

SAĞIM ELEMANI (SEVİYE 3) ULUSAL MESLEK STANDARDI

Meslek:	SAĞIM ELEMANI
Seviye:	3 ¹
Referans Kodu:	21UMS0776-3
Standardı Hazırlayan Kuruluş (lar):	Türkiye Tarımsal Süt Üreticileri Merkez Birliği
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYK Tarım, Avcılık, Bahçılık Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/Sayı:	8.12.2021 Tarih ve 2021/155 Sayılı Karar
Resmî Gazete Tarih/Sayı:	22.02.2022-31758 (Mükerrer)
Revizyon No:	00

¹Mesleğin yeterlilik seviyesi, 8 seviyeli Türkiye Yeterlilikler Çerçevesine göre seviye 3 olarak belirlenmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

ACİL DURUM: İş yerinin tamamında veya bir kısmında meydana gelebilecek yangın, patlama, tehlikeli kimyasal maddelerden kaynaklanan yayılım, doğal afet gibi acil müdahale, mücadele, ilkyardım veya tahliye gerektiren olayları,

ACİL DURUM PLANI: İş yerlerinde meydana gelebilecek acil durumlarda yapılacak iş ve işlemler dâhil bilgilerin ve uygulamaya yönelik eylemlerin yer aldığı planı,

ALERJEN MADDE: Bazı bireylerin bedensel özellikleri nedeniyle; yenildiği, temas edildiği veya solunduğu takdirde vücutta aşırı duyarlılık, alerjik tepkiye neden olan maddeleri,

ANTİSEPTİK: Zararlı organizmaların büyümesini bu mikroorganizmaları öldürmeden durduran ya da yavaşlatan kimyasal maddeyi,

ATIK: Herhangi bir faaliyet sonucunda oluşan, çevreye atılan veya bırakılan herhangi bir maddeyi,

BÜYÜKBAŞ HAYVAN: Damızlık ve/veya süt üretimi amacıyla kullanılan sığır ve manda türünden hayvanları,

ÇİĞ SÜT: Çiftlik hayvanlarının meme bezlerinden salgılanan, sağımdan sonra en kısa sürede +4 °C'ye soğutulan, herhangi bir ısıl işlem uygulanmayan, içerisinden herhangi bir bileşeni alınmayan ve içerisine herhangi bir madde ilave edilmeyen, herhangi bir teknolojik işlem görmemiş sütü,

DALDIRMA KABI: Memeyi hijyenik bir şekilde sağıma hazır hale getirmek için kullanılan gereci,

DEZENFEKSİYON: Korunmaya çalışılan ürüne bulaşabilecek patojen mikroorganizmaların (bakteri sporları hariç) yok edilmesi veya üremelerinin durdurulması işlemini,

GIDA GÜVENİLİRLİĞİ: Gıdaların, gıda kaynaklı hastalıklara neden olan fiziksel, kimyasal ve biyolojik etkenleri önleyecek şekilde işlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son tüketiciye sunulmasını tanımlayan sistem döngüsünü,

GIDA HİJYENİ: Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıdaların kullanım amacı dikkate alınarak insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulları,

HİJYEN: Sağlığa zarar verecek şartlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınan temizlik önlemlerinin tümünü,

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

İŞ YERİ HEKİMİ: İş sağlığı ve güvenliği alanında görev yapmak üzere ilgili Bakanlıkça yetkilendirilmiş iş yeri hekimliği belgesine sahip hekimi,

KİŞİSEL HİJYEN: Birey olarak, kendisinin ve başkasının sağlığına zarar verebilecek şartlardan ve uygulamalardan korunmak için alınan önlemleri,

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD): Çalışmanı, yürütölen işten kaynaklanan, sağlık ve güvenliği etkileyen bir veya birden fazla riske karşı koruyan, çalışan tarafından giyilen, takılan

veya korunma amacıyla tutulan, bu amaca uygun olarak tasarımı yapılmış tüm alet, araç, gereç ve cihazları,

KORUYUCU EKİPMAN: İşyerlerinde kişiler tarafından kullanılan eldiven, iş elbisesi, bone, maske, çizme ve benzeri ekipmanı,

KÜÇÜKBAŞ HAYVAN: Damızlık ve/veya süt üretimi amacıyla kullanılan koyun ve keçi türü hayvanları,

