

BARINMA HİZMETİ



Sağlık insan için en önemli unsurdur.

- DSÖ- Sağlık yalnızca hastalık ve sakatlığın olmayışı değil, aynı zamanda fiziksel, ruhsal ve sosyal yönden iyilik halidir.
- Sağlığı koruma sağlıklı bir çevre oluşturma ile olur.



Eğitmenlerin yeni yetişen nesillere karşı sorumluluğu;

- Sağlığa elverişli evre sunmak,
- Çevreyi koruma bilinci vermektir.



Yurtlarda neden sağlık hizmeti önemlidir?

- Yurtlar kalabalık bir nüfus içerir. Koruyucu önlemler gerekmektedir.
- Olası kaza durumlarına tedbir alınmalıdır.
- Bulaşıcı hastalıklardan korunmak için gerekli tedbirler alınmalıdır.
- Sağlık eğitimi küçük yaşlarda verilmelidir.
- Toplumun sosyal yapısını korumak amaçlı önemlidir.
- Sağlık uygulamalarında MEB ve Sağlık Bakanlığı sorumludur.

İki bakanlığın yürüttüğü bu uygulamalar nelerdir?

- Yurtlarda sağlık hizmeti
- Sağlık eğitimi
- Yurdun çevre sağlığına uyumu
- İzleme ve değerlendirme

İlgili kurum ve kuruluşlar tarafından uzmanlar eşliğinde verilmelidir.

ARAŐTIRMALARA GÖRE;

- Kız öğrenciler erkek öğrencilere göre hijyen konusunda hassastır.
- Uzmanlar yurt personeline bu konuda eğitim vermelidir sonucu çıkmıştır.
- Özellikle kantin ve lokanta gibi gıda işletmelerinde hijyen konusunda yeterli önlemler alınmamaktadır.
- Serbest zaman değerlendirmesinde yetersizdir.
- Psikolojik destek yetersizdir. (ortaokul en az 1 , lise isteğe bağlı)
- Araştırmaya göre yurttan kalan öğrenciler daha sosyaldir.
- Yurttan barınan ve sigara tüketen öğrencilerden yarısı sigarayı bırakmak istemektedir.
- Yeni uygulamaları ¼ ü gerekli bulmaktadır.
- Sigara konusundaki farkındalık yetersizdir.

ÖZEL ÖĞRENCİ BARINMA HİZMETİ YÖNETMELİĞİ

- MEVZUAT;
- 6 MAYIS 2017
- YÖNERGE ; 4 tane birim tanımlamaktadır.
- Öğrenci yurdu, pansiyon, stüdyo daire, apart
- 4 eğitim kademesinden bahsetmektedir;
- Ortaokul,imamhatip ortaokul, lise, üniversite

Bu yönergenin amacı nedir?

- Barınma hizmeti veren kurumların ekipman, standart ve çalışma usül ve esaslarını belirlemektir.

Gıda mevzuatı;

- Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi, dağıtımı ve güvenilirliğini kapsayan düzenlemedir.

İlgili kanun ve mevzuatlar;

- 5996 sayılı veteriner, gıda ve yem kanunu
- 28254 sayılı resmi gazete 2013 değişikliği gıda işletme yönetmeliği
- Okul kantini yönetmeliği
- Gıda yönetmeliği
- Türk gıda kodeksi etiketleme yönetmeliği
- Özel hijyen klavuzu
- Hijyen eğitimi yönetmeliği (28698 sayılı 2013 tarihli)

Bu yönetmeliğin hijyen açısından amacı;

- Gıda üretim ve perakende işyerlerinde, insani tüketim amaçlı su ve mineralli suları üreten işyerlerinde insan bedeni ile temas olan işyerlerinde çalışanlara hijyen eğitimi programı verme, iş yeri sahibinin bu konuda sorumluluklarını belirleme ve varsa cilt hastalığı olan personele tespit yapma

2852893 sayılı okul kantini ve gıda denetlemesi (10.03.2016 tarihli)

- Kantin, yemekhane, kafeterya , büfe ve çay ocağı gibi işletmelerde gıdaların hijyen şartlarını tespit eder.

Acil durumlar!

