

	HİJYEN VE SANİTASYON TALİMATI	DOKÜMAN NO	PNGR.TL.002
		REVİZYON NO	1
		REVİZYON TARİHİ	11.1.2019
		SAYFA NO	Sayfa 1 / 6
		YAYIN TARİHİ	14.4.2017

1. AMAÇ

Bu talimatın amacı, Panagro'da çalışan personelin ve ürün ile temas edecek olan malzemelerin, alet ve ekipmanların hijyen kurallarına uygunluğunu temin etmektir.

2. KAPSAM

Bu talimat, çalışan tüm personel ile üretim, depolama ve sevkiyat proseslerinin gerektirdiği alan ve ekipmanların, gereken hijyen kurallarını, iç ve dış alanlarında yapılması gereken zararlılar ile mücadele işlemlerini kapsar.

3. SORUMLULUK VE YETKİ

3.1 Genel Müdür: Çalışan tüm personelin hijyeni, proses ekipmanlarının sanitasyonu konularında eğitilmesini ve personelin talimatlara uymalarını sağlar.

3.2 Toplam Kalite: Bu talimatın uygulanmasından, hijyen ve sanitasyon ile ilgili çalışmalardan Toplam Kalite Departmanı ve Üretim sorumludur.

3.3 Çalışanlar: Tüm çalışanlar, hijyen ve sanitasyon talimatlarına ve kurallarına uyarlar. Kişisel temizliklerine özen gösterirler, çalıştıkları alan, kullandıkları makina, alet ve ekipmanların temizliğinden ve hijyeninden sorumludurlar. Olası uygunsuzlukları bir üst amirine bildirirler.

4. İLGİLİ DOKÜMANLAR

4.1 Hijyen ve Sanitasyon Planları

4.2 Gıda Güvenlik Prosedürü (PNGR.PR.003)

4.3 Kayıtların Kontrolü Prosedürü (PNGR.PR.002)

4.4 Kişisel Hijyen Kontrol Formu (PNGR.FR.093)

4.5 Kalite Temizlik Doğrulama Planı

4.6 Kalite Temizlik Doğrulama Formu

HAZIRLAYAN	ONAYLAYAN
TOPLAM KALİTE UZMAN VEKİLİ	ET TOPLAM KALİTE ŞEFİ

KONTROLSUZ KOPYADIR....

	HİJYEN VE SANİTASYON TALİMATI	DOKÜMAN NO	PNGR.TL.002
		REVİZYON NO	1
		REVİZYON TARİHİ	11.1.2019
		SAYFA NO	Sayfa 2 / 6
		YAYIN TARİHİ	14.4.2017

5. UYGULAMA

5.1 PERSONEL VE ÜRETİM ALANLARI

- ❖ Yapılan araştırmalara göre gıdalarda oluşan bulaşmalar, en fazla personel ellerinden ve kullanılan techizat ve makinalardan kaynaklanmaktadır. Bu nedenle bulaşmaları önlemek amacıyla;
 - Her işe başlamadan önce ve iki iş arasında,
 - Sigara içtikten sonra,
 - Tuvaletten çıktıktan sonra,
 - Hapşırıktan sonra eller mutlaka dezenfektan içeren sabunla ve su ile en az 30 saniye yıkanır. Sabunun her noktaya nüfuz etmesi için, parmak aralarını ve tırnak içlerini iyice ovarak, temizlenmesi sağlanır.
- ❖ Gıda ile direkt teması olan çalışanlar; ellerini yıkayıp dezenfekte eder; ağız, burun, saç ve giysilerine mümkün olduğunca elleri ile dokunmaz.
- ❖ Tırnaklar belli aralıklarla ve kısa kesilmelidir.
- ❖ Yaralar su geçirmeyen mavi renkli bantlarla kapatılmalıdır.
- ❖ Çalışırken iş elbiseleri giyilmeli, iş elbiseleri temiz ve ütülü olmalıdır.
- ❖ İshal ve bulaşıcı hastalıklara yakalanmış personel üretimden uzaklaştırılmalı, çalıştırılmamalıdır.
- ❖ Üretimde sakız çiğneme, kuruyemiş ve yemek yeme, sigara içmek kesinlikle yasaktır.
- ❖ Üretim alanına ilaç sokmak yasaktır. Revir tarafından ilaç kullanması zorunlu personellerin listesi kalite birimi ile paylaşılır. Kalp rahatsızlığı olan personeller ilaçlarını mesai başlangıcında üretim alanlarında bulunan ofislerde muhafaza edilir. Belirli aralıklarla ilaç kullanması zorunlu personel ilaçlarını hijyen alanındaki dolaba kilitler, ilaç saati geldiğinde hijyen geçiş alanına gelerek ilacını içere ve işine döner.
- ❖ Üretimdeki çalışma sırasında takı, kol saat, küpe, yüzük (evlilik yüzüğü dışında), kolye, künne, piercing, takma ve tasarım tırnak vb. takılmamalıdır.
- ❖ Başörtüsünde iğne kullanılmamalı, işletmeye özel örtüler kullanılmalıdır.
- ❖ İşletmeye girerken makyaj yapmak ve parfüm, traş losyonu kullanmak yasaktır.
- ❖ İşletmeye kişisel eşya (cep telefonu, sigara, çakmak, cüzdan) sokmak yasaktır.

