

## ÜRETİM ALANINA GİRİŞ VE ÇALIŞMA KURALLARI

### 1. AMAÇ

Bu kuralın amacı, gıda üretim alanına giriş ve çalışma işlemlerinin nasıl yapıldığını anlatmaktır.

### 2. KAPSAM ve SORUMLULUKLAR

Bu kural tüm çalışma alanlarını kapsamaktadır. Bu kurala uygun davranmaktan mutfak personeli, doğru şekilde uygulanmasından ve kontrolünden Aşçıbaşı ve Sous Chef sorumludur.

### 3. UYGULAMA

#### 3.1. PERSONEL HİJYENİ

##### PERSONEL SAĞLIĞI

- Laguna Beach Alya Resort & Spa Otel'de gıda üretim ve sunumunda görev alacak personel işe başlangıçta, resmi bir sağlık kuruluşundan Sağlık Raporu almadan çalışmaya başlatılmaz.
- Gıda üretim ve sunum alanında çalışan tüm personelden ( F&B – Mutfak – Steward – Depo Personeli) işe başlangıç tarihinde Portör Muayenesi, Salmonella ve Hepatit B (HbsAg) testleri yaptırılır. Daha sonra 6 ayda bir periyodik olarak Portör Muayenesi ve yılda bir ise Akciğer Filmleri istenir.
- Tüm bu kayıtlar, İnsan Kaynakları Müdürlüğü tarafından muhafaza edilir.
- Yapılan Sağlık Kontrolü sonucu taşıyıcı veya hasta olduğu tespit edilen personel, derhal tedaviye alınır. Tedavisi tamamlanıp sağlam raporu almayan personel kesinlikle çalıştırılmaz. Tedavi süresi sonucunda, sağlam raporu alan personelin raporu Müdürlüğe ulaştırılır ve personel çalışmaya devam eder.
- Ateşli hatallığı, cilt hastalığı veya ishali bulunanlar derhal sağlık kuruluşuna tetkike gönderilir.
- Hasta olan personel sorumlu amirine hastalığını bildirmek zorundadır.

##### PERSONEL HİJYENİ

- ✓ Göreve göre tek tip personel kıyafeti giyilmelidir.
- ✓ Kıyafetler daima temiz ve düzgün görünümde olmalı, ceplerinde kalem, defter, çakmak vb. olmamalıdır.
- ✓ Kirli personel kıyafetleri mutfak ve depo alanları dışında kapalı şekilde muhafaza edilmelidir.
- ✓ Tırnaklar kısa ve temiz olmalıdır.
- ✓ Terlikler yıpranmamış ve temiz olmalıdır.
- ✓ Personel görünümünün hijyen kurallarına uygun (el, tırnak temizliği, saç tıraşı uygun ve temiz) olmalıdır.
- ✓ Personel sağlık muayeneleri ve kontrolleri düzgün olarak yaptırılmalıdır.
- ✓ Soyunma odaları temiz ve düzenli olmalıdır.
- ✓ Personel tuvaletleri temiz ve kokusuz, sifonları çalışır durumda olmalıdır.
- ✓ Solunum yolu enfeksiyonu olan, burnu akan, gözleri yaşaran, sürekli öksüren, hapsiran, ellerinde, kollarında yara olan, karın ağrısı, ateş, bulantı, istifra, ishal gibi şikayetleri olan personelin vakit geçirmeden sağlık kontrolünün yapılması sağlanmalıdır.
- ✓ Hasta personel üretim ortamından uzaklaştırılmalıdır.

