



GIDA TURKISH FOOD  
GÜVENLİĞİ SAFETY  
DERNEĞİ ASSOCIATION

# GIDA ÜRETİM TESİSLERİ 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/gidaguenligidernegi](https://facebook.com/gidaguenligidernegi)



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



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



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



[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”



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

Hastalığın esas olarak damlacık yoluyla ve bu damlacıkların solunması veya diğer kişilerin elleriyle damlacıkların bulaştığı yüzeylere temas etmesi sonrasında, ellerini, ağız, burun veya göz mukozasına götürmesiyle de bulaştığı bildirilmektedir.

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

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

Tüm bu bilgiler ışığında; gıda sektöründe yer alan işyerlerine düşen en büyük sorumluluk "İyi Hijyen Uygulamaları"nı doğru ve eksiksiz biçimde uygulayarak, gıdaların hastalık etmenleri ile bulaşmasını önlemektir. Bir diğer önemli sorumluluk ise, başta çalışanlar olmak üzere, iş akışı nedeniyle muhatap olunan tedarikçi, taşeron, vb. kişileri COVID-19 hastalığı açısından korumak, takip için sistemler geliştirmek ve eğitimlerle bu kişilerde farkındalık yaratmaktır.

Elinizdeki rehber; gıda sektörünün COVID-19 ile mücadelede uyması gereken kurallar konusunda bilgi vermek ve yol göstermek; muhtemel başka krizlere karşı hazırlıklı olmasına destek olmak amacıyla düzenlenmiştir. Rehberin sektörde büyük-orta-küçük tüm işletmelerce uygulanabilir yöntemler sunmasına özen gösterilmiştir. Rehberin esas amacı gıda güvenilirliği üzerine ayrıntılı ve kapsamlı bir gıda hijyeni rehberi düzenlemek yerine, COVID-19 ile ilgili ilave önlemleri içeren temel bir rehber oluşturmaktır. Genel gıda güvenilirliği ve hijyeni konusunda belirleyici olan Tarım ve Orman Bakanlığının ilgili mevzuat ve rehberlerine uyulması gerekliliği asla unutulmamalıdır.

Rehberin oluşturulmasında gıda üretim zincirinde yer alan mesleklerin yanı sıra tıp doktorlarının da katılımı önemsenmiş ve sağlanmıştır. Konusunda uzman akademisyenler, sektör temsilcileri, Tarım ve Orman Bakanlığı temsilcisi, Sağlık Bakanlığı çalışmaları içerisinde yer alan bilim insanlarının katılımı ile bilimsel veriler ve kamuda yaşanan gelişmeler, sektör deneyimi ile buluşturulmuştur.

Rehber, 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 itibarıyla 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. Gıda işletmecilerinin 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 Kültür ve Turizm Bakanlığı ile yerel idarelerin duyuru veya resmi web sayfalarından takip etmeleri son derece önemlidir.

Bu rehber her türlü gıda üretim tesisini kapsamaktadır.



## İÇİNDEKİLER

<b>1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI .....</b>	<b>1</b>
A. Hammadde Tedariği ve Kontrolü .....	1
B. Altyapı, Ekipman ve Bakım.....	3
C. Üretim.....	4
D. Depolama ve Sevkiyat .....	5
E. Temizlik ve Dezenfeksiyon.....	5
F. Çalışanlar.....	8
G. Müşteri / Tüketici Bilgilendirme .....	9
<b>2 ÇALIŞAN SAĞLIĞININ KORUNMASI VE İZLENMESİ .....</b>	<b>10</b>
<b>3 FİZİKSEL MESAFE.....</b>	<b>11</b>
A. İşyerine Giriş ve Çıkışlar .....	11
B. Çalışma Ortamı .....	11
C. Sosyal Alanlar ve Uygulamalar .....	12
D. İşyeri Dışında ve Mesai Saatleri Dışında Yapılması Gerekenler .....	13
<b>4 ATIK YÖNETİMİ.....</b>	<b>14</b>
A. Kaynağında Ayrı Toplama .....	14
B. Geçici Depolama.....	14
C. Uzaklaştırma.....	14
<b>5 KRİZ YÖNETİMİ.....</b>	<b>15</b>
A. Hazırlık.....	15
B. Şüpheli Vaka Görüldüğünde .....	16
C. Pozitif Vaka Görüldüğünde.....	16
D. Şüpheli veya Pozitif Vaka Görüldüğünde Uygulanacak Temizlik ve Dezenfeksiyon .....	17
<b>6 EĞİTİM VE İLETİŞİM .....</b>	<b>19</b>
A. Eğitim.....	19
B. İletişim.....	19
<b>7 TANIMLAR.....</b>	<b>20</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. İşletmelerde yürütülen yetersiz hijyen uygulamaları, işletmenin yönetim olarak acil durumlara hazırlıklı olmaması risklerin yaygınlaşmasına ve büyümesine neden olmaktadır. Bu bölümde işletmelerde COVID-19 ile mücadelede İyi Hijyen Uygulamaları ile ilgili olarak alınacak ilave önlemlerin aktarılması hedeflenmektedir.

## A. Hammadde Tedariği ve Kontrolü

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

### Mal Kabul Öncesi



- ✓ 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 yazılı olarak istenmelidir.
- ✓ Herhangi bir sorun yaşandığında, geriye dönük ürün bilgilerine ulaşabilmek için, tedarikçilerden gelen ürünlerde izlenebilirlik faaliyetleri kesintisiz uygulanmalıdır.
- ✓ 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.



