



GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İŞLETMELERİ VE KESİMHANELERDE UYGULAMA EĞİTİMLERİ İÇİN BİYOGÜVENLİK KURALLARI

Dök. No: BG-TAL.21 Yayın Tarihi:

Rev No. Tarihi:

1. AMAÇ:

Bu prosedürlerin amacı:

Gıda, mezbaha ve süt derslerinin uygulamaları esnasında ilgili dersin sorumlusu ve öğrencilerin güvenliğini tehdit edecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeleri ortadan kaldırma ve uygulama esnasında oluşabilecek riskleri en aza indirecek tedbirleri almaktır.

Gıda uygulama derslerinde laboratuvar kaynaklı enfeksiyonları engellemek ve salgın şeklinde tehdit oluşturacak mikroorganizmaların yayılmasını engellemektir.

Personel ve öğrencilerin uygulama dersi esnasında (özellikle mezbaha uygulaması) herhangi bir zoonoz hastalıklarla enfekte olma riskini minimize etmektir.

Uygulama derslerinin yapıldığı tesisler; çiftlik, mandıra, üniversite yemekhanesi, kesimhane, kanatlı kesimhanesi ve et ürünleri işleme üniteleri gibi birimlerdir.

2. SORUMLULUK:

Bu biyogüvenlik planı ve kuralları biyolojik olarak tehlikeli maddelere maruz kalma veya kullanma potansiyeli olan öğrenciler, akademisyenler, laboratuvar yöneticileri, araştırma personeli ve diğer personeli kapsar.

Genel Hijyen Prensipleri

Fakülte dışı ziyaretler sırasında, genel biyogüvenlik ilkeleri hatırlanmalı ve yerinde biyogüvenlik gerekliliklerine uyulmalıdır. Çalışma veya araştırma amacıyla mezbahalara veya gıda işletmelerine yapılan fakülte dışı ziyaretler sırasında personel ve öğrenciler biyogüvenlik gerekliliklerine uyulur.

İlk pratik çalışma sırasında ve işletme ziyaretlerinden önce, öğrencilere iş güvenliği ve biyogüvenlik gereksinimleri hakkında bilgi verilir.

Öğrenciler arasında zoonotik hastalık ya da hastalık şüphesi taşıyanların durumu hakkında fakülte yönetimini bilgilendirir ve durumda olan öğrencinin üretim sahasına girmesine izin verilmez.

Bir mezbaha / gıda işletmesinde zoonotik bir hastalık tespit edilirse veya ciddi bir şüphe varsa, öğrenciler derhal bilgilendirilir ve uygun önlemler alınır.

Öğrencilere, kontamine nesnelere dokunma riski hakkında bilgi verilir. İşletmede bulunan hayvan ve hayvanlara ait doku ve organlarda herhangi bir enfeksiyon şüphesi varsa, sağlık

Hazırlayan	Onaylayan
Kalite Yönetim Birimi	Veteriner Fakültesi Dekanı



GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İŞLETMELERİ VE KESİMHANELERDE UYGULAMA EĞİTİMLERİ İÇİN BİYOGÜVENLİK KURALLARI

Dök. No: BG-TAL.21 Yayın Tarihi:

Rev No. Tarihi:

kuruluşlarıyla iletişime geçmeleri sağlanır.

Mezbaha ve Et İşletme ziyaretlerinde iş güvenliği ilkeleri

Mezbahaya gitmeden önce öğrencilere güvenlik gereksinimleri, olası riskler, gıda güvenliği risk faktörleri hakkında bilgi verilir. Mezbaha/gıda işletmelerinde HACCP sistemi ilkeleri, BRC, IFS ve ISO standartları izlenir, buna ilaveten öğrencilerin İyi Hijyen Uygulaması gerekliliklerini de takip etmeleri istenir.

Fakülte dışı uygulamalarda, öğrenciler güvenlik ve biyogüvenlik gereksinimleri hakkında bilgilendirildiklerini teyit eden belgeleri imzalamalıdır. Belgeler, mezbaha / gıda işletmelerinin sorumlu çalışanı tarafından doldurulur.

Fakülte dışı ziyaretler sırasında öğrencilere eşlik eden akademik personel, öğrencilerin hijyen gerekliliklerine uymasından sorumludur.

Kesim sonrası muayenede akademik personel, muayeneyi yapan öğrencileri gözetir. Akademik personel, incelenen organların hiçbir risk oluşturmadığından emin olur.

Öğrencilerden otopsi dışında gıda ürünlerine ve ham maddelere gerekmedikçe dokunmamaları istenir.

