

GIDA TURKISH FOOD  
GÜVENLİĞİ SAFETY  
DERNEĞİ ASSOCIATION

# AVM'LER İÇİN COVID-19 İLE MÜCADELE VE HİJYEN REHBERİ





## 2. Basım, Temmuz 2020

**Yayımlayan:** Gıda Güvenliği Derneği

**Telif Hakkı:** Gıda Güvenliği Derneği

Rehberin tüm hakları saklıdır. Bu rehberin herhangi bir kısmı tekrar üretilemez veya dönüştürülemez. Bu rehber ilgili bakanlıklarımız ile uluslararası kuruluşların verilerine dayanarak hazırlanmıştır. Bir hata bildirmek isterseniz [ggd@ggd.org.tr](mailto: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](mailto:ggd@ggd.org.tr)

### Sosyal Medya:



[facebook.com/gidaguvenligidernegi](https://facebook.com/gidaguvenligidernegi)



[linkedin.com/company/gida-guvenligi-dernegi](https://linkedin.com/company/gida-guvenligi-dernegi)



[instagram.com/gidaguvenligitr](https://instagram.com/gidaguvenligitr)



[twitter.com/gidaguvenligiTR](https://twitter.com/gidaguvenligiTR)



[youtube.com/GidaGuvenligiDernegi](https://youtube.com/GidaGuvenligiDernegi)

**İnternet Adresi:** [www.ggd.org.tr](http://www.ggd.org.tr)

**Tasarım:** Brandhaus | bh.agency



## TEŐEKKÜRLER

“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



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

Hastalığın esas olarak damlacık yoluyla, bu damlacıkları solumak veya kişilerin damlacıkların bulaştığı yüzeylere temas ettikten sonra diğer kişilerin elleri ile temas etmesi sonrasında ellerini ağız, burun veya göz mukozasına götürmesi ve temas etmesi ile bulaştığı bildirilmektedir.

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

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

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

Elinizdeki rehber; gıda sektörünün COVID-19 ile mücadelede uyması gereken kurallar konusunda bilgi vermek ve yol göstermek; oluşabilecek başka krizlere karşı hazırlıklı olmasına destek vermek amacıyla düzenlenmiştir. Rehberin sektörde büyük-orta-küçük tüm AVM ve AVM içerisinde yeralan işyerlerince uygulanabilir yöntemler sunmasına özen gösterilmiştir. Bu rehberin esas amacı gıda güvenilirliği ve gıda hijyeni konularında bir rehber düzenlemek değil, COVID-19 ile ilgili ilave önlemleri içeren temel bir rehber oluşturmaktır.

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

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

Bu rehber Alışveriş Merkezlerini, yönetimini ve operasyonel süreçlerini, Alışveriş Merkezlerinin içerisindeki tüm gıda (üretim, satış, tüketim) ve gıda dışı işyerlerini, Alışveriş Merkezi genel ve ortak kullanım alanları (yemek katı, otoparklar, asansörler, merdivenler, havalandırma ve sistem odaları vb.) ile alt işverenler dahil tüm çalışan, tedarikçi ve müşterileri kapsamaktadır.



## İÇİNDEKİLER

<b>1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI.....</b>	<b>1</b>
A. AVM İçerisindeki İşyerlerinin Ürün / Hammadde Tedariği, Mal Kabul ve Depolama.....	1
B. Altyapı, Ekipman ve Bakım.....	3
C. AVM Operasyonları.....	5
D. Haşere ile Mücadele.....	6
E. Temizlik ve Dezenfeksiyon.....	6
F. Müşteri Bilgilendirilmesi ve Uygulamaları.....	11
G. Çalışan Bilgilendirilmesi ve Uygulamaları.....	12
<b>2 ÇALIŞAN SAĞLIĞININ KORUNMASI VE İZLENMESİ.....</b>	<b>13</b>
<b>3 FİZİKSEL MESAFE .....</b>	<b>14</b>
A. İşyerine Giriş ve Çıkışlar .....	14
B. Çalışma Ortamı .....	14
C. Sosyal Alanlar ve Uygulamalar .....	15
D. İşyeri Dışında ve Mesai Saatleri Dışında Yapılması Gerekenler .....	16
<b>4 ATIK YÖNETİMİ.....</b>	<b>17</b>
<b>5 KRİZ YÖNETİMİ.....</b>	<b>18</b>
A. Planlama ve Hazırlık.....	18
B. Şüpheli Vaka Görüldüğünde .....	19
C. Pozitif Vaka Görüldüğünde.....	19
D. Şüpheli veya Pozitif Vaka Görüldüğünde Uygulanacak Temizlik ve Dezenfeksiyon..	20
<b>6 EĞİTİM VE İLETİŞİM .....</b>	<b>22</b>
A. Eğitim .....	22
B. İletişim.....	22
<b>7 TANIMLAR.....</b>	<b>23</b>

# 1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI

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

## A. AVM İçerisindeki İşyerlerinin Ürün / Hammadde Tedariği, Mal Kabul ve Depolama

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

### Ürün / Hammadde Tedariği

- ✓ Tedarikçi Listesi ilgili bakanlıklardan gerekli kayıt ve onay işlemlerini gerçekleştirmiş ve COVID-19 ilave tedbirlerini almış güvenli tedarikçilerden oluşturulmalıdır.
- ✓ Tedarikçi firmalardan COVID-19 ve hijyen konusunda aldıkları önlemler uygunsuz durumlarda (pozitif vaka tespiti, hasarlı ürün gelmesi vb.) yazılı olarak istenmelidir.
- ✓ Ana tedarikçiler ile birlikte bir iletişim planı hazırlanmalı; ürün, girdi ve hizmet tedarik süreçleri bu plan doğrultusunda sürdürülmelidir. Alternatif tedarikçiler sisteme tanımlanmalı, iş sürekliliği sağlanmalıdır. Tedarikçilere kurumun aldığı tedbirler iletilmelidir.
- ✓ Tedarikçi, COVID-19 açısından şüpheli veya pozitif vaka tespitinde (Salgın Hastalıklar Kriz Yönetimi gerekliliklerini içerir şekilde) uyguladığı protokolleri müşterisine iletmelidir.



