1. **AMAÇ**

Bu talimatın amacı; gıdalara ellerden kaynaklanabilecek bulaşmaların engellenmesi için eldiven kullanımı ile ilgili kuralların belirlenmesidir.

1. **KAPSAM**

Bu talimat üniversitemiz yemek hizmetleri kapsamında mutfakta çalışan tüm personeli, mutfak içerisinde hijyen ve sanitasyonun tam anlamıyla sağlanabilmesi için hangi aşamalarda, ne şekilde eldiven kullanılması gerektiğini 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. **Genel**
3. Aşağıda belirtilen durumlarda steril eldiven;
	* Dolma içi hazırlığında,
	* Köfte yapımında,
	* Direk tüketime sunulan gıdaların işlenmesinde,
	* Pişirilen gıdaların işlenmesinde (haşlanmış tavuk vb.),
	* Salata hazırlığı vb. işlemlerde,
	* Şarküteri malzemelerinin ( kaşar peyniri, beyaz peynir, salam, sucuk, sosis, pastırma, jambon vb. ) dilimlenmesinde,
	* Ekmek keserken,
	* Servis yaparken,
4. Ellerde yara, yanık, vb. olması durumunda.
5. Eldiven takılmadan önce eller, ***“TLM-0006 Yemekhane Personeli El Yıkama Talimatı”***na uygun olarak yıkanır.
6. Eldiven kullanarak yaptığımız işler sırasında, eldiven ile kirli ekipmanlara dokunulduğu takdirde eldiven değiştirilir. Eldiven değiştirmeden önce eller yıkanıp daha sonra yeni eldiven takılmalıdır.
7. Aynı işte çalışırken çalışma süresi içinde saatte bir, eldiven değiştirilmelidir.
8. Her türlü gıda teması esnasında mutlaka eldiven kullanılmalıdır.
9. Uygulamanın yapılıp yapılmadığı Üniversitemiz gıda mühendisi ve diyetisyeni tarafından da ayda en az üç defa üzere belirsiz zamanlarda yapılır. Kayıt altına alınır.
10. Farklı amaçlarda kullanılan eldivenler gıda ile temas esnasında kesinlikle kullanılmamalı ve değiştirilmelidir.

1. **İLGİLİ DOKÜMANLAR**
	1. **İç Kaynaklı Dokümanlar**
* TLM-0006 Yemekhane Personeli El Yıkama Talimatı
	1. **Dış Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

1. **REVİZYON BİLGİLERİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| RevizyonNo | RevizyonTarihi | Revizyon Açıklaması |
| 0 | - | İlk yayın. |