



GIDA İŞLETMECİLERİNİN COVID-19 İÇİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN KURALLAR

- ✓ Gıda üretiminde çalışan tüm personele Covid-19 virüs belirtileri bulaşma yolları ve alınacak önlemlerle ilgili eğitimler verilmelidir.
- ✓ Personelin kendini koruması için Covid-19 ile ilgili verilen eğitim talimatlarına kesin uyması gerekmektedir.



- ✓ Gıda üreten işletmelerin personel servis araçlarının taşıma kapasitesi sosyal mesafe kurallarına göre ayarlanmalıdır.
- ✓ Servis araçlarında personelin sık temas ettiği yüzeylerde temizlik ve dezenfeksiyonun belli aralıklarla yapılması ve bu uygulamanın denetlenmesi zorunludur.
- ✓ Personele servis araçlarında el antiseptiği ile tek kullanımlık maske dağıtılmalı ayrıca maske kullanımı konusunda eğitim verilmelidir.
- ✓ Tüm personelin işleme girmeden önce dış kapıda temassız ateş ölçer ile vücut sıcaklıkları kontrol edilmelidir.
- ✓ Gıda işletmelerinde Covid-19 pandemi döneminde zorunlu olmadıkça ziyaretçi girişine izin verilmemelidir.
- ✓ Covid-19 pandemisi dikkate alınarak mevcut acil durum planları ile risk değerlendirme planları güncellenmelidir.
- ✓ Çalışma ofisleri, dinlenme ve soyunma odaları, tuvaletler, asansörler, bataryalar, merdiven trabzanları, kapı kolları ve ellerin temas ettiği tüm yüzeylerin görevli bir personel tarafından düzenli olarak temizlenerek dezenfekte edilmesi sağlanmalı ve bu uygulama kontrol edilmelidir.
- ✓ İşletme ve çalışma ofislerinin kapalı alanları sık sık doğal yollarla havalandırılmalıdır.
- ✓ Çalışanların yemek aralarında, nöbet, mola ve vardiya değişiminde temas aralığı göz önünde bulundurularak iş planlaması yapılmalıdır.
- ✓ Çalışanlara işe başlamadan önce ve gerektiğinde iş sırasında ellerini en az 20 sn süreyle sıvı sabun ile yıkamaları ve durulamaları uygulamalı eğitimle gösterilmelidir.
- ✓ Çalışanlar ellerini yüzüne, ağızına ve burnuna temas etmemesi konusunda uyarılmalıdır.

- ✓ El antiseptiği gıda ile yardımcı maddeler ve katkı maddeleri ile temas ettirilmemesine dikkat edilmelidir.
- ✓ Bulaşıkların mümkünse bulaşık makinesinde yüksek sıcaklıkta yıkanması sağlanmalıdır. Mmkmkn değilse elde bol su ve deterjanla yüksek sıcaklıkta yıkanması sağlanmalıdır.



- ✓ Toplantıların ve eğitimlerin sınırlandırılması gerekmektedir. Ertelenmesi mmkmkn olmayan toplantı ve eğitimlerin online, çevrimiçi veya telekonferans görüşme yoluyla düzenlenmesi sağlanmalıdır. Söz konusu yöntemlerin uygulanamadığı durumlarda sosyal mesafe kurallarına dikkat edilmelidir.
- ✓ Faaliyetlerin mmkmkn olan en az sayıda çalışan ile sürdürülebilmesine yönelik (vardiya vb.) iş planlaması yapılmalı ve uzaktan çalışması mmkmkn olan personellerin belirlenmesi gerekmektedir.



- ✓ Çalışanların iş için uygun olan kişisel koruyucu donanım kullanmaları sağlanmalıdır. Kişisel koruyucu donanımlarının kişiye özel olmasına özen gösterilmelidir.
- ✓ Gıda üretim alanı başta olmak üzere, hammadde kabul, paketlenme vb. alanları da dahil olacak şekilde tüm çalışanlara standartlara uygun ve yeterli sayıda tıbbi maske ve gıda ile teması olan çalışanlara yine standartları karşılayan uygun eldiven temin edilmelidir.
- ✓ Ortak kullanıma uygun olmayan tek kullanımlık maske kirlenmesi, nemlenmesi veya yırtılması halinde yenisiyle değiştirilmelidir. Maskenin el hijyenine dikkat ederek takılmasına özen gösterilmelidir.
- ✓ Maskeler, ön yüzeyine temas edilmeden lastiklerinden tutarak çıkarılmalı ve önceden belirlenen dış ortamdaki izole bir atık kutusuna atılmalıdır.
- ✓ Tek kullanımlık olmayan kişisel koruyucu donanımları kullanımdan önce üretici talimatları doğrultusunda temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- ✓ İş kıyafetleri ile günlük kıyafetlerin farklı yerlerde muhafazası sağlanmalı ve iş kıyafetleri her gün uygun sıcaklıkta yıkanmalıdır.
- ✓ İşyerinde yüksek kontaminasyon riskine sahip alanlar belirlenmeli ve bu alanlar düzenli olarak temizlenerek dezenfekte edilmelidir.
- ✓ Yemek saat aralıkları uzatılarak yemekhanede kalabalık grupların oluşması engellenmelidir.



- ✓ Masalarda sosyal mesafe kuralına göre oturulması sağlanmalıdır.
- ✓ Yemeklerin tek kullanımlık kaplarla kumanya şeklinde verilmesi gerekmektedir.
- ✓ Su sebilleri ve çay makineleri mümkün olduğunca kullanılmamalıdır. Çalışanlara kapalı şişelerde tek kullanımlık içecek temin edilmelidir.
- ✓ Tüm yemekhane ekibi ve çalışanlarının maske ve eldiven kullanımı sağlanmalıdır.
- ✓ Ortak kullanım alanlarının, cihazların ve ekipmanların sık sık temizliği ve dezenfeksiyonu yapılmalıdır.



- ✓ Tuvalet ve lavabolarda sensörlü havlu dispenseri ve içten çekmeli tuvalet kağıdı makinaları yerleştirilmelidir.
- ✓ Sağlık Bakanlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı, Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı başta olmak üzere ilgili kurum ve kuruluşların yaptığı bilgilendirmeler düzenli olarak takip edilmeli ve alınan tedbirlerin güncelliği gözden geçirilmelidir.
- ✓ Ateş, öksürük ve nefes darlığı gibi Covid-19 semptomları gözlemlenen çalışana maske takılması sağlanarak derhal işyeri sağlık personeline bilgi verilmelidir. Şayet sağlık personeli yoksa kişi diğer çalışanlardan izole edilerek ALO 184 aranmalı ve sağlık yetkililerin yönlendirilmelerine uyum sağlanmalıdır.
- ✓ İşverenler işyerinde yeni tip koronavirüse karşı aldığı tedbirleri çalışanlara bildirmelidir.

