

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	HİJYEN VE SANİTASYON TALİMATI	DOKÜMAN NO	MFK_T_17
		YAYIN TARİHİ	03.04.2023
		REV TARİHİ	--
		REV.NO	00
		SAYFA NO	1 / 3

1. AMAÇ

Bu talimatın amacı, gıda üreten bir işletme olarak üretimden tüketime kadar gereken sağlık koşullarının sağlanması, işyerimizde çalışan personelin ve ürün ile temas edecek malzeme, alet ve ekipmanın hijyen kurallarına uygunluğunu temin edilmesi için dokümente edilmiş bir sistem oluşturmaktır.

2. KAPSAM

Bu prosedür, çalışan personel ile üretim proseslerinin gerektirdiği alan ve ekipmanlarda sağlanması gereken hijyen kurallarını, iç ve dış alanlarında yapılması gereken zararlılar ile mücadele işlemlerini kapsar.

3. GÖREV VE SORUMLULUKLAR:

Bölümler kendi faaliyet alanlarındaki HACCP uygulamalarının sevk ve idaresinden, kontrolünden, sorumludurlar. HACCP Sisteminin işlerliğinin denetiminden Gıda Güvenliği Ekibi sorumludur.

4. KISALTMALAR VE TANIMLAR:

4.1 Hijyen: Sağlıklı yaşamak için enfeksiyon riskini azaltmak veya sıfıra indirmek maksadıyla yapılması gereken özel ve genel temizlik.

4.2 Sanitasyon: Latince sanitas kökünden gelen sağlığın korunmasının devamlılığının sağlanması için yapılması gereken faaliyetler bütünüdür.

5. UYGULAMA

- Üretim alanına açılan pencere ve kapılar kapalı tutulur, açılması gerekli olan pencereler tel örgü ile kaplanmıştır. İç ve dış alanlarında çöp, zayı ambalaj malzemeleri vb. malzemelerin birikimine ve atık nedeniyle üründe olabilecek çapraz kontaminasyona kesinlikle izin verilmez. Tesiste üretim sırasında ortaya çıkan atıklar tesis dışında belirtilen bir yerde toplanılır ve organize sanayinin çöp toplama araçlarına günlük olarak verilir.

- Üretim alanında, duvarlarda, tavanlarda akıntı-sızıntı veya boyalarda dökülme vb. olumsuzlukların taşeron firma elemanları tarafından giderilmesi sağlanır. Üretim alanları her gün düzenli olarak temizlenir ve uygun maddeler ile dezenfekte edilir.

- Depo alanlarında, duvardan 30 cm mesafe bırakılmak ve paletler kullanmak suretiyle mamulün yerle teması kesilerek mamul istiflemesi yapılarak, haşere ve kemirgenlerle yapılan mücadelenin etkinliği sağlanır.

- Üretim alanlarının temizliği ve dezenfeksiyonu temizlik sorumluları tarafından her üretim sonunda yapılır. Çıkan atıklardan atılacak durumda olanlar çöp torbalarına konularak çöp kovaşına atılır.

-Tüm alanların temizliği, temizlik sorumluları tarafından günlük olarak ve kontaminasyona sebep olabilecek kirlenme görüldüğünde anında yapılır. Çıkan atıklar çöp torbalarına konularak çöp kovaşına atılır.

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	HİJYEN VE SANİTASYON TALİMATI	DOKÜMAN NO	MFK_T_17
		YAYIN TARİHİ	03.04.2023
		REV TARİHİ	--
		REV.NO	00
		SAYFA NO	2 / 3

-Temizlik için kullanılan kimyasal maddeler Sağlık Bakanlığının iznine tabi olarak üretilen veya ithal edilen ürünlerdir. Temizlik malzemeleri üretim ve hammadde stok bölgelerinden uzak özel bir bölümde temizlik sorumlusu tarafından depolanır ve kullanım talimatına uygun olarak kullanılır.

-İşletme içinde kullanılan sosyal tesisler (tuvalet, lavabo, yemekhane, dinlenme odaları,) günlük olarak temizlenir.

-İşletmenin bütün birimlerinde temizlik için şebeke suyu kullanılır.

-Kritik kontrol noktaları izleme ve kayıt alma planında belirtilen kontrol noktaları belirlenen periyotlarla izlenerek Kontrol noktaları formuna işlenir.

