

HİJYEN EĞİTİMİ

-  **Hijyen Nedir?**
-  **Kişisel Hijyen**
-  **Personel Hijyeni**
-  **Gıda Hijyeni**



HİJYEN NEDİR?

Sağlığa zarar verebilecek durumlardan ya da ortamlardan insanları korumak amacıyla yapılan uygulamalar ve alınmış tüm temizlik önlemleridir.

AMAÇ



Sağlıklı temiz bir ortam sunar.

Hastalıklardan korur.

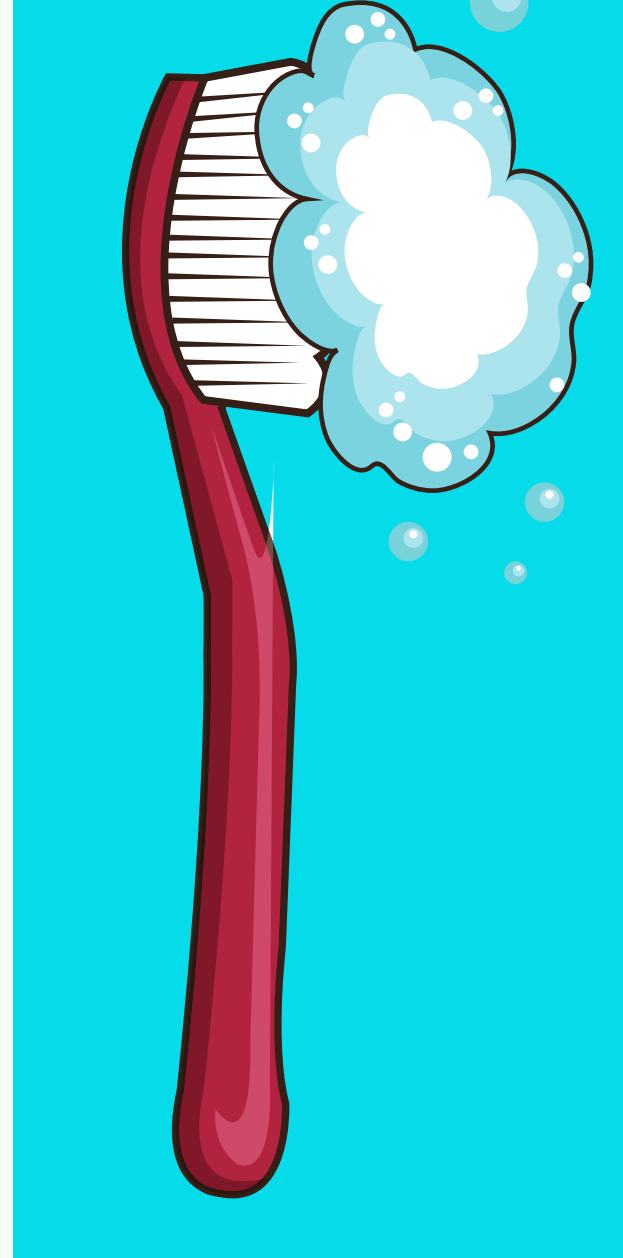
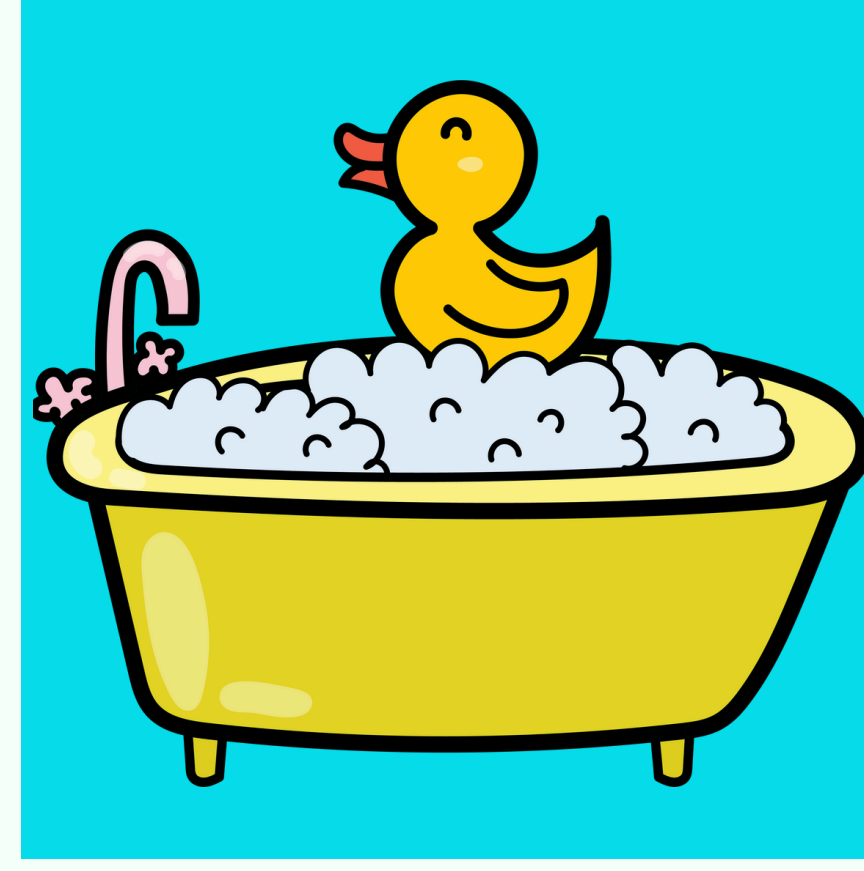
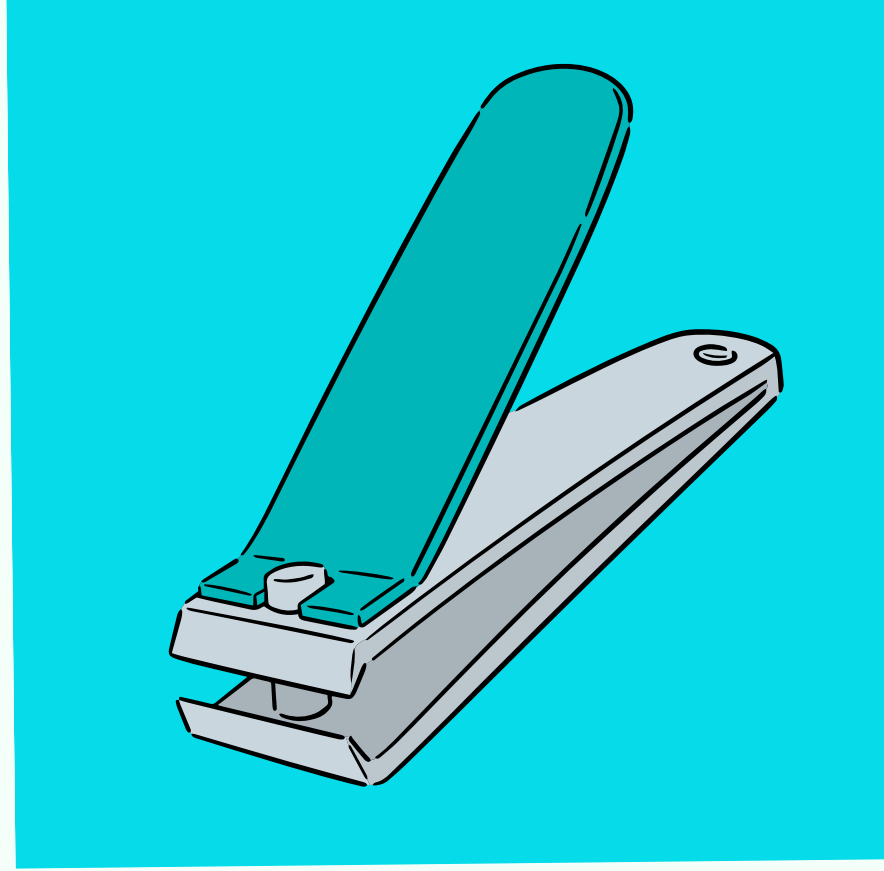
Sağlıklı yaşama şartlarını öğretir.

Bireyin rahatlamasını sağlar.

KİŞİSEL HİJYEN

Kişilerin kendi sağılıklarını korumak ve devam ettirmek için uymak zorunda oldukları ÖZ BAKIM uygulamalarıdır.

