerine cerrahi eldiven ve yüzlerine toz maskesi ve ayaklarına galoş takmaları gerekmektedir.
- Çalışanlar mutfaktaki tüm cihazların, araç gereçlerin güvenli, temiz ve çalışır durumda olmalarını sağlamalıdır.
- Çalışanların mutfaktaki cihazların kullanma talimatlarını okuyarak, cihazlar hakkında bilgili olmaları gerekmektedir.
- Çalışanların olası bir yangın anında yangın söndürücü ve yangın battaniyesini kullanmayı bilmesi gerekmektedir.
- Mutfakta havalandırma yeterli olmalı, çalışanların bunalıp bayılması engellenmelidir.
- Mutfakta yeterince yangın söndürücü ve yangın battaniyesi bulunmalıdır.
- Kaygan zeminler mümkün olduğunca engellenmeli, engellenemediği durumlarda ilgili kısımlara uyarı levhaları asılmalıdır.
- Sürekli kaygan zemin olan bulaşık yıkama alanı vb. yerlerde çalışanların kaymaz halı üzerinde veya lastik botlar giyerek çalışması gerekmektedir.
- Sıcakla temas eden çalışanların çalışırken deri eldiven takması gerekmektedir.

KULLANILMASI GEREKEN KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR

Lastik bot (Sürekli kaygan zemin olan bulaşık yıkama alanı vb. yerlerde çalışanların kullanması için)

Çelik örgülü eldiven (Et kesen çalışanların kullanması için)

Parmak koruyucu (Malzeme doğrayan çalışanların kullanması için)

Deri eldiven (Sıcakla temas eden çalışanların kullanması için), Şeffaf eldiven, temizlik eldiveni, cerrahi eldiven,

Toz maskesi

Galoş

Bone

Lastik eldiven

ALINMASI GEREKEN EĞİTİMLER

Temel İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi

Kişisel Koruyucu Donanımların Kullanımı Eğitimi

Ergonomi Eğitimi