
	<p style="text-align: center;">T.C ALTINORDU KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ DR.M.HİLMİ GÜLER BİLİM VE SANAT MERKEZİ MÜDÜRLÜĞÜ YEMEKHANE-KANTİN ÇALIŞANININ HİJYEN VE SANİTASYON TALİMATI</p>	Doküman No	BİL.TL.06
		Yayın Tarihi	
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	12/07/2021
		Sayfa No	1/4

1. Yemekhane ve kantin için alınan Hijyen ve Sanitasyon kurallarına uyunuz.
2. Yemekhane ve kantine misafir kabul etmeyiniz. Zorunlu hallerde temassız ateş ölçer ile ateşini ölçüp uygun şartlar sağlandıktan sonra kısa süreliğine alınız.
3. Yemekhane ve kantine girenlerin el hijyenini sağladığından emin olunuz.
4. Yemekhaneye giren kişilerin maske takma zorunluluğuna uymaları gerektiğini hatırlatınız.
5. Yemekhanede oluşturulan sosyal mesafe kuralına göre yemek yeme işleminin gerçekleşmesini sağlayınız.
6. Yemek sırası bekleyenlerin arasında en az 1,5 metre mesafe olmasını sağlayınız.
7. Yemek yiyenlerin oturma düzenine uyup uymadıklarını gözlemleyiniz.
8. Yemek masalarını her kullanımdan sonra dezenfekte ediniz ve temizleyiniz.
9. Her masada kolonya olduğundan emin olunuz.
10. Yemekhane ve kantine ait havlu, perde ve bezlerin her zaman temiz Ve hijyen olmasını sağlayınız.
11. Masalarda yemek esnasında kullanılacak olan peçete, şeker, tuz, baharat v.b. gibi malzemelerin tek kullanımlık ve kişiye özel olmasına dikkat ediniz ve masalarda varsa kaldırmınız.
12. Çalışırken uygun kişisel koruyucu donanımlarınızı kullanınız.
13. Çalışırken iş kıyafetlerinizi kullanınız ve iş kıyafetlerinizin temiz ve hijyen olmasına dikkat ediniz.
14. Mal tedariki için gelen kişilerin sosyal mesafe kurallarına göre ve KKD kullanarak girmelerine ve işlerini yapmalarına izin veriniz. Aksi hallerde izin vermeyiniz.
15. Mutfağa girmeden önce iş kıyafeti, iş ayakkabısı giyerek işe başlayınız.
16. Tüm sebze ve meyveleri bakteri ve virüsler ile diğer biyolojik ve kimyasal tehlike etmenlerine karşı etkili bir şekilde yıkayınız.
17. Ürünleri hazırlık aşamasında mutfak ortamında uzun süre bekletmeyiniz
18. Ürünleri doğranmak üzere soğutucudan kısım kısım çıkartınız.
19. Mutfağa ve pişirme alanlarına görevli olmayan personeli almayınız.
20. Çapraz bulaşmayı önlemek için işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdaları birbirlerinden ayrı muhafaza ediniz ve yerle temas ettirmeyiniz.
21. Mutfak ve ilişkili alanları hijyenini ve temizliğini düzenli olarak sağlayınız. Elle sık temas eden yüzeylerin dezenfekte işlemini 1/100'lük hipoklorit esaslı yüzey dezenfektanı ile sağlayınız.
22. Yıpranmış kesim tezgahlarını mutlaka işveren söyleyerek değişmesini sağlayınız. Mutfakta ahşap malzeme kullanmayınız.
23. Mutfakta kullanılan servis malzemelerini makinede ve 60°C'de yıkayınız.
24. Tuvalet alanına giriş kapılarının kollarını 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizleyiniz veya temizlenmesini sağlayınız.

	<p style="text-align: center;">T.C ALTINORDU KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ DR.M.HİLMİ GÜLER BİLİM VE SANAT MERKEZİ MÜDÜRLÜĞÜ YEMEKHANE-KANTİN ÇALIŞANININ HİJYEN VE SANİTASYON TALİMATI</p>	Doküman No	<b>BİL.TL.06</b>
		Yayın Tarihi	
		Revizyon No	<b>00</b>
		Revizyon Tarihi	<b>12/07/2021</b>
		Sayfa No	<b>2/4</b>

25. Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuvarlar 1/10'luk, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile sık sık temizleyerek dezenfekte ediniz veya edilmesini sağlayınız.
26. Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt ediniz ve görünür bir yerde bu kaydın asık kalmasını sağlayınız.
27. El kurutma fanları ile ellerinizi kurutmayınız ve bu fanlar varsa devre dışı bırakınız ya da bırakılmasını sağlayınız.
28. Temizlik işlemi bittiğinde kullandığınız tek kullanımlık KKD lerinizi (*eldiven ve maske vb.*) özel olarak sadece bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atınız ve su ve sabunla el yıkama kurallarına uygun olarak ellerinizi dezenfekte ediniz.
29. Yemekhanenin temizliğini uygun ürün kullanarak yapınız ve bu temizliklerin kayıtlarını tutunuz.
30. Yemekhanenin tamamında; kapı kolları, tırabzanlar, asansör düğmeleri, elektrik düğmeleri, televizyon kumandası, telefon, bilgisayar klavyesi, menü, masa üstleri, vb. el temasının yoğun olduğu yüzeyleri sık sık su ve deterjanla temizleyiniz. 1/100 sulandırılmış hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile dezenfeksiyonunu sağlayınız.
31. Çalışma ortamında vantilatör, klima gibi havalandırma araçlarını kullanmayınız. Ortamı sık aralıklarla kapı ve pencereleri açarak doğal havalandırma yolu ile havalandırınız.
32. Çöp kovalarının çok dolmasını beklemeden sık aralıklarla boşaltınız ve kovaların temizliğini yapıp hijyenini sağlayınız.
33. Bu çalışmaların tamamında yaptığınız işe uygun KKD lerinizi takınız giyiniz. Tek kullanımlık KKD lerinizi iş sonunda bu iş için ayrılan atık kutularına atınız.

.../.../2020  
Kuruluş Müdürü  
Adı/Soyadı

**TUNCAY KAYA**