

# ELDİVEN KULLANMA TALİMATI

## 1. AMAÇ

Gıdalara ellerden kaynaklanabilecek bulaşmaların engellenmesi için eldiven kullanımı ile ilgili kuralların belirlenmesidir.

## 2. SORUMLULAR

Mutfak Personeli

## 3. UYGULAMA

### 3.1. AŞAĞIDA BELİRTİLEN DURUMLARDA **STERİL ELDİVEN** KULLANILMALIDIR.

1. Dolma içi hazırlığında,
2. Köfte yapımında,
3. Direk tüketime sunulan gıdaların işlenmesinde,
4. Pişirilen gıdaların işlenmesinde (haşlanmış tavuk v.b.),
5. Salata hazırlığı v.b. işlemlerde,
6. Şarküteri malzemelerinin ( kaşar peyniri, beyaz peynir, salam, sucuk, sosis, pastırma, jambon v.b. ) dilimlenmesinde,
7. Ekmek keserken,
8. Servis yaparken,
9. Ellerde yara, yanık, v.b. olması durumunda.

### 3.2. ELDİVEN TAKILMADAN ÖNCE **ELLER, EL YIKAMA** TALİMATINA UYGUN OLARAK **YIKANIR.**

### 3.3. ELDİVEN KULLANARAK YAPTIĞIMIZ İŞLER SIRASINDA, ELDİVEN İLE KİRLİ EKİPMANLARA DOKUNULDUĞU TAKDİRDE **ELDİVEN DEĞİŞTİRİLİR.** ELDİVEN DEĞİŞTİRMEYEN ÖNCE ELLER YIKANIP DAHA SONRA YENİ ELDİVEN TAKILMALIDIR.

### 3.4. AYNI İŞTE ÇALIŞIRKEN ÇALIŞMA SÜRESİ İÇİNDE **SAATTE BİR,** ELDİVEN DEĞİŞTİRİLMELİDİR.

HAZIRLAYAN

ONAY

**KALİTE SİSTEM YÖNETİCİSİ**

**YÖN.KUR.BŞK.**