



## GIDA İŞLETMELERİNDE ÇALIŞANLARIN COVID-19 TESTİNİN POZİTİF ÇIKMASI VEYA COVID-19 BELİRTİLERİ GÖSTERMESİ DURUMUNDA ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

Gıda üretim tesisleri, dağıtıcılar, perakendeciler ve toptan satış yerleri, yeterli gıda arzının sağlanması için ülkemizin “kritik altyapısının” bir parçasıdır ve ülkeyi beslemek için faaliyetlerini sürdürmelidir. COVID-19 testi pozitif çıkan bir gıda işletmesi çalışanına veya işletmeye karşı ortaya çıkan riske göre orantısız muamele yapılması, gıda tedarik sistemimizi tehlikeye atma potansiyeline sahiptir.

Gıda işletmeleri yetkilileri ve çalışanları, faaliyette oldukları sürece Yeni Koronavirüs (COVID-19) salgınına karşı işyerlerinde etkin mücadele için, özellikle İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununa, Sağlık Bakanlığı (<https://covid19bilgi.saglik.gov.tr/tr/>), Aile Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı (<https://www.ailevecalisma.gov.tr/isggm/haberler/koronavirus/>), Tarım ve Orman Bakanlığı ve diğer yetkili mercilerce bildirilen tedbirlere hassasiyetle uymalıdır.



### **I. İŞVERENLER VE ÇALIŞANLAR AŞAĞIDAKİ HUSUSLARI DİKKATE ALMALIDIR;**

1. Çalışanların işe başlamadan önce temassız ateş ölçerle kontrol edilmesi ve ateşi olanların işyeri hekimine yönlendirilmesi gerekir.
2. İşyeri genelinde çalışanların sosyal mesafesini sağlamak için uygun bir çalışma modeli geliştirilmeli, mümkün olduğunca çalışanların yakın temasta bulunmaları ve ekipman, araç, gereçlerin ortak kullanımı önlenmelidir.

3. Çalışanların hasta olduklarında evde kalmalarını teşvik eden, öksürük ve hapşırma görgü kurallarını içeren ve el hijyeninin önemini anlatan afiş/poster/talimatlar işyerinin girişine ve herkesin görebileceği diğer alanlara asılmalıdır.

4. Çalışanlara tek kullanımlık mendiller ve biyolojik atıklar için ayrı çöp torbaları sağlanmalı; temizlik personeline, çöplerin içeriğine temas edilmeden boşaltılması için gerekli uygulamalar yaptırılmalıdır.

5. Çalışanlar, işyeri ortamına girmeden ve çalışma sırasında **en az 20 saniye** boyunca **sabun ve suyla ellerini yıkamaları konusunda bilgilendirilmelidir**, su ve sabuna erişim olmadığı takdirde alkol bazlı bir el dezenfektanı kullanarak ellerini sık sık temizlemeleri sağlanmalıdır.

## ELLERİMİZİ NE ZAMAN YIKAMALIYIZ?



- ▶ Yemek hazırlamadan önce ve hazırladıktan sonra
- ▶ Yemek yemeden önce ve yedikten sonra
- ▶ Tuvalete girmeden önce ve tuvaletten çıktıktan sonra
- ▶ Diş, ağız, yüz, göz temizliğinden önce

- ▶ Burun temizliğinden sonra
- ▶ Öksürdükten ve hapşırdıktan sonra
- ▶ Çöplere ve bozulmuş gıdalara dokunduktan sonra
- ▶ Pişmemiş gıdalara temas ettikten sonra



- ▶ Toplu taşıma araçlarını kullandıktan sonra
- ▶ Hayvanlarla temas ettikten sonra
- ▶ Eller görünür şekilde kirlendiğinde
- ▶ Dışarıdan eve girdiğimizde



## ELLERİMİZİ NASIL YIKAMALIYIZ?

1 El yıkama öncesinde, ellerdeki yüzük-saat gibi aksesuarlar çıkarılır.

2 Akmakta olan su altında eller ıslatılır.



3 Bilekler, avuç içi, ellerin sırt ve parmak araları ile tırnakların kenar ve uçları sabun ile köpürtülerek en az 20 saniye süreyle kuvvetlice ovuşturulur.

