



SELÇUK ÜNİVERSİTESİ

HİJYEN EĞİTİMİ

İLAHİYAT FAKÜLTESİ DEKANLIĞI

KONYA - 2025

HİJYEN NEDİR?

Temizlik; su, temizlik maddeleri ya da diğer çözücüler ile ısı, mekanik ve zaman gibi faktörlerin yardımı ile kirin yüzeylerden uzaklaştırılmasına denir.

HİJYEN,

İnsan Sağlığını Korumak, Geliştirmek ve Devamlılığını Sağlamak adına önemlidir.

Hijyen kurallarına uyulmasının sağladığı yararlar:

Enfeksiyon kontrolünü gerçekleştirir,

Kazalardan korunmayı kolaylaştırır,

Sağlıklı, temiz ortamın oluşmasını sağlar,

Hijyen sağlama da dikkat edilmesi gerekenler

- Kaliteli hammadde temini,
- İyi işletme tasarımı,
- Uygun altyapının (hava, su zemin) sağlanması,
- Kemirgen ve haşerelerle mücadele

Hijyen Eğitimi Yönetmeliği aşağıda belirtilen iş kollarını kapsar:

- a) Gıda üretim ve perakende iş yerleri
- b) İnsani tüketim amaçlı sular ile doğal mineralli suların üretimini yapan iş yerleri.
- c) Kaplıca, hamam, sauna, berber, kuaför, dövme ve pirsing yapılan yerler, masaj ve güzellik salonları ve benzeri yerler.
- ç) Otel, motel, pansiyon ve misafirhane gibi yerler.
- d) Komisyon tarafından hijyen eğitimi verilmesi uygun görülen diğer iş kolları

Eğitimimizin konuları

- Hijyen ilkelerine uyulmaması sebebiyle halk sağlığı açısından risk oluşturduğu bilinen virüslerin, bakterilerin, parazitlerin, mantarların ve diğer enfeksiyon etkenlerinin genel özelliklerini
- Bulaşma yollarını, hangi iş kolunda nasıl bulaşmalar olabileceğini veya halk sağlığının nasıl tehdit göreceğini,
- Hastalık belirtilerini ve korunma yolları,
- Hijyen ve temizlik ilkeleri,
- Komisyonca bilgi verilmesinde fayda görülen başka etkenler ve konular da yer alır.

MİKROBİYOLOJİ

- Mikrobiyoloji bileşik bir sözcük olup Yunanca mikro, biyo ve loji sözcüklerinin birleşmesiyle oluşmuştur.
- • Mikro; gözle görülemeyecek kadar küçük,
- • biyo; canlı, •
- loji; bilim anlamına gelir. Sözlük anlamı; “gözle görülmeyecek kadar küçük canlı bilimi”dir

MİKROORGANİZMA

ÇIPLAK GÖZLE GÖRÜLEMEYECEK KADAR
KÜÇÜK VE TEK HÜCRELİ CANLILARDIR.

BAKTERILER, MAYALAR, KÜFLER, ALGLER VE
PROTOZOA TEMEL
MİKROORGANİZMALARDIR.

MİKROSKOP İLE GÖRÜLEBİLİRLER

HASTALIK YAPICI (PATOJEN)

İNSANLAR VE HAYVANLAR
İÇİN HASTALK YAPICI
ÖZELLİKTE OLAN
MİKROORGANİZMALARDIR.



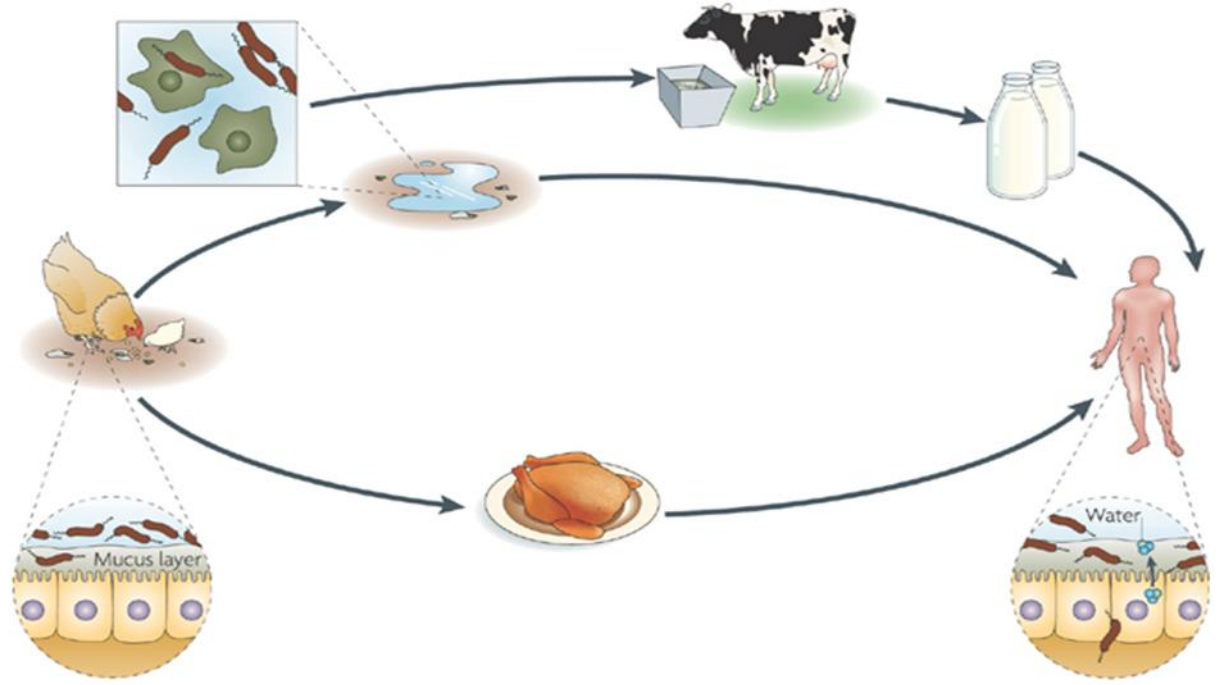
MİKROORGANİZMALARIN İNSANLARA BULAŞMASI

- Mikroorganizmaların insanlara bulaşması;
- Direkt olarak
 - mikroorganizma ile temas sonucu
- İndirekt olarak
 - mikroorganizma ile kontamine gıdanın tüketimi sonucu meydana gelir.



BULAŞMA (KONTAMİNASYON)

- İSTENMEYEN ZARARLI MADDELERİN VE MİKROORGANİZMALARIN HERHANGİ BİR YOLLA VARLIKLARA BULAŞMASIDIR (GIDALARA, NESNELERE, İNSANLARA)



Gıda zehirlenmeleri

- Zararlı mikroorganizmalarla
- veya
- bunların oluşturduğu toksinlerle
- kontamine gıda maddelerinin tüketimi sonucu ortaya çıkar.



Gıda zehirlenmesinin oluşabilmesi için

- Yüksek miktarda gıda zehirleyen bakterinin gıdada bulunması gerekir.



GIDA ZEHİRLENMELERİ

- Sağlık açısından sakıncalı olan etken ve maddelerin gıdalar ile tüketimiyle insanlarda, gıda enfeksiyonları ve
- zehirlenmeleri adı verilen hastalıklar meydana çıkar.
- Bu hastalıklar;
- Karın ağrısı
- İshal
- Bulantı
- Kusma
- Terleme
- Baş dönmesi
- Ateşlenme



MİKROP ÇEŞİTLERİ

- **BAKTERILER:** NORMAL MIKROSKOPLA GÖRÜLEBİLEN, ÇOĞUNLUKLA ANTİBİYOTİKLERLE ÖLDÜRÜLEBİLEN, VIRÜSLERE GÖRE DAHA BÜYÜK OLAN CANLILARDIR.
- **VİRÜSLER:** NORMAL MIKROSKOPLA GÖRÜLMİYEN, ANTİBİYOTİK DENİLEN İLAÇLARLA ÖLDÜRÜLEMİYEN, DİĞER MIKROPLARDAN ÇOK DAHA KÜÇÜK OLAN CANLILARDI
- **PARAZİTLER:** Mikrop kadar küçük tek hücreli canlılar olabildiği gibi (sıtma etkeni), bağırsak solucanı, kıl kurdu ve tenya gibi gözle de görülebilen canlılardır.
- **MANTARLAR:** İnsanlarda 100 kadar mantar türü hastalık yapmaktadır.kulak mantarı, ayak mantarı R

Gıda kaynaklı mikroorganizmalar

Escherichia coli :

- İnsan ve hayvanların bağırsaklarında doğal olarak bulunur.
- Hem oksijenli, hem oksijensiz ortamda yaşayabilirler.
- Optimum 37-41 °C arasında gelişebilirler.(3-50 °C)
- Bazı suşları zararsızdır, bazıları ise patojendir ve hastalık oluştururlar.
- SORUMLU GIDALAR: et, su , meyve, salata, mayonez, hazır yemek, pasta



