

İŞLETMELERDE TUVALETLER VE EL YIKAMA ALANLARI

TUVALETLERİN YERİ VE TAŞIMASI GEREKEN ÖZELLİKLER

- ▶ Tuvaletlerin gıda üretim alanlarından ayrı bir yerde planlanması ve üretim alanlarıyla direkt bağlantısının olmaması yer seçiminde önemlidir.
- ▶ İşletmelerde tuvaletlerin taşınması gereken özellikler şunlardır:
 - Bayan ve erkek personel için ayrı tuvaletler yapılmalıdır.
 - Her 10–12 kişiye bir tuvalet düşecek şekilde yeterli tuvalet bulunmalıdır.
- ▶ Atık maddelerin hijyen kurallarına uygun uzaklaştırılması sağlanmalıdır.
 - Tuvalet kapıları kendiliğinden kapanabilen özellikte olmalıdır.
 - Yeterli aydınlatma ve havalandırma sağlanmalıdır.
 - Zemin ve duvarlar kolay temizlenebilen, yıkanıp dezenfekte edilen, pürüzsüz açık renkli malzemelerde döşenmelidir.
 - Tuvalet alanlarında yeterli sayıda lavabo bulunmalıdır.

TUVALETLERİN YERİ VE TAŞIMASI GEREKEN ÖZELLİKLER

- ❑ Sıcak – soğuk su tesisatı bulunmalı, su problemi yaşanmamalıdır.
- ❑ Musluk başlarında dezenfektanlı sıvı sabun mekanizmaları bulunmalı, her zaman dolu olması sağlanmalıdır.
- ❑ Elleri kurulamak için kâğıt havlu düzenekleri yerleştirilmelidir.
- ❑ Tuvalet giriş ve çıkışlarına dezenfektanlı paspas, havuz vb. konmalıdır.
- ❑ Uygun yerlere hijyen kurallarını hatırlatıcı levhâlar asılmalıdır.
- ❑ Tuvaletler, hiçbir şekilde doğrudan gıda maddelerinin bulunduğu mekânlara açılmamalıdır.
- ❑ Hijyen açısından ev dışındaki alanlarda alaturka tuvaletler daha çok tercih edilebilir. Fakat teknolojinin gelişmesiyle birlikte tuvaletler, özellikle alafranga tuvaletler hijyen anlamında gelişme kaydetmiştir. Günümüzde kapağı kendiliğinden açılıp-kapanan, fotoselli(el değmeden açılan-kapanan) taharet muslukları olan, oturma kısmını stretch filmle kaplayan (dokunmatik veya elle çalışan ve eski kullanılmış filmi imha ederek kapalı bir bölüme gönderip, yeterli miktarda kullanılmamış yeni film seren) alafranga tuvalet aparatları mevcuttur.

TUVALETLERDE BULUNMASI GEREKEN MALZEMELER VE ÖZELLİKLERİ

- ▶ Tuvaletlerde uygun temizlik ve dezenfeksiyonun sağlanması için gereken malzemelerin yeterince bulunması sağlanmalıdır.
 - Tuvalette lavabo ve musluk sayısı yeterli olmalı, tuvaletlerin rezervuar/sifon bağlantısı olmalı ve bunlar mümkünse fotoselli olmalıdır.
 - Sıvı sabunluk, tuvalet kâğıdı, kâğıt havlu/kurutma cihazı, dezenfektan ve dispenseri, tuvalet fırçası, çöp kovası, dezenfektanlı paspas, havuz veya küvet bulunmalıdır.
 - Bu alanda sürekli ve kaliteli su sağlanması için gereken önlemler alınmalıdır.
 - Sabunluk, dezenfektan dispenseri, kâğıt havlu dispenseri, çöp kovası mümkünse fotoselli olmalıdır.
 - El kurutma cihazı mikroorganizma gelişimini desteklemesi ve zaman kaybı oluşturması gibi sakıncalarından dolayı çok tercih edilmemelidir.

İŞLETMELERDE EL YIKAMA ALANLARI VE TAŞIMASI GEREKEN ÖZELLİKLER

Ellerin yıkanma şekli kadar nerede yıkandığı da önemlidir. Tuvaletlerde bulunan el yıkama yerlerinin dışında bir de gıda işletmelerinin içinde el yıkama işlemi için “**el yıkama istasyonu**” bulunmaktadır. El yıkama istasyonları üretim sırasında el temizliği için kullanılır. Bu el yıkama lavabolarının temiz ve düzenli çalışır durumda tutulmasına dikkat edilmelidir. Başka kontaminasyonlara neden olabileceği için kirli bir lavaboda el yıkamak etkinliği olmayan bir işlemdir. Gıda işletmelerine ait el yıkama istasyonlarında el sabununun yanı sıra onaylı el antiseptikleri bulunmalıdır. Alkol bazlı bu solüsyonlar sadece el yıkama işleminin yapıldığı yerlerde bulunmalıdır. Suyun ısı 38 oC olmalıdır.

