

	<h1>PROSEDÜR</h1>	Sayfa : 1 / 2 Doküman No : P.08 Revizyon No : 00 Revizyon Tarihi : -- Yayın Tarihi : 13.11.2015
<b>KONU : HİJYEN PROSEDÜRÜ</b>		

### 1. AMAÇ:

Firmamızda yumurta üretimi, paketlenme ve depolama proseslerinin her aşamasını hijyen kurallarına göre uygun hazırlamak ve sunmak.

### 2. İLGİLİ DOKÜMANLAR:

Aylık Temizlik Kontrol Formu	FP.08.01
Personel Hijyen Kontrol Formu	FP.08.02
Pest Kontrol Formu	FP.08.03
Hijyen Denetim Formu	FP.08.04
Lavabo-Tuvalet Temizlik Kontrol Formu	FP.08.05
Günlük Temizlik Planı	PL.01

### 3. SORUMLULUK:

Bu prosedürün uygulanmasından Genel Müdür, Yönetim temsilcisi ve Depo bölümü personeli sorumludur.

### 4. PROSEDÜR:

Firmamızın çalışmakta olduğu tüm üretim sahasında temizlik ve hijyen kurallarına uygun üretim yapmaktadır.

Üretim sahasının hijyen kurallarına uygunluğunun sürekli olması sağlanır.

Temizlik işleminin ardından ilaçlama talimatına göre ilaçlama yapılır. İlaçlama işlemleri ayda bir düzenli olarak üretim sahasında yapılır ve uygulamanın yapıldığına dair evraklar Yönetim temsilcisine iletilir ve kalite kaydı olarak belirtilen sürelerde saklanır.

Üretim personeli işe alınmadan önce bulaşıcı enfeksiyon içermediğini (verem zatürre gibi üst solunum yolları enfeksiyonu) kanıtlayan akciğer filmi de içeren bir sağlık raporu istenir. Sağlık kontrolleri personel işe alındıktan sonrada devam eder. Her üç ayda bir personel portör muayenesinden, ve altı ayda bir kez akciğer filmi de içeren kontrollerden geçer.

Personel, temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinde kullanılması gerekli deterjan ve dezenfektanlar konusunda eğitici kurum veya kişilerden belirli aralıklarla eğitim alır.

Şirket personeli üretimde çalışırken şirketin kurum kimliğine göre giyinir. Bu kıyafetler kuru temizleme veya çamaşır yıkama firması tarafından temizlenir, ütülenir ve varsa sökükleri dikilir.

Üretim alanında hijyenik kaliteyi sağlamak amacıyla üretim ekipmanlarının temizlik işlemleri Bakım Onarım Prosesine göre yapılır.

- 1-Temizlenecek yüzey
- 2-Ne zaman
- 3-Ne ile
- 4-Kim
- 5-Kontrol

Temizlik planlarına göre yapılan temizlik işlemlerinin kontrol formları kullanılarak tutulur ve Doküman Veri Kontrol Prosedüründe belirtilen sürelerde üretim bölümünde saklanır.

Bakım ve onarımı yapılan teçhizatın temizlik planındaki periyodu beklenmeden derhal temizlik ve dezenfeksiyonu yapılır. Yapılan bu temizlik ve dezenfeksiyon ilgili formlar kullanılarak kontrolü sağlanır. Teçhizat daha sonra kullanıma geçirilir.

Depoya ambalajlanmış olan et yerleştirilirken Depo Yerleşim Talimatı göz önüne alınır.

<b>Revizyon Nedeni:</b> İlk yayındır.	<b>Hazırlayan</b>	<b>Onaylayan</b>
	YÖNETİM TEMSİLCİSİ	GENEL MÜDÜR

	<b>PROSEDÜR</b>	Sayfa : 2 / 2 Doküman No : P.08 Revizyon No : 00 Revizyon Tarihi : -- Yayın Tarihi : 13.11.2015
<b>KONU : HİJYEN PROSEDÜRÜ</b>		

Yumurta depoya alınmadan önce kabul aşamasında Satınalma Prosesine göre belirlenen satınalma verilerine göre Yönetim temsilcisi veya onun belirlediği yetkili kişi tarafından kontrol edilir. Eğer kabul kriterlerinden biri olumsuz ise Satınalma Prosesinde belirtilen işlemler uygulanır.

Personel, el temizlik ve dezenfeksiyonunu Personel Hijyeni Talimatına göre yapar.

Firmamızda üretimde risk yaratabilecek kritik kontrol noktaları belirlenmiştir.  
Hijyen denetimleri iki aşamada yapılır

#### **1.AŞAMA:**

Yönetim temsilcisi tarafından üretim sahasının aldığı hijyen puanına göre periyodik olarak hijyen denetimi yapılır.Denetim sonucu bulunan uygunsuzluklar ilgili hijyen formlarına kayıt edilerek takibi Düzeltici Faaliyetler Prosedürüne göre yapılır.

#### **2.AŞAMA**

İşletme alanında oto kontrolü geliştirmek amacıyla hijyen denetimi Yönetim temsilcisi tarafından yapılır:

Yönetim temsilcisi her gün düzenli olarak kontrol listelerini kullanarak denetim yapar. Denetim sonucunda bulgular ilgili formuna kayıt edilir. Bulunan uygunsuzlukların takibi Düzeltici Faaliyetler Prosedürüne göre yapılır.

Denetim sonucunda işletme personel tarafından işletme sahasında giderilemeyecek uygunsuzluklarla ilgili olarak Yönetim temsilcisi bilgilendirilir. Uygunsuzluk sorunu büyükse ve giderilemiyorsa Genel Müdür bilgilendirilir ve uygunsuzluk giderilir.

Ayrıca üretim sahasının ayda bir kez Pest kontrolleri yapılarak Pest Kontrol Formuna kayıt edilir. Oluşabilecek uygunsuzluklar hemen giderilir durum hakkında Yönetim Temsilcisi bilgilendirilir.

<b>Revizyon Nedeni:</b> İlk yayındır.	<b>Hazırlayan</b>	<b>Onaylayan</b>
	YÖNETİM TEMSİLCİSİ	GENEL MÜDÜR