- El temizliğı
- Vücut temizliğı
- Saç temizliğı
- Tırnak temizliğı
- Kulak temizliğı
- Ağız temizliğı
- Kıyafet temizliğı
- Tuvalet temizliğı



BUNLARI



BİLİYOR MUSUNUZ?

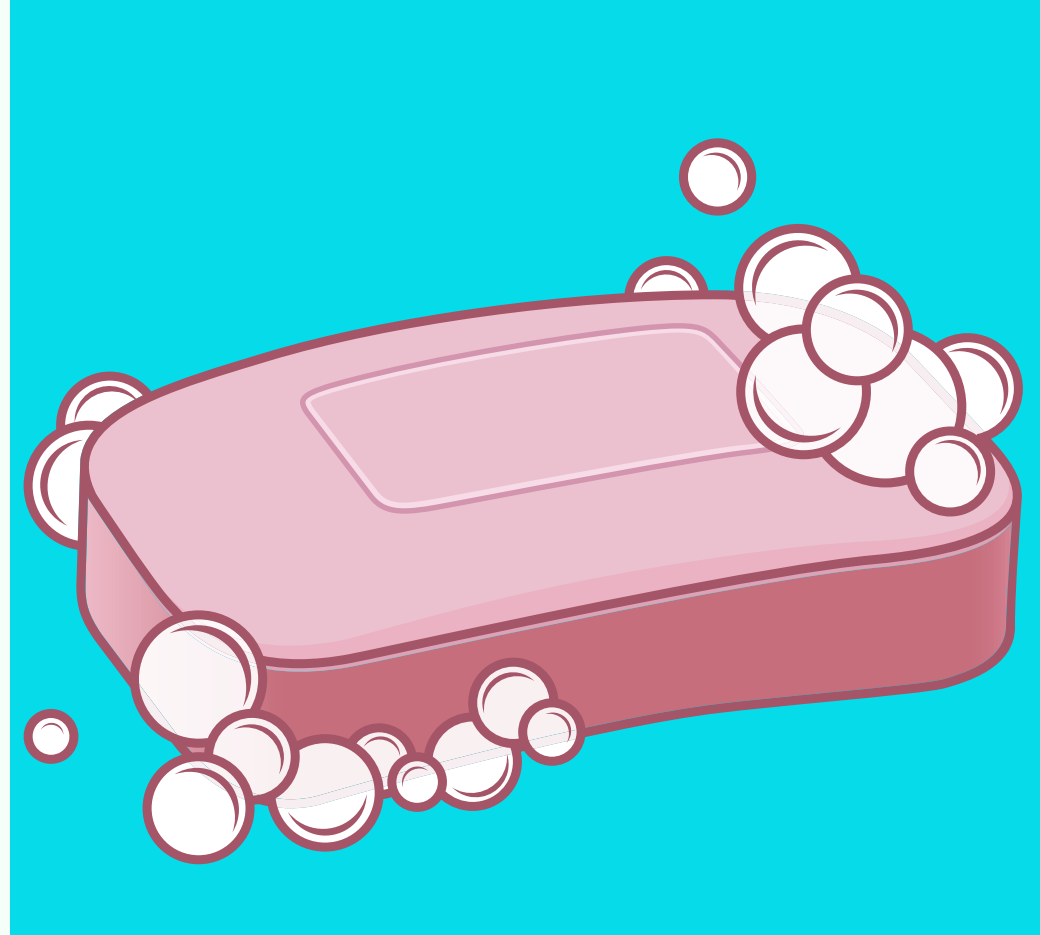
Mikroorganizmalar 10 saatte 1 milyar 73 milyon çoğalabilir.

Çalışan bir personel dakikada 10.000-100.000 arası mikrobu eliyle yayabilir.

Elimizin 1 cm² sinde 100-1000 mikroorganizma blunur.

Sadece elimizi yıkayarak enfeksiyon hastalıklarını %25 azaltabiliriz.