HAZIRLIK - KONTROL  
Kalite Müdürü



SP08 K01/15.01.2024/00

ONAY  
Genel Müdür



## ÜRETİM ALANINA GİRİŞ VE ÇALIŞMA KURALLARI

- ✓ Ellerin ve vücudunda yara vb. sorun bulunan personel mutlaka mavi yara bandı kullanmalı ve eldivensiz çalışmamalıdır.
- ✓ Mutfak çalışanlarının hijyeni için lavaboların yanlarında sabun ve diğer temizlik maddelerinin ve personelin ellerini bir kez kurulayıp atabilecekleri bez veya kağıt havlu bulundurulmalı, uygun kağıt havluların atılabileceği bir çöp kutusu sağlanmalı ve **lavabolar el, kol ve yüz yıkamanın dışında başka maksatlarla kullanılmamalıdır.**
- ✓ Gıda üretim alanlarında ve gıda depolama alanlarında yemek veya herhangi bir yiyecek yenilmemelidir. Yemek tadına bakmak gerektiğinde, ayrı bir kaşık ve tabak kullanılmalı ve kullanılan kaşık tekrar tencere/küvet içine sokulmamalıdır.
- ✓ Yiyeceklerin üzerine öksürmek, aksırmak, hapşırmak gibi alışkanlıklardan kaçınılmalıdır.
- ✓ Gıda üretiminde görevli personel, çalışma esnasında burun ve yüze dokunmak gibi alışkanlıklardan kaçınılmalıdır.
- ✓ Mutfak personeli ve steward personeli, mutfak içinde çalışma esnasında **BONE, ÖNLÜK ve KOLLUK** kullanır. Mutfak personeli, büfeye çıkacağı zaman **KEP** takar.
- ✓ Üretim sırasında ve büfelerde **eldiven** kullanılır.

### 3.2. EL HİJYENİ

#### ELLER NE ZAMAN YIKANMALI!

- ✓ Çalışmaya başlamadan önce,
- ✓ Çay araları / yemekten önce ve sonra,
- ✓ Sigara içildikten sonra,
- ✓ Tuvaletten kullanımından sonra,
- ✓ Üretim ve Servis alanlarından ayrılırken ve dönüldüğünde,
- ✓ Mutfak / Bar ve Restoran içerisinde iş değişikliği yapıldığında,
- ✓ Çiğ gıdalar ellendikten sonra,
- ✓ Hayvansal ürünlerle uğraştıktan sonra,
- ✓ Saç, burun, ağız ellendikten sonra,
- ✓ Çöpler ve kimyasallar ellendikten sonra,
- ✓ Ellere bulaşma olmasından şüphelenildiği durumlarda aşağıdaki işlem sırasına göre **mutlaka;**
  - ELLER "Doğru El Yıkama Tekniğine" uygun olarak **YIKANMALI**,
  - Daha sonra kâğıt havlu ile **KURULANMALI** ve,
  - Alkol Bazlı El Dezenfektanı ile **DEZENFEKTE EDİLMELİDİR.**

HAZIRLIK - KONTROL  
Kalite Müdürü



SP08 K01/15.01.2024/00

ONAY  
Genel Müdür



## ÜRETİM ALANINA GİRİŞ VE ÇALIŞMA KURALLARI

### Neden YIKAMA / KURULAMA / DEZENFESİYON sırası önemli?

- Yıkama işlemi ile derideki kaba kirliliklerin ve artıkların yanı sıra gözle görülmeyen mikropların önemli bir kısmı da uzaklaştırılmaktadır ve ellerin mikroplar için çoğalma ortamı haline dönüşmesi önlenmektedir.
- Elleri kurutmak, el yıkamanın etkisinin tam olarak görülebilmesi için şarttır. Nemli yüzeylerde bakteri oluşumu daha kolaydır.
- Dezenfeksiyonda amaç ise; mikropların tümünün öldürülmesi ya da sağlığa zarar vermeyecek en düşük düzeye indirilmesidir.

### DOĞRU EL YIKAMA TEKNİĞİ;

1



2



3



4



5



6



- Eller musluktan akan ılık su ile ıslatılır,
- Ellerin tüm iç ve dış yüzeyleri, parmak araları, tırnak içleri ve bilekler sıvı el sabunu ve ılık su uygulanarak dikkatlice yıkanır,
- Özellikle avuç içi, parmak araları ve tırnak bölgesinin sıvı sabunla en az 15-20 saniye temas etmesi gereklidir,
- Eller akan su altında iyice durulanır,
- Eller yıkandıktan sonra, atılabilir kağıt havlularla kurutulur. (Elleri kurutmak, el yıkamanın etkisinin tam olarak görülebilmesi için şarttır.

