



T.C.
KÜÇÜKÇEKMECE KAYMAKAMLIĞI
Tüccar ve Sanayiciler Derneği İlkokulu Müdürlüğü

**MUTFAK VE ÇAY OCAĞI ÇALIŞMA VE EMNİYET
TALİMATI**

Doküman No	TL - 14
Yayımlanma Tarihi	15.02.2021
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa Sayısı	2

1. Genel Hükümler

- 1.1. Muntazam ve sükûnetle yemek yenmesini sağlamak için mutfakta kimin nerede yiyeceğini gösterir tertip ve düzeni sağlayınız.
- 1.2. İş yemeği yiyecekleri için ayrı yerler tahsis ediniz.
- 1.3. Yemek tezgâhlarını daima temiz ve düzenli bulundurunuz.
- 1.4. Yemek servis malzemelerini sağlık şartlarına uygun olarak temiz ve düzenli bulundurunuz.
- 1.5. Yerleri mümkün olduğu kadar kuru ve temiz tutunuz. Yemek dökülürse hemen temizleyiniz. Aksi halde kayma tehlikesinden sorumlusunuz.
- 1.6. Kırık tabak, çanak vb. kırık ve çatlak malzemeler daima tehlike kaynağıdır. Bu nedenle, bu tür malzemeleri kullanmayınız.
- 1.8. Çalışma esnasında, kaydırmaz tabanlı çizme/ayakkabı giyiniz. Yüksek topuklu ayakkabı tehlikeli olduğundan giymeyiniz.
- 1.9. Sıcak yemek taşırken çevrenizde çalışan arkadaşlarımızı sesli olarak ikaz ediniz.
- 1.10. Mutfaktaki günlük artıkları çöp arabaları veya kovalarına koyunuz ve mutfakta birikmelerine meydan vermeyiniz. Su soğutucularını daima dolu çalıştırınız. İçme suyunu mutfağa kapalı ve temiz kaplarla getiriniz.
- 1.11. Yemekten sonra mutfağı ve servis masalarını deterjanlı, ılık bol suyla yıkayınız ve kurulayınız.
- 1.12. Lavabo, duş ve tuvaletlerin daima temiz ve çalışır vaziyette olmasını sağlayınız, mutfak lavabolarının çalışır vaziyette olmasını sağlayınız. Mutfak içi ve çevresini daima temiz bulundurunuz.
- 1.13. Mutfak mahallerini daima havalandırınız.
- 1.14. Size verilmiş kullanışı öğretilmemiş alet ve araçlarla çalışmayınız.
- 1.15. Makine ve cihazlardaki arızaları derhal yetkili amirlerinize bildirin. Kesinlikle kendiniz tamir etmeyiniz.
- 1.16. Elektrikli araçları temizlemeden önce fişi mutlaka prizden çekiniz.
- 1.17. Etraftaki ağız açık konserve kutusu ve benzeri kapları derhal hurdaya atınız. Ayrıca günlük çöp ve yemek artıklarını günü gününe çöp kutularına mutlaka atınız.
- 1.18. Mutfak malzemelerini usulüne uygun temizleyiniz ve yerine koyunuz.
- 1.19. Haşereye karşı periyodik olarak ilaçlamanın yetkili şirketler tarafından yapılmasını sağlayınız.
- 1.20. Mutfakta veya çay ocağında çalışan personelden rahatsız olanlar derhal işyeri hekimine başvurarak çalışıp çalışamayacaklarını öğrendikten sonra normal mesailerine devam edebilirler. Aksi halde çalışmaları insan sağlığı açısından tehlikeli olacaktır.(bulaşıcı hastalıkların yayılması)
- 1.21. Çay ocağı ve mutfak çalışanlarının Portör muayenelerini aksatmadan yaptırınız. El ve bütün vücut temizliğine dikkat ediniz.
- 1.22. Verilen KKD (kişisel koruyucu donanım) araçlarını mutlaka kullanınız.
- 1.23. Elektrikle çalışan makinelerde herhangi bir kaçak mevcutsa cihazın enerjisini keserek derhal yetkili amirinize haber veriniz. Elektrikli aletleri toprak hattı bulunmayan prizlerde kullanmayınız.

2. Mutfak Ve Çay Ocağı Personelinin Dikkat Etmesi Gereken Hususlar



T.C.
KÜÇÜKÇEKMECE KAYMAKAMLIĞI
Tüccar ve Sanayiciler Derneği İlkokulu Müdürlüğü

**MUTFAK VE ÇAY OCAĞI ÇALIŞMA VE EMNİYET
TALİMATI**

Doküman No	TL - 14
Yayın Tarihi	15.02.2021
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa Sayısı	2

- 2.1. Verilen kişisel koruyucu donanımları uygun şekilde kullanınız ve temiz tutunuz.
- 2.2. Beden temizliğine dikkat ediniz.
- 2.3. Verilen görevi titizlikle yapınız.
- 2.4. Bulaşık yerini temiz ve düzenli bulundurunuz.
- 2.5. Tüm personelin; hijyen, iş sağlığı ve güvenliği eğitim belgesi olmalıdır. Ayrıca kişisel koruyucu donanımı kullanma eğitimi verilmeli ve tutanak altına alınmalıdır.

KULLANILMASI GEREKEN KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR

- Deri eldiven (Sıcakla temas eden çalışanların kullanması için), Şeffaf eldiven, temizlik eldiveni,
- Cerrahi eldiven,
- Toz maskesi
- Galoş
- Bone
- Lastik eldiven

ALINMASI GEREKEN EĞİTİMLER

- Temel İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi
- Kişisel Koruyucu Donanımların Kullanımı Eğitimi