RİSK: Tehlikeden kaynaklanacak kayıp, yarananma ya da başka zararlı sonuç meydana gelme ihtimalini,

RİSK DEĐERLENDİRMEŐİ: İş yerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek tehlikelerin belirlenmesi, bu tehlikelerin riske dönüşmesine yol açan faktörler ile tehlikelerden kaynaklanan risklerin analiz edilerek derecelendirilmesi ve kontrol tedbirlerinin kararlaştırılması amacıyla yapılması gerekli çalışmaları,

N SAĞIM KABI: Sütün ilk sağımının yapıldığı kabi,

SAĞLIK VE GÜVENLİK İŐARETLERİ: Özel bir nesne, faaliyet veya durumu işaret eden levha, renk, sesli veya ışıklı sinyal, sözlü iletişim ya da el-kol işareti yoluyla iş sağlığı ve güvenliği hakkında bilgi ya da talimat veren veya tehlikelere karşı uyaran işaretleri,

SANİTASYON: Halk sağlığını korumak amacı ile yüzeylerden gıda kalıntıları, mikroorganizmalar, yabancı maddeler ve temizlik maddeleri kalıntıları gibi kirlerin uzaklaştırılması için alınan önlemlerin tümünü,

SULUK: Hayvanların su içtikleri kap veya ekipmanı,

SÜT TANKI: Sağılan ve kullanıma uygun sütlerin toplandığı kabi,

SÜT TOPLAMA MERKEZİ: Sağılan ve kullanıma uygun çiğ sütlerin toplandığı, soğutularak muhafaza edildiği yeri,

TEHLİKE: İş yerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek, çalışanı veya iş yerini etkileyebilecek, zarar veya hasar verme potansiyelini,

ÜRETİCİ: Gıda olarak piyasaya arz için süt üretmek amacıyla, bir veya daha fazla çiftlik hayvanının bulundurulduğu tesis sahibi gerçek veya tüzel kişileri,

YEMLİK: Hayvanların yem yemesi için ayrılan bölümü,

YÖNERGE(TALİMAT): Personel (İşi) için yazılı hale getirilmiş ve spesifik bir için nasıl yapılması gerektiğini tarif eden dokümanı,

ZAPTURAPT EKİPMANI: Büyükbaş hayvana eziyet vermeden ayakta ve yatırarak müdahale edilmesini sağlayan tekme koruyucu, muşet, çene kaldırma aparatı vb. araç ve ekipmanı,

ifade eder.

1. GİRİŞ

Sağım Elemanı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Meslekî Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Türkiye Tarımsal Süt Üreticileri Merkez Birliği tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Tarım, Avcılık, Balıkçılık Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Sağım Elemanı (Seviye 3); iş sağlığı ve güvenliği ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak; iş organizasyonu yapan, sağım öncesi ortam ve ekipman ile kişisel hazırlığını yaparak süt sağımı hazırlığı yapan, hayvanları sağım alanına alan, sütün sağım için uygunluğunu değerlendirip elle ve/veya seyyar makine ile süt sağımı yapan, sağılan sütü muhafaza eden ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 6121 (Çiftlik ve süt hayvanları yetiştiricileri)

2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler

2872 sayılı Çevre Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

4857 sayılı İş Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

6/2/2009 tarihli ve 27133 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği.

27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği.

27/4/2017 tarihli ve 30050 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ.

**Mesleğin icrasına yönelik İSG, Çevre ve diğer konulardaki mevzuata uyulması esastır.*

2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Sağım Elemanı (Seviye 3) hayvancılık sektöründe; çiğ sütün sağıldığı, hijyen ve gıda güvenilirliği şartlarının sağlandığı kapalı veya açık alanda veya her ikisinde belirlenen çalışma saatleri arasında çalışır. Çalışma ortamında hammadde ve benzeri malzemelerden kaynaklı toz ve alerjen maddeler bulunabilir. Süt üretim amaçlı kurulmuş işletmelerde görev alan sağım elemanları; sağım operatörleri, hayvan bakıcılar ve yem karma operatörleri ile birlikte çalışmaktadır.

Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınmasını gerektiren sağlık ve güvenlik riskleri bulunmaktadır. İşveren tarafından mesleğe yönelik olarak ortaya çıkabilecek risklerle kaynağında mücadele edilir ve gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyularak bu riskler bertaraf edilir, eğer bertaraf edilemiyor ise riskler kabul edilebilir seviyeye indirilir. Toplu

koruma önlemleri ile risk ortadan kaldırılamıyor veya kabul edilebilir seviyeye indirilemiyorsa işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanımı kullanarak çalışır.

3. MESLEK PROFİLİ

3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri

Görev	A. İş sağlığı güvenliği, gıda güvenliği ve çevre koruma önlemlerini uygulamak			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
A.1	İş sağlığı ve güvenliği önlemlerini uygulamak	A.1.1	İSG ile ilgili önlemleri göz önünde bulundurarak, kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışır.	
		A.1.2	Çalışma ortamında iş süreçlerine göre KKD ve/veya KE'leri talimatlarına uygun olarak kullanır.	
		A.1.3	Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri talimatlarına göre temizliğini ve dezenfeksiyonunu sağlar.	
		A.1.4	İşyerinde sağlık ve güvenlik ile ilgili karşılaştığı acil durumlarda gereken önlemleri alır.	
A.2	İş süreçlerinde gıda hijyeni kurallarını uygulamak	A.2.1	İş süreçlerinde kişisel hijyen ve personel hijyeni (koruyucu ekipman kullanımı, parfüm ve taktı kullanmama, açık yara ile çalışmama ve benzeri) talimatlarını uygular.	
		A.2.2	Çalışma sahası ile ilgili temizlik ve dezenfeksiyon talimatlarını uygular.	
		A.2.3	Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirtilen koşullarda bulundurulur.	
A.3	Çevre koruma önlemlerini uygulamak	A.3.1	Ortama bulaşma riski olan ve çevreye zarar verebilecek maddelere karşı talimatlara uygun önlem alır.	
		A.3.2	İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkları türüne göre tasnif ederek ilgili atık sahasına gönderilmesini sağlar.	

Görev		B. İş organizasyonu yapmak		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.1	İş planlaması yapmak	B.1.1	Yapılacak işler için iş önceliklerini belirler.	1. İş organizasyonu yapma 2. İş süreçlerinde gıda hijyeni kuralları 3. İş süreçlerinde kayıt tutma ve raporlama 4. İş süreçlerinde kullanılan ekipman, araç ve gereçler ile bunların kullanımı 5. Çalışma alanında gerekli olabilecek yardımcı malzemeleri 6. Araç, gereç ve ekipmanın hazırlığı 7. İş süreçlerinde kullanılan makine ve ekipmanla güvenli çalışma
		B.1.2	İşlerin gidişatına göre çalışmalarını yeniden düzenler.	
		B.1.3	Süt toplama saatlerine uygun olarak işlemleri yürütür.	
B.2	Araç gereç ve ekipman hazırlığı yapmak	B.2.1	Yapılacak işlemlere göre kullanacağı ekipman, araç ve gereçleri temin eder.	
		B.2.2	Çalışma alanında gerekli olabilecek yardımcı malzemeleri (süt sağım kovası, numune kabı, CMT solüsyonu, iletkenlik ve SHS ve benzeri) hazırlar.	
B.3	İş süreçlerinin kayıtlarını tutmak	B.3.1	İş sürecinde kullanılan (üretici/toplayıcı kartı, irsaliye, makine formları, temizlik takip formu ve benzeri) formları tutar.	
		B.3.2	Tuttuğu rapor ve formları ilgili birime teslim eder.	

Görev		C. Süt sağım hazırlığı yapmak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
C.1	Sağım öncesi ortam ve ekipman hazırlığı yapmak	C.1.1	Sağım alanının zemin temizliğini kontrol eder.	
		C.1.2	Sağılacak süt miktarına göre sağım yapılacak kabı belirler.	
		C.1.3	Sağım yapılacak kabın temizliğini yapar.	
		C.1.4	Sağım esnasında kullanacağı seyyar sağım makinesi, antiseptik, dezenfektan, sabun, su, havlu ve benzeri malzemeleri temin eder.	
C.2	Kişisel hazırlık yapmak	C.2.1	Sağım sürecini riske atacak bir sağlık sorunu olması durumunda ilgilileri bilgilendirir.	
		C.2.2	İş süreçlerinde kişisel hijyen ve bakım kurallarını (el yıkama) uygular.	
		C.2.3	Süt sağımına uygun KKD ve/veya koruyucu ekipmanı yönergelere uygun olarak giyer.	

