



# İŞLETME SANİTASYONU

PROF. DR. AYLA SOYER

4.Bölüm

Personel hijyeni





**NİÇİN PERSONEL HİJYENİ?**  
**ÇALIŞAN PERSONEL DAKİKADA**  
**10.000-100.000**  
mikroorganizmayı yayabilir.





## **Gıda işleyen kişiler gıdaları aşağıdaki durumlarda bulaştırabilir;**

- Gıda kaynaklı hastalığa yakalanmışsa,
- Mide-bağırsak sistemi ile ilgili bir hastalık belirtisi varsa,
- Enfekte yaraları varsa,
- Hasta ise veya hastalıklı insanlarla birlikte yaşıyorsa,
- Herhangi bir gıdaya kirli elleriyle dokunuyorsa,
- Kötü çalışma alışkanlıklarına sahipse

- Sağlıklı görünen kişiler bile, Hepatit A gibi gıda kaynaklı hastalıkların kaynağı olabilir.
- Hastalık belirtileri görülmeden önceki birkaç hafta, hastalığın en bulaşıcı olduğu dönemdir.
- Diğer bazı hastalıklarda ise, patojenler hastalık belirtileri geçtikten sonra aylarca hastalığı geçiren kişide kalabilir.
- Bu kişiler taşıyıcı (portör) olarak adlandırılır. Patojeni taşır, başkalarına bulaştırır, ancak kendisi hasta olmaz.

# Portör muayenesi hangi laboratuvar testlerini içerir?

Çalışanların bulaşıcı hastalık taşıyıp taşımadığını tespit edebilmek için bazı tahliller yapılmalıdır. Bu tahliller kan, dışkı, röntgen veya tükürük yolu ile yapılan tahlillerdir. Doğru bir portör muayenesi aşağıdaki testleri içermelidir.

- ⇒ Gaita Kültürü ( Salmonella ve Shigella yönünden, en az yılda bir)
- ⇒ Dışkının mikroskopik incelenmesi ( Entamoeba histolytica kistleri, giardia lamblia kistleri ve helmint yumurtaları yönünden, en az altı ayda bir)
- ⇒ Boğaz ve Burun Kültürü (*Staphylococcus aureus* yönünden, en az yılda bir)
- ⇒ Akciğer Grafisi ( Tüberküloz yönünden, en az yılda bir)

## **İyi personel hijyeni programının bileşenleri şunlardır;**

- El hijyeni uygulamaları
- Personel temizliği
- Temiz ve uygun iş kıyafeti
- Hijyenik olmayan alışkanlık ve davranışlardan kaçınmak
- Sağlıklı olmak
- Hastalıkları rapor etmek

# <https://www.youtube.com/watch?v=zeZip9N9sAI>



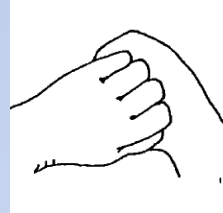
2-3 ml sıvı deterjan, su ile ıslatılan ele alındıktan sonra eller avuç avuca alınır ve iyice ovuşturulur.



Daha sonra sağ avuç içi sol el üzerine ve sol avuç sağ el üzerine alınarak eller ovuşturulur.



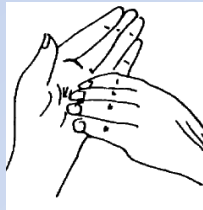
Parmaklar içiçe geçirilmek sureti ile masaj yapılır



Parmakların arka kısımları, parmakların birbiri ile kenetlenmesi şeklinde, avuçlar karşı karşıya gelecek şekilde ovuşturulur.



Sağ baş parmak sol avuç içerisinde ve sol baş parmak sağ avuç içerisinde iyice ovulur



Sol avuç içerisinde sağ el parmakları kapalı olarak ileri geri hareketle ovulur.



Kaliteli ürün, iyi personel hijyeni ile elde edilir. Gıdalara çapraz kontaminasyonun önlenmesi için eller;

- İşe başlamadan önce,
- Gıdaya dokunmadan önce,
- Çiğ materyal ve yemeye hazır ürününe dokunurken,
- Tuvalete gittikten sonra,
- Çiğ materyale dokunduktan sonra,
- Atıklara dokunduktan sonra,
- Yemek, içmek, sigara içmek, öksürmek, aksırmak gibi işlemlerden ve yüze dokunduktan sonra,
- Moladan sonra,
- Kimyasallara dokunduktan sonra,
- Paraya dokunduktan sonra yıkanmalıdır.

