



YEMEKHANE KİŞİSEL HİJYEN TALİMATI

DOK.KODU:EN.TL.07

YAYIN TR:01.10.2011

REVİZYON NO:00

REVİZYON TARİHİ:00

SAYFA NO:1

1. AMAC:

Hastanemiz Yemekhanesinde gıda ile temas eden çalışanların iyi hijyen şartlarının belirlenmesi ile gıda güvenliğine etki eden unsurların ortadan kaldırılması.

2. KAPSAM :

Hastanemiz Yemekhane biriminde gıda ile yakın temasta bulunan tüm çalışanları kapsamaktadır.

3. SORUMLULAR :

- Hastane Müdürü
- Diyetisyen
- Başhemşire
- Enfeksiyon Kontrol Komitesi

4. UYGULAMA :

Her gün banyo yapılmalıdır.

Saçlar haftada en az bir kere yıkanmalıdır. Gıda ile temas edileceği zaman saçlar bone ile kapatılmalıdır. Başörtüsü takan personel başörtüsünün altından bone takmalıdır. Tırnaklar arasında yabancı madde girmeyecek şekilde kısaltılmalı çalışmaya başlamadan önce fırçalanarak dezenfektan, sabun ve bol su ile yıkanmalı.

İç Çamaşır ve iş elbiseleri temiz olmalı, temiz tutulmalı.

Erkeklerin günlük sakal traşını kısa olmalı veya sakal galoşu kullanılmalı. Bıyıklar kesilmiş olmalı. Favoriler bonenin dışında kalacak şekilde kulak memesinden uzun olmamalı. Eller el yıkama talimatına uygun olarak yıkanmalıdır.

Bel hizasının üzerinde kalem vs. taşınmamalıdır. Tercihen bel seviyesinin üzerinde cep bulundurulmamalıdır.

Yünlü kazaklar gıda üretim, depolama ve paketlenme alanlarında giyilmemelidir.

Gıda hazırlama, depolama, ambalajlama bölümünde bulunan kişiler kesinlikle oje, tırnak cilası vb. kullanmamalıdır.

Bütün personel kendi çalışma alanlarını temiz tutmalıdırlar. Bakteri ve haşere üremesine neden olabilecek toz, gıda, atık ve kirleri üretim alanında biriktirmemeliler. Sağlık taramalarında gaita, burun ve boğaz kültürleri takip edilmeli.

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
KALİTE TEMSİLCİSİ	KALİTE YÖNETİM DİREKTÖRÜ	BAŞHEKİM