

HIJYEN EĞİTİMİ

MİŞAKADEMİ



HİJYEN EĞİTİMİ

HİJYEN:

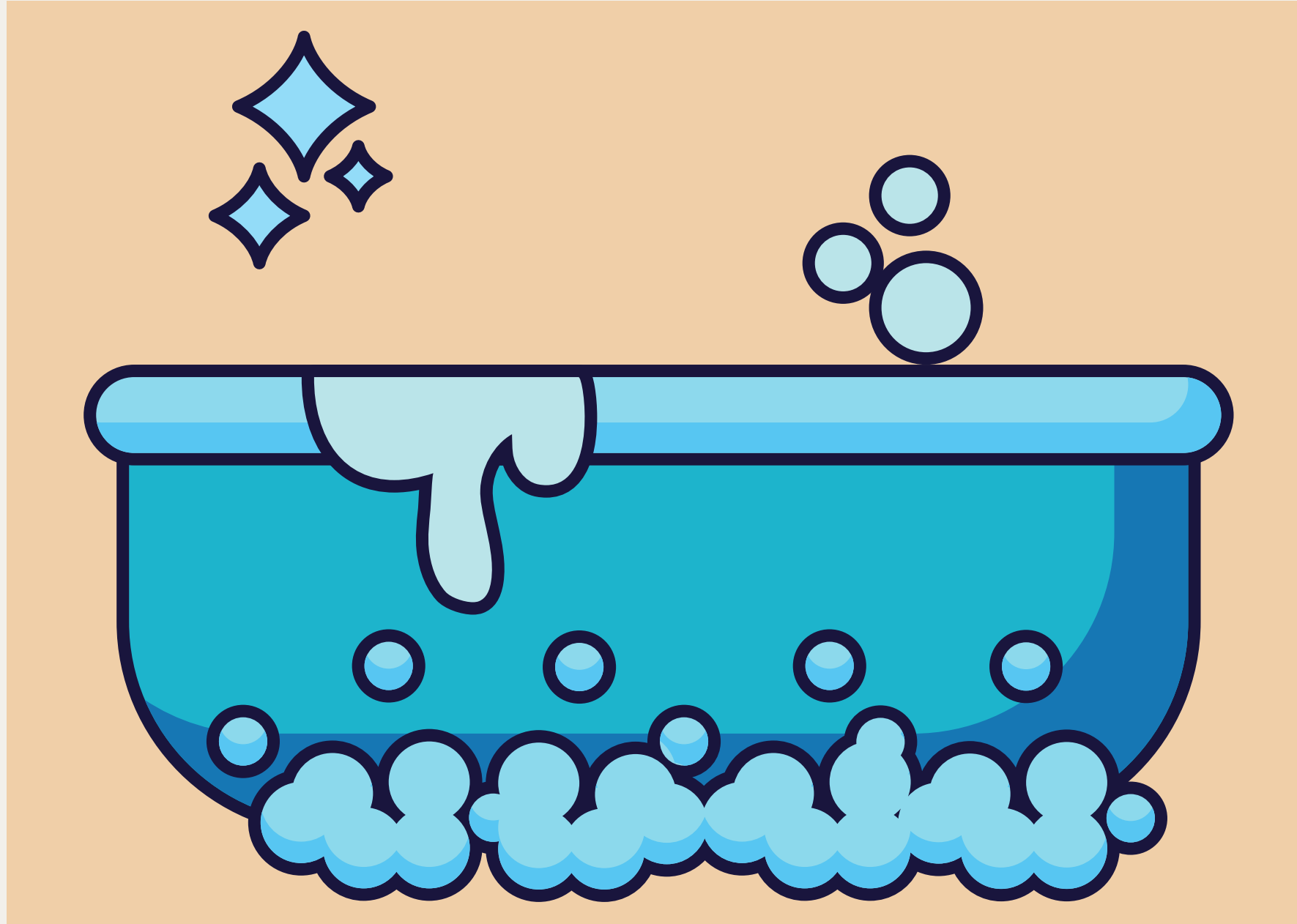
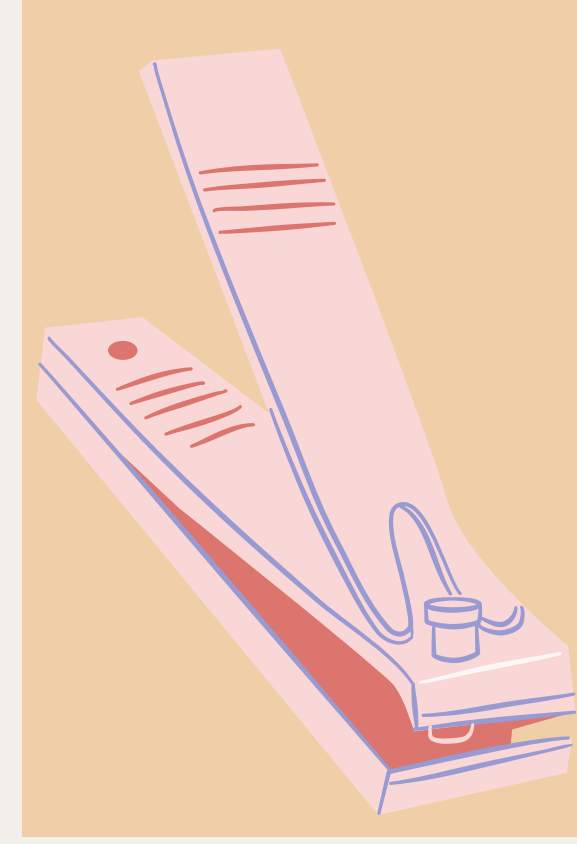
- Sağlığa zarar verecek ortamlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınan temizlik önlemlerinin tümü hijyen olarak tanımlanır.