Salmonella sp

- Hem oksijenli, hem oksijensiz ortamda yaşayabilirler.
- 7-48 °C arasında gelişirler.
- Gıdaların 70 °C'de 10 dakika tutulması Salmonellaları öldürür.
- Dondurulmuş ve kurutulmuş gıdalarda uzun süre hayatlarını sürdürürler.
- Sorumlu gıdalar: Hayvansal gıdalr (et ürünleri, kanatlı et, yumurta)



Staphylococcus aureus

- Oksijenli ortamda yaşayabilirler
- 5-45°C arasında gelişebilirler.
- Toksin üretirler. Toksinler normal pişirme, pastörizasyon ve diğer ısı uygulamalarında tamamen inaktive olmazlar.
- Hava, toz, su, atık su gibi kaynaklarda yaygın olarak bulunur. Başlıca kaynak insandır.
- Sorumlu gıdalar: Diğer mikroorganizmaların rekabetine maruz kalmadığı protein oranı yüksek gıdalar



Bacillus cereus

- 1.Diaretik sendrom: Proteinli gıdalar, sebzeler, sos, puding vs. tüketilmesiyle
- 2.Emetik sendrom: Nişastalı gıdalar, özl. pişmiş pirinç tüketilmesiyle ortaya çıkar.
- Oksijenli ortamda gelişirler.
- Sporludur. Pişirme sonrası yemeklerin soğutulmaması sporların jermineşyonuna ve gıdalarda çoğalmasına izin verir.
- Sporları normal pişirme sırasında hayatta kalır.
- Toksin oluşturur.



Clostridium perfringens

- Oksijensiz ortamda gelişirler.
- Sporludur.
- Toksinlidir.
- Kontaminasyonun gıdanın pişirilmesi sırasında vejetatif hücreler ve ısıya duyarlı sporlar öldürülür. Isıya dayanıklı sporlar hayatta kalır. Hatta ısı sporları aktive eder. Gıda 10-50°C arasında tutulursa vejetatif hücreler hızla çoğalır. Proteinli gıdalar mide pH'sını yükselterek etkeni korurlar.
- Sorumlu gıdalar : Proteinli gıdalar



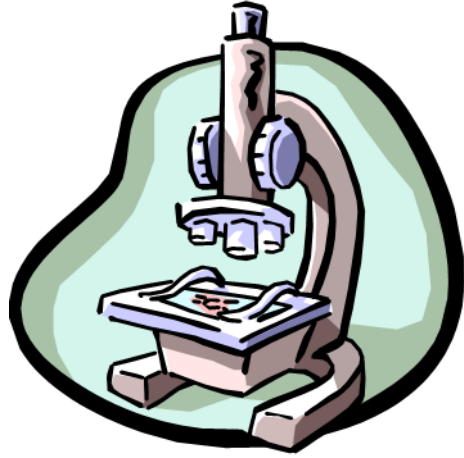
KÜF VE TOKSİNLERİ

- Küfler oksijenli ortamda gelişirler.
- Gıdaların dış yüzeyinde, sonradan birleşen küçük noktalar şeklinde gelişirler.
- Sahip oldukları sporlar vasıtasıyla besinlere kolayca ulaşırlar.
- Fazla neme ihtiyaç duymazlar. Düşük nemli ortamlara bile ürerler.
- Optimum gelişme sıcaklıkları 20-40°C'dir.
- Küflerin insanlar ve hayvanlar için zehirli olabilen metabolizma ürünlerine mikotoksin denir.

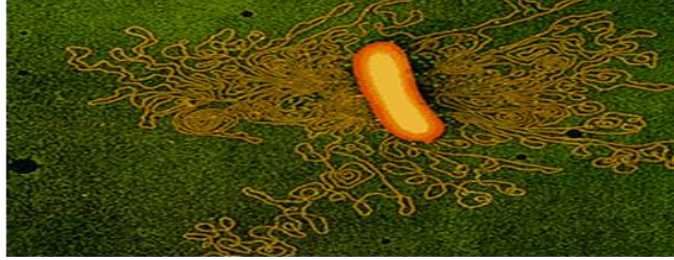


KENDİ KÜÇÜK ZARARLARI BÜYÜK MİKROORGANİZMALAR

- Mikroorganizmalar çok küçüktür.
- ÇIPLAK GÖZLE GÖRÜLEMEZLER.
- Ancak mikroskop altında görülebilir.



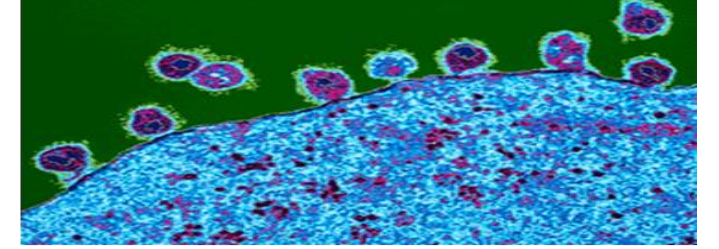
MİKROORGANİZMALARIN MİKROSKOBİK GÖRÜNÜMLERİ



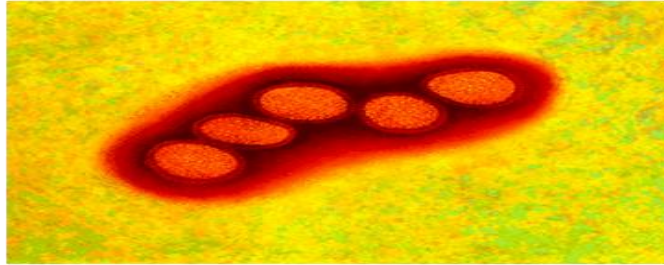
escherichia coli (e.coli)



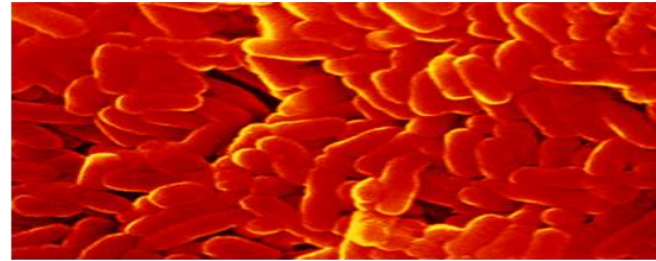
filovirus(ebola)



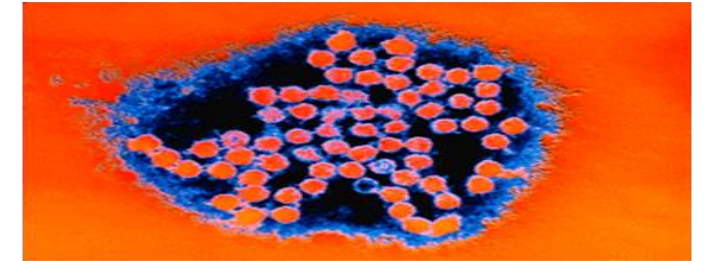
hiv



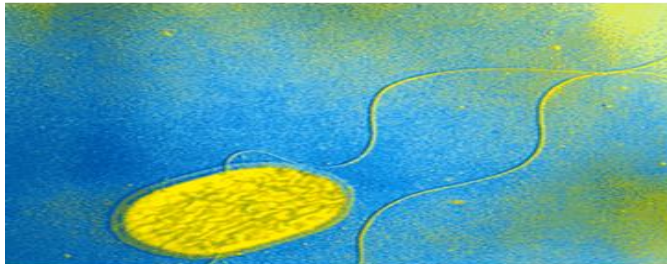
influenza virus (grip)



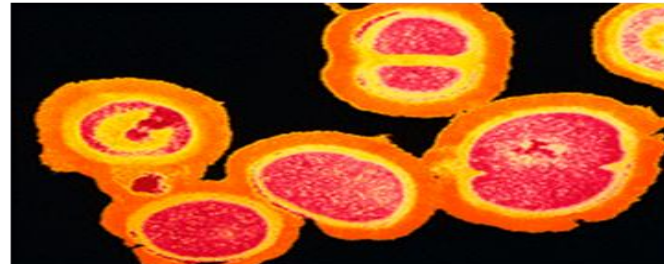
mayobacterium tuberculosis



rhinovirus (nezle)



salmonella



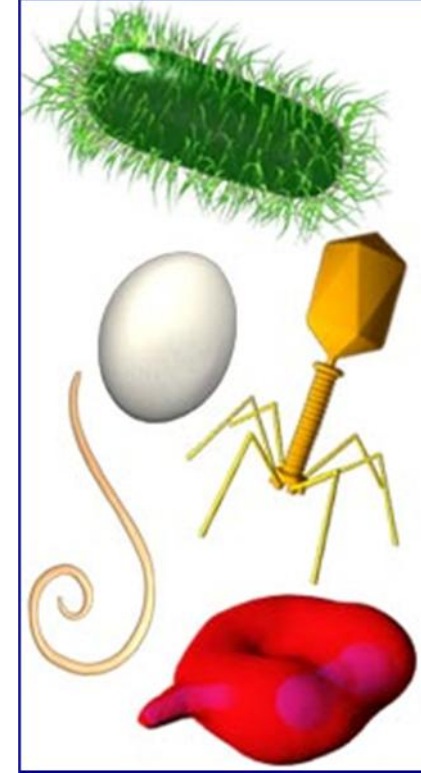
staphylacoccus



maya

MİKROORGANİZMALAR

- Şekilleri:
- Yuvarlak
- Çubuk
- Virgül
- Kıvrımlı



MİKROORGANİZMALAR

- Yüksek ısıya ve dezenfektanlara karşı duyarlıdırlar
- Bazıları ısıya dayanıklıdır ve kaynatmada bile ölmezler
- Bazıları oksijensiz ortamda yaşayabilirler
- Bazıları sadece hücre içinde gelişebilirler
- Bazıları yararlıdır
- Bazıları gıdaları bozar
- Bazıları gıda zehirlenmesi yapar

