

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.

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.

İşletme giriş ve çıkışında yapılması gereken işlemler şunlardır:

- Personel danışmada bulunan görevlilere işletme giriş kartını göstererek girmelidir.
- Ziyaretçiler kendilerine sorulan sorulara cevap vererek, ziyaretçi defterinin doldurulmasına yardımcı olmalıdır. Ziyaretçilerin ziyaret tarihi, saati ve ziyaret nedeni kayda alınmalıdır.
- Ziyaretçiler kimlik bırakarak ziyaretçi kartı almalı, ziyaret bitiminde gerekli kart değişimini yaparak işletmeden ayrılmalıdır (Ziyaretçi kartları işletme içinde iken mutlaka takılı olmalıdır.).
- Üretim alanına gidecek ziyaretçiler için gerekli izin yönetimden alınmalıdır.
- Üretim alanlarına gidecek ziyaretçilere iş kıyafetleri ile koruyucu malzemeler verilmelidir.
- Ziyaretçiler işletme içine yalnız gönderilmemeli, onlara bir görevlinin refakat etmesi sağlanmalıdır.
- Refakat eden görevlinin de hijyen ve sanitasyon bilgisinin olması gerekir. Aksi durumda ziyaretçileri doğru yönlendiremeyebilir.

- ▶ **Üretim alanlarına giriş ve çıkışlarda yapılması gereken işlemler:**
 - Personel gerekli kişisel temizlik ve hijyenini sağlamalı, iş kıyafetleri ve koruyucu malzemelerini giymelidir.
 - Ziyaretçiler, kendilerine verilen iş kıyafetlerini ve koruyucu malzemeleri giymeli, ellerini yıkayıp dezenfekte etmelidir.
 - Üretim alanına girecek herkes, ayak hijyenini sağlamak için konulan dezenfektanlı paspas veya havuzları kullanmalıdır. Bu amaçla gıda işletmelerinin birçoğunda hijyen turnikeleri kullanılmaktadır. Bu turnikeler kısa bir koridor şeklindedir. Baş kısmında çizmelerin altı otomatik bir sistemle yıkanır. Daha sonra el yıkama, kurulama ve dezenfekte etme kısımları bulunur. Son kısımda aynı zamanda dezenfektanlı paspas bulunur. Bu işlemleri yapan personel otomatik olarak açılan turnikeden geçerek üretim alanına girer. Günümüzde gıda işletmelerinin tercih ettiği yöntem budur.

- ▶ Üretim alanına girecek olan kişiler hijyenini sağlayıp kıyafetlerini tam giydikten sonra el değmeden açılan kapı ya da turnikelerden içeri girmelidir.
 - Kullanılan galoşlar el değmeden açılan galoş çöp kovasına atılmalıdır.
 - Üretim alanı çıkışlarında iş kıyafetleri çıkarılarak asılmalıdır.
 - Üretim alanına her giriş ve çıkışta ellerin temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır, dikkatli ve titiz olunmalıdır.