

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	ÇAPRAZ KONTAMİNASYONU ÖNLEME TALİMATI	DOKÜMAN NO	MFK_T_18
		YAYIN TARİHİ	03.04.2023
		REV TARİHİ	
		REV.NO	00
		SAYFA NO	1 / 4

1. AMAÇ:

Bu talimatın amacı, güvenilir ve sağlıklı gıda üretme amacına yönelik işlenmiş gıdalara; işlenmemiş üründen, gıdayla temas eden yüzey ve ekipmanlardan, tesis alanının niteliğinden kaynaklanan sebeplerden ve çalışanlardan kaynaklanabilecek çapraz kontaminasyon riskinin önlenmesi için uygulanacak faaliyetler ve uyulacak kurallar bütünüdür.

2. KAPSAM

Bu talimat, tesis çevresini ve tesisi, tesis binalarını, tesiste kullanılan alet, ekipman ve cihazları, hammadde, yardımcı madde ve ambalaj malzemelerini ve çalışanları kapsamaktadır.

3. GÖREV VE SORUMLULUKLAR

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

4. KISALTMALAR/TANIMLAR :

-

5. UYGULAMA

Kontaminasyonu önleyici uygulamalar

- Çalışanlar, üretime başlamadan önce **Gıda Üretim Alanı Genel Çalışma ve Hijyen Talimatı(MFK_T_11)**’ na uygun şekilde bone, ya da öteki koruyucu giysileri giyerler.
- Tesisde çalışan herkes eğitim planına uygun olarak düzenli aralıklarla ya da yeni bir eleman işe alındığında gıda güvenliği hijyen ve kişisel temizlik eğitimine tabi tutulur.
- Sanitasyondan sorumlu olan personeller **İnsan Kaynakları ve Eğitim Prosedürü**’ ne göre gerekli konularda eğitilirler.
- Üretim alanına dışarıdan gelen ziyaretçi ve idari personel üretim alanına girerken **Ziyaretçi Talimatı (MFK_T_10)**’ nın gereği olan iş elbisesi, bone, galoş vb. koruyucuları mutlaka giyerler. Ayrıca üretim alanına girmeden önce Mutlaka **Ziyaretçi Takip Formu (MFK_F_75)**’ni doldururlar.
- Tesisimizde üretim, depo ve paketleme alanlarındaki tüm camlar kırılmaya karşı filmilenmiştir.

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	ÇAPRAZ KONTAMİNASYONU ÖNLEME TALİMATI	DOKÜMAN NO	MFK_T_18
		YAYIN TARİHİ	03.04.2023
		REV TARİHİ	
		REV.NO	00
		SAYFA NO	2 / 4

- Tesisimizde lamba vb. cam materyalden yapılmış tüm aydınlatma malzemeleri cam olmayan kapaklarla korunmuştur ve düzenli aralıklarla kontrol edilmektedir.
- Tesisimizde cam materyalden yapılmış laboratuvar malzemelerinin laboratuvar ortamından dışarı çıkmasına izin verilmemektedir.
- Tesisimizde, proseste kullanılan metal malzemeler paslanmaz çelik, krom nikel yapıda ve gıdayla inert olan malzemelerden seçilmiştir.
- Tesisimizde, proseste kullanılan tanklar arası aktarım hortumları vb. gıdayla inert olan plastik malzemelerden seçilmiştir.
- Tesisimizde üretim ve paketleme alanlarında kesinlikle odun materyalinden yapılmış malzemeler kullanılmamaktadır. Depo alanlarında ise, malzemelerin üzerine konulduğu alanlarda tahta ve plastik paletler kullanılmaktadır. Odun materyal tesisimizde yalnızca depo alanlarında palet olarak kullanılmaktadır.
- Tesiste üretim, depo ve paketleme alanlarında herhangi bir cam kırıldığında, üretim ve paketleme alanına dışarıdan bir odun ya da metal girdiğinde, proseste kullanılan plastik ambalajların delinmesi, kırılması gibi durumlarda veya tesiste üretim, depo ve paketleme alanlarındaki plastik malzemelerde herhangi bir olumsuzluk tespit edildiğinde düzeltici faaliyet prosedürüne göre işlem başlatılır ve takip edilir.
- Çalışanlar ve üretim alanına dışarıdan gelen ziyaretçiler üretim alanına girmeden önce kolye, yüzük, mücevher vb. takı malzemelerini dışarıda bırakırlar.
- Çalışanlar, tek kullanımlık eldivenler giyerler ve gerektiğinde eldivenlerini yenilerler.
- Çalışanlar, işe başlamadan önce, dinlenme ve öğle aralarından sonra, tuvalete girdikten sonra ve kirli malzemelere elledikten sonra ellerini titiz bir şekilde yıkarlar ve dezenfekte ederler .
- Üretim alanında giyecek, yiyecek, içecek, özel eşya vb. malzemeler getirilmez ve bırakılmaz.