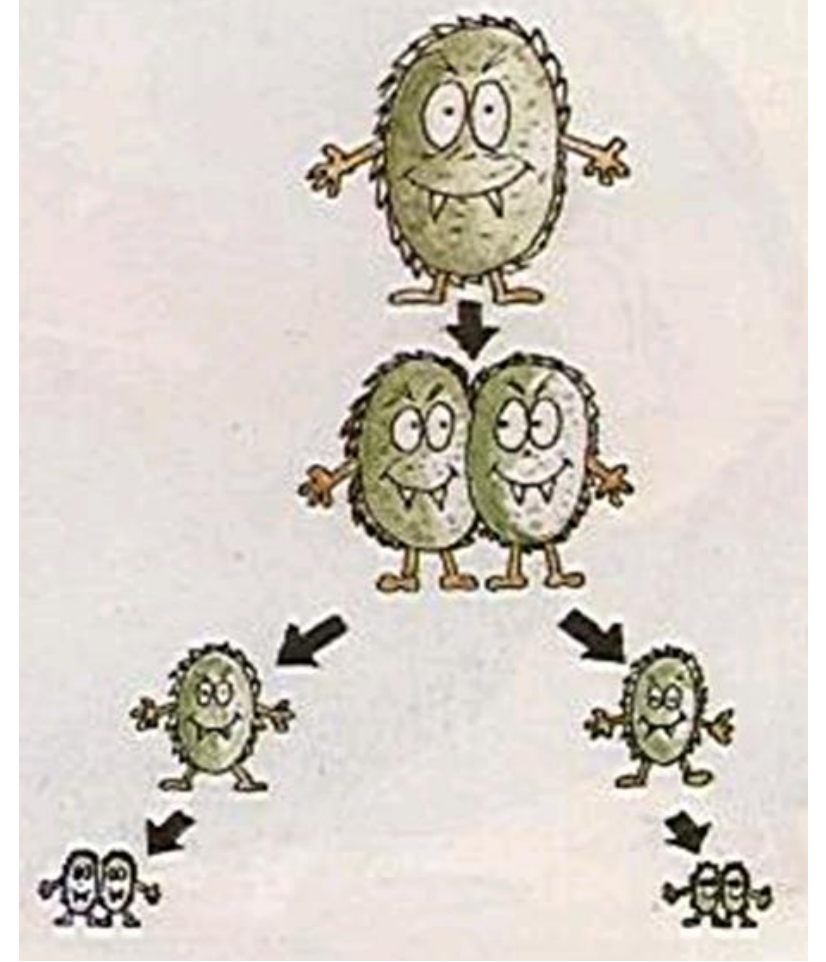
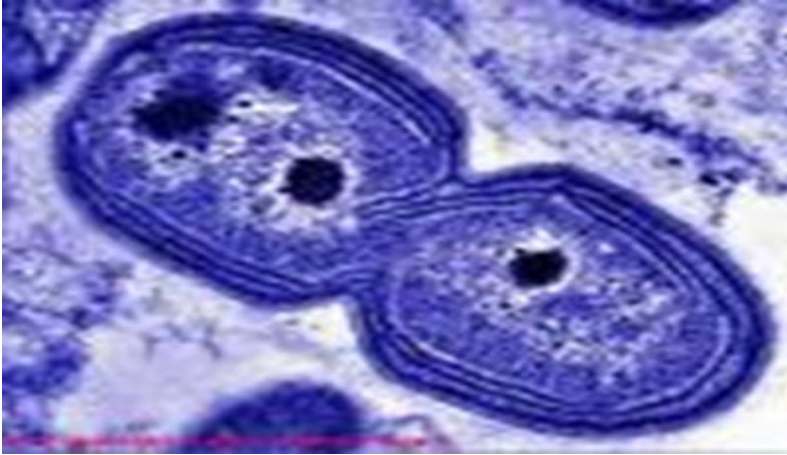
MİKROORGANİZMALAR NEREDEN GELİR ?

- Mikroorganizmalar;
- Havadan
- Sudan,
- Topraktan ,
- Her türlü madde ve canlılardan ,
- İnsandan gelebilir.

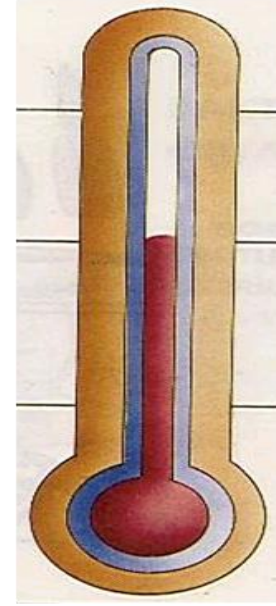


MİKROORGANİZMALAR

- Hemen hemen her yerde bulunurlar.
- Bölünerek hızlı bir şekilde, çok kısa zamanda çoğalırlar ve sayıları milyonlara ulaşır.

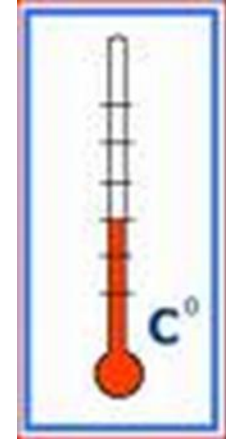


Uygun ortam koşullarında mikroorganizmalar hızla çoğalır.



MİKROORGANİZMALARIN GELİŞEBİLMESİ İÇİN

- Gıda (Bakteriler gelişebilmek için gıda maddelerine ihtiyaç duyarlar.)
- Nem (Su olmayan ortamlarda bakterilerin gelişmesi durmaktadır.)
- Sıcaklık (bakteriler en iyi 5-60 oC arasında gelişebilmektedir.)
- Zamana (7 saatte 2.000.000 bakteri)
- ihtiyaçları vardır.



SICAKLIK



MİKROBİYEL GELİŞMEYİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

- Gıdanın yapısı ve bileşimi
- Sıcaklık
- Asitlik (pH)
- Su aktivitesi
- Rutubet/nem
- Oksijen
- Diğer

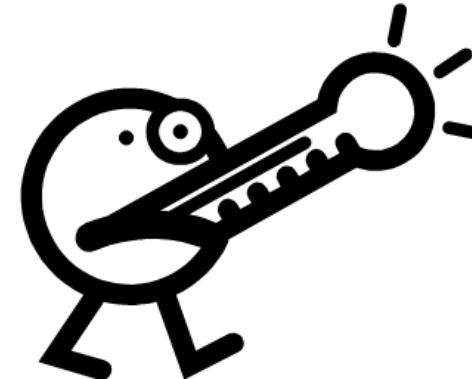


GIDANIN YAPISI VE BİLEŞİMİ

- Bazı gıdalar mikroorganizmaların çoğalmasını engelleyen/geciktiren bariyerlere sahiptir
- Kabuk – Zar - Tendo/Fascia Et-Kıyma
- Bazı gıdalar mikroorganizmaların gelişim için gereksinim duyduğu besin elementlerinden zengindir
- Protein - Aminoasitler
- Polisakkaritler - Monosakkaritler

SICAKLIK

- Bir gıda uygun besleyici unsurları, pH'yı, suyu, oksijeni temin etse bile, gıdalar uygun sıcaklıkta depolanmamışsa m.o.lar gelişemezler.
- Bakteriler en iyi vücut sıcaklığında gelişip çoğalırlar
- Her m.o. minimum-maximum-optimum sıcaklık derecesine sahiptir.
- Psikrofil (-6°C , $10-15^{\circ}\text{C}$, 25°C)
- Mezofil (6°C , $18-42^{\circ}\text{C}$, 45°C)
- Termofil (30°C , $45-55^{\circ}\text{C}$, 80°C)



ASİTLİK (pH)

- Çoğu bakteriler en iyi 6-7 pH aralığında çoğalırlar
- Patojen bakteriler pH 4.6'dan daha düşük ortamlarda çoğalamazlar
- Fermantasyon
- Asit (sirke, limon suyu) ilavesi



SU AKTİVİTESİ – NEM

- Mikroorganizmalar serbest suyun bol olduğu gıdalarda ve ortamlarda kolay gelişirler
- Kurutma
- Tuz ilavesi
- Şeker ilavesi
- Mikrobiyel gelişmeyi yavaşlatır veya durdurur



OKSİJEN

- Çoğu mikroorganizmalar gelişim için OKSİJEN'E gereksinim duyarlar
- Oksijensiz ortamda gelişen mikroorganizmalar da vardır
- VAKUM paketlenme
- Gazlı (MAP) paketlenme