1. Sağım alanının bakım ve temizliği
2. Sağım öncesi ortam ve ekipman hazırlık işlemleri
3. Temizlik malzemeleriyle güvenli çalışma
4. Sağımın özellikleri ve uygulanma prensibi
5. Sağım sürecine uygun kişisel koruyucu kıyafet ve ekipman kullanımı
6. İş süreçlerinde kullanılan makine, malzeme ve ekipmanla güvenli çalışma
7. Bulaşıcı hastalıklar
8. Bulaşıcı hastalıkların bulaş yolları
9. Kişisel sağlık önlemleri
10. El yıkama işlemi
11. İş süreçlerinde kişisel hijyen ve bakım kuralları ve kurallara uygun davranma

Görev		D. Süt sağımı yapmak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
D.1	Hayvanları sağım alanına almak	D.1.1	Sağımı yapılacak hayvanı strese sokmadan sağım alanına alır.	
		D.1.2	Sağım işlemi sırasında hayvanın sabit kalmasını sağlayıcı önlemleri alır.	
D.2	Sütün sağıma uygunluğunu değerlendirmek	D.2.1	Hayvanın memesinin sağıma uygunluğunu elle kontrol eder.	
		D.2.2	Sağım öncesi hayvanın meme başlarını su ile yöntemine uygun şekilde temizler.	
		D.2.3	Hayvanın meme başlarını kurular.	
		D.2.4	Sağım öncesi meme başlarının antisepsisini yapar.	
		D.2.5	Sağıma başlamadan önce her meme lobundan süt numunesi alır.	
		D.2.6	Alınan süt numunelerini test ederek sütün sağıma uygun olup olmadığına karar verir.	
		D.2.7	İnsan tüketimine uygun olmayan sütü sağıarak uygun sütle karışmamasını sağlar.	

1. Büyükbaş hayvanı strese sokan durumlar ve davranışlar
2. Sağım işleminde hayvanı sabitleme yöntemleri
3. Büyükbaş hayvanın meme sağlığı ve sağım hijyeni
4. Büyükbaş hayvan memesinin yapısı, hastalık belirtileri ve meme başlarını dezenfekte edici önlemler
5. Büyükbaş hayvan sağım dönemleri
6. Büyükbaş hayvan sağım süresi
7. Günlük büyükbaş hayvan sağım sıklığı
8. Sağım öncesi işlemler
9. Elle sağım yöntem ve teknikleri
10. Süt numunesi alma yöntemleri
11. İnsan tüketimine uygun sütün özellikleri
12. Sağlıklı olmayan sütün imhası
13. Büyükbaş hayvan sağımında kullanılan kap çeşitleri
14. Sağılan sütü süzme yöntemleri

Görev		D. Süt sağımı yapmak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
D.3	Elle büyükbaş hayvan sağımı yapmak	D.3.1	Sağım yapılacak kabı uygun pozisyonda yerleştirir.	
		D.3.2	Hayvanın yan tarafına geçip tekniğine uygun olarak sütü sağlar.	
		D.3.3	Memelerden süt gelmeyene kadar sağma işlemine devam eder.	
		D.3.4	Sağılan sütü birleştirme kabına süzerek alır.	
		D.3.5	Sağım sonrası meme uçlarını dış etkenlerden koruyucu önlemleri alır.	
D.4	Elle küçükbaş hayvan sağımı yapmak	D.4.1	Sağım yapılacak kabı uygun pozisyonda yerleştirir.	
		D.4.2	Hayvanın arka tarafına geçerek baş ve işaret parmaklarını kullanarak memeleri aşağı doğru uzatarak sağlar.	
		D.4.3	Memelerden süt gelmeyene kadar sağma işlemine devam eder.	
		D.4.4	Sağılan sütü birleştirme kabına süzerek alır.	
		D.4.5	Sağım sonrası meme uçlarını dış etkenlerden koruyucu önlemleri alır.	
		D.4.6	Hayvanı sağım alanının dışına çıkarır.	

