

T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığı

SAYI: B.08.0.SDB.0.31.06/3208
KONU: Besinlerle Bulaşan Hastalıklar

ANKARA
06.05.2000

GENELGE
2000/ 60

Öğrencilerimizin sağlıklarının korunması amacıyla; yatılı ve pansiyonlu okullar, taşınmalı ilköğretim okulları, Öğrenci yurtları başta olmak üzere bütün eğitim kurumlarının depo, mutfak, yemekhane, kantin ve büfeleri ile ilköğretim okullarında uygulanan beslenme saatlerinde aşağıdaki önlemlerin alınması gerekli görülmüştür.

1- Mutfak ve Yemekhanelerde:

- 1.1. Mikroplı, eklem bacaklılar (karasinek vb.) ve hava yoluyla besinlere bulaşmasını engellemek için tüm besinler kapalı kaplarda saklanmalı,
- 1.2. Çiğ sebze ve meyveler mutlaka temiz bol su ile yıkanmalıdır. Bulaşıcı hastalık riski olduğu durumlarda, sebze ve meyveler; sağlık kuruluşlarından sağlanacak olan klor solüsyonu karıştırılarak hazırlanan suyun içinde yarım saat bekletilerek yenmeli,
- 1.3. Besinler buzdolabı ve soğuk hava depolarında saklanmalı,
- 1.4. Süt ve süt ürünleri pastörize edilmiş olarak tüketilmeli,
 - 1.4.1. Pastörize süt bulunmadığı durumlarda, taze süt kaynamaya başladıktan sonra 20 dakika kaynatılmalı,
 - 1.4.2. Süt günlük tüketilmesi gereken bir besin olduğundan, taze süt bulunmadığı zaman süt tozundan yararlanılarak elde edilmeli,
- 1.5. Hayvansal kaynaklı besinlerden yumurta, et ve et ürünleri taze olarak tüketilmeli, buzdolabı ve soğuk hava deposu bulunmayan yerlerde bekletilmeden iyice pişirilmeli,
- 1.6. Besleyici ve dayanıklı olması nedeniyle kuru baklagiller tercih edilmeli,
- 1.7. Üzerinde üretim ve son kullanma tarihleri bulunmayan, kutuları paslı ve kabarmış olan konserveler alınmamalı,
- 1.8. Tabak, tencere, çatal, kaşık vb. yemekhane araçları bulaşık makinesi ile bulaşık makinesi olmayan yerlerde sıcak ve bol sabunlu su ile yıkanmalı,
- 1.9. Çöpler, mutlaka ağız kapalı kaplarla sık ve bekletilmeden toplanmalı,
- 1.10. Dolaplar, raflar, duvarlar ve yer döşemeleri yiyecek ve içecek maddeleri boşaltılarak deterjanlı suyla temizlenmelidir.

2- Okul Kantinleri ve Büfelerde:

- 2.1. Mutlaka lavabo bulunmalı, her gün temizlenmeli.
- 2.2. Bütün yiyecekler ambalajlı ve kapalı kaplarda saklanmalı,
- 2.3. Yiyecek ve içeceklerin son kullanma tarihleri kontrol edilmeli, kullanma süresi dolanlar yok edilmeli,
- 2.4. Yiyecekler buzdolabı ve camii dolaplarda bulundurulmalıdır.

3- Mutfak, Yemekhane; Kantin ve Büfelerde Görevli Personel:

- 3.1. Temiz iş elbisesi giyip başlarına kep takmalı,
- 3.2. Tırnakları temiz ve kısa olmalı,
- 3.3. İşe başlarken ve iş bitiminde mutlaka ellerini yıkamalı,
- 3.4. Mutfakta kesinlikle sigara içilmemeli,
- 3.5. Hastalık taşıyıcılığı açısından üç ayda bir portör muayeneleri (gaita, kan, vb.) yaptırılmalıdır.

4- İlköğretim Öğrencilerinin Beslenme Saatlerinde:

- 4.1. Öğretmenler tarafından beslenme saatleri için yiyecek listesi hazırlanması, öğrencilerin bu listelerin dışına çıkmamaları,
- 4.2. Öğrencilerin beslenme saatlerinde yiyecekleri maddeleri evlerinden getirmeleri,
- 4.3. Açıkta satılan yiyecekleri satın almamaları,
- 4.4. Beslenmeden Önce ellerini iyice yıkamaları, sonra da el, ağız ve diş temizliklerini yapmaları sağlanmalıdır.

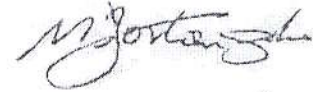
5- Yönetici ve Öğretmenlerin Yapması Gerekenler:

- 5.1. Öğrenciler seyyar satıcılardan yiyecek satın almamaları için uyarılmalı,
- 5.2. Okul önlerinde yiyecek satılması önlenmeli,
- 5.3. Yiyeceklerin bulunduğu yerlere böcek ilacı, tarım ilacı vb. zehirli maddelerin kesinlikle konulmaması sağlanmalı,
- 5.4. Endişe duyulan yiyecek ve içecek maddelerinin Hıfzıssıhha Enstitüsünde, bu kurumların bulunmadığı yerlerde sağlık kurumlarının laboratuvarlarında tahlilleri yaptırılmalı,
- 5.5. Öğrencilere verilen yemek ve içecek maddelerinin numuneleri alınarak buzdolabında 24 saat saklanmalı, beslenmeye bağlı bir rahatsızlık ortaya çıktığında bu numuneler tahlile gönderilmelidir,

6- Kontrol ve Denetim:

- 6.1. Okullardaki sağlık koşulları, Sağlık Bakanlığının 01.05.2000 tarih ve R.100TSH0100000-5846 sayılı 2000/35 numaralı genelgesi gereğince kurulan komisyon tarafından değerlendirilmeli,
- 6.2. Mutlak, yemekhane, kanun ve büfeler okul müdürlüklerince sürekli kontrol edilmeli,
- 6.3. Okullara gönderilen Su ve Besinlerle Bulaşan Hastalıklardan Korunma Kitabı, Yatılı ve Pansiyonlu Okullar İçin Beslenme Rehberinden yararlanılmalı,
- 6.4. Bakanlığımıza bağlı sağlık eğitim merkezlerinden, bu merkezlerin bulunmadığı yerlerde diğer sağlık kuruluşlarından gerektiği zaman yardım istenmeli,
- 6.5. Belirtilen konuların Milli Eğitim Müdürlüklerince denetlenmesi, denetleme raporlarındaki hususların yerine getirilmesi sağlanmalıdır.

Gerecini önemle rica ederim.



Metin BOSTANCIOĞLU
Milli Eğitim Bakanı

DAĞITIM:

Gereği :

B Planı

Bilgi

A Planı