

GIDA İŞLETMELERİNDE COVID 19 PANDEMİSİNİN YAYILMASININ ÖNLENEBİLMESİ İÇİN UYULMASI VE UYGULANMASI GEREKEN KURALLAR

***İşletmelerde olması zorunlu Kriz Yönetim Birimi işletmenin özelliğine göre ASGARİ koşullarda; işletme sahibi, işletme sorumlusu, personel sorumlusu ve temizlik sorumlusundan oluşur. Kriz yönetim birimi, düzenli olarak konuyu gözden geçirmeli tüm önlemlerin alınmasını sağlamalı ve gıda işletmesinde çalışan herkesle gerekli iletişimi kurmalı ve bilgilendirmeleri yapmalıdır.

GENEL KURALLAR

- 1) Gıda işletmelerinde her 2m'ye bir personel olacak şekilde çalışılacak. İşletme koşullarının buna yeterli olmadığı hallerde veya ihtiyaç halinde vardiya sistemine geçilip bu koşul sağlanmalıdır.
- 2) İşletmede personelden sorumlu olan kişi, işletmeye alınacak personelin ateşini ölçerek ve bu ölçümleri bu konuya ait personel kayıt defterine not ederek personeli işletmeye almalıdır(ateşi olan işletmeye alınmayacak, grip, öksürük ve benzeri semptomları olanlar iyileşene kadar kesinlikle çalıştırılmayacak ve doktora gitmesi sağlanıp takibi yapılacak veya covid testi yaptırılacak). İşletmeye girecek tüm paydaşlar (servis sağlayıcılar, tedarikçiler, ziyaretçiler, bakım proje ekipleri vb.) de aynı işleme tabi olup kayıtları tutulacak ve hem paydaşlar hem de tüm çalışanlar aşağıda belirtilen soruları cevaplayarak (basit bir form şeklinde olabilir) işletmeye girebilecektir.
 - (A) Son 14 gün içinde KKTC dışında bir ülkede bulundunuz mu?
 - (B) Son 14 gün içinde covid-19 teşhisi konulmuş biri ile yakın temasta bulundunuz mu?
 - (C) Covid-19 belirtilerine ait semptomlardan herhangi birine sahip misiniz? (Boğaz ağrısı, ateş, solunum güçlüğü, kuru öksürük)
- 3) İşletmenin girişinde MASKE, galoş, bone, tek kullanımlık önlük bulundurulacak ve ÖZELLİKLE Personel maske takmadan işletmeye alınmayacak. Görevi ne olursa olsun maskesiz personel çalıştırılmayacak. Kriz yönetimi personele bu malzemeleri sürekli sağlamak zorundadır.
- 4) Her işletmede işletme özelliğine ve bölüm farklılıklarına göre temizlik ve dezenfeksiyon çizelgeleri olacak ve yapılan temizlik, dezenfeksiyon (%70'lik alkol bazlı veya %2'lik sodyum hipoklorit bazlı) bu işlemde sorumlu personel tarafından kaydedilerek imzalanacak.
- 5) Hiçbir işletme temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri ile işletmenin havalandırılması yapılmadan iş bırakmayacak ve tüm bunların yapılabilmesi için mutlaka üretime ara verilecek.
- 6) Kriz Yönetimi birimi çalışanların bilinçlenmesi, kuralların uygulanması ve çalışma ortamının iyileştirilmesi için tüm kaynakları ve imkanları seferber etmek zorundadır.
- 7) Tüm işletmede covid ve covid ile mücadele ile ilgili alınacak tedbirler ve izlenecek yol ile ilgili görsel broşürler asılmalıdır.

- 8) Olası bir bulaşı ortaya çıkması ya da şüphesi halinde iletişim ve acil durum senaryosu hazır olmalıdır. İşletmede acil durumda ulaşılabilecekler listesi ve iletişim bilgileri güncel tutulmalı, bu listedeki personel 24 saat ulaşılabilir olmalıdır. Personel acil durumda kiminle iletişime geçeceğini net olarak bilmelidir.

****Tüm işletmeler yukarıdaki koşullar ile ilgili bir yol haritası belirleyip işletme planı olarak kağıda döküp

- a. İşletmede bulunduracak
- b. Sağlık Bakanlığı, Yerel yönetimler vb. makamlara sunup onay alacak
- c. İşletme kaç m² dir ve kaçar m²lik kaç bölümden oluşur ve bu bölümlerde kaç personel çalıştırılacağı hakkında yazılı plan onaylatmak zorundadır.

***Tüm gıda işletmeleri (üretim, dağıtım, pazarlama, satış, kargo vb.) bu kurallara uymak zorundadır. Yapılacak denetimlerde genel temizlik ve hijyen kuralları ile sundukları covid 19 ile mücadele plana uymayan işletmeler hakkında "Tüketicilerin Korunmasına İlişkin Gıdaların Resmi Kontrolü ve Hijyen Yasası" nezdinde cezai işlemler uygulanacaktır.

- 9) Son tüketiciye hizmet veren yani ısıtma işlem görmeyecek gıdaların işlendiği, paketlenildiği, sunulduğu işletme ve/veya işletme bölümünde ELDİVEN ve maske kullanılacak ve ELDİVENLER

(A) Sürekli aynı işlem yapılırsa bile eldivenler saat başı değiştirilecek

(B) Başka bir yer ile temas ettiğinde değiştirilecek

(C) Farklı bir gıda işlenmeye başlandığında değiştirilecek

(D) Eldiven yırtılır yırtılmaz değiştirilecek

(E) Personelin kullandığı maskeler yıkanabilir malzemeden yapılmışsa (onaylı malzeme olmalıdır) bu maskeler gün sonunda çamaşır makinesinde yıkanıp kurutma makinesinde veya hijyenik bir ortamda kurutulduktan sonra kullanılacaktır.

- 10) Hiçbir işletme nedeni ne olursa olsun sağlık karnesiz tek bir personel dahi çalıştırmayacaktır.

İŞLETMEDE DOLAŞIMI AZALTMAK ADINA ALINACAK ÖNLEMLER

- 1) Evden çalışabilecek kişilerin ofise gelmemesi, gelmek zorunda olanların ise sadece fiziki işlerini tamamlamak için ofise gelmesi sağlanarak, ofislerde nüfus azaltılmalı ve minimum 1,5 metre kuralı sağlanarak çalışılmalıdır.
- 2) Her türlü tokalaşma sarılma vb. yakın çalışmayı engellemek için fiziksel mesafe kuralları tüm alanlarda geçerli kılınmalı ve uymayanlara yönetim tarafından yaptırım uygulanmalıdır.

- 3) Gıda işletmesinde çalışan kişilerin sağlık riskleri göz önüne alınarak yüksek riskli grupta olan (hamile, 60 yaş üstü, kanser ve KOAH hastaları, solunum yolu ve kalp hastaları ile benzerleri) kişilere bu süre içerisinde idari izin verilip çalıştırılmamalı veya evlerinde çalışmalarını sağlanmalıdır.
- 4) Yurt dışı seyahatler ve kabuller ertelenmelidir.
- 5) Toplantılar iptal edilmeli veya elektronik ortamda yapılmalıdır. Zorunlu olan toplantıların ise katılımcı sayısı azaltılmalı ve minimum 1.5 metre mesafesi korunarak, temiz ve havadar alanda yapılmalıdır.
- 6) Bu süreçte gıda işletmelerine kişisel kargolar alınmamalı işletme ile ilgili gelen kargolar eldiven kullanılarak, dezenfekte edilerek alınmalıdır. Kargocular, şoförler, işletme dışından gelen görevliler işletmeye alınmamalıdır.
- 7) Ofisler ve üretim ile temas asgari düzeye çekilmeli, bakım-proje vb. işlerden ertelenemeyecek olanlar için üretim sahasında dış firma çalışanları var ise sabit personelle çalışılmaya dikkat edilmelidir.
- 8) Kullanılacak sosyal alanlar mümkün olduğunca az personel, fiziki mesafe korunarak ve minimum miktarda kullanılmalıdır.

KİŞİSEL SAĞLIK

Gıda işletmesine girmeden önce her birey kendi sağlık durumunu gözden geçirmelidir. Kişi kendisini hasta hissediyorsa, ateşi varsa, solunum güçlüğü, boğaz ağrısı ve kuru öksürük belirtisi taşıyorsa kesinlikle işletmeye girmeyip hastaneye gitmelidir. İşletme personeli bu gibi hastalıklarını saklayarak işletmeye girerse ve bunu bilerek saklamış olduğu tespit edildiği takdirde hem işletme hem de devlet tarafından "Bulaşıcı Hastalıklar Yasası" nezdinde cezalandırılacağı hususunda işletme tarafından bilgilendirilmeli, uyarılmalı ve eğitilmelidir.

İŞLETMEYE GİRİŞ

- 1) Ateş alındıktan sonra sırası ile el yıkama(su ve sabunla en az 20 saniye eller yıkandıktan sonra kullan at kağıt havlu ile iyice kurulanıp dezenfektan kullanılmalıdır), maske, eldiven takma ve form doldurma. İşletmeye girişlerde parmak okutma varsa bu süreçte bu uygulama yapılmamalıdır. Ateş ölçülen alanın da hijyenik açıdan ve fiziksel mesafe açısından uygun olması gerekmektedir. Vücut ateşi 37,5 °C den yüksek olan kişilerin gıda işletmesine girmeyip tetkikler için sağlık kuruluşlarına gitmesi gerekir.

- 2) İşletme sahasına geçici olarak girecek servis sağlayıcılar, şoförler vb. kişiler işletme çalışanları ile herhangi bir temasta bulunmamalı ve fiziksel mesafe korunmalıdır.
- 3) Bu tür giriş kontrollerini yapan nizamiye, güvenlik veya sağlık görevlisi (ateş ölçen, form doldurtan) personelin sağlığı için onları koruyucu fiziksel mesafe önlemleri ve kişisel koruyucu ekipmanlar temin edilmelidir
- 4) İşletme personeli olan ancak görevi gereği işletme dışında hizmet veren veya yine görevi gereği işletmeye dışarıdan gelenler ile temas eden personel, sadece işletme içinde çalışan personel ile kesinlikle temas ettirilmemelidir.

İŞLETME İÇERİSİNDE HİJYEN

- 1) Tüm merdiven korkulukları, kapı kolları, elektrik fişleri, musluk kolları sürekli olarak, saat başı dezenfekte edilmelidir. Tüm tuvalet çıkışlarında ve merdiven başlarında ve sonunda el dezenfektanları olmalıdır. Dezenfektan kullanımının yaygınlaştırılması ve teşvik edilmesi için gerekli noktalara dezenfektan konulması önemlidir.
- 2) Tuvalet, soyunma odası, banyo ve çalışanların kullandığı tüm alanların temizliği ve dezenfeksiyon sıklığı 2-3 kat artırılmalıdır.
- 3) Mutfak, dinlenme odası, toplantı odası masaları ve ofis masaları ile kullanılan tüm yüzeylerin temizliği ve dezenfeksiyon sıklığı 2-3 katı artırılmalıdır.

ÜRETİM FAALİYETLERİNDE FİZİKSEL MESAFE

****İşletmeye gelmek zorunda olan ofis çalışanları yedekleme sistemi ile küçük guruplara bölünmeli, A ve B grubu vb. yedeklemelerle guruplar oluşturulmalı ve mümkün olduğunca guruplardan biri işten biri evden dönüşümlü çalıştırılmalıdır. Dönüşümlü çalışma gurupları içindeki kişiler aynı olmalı , farklı guruplardaki kişiler bir araya gelmemelidir. Evden çalışacak personelin karantina bilincinde sosyal hayatlarına dikkat etmeleri önemlidir.

******Üretim Vardiyalarında* da işletmenin gerekliliklerine göre vardiya gurupları belirlenmeli ve bir süre vardiyalar arası kişi geçişi engellenmeli, vardiya değişimlerinde ortak alanlar (soyunma odası, tuvalet vb.) aynı anda kullanılmamalı, bir ekip kullandıktan sonra havalandırıp dezenfekte edilen alana birbirlerini görmeden diğer ekip alınmalıdır. Her vardiyada gelen ekip ve giden ekip arasında servisler dezenfekte edilmelidir.

******Soyunma Odalarında* da minimum 2m mesafe korunmalı ve buna göre gerekli düzenlemeler ile yerleşim yapılmalıdır.

******Servislerde* minimum 2m kuralına uygun şekilde ayarlama yapılmalı, tekli oturma düzeni sağlanacak şekilde planlama yapılmalı, gerekli durumlarda servis sayıları artırılmalıdır. Servislerin dezenfeksiyonu her giriş ve çıkışlarda sağlanmalı ve işlemi gerçekleştiren personelin imzası, tarih ve dezenfeksiyon saatlerinin yer aldığı bir çizelge ile kayıt altında olmalıdır

******Üretim (dolum, paketleme vb.) Bandında* insanlar yan yana çalışıyorsa 2m mesafe ile araların açılması önemlidir. Şayet bu mümkün değil ise insanların arasına pleksiglas malzemeden ayraçlar koyulabilir.

******Yemekhane, Dinlenme Odası, Çay-Sigara İçme Alanı ve diğer Sosyal Alanlarda*

- (A) İnsanların 2m mesafeden daha az mesafede olmalarını engelleyecek tüm tedbirler alınmalıdır. Bu alanlara personel belli sayıda alınmalı ve oturma düzeninin en az 2m aralıklarla olmasına dikkat edilmelidir. Az sayıda insanın mesafe kuralına uygun yemek yemesi ve büyük işletmelerde farklı ekiplerin birbirini görmemesi için yemek saatlerinin gerekirse uzatılması ve dönüşümlü yapılması, ekipler arası ve yemek, çay sonrası masalar, dokunulan yüzey ve alanların dezenfekte edilerek kayıt altına alınması gerekmektedir. Bu kuralların uygulanamayacağı düşünülürse bu alanlar geçici olarak kapatılmalıdır.
- (B) Salata bar varsa iptal edilerek, salata, soslar, yağ, sirke, tuz, karabiber vb. ek sunumlar çeşit sayısı düşürülerek servis tezgahında aşçılar tarafından dağıtılmalıdır.
- (C) Ekmeklerde ve çay , kahve servislerinde paketli ürünlere geçilmelidir.
- (D) Yoğurt vb ambalajlı olarak servis tezgahında dağıtılmalıdır.
- (E) Yemekhane girişlerine de diğer tüm bölümlerde olduğu gibi dezenfektan aparatı yerleştirilip kullanımı sağlanmalıdır.
- (F) Toplu bulunan kaşık, çatal ve bıçakların kağıt keselere koyulup, görevli servis personeli tarafından tepsilere yerleştirilip verilmesi sağlanmalıdır.

******Tüm Üretim ve Sosyal Alanlarda* kullanılmak üzere alkol bazlı el dezenfektanı kullanımı yaygınlaştırılmalıdır.

RESTORANLAR

Yerinde hizmet verecek Restoranlarda "Tüketicilerin Korunmasına İlişkin Gıdaların Resmi Kontrolü ve Hijyen Yasası" çerçevesinde uyulması zorunlu olan Gıda Güvenliği ve Hijyen kurallarına ek olarak "Bulaşıcı Hastalıklar Yasası" çerçevesinde Covid 19 pandemisinin önlenmesi için alınması zorunlu ek kurallar aşağıdaki gibidir.