# 1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI



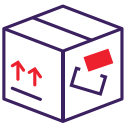
## Mal Kabul Süreci

- ✔ İş akışı gereği işyerine zorunlu olarak alınacak şoför, tedarikçi gibi kişiler COVID-19 önlemleri hakkında bilgilendirilmeli, girebilecekleri alanlar sınırlandırılmalı, fiziksel mesafeye uyumaları sağlanmalıdır. Maske, (gerektiğinde eldiven), tek kullanımlık önlük gibi kişisel koruyucu donanımları kullanmaları ve belirlenen sürelerde değiştirmeleri mutlaka sağlanmalıdır. Uygun olması halinde bu konularda bilgilendirici afişler düzenlenmelidir.
- ✔ İşyerine giriş yapacak tüm kişilerin tedarikçi çalışanlarının ateş ölçümleri, kapı girişi esnasında AVM yönetimi veya işyerinin görevlendirdiği çalışanı tarafından yapılmalıdır. Ateşi 37,8 °C'den yüksek ölçülen yüksek ölçülen kişi en yakın sağlık kuruluşuna yönlendirilmeli ve tedarikçi firma bilgilendirilmelidir.
- ✔ Her sevkiyat aracında personellerin kullanımı için el dezenfektanı (el antiseptiği) bulundurulmalı; araca binildiğinde ürün teslimatı öncesinde ve sonrasında eller dezenfekte edilmelidir.
- ✔ Her sevkiyat aracında yüzey dezenfektanı bulundurulmalı ve en çok temas edilen yüzeyler (kapı kolları, cam kumandaları, direksiyon, vites, radyo gibi) sıklıkla dezenfekte edilmelidir.
- ✔ Sektör bazında yasal zorunluluğu olan ürün gruplarında araç dezenfeksiyonu kayıtları kontrol edilmelidir.
- ✔ Araç şoförü işyeri çalışanlarına herhangi bir evrak vs. vermeden önce mutlaka el dezenfektanı kullanmalıdır. Araç şoförünün kendi kalemını kullanması sağlanmalı, kalemi yok ise şoförün kullandığı kalem dezenfekte edilmelidir.
- ✘ Araç şoförü teslimat zamanı gelmeden araçtan inmemeli, depo alanına girişlerine izin verilmemelidir.
- ✔ AVM ve AVM içerisindeki işyerlerine giriş kuralları bir afiş ile desteklenmelidir.
- ✔ İşyeri mal kabulü aşamasında, el dezenfeksiyonu için otomatik veya manuel dispenserler konumlandırılmalıdır.



## Depolama Süreci

- ✔ Mal kabulü yapılacak olan ürünler orijinal ambalajlarında hasarsız ve temizliği yapılmış kasa ve/veya paletlerde teslim alınmalıdır ve uygun depolama koşullarında muhafaza edilmelidir. Tercihen ürünler ambalajlı ve kapalı olarak taşınmalıdır ve mümkünse temin edilen ürünlerin dış ambalajı ayrı bir bölümde, hijyen önlemleri alınarak başka bir personel tarafından taşınmalıdır.
- ✔ AVM içerisindeki gıda işyerlerinde (üretim, tüketim, satış) ürünün korunması için soğuk zincir, ilk girenlerin ilk önce kullanılması (FIFO Kuralı) ve ürünlere çapraz bulaşmanın önlenmesi gibi gıda güvenilirliği önlemleri alınmalıdır.



# 1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI



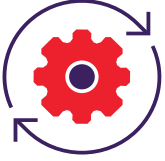
## Depolama Süreci

- ✔ Satış niteliğini yitirmiş ürünlerin, satışa sunulacak ürünler ile karışması engellenmeli, ayrı olarak işaretlenmeli, ayrı bir alanda üzerleri kapalı olacak şekilde veya kapalı bir dolapta muhafaza edilmelidir.

## B. Altyapı, Ekipman ve Bakım

### Makine, Ekipman ve Aletler

- ✔ COVID-19 krizi dönemi, kritik öneme sahip ekipmanlar listelenmeli ve bu ekipmanların bakım sıklığı artırılmalıdır. Bu ekipmanların ve kişisel koruyucu donanımların (maske, eldiven, dispenser, dezenfektan vb.) yedekleri ile bulundurulması sağlanmalıdır.
- ✔ Gıdalar ile doğrudan temasta bulunan makineler, ekipmanlar ve aletler (örneğin; mikserler, bıçak, et doğrama tablası, kıyma makinası) temizlenebilir, dezenfekte edilebilir, gıdalla temasa uygun, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan malzemeden yapılmış olmalıdır.
- ✔ Makineler, ekipmanlar ve aletler, kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilmelidir.
- ✔ Gerekli olan makine, ekipman ve aletlerin düzenli olarak kalibrasyon kontrolleri yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
- ✔ AVM içerisindeki işyerlerinde 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.
- ⊕ Tuvaletler gıdaların hazırlandığı alanlara doğrudan açık olmamalı, hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalı, eller dezenfekte edilmeden üretim sahalarına girilmemelidir.
- ✔ Çalışan tuvaleti mevcutsa, tuvalet çıkışlarında hijyen paspası (dezenfektanlı paspas) bulunmalıdır. Bu paspasların temizliği, düzenli aralıklarla yapılmalıdır.



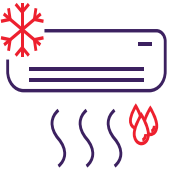


# 1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI



## Hava ve su

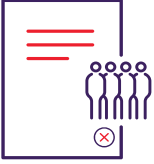
- ✔ AVM içerisindeki tüm havalandırma sistemi temiz hava sirkülasyonuna uygun olmalıdır. Merkezi havalandırma sistemi dışındaki klima sistemleri kullanılmamalıdır. Havalandırma gece bina kullanımında değilken dahi sürdürülmeli, daha az hava miktarı ile de olsa gece boyu havalandırma sistemi çalışmaya devam ettirilmelidir. Klima ve havalandırma sistemlerinin filtreleri periyodik değiştirilmelidir.
- ✔ Dükkân mahalleri içerisinde bulunan %100 iç hava ile çalışan Fan Coil veya VRF iç ünite ya da toprak kaynaklı ısı pompalı klima üniteleri salgın döneminde zorunlu olmadıkça çalıştırılmamalıdır. Çok sıcak havalarda iç ortam sıcaklığı arttığı zaman ortam sıcaklığını kontrol etmek için varsa taşınabilir HEPA filtreli hava temizleme üniteleri kullanılabilir. Ancak geri dönüş havasını kullanarak ortamın iklimlendirmesini gerçekleştiren sistemlerin ve cihazların en kısa zamanda %100 taze hava ile çalışan terminal VAV üniteli sistemlere dönüştürülmelidir.
- ✔ Klima santrallerinde kullanılan standart filtrelerin korona virüsünü tutma özelliği filtre verimliliğinden dolayı yoktur. Ancak filtrelerin kirlendiğinde temizlemek yerine yenileri ile değiştirilmesi gerekmektedir.
- ✔ Klima santralleri ve içindeki ekipmanlar sık sık dezenfekte edilmeli, santral emişine verilen dezenfektan sıvıları ile insanların olmadığı saatlerde klima santrali kanalları ve menfezler de dezenfekte edilmelidir. Fan durağan halde iken ısıtıcı bataryalarda bir saat boyunca şartlandırılmış sıcak su dolaştırmak suretiyle santral hücresi 60 °C'ye çıkartılarak da termal dezenfeksiyon yapılması da mümkündür.
- ✔ Filtre değişimi aerosol oluşturacak işlem olarak kabul edildiğinden, işlem sırasında çalışan N95/FFP2 maske, eldiven ve yüz siperliği kullanılmalıdır.
- ✔ Kirli hava çıkışı bulunan yerler insan geçişine kapatılmalıdır.
- ✔ AVM içerisinde bulunan küçük ofislerde aynı kişiler tarafından kullanılan, her tür bireysel klima kullanılmasında sakınca yoktur.
- ✔ Oda havasını önemli ölçüde hareketlendirip hava akışına neden olan tavan veya taşınabilir vantilatörler kullanılmamalıdır.
- ✔ Kuru hava enfeksiyon riskini artıracığı için ortam neminin %40'ın altına düşmemesi gerekmektedir. Bağıl nemin %40-60 arasında kalması için klima sistemlerinde önlem alınmalıdır.
- ✔ Toplu tuvalet alanlarındaki egzoz fanları özellikle salgın döneminde sürekli çalışır halde tutularak bu alanların negatif basınçta tutulması sağlanmalıdır.
- ✔ Su hijyeni için filtrasyon ve dezenfeksiyon amaçlı kullanılan geleneksel, merkezi su arıtma yöntemleri COVID-19 hastalık etmeni virüsü (SARS-CoV-2) inaktive etmelidir. İçme-kullanma sularının dezenfeksiyonunda klor kullanılması halinde uç noktalardan alınan numunelerde serbest bakiye klor miktarı 0.2- 0.5 mg/L olmalıdır.
- ✔ AVM ve AVM içerisinde yer alan işyerlerinde temizlik, durulama ve üretim için kullanılan su, İnsani Tüketim Amaçlı Sular Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Buhar ve buzun yine bu nitelikte sudan elde edilmesi gerekmektedir.





