



KÜTAHYA DUMLUPINAR ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

HASSAS GÖREV TESPİT FORMU (EK-7)

Dok. Kodu: İK.
LS.

Yayın
Tarihi:

24/ 10 /2025

Revizyon Tarihi:

.../...../202...

Web Sayfası Linki:

Türkçe

X

İngilizce

Kontrolün Yapıldığı Ay/Yıl:

EKİM 2025

Birim Adı	Beslenme Hizmetleri
Hassas Görev Tanımı	Yemek Üretim, Dağıtım, Servis, Bulaşık ve Temizlik Hizmetleri ve Kontrolü
Riskler (Görevin Yerine Getirilmemesinin Sonuçları)	1- Yemek üretiminde veya dağıtımında yapılan hata ve ihmaller nedeniyle gıda zehirlenmesi veya salgın hastalık riski. 2- Hijyen kurallarına uyulmaması sonucu mutfak, servis ve bulaşık alanlarında mikrobiyolojik kontaminasyon meydana gelebilir. 3- Yetersiz denetim ve kontrol sonucu düşük kaliteli, besin değerini yitirmiş veya uygun olmayan gıdaların servise sunulması, 4- İş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin yetersizliği nedeniyle personel yaralanmaları veya iş kazaları yaşanabilir. 5- Hizmetin aksaması sonucu öğrenci/personel mağduriyeti ve kurum itibar kaybı, 6- Şartnameye aykırı hizmet verilmesi nedeniyle sözleşme ihlali, idari yaptırımlar veya mali kayıplar yaşanması, 7- Denetimlerde olumsuz bulgular tespit edilmesi sonucu hukuki ve idari sorumluluk doğması.
Risk Düzeyi (Risk düzeyi görevin ve belirlenen risklerin durumuna göre Yüksek, Orta veya Düşük olarak belirlenecektir.)	Yüksek
Prosedürü (Alınması Gereken Önlemler)	1- Gıda üretim alanları, servis noktaları ve bulaşikhaneler düzenli olarak temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. 2- Personel kişisel hijyen kurallarına (el yıkama, bone, maske, eldiven, önlük kullanımı vb.) uymalıdır. 3- Kullanılan malzemelerin son kullanma tarihleri, depolama koşulları ve tedarikçi belgeleri kontrol edilmelidir. 4- Numune yemeği alınmalı, soğuk zincir ve sıcaklık kontrolleri düzenli yapılmalıdır. 5- Üretim, dağıtım ve temizlik süreçleri sorumlu personel tarafından periyodik olarak denetlenmelidir. 6- Çalışanlara yanma, kayma, kesilme vb. iş kazalarına karşı eğitim verilmeli. 7- Koruyucu ekipmanlar (eldiven, kaymaz ayakkabı vb.) kullanılmalıdır. 8- Görevli personele düzenli aralıklarla gıda hijyeni, iş güvenliği ve temizlik prosedürleri hakkında eğitim verilmelidir. 9- Gıda atıkları, yağlar ve çöpler uygun şekilde ayrıştırılarak, çevre mevzuatına uygun şekilde uzaklaştırılmalıdır.
Onaylayan	Prof. Dr. Ercan TAŞKIN Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkan V.