HAZIRLIK - KONTROL  
Kalite Müdürü

SP08 K01/15.01.2024/00

ONAY  
Genel Müdür

## ÜRETİM ALANINA GİRİŞ VE ÇALIŞMA KURALLARI

- Eller kurulandıktan sonra, Alkol Bazlı El Dezenfektanı kullanarak dezenfekte edilir.
- Eller dezenfekte edildikten sonra kurulanmaz, durulanmaz. Kendi haline kurumaya bırakılır.  
El yıkamada kullanılacak su ılık olmalıdır. Su sıcaklığının 32 °C – 42 °C civarı olması durumunda derideki yağ ve kir maddeleri kolayca uzaklaştırılabilmektedir.

✓ Mutfaklarda, El Yıkama Lavaboları ve Gıda Yıkama Lavaboları birbirinden ayrılmıştır. Yiyeceklerin hazırlandığı ve yıkandığı lavabolarda el yıkama işlemi yapılmaz, el yıkama lavabolarında da gıda yıkanmaz.

### 3.3. ELDİVEN KULLANIMI

- ✓ Et ve tavuk hazırlığında, Bir sonraki aşamada pişirme işlemine girmeyecek ürünlerle çalışırken eldiven kullanılmalıdır. (Örneğin, porsiyonlama, salata hazırlığı, garnitür hazırlığı, vb.)
- ✓ **Elinde yara, çıban, sivilce vb. olan personelin izin verilen alanlardaki tüm çalışmalarında,**
- ✓ Şahit numune alımı sırasında mutlaka eldiven kullanılmalıdır.
- ✓ Başka bir işe geçilirken yeni eldiven takılmalıdır.
- ✓ İş bitiminde eldivenin atılmalı ve ellerin tekrar dezenfekte edilmelidir.

### 3.4. MUTFAK HİJYENİ

- ✓ Mutfaklarda bitki ve hayvan bulunmamalıdır. Haşerelere karşı gerekli önlemlerin alınmalıdır.
- ✓ Kullanılan çalışma tezgahları ve mutfak alanları dezenfektanlı deterjan ile temizlenip durulanmalıdır.
- ✓ Çöp kovalarının içinde tek kullanımlık poşetler bulunmalı ve kapakları daima kapalı olmalıdır.
- ✓ Çöp kovaları düzenli olarak dezenfektanlarla temizlenmelidir.
- ✓ Çöpler mutfak ortamından sık sık uzaklaştırılmalıdır.
- ✓ Bakır kaplar kullanılmamalıdır.
- ✓ Hijyen kurallarına titizlikle uyulmalı ve tüm ziyaretçilerimiz de aynı titizliği göstermelidir.
- ✓ Lavabolarda sabun ve dezenfektan kullanılmalı ve temizliğe özen gösterilmelidir.
- ✓ Gerekli durumlarda eller yıkanmalıdır.
- ✓ Üzeri açık gıda maddesi bırakılmamalıdır.
- ✓ Üretim alanında atık ve yabancı madde (aşırı birikmiş çöp, personele ait kişisel eşyalar, kullanım dışı olmuş malzemeler) bulunmamalıdır.
- ✓ Bulaşık makineleri temiz ve çalışır durumda olmalıdır.
- ✓ Kesim tezgâhları yıpranmamış olmalıdır.
- ✓ Mutfakta ahşap malzeme bulunmamalıdır.