## C. AVM Operasyonları

AVM yönetimi, AVM içerisinde yer alan işyerlerinin COVID-19 ve gıda güvenliği uygulamalarına yönelik gerekli bilgilendirmeleri yapmalıdır.



- ✓ AVM içerisindeki işyerleri kendi sektörleri ile ilgili yayınlanan/yayınlanacak kurallara ayrıca uymalıdır.
- ✓ AVM içerisindeki işyerlerinde açık ürünlerle teması önlemek adına şekerlemeler, çikolata standları, kiosklerde satılan gıdalar vb. tüm ürünler ambalajlı olarak ve/veya personel kontrolünde satışa çıkarılmalıdır. Ürünlerden uygun olanlar daha önceden farklı miktarlarda paketlenip satışa sunulmalıdır.
- ✓ Hizmet standlarında personel kontrolünde satışa sunulan ürünlerin üzeri kapalı olacak şekilde teşhir edilmelidir.
- ✓ AVM içerisinde yemek katında yer alan tüm kafe, restoran gibi işyerleri "Restoran, lokanta, kafe pastane, börekçi, tatlıcı ve içerisinde yeme-içme hizmeti sunan işletmelerde alınması gereken önlemler" kapsamındaki kurallara uymalıdır.
- ✓ Oto yıkama işletmeleri, "Oto Yıkamalarda Alınması Gereken Önlemler" kapsamındaki kurallara uymalıdır.
- ✗ AVM içerisinde dokunmatik ekranların kullanımı engellenmelidir.
- ✗ Mama sandalyesi, bebek sandalyesi, tekerlekli sandalye vb. ortak kullanım ünitelerinin kullanımı engellenmelidir.
- ✗ Promosyon uygulamaları ve broşür dağıtımı yapılmamalıdır.
- ✓ AVM ortak alanları ve AVM içerisinde yer alan işyerlerinde çapraz bulaşma riski oluşturabilecek tüm kontrol noktaları belirlenmeli ve önlemler alınmalıdır.
- ✓ AVM içerisindeki gıda işyerlerinde (üretim, tüketim, satış) ürün kabulünden, depolama, reyonda sunum, hazırlık, üretim tüm aşamalarda sıcaklık-süre parametrelerine ekstra önem verilmelidir.
- ✓ AVM içerisinde bulunan berber veya güzellik salonlarını kullanacak kişiler, "Berber, Kuaför ve Güzellik Salonlarında Alınması Gereken Önlemler" kapsamındaki kurallara uymalıdır.
- ✓ AVM ve iş yerlerinde görev yapan personelin yemekleri kumanya şeklinde verilmeli, AVM yönetimi bunu organize etmelidir.



## D. Haşere ile Mücadele

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

Haşere mücadele kapsamında;



- ✔ COVID-19 mücadelesinden ayrı olarak haşere ile mücadele sürdürülmelidir
- ✔ Haşere mücadele teknisyenleri COVID-19 için geçerli koruyucu önlemleri almış olmalıdır
- ✔ Yönetim/İşyeri/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.

## E. Temizlik ve Dezenfeksiyon

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

### Tanım

Temizlik; Fiziksel kirlerin, kimi istenmeyen atıkların buldukları ortamdaki uzaklaştırılması; bunların mikroorganizmalar için çoğalma ortamı şekline dönüşmesinin önlenmesidir.



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

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

# 1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI



## Plan

AVM yönetimi ve AVM içerisindeki işyerleri tarafından temizlik ve dezenfeksiyon planları oluşturulmalı ve yapılacak temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri bu plan doğrultusunda uygulanarak, kayıt altına alınmalıdır. COVID-19 kapsamında, planlar gözden geçirilmeli, sıklıklar artırılmalı ve etkinliği doğrulanmalıdır.

Temizlik ve Dezenfeksiyon Adımları aşağıdaki sırayı izlemelidir:



- ✓ Kaba Temizlik: Kaba kirler kuru veya ıslak bir şekilde ortamdaki 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 planlarında belirtildiği şekilde uygulanır.
- ✓ Dezenfeksiyon Sonrası Durulama: İnsani Tüketim Amaçlı Kullanım Sular Yönetmeliğinde belirtilen kriterlere uygun nitelikteki su ile yapılır.

AVM Yönetimi ve AVM içerisindeki işyerleri tarafından;

## Hazırlık



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

# 1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI



## Temizlik kimyasalları ve dezenfektanlar

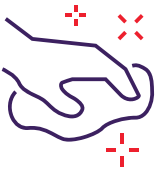
- ✔ Temizlenecek yüzeyin cinsine (paslanmaz yüzey, yumuşak metal, epoksi vb) ve kir tipine uygun bir ürün seçilmelidir. Temizlik ve dezenfeksiyon için kullanılacak kimyasallar, varsa ulusal veya uluslararası hijyen firmalarının danışmanlığında ürün bilgi formları ve kimyasal güvenlik bilgi formları kontrol edilerek karşılıklı olarak belirlenmelidir.
- ✔ COVID-19 ile mücadele kapsamında kullanılacak temizlik kimyasalları ve dezenfektanlar ürünlerde virüse karşı etkinliği olanlardan seçilmelidir. Kullanılacak temizlik kimyasalların ve dezenfektanların Sağlık Bakanlığı biyosidal ruhsatları olmasının yanı sıra uluslararası geçerliliği olan EN-14476 test sonuçları onaylı ürünlerden seçilmesi tavsiye edilir. Kullanılacak kimyasallar listesi ve planlar bu doğrultuda revize edilmelidir. Sağlık Bakanlığı tarafından önerilen kimyasallar tablosuna (Tablo.10) ulaşmak için [tıklayınız](#).
- ✔ Kullanılan dezenfektanların virüse ve bakterilere karşı etkinlik raporları ve şartnameleri talep edilmelidir.
- ✔ Sağlık Bakanlığı tarafından kullanımına izin verilmiş, kullanım alanına uygun kimyasallar ve biyosidal ruhsata sahip dezenfektanlar kullanılmalıdır. Seçilen dezenfektanın biyosidal ruhsatındaki kullanım alanı bilgisi mutlaka göz önünde bulundurulmalıdır. Dezenfektanlar için 5 farklı ürün tipi aşağıdaki gibi belirlenmiştir.



