

	MUTFAK PERSONELİ KİŞİSEL BAKIM / TEMİZLİK / HİJYEN TALİMATI
--	--

1. AMAÇ

Personelden kaynaklanabilecek bulaşmaları engellemektir.

2. SORUMLULAR

Mutfak Personeli

3. UYGULAMA

- 3.1. Saçlarının kısa olmasına özen göster.
- 3.2. Her gün sakal traşı ol. Bıyık bırakma.
- 3.3. Her gün dişlerini en az iki kere fırçala.
- 3.4. Ellerini sürekli bakımlı ve temiz tut.
- 3.5. Tırnaklarını kısa kes ve temiz tut. Ellerini yıkarken tırnaklarını fırçala.
- 3.6. İş elbiselerinin her zaman temiz ve ütülü olmasını sağla.
- 3.7. İş terliklerinin her zaman temiz olmasını sağla.
- 3.8. Çalışırken saçlarını bone ile tamamen kapat.
- 3.9. İş kıyafetlerinin dışındaki kıyafetlerle çalışma.
- 3.10. Yara ve yanıkları bantla. Ellerinde olması durumunda eldivensiz çalışma.
- 3.11. İşe başlamadan önce ellerini yıka.

HAZIRLAYAN	ONAY
KALİTE SİSTEM YÖNETİCİSİ	YÖN.KUR.BŞK.

	MUTFAK PERSONELİ KİŞİSEL BAKIM / TEMİZLİK / HİJYEN TALİMATI
--	--

- 3.12. Tuvaletten çıktıktan sonra, mutfak dışına çıkıp girdikten sonra, sigara içtikten sonra, para, gazete, kalem gibi nesnelere tuttuktan sonra ve çiğ gıdalara dokunduktan sonra ellerini yıka. Bunları iş kıyafetlerinin ceplerinde bulundurma.
- 3.13. Mutfakta iş sırasında takı kullanma.
- 3.14. Saçlarına, yüzüne, burnuna, ağızına dokunduktan sonra ellerini yıka.
- 3.15. Yiyeceklerin üzerine aksırıp, öksürme.
- 3.16. Aksırma, öksürme, esneme sırasında ağızını kapat. Daha sonra ellerini yıka.
- 3.17. Sağlık problemin olduğunda Aşçıbaşı/ Mutfak Yöneticisi'ne haber ver.
- 3.18. Üst solunum yolu enfeksiyonuna yakalandığın takdirde çalışma esnasında ağız ve burnu örtecek şekilde maske tak.
- 3.19. Üretim ve servis alanlarında sigara içme.
- 3.20. Ellerini kurulamak için kağıt havlu kullan. İş kıyafetlerini havlu gibi kullanma.
- 3.21. Tezgah veya masa üzerine oturma.
- 3.22. Kirli çatal, kaşık kullanarak veya parmaklarıyla yemeklerin tadına bakma.
- 3.23. Günlük olarak banyo yap. Kesinlikle ter kokma.

HAZIRLAYAN	ONAY
KALİTE SİSTEM YÖNETİCİSİ	YÖN.KUR.BŞK.