1. **AMAÇ**

Bu talimatın amacı, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi yerleşkelerinde, mutfaklarda çalışanların kendisi ile çevresindekilerin sağlık ve güvenliğini tehlikeye atmayacak biçimde faaliyetlerini sürdürmesini sağlamak, olası tehlike ve risklere karşı uyulması gereken kuralları ve alınacak önlemleri belirlemektir.

1. **KAPSAM**

Bu talimat, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi yerleşkelerinde mutfaklarda çalışan personellerin sorumluluklarını ve emniyet tedbirlerini kapsar**.**

1. **YASAL DAYANAK**

Bu talimat, 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ile bağlı yönetmelik ve tebliğler, Elektrik Kuvvetli Akım Tesisleri Yönetmeliği, Makina Emniyeti Yönetmeliği, 4857 Sayılı İş Kanunu, 5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu ve 5237 Sayılı Türk Ceza Kanunu ile bu kanunlara bağlı olarak çıkarılmış ikincil mevzuat gereğince hazırlanmıştır.

1. **TANIMLAR**

Bu talimatta tanımlanacak bir terim bulunmamaktadır.

1. **SORUMLULAR**

Bu talimatın uygulanmasından Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi yerleşkelerinde, yetkili amirler ve ilgili personeller sorumludur.

1. **UYGULAMA**

Mutfak Çalışmalarında Görevli Personel;