KİŞİSEL HİJYEN:

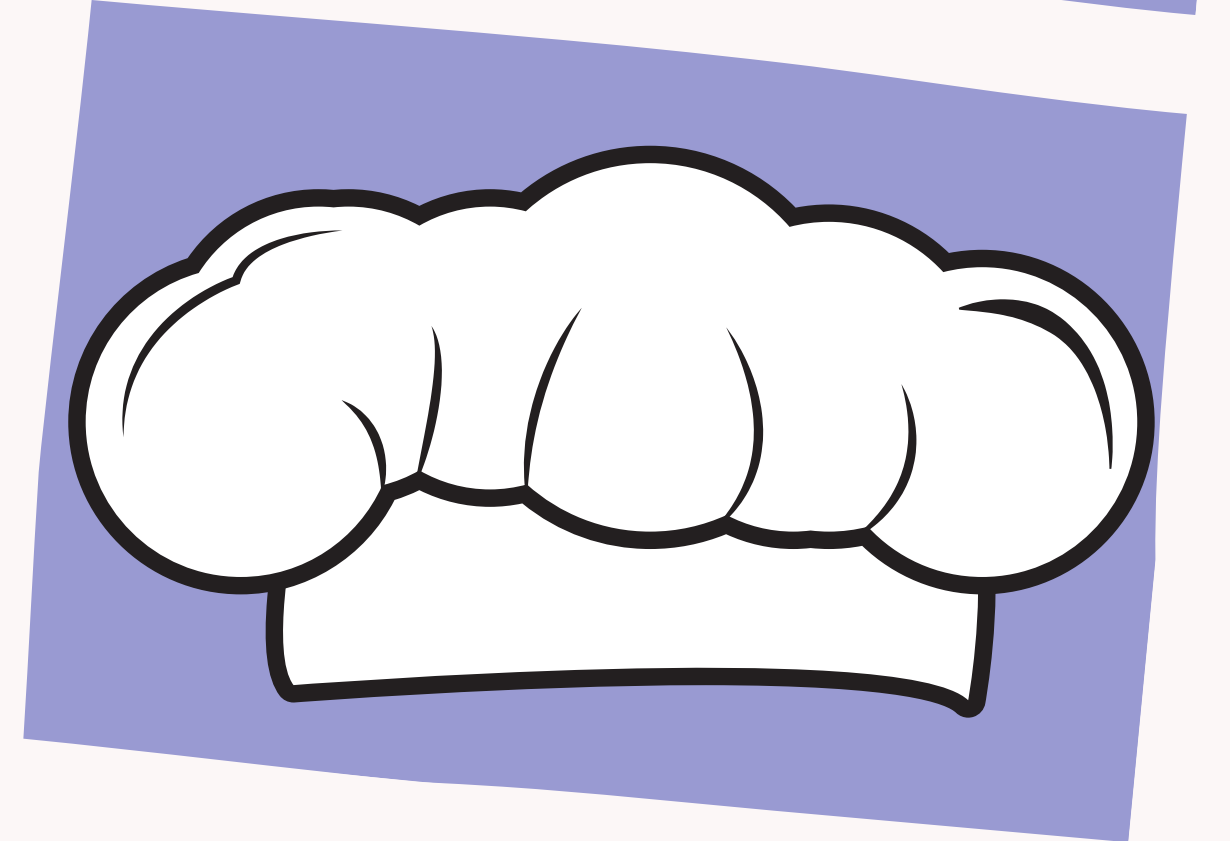