Mezbahalarda / gıda işletmelerinde yiyecek/içecek tüketmek, sigara içmek ve alkol tüketmek kesinlikle yasaktır.

Kesimhanelerde/gıda işletmelerinde takı, alyans, saat takmak ve verilen görevleri yerine getirmek için gerekli olanlar dışında diğer küçük kişisel eşyaları bulundurmamak yasaktır.

Öğrenciler ve sorumlu personel mezbaha ziyaretleri esnasında baret takar, önlük ve çizme giyer

Çapraz kontaminasyon risklerinden kaçınmak için öğrenciler iş ziyaretlerine temiz bölgeden başlar ve kirli bölgede bitirirler.

Mezbahalara geldikten sonra öğrenciler, söz konusu kıyafetleri değiştirip kıyafetlerini ve kişisel eşyalarını özel gardıroplara bırakacakları kıyafet değişim odalarına yönlendirilir.

Bir öğrenci yaralanırsa, verilen işi bırakarak, ellerini temassız çalıştırılan el lavabosunda yıkar ve soyunma odasında yaranın üzerine dezenfektan uygular. Gerekirse ek sağlık hizmeti talep edilir.

Mezbaha / gıda işletmesinden çıktıktan sonra tek kullanımlık giysiler özel çöplere atılır.

Hazırlayan	Onaylayan
Kalite Yönetim Birimi	Veteriner Fakültesi Dekanı



GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İŞLETMELERİ VE KESİMHANELERDE UYGULAMA EĞİTİMLERİ İÇİN BİYOGÜVENLİK KURALLARI

Dök. No: BG-TAL.21 Yayın Tarihi:

Rev No. Tarihi:

3. UYGULAMA:

Laboratuvar Çalışmaları Sırasında Öğrencilerin Güvenlik İlkeleri

Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ABD laboratuvarlarında uygulamalı çalışmalardan önce öğrencilere iş güvenliği, biyogüvenlik ve olası enfeksiyon riskleri ve gıda güvenliği risk faktörleri hakkında bilgi verilir ve iş güvenliği ve biyogüvenlik defteri imzalanır.

Laboratuvar sorumlusu, laboratuvar personelinin tehlike ve riskler için gerekli önlemler ve değerlendirme prosedürleri ile ilgili uygun eğitim almalarını sağlar. Personel, prosedür veya politika değişiklikleri meydana geldiğinde yıllık güncellemeler veya ek eğitim alır.

Laboratuvarın düzenlenmesi, temiz alanlarla kontamine olabilecek alanları ayırabilecek şekilde gerçekleştirilir.

Laboratuvar alanlarında yiyecek/içecek tüketmek, kontakt lens kullanmak, kozmetik uygulamak ve insan tüketimi için gıda depolamak yasaktır. Yiyecekler, laboratuvar alanı dışında, belirlenen alanlarda saklanır.

Ağızdan pipetleme sırasında etkene (kimyasal veya mikrobiyal) kaza sonucu sindirim yoluyla doğrudan maruz kalınabilir, bu nedenle mekanik pipetleme cihazları kullanılır.

Mikroorganizma sıçramaları veya diğer tehlikeli maddeler oluşturma potansiyeline sahip prosedürleri yürütürken; sıçrama ve / veya aerosol riskini en aza indirmek gerekli koruyucu ekipman (Önlük, koruyucu gözlük, maske vb.) önlemleri alınır.

Gıda mikrobiyolojisi laboratuvar çalışmaları sırasında akademik personel, öğrencilerin hijyen ve güvenlik gereksinimlerine bağlı kalmalarını sağlar. Öğrencilerin kültür içeren petri kaplarını açmaları, bakteri kültürlerine dokunmaları vb. yasaktır.

Bakteri kültürlerine erişim sınırlıdır. Derin dondurucuya giriş, laboratuvar sorumlusu veya başka bir yetkili kişi tarafından kontrol edilir. Öğrenciler (asistanlar, doktora öğrencileri) referans suşları yalnızca sorumlu laboratuvar personelinin gözetiminde kullanabilirler.

Kültürleri, stokları ve diğer potansiyel bulaşıcı materyalleri bertaraf etmeden önce bu materyaller steril hale getirilir.

Gıda hijyeni, et, süt ve yumurta hijyeni ve hayvansal kaynaklı malzemelerle ilgili diğer konularda akademik personel, öğrencilerin işyeri güvenlik kurallarına ve biyogüvenlik gerekliliklerine uymalarına dikkat eder.

