

EL YIKAMA TALİMATI

1. AMAÇ

Ellerden kaynaklanabilecek bulaşmayı engellemektir.

2. SORUMLULAR

Mutfak Personeli

3. UYGULAMA

- ✓ İş başlangıcından önce, iş geçişlerinde
- ✓ Tuvaletten çıktıktan sonra,
- ✓ Mutfak dışına çıkıp girdikten sonra,
- ✓ Sigara içtikten sonra,
- ✓ Para, gazete, kalem v.b. dokunduktan sonra,
- ✓ Kirli ekipmanlarla temas ettikten sonra,
- ✓ Çiğ gıdalara dokunduktan sonra,
- ✓ Ağıza, buruna, saçlara dokunduktan sonra,
- ✓ Aksırıp, öksürdükten sonra,
- ✓ Eldiven takmadan önce,

Eller, aşağıda belirtildiği şekilde yıkanmalıdır.

1. AKAN SU ALTINDA KİRİ AKITILIR.
2. BİR MİKTAR "DEZENFEKTANLI SIVI SABUN" İLE, OVUŞTURULARAK İYİCE YIKANIR.
3. TIRNAK ARALARI TIRNAK FIRÇASI İLE İYİCE TEMİZLENİR.
4. DURULANIR.
5. MUSLUĞU KAPATMADAN ÖNCE ELLER KAĞIT HAVLU İLE KURUTULUR.
6. MUSLUK KAĞIT HAVLU İLE KAPATILIR.
7. BİR MİKTAR " DEZENFEKTANLI EL JELİ " İLE ELLER OVUŞTURULUR. HAVADA KURUTULUR.

HAZIRLAYAN

ONAY

KALİTE SİSTEM YÖNETİCİSİ

YÖN.KUR.BŞK.