HAZIRLIK - KONTROL  
Kalite Müdürü



SP08 K01/15.01.2024/00

ONAY  
Genel Müdür



## ÜRETİM ALANINA GİRİŞ VE ÇALIŞMA KURALLARI

### 3.5. GIDA HİJYENİ

- ✓ Yemek numunelerinin günlük olarak alınıp etiketlenerek (tarihli) istenildiğinde anında ulaşılabilecek şekilde **72 saat** muhafaza edilmesi gereklidir.
- ✓ Tüm sebze ve meyvelerin etkili yıkanarak ve dezenfekte edilerek kullanılması gereklidir.
- ✓ Ürünler, hazırlık aşamalarında mutfak ortamında uzun süre bekletilmemelidir.
- ✓ Ürünler doğranmak üzere soğutucudan kısım kısım çıkarılmalıdır.
- ✓ Hazırlık aşamalarında mutlaka steril olmayan eldiven kullanılması ve kullanılan eldivenlerin tekrar kullanılmadan çöpe atılması gerekmektedir.
- ✓ Sıcak sunumu yapılacak ürünlerin 1 gün önceden tam pişirilmesi lezzetini kaybetmesine sebep olur, aynı gün pişirilmesi zor olan yemekler için bir gün önceden ön hazırlık yapılmalı veya yarı pişmiş hale getirilmelidir.
- ✓ Hazırlık ve pişirme işlemleri sırasında ürünlerin tadına hijyen kurallarına uygun olarak bakılmalıdır.

### 3.6. ZİYARETÇİ KABUL KURALLARI

Tesis dışından gelen ziyaretçiler, Gıda Mühendisi veya mutfaktan yetkili birisi olmadan mutfağa giremez. Ziyaretçiler mutfağa girmeden önce;

- Mutfak girişinde mevcut bulunan tek kullanımlık ziyaretçi önlüğünü giyer,
- Kafasına bone takar,
- Ayaklarına galoş giyer,
- Ellerini yıkayıp- dezenfekte ettikten sonra mutfağa girer.
- Ziyaretçiler grip, nezle gibi nefes yoluyla bulaşan hastalıkları varsa mutfak yetkilisine bildirmekle yükümlüdür. Bu durumlarda önleyici yöntemlerle (maske vs.) ziyaretçi mutfağa alınabilir.
- Ziyaretçiler, üretim alanında hiçbir gıdaya ve gıda ile temas eden yüzeylere dokunmaz.
- Talimat uygulaması sadece tesis dışından gelen ziyaretçileri kapsar, otel çalışanları sadece hijyen kurallarını yerine getirmekle yükümlüdür.
- Gelen tüm ziyaretçiler **Mutfak Ziyaretçi Kabul Formuna (SP08 F12)** kayıt edilir.

### 3.7. DEPO VE DOLAP KURALLARI

- ✓ Ürünlerin depolama sıcaklığı uygun olmalıdır.
- ✓ Depolar temiz ve düzenli tutulmalıdır.
- ✓ **Son kullanma tarihi geçmiş ürün bulunmamalıdır. 'İLK GİREN İLK ÇIKAR'** prensibi uygulanmalıdır.
- ✓ **Hazırlanan ürünler 3 günden fazla bekletilmemelidir.**

HAZIRLIK - KONTROL  
Kalite Müdürü



SP08 K01/15.01.2024/00

ONAY  
Genel Müdür



## ÜRETİM ALANINA GİRİŞ VE ÇALIŞMA KURALLARI

- ✓ Depoda çürük, kötü ambalajlı, paslı, üzeri açık vb. ürün olmamalıdır.
- ✓ Depoda temizlik malzemesi, kimyasal vb. yabancı maddeler bulunmamalıdır.
- ✓ Depoda tahta kasalarda malzeme saklanmamalıdır.

### 3.8. İŞ GÜVENLİĞİ KURALLARI

#### 3.8.1. Kesici aletler ile çalışırken;

- ✓ Her kullanımdan sonra mutlaka temizlenerek kaldırılmaları gereklidir.
- ✓ **Şaka aracı olarak kullanılmamalı** ve bu ekipmanları kullanan kişilerle konuşulmamalı veya şaka yapmak suretiyle meşgul edilmemeli ve dikkatleri dağıtılmamalıdır.

#### 3.8.2. Bıçaklı doğrama makineleri ile çalışırken;

- ✓ Kesim sırasında eller bıçaklara kesinlikle yaklaştırılmamalıdır.
- ✓ Kesilecek ürünü bıçağa değdirmek için makinenin bu iş için yapılmış olan parçaları kullanılmalıdır.
- ✓ **Bıçak arasında kalan parçalar makine kapatılmadan alınmamalıdır.**
- ✓ Bıçak ile kesilerek düşen parçaların altına el yaklaştırılmamalı, bir yağlı kağıt ve/veya tepsi koyularak el değdirilmeden onun üzerine düşmesini sağlanmalıdır.