- 1. Ürün Tipi:** İnsan hijyeni ile ilgili biyosidal ürünler
- 2. Ürün Tipi:** Kişisel alanlarda ve umumi alanlarda kullanılan dezenfektanlar ve biyosidal ürünler
- 3. Ürün Tipi:** Veteriner hijyenine yönelik biyosidal
- 4. Ürün Tipi:** Gıda ve yem alanlarında kullanılan dezenfektanlar
- 5. Ürün tipi:** İçme suyu dezenfektanları.

## Uygulama

- ✔ Tuvaletlerde sıvı sabun bulundurulmalı ve devamlılığı sağlanmalıdır.
- ✔ Uzun süre kullanılmayan tuvaletlerdeki yer süzgeçleri ve lavabo sifonlarındaki bariyer görevi yapan su buharlaşarak havaya karışmış olabilir. Suyun buharlaşması nedeniyle tuvalet hacmi kanalizasyona açık hale gelir. Kuru sifonlar bulaşma riskini artırabilir.
- ✔ Temizlik ve durulama için İnsani Tüketim Amaçlı Sular Yönetmeliğine uygun su kullanılmalıdır.
- ✔ Temizlik ve dezenfektan maddelerinin kullanımında düşük ve orta basınçlı temizlik ekipmanları ve/veya otomatik dozaj sistemlerinin kullanımı tercih edilmelidir. Dozaj sistemlerinin periyodik % 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 edilmeli, kullanımda üretici kimyasal firmanın önerisi doğrultusunda gerekli ve uygun olan dozaja dikkat edilmelidir.





## Uygulama

- ✓ Temizlik ve dezenfektan maddeleri gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerden ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.
- ✓ Temizlik ve dezenfektan maddelerin kullanımları sırasında, gerekli ve uygun olan dozaja, sıcaklığa ve etki süresine dikkat edilmelidir. Söz konusu temizlik ve dezenfektan maddelerinin imalatçıları tarafından kullanım usulleri hakkında yapılan önerilere uyulmalıdır.
- ✓ Soğutucu dolaplar, soğuk odalar, klima ve havalandırma sistemleri genellikle küf sporları için uygun bir ortam meydana getireceğinden, rutin olarak dikkatli bir şekilde temizleme işlemine tabi tutulmalıdır.
- ✓ Deneme kabinleri mümkün olduğu kadar kullanılmamalı, içeride kalma süresi sınırlandırılmalı (10 dakikayı geçmemeli), kabin içinde maskeler çıkarılmamalı ve her müşteriden sonra kabin havalandırılarak sık kullanılan yüzeyler uygun şekilde temizlenmelidir. Kabinler kullanılmadığı zamanlarda kapı/perdeler açık bırakılmalı ve havalandırmanın sürdürülmesi sağlanmalıdır. Kabin girişlerine el dezenfektanı yerleştirilmelidir.
- ✓ Müşteri tarafından denenip alınmayan tekstil ürünleri, katlandıktan sonra raftaki ürünlerin en altına yerleştirilmelidir.
- ✓ Temizlik bezleri ve ekipmanları yıkılırken kullanım alanlarına ve renklerine göre ayrıştırılması, ayrı yıkanması sağlanmalıdır.
- ✓ AVM giriş ve çıkış noktalarına, ortak alanlara, AVM içerisindeki işyerlerinin girişlerine ve kasa önlerine uygun özelliklerde el dezenfektanı yerleştirilmeli, doluluğu düzenli aralıklarla kontrol edilmelidir.
- ✓ AVM genel alanlarında sık temas edilen yüzeylerin (yürüyen merdiven trabzanları, asansör düğmeleri, asansör kapısı ve kapı kolları, ATM' ler gibi) günde en az 3 kez temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
- ✓ Çalışanların vardiyalarına başlamadan önce pos cihazı, kasa ünitesi, tarayıcı, pleksiglas/siperlik, telefon vb. aletleri temizlemesi ve dezenfekte etmesi gerekmektedir. Ayrıca çalışanlar sık olmak üzere belirli aralıklarla temas yoğunluğu çok olan pleksiglasları ve/veya siperlikleri dezenfekte etmelidir.
- ✓ Pos cihazlarında temassız olanlar önerilmeli ya da her müşteriden sonra dezenfekte edilmelidir.
- ✓ AVM ve AVM'de bulunan işyerlerinde kullanılan görülebilen, temas edilebilen yüzeyler ve edilemeyen tüm kapalı sistemler belirlenen süreçlerde ve prosedürlere uygun şekilde temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.



# 1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI



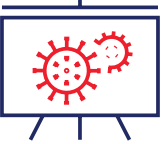
## Ekipmanlar

- ✔ Temizlik için kullanılacak ekipmanların muhafaza yerinde veya yakın çevresinde İnsani Tüketim Amaçlı Sular Yönetmeliğine uygun su bağlantısı ve zeminde atık su kanalı bulunmalıdır.
- ✔ Temizlik sonucunda oluşan atıkların taşınmasında kullanılan kaplar üretimde kullanılan diğer kaplardan farklı renkte ve veya sinyalizasyonla işaretlenmiş şekilde, içindeki maddelerden etkilenmeyen yapıda olmalıdır.
- ✔ Temizlik ve dezenfeksiyon cihazları, dozaj sistemleri, diğer araç gereçlerin düzenli olarak teknik kontrolleri, sıcaklık ölçerlerin kalibrasyonları yaptırılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
- ✔ El yıkama muslukları mümkünse işin niteliğine göre elle temas edilmeden açılıp kapanacak şekilde olmalıdır. Elle temas edilen musluk olması durumunda tek kullanımlık kağıt havlu ile kapatılmalıdır.
- ✔ Tuvaletlerde el kurutma makineleri kullanılmamalı, tek kullanımlık kağıt havlu kullanımına geçilmelidir.
- ✔ Tuvalet alanlarına giriş kapılarının elle tutularak açılması engellenmeli, temassız geçişler sağlanmalıdır.
- ✔ Endüstriyel tip bulaşık makinelerinde yıkama 60-65°C, durulama ise 80-85°C sıcaklıkta yapılmalıdır. Elle Bulaşık Yıkama sırasında kaba kirler fırça yardımı ile uzaklaştırılır, bulaşık yıkama evyesinde uygun temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri kullanılarak sıcak su hazırlanır, bulaşık eldiveni giyilerek ve daha az kirli malzemelerden başlanarak fırça veya temizlik süngeri yardımı ile ovularak yıkanır. Yıkamadan sonra temiz su ile durulanır, gerektiğinde dezenfekte edilebilmesi için, dezenfeksiyonlu ılık suda tanımlanan süre kadar bekletilir. Dezenfeksiyondan sonra temiz su ile durulanır ve kurumaya bırakılır.
- ✔ Dezenfeksiyon tüneli ve UV ile dezenfeksiyon gibi uygulamalar kullanılmamalıdır.



## Risk Yönetimi

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



**Şüpheli ve pozitif vaka tespitlerinde uygulanacak temizlik ve dezenfeksiyon kurallarına Kriz Yönetimi Bölümünde yer verilmiştir (17).**



## F. Müşteri Bilgilendirilmesi ve Uygulamaları

AVM Müşterileri ile AVM ve AVM içerisindeki işyerlerinin çalışanlarının COVID-19 salgını kapsamında alınan ilave tedbirler ve iş sürekliliği bilgilendirmeleri yapılmalıdır.



