



T.C.  
SİVAS CUMHURİYET  
ÜNİVERSİTESİ  
YILDIZELİ MYO  
TALİMATLAR



OPERASYONEL BİLGİLER	Unitesi	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
	Doküman Adı	Yemekhane Kullanma
	Doküman No	T-02
	İlk Yayın Tarihi	19/10/2017
	Revizyon Tarihi	05/12/2024
	Sayfa	1/2

UYGULAMA	<p><b>Çalışanların Sağlık Kontrolleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>6 aylık periyodik portör kontrolleri, hemogram-TİT teknikleri,</li><li>1 yıllık periyodik akciğer grafilerinin yaptırılması,</li><li>Solunum yolu enfeksiyonu olan, burnu akan, gözleri yaşaran, sürekli öksüren, hapşırın, ellerinde, kollarında yara olan, karın ağrısı, ateş, bulantı, istifra, ishal gibi şikâyetleri olan personelin vakit geçirmeden tedavisinin sağlanması ve derhal yemekhane ortamından ayrılmasının sağlanması,</li><li>Yemekhane personelinin deride iltihaplı (enfekte olmuş) bir yaranın ya da kulak, burun veya gözlerinde herhangi bir akıntının olduğunu bilmesi veya bundan kuşkulandırılması durumunda, mutfak çalışanın, mutfak sorumlusu tarafından gıda maddelerinin kontamine olmasını önlemek için olası tüm önlemleri aldığından emin olması,</li></ol> <p><b>Çalışanların Kılık Kıyafetleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>Aşçı önlüğü (Beyaz renkli) Aşçı şapkası, bone, ağız ve burnu kapatacak şekilde maske kullanılması,</li><li>Kıyafetlerin daima temiz ve düzgün görünümde olması</li><li>Kirli personel kıyafetlerinin mutfak ve depo alanları dışında kapalı şekilde muhafaza edilmesi,</li><li>Tırnakların kısa ve temiz olması,</li><li>Üniformaların (ceplerinde kalem defter çakma vs. olmaması) temiz ve düzenli olması,</li><li>Terliklerin yıpranmamış, temiz ve önü kapalı olması,</li><li>Personelin görünümünün hijyen kurallarına uygun (el, tırnak temizliği, saç sakal tıraşı uygun ve temizliğine riayet etmiş) olması,</li><li>Personel soyunma odalarının temiz ve düzenli olması,</li><li>Kirli kıyafetler ve eşyaların kontrollü bir yerde ve temiz olarak bulundurulması,</li></ol> <p><b>Çalışan El Hijyeni</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>İşe başlarken ve iş bitiminde,</li><li>Molalardan sonra,</li><li>Tuvalet giriş ve çıkışlarında,</li><li>Mendil kullandıktan, öksürüp hapşırdıktan sonra,</li><li>Topraklı, ambalajlı malzemeye dokunduktan sonra,</li><li>Saçlar, yüz, kulak vs. dokunduktan sonra,</li><li>Para gibi her türlü kirli cisimlerle temastan sonra,</li><li>Çiğ et, sebze vs. dokunduktan sonra,</li><li>Tüketime hazır gıdaya dokunmadan önce ve sonra,</li><li>Sigara kullanımında sonra,</li><li>Yemeğin servisinden önce dezenfektanlı (antibakteriyel özelliği bulunan)sıvı sabun ile dezenfekte edilmesi ve eldiven kullanımı sağlanmalıdır;</li><li>Yemekhane çalışanlarının hijyeni için lavaboların yanlarında sabun ve diğer temizlik maddelerinin ve personelin ellerini bir kaz kurulayıp atabilecekleri bez veya kâğıt</li></ol>
----------	--

Bu formda belirtilen kullanma talimatlarını okudum. Kabul ve taahhüt ediyorum.

<b>HAZIRLAYAN</b>	<b>KONTROL EDEN</b>	<b>ONAYLAYAN</b>
Adı ve Soyadı:		
Yükseköğretim Sekreteri	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Kalite Koordinatörlüğü	Müdür

(Form No: FR- ... ; Revizyon Tarihi: .../.../.....; Revizyon No: .....)