

RESTORAN VE KAFELEERDE BU KURALLARA* UYULMASINA DİKKAT EDİN, UYULMUYORSA SAĞLIĞINIZ İÇİN LÜTFEN UYARIN!

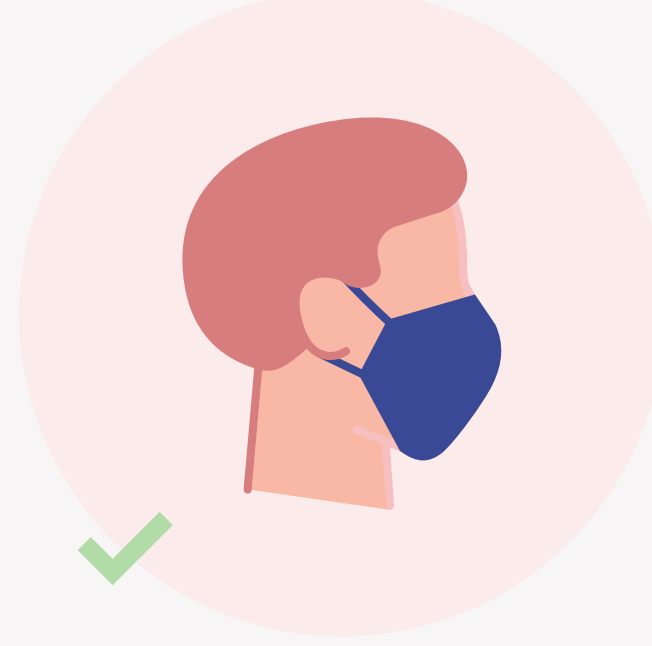
Dünya Sağlık Örgütü (WHO), şu ana kadar yapılmış bilimsel çalışmaların gıdaların ve gıda üretiminde kullanılan hayvanların COVID-19 salgınının kaynağı veya bulaşma yolu olduğuna dair bilinen bir kanıt bulunmadığını açıkladı. Tüm restoran ve kafeler her zaman hijyen ve gıda güvenliği kurallarına uymak zorundadır, ancak COVID-19 salgını ile birlikte hijyen uygulamalarını önlem amaçlı birkaç kat daha arttırdılar.



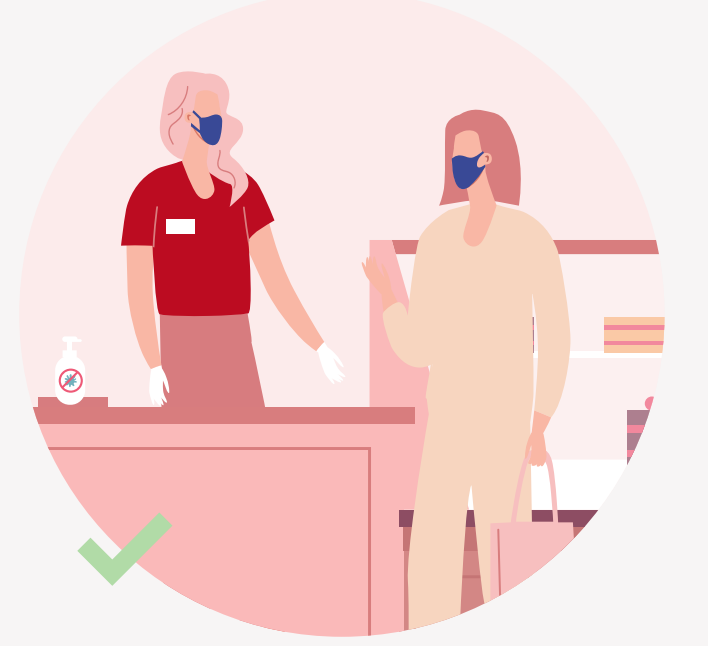
Girişte termal kamera veya temassız ateş ölçer ile ateş ölçümü yapılacaktır. Ateşiniz **38°C**'den yüksek ise restoran veya kafeye giremeyecek ve bir sağlık kuruluşuna başvurmanız için yönlendirileceksiniz.



