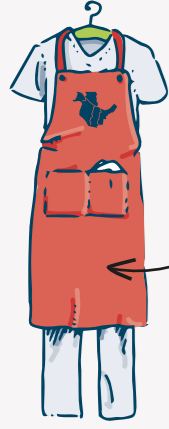
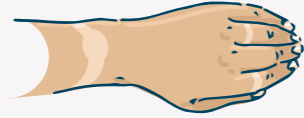


## KİŞİSEL HİJYEN



### KIYAFET

İş kıyafetlerinin temizliğine özen gösterin ve önlük giyin.



### TAKILAR

İşe başlamadan önce kol saati, küpe veya kolye gibi tüm açık el ve vücut takıları çıkarılmalıdır. Tırnaklar ojesiz, kısa ve temiz olması gerekmektedir.



### TEMİZLİK

İşe başlamadan önce ve her tuvalet kullanımından sonra ellerin sabunla iyice yıkanması ve dezenfekte edilmesi gerekmektedir.



### ELDİVEN

Yiyeceklerin hazırlanmasında tek kullanımlık eldivenler giyilmeli ve bunlar düzenli olarak değiştirilmelidir.

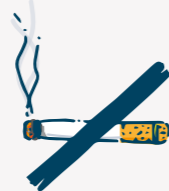


### YARALANMALAR

Küçük yaralar su geçirmez şekilde, gerekirse lastik eldivenlerle kapatılmalıdır.

### SİGARA İÇME

Gıda bölümünde sigara içmek yasaktır!



### SAÇLAR

Saçlar toplanmış olmalıdır. Ayrıca yemek hazırlarken de başlık takılmalıdır.



## GIDA HİJYENİ NEDEN SADECE BİZİM İÇİN DEĞİL, HERKES İÇİN ÖNEMLİDİR?

Tüm ziyaretçiler, tezgâh işletmecileri ve organizatörler olarak bizler için sunulan yemeklerin kusursuz kalitede olması ve hijyenik olarak sunulması son derece önemlidir. Bu, profesyonel restoran işletmecilerinin yanı sıra gönüllü dernekler ve girişimler için de geçerlidir.

Gıda hijyeni kurallarına göre bir tezgâhın nasıl olması gerektiğini ve kişisel hijyen açısından nelere dikkat edilmesi gerektiğini profesyonel olmayanlara anlatmak bizim için çoğu zaman zordur. Bazen dil engelleri de buna eklenir. Bu nedenle, bu resimli öğreticide, en önemli kuralları ve ipuçlarını kolay anlaşılır hale getirmek istedik. Çünkü bir sokak şenliği, futbol turnuvası veya kulüp partisi gibi insanlara nerede yemek sunulursa sunulsun, gıda hijyenine dikkat edilmelidir.

Bölge Şenliğimiz olan HEVIE Hemeligen Çeşitliliği'ne [www.hevie-bremen.de](http://www.hevie-bremen.de) özellikle dikkat çekmek istiyoruz ve Eylül ayının ilk hafta sonunda

ziyaretçiler ve misafirler için renkli bir yiyecek ve içecek ziyafetini sunabilmeyi dört gözle bekliyoruz. Çeşitli milletlerden oluşan katılımcılarımızdan sürdürülebilir sofraya takımları kullanmaları ve atıkların ayrımına dikkat edilmesinin sağlanması rica olunur. Bölge Pazarlaması Hemeligen e. V. bunun için bazı şablonlar geliştirdi ve bunu destekleyecek çevre dostu aktörlerini dört gözle beklemektedir!

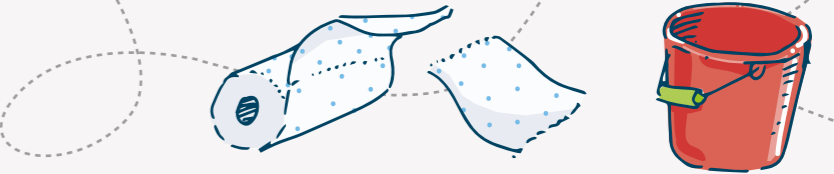
Bu gıda hijyeni broşürü için şablonlar sağladığı için Bölge Pazarlaması Gröpelingen e.V.'ne teşekkür ederiz. Bu çok dilli açıklayıcı ürünün oluşturulmasına katılan Ekonomi, Çalışma ve Avrupa Senatörü ile Hemeligen Danışma Kurulu'na da ayrıca teşekkürler.

Bu bilgilerin birçok katılımcı ve organizatöre yardımcı olabileceğini ümit ediyoruz.

Editör Stadtteilmarketing Hemeligen e.V., Godehardstraße 3, 28309 Bremen, Telefon: 0421 988 65 98, [kontakt@hemeligen-marketing.de](mailto:kontakt@hemeligen-marketing.de), [www.hemeligen-marketing.de](http://www.hemeligen-marketing.de)  
Destekleri için teşekkür ederiz Gröpelingen Gröpelingen Marketing e.V., Senatorin für Wirtschaft, Arbeit und Europa, Beirat Hemeligen **İllüstrasyon** (Sabrina Krämer'in yardımıyla) Sabine Rosenbaum, [mail@sabine-rosenbaum.de](mailto:mail@sabine-rosenbaum.de) **Uygulama** vege.net GmbH <https://vege.net>  
**Yasal Uyarı** Gıda hijyeni ile ilgili tüm düzenlemeler ve yasalar bu öğreticide ayrıntılı olarak ele alınamamaktadır. **Tarih** 2021



## SOKAK ŞENLİKLERİ VE DİĞER ETKİNLİKLERDE GIDA HİJYENİ



Beirat  
HEMELINGEN



Die Senatorin für Wirtschaft,  
Arbeit und Europa  
Freie  
Hansestadt  
Bremen