HAZIRLAYAN	ONAYLAYAN
TOPLAM KALİTE UZMAN VEKİLİ	ET TOPLAM KALİTE ŞEFİ

KONTROLSUZ KOPYADIR....

	HİJYEN VE SANİTASYON TALİMATI	DOKÜMAN NO	PNGR.TL.002
		REVİZYON NO	1
		REVİZYON TARİHİ	11.1.2019
		SAYFA NO	Sayfa 3 / 6
		YAYIN TARİHİ	14.4.2017

- ❖ İşletme içinde kullanılan kalemler kırıldığında dağılmaz nitelikte olan polipropilen malzemeden yapılmış, tek parça olmalıdır. Yay vb. küçük parçalar içermemelidir. Kalemler kapak ve kalemin arka parçası çıkarılarak kullanılmalıdır.(Ek-1)
- ❖ Üretim alanlarına ataç, tel zımba vb. kırtasiye malzemelerinin girişi ve kullanımı yasaktır.
- ❖ İşletme içinde saçlar her zaman bone ile kapatılmalıdır.
- ❖ Her personel, kişisel temizliğine önem vermek zorundadır. Saçlar temiz ve kısa kesilmiş olmalı, her gün sakal ve bıyık tıraşı olmalıdır.
- ❖ Gıdaya personelden bulaşma olmaması için personelin temizlik ve sağlık durumları belli aralıklarla kontrol edilmeli ve portör muayeneleri eğitimi verilmelidir.
- ❖ Üretimde çalışan personel ürün ile teması söz konusu olduğu durumlarda her seferinde hijyen kimyasalı (el dezenfektanı), eldiven ve maske kullanılır.
- ❖ Ayda bir kez et ve süt iş birimi hijyen geçişlerinde kişisel hijyen kontrolleri yapıp PNGR.FR.093 e kayıt alınır.
- ❖ Çalışma ortamında koşmak ve el şakası yapmak yasaktır.
- ❖ Hastalık derecesinde olmamakla birlikte öksüren, hapsiran personelin maske takması zorunludur.
- ❖ Dışardan gelen ziyaretçiler ve üretim personeli haricindeki diğer personel üretime girerken galoş, bone ve önlük giymeleri zorunludur.
- ❖ Ziyaretçiler için "Ziyaretçi Hijyen ve Güvenlik Kuralları" geçerlidir ve bu kurallara uyarlar.
- ❖ Makinalarda yapılacak bakım ve onarım çalışmaları için;
 - Üretim ile bakım / onarım bölgesi birbirinden yalıtılmalıdır.
 - Bakım arıza bildirim, kayıt ve tesis bakım sonrası kontrol formu doldurulmalıdır.
 - Boya, elektrot kaynağı, oksijen kaynağı, spiral kesme, eğeleme, v.s. çalışmalar için mutlaka Toplam Kalite Müdürlüğü'nün izni alınmalı sonra çalışmaya başlanmalıdır.
 - Kesinlikle üretim varken aynı anda bakım ve onarım yapılmamalıdır.
 - Bakım ve onarım işlemi bittikten sonra teknik malzeme üretim hattından uzaklaştırılır ve bakım yapılan bölgelerde **acilen** hijyen temizliği yapılır.

HAZIRLAYAN	ONAYLAYAN
TOPLAM KALİTE UZMAN VEKİLİ	ET TOPLAM KALİTE ŞEFİ

KONTROLSUZ KOPYADIR....