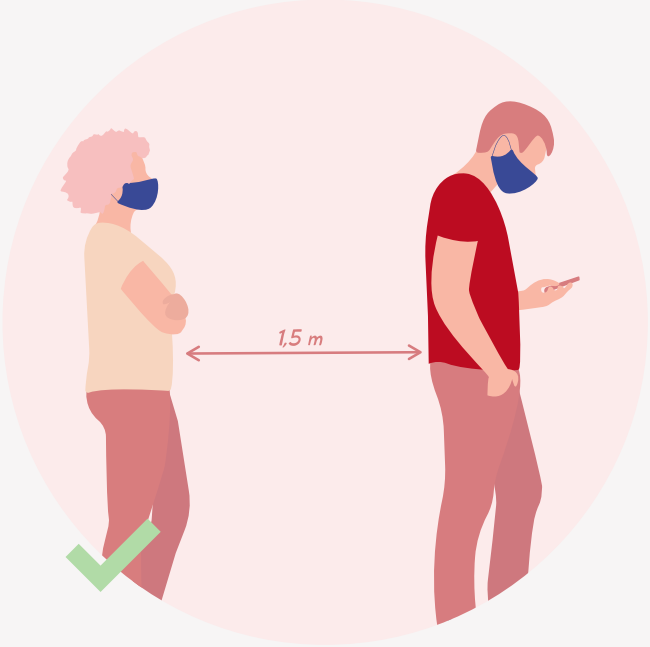
Öncelikle restoran ve kafeye giderken **tıbbi maskeniz** olması gerektiğini unutmayın. Unuttunuz mu? Endişelenmeyin, restoran ve kafeler sağlığını korumak için maske bulundurarak size verecektir.



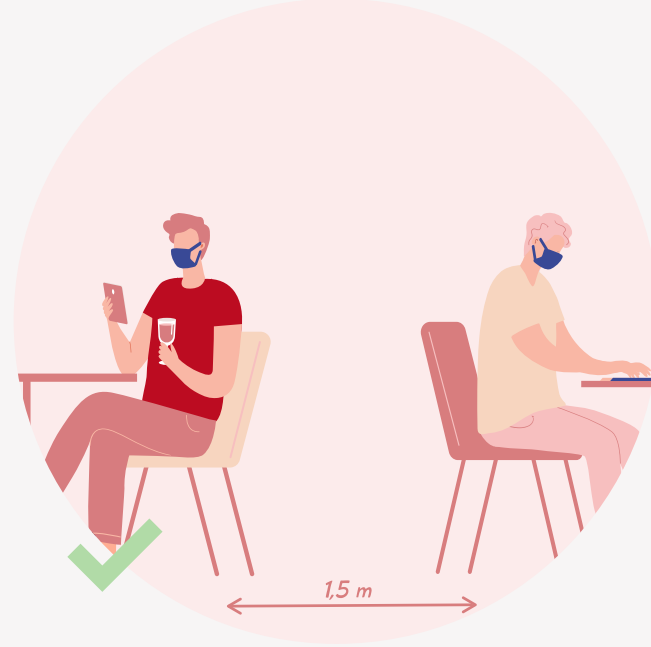
Maskenizi her zaman ağızınız ve burnunuz kapalı olacak şekilde takın ve yeme-içme dışında çıkartmayın. Yeme-içme dışında her masadan kalktığınızda da **maskeniz takılı olmalıdır**.



Bütün restoran ve kafe çalışanları ağız ve burnu kapatacak şekilde **tıbbi maske** kullanmak zorundadır.



Restoran ve kafelerde genel alan kullanımları ve açık alanlar fiziksel mesafe uygun düzenlenmelidir. İçeride veya dışarıda sıra oluşabilecek her yerde (lavabo önleri, varsa sigara içme alanları vb.) **1,5 metre** ara ile yapılmış fiziksel mesafe işaretlemelerine göre mesafenizi koruyun.



