

| | | |
|--|---------------------------------------|---|
| | | Döküman No: TL-03 Yayın No : 01 Yayın Tarihi: 28/03/2016 Revizyon Tarihi: .../.../2016 Revizyon Sayısı:00 Sayfa No: 1 /1 |
| | Yemekhane Çalışanları Talimatı | |

1. Sağlığınıza ve kişisel temizliğinize dikkat edin.
2. Portör (taşıyıcı hastalık) muayenelerinizi 3 ayda bir zamanında yaptırın.
3. İş yerine dinlenmiş ve zinde olarak gelin.
4. Çalışmaya başlarken üzerinizde yüzük, zincir, kolye vs. olmasın.
5. Sarkıntılı, bol veya düğmelenmemiş elbiseler giymeyin, uzun boyun bağı takmayın, uygun ve temiz iş elbisesi ve önlüğü giyin.
6. İş süresince malzeme kullanırken malzemenin özelliklerine ve çalıştırma tekniklerine uygun hareket edin. Gaz kaçaqlarına karşı uyanık olun. Geniş tabanlı kapların piknik tüpü üzerinde uzun süre kullanımının contanın eriyerek yangına sebebiyet verebileceğini unutmayın.
7. Gaz kaçağı yangınlarında paniğe kapılmadan öncelikle gazı kesin.
8. Ocak üzerinde unutulmuş yağların yangın nedeni olabileceğini unutmayın.
9. Çalışanların üzerine sıcak yemek dökülmelerine karşı gerekli taşıma araçları alınmalı ve kullanılmalıdır. Yanık durumunda yanan bölge 20 dakika musluk suyu altında soğutulmalıdır
10. Temizlikten sonra kaymaya karşı dikkatli olun, ıslak yerleri belirten seyyar sarı siyah ikaz levhasını zeminde gerekli yerlere görülebilecek şekilde koyunuz.
11. Et kıyma makinesinde çalışırken, eti elinizle değil bu iş için yapılmış tokmakla itiniz. Kıyma makinesinin motordan güç aktaran kaplin, zincir dişli veya kayış kasnak koruyucusu yerinde değil ise bu noksanlık giderilmeden işe başlamayın.
12. Elektrik kaçaqları öldürücü olduğundan, yemekhanede kullanılan tüm cihazların (buz dolabı, derin dondurucu, çay makinesi, et kıyma makinesi, mikser, blender gibi karıştırıcılar, su sebili, diğer çeşitli elektrikli el aletleri vb.) topraklı ve yıllık kontrolü yapılmış prizler vasıtası ile kullanılmasına dikkat edin, gövde topraklaması yok ise yapılmasını isteyin.
13. Kesici ve delici aletleri çalışırken cebinizde taşımayın, iş bitiminde kaynar su ile bunları temizleyin veya bulaşık makinesi kullanın
14. İşyerinin temizliğine dikkat edin
15. Yemekhane çöplerinin kapalı bidonlarda uzaklaştırılmasını sağlayın.
16. İş esnasında arkadaş ve muhataplarınızla uyumlu olun, sorunları amirlerinize iletin.