15. Meme sağlığı ve sağım hijyeni
16. Küçükbaş hayvan memesinin yapısı ve hastalık belirtirleri
17. Hayvanın meme başlarını dezenfekte edici önlemler
18. Küçükbaş hayvan sağımında kullanılan kap çeşitleri
19. Elle büyükbaş hayvan sağımı
20. Elle küçükbaş hayvan sağımı
21. Sağılan sütü süzme yöntemleri
22. Sağım sonrası işlemler

Görev		D. Süt sağımını yapmak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
D.5	Seyyar makine ile süt sağımını yapmak	D.5.1	Vakum pompasının çalışır konuma getirir.	
		D.5.2	Sağım makinasının meme başlığı kısmını memeye takarak mandalını kapatır.	
		D.5.3	Memeden sütün gelip gelmediğini takip eder.	
		D.5.4	Memelerde süt bitince meme başlığını mandalından bastırarak çıkarır.	
		D.5.5	Sağım sonrası meme başlarının antiseptisini yapar.	
		D.5.6	Meme başlığını yeni hayvana takmadan önce tekniğine uygun şekilde dezenfekte eder.	
		D.5.7	Sağım sonrası makineyi yöntemine uygun şekilde temizleyerek dezenfekte eder.	
D.6	Sağılan sütü muhafaza etmek	D.6.1	Sağılan sütü +4 derecede muhafaza eder.	
		D.6.2	Sağılan süte herhangi bir kokunun geçmemesi için gerekli önlemleri alır.	
		D.6.3	Sağılan sütü toplama merkezine teslim eder.	

Görev	E. Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak			Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler	Başarım Ölçütleri			
Kod	Açıklama	Kod		
E.1	Kendisinin ve başkalarının mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak	E.1.1	Mesleki gelişim faaliyetlerine ilişkin düzenlenen eğitimlere katılır.	1. Mesleki gelişim faaliyetleri 2. Mesleki eğitim veren kurum kuruluşlar 3. İş başı uygulamalar
		E.1.2	Rehberlik eşliğinde gelişim ihtiyaçlarını tespit eder.	
		E.1.3	Rehberlik eşliğinde mesleki uygulamalarına ilişkin yeni gelişmeleri takip ederek iş süreçlerine uygular.	
		E.1.4	Mesleği ile ilgili bilgi ve deneyimlerini birlikte çalıştığı kişilere aktarır.	

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar

1. Antiseptik
2. Bez ve benzeri materyalden yapılmış süzgeç
3. Birleştirme Kabı
4. CMT Solüsyonu
5. Daldırma Kabı
6. Dezenfektan
7. KKD(iş elbisesi, eldiven)
8. Koruyucu Ekipman
9. Krom/çelik süt sağım kovası
10. Mastitis teşhis kağıdı
11. Numune Kabı (CMT)
12. Ön Sağım Kabı
13. Süt soğutma ve depolama tankları
14. Tekme koruyucu
15. Temizlik Bezi
16. Temizlik malzemesi (su, sabun)
17. Zapturapt araç gereçleri

3.3. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarla baş etmek
2. Araç, gereç ve ekipman kullanımına özen göstermek
3. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dâhilinde karar vermek
4. Çalışma arkadaşlarına doğru ve zamanında bilgi aktarmak
5. Çalışma zamanını etkili ve verimli kullanmak
6. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
7. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
8. Çevre, kalite ve İSG mevzuatında yer alan düzenlemelerin öneminin bilincinde olmak ve bu düzenlemelere uygun davranmak
9. Dikkatli ve sabırlı olmak
10. Etkili iletişim kurmak
11. Gıda güvenilirliği kurallarının öneminin bilincinde olmak ve bu kurallara uygun davranmak
12. Hayvanlara karşı duyarlı olmak
13. Hijyen kurallarının öneminin bilincinde olmak ve bu kurallara uygun davranmak
14. İş süreçlerinde dikkatli davranmak
15. Kaynakların verimli kullanımına özen göstermek
16. Kişisel bakım ve hijyenine özen göstermek
17. Mesleği ile ilgili bilgi ve deneyimlerini çalıştığı kişilere etkin bir şekilde aktarmak
18. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
19. Mesleki gelişim konusunda istekli olmak
20. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak
21. Süreç ve kalite odaklı çalışmak