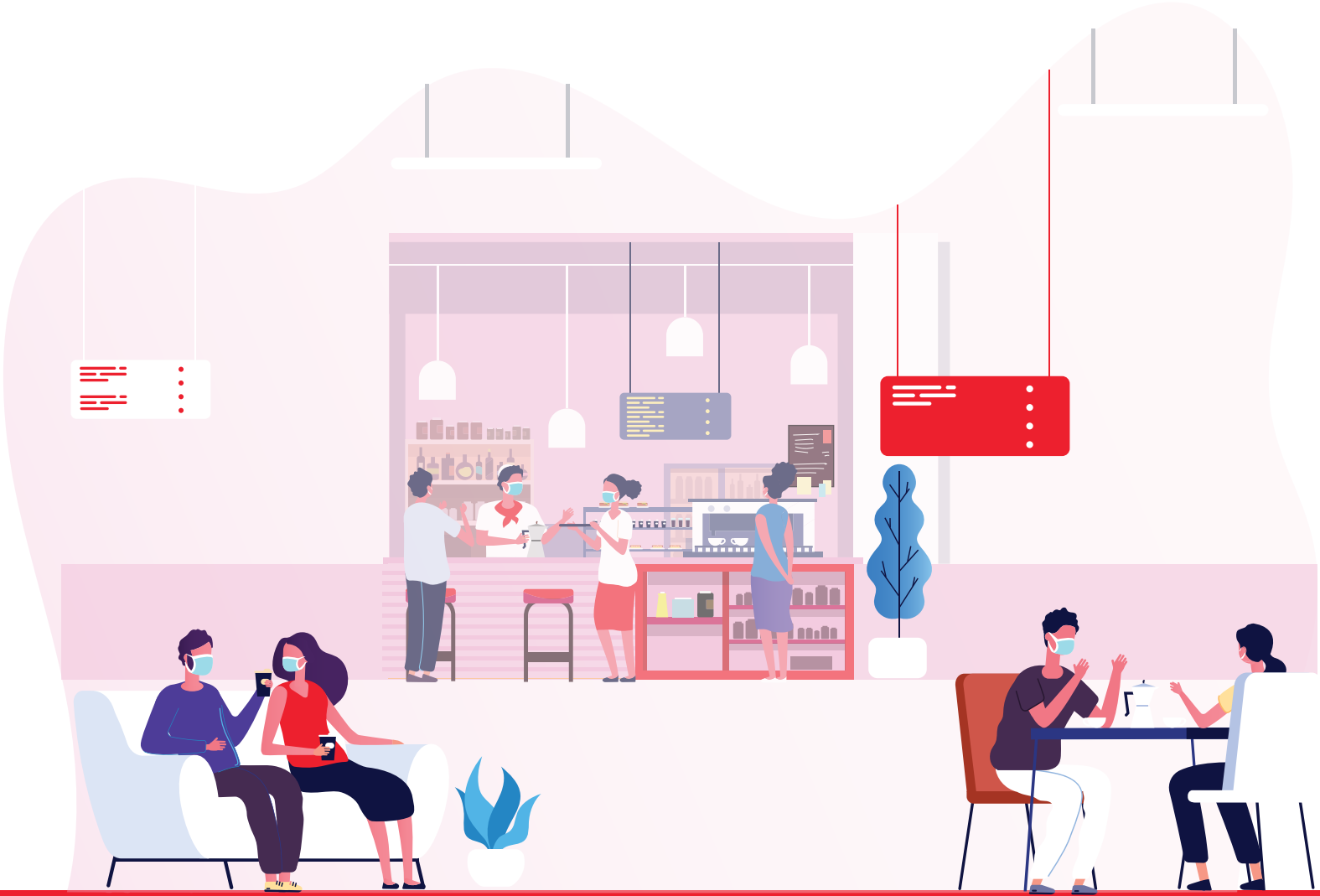
GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ
TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION

TOPLU TÜKETİM YERLERİ İÇİN COVID-19 İLE MÜCADELE VE HİJYEN REHBERİ



www.gad.org.tr

3. Basım, Mart 2021

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 ve emek veren tüm kurumlara teşekkürlerimizi sunarız"

GİRİŞ

Dünyamız, 2019 yılının son ayından bu yana Sars-CoV-2 virüsünün neden olduğu büyük bir salgınla mücadele etmektedir. Virüsün daha önce insanlarda tespit edilmemiş yeni bir virüs oluşu, bulaşma yolları ile ilgili endişeler yaratmıştır.

Hastalığın esas olarak damlacık yoluyla bu damlacıkların solunması veya kişilerin damlacıkların bulaştığı yüzeylere temas ettikten sonra, ellerini, ağız, burun veya göz mukozasına götürmesiyle de bulaştığı bildirilmektedir.

Dünya Sağlık Örgütü, şu ana kadar yapılmış bilimsel çalışmaların, gıdaların ve gıda üretiminde kullanılan hayvanların COVID-19 salgınının muhtemel bir kaynağı veya bulaşma yolu olduğuna dair bir kanıt bulunmadığını açıklamıştır. Diğer yandan, COVID-19 hastalığına yol açan virüsün yüzeylere bulaşabildiği ve yüzeyin özelliğine göre bir kaç saat veya gün aktif kalabildiği saptanmıştır. Bu durum, gıda sektörü açısından Tüm üretim 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 bulaşmasını önlemektir. Bir diğer önemli sorumluluk ise, başta çalışanlar olmak üzere, iş akışı nedeniyle muhatap olunan tedarikçi, taşeron vb. kişileri COVID-19 hastalığı açısından korumak, takip için sistemler geliştirmek ve eğitimlerle bu kişilerde farkındalık yaratmaktır.

Elinizdeki rehber; gıda sektörüne, COVID-19 ile mücadelede uyması gereken kurallar konusunda bilgi vermek, yol göstermek ve muhtemel krizlere karşı hazırlıklı olmasına destek vermek amacıyla düzenlenmiştir. Rehberin, sektörde büyük-orta-küçük tüm işletmelerce uygulanabilir yöntemler sunması ve kolay okuma imkanı sağlamasına özen gösterilmiştir. Bu rehberin esas amacı gıda güvenilirliği veya gıda hijyeni konusunda bir rehber düzenlemek yerine, COVID-19 ile ilgili ilave önlemleri içeren temel bir rehber oluşturmaktır. Bu rehberle birlikte, 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 ile Tarım ve Orman Bakanlığı verilerinden yararlanılarak hazırlanmıştır.

Rehber içerisinde yer alan bilgiler, rehberin yayım tarihi olan 03.03.2021 itibariyle günceldir. Ancak virüsün yeni bir virüs olması nedeniyle, işletmelerimizin de çok iyi bildikleri gibi, dünyada ve ülkemizde yeni tedbirler alınabilmekte, bir takım yeni kısıtlar getirilirken, getirilmiş kimi kısıtlar da 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, ve sektörlerinin ilgili olması halinde Kültür ve Turizm Bakanlığı ile yerel idarelerin duyuru veya resmi web sayfalarından takip etmeleri son derece önemlidir.

Bu rehber tüm Toplu Tüketim Yerleri'ni kapsamaktadır.

Toplu Tüketim Yerleri Rehberi;

- Restoranları (otel restoranları dahil)
- Lokantaları
- Kafe, Bar, Kantin ve Pastaneleri
- Fast Food restoranlarını
- Paket Yemek Servisi ve Gel-Al Hizmeti veren yerleri
- Toplu Tüketim Firmalarını
- İşletme ve Kurum Yemekhanelerini

kapsamaktadır.

İÇİNDEKİLER

1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI 1
A. Hammadde Tedariği ve Kontrolü 1
B. Altyapı, Ekipman ve Bakım 3
C. Çalışanlar 5
D. Depolama 6
E. Üretim / Servis 6
F. Temizlik ve Dezenfeksiyon 7
G. Taşıma/ Servis/ Dağıtım 11
G. Müşteri Bilgilendirme 12

2 ÇALIŞAN VE MÜŞTERİ SAĞLIĞININ KORUNMASI VE İZLENMESİ 13
A. Çalışan Sağlığının Korunması ve İzlenmesi 13
B. Müşteri Sağlığının Korunması ve İzlenmesi 14

3 FİZİKSEL MESAFE 15
A. İşyerine Giriş ve Çıkışlar 15
B. İşyerine Giriş ve Çıkışlar (Müşteri) 15
C. Çalışma Ortamı 15
D. Müşteri Alanları 16
E. Sosyal Alanlar ve Uygulamalar 17
D. İşyeri Dışında ve Mesai Saatleri Dışında Yapılması Gerekenler 18

4 ATIK YÖNETİMİ 19
A. Kaynağında Ayrı Toplama 19
B. Geçici Depolama 19
C. Uzaklaştırma 19

5 KRİZ YÖNETİMİ 20
A. Hazırlık 20
B. Şüpheli Vaka Görüldüğünde; 21
C. Pozitif Vaka Görüldüğünde; 21
D. Şüpheli veya Pozitif Vaka Görüldüğünde Uygulanacak Temizlik ve Dezenfeksiyon; 22

6 EĞİTİM VE İLETİŞİM 24
A. Eğitim; 24
B. İletişim; 24

7 TANIMLAR 25

1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI

Salgınla mücadelede gıdaların bulaşmasını engellemenin en temel yolu, <İyi Hijyen Uygulamaları>nın gereği gibi uygulanması olarak vurgulanmaktadır. İşletmelerde yürütülen yetersiz hijyen uygulamaları, işletme yönetiminin 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. Hammadde Tedariği ve Kontrolü

Yasa düzenleyiciler tarafından belirlenen kurallara ilave olarak, işletmeye kabulü yapılacak olan tüm gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin uygunluk kriterleri, ürün şartnameleri, zorunlu analiz listeleri, COVID-19 kapsamında yeniden değerlendirilmeli ve mal kabul alanı için ön gereksinimler çerçevesinde altyapı ve ekipman gereklilikleri sağlanmalıdır. COVID-19 küresel salgını süresince, gıda güvenilirliği temel kriterlerine ek olarak;

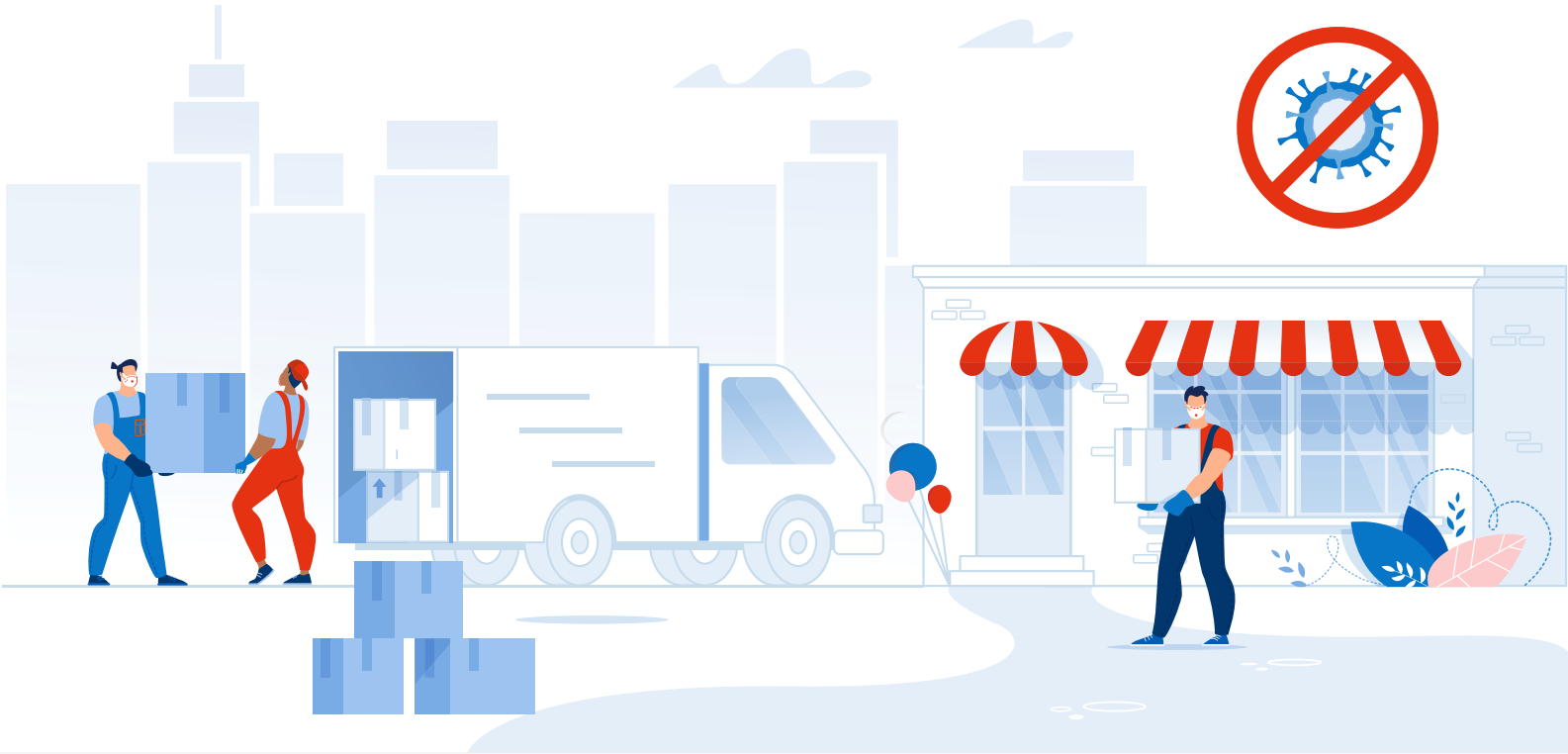
Mal Kabul Öncesi

- Tedarikçi Listesi ilgili bakanlıklardan gerekli kayıt ve onay işlemlerini gerçekleştirmiş ve COVID-19 İlave tedbirlerini almış güvenli tedarikçilerden oluşturulmalıdır. Tedarikçi firmalardan COVID-19'a yönelik aldıkları hijyen önlemleri yazılı olarak istenmelidir.
- Tedarikçilerden gelen ürünlerde izlenebilirlik sağlanmalıdır.
- Üretimin devamlılığı açısından COVID-19 bakımından önemli ürünler belirlenmeli ve bu ürünlerin tedarikçileriyle iletişim sağlanmalı; ürün, girdi ve hizmet tedarik süreçleri bu plan doğrultusunda sürdürülmelidir.
- Alternatif tedarikçiler sisteme tanımlanmalı, iş sürekliliği sağlanmalıdır. Tedarikçilere, kurumun aldığı tedbirler iletilmelidir.
- Tedarikçi, COVID-19 açısından şüpheli veya pozitif vaka tespitinde (Salgın Hastalıklar Kriz Yönetimi gerekliliklerini içerir şekilde) uyguladığı protokolleri müşterisine iletmelidir.

- İşletmeye giriş yapacak şoför, tedarikçi gibi tüm kişilerin ateş ölçümleri yapılmalıdır. Tedarikçi çalışanları COVID-19 önlemleri hakkında bilgilendirilmeli, girebilecekleri alanlar sınırlandırılmalı, fiziksel mesafeye uymaları sağlanmalıdır.
- Mal Kabul aşamasında, çalışan personel maske, eldiven, tek kullanımlık önlük vb. kişisel koruyucu ekipmanlarını giymeli ve kişisel koruyucu ekipmanların belirlenen sürelerde değişimi sağlanmalıdır.
- İşletmeye hammadde ve ürünlerin kabulü aşamasında hijyen standları, el yıkama için sıvı sabunluk, otomatik sensörlü dispenser, hijyen bariyerleri gibi hijyen sistemleri konumlandırılmalıdır.
- Mal kabulü yapılacak ürünler orijinal ambalajlarında hasarsız ve temizliği yapılmış kasa ve/veya paletlerde teslim alınıp aynı şekilde depolanmalıdır. Tercihen ürünler ambalajlı veya kapalı olarak taşınmalıdır.
- İşyerlerinde kullanılan her türlü dezenfektan ve temizlik malzemesi Sağlık Bakanlığı tarafından verilen biyosidal ruhsatına sahip olmalıdır. Kimyasallar için EN 14476 standardına uygunluk belgesinin aranması tavsiye edilir.

1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI

- Mal kabul sırasında gıda güvenilirliği kontrolleri dışında;
  - Uygulanabilir olduğunda araç dezenfeksiyonu kayıtları kontrol edilmelidir.
  - Araçta bulunan kişisel koruyucu donanımlar ile tercihen el dezenfektanı (el antiseptiği) ve kağıt havlu varlığı kontrol edilmelidir.
  - Şoför, işyeri çalışanlarına herhangi bir evrak vs. vermeden önce mutlaka el dezenfektanı kullanmalıdır.
  - Şoför teslimat zamanı gelmeden araçtan inmemelidir.
- Eğer mal kabul aşamasında tedarikçi çalışanı pos cihazı ile işlem yapıyorsa, teslimat öncesi ve sonrası tüm pos cihazları alkol bazlı bir dezenfektanla dezenfekte edilmelidir (asgari %70 alkol bazlı dezenfektanlar).
- Ürünlerin müşteriden iadesi söz konusu olduğunda, iade ürünler tanımlı bir termobaksa veya poşete konularak, araç içindeki diğer ürünlere temasını önleyecek şekilde iadeleri almalıdır.



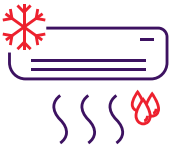
B. Altyapı, Ekipman ve Bakım

- Mutfak alanında dezenfektanlı hijyen paspası, el hijyeni için gerekli sabunluk ve dezenfektan ünitesi bulundurulmalı ve mutfak alanlarına görevli olmayan personel alınmamalıdır.
- Tuvalet çıkışlarında hijyen paspası (dezenfektanlı paspas) bulunmalıdır. Bu paspasların temizliği, düzenli aralıklar ile yapılmalı ve etrafı kirletecek şekilde sulu olmamalıdır.
- COVID-19 krizi dönemi boyunca, kritik öneme sahip ekipmanlar listelenmeli ve bu ekipmanların bakım ve onarım sıklığı artırılmalıdır. Bu ekipmanların kişisel koruyucu donanımların (maske, eldiven, dispenser, dezenfektan vb.) mümkünse yedekleri ile bulundurulması sağlanmalıdır.
- Gıdalar ile doğrudan temasta bulunan makineler, ekipmanlar ve aletler (örneğin; gastronomlar, mikserler-karma makineleri, kepçe-maşa-kevgir gibi ekipmanlar vb.) temizlenebilir dezenfekte edilebilir, gıdayla temasa uygun malzemelerden üretilmiş olmalıdır.
- Makineler, ekipmanlar ve aletler, gıdaya uygun, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Makineler, ekipmanlar ve aletler, kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilmiş olmalıdır.
- Depoların bakım koşulları uygun olmalı, bulaşmalara neden olabilecek hasarlar giderilmelidir.
- Pişirme ve soğuk muhafaza ile ilgili kullanılan ekipmanların (fırın, fritöz, soğuk odalar) düzenli olarak doğrulama kontrolleri kalibre edilmiş cihazlar ile yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
- Mutfaklarda kullanılan ana ve yardımcı ekipmanların muhafaza edildiği yerler kolayca temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte olmalıdır.
- Rutin temizlik iş planları dışında; üretim, hazırlık, servis, sipariş gibi süreçlerde ortak kullanılan ekipman, makine, kiosklar gibi cihazların dokunulan düğmesi, buton ya da ekranları kullanım süreçlerine ve yoğunluğuna bağlı olarak düzenli olarak Sağlık Bakanlığının belirlemiş olduğu (klorlu ya da %70 alkol içeren) dezenfektanlarla silinmeli, silinemeyen yüzeyler varsa, yüzeyin streç gibi koruyucu bir materyalle kaplanarak düzenli olarak kaplamanın değişimi sağlanmalıdır.
- Pos cihazları her kullanım öncesi ve sonrasında dezenfekte edilmelidir.
- Müşterilere verilen sipariş takip cihazları, vale kartları vb. malzemelerin kullanım tekrarı olması durumunda, dezenfeksiyonlarının gerçekleştirilerek uygun şekilde muhafazaları sağlanmalıdır.
- Bulaşık makinelerinin yeterli çalıştığına dair (makine sıcaklığı, temizlik yeterliliği vb) kontrolleri günlük olarak yapılmalıdır. Bakım periyotları yeniden değerlendirilmelidir.

1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI

Hava ve su

- Merkezi havalandırma sistemleri bulunan iş yerlerinin havalandırması temiz hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde düzenlenmeli, havalandırma sistemlerinin bakımı ve filtre değişimleri üretici firma önerileri doğrultusunda yapılmalıdır.
- İşletmedeki kapalı mahallerin tamamının, kapı ve pencerelerin sıklıkla açılarak doğal havalandırması sağlanmalıdır (üretim alanları harici salon, yemekhane gibi alanlar). Havalandırma için açılacak pencere ve kapılarda mutlaka sineklik olmalıdır.
- Split ve oda tipi klima ya da havalandırma sistemlerinin düzenli olarak temizliği için bakım periyotları oluşturulmalıdır. Uygun ve yeterli doğal veya mekanik havalandırma düzenleri bulunmalı, bulaşık alandan temiz alana mekanik hava akımı önlenmelidir. Havalandırma sistemi; filtrelere, temizliği ve değiştirilmesi gereken parçalara kolayca ulaşılabilecek şekilde yerleştirilmelidir. Klima ve havalandırma sistemlerinin temizliğine özellikle yeniden açılma sürecinde dikkat edilmelidir.



- Klima kullanımı ile ilgili T.C. Sağlık Bakanlığının "COVID-19 Kapsamında Klima/İklimlendirme Sistemlerinde Alınacak Önlemler" konusunda yaptığı bilgilendirmeler takip edilmelidir.
- Su hijyeni için filtrasyon ve dezenfeksiyon amaçlı kullanılan geleneksel, merkezi su arıtma yöntemleri COVID-19 hastalık etmeni virüsü (SARS-CoV-2) yok etmelidir. İçme-kullanma sularının dezenfeksiyonunda klor kullanılması halinde uç noktalardan alınan numunelerde serbest klor miktarı 0.2- 0.5 mg/L olmalıdır.
- İşletmede temizlik, durulama ve üretim için kullanılan su, İnsani Tüketim Amaçlı Sular Yönetmeliğine uygun, içilebilir nitelikte olmalıdır. Buhar ve buzun, yine bu nitelikte sudan elde edilmesi gerekmektedir.

Haşere ile mücadele

- Haşere mücadele kapsamında;
  - COVID-19 mücadelesinden ayrı olarak haşere ile mücadele sürdürülmelidir
  - Haşere mücadele teknisyenleri COVID-19 için geçerli koruyucu önlemleri almış olmalıdır
  - İşletme/ofis/konut servisi veren teknisyenlerin sağlık durumları kontrol edilmelidir
  - Servis kayıtları, ekip elemanları, ziyaret ve temas alanları mümkün ölçüde belirlenmeye çalışılmalıdır. Geriye dönük bir izlemenin gerekli olacağı dikkate alınmalıdır.
  - Haşere mücadele rutin uygulamaları ile dezenfeksiyon uygulamaları aynı anda yapılmamalıdır.

Yeniden açılacak işletmeler için hazırlanmış örnek kontrol listesini kullanabilirsiniz. Örnek kontrol listesi için tıklayınız.

C. Çalışanlar

(Kişisel Hijyen, İş Kıyafetleri Hijyeni, Çalışan Davranışı, Taşeronlar ve Alt Yükleniciler, Ziyaretçiler)

- İşyerlerinde çalışanlar için yazılmış temizlik ve hijyen kurallarında COVID-19 kapsamında revizyonlar yapılmalıdır.
- Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilmelidir. Şubeli tesislerde şubeler arası personel değişimi gibi operasyonel işlemler sınırlandırılmalıdır.

- Doğru el yıkama teknikleri (en az 20 saniye sabunla) ile ilgili eğitimler sıklaştırılmalı, afiş ve görsellerle desteklenmelidir. Sağlık Bakanlığının hazırladığı afişler için tıklayınız.
- Çalışanlar ve dış ziyaretçiler (ürün getiren tedarikçi, teknik ekip, ilaçlama firması çalışanı, alt yükleniciler, vb) işletme içerisinde işlem yapacak ise mutlaka şirket çalışanlarının uyduğu kişisel hijyen prosedürlerine uygun davranmalı, işyerlerinin girişinde bilgilendirilmelidirler (maske kullanmalı, iç alana girmeden el dezenfeksiyonu sağlanmalı ve gerekli durumlarda mutlaka tek kullanımlık tulum ya da önlük kullanmalıdır).

- Personele, çalışma yerine, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu ekipman (tıbbi maske, yüz koruyucu gibi) ile el dezenfektanı sağlanır ve kullanımı izlenir. Bütün personel ağız ve burnu kapatacak şekilde tıbbi maske kullanmak zorundadır. Maskeler gün içinde nemlendikçe mutlaka değiştirilmelidir
- Sağlık Bakanlığı tarafından izin verilen el sabunu ve dezenfektanların sık kullanımı sağlanmalıdır.
- Ağız ve burun uygun maske ile kapatılmalı, öksürük ve hapşırma sırasında kağıt mendil kullanımı ve el yıkanması şart koşulmalıdır.
- İş kıyafetleri günlük olarak değiştirilmelidir. Kıyafet üstü giyilen boydan önlüklerin değişim periyodu artırılmalıdır. İş kıyafetlerinin yıkama ve kurutma işlemleri, deterjan ile çamaşır makinesinde 60-90°C'da yapılmalıdır.

- Personelin işyeri ayakkabı/terliğinin ayrı olması sağlanmalıdır.
- Personel konaklaması, lojman gibi alanlarla sağlanıyorsa bu alanların temizlik periyodu ve metodu belirlenmelidir. Lojman temizlik ve dezenfeksiyonları bir plana bağlanmalı ve takip edilmelidir.
- Personel Konaklama Üniteleri ve Lojmanlara dışarıdan hangi sıfatla olursa olsun kesinlikle ziyaretçi kabul edilmemesi konusunda düzenleme yapılmalı ve önlemler alınmalıdır.
- Tuvaletler gıdaların hazırlandığı odalara doğrudan açık olmamalı, hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalı, eller dezenfekte edilmeden mutfak ve ilişkili alanlara girilmemelidir.

- Eğer işyerinde personele ait sosyal alanlar varsa; sosyal tesis, duş ve tuvaletler gıda üretim (mutfak ve ilişkili alanlar) ve satış alanlarından ayrı olmalıdır.
- Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılmalı, yerine tek kullanımlık kağıt havlular tercih edilmelidir. Devamlı olarak sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulmalıdır.
- Sabunluk ve el dezenfektan üniteleri sensörlü olmalı, sensörlü değil ise (elle temas edilen noktalar) düzenli olarak Sağlık Bakanlığının önerdiği kimyasallarla dezenfekte edilmelidir. Sağlık Bakanlığı tarafından önerilen kimyasallar tablosuna (Tablo.10) ulaşmak için tıklayınız.

D. Depolama

Depolama, gıda güvenliğinin sağlanmasında kritik işlemlerden biridir. İşletmeler, mevcut tüm depolama faaliyetlerini gözden geçirilmeli, COVID-19 riskleri dikkate alınarak ilave önlemleri belirlemelidir.

- Depolama sırasında gıdanın korunması için soğuk-donuk zincir, ilk girenlerin ilk önce kullanılması, depolama sırasında ürünlere bulaşının önlenmesi gibi gıda güvenilirliği önlemleri alınmalıdır.
- Tüketime hazır ürünler ile çiğ / işlenmemiş gıdaların ayrı ünitelerde depolanması sağlanmalıdır. Eğer aynı depoda depolanması gerekiyorsa, raf tanımlamaları yapılmalıdır (örneğin; üst raf son ürün, orta raf yarı işlenmiş ürün, en alt raf çiğ ürün gibi)
- Depolanan tüm ürünlerin üzeri kapalı olmalı ve tarih etiketlemesi ile raf ömrü kontrolü etkili olarak sağlanmalı, "ilk giren ilk çıkar" kuralına uyulmalıdır.
- Gıda depolarında, gıda haricinde ürün depolanmamalıdır.
- Depolamada, ürünler palet üzerinde muhafaza edilecek ise tercihen paletler temizlik ve dezenfeksiyona uygun yapıda plastik palet olmalıdır. Ahşap palet kullanılacaksa, HT (ısıl işlem görmüş) damgası olanlar tercih edilmelidir.

E. Üretim / Servis

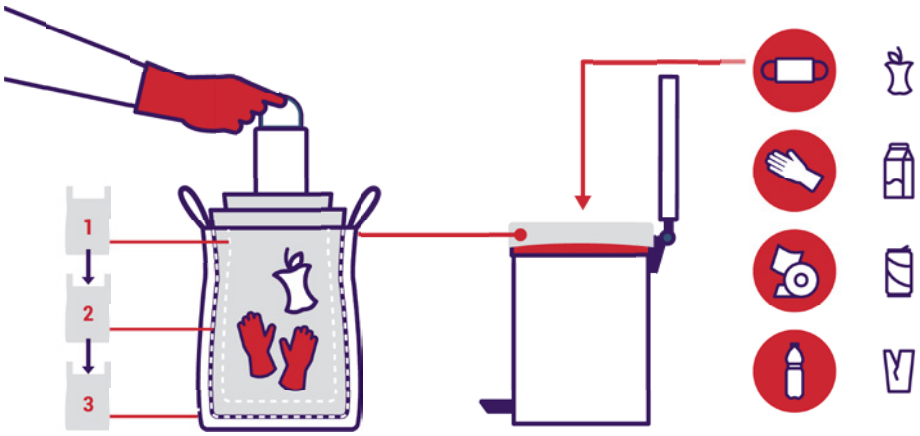
Üretim işlemleri olarak; hazırlık, ön işleme, pişirme, sebze yıkama, muhafaza, soğutma işlemleri düşünülmelidir. Resmi mevzuatlara ilave olarak, bulaşı önleme amacıyla alınan önlemler COVID-19 kapsamında yeniden gözden geçirilmelidir.

Buna göre, mevcut hijyen tedbirlerine ilave olarak, COVID-19 salgını süresinde;

- Çapraz bulaşmayı önleyecek önlemler alınmalıdır (çiğ-yarı işlenmiş ürün, hammadde, tüketime hazır ürün depolama ve hazırlık süreçlerinde dikkat edilmelidir).
- Pişirme sırasında sıcaklık-süre değerlerine ekstra önem verilmelidir. Ürünlerin yeterince pişirilmeden servisinden kaçınılmalıdır. (örneğin; ürünlerin yeterli piştiğinden emin olunmalı, ürün hazırlık süresinde peyderpey (azar azar) kuralına göre işleme alınmalıdır).
- Yeniden açılacak işletmelerde beklemede olan malzemelerin kullanım öncesi etiket, ambalaj ve duyusal kontrolleri yapıldıktan sonra kullanıma alınmalıdır.
- Ürün işleme dışında üretim alanında açıkta gıda bulundurulmamalıdır.
- Tüm üstü açık makine ve tezgahlar kullanım öncesi Sağlık Bakanlığının yönergelerine uygun olarak temizlenmelidir.
- Üretimde kullanılan (bıçak, satır vb.) aletler, hem ürün gruplarına göre (et, tavuk, sebze vb.) hem de kişiye özel olarak değerlendirilmelidir. Kişiye özel olmasının sağlanamadığı durumlarda, her temas sonrası Sağlık Bakanlığı yönergelerine göre temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
- Gıdaların ortamda bekletilmesi durumlarında (örneğin; soğutma basamağında) üzeri açık olmamalı ve yağlı kağıt ile kapatılmalıdır.
- Çiğ tüketilecek sebzeler yıkama sonrası, mümkün olduğunca mikroplardan (mikroorganizmalardan) arındırılmak için klorlu veya bu amaç için üretilmiş bir solüsyon ile muamele edilmelidir.

Atıkların uzaklaştırılması doğru yöntemlerle yapılmalıdır. Özellikle kullanılmış kişisel koruyucu donanımların işyerlerinden uzaklaştırılması işlemi yasal gerekliliklere uygun olarak gerçekleştirilmeli, işletme içerisinde bu atıkların ayrı bir şekilde toplanabilmesi için, ayrı çöp kutuları yerleştirilmelidir.

Atıkların toplanması ve uzaklaştırılması konusu, "Atık Yönetimi" Bölümünde detaylı bir şekilde ele alınmıştır. (Sayfa 19)



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

Dezenfeksiyon ise ortamda ürüne bulaşma kaynağı olabilecek mikroorganizmaların tümünün öldürülmesi ya da sayılarının zararlı etki gösteremeyecek en düşük düzeye indirilmesi işlemidir Bir ortamı dezenfekte edebilmek için öncelikle etkin bir şekilde temizliğinin yapılmış olması gerekir.

1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI

Temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin, COVID-19 kapsamında, bakteri ve virüslere karşı etkili olması temin edilmelidir.

Toplu tüketim yerlerinde temizlik ve dezenfeksiyon planı oluşturulmalı ve yapılacak temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri bu plan doğrultusunda uygulanarak, kayıt altına alınmalıdır. COVID-19 kapsamında planlar gözden geçirilmeli, işlemlerin sıklıkları artırılmalı ve etkinlikleri doğrulanmalıdır. Örnek temizlik ve dezenfeksiyon planı için tıklayınız.

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 su ile yapılır.
- Dezenfeksiyon: Onaylı dezenfektan maddeleri kullanım prosedüründe belirtildiği şekilde uygulanır.
- Dezenfeksiyon Sonrası Durulama: kalitesi İnsani Tüketim Amaçlı Sular Yönetmeliğine uygun nitelikteki su ile yapılır.
- Temizlik ve dezenfeksiyon için görevlendirilmiş ve yapılacak olan detay temizlik, kimyasalların kullanımı ve kişisel korunma ile ilgili önceden eğitilmiş bir ekip oluşturulmalıdır
- 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.
- Dezenfeksiyon işlemleri için biyosidal ürün ruhsatlı, bakteriyel ve viral etkinliği olan dezenfektanların kullanılması gerekmektedir. Sağlık Bakanlığının 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.
- Temizlik personelinin gerekli koruyucu önlemleri (eldiven, maske, tek kullanımlık önlük, galoş vb.) alması sağlanmalıdır.

- Temizlik bezleri ve ekipmanları yıkanırken kullanım alanlarına ve renklerine göre ayrıştırılmalı, ayrı yıkanmalı ve muhafaza edilmelidir.
- Sık temas edilen yüzeylerde ilave temizlik ve dezenfeksiyon tedbirleri alınmalı, uygulama sıklığı belirlenmelidir (kapı kolu, asansör kapısı, düğmeler vb.).
- İşletmelerde kullanılan görülebilen, temas edilebilen yüzeyler ve edilemeyen tüm kapalı sistemler belirlenen sıklıklarda ve prosedürlere uygun şekilde temizlenerek dezenfekte edilmelidir.
- Forklift, transpalet gibi ortak kullanılan ekipmanların her kullanım sonrası dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır.

1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI

- Ortak kullanılan baharat kabı vb. ekipmanlarında, düzenli olarak Sağlık Bakanlığının onayladığı dezenfeksiyon malzemelerinin kullanımı sağlanmalıdır. Bu temizlik işlemine, bu malzemeleri almada kullanılan maşa, kepçe, kürek vb. ekipmanlar da dahil edilmelidir.
- Üretim ya da serviste kullanılan tabla-bıçak, paslanmaz tezgahlar, mermer tezgahlar gibi ekipmanlar kullanım sonrası temizlik ve dezenfeksiyonları yapılmalıdır.

- Temizlik ve dezenfeksiyon sonrası tüm ekipmanlar (tabla, bıçak, tezgah, karma makinesi vb.) mümkün olduğunca kuru, kapalı ve bulaşma olmayacak şekilde muhafaza edilmelidir.
- Temizlenecek yüzeyin cinsine (paslanmaz yüzey, yumuşak metal, epoksi vb.) ve kir tipine uygun bir ürün seçilmelidir. Temizlik ve dezenfeksiyon için kullanılacak kimyasallar, ürün bilgi formları ve kimyasal güvenlik bilgi formları kontrol edilerek belirlenmelidir.
- Hem COVID-19 ile mücadele kapsamında, hem de genel anlamda kullanılacak temizlik kimyasalları ve dezenfektanlar ürünlerin virüse veya hedef bakterilere karşı etkinliği olan ve Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsat verilmiş ürünler arasından seçilmelidir. Kullanılacak kimyasallar listesi ve planlar bu doğrultuda revize edilmelidir.
- Kimyasal üreticilerinden virüse karşı etkinlik raporları ve şartnameleri talep edilmelidir.

- Temizlik ve durulama için mikrobiyolojik kalitesinden emin olunan, 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 % konsantrasyon ölçümleri ile dozaj kullanımları doğrulanmalı ve kayıt altına alınmalıdır. Manuel kullanımlarda ise dezenfeksiyon kalitesini üst seviyede tutmak 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 ve soğuk seven bakteriler ve virüsler için uygun bir ortam meydana getireceğinden, rutin olarak dikkatli bir şekilde temizleme işlemine tabi tutulmalıdır.
- Müşterilerin yemek masaları ve sandalye kolcağı gibi el teması olası alanlar her müşteri grubu sonrasında Sağlık Bakanlığının izin verdiği dezenfektanlar ile silinmelidir
- Servis malzemeleri (tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak gibi) bulaşık makinasında yıkanmalıdır. Mutfak personeli çalışma esnasında iş kıyafeti ve kişisel koruyucu ekipman kullanılmalı, ellerini düzenli olarak yıkamalıdır

1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI

- Bulaşık makinesinde yıkanamayan servis tepsileri elde yıkama işlemi sonrasında dezenfektan ile iyice silinmelidir. Temiz ekipmanların muhafazası, bulaşmayı engelleyecek şekilde sağlanmalıdır.
- Temizlik için kullanılacak ekipmanların, muhafaza yerinde veya yakın çevresinde İnsani Tüketim Amaçlı Sular Yönetmeliğine uygun su bağlantısı ve zeminde atık su kanalı bulunmalıdır.
- Atıkların taşınmasında kullanılan kaplar üretimde kullanılan diğer kaplardan farklı renkte ve içindeki maddelerden etkilenmeyen yapıda olmalıdır.

- Yardımcı ekipmanlar kullanılmadığı zamanlarda tanımlı oldukları yerlerde bulunmalı ve zemin ile teması engellenmelidir.
- Temizlik ve dezenfeksiyon işleminde kullanılacak ekipman ve teçhizat işletmenin tipine, kullanılacak alanlara ve COVID-19 hastalık etmeni virüse karşı etkili olacak şekilde belirlenmelidir.
- Temizlik ve dezenfeksiyon cihazları, dozaj sistemleri, diğer araç gereçler ve tüm sıcaklık ölçerlerin düzenli olarak teknik kontrolleri yapılmalı, kalibrasyon değerleri ve bakım tarihleri kayıt altında tutulmalıdır.
- El yıkama muslukları işin niteliğine göre mümkün olduğunca elle temas edilmeden açılıp kapanacak şekilde olmalıdır.
- Endüstriyel tip bulaşık makinelerinde yıkama 60-65°C, durulama ise 80-85°C'de sıcaklıkta yapılmalıdır. Makine üzerinde göstergesi olmayan bulaşık makinelerinde ise kablolu termometre ile ölçüm, sıcaklık bantları ile ölçüm veya yıkama suyundan kap ile alınarak ölçüm yapılabilir. Bulaşık makinesi sıcaklık takibi yöntemleri için tıklayınız.

- Bulaşık makinelerinin yıkama etkinliği günlük olarak kontrol edilmelidir.
- Elle bulaşık yıkama sırasında kaba kirler fırça yardımı ile uzaklaştırılır, bulaşık yıkama evyesinde uygun temizlik 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 2 dakika bekletilir. Dezenfeksiyondan sonra temiz su ile durulanır ve kurumaya bırakılır.
- Dış lokasyonlardan gelen boş yemek/ürün kaplarının temizlik öncesi ön sıyırma işleminde mutlaka eldiven kullanılmalıdır.

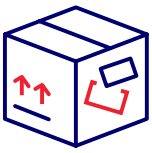
İnsan trafiğinin yoğun olduğu, vücut döküntülerinin sık veya genel hijyen seviyesinin düşük olduğu yerlerde, bakteri ve virüsler bir kişiden diğerine daha kolay geçebilmekte ve yayılma hızı artmaktadır. Gıda güvenilirliği kurallarına uygun olarak, tüketime hazır ürünlerin işlendiği/hazırlandığı alanlar <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 25)

G. Taşıma/ Servis/ Dağıtım

Bu bölümde, "Taşıma" ile; gıdanın işletme ve kurum yemekhaneleri için merkezi üretim tesislerinden servis noktalarına taşınmasını ve diğer fast-food ile paket yemek servisi yapan işletmelerin, yemeği müşteriye ulaştırma süreci kastedilmiştir.

- 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.
- Olabildiğince tek kullanımlık taşıma kaplarına geçiş yapılmalıdır, eğer tekrar kullanılacak taşıma kapları söz konusu ise, ilave hijyen ve sanitasyon tedbirleri alınmalıdır. (örneğin; kapakların sıkıca kapatılması, varsa kapak makinesi kullanılması yok ise streçlenmesi gibi)
- Taşıma sırasında gıdanın korunması ile ilgili ürüne özgü sıcaklık şartlarının sağlanmalıdır.
- Araç şoförleri kişisel koruyucu donanımlarını kullanmalı, el hijyenine önem vermeli, fiziksel mesafeyi korumalı, mümkünse yük boşaltma süresince aracından inmemelidir.



- Sevkiyat yapan ve boş ekipman toplayan taşıma araçları her sevkiyat öncesi ve sonrası temizlenip dezenfekte edilmelidir.
- Çatal, kaşık vb. ekipmanlar kapalı ambalajlarda dağıtılmalı veya eldivenli bir personel tarafından tek tek verilmelidir.
- Restoranlarda sipariş alma ve ürünlerin masaya servisi sırasında fiziksel mesafe gözetilmeli ve dezenfektan kullanımı ile kişisel koruyucu donanım kullanımı sağlanmalıdır. Yemek dağıtımında görevli personele, müşteri ile temas veya ürün teslim noktasında uyması gerekli kurallar, eğitimlerle bildirilmiş olmalıdır.
- Ekmek, masa üstü sunum ekipmanları (baharatlık, sürahi, yağdanlık vb.) kaldırılmalıdır. Kişiye özel tek kullanımlık ambalajlı ürün olarak dağıtım sağlanmalıdır veya eldivenli bir servis personeli tarafından dağıtım gerçekleştirilmelidir.
- Masa üstü menaj takımları birden fazla kullanılacaksa her kullanım sonrası dezenfekte edilmelidir.
- Restoranlarda masalarda bulunan masa örtüleri tek kullanımlık olmalı ya da birden fazla kullanılacaksa her müşteri sonrası değiştirilmelidir.

- Açık büfe uygulaması yapılması halinde açık büfenin müşteri tarafına müşteri erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yapılır, servis ise mutfak personeli tarafından sunulur.
- Gel – Al ve Paket servisinde, teslimat araçlarını farklı kişiler kullanıyorsa, sürücüler arasında aracın özellikle çok temas edilen direksiyon simidi, vites kutusu, kapı ve bagaj kolları, silecekleri ve diğer düğmeleri dezenfekte edilmelidir.
- Teslimat araçlarında el dezenfektanı bulundurulmalı, araca binildiğinde, müşteriye ürün teslimatı öncesinde ve sonrasında eller dezenfekte edilmelidir.
- Teslimat personeli yaptığı işe uygun kişisel koruma ekipmanı(maske, siperlik, eldiven vb) kullanmalıdır.
- Teslimat sırasında siparişler araçtan alınırken, yer ile temas ettirilmeden taşınarak

müşteri kapısına götürülmelidir.

- Teslimat personeli ürünleri müşteriye teslim ederken, müşteri kapı zili çalınmalı, sipariş ve fatura kapının önüne bırakılmalı ve fiziksel mesafeyi koruyacak şekilde en az 1 m fiziksel mesafe kuralına uymalıdır.
- Ürün teslimatında apartman girişleri, kapı kolları, asansör düğmeleri gibi sık kullanılan yüzeylere direkt temastan kaçınılmalıdır.
- Teslimat personeli teslimat sonrası restoranlara döndükten hemen sonra ellerini yıkayarak el dezenfektanı ile dezenfekte etmelidir.
- Paket servis transferi amacıyla kullanılan paket servis taşıyıcı kutuları müşteriye ürün verildikten sonra temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- İşletmeye ait araçlarda el dezenfektanı bulundurulmalıdır. Araçlara binilmeden önce ellerin uygun şekilde yıkanması ve araç içerisinde sürekli maske takılması sağlanmalıdır.
- Mümkünse araçların her zaman aynı çalışan tarafından kullanımı sağlanmalıdır.
- İşletmeye ait araçlarda kapı kolları, cam kumandaları, kolçaklar direksiyon, vites, radyo gibi elle temasın yoğun olduğu yerler tercihen en az %70 alkol içeren dezenfektanlarla silinerek dezenfekte edilmelidir.

G. Müşteri Bilgilendirme

- Müşterilere COVID-19 salgını kapsamında alınan ilave tedbirler ve iş sürekliliği bilgilendirmeleri yapılmalıdır.
- Müşterilere açık olan alanlar söz konusu olduğunda bulaşmayı önleyici kişisel koruyucu donanımların kullanımı sağlanmalı, ilgili noktalara dezenfektan yerleştirilmeli, yüzeyler dezenfekte edilmeli, dezenfeksiyonun etkinliği doğrulanmalıdır
- Yemek benmari gibi sunum alanlarının önüne, kuyruk oluşabilecek alanlara sosyal mesafeye işaret edecek tanımlama ve yönlendirmeler yapılmalıdır.

2 ÇALIŞAN VE MÜŞTERİ SAĞLIĞININ KORUNMASI VE İZLENMESİ

Bu bölümde, çalışan ve müşteri sağlığının korunması, hastalık olması durumunda birbirlerine bulaşmanın engellenmesi ve böylece salgının yayılmasını önlemeye yönelik katkı sağlanması hedeflenmektedir.

A. Çalışan Sağlığının Korunması ve İzlenmesi

İş sürekliliğinin sağlanması için; çalışanların sorgulanmasını, eğitim ve motivasyonlarının sağlanmasını ve bu konuda çalışanlara sorumluluk verilmesini kapsamaktadır.

Hazırlık

- Çalışanların ve diğer işletme içine girecek kişilerin 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 desteklenebilir. Sağlık Bakanlığının hazırladığı afişler için tıklayınız.
- **UNUTMAYINIZ Kİ,** Çalışanlar, riski ne kadar doğru anlarlarsa, önlemleri için o kadar çok çaba harcarlar.
- **UNUTMAYINIZ Kİ,** COVID-19 ile en iyi mücadele, çalışanların etkin şekilde yer aldığı bir ekip çalışmasıyla mümkün olur.

- Zorunlu durumlar dışında mutfağa ziyaretçi kabulü yapılmamalıdır.
- Görüşmeler, yapılabiliyorsa, uzaktan görüntülü konferans şeklinde yapılmalıdır.
- Çalışanların mesai başlangıcında ateş ölçümleri yapılmalıdır. Ateşi 38°C'den yüksek olanların en 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 veya çalışmaya devam etmesine, diğer çalışanlarla yakın temas kurmasına izin verilmemeli ve 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 ve koruyucu donanımların düzenli ve uygun şekilde kullanımı izlenmelidir.
- Klimaların (iklimlendirme cihazlarının) temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinde görevli çalışanlara N95 veya FPP2 maske temin edilmelidir.
- Çalışanların kişisel koruyucu ihtiyaçları çalışma alanları ve görev tanımlarına göre planlanmalı ve çalışanların kişisel koruyucu donanımları ortak kullanmaları engellenmelidir.

2 ÇALIŞAN SAĞLIĞININ KORUNMASI VE İZLENMESİ

- Çalışanların mobilize olan ekiplerin (sahada görev alan satış denetim, bakım, şoför vb) gittikleri tesis yöneticileri ile vaka olması halinde bilgi verilmesi konusunda mutabakat yapılmalıdır.
- Bu kişilerin (mobilize ekiplerin) birbirleri ile ve diğer çalışanlarla teması sınırlandırılacak şekilde iş planları gözden geçirilmeli, gerekirse saha çalışması dışındaki zamanları evden çalışma şeklinde planlanmalıdır
- Çalışanlara, işe girişte, çalışma ortamında, dinlenme ve yemek yeme alanlarında ellerini sık sık dezenfekte edebilmeleri için el dezenfektanı sağlanmalı veya ilgili alanlara girişlere sensörlü dezenfektan üniteleri konulması sağlanmalıdır.
- Çalışanların temas edebileceği yüzeyler mümkün olduğunca azaltılmalıdır (örneğin kapalı tutulması gerekmeyen alanlara açılan kapıların kaldırılması, kapılarda ayak/dirsekle açılmayı kolaylaştıracak düzenlemeler yapılması, ofis/ toplantı masalarından 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.
- Çalışanların düzenli olarak sağlık kontrolleri yapılmalıdır.

B. Müşteri Sağlığının Korunması ve İzlenmesi

Tesis içerisinde, müşterilerin sağlığını korumaya yönelik güvenli bir ortam oluşturulması amaçlanır.

- Müşteriye tesise girişte termal kamera veya temassız ateş ölçümü uygulanmalı ve HES kodu sorgulaması yapılmalıdır. 38°C'den yüksek ateş ölçümlerinde ve HES kodu sorgulamasında riskli grupta olması durumunda, misafir işletmeye alınmayarak, tıbbi maske ile sağlık kuruluşuna başvurması sağlanır.
- Restoranlarda müşteri kapasitesi %50 olarak uygulanmalı ve bu kapasite üzerinde müşteri içeri alınmamalıdır.
- Müşterilerin restoran veya yemekhane girişinde el dezenfektanı ile ellerini dezenfekte ettikten sonra, restoran veya yemekhane girişi sağlanmalıdır.
- Restoranlarda müşterinin yanında yoksa, müşteriye verilmek üzere maske bulundurulmalıdır.

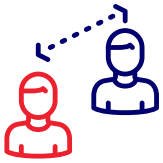
3 FİZİKSEL MESAFE

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.

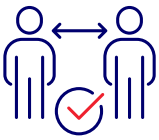
İşletmeciler, işletmenin tamamında sosyal mesafe önlemlerini almakla yükümlüdür. Genel kullanım alanlarına ve oturum düzenine ilişkin sosyal mesafe planı hazırlanmalı, tesisin misafir kapasitesi sosyal mesafe planına göre belirlenmeli, bu kapasiteye uygun sayıda misafir kabul edilmeli ve kapasite bilgisi tesisin girişinde görülebilir bir yere asılmalıdır. Ayrıca, tesis giriş holünde veya dış cephesinde ve misafir ile personelin kolayca görebileceği genel kullanım alanlarında, tesiste uygulanan ve uyulması gereken COVID-19 tedbirleri ve kurallarının yer aldığı panolar düzenlenmelidir.

A. İşyerine Giriş ve Çıkışlar



- Giriş alanında, iş yerine girecek kişilerin arasında fiziksel mesafeye uygun şekilde işaretlemeler yapılmalıdır.
- Parmak izi, kart okutma, turnike vb. temas yolu ile geçiş kontrol sistemi bulunan işyerlerinde mümkün ise temassız sistemlerin kullanılması, değil ise geçici süre ile temaslı sistemlerin kullanılmaması sağlanmalıdır.
- Ziyaretçi, tedarikçi ve müşteriler için mümkünse ayrı giriş ve çıkış yolları belirlenmelidir.

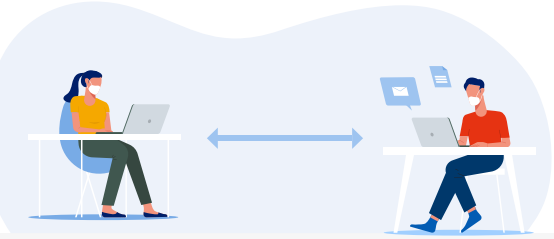
B. İşyerine Giriş ve Çıkışlar (Müşteri)



- İşletmenin girişinde, müşterilerin birbirine temasını engellemek amacıyla, sosyal mesafe kuralına uygun şekilde zemine işaretlemeler yapılmalı ya da duvara bilgilendirme görselleri asılmalıdır.
- Fiziksel mesafeyi korumak için mümkün olduğunca temassız ödeme alınmalıdır.
- Ödeme alanlarında kasa ile müşteri arasına göz hizasına kadar pleksiglas veya benzeri bariyer düzenlenmeli veya kasada ödeme alan personel yüz koruyucu maske kullanmalıdır.

C. Çalışma Ortamı

- Çalışma alanında aynı anda en az sayıda çalışan bulunması için düzenleme yapılmalı, mümkün olan durumlarda evden çalışma seçeneği değerlendirmeye alınmalıdır.



- İşyerlerinde çalışanlar arasında yeterli fiziksel mesafe sağlanmalıdır.
- Çalışanların ara dinlenmeleri ve yemek molalarını kapsayacak şekilde çalışma süreleri içinde birbirleri ile temasını asgari düzeye indirmek için düzenleme yapılmalıdır.

3 FİZİKSEL MESAFE

- Çalışma ortamında fiziksel mesafe kuralına uygun şekilde düzenleme sağlanmalı ve işaretlemeler yapılmalıdır (sticker, boya vb. kullanılabilir).
- Mümkünse sesli anons, afişler ve duyurular ile desteklenerek fiziksel mesafenin korunması sağlanmalıdır. Sağlık Bakanlığının hazırladığı afişler için tıklayınız.
- Birden fazla çalışanın birlikte taşıması gereken yüklerin (koli vb.), elle taşıma yerine mümkünse yük taşıma ekipmanlarıyla (transpalet vb.) taşınmaları sağlanmalıdır. Elle taşıma gerektiren durumlarda mümkün olduğunca yük ağırlıkları tek kişilik taşınacak ağırlıklarda olmaldır.
- Depolama, yükleme ve boşaltma alanlarına geçici olarak giren tedarikçiler, şoförler vb. kişilerin, fiziksel mesafe kuralına uyması ve maske kullanması sağlanmalıdır.

- Asansörlerin mümkün olduğunca kullanılmaması, zorunlu hallerde asansörlerin içine 1'er metre ara ile sosyal mesafe yer işaretleri yapılarak, toplam kapasitesinin üçte birini geçmemek kaydıyla kapasitesi belirlenmeli ve yazılı/görsel bilgilendirme yapılmalıdır.
- Fiziksel mesafe kuralı çerçevesinde, tokalaşma, sarılma gibi davranışlarda bulunulmamalı ve ellerle yüz bölgesine dokunulmamalıdır.
- 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 en az 1 metre, mümkünse kuralına göre düzenlenmesi sağlanmalıdır.

D. Müşteri Alanları

- Yemek salonları, giriş alanı ve holü, ilave salonlar gibi genel alan kullanımları ve açık alanlar dahil tesisin tamamı sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmelidir. Tesisin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde (lavabo önleri, varsa sigara içme alanları vb.) 1,5 metre ara ile sosyal mesafe işaretlemeleri yapılmalıdır.
- İşletme ve kurum yemekhanesi gibi alanlarda masa araları min 1,5 m olmalı ve karşılıklı oturma düzeni iptal edilmelidir. Çapraz oturma sağlanacak şekilde masa düzenlemesi sağlanmalı- sandalye sayısı azaltılmalıdır.

- Restoranlarda masaların yerleşim planı, masalar arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmelidir. Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen göstermelidir.
- Grup halinde gelen müşteriler için masa birleştirmeleri yapıldığı takdirde diğer masalarla aradaki 1,5 metre mesafe korunacak şekilde yapılmalıdır.
- Masalarda sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanmalıdır. Masa yanlarına sandalye konulmaz ve masa yanlarına oturma düzeni oluşturulmaz.
- Restoranlarda/Barlarda personel ile müşterinin doğrudan yüz yüze kaldığı bar masaları kullanılmamalıdır. Yan yana tek kişilik oturma düzeni olan bar masası şeklindeki masalarda, sandalyeler arası mesafe 1 metre olacak şekilde düzenlenmelidir.

- Karşılıklı oturmada, masa eni 70 cm'den küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanmalı veya karşılıklı oturma mesafesinin arttırılması amacıyla iki masa birleştirilerek kullanılmalıdır
- Bütün masa düzeni kuralları, masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulanır.
- Mümkün ise masalar arasına müşterilerin birbiri ile temasını engelleyecek, şeffaf pleksiglas seperatörler yerleştirilmelidir.
- Her masada el dezenfektanı veya kolonya (en az %70 alkol içeren) bulundurulmalıdır.
- Çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi ekipmanların kaldırılması veya servis elemanı aracılığıyla servis alması sağlanmalıdır.
- Genel kullanım alanlarının ve genel müşteri tuvaletlerinin girişlerinde, geniş salonların farklı yerlerinde el dezenfektanı bulundurulmalıdır.

E. Sosyal Alanlar ve Uygulamalar

- Yemekhanede masalar ve sandalyeler için fiziksel mesafe kuralına uygun şekilde düzenleme yapılmalıdır.
- Yemek servis salonlarındaki masalardaki oturma düzeni koltuklar arasında birer boşluk olacak ve çapraz oturulacak şekilde ayarlanmalıdır.
- 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 gerekeni kurallar aşağıdaki gibidir. Oturma düzeni fiziksel mesafe kurallarına uygun olacak şekilde düzenlenmelidir.
    - 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.
    - Klimanın iç hava sirkülasyon düğmesi kapalı olmalıdır ve klima hava filtre bakımı düzenli olarak yapılmalıdır.
    - Servislerde pencereler uygun olan her fırsatta açılarak servisin iç havasının temizlenmesi sağlanmalıdır.
    - Serviste bir mecburiyet olmadıkça su dahil içecek ve yiyecek kullanılmamalıdır.
    - Seyahat süresince şoför ve tüm yolcuların maske takmaları sağlanmalıdır.
- 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.
- Vale hizmeti veriliyorsa, valeler tarafından eldiven kullanılmamalıdır, her araç teslim alma ve teslim etme hizmetinden önce ve sonra eller alkol bazlı el dezenfektanı ile temizlenmelidir. Valeler araçlara maskesiz binmemelidir. Sağlık ünitelerinde içeriye sadece bir çalışan alınmalı, sağlık ünitelerin önünde çalışanların fiziksel mesafe kurallarına uygun olarak beklemesi için gerekli işaretlemeler yapılmalıdır. 15 dk'dan daha çok bekleme yapılmaması için çalışma yapılmalıdır.
- Tuvaletlerde fiziksel mesafeyi korumak için pisuvar ve lavabolar arasındaki mesafe yeterli değilse, bir dolu bir boş olacak şekilde ayarlanmalı, aradaki pisuvar ve lavabolar mümkünse kapatılmalıdır. Hem personel hem de müşteri tuvaletlerinde birden fazla lavabo var ise, kişilerin temasını azaltmak için lavabolar arasına pleksiglas seperatörler yerleştirilebilir veya uyarı yazıları konulabilir.
- Tesis içerisinde çocuklara ayrılmış oyun odaları hizmete açılmaz. İşletmelerin açık alanlarındaki oyun grupları sık aralıkla dezenfektan ile silinmek şartıyla hizmete açılabilir. Bu alanlarda oyun havuzu topları gibi sürekli silinmesi mümkün olmayan küçük materyaller bulundurulmaz.
- Sigara içme alanlarında fiziksel mesafe uygulamaları kapsamında gerekli işaretlemeler yapılmalıdır. Sigara alanlarını aynı anda kullanacak kişi sayısı belirlenerek ilgili alanlara asılmalı ve süre sınırlaması konulmalıdır (örneğin; "bu alanda 5 kişi bulunabilir" şeklinde).
- Oturma alanı mevcut olan sigara içme alanları, karşılıklı oturmama ve sosyal mesafe kurallarına göre düzenlenmelidir. Oturma alanlarının olduğu bölümlere işaretleme yapılarak kullanılacak alanlar ve kişi sayıları tanımlanmalıdır.

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.

A. Kaynağında Ayrı Toplama

- COVID-19'dan korunma amaçlı kullanılan maske, eldiven gibi kişisel hijyen malzemelerin atıkları, diğer atıklardan ayrı toplanmalı ve biriktirilmelidir. Biriktirmek için kullanılacak ekipmanlar (çöp kovaları, konteyner vs.) gri renkte ya da gri etiketli olmalıdır.
- Söz konusu ekipmanlar üzerinde, sadece bu atıkların atılabileceğini anlatan uyarıcı yazı, işaret vb görseller olmalıdır.
- Ekipmanlar (çöp kovaları) kapaklı ve pedallı olmalı, sürekli kapağı kapalı tutulmalı ayrıca dış müdahalelere karşı korunmalıdır.
- Ekipman içine büyükçe poşet geçirilmelidir. Ekipmana rahatça ulaşılabilmelidir.
- İşletme içinde birden fazla ekipman (çöp kovaları, konteyner vs.) kullanılacaksa, bunlar birbirlerine boşaltılarak tasarruf yoluna gidilmemelidir.
- Ekipmanlar içindeki poşetlerin ¾'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 ve evsel atıklar, tehlikeli atıklardan ayrı toplanmalıdır.

B. Geçici Depolama

- Geçici depolama alanı her türlü insan faaliyetinden uzak olmalı, doğrudan güneş almamalı, kapısı sürekli kapalı tutulmalı ve her türlü hayvan-haşerenin girmesi engellenmelidir.
- Bu atıklar en az 72 saat bekletildikten sonra evsel atıklarda olduğu gibi evsel atık toplama sistemine verilmelidir.
- Atıklar teslim edildikten sonra geçici depolama alanı, ekipmanlar ve kullanıldıysa ekipmanların taşıma araçları temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Ambalaj atıkları, tehlikesiz atıklar, evsel atıklar tehlikeli atıklardan ayrı depolanmalıdır.

C. Uzaklaştırma

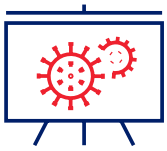
- Geçici depolama alanında 72 saat bekletilen maske, eldiven gibi kişisel hijyen malzeme atıkları 'evsel atık' olarak belediyeye teslim edilmelidir.
- Atık kamyonu sürücüleri ve işyerlerinde atıkları toplamadan sorumlu kişiler, aynı bölgede oldukları sırada birbirlerine temastan kaçınmalıdır.

5 KRİZ YÖNETİMİ

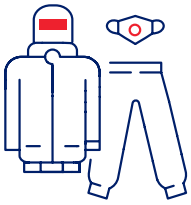
Bu bölümde , salgın süresi içinde hastalığın yayılmasını önlemek amacıyla, şüpheli veya pozitif bir vaka ile karşılaşılması halinde yönetsel olarak hazır olunması ve bu süreçte yapılması gerekenler hakkında yol haritası önerilmesi hedeflenmiştir.

A. 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 Pandemi süresince kriz yönetim ekibi ihtiyaca göre belirlenen sıklıkta toplanarak karar verilen önlemleri gözden geçirmeli, ihtiyaç varsa yeni önlemleri belirlemelidir.



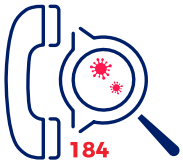
- Acil durumlarda ulaşılabilir olmaları için tüm çalışanların iletişim bilgileri güncellenmelidir.
- Salgın ve bulaşıcı hastalık konusunu içerecek şekilde acil durum planı oluşturulmalı ya da var olan plan bu şekilde güncellenmelidir.
- Çalışanların ilk yardım eğitimi ve sertifikaları sorgulanmalı, gerekiyorsa 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.



- Ekip üyeleri tek kullanımlık, su geçirmez hasta önlüğü giymelidir. Standardına uygun (EN 166) gözlük ve/veya yüz siperliği ile şüpheli vakalara müdahale etmelidir. İhtiyaç halinde kullanmak üzere üzerinde alkol bazlı (%70'lik) 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. Bu vakalara müdahale edilmeden önce kişisel koruyucu donanımlar giyilmelidir.
- Mümkünse, Şüpheli ve Pozitif vakaların, sağlık kuruluşuna gönderilmelerine kadar bekleyebilecekleri 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 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. (örneğin bir market içerisinde ani bir bayılma yaşayan müşteri olursa, bu müşteri ile yakın temaslı kendi çalışanlarımız en yakın sağlık kuruluşuna yönlendirilirken, market içerisinde bulunan diğer müşterilerin içinde yakın temaslı olanlar var ise iletişim bilgileri alınarak İlçe Sağlık Müdürlüğü'ne bilgi verilmelidir.)

C. Pozitif Vaka Görüldüğünde;

- İşletme yemekhanelerinde müşteri veya kendi personelinde Korona virüsü tespiti halinde karşılıklı açık iletişim kurularak sürecin Bakanlık yönergesi ve acil durum eylem planlarına göre yönetilmesi sağlanmalı ve müşteriye bilgi verilmeli ya da müşteri tarafından işletme yetkililerine bilgi verilmelidir.
- 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 kuruluşuna gitmesi sağlanmalıdır. Sağlık kuruluşuna ulaşım sağlanana dek, geçen süre içerisinde, varsa işyerinde daha önceden belirlenmiş olan izolasyon alanında bekletilmelidir.
- Bulunulan şehirdeki İl Tarım ve Orman Müdürlüğü bilgilendirilmelidir

- 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 izolasyon 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, 2 negatif test sonucu ile doğrulaması yapılarak işe başlatılabilir. İşyeri hekimi olması durumunda ise işe başlamadan önce yazılı onayı alınmalıdır.
    - 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.

5 KRİZ YÖNETİMİ

- 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.
- 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) 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 ürettikleri gıdaları 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 Güvenliği, Riskler ve Temel Kavramlar
- Gıdalarla Bulaşan Mikroorganizmalar
- Tehlike Analizi Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) Kuralları
- İyi Hijyen Uygulamaları ve COVID-19 Hastalığı
    a. Temizlik personelleri için temizlik ve dezenfeksiyon nedir, nasıl yapılır? Nelere dikkat edilmeli? Nasıl temizlik ve dezenfeksiyon yapılmalı?
    b. El temizliği ve hijyeni
    c. Kişisel hijyen
    d. Sevkiyat personellerine yönelik uyulması ve dikkat edilmesi gerekli konular
    e. Her seviyede personele; COVID-19 hastalığı nedir? belirtileri nelerdir? nasıl korunulur? hastalık durumunda neler yapılmalıdır? konularında, işletmede alınan kurallar
    f. COVID-19 kapsamında çalışma alanında ve sosyal alanlarda (Yemekhane, tuvalet, ofisler, soyunma odaları, dinlenme alanları vb) uyulması gereken temel kurallar
    g. Kişisel koruyucu donanım (maske, yüz siperliği, eldiven) kullanımı ve Dezenfeksiyonu
    h. Çalışanın Çalışma konularında yapılan değişikliklerle ilgili bilgilendirilmesi
- Atık Yönetimi

B. İletişim;

Tüm İşletmelerde Gıda güvenilirliği ve COVID-19 salgını kapsamında iletişim araçları (telefon, e-posta, sözlü -veya- 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 Bakanlığının 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 dezenfektanı 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.

Biyosidal Ürün: Bir veya birden fazla aktif madde içeren, kullanıma hazır halde satışa sunulmuş, kimyasal veya biyolojik açıdan herhangi bir hedef organizma üzerinde kontrol edici etki gösteren veya hareketini kısıtlayan, zararsız kılan, yok eden aktif madde ve preparatlar(dezenfektan ve antiseptikler).

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 insana 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 atıklar.

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 koşullarr.

Haşere: İnsan ve hayvan sağlığına zararlı parazit, bakteri ve virüsleri taşıyabilecek, fare, sinek vb, kuşlar, karıncalar, hamam böcekleri vb böcekler gibi canlılar.

7 TANIMLAR

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.

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 durumu.

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

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.

Sanitasyon: Hijyenik koşulların sağlanmasına yönelik bilimsel uygulama.

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 atıklar ve bu atıklarla kirlenmiş maddeler.

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

7 TANIMLAR

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 yapılar.