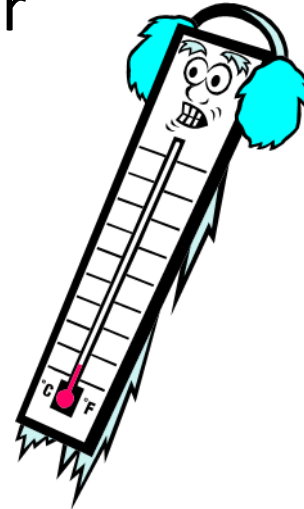
SOĞUK MUHAFAZA

- -1 ile 4°C
- Patojen mikroorganizmaların gelişmesi durdurulur
- Bozulma yapıcı m.o.ların
- gelişmesi yavaşlatılır
- Kısa süreli bir raf ömrü sağlar



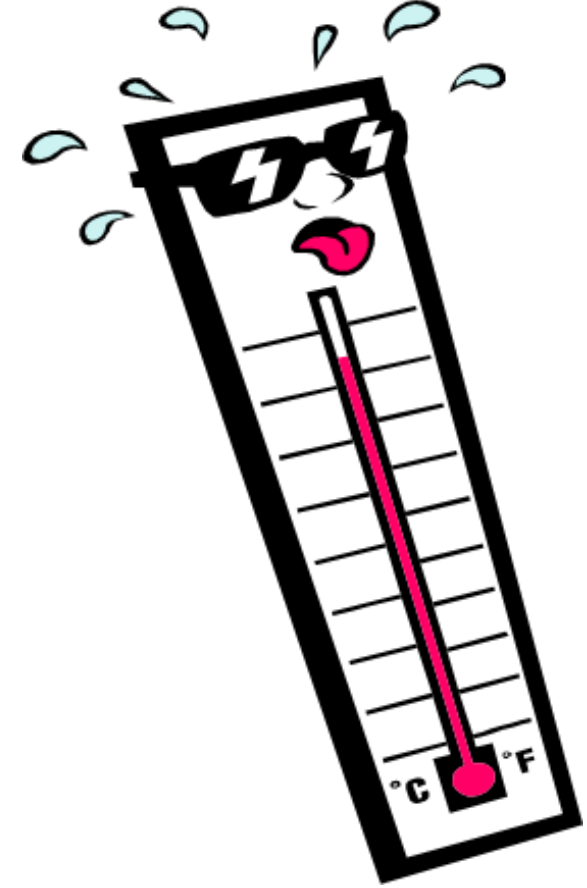
DONMUŞ MUHAFAZA

- -18°C
- Mikrobiyel aktivite yok
- Mikroorganizmaların çoğu hayatta kalır
- Hızlı dondurma tavsiye edilir



PASTÖRİZASYON

- 65-80°C
- Sadece patojen bakterileri öldürür
- Besleyici değeri korur
- Kısa süreli raf ömrü sağlar
- Pastörize ürünler soğukta saklanmalıdır



PİŞİRME

- Maksimum 100°C çoğu bakterileri tahrip eder
- Isıl işlem görmüş ürünlerin; 65°C'nin üzerinde maksimum 2 saat bekletilmesi mikrobiyel açıdan tehlike içermez.



KONSERVE

- 110-120°C
- Çok az bakteri hayatta kalır
- Uzun süreli raf ömrü sağlar
- Oda sıcaklığında saklanabilir



RİSKLİ GIDALAR

- Süt ve kremalı ürünler
- Et
- Su ürünleri
- Salatalar
- Kanatlı etleri
- Arıtılmamış su
- Yüksek kontaminasyon riski
- Mikrobiyel gelişme için uygun ortam



HİJYEN İÇİN MUTFAK KURALLARI

- Gıdalar mümkün olduğu kadar çabuk işlenmelidir.
- Çiğ meyve ve sebzeler işlenmeden önce üç aşamalı işleminden geçirilmelidir.
- Ön yıkama,
- Dezenfekte etme,
- Durulama.



HİJYEN İÇİN MUTFAK KURALLARI

- Pişmiş ürünler merkez ısıları 10°c'a düşmeden soğuk odaya kaldırılmamalıdır. (soslar, kremalar)
- Çiğ gıdalar ile pişmiş gıdalar için aynı soğuk odayı kullanmak zorundaysak, mutlaka ayrı raflara konulmalıdır.



HİJYEN İÇİN MUTFAK KURALLARI

- Soğuk odalara konulacak tüm gıdaların ağızları kapalı olmalıdır.
- Kıyma, kıyılmış sosıs, salam v.b. Ürünler yüksek risk taşıdıkları için kullanım zamanlarına yakın işlenmelidir.



HİJYEN İÇİN MUTFAK KURALLARI

- Kıyma makinesinin parçaları her kullanımdan sonra yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.
- Eller sadece el yıkama lavabosunda yıkanmalıdır.
- Ürünlerin son kullanma tarihleri kullanımdan önce kontrol edilmelidir.



HİJYEN İÇİN MUTFAK KURALLARI

- Etler çözündürülmeden önce mutlaka ambalajından çıkarılmalıdır. Durgun ve sıcak suda çözme işlemi yapılmamalıdır.
- Etler 0°C ve 1°C arası ısıda 2 – 3 günden fazla bekletilmemelidir.
- Etler tamamen çözülmeden kullanılmamalıdır.



HİJYEN İÇİN MUTFAK KURALLARI

- Gıda ile temas eden her yüzey dezenfekte edilmelidir.
- Tezgah altında bulunan yiyeceklerin ağzı kapalı olmalıdır.
- Yemeklerin tadına çatal veya kaşık kullanarak bakılmalıdır.



HİJYEN İÇİN MUTFAK KURALLARI

- Kasalar yerde sürüklenerek taşınmamalıdır.
- Teneke ambalajlı gıdalar açıldıktan sonra kalan kısmı paslanmaz ya da uygun başka bir kaba alınarak ağzı kapatılmalıdır.
- Çöp kovalarının ağzı kapalı olmalıdır.
- Mutfağa karton ambalajlar sokulmamalıdır. Karton ambalajlar atılarak plastik kasalara konulmalıdır.
- Mutfakta kullanılan plastik kasalar her kullanımdan sonra yıkanmalıdır.



HİJYEN İÇİN MUTFAK KURALLARI

- Mutfak sıcaklığı 20°C'ın üstüne çıkmamalıdır.
- Mutfak içinde tahta malzeme bulundurulmamalıdır. Tahta geç kuruduğu için MO'lar çok daha hızlı çoğalır. (tahta kaşıklar dahil)



Mutfakta Hijyenik Kurallara Uyulmasının Sonuçları

- Ekonomik fayda,
- Hijyenik temiz ürünler sunma,
- Güvenilir imaj,
- Misafir memnuniyeti.

ÇAPRAZ KONTAMİNASYON

- Gıda maddesindeki zararlı etkenin el, alet, gereç vs. ile diğer sağlam gıdalara bulaştırılmasına çapraz kontaminasyon denir.
- Çapraz kontaminasyonda insan en önemli rolü oynamaktadır.

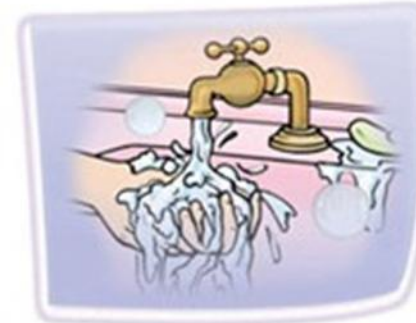


MİKROBİYEL KONTAMİNASYON KAYNAKLARI

- Personel
- Alet-Ekipman
- Kirli hava
- Hayvanlar
- Kontamine su
- Diğer gıda

KİŞİSEL HİJYEN

- Bireyin sağlığını sürdürmek için yaptığı “ÖZBAKIM” uygulamalarını içerir.
- Sağlığın korunması için düzenli bir şekilde EL,saç, vücut, ağız ve dişlerimizin temizlenmesi ve giyeceklerin sık yıkanması gereklidir.
- Kişisel temizlik, sağlıkla yakından ilgilidir.



KİŞİSEL HİJYEN KONUSU İÇİNDE

- Vücut Bakımı Ve Temizliği,
- Yüz-boyun Temizliği,
- El Temizliği,
- Ayak Temizliği,
- Kulak Temizliği,
- Saçların Temizliği,
- Ağız- Diş Bakımı,
- Tuvalet Alışkanlığı ve Temizliği
- Giyim Konuları yer almaktadır.