- ✓ AVM Giriş alanlarında veya dış cephesinde müşteri ve çalışanların kolayca görebileceği genel kullanım alanlarında, AVM içinde uygulanan ve uyulması gereken COVID-19 tedbirleri ve kurallarının yer aldığı panolar düzenlenmelidir.
- ✓ AVM ve AVM içerisindeki işyerlerinde hizmet alanı büyüklüğüne göre içeride bulunabilecek maksimum müşteri sayısı mağaza girişine asılarak ilan edilmelidir.
- ✓ Girişte ateş ölçümü yapılmalıdır. Ateşi 38oC'dan yüksek olanlar içeri alınmamalı, sağlık kuruluşuna gitmesi istenmelidir.
- ✓ Maske kullanmayan müşterilerin AVM girişine izin verilmemeli ve müşterilerin maske kullanımı etkin şekilde kontrol edilmelidir.
- ✓ Müşteriler anonslar ya da videolarla COVID-19 kapsamında AVM'de uyulması gereken kurallar konusunda bilgilendirilmelidir. Bu anonslarda AVM ziyaretinin 3 saatten uzun olmaması ve grup halinde dolaşılması önerilerine yer verilmelidir.
- ✓ Tuvaletlere el yıkama ile ilgili afişler asılmalıdır ve AVM ortak alanlarına genel hijyen kuralları ile ilgili afişler asılmalıdır.
- ✓ Müşteriler temassız ödemeye teşvik edilmelidir.
- ✓ İşyeri giriş ve çıkış noktalarında ve kasa alanlarında kullanıma açık dezenfektanları bulundurulmalıdır.
- ✗ Aynı ürünlerin farklı kişilere temas ettiği deneme amaçlı ürünler (deneme amaçlı kullanılan allıklar gibi) kullanılmamalıdır. Deneme parfümleri sadece çalışanlar vasıtası ile kullanılmalı, müşteriler temas etmemelidir.
- ✓ Ziyaretçiler, AVM işyerlerine tek başlarına girmeleri konusunda bilgilendirilmelidir.
- ✓ Müşteriler, AVM ortak alanlarında bir arada durması ve kalabalık oluşturmamaları konusunda bilgilendirilmeli, kalabalık oluşturan müşteriler uyarılmalıdır.





## G. Çalışan Bilgilendirilmesi ve Uygulamaları

Çalışanlara yönelik kurallar güvenlik görevlileri, AVM çalışanları, AVM'de bulunan işyeri çalışanları, alt yükleniciler ve tedarikçileri de kapsamaktadır. Bu kişiler AVM yönetim çalışanlarının uyduğu kişisel hijyen prosedürlerine uygun davranmalı, konu ile ilgili bilgilendirilmelidir.

- ✔ İşyerlerinde çalışanlar için yazılmış temizlik ve hijyen kurallarında COVID-19 kapsamında revizyonlar yapılmalıdır.
- ✔ Doğru el yıkama teknikleri (en az 20 saniye sabunla) ile ilgili eğitimler verilmeli, afiş ve görsellerle desteklenmelidir. Sağlık Bakanlığının hazırladığı afiş için [tıklayınız](#).
- ✔ Bakteriyel ve viral etkinliği olan dezenfektanların yeterli sıklıkta kullanımı sağlanmalıdır.
- ✔ Ağız ve burun uygun maske ile kapatılmalı, öksürük ve hapşırma sırasında kağıt mendil kullanımı ve el yıkanması şart koşulmalıdır.
- ✔ Çalışanlar gerekli kişisel koruyucu donanımları (tıbbi/bez maske, siperlik vb.) eksiksiz olarak kullanılmalıdır. Kişisel koruyucu donanımların değiştirilmesi durumunda ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkaması, sabun ve suyun olmadığı durumlarda el dezenfektanı kullanması sağlanmalıdır.
- ✔ Güvenlik görevlilerinin yüz yüze temas olasılığını azaltmak için camlı kabinlerde bulunmaları önerilir. Böyle bir imkan yoksa, giriş yapanlarla güvenlik görevlileri arasında en az 1 metre mesafeyi sağlayacak şekilde düzenleme yapılmalıdır. 1 metreden uzak durulacaksa sadece tıbbi maske yeterlidir. 1 metreden uzak durulamıyor ve kabin mevcut değilse güvenlik görevlilerine uygun yüz siperliği temin edilmeli ve kullanımı takip edilmelidir.
- ✔ Vale hizmeti sunulan AVM'lerde, valelerin eldiven takmaması, ellerini her araç tesliminden/kabulünden önce ve sonra dezenfekte etmesi ve maskesini çıkartmaması sağlanmalıdır.
- ✔ İş kıyafetleri iş başı yapıldığında giyilmeli ve temiz olmalıdır (Günlük olarak değiştirilmelidir. İş kıyafetlerinin yıkama ve kurutulma işlemleri deterjan ile çamaşır makinesinde 60-90°C'da yapılmalıdır.)
- ✔ Ürünlerin müşteriden iadesi söz konusu olduğunda, iade ürünleri tanımlı iade poşetine konularak, diğer ürünlere temasını önleyecek şekilde iadeleri alınmalıdır. Çalışanlar iade alımı sonrası ellerini su ve sabunla veya dezenfektanla temizlemelidir.
- ✔ Çalışan soyunma dolaplarında isimlik olmalı, kirli ve temiz kıyafet ayrımı için iki ayrı dolap sağlanmalıdır.
- ✔ İş yerinde 10 ve daha fazla personel çalışıyorsa COVID-19'dan sorumlu bir personel görevlendirilmelidir.



# 2 ÇALIŞAN SAĞLIĞININ KORUNMASI VE İZLENMESİ

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



- ✓ Çalışanların COVID-19 pozitif kişi ile teması olup olmadığı sorgulanmalıdır. Çalışanlardan, ailesinde ya da yakın çevresinde COVID-19 pozitif bir kişi olması durumunda işyerini bilgilendireceği konusunda yazılı beyan alınmalıdır.
- ✓ Bağışıklık sistemi düşük ve kronik akciğer hastalığı, astım, KOAH, kalp/damar hastalığı, böbrek, hipertansiyon ve karaciğer hastalığı olanlar ve bağışıklık sistemini bozan ilaçları kullananlar ile 65 yaş ve üzeri çalışanların sağlık durumları değerlendirilerek mümkünse uzaktan çalışmaları planlanmalıdır.
- ✓ COVID-19 riskleri ile ilgili olarak çalışan bilincinin artırılması için verilecek olan eğitimler, iş yerinde uygun yerlere uyarıcı yazılar ve afişler asılarak desteklenmelidir. Sağlık Bakanlığı'nın hazırladığı afişler için [tıklayınız](#).

