

Doküman No	Yayınlanma Tarihi	Revizyon Tarihi	Revizyon No	Sayfa
ÜİSGB.TL.33	01.01.2020	00	00	1 / 3

1. Bu talimatın uygulanmasındaki amaç; çalışanların çalışma ortamlarında olası tehlike ve risklere karşı almaları gereken önlemleri belirleyerek sağlık ve güvenliğini tehlikeye atmayacak biçimde çalışmalarını sağlamaktır.
2. Çalışma alanında bulunan cihazları, cihaz için hazırlanan güvenli kullanım talimatlarını okuyarak ve bu talimatlar doğrultusunda kullanınız.
3. Mutfaktaki sıcak cihazlar üzerinde bulunan uyarı levhalarını dikkate alarak çalışınız.
4. Mutfakta çalışmaya başlamadan önce işe uygun kişisel koruyucu donanımlar kullanınız.
5. Mutfak içerisinde bulunan tüm sağlık ve güvenlik işaretlerini dikkate alınız.
6. Her gün işe başlamadan önce uygun ve temiz iş elbisesi ve önlüğü giyiniz.
7. Sarkıntılı, bol veya düğmelenmemiş elbiseler giymeyin, uzun boyun bağı takmayınız.
8. Takı, yüzük, saat gibi aksesuarlarınızı işe başlamadan önce çıkarınız.
9. Her gün işe başlamadan önce ve eldiven takmadan önce, mutfak hijyen bölgesine girişte ellerinizi dezenfektanlı sabunla yıkayıp kağıt havluyla kurulayınız.
10. Mutfakta çalıştığınız süre boyunca kişisel hijyen kurallarına uymaya özen gösteriniz.
11. Ellerinizi; işe başlamadan önce, her paydostan sonra işe dönerken, bir bölümden diğer bölüme geçerken, tuvaletten sonra, çiğ ve pişmiş yiyeceklere dokunduktan sonra, yiyecek ve içecek artıklarına dokunduktan sonra, kimyasal maddelere dokunduktan sonra, her temizlik öncesi ve sonrasında, ağız, burun ve saçlara dokunduktan sonra, sigara kullanımından sonra, para, çöp vb. maddelere dokunduktan sonra mutlaka yıkayınız.
12. Çalışmaya başlamadan önce tırnakların kısa, temiz ve ojesiz olmasına dikkat ediniz.
13. Mutfakta çalışma esnasında saçlarınızın tamamını örten bone kullanınız.
14. **Hijyen eğitimi** almamış bir personelin mutfakta çalışması yasaktır.
15. Solunum, sindirim ve deri hastalığı olan personellerin mutfakta çalıştırılması engellenmelidir.
16. Yiyeceklerle geçecek hastalık belirtilerinin iş başında ortaya çıkması durumunda, derhal çalışma alanından uzaklaşınız. Bu durumda çalışma alanları ve tuvaletler temizlenip dezenfekte edilmelidir.
17. Kendinizde veya bir yakınınızda (arkadaş, akraba gibi) yiyeceklerle geçen bir hastalık olduğu öğrenildiğinde ya da böyle bir olasılığın varlığının farkına varılması durumunda yiyecek hazırlığı yapmayınız, tezgâhlara dokunmayınız.
18. Sıcak malzemelerle çalışıldığı takdirde sıcaklık geçirmeyen yanmaz fırın eldiveni, yemek servisi sırasında tek kullanımlık şeffaf eldiven, bulaşık yıkama ve temizlik işleri gibi işlerde yalnızca yapılan işe özgü temizlik eldiveni, hazırlık aşamasında ise cerrahi eldiven kullanınız.
19. Mutfak çalışmalarında pişirme işlemleri sırasında kesinlikle naylon önlük ve eldiven kullanmayınız.
20. Et keserken çelik örgülü eldiven kullanınız.
21. Sıcak yemek taşırken çevrenizde çalışan arkadaşlarınızı sesli olarak ikaz ediniz.
22. Çalışılan mekanın, zeminin ıslak ve/veya yiyecek artıklarından temizlenmemiş olması kayma ve düşmelere neden olacağından özellikle dikkat ediniz. Çalışılan zeminin temiz ve kuru olduğundan emin olunuz.
23. Sürekli kaygan zemin olan bulaşık yıkama alanı vb. yerlerde kaymaz halı üzerinde veya kaymaz tabanlı lastik bot giyerek çalışınız.

Hazırlayan Çağla ÖZÜNÖZÜ İş Güvenliği Uzmanı	Sistem Onayı Suat ÇALMAZ İş Sağlığı ve Güvenliği Şefi	Sistem Onayı Özcan TÜRKOĞLU Genel Müdür	Yürürlük Onayı Zekeriya ŞANLIER Yönetim Kurulu Başkanı
--	---	---	--

Doküman No	Yayınlanma Tarihi	Revizyon Tarihi	Revizyon No	Sayfa
ÜİSGB.TL.33	01.01.2020	00	00	2 / 3