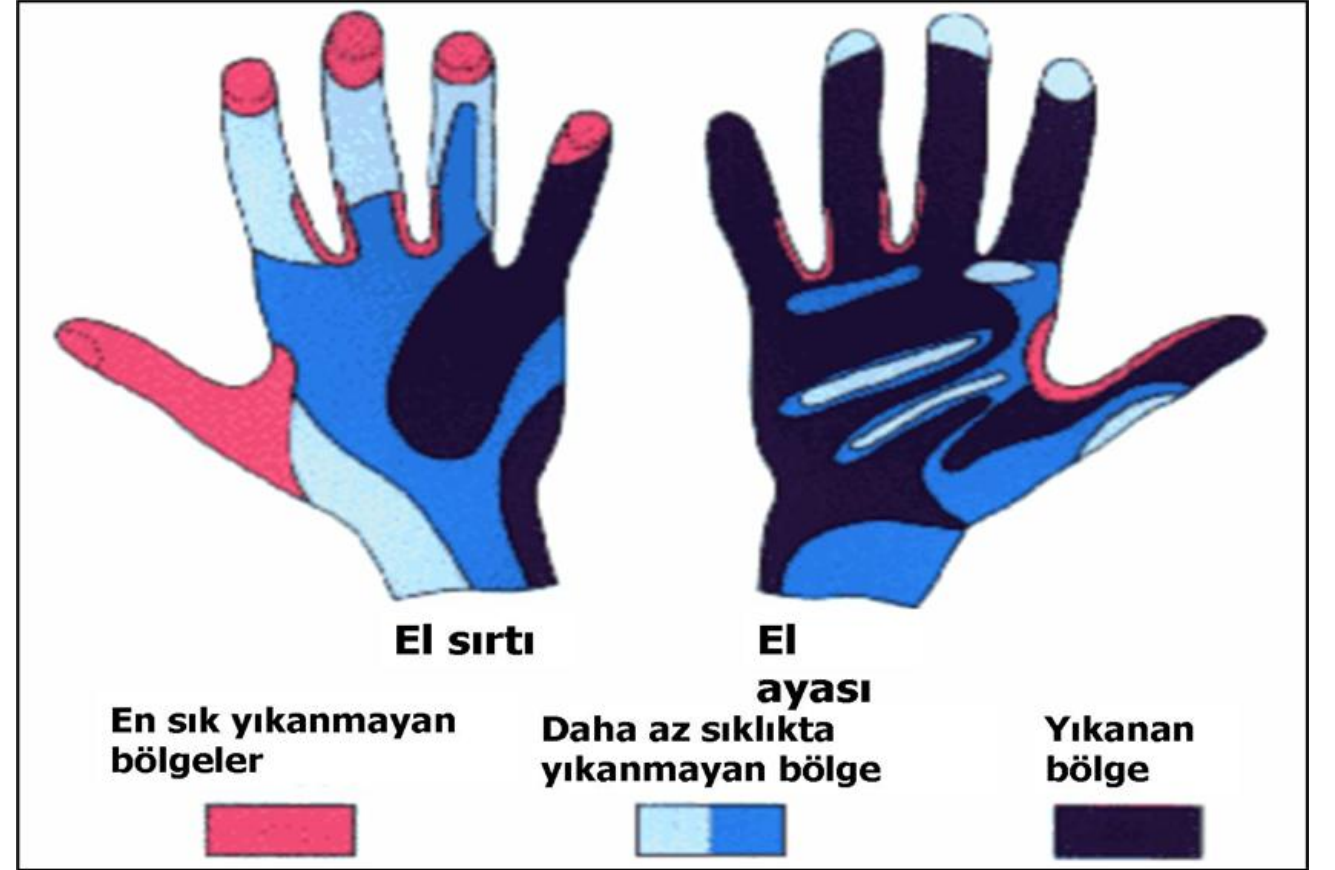
EL YIKAMA

- EL HİJYENİ, STANDART ENFEKSİYON KONTROL ÖNLEMLERİNİN (SEKÖ) EN KRİTİK UNSURU OLUP, KİŞİSEL ENFEKSİYON BULAŞMASINI ÖNLEMELİK İÇİN GEREKLİDİR EL YIKAMANIN MÜMKÜN OLMADIĞI NOKTALARDA VE ALANLARDA ELLER %70 ALKOL BAZLI ANTİSEPTİK MADDE İLE OVULARAK TEMİZLENMELİDİR.



EL YIKAMA

- HİJYENİK EL YIKAMANIN AMACI, ELLER ÜZERİNDE BULUNAN GEÇİCİ BAKTERİLERİN TAMAMINI, KALICI BAKTERİLERİN İSE BİR KISMINI ELLERDEN UZAKLAŞTIRMAKTIR.



ELLER NE ZAMAN YIKANMALI

- YEMEKLERDEN ÖNCE VE SONRA,
- PİS VE PİS OLMASI MUHTEMEL EŞYAYA DOKUNDUKTAN SONRA,
- TUVALETEN ÖNCE VE SONRA,
- DİŞ ,AĞIZ,YÜZ VE GÖZ TEMİZLİĞİNDEN ÖNCE
- BURUN TEMİZLİĞİNDEN SONRA,
- ÖKSÜRÜP ,HAPŞIRDIKTAN SONRA ,
- PİŞMEMİŞ GIDALARA DOKUNDUKTAN SONRA
- MUTLAKA SU VE SABUNLA İYİCE YIKANMALI, DURULANMALI VE ÇOK İYİ KURULANMALIDIR.

ELLER NASIL YIKANMALI ?

- En iyi el yıkama işlemi bol suda ve sabunla, bilekleri de içine alacak şekilde avuç içi, parmak araları, parmak uçları ve özellikle tırnak dipleri iyice temizlenecek şekilde olmalıdır.
- Yıkama ve durulama sonrasında nemli kalmaması için temiz bir havlu ile kurulanmalıdır.

ELLERİMİZİ NASIL YIKAMALIYIZ?



Ellerimizi yıkarken,

- Bol su ve sabun kullanmalı,
- Ellerimizi en az 10-15 saniye iyice ovuşturmalı,
- Parmak aralarını ve tırnak altlarını iyice temizlemeli,
- Toplam el yıkama süremiz 40-60 saniye olmalıdır.



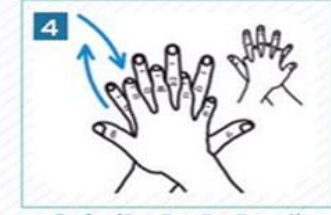
1
Ellerimizi suyla ıslatalım



2
Yeterince sabun alalım



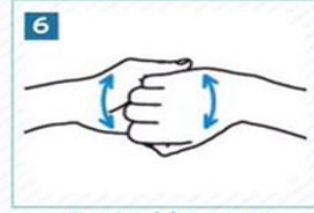
3
Sabunu avuç içimizde iyice köpürtelim



4
Sol elin üstünü sağ elle, sağ elin üstünü sol elle ovalayalım



5
Parmaklarımızı iç içe geçirip ovalayalım



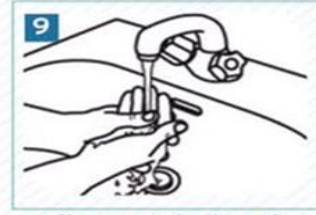
6
Parmaklarımızı kenetleyip ovalayalım



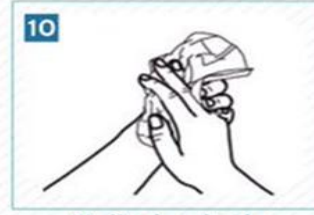
7
Başparmaklarımızı ovalayalım



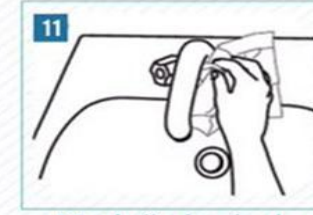
8
Parmak uçlarını avuç içimizde ovalayalım