- ✓ İş akışı gereği işletmeye zorunlu olarak alınacak şoför, tedarikçi gibi kişiler COVID-19 önlemleri hakkında bilgilendirilmeli, girebilecekleri alanlar sınırlandırılmalı, fiziksel mesafeye uymaları sağlanmalıdır. Maske, eldiven, tek kullanımlık önlük, iş kıyafeti gibi kişisel koruyucu donanımları kullanmaları ve uygun sıklıkta değiştirmeleri sağlanmalıdır. Uygun olması halinde bu konularda bilgilendirici afişler düzenlenmelidir.
- ✓ İşletmeye giriş yapacak şoför, tedarikçi gibi tüm kişilerin ateş ölçümleri yapılmalıdır. Ateşi 37,8 °C'den yüksek ölçülen kişi en yakın sağlık kuruluşuna yönlendirilmeli ve tedarikçi firma bilgilendirilmelidir.
- ✓ Hammadde ve ürünlerin kabulü aşamasında hijyen standları, el yıkamak için sıvı sabunluk ve otomatik sensörlü dispenser (mümkünse), hijyen bariyerleri gibi hijyen sistemleri kurulmalıdır.

# 1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI



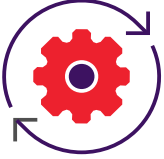
- ✔ Girdi kabulü yapılacak olan ürünler orijinal ambalajlarında hasarsız ve temizliği yapılmış kasa ve/veya paletlerde teslim alınıp aynı şekilde depolanmalıdır. Tercihen ürünler ambalajlı veya kapalı olarak taşınmalıdır. Ve mümkünse temin edilen ürünlerin dış ambalajı ayrı bir bölümde, hijyen önlemleri alınarak başka bir personel tarafından taşınmalıdır.
- ✔ Depolama sırasında gıdanın korunması için soğuk-donuk zincir, ilk girenlerin ilk önce kullanılması, depolama sırasında ürünlere bulaşının önlenmesi gibi gıda güvenilirliği önlemleri alınmalıdır.
- ✔ İşyerlerinde kullanılan her türlü dezenfektan ve temizlik malzemesi Sağlık Bakanlığı tarafından verilen biyosidal ruhsatına sahip olmalıdır. Kimyasallar için EN 14476 standardına uygunluk belgesinin aranması tavsiye edilir.
- ✔ Girdi Kabul sırasında gıda güvenilirliği kontrolleri dışında;
  - ✔ Araç içi temizlik yeterliliğine görsel olarak bakılmalı, girdi kategorisi bazında araç dezenfeksiyonu kayıtları kontrol edilmelidir.
  - ✔ Araçta bulunan kişisel koruyucu donanımlar ile tercihen el dezenfektanı (el antiseptiği) ve kağıt havlu varlığı kontrol edilmelidir.
  - ✔ Şoför mutlaka maske takmalı, işyeri çalışanlarına herhangi bir evrak vs. vermeden önce mutlaka el dezenfektanı kullanmalı, gerektiğinde kendi kalemını kullanmalıdır.
  - ✔ Araç içinde tanımsız/gereksiz birşey bulunmamalı, şoför gerekmedikçe araçtan inmemelidir.
  - ✔ Girdi kabul kayıtları tutulmalı; bu kayıtlarda 'tarih', 'saat', teslimatta bulunan ve teslim alan kişilerin bilgileri bulunmalıdır.
- ✔ Ürünlerin müşteriden iadesi söz konusu olduğunda, iade ürünler tanımlı iade poşetine konularak, araç içindeki diğer ürünlere temasını önleyecek şekilde iadeleri almalıdır.
- ✔ Müşteri-tedarikçi alışverişinde pos cihazlarında mümkün olduğunca temassız özellikte olanlar kullanılmalı, bu mümkün değilse her kullanımdan sonra pos cihazı dezenfekte edilmelidir.



# 1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI



## B. Altyapı, Ekipman ve Bakım

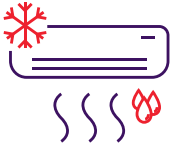


- ✔ COVID-19 krizi dönemi, kritik öneme sahip ekipmanlar listelenmeli ve bu ekipmanların bakım ve onarım sıklığı artırılmalıdır. Bu ekipmanların kişisel koruyucu donanımların (maske, eldiven, dispenser, dezenfektan vb.) mümkünse yedekleri ile bulundurulması sağlanmalıdır.
- ✔ Gıdalar ile doğrudan temasta bulunan makineler, ekipmanlar ve aletler kolay temizlenebilir, dezenfekte edilebilir, gıdyla temasa uygun malzemelerden üretilmiş olmalıdır.
- ✔ Makineler, ekipmanlar ve aletler, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan malzemeden yapılmış olmalıdır.
- ✔ Makineler, ekipmanlar ve aletler, kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilmelidir.
- ✔ Gerekli olan çamaşır makinesi, bulaşık makinesi ve diğer ekipman, aletlerin düzenli olarak kalibrasyon kontrolleri yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.



### Hava ve su

- ✔ Gıda üretim alanları gıdalarda bulaşmaya sebep olmayacak şekilde havalandırılmalıdır. Uygun ve yeterli doğal veya mekanik havalandırma düzenleri bulunmalı, kirlı alandan temiz alana mekanik hava akımı önlenmelidir. Havalandırma sistemi; filtrelele, temizliğı ve değıştirilmesi gereken parçalara kolayca ulaşılabilir şekilde yerleştirilmelidir.
- ✔ Havalandırma ve klima sisteminin, periyodik bakımları sağlanmalıdır.
- ✔ Klima ve havalandırma sistemlerinin filtreleri periyodik olarak zamanında değıştirilmelidir.
- ✔ Su hijyeni için filtrasyon ve dezenfeksiyon amaçlı kullanılan geleneksel, merkezi su arıtma yöntemleri olası COVID-19 hastalık etmeni virüsünü (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.
- ✔ İşletmede temizlik , durulama ve üretim için kullanılan su, İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğe uygun, içilebilir nitelikte olmalıdır. Buhar ve buzun yine bu nitelikte sudan elde edilmesi gerekmektedir.



