MEDİPOL
UNV-ANKARA
ANKARA MEDİPOL ÜNİVERSİTESİ

UYGULAMA MUTFAKLARI İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ TALİMATLARI

A. Mutfak Sorumluları

Bu talimatın uygulanmasından ve denetlenmesinden birincil olarak;

- Uygulamalı dersi yürüten öğretim elemanı/elemanları ile
- Uygulama mutfağı idari ve teknik personeli

müştereken sorumludur.
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlığı ise, talimatın genel işleyişinin gözetimi, gerekli idari düzenlemelerin yapılması ve denetim süreçlerinin koordinasyonundan sorumludur.

B. Öğrencilerin Uyması Gereken Kurallar

Uygulama mutfaklarında bulunacak ve çalışacak olan öğrenciler aşağıda belirtilen iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uymakla yükümlüdür:

1. Öğrenciler, genel sağlık durumlarına ve kişisel hijyenlerine azami özen göstermek zorundadır. Sağlık problemi yaşayan öğrenciler derhal ilgili sorumluya bildirimde bulunur; gerekli hâllerde sağlık kuruluşuna yönlendirilir.
2. Öğrenciler, çalışmaya başlamadan önce mutfak sorumlusunun kim olduğunu ve acil durumlarda dersin sorumlusuna ulaşım yöntemlerini öğrenmekle yükümlüdür.
3. Öğrenci, uygulama çalışmalarına başlamadan önce; uygulama alanında yer alan iş sağlığı ve güvenliği işaretleri, acil durum ekipmanları ile bunların kullanım esasları hakkında bilgilendirildiğini, bu hususları bildiğini ve kurallara uygun şekilde hareket edeceğini kabul, beyan ve taahhüt eder.
4. Uygulama mutfağında çalışma sırasında; yüzük, kolye, bilezik, künye ve benzeri her türlü takı ve aksesuarın kullanılması kesinlikle yasaktır.
5. Ellerde açık yara, kesi veya çatlak bulunması hâlinde; çalışmaya başlamadan önce uygun şekilde kapatılmalı ve yapılacak işe uygun eldiven kullanılmalıdır.
6. Öğrenciler makyajsız olmalı; saçları toplu ve kapalı bulunmalı, tırnaklar kısa ve temiz olmalıdır.
7. Yemek hazırlama ve sunum alanları her zaman temiz, düzenli ve hijyenik tutulmalıdır.
8. Gıda hazırlama sırasında; gıda türüne uygun renk kodlu doğrama tahtaları ile uygun araç ve gereçler kullanılmalıdır.
9. Malzeme ve ekipmanlar, üretici talimatlarına ve çalışma tekniklerine uygun şekilde kullanılmalıdır.
10. Depolama alanlarında **FIFO (İlk Giren–İlk Çıkar)** kuralı uygulanmalıdır.
11. Soğuk zincire tabi ürünlerin kontrolleri yapılmalı; soğuk zinciri kırılmış ürünler kesinlikle kullanılmamalıdır.
12. Gıdalar, çapraz bulaşmayı önlemek amacıyla uygun şekilde ambalajlı veya kapalı olarak muhafaza edilmeli, sıcak gıdalar 63 °C'nin altında, soğuk gıdalar 5 °C'nin üzerinde en fazla 2 saat süreyle bekletilmelidir.
13. Haşere ve kemirgenlerle mücadele kapsamında gerekli tedbirler alınmalı; herhangi bir olumsuzluk derhal mutfak sorumlusuna bildirilmelidir.
14. Uygulama öncesinde yeşil reçeteli veya narkotik ilaç kullanılmamalıdır. Tedavi amaçlı ilaç kullanılması hâlinde durum sorumlu kişiye bildirilmelidir.
15. Uygulama mutfaklarında şakalaşmak, koşmak, dikkatsizlik ve tehlike oluşturabilecek davranışlar yasaktır. Çalışmalar disiplin ve ciddiyetle yürütülmelidir.
16. Yetkisiz alanlara (elektrik odaları vb.) girilmesi kesinlikle yasaktır.
17. Kimyasal maddeler koklanmamalı, tadılmamalı ve bu maddelere çıplak elle temas edilmemelidir.

18. Makine ve ekipmanlar güvenlik donanımlarıyla birlikte kullanılmalı; koruyucu sistemler devre dışı bırakılmamalıdır.

19. Korumasız, arızalı veya hasarlı makine ve cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.

20. Meydana gelen her türlü iş kazası ve ramak kala olay (tehlikeli durum) derhal ilgili sorumlulara bildirilmelidir.

21. Öğrenciler, çalışma alanlarını izinsiz terk edemezler ve tek başına çalışamazlar.

22. İş sağlığı ve güvenliğine ilişkin tespit edilen her türlü aksaklık ilgili sorumlulara bildirilmelidir.