4 Eller su altında iyice durulanır.

5 Eller bileklerden başlayarak kâğıt havlu ile kurulanır.

6 Aynı kâğıt havlu ile musluk kapatılır.



T.C. SAĞLIK  
BAKANLIĞI

saglik.gov.tr

  
/SaglikBakanligi





6. Gıda işletmeleri, çok fazla insan temasının olduğu yüzeyler için daha sık bir temizlik ve dezenfeksiyon programı uygulamalıdır. Kapı kolları, dokunmatik ekranlar, kontrol panelleri, zaman saatleri, tezgah üstleri, mola odası/ kafeterya imkânları, tırbazanlar, el yıkama istasyonları ve tuvaletler gibi yüksek temas yüzeylerine özellikle dikkat edilmelidir.
7. İşyerinde çalışanların kullanımı için yeterli temizlik malzemeleri bulundurulmalıdır. El hijyenini teşvik etmek için dezenfektanlar ortak alanlarda bulundurulmalıdır.
8. Ofis ortamlarında, klavyeler ve diğer cihazlar da düzenli olarak temizlenmelidir. Mümkün olduğunca işçilerin diğer çalışanların telefonlarını, masalarını, ofislerini veya diğer çalışma araçlarını ve ekipmanlarını kullanmaları engellenmelidir.
9. Hassas risk gruplarında yer alan çalışanların mümkünse evden çalışmaları sağlanmalıdır.
10. İşyerlerine ziyaretler kısıtlanmalı, acil olmayan ziyaretler ve dışardan alınan hizmetlerden acil olmayanları iptal edilmelidir.
11. Taşıma ve nakil araçları düzenli olarak dezenfekte edilmeli, şoför ve şoföre eşlik eden personelin işletme içine zorunlu haller dışında girişleri engellenmeli, içeri girmeleri gerektiği durumlarda ise el yıkama, maske ve gerekli diğer koruyucu kıyafet önlemleri alınmalıdır.
12. İşyeri belirli aralılarla mümkünse doğal yollarla, ancak gıdalarda kontaminasyona sebep olmayacak şekilde havalandırılmalıdır.
13. Yemekhane ve dinlenme alanları, çalışanlar arasında belirli mesafeyi koruyacak şekilde düzenlenmelidir.



## **II. GIDA İŞLETMESİ ÇALIŞANININ COVID-19 TESTİNİN POZİTİF ÇIKMASI DURUMUNDA VEYA COVID-19 BELİRTİLERİ GÖSTERDİĞİNDE**

1. Çalışanlar COVID-19 ile ilişkili olsun yada olmasın hastalık belirtileri gösterdiklerinde durumu işyeri yetkilisine bildirmelidir.
2. COVID-19 ile ilişkili semptomları olan (ateş, öksürük ve/veya nefes darlığı) veya COVID-19 testi pozitif olan çalışanlar derhal eve gönderilmeli ve **ALO 184 Koronavirüs Danışma Hattı** ve **Sağlık Bakanlığına** bağlı en yakın hastane ile iletişime geçilmelidir. Çalışan evde ise, çalışanın işe gelmesine izin verilmemelidir. **İlk semptomların görülmesinden en az 14 gün geçene kadar evde kalmaları sağlanmalıdır.**



3. İl Tarım ve Orman Müdürlüğü bilgilendirilmelidir.
4. İşverenler diğer çalışanları için COVID-19'a maruz kalma olasılıkları konusunda bilgilendirme yapmalıdır.
5. COVID-19 olduğu tespit edilen veya belirgin semptomlar gösteren çalışanın yakın temasta olduğu kişileri ve temas edebileceği yerleri belirlemek için araştırma yapılmalı ve belirlenen kişilerin sağlık kuruluşları ile irtibata geçmeleri sağlanmalıdır.
6. Virüse maruz kaldığı düşünülen çalışanın derhal işyeri ile teması kesilmelidir.
7. COVID-19 olduğu tespit edilen veya belirgin semptomlar gösteren çalışanın temas kurmuş olabileceği üçüncü kişiler de bilgilendirilmelidir.

8. Hızlıca virüs bulaşmış olabilecek çalışma ve dinlenme alanları (zemin, yüzeyler, alet-ekipmanlar, kontrol panelleri, kapı kolları, butonlar, ofis, ofis malzemeleri, yemekhane, giyinme odaları, tuvalet ve duşlar vb.) veya tüm işletme için uygun temizlik ve dezenfeksiyon uygulamaları yapılmalı ve havalandırılmalıdır.
9. Temizlik ve dezenfeksiyon uygulamalarında Sağlık Bakanlığında onaylı malzemeler kullanılmalıdır.
10. 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.
11. 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 çağırılması, 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.

## KORONAVİRÜS'Ü TEDBİRLER YENER.



Bilgi için: [www.saglik.gov.tr](http://www.saglik.gov.tr)

