1. **AMAÇ**

Bu talimatın amacı; firmanın üretim alanlarını ziyaret edecek olan ziyaretçilerin hangi hijyen kurallarına uyması gerektiğini belirlemektir.

1. **KAPSAM**

Bu talimat; Üniversitemiz kampüs ve yerleşkelerinde bulunan gıda üretim alanları ile bu alanları ziyaret edecek tüm ziyaretçileri kapsar.

1. **SORUMLULUKLAR**

Bu talimatın uygulanmasından yüklenici firma sorumlusu/vekili, 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 terim bulunmamakta olup kısaltma kullanılmamıştır.

1. **UYGULAMALAR**
2. **Gıda Mühendisi/Baş aşçı:** Yemek Mutfağını ziyaret edecek olan kişiye refakat etmekle sorumludur. Ziyaretçiyi üretim alanlarına sokmadan önce Daire Başkanlığının onayı alınmalıdır. Ziyaretçiye, Ziyaretçi Hijyen Kuralları Talimatı da belirtilen kurallar açıklanmalıdır.
3. **Gıda Mühendisi/Baş Aşçı:** üretim alanını ziyaret eden ziyaretçiye gerektiğinde gerekli açıklamaları yapmakla sorumludur.
4. **Denetçi**
5. Üretim sahasına resmi görevi olmayana kişi/kişiler (ziyaretçi) kesinlikle alınmamalıdır.
6. Üretime girmeden önce saat dâhil bütün takılarını çıkarmalıdır.
7. Üretim alanlarında görüntülü kayıt cihazı kullanmamalıdır.
8. Üretim alanına girmeden önce beyaz önlük giymelidir. Saçlarına bone takmalı ve ayaklarına galoş giymelidir.
9. Üretim alanı girişindeki dezenfektanlı paspasa basmalı ve ellerini dezenfektanlı sıvı ile dezenfekte etmelidir.
10. Sakalı ve/veya bıyığı olan erkek ziyaretçiler tek kullanımlık ağız maskesi kullanmalıdır.
11. Üst solunum yolu rahatsızlığı (nezle grip vb.) geçiren ziyaretçi tek kullanımlık maske kullanmak zorundadır.
12. Ziyaretçinin gıdaya dokunması gereken durumlarda eldiven kullanmalıdır. Mümkünse gıdaya dokunmamalıdır.
13. Öksürme, aksırma gibi durumlarda mendil kullanılmalı ve ağız kapatılmalıdır.
14. Üretimden çıkarken galoş, bone, maske çöp kutusuna atılmalı ve beyaz önlük çıkarılmalıdır.
15. **İLGİLİ DOKÜMANLAR**
	1. **İç Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

* 1. **Dış Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

1. **REVİZYON BİLGİLERİ**

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