9
Ellerimizi bol suyla durulayalım



10
Kağıt havluyla kurulayalım



11
Musluğu havluyla kapatalım



12
Ellerimiz artık tertemiz...



T.C. Sağlık Bakanlığı

Sağlığın Geliştirilmesi Genel Müdürlüğü

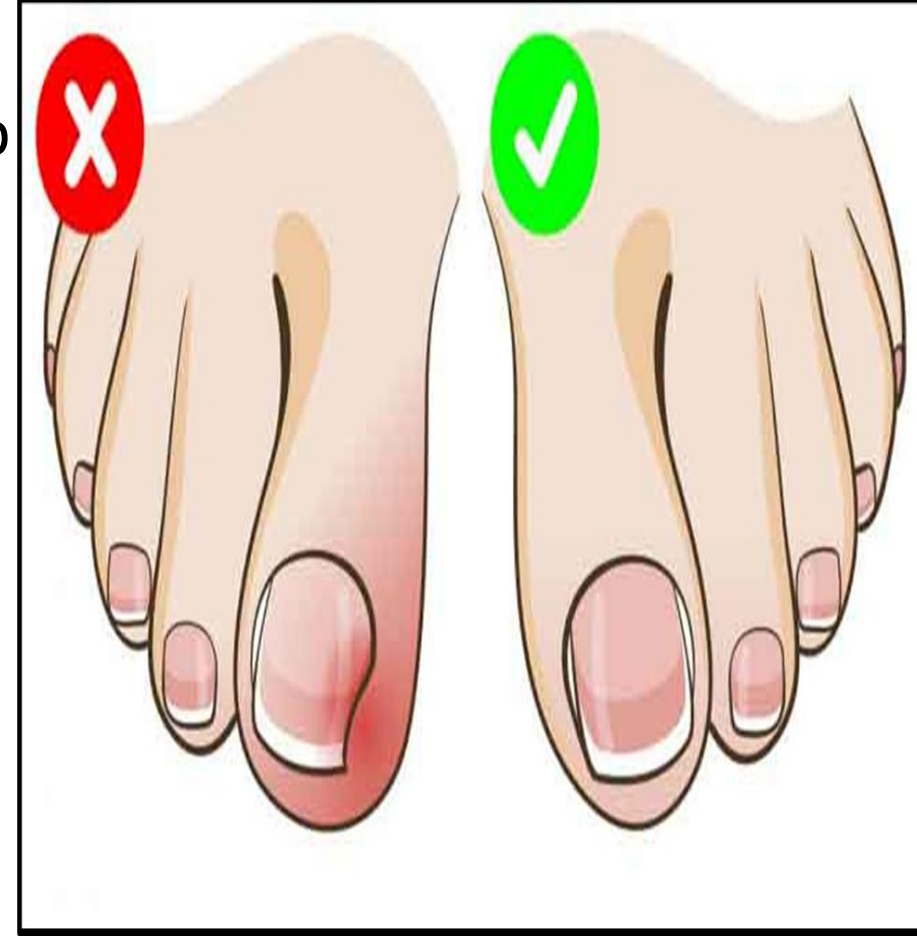
f t i y /sbsggm

Ellerim temiz
O zaman sorun yok



TIRNAK BAKIMI VE HİJYENİ

- Haftada bir kez el ve ayak tırnakları kısa şekilde kesilmelidir.
- Tırnak uçlarının altında bir çok mikrop kolayca yerleşip üreyebilir. Bu nedenle, tırnak diplerinin temizliği çok önemlidir.
- tırnak kesim ve bakımında kullanılan aletlerin kişiye özel olması bazı bulaşıcı hastalıkların (Örneğin AIDS) önlenmesinde önemli rol oynar.
- Tırnak cilaları, ojeler ve oje çıkarıcılar mümkün olduğunca kullanılmamalıdır. Çünkü, bu maddeler tırnaklarda kuruluğa ve tırnağın kat kat ayrılmasına, kırılmasına neden olurlar.
- Eller ve tırnaklar, iyi bir el losyonu ile yağlanarak, kuruması önlenmelidir.



MASKE KULLANIMI

Tıbbi maske nasıl takılır?



Eller en az
20 saniye
sabunla yıkanır



Katlı kısım dışa, metal
şerit burun üstüne
gelecek şekilde takılır



Lastikli ise
kulak kepçesinden
geçirilir



İpli ise başın
arkasından ve
enseden bağlanır



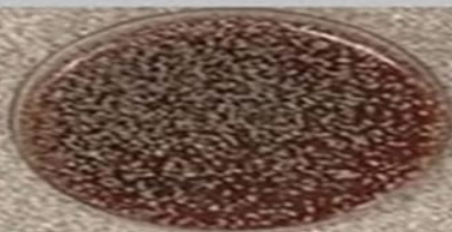
Burun üstüne denk
gelen metal şeridin
üstüne bastırılır



Burun, ağız ve çeneyi
tamamen kapatacak
şekilde yerleştirilir

Solunum damlacıklarından gelen bakteriler

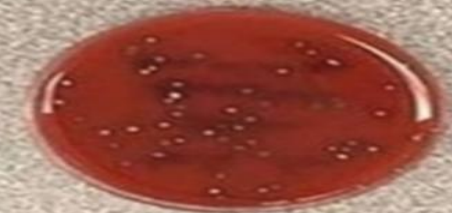
1 kez hapşıрма



**Şarkı söyleme
(1 dk)**



**Konuşma
(1 dk)**



**2 kez
öksürme**



MASKESİZ

MASKELİ



TUVALETİ NASIL KULLANMALISINIZ

- Düzenli olarak genel tuvalet temizliği yapılmalıdır.
- Çıkışta dezenfektanlı paspaslara basılmalıdır.
- Tuvaleti her kullandıktan sonra eller mutlaka yıkanmalıdır.
- Yıkama sonrası eller dezenfekte edilmelidir.
- Eller mutlaka kurulanmalıdır.



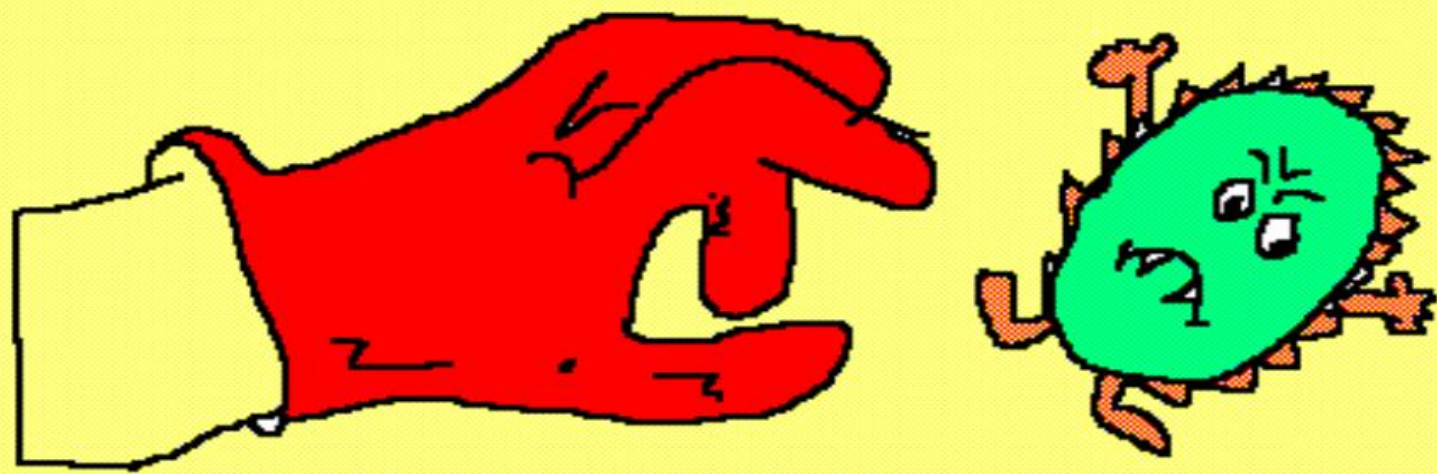
PERSONEL KIYAFETLERİ

- Düzenli olarak çamaşırlarımızı, kıyafetlerimizi değiştirmeliyiz
- Temiz-ütülü kıyafetler giymeliyiz.
- İş kıyafeti ve Normal kıyafetimizi ayırmalıyız.
- Normal kıyafetimizle iş yerinde çalışmamalıyız.
- İş kıyafetimizle de iş yeri dışına çıkmamalıyız.
- Çalışma ortamında gerekiyorsa maske ve bone kullanmalıyız.

- KİŞİSEL HİJYEN KURALLARINA UYARSAK ;
- HASTA OLMAYIZ, HASTALIK BULAŞTIRMAYIZ...
- SEVİLEN , SAYILAN BİREYLER OLURUZ.

GEREKLİ YERLERDE

ELDİVEN KULLANINIZ !