	HİJYEN VE SANİTASYON TALİMATI	DOKÜMAN NO	PNGR.TL.002
		REVİZYON NO	1
		REVİZYON TARİHİ	11.1.2019
		SAYFA NO	Sayfa 4 / 6
		YAYIN TARİHİ	14.4.2017

5.2. DEPOLAR

- ❖ Tüm depoların (hammadde & yardımcı malzeme depolarının) temizlik ve düzeninden depo sorumlusu ve Lojistik sorumludur. Üretimlerin Koltuk depoları üretimin sorumluluğundadır.
- ❖ Depolarda bulunan hammadde, yardımcı malzeme ve ambalaj malzemeleri paletler üzerinde ve yer ile teması kesilmiş olacaktır.
- ❖ Tüm hammadde ve yardımcı malzemelerin depodaki dizilimleri duvardan 30-40 cm mesafede olacak şekilde istiflenir.
- ❖ Depo yerleşim planına uygun olarak yerleştirilmelidir.
- ❖ Depoda olmaması gereken malzemeler, iyi bir şekilde yalıtılmış ve tanımlı olmalıdır.
- ❖ Depoda tanımlanmamış hiçbir hammadde ve yardımcı malzeme vb. olmamalıdır.
- ❖ Depo giriş ve çıkış kapıları iş haricinde kesinlikle kapalı olmalıdır.

5.3 SOSYAL ÜNİTELER

Tuvaletler, soyunma odaları, çamaşır yemekhane ve dinlenme alanları gibi ortak kullanım alanları her gün temizlenir; tuvaletlerde hijyen malzemeleri eksiksiz olmalıdır.

- ❖ Personel soyunma dolaplarında gıda maddesi, ilaç, kalem vb. bulundurmamak yasaktır.
- ❖ Tuvaletler ve soyunma odaları gibi kapalı alanlarda sigara içilmesi yasaktır.
- ❖ Fabrika içinde "sigara içilebilen alan"ların haricinde sigara içilmesi kesinlikle yasaktır.
- ❖ Yemekhanede elle servis yapılmamalı, servis elemanları ellerini yıkamalı ve dezenfektan kullanılmalıdır. Ayrıca servis elemanları mutlaka eldiven, maske ve bone kullanmalıdır.
- ❖ Bulaşık yıkayan personel su geçirmeyen özellikte önlük ve çizme kullanmalıdır.
- ❖ Aşçılar ve bulaşıkçılar saçlarını mutlaka bone ile kapatmalıdır.
- ❖ Yemekhanede günlük çıkan yemeklerden numune alınıp 3 gün bekletilmeli.
- ❖ Yemekhanede bulunan buzdolabı, tezgah, mutfak vb. gibi yerlerin temizliği hijyen sanitasyon planlarında belirlenen sıklıklarda yapılmalıdır.

HAZIRLAYAN	ONAYLAYAN
TOPLAM KALİTE UZMAN VEKİLİ	ET TOPLAM KALİTE ŞEFİ

KONTROLSUZ KOPYADIR....

	HİJYEN VE SANİTASYON TALİMATI	DOKÜMAN NO	PNGR.TL.002
		REVİZYON NO	1
		REVİZYON TARİHİ	11.1.2019
		SAYFA NO	Sayfa 5 / 6
		YAYIN TARİHİ	14.4.2017

Ek -1 İşletme içinde kullanılacak kalem örneği



5.4 ÜRETİM ALANLARINDA KULLANILACAK TEMİZLİK EKİPMANLARI

➤ **Üretim alanlarında kullanılan temizlik ekipmanları (fırçalar);**

Mavi renk fırçalar – zemin temizliğinde

Sarı renk fırçalar – duvar temizliğinde

Beyaz renk – makine ekipman temizliğinde

Siyah renk – rögar temizliğinde kullanılmalıdır.

➤ **HC Yüksek Risk veya Yüksek Dikkat alanlarında;**

Kırmızı renk fırçalar - zemin temizliğinde

Yeşil renk fırçalar makine ekipman temizliğinde,

Siyah renk fırçalar – rögar temizliğinde kullanılmalıdır.

EK-2 de olduğu gibi tanımlandığı askılıklara asılması gerekmektedir.