El yıkama istasyonlarında kurulama amacıyla bol miktarda kâğıt havlu bulundurulmalıdır.

Doğrudan gıda ile temas etmeyen kişilere kıyasla gıda işleyicilerinden el yıkama konusunda çok daha hassas davranmaları beklenmektedir. İşleri gıda ile doğrudan temas gerektiren kişiler çalışmaya başlamadan önce ellerini yıkamalıdır.

Genel kural; gıda ile çalışma sırasında ellerin saat başı yıkanmasıdır. Son zamanlarda bazı şirketler çalışanlarının ellerini saat başı yıkadıklarını doğrulamak için kayıt tutmaya başlamışlardır. Burada temel nokta bir gıdanın servis edildiği ya da işlendiği yerlerde çalışanların ellerini önceden belirlenmiş sıklıkta yıkamalarıdır. Her zaman olduğu gibi çiğ etlerin, özellikle kanatlı etinin hazırlanmasından önce ve sonra ellerin yıkanması zorunludur.

TUVALET VE EL YIKAMA ALANLARININ TEMİZLİĞİ

- ▶ Sık aralıklarla temizlik ve düzeni sağlanmalıdır.
- Tuvalet ve el yıkama alanlarının temizliğinde yüzeye zarar vermeyen ürünlerin, sıcak su ve temizlik fırçalarının kullanılması yapılan işi kolaylaştıracaktır.
- Tüm yüzeyler temizlendikten sonra uygun dezenfektanlar kullanılarak hijyen sağlanmalıdır.
- Temizlik malzemeleri ve dezenfektanlar çevreye zarar vermeyen, pratik kullanımlı, ekonomik ve etkili ürünler olmalıdır.
- Temizlik malzemelerinin birbiriyle karıştırılarak kullanılması tehlikelidir.
- Temizlik maddeleri ve dezenfektanlar tavsiye edilen oranlarda kullanılmalıdır.
- Temizlik malzemesi ve su problemi yaşanmamalıdır.
- Temizlik personeli koruyucu kıyafetler giymelidir (önlük, temizlik eldiveni, maske, çizme).
- Buralar ıslak alanlar olduğu için sık sık havalandırılmalıdır.
- Bakanlıkça kullanımı onaylanmış temizlik ürünleri kullanılmalıdır.
- Tuvalet ve el yıkama alanlarını temizlerken tuz ruhu gibi aşındırıcı maddeler kullanılmamalıdır.

GİRİŞ VE ÇIKIŞLARIN TAŞIMASI GEREKEN ÖZELLİKLER

İşletme giriş ve çıkışlarının taşınması gereken özellikler şunlardır:

- İşletme giriş kapısında danışma ofisi bulunmalıdır.
- Çevresi daima temiz ve düzenli olmalıdır.
- Araç, personel ve ziyaretçi girişini takip eden, güvenliği sağlayan görevliler olmalıdır.
- Gece bekçisi olmalıdır.
- Danışma ofisinde iletişim için santral kurulmalı, iç hatlarla bağlantı sağlanabilmelidir.
- Gerekli birimler için yedek anahtarların bulunduğu emniyetli bir dolap bulunmalıdır.
- Ziyaretçi kimliğinin alınıp işletme ziyaretçi kartının verildiği akışı sağlayan kimlik bankosu bulunmalı, bankoda ziyaretçi kartları hazır bulunmalıdır.
- Üretim alanlarına girecek ziyaretçiler için koruyucu iş kıyafetleri bulunmalı, bu kıyafetler tek kullanımlık olmalıdır.
- Gelen ziyaretçiler yazılı veya sözlü açıklamalarla dikkat edecekleri noktalar hakkında bilgilendirilmelidir.

GİRİŞ VE ÇIKIŞLARIN TAŞIMASI GEREKEN ÖZELLİKLER

Üretim alanları giriş ve çıkışlarının taşınması gereken özellikler şunlardır:

- Daima temiz ve düzenli olmalıdır.
- İş kıyafetlerinin giyilebileceği bir alan bulunmalıdır.
- Temiz galoşların alınıp, kirli galoşların atıldığı ayrı yerler oluşturulmalıdır.
- Dezenfektanlı paspas, havuz vb. bulunmalıdır.
- El temizliği için donanımlı yıkama alanı olmalıdır (dezenfektanlı sıvı sabun, su, kâğıt havlu, el değmeden açılan çöp kovası).
- El değmeden açılan kapı veya turnikeler bulunmalıdır.