İMALATTA

KORUYUCU

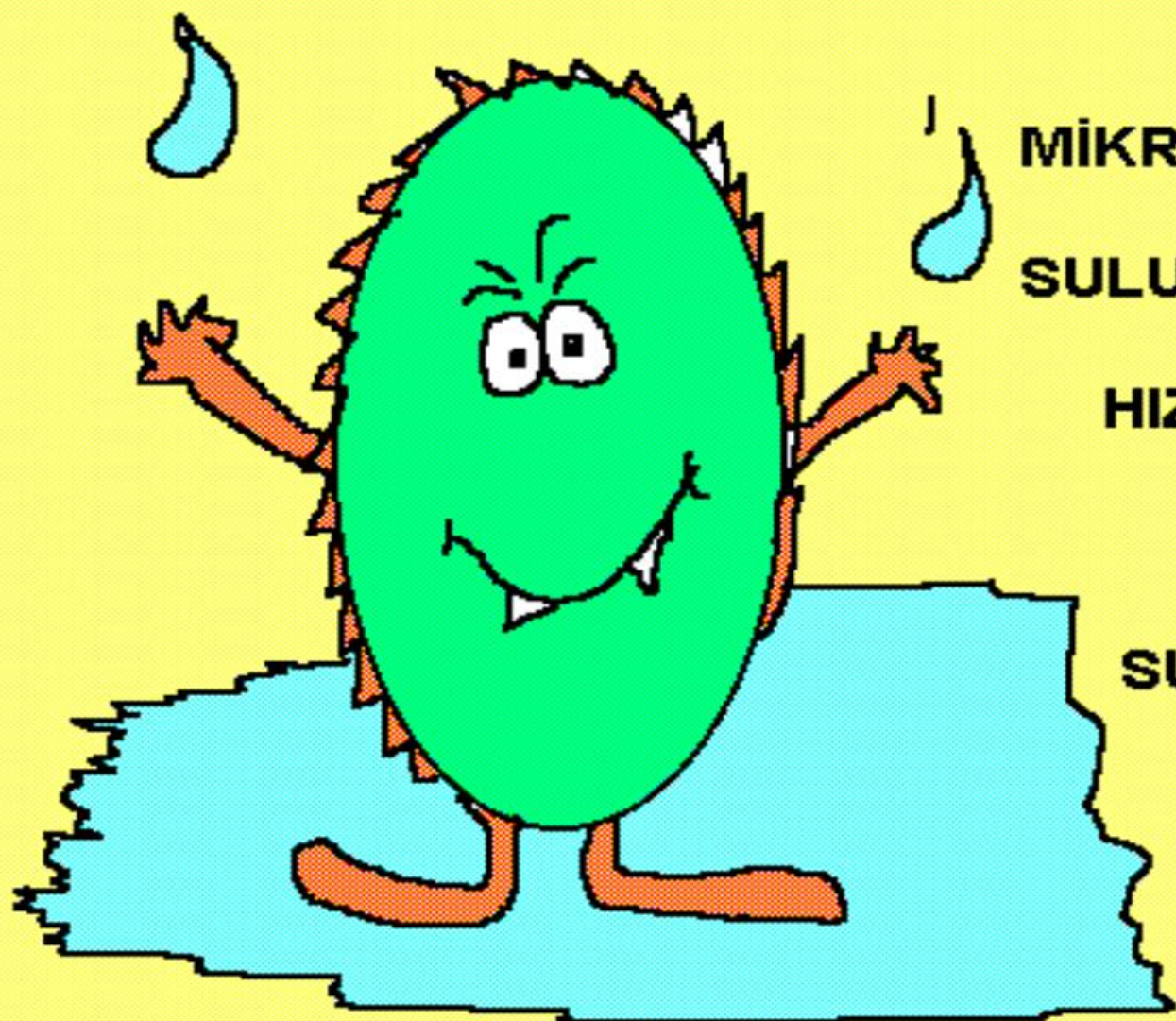
ELBİSE VE
KEP

KULLANINIZ.

GÜVENİLİR ÜRETİM İÇİN

- ÇALIŞMA ORTAMINDA KESİNLİKLE...
- Yemek yenmemeli.
- Yüzük, bilezik vb. aksesuarları takılmamalı.
- Kulak, ağız, burun ve saçlar kesinlikle ellenmemeli.
- Üzerinizde çakı, kalem, sigara, çakmak, para, telefon vb. eşyalar taşınmamalıdır.
- Gıdalara doğru hapşırılmamalı ve öksürülmemeli.
- Gıda ortamında kişisel eşya giysi bulundurulmamalı.





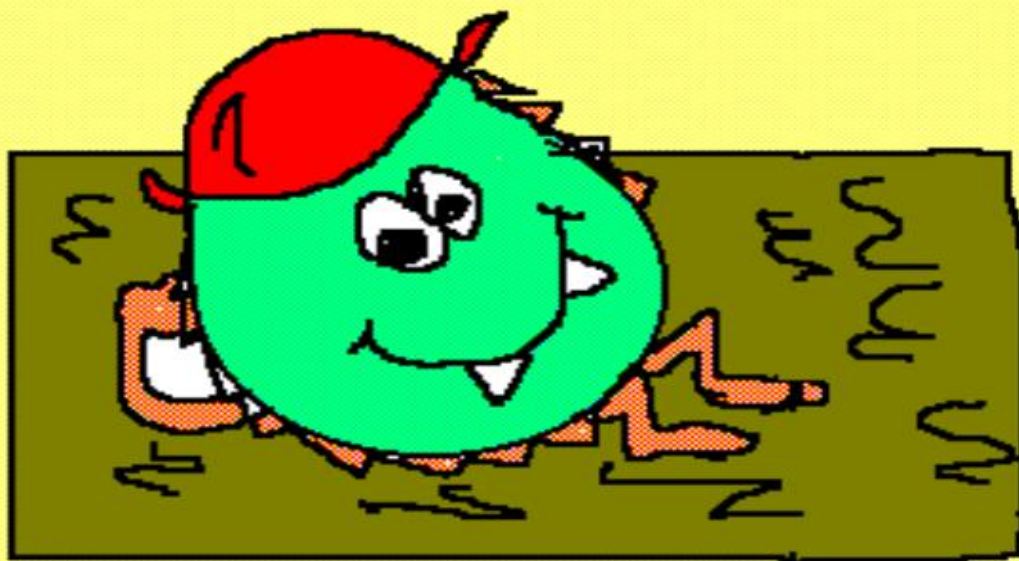
MİKROORGANİZMALAR

**SULU ORTAMI SEVER
VE
HIZLA ÜRERLER**

**SU BİRİKİNTİLERİ
HEMEN**

TEMİZLENMELİDİR

**MİKROORGANİZMALAR
TOZLU ORTAMLARI
SEVERLER**



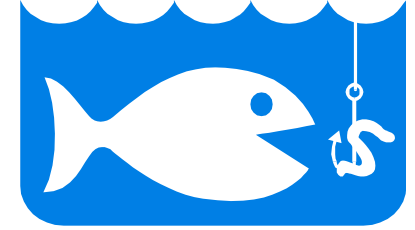
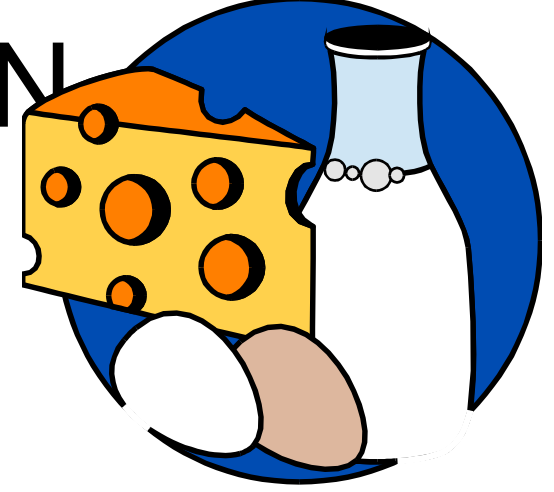
**TOZLU KISIMLAR
TEMİZLENMELİ
VE
TOZUŞMA
ENGELLENMELİDİR.**

GIDA GÜVENLİĞİ İÇİN

- Güvenilir Hammadde
 - Güvenilir Üretim
 - Güvenilir Ürün
-
- Çalıştığınız işyerinde hijyen kurallarını uygularsanız, hem müşterinin sağlığını hem de kendi sağlığınızı koruyabilir ve işyerinizin güvenliği konusunda itibarı arttırabilirsiniz.

GÜVENİLİR HAMMADDE İÇİN

- Hammadde kontrol edilmeden işletmeye alınmamalı.
- Kırmızı et ve ürünleri, kanatlı et ürünleri, balık ve su ürünleri, süt ürünleri, yumurta gibi çabuk bozulabilen besinler soğuk zincir altında işletmeye alınmalı ve hemen soğuk depolara konulmalıdır.
- Depoların istifine ve temizliğine özen gösterilmeli, Aşırı doldurulmamalıdır.

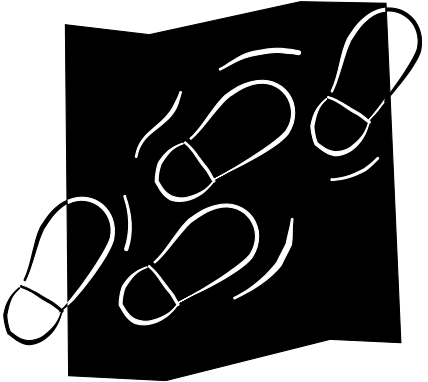
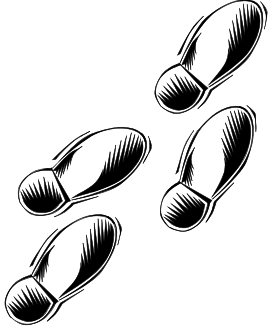


GÜVENİLİR ÜRETİM İÇİN

- İŞ YERİ HİJYENİ çok önemlidir.
- BULUNULAN ORTAMIN TEMİZLİĞİ
- Çalıştığınız işyerinde hijyen kurallarını uygularsanız, hem müşterinin sağlığını hem de kendi sağlığınızı koruyabilir ve işyerinizin güvenliği konusunda itibarı arttırabilirsiniz.
- Yaşadığımız , çalıştığımız ortamı düzenli olarak temizlemeliyiz, havalandırmalıyız...
- Bakterilerin , mikroorganizmaların oluşmasını engellemeliyiz.