#### 3.8.3. Kıyma makineleri ile çalışırken;

- ✓ **İçine atılan parçalar asla elle itilmemeli, bu işlem için tokmak kullanılmalıdır.**
- ✓ Çalışma sırasında parçaların atıldığı bölüme yüz yaklaştırılmamalı, yakından içine bakılmamalıdır.
- ✓ Kullanım talimatlarına uygun olmayan ürünler asla kıyma makinelerinden geçirilmemelidir.
- ✓ Temizleme işlemine başlanmadan mutlaka fişten çekilmeli veya bağlı olduğu şalterin kapalı konuma getirilmesi sağlanmalıdır.

#### 3.8.4. Mutfakta kullanılan bıçakların;

- ✓ Eller ve parmaklar altına girmeyecek şekilde kullanılmalıdır.
- ✓ Her kullanımdan sonra temizlenip bıçak dezenfekte ünitesine kaldırılmalıdır.
- ✓ Cebe konarak veya kemere takılarak kişilerin üzerlerinde taşınmamalıdır.
- ✓ Asla şaka aracı olarak kullanılmamalıdır.

#### 3.8.5. Buharlı fırınlar ve pişiriciler ile çalışırken;

- ✓ Güvenlik kapaklarının ve contalarının sağlamlığı sürekli kontrol edilmelidir.
- ✓ Pişirme sonrasında kapak açılırken içeride biriken buharın yüze çarpmaması için açar açmaz üzerine eğilerek içine bakılmamalı, belli bir süre beklenmesi gerekmektedir.
- ✓ Temizleme işlemlerinde elektrikli kısımlarına su gelmemesine özen gösterilmelidir.

#### 3.8.6. Klasik gazlı fırınlarla çalışırken;

- ✓ Gaz kaçaqlarını önlemek için gaz vanaları, alev memeleri ve bağlantı hortumları kontrol edilmelidir.
- ✓ Fırının alev ayarının normal konumda olması sağlanmalıdır.
- ✓ Kapasitelerinin üzerinde kullanıma zorlanmamalıdır.

HAZIRLIK - KONTROL  
Kalite Müdürü



SP08 K01/15.01.2024/00

ONAY  
Genel Müdür



## ÜRETİM ALANINA GİRİŞ VE ÇALIŞMA KURALLARI

- ✓ Her kullanım sonrası gaz muslukları kapatılmalıdır.
- ✓ İçinden ürünlerin alınması işleminde uygun eldivenler kullanılmalıdır.
- ✓ Temizleme işlemleri için talimatlarda belirtilen şartlara aynen uyulmalı, varsa elektrikli kısımlarına su gelmemesine özen gösterilmelidir.

### 3.7.9. Fritöz ve kızartıcılar ile çalışırken;

- ✓ 180 veya 190 dereceden daha fazla ısıtmaktan kaçınılır. Kızartma yağları 2 defadan fazla kullanılmamalıdır.
- ✓ Kızgın yağın içine su akmasına veya yağa atılacak ürünün ıslak olmamasına dikkat edilmelidir.
- ✓ **Alev alma durumunda** gazın veya elektriğin kesilmesi, kapağının kapatılması, **üzerine asla su dökülmemesi** ve yangın söndürme cihazı kullanılması sağlanmalıdır.
- ✓ **Piştirme işlemi esnasında sıcak yağın üzeri kapatılmamalıdır.** (Sıcaklık kapağın üzerinde su birikintisine neden olacak ve buradan tekrar yağın içine su damlaları düşecektir)
- ✓ Eski yağ üzerine yeni yağ eklenmemelidir.
- ✓ Kızartma sırasında asla plastik eldiven kullanılmamalıdır.

**3.7.10. Çalışılan mekanın zeminin ıslak ve / veya yiyecek artıklarından temizlenmemiş olması kayma ve düşmelere neden olacağından özellikle dikkat edilmesi ve gereken önlemlerin alınması gerekmektedir.**

HAZIRLIK - KONTROL  
Kalite Müdürü



SP08 K01/15.01.2024/00

ONAY  
Genel Müdür

