



ALİ GÜNERİ ORTAOKULU
MÜDÜRLÜĞÜ
HİJYEN, SANİTASYON VE GIDA
GÜVENLİĞİ TALİMATI

Doküman No	TLM-016
Yayın Tarihi	31/08/2020
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20..
Sayfa No	1/1

1. Mutfakta görevlendirilecek personelin periyodik olarak sağlık kontrolünden geçirilmelidir.
2. Yemekhanelerin sürekli olarak temiz, bakımlı ve düzenli bulundurulmasına özen gösterilir.
3. Yiyecek ve yemekler iyi korunmalı uygun koşullarda saklanmalıdır. Böylece sağlığı bozan mikropların çoğalması önlenmiş olur.
4. Yemeklerin önceden hazırlanmasından ötürü, uygun olmayan bekletme biçimi ve süresinin bakteriyel bulaşma ve çoğalma için elverişli ortam oluşturduğu unutulmamalı ve dikkat edilmelidir.
5. Yemek yenilen tabak ve tepsilerin, kaşık, çatal, bardak veya sürahilerin temizlenmesinde ve kurulanmasında yeterince özen gösterilmeli bunlara çeşitli yollarla bulaşan mikropların değişik kişilere ulaşması önlenmelidir.
6. Sütler, pastörize veya sterilize olarak satın alınmalıdır.
7. Mutlaka veteriner kontrolünden geçmiş etler tercih edilmelidir.
8. Kabuğu çatlamış lekeli yumurtalar alınmamalıdır.
9. Üzerinde etiketi olmayan, bombeli konserveler alınmamalıdır.
10. Ambalajsız ve etiketi olmayan yiyecekler satın alınmamalıdır.
11. Depoların ısı dereceleri kontrol edilmeli ve sık sık temizlenmelidir.
12. Kullanılmayan yiyecekler hemen depolanmalı, bozulabilen yiyecekler soğuk depolarda saklanmalıdır.
13. Artan yiyecekler yayvan ve derinliği en fazla 10 cm. olan kaplara konulmalı, soğuk depoda ısının derhal ısı derecesi düşürülüp soğutulmalı ve artık yemekler 2 günden fazla bekletilmemelidir.
14. Okullar yazın tatile gireceği için depolarda yiyecek maddesi kalmayacak şekilde tüketilmelidir.
15. Mikroorganizmalar proteinli yiyeceklerde kolay üredikleri için et, yumurta, süt pişirildikten en fazla 30 dakika sonra servis edilmeli, bekletilmesi gerekiyorsa 60 C° ısıda tutulmalıdırlar.
16. Serviste özellikle servis araçları (kevgir, kepçe gibi) kullanılmalı, elle servis yapılmamalıdır.
17. Pişirildikten sonra elle parçalanması gereken yiyecekler için bir kişi ayrılmalı, ellerinin temizliğine dikkat edilmeli ve servise çok yakın bir zamanda bu işlem yapılmalıdır.
18. Yemekhanenin taban temizliği her gün muntazam olarak yapıp, yaz mevsiminde pencerelere tel gerilmeli, kapılar dışa açılmalı ve kendi kendine kapanmalıdır.
19. Araçlar yere, duvara temizliğin kolay yapılabileceği şekilde yerleştirilip, yanına kullanma ve bakım tarifeleri yazılmalıdır.
20. Personelin yılda bir defa sağlık kontrolü yapılmalı, akciğer filmi çekilmeli ve herhangi bir hastalık anında hemen doktora gönderilmeli, personelin en az 3 ayda bir gaita kültürleri alınmalıdır.
21. Erkeklerin başlarına kep, kadınların ise file takmaları sağlanmalıdır. İş için ayrı üniforma giymeli, üniformalar temiz olmalıdır.
22. Personelle zaman zaman temizlik ve mikrop bilgisi verilmeli, personel için mutfak dışında tuvalet ayrılmalı, yeterli miktarda sabun ve havlu konulmalıdır. Pişirme bölümündeki lavabolarda el, yüz ve ağız yıkamaları önlenmelidir.
23. Hamam böcekleri için musluk, boru kenarları, sıklıkla temizlenip ilaçlanmalı, fareler için ilaçlı yiyecekler veya kapan kullanılmalı, karasinekler için pencereler telle kapatılıp, çöp bidonları her gün sabunlu su ile yıkanıp, kapakları kapatılmalıdır.
24. İlaçlama yapılırken kaplar ve yiyecekler dolaplara konulmalıdır.
25. Sanitasyon kurallarının uygulanması için personele zaman zaman eğitim verilmelidir.

R. Levent ZANBAK
Okul Müdürü