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	ÇAPRAZ KONTAMİNASYONU ÖNLEME TALİMATI	DOKÜMAN NO	MFK_T_18
		YAYIN TARİHİ	03.04.2023
		REV TARİHİ	
		REV.NO	00
		SAYFA NO	3 / 4

- Çalışanlar, üretim sahasında bir şey yemezler, sakız çiğnemezler, meşrubat içmezler ya da sigara kullanmazlar.
- Çalışanlar hafif açık yaralanma durumlarında su geçirmez renkli bantlarla yara kapatılır.
- Çalışanlar, üretim sahasına girerken her defasında dezenfektanlı paspas ile ayakkabılarını sterilize ederler.
- Fabrika zemini sıvı atıkların kendiliğinden akmasına müsait olarak eğimli ve akış kanalları mazgallarla koruma altına alınmıştır.
- Fabrikada üretim sonucu ortaya çıkan katı atıklar üretim alanından uzak kapalı bir alanda ya da kapaklı çöp kovalarında toplanmakta ve günlük olarak atılmaktadır.
- Tesiste, hammadde deposu, üretim alanı, yardımcı malzeme deposu, uygun olmayan ürün alanı ile mamul deposu ayrı olarak tasarlanmıştır. Gıdalar depo taban ve duvarlarından uzak depolanmakta ve paletler kullanılmaktadır.
- Tesiste cihazların bakım onarımları **Bakım Onarım ve Kalibrasyon Talimatı(MFK_T_07)**' na uygun olarak yıllık bakım onarım planlarına göre düzenli aralıklarla yapılmaktadır. Ayrıca makine ve cihazların kalibrasyonları a düzenlenen **Kalibrasyon Planı(MFK_PL_06)** dahilinde gerçekleştirilir.
- Tesiste yeterli derecede havalandırma yapılmakta olup açılabilen aspiratör vb. havalandırma ekipmanlarından gelebilecek zararlı veya fiziksel kontaminasyon tehlikesine karşı korumalıdır. Tesiste havalandırma yeterli ve uygun derecede yapılmış olup yoğunlaşma ve damlamaya imkan verilmemektedir.
- Tesiste zararlı mücadele **Zararlılarla Mücadele Talimatı (MFK_T_16)**' na uygun olarak güvenilir tedarikçi tarafından yapılmakta olup düzenli aralıklarla yinelenmektedir.
- Tesiste gıda ile temas eden yüzeyler ve ekipmanlar plan dahilinde temizlenmekte ve dezenfekte edilmektedir. **Makine Ekipman Kullanım, Temizlik ve Bakım Talimatları (MFK_T_06)**

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	ÇAPRAZ KONTAMİNASYONU ÖNLEME TALİMATI	DOKÜMAN NO	MFK_T_18
		YAYIN TARİHİ	03.04.2023
		REV TARİHİ	
		REV.NO	00
		SAYFA NO	4 / 4

- Üretim dışı alan temizliğinin kontrolü ile **Temizlik Kontrol Formu(MFK_F_68)** na işlenmek suretiyle her gün Üretim Sorumlusu tarafından yapılmakta ve kayıt altına alınmaktadır.
- Firmamızda Metal tehlikesini önlemek için aşağıdaki uygulamalar yapılmaktadır;
 - Firmamızda satın alınan ve metal tehlikesi açısından riskli görülen hammaddelerin tedarikçilerinden her satın alımda ürünlerinde metal olup olmadığı yönünde yazılı beyan alınmaktadır.
 - Firmamızda hammaddeler filtreden geçirilerek fiziksel kirlilik unsurlarından arındırılır.
 - Ürüne makine ekipmandan metal bulaşma tehlikesine karşı üretim ve paketlenme makinelerimiz daha sık ve titizlikle bakım-onarıma tabi tutulmaktadır.

6. DÖKÜMANLAR

İlgili Dokümanlar:

Ziyaretçi Takip Formu (MFK_F_75)

Zararlılarla Mücadele Talimatı (MFK_T_16)

Temizlik Kontrol Formu(MFK_F_68)

Makine Ekipman Kullanım, Temizlik ve Bakım Talimatları (MFK_T_06)

Bakım Onarım ve Kalibrasyon Talimatı(MFK_T_07)

Kalibrasyon Planı(MFK_PL_06)

Gıda Üretim Alanı Genel Çalışma ve Hijyen Talimatı(MFK_T_11)

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		