

# YENİ RESTORANLAR AÇILIŞ

**YENİDEN AÇILMA  
REHBERİ**



**Unilever  
Food  
Solutions**

**Destekle. İlham ver. Geliştir.**

# ALINMASI GEREKEN PERSONEL HİJYENİ ÖNLEMLERİ



- Çalışanlar hem mutfakta hem de serviste sosyal mesafeyi korumalı.
- Personel ellerini sık sık yıkamalı.
- Çalışanlara her gün girişte ateş kontrolü ve periyodik sağlık kontrolleri yapılmalı.
- Ciltte oluşmuş çıban gibi açık yaralar, su geçirmez bir bant ile kapatılmalı ve personel eldiven takmalı.
- Çalışanın kendisinde veya aile bireylerinden birinde bulaşıcı hastalık belirtisi görülmesi durumunda yöneticiye mutlaka haber verilmeli.
- Yönetici, hastalık taşıyan veya hastalık belirtisi gösteren personelin mutfakta ve serviste çalışmasına izin vermemeli.
- Eller her iş öncesi ve sonrasında sıcak su ve sabun ile en az 20 saniye boyunca ovuşturularak yıkanmalı.
- Gıdayla ilgilenen personel, elini yüzüne ve saçına götürmekten kaçınmalı.



Unilever  
Food  
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

- Kişisel eşyalar ve giysiler, gıda üretilen alanlarda bulundurulmamalı ve uygun bir soyunma odasına bırakılmalıdır.
- Personelin birlikte vakit geçirdiği alanlar ve sık sık temas edilen yüzeyler
- Temizlik Planı'na uygun bir şekilde dezenfekte edilmeli.
- Üretim alanı giriş ve çıkışlarında dezenfektanlı paspas veya benzeri bir uygulama olmalı; galoş, terlik veya özel ayakkabı kullanımına dikkat edilmeli.
- Dışarıdan üretim alanına girecek ziyaretçi ve yöneticiler için koruyucu kıyafet bulundurulmalı ve ziyaretçilerin tüm kıyafet hijyeni kurallarına uyması sağlanmalı.
- Ziyaretçiler sağlık anketine tabi tutulmalı ve kayıtlar ileride ortaya çıkabilecek bir soruna karşı saklanmalı.

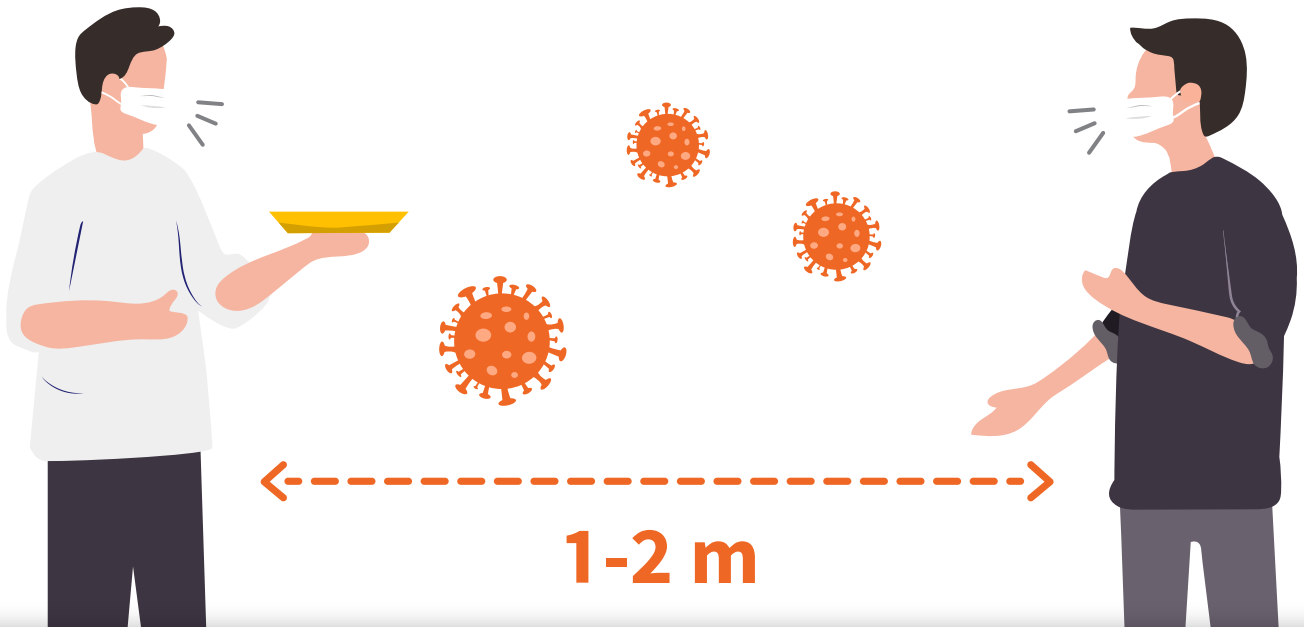


Unilever  
Food  
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

# COVID-19 HASTALIĞINDAN KORUNMAK İÇİN PERSONELİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN ÖNLEMLER

- Gıda üreten işyerleri için hijyen ve temizlik kurallarının sadece gıda kaynaklı hastalıkları değil, yeni koronavirüsün yayılımını engellemek için de en doğru önlem olduğu unutulmamalı.
- İş yeri sorumlusu çalışanın grip olduğunu gözlemliyor ve olası bir COVID-19'dan şüpheleniyorsa, hemen bir doktor veya sağlık kurumu ile iletişime geçmelidir. Diğer çalışanlar içinse sağlık kuruluşunun yönlendirmelerine göre hareket edilmelidir.
- Mutfakta ve serviste, en az 2m "damlacık" mesafesine uygun aralık bırakılarak çalışılmalıdır.
- Eller sık sık yıkanmalı; yüz, ağız, burun ile temas edilmemeli. Hapşırma ve öksürme esnasında ağız kağıt mendil ile veya dirseğin iç kısmı ile kapatılmalı. Ardından eller mutlaka yıkanmalı ve kullanılan kağıt mendil çöp kovasına atılmalıdır.



