



COVID-19 Salgınında Gıda Üretimi ve Servisi Yapılan Yerlerde Alınması Gerekten Tedbirler



DKN
Quality Management Consulting

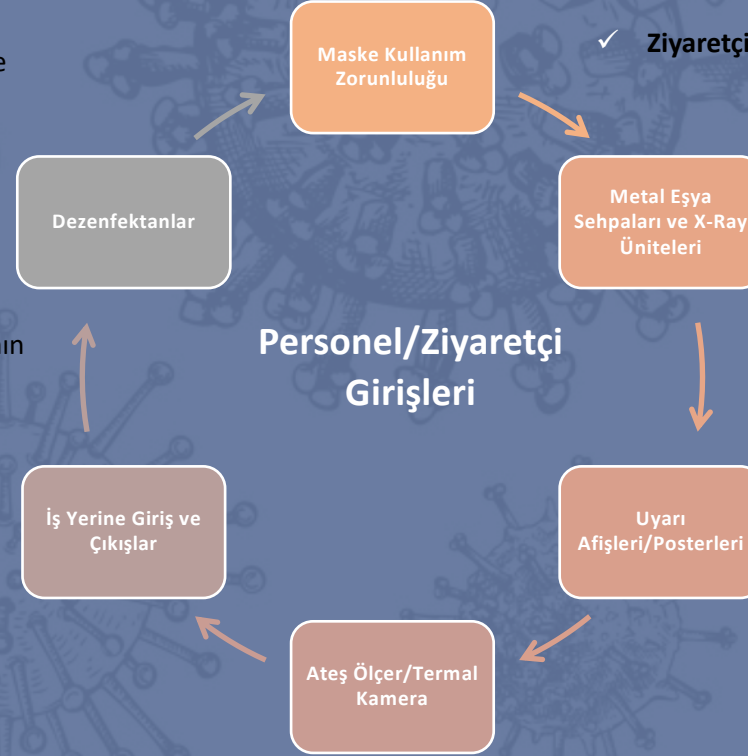
İş Yeri Girişlerinde Alınması Gereken Tedbirler

Dezenfektanlar

- ✓ İş yeri girişinde el dezenfektanı bulundurulmalı ve dezenfektanın doluluk durumu belirli aralıklarla kontrol edilmelidir.(yasal)
- ✓ Dezenfektan tünelleri ile ziyaretçi/personel kıyafetlerinin temizliği sağlanabilir.
- ✓ COVID-19 risklerinin ayakkabı ile taşınabileceği ihtimaline yönelik girişlerde dezenfektan paspasının temini yapılmalıdır.

İş Yeri-Yemekhaneler Giriş ve Çıkışlar

- ✓ Mümkünse giriş ve çıkışların ayrı kapılardan yapılması daha sağlıklı olacaktır.
- ✓ Ziyaretçilerden Covid -19 bilgi formu doldurmaları istenmelidir. (son 15 gün içinde yurt dışına çıkmış mı veya çıkan biri ile temas etmiş mi, herhangi belirti mevcut mu vb)



Maske Kullanım Zorunluluğu

- ✓ Ziyaretçi/personellerin iş yerine maskesiz girmesi önlenmelidir.

Uyarı Afişleri/Posterleri

- ✓ İş yeri girişlerinde ve kolayca görülebilecek alanlarda COVID-19 ile mücadele kapsamında ilgili afişler/posterler asılmalıdır.

Ateş Ölçer/Termal Kamera

- ✓ Ziyaretçi/personel girişlerinde infrared ateş ölçer veya termal kamera bulunmalı ve iş yeri girişlerinde kişilerin vücut sıcaklıkları kontrol edilmelidir. Özellikle fabrika gibi kalabalık çalışma ortamları için mümkünse günde birkaç defa ölçüm alınıp kayıt altına alınmalıdır.

Ortak Alanlarda Alınması Gereken Tedbirler



Yemekhane Servis Önü/Büfe Önleri/Ödeme Noktası vb. Yoğunluk Olabilecek Ortak Alanlar

- Oluşabilecek kuyruklar için sosyal mesafenin korunabilmesi amacıyla zemin stickerları vb. ile sosyal mesafe sınırları tanımlanmalıdır.
- Elle temas eden noktalar için yüzey temizlik/dezenfeksiyonları periyodik olarak yapılmalıdır
- Alanlarda dezenfektan veya tek kullanımlık ıslak mendil vb. önlemler bulundurulmalı, dezenfeksiyon istasyonları oluşturulmalıdır



Ortak Alanlarda Alınması Gereken Tedbirler

TUVALETLER

- ✓ COVID-19 ile mücadele kapsamında WC'lerde bulunan el kurutucuların kullanılması durdurulmalı ve tek kullanımlık havlu kullanımı sağlanmalıdır.
- ✓ Temasın en aza indirilmesi amacıyla tuvaletlerde sensörlü musluk, sabunluk, havluluk ve kapılar kullanılmalıdır.
- ✓ Sağlık Bakanlığı' nın yayınladığı hijyen ve doğru el yıkama görselleri/posterleri kolayca görülebilecek alanlara asılmalıdır.
- ✓ Bulunan tuvaletlerin kapasitesine göre alınacak kişi sayısı belirlenmeli ve kapiya yazılmalıdır.
- ✓ Tuvaletlerdeki yoğunluğun kontrol altına alınabilmesi için koridorlara bu durum ile ilgili uyarı yazıları/sticker yapıştırılmalıdır.
- ✓ Tuvalet havalandırması her zaman açık olmalıdır.
- ✓ Temizlik/dezenfeksiyon periyodları arttırılmalı ve izlenebilirliği sağlanmalıdır.

Ortak Alanlarda Alınması Gereken Tedbirler



Servisler

- ✓ Şöför vb. servis personelinin yasal sağlık muayeneleri yanında Covid-19 önlemleri kapsamında gerekli testlerinin yapılmış olması gerekmektedir.
- ✓ Araç içi oturma düzeni, sosyal mesafe kuralları dikkate alınarak ayarlanmalı, koltuklar kişilere tanımlanmalıdır. (olası vakalarda riskli grubun tespit edilebilmesi açısından gerekmektedir.)
- ✓ Araçların periyodik temizlik/dezenfeksiyon planı yapılmalı, izlenebilirliği sağlanmalıdır.
- ✓ Araç içi havalandırması için doğal havalandırma tercih edilmelidir.
- ✓ Havalandırma sistemi bakımları çok sık yapılmalı, filtre değişimleri / temizliği / dezenfeksiyonları kontrol altına alınmalıdır.
- ✓ Servis içerisinde koruyucu ekipmanların doğru kullanımı sağlanmalı, takip edilmelidir.

Ortak Alanlarda Alınması Gereken Tedbirler

HAVALANDIRMA



- ✓ Alana uygun büyüklük ve kapasitede havalandırma sistemi kurulmuş olmalıdır. (havalandırma kanallarının ve fanların büyüklükleri ve kanallardaki hava akım hızları doğru hesaplanmalıdır)
- ✓ Periyodik bakım takvimi hazırlanmış olup, max. 3 aylık periyotlarda bakımlar yetkin kurumlarca gerçekleştirilmelidir.
- ✓ Havalandırma sisteminde etkili bir hava filtreleme sistemi(Hepa filtreli) dahil edilmelidir.
- ✓ Filtrasyon sistemine ek olarak HVAC sistemine entegre edilecek ozon jeneratörü/uv ekipmanları ile saha güvenliği sağlanabilir. (özellikle pozitif kaynak tespit edildiğinde). Bu uygulamalar alan içerisinde mobil üniteler ile de gerçekleştirilebilir.
- ✓ Havalandırma sistemleri egzoz havası ile taze havanın karışımı şeklinde değil, %100 taze hava ile çalışacak şekilde dizayn edilmelidir.
- ✓ Klima santrallerinin iç temizlikleri güvenlik tedbirleri alınarak yapılmalı, daha sonra dezenfekte edilmelidir.



Ortak Alanlarda Alınması Gereken Tedbirler

KULLANIM SUYU

- ✓ Temizlik ve dezenfeksiyon için gerekli kullanım suyunun (ayrıca personel temizliğinde, yemekhanede vb kullanılmaktadır)
- mikrobiyal ve kimyasal olarak yasal limitlere uygunluğu belli periyotlarda analiz ettirilmeli, kayıtları tutulmalı ve tüketici analizlerle ilgili bilgilendirilmelidir.
- ✓ Depolama sistemleri bakım ve dezenfeksiyonlarının plan dahilinde, eğitimli personel veya yetkin kurumlarca yapılması ve takibi gerekmektedir.

Ortak Alanlarda Alınması Gereken Tedbirler



Yemek Servisi Alanları



Oturma Düzeni

Masalar arası mesafe 1,5 metreden az olmayacak şekilde (tercihen 2 metre) düzenleme yapılmalı ve personellerin yemekhane oturma düzeni sosyal mesafe dikkate alınarak yapılmalıdır.



Soğuk Yemek Sevisi

Mümkün olduğunca bilinen markaların paket ürünleri kullanılmalı, mümkün olduğunca açık ve/veya mutfakta işlenmiş soğuk tüketilecek ürünler kullanılmamalıdır.



Yemek Servisi

Restoranlarda açık büfe uygulamasının el teması riski olan riskli bir uygulama olduğu unutulmamalıdır. Serviste tek kullanımlık tuzluk, baharat, paketli ekmek vb. kullanılmalıdır. Servisin çalışanlar tarafından yapılması sağlanmalıdır.



Malzeme Kullanımı

Yemekhanede kullan-at (tabak, çatal, kaşık, bıçak vb.) kullanılabilir veya toplu bulunan kaşık, çatal ve bıçaklar belirlenen bir personel tarafından kağıt keselere koyularak, tepsilere yerleştirilmelidir.



Temizlik/Ekipman Dezenfeksiyonu

Bir plan dahilinde belirlenmiş bilinçli personeller ile Günlük yapmalı ve kayıtları tutulmalıdır. Masa üstleri, sandalye gibi müşterilerin dokunabileceği tüm alanlar belirlenen periyotlarda ve talimatlara uygun olarak muhakkak dezenfekte edilmelidir.



El Dezenfeksiyonu

Yemekhane çalışanları ve işyeri personelleri, el temizliğine dikkat etmelidir. Eller en az 20 saniye boyunca dezenfektanlı sabun ve suyla yıkanmalı, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptikleri kullanılmalıdır.



Vardiya Sistemi

Personellerin yemek yeme zamanları vardiyalar halinde planlanmalı ve bu şekilde etkileşim azaltılmalıdır.



Eğitim/Denetim/Analiz

Yemekhane çalışanlarına eğitim verilmelidir. Eğitimde doğru el yıkama, hapşırma durumunda yapılması gerekenler gibi temel hijyen kurallarından bahsedilmelidir.

«İyi Gıda Uygulamalarının» hem firma içi denetimlerle, hem yetkin bir 3. göz firması ile dış denetimlerle takip edilmesi gerekmektedir.

Kullanılan ekipmanlardan, personel elinden ve son ürün yemeklerden numuneler alınarak analiz ettirilmeli, mevzuatlara uygunluğu raporlanmalıdır.

Mal Kabulü Sırasında Alınması Gereken Tedbirler

Zorunlu olmadığı sürece tedarikçilerin içeri girmesine izin verilmemelidir.

İçeri girmesi zorunlu tedarikçilere COVID-19 Bilgi Formu doldurulmalıdır.

Sorumlu kişi tarafından tedarikçinin COVID-19 salgını kapsamında kontrolleri yapılmalıdır.

Tedarikçi mutlaka kişisel koruyucu ekipmanları kullanmalı ve sosyal mesafe kurallarına uymalıdır.

3. GÖZ DENETİMLERİ

Düzenlenen risk analizlerinin, alınan önlemlerin ve uygulamaların;

-işletmeye uygunluğu

-yeterliliği

-uygulanabilirliğinin tespiti,

-sahada doğru uygulandığının analizi vb. için firma iç denetimlerinin yanında,

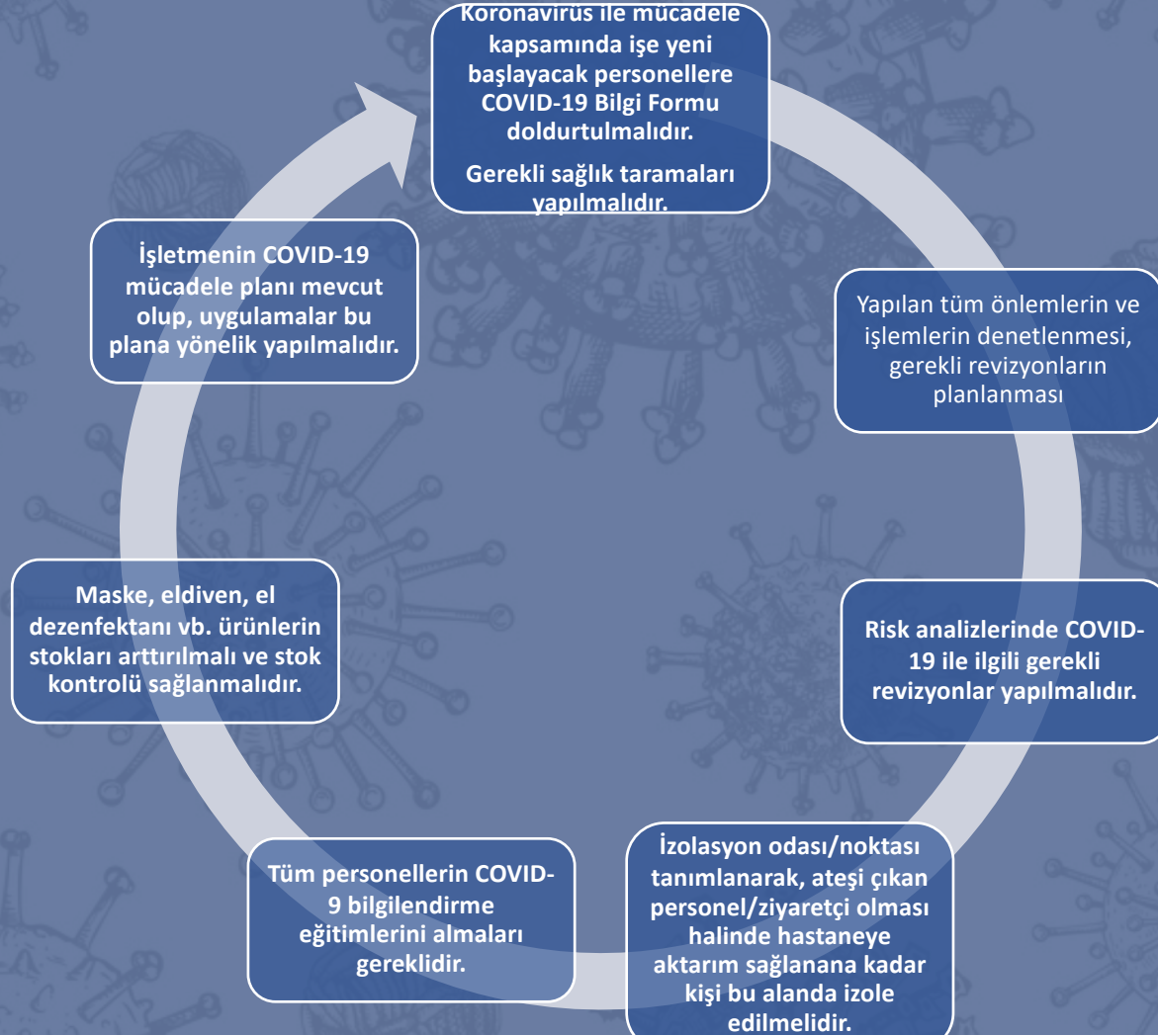
konusunda uzman firmalarca 3. göz denetim/gözlemleri ile periyodik olarak kontrol edilmesi, min. riskli max uygulanabilir sistemlerin kurulması ve uygulanmasında yardımcı olacaktır.

*** Denetimler esnasında; yapılan temizlik/dezenfeksiyonların etkinliğinin ölçülmesi için swap yöntemi ile numuneler alınması ve analiz ettirilmesi ile izlenebilirlik sağlanacaktır.

Numune alımlarında özellikle yemek üretim / dağıtım alanları ile; elle temas edilen ortak yüzeyler, ortam havası vb. seçilerek, risk analizlerine uygun kontrol sağlanmalıdır.



İş Yerlerinde Alınması Gereken Genel Tedbirler



Teşekkürler

DKN Kalite Yönetim Danışmanlık

*Ulubatlı Hasan Cd. Mehmet Akif Mh. Paradise Sitesi.
D blok d:9 Çekmeköy / İstanbul*

0 216 577 19 05

info@dknkalitedanismanlik.com