- ✔ İşletme içerisinde ortak kullanım alanlarında ihtiyaç görülen yerlere el dezenfektanları konumlandırılmalıdır.
- ✔ Tuvaletler gıdaların hazırlandığı odalara doğrudan açık olmamalı, hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalı, eller dezenfekte edilmeden üretim sahalarına girilememelidir.
- ✔ Tuvalet çıkışlarında hijyen paspası (dezenfektanlı paspas) bulunmalıdır. Bu paspasların temizliğı, düzenli aralıklar ile yapılmalıdır.



# 1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI



- ✔ Eğer işyerinde personele ait sosyal alanlar varsa: sosyal tesis, duş ve tuvaletler gıda üretim ve satış alanlarından ayrı olmalıdır.
- ✔ Personel tuvaleti, duş ve soyunma odalarında yeterince doğal veya mekanik havalandırma sağlanmalıdır.

## C. Üretim

- ✔ Üretim alanı girişlerinde el ve ayak dezenfeksiyonu uygulamalarını sağlayacak hijyen bariyerleri olmalıdır.
- ✔ Çapraz bulaşmayı önleyecek önlemler alınmalıdır (çiğ ve proses edilmiş gıda ile hammadde ve bitmiş ürün arasında)
- ✔ Üretim aşamalarında gıda güvenilirliği açısından ısıl işlemler sırasında sıcaklık-süre parametrelerine ekstra önem verilmelidir.

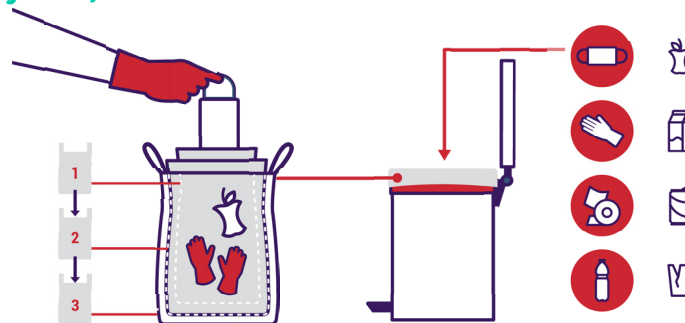
### Haşere ile mücadele

- ✔ Haşere mücadele kapsamında;
  - ✔ COVID-19 mücadelesinden ayrı olarak haşere ile mücadele sürdürülmelidir
  - ✔ Haşere mücadele teknisyenleri COVID-19 için geçerli koruyucu önlemleri almış olmalıdır
  - ✔ İşletme, ofis, sosyal alanlar ve tüm ortak alanlar için 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 ile mücadele rutin uygulamaları ile dezenfeksiyon uygulamaları aynı anda yapılmamalıdır. Personele tüm işlemleri sırasında eşlik eden bir yetkili olmalıdır.



- ✔ Atıkların uzaklaştırılması doğru yöntemlerle yapılmalıdır. Özellikle kullanılmış kişisel koruyucu donanımların işyerlerinden uzaklaştırılması, yasal gereklilikleri sağlayacak şekilde gerçekleştirilmeli, işletme içerisinde bu atıkların ayrı bir şekilde toplanabilmesi için, ayrı çöp kutuları yerleştirilmelidir. (Sayfa 14)

**Atıkların nasıl toplanması ve uzaklaştırılması gerektiği, Atık Yönetimi Bölümünde detayları ile ele alınmıştır. (Sayfa 14)**





## D. Depolama ve Sevkiyat

- ✓ Çiğ, pişmiş ve tüketime hazır gıdalar ayrı depolarda yer almalıdır. Çiğ hayvansal gıdalar, diğer gıdalardan ayrı tutulmalıdır. Gıdalar, uygun ambalaj, ekipman ve kap kullanılarak depolanmalıdır.
- ✓ Gıdaların sevkiyatı için kullanılan ambalaj materyalleri, ekipmanlar, araç ve/veya kaplar, gıdaları bulaşmadan koruyacak, iyi şartlarda muhafaza edilmesini sağlayacak durumda, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden üretilmiş olmalıdır.
- ✓ Olabildiğince tek kullanımlık taşıma kaplarına geçiş yapılmalıdır, eğer tekrar kullanılacak taşıma kapları söz konusu ise, ilave hijyen ve dezenfeksiyon tedbirleri alınmalıdır.
- ✓ Sevkiyat sırasında gıdanın korunması ile ilgili ürüne özgü sıcaklık şartlarının kontrolü sağlanmalı ve sıcaklık şartlarını sağlamayan ürünler kabul edilmemelidir.
- ✓ Gıdaların taşınması için kullanılan ambalaj materyalleri ve ekipmanlar araç ve/veya kaplar, gıdaları bulaşmadan koruyacak, iyi şartlarda muhafaza edilmesini sağlayacak durumda temizlik ve dezenfeksiyona uygun şekilde olmalıdır.
- ✓ Araç şoförleri mutlaka maske kullanmalı, el hijyenine önem vermeli, fiziksel mesafeyi korumalı, mümkünse yük boşaltma süresince aracından inmemelidir.
- ✓ İşletmeye ait araçlarda el dezenfektanı bulundurulmalıdır. Araçlara binilmeden önce ellerin uygun şekilde yıkanması ve araç içerisinde sürekli maske takılması sağlanmalıdır.
- ✓ Mümkünse araçların her zaman aynı çalışan tarafından kullanımı sağlanmalıdır.
- ✓ İşletmeye ait araçlarda kapı kolları, cam kumandaları, direksiyon, vites, radyo gibi elle temasın yoğun olduğu yerler tercihen en az %70 alkol içeren dezenfektanlarla silinerek dezenfekte edilmelidir.