23. Verilen tüm yazılı ve sözlü iş sağlığı ve güvenliği talimatlarına eksiksiz uyulmalıdır.

24. Ciddi ve yakın tehlike hâlinde çalışma derhal durdurularak sorumlulara haber verilmelidir.

25. Arıza ve güvensiz durumlar giderilinceye kadar çalışmaya devam edilmemelidir.

26. En küçük yaralanmalar dahi gecikmeksizin dersin sorumlusuna bildirilmelidir.

27. Uygun kişisel koruyucu donanımlar kullanılmalı; tereddüt hâlinde sorumlulardan destek alınmalıdır.

28. Gerektiğinde yüz koruyucusu ve emniyet gözlüğü birlikte kullanılmalıdır.

29. Kimyasal maruziyet risklerinde uygun maske kullanılmalıdır.

30. Kaymaz tabanlı, kapalı ve koruyucu terlik kullanımı zorunludur.

31. Eldiven seçiminde nitril veya neopren esaslı eldivenler tercih edilmelidir.

32. Mekanik, ısı ve soğuk risklerine karşı uygun iş eldivenleri kullanılmalıdır.

33. Kimyasal maddeler güvenli şekilde taşınmalı ve mutfak dışına çıkarılmamalıdır.

34. Kimyasal ve tehlikeli madde depolarına yetkisiz müdahale edilmemelidir.

35. Atıklar türlerine uygun kaplarda bertaraf edilmelidir.

36. Elektrikli cihazlar kullanılmadan önce kontrol edilmelidir.

37. Çalışan makinelere müdahale edilmemelidir.

38. Elektrik ve yanıcı buhar risklerine karşı ortam koşulları sürekli kontrol edilmelidir.

39. Elektrik uyarı levhalarına uyulmalıdır.

40. Elektrikli cihazlar fişe takılmadan önce kapalı olmalıdır.

41. Temizlik öncesinde cihazların fişi prizden çekilmelidir.

42. Arızalı elektrik tesisatına müdahale edilmemelidir.

43. Gaz kaçaklarına karşı dikkatli olunmalıdır.

44. Gaz yangınlarında öncelikle gaz akışı kesilmelidir.

45. Ocak üzerinde unutulan yağların yangın riski oluşturduğu unutulmamalıdır.

46. Zeminler kuru ve temiz tutulmalı, ıslak alanlar uyarı levhaları ile belirtilmelidir.

47. Sıcak gıdaların taşınmasında uygun ekipmanlar kullanılmalıdır.

48. Kesici-delici aletler güvenli şekilde taşınmalı ve temizlenmelidir.

49. İş bitiminde gaz vanalarının kapalı olduğu kontrol edilmelidir.

50. Tüm talimatların kullanıcılara tebliğinden mutfak sorumluları sorumludur.

51. Hijyen ve gıda güvenliği kuralları gereği; uygulama alanında üniforma ile sigara, elektronik sigara veya benzeri ürünlerin kullanılması yasaktır.

52. Ders programı dışı çalışmalarda yazılı izin alınması zorunludur.

53. Mesai saatleri dışında, resmi tatil günlerinde ve/veya ders programı dışında, proje veya benzeri amaçlarla uygulama mutfakları/laboratuvarlarda çalışma yapılabilmesi için önceden yazılı izin alınması zorunludur. Bu kapsamda, ilgili danışman öğretim elemanı ile öğrencinin birlikte imzalayacağı ve Bölüm Başkanlığına hitaben düzenlenecek dilekçenin "uygundur" onayı alındıktan sonra, söz konusu alanlara giriş ve çalışma izni verilir. Yazılı izin alınmaksızın yapılan tüm çalışmalar izinsiz kabul edilir ve doğabilecek her türlü idari, hukuki ve cezai sorumluluk öğrenciye aittir.

C. Kurallara Uyulmaması Hâli ve Yaptırımlar

54. Bu talimatta belirtilen kural ve yükümlülüklere uymayan öğrenciler, uygulamalı derse alınmayabilir. Aykırılığın niteliğine göre öğrenci hakkında 2547 Sayılı Kanun'un 54'üncü maddesi hükümleri ile Ankara Medipol Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulamalı Dersler Yönergesi kapsamında işlem yapılır.

İşbu talimat tutanağını tamamen okuyup anlayarak, Ankara Medipol Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde alınmış İş Sağlığı ve Güvenliği tedbirlerine uyacağımı ve İş Sağlığı ve Güvenliği kaide ve talimatlarına harfiyen riayet edeceğimi bildirerek imzalıyorum.

İşbu İş Sağlığı ve Güvenliği talimat ve taahhütnamesi 1 nüsha olarak düzenlenmiş olup okunarak her sayfası paraflanmış ve imza altına alınmıştır.

Aşağıdaki yazıyı kendi el yazınızla yazınız.
(Okudum, anladım ve kabul ediyorum.)

ÖĞRENCİ BİLGİLERİ

Adı Soyadı:

T.C. Kimlik No:

Öğrenci No:

Sınıfı:

Tarih:

İmza: