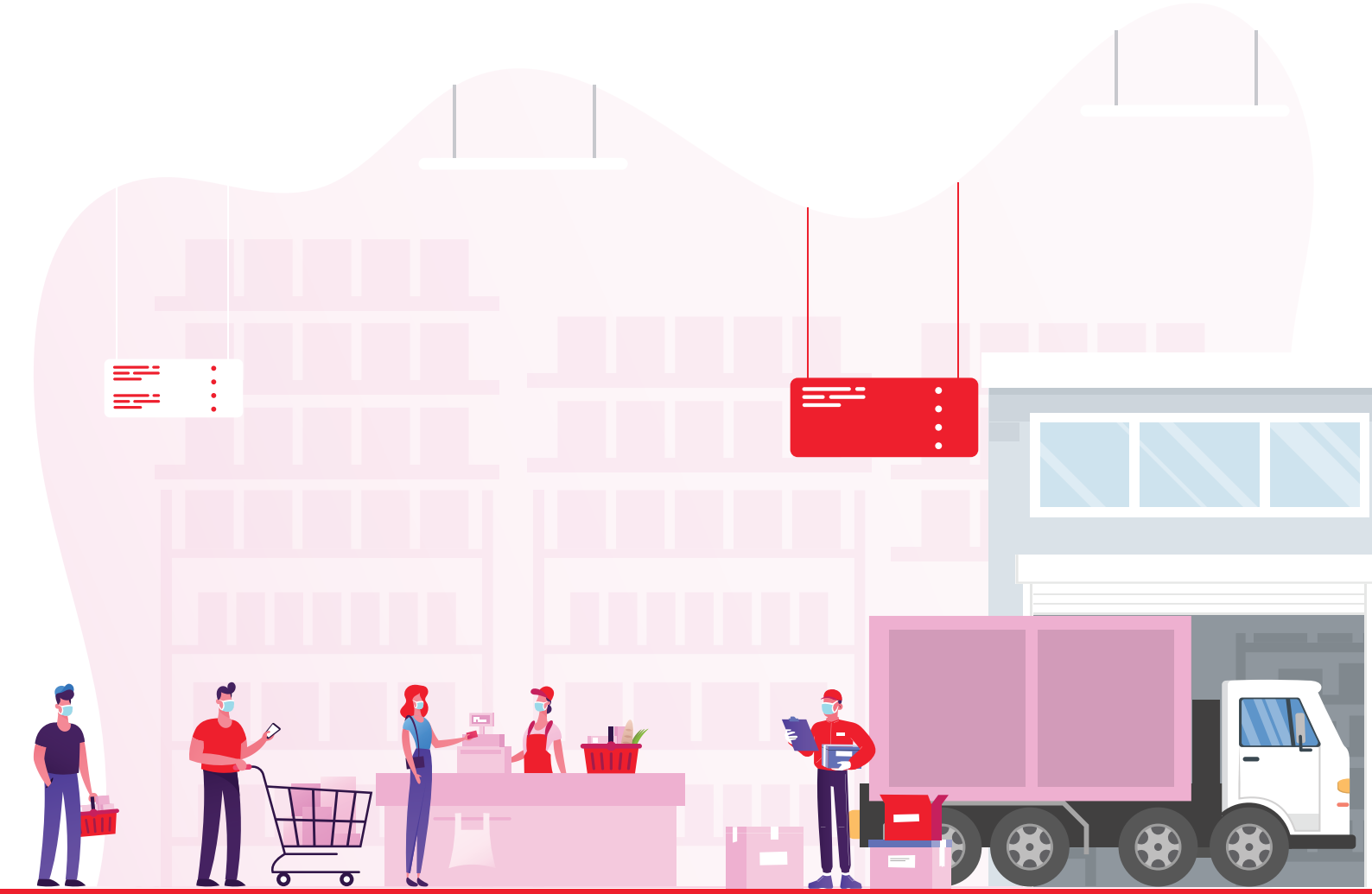
GIDA TURKISH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION

LOJİSTİK VE SATIŞ NOKTALARI İÇİN COVID-19 İLE MÜCADELE VE HİJYEN REHBERİ



www.ggd.org.tr

2. Basım, Temmuz 2020

Yayımlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Telif Hakkı: Gıda Güvenliği Derneği

Rehberin tüm hakları saklıdır. Bu rehberin herhangi bir kısmı tekrar üretilemez veya dönüştürülemez. Bu rehber ilgili bakanlıklarımız ile uluslararası kuruluşların verilerine dayanarak hazırlanmıştır. Bir hata bildirmek isterseniz ggd@ggd.org.tr adresine e-posta gönderebilirsiniz. Bu rehberde yer alan bilgilerden ve rehberden yapılan alıntılardan ötürü doğabilecek sonuçlardan yazar(lar) ve yayımcı sorumlu değildir.

İletişim: ggd@ggd.org.tr

Sosyal Medya:

facebook.com/gidaguvenligidernegi

linkedin.com/company/gida-guvenligi-dernegi

instagram.com/gidaguvenligitr

twitter.com/gidaguvenligiTR

youtube.com/GidaGuvenligiDernegi

İnternet Adresi: www.ggd.org.tr

Tasarım: Brandhaus | bh.agency

TEŞEKKÜRLER

"Bu Rehber; Gıda Güvenliği Derneği'nin koordinasyonu ile; Gıda Güvenliği Derneği Üyeleri ve Bilimsel Danışma Kurulu Üyeleri, Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER), Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği (TURYİD), Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti (TMC) ve Türkiye Lokantacılar ve Pastacılar Federasyonu tarafından ortaklaşa hazırlanmıştır. Rehberin hazırlık aşamasında Tarım ve Orman Bakanlığı desteklerini esirgememiştir.

Tarım ve Orman Bakanlığı'na ve emek veren tüm kurumlara teşekkürlerimizi sunarız"

GİRİŞ

Dünyamız, 2019 yılının son ayından itibaren SARS-CoV-2 virüsünün neden olduğu büyük bir salgınla mücadele etmektedir. Virüsün daha önceden insanlarda tespit edilmemiş yeni bir virüs oluşu, bulaşma yolları ile ilgili endişeler yaratmış bulunmaktadır.

Hastalığın esas olarak damlacık yoluyla bulaşmakta olduğu, bu damlacıkları solumak veya diğer kişilerin elleri ile temas etmesi sonrasında ellerini ağız, burun veya göz mukozasına götürmesi ve temas etmesi ile de bulaştığı bildirilmektedir.

Dünya Sağlık Örgütü; şu ana kadar yapılmış bilimsel çalışmaların, gıdaların ve gıda elde edilen evcil hayvanların COVID-19 salgının muhtemel bir kaynağı veya bulaşma yolu olduğuna dair bir kanıt bulunmadığını gösterdiğini açıklamıştır. Diğer yandan COVID-19 hastalığına yol açan virüsün yüzeylere bulaşması, yüzeyin özelliğine göre birkaç saat veya gün aktif kalabildiği saptanmıştır.

Bu durum gıda sektörü açısından sistemlerini gözden geçirmeleri, atılacak adımları doğru ve zamanında atmaları için çok önemli bir fırsattır.

Tüm bu bilgiler ışığında; gıda sektöründe yer alan işyerlerine düşen en büyük sorumluluk "İyi Hijyen Uygulamaları"nı doğru ve eksiksiz biçimde uygulayarak gıdaların hastalık etmenleri ile bulaşmasının önlenmesidir. Bir diğer önemli sorumluluk ise başta çalışanları olmak üzere, iş akışı nedeni ile muhatap olunan tedarikçi, taşeron vb. kişileri COVID-19 hastalığı açısından korunması ve takibi açısından sistemler geliştirmek ve eğitimlerle farkındalık yaratmaktır.

Elinizdeki rehber; gıda sektörünün COVID-19 ile mücadelede uyması gereken kurallar konusunda bilgi vermek ve yol göstermek; oluşabilecek başka krizlere karşı hazırlıklı olunmasına destek vermek amacıyla düzenlenmiştir. Rehberin sektörde büyük-orta-küçük tüm işletmelerce uygulanabilir yöntemler sunmasına özen gösterilmiştir. Bu rehberin esas amacı bir gıda güvenilirliği veya gıda hijyeni rehberi düzenlemek değil, COVID-19 ile ilgili ilave önlemleri içeren temel bir rehber oluşturmaktır. Genel gıda güvenilirliği ve hijyeni konusunda belirleyici olan Tarım ve Orman Bakanlığının ilgili mevzuat ve rehberlerine uyulması gerekliliği asla unutulmamalıdır.

Rehberin oluşturulmasında gıda üretim zincirinde yer alan mesleklerin yanı sıra tıp doktorlarının da katılımı önemsenmiş ve sağlanmıştır. Konusunda uzman akademisyenler, sektör temsilcileri, Tarım ve Orman Bakanlığı temsilcisi, Sağlık Bakanlığı çalışmaları içerisinde yer alan bilim insanlarının katılımı ile bilimsel veriler ve kamuda yaşanan gelişmeler, sektör deneyimi ile buluşturulmuştur.

Rehber, ağırlıkla Birleşmiş Milletler Dünya Sağlık Örgütü ve Gıda ve Tarım Örgütü verileri ile Sağlık Bakanlığı ve Tarım ve Orman Bakanlığı verilerinden yararlanılarak hazırlanmıştır.

Rehber içerisinde yer alan bilgiler, rehberin yayım tarihi olan 28.07.2020 itibariyle günceldir. Ancak virüsün yeni bir virüs olması nedeniyle, işletmelerimizin de çok iyi bildikleri gibi, dünyada ve ülkemizde yeni tedbirler alınabilmekte, yeni kısıtlar getirilebilmekte veya getirilmiş kimi kısıtlar kaldırılabilmektedir. Gıda işletmecilerinin bu konudaki gelişmeleri güncel olarak yayımlanan mevzuattan ve Sağlık Bakanlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı, Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı, sektörlerinin ilgili olması halinde Kültür ve Turizm Bakanlığı ve yerel idarelerin duyurularından/resmi web sayfalarından takip etmeleri son derece önemlidir.

Bu rehber tüm toptan ve perakende gıda satış ve lojistik noktalarını kapsamaktadır.

İÇİNDEKİLER

1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI 1
A. Ürün Tedariği, Depolama ve Sevkiyat 1
B. Altyapı, Ekipman ve Bakım 3
C. Reyonda Sunum, Satış ve Mağaza İçi Üretim Noktaları 5
D. Online Satış ve Eve Teslimat 6
İYİ HİJYEN UYGULAMALARI 7
E. Haşere İle Mücadele 7
F. Temizlik ve Dezenfeksiyon 8
G. Müşteri Bilgilendirilmesi ve Uygulamaları 12
H. Çalışan Bilgilendirilmesi ve Uygulamaları 13

2 ÇALIŞAN SAĞLIĞININ KORUNMASI VE İZLENMESİ 14

3 FİZİKSEL MESAFE 15
A. İşyerine Giriş ve Çıkışlar 15
B. Çalışma Ortamı 15
C. Sosyal Alanlar ve Uygulamalar 16
D. İşyeri Dışında ve Mesai Saatleri Dışında Yapılması Gerekenler 17

4 ATIK YÖNETİMİ 18

5 KRİZ YÖNETİMİ 19
A. Planlama ve Hazırlık 19
B. Şüpheli Vaka Görüldüğünde 20
C. Pozitif Vaka Görüldüğünde 20
D. Şüpheli veya Pozitif Vaka Görüldüğünde Uygulanacak Temizlik ve Dezenfeksiyon 21

6 EĞİTİM VE İLETİŞİM 23
A. Eğitim 23
B. İletişim 23

7 TANIMLAR 24

1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI

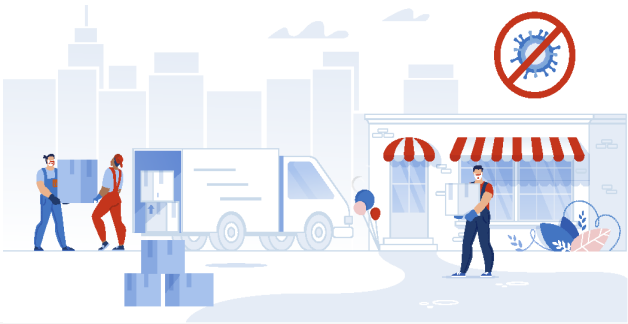
Salgınla mücadelede gıdaların hastalık etmenleri ile bulaşmasını engellemenin en temel yolu İyi Hijyen Uygulamaları'nın gereği gibi uygulanması olarak vurgulanmaktadır. İşletmelerde yürütülen yetersiz hijyen uygulamaları, işletmenin yönetim olarak acil durumlara hazırlıklı olmaması risklerin yaygınlaşmasına ve büyümesine neden olmaktadır. Bu kısımda işletmelerde COVID-19 ile mücadelede İyi Hijyen Uygulamaları ile ilgili olarak alınacak ilave önlemlerin aktarılması hedeflenmektedir.

A. Ürün Tedariği, Depolama ve Sevkiyat

Kanun yapıcılar tarafından belirlenen kurallara ilave olarak COVID-19 kapsamında işletmeye kabulü yapılacak olan tüm gıda ve gıda ile temas eden malzeme için uygunluk kriterleri, ürün şartnameleri, zorunlu analiz listeleri yeniden değerlendirilmeli ve mal kabul alanı öngereksinimler çerçevesinde altyapı ve ekipman gereklilikleri sağlanmalıdır. Bu süreç içerisinde gıda güvenilirliği kriterlerine ek olarak COVID-19 küresel salgını süresince;

Mal Kabul Öncesi

- Tedarikçi Listesi ilgili bakanlıklardan gerekli kayıt ve onay işlemlerini gerçekleştirmiş ve COVID-19 İlave tedbirlerini almış güvenli tedarikçilerden oluşturulmalıdır.
- Tedarikçi firmalardan COVID-19 ve hijyen konusunda aldıkları önlemler uygunsuz durumlarda (pozitif vaka tespiti, hasarlı ürün gelmesi vb.) yazılı olarak istenmelidir.
- Ana tedarikçiler ile birlikte bir iletişim planı hazırlanmalı; ürün, girdi ve hizmet tedarik süreçleri bu plan doğrultusunda sürdürülmelidir. Alternatif tedarikçiler sisteme tanımlanmalı, iş sürekliliği sağlanmalıdır. Tedarikçilere kurumun aldığı tedbirler iletilmelidir.
- Herhangi bir sorun yaşandığında, geriye dönük ürün bilgilerine ulaşabilmek için, tedarikçilerden gelen ürünlerde izlenebilirlik faaliyetleri kesintisiz uygulanmalıdır.
- Tedarikçi, COVID-19 açısından şüpheli veya pozitif vaka tespitinde (Salgın Hastalıklar Kriz Yönetimi gerekliliklerini içerir şekilde) uyguladığı protokolleri müşterisine iletmelidir.
- İş akışı gereği işletmeye zorunlu olarak alınacak şoför, tedarikçi gibi kişiler COVID-19 önlemleri hakkında bilgilendirilmeli, girebilecekleri alanlar sınırlandırılmalı, fiziksel mesafeye uyumaları sağlanmalıdır. Maske (gerektiğinde eldiven) gibi kişisel koruyucu donanımları kullanmaları ve belirlenen sürelerde değiştirmeleri mutlaka sağlanmalıdır. Bu konularda bilgilendirici afişler düzenlenmelidir.



1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI

Sevkiyat ve Araçlar

- İşletmeye giriş yapacak şoför, tedarikçi gibi tüm kişilerin mümkünse ateş ölçümleri, kapı girişi esnasında işletmenin görevlendirdiği çalışanı tarafından yapılmalıdır. Ateşi 37,8°C'den yüksek ölçülen kişi en yakın sağlık kuruluşuna yönlendirilmeli ve tedarikçi firma bilgilendirilmelidir.
- Her sevkiyat aracında personellerin kullanımı için el dezenfektanı (el antiseptiği) bulundurulmalı; araca binildiğinde ürün teslimatı öncesinde ve sonrasında eller dezenfekte edilmelidir.
- Her sevkiyat aracında yüzey dezenfektanı bulundurulmalı ve en çok temas edilen yüzeyler (kapı kolları, cam kumandaları, direksiyon, vites, radyo gibi) sıklıkla dezenfekte edilmelidir.
- Sevkiyat araçlarının iç ve dış temizliği yapılmış olmalı, yükleme öncesi gıda güvenilirliği kontrolleri yapılmalıdır.
- Tercihen ürünler ambalajlı ve kapalı olarak sevk edilmelidir. Mümkünse temin edilen ürünlerin dış ambalajı ayrı bir bölümde, hijyen önlemleri alınarak başka bir personel tarafından taşınmalıdır.
- Soğuk zincir ürünlerinin sevkiyatında araç sıcaklıkları izlenmeli ve kayıt altına alınmalıdır.
- Lojistik araç şoförlerinin soğuk zincir konusunda bilinç düzeylerinin artırılmasına yönelik periyodik eğitimler düzenlenmelidir.
- Sektör bazında yasal zorunluluğu olan ürün gruplarında araç dezenfeksiyonu kayıtları kontrol edilmelidir.
- Araç şoförü işyeri çalışanlarına herhangi bir evrak vs. vermeden önce mutlaka el dezenfektanı kullanmalıdır. Araç şoförünün kendi kalemini kullanması sağlanmalıdır. Kendi kalemi yok ise şoförün kullandığı kalem dezenfekte edilmelidir.
- Araç şoförü teslimat zamanı gelmeden araçtan inmemeli, depo alanına girişlerine izin verilmemelidir.
- İşletmeye giriş kurallarına ilişkin tedarikçi firmalar/araç şoförleri bilgilendirilmeli, görseller ile desteklenmelidir.

Mal Kabul ve Depolama

- İşletme mal kabulü aşamasında, el dezenfeksiyonu için otomatik veya manuel dispenserler konumlandırılmalıdır.
- Mal kabulü yapılacak olan ürünler orijinal ambalajlarında hasarsız ve temizliği yapılmış kasa ve/veya paletlerde teslim alınmalıdır ve uygun depolama koşullarında muhafaza edilmelidir.
- Depolama ve mağaza sipariş hazırlama sırasında ürünün korunması için soğuk zincir, ilk girenlerin ilk önce kullanılması (FIFO Kuralı), çapraz bulaşının önlenmesi, istifleme kurallarına uyulması gibi gıda güvenilirliği önlemleri alınmalıdır.

Mal Kabul ve Depolama

- Gıda ve gıda dışı ürünlerin birbirleri ile temas etmeyecek şekilde depolanması sağlanmalıdır.
- Satış niteliğini yitirmiş ürünlerin, satışa sunulacak ürünler ile karışması engellenmeli, ayrı olarak işaretlenmeli, ayrı bir alanda üzerleri kapalı olacak şekilde veya kapalı bir dolapta muhafaza edilmelidir.

B. Altyapı, Ekipman ve Bakım

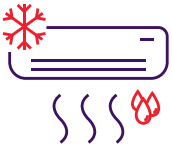
Makine, Ekipman ve Aletler

- COVID-19 krizi dönemi, kritik öneme sahip kişisel koruyucu donanımlar (maske, eldiven vb.), dispenser ve dezenfektanlar listelenmeli, yedeklenmeli ve bulunurluğu sağlanmalıdır.
- Gıdalar ile doğrudan temasta bulunan makineler, ekipmanlar ve aletler (örneğin bıçak, et doğrama tablası, kıyma makinası) temizlenebilir, dezenfekte edilebilir, gıdayla temasa uygun, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Soğuk dolaplar, tepsiler, makineler, ekipmanlar ve aletlerin temizliği için, kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, korozyonu önlemek için kullanma talimatları dikkate alınmalıdır.
- Ekipmanların ve yedek ekipmanların muhafaza edildiği yerler kolayca temizlenebilir olmalıdır.
- Gerekli olan çamaşır makinesi, bulaşık makinesi, ve diğer ekipman ve aletlerin düzenli olarak kalibrasyon kontrolleri yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
- Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, gıdaları bulaşmadan koruyacak, iyi şartlarda muhafaza edilmesini sağlayacak durumda ve gerektiğinde temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde olmalıdır.
- Tuvaletler ürün depolama alanlarına ve gıdaların hazırlandığı alanlara doğrudan açık olmamalı, hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalı, eller dezenfekte edilmeden işe başlanmamalıdır.
- Tuvalet çıkışlarında hijyen paspası (dezenfektanlı paspas) bulunmalıdır. Bu paspasların temizliği, düzenli aralıklar ile yapılmalıdır.

1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI

Hava ve su

- Satış, depolama ve mağaza içi üretim alanları gıdalarda bulaşmaya sebep olmayacak şekilde havalandırılmalıdır ve havalandırma sistemi temiz hava sirkülasyonuna uygun olmalıdır.
- Yüzde yüz iç hava ile çalışan klima cihazları (VRF; FCU, Split klima gibi) çoğunlukla restoran, market, kasap, kuaför gibi ortamlarda kullanılmaktadır. Bu cihazlar, sürekli aynı havayı sirküle ettikleri için zaman içinde kapalı hacimlerdeki olası virüs, bakteri gibi mikroorganizmaların yoğunluğunun artmasına neden olarak solunum yolu ile bulaşan enfeksiyonların riskini arttıracaktır. Bu cihazlar pandemi dönemlerinde kullanılmamalıdır. Sistemin %100 dış hava ile çalışır hale getirilmesi durumunda kullanılmasında sakınca yoktur.
- Oda havasını önemli ölçüde hareketlendirip hava akışına neden olan tavan veya taşınabilir vantilatörler kullanılmamalıdır.
- Küçük ofislerde aynı kişiler tarafından kullanılan, her tür bireysel klima kullanılmasında sakınca yoktur.

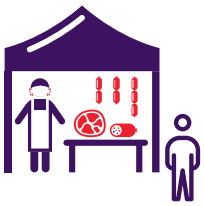


- Kuru hava enfeksiyon riskini artıracağı için ortam neminin %40'ın altına düşmemesi gerekmektedir. Bağıl nemin %40-60 arasında kalması için klima sistemlerinde önlem alınmalıdır.
- Havalandırma ve klima sisteminin, malzeme ve donanımın periyodik bakımları sağlanmalıdır. Klima ve havalandırma sistemlerinin filtreleri periyodik olarak zamanında değiştirilmelidir.
- Toplu tuvalet alanlarındaki egzoz fanları özellikle salgın döneminde sürekli çalışır halde tutularak bu alanların negatif basınçta tutulması sağlanmalıdır.
- İşletmede temizlik, durulama ve üretim için kullanılan su, İnsani Tüketim Amaçlı Sular Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Buhar ve buzun yine bu nitelikte sudan elde edilmesi gerekmektedir.
- Su hijyeni için filtrasyon ve dezenfeksiyon amaçlı kullanılan geleneksel, merkezi su arıtma yöntemleri COVID-19 hastalık etmeni virüsü (SARS-CoV-2) inaktive etmelidir. İçme-kullanma sularının dezenfeksiyonunda klor kullanılması halinde uç noktalardan alınan numunelerde serbest bakiye klor miktarı 0.2- 0.5 mg/L olmalıdır.

C. Reyonda Sunum, Satış ve Mağaza İçi Üretim Noktaları

Ürünün korunması için soğuk zincir, ilk girenlerin ilk önce kullanılması (FIFO Kuralı) ve ürünlere çapraz bulaşının önlenmesi gibi gıda güvenilirliği önlemleri alınmalıdır. Ürün kabulünden, depolama, reyonda sunum, hazırlık ve üretim gibi tüm aşamalarda sıcaklık-süre parametrelerine ekstra önem verilmelidir.

- Mal kabulü gerçekleştirilen taze ürünler (et, balık, şarküteri, meze vb.) soğuk zincir kırılmadan soğuk dolap, reyon ve soğuk hava depolarına yerleştirilmelidir.
- Taze gıda depolaması yapılan tüm dolap, reyon ve depoların sıcaklıkları izlenmeli ve kayıt altına alınmalıdır.
- Reyonlarda son tüketim tarihi geçmiş, bozulmuş, küflenmiş, ambalajı deforme olmuş vb. satışa uygun olmayan ürünler bulundurulmamalıdır.
- Ambalajı açılmış ürünler (örneğin; zeytin, peynir vb.) orijinal etiket bilgileri, izlenebilirlik etiketleriyle takip edilmeli, ürünlere ait orijinal etiketler ürün bitene kadar saklanmalıdır.
- Açık ürünlerle teması önlemek adına meyve, sebze, ekmek dahil tüm ürünler ambalajlı olarak ve/veya personel kontrolünde satışa sunulmalıdır. Ürünlerden uygun olanlar daha önceden farklı miktarlarda paketlenip satışa sunulmalıdır.
- Hizmet reyonlarında personel kontrolünde satışa sunulan ürünlerin üzeri kapalı olacak şekilde teşhir edilmelidir.



- Kuruyemiş satış yerlerinde direkt müşterinin gıdaya ulaşacağı servis sistemleri engellenmelidir.
- Kuru bakliyat, pastacılık ve diğer şekerleme ürünlerinde çevre etkisine ve müşteri temasına izin veren açık sergilenmesi önlenmelidir.
- Balık satışı yapılan yerlerde müşterilerin ürüne direk temasını engellemek için gerekli önlemler alınmalıdır.
- Satış alanı içerisinde yer alan tüm kafe, restoran alanları "Restoran, lokanta, kafe pastane, börekçi, tatlıcı ve içerisinde yeme-içme hizmeti sunan işletmelerde alınması gereken önlemler" kapsamındaki kurallara uymalıdır.
- Çapraz bulaşma riski oluşturabilecek tüm kontrol noktaları belirlenmeli ve önlemler alınmalıdır.
- Farklı ürün grupları (et,tavuk vb.) arasında çapraz bulaşmanın engellenmesi amacı ile, ürün işlenirken renk tanımlı ekipmanlar (bıçak, kesim tablası vb.) ve alanlar kullanılmalıdır.
- Paketli ürün etiket bilgileri mevzuata uygun olmalıdır.
- Hizmet reyonlarında ambalaj malzemelerinin tozlanıp/kirlenmemesi için orijinal poşeti içinde depolanmalıdır.

D. Online Satış ve Eve Teslimat

Sipariş Toplama

- İşe başlarken, sipariş toplama arabalarının ve kasalarının temizliği kontrol edilmelidir.
- Gıda güvenilirliği kurallarına (sırasıyla gıda dışı-kuru gıda-meyve/sebze-soğuk zincir/donuk ürünler) uygun olarak siparişler toplanmalıdır.
- Ürün toplama esnasında soğuk zincirin kırılmamasına dikkat edilmelidir.
- Meyve sebze siparişi eldiven ile toplanmalıdır.
- Paketli ürünlerde ambalaj bütünlüğünün bozuk olmamasına, son tüketim tarihine ve yabancı cisim, küf vb. gibi gözle görülür uygunsuzluk olup olmadığına dikkat edilmelidir.
- Hassas, ezilebilecek, kırılabilecek ürünler toplama kasalarının üst tarafına yerleştirilmesine ve bu ürünlerin hasar görmemeleri için farklı şekillerde koruması sağlanmalıdır.
- Gıda ve gıda dışı ürünler çapraz bulaşmayı önlemek için ayrı ayrı poşetlenmelidir.

Sevkiyat

- Araç temizliği kontrol edilmeli, temiz olmayan araçlar ile sevkiyat yapılmamalıdır.
- Sevkiyat araçlarına teslimat personeli hariç kişiler alınmamalıdır.
- Soğuk zincir ve donuk ürünleri muhafaza koşullarına uygun olarak sevk edilmelidir.
- Ürünlerin yüklemesi sırasında, kasa içerisindeki siparişlerin zarar görmesini engelleyecek şekilde önlem alınmalıdır.

Eve Teslimat

- Siparişlerin ödeme aşamasında nakit ve kredi kartı ile ödeme bu dönemde kaldırılarak mümkünse sadece online ödeme uygulanmalıdır. Kredi kartı ile ödemelerde pos cihazı ile işlem yapacak ise teslimat öncesi ve sonrası tüm pos cihazları dezenfekte edilmelidir.
- Teslimat sırasında siparişler araçtan alınırken, yer ile temas ettirilmeden taşınarak müşteri kapısına götürülmelidir.
- Ürün teslimatında apartman girişleri, kapı kolları, asansör düğmeleri gibi sık kullanılan yüzeylere direkt temastan kaçınılmalıdır.
- Ürünlerin müşteriye tesliminde; müşteri kapı zili çalınmalı, sipariş ve fatura kapının önüne bırakılmalı ve fiziksel mesafeyi koruyacak şekilde (en az 3-4 adım) geriye çekilmelidir.
- Teslimat sonrasında araçlar doğal havalandırma yöntemi ile havalandırılmalıdır.

E. Haşere İle Mücadele

Haşere istila riskini en aza indirecek önleyici bir haşere kontrol programı oluşturularak, tüm alanları kapsayacak şekilde sürdürülmelidir ve haşerelerin erişimine karşı etkin koruma olmalıdır.

Haşere mücadele kapsamında;

- COVID-19 mücadelesinden ayrı olarak haşere ile mücadele sürdürülmelidir.
- Haşere mücadele teknisyenleri COVID-19 için gerekli KKD önlemleri almış olmalıdır.
- İşletmeye servis veren teknisyenlerin sağlık durumları kontrol edilmelidir.
- Servis kayıtları, ekip elemanları, ziyaret ve temas alanları mümkün ölçüde belirlenmeye çalışılmalıdır. Geriye dönük bir izlemenin gerekli olabileceği dikkate alınmalıdır.

- Haşere mücadele rutin uygulamaları ile dezenfeksiyon uygulamaları aynı anda yapılmamalıdır.

F. Temizlik ve Dezenfeksiyon

Doğru temizlik ve dezenfeksiyon uygulamaları patojenik salgın ve virüslerin yayılma riskini azaltacaktır. İşletmelerin tüm bölümlerinin mevcut temizlik ve dezenfeksiyon planları gözden geçirilmeli, COVID-19 riskleri göz önünde bulundurularak ilave alınması gereken önlemler belirlenmelidir.

Temizlik

Temizlik; gıda işletmelerinde, alet, ekipman ve üretim alanındaki fiziksel kirliliklerin ve gıda artıklarının uzaklaştırılması; bunların mikroorganizmalar için çoğalma ortamı şekline dönüşmesinin önlenmesidir.

Dezenfeksiyon ise ortamdaki ürüne ve insana bulaşma kaynağı olabilecek mikroorganizmaların tümünün öldürülmesi ya da zararlı etki gösteremeyecek en düşük düzeye indirilmesidir. Bir ortamı dezenfekte edebilmek için öncelikle etkin bir şekilde temizliğinin yapılmış olması gerekir.

COVID-19 kapsamında, temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin, bakteri ve virüslere karşı etkili olabilmesi sağlanmalıdır.

Plan

İşyerinde temizlik ve dezenfeksiyon planı oluşturulmalıdır ve yapılacak temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri bu plan doğrultusunda uygulanarak, kayıt altına alınmalıdır. COVID-19 kapsamında, planlar gözden geçirilmeli, sıklıklar artırılmalı, etkinliği doğrulanmalıdır.

Temizlik ve dezenfeksiyon adımları aşağıdaki sırayı izlemelidir:

- Kaba Temizlik: Kaba kirler kuru veya ıslak bir şekilde ortamdan uzaklaştırılır.
- Temizlik: Uygun ekipman ve teçhizat ile birlikte amacına uygun bir kimyasal ile yapılır.
- Temizlik Sonrası Durulama: Deterjan kalıntılarının gıda ile buluşmasını önlemek için sıcak veya soğuk su ile yapılır.
- Dezenfeksiyon: Onaylı dezenfektan maddeleri kullanım planlarında belirtildiği şekilde uygulanır.
- Dezenfeksiyon Sonrası Durulama: İnsani Tüketim Amaçlı Kullanım Sular Yönetmeliğinde belirtilen kriterlere uygun nitelikteki su ile yapılır.

1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI

Hazırlık

- Bu iş için görevlendirilmiş ve yapılacak olan detay temizlik, kimyasalların kullanımı ve kişisel korunma ile ilgili önceden eğitilmiş bir ekip oluşturulmalıdır.
- Operasyonel temizlik ve dezenfeksiyon prosedürleri konusunda, mevcut eğitim planları ve eğitim içerikleri ile oryantasyon eğitimleri içerikleri gözden geçirilmeli ve COVID-19 kapsamında revize edilmelidir.
- Temizlik ve dezenfeksiyon prosedürleri ve kişisel hijyen konularında personele COVID-19 ilave tedbirlerini kapsayan eğitim programları düzenlenmelidir.
- COVID-19 kapsamında kişisel hijyen poster veya görselleri işletme içinde uygun yerlere asılmalıdır. Sağlık Bakanlığı'nın hazırladığı afişler için tıklayınız.
- Temizlik personelinin gerekli koruyucu önlemleri (eldiven, maske, tek kullanımlık önlük, galoş vb.) alması sağlanmalıdır. Temizlik sonrası tek kullanımlık maske ve eldiven uygun şekilde bertaraf edilmeli, yıkanabilir bez maske kullanıldı ise, yenisi ile değiştirilmelidir.

Temizlik kimyasalları ve dezenfektanlar

- Temizlenecek yüzeyin cinsine (paslanmaz yüzey, yumuşak metal, epoksi vb) ve kir tipine uygun bir ürün seçilmelidir. Temizlik ve dezenfeksiyon için kullanılacak kimyasallar, varsa ulusal veya uluslararası hijyen firmalarınının danışmanlığında ürün bilgi formları ve kimyasal güvenlik bilgi formları kontrol edilerek karşılıklı olarak belirlenmelidir.
- Dezenfeksiyon işlemleri için biyosidal ürün ruhsatlı, bakteriyel ve viral etkinliği olan dezenfektanların kullanılması gerekmektedir. Sağlık Bakanlığı'nın önerdiği "İzinli Biyosidal Ürünler" listesinde bulunan ürünler arasından kullanılacak olan ortam, ekipman ve yüzeye uygun olan ürünler tercih edilmelidir. Alternatif olarak EN 14476 test uygunluk belgesi olan ürünlerin kullanılması tavsiye edilir.
- Kullanılan dezenfektanların virüse ve bakterilere karşı etkinlik raporları ve şartnameleri talep edilmelidir.
- Sağlık Bakanlığı tarafından kullanımına izin verilmiş, gıda sanayisine uygun kimyasallar ve biyosidal ruhsata sahip dezenfektanlar kullanılmalıdır.Seçilen dezenfektanın biyosidal ruhsatındaki kullanım alanı bilgisi mutlaka göz önünde bulundurulmalıdır. Dezenfektanlar için 5 farklı ürün tipi aşağıdaki gibi belirlenmiştir.

1. Ürün Tipi: *İnsan hijyeni ile ilgili biyosidal ürünler*

2. Ürün Tipi: *Kişisel alanlarda ve umumi alanlarda kullanılan dezenfektanlar ve biyosidal ürünler*

3. Ürün Tipi: *Veteriner hijyenine yönelik biyosidal*

4. Ürün Tipi: *Gıda ve yem alanlarında kullanılan dezenfektanlar*

5. Ürün tipi: *İçme suyu dezenfektanları.*

1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI

Uygulama

- Temizlik ve durulama için İnsani Tüketim Amaçlı Sular Yönetmeliğine uygun su kullanılmalıdır.
- Temizlik ve dezenfektan maddelerinin kullanımında düşük ve orta basınçlı temizlik ekipmanları ve/veya otomatik dozaj sistemlerinin kullanımı tercih edilmelidir. Dozaj sistemlerinin periyodik yüzde konsantrasyon ölçümleri ile dozaj kullanımları doğrulanmalı ve kayıt altına alınmalıdır. Manuel kullanımlarda ise dezenfeksiyon kalitesini üst seviyede tutmak ve sistematik temizlik takibi için kullanılan ürünlerin kimyasal değerlerine dayanımı yüksek olan farklı renklerde temizlik ekipmanları tercih edilmelidir.
- Temizlik ve dezenfektan maddeleri gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerden ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.
- Temizlik ve dezenfektan maddelerinin kullanımları sırasında, gerekli ve uygun olan dozaja, sıcaklığa ve etki süresine dikkat edilmelidir. Söz konusu temizlik ve dezenfektan maddelerinin imalatçıları tarafından kullanım usulleri hakkında yapılan önerilere uyulmalıdır.
- Soğutucu dolaplar, soğuk odalar, klima ve havalandırma sistemleri genellikle küf sporları için uygun bir ortam meydana getireceğinden, rutin olarak dikkatli bir şekilde temizleme işlemine tabi tutulmalıdır.
- Deneme kabinlerinin mevcut olduğu mağazalarda kabinler mümkün olduğu kadar kullanılmamalı, içeride kalma süresi sınırlandırılmalı (10 dakikayı geçmemeli), kabin içinde maskeler çıkarılmamalı ve her müşteriden sonra kabin havalandırılarak sık kullanılan yüzeyler uygun şekilde temizlenmelidir. Kabinler kullanılmadığı zamanlarda kapı/perdeler açık bırakılmalı ve havalandırmanın sürdürülmesi sağlanmalıdır.Kabin girişlerine el dezenfektanı yerleştirilmelidir.
- Müşteri tarafından denenip alınmayan tekstil ürünleri, katlandıktan sonra raftaki ürünlerin en altına yerleştirilmelidir.
- Temizlik bezleri ve ekipmanları yıkanırken kullanım alanlarına ve renklerine göre ayrıştırılmalı, ayrı yıkanmalıdır.
- Uzun süre kullanılmayan tuvaletlerdeki yer süzgeçleri ve lavabo sifonlarındaki bariyer görevi yapan su buharlaşarak havaya karışmış olabilir. Suyun buharlaşması nedeniyle tuvalet hacmi kanalizasyona açık hale gelir. Kuru sifonlar bulaşma riskini artırabilir.
- Müşteri giriş ve çıkış noktalarına, depo çalışma alanlarına ve sosyal alanlar dahil ortak kullanım alanlarına el dezenfektanı yerleştirilmeli, doluluğu düzenli aralıklarla kontrol edilmelidir.
- Pos cihazlarında temassız ödeme önerilmeli ya da cihazlar her müşteriden sonra dezenfekte edilmelidir.
- Müşteri kasalarında yürüyen bantlar, jet kasalar (self servis kasalar) her gün sık aralıklarla dezenfekte edilmelidir.
- Online satış sürecinde kullanılan sevkiyat araçlarında yüzey dezenfektanı bulundurulmalı ve en çok temas edilen yüzeyler sıklıkla dezenfekte edilmelidir.
- Market arabaları ve sepetleri en az günde bir kez olacak şekilde temizlik ve dezenfeksiyonu yapılmalıdır.

1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI

Uygulama

- Sık temas edilen yüzeylerde (dolap kapakları, reyon camları, teraziler,su sebilleri, musluk başları, el terminalleri, tablet, telefon, klavye vb.) ilave temizlik ve dezenfeksiyon tedbirleri alınmalı ve sık sık dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
- Bisiklet, akülü araba gibi ürünleri müşterilerin denemesi durumunda, her denemeden sonra el temasının olduğu yerleri ve oturma aparatları dezenfektanlı bezle silinmelidir.
- Çalışanlar vardiyalarına başlamadan önce pos cihazı, kasa ünitesi, tarayıcı, pleksiglas/siperlik, telefon vb. aletleri temizlemesi ve dezenfekte etmesi gerekmektedir. Ayrıca çalışanlar sık olmak üzere belirli aralıklarla temas yoğunluğu çok olan pleksiglasları ve/veya siperlikleri dezenfekte etmelidir.
- Online satış çalışanlarının sipariş toplanmasında kullandıkları tabletler kullanım öncesinde, kullanıcı değiştiğinde ve sık aralıklarla dezenfekte edilmelidir.
- Online satış kanallarında sevkiyat ve ürün toplama arabalarının temizlik ve dezenfeksiyonu, oluşturulan temizlik planları doğrultusunda periyodik olarak yapılmalıdır.
- Online satış teslimat araçlarında çalışanların kullanımı için el dezenfektanı bulundurulmalı; araca binildiğinde, müşteri ürün teslimatı öncesinde ve sonrasında eller dezenfekte edilmelidir.

Ekipmanlar

- İşletmelerde kullanılan görülebilen, temas edilebilen yüzeyler ve edilemeyen tüm kapalı sistemler belirlenen süreçlerde ve prosedürlere uygun şekilde temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Temizlik için kullanılacak ekipmanların muhafaza yerinde veya yakın çevresinde İnsani Tüketim Amaçlı Sular Yönetmeliğine uygun su bağlantısı ve zeminde atık su kanalı bulunmalıdır.
- Temizlik sonucunda oluşan atıkların taşınmasında kullanılan kaplar üretimde kullanılan diğer kaplardan farklı renkte veya sinyalizasyonla işaretlenmiş şekilde, içindeki maddelerden etkilenmeyen yapıda olmalıdır.
- Temizlik ve dezenfeksiyon cihazları, dozaj sistemleri, diğer araç gereçlerin düzenli olarak teknik kontrolleri, sıcaklık ölçerlerin kalibrasyonları yaptırılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
- El yıkama muslukları mümkünse işin niteliğine göre elle temas edilmeden açılıp kapanacak şekilde olmalıdır. Elle temas edilen musluk olması durumunda tek kullanımlık kağıt havlu ile kapatılmalıdır.
- Endüstriyel tip bulaşık makinelerinde yıkama 60-65°C, durulama ise 80-85°C sıcaklıkta yapılmalıdır.Elle bulaşık yıkama sırasında kaba kirler fırça yardımı ile uzaklaştırılır, bulaşık yıkama evyesinde uygun temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri kullanılarak sıcak su hazırlanır, bulaşık eldiveni giyilerek ve daha az kirli malzemelerden başlanarak fırça veya temizlik süngeri yardımı ile ovularak yıkanır. Yıkamadan sonra temiz su ile durulanır, gerektiğinde dezenfekte edilebilmesi için, dezenfeksiyonlu ılık suda tanımlanan süre kadar bekletilir. Dezenfeksiyondan sonra temiz su ile durulanır ve kurumaya bırakılır.

Risk Yönetimi

- İnsan trafiğinin yoğun olduğu, vücut döküntülerinin sık olduğu veya genel hijyen seviyesinin düşük olduğu yerlerde bakteri ve virüsler bir kişiden diğerine daha kolay geçebilmekte ve yayılma hızı artmaktadır.
- Gıda güvenilirliği kurallarına uygun olarak, tüketime hazır ürünlerin işlendiği, hazırlandığı alanlar yüksek riskli alanlar olarak tanımlanmaktadır. Yüksek riskli alanlarda, gıda güvenilirliği ve çalışan sağlığı önlemleri alınmalı, özellikle çapraz bulaşma önlenmelidir.

Şüpheli ve pozitif vaka tespitlerinde uygulanacak temizlik ve dezenfeksiyon kurallarına Kriz Yönetimi Bölümünde yer verilmiştir. (Sayfa 18)

G. Müşteri Bilgilendirilmesi ve Uygulamaları

Müşterilere COVID-19 salgını kapsamında alınan ilave tedbirler ve iş sürekliliği bilgilendirmeleri yapılmalıdır.

- Mağaza içindeki hizmet alanı büyüklüğüne göre içeride bulunabilecek maksimum müşteri sayısı mağaza girişine asılarak ilan edilmelidir (Fiziksel mesafe bölümünde detaylı olarak açıklanmıştır).
- Müşteriler satış alanlarına girerken maske kullanımı sağlanmalı, bunu yaparken maske kullanım kurallarına uyulmalı, maske kullanımı etkin şekilde kontrol edilmelidir. Girişte maskesi olmayanlar için maske bulundurulmalıdır.
- İşyeri giriş ve çıkış noktalarına ve kasa alanlarında kullanıma açık el dezenfektanları bulundurulmalıdır.
- Müşteriler temassız ödemeye teşvik edilmelidir.
- Aynı ürünlerin farklı kişilere temas ettiği deneme amaçlı ürünler (deneme amaçlı kullanılan allıklar gibi) kullanılmamalıdır. Deneme parfümleri sadece çalışanlar vasıtası ile kullanılmalı, müşteriler temas etmemelidir.
- Tadımlar iptal edilmelidir.
- Mağaza içi müşterilerin oturacağı bank ve sandalyeler kaldırılmalıdır.
- Reyonlarda kalabalık oluşması durumunda müşteriler uyarılmalıdır.

H. Çalışan Bilgilendirilmesi ve Uygulamaları

Çalışanlara COVID-19 salgını kapsamında alınan ilave tedbirler ve iş sürekliliği bilgilendirmeleri yapılmalıdır.

- Bakteriyel ve viral etkinliği olan el dezenfektanlarının yeterli sıklıkta kullanımı sağlanmalıdır.
- Doğru el yıkama teknikleri (en az 20 saniye sabunla) ile ilgili eğitimler verilmeli, afiş ve görsellerle desteklenmelidir. Sağlık Bakanlığının hazırladığı afiş için tıklayınız.
- Çalışan personelin el hijyenine dikkat etmelerini sağlanmalıdır. Bunun için, eller sık sık en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanmalı, su ve sabun olmadığı durumlarda el dezenfektanı kullanmalıdır.
- Ağız ve burun uygun maske ile kapatılmalı, öksürük ve hapşırma sırasında kağıt mendil kullanımı ve el yıkanması şart koşulmalıdır.
- Çalışan personel dinlenme alanlarında en az 1 metrelik sosyal mesafeyi korumalı ve maske takmayı sürdürmelidir. Yemek yerken ve dinlenirken Sağlık Bakanlığı Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi'nde yer alan "İş Yeri ve Kurum/Kuruluşların Yemekhane ve Dinlenme Alanlarında Alınması Gereken Önlemler"e uyulmalıdır.
- Çalışanlar gerekli kişisel koruyucu donanımları (tıbbi/bez maske, siperlik vb.) eksiksiz olarak kullanmalıdır. Kişisel koruyucu donanımların değiştirilmesi durumunda ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkaması, sabun ve suyun olmadığı durumlarda el dezenfektanı kullanması sağlanmalıdır.
- Hizmet reyonlarında ürünlerin müşteriye sunumunda tek kullanımlık eldiven kullanılmalı, farklı ürün sunumunda eldivenler değiştirilmelidir. Çalışanlar reyonda oldukları sürece önlük ve şapka kullanmalıdır.
- İş kıyafetleri iş başı yapıldığında giyilmeli ve temiz olmalıdır (Günlük olarak değiştirilmelidir. İş kıyafetlerinin yıkama ve kurutulma işlemleri deterjan ile çamaşır makinesinde 60-90°C'da yapılmalıdır).
- İşyerlerinde çalışanlar için yazılmış temizlik ve hijyen kurallarında COVID-19 kapsamında revizyonlar yapılmalıdır.
- Ürünlerin müşteriden iadesi ve depozitolu şişe iadesi söz konusu olduğunda, iade ürünler tanımlı iade poşetine konularak, diğer ürünlere temasını önleyecek şekilde iadeleri alınmalıdır. Çalışanlar iade alımı sonrası ellerini su ve sabunla veya dezenfektanla temizlemelidir.
- Çalışanlar reyonlarda kişisel herhangi bir malzeme bulundurmamalıdır.
- Çalışan soyunma dolaplarında isimlik olmalı, hizmet reyonu çalışanlarına kirli ve temiz kıyafet ayrımı için iki ayrı dolap sağlanmalıdır.
- İş yerinde 10 ve daha fazla personel çalışıyorsa COVID-19'dan sorumlu bir personel görevlendirilmelidir.

2 ÇALIŞAN SAĞLIĞININ KORUNMASI VE İZLENMESİ

Çalışanların sağlıklarının korunması, hastalık olması durumunda birbirlerine bulaşmanın engellenmesi ve böylece salgının yayılmasını önlemeye katkı verilmesi ve iş sürekliliğinin sağlanması için çalışanların takip edilmesi, eğitim ve motivasyonlarının sağlanması ve sorumluluk verilmesi hedeflenmektedir.

- Çalışanların COVID-19 pozitif kişi ile teması olup olmadığı sorgulanmalıdır. Çalışanlardan, ailesinde ya da yakın çevresinde COVID-19 pozitif bir kişi olması durumunda işyerini bilgilendireceği konusunda yazılı beyan alınmalıdır.

- Bağışıklık sistemi düşük ve kronik akciğer hastalığı, astım, KOAH, kalp/damar hastalığı, böbrek, hipertansiyon ve karaciğer hastalığı olanlar ve bağışıklık sistemini bozan ilaçları kullananlar ile 65 yaş ve üzeri çalışanların sağlık durumları değerlendirilerek mümkünse uzaktan çalışmaları planlanmalıdır.
- COVID-19 riskleri ile ilgili olarak çalışan bilincinin artırılması için verilecek olan eğitimler, iş yerinde uygun yerlere uyarıcı yazılar ve afişler asılarak desteklenmelidir. Sağlık Bakanlığı'nın hazırladığı afişler için tıklayınız.

UNUTMAYINIZ Kİ, çalışanlar riski ne kadar doğru anlarlarsa önlemleri için de o kadar çok çaba harcayacaklardır.
UNUTMAYINIZ Kİ, COVID-19 ile mücadele çalışanların etkin şekilde yer aldığı bir ekip çalışmasıdır.

- Çalışanların mesai başlangıcında mümkünse ateş ölçümleri yapılmalı ve ateşi 37,8°C'den yüksek olanların işyeri hekimine veya yakın sağlık kuruluşuna gitmesi sağlanmalıdır.
- Ateş, solunum sıkıntısı, öksürük, hapşırma, kusma, ishal, koku alma kaybı ve kas ağrısı belirtilerinden herhangi biri olan çalışanların mesaiye başlamasına, diğer çalışanlarla yakın temas kurmasına izin verilmemeli ve COVID-19 yönünden değerlendirilmek üzere en yakın sağlık kuruluşuna gitmesi sağlanmalıdır.

- Çalışanlara ilgili standartlara uygun (TS EN 14683, TSE EN 149 veya TSE K 599) cerrahi ya da bez maske kullandırılmalıdır. Maskeler burnu ve ağzı kapatacak şekilde takılmalı, bir kez takıldıktan sonra ön yüzüne dokunulmamalıdır.
- Çalışanlar için işletmenin niteliğine göre gerekli durumlarda kullanılması için siperlik, eldiven gibi kişisel koruyucu donanımlar temin edilmelidir.
- Çalışanların kişisel koruyucu donanımları ortak kullanmaları engellenmelidir.
- Çalışanların temas edebileceği yüzeyler mümkün olduğunca azaltılmalıdır. (Örneğin; kapalı tutulması gerekmeyen alanlara açılan kapıların kaldırılması, kapılarda ayak/dirsekle açılmayı kolaylaştıracak düzenlemeler yapılması, ofis/toplantı masalarında gereksiz araç ve gereçlerin kaldırılması gibi)

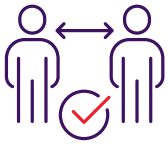
- Ofis ortamlarında, klavyeler ve diğer cihazlar da düzenli olarak temizlenmelidir. Mümkün olduğunca çalışanların diğer çalışanlarının, telefonlarını, masalarını veya diğer çalışma araçlarını ve ekipmanlarını kullanmaları engellenmelidir.
- Çalışanın süreçlere yönelik eğitim, motivasyon ve psikolojik destek kayıtları şahsi dosyalarında saklanmalıdır.
- Yeni işe girişlerde kurumun gerekliliğine göre istenen sağlık tetkiklerine ek olarak mümkünse COVID-19 Antikor bazlı hızlı tanı testi talep edilmelidir.

3 FİZİKSEL MESAFE

COVID-19 hastalığının kişiden kişiye bulaşmasını önlemenin en temel yolu fiziksel mesafe ve gerektiğinde izolasyonun sağlanmasıdır. Bu bölümde işletme yönetimi tarafından işletmenin tüm iş süreçlerinde personel, ziyaretçi, tedarikçi, müşteri, alt işveren ve güvenlik personellerinin fiziksel mesafe ve izolasyonunu sağlamak için uyulması gereken kuralların anlaşılır biçimde verilmesi amaçlanmaktadır.

İşletmelerde fiziksel mesafe en az 1 metre mümkünse, 1,5 metre (3-4 adım) olmalıdır.

A. İşyerine Giriş ve Çıkışlar

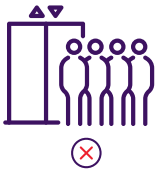


- Giriş alanında, iş yerine girecek kişilerin arasında fiziksel mesafeye uygun şekilde işaretlemeler yapılmalıdır.
- Market, bakkal ve süpermarketlerde 4 m^2'ye , çalışan dahil 1 kişi düşecek şekilde içeriye müşteri alınması sağlanmalıdır. Bununla ilgili bilgilendirmeler mağaza girişlerine asılmalıdır. İçeride maksimum kişi sayısına ulaşıldığında bariyer gibi uygulamalarla girişler kapatılmalıdır.
- Mağazaya müşteriler sırayla alınmalı ve bekleme alanları fiziksel mesafe kurallarına uygun olarak işaretlenmelidir.
- Parmak izi, kart okutma, turnike vb. temas yolu ile geçiş kontrol sistemi bulunan işyerlerinde temassız sistemlerin kullanılması, bunun mümkün olmaması durumunda temaslı sistemlerin geçici süre kullanılmaması sağlanmalıdır.
- Ziyaretçi, tedarikçi ve müşteriler için mümkünse ayrı giriş ve çıkış yolları belirlenmelidir.

B. Çalışma Ortamı

- Çalışma alanında aynı anda en az sayıda çalışan bulunması için düzenleme yapılmalı, mümkün olan durumlarda evden çalışma seçeneği değerlendirmeye alınmalıdır.
- İşyerlerinde çalışanlar ve müşteriler arasında yeterli fiziksel mesafe sağlanmalıdır.
- Vardiyalı çalışılan işyerlerinde aynı vardiyalarda aynı kişilerin çalışması sağlanmalıdır.
- Çalışanların ara dinlenmeleri ve yemek molalarını kapsayacak şekilde çalışma süreleri içinde birbirleri ile temasını asgari düzeye indirmek için düzenleme yapılmalıdır.
- Çalışma ortamında fiziksel mesafe kuralına uygun şekilde işaretlemeler yapılmalıdır (sticker, boya vb. kullanılabilir).
- Afişler ve duyurular yardımı ile fiziksel mesafenin korunması sağlanmalıdır.
- Çalışanların kişisel koruyucu donanımlarının ortak kullanımı engellenmelidir.
- Birden fazla çalışanın birlikte taşıması gereken yüklerin (koli vb.), elle taşıma yerine mümkünse yük taşıma ekipmanlarıyla (transpalet vb.) taşınmaları sağlanmalıdır.
- Depolama, yükleme ve boşaltma alanlarına geçici olarak giren tedarikçiler, şoförler vb. kişilerin, fiziksel mesafe kuralına uyması sağlanmalıdır.

- Asansörlerin mümkün olduğunca kullanılmaması, zorunlu hallerde asansörde fiziksel mesafe kuralına uygun kişi sayısı (maksimum kapasitesinin 3'te 1'i) ile sınırlandırılarak kullanılması sağlanmalı ve asansörlerde fiziksel mesafeye uygun işaretlemeler yapılmalıdır.
- Fiziksel mesafe kuralı çerçevesinde tokalaşma, sarılma gibi davranışlarda bulunulmaması ve ellerle yüz bölgesine dokunulmaması sağlanmalıdır.



- Ofislerde masa ve sandalye araları fiziksel mesafe kuralına uygun olacak şekilde düzenlenmelidir.
- Çalışma esnasında çalışanların mümkün olduğunca fiziksel mesafeyi koruyarak tek yönlü (yan yana gelecek şekilde) çalışması sağlanmalı, karşılıklı çalışmaları engellenmelidir.
- Çalışma alanı içerisindeki makinelerin ve ekipmanların mümkünse fiziksel mesafe kuralına göre düzenlenmesi sağlanmalıdır.
- Kasa noktalarında müşteri ve çalışan arasında fiziksel mesafeyi sağlamak amacıyla pleksiglas bariyer kullanılması ya da çalışanın yüz siperliği ile çalışması tercih edilmelidir.
- Kasa önlerinde bekleme sıraları fiziksel mesafeye uygun işaretlenmelidir.
- İkiden fazla deneme kabini olan işyerlerinde deneme kabinleri birer atlayarak ve dönüşümlü kullanılmalıdır (ör. ilk seferde 1, 3, 5, ikinci seferde 2, 4, 6 gibi).

C. Sosyal Alanlar ve Uygulamalar

- Yemekhanede masalar ve sandalyeler için fiziksel mesafe kuralına uygun şekilde düzenleme yapılmalıdır.
- Temaslı takibinin kolay yapılabilmesi için; yemek saatleri ve çay molaları sabit çalışan gruplarına bölünmelidir.
- Mümkün ise aynı kişilerin aynı masada yemek yemeleri sağlanmalıdır.
- Yemekhaneler, çay ocakları ve kantinler gibi kapalı alanlarda uzun süreli durulması engellenmelidir.

Çalışanların servislerde uyması gerekli kurallar aşağıdaki gibidir:

- Araçlar rutin olarak dezenfekte edilmeli, kayıtları tutulmalıdır. Araçlarda el dezenfektanı bulundurulmalıdır.
- Servise binen yolcular servise alınma sıralarına göre cam kenarlarından başlanarak, arkadan öne doğru, her gün aynı koltuklara oturtulmalıdır.
- Servislerde koltuk numarası verilerek oturma listesi oluşturulmalı, bu liste serviste görünür bir yerde asılı olmalıdır.
- Damlacık oluşturması nedeniyle servis içinde konuşulmamalı ve bağırılmamalıdır.
- Serviste bir mecburiyet olmadıkça su dahil içecek ve yiyecek kullanılmamalıdır.
- Mümkünse çalışanların serviste aynı koltuklara oturarak seyahat etmeleri sağlanmalıdır.
- Seyahat süresince şoför ve tüm yolcuların maske takmaları sağlanmalıdır.

- Yürüyen merdiven önlerine ve basamaklarına, danışma bankolarının önlerine, asansör bekleme alanına ve asansör kabinine fiziksel mesafeyi sağlayacak zemin işaretlemeleri yapılmalıdır.
- Uzaktan eğitim gibi yöntemlerin uygulanamayacağı eğitimler fiziksel mesafe ve hijyen kuralları göz önünde bulundurularak mümkün olan en az kişi ile yapılmalıdır.
- Soyunma odalarında aynı anda mümkün olan en az sayıda çalışan bulunması sağlanmalı ve çalışanların en kısa sürede soyunma odasından çıkması sağlanmalıdır.
- Otoparklarda mümkünse araçlar birer sıra boş bırakacak şekilde park edilmesi sağlanmalıdır.

- Sağlık ünitelerinde içeriye sadece bir çalışan alınmalı, sağlık ünitelerin önünde çalışanların fiziksel mesafe kurallarına uygun olarak beklemesi için gerekli işaretlemeler yapılmalıdır.
- Tuvaletlerde fiziksel mesafeyi korumak için pisuar ve lavabolar arasındaki mesafe yeterli değilse, bir dolu bir boş olacak şekilde ayarlanmalı, aradaki pisuar ve lavabolar mümkünse kapatılmalıdır. Bakkallarda işyeri lavabosu ve tuvaleti müşterilere kapalı olmalıdır.
- Tüm toplu etkinlikler iptal edilmeli, gerekli yasal düzenlemelere göre hareket edilmelidir.
- Kreş ve çocuk bakım merkezleri, oyuncak ve oyun alanları ile ilgili yasal düzenlemelere göre hareket edilmelidir.
- Sigara içme alanlarında fiziksel mesafe uygulamaları kapsamında gerekli işaretlemeler yapılmalıdır.
- Oturma alanı mevcut olan sigara içme alanları, karşılıklı oturmayı engelleyecek şekilde düzenlenmelidir.

D. İşyeri Dışında ve Mesai Saatleri Dışında Yapılması Gerekenler

- Çalışanlar çalışma saatleri dışında da fiziksel mesafe kurallarına dikkat etmeli ve maskelerini takmalıdır.
- Çalışanlar, zorunlu olmadıkça kalabalık ortamlara girmemeleri konusunda bilgilendirilmelidir.

- Tüm çalışanlar fiziksel mesafe kuralları çerçevesinde hareket etmeli ve diğer kişilerle temasını sınırlandırmalıdır.
- Çalışanların zorunlu durumlarda minimum temas ile temaslarını sonlandırmaları konusunda farkındalığı artırılmalıdır.
- İşyerlerine ya da servis araçlarına toplu taşıma kullanarak ulaşan çalışanlar toplu taşıma araçları ile ilgili yasal düzenlemelere uymaları konusunda bilgilendirilmelidir.

4 ATIK YÖNETİMİ

Bu bölümde Koronavirüs salgını ile mücadelede kullanılan tek kullanımlık Kişisel Koruyucu Donanım (maske, eldiven, önlük vb.) atıklarından kaynaklanabilecek olası risklerin önüne geçilmesi için alınması gereken önlemlerin aktarılması hedeflenmektedir.

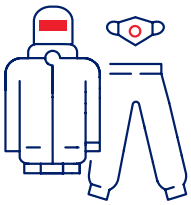
- COVID-19 dan korunma amaçlı kullanılan maske, eldiven gibi kişisel hijyen malzeme atıkları diğer atıklardan ayrı toplanmalı ve biriktirilmelidir. Biriktirmek için kullanılacak ekipmanlar (çöp kovaları, konteyner vs.) gri renkte yada gri etiketli olmalıdır.
- Ekipmanlar üzerinde sadece bu atıkların atılabileceğini anlatan uyarıcı yazı, işaret vb görseller olmalıdır.
- Ekipmanlar kapaklı, pedallı olmalı, sürekli kapağı kapalı tutulmalı ayrıca dış müdahalelere karşı korunmalıdır.
- Ekipman içine büyükçe poşet geçirilmelidir.
- İşletme içinde birden fazla ekipman (çöp kovaları, konteyner vs.) kullanılacaksa, bunlar birbirlerine boşaltılarak tasarruf yoluna gidilmemelidir.
- Ekipmanlar içindeki poşetlerin 3/4 ü dolduktan sonra ağzı sıkıca bağlanıp başka bir poşete (dayanıklı, sağlam, geçirimsiz) konulmalıdır ve geçici depolama alanına götürülmelidir.
- Her koşulda çöp kutusu veya çöp torbalarıyla doğrudan (eldivensiz) temastan kaçınılmalıdır. Kaza ile yırtılması durumunda eldivenler değiştirilmelidir.
- Ambalaj atıkları, tehlikesiz atıklar, evsel atıklar tehlikeli atıklardan ayrı toplanmalıdır.
- Geçici depolama alanı her türlü insan faaliyetinden uzak olmalı, doğrudan güneş almamalı, kapısı sürekli kapalı tutulmalı ve her türlü hayvan-haşerenin girmesi engellenmelidir.
- COVID-19'dan korunmak için kullanılan maske, eldiven vb. atıklar en az 72 saat bekletildikten sonra evsel atıklarda olduğu gibi evsel atık toplama sistemine verilmelidir.
- Atık kamyonu sürücüleri ve işyerlerinde atıkları toplamadan sorumlu kişiler, aynı bölgede oldukları sırada birbirlerine temastan kaçınmalıdır.

5 KRİZ YÖNETİMİ

Bu bölümde salgın süreci içerisinde hastalığın yayılmasını önlemek amacıyla şüpheli veya pozitif bir vaka ile karşılaşılabilecek günlere yönetsel olarak hazır olunması ve bu süreçte yapılması gerekenler konusunda yol haritası önerilmesi hedeflenmiştir. Tüm süreç KVKK gözetilerek yönetilmelidir.

A. Planlama ve Hazırlık

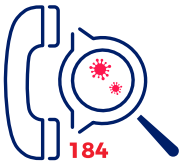
- COVID-19 ile mücadele için bir kriz yönetim ekibi oluşturulmalı, ekip üyelerinin görev ve yetkileri tanımlanmalıdır.
- İşyerinde şüpheli bir vaka görülmesi durumunda müdahale için bir ekip oluşturulmalı (Müdahale Ekibi), ekip üyelerinin görev ve yetkileri tanımlanmalıdır.
- COVID-19 küresel salgını süresince kriz yönetim ekibi ihtiyaca göre belirlenen sıklıkta toplanarak karar verilen önlemleri gözden geçirmeli, ihtiyaç varsa yeni önlemleri belirlemelidir.
- Acil durumlarda ulaşılabilir olmaları için tüm çalışanların iletişim bilgileri güncellenmelidir.
- Salgın ve bulaşıcı hastalık konusunu içerecek şekilde acil durum planı oluşturulmalı ya da var olan plan bu şekilde güncellenmelidir.
- Tüm çalışan, tedarikçi ve müşterilerin sağlığını korumak amacıyla COVIDd-19 risk değerlendirmeleri yapılmalı ve sürekli gözden geçirilmelidir.
- Çalışanların ilk yardım eğitimi ve sertifikaları sorgulanmalı, gerekiyorsa eğitimleri yenilenmeli, eğitim almış çalışan sayısı artırılmalıdır.



- Olası şüpheli vaka durumu için bir sorumlu belirlenmelidir. Takip edilecek vakalar için bilgi ve bildirim formları oluşturulmalıdır.
- Müdahale ekibinin kişisel koruyucu donanım ihtiyaçları belirlenmeli ve tedarik edilmelidir.
- Müdahale ekibi, ilgili standartlara uygun (TS EN 14683, TSE EN 149) cerrahi maskelerden çift kat olarak takmalı, eldiven olarak yine ilgili standardına uygun (EN ISO 374-5: 2016), geçirgenlik performans seviyelerinin sınıflandırılmasında Sınıf 2 olan eldivenleri kullanmalıdır.
- Müdahale Ekip üyeleri tek kullanımlık, tulum/önlük giymelidir. Standardına uygun (EN 166) gözlük ve/veya yüz siperliği ile şüpheli vakalara müdahale etmelidir. İhtiyaç halinde kullanmak üzere bakteri ve virüslere etkili dezenfektan bulundurmalıdır.
- Müdahale Ekibi, şüpheli ya da pozitif vakaya müdahale konusunda hazır olmak için önceden gerekli tatbikatları yapmalıdır.
- İş yerinde oluşabilecek COVID-19 belirtileri dışında kalan her acil ve/veya olağan dışı sağlık problemine (fenalaşma, bayılma vb. gibi) COVID-19 vakası şüphesiyle yaklaşılmalıdır. Müdahale Ekibi bu vakalara müdahale etmeden önce kişisel koruyucu donanımlarını giymelidir.
- Mümkün ise, şüpheli ve pozitif vakaların, sağlık kuruluşuna gönderilmelerine kadar bekleyebilecekeleri izolasyon alanları oluşturulmalıdır. İzolasyon alanında uygun nitelikte maske, eldiven, koruyucu kıyafet, lavabo, sabun, dezenfektan, kağıt havlu, uyarıcı yazılar ve talimatlar bulunmalıdır.

B. Şüpheli Vaka Görüldüğünde;

Ateş, solunum sıkıntısı, öksürük, hapşırma, kusma, ishal, koku alma kaybı ve kas ağrısı gibi belirtilerinden en az birini gösteren ya da ailesinde veya temas ettiği yakın çevresinde COVID-19 teşhis edilmiş kişi bulunanlar şüpheli vaka olarak kabul edilir.



- Alo 184 Koronavirüs Danışma Hattı veya Sağlık Bakanlığına bağlı en yakın sağlık kuruluşu ile iletişime geçilerek şüpheli vakanın en yakın sağlık kuruluşuna gitmesi sağlanmalıdır. Sağlık kuruluşuna gönderilene kadar geçen süre içerisinde izolasyonu sağlanmalı veya varsa işyerinde daha önceden belirlenmiş olan izolasyon alanında bekletilmelidir.
- Şüpheli vakanın en yakın sağlık kuruluşuna gönderilmeden, vakanın takibi için kişi bilgileri ve bir yakınına ait bilgiler kayıt altına alınmalıdır. Vakanın TC kimlik numarası, cep telefon numarası, ikamet adresi gibi bilgileri ve sağlık kuruluşuna nasıl yönlendirildiği bu kayıtlarda yer almalıdır.
- Kişisel Verilerin Korunması Kanunu gereğince sağlık otoriteleri tarafından şüpheli vakanın durumu ile ilgili bilgi verilemediğinden işyeri kişi ile iletişimde kalarak şüpheli vakanın teşhis sürecini takip etmelidir.
- Şüpheli vaka ile diğer kişilerin temas düzeyi tespit edilmelidir. Temas düzeyi tespitinde son 48 saat içerisindeki temaslar dikkate alınmalıdır. Şüpheli vaka ile fiziksel mesafe korunmadan ve koruyucu donanım olmadan temas etmiş kişiler 'yakın temaslı' olarak kabul edilmelidir. Fiziksel mesafe korunarak ve koruyucu donanım kullanarak temas eden kişiler 'temaslı' olarak değerlendirilmelidir.
- Yakın temaslı kişiler şüpheli vakanın teşhis süreci tamamlanıncaya kadar işyerinden izole edilmelidir.
- Temaslı kişiler, kişisel koruyucu donanımları ve iş kıyafetlerini değiştirerek çalışmaya devam edebilir. Bu kişiler, şüpheli vakanın teşhis süreci tamamlanıncaya kadar sağlık problemleri açısından günlük olarak sorgulanmalıdır.
- Yakın temaslı kişiler kendi çalışanımız değilse bu kişilerin şüpheli vaka ile yakın temaslılar arasında olduğunun İlçe Sağlık Müdürlüğüne bildirilmesi gereklidir.

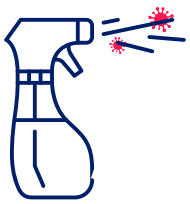
C. Pozitif Vaka Görüldüğünde;

- Pozitif vaka ile fiziksel mesafe korunmadan ve koruyucu donanım olmadan temas etmiş 'yakın temaslı' kişiler kendi çalışanımız ise Alo 184 Koronavirüs Danışma Hattı veya Sağlık Bakanlığına bağlı en yakın sağlık kuruluşu ile iletişime geçilerek en yakın sağlık kuruluşuna gitmesi sağlanmalıdır. Sağlık kuruluşuna gönderilene kadar geçen süre içerisinde izole edilmeli veya varsa işyerinde daha önceden belirlenmiş olan izolasyon alanında bekletilmelidir.
- Pozitif vaka ile temaslı ve yakın temaslı listesi belirlenirken son 48 saat içerisindeki temaslar kayda alınmalıdır.
- Yakın temaslı olarak sağlık kuruluşuna gönderilmiş ve sağlık kuruluşu tarafından 14 günlük İzolasyon sürecine alınmış çalışanlar, günlük olarak telefonla klinik belirtiler açısından sorgulanmalı, moral ve motivasyon desteği verilmelidir.

- Temaslı kişiler (fiziksel mesafe korunarak ve koruyucu donanım kullanarak temas eden kişiler) günlük sağlık gözlemleri yapılarak çalışmaya devam edebilirler. Bu kişiler hastalık belirtisi gösterirse Alo 184 Koronavirüs Danışma Hattı veya Sağlık Bakanlığına bağlı en yakın sağlık kuruluşu ile iletişime geçilerek en yakın sağlık kuruluşuna gitmesi sağlanmalıdır.
- Pozitif vakalar, tedavi ve 14 günlük izolasyon sürecini tamamladıktan sonra, sağlık kuruluşunun/işyeri hekimi yönlendirmesine göre işe başlatılabilir.
- İl Tarım ve Orman Müdürlüğü bilgilendirilmelidir.
- Bulaşma temel olarak insandan insana olduğundan, bir gıda işletmesinde bir çalışanın COVID-19 testinin pozitif çıkması; yukarıda belirtilen ve yetkili mercilerce bildirilen gerekli önlemler alındığında gıda işletmesinin kapatılmasını gerektirmez.
- Halihazırda COVID-19 virüsünün gıda veya gıda ambalaj materyalleri yoluyla insanlara bulaşabileceğine dair hiçbir kanıt bulunmamaktadır. Bu sebeple bir gıda işletmesinde çalışanın COVID-19 testi pozitif çıktığında, gıdaların alıkonulması, geri çağrılması, piyasadan toplatılması veya imha edilmesi gerekmemektedir. Ancak COVID-19 ile ilişkili semptomları olan veya COVID-19 testi pozitif olan bir çalışanın yakın temas halinde olduğu ambalaj malzemelerinin dezenfekte edilmesi gerekmektedir.

D. Şüpheli veya Pozitif Vaka Görüldüğünde Uygulanacak Temizlik ve Dezenfeksiyon;

- Şüpheli veya pozitif vakanın temasta bulunduğu çalışma ortamı ve ortak kullanılan alanlar (üretim-işleme yerleri, varsa izolasyon odası ofis, yemekhane, soyunma odası, tuvalet, servis, asansör vb.) ile kullandığı eşyalar ve ekipmanlar uygun şekilde temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Şüpheli veya pozitif vakanın temasta bulunduğu alanların temizliği için önceden temizlik planı oluşturulmalıdır. Kullanılacak temizlik malzemeleri ile kimyasallar açık şekilde tanımlanmalı ve temin edilmelidir.
- Vakanın bulunduğu alana giriş kısıtlanmalı, mümkünse alanın kapısı kapatılıp, varsa pencereler açılarak temizlik ve dezenfeksiyon öncesi en az 1 saat (gece konaklaması olmuş ise 24 saate kadar) havalandırılmalıdır.



- Sert yüzeylerde deterjan ile temizlik sonrası, temizlenen yüzey malzemesinin uygunluğuna göre 1/100 oranında sulandırılmış çamaşır suyunun (Sodyum hipoklorit Cas No:7681-52-9) en az bir dakika temas süresi olacak şekilde dezenfeksiyon amaçlı kullanılması önerilir.
- Çamaşır suyunun korozif etki yapabileceği yüzeylerde dezenfeksiyon amaçlı %70 'lik alkol (etil/izopropil alkol) kullanılabilir.
- Halı, koltuk gibi yüzeyler su ve deterjanla silinebilir veya toz kaldırmayacak özelliğe sahip makineler ile yıkanabilir. Bu amaçla sıcak buhar da uygulanabilir.
- Tekstil ürünleri (masa örtüsü, iş kıyafeti, çarşaf vb. gibi) normal deterjanlar ile 60-90°C de yıkanmalıdır.
- Tekstil ürünleri havalanma yoluyla bulaşmaya sebep olmaması için kesinlikle silkelenmemelidir.

5 KRİZ YÖNETİMİ

- Vakanın bulunduğu kapalı ortamın temizliğini yapan kişi tıbbi maske takmalı, tek kullanımlık eldiven ve uzun kollu önlük giymelidir. Önlük mevcut değilse temizlik sonrası iş formasını değiştirmesi gerekir. Yüze sıçramaya neden olabilecek temizlik işleri yapılırken gözlük/yüz koruyucu da kullanılmalıdır.
- Temizlik işlemi bittikten sonra kişisel koruyucu donanımlar çıkarılır, tek kullanımlık olanlar (maske, eldiven, önlük) çift poşet içerisinde çöpe atılır. Gözlük/yüz koruyucu gibi tekrar kullanılacak malzemeler %70 'lik alkol (etil/izopropil alkol) ile silinerek dezenfekte edilmelidir.
- COVID-19 pozitif teşhisi alan kişinin işyerini ziyareti veya kullanması üzerinden 7 günden fazla zaman geçtiyse ek önlem alınmasına gerek yoktur. Rutin temizlik işlemlerine devam edilmesi önerilir.
- Şüpheli veya pozitif vakanın görüldüğü alanlarda kullanılan havalandırma ve klima sistemleri kontrol edilmeli, sisteme uygun şekilde filtrelerinin değiştirilmesi sağlanmalıdır. Aynı şekilde vakanın kullandığı servis klimalarının filtrelerinin de değiştirilmesi talep edilmelidir. Filtre değişimleri mümkün değilse klima/havalandırma dezenfeksiyonu yapılmalıdır.
- Şüpheli veya Pozitif vaka, en yakın sağlık kuruluşuna ambulans dışında bir araçla götürülmüş ise bu aracın da aynı şekilde temizliği yapılmalı ve klima filtreleri değiştirilmelidir. Filtre değişimi mümkün değilse klima dezenfeksiyonu yapılmalıdır.

6 EĞİTİM VE İLETİŞİM

İşletmelerde kuralların gereği gibi uygulanabilmesi ancak işi yapan kişilerin geliştirilen kuralların ne amaca hizmet ettiğini bilmesi, kurallara uyulmaması halinde olabilecek sonuçları görmesi ve sunulan kurallara inanarak benimsemesi ile mümkündür. Önerilen eğitim programları ile çalışanların kendilerini ve etrafında bulunduğu diğer kişileri, başta sağlığı olmak üzere, ürettikleri gıdaları ve diğer satışa sunulan ürünleri azami düzeyde korumalarının sağlanması amaçlanmıştır.

Çalışan sayısının fazla olduğu işletmelerde, eğitimlerin uzaktan eğitim, telekonferans gibi yöntemlerle gerçekleştirilmesi tercih edilmelidir. Gıda Güvenilirliği ve COVID-19 Kapsamında tüm çalışanlara aşağıdaki konuları içeren eğitimler düzenlenmelidir.

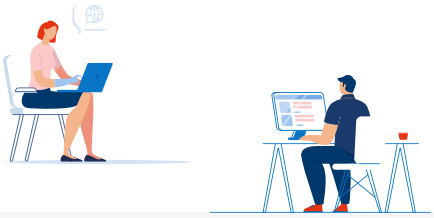
A. Eğitim;

Eğitimlerde aşağıdaki konu başlıkları ele alınmalıdır:

- Gıda güvenilirliği , Riskler ve Temel Kavramlar
- Gıdalarla Bulaşan Mikroorganizmalar
- İyi Hijyen Uygulamaları ve COVID-19 Hastalığı
- Tehlike Analizi Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) Kuralları
- COVID-19 Hastalığın Yaygın Belirtileri, Teşhis ve Tanı Yöntemleri,
- Çalışanın Hastalıktan Korunma Yolları, Kendi sağlığını sürekli kontrol etmesi, Yasal sorumlulukları
- Çalışma konularında yapılan değişiklikler
- COVID-19 kapsamında çalışma alanında ve sosyal alanlarda (Yemekhane, tuvalet, ofisler, soyunma odaları, dinlenme alanları vb.) uyulması gereken temel kurallar, kişisel koruyucu donanım (KKD-maske, yüz siperliği, eldiven) kullanımı ve dezenfeksiyonu
- Diğer eğitimler
- Risk Değerlendirme Ekibinin COVID-19 hakkında bilgilendirilmesi
- Tedarikçi/Ziyaretçi, Alt işveren ve Müşterilerin COVID-19 kapsamında düzenlenen işyeri kuralları hakkında bilgilendirilmesine yönelik eğitimler düzenlenebilir.

B. İletişim;

Tüm işletmelerde Gıda güvenilirliği ve COVID-19 salgını kapsamında iletişim araçları (telefon, e-mail, sözlü, video pano vb) vasıtasıyla salgının seyri ve yasal düzenlemeler hakkında çalışanlara güncel bilgilendirmeler yapılmalıdır. COVID-19 kapsamında uygulanacak kurallar görsellerle, afişlerle çalışanların görebileceği alanlara asılmalıdır. Sağlık Bakanlığı'nın hazırladığı afişler için tıklayınız.



7 TANIMLAR

Antiseptik: Mikroorganizmaların cilt gibi canlı dokular üzerinde üremesini ve yayılmasını önlemek için kullanılan antimikrobiyal maddelerdir. El dezenfektanı ve el antiseptiği eş anlamlı olarak kullanılabilir.

Aileden İzolasyon: Şüpheli ve hasta kişilerin, evin bir bölümüne kapanarak, ailenin diğer bireylerini hastalıktan koruma çabası.

Bakteri: Bir kısmı gıdaların üretiminde teknolojik olarak kullanılan, bir kısmı gıdalarda bozulmalara neden olan; insanlarda hastalıklara neden olabilen, her ortamda doğal olarak bulunabilen, gözle görülemeyen tek hücreli canlı.

Bulaşma (Bulaşı): Gıda üretim zincirinin herhangi bir aşamasında istemeden/tehlikeli bir ögenin gıdaya geçmesi.

COVID-19: 2019 yılında ortaya çıkan Koronavirüsün neden olduğu solunum sistemi enfeksiyonu

Çapraz bulaşma: Biyolojik veya kimyasal bulaşıların; hammadde, çalışanlar, alet ekipman veya çalışma ortamından gıdaya veya insanlara geçmesi.

Dezenfeksiyon: Ürüne veya insana bulaşma kaynağı olabilecek mikroorganizmaların tümünün öldürülmesi ya da zararlı etki gösteremeyecek en düşük düzeye indirilmesi.

Evsel atık: Günlük rutin faaliyetler sonucu evlerde veya halka açık yerlerde oluşan, işyerlerinden atılan tehlikeli ve zararlı atık kavramına girmeyen atık.

Fiziksel Mesafe (Sosyal Mesafe): COVID-19'un yayılmasını önlemek amacıyla kişiler arasında bulundurulması gereken uzaklık.

Geçici depolama: Atıkların, atık üreticisi tarafından işleme tesislerine ulaştırılmadan önce güvenli bir şekilde bekletilmesi.

Gıda hijyeni: Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıdaların kullanım amacı dikkate alınarak, insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşullar.

Haşere: İnsan ve hayvan sağlığına zararlı parazit, bakteri ve virüsleri taşıyabilecek, zararlı etkileri olan; fare, sinek, kuşlar, karıncalar, hamamböcekleri, böcekler gibi canlılar.

Hijyen: Sağlığın korunması için sağlanması gereken önlem ve koşullar.

İşletmeden izolasyon: COVID-19 açısından Sağlık Bakanlığının hasta veya şüpheli kriterlere sahip kişi veya kişilerin işletme içerisine girişinin engellenmesi.

İyi Hijyen Uygulamaları: Çalışanlar da dahil, üretim zincirinin her aşamasını kapsayan hijyenik önlemler bütünü.

7 TANIMLAR

İzolasyon: Bulaşıcı hastalığı olan kişilerin, sağlıklı bireylerden ayrılmasının sağlanması.

Karantina: Bulaşıcı hastalık taşıdığı şüphesi olan kişilerin hasta olup olmadıklarının gözlenmesi amacıyla belli bir süre hareketlerine kısıt getirilerek toplumdan ayrılması.

Kişisel Koruyucu Donanım (KKD): Sağlık ve güvenlik tehlikesine karşı korunmak için kişilerce giyilmek veya taşınmak amacıyla tasarlanmış herhangi bir cihaz, alet veya malzeme.

Korozyon: Metal veya metal esaslı yüzeylerin belirli kimyasallarla temasta aşınması durumudur.

Mikroorganizma: Bakteri, küf ve mayaların da dahil olduğu gözle görülemeyen mikroskobik canlı.

Pandemi: Sınır tanımayan, dünya çapında yayılan salgın hastalık.

Patojen mikroorganizma: Hastalık etmeni olan her türlü mikroorganizma.

Pozitif Vaka: COVID-19 hastalığına sahip kişi.

Risk: Bir tehlikenin gerçekleşme ihtimali

SARS-CoV-2: COVID-19 hastalığına neden olan virüs.

Tehlike: Hastalığa yol açabilecek her türlü etmen.

Tehlikeli atık: Kanserojen, toksik, patlayıcı, tutuşabilen, korozif, tahriş edici vb. özelliklerinden dolayı insan sağlığına, diğer canlıların doğal yapılarına ve çevreye olumsuz etkileri olan atık ve bu atıkla kirlenmiş maddel.

Tehlikesiz atık: İnsan sağlığına herhangi bir zararı bulunmayan genellikle geri dönüştürülebilen atık.

Temizlik: Gıda işletmelerinde, alet, ekipman ve üretim alanındaki fiziksel kirliliklerin ve gıda artıklarının uzaklaştırılması; bunların mikroorganizmalar için çoğalma ortamı şekline dönüşmesinin önlenmesi.

Toplumdan İzolasyon: COVID-19 açısından Sağlık Bakanlığının hasta veya şüpheli kriterlere sahip kişi veya kişilerin toplum içerisine girişinin engellenmesi.

Virüs: Sadece canlı hücrelerde çoğalabilen DNA veya RNA ya sahip yapı.