EL HİJYENİ



ELLER NE ZAMAN YIKANMALI

- İşe başlamadan önce
- Yemeklerden önce ve sonra
- Kirli bir eşyaya dokunduktan sonra
- Tuvaletten önce ve sonra
- Ağız, diş, burun temizliğinden sonra
- Öksürüp hapşırdıktan sonra
- Çiğ gıdalara dokunduktan sonra
- Sigara içtikten sonra
- Paraya dokunduktan sonra
- Çöplere ve bozulmuş gıdalara temastan sonra
- Hayvanlara temas ettikten sonra



TC. Sağlık Bakanlığı



15 EKİM DÜNYA EL YIKAMA GÜNÜ

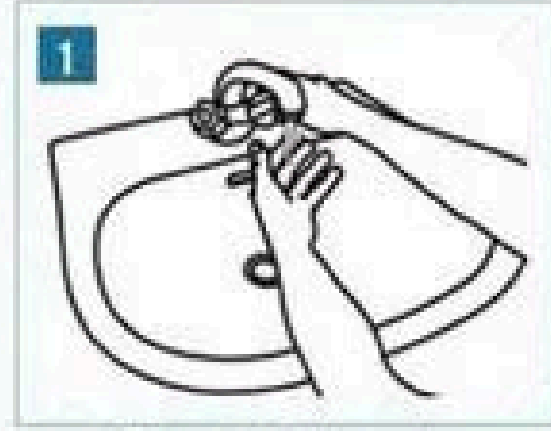


ELLERİMİZİ NASIL YIKAMALIYIZ?



Ellerimizi yıkarken,

- Bol su ve sabun kullanmalı,
- Ellerimizi en az 10-15 saniye iyice ovuşturmalı,
- Parmak aralarını ve tırnak altlarını iyice temizlemeli,
- Toplam el yıkama süremiz 40-60 saniye olmalıdır.