## E. Temizlik ve Dezenfeksiyon

Doğru temizlik ve dezenfeksiyon uygulamaları patojenlerin ve virüslerin yayılma riskini azaltacaktır. İşletmelerin tüm bölümlerinin mevcut temizlik ve dezenfeksiyon planları gözden geçirilmeli, COVID-19 riskleri göz önünde bulundurularak alınması gereken ilave önlemler belirlenmelidir.

Temizlik; Gıda işletmelerinde, alet, ekipman ve üretim alanındaki fiziksel kirliliklerin ve gıda artıklarının 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 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 etkin olması sağlanmalıdır.

# 1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI



İşyerinde temizlik ve dezenfeksiyon planı oluşturulmalıdır ve yapılacak temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri bu plan doğrultusunda uygulanarak kayıt altına alınmalıdır. COVID-19 kapsamında, planlar gözden geçirilmeli, sıklıklar artırılmalı ve etkinlikleri 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 prosedüründe belirtildiği şekilde uygulanır.
- ✔ Dezenfeksiyon Sonrası Durulama: Mikrobiyolojik kalitesi uygun nitelikteki su ile yapılır.
- ✔ Temizlik ve dezenfeksiyon için görevlendirilmiş ve yapılacak olan detay temizlik, kimyasalların kullanımı ve kişisel korunma ile ilgili önceden eğitilmiş bir ekip oluşturulmalıdır
- ✔ Temizlik ve dezenfeksiyon prosedürleri konusunda, mevcut eğitim planları ve eğitim içerikleri ile oryantasyon eğitimleri içerikleri gözden geçirilmeli ve COVID-19 kapsamında revize edilmelidir.
- ✔ Temizlik ve dezenfeksiyon prosedürleri ve kişisel hijyen konularında personele COVID-19 ilave tedbirlerini kapsayan eğitim programları düzenlenmelidir.
- ✔ COVID-19 kapsamında kişisel hijyen poster veya görselleri işletme içinde uygun yerlere asılmalıdır. Sağlık Bakanlığının hazırladığı afişler için [tıklayınız](#).
- ✔ Dezenfeksiyon işlemleri Sağlık Bakanlığının önerdiği "İzinli Biyosidal Ürünler" listesinde bulunan ürünler arasından kullanılacak olan ortam, ekipman ve yüzeye uygun olan ürünler tercih edilmelidir.
- ✔ Temizlik personelinin gerekli koruyucu önlemleri (eldiven, maske, tek kullanımlık önlük, galoş vb.) alması sağlanmalıdır.
- ✔ Temizlik bezleri ve ekipmanları yıkanırken kullanım alanlarına ve renklerine göre ayrıştırılmalı, ayrı yıkanmalıdır ve muhafaza edilmelidir.
- ✔ Sık temas edilen yüzeylerde ilave temizlik ve dezenfeksiyon tedbirleri ve uygulama sıklığı belirlenmelidir (kapı kolu, asansör kapısı, düğmeler vb.).



# 1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI



- ✔ İşletmelerde kullanılan görülebilen, temas edilebilen yüzeyler ve edilemeyen tüm kapalı sistemler belirlenen süreçlerde ve prosedürlere uygun şekilde temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- ✔ 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.
- ✔ Sağlık Bakanlığı tarafından kullanımına izin verilmiş, gıda sanayisine uygun kimyasallar ve biyosidal ruhsata sahip dezenfektanlar kullanılmalıdır.
- ✔ COVID-19 ile mücadele kapsamında kullanılacak temizlik kimyasalları ve dezenfektanlar ürünlerde virüse karşı etkinliği olanlardan seçilmelidir. Kullanılacak temizlik kimyasallarının 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](#).
- ✔ Kimyasal üreticilerinden virüse karşı etkinlik raporları ve şartnameleri talep etmelidir
- ✔ Temizlik ve durulama için mikrobiyolojik kalitesinden emin olunan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Yönetmeliğine uygun su kullanılmalıdır.
- ✔ Temizlik ve dezenfektan maddelerinin kullanımında düşük ve orta basınçlı temizlik ekipmanları ve/veya otomatik dozaj sistemlerinin kullanımı tercih edilmelidir. Dozaj sistemlerinin periyodik % konsantrasyon ölçümleri ile dozaj kullanımları doğrulanmalı ve kayıt altına alınmalıdır. Manuel kullanımlarda ise dezenfeksiyon kalitesini üst seviyede tutmak sistematik temizlik takibi için kullanılan ürünlerin kimyasal değerlerine dayanımı yüksek olan farklı renklerde temizlik ekipmanları tercih edilmelidir.
- ✔ Temizlik ve dezenfektan maddeleri gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerden ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.
- ✔ Temizlik ve dezenfektan 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.
- ✔ Temizlik ve dezenfeksiyon sonrası ortam havasında asılı kalan patojenleri, ortam havasından bertaraf etmek amacı ile sisleme yöntemi ile ortam hava dezenfeksiyonu yapılmalıdır. Ortam hava dezenfeksiyonu uygulamasından önce çalışanların ortamdaki uzaklaştırılması ve açıkta herhangi bir gıda ürünü olmaması şartları sağlanmalıdır.
- ✔ Temizlik için kullanılacak ekipmanların muhafaza yerinde veya yakın çevresinde İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğe uygun su bağlantısı ve zeminde atık su kanalı bulunmalıdır.
- ✔ Atıkların taşınmasında kullanılan kaplar üretimde kullanılan diğer kaplardan farklı renkte ve içindeki maddelerden etkilenmeyen yapıda olmalıdır.



# 1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI



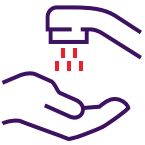
- ✔ Yardımcı ekipmanların zemin ile teması engellenmelidir.
- ✔ Temizlik ve dezenfeksiyon işleminde kullanılacak ekipman ve teçhizat işletmenin tipine, kullanılacak alanlara ve COVID-19 hastalık etmeni virüse karşı etkili olacak şekilde belirlenmelidir.
- ✔ Temizlik ve dezenfeksiyon cihazları, dozaj sistemleri, diğer araç gereçler ve tüm sıcaklık ölçerlerin düzenli olarak teknik kontrolleri yapılmalı, kalibrasyon değerleri ve bakım tarihleri kayıt altında tutulmalıdır.
- ✔ El yıkama muslukları mümkünse işin niteliğine göre elle temas edilmeden açılıp kapanacak şekilde olmalıdır.
- ✔ Endüstriyel tip bulaşık makinelerinde yıkama 60-65°C, durulama ise 80-85°C'de 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 2 dakika bekletilir. Dezenfeksiyondan sonra temiz su ile durulanır ve kurumaya bırakılır.

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. (Sayfa 15)**

## F. Çalışanlar

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

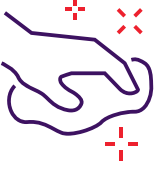


- ✔ İşyerlerinde çalışanlar için yazılmış temizlik ve hijyen kurallarında COVID-19 kapsamında revizyonlar yapılmalıdır.
- ✔ Doğru el yıkama teknikleri (en az 20 saniye sabunla) ile ilgili eğitimler sıklaştırılmalı, afiş ve görsellerle desteklenmelidir. Sağlık Bakanlığının hazırladığı afiş için [tıklayınız](#).
- ✔ 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.
- ✔ İş kıyafetleri günlük olarak değiştirilmelidir. İş kıyafetlerinin deterjan ile yıkama ve kurutulma işlemleri çamaşır makinesinde 60-90°C'da yapılmalıdır.
- ✔ Ziyaretçiler, taşeron ve alt yükleniciler şirket çalışanlarının uyduğu kişisel hijyen prosedürlerine uygun davranmalı, işyerlerinin girişinde bilgilendirilmelidirler.

# 1 İYİ HİJYEN UYGULAMALARI



## G. Müşteri / Tüketici Bilgilendirme



- ✓ Talep edildiğinde, müşteri/ tüketicilere COVID-19 salgını kapsamında alınan ilave tedbirler ve iş sürekliliği bilgilendirmeleri yapılmalıdır.
- ✓ Müşteri/ tüketicilere açık olan alanlar söz konusu olduğunda bulaşmayı önleyici kişisel koruyucu donanımların kullanımı sağlanmalı, ilgili noktalara dezenfektan yerleştirilmeli, yüzeyler dezenfekte edilmeli, dezenfeksiyonun etkinliği doğrulanmalıdır.



# 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 sorgulanması, sorumluluk verilmesi; eğitimi ve motivasyonlarının sağlanması hedeflenmektedir.

## Hazırlık



- ✔ 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, hamileler ve bağışıklık sistemini bozan ilaçları kullananlar ile 65 yaş ve üzeri çalışanların sağlık durumları değerlendirilerek yasal yönergelere göre hareket edilmeli ve çalışmaları konusunda yasal izin verildiğinde mümkünse uzaktan çalışmaları planlanmalıdır.
- ✔ COVID-19 riskleri ile ilgili olarak çalışan bilincinin artırılması için verilecek olan eğitimler, iş yerinde uygun yerlere uyarıcı yazılar ve afişler asılarak desteklenebilir. Sağlık Bakanlığının hazırladığı afişler için [tıklayınız](#).
- ✔ **UNUTMAYINIZ Kİ, çalışanlar riski ne kadar doğru anlarsa önlemleri için 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. Ateşi 37,8 °C'den yüksek olanların en yakın sağlık kuruluşuna gitmesi sağlanmalıdır.
- ✔ Ateş, solunum sıkıntısı, öksürük, hapsirme, 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, kullanım sırasında ön yüzüne dokunulmamalıdır.
- ✔ Çalışanlar için işletmenin 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)
- ✔ Ofis ortamlarında, klavyeler ve diğer cihazlar da düzenli olarak temizlenmelidir. Mümkün olduğunca çalışanların diğer çalışanlarının, telefonlarını, masalarını veya diğer çalışma araçlarını ve ekipmanlarını kullanmaları engellenmelidir.
- ✔ Çalışanın süreçlere yönelik eğitim, motivasyon ve psikolojik destek kayıtları şahsi dosyalarında saklanmalıdır.
- ✔ Yeni işe girişlerde kurumun gerekliliğine göre istenen sağlık tetkiklerine ek olarak mümkünse COVID-19 Antikor bazlı hızlı tanı testi talep edilmelidir.



# 3 FİZİKSEL MESAFE

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

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

## A. İşyerine Giriş ve Çıkışlar



- ✓ Giriş alanında, iş yerine girecek kişilerin arasında fiziksel mesafeye uygun şekilde işaretlemeler yapılmalıdır.
- ✓ Parmak izi, kart okutma, turnike vb. temas yolu ile geçiş kontrol sistemi bulunan işyerlerinde temassız sistemlerin kullanılması, bunların kullanımının mümkün olmaması durumunda geçici süre ile temaslı sistemlerin kullanılmaması sağlanmalıdır.
- ✓ Ziyaretçi, 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 yapılmalı, mümkün olan durumlarda evden çalışma seçeneği değerlendirmeye alınmalıdır.
- ✓ İşyerlerinde çalışanlar arasında yeterli fiziksel mesafe sağlanmalıdır.
- ✓ Vardiyalı çalışılan işyerlerinde 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 Bakanlığının 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.
- ✓ Depolama, yükleme ve boşaltma alanlarına geçici olarak giren tedarikçiler, şoförler vb. kişilerin, fiziksel mesafe kuralına uyması, kişisel koruyucu donanımlarını giymesi sağlanmalıdır.
- ✓ Asansörlerin mümkün olduğunca kullanılmaması, zorunlu hallerde asansörde fiziksel mesafe kuralına uygun kişi sayısı (maksimum kapasitesinin 3'te 1'i) ile sınırlandırılarak kullanılması sağlanmalıdır.
- ✓ Fiziksel mesafe kuralı çerçevesinde tokalaşma, sarılma gibi davranışlarda bulunulmaması ve ellerle yüz bölgesine dokunulmaması sağlanmalıdır.



