

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	ETKİLİ EL YIKAMA TALİMATI	DÖKÜMAN NO	MFK_T_09
		YAYIN TARİHİ	03.04.2023
		REV TARİHİ	--
		REV.NO	00
		SAYFA NO	1/3

1. AMAÇ

Etkili el yıkama talimatının amacı, gıdaya ellerden patojen organizma bulaşmasını önlemek ve turnaklardan dışkı atıklarını temizlemektir.

2. KAPSAM

Bu talimat gıda üretimiyle doğrudan veya dolaylı tüm çalışanları kapsamaktadır.

3. SORUMLULUK

Gıda Güvenliği Ekip Lideri, bu talimatın hazırlanmasından, yayınlanmasından ve gereklerinin yerine getirilmesinin sağlanmasından, Yönetim Kurulu Başkanı onaylanmasından sorumludur.

4. TEHLİKENİN BOYUTU

Ellerde doğal olarak 10^6 veya daha az patojen organizma vardır. Bu organizma yükünü azaltmak gıda güvenliği için zorunludur.

5. UYGULAMA

- Öncelikle yeterli miktarda sıvı sabun, antibakteriyel deterjan, kağıt havlu vb. kullanılması zorunlu temizlik deterjanı var mı kontrol et.
- Eksiklik varsa sorumluyu uyar ve eksikliğin giderilmesini sağla.
- Ellerinin dirseklere kadar olan kısmını çeşmeyi açarak iyice ıslat.
- Ellerini (dirseklere kadar) yeteri miktarda (5-8 ml) sıvı sabun alarak 30 saniye boyunca iyice ovuşturarak köpürt.
- Daha sonra ellerini dirseklerden itibaren iyice durula.
- Ellerini kağıt havlu ile iyice kurula.
- Yeni bir kağıt havlu ile çeşmeyi elin temas etmeyecek şekilde kapat ve kağıt havluyu çöpe at.
- Personellerimizin temizlik kurallarına uyup uymadığı **Günlük Personel Temizlik Kontrol Formu(MFK_F_70)** ile takip edilir.
- Aşağıdaki şemada doğru el yıkama sırası resimlerle gösterilmiştir.

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		



YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ
HASTANESİ

ETKİLİ EL YIKAMA TALİMATI

DÖKÜMAN NO

MFK_T_09

YAYIN TARİHİ

03.04.2023

REV TARİHİ

--

REV.NO

00

SAYFA NO

2/3

EL YIKAMA NASIL YAPILIR?



GÖZLE GÖRÜLEBİLİR KİRLENME OLAN DURUMLARDA, ELLERİNİZİ YIKAYINIZ



ELLERİNİZİ, AKAN
SUYUN ALTINDA ISLATIN.



YETERLİ MİKTARDA
SIVI SABUNU ELİNİZE ALIN.



SABUNU ELİNİZE
SÜRÜN.



SaĞ ELİNİZLE SOL ELİNİZİN,
SOL ELİNİZLE SAĞ ELİNİZİN
SIRTINI OVALAYIN.



AVUÇ İÇLERİNİ PARMAKLARINIZI DA
TEMİZLEYECEK ŞEKİLDE
OVALAYIN.



PARMAK SIRTLARINI DİĞER
ELİN AVUCUNUN İÇİNE
SÜREKTEK TEMİZLEYİNİZ.



HER İKİ ELİNİZİN BAŞ
PARMAKLARINI OVALAYARAK
YIKAYINIZ.



EL BİLEKLERİNİZE KADAR
OVALAYARAK YIKAYINIZ.



ELLERİNİZDE PİSLİK KALMIŞSA
AYNI İŞLEMİ TEKRAR
UYGULAYINIZ.



ELLERİNİZİ AKAN SU İLE
KÖPÜK KALMAYACAK ŞEKİLDE
DURULAYINIZ.



ELLERİNİZ KAGIT HAVLU
İLE KURULAYINIZ.



ELLERİNİZDE PİSLİK
KALMADIĞINDAN
EMİN OLMAK İÇİN KONTROL
EDİNİZ.

HAZIRLAYAN

Gıda Güvenliği Ekip Lideri

ONAYLAYAN

Yönetim Kurulu Başkanı

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	ETKİLİ EL YIKAMA TALİMATI	DÖKÜMAN NO	MFK_T_09
		YAYIN TARİHİ	03.04.2023
		REV TARİHİ	--
		REV.NO	00
		SAYFA NO	3/3

6. İLGİLİ DOKÜMANLAR:

Günlük Personel Temizlik Kontrol Formu(MFK_F_70)

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		