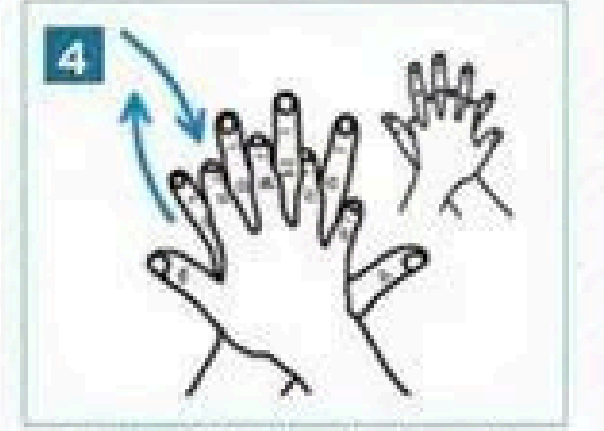
1 Ellerimizi suyla ıslatalım



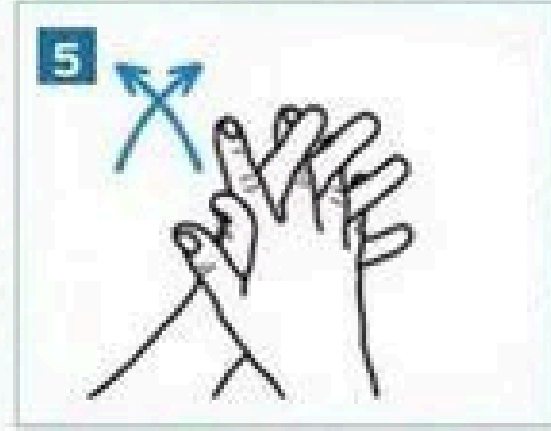
2 Yeterince sabun alalım



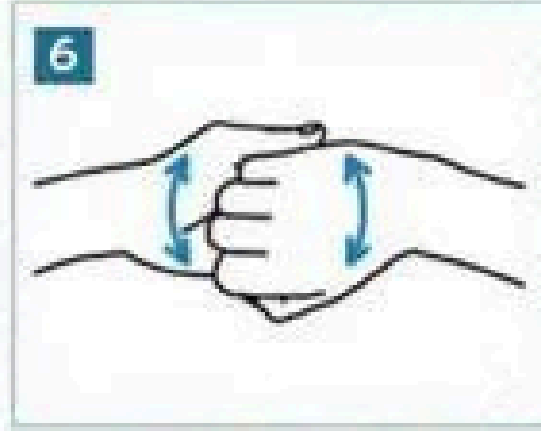
3 Sabunu avuç içimizde iyice köpürtelim



4 Sol elin üstünü sağ elle, sağ elin üstünü sol elle ovalayalım



5 Parmaklarımızı iç içe geçirip ovalayalım



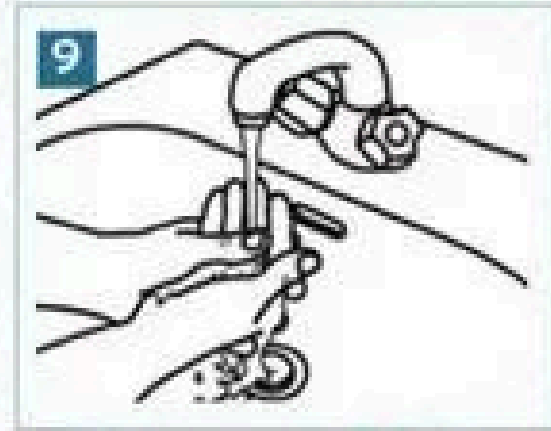
6 Parmaklarımızı kenetleyip ovalayalım



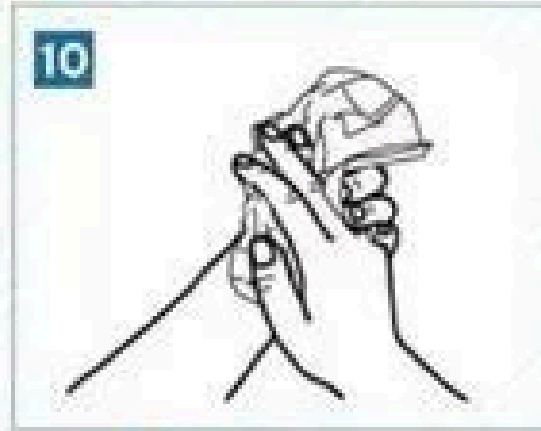
7 Başparmaklarımızı ovalayalım



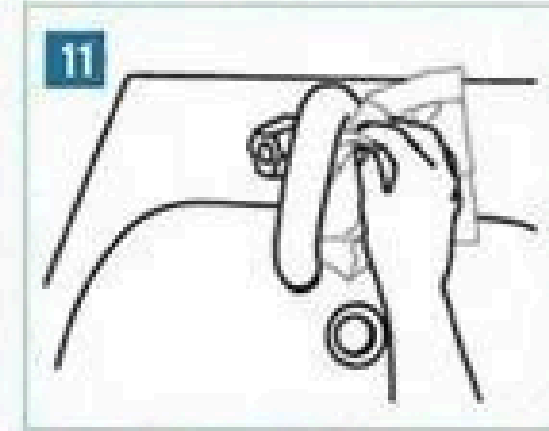
8 Parmak uçlarını avuç içimizde ovalayalım