## Personel hijyeni politikası

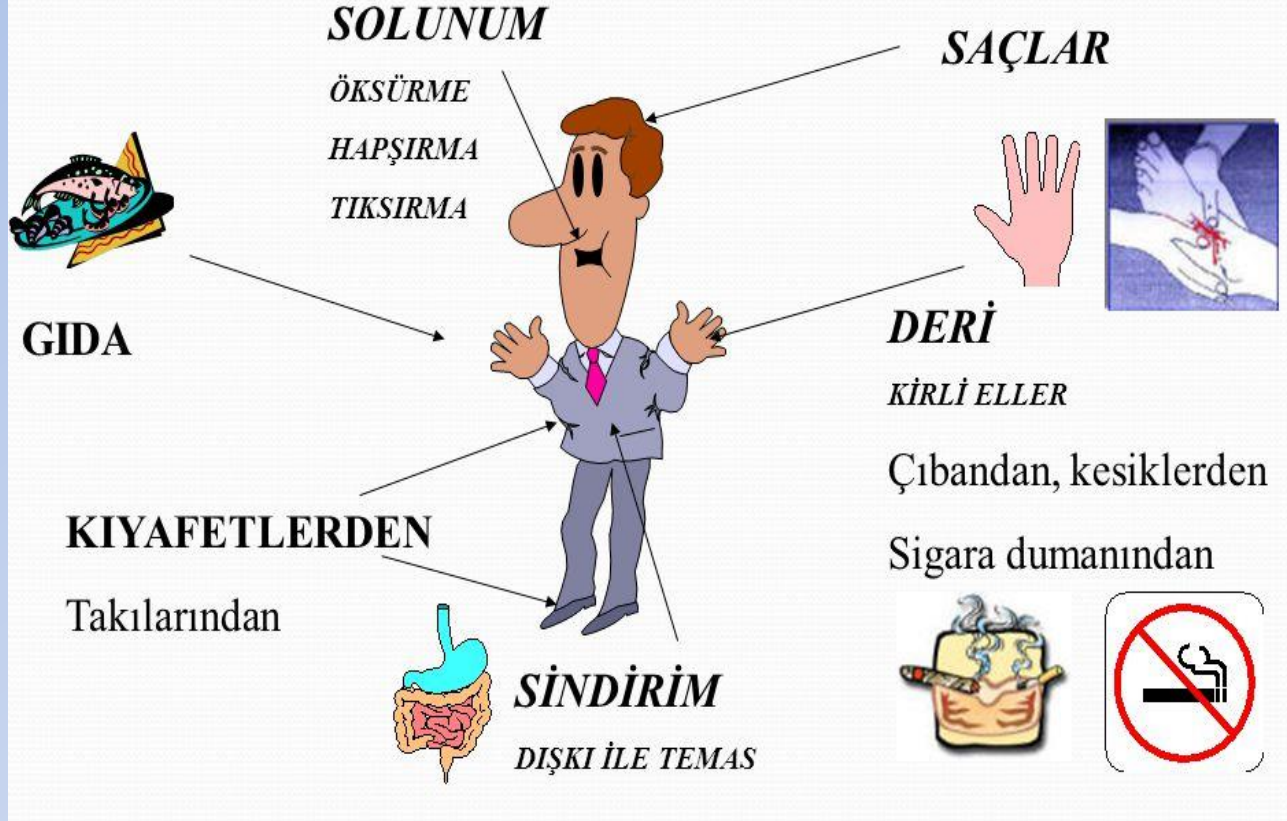
- Bulaşmalar, sıkı personel hijyeni standartları uygulanarak kontrol edilir. İşletmenin personel hijyeni politikası genellikle kısaltılmış ana başlıklar halinde işletmeye asılır ve aşağıdakileri içerir:
- Personel ellerini düzenli yıkamalı ve her zaman temiz tutmalıdır. Ellerini ne zaman hangi yöntemle yıkayacağını bilmelidir.
- Giysilerini temiz tutmalı ve koruyucu giysi, ayakkabı ve başlıklarını giymelidir. Koruyucu giysilerini dışarıda giymemelidir.
- Saçlarını daima muhafaza altına almalı, böylece gıdaya saç ve kepeğin düşmesi önlenmelidir. Saç tokası takmamalıdır. Genellikle bıyığa izin verilmez. Eğer veriliyorsa kısa ve bakımlı olmalıdır.
- Gıda hazırlama alanlarında saç taranmamalı veya düzeltilmemelidir.