# 3 FİZİKSEL MESAFE



- ✔ 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 sağlanmalıdır.
- ✔ Çalışma alanı içerisindeki makinelerin ve ekipmanların mümkünse fiziksel mesafe kuralına göre düzenlenmesi sağlanmalıdır.

## C. Sosyal Alanlar ve Uygulamalar

- ✔ Yemekhane masalar ve sandalyeler için fiziksel mesafe kuralına uygun şekilde düzenleme yapılmalıdır.
- ✔ Temaslı takibinin kolay yapılabilmesi için; yemek saatleri ve çay molaları sabit çalışan gruplarına bölünmelidir.
- ✔ Mümkün ise aynı kişilerin aynı masada yemek yemeleri sağlanmalıdır.
- ✔ Yemekhaneler, çay ocakları ve kantinler gibi kapalı alanlarda uzun süreli durulması engellenmelidir.
- ✔ Çalışanların servislerde uyması gerekeni kurallar aşağıdaki gibidir.
  - ✔ Araçlar rutin olarak dezenfekte edilmeli, kayıtları tutulmalıdır. Araçlarda el dezenfektanı bulundurulmalıdır.
  - ✔ Servise binen yolcular servise alınma sıralarına göre cam kenarlarından başlanarak, arkadan öne doğru, her gün aynı koltuklara oturtulmalıdır.
  - ✔ Servislerde koltuk numarası verilerek oturma listesi oluşturulmalı, bu liste serviste görünür bir yerde asılı olmalıdır.
  - ✔ Damlacık oluşturması nedeniyle servis içinde konuşulmamalı ve bağırılmamalıdır.
  - ✔ 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.
- ✔ 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.



# 3 FİZİKSEL MESAFE

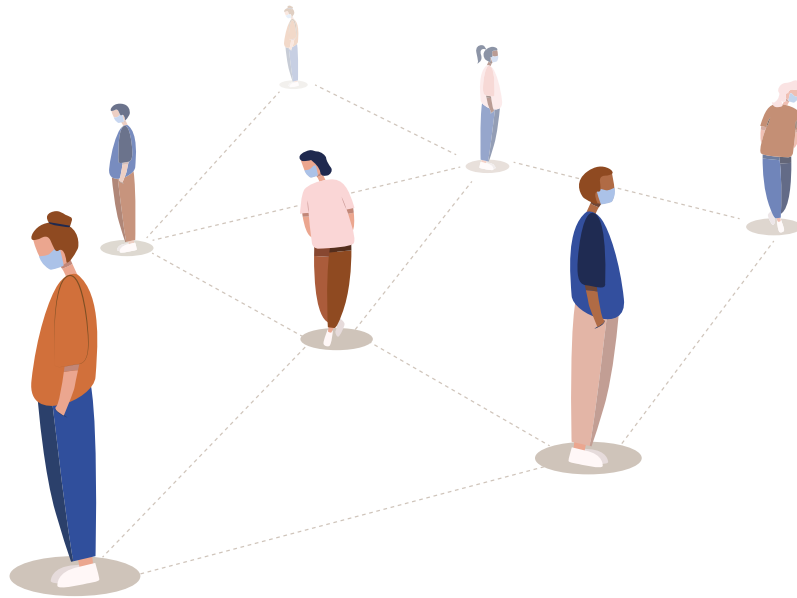


- ✓ Kreş ve çocuk bakım merkezleri, oyun alanları ile ilgili, yasal düzenlemelere göre hareket edilmelidir.
- ✓ Sigara içme alanlarında fiziksel mesafe uygulamaları kapsamında gerekli işaretlemeler yapılmalıdır.
- ✓ Oturma alanı mevcut olan sigara içme alanları, karşılıklı oturmaya engelleyecek şekilde düzenlenmelidir.

## 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 COVID-19 salgını ile mücadelede başarıya ulaşılma sürecine katkı sağlamak için atıkların toplanması, depolanması ve uzaklaştırılması gibi süreçlerin yürütülmesinde atıklardan kaynaklanabilecek olası risklerin önüne geçilmesi için alınması gereken önlemlerin aktarılması hedeflenmektedir.

## A. Kaynağında Ayır Toplama



- ✔ 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. Ekipmana rahatça ulaşılabilir.
- ✔ İşletme içinde 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 ve tehlikeli atıklardan ayrı toplanmalıdır.

## B. Geçici Depolama



- ✔ Geçici depolama alanı her türlü insan faaliyetinden uzak olmalı, doğrudan güneş almamalı, kapısı sürekli kapalı tutulmalı ve her türlü hayvan-haşerenin girmesi engellenmelidir.
- ✔ 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.
- ✔ Atıklar teslim edildikten sonra geçici depolama alanı, ekipmanlar ve kullanıldıysa ekipmanların taşıma araçları temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- ✔ Ambalaj atıkları, tehlikesiz atıklar, evsel atıklar tehlikeli atıklardan ayrı depolanmalıdır.