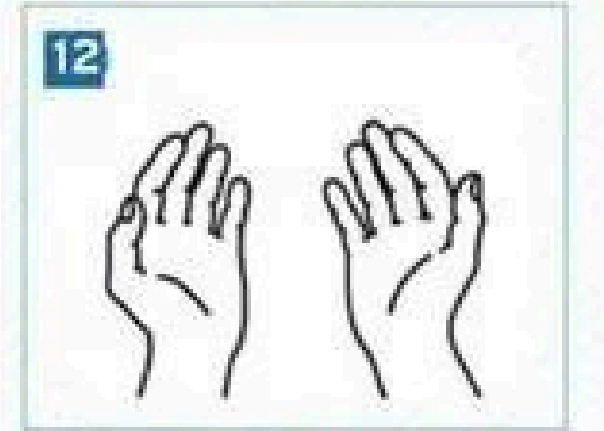
9 Ellerimizi bol suyla durulayalım



10 Kağıt havluyla kurulayalım



11 Musluğu havluyla kapatalım



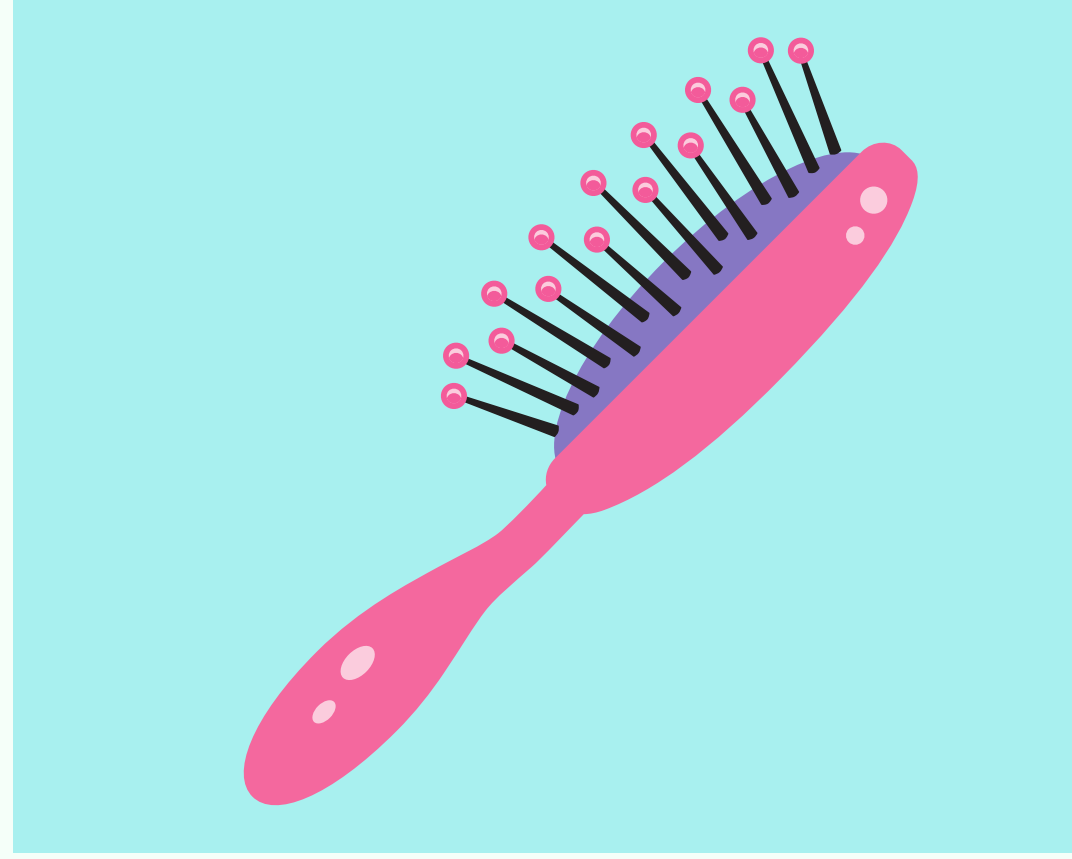
12 Ellerimiz artık tertemiz...