- Tavan, zemin, pencere ve duvarlarda delik, çatlak, kırık, leke ve gereksiz malzemeler olmamalıdır.
- Tavanda su yoğunlaşması ve damlacıklar oluşmamalıdır.
- Zeminde su birikmesi olmamalıdır.
- Zemin-duvar bağlantılarında kir maddeleri olmamalıdır

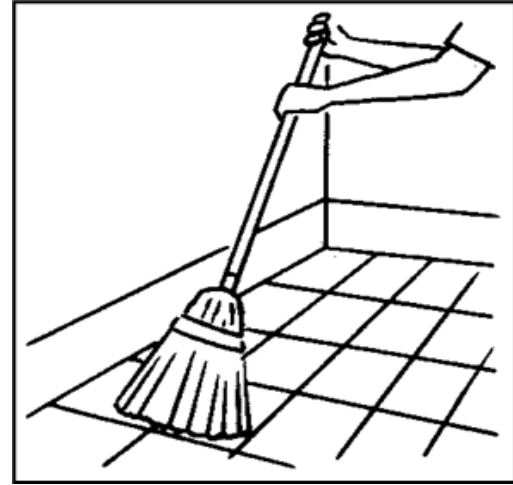




- Üretim yerine giriş çıkışlarda ayak dezenfeksiyon havuzu kullanılmalıdır.
- retim yerine hijyenik önlem almamış ziyaretçileri sokulmamalıdır.
- Lavaboda sıcak su, sabun ve dezenfektan madde bulundurulmalıdır.
- Kağıt havlu kullanılmalıdır.



- Dolan çöp kovalarının ağızı asla açık tutulmamalıdır ve en kısa zamanda üretim yerinden uzaklaştırılmalıdır.

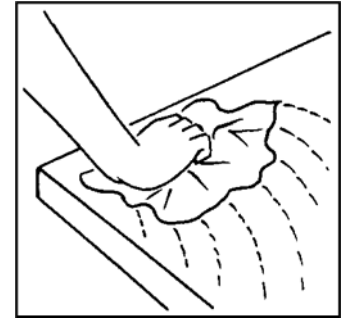


- Havalandırma sistemi belli aralıklarla temizlenmelidir.
- Ortamın havası rutubetli ve sıcak olmamalıdır.
- Üretim artıkları için ağzı kapalı çöp kovaları kullanılmalıdır.
- Bir işten başka bir işe geçişte mutlaka kullanılan ortamı ve eller temizlenmelidir





- Ahşap malzemeleri kullanılmamalıdır.
- Çalışma öncesi gıda ile temas eden alet ve ekipmanların temiz olduğuna emin olunmalıdır.
- Çalışma sonrası alet ve ekipmanları temizlemeden işyerini terk edilmemelidir!!!

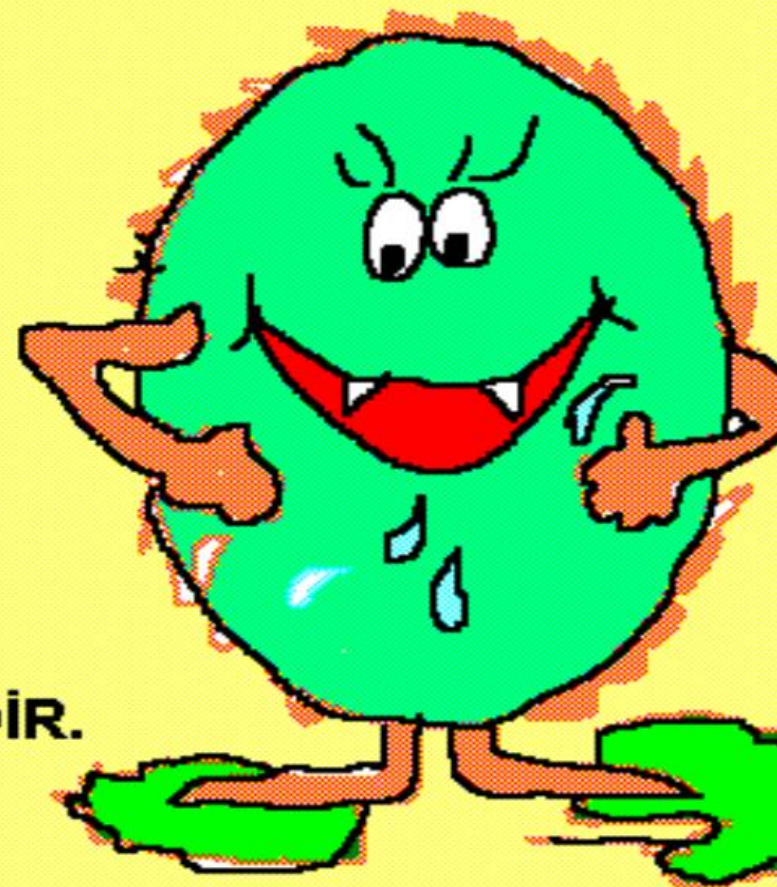


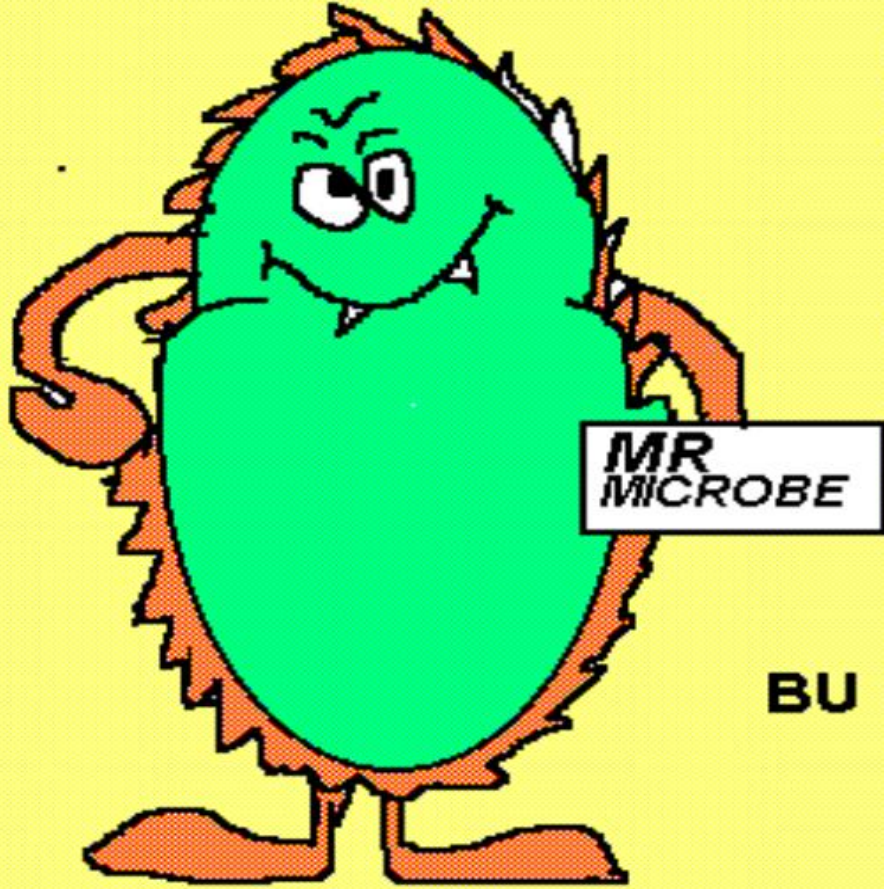
MİKROORGANİZMALAR

**MAMÜL ATIKLARINI
SEVERLER**

***MAMÜL ATIKLARI
VE
*SIVAŞIKLARI**

HEMEN TEMİZLENMELİDİR.





**DAVETSİZ MİSAFİRLERİN
(MİKROPLARIN) FABRİKAYA
VE MAMÜLLERİMİZE**

GİRİŞİNE ENGEL OLUNUZ .

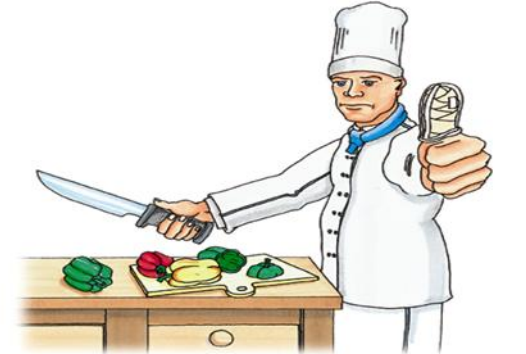
**MAMÜLLERİMİZE
SUYLA,TOZLA,BÖCEKLERLE
İNSANLARLA GİRERLER.**

BU KAYNAKLARI

**İYİCE DENETLEMİYİ
UNUTMAYINIZ !**

GÜVENİLİR ÜRETİM İÇİN

- ÖNCE KENDİ SAĞLIĞINIZA ÖNEM VERİN!
- Sarılık, kusma, ishal, soğuk algınlığı gibi bir rahatsızlık varsa;
- El, yüz ve vücutta; yara, yanık, apse, çıban vs. bulunuyorsa kesinlikle üretim hattında ÇALIŞILMAMALIDIR!



GÜVENİLİR ÜRÜN

- GIDA HİJYENİNİN AMACI
- Önce sağlıklı ve güvenilir besin maddeleri üretimini,
- sonra besin maddelerindeki tehlikelerin yok edilmesini sağlamaktır.
- HİJYEN OLMAZSA mikroorganizmalar hızlı bir şekilde üreyerek besin maddelerini bozarlar.
- Tüketicinin sağlığını tehdit ederler.



TEŞEKKÜRLER....