Laboratuvarda kullanılan kesici ve delici aletlerin güvenli bir şekilde kullanılması için

Hazırlayan	Onaylayan
Kalite Yönetim Birimi	Veteriner Fakültesi Dekanı



GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İŞLETMELERİ VE KESİMHANELERDE UYGULAMA EĞİTİMLERİ İÇİN BİYOGÜVENLİK KURALLARI

Dök. No: BG-TAL.21 Yayın Tarihi:

Rev No. Tarihi:

politikalar geliştirilir ve uygulanır. Uygulama dersleri esnasında aşağıdaki önlemler her zaman keskin nesnelerle alınmalıdır:

Kullanılmış tek kullanımlık iğneler/şırıngalar ve diğer tek kullanımlık kesiciler, kesicilerin atılması için kullanılan, uygun şekilde yerleştirilmiş delinmeye dayanıklı kaplara (yani "keskin kaplar") dikkatlice yerleştirilir.

Tek kullanımlık olmayan kesici aletler, tercihen otoklavlama yoluyla dekontaminasyon için bir işleme alanına nakledilmek üzere sert duvarlı, delinmeye karşı dayanıklı bir konteynere yerleştirilir.

Kırık cam eşyalar doğrudan ele alınmaz. Bunun yerine, bir fırça ve faraş, maşa veya forseps kullanılarak çıkarılır ve mümkün olduğunca cam eşyalar yerine plastik eşyalar kullanılır.

Kişisel Hijyen

Öğrenciler kişisel hijyen kurallarına kesinlikle uymalıdır.

El Yıkama

Laboratuvar uygulamalarına, mezbaha/gıda işletmelerine giriş ve çıkıştan önce veya lavabo kullanımından sonra eller su ve anti-bakteriyel sabunla iyice yıkanır.

Elleri silmek için tek kullanımlık kağıt havlular kullanılır.

Ellerde çizik veya yara olması durumunda tek kullanımlık eldivenler bir zorunluluktur.

Mezbahalarda / gıda işletmelerinde eller, temassız çalıştırılan lavabolar ile yıkanır.

Öğrenci kıyafetleri

Öğrencilerin gıda laboratuvarlarında ve işletme ziyaretlerinde önlük giymeleri zorunludur.

Gerekirse öğrencilere tek kullanımlık eldiven verilir.

Mezbahalarda / gıda işletmelerinde öğrenciler temiz önlük, bone, koruyucu kolluk giyer.

Mezbahalarda / gıda işletmelerinde öğrenciler, mezbahaya girmeden önce ve çıktıktan sonra mekanik ayakkabı fırçaları ile yıkanan kişisel iş çizmesi giyerler ya da tek kullanımlık ayakkabı kılıfı kullanırlar.

Yıkama ve dezenfeksiyon

Mikrobiyoloji laboratuvarında, pratik eğitim için kullanılan tüm malzemeler (kültür içeren tabaklar, pipetler, aşılama halkaları vb.) özel işaretli kaplarda toplanır ve otoklavlarda steril edilir. İş yerleri dezenfektanlarla temizlenir.

Mikrobiyolojik analizler için incelenen materyaller, analiz sonrasında özel işaretli kaplarda

Hazırlayan	Onaylayan
Kalite Yönetim Birimi	Veteriner Fakültesi Dekanı



**GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İŞLETMELERİ VE
KESİMHANELERDE UYGULAMA EĞİTİMLERİ İÇİN
BİYOGÜVENLİK KURALLARI**

Dök. No: BG-TAL.21 Yayın Tarihi:

Rev No. Tarihi:

toplanır ve otoklavlarda steril edilir. Çalışma alanı dezenfektanlarla temizlenir.

Mezbahalarda çalışmak için gerekli araç ve gereçler (bıçaklar, kancalar, metal eldivenler, plastik / deri önlükler vb.) mezbahaya aittir ve sadece bu yerde kullanılmaktadır. İşletme kurallarına göre yıkanır ve dezenfekte edilir. Bu araç ve gereçler başka işletmelerde kullanılamaz.

Laboratuvar çalışmalarından sonra biyolojik materyalin herhangi bir şekilde dökülmesinden veya sıçramasından sonra, çalışma yüzeyleri uygun bir dezenfektanla dezenfekte edilir. Dezenfektan kullanımında; dezenfektanın seyreltme oranı, temas süresi ve raf ömrü ile ilgili talimatları izlenmelidir.

Hazırlayan	Onaylayan
Kalite Yönetim Birimi	Veteriner Fakültesi Dekanı