1. Masalar arası mesafe en az 1.5 metre olacak şekilde (tercihen 2 metre) düzenleme yapılmalıdır. Masa düzeni her bir sandalyenin arkasının diğer masa sandalyesinin arkasına en az 1 metre mesafe olacak şekilde ayarlanacaktır.
2. Odalar ve diğer kapalı alanlardaki camlar günlük rutin temizlik esnasında açık olmalı ve temizlik sonrası en az 1 saat havalandırılmalıdır.
3. Genel temizliğin su ve deterjanla yapılması yeterlidir.
4. Özellikle eller ile sık dokunulan yüzeyler; kapı kolları, bataryalar, tırabzanlar, sık dokunulan düğmeler, telefon ahizesi, ortak kullanım alanlarındaki tuvalet ve lavabo temizliğine özen gösterilmelidir. Bu alanların temizliği için su ve deterjan ile temizlik yapıldıktan sonra 1:100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit) veya klor tablet (ürün tarifine göre) kullanılmalıdır.
5. Bardak ve tabak gibi ortak kullanılan eşyalar her kullanım sonrasında su (mümkünse yüksek ısıda su veya bulaşık makinesi kullanımalı) ve deterjanla yıkanmalı ve kullanımına kadar temiz bir ortamda saklanmalıdır.
6. Masalarda bez peçete kullanılmayacak ve mümkünse bez masa örtüsü de kullanılmamalıdır.
7. Masalarda tuzluk biberlik vb. ortak kullanıma sunulacak aparatlar kullanılmamalı bunun yerine masalara tek kullanımlık tuz, biber vb. konulmalıdır.
8. Restoran çalışanları, el temizliğine dikkat etmelidir. Eller en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla yıkanmalı, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptikleri kullanılmalıdır.
9. Restoranlarda açık büfe uygulamasının el teması riski olan riskli bir uygulama olduğu unutulmamalıdır. Açık büfeler kaldırılmalıdır ancak illa ki kullanılacaksa tüm gıdalar kapalı bir vitrin içinde sergilenecek ve servis ise sadece işletme çalışanı tarafından yapılacaktır.
10. Herhangi bir solunum yolu enfeksiyonu (ateş, öksürük, solunum sıkıntısı vb.) bulguları olan personel şikâyetleri düzelene kadar çalıştırılmayacaktır. (tüm koşullar *Gıda İşletmelerinde Covid 19 pandemisinin yayılmasının önlenmesi için uyulması ve uygulanması gereken Kurallar* da verilmiştir)
11. Restoranda kullanılan havalandırma ve klimaların haftada bir olmak üzere temizlik ve dezenfeksiyonu yapılacaktır.
12. Restoran tuvaletlerinde sıvı sabun, dezenfektan ve kağıt havlu mutlaka olmalıdır.

Restoran çalışanlarına eğitim verilerek aşağıdaki konular vurgulanmalıdır.

1. El temizliğine dikkat edilmelidir. Eller en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla yıkanmalı, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptikleri kullanılmalıdır. Antiseptik veya antibakteriyel içeren sabun kullanmaya gerek yoktur, normal sabun yeterlidir.
 - 2.Tüm personele gıda güvenliği hakkında eğitim verilmelidir.
 3. Herhangi bir viral solunum yolu enfeksiyonu geçirmekte olan kişinin öksürme veya hapşırma sırasında burun ve ağzını tek kullanımlık kâğıt mendil ile örtmesi, kâğıt mendilin bulunmadığı durumlarda ise dirsek iini kullanması, mümkünse kalabalık yerlere girmemesi, eğer girmek zorunda kalınıyorsa ağız ve burnunu kapatması, mümkünse cerrahi (tıbbi) maske kullanması önerilmektedir.
 4. Misafirlerin kişisel eşyalarına temas eden kişilerin, bu tür işlemler sonrasında derhal ellerini yıkaması veya alkol bazlı el antiseptiği ile el temizliği yapması sağlanmalıdır.
-