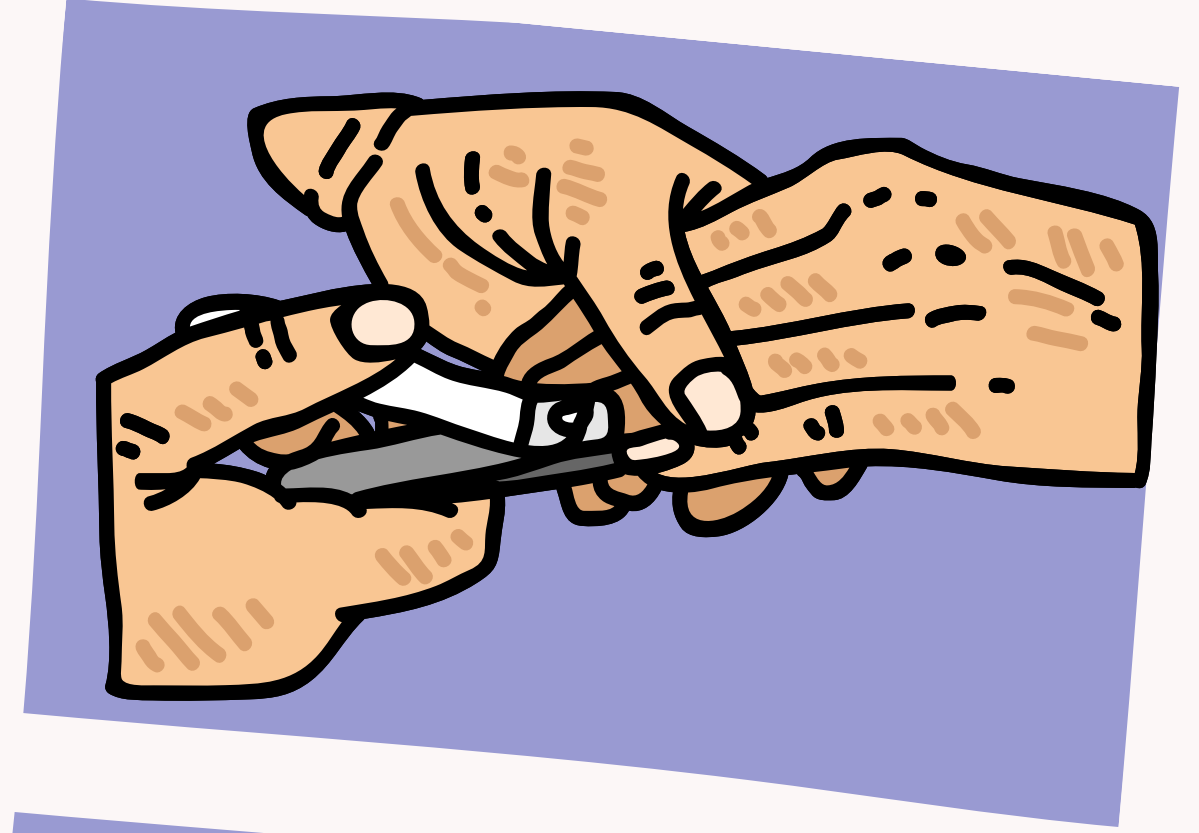
- Vücunuza nasıl baktığınızı tanımlar.