Restoran ve kafelerde masalar arası mesafe her yönden **1,5 metre**, yan yana sandalyelerin arası ise **60 cm** olmalıdır.



Masalarda sadece **karşılıklı oturma düzeni** sağlanmalı, yanlara sandalye konulmamalı ve oturulmamalıdır. Ancak, fiziksel mesafe ve oturma düzeni kuralları, aynı aileden (anne veya baba ile birlikte çocuklar) olanlar arasında uygulanmaz.



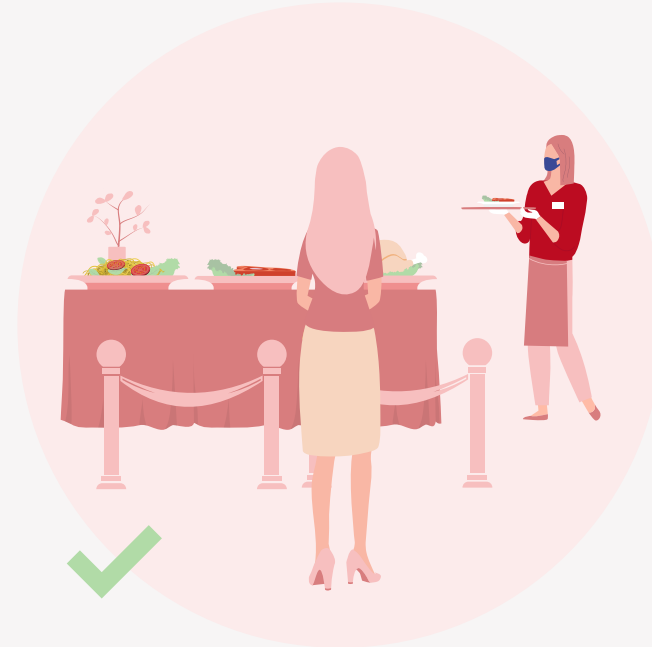
Her masada **el dezenfektanı (el antiseptiği) veya kolonya** olmalıdır. Ellerini kirli ise öncelikle yıkayın, yıkama imkanınız yok ise el dezenfektanı veya kolonyayı kullanın. Ayrıca tüm genel kullanım alanlarında ve büyük restoran/kafelerin farklı yerlerinde el dezenfektanı (el antiseptiği) bulunmalıdır.



Yemek masaları ve sandalyeler, menü ile servis malzemeleri; şeker, tuz, keçap-mayonez gibi sos ambalajları gibi, baharatlık, peçetelik, gibi malzemelerin her kullanımından sonra **temizlik ve dezenfeksiyonu** sağlanmalıdır. Mümkünse bu malzemeler tek kullanımlık olmalıdır.



Çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi gereçlerin şu anda genel kullanımına müsaade edilmemektedir. Yine de bu içeceklerinizi size restoran/kafe personeli servis edecektir.



Açık büfe var ise mutlaka arada bariyer olmalı ve seçilen yemekler yine **restoran/kafe personeli tarafından** size verilecektir.



Klimalar Sağlık Bakanlığı genelgelerine uygun değil ise **çalıştırılmaz**. Vantilatörler ise **kullanılmaz**.



Tuvaletlerde el kurutma fanları **kapalı ve kullanım dışı** olmalıdır. Fan açık bile olsa kullanmayın. Fanlar yerine **tek kullanımlık kâğıt havlular** olmalı, ellerinizi kurulamak için kâğıt havlu kullanın.



Tuvaletten çıkarken; musluğu kapamak için ve kapı kolunu tutmak için **kâğıt havlu** kullanın.



Kredi kartınızı mümkünse **temassız** kullanınız, pos cihazına veya paraya temas etmek durumdaysanız işlem sonrası ellerinizi yıkayın veya alkol/kolonya ile dezenfekte edin.



Son olarak kişisel hijyenin en temel altın kuralının **el yıkama** olduğunu asla unutmayın. Ellerinizi sık sık en az **20 saniye** boyunca ılık su ve sabunla yıkayın.