1. **AMAÇ**

Bu talimatın amacı; yemek hizmetleri kapsamında ellerden bulaşabilecek bulaşmayı engellemeye yönelik adımları belirlemektir.

1. **KAPSAM**

Bu talimat üniversitemiz yemek hizmetleri kapsamında mutfakta çalışan tüm personeli kapsar.

1. **SORUMLULUKLAR**

Bu talimatın uygulanmasından mutfak personeli, kontrolünden Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı, dokümanın hazırlanması, sürekliğinin sağlanması ve revizyonundan Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı ve Kalite Koordinatörlüğü sorumludur.

1. **TANIMLAR VE KISALTMALAR**

Bu talimatta tanımlanması gereken herhangi bir kısaltma ve terim bulunmamaktadır.

1. **UYGULAMALAR**
2. **Ellerin Yıkama Zamanları**

* İş başlangıcından önce, iş geçişlerinde
* Tuvaletten çıktıktan sonra,
* Mutfak dışına çıkıp girdikten sonra,
* Sigara içtikten sonra,
* Para, gazete, kalem vb. dokunduktan sonra,
* Kirli ekipmanlarla temas ettikten sonra,
* Çiğ gıdalara dokunduktan sonra,
* Ağıza, buruna, saçlara dokunduktan sonra,
* Aksırıp, öksürdükten sonra,
* Eldiven takmadan önce,

1. **El Yıkama Şekli**

* Akan su altında kiri akıtılır.
* Bir miktar “sıvı sabun” ile ovuşturularak iyice en az 20 sn. süresince yıkanır.
* Tırnak araları tırnak fırçası ile iyice temizlenir.
* Durulanır.
* Musluğu kapatmadan önce eller kâğıt havlu ile kurutulur.
* Musluk kâğıt havlu ile kapatılır.
* Bir miktar "dezenfektanlı el jeli " ile eller ovuşturulur.
* Havada kurutulur.

1. **İLGİLİ DOKÜMANLAR**
   1. **İç Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

* 1. **Dış Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

1. **REVİZYON BİLGİLERİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Revizyon  No | Revizyon  Tarihi | Revizyon Açıklaması |
| 0 | - | İlk yayın. |