

	ISO 22000 ZİYARETÇİ HİJYEN KURALLARI TALİMATI	DOK. NO	TL-KAL-07
		REV. NO	00
		YAYIN TAR.	
		REV. TAR.	
		SAYFA NO.	1/1

1. AMAÇ

Bu talimatın amacı, firmanın üretim alanlarını ziyaret edecek olan ziyaretçilerin hangi ISO 22000 hijyen kurallarına uyması gerektiğini belirlemektir.

2. SORUMLULAR

a) Kalite Yönetim Temsilcisi ve/veya ISO 22000 Gıda Güvenliği Ekip Lideri: KYT ve/veya GGEL, firmanın üretim alanlarını ziyaret edecek olan kişiye refakat etmekle sorumludur. Ziyaretçiyi üretim alanlarına sokmadan önce Üretim Sorumlusu'nun ve Genel Müdür'ün onayı alınmalıdır. Ziyaretçiye, Ziyaretçi Hijyen Kuralları Talimatı (TL-KAL-07)'nda belirtilen kurallar açıklanmalıdır.

b) Üretim Sorumlusu: ISO 22000 KYS ve/veya GGEL tarafından refakatinde üretim alanını ziyaret eden ziyaretçiye gerektiğinde gerekli açıklamaları yapmakla sorumludur.

c) Ziyaretçi:

1. Ziyaretçi Takip Formu'nu doldurarak imzalamalıdır.
2. Üretime girmeden önce saat dahil bütün takılarını çıkarmalıdır.
3. Üretim alanlarında görüntülü kayıt cihazı kullanmamalıdır.
4. Üretim alanına girmeden önce beyaz önlük giymelidir. Saçlarına bone takmalı ve ayaklarına galoş giymelidir.
5. Üretim alanı girişindeki dezenfektanlı paspasa basmalı ve ellerini dezenfektanlı sıvı ile dezenfekte etmelidir.
6. Sakalı ve/veya bıyığı olan erkek ziyaretçiler tek kullanımlık ağız maskesi kullanmalıdır.
7. Üst solunum yolu rahatsızlığı (nezle grip vb.) geçiren ziyaretçi tek kullanımlık maske kullanmak zorundadır.
8. Ziyaretçinin gıdaya dokunması gereken durumlarda eldiven kullanmalıdır. Mümkünse gıdaya dokunmamalıdır.
9. Öksürme, aksırma gibi durumlarda mendil kullanılmalı ve ağız kapatılmalıdır.
10. Üretimden çıkarken galoş, bone, maske çöp kutusuna atılmalı ve beyaz önlük çıkarılmalıdır.

HAZIRLAYAN	ONAY
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ	GENEL MÜDÜR