## C. Uzaklaştırma

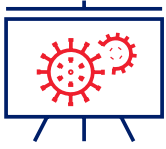


- ✔ Geçici depolama alanında 72 saat bekletilen maske, eldiven gibi kişisel hijyen malzeme atıkları 'evsel atık' olarak belediyeye teslim edilmelidir.
- ✔ Atık kamyonu sürücüleri ve işyerlerinde atıkları toplamadan sorumlu kişiler mutlaka maske takmalı ve aynı bölgede oldukları sırada birbirlerine temastan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

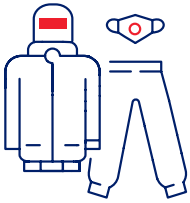
# 5 KRİZ YÖNETİMİ

Bu bölümde salgın süreci içerisinde hastalığın yayılmasını önlemek amacıyla şüpheli veya pozitif bir vaka ile karşılaşılacak günlere yönetsel olarak hazır olunması ve bu süreçte yapılması gerekenler konusunda yol haritası önerilmesi hedeflenmiştir.

## A. Hazırlık



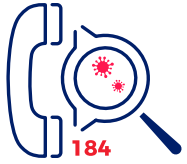
- ✔ COVID-19 ile mücadele için bir kriz yönetim ekibi oluşturulmalı, ekip üyelerinin görev ve yetkileri tanımlanmalı
- ✔ İşyerinde şüpheli bir vaka görülmesi durumunda müdahale için bir ekip oluşturulmalı (Müdahale Ekibi), ekip üyelerinin görev ve yetkileri tanımlanmalı.
- ✔ COVID-19 küresel salgını 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.
- ✔ Çalışanların ilk yardım eğitimi ve sertifikaları sorgulanmalı, gerekiyorsa eğitimleri yenilenmeli, eğitim almış çalışan sayısı artırılmalıdır.
- ✔ Olası şüpheli vaka durumu için bir sorumlu belirlenmelidir. Takip edilecek vakalar için bilgi ve bildirim formları oluşturulmalıdır.
- ✔ Müdahale Ekibinin kişisel koruyucu donanım ihtiyaçları belirlenmeli ve tedarik edilmelidir.
- ✔ Müdahale Ekibi, ilgili standartlara uygun (TS EN 14683, TSE EN 149) cerrahi maskelerden çift kat olarak takmalı, eldiven olarak yine ilgili standardına uygun (EN ISO 374-5: 2016), geçirgenlik performans seviyelerinin sınıflandırılmasında Sınıf 2 olan eldivenleri kullanmalıdır.
- ✔ Ekip üyeleri tek kullanımlık, su geçirmez hasta önlüğü giymelidir. Standardına uygun (EN 166) gözlük ve/veya yüz siperliği ile şüpheli vakalara müdahale etmelidir. İhtiyaç halinde kullanmak üzere üzerinde alkol bazlı (%70'lik) dezenfektan bulundurmalıdır.
- ✔ Müdahale Ekibi, şüpheli ya da pozitif vakaya müdahale konusunda hazır olmak için önceden gerekli tatbikatları yapmalıdır.
- ✔ İş yerinde oluşabilecek COVID-19 belirtileri dışında kalan her acil ve/veya olağan dışı sağlık problemine (fenalaşma, bayılma vb. gibi) COVID-19 vakası şüphesiyle yaklaşılmalıdır. 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 varsa işyerinde daha önceden belirlenmiş olan izolasyon alanında bekletilmelidir.
- ✔ Şüpheli vakanın en yakın sağlık kuruluşuna gönderilmeden, vakanın takibi için kişi bilgileri ve bir yakınına ait bilgiler kayıt altına alınmalıdır. Vakanın TC kimlik numarası, cep telefon numarası, ikamet adresi gibi bilgileri ve sağlık kuruluşuna nasıl yönlendirildiği bu kayıtlarda yer almalıdır.
- ✔ Kişisel Verilerin Korunması Kanunu gereğince sağlık otoriteleri tarafından şüpheli vakanın durumu ile ilgili bilgi verilemediğinden işyeri kişi ile iletişimde kalarak şüpheli vakanın teşhis sürecini takip etmelidir.
- ✔ Şüpheli vaka ile diğer kişilerin temas düzeyi tespit edilmelidir. Temas düzeyi tespitinde son 48 saat içerisindeki temaslar dikkate alınmalıdır. Şüpheli vaka ile fiziksel mesafe korunmadan ve koruyucu donanım olmadan temas etmiş kişiler 'yakın temaslı' olarak kabul edilmelidir. Fiziksel mesafe korunarak ve koruyucu donanım kullanarak temas eden kişiler 'temaslı' olarak değerlendirilmelidir.
- ✔ Yakın temaslı kişiler şüpheli vakanın teşhis süreci tamamlanıncaya kadar işyerinden izole edilmelidir.
- ✔ Temaslı kişiler, kişisel koruyucu donanımları ve iş kıyafetlerini değiştirerek çalışmaya devam edebilir. Bu kişiler, şüpheli vakanın teşhis süreci tamamlanıncaya kadar sağlık problemleri açısından günlük olarak sorgulanmalıdır.
- ✔ Yakın temaslı kişiler kendi çalışanımız değilse bu kişilerin şüpheli vaka ile yakın temaslılar arasında olduğunun İlçe Sağlık Müdürlüğüne bildirilmesi gereklidir. (Örneğin bir market içerisinde ani bir bayılma yaşayan müşteri olursa, bu müşteri ile yakın temaslı kendi çalışanlarımız en yakın sağlık kuruluşuna yönlendirilirken, market içerisinde bulunan diğer müşterilerin içinde yakın temaslı olanlar var ise iletişim bilgileri alınarak İlçe Sağlık Müdürlüğüne bilgi verilmelidir.)