## Personel hijyeni politikası

- Gıda işleme alanında yüzük, bilezik, kolye, saat, süs amacı ile kullanılan askı vb. takmamalıdır.
- Fazla makyaj ve parfüme izin verilmez.
- Kişisel eşyalar (cüzdan, para, telefon) üretim alanına getirilmemelidir.
- Yara, bere ve çizikler su geçirmez materyal ile tamamen kapatılmalıdır. Bu bantlar düzenli olarak değiştirilmelidir. Bantlar düşerse derhal yönetime haber verilmelidir. Gıdadan kolayca ayırt edilecek renkte bantlar kullanılmalıdır.
- Gıda üretim , depolama ve dağıtım alanlarında sigara içilmesi yasaktır.

Aşağıdaki durumlardan biri varsa, yöneticiye haber verilmelidir.

## NIÇİN PERSONEL HİJYENİ?



- Hepatit A
- İshal
- Kusma
- Ateş
- Boğaz ağrısı
- Deride kızarıklık
- Çıban
- Kesik
- Göz, kulak, burun akıntısı

- Tüketime hazır gıda işleniyorsa parmak ile dokunulmamalı, maşa kullanılmalıdır.
- Öksürme ve aksırmanın yarattığı aerosoldeki mikroorganizmaların gıdalara ve diğer personele geçebileceği iyi bilinmeli, gıdaların üzerine öksürüp aksırılmamalıdır.
- Bıçak ve maşalar saplarından, bardaklar gövdesinden, tabaklar kenarlarından tutulmalıdır.
- Ayrılırken çalışma alanı temiz bırakılmalıdır.
- Ellerin de veya dirsekten bileğe kadar olan kısımda enfekte yarası olanlar, lezyon tamamen geçinceye kadar gıda işlememesi gerektiğini bilmelidir.

- Parmak yalamak, tırnakla dişleri temizlemek, tırnak yemek, üfleyerek uzaklaştırmak, parmağı tükürükle ıslatıp kağıt veya naylon almak gibi alışkanlıklar sadece mikroorganizmaları ellere, dolayısıyla gıdalara ve yüzeylere bulaştırdığı için değil, görsel olarak da kabul edilemez.
- Üretim alanlarında bir şeyler yemek ve çiklet çiğnemek tamamen yasaktır. Kantin ve dinlenme alanları dışında yemek yenmesine ve bir şey içilmesine izin verilmez.
- Bahçe dahil bütün alanlarda tükürmek yasaktır.

- Personelerle sorumlu oldukları uygulamalar konusunda iyi bir eğitim verilmeli ve doğru hareketleri hemen hemen içgüdüsel olarak yapmalarını sağlanmalıdır.
- Bu şekilde personel ile denetleyici arasındaki anlaşmazlıklar azalır.
- Yüksek riskli işlerde her işgücünün başlangıcında sağlık kontrolünün gerekli olduğu düşünülebilir. Ancak personelin hastalığını kendisinin bildirmesinin sosyal bir sorumluluk olduğu kadar, kişinin kendi sorumluluğı olduğu açıktır.
- Personel işini kaybetmeyeceğinden ve ücretinin düşürülmeyeceğinden emin olmalı ve bu sistemi kötüye kullanmamalıdır.

# İdarenin sağlayacağı personel donanımları

- Yeterli sayıda iş giysisi,
- yemek yeme alanı,
- soyunma odası,
- lavabo ve tuvalet
- el yıkama lavaboları ve el sabunları
- Kazaları minimuma indirecek koşullar sağlanmalıdır.