Unilever  
Food  
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

# UYULMASI GEREKEN MUTFAK TEMİZLİK KURALLARI



## İş Kıyafeti:

Herhangi bir bulaşmayı önlemek için gıda ile çalışmaya başlamadan önce saat gibi takılar mutlaka çıkarılmalıdır. Uygun ve temiz iş giysileri giyilmelidir. Saçlar uzunsa arkadan toplanmalı ve kep takılmadığı. İş giysileri düzenli olarak değiştirilmeli; soyunma odasında kirliler ile ayrı yerde tutulmalıdır.

## El Temizliği:

Elleri temizlerken dezenfektan içeren sabun kullanılmalıdır. Ellerin içi ve dışı, avuç içleri, parmak araları ve uçları, tırnaklar geçirilmeden iyice temizlenerek en az 20 saniye boyunca yıkanmalıdır. Kurulama için mutlaka kağıt havlu kullanılmalıdır.



## Kişisel Temizlik:

Bulaşmayı önlemek adına gıda ile çalışırken eller yüze götürmemeli; kulak, ağız ve buruna temas edilmemeli ve hapşurulmamalıdır. Ciltte yara var ise su geçirmez bir bantla mutlaka kapatılmalıdır. Fiziksel tehlike yaratmaması için yara bandına dikkat edilmelidir.



Unilever  
Food  
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

# Çalışma Yüzeylerinin Temizliği:

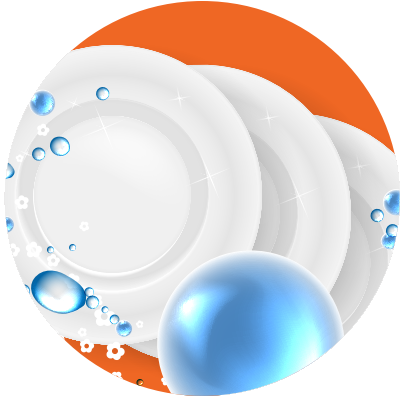
Bulaşmayı önlemek için çalışma yüzeylerini her türlü artık, kir ve bakteriden arındırmak için doğru bir şekilde temizlemek çok önemlidir.



Önce görülen tüm artıkları ve kiri silin. Çalışma yüzeyini sıcak sabunlu suyla yıkayın. Temiz suyla durulayın. Ardından dezenfektan kullanın. Yeterince bekledikten sonra çalışma yüzeyini temiz suyla durulayarak dezenfektandan arındırın. Temiz ve atılabilir bir bezle yüzeyi kurulayın. İşiniz bittikten sonra bezi atın.



Temizlik malzemelerinin yanlış ve bilinçsiz kullanımı gıdalarda kimyasal tehlikeler yaratabilir. Tek kullanımlık bez kullanmayı tercih edin. Kullanılan dezenfektanların Sağlık Bakanlığı'ndan onaylı olmasına dikkat edin.



## Ekipman Temizliği:

Ekipmanlar kullanıldıktan sonra, bakteri ve virüs taşıyan gıdaların bazı parçaları ekipman yüzeyinde kalabilir. Ekipmanlar kaba kirler uzaklaştırıldıktan sonra bulaşık makinesinde yıkanmalı; temizlendikten sonra kurumaya bırakılmalıdır. Ekipmanlar çiğ gıda işlerken kullanılıyorsa dezenfeksiyonlu ılık suda 2 dakika bekletilmelidir.

## Buzdolabı Temizliği:

Temizleyeceğiniz buzdolabındaki tüm gıdaları dışarı çıkartın. Mümkünse başka bir buzdolabına koyun. Rafları çıkartın. Buzdolabının içini sıcak ve sabunlu suyla yıkayın. Temiz suyla durulayın. Temiz ve atılabilir bir bezle kurulayın. Ardından rafları sıcak sabunlu suyla yıkayın. Temiz suyla durulayın. Temiz ve atılabilir bir bezle kurulayın. Rafları ve ardından yiyecekleri buzdolabına yerleştirin.



## Ortam Temizliği:

Kuplar, musluk bataryaları ve fırın düğmelerinin sürekli el değdiği için en çok kirlenen yüzeyler olduğu unutulmamalı, sürekli temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.



Unilever  
Food  
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

# GÜVENİLİR MUTFAKLAR SAĞLIKLI YARINLAR!

Siz de Güvenilir Eller eğitimini tüm ekibinizin aldığından emin olun. Ekibinizin "isminize özel" Güvenilir Eller Sertifikalarını sosyal medyadan müşterileriniz ile paylaşarak, gıda güvenliğine karşı aldığınız tedbirleri ve hassasiyetinizi onlara gösterin.

**Güvenilir Eller  
eğitimi almak için tıklayın!**

[guvenilireller.com](http://guvenilireller.com)

**"UFS" kodu**  
ile gıda güvenliği  
videolarına  
**ÜCRETSİZ**  
ulaşabilirsiniz!



Unilever  
Food  
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.