

**YEMEKHANE VE MUTFAK EMNİYET TALİMATI**

İşyerinizde çalışanların sağlıklarının korunması ve sağlıklı olmalarını temin bakımından temiz bir ortamda, düzenli biçimde beslenmelerini sağlamak için hazırlanmış talimattır:

1.Muntazam ve sükunetle yemek yenmesini sağlamak için yemekhanelerde kimin nerede yiyeceğini gösterir. Tertip ve düzeni sağlayınız.

2.İş icabı yemeği yerken ve geç yiyecekler için ayrı yerler tahsis ediniz.

3.Yemek tezgahlarını daima temiz ve düzenli bulundurunuz.

4.Yemek esnasında haşeratın yemekhane veya mutfak içerisine girmesini önlemek için de, kapı ve pencereleri sinek teli ile donatınız.

5.Yemek servis malzemelerini sağlık şartlarına uygun olarak temiz ve düzenli bulundurunuz. Tabak, kepçe, karavana, çatal ve kaşıkları yıkarken suyun kaynamış olmasına dikkat ediniz.

6.Mutfak ve yemekhane mahallerinde yapılan her iş için en önemli kural temizliktir.

7.Yerleri mümkün olduğu kadar temiz ve kuru tutunuz. Yemek dökülürse hemen temizleyiniz. Aksi halde kayma tehlikesinden sorumlusunuz.

8.Kırık tabak, çanak daima nedenini oluşturmuştur. Bu nedenle kırıkları hemen temizleyip çöp kutularına atınız.

9.İş görürken sıkı bağlanmış alçak topuklu ayakkabılar giyiniz. Yüksek topuklu ayakkabı tehlikeli olduğundan giymeyiniz.

10.Sıcak yemek taşırken çevrenizde çalışan arkadaşlarınızı sesli olarak ikaz ediniz.

11.Yemekhanenin günlük atıklarını çöp arabaları veya kovalarına koyunuz ve yemekhanede birikmelerine meydan vermeyiniz. Su soğutucularını daima dolu çalıştırınız. İçme suyunu yemekhaneye kapalı ve temiz kaplarla getiriniz.

12.Her vardiya yemek servisinden sonra yemekhaneyi ve servis masalarını, buzdolaplarını; deterjanlı, ılık, bol suyla yıkayınız ve kurulayınız.

13.Yemek dağıtımın sonunda tezgahın ısısını veren vanaları kapatınız, boşa yanmalarına mani olunuz.

14.Lavabo, duş ve tuvaletlerin daima çalışır ve temiz vaziyette olmasını sağlayınız. Yemekhane, mutfak içi ve çevresini daima temiz bulundurunuz.

 **YEMEKHANE VE MUTFAK EMNİYET TALİMATI**

15.Yemekhane ve mutfak mahallilerini daima havalandırınız.

16.Pişirme araçlarının kızdığını tuz ve un serperek kontrol ediniz.

17.Size verilmiş kullanışı öğretilmemiş alet ve araçlarla çalışmayınız.

18.Makine ve cihazlardaki arızaları derhal yetkili amirliklerinize bildiriniz. Kesinlikle kendiniz tamir etmeyiniz.

19.Basınçlı tencerelerin kızartma araçlarının kapaklarını açarken dikkatli olunuz.

20.Elektrikli araçları temizlemeden önce fişi mutlaka prizden çekiniz.

21.Kuzinenin gaz kaçağı yapmamasına dikkat ediniz. İsli yanmaması için ayarını yaptırınız.

22.Kuzinede işiniz bittikten sonra besleme musluk ve vanalarını kapatınız. Kesinlikle açık kalmamasına dikkat ediniz.

23.Kuzine üzerinde yemek taşarsa gaz vanasını hemen kapatınız ve ocak başlarını temizlikten sonra çalıştırınız.

24.Kızartma tencerelerini kullanırken önce yağı koyunuz sonra ocağı yakınız.

25.Basınçlı kazanların (düdük tencere gibi)emniyet vantillerinin sağlam olup olmadığını kontrol ettikten sonra pişirme işlemine geçiniz.

26.Sebze ayıklayınca artıklarını çevreye dağıtmayınız. Çöp bidonuna atınız. Etraftaki ağzı açık konserve kutusu ve benzeri kapları derhal hurdaya atınız. Ayrıca günlük çöp ve yemek artıklarını günü gününe çöp kutularına mutlaka atınız.

27.Mutfak malzemelerini usulüne uygun temizleyiniz ve yerine koyunuz.

28.Kazanları daima kalaylı bulundurunuz.

29.Haşerelerin kapların içine girmemesine mutlak suretle dikkat ediniz.

30.Haşereye karşı sık sık ilaçla mücadele ediniz. Ancak, bu tür ilaçların zehirli olup personele zarar vereceğini unutmayınız.

31.Şartnamelere uygun olarak erzak alınız. Soğutucu ve uygun kaplarda saklayınız aksi halde zehirlenmelerden sorumlu durumda kalırsınız.

32.İş yerinde alınacak ya da alınmış tüm yiyecek ve içecek erzakın iş yeri hekimince kontrolünün yapılmasını sağlayınız.

 **YEMEKHANE VE MUTFAK EMNİYET TALİMATI**

33.Mutfak ve yemekhanelerinde çalışan personelden rahatsız olanlar derhal iş yeri hekimine başvurarak çalışıp çalışmayacaklarını öğrendikten sonra normal mesailerine devam edebilirler. Aksi halde çalışmaları insan sağlığı açısından tehlikeli olacaktır.(bulaşıcı hastalıkların yayılması)

34.Yemekhane ve mutfak mahalli personelinin çalışanların sağlıkları ile alakasını kesinlikle hatırdan çıkarmayınız. Portör muayenelerini aksatmadan yaptırınız. Ayrıca aşağıdaki hususları mutlaka yerine getiriniz: El, bütün vücut temizliğine dikkat ediniz. Yemekleri titizlikle, sağlık şartlarına uygun şekilde yapınız. Uygun ve eşit olarak dağıtınız.

35.Verilen bütün koruyucu maddelerinizi mutlaka kullanınız.

36.Çalışır durumda bulunan ellerinizi sokmayınız.

37.Elektrikle çalışan makinelerde herhangi bir kaçak mevcutsa cihazın enerjisini keserek derhal yetkili amirinize haber veriniz. Elektrikli aletleri topraklamasız kullanmayınız.

38.Kilerdeki erzakları bakımlı bulundurunuz. Havalandırınız ve bozulmamasını sağlayınız.

39.Karasineklere ve haşerelere karşı kileri sık sık ilaçlayınız, ilaçlama sırasında erzakların zarar görmemesi için mutlaka tedbir alınız.(naylon örtülerle örtünüz)

40.Soğuk hava deposunun giriş kapısının içerisinden açılıp açılmayacağını kontrol ettikten sonra içeri giriniz.

41.Soğuk hava deposuna girerken mutlaka bir gözcü bırakınız.

42.Soğuk hava deposu alarm sistemini 6 ayda bir kontrol ettiriniz.

43.Genel çalışma teknik emniyet talimatları ve yangın talimatlarına uyunuz.