**UNUTMAYINIZ Kİ,** çalışanlar riski ne kadar doğru anlarsa önlemleri için de o kadar çok çaba harcayacaklardır.

**UNUTMAYINIZ Kİ,** COVID-19 ile mücadele çalışanların etkin şekilde yer aldığı bir ekip çalışmasıdır.



- ✓ Çalışanların mesai başlangıcında ateş ölçümleri yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır. Ateşi 37,8°C'den yüksek olanların AVM Acil Tıbbi Müdahale Ünitesine veya 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, 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 kullanılmalıdır. Maskeler burnu ve ağız kapatacak şekilde takılmalı, bir kez takıldıktan sonra ön yüzüne dokunulmamalıdır.
- ✓ Çalışanlar için işyerinin niteliğine göre gerekli durumlarda kullanılması için siperlik, eldiven, gibi kişisel koruyucu donanımlar temin edilmelidir.
- ✓ Çalışanların kişisel koruyucu donanımları ortak kullanmaları engellenmelidir.
- ✓ Çalışanların temas edebileceği yüzeyler mümkün olduğunca azaltılmalıdır. (Örneğin kapalı tutulması gerekmeyen alanlara açılan kapıların kaldırılması, kapılarda ayak/dirsekle açılmayı kolaylaştıracak düzenlemeler yapılması, ofis/toplantı masalarında gereksiz araç ve gereçlerin kaldırılması gibi)
- ✓ Çalışanın süreçlere yönelik eğitim, motivasyon ve psikolojik destek kayıtları şahsi dosyalarında saklanmalıdır. Yeni işe girişlerde kurumun gerekliliğine göre istenen sağlık tetkiklerine ek olarak mümkünse COVID-19 Antikor bazlı tanı testi talep edilmelidir.
- ✓ Ofis ortamlarında, klavyeler ve diğer cihazlar da düzenli olarak temizlenmelidir. Mümkün olduğunca çalışanların diğer çalışanların telefonlarını, masalarını, ofislerini veya diğer çalışma araçlarını ve ekipmanlarını kullanmaları engellenmelidir.

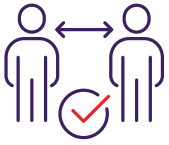


# 3 FİZİKSEL MESAFE

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

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

### A. İşyerine Giriş ve Çıkışlar



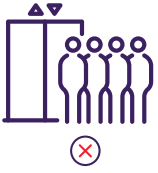
- ✔ AVM giriş alanında, giriş yapacak kişilerin arasında fiziksel mesafeye uygun şekilde işaretlemeler yapılmalıdır.
- ✔ AVM'lerde en fazla 10 m<sup>2</sup>'ye 1 kişi düşecek şekilde içeriye müşteri alınması sağlanmalıdır. Bununla ilgili bilgilendirmeler AVM girişlerine asılmalıdır.
- ✔ AVM içerisinde bulunabilecek maksimum müşteri sayısına ulaşıldığında, içeriden çıkan müşteri sayısı kadar içeriye müşteri alınması sağlanmalıdır.
- ✔ AVM'ye girişlerde kişiler AVM içerisine sırayla alınmalıdır.
- ✔ Parmak izi, kart okutma, turnike vb. temas yolu ile geçiş kontrol sistemi bulunan işyerlerinde temassız sistemlerin kullanılması, bu sağlanamıyor ise geçici süre ile temaslı sistemlerin kullanılmaması sağlanmalıdır.
- ✔ Çalışan, tedarikçi ve müşteriler için mümkünse ayrı giriş ve çıkış yolları belirlenmelidir.

### B. Çalışma Ortamı



- ✔ Çalışma alanında aynı anda en az sayıda çalışan bulunması için düzenleme yapılmalıdır.
- ✔ AVM içerisindeki işyerlerinde çalışan dahil en fazla 8 m<sup>2</sup>'ye 1 kişi düşecek şekilde içeriye müşteri alınması sağlanmalıdır. Bununla ilgili bilgilendirmeler mağaza girişlerine asılmalıdır. İçeride maksimum kişi sayısına ulaşıldığında bariyer gibi uygulamalarla girişler kapatılmalıdır.
- ✔ İşyerlerinde çalışanlar ve müşteriler arasında yeterli fiziksel mesafe sağlanmalıdır.
- ✔ Vardiyalı çalışılan iş yerlerinde aynı vardiyalarda aynı kişilerin çalışması sağlanmalıdır.
- ✔ Çalışanların ara dinlenmeleri ve yemek molalarını kapsayacak şekilde çalışma süreleri içinde birbirleri ile temasını asgari düzeye indirmek için düzenleme yapılmalıdır.
- ✔ Çalışma ortamında fiziksel mesafe kuralına uygun şekilde işaretlemeler yapılmalıdır (sticker, boya vb. kullanılabilir).
- ✔ Mümkünse sesli anons, afişler ve duyurular ile desteklenerek fiziksel mesafenin korunması sağlanmalıdır. Sağlık Bakanlığı'nın hazırladığı afişler için [tıklayınız.](#)
- ✔ Çalışanların kişisel koruyucu donanımlarının ortak kullanımı engellenmelidir.
- ✔ Birden fazla çalışanın birlikte taşınması gereken yüklerin (koli vb.), elle taşıma yerine mümkünse yük taşıma ekipmanlarıyla (transpalet vb.) taşınmaları sağlanmalıdır.

# 3 FİZİKSEL MESAFE



- ✓ Depolama, yükleme ve boşaltma alanlarına geçici olarak giren tedarikçiler, şoförler vb. kişilerin, fiziksel mesafe kuralına uyması sağlanmalıdır
- ✓ Asansörlerin mümkün olduğunca kullanılmaması, zorunlu hallerde asansörde fiziksel mesafe kuralına uygun kişi sayısı (maksimum kapasitesinin 3'te 1'i) ile sınırlandırılarak kullanılması sağlanmalı ve asansörlerde fiziksel mesafeye uygun işaretlemeler yapılmalıdır.
- ✓ Fiziksel mesafe kuralı çerçevesinde tokalaşma, sarılma gibi davranışlarda bulunulmaması ve ellerle yüz bölgesine dokunulmaması sağlanmalıdır.
- ✓ Ofislerde masa ve sandalye araları fiziksel mesafe kuralına uygun olacak şekilde düzenlenmelidir.
- ✓ Çalışma esnasında çalışanların mümkün olduğunca fiziksel mesafeyi koruyarak tek yönlü (yan yana gelecek şekilde) çalışması sağlanmalı, karşılıklı çalışmalarını engellenmelidir.
- ✓ Çalışma alanı içerisindeki makinelerin ve ekipmanların mümkünse fiziksel mesafe kuralına göre düzenlenmesi sağlanmalıdır.
- ✓ Kasa noktalarında müşteri ve çalışan arasında fiziksel mesafeyi sağlamak amacıyla pleksiglas bariyer kullanılması ya da çalışanın yüz siperliği ile çalışması tercih edilmelidir.
- ✓ Kasa önlerinde bekleme sıraları fiziksel mesafeye uygun işaretlenmelidir.
- ✓ İkidenden fazla deneme kabini olan iş yerlerinde deneme kabinleri birer atlayarak ve dönüşümlü kullanılmalıdır (ör. ilk seferde 1,3,5, ikinci seferde 2,4,6 gibi).