-Ham Maddeler kontaminasyon (fiziksel, kimyasal, biyolojik) olmayacak şekilde depo sorumlusu tarafından depolanır.

-İşletmenin dışı açılabilen kapı ve pencereleri fiziksel kontaminasyon açısından haşerelerin giremeyeceği şekilde tel ile kapatılır.

GÜVENLİ GIDA ÜRETİMİNDE HİJYEN VE SANİTASYON UYGULAMALARI

- **Yönetim Kurulu**, Şirket Hijyen Kuralları Listesi'ni oluşturmuş, çalışanlarına duyurmuş ve üretim alanına girecek olan ziyaretçilere anlatmaktadır.
- Ziyaretçilerin ziyaretleri sırasında uyması gereken kurallar **Ziyaretçi Talimatı (MFK_T_15)**' nda dokümante edilmiştir.
- Personeller işe yeni başladıklarında, öğle aralarından dönüşlerinde, her tuvalete gittiklerinde ve molalardan sonra ellerini yıkarlar. Her personelin, etkili el yıkama işleminin nasıl yapılacağı konusunda **Etkili El Yıkama Talimatı(MFK_T_09)** oluşturulmuş ve personel bilinçlendirilmiştir. Personellerin temizlik vb. durumları **Haftalık Personel Temizlik Kontrol Formu(MFK_F_70)**' na kayıt edilir.
- İşe yeni başlayacak olan personele işe başlamadan önce / çalıştığı sürede **Gıda Üretim Alanı Genel Çalışma ve Hijyen Talimatı(MFK_T_11)** ' na göre düzenli olarak yıllık eğitim planına alınarak, hatırlatma eğitimi yapılır.
- Firmamız genelinde **Zararlılarla Mücadele Talimatı(MFK_T_16)** gereklerine göre yapılan haşere, kemirgen ve sinekle mücadele; işletmemizin iç ve dış alanlarında planlı olarak onaylanmış Tedarikçi Firma tarafından ilaçlama yapılır. Yapılan ilaçlama için rapor alınır ve saklanır.

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	HİJYEN VE SANİTASYON TALİMATI	DOKÜMAN NO	MFK_T_17
		YAYIN TARİHİ	03.04.2023
		REV TARİHİ	--
		REV.NO	00
		SAYFA NO	3 / 3

- Üretiminde ürün ile temas eden ekipmanlara belirli bir plan çerçevesinde temizlik ve sanitasyon uygulanır, etkinliği kontrol edilir ve kayıtları tutulur.
- Hijyen denetimleri düzenli aralıklarla **Hijyen Denetim Soru Listesi(MFK_F_76)**‘ne göre yapılarak kayıt edilir.
- Üretim alanına açılan pencere ve kapılar kapalı tutulur, açılması gerekli olan pencereler tel örgü ile kaplanmıştır.
- İç ve dış alanlarında çöp, zayii ambalaj malzemeleri vb. malzemelerin birikimine müsaade edilmez.
- Üretim alanında, duvarlarda, tavanlarda akıntı-sızıntı veya boyalarda dökülme vb. olumsuzluklar taşeron firma elemanları tarafından giderilmesi sağlanır. Üretim alanları her gün düzenli olarak temizlenir ve uygun maddeler ile dezenfekte edilir.
- Depo alanlarında, duvardan 30 cm mesafe bırakılarak ve paletler kullanmak suretiyle mamulün yerle teması kesilerek mamul istiflemesi yapılarak, haşere ve kemirgenlerle yapılan mücadelenin etkinliği sağlanır.

6. DOKÜMANLAR

İlgili Dokümanlar:

Çapraz Kontaminasyonu Önleme Talimatı (MFK_T_18)
Gıda ile Temas Eden Yüzeylerin Temizliği Talimatı(MFK_T_19)
Zararlılarla Mücadele Talimatı(MFK_T_16)
Gıda Üretim Alanı Genel Çalışma ve Hijyen Talimatı(MFK_T_11)
Etkili El Yıkama Talimatı(MFK_T_09)

Referans Dokümanlar:

Haftalık Personel Temizlik Kontrol Formu(MFK_F_70)
Ziyaretçi Takip Formu (MFK_F_75)
Hijyen Denetim Soru Listesi Formu (MFK_F_76)
Zararlılarla Mücadele Planı(MFK_PL_14)

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		