

		Döküman No:TL-37 Yayın No : 01 Yayın Tarihi: 13/04/2016 Revizyon Tarihi: .../.../2016 Revizyon Sayısı:00 Sayfa No: 1 /2
	İş Hijyeni Talimatı	

1. PROSEDÜR AKIŞI:

- 4.1** Şantiyelerde sosyal tesisler ile işçilerin çalıştığı mahallerde, koku çıkaran yerlerden ve enfeksiyon kaynaklarından yeterli uzaklıkta bulunmalı, bunların kokularından işçiler korunmalıdır.
- 4.2** Şantiyelerde atık ve birikinti suların aktığı ve toplandığı yerler, özel veya genel kanalizasyona veyahut fosseptiğe bağlanmalı, üzerleri açılır kapanır kapakla örtülmelidir. Bu kapak, günde en az bir kere bol su ile yıkanmalıdır. Boşaltma boruları, sızdırmaz malzemeden ve sızdırmayacak şekilde bağlanmış, akış doğrultusunda eğimli olmalıdır
- 4.3** Sosyal tesislerde duvarlara ve yerlere tükürmek, çöp atmak yasaklanmalıdır. Bu yasağı belirten uyarı levhaları tüm çalışanların görebileceği yerlere asılmalıdır. Ayrıca, çöp kutuları yerleştirilip her postada temizlenip dezenfekte edilmelidir
- 4.4** Sosyal tesislerde; haşarat, böcek ve kemirici hayvanların bulunmaması için gerekli ensektisit ve rodentisit maddeler kullanılmalı ve gerektiğinde bunlar fenni usullerle yok edilmelidir. Sineklere karşı kapı ve pencerelere tel kafes konulmalıdır
- 4.5** Şantiyelerde her zaman kullanılmaya hazır içme suyu bulundurulmalı, içme suyunun fiziksel, kimyasal ve biyolojik analizi yeterliliği olan laboratuvarlarda yaptırılır ve kayıtları muhafaza edilir.
- 4.6** İçme suyu tesisatı veya kapları, kullanma suyundan ayrı olmalı ve üzerine “İÇME SUYU” işareti konulmalıdır. Su içmek için kişiye özel bardak kullanılmalı veya karton bardaklar kullanıldığı taktirde temiz kutuda saklanmalı, bir kere kullanıldıktan sonra atılması için musluğun yanında özel bir sepet bulundurulmalıdır
- 4.7** Çalışanların, çalıştıkları yerlerde ve iş başında yemek yemeleri yasaklanmalıdır. Bu hususta işçiler, afiş ve posterlerle uyarılmalıdır.

KİŞİSEL TEMİZLİK VE HİJYEN

- 4.8** İşçiler, yemeklerini yemeden önce yüzlerini ve ellerini kir ve yağlardan temizlemelidir
- 4.9** Yiyeceklerin hiçbir zaman işçilerin çalıştıkları yerlerde yemelerine izin verilmemeli, işçiler belirlenen sürede yemekhanede yemekler yemelidirler
- 4.10** İşçiler, tuvalete gittikten sonra mutlaka ellerini yıkamaları konusunda eğitilmelidirler. Bu temizlik sabunla olmalı, asla çözücülü deterjan malzemesi kullanılmamalıdır. Mutlaka kullanılması gerekiyorsa, sonradan sabunlu suyla yıkatılmalıdır.
- 4.11** Duşlarda tuvalet ve lavabolar sürekli temiz tutulmalıdır
- 4.12** İşçilerin iş elbiseleri mümkün olduğunca yıkatılmalı, üzerlerinde aşırı kir ve yağ birikmemesi için temizlik konusu işçilere önemsetilmelidir

		Döküman No:TL-37 Yayın No : 01 Yayın Tarihi: 13/04/2016 Revizyon Tarihi: .../.../2016 Revizyon Sayısı:00 Sayfa No: 2 /2
	İş Hijyeni Talimatı	

4.13 İşçiler, yemeklerini yemeden önce yüzlerini ve ellerini kir ve yağlardan temizlemelidir.

4.14 Yiyeceklerin hiçbir zaman işçilerin çalıştıkları yerlerde yemelerine izin verilmemeli, işçiler belirlenen sürede yemekhanede yemekler yemelidirler.

4.15 İşçiler, tuvalete gittikten sonra mutlaka ellerini yıkamaları konusunda eğitilmelidirler. Bu temizlik sabunla olmalı, asla çözücülü deterjan malzemesi kullanılmalıdır. Mutlaka kullanılması gerekiyorsa, sonradan sabunlu suyla yıkatılmalıdır.

4.16 Duşlarda tuvalet ve lavabolar sürekli temiz tutulmalıdır.

4.17 İşçilerin iş elbiseleri mümkün olduğunca yıkatılmalı, üzerlerinde aşırı kir ve yağ birikmemesi için temizlik konusu işçilere önemsetilmelidir.

4.18 Deri tahrişi meydana geldiğinde sancı verici bir cilt enfeksiyonu önlemek üzere işyeri hekimine gitmeleri konusunda işçiler uyarılmalıdır.

4.19 Bulaşma olasılığı olan yerlerde ve işlerde çalıştırılacak işçilere yapılan işe uygun koruyucu elbise, eldiven ve çizme verilmeli, yeraltı ve benzeri yerlerde yapılacak işlerde deriden bulaşma tehlikesine karşı çıplak ayakla çalışma önlenmelidir