- Yangın, deprem, ilkyardım gibi aciliyet gerektiren durumlarda önceden eğitim çok önemlidir. Bunun yanında tatbikat verilmesi gereken eğitimler arasındadır.

Acil numaralar

- ALO SAĞLIK 112
- ALO ÇEVRE 181
- DOĞALGAZ ARIZA 187
- ELEKTİRİK ARIZA 186
- İTFAİYE 110
- JANDARMA 156
- YANGIN 177
- POLİS İMDAT 155
- SU 185
- TELEFON ARIZA 121
- ZABITA 121
- SOSYAL HİZMET 183
- CENAZE 188

GIDA GÜVENİRLİĞİ

- İnsanların hayatta kalmak için gerekli gıdaları alması gerekir. Gıdaya erişim evrensel bir haktır. İnsan hayatı söz konusu olduğundan gıdaya verilen önem yıldan yıla artış gösterir.
- Gıda hijyeninde dağıtım ve üretim çok önemlidir.

WHO DAHA GÜVENİLİR GIDA İÇİN 5 ANAHTAR YAKLAŞIM:

- SOĞUT
- PİŞİR
- AYRI TUT
- TEMİZLİK
- GÜVENİLİR SU



**World Health
Organization**

GIDADA TEHLİKELER

- Gıdanın güvenilirliğini etkileyen 2 maddeden söz edilebilir:
- 1)Biyolojik tehlike : bozulma, bakteri, mantar, virus, parazit
- 2)Kimyasal tehlike: tarım ilaçları, boyalar, taş, toprak, alerjenler



yemek kulübüm



Gıdalar Neden ve Nasıl Bozulurlar



Gıda neden bozulur?

- Tüketime uygun olmayan koşullarda tutulması
- Hastalıklara yol açan bakteriler
- Mikrobiyal olmaları (güneş, yüksek ısı vb)

Mikroorganizmalar

- Ellerde : 100-1000 adet
- Alın:10.000-100.000 adet
- Kafa derisi : 1 milyon adet
- Koltuk altı: 10 milyon adet
- Burun: 10 milyon adet
- Tükürük : 100 milyon adet
- Dışkı: 1 milyar



Alındaki sivilcele nedenleri
sindirim bozukluğu ,aşırı beslenme
karaciğer,stres,uyku bozukluğu
kötü beslenmeden dolayı.

burun üstü sivilceleri
kötü beslenme
kabızlık
sindirim sorununu anlatır.

yanaktaki sivilceler
akciger
karaciğer
stres
aşırı beslenmeden kaynaklı.

Ağız çevresi sivilceleri
mide, bağırsak sorunları
acılı yiyecek çok yenilmesinden dolayı.

Çenedeki sivilceler
Böbrek ve
hormonal sorunları anlatır.

Luna Akademi









Ağız tabanından
çıkan iltihap

Ayrıca;

- Deride, kirli elde, sakalda da çok sayıda zararlı bakteri bulunur.

NOT:

- Hastane personelinin % 65- 80 inde burun enfeksiyonu bulunmaktadır.

Bulaşma nasıl önlenir?

- Temizlik
- Dezenfekte
- sanitasyon
- Ayrı bölgede ayrı ekipman kuralı ile
- Personel hijyeni ile
- Zararlılarla mücadele ile
- Temiz hammadde temini ile olur

Zehirlenmeler

- Enfeksiyon ile bulaşan hastalıklar: salmonella, campylobakter, E. Coli o 157
- Zehirlenmelerle bulaşan hastalıklar: bacillus cereus, staphylococcus aureus, clostridium botulinum

salmonella



campylobavter



e coli o 157



Bacillus cereus



staphylococcus aureu



Photo Credit: Major Kirk Waibel, MD

clostridium botulinum



Semptomlar nelerdir?

- İshal, bulantı, kramp, göz kararması, felç, kızarma

Gerekli irtibat noktaları:

- Form doldurulur ve yetkili labratuvar ve il sağlık müdürlüğüne bilgi verilir.
- Sağlık Bakanlığı Őikayet anından itibaren ekip görevlendirir.
- Resmi kontrol hazırlık çalıŐması yapar.
- Numune alınır ve hijyen denetlemedi yapılır
- Mevzuata aykırı bir durum varsa 5996 sayılı kanun gereğince idari yaptırım yapılır.
- alıŐandan Őüphe edildiyse, sağlık raporu istenir ve Umumi Hıfzısıha Enstitüsü kararınının 126. ve 127. maddesince gerekli tedbirler alınır.