- Vücut Bakımı Ve Temizliği,
- Yüz-boyun Temizliği,
- El Temizliği,
- Ayak Temizliği,
- Kulak Temizliği,
- Saçların Temizliği,
- Ağız- Diş Bakımı,
- Tuvalet Temizliği

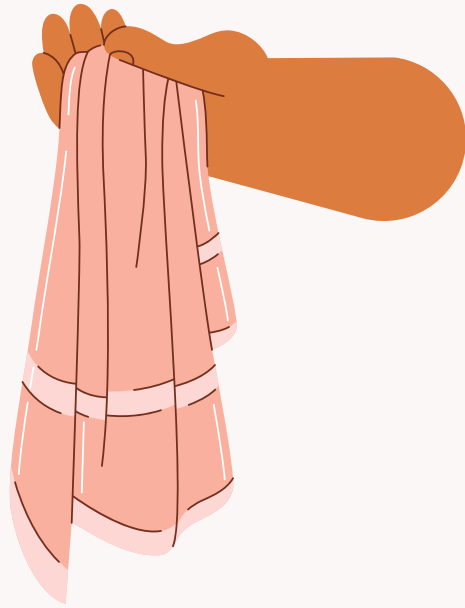
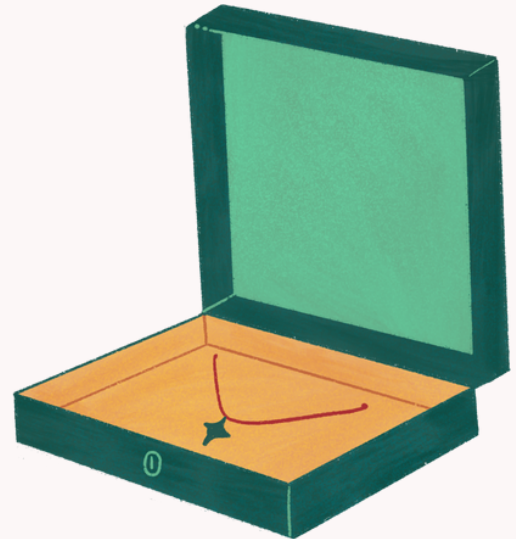
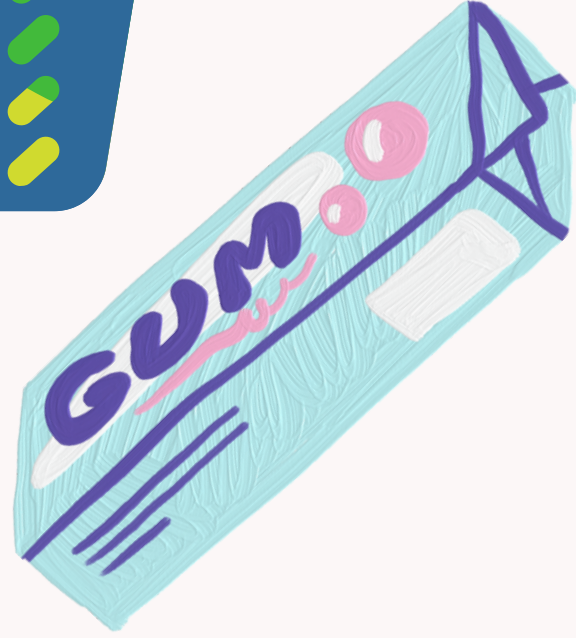


PERSONEL HİJYENİ NASIL SAĞLANIR?

- Tırnaklar kısa ve tırnak dipleri temiz olmalıdır.
- Gıda ile temas eden personelin tırnakları ojeli ve cilalı olmamalıdır.
- Saçların gıdaların içine dökülmesinin engellenebilmesi adına kep ve / veya bone kullanılmalıdır.
- Çalışma sırasında ellerin; yüz, saç, kıyafet ve para gibi yerlere sürülmemesi, eğer sürüldü ise ellerin derhal yıkanması veya dezenfekte edilmesi gereklidir.



PERSONEL HİJYENİ NASIL SAĞLANIR?