## Koruyucu giysiler



# Clean & Safe At Work

## Checklist :



Ready? Now You Can Start Working

# Clean & Safe At Work

## Checklist :



Ready? Now You Can Start Working

# Protect Yourself At Work

## Checklist :

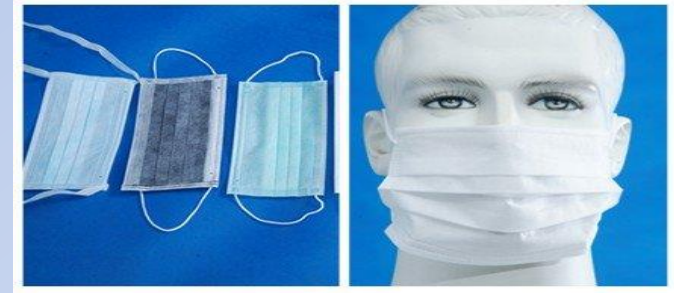


Ready? Now You Can Start Working

- **Boneler;**



- **Yüz maskeleri;**



- **Koruyucu eldivenler**



## **Giysilerin yıkanması**

- Elbiseler ve boneler kirlendiğinde ve kirlenmese bile her gün değiştirilmelidir. Çalışırken kirlenmesi durumunda yedek kıyafet giyilmelidir. Elbiselerin değiştirilme sıklığı ve bulaşma derecesi yapılan işe göre değişmektedir. Giysiler işletmede veya anlaşmalı özel bir firmada yıkatılabilir. İşletmede önlükler diğer malzemelerden ayrı odalarda muhafaza edilmelidir. Kirli elbiseler temizlerden ayrı bir alanda tutulmalıdır.

## **İlk yardım**

- Yaralanan kişilere müdahale için yeterli miktarda bandaj ve antiseptikler bulundurulmalıdır. Kesik ve yanıklar su geçirmez materyal ile kapatılmalı, böylece enfeksiyon yayılması önlenmelidir.
- İlk yardım malzemeleri personelin dinlenme odasında veya giyinme odasında bulunmalıdır. Elinde kolunda yarası olanlar veya yüzünde çıban bulunanlar yüksek riskli alanda çalıştırılmamalı, düşük riskli kuru alana alınmalı veya eve gönderilmelidir.

# İlk yardım

- Yaralanan kişilere müdahale için yeterli miktarda bandaj ve antiseptikler bulundurulmalıdır. Kesik ve yanıklar su geçirmez materyal ile kapatılmalı, böylece enfeksiyon yayılması önlenmelidir.
- İlk yardım malzemeleri personelin dinlenme odasında veya giyinme odasında bulunmalıdır. Elinde kolunda yarası olanlar veya yüzünde çıban bulunanlar yüksek riskli alanda çalıştırılmamalı, düşük riskli kuru alana alınmalı veya eve gönderilmelidir.



## El yıkama lavaboları

- Gıda işleme alanında ihtiyaç duyulan el yıkama lavaboları ve yerleşimleri işletmenin özelliğine göre değişir ancak genel olarak herkesin kolayca ulaşabileceği pozisyonlara yerleştirilmelidir. Lavabolar;
- Tuvaletlerde,
- Soyunma odalarında
- Gıda hazırlama alanlarında bulunmalı, üzerine ayna asılmamalıdır.
- Gıda işletmelerinde en az 10 kişiye 1 adet 50-60 cm lik el yıkama lavabosu olması gereklidir. Her zaman temiz ve bakımlı tutulmalıdır. Lavabolarda her ünite de parfümsüz sıvı sabun ve el kurulama imkanı bulunmalıdır. Yüksek riskli alanlarda, eller kurutulduktan sonra sıvı veya jel şeklinde alkol bazlı el dezenfektanı ile eller ovuşturulmalıdır.



## Soyunma odaları



- Soyunma odalarının donanımının yeterli olması
- Bazı sektörlerde kirli ve temiz alan olarak ikiye ayrılmalıdır. Bu ayırım, 60 cm yüksekliğinde bir duvar ile yapılabilir. Böylece iki alan arasındaki bulaşmalar önlenir.
- Dolaplar yerden en az 15 cm yukarıda ve personelin üzerine bir şey koymasını önlemek için üstleri eğimli olmalı
- Sürekli kullanıma dayanıklı olması için paslanmaz çelik levha veya tel kafesten yapılmalı