## C. Sosyal Alanlar ve Uygulamalar

- ✓ Yemek katı ve dinlenme alanlarında fiziksel mesafe kurallarına uygun işaretlemeler yapılmalı, masa ve oturma alanlarının düzenleri fiziksel mesafe kurallarına uygun hale getirilmelidir.
- ✓ Çalışanların yemek yediği alanlarda fiziksel mesafe kurallarına uygun düzenlemeler yapılmalı, yemek yenilen alanlarda kalabalık oluşması engellenmelidir.
- ✓ Yürüyen merdiven önlerine ve basamaklarına, danışma bankolarının önlerine, asansör bekleme alanına ve asansör kabine fiziksel mesafeyi sağlayacak zemin işaretlemeleri yapılmalıdır.
- ✓ Temaslı takibinin kolay yapılabilmesi için; yemek saatleri ve çay molaları sabit çalışan gruplarına bölünmelidir.
- ✓ Mümkün ise aynı kişilerin aynı masada yemek yemeleri sağlanmalıdır.
- ✓ Yemek katı, çay ocakları ve kantinler gibi kapalı alanlarda uzun süreli durulması engellenmelidir.



Çalışanların servislerdeki uyması gerekli kurallar aşağıdaki gibidir:

- ✓ Araçlar rutin olarak dezenfekte edilmeli, kayıtları tutulmalıdır. Araçlarda el dezenfektanı bulundurulmalıdır.
- ✓ Servise binen yolcular servise alınma sıralarına göre cam kenarlarından başlanarak, arkadan öne doğru, her gün aynı koltuklara oturtulmalıdır.
- ✓ Servislerde koltuk numarası verilerek oturma listesi oluşturulmalı, bu liste serviste görünür bir yerde asılı olmalıdır.

# 3 FİZİKSEL MESAFE



- ❌ Damlacık oluşturması nedeniyle servis içinde konuşulmamalı ve bağırılmamalıdır.
- ❌ Serviste bir mecburiyet olmadıkça su dahil içecek ve yiyecek kullanılmamalıdır.
- ✅ Mümkünse çalışanların serviste aynı koltuklara oturarak seyahat etmeleri sağlanmalıdır.
- ✅ Seyahat süresince şoför ve tüm yolcuların maske takmaları sağlanmalıdır.
- ✅ Uzaktan eğitim gibi yöntemlerin uygulanamayacağı eğitimler fiziksel mesafe ve hijyen kuralları göz önünde bulundurularak mümkün olan en az kişi ile yapılmalıdır.
- ✅ Soyunma odalarında aynı anda mümkün olan en az sayıda çalışan bulunması sağlanmalı ve çalışanların en kısa sürede soyunma odasından çıkması sağlanmalıdır.
- ✅ Otoparklarda mümkünse araçlar birer sıra boş bırakacak şekilde park edilmesi sağlanmalıdır.
- ✅ Sağlık ünitelerinde içeriye sadece bir çalışan alınmalı, sağlık ünitelerinin önünde çalışanların fiziksel mesafe kurallarına uygun olarak beklemesi için gerekli işaretlemeler 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.
- ✅ Tüm toplu etkinlikler iptal edilmeli, gerekli yasal düzenlemelere göre hareket edilmelidir.
- ✅ Mescitlerde "COVID-19 Kapsamında Cami ve Mescitlerde Alınması Gereken Önlemler" kapsamında gerekli düzenlemeler yapılmalıdır.
- ✅ Kreş ve çocuk bakım merkezleri, oyuncak ve oyun alanları ile ilgili yasal düzenlemelere göre hareket edilmelidir.
- ✅ Sigara içme alanlarının kapalı tutulması sağlanmalı, gerekli yasal düzenlemelere göre hareket edilmelidir.



## 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.

AVM içerisinde giriş, çıkış ve ortak kullanım alanlarına aşağıda belirtilen kriterlere uygun atık kutuları konumlandırılmalıdır.

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

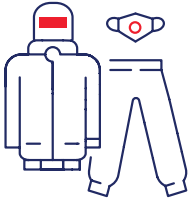


# 5 KRİZ YÖNETİMİ

Bu bölümde salgın süreci içerisinde hastalığın yayılmasını önlemek amacıyla şüpheli veya pozitif bir vaka ile karşılaşılabilir günler yönetsel olarak hazır olunması ve bu süreçte yapılması gerekenler konusunda yol haritası önerilmesi hedeflenmiştir. Tüm süreç Kişisel Verilerin Korunması Kanunu (KVKK) gözetilerek yönetilmelidir.

## A. Planlama ve Hazırlık

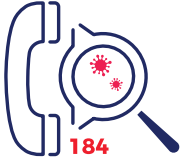
- ✔ COVID-19 ile mücadele için bir kriz yönetim ekibi oluşturulmalı, ekip üyelerinin görev ve yetkileri tanımlanmalıdır.
- ✔ İşyerinde şüpheli bir vaka görülmesi durumunda müdahale için bir ekip oluşturulmalı (Müdahale Ekibi), ekip üyelerinin görev ve yetkileri tanımlanmalıdır.
- ✔ COVID-19 küresel salgını süresince kriz yönetim ekibi ihtiyaca göre belirlenen sıklıkta toplanarak karar verilen önlemleri gözden geçirmeli, ihtiyaç varsa yeni önlemleri belirlemelidir.
- ✔ Acil durumlarda ulaşılabilir olmaları için tüm çalışanların iletişim bilgileri güncellenmelidir.
- ✔ Salgın ve bulaşıcı hastalık konusunu içerecek şekilde acil durum planı oluşturulmalı ya da var olan plan bu şekilde güncellenmelidir.
- ✔ AVM'lerde bulunan tüm çalışan, tedarikçi ve müşterilerin sağlığını korumak amacıyla COVID-19 risk değerlendirmeleri yapılmalı ve sürekli gözden geçirilmelidir. Her işyeri kendine özgü risk değerlendirmelerini yapmalı veya yaptırmalıdır.
- ✔ 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 Ekibi'nin kişisel koruyucu donanım ihtiyaçları belirlenmeli ve tedarik edilmelidir.
- ✔ Müdahale Ekibi, ilgili standartlara uygun (TS EN 14683, TSE EN 149) cerrahi maskelerden çift kat olarak takmalı, eldiven olarak yine ilgili standardına uygun (EN ISO 374-5: 2016), geçirgenlik performans seviyelerinin sınıflandırılmasında Sınıf 2 olan eldivenleri kullanmalıdır.
- ✔ Müdahale Ekip üyeleri tek kullanımlık, su geçirmez hasta önlüğü giymelidir. Standardına uygun (EN 166) gözlük ve/veya yüz siperliği ile şüpheli vakalara müdahale etmelidir. İhtiyaç halinde kullanmak üzere bakteri ve virüslere etkili dezenfektan bulundurulmalıdır.
- ✔ Müdahale Ekibi, şüpheli ya da pozitif vakaya müdahale konusunda hazır olmak için önceden gerekli tatbikatları yapmalıdır.
- ✔ İş yerinde oluşabilecek COVID-19 belirtileri dışında kalan her acil ve/veya olağan dışı sağlık problemine (fenalaşma, bayılma vb. gibi) COVID-19 vakası şüphesiyle yaklaşılmalıdır. Müdahale Ekibi bu vakalara müdahale etmeden önce kişisel koruyucu donanımlarını giymelidir.
- ✔ Mümkün ise, şüpheli ve pozitif vakaların, sağlık kuruluşuna gönderilmelerine kadar 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 izolasyonu sağlanmalı 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 (KVKK) 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 iş yerinden 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 çalışmamız değilse bu kişilerin şüpheli vaka ile yakın temaslılar arasında olduğunun İlçe Sağlık Müdürlüğüne bildirilmesi gereklidir.