KİŞİSEL HİJYEN



Vücut Temizliği

- Gün aşırı banyo yapmak
- Deodorant kullanmak



Saç Temizliği

- Saçların yıkanıp toplu olması

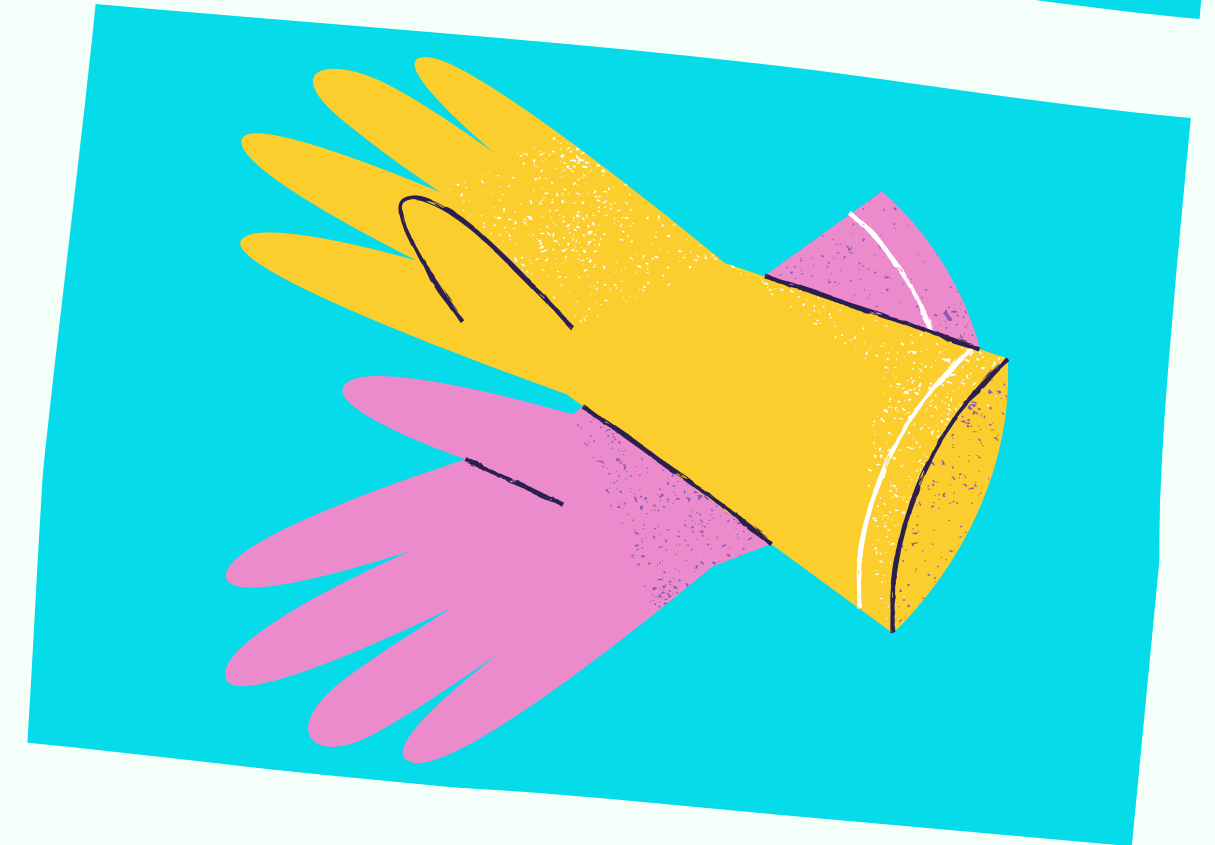


Ağız Temizliği

- Dişlerin fırçalanması
- Ağız kokusu

PERSONEL HİJYENİ NASIL SAĞLANIR?

- İşe başlamadan önce ellerimizi yıkamalıyız.
- Yaralı ellerle çalışmamalı,yara küçükse eldiven kullanarak çalışmalıyız.
- Tırnaklarımızı düzenli kesmeli,diplerini temiz tutmalıyız.
- Tırnaklarımız gıdaya temas edebileceği için oje kullanmamalıyız.
- Şa larımızın dökülme riskine karşı bone kullanmalıyız.
- Günlük sakal tıra ı olmalıyız.
- İş kıyafetlerimizin temiz olmasına  zen göstermeliyiz.



PERSONEL HİJYENİ NASIL SAĞLANIR?

- Çalışma alanımızda kesinlikle sigara içmemeliyiz.
- İş başında sakız çiğnememeliyiz.
- Personel kıyafetlerini havlu olarak kullanmamalıyız.
- Çalışırken takı takmamalıyız.
- Gıdaların yıkandığı lavabolarda ellerimizi yıkamamalıyız.
- Servis sırasında ellerle ağız, burun ve kafa karıştırmamalıyız.
- Tezgaha yaslanmamalıyız.
- Hapşururken elimizin tersiyle ürünlere dönerek hapşurmamalıyız.



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.

**Gıda güvenliği en dar tanımıyla;
üretilen ürünlerin tüketicilere, biyolojik
fiziksel ve kimyasal açından da
yaşadığımız çevreye zarar vermemesidir.**

**Gıda güvenliği tehlikelerinin girişı gıda
zincirinin herhangi bir basamağında ortaya
çıkabilir, bu nedenle de gıda zinciri boyunca
etkin bir kontrolün gerçekleştirilmesi
önemlidir. Dolayısıyla gıda güvenliği, gıda
zincirinde yer alan tüm birimlerin katkısıyla
sağlanan bir olgudur**

GIDA GÜVENLİĞİ NEDİR?



GIDA GÜVENLİĞİ İÇİN



Ürünlerin STT tarihlerini günlük takip etmeliyiz.



Kişisel temizlik kurallarına mutlaka uymalıyız.



Çalışma alanımızın temizliğine dikkat etmeliyiz.

KİŞİSEL HİJYEN

TEMİZ İŞLETME

GÜVENİLİR GIDA

TEŞEKKÜRLER...