

HİJYEN VE SANİTASYON PROSEDÜRÜ	Doküman No : PR-KAL-09
	Revizyon No :00
	Yayın Tarihi :
	Revizyon Tar. :
	Sayfa No : 1 /2

1. AMAÇ: Bu prosedürle firmada uygulanan ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi kapsam alanındaki işletme alanları, depolar, personel, hammadde/yardımcı malzemelerde uygulanacak olan hijyen ve sanitasyon kurallarının etkin bir şekilde yapılmasını sağlamak.

2. KAPSAM: Tüm işletme proseslerini ve tüm çalışanları kapsar.

3.SORUMLULUK: ISO 22000 HACCP VE OÖGP Planında belirtilen tüm prosesleri ve bu proseslerde görev alan tüm personeli, üst yönetimi ve işletmeye giren tedarikçi ve misafirleri kapsar.

4.PROSEDÜR DETAYI:

4.1 PERSONEL HİJYENİ:

- Personel tek tip iş kıyafeti giyecek, saçlarını tamamen kapatacak şekilde bone ve/veya şapka takacak, terlik giyecektir.
- Personelin iş kıyafeti dışında kıyafetle üretim alanına girmeleri yasaktır.
- Personel kıyafetlerini temiz tutacak, kıyafetler ütülü olacak ve düzenli olarak temizlenecektir.
- Saat dahil takı takılmayacaktır.
- Personel aşırı miktarda parfüm ve kolonya kullanmayacaktır.
- Erkek personelin saç ve sakal tıraşları yapılmış olacaktır.
- Ağır grip, nezle, deri döküntüsü, yanığı; kusma ve ishali olan personel GGYS ekibinin bilgisi dahilinde üretim ve servis alanlarına, tuvaletlere girmeyecektir.
- Hasta olan personel tedavisi bittikten sonra rapor getirip işe başlayacaktır.
- Personelin **İşletme ve Personel Hijyeni-Sanitasyon Planı (PL-06)** göre genel sağlık kontrolleri Projeler Koordinatörü ve GGYS Ekip Lideri sorumluluğunda yaptırılır, kontroller sonucu çalışması uygun olmayan personel tedavi görmeden üretim ve servis alanlarına alınmaz. Personelin sağlık kayıtları Projeler Koordinatörü ve GGYS Ekip Lideri tarafından takip edilecektir.
- Aşağıdaki işlemler her yapıldıktan sonra, eller sıvı sabunla yıkanacak, akan suda durulanacak, kağıt havlu kullanılacak, havlu çöp kutusuna atılacak ve el dezenfektanı kullanılacaktır.
 - Tuvaleti kullandıktan sonra,
 - Yüze dokunduktan sonra,
 - Yemek hazırlığından önce ve sonra, çay aralarında,
 - Hapşırıdıktan sonra,
 - Üretim alanına giriş ve çıkışta,
 - Temizlik yaptıktan önce ve sonra,
 - Ellerin kontamine olmasından şüphelenildiği durumlarda.
- Tırnaklar kısa, temiz ve ojesiz olacaktır.
- Ellerde kesik veya yara varsa plaster kullanılacaktır.
- Gerekli yerlerde eldivenle çalışılacaktır, el başka bir yüzeye değince ve eldiven yırtılınca eldiven yenisiyle değiştirilecektir.
- Gıdaların yanında esnenmeyecek ve hapşırılmayacaktır.
- Kişisel temizliğe dikkat edilecektir.

HAZIRLAYAN KALİTE VE YÖNETİM TEMSİLCİSİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--------------------------

HİJYEN VE SANİTASYON PROSEDÜRÜ	Doküman No : PR-KAL-09
	Revizyon No :00
	Yayın Tarihi :
	Revizyon Tar. :
	Sayfa No : 2 /2

4.2 İŞLETME VE EKİPMAN HİJYENİ

- Üretim ve depolama alanları birbirinden ayrı olacak, paketlenme malzemeleri ile son ürün depoları ayrı olacaktır.
- Soyunma odaları ve tuvaletler her gün temizlik maddeleri ile temizlenecektir.
- Bütün alanların temizliği kontrol edilecek, yeterli temizlik yapılmadan prosese başlanmayacak, proses bittikten ve makineler durdurulduktan sonra hijyen ve sanitasyon planına göre makineler, yerler, ekipmanlar vb. temizlenip dezenfekte edilecektir.
- Üretim ve depolama alanlarında pencere ve kapılar kapalı tutulacaktır.

4.3 SU HİJYENİ

- Şebeke suyunun bakteriyolojik kontrolleri yılda en az 2 kez ,kimyasal özellikleri yılda en az bir kez yaptırılacaktır.

4.4 HAŞERE VE KEMİRGENLERLE MÜCADELE

- Üretim ve servis alanları ekipman ve gıdalara bulaşmayacak şekilde sözleşmemiz bulunan yetkili firma tarafından ilaçlama yapılacaktır.
- Kemirgenler için sözleşmemiz bulunan yetkili firma tarafından kemirgen istasyonları aylık periyotlarda denetlenecektir.
- Sinek telleri kapalı tutulacak, hasar gördüğünde Üretim ve ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi Ekip Liderine bildirilecektir ve tamiri yaptırılacaktır. (TL-KAL-14 HAŞERE MÜCADELE TALİMATI)

4.5 DEPO HİJYENİ

- Depolar kirlendikçe olarak temizlenecektir.
- Depolarda bulunan yarı ürün ve ürünler üzeri kapalı olarak türlerine göre istiflenecektir.

5.REFERANS DOKÜMANLAR

İşletme ve Personel Hijyeni-Sanitasyon Planı

(PL-06)

HAZIRLAYAN KALİTE VE YÖNETİM TEMSİLCİSİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--------------------------