## C. Pozitif Vaka Görüldüğünde;



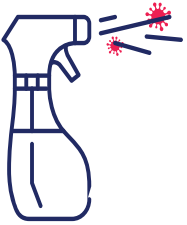
- ✓ Pozitif vaka ile fiziksel mesafe korunmadan ve koruyucu donanım olmadan temas etmiş 'yakın temaslı' kişiler kendi çalışmamız ise Alo 184 Koronavirüs Danışma Hattı veya Sağlık Bakanlığına bağlı en yakın sağlık kuruluşu ile iletişime geçilerek en yakın sağlık kuruluşuna gitmesi sağlanmalıdır. Sağlık kuruluşuna gönderilene kadar geçen süre içerisinde izole edilmeli varsa işyerinde daha önceden belirlenmiş olan izolasyon alanında bekletilmelidir.
- ✓ Pozitif vaka ile temaslı ve yakın temaslı listesi belirlenirken son 48 saat içerisindeki temaslar kayda alınmalıdır.
- ✓ Yakın temaslı olarak sağlık kuruluşuna gönderilmiş ve sağlık kuruluşu tarafından 14 günlük 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, sağlık kuruluşunun/işyeri hekimi yönlendirmesine göre işe başlatılabilir.
- ✔ Gıda işletmesi olması halinde İl Tarım ve Orman Müdürlüğü de bilgilendirilmelidir.
- ✔ Bulaşma temel olarak insandan insana olduğundan, bir gıda işletmesinde bir çalışanın COVID-19 testinin pozitif çıkması; yukarıda belirtilen ve yetkili mercilerce bildirilen gerekli önlemler alındığında gıda işletmesinin kapatılmasını gerektirmez.
- ✔ Halihazırda COVID-19 virüsünün gıda veya gıda ambalaj materyalleri yoluyla insanlara bulaşabileceğine dair hiçbir kanıt bulunmamaktadır. Bu sebeple bir gıda işletmesinde çalışanın COVID-19 testi pozitif çıktığında, gıdaların alıkonulması, geri 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.

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



- ✔ Şüpheli veya pozitif vakanın temasta bulunduğu çalışma ortamı ve ortak kullanılan alanlar (üretim-işleme yerleri, varsa izolasyon odası ofis, yemekhane, soyunma odası, tuvalet, servis, asansör vb.) ile kullandığı eşyalar ve ekipmanlar uygun şekilde temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- ✔ Şüpheli veya pozitif vakanın temasta bulunduğu alanların temizliği için önceden temizlik planı oluşturulmalıdır. Kullanılacak temizlik malzemeleri ile kimyasallar açık şekilde tanımlanmalı ve temin edilmelidir.
- ✔ Vakanın bulunduğu alana giriş kısıtlanmalı, mümkünse alanın kapısı kapatılıp, varsa pencereler açılarak temizlik ve dezenfeksiyon öncesi en az 1 saat (gece konaklaması olmuş ise 24 saate kadar) havalandırılmalıdır.
- ✔ Sert yüzeylerde deterjan ile temizlik sonrası, temizlenen yüzey malzemesinin uygunluğuna göre 1/100 oranında sulandırılmış çamaşır suyunun (Sodyum hipoklorit Cas No:7681-52-9) en az bir dakika temas süresi olacak şekilde dezenfeksiyon amaçlı kullanılması önerilir.
- ✔ Çamaşır suyunun korozif etki yapabileceği yüzeylerde dezenfeksiyon amaçlı en az %70 'lik alkol (etil/izopropil alkol) veya viral ve bakteriyel etkinliği olan dezenfektan 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 gibi) normal deterjanlar ile 60-90°C de yıkanmalıdır.
- ✘ Tekstil ürünleri havalanma yoluyla bulaşmaya sebep olmaması için kesinlikle silkenmemelidir.

# 5 KRİZ YÖNETİMİ



- ✔ Vakanın bulunduğu kapalı ortamın (işyeri, ofis vb.) 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) veya viral ve bakteriyel etkinliği olan dezenfektan ile silinerek dezenfekte edilebilir.
- ✔ 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.
- ✔ 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 vaka, en yakın sağlık kuruluşuna ambulans dışında bir araçla götürülmüş ise bu aracın da aynı şekilde temizliği yapılmalıdır.



# 6 EĞİTİM VE İLETİŞİM

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

Çalışan sayısının fazla olduğu işyerlerinde, eğitimlerin uzaktan eğitim, telekonferans gibi yöntemlerle gerçekleştirilmesi tercih edilmelidir. Gıda güvenliği ve COVID-19 kapsamında tüm çalışanlara aşağıdaki konuları içeren eğitimler düzenlenmelidir. AVM yönetimi ve AVM içerisindeki işyerleri kendi sektörleri ile ilgili eğitimlerin verilmesini sağlamalıdır.

## A. Eğitim;

Eğitimlerde aşağıdaki konu başlıkları ele alınmalıdır:

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



## B. İletişim;

AVM ve AVM içerisindeki işyerlerinde Gıda güvenliği ve COVID-19 salgını kapsamında iletişim araçları (telefon, e-mail, sözlü, video pano vb) vasıtasıyla salgının seyri ve yasal düzenlemeler hakkında çalışanlara güncel bilgilendirmeler yapılmalıdır. COVID-19 kapsamında uygulanacak kurallar görsellerle, afişlerle desteklenmelidir. Sağlık Bakanlığı'nın hazırladığı afişler için [tıklayınız](#).



# 7 TANIMLAR



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Hijyen:** Sağlığın korunması için sağlanması gereken önlem ve koşullar.

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

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



# 7 TANIMLAR



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

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

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

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

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

**Pandemi:** Sınır tanımayan, dünya çapında yayılan salgın hastalık.

**Patojen mikroorganizma:** Hastalık etmeni olan her türlü mikroorganizma.

**Pozitif Vaka:** COVID-19 hastalığına sahip kişi.

**Risk:** Bir tehlikenin gerçekleşme ihtimali

**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 atık ve bu atıkla kirlenmiş madde.

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

**Temizlik:** Fiziksel kirlerin, kimi istenmeyen atıkların buldukları ortamdan uzaklaştırılması; bunların mikroorganizmalar için çoğalma ortamı şekline dönüşmesinin önlenmesidir.

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

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





## 1. Basım, Haziran 2020

**Yayımlayan:** Gıda Güvenliği Derneği

**Telif Hakkı:** Gıda Güvenliği Derneği

Rehberin tüm hakları saklıdır. Bu rehberin herhangi bir kısmı tekrar üretilemez veya dönüştürülemez. Bu rehber ilgili bakanlıklarımız ile uluslararası kuruluşların verilerine dayanarak hazırlanmıştır. Bir hata bildirmek isterseniz [ggd@ggd.org.tr](mailto: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](mailto:ggd@ggd.org.tr)

**Sosyal Medya:**



**İnternet Adresi:** [www.ggd.org.tr](http://www.ggd.org.tr)

**Tasarım:** Brandhaus | bh.agency