1. **AMAÇ**

Meslek Yüksekokulumuzda bulunan servis ve mutfak atölyesinin uygun şekilde kullanılması.

1. **KAPSAM**

Meslek yüksekokulumuz bünyesinde bulunan servis ve mutfak atölyesinin uygun şekilde kullanılması faaliyetlerini kapsar.

1. **SORUMLULUKLAR**

Bu talimatın hazırlanması ve revize edilmesinden Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü, uygulamasından ise Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığı ve laboratuvarda ders işleyecek akademik personel sorumludur.

1. **TANIMLAR VE KISALTMALAR**

Bu talimatta tanımlanması gereken herhangi bir kısaltma ve terim bulunmamaktadır.

1. **UYGULAMALAR**
   1. **Genel**
2. Üretim alanına girerken ellerini bileklerine kadar dezenfekte et.
3. Üretim alanına girerken galoş giy.
4. Her tuvalet çıkışlarından sonra ellerini tırnak aralarını dezenfektanlı sıvı sabun ile yıka. Kâğıt havlu ile kurula.
5. İmalat sahasına girerken üretimde kullanılan terlik, çizme veya galoş kullan. Çizme ve terlik temizliğine dikkat et.
6. İş elbiseni her gün gerekiyorsa günde iki kez değiştir.
7. El temizliği ve tırnak temizliğine dikkat et. Tırnaklarını kes, temizle, oje ve parlatıcı gibi maddeler sürme. (Ayak parmakları içinde geçerlidir).
8. Saç ve sakal tıraşını olmadan işbaşı yapma.
9. Çalışma alanında sigara içme, sakız çiğneme.
10. Öksürme ve hapşırma sırasında ağzını kapat, ellerini yıka.
11. Temiz ve düzenli ol.
12. Hasta olan ve muayene sonucu hasta olduğu tespit edilen personeli gıda ile direkt temasta bulunan işlerde çalıştırma.
13. Parmaklarda kesilme, açıklık, yanma gibi durumlar görüldüğünde plastik su geçirmez bir bandaj veya yara bandı ile yarayı kapla. Yarada herhangi bir açıklık kalmasın.
14. Kontaminasyon (bulaşma ) kaynağı olan herhangi bir şeye ellerini değdirdiğinde sıcak su ve sabun ile ellerini yıka.
15. Çalışma alanına girmeden önce üzerinde takılı bulunan saat, yüzük, küpe, kolye vb. takıları çıkar. Takıların üzerine kesinlikle eldiven takma.
16. Mutfaktan ayrılırken ortamın temizliğinin yapılması.
17. Atölye ders programını ve temizlik günü/saatini dışarıdan görünecek şekilde kapıya asınız.
    1. **Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar**

* Temizlik esnasında iş sağlığı ve güvenliği kurallarına titizlikle dikkat edilmelidir.
* Mutfağın temizliğine ve havalandırılmasına dikkat edilmelidir.

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

İlgili doküman bulunmamaktadır.

* 1. **Dış Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.