



MUTFAK VE YEMEKHANEDE ÇALIŞMA VE EMNİYET TALİMATI

Belge No	T-022
Yayın No	İlk Yayın
Yayın Tarihi	26.04.2016
Kurum Kodu	

1. Genel Hükümler

- 1.1. Muntazam ve sükûnetle yemek yenmesini sağlamak için yemekhanelerde kimin nerede yiyeceğini gösterir tertip ve düzeni sağlayınız.
- 1.2. İş yemeği yiyecekler için ayrı yerler tahsis ediniz.
- 1.3. Yemek tezgâhlarını daima temiz ve düzenli bulundurunuz.
- 1.4. Yemek servis malzemelerini sağlık şartlarına uygun olarak temiz ve düzenli bulundurunuz.
- 1.5. Yerleri mümkün olduğu kadar kuru ve temiz tutunuz. Yemek dökülürse hemen temizleyiniz. Aksi halde kayma tehlikesinden sorumlusunuz.
- 1.6. Kırık tabak, çanak vb. kırık ve çatlak malzemeler daima tehlike kaynağıdır. Bu nedenle, bu tür malzemeleri kullanmayınız.
- 1.8. Çalışma esnasında, kaydırmaz tabanlı çizme/ayakkabı giyiniz. Yüksek topuklu ayakkabı tehlikeli olduğundan giymeyiniz.
- 1.9. Sıcak yemek taşırken çevrenizde çalışan arkadaşlarınızı sesli olarak ikaz ediniz.
- 1.10. Yemekhanenin günlük artıklarını çöp arabaları veya kovalarına koyunuz ve yemekhanede birikmelerine meydan vermeyiniz. Su soğutucularını daima dolu çalıştırınız. İçme suyunu yemekhaneye kapalı ve temiz kaplarla getiriniz.
- 1.11. Yemek servisinden sonra yemekhaneyi ve servis masalarını deterjanlı, ılık bol suyla yıkayınız ve kurulayınız.
- 1.12. Yemek dağıtımının sonunda tezgâhın ısını veren vanaları kapayınız, boşa yanmalarına mani olunuz.
- 1.13. Lavabo, duş ve tuvaletlerin daima temiz ve çalışır vaziyette olmasını sağlayınız, yemekhane, mutfak lavabolarının çalışır vaziyette olmasını sağlayınız. Yemekhane, mutfak içi ve çevresini daima temiz bulundurunuz.
- 1.14. Yemekhane ve mutfak mahallerini daima havalandırınız.
- 1.15. Size verilmiş kullanışı öğretilmemiş alet ve araçlarla çalışmayınız.
- 1.16. Makine ve cihazlardaki arızaları derhal yetkili amirlerinize bildirin. Kesinlikle kendiniz tamir etmeyiniz.
- 1.17. Elektrikli araçları temizlemeden önce fişi mutlaka prizden çekiniz.
- 1.18. Etraftaki ağzı açık konserve kutusu ve benzeri kapları derhal hurdaya atınız. Ayrıca günlük çöp ve yemek artıklarını günü gününe çöp kutularına mutlaka atınız.
- 1.19. Mutfak malzemelerini usulüne uygun temizleyiniz ve yerine koyunuz.
- 1.22. Haşereye karşı periyodik olarak ilaçlamanın yetkili şirketler tarafından yapılmasını sağlayınız.
- 1.23. Mutfak ve yemekhanelerde çalışan personelden rahatsız olanlar derhal işyeri hekimine başvurarak çalışıp çalışamayacaklarını öğrendikten sonra normal mesailerine devam edebilirler. Aksi halde çalışmalarını insan sağlığı açısından tehlikeli olacaktır.(bulaşıcı hastalıkların yayılması)
- 1.24. Yemekhane ve mutfak çalışanlarının Portör muayenelerini aksatmadan yaptırınız. El ve bütün vücut temizliğine dikkat ediniz. Yemekleri titizlikle, sağlık şartlarına uygun şekilde hazırlayınız. Uygun ve eşit olarak dağıtınız.
- 1.25. Verilen KKD (kişisel koruyucu donanım) araçlarını mutlaka kullanınız.
- 1.26. Elektrikle çalışan makinelerde herhangi bir kaçak mevcutsa cihazın enerjisini keserek derhal yetkili amirinize haber veriniz. Elektrikli aletleri toprak hattı bulunmayan prizlerde kullanmayınız.

	MUTFAK VE YEMEKHANEDE ÇALIŞMA VE EMNİYET TALİMATI	Belge No	T-022
		Yayın No	İlk Yayın
		Yayın Tarihi	26.04.2016
		Kurum Kodu	

2. Mutfak Personelinin Dikkat Etmesi Gereken Hususlar

- 2.1. Verilen kişisel koruyucu donanımları uygun şekilde kullanınız ve temiz tutunuz.
- 2.2. Beden temizliğine dikkat ediniz.
- 2.3. Verilen görevi titizlikle yapınız.
- 2.4. Yemeği Sağlık koşullarına uygun olarak temiz sununuz.
- 2.5. Bulaşık yerini temiz ve düzenli bulundurunuz.
- 2.7. Tüm personelin; hijyen, iş sağlığı ve güvenliği eğitim belgesi olmalıdır. Ayrıca kişisel koruyucu donanımı kullanma eğitimi verilmeli ve tutanak altına alınmalıdır.

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