



**ESKİŞEHİR VALİLİĞİ**  
**İL MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ**  
**(İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimi)**



**MUTFAK ÇALIŞANLARININ**  
**İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ ÇALIŞMA TALİMATI**

- 1. AMAÇ:** Bu talimatın uygulanmasındaki amaç; mutfak çalışanlarının olası tehlike ve risklere karşı almaları gereken önlemleri belirleyerek sağlık ve güvenliğini tehlikeye atmayacak biçimde çalışmalarını sağlamaktır.
- 2. KAPSAM:** Bu talimat tüm mutfak çalışanlarını kapsar.
- 3. DAYANAK :** Bu talimat 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ile bağlı yönetmelik ve tebliğlere dayanılarak hazırlanmıştır.
- 4. UYGULAMA:** Mutfak çalışmalarında görevli personel;
  1. Sağlığına ve kişisel temizliğine dikkat eder.
  2. Rahatsız olanlar derhal ilgili idareciye başvurarak gerekli olması durumunda sağlık kurumuna sevkini sağlar.
  3. Portör (taşıyıcı hastalık) muayenelerini gerektiğinde yaptırır.
  4. İş yerine dinlenmiş ve zinde olarak gelir.
  5. Çalışma ortamında, kendisine teslim edilmiş olan kişisel koruyucu donanımlarını kullanır. Eksik olanlarını kurum yönetimine bildirir. Kişisel koruyucu donanım olmadan çalışmaz.
  6. Çalışmaya başlarken üzerinde yüzük, zincir, kolye vs. olmaz.
  7. Sarkıntılı, bol veya düğmelenmemiş elbiseler giymez, uzun boyun bağı takmaz, uygun ve temiz iş elbisesi ve önlüğü giyer.
  8. Yemek hazırlama, sunum tezgâhlarını daima temiz ve düzenli bulundurur.
  9. İş süresince malzeme kullanırken malzemenin özelliklerine ve çalıştırma tekniklerine uygun hareket eder.
  10. Gaz kaçaqlarına karşı uyanık olur.
  11. Geniş tabanlı kapların piknik tüpü üzerinde uzun süre kullanımının contanın eriyerek yangına sebebiyet verebileceğini unutmaz. (Piknik tüpü kullanımı varsa)
  12. Gaz kaçağı yangınlarında paniğe kapılmadan öncelikle gazı keser. (Otomatik gaz kesme sistemi varsa belirli aralıklarla sistemi test eder ya da yönetime test ettirir.)
  13. Ocak üzerinde unutulmuş yağların yangın nedeni olabileceğini unutmaz.
  14. Çalışanların üzerine sıcak yemek dökülmelerine karşı gerekli taşıma araçlarını kullanır, kullanır. (Yanık durumunda yanan bölge 20 dakika musluk suyu altında soğutulmalıdır.)
  15. Çalışma ortamını mümkün olduğu kadar kuru ve temiz tutar. Yemek dökülmesi durumunda hemen temizler. Temizlik sonrası kaymaya karşı dikkatli olur, ıslak yerleri belirten seyyar sarı siyah uyarı levhasını zeminde gerekli yerlere görülebilecek şekilde koyar.
  16. Et kıyma makinesinde çalışırken, eti eliyle değil bu iş için yapılmış tokmakla iter. Kıyma makinesinin motordan güç aktaran kaplin, zincir dişli veya kayış kasnak koruyucusu yerinde değil ise bu noksanlık giderilmeden işe başlamaz.



**ESKİŞEHİR VALİLİĞİ**  
**İL MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ**  
**(İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimi)**



17. İdare tarafından tüm araç, gereç ve makinelere ait kullanım talimatı oluşturulmasına yardım eder. Tüm araç gereç ve makineleri kullanım talimatına göre kullanır. Noksanlıkları ve arızaları hemen ilgili yöneticiye bildirir.
18. Elektrik kaçakları öldürücü olduğundan, yemekhanede kullanılan tüm cihazların (buz dolabı, derin dondurucu, çay makinesi, et kıyma makinesi, çırpıcı, karıştırıcı, su sebili, diğer çeşitli elektrikli el aletleri vb.) topraklı ve yıllık kontrolü yapılmış prizler vasıtası ile kullanılmasına dikkat eder, gövde topraklaması yok ise yapılmasını ister.
19. Elektrikli araçları temizlemeden önce fişi mutlaka prizden çeker.
20. Elektrikle çalışan makinelerde herhangi bir kaçak durumunda cihazın enerjisini keserek derhal yetkili amirine haber verir. (Kesinlikle müdahalede bulunmaz.)
21. Kesici ve delici aletleri çalışırken cebinde taşımaz, iş bitiminde kaynar su ile bunları temizler veya bulaşık makinesi kullanır.
22. Yemek hazırlama alanında yiyecek türüne göre uygun renk ve özellikte araç, gereç ve kesici malzeme kullanır.
23. İşyerinin temizliğine dikkat eder.
24. Haşere ve/veya kemirgen mücadelesi amacıyla gerekli tedbirleri alır, ilaçlama faaliyeti yapar ya da kurum idaresini bilgilendirir.
25. Yemekhane çöplerinin kapalı bidonlarda uzaklaştırılmasını sağlar.
26. Atık ayrıştırması bulunuyorsa buna uygun olarak atıkların atılmasını sağlar.
27. İş esnasında arkadaş ve muhataplarıyla uyumlu olur, sorunları derhal ilgili amirlerine iletir.

Not: Her sayfa taraflarca parafe edilecektir.

Tebliğ Edilen Personel:

Ad, Soyad	T.C. Kimlik No	İmza
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....