Yemek örnekleri

- Her yemekten en az 250 gr gıda işletmesi sorumlusu 72 saat bekletme süresi olacak şekilde numune hazırlamalıdır.

İyi gıda hijyeni nasıl olmalı

- TGK, TSE, HACCP gibi kalite kontrol belgelerine sahip ve onaylı ürün kullanılmalı
- NOT : Yurt önlerinde gıda satışı yasaklanmalıdır.
- Etkin atık yöntemi yapılmalıdır.

Yurt ve hijyen

- Kapı temizliği kolay yapılabilen malzeme kullanılmalı
- Pencereleer kir tutmayan ve dayanıklı malzemededen olmalı
- Sineklik mutlaka olmalı
- Pencere önü raf olarak kullanılmamalı
- Yüzeyler kir, pas ve toz gibi maddelerden etkilenmemeli
- Korozyona dayanıklı olmalı
- Tavanlar açık renk ve buharlaşmayı önleyen nitelikte olmalı
- Tavan bakımları periyodik olarak yapılmalı

Yurt tuvaletleri

- Yurtlarda tuvaletlerden bulaşan hastalıklar: kolera, tifüs, dizanteri, sarılık, ishal ve parazit
- Sıvı sabun mutlaka olmalı
- Temizlik günlük yapılmalı
- Kanalizasyon bağlantısı olmalı
- Tuvaletler gıda imalat bölgelerinden uzak olmalı
- Çıkışında hijyen paspası olmalı
- Çamaşır suyu ile dezenfekte edilmeli

Hijyen bazında yapılan bu faaliyetler
yeterli midir?

HAYIR !

PEKİ NE YAPILMALI ?

ÖĞRENCİ FARKINDALIĞI !

- Tuvalet kapılarına yazı
- Klozete çıkma
- Ayakta tuvalet
- Sıvı sabun ve su israfı
- Deliklere ve giderlere madde atma
- Armatürün ıslak kalması ve bulaşıcı hastalıklar
- Sifon çekmeme
- Ve en önemlisi temizlik alışkanlığı ?



Personel soyunma odaları

- Gıda üretim ve tüketim alanlarına uzak olmalı
- İş için ve sokak için olarak iki tip kıyafet olmalı ve dolapları ayrı olmalı



evyeler

- Gerekli sayıda ve çalışır durumda olmalı
- Soğuk ve sıcak olarak ikiside olması gerektiği ısıda olmalı
- Gıda ürünleri asla bu evyelerle temas ettirilmemeli



havalandırma

- Duman, koku, is ve buharı yok edecek nitelikte olmalı
- Kiri önleyen nitelikte olmalı
- Düzenek kolay açılabilir ve kolay temizlenebilir olmalı

aydınlatma

- Kırılmaz, çapraz bulaşmaya sebep olmayan ve kolay temizlenen nitelikte olmalı

Yurtta su

- Sıcak soğuk olarak iki tip olmalı
- Buz içilebilir seviyede olmalı
- Buz makineleri periyodik olarak temizletilmeli
- İçilebilir su 7 nin altında olmamalı 7nin çok üstünde olmamalı ideal su : 7,3 – 7,4 ph değerlidir.
- Gıdada çalışan personel asla uzun tırnaklı, ojeli, tokalı olmamalı
- iş yerinde yarabandı mavi renkte olmalı

Yurt temizliği

- Kaba
- Genel
- Durulama
- Dezenfekte

Yemekhane temizliği

- Önce eller
- Masalar deterjanlı bezle silinmeli
- Masa silmede kullanılan bez asla başka işlerde kullanılmamalı
- Kullanım sonrası yıkanmalı

Özel bone ve maske kullanılmalı

Bulaşıklar makinede yıkanmalı











DİNLEDİĞİNİZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİM.

AİLE VE TÜKETİCİ HİZMETLERİ ÖĞRETMENİ