## Hijyen bariyeri (turnikesi)





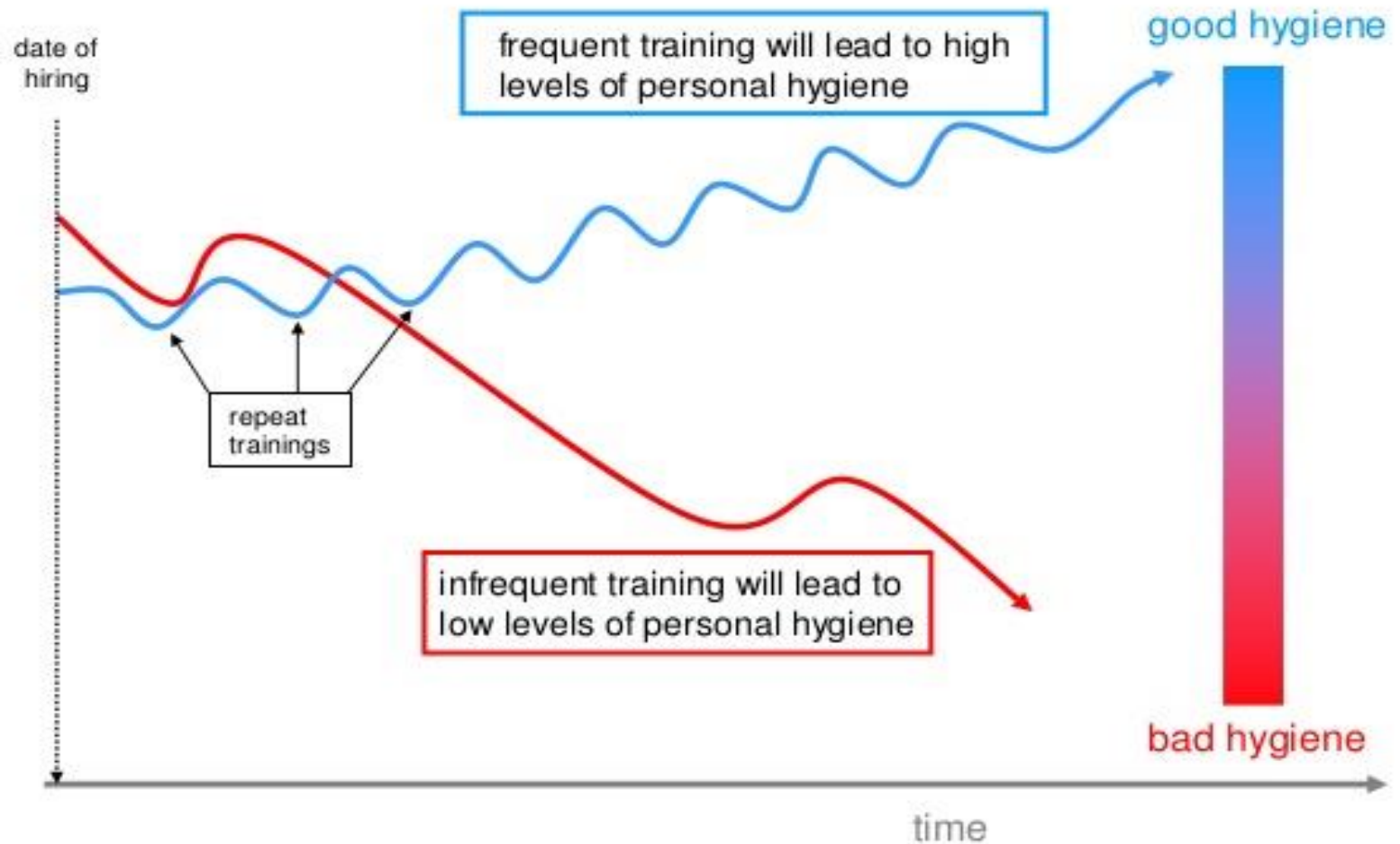
## Tuvalet ve lavabolar

- Tuvaletler, gıda işleme ve tüketim alanlarına asla doğrudan açılmamalıdır.
- Yeterli havalandırma ve aydınlatma bulunmalı, kolay ulaşılabilmelidir.
- Tuvalet kapıları kendi kendine kapanan tip olmalıdır.
- Düzenli bakım ve temizliği yapılmalıdır.

Personel sayısına göre olması gereken tuvalet sayıları

Aynı vardiyada çalışan personel sayısı	Tuvalet sayısı
1-15	1
16-35	2
36-55	3
55-80	4
81-110	5
111-150	6
150'den fazla	Her 40 kişi için bir ilave

Eğitim birinci günden başlar ve düzenli tekrar gerektirir.



## **Okunacak kaynak:**

Marriot N.G., Gravani, R.B. 2006. Principles of Food Sanitation. 5th Edition, Springer Science and Business Media, Inc., U.S.A.

## **6. Bölüm**