## C. Pozitif Vaka Görüldüğünde;



- ✔ Pozitif vaka ile fiziksel mesafe korunmadan ve koruyucu donanım olmadan temas etmiş 'yakın temaslı' kişiler kendi çalışanımız ise Alo 184 Koronavirüs Danışma Hattı veya Sağlık Bakanlığına bağlı en yakın sağlık kuruluşu ile iletişime geçilerek en yakın sağlık kuruluşuna gitmesi sağlanmalıdır. Sağlık kuruluşuna gönderilene kadar geçen süre içerisinde 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.
- ✔ Bulunulan şehirdeki İl Tarım ve Orman Müdürlüğü bilgilendirilmelidir.



- ✓ Yakın temaslı olarak sağlık kuruluşuna gönderilmiş ve sağlık kuruluşu tarafından 14 günlük izolasyon sürecine alınmış çalışanlar, günlük olarak telefonla klinik belirtiler açısından sorgulanmalı, moral ve motivasyon desteği verilmelidir.
- ✓ Temaslı kişiler (fiziksel mesafe korunarak ve koruyucu donanım kullanarak temas eden kişiler) günlük sağlık gözlemleri yapılarak çalışmaya devam edebilirler. Bu kişiler hastalık belirtisi gösterirse Alo 184 Koronavirüs Danışma Hattı veya Sağlık Bakanlığına bağlı en yakın sağlık kuruluşu ile iletişime geçilerek en yakın sağlık kuruluşuna gitmesi sağlanmalıdır.
- ✓ Pozitif vakalar, tedavi ve 14 günlük izolasyon sürecini tamamladıktan sonra, 2 negatif test sonucu ile doğrulanması yapılarak işe başlatılabilir.
- ✓ 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) kullanılabilir.
- ✓ Halı, koltuk gibi yüzeyler su ve deterjanla silinebilir veya toz kaldırmayacak özelliğe sahip makineler ile yıkanabilir. Bu amaçla sıcak buhar da uygulanabilir.
- ✓ Tekstil ürünleri (masa örtüsü, iş kıyafeti, çarşaf vb. gibi) normal deterjanlar ile 60-90°C de yıkanmalıdır.
- ✓ Tekstil ürünleri havalanma yoluyla bulaşmaya sebep olmaması için kesinlikle silkelmemelidir.

# 5 KRİZ YÖNETİMİ



- ✔ Vakanın bulunduğu kapalı ortamın temizliğini yapan kişi tıbbi maske takmalı, tek kullanımlık eldiven ve uzun kollu önlük giymelidir. Önlük mevcut değilse temizlik sonrası iş formasını değiştirmesi gerekir. Yüze sıçramaya neden olabilecek temizlik işleri yapılırken gözlük/yüz koruyucu da kullanılmalıdır.
- ✔ Temizlik işlemi bittikten sonra kişisel koruyucu donanımlar çıkarılır, tek kullanımlık olanlar (maske, eldiven, önlük) çift poşet içerisinde çöpe atılır. Gözlük/yüz koruyucu gibi tekrar kullanılacak malzemeler %70'lik alkol (etil/izopropil alkol) ile silinerek dezenfekte edilmelidir.
- ✔ Şüpheli veya pozitif vakanın görüldüğü alanlarda kullanılan havalandırma ve klima sistemleri kontrol edilmeli, sisteme uygun şekilde filtrelerinin değiştirilmesi sağlanmalıdır. Aynı şekilde vakanın kullandığı servis klimalarının filtrelerinin de değiştirilmesi talep edilmelidir. Filtre değişimleri mümkün değilse klima/havalandırma dezenfeksiyonu yapılmalıdır.
- ✔ Şüpheli veya pozitif vaka, en yakın sağlık kuruluşuna ambulans dışında bir araçla götürülmüş ise bu aracın da aynı şekilde temizliği yapılmalı ve klima filtreleri değiştirilmelidir. Filtre değişimi mümkün değilse klima dezenfeksiyonu yapılmalıdır.





# 6 EĞİTİM VE İLETİŞİM

İşletmelerde kuralların gereği gibi uygulanabilmesi ancak işi yapan kişilerin geliştirilen kuralların ne amaca hizmet ettiğini bilmesi, kurallara uyulmaması halinde olabilecek sonuçları görmesi ve sunulan kurallara inanarak benimsemesi ile mümkündür. Önerilen eğitim programları ile çalışanların kendilerini ve ürettikleri gıdaları azami düzeyde korumalarının sağlanması amaçlanmıştır.

Çalışan sayısının fazla olduğu işletmelerde, eğitimlerin uzaktan eğitim, telekonferans gibi yöntemlerle gerçekleştirilmesi tercih edilmelidir. Gıda güvenilirliği ve COVID-19 kapsamında tüm çalışanlara aşağıdaki konuları içeren eğitimler verilebilir.

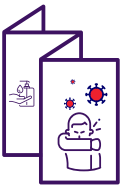
## A. Eğitim;

Eğitimlerde aşağıdaki konu başlıkları ele alınmalıdır:



- ✓ Gıda Güvenilirliği, 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
- ✓ 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;



Tüm işletmelerde Gıda güvenilirliği 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 çalışanların görebileceği alanlara asılmalıdır. Sağlık Bakanlığının hazırladığı afişler için [tıklayınız](#).





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

**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 atıklar.

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

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

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

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

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

**İşletmeden izolasyon:** COVID-19 açısından Sağlık Bakanlığı'nın 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 toplumdaki 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 mikroskopik canlılar

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

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

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

**Risk:** Bir tehlikenin gerçekleşme ihtimali.

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

**Toplumdan izolasyon:** 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.