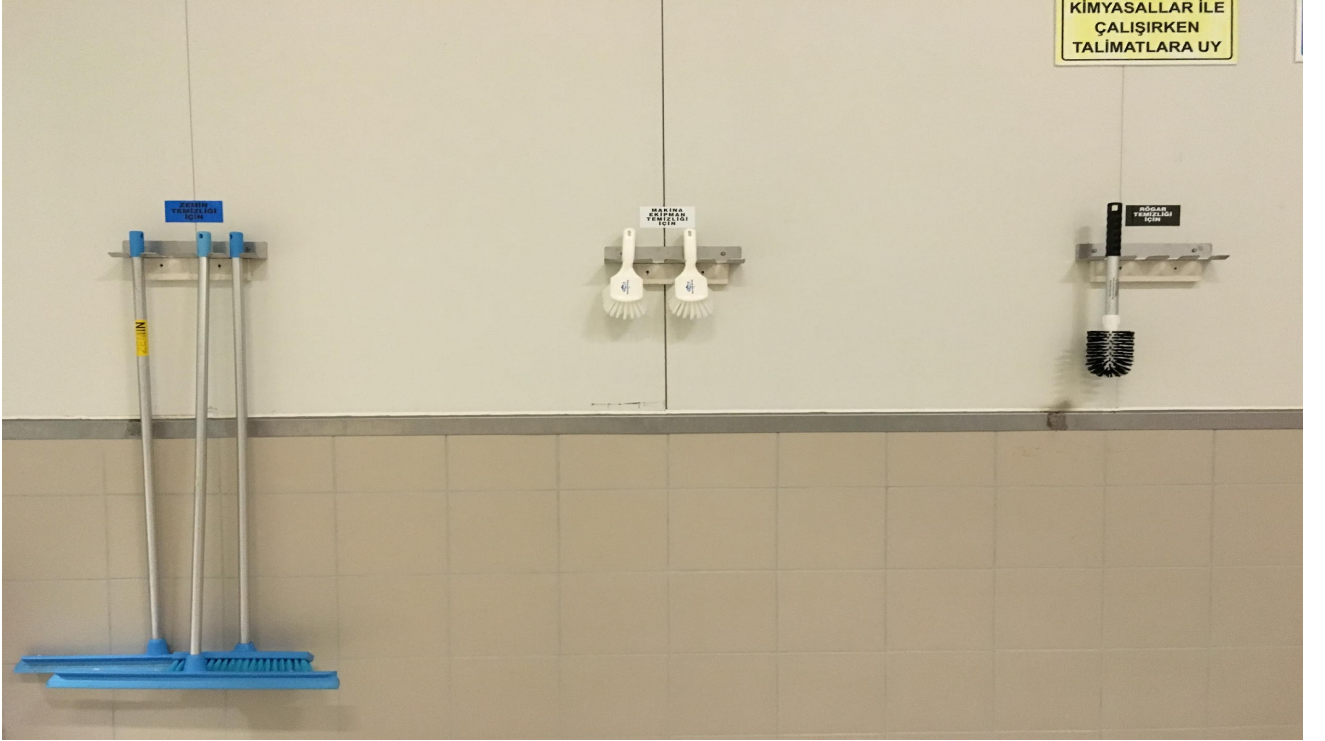
HAZIRLAYAN	ONAYLAYAN
TOPLAM KALİTE UZMAN VEKİLİ	ET TOPLAM KALİTE ŞEFİ

KONTROLSUZ KOPYADIR....

	HİJYEN VE SANİTASYON TALİMATI	DOKÜMAN NO	PNGR.TL.002
		REVİZYON NO	1
		REVİZYON TARİHİ	11.1.2019
		SAYFA NO	Sayfa 6 / 6
		YAYIN TARİHİ	14.4.2017

- ❖ Kalite Temizlik Doğrulama Planında belirlenen sıklıkta ve belirlenen noktalardan asit, alkali ve QAC dezenfektan numuneleri alınır konsantrasyon doğrulamaları yapılır ve Kalite temizlik doğrulama formuna kayıt alınır.

EK 2: Üretim alanlarında kullanılan temizlik ekipmanlarının (fırçalar) tanımlanması



HAZIRLAYAN	ONAYLAYAN
TOPLAM KALİTE UZMAN VEKİLİ	ET TOPLAM KALİTE ŞEFİ

KONTROLSUZ KOPYADIR....