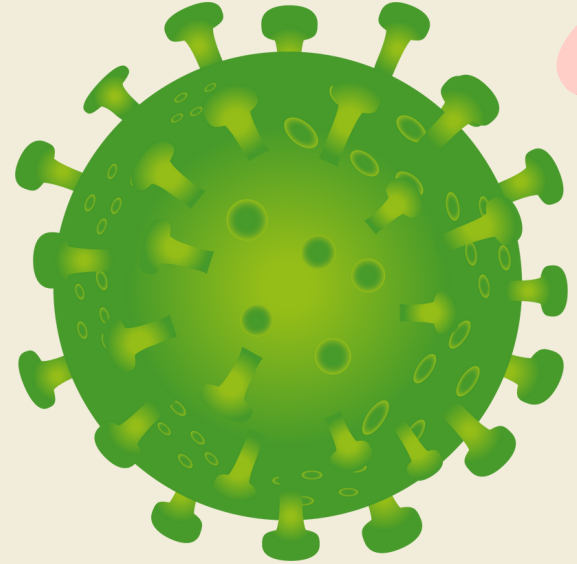
- Kirli giysilerle çalışılmamalıdır.
- İş başında sigara içilmemelidir.
- İş başında sakız çiğnenmemelidir.
- Personel, kıyafetlerini havlu / ter silme, el temizleme bezi olarak kullanmamalıdır.
- Gıda hazırlama ve serviste çalışan personelin mücevherat (takı, yüzük vs) kullanmaması gereklidir.

PERSONEL HİJYENİ NASIL SAĞLANIR?

- Gıda hazırlanırken veya servis yapılırken ellerle ağız, burun ve kafanın kaşınmaması gerekir.
- Tezgahlara oturulmamalıdır.
- Aksırmak, öksürmek veya esnemek gıdalara mikrop saçabileceğinden yiyeceklere ters dönülerek veya ağız
- Burun kapatılarak yapılmalı sonra eller yıkanmalıdır.



PERSONEL HİJYENİ NASIL SAĞLANIR?



- Yiyeceklerle ilgili alanlara tükürülmemelidir.
- Personel hasta ise doktor uygun görmedikçe çalışmamalıdır.
- Bazı hastalıklarda hastalık bittikten sonra da mikroorganizmaların saçılması devam eder.

Bu noktada kişisel önlemlerimizi almamız gerektiği unutulmamalıdır.

Ek olarak böyle hastalıklar sürecinde personelin "saçıcı" olduğu süre boyunca çalışmaması gerekir. İlgili yetkililerine bildirerek, rapor alarak "iş görememezlik" sürecini tamamlamalıdır.

- Türk Gıda Mevzuatına göre ateşli hastalığı, cilt hastalığı yada ishali bulunan personelin derhal sağlık kuruluşuna tetkike gitmesi gerekir.

ELLER NE ZAMAN YIKANMALI?



- İşe başlamadan önce,
- Tuvaletten sonra,
- Mendil kullandıktan sonra,
- Sigara içtikten sonra,
- Saçlar ellendikten sonra,
- Çiğ yiyeceklerle temastan sonra,
- Öksürüp hapşırdıktan sonra,
- Kirli araç-gereç vb. yüzeylere dokunduktan sonra,
- Para ellendikten sonra...

ÇALIŞMA ALANI TEMİZLİĞİ:



- Çalışma alanı iş bittikten sonra mutlaka temizlenmelidir.
- Çalışma sırasında çalışılan alanın ve çevrenin kirlenmesine engel olunmalı ve bu alanlar mümkün olduğunca temiz tutulmalıdır.
- İş yerlerinde temizliği en iyi şekilde yapabilecek özelliğe sahip temizlik araç ve gereçleri olmalıdır.
- İş yeri özelliğine göre deterjan, özel ilaç vb. temizlik araç ve gereçleri de bulundurulmalıdır.

ÇALIŞMA ALANININ TEMİZLİĞİ

- İş yerlerinde iç temizliğinin yanı sıra dış temizlik de yapılmalıdır.
- İş sonrası iş atıkları ve çöpleri toplanarak ortamdaki uzaklaştırılması için gerekli önlemler alınmalıdır.
- Çalışan kişilerin temizlik kurallarına düzenli bir şekilde uymaları için basılı broşür yayımlanması ve uyarıcı levhaların iş yerlerinin görülmeyen kısımlarına konulması yada asılması gerekir.
- İş yerlerinde temizlik ve tertip kurallarına uymayanlar uyarılmalı, gerekirse sorumlulara bildirilmelidir.



Hijyen Eđitimini Tamamladınız.

AİLEMİZE HOŞGELDİNİZ



Sizinle Daha İyiyiz.