* Sağlığına ve kişisel temizliğine dikkat eder.
* Rahatsız olanlar derhal ilgili idareciye başvurarak gerekli olması durumunda sağlık kurumuna sevkini sağlar.
* Portör (taşıyıcı hastalık) muayenelerini gerektiğinde yaptırır.
* İş yerine dinlenmiş ve zinde olarak gelir.
* Çalışma ortamında, kendisine telim edilmiş olan kişisel koruyucu donanımlarını kullanır. Eksik olanlarını kurum yönetimine bildirir. Kişisel koyucu donanım olmadan çalışmaz.
* Çalışmaya başlarken üzerinde yüzük, zincir, kolye vs. olmaz.
* Sarkıntılı, bol veya düğmelenmemiş elbiseler giymez, uzun boyun bağı takmaz, uygun ve temiz iş elbisesi ve önlüğü giyer.
* Yemek hazırlama, sunum tezgâhlarını daima temiz ve düzenli bulundurur.
* İş süresince malzeme kullanırken malzemenin özelliklerine ve çalıştırma tekniklerine uygun hareket eder.
* Gaz kaçaklarına karşı uyanık olur.
* Geniş tabanlı kapların piknik tüpü üzerinde uzun süre kullanımının contanın eriyerek yangına sebebiyet verebileceğini unutmaz. (Piknik tüpü kullanımı varsa)
* Gaz kaçağı yangınlarında paniğe kapılmadan öncelikle gazı keser. (Otomatik gaz kesme sistemi varsa belirli aralıklarla sistemi test eder ya da yönetime test ettirir.)
* Ocak üzerinde unutulan yağların yangın nedeni olabileceğini unutmaz.
* Çalışanların üzerine sıcak yemek dökülmelerine karşı gerekli taşıma araçlarını kullanır, kullandırır. (Yanık durumunda yanan bölge 20 dakika musluk suyu altında soğutulmalıdır.)
* Çalışma ortamını mümkün olduğu kadar kuru ve temiz tutar. Yemek dökülmesi durumunda hemen temizler. Temizlik sonrası kaymaya karşı dikkatli olur, ıslak yerleri belirten seyyar sarı siyah uyarı levhasını zeminde gerekli yerlere görülebilecek şekilde koyar.
* Et kıyma makinesinde çalışırken, eti eliyle değil bu iş için yapılmış tokmakla iter. Kıyma makinesinin motordan güç aktaran kaplin, zincir dişli veya kayış kasnak koruyucusu yerinde değil ise bu noksanlık giderilmeden işe başlamaz.
* İdare tarafından tüm araç, gereç ve makinelere ait kullanım talimatı oluşturulmasına yardım eder. Tüm araç gereç ve makineleri kullanım talimatına göre kullanır. Noksanlıkları ve arızaları hemen ilgili yöneticiye bildirir.
* Elektrik kaçakları öldürücü olduğundan, yemekhanede kullanılan tüm cihazların (buzdolabı, derin dondurucu, çay makinesi, et kıyma makinesi, çırpıcı, karıştırıcı, su sebili, diğer çeşitli elektrikli el aletleri vb.) topraklı ve yıllık kontrolü yapılmış prizler vasıtası ile kullanılmasına dikkat eder, gövde topraklaması yok ise yapılmasını ister.
* Elektrikli araçları temizlemeden önce fişi mutlaka prizden çeker.
* Elektrikle çalışan makinelerde herhangi bir kaçak durumunda cihazın enerjisini keserek derhal yetkili amirine haber verir. (Kesinlikle müdahalede bulunmaz.)
* Kesici ve delici aletleri çalışırken cebinde taşımaz, iş bitiminde kaynar su ile bunları temizler veya bulaşık makinesi kullanır.
* Yemek hazırlama alanında yiyecek türüne göre uygun renk ve özellikte araç, gereç ve kesici malzeme kullanır.
* İşyerinin temizliğine dikkat eder.
* Ahşap saplı bıçakları kullanmamalı, bıçaklar kullanılmadıkları zaman, bıçaklar için oluşturulmuş UV (ultraviyole dolap içinde bekletilmeli ve bıçak kaidesine kesinlikle kirli bıçak konulmaz ve bıçaklar kesinlikle duvar ile tezgâh arasına sıkıştırılmaz.
* Yemek hazırlama sürecinde ambardan FIFO (first in first out) **ilk giren ilk çıkar** kuralı uygun malzemelerin alınmasını sağlar.
* Soğuk zincirli ürünlerin (tüm şoklu gıdalar, taze et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri vb.) mal kabulünde kontrol ederek (Araçların sıcaklığın en yüksek –12 OC ve altı olmadığı, Soğuk ürünler ise en yüksek +7 OC ve altı olmayanları kabul etmemelidir.) teslim almalı ve soğuk zincir prosedür gereği sıcaklık değeri; -21/-18° olarak muhafaza etmelidir.
* Gıdaların sunumunda çeşitli kaynaklardan gelecek bulaşmayı engellemek için, gıdaları ambalajlı veya kapalı olarak muhafaza eder. Sıcak servis edilen gıdalar 63ºC’nin altında en çok 2 saat ve soğuk gıdalar ise 8ºC’nin üstünde en çok 4 saat bekleterek sunum yapılmasını sağlar.
* Haşere ve/veya kemirgen mücadelesi amacıyla gerekli tedbirleri alır, ilaçlama faaliyeti yapar ya da kurum idaresini bilgilendirir.
* Yemekhane çöplerinin kapalı bidonlarda uzaklaştırılmasını sağlar.
* Atık ayrıştırması bulunuyorsa buna uygun olarak atıkların atılmasını sağlar.
* Günlük yapılan yemeklerden (sabah, öğlen, akşam) belletmen öğretmenle beraber yemeklerden numuneler alarak 72 saat süreyle +4 oC de numune saklama dolabında muhafaza edilmesini sağlar.
* İş esnasında arkadaş ve muhataplarıyla uyumlu olur, sorunları derhal ilgili amirlerine iletir.
* Kaza durumunda derhal ***“Acil Çağrı Merkezi”*** (112) aranacaktır.

İlgili personeller, bu talimatta yazılı olmasa dahi iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili olarak mevcut kanun ve ilgili yönetmeliklere göre hareket etmek zorundadır. Kanun ve yönetmelikler talimatların daima üstündedirler.

**Yukarıdaki talimatı okuduğumu, anladığımı, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi …………………………………………………………………………………..sinde görev yaparken, iş sağlığı ve güvenliğinin sağlanması için talimatta belirtilen sağlık ve güvenlikle ilgili gereklilikleri aynen yerine getireceğimi ve uygulayacağımı, talimattaki herhangi bir hususa uymadığım takdirde hakkımda uygulanacak her türlü hukuki ve cezai sorumluluğu üstlendiğimi kabul ve taahhüt ederim.**