24. Lavabo, duş ve tuvaletler daima temiz ve çalışır vaziyette olmalıdır. Yemekhane, mutfak lavabolarının çalışır vaziyette olmasını sağlayınız. Yemekhane, mutfak içi ve çevresini daima temiz bulundurunuz.
25. Yemekhane ve mutfak mahallerini daimi havalandırınız.
26. İş süresince malzeme kullanırken malzemenin özelliklerine ve çalıştırma tekniklerine uygun hareket edin. Gaz kaçaqlarına karşı uyanık olun. Geniş tabanlı kapların piknik tüpü üzerinde uzun süre kullanımının contanın eriyerek yangına sebebiyet verebileceğini unutmayınız.
27. Gaz kaçağı yangınlarında paniğe kapılmadan öncelikle gazı kesiniz.
28. Ocak üzerinde unutulmuş yağların yangın nedeni olabileceğini unutmayınız.
29. İş esnasında arkadaş ve muhataplarınızla uyumlu olunuz, sorunları amirlerinize iletiniz.
30. Çalışma alanı içerisinde çalışma arkadaşlarınızla kesinlikle şakalaşmayınız.
31. Mutfak girişinde hijyen paspası bulunmalıdır, hijyen paspasını düzenli aralıklarla dezenfektanlı solüsyonla ıslatınız.
32. Mutfak girişinde el yıkama lavabosu, sıvı sabun, dezenfektan ve kağıt havlu bulunmalıdır. Biten malzemelerin takibini yapınız.
33. Mutfağa girecek ziyaretçilerin beyaz önlük (teknik servis için mavi önlük), bone ve galoş kullanmasını sağlayınız.
34. Mutfak giriş çıkış kapılarını devamlı kapalı tutunuz.
35. Gıda maddeleri ile deterjan vb. malzemeleri ayrı depolayınız.
36. Mutfak depolarının tabanı düz, pürüzsüz, kolay temizlenebilir, yeterli eğimde, çatlaksız ve su geçirmez olmalıdır.
37. Mutfakta herhangi bir şey yemeyiniz ve içmeyiniz. Hazırlanan gıdalara dokunmayınız.
38. Tuvalet ve gider gibi kirli yerlerde kullanılan malzemeleri mutfak ekipmanları tamirinde veya temizliğinde kesinlikle kullanmayınız.
39. Yemek salonunda masa temizliğinde, benmari ve servis alanı temizliğinde sarı bez, servis ekipmanlarının (çatal, kaşık, bıçak, tabak vb.) temizliğinde beyaz tülbent bez, hazırlık ve üretim bölümü temizliğinde ise kareli bez kullanınız. Belirtilenler haricinde farklı alanlarda farklı kullanımlar yapmayınız.
40. Soğuk meze, pastane ve kahvaltı bölümünde çalışırken ürünlerin hazırlanması sırasında eldiven ve maske takınız.
41. Çiğ ürüne eldivenle dokunduktan sonra aynı eldivenle pişmiş ve hazırlanmış ürüne kesinlikle dokunmayınız, pişmiş ve hazırlanmış ürüne dokunulması gerekiyorsa eldiveninizi değiştiriniz.
42. Ürünü hazırlarken kullandığınız eldiveni kirli hiçbir yere dokunmasanız dahi **45 dakikada** bir değiştiriniz.
43. Mutfakta çalışma esnasında kullanılan eldivenler çalışan kişinin el boyutuna uygun olmalı (eli sıkı mamalı ve bol gelmemeli) ve eli terletmeyecek özellikte olmalıdır. Elinize uygun bedende eldiven kullanınız.
44. Eldivenle çalışırken eldivenin uç kısımlarının kesilmemesine dikkat ediniz, bunun için dikkatli çalışınız.
45. Temizlik maddelerini kullanırken üzerlerindeki uyarı yazılarına dikkat ediniz.
46. Temizlik malzemelerinin ellere ve gözlere temas etmesi durumunda bol su ile yıkayarak sağlık birimine ulaşınız.
47. Temizlik maddelerinin içerisinde üretici firma tarafından tavsiye edilmedikçe asla başka maddeler karıştırmayınız.
48. Temizlik esnasında yemek artıklarını su giderlerine boşaltmayınız, atık maddelerin su giderlerini tıkamaması adına gerekli önlemleri alınız.

Hazırlayan Çağla ÖZÜNÖZÜ İş Güvenliği Uzmanı	Sistem Onayı Suat ÇALMAZ İş Sağlığı ve Güvenliği Şefi	Sistem Onayı Özcan TÜRKOĞLU Genel Müdür	Yürürlük Onayı Zekeriya ŞANLIER Yönetim Kurulu Başkanı
--	---	---	--

Doküman No	Yayınlanma Tarihi	Revizyon Tarihi	Revizyon No	Sayfa
ÜİSGB.TL.33	01.01.2020	00	00	3 / 3

49. Çalışanlar için ayrılmış olan soyunma odalarının temiz ve düzenli tutulmasına özen gösteriniz.
50. Çöp kovalarının içinde tek kullanımlık poşetler bulundurunuz ve kapaklarının daima kapalı olmasını sağlayınız.
51. Çöpleri mutfak ortamından sık sık uzaklaştırınız. Mesai saati bitişini beklemeyiniz.
52. Çalışma ortamınızda kendiniz ya da çevrenizdekiler için gördüğünüz tehlikeleri **ÜSPER İş Sağlığı ve Güvenliği Birimi'** ne bildirin.
53. İş güvenliği uzmanı ve işyeri hekimi talimatlarına uyunuz.
54. Uyarı işaret ve ikaz levhalarının yerlerini kesinlikle değiştirmeyiniz.
55. Yangın söndürme cihazlarının yerlerini değiştirmeyiniz.
56. Meydana gelebilecek herhangi bir iş kazası veya ramak kala olayları derhal **ÜSPER İş Sağlığı ve Güvenliği Birimi** ile birim sorumlunuza haber veriniz.
57. Olağan üstü bir durumda derhal ulaşılmaması gereken acil durum numaralarını öğreniniz.

Hazırlayan
Çağla ÖZÜNÖZÜ
İş Güvenliği Uzmanı

Sistem Onayı
Suat ÇALMAZ
İş Sağlığı ve Güvenliği Şefi

Sistem Onayı
Özcan TÜRKOĞLU
Genel Müdür

Yürürlük Onayı
Zekeriya ŞANLIER
Yönetim Kurulu Başkanı