

1. COVID-19 KAPSAMINDA İŞ YERLERİNE YÖNELİK ALINMASI GEREKEN GENEL ÖNLEMLER

COVID-19'un ana bulaşma yolu damlacık ve temas yoluyla'dır. İş yerleri, çalışanlar ve müşterilerine COVID-19 bulaşması açısından risk oluşturabilirler.

İş yerlerinin girişine/görünür bir yerine COVID-19 kapsamında alınması gereken önlemlerle ilgili bilgilendirici afişler (el yıkama, sosyal mesafe, maske kullanımı) asılmalı ve aşağıdaki önlemler alınmalıdır. İş yerlerinin girişinde ve içeride el antiseptiği bulundurulmalıdır.

- Kalabalık oluşmasını engellemek için, dış kapıya içeriye girilmesini engelleyecek basit bir uyarıcı/engelleyici koyulmalıdır. Bu, kapının her iki tarafından tutturularak asılabilecek basit bir kırmızı renkli kordon ya da şerit olabileceği gibi, kasa, plastik duba gibi bir blokaj materyali de olabilir.

- İş yeri giriş ve çıkışlarında sosyal mesafe kurallarına (en az 1 metre) uyulmalı, girişlerde kişiler sıra ile içeriye alınmalı ve sırada durulması gereken alanlar, aralarında en az 1 metre mesafe olacak şekilde yer işaretleriyle belirlenmelidir.

- Çalışan ve müşteri dahil iş yerinin büyüklüğü ve özelliğine göre metrekare (4/6/8/10 metrekareye 1 kişi) başına kişi sayısı planlanarak içeriye müşteri alınmalıdır;

- 4 metrekareye 1 kişi olacak iş yerleri: Ayakkabı ve çanta satışı yapan esnaflar, bakkallar, büfe, kantin ve bayiler, kasap, manav, kuruyemişçi, balıkçı ve diğer gıda satış yerleri, kitap ve kırtasiye mağazaları, konfeksiyon, giyim mağazaları ve tuhafiyeler, kuyumcu, bijuteri ve saatçiler, oyuncak mağazaları, terzi, ayakkabı tadilat işletmeleri, kuru temizlemeciler, beyaz eşya ve mobilya mağazaları, kozmetik ve parfümeri mağazaları, akaryakıt istasyonları, elektronik ve telekomünikasyon mağazaları, elektrik, su, doğalgaz vb. tesisatçılar

- 6 metrekareye 1 kişi olacak iş yerleri: Spor salonları ve fiziksel aktivitelerin yapıldığı diğer yerler

- 8 metrekareye 1 kişi olacak iş yerleri: Müzeler, AVM'lerdeki iş yerleri, market ve süpermarketler

- 10 metrekareye 1 kişi olacak iş yerleri: AVM ve plazalar

- İş yeri girişinde/içeride uygun yerlerde müşteriler tarafından kullanılmak üzere el antiseptiği veya en az %70'lik alkol içeren kolonya bulundurulmalıdır.

- El antiseptiğinin doluluk durumu belirli aralıklarla kontrol edilmeli ve her zaman dolu olması sağlanmalıdır.

- İş yerlerine maske takılarak girilmeli ve içeride maske takılması sürdürülmelidir.

- İş yerlerine misafir alınmamalıdır.

- Müşterilerin ürünlerle el temasını engelleyecek önlemler alınmalıdır.

- Personeli korumak için mümkünse tezgâhlar ve müşteri alanı arasına şeffaf bir bariyer yerleştirilmelidir.

- İş yeri içerisinde müşterilerin su dışında içecek ve yiyecek tüketmesine izin verilmemelidir.

- Kasa önünde müşteri bekleme yerleri arasında (en az 1 metre) olacak şekilde yer işaretlemesi yapılmalıdır.

- Müşterilerden tercihen temassız ödeme yapmaları istenmelidir.

- İş yerlerinin kafeteryaları ve kantinlerinde Sağlık Bakanlığı tarafından hazırlanan "Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi"nde yer alan [kantin ve kafeteryalarla ilgili uyarılar](#) dikkate alınmalıdır.

- İş yerleri içinde bulunan ofislerde Sağlık Bakanlığı tarafından hazırlanan "Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi"nde yer alan [ofislerde alınacak korunma önlemleri](#) ile ilgili uyarılar dikkate alınmalıdır.

• İş yerlerinin temizliğinde, iş yerlerinin havalandırılmasında Sağlık Bakanlığı tarafından hazırlanan "Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi"nde yer alan "[COVID-19 Kapsamında KLima/iklimlendirme Sistemlerinde Alınacak Önlemler](#)"e uygun hareket edilmelidir.

2. COVID-19 KAPSAMINDA İŞ YERLERİNDE PERSONELE YÖNELİK ALINMASI GEREKEN GENEL ÖNLEMLER

• İş yerinde 10 ve daha fazla personel çalışıyorsa COVID-19'dan sorumlu bir personel görevlendirilmelidir.

• Personelin COVID-19'un bulaşma yolları ve korunma önlemleri konusunda bilgilenebilmesi sağlanmalıdır.

• Ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı belirtileri olan çalışanlar tıbbi maske takılarak COVID-19 yönünden değerlendirilmek üzere sağlık kurumuna yönlendirilmelidir.

• COVID-19 tanısı alan ve tedavisi tamamlanan çalışanlar Sağlık Bakanlığı COVID-19 Rehberindeki kurallara göre yönetilmelidir.

• Personelin tümü kuralına uygun olarak ağız ve burnu kapatacak şekilde maske takmalı, maske nemlendikçe ya da kirlendikçe değiştirmelidir. Yeni maske takılırken eller yıkanmalı veya el antiseptiği kullanılmalıdır.

• Müşteri ile en az 1 metre sosyal mesafe korunmalıdır. Müşteriye ürünün tanıtılması, gösterilmesi gibi mesafenin korunamadığı durumlarda tıbbi maskeye ek olarak yüz koruyucu da kullanılmalıdır.

• Personelin el hijyenine dikkat etmesi sağlanmalıdır. El hijyenini sağlamak için, eller en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanmalı, su ve sabunun olmadığı durumlarda el antiseptiği kullanılmalıdır. Antiseptik içeren sabun kullanmaya gerek yoktur, normal sabun yeterlidir.

• Yalancı güven hissi oluşturarak COVID-19 bulaşma riskini arttırabileceği için, temizlik personeli, bulaşık yıkayanlar, et ve et ürünleri ile paketlenmemiş gıda satışında çalışan personel haricindeki çalışanların eldiven kullanımı önerilmemektedir. Personel eldivenli iken herhangi bir yere dokunmamalıdır.

• Temizlik yapan personelin tıbbi maske ve eldiven kullanması sağlanmalıdır. Temizlik sonrasında personel maske ve eldivenlerini çıkarıp iş yerindeki çöp kutusuna atmalı, ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkamalıdır.

• Personel dinlenme alanlarında en az 1 metrelik sosyal mesafeyi korumalı ve maske takmayı sürdürmelidir. Yemek yerken ya da su/çay/kahve içilirken, maske çıkarılacağı için bunun yapıldığı kapalı alanda Sağlık Bakanlığı tarafından hazırlanan "Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi"nde yer alan [kantin ve kafeteryalarla ilgili uyarılar](#) dikkate alınmalıdır.

• Güvenlik görevlileri için "Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi"nde yer alan güvenlik görevlileri ile ilgili uyarılar dikkate alınmalıdır.

3. COVID-19 KAPSAMINDA İŞ YERLERİNDE MÜŞTERİLERE YÖNELİK ALINMASI GEREKEN GENEL ÖNLEMLER

• Müşterilerin iş yerinin girişinde görünür bir yere asılmış olan ve içeride uyulması beklenen kuralları açıklayan bilgilendirmeyi okuması sağlanmalıdır. Bu bilgilendirme afişinde; ateşi 38 °C'dan yüksek olanlarla öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı gibi belirtileri olan / gelişen, COVID-19 tanısı alan veya teması olanlar içeri alınmayacağı, COVID-19 belirtileri olanların da sağlık kurumuna gitmeleri gerektiği bilgileri yer almalıdır.

• Müşterilerden iş yerine grup halinde girmemeleri istenmelidir.

• Müşteri iş yerine girdiğinde alkol bazlı el antiseptiği veya en az %70'ük alkol içeren kolonya kullanmalıdır.

• Müşteriler, diğer müşteriler ve çalışanlar ile aralarındaki sosyal mesafeyi korumaları hususunda uyarılmalıdırlar.

• Müşteriler iş yerlerinde ağız ve burnu tamamen kapatacak şekilde kuralına uygun maske takmazdır. Bu tip yerler ve genel olarak toplum içinde bez maske takılması yeterlidir. Bunu yaparken bez maske kuranımı kurallarına uyulmalıdır.

• Müşteriler satışa sunulan paketi olmayan ürünlere seçme amacıyla dokunmamak, iş yerinde bu konuda alınan önlemlere uyulmalıdır.

• Müşteriler iş yeri içinde mecbur kalmadıkça yüzeylere ve ürünlere dokunmamalıdır. Dokunulduğunda el antiseptiği veya en az %70'kk kolonya kullanılmalıdır.

4. COVID-19 KAPSAMINDA İŞ YERİ VE KURUM/ KURULUŞLARIN YEMEKHANE VE DİNLENME ALANLARINDA ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

COVID-19'un ana bulaşma yolu virüsü taşıyan kişinin konuşma, öksürme ve hapşırması sırasında ortaya çıkan damlacıklar yolu ile olur. Damlacıklarla kirlenen yüzeylerle temas eden ellerin ağız, burun ya da gözlere dokunulması ile de hastalık bulaşabilir. Bu nedenle el hijyeninin yanı sıra, ellerin sık temas ettiği yüzeylerin temizlik ve dezenfeksiyonu salgının kontrolü için önemlidir.

4.1. Genel Önlemler

- Yemekhane ve dinlenme alanlarının girişlerine COVID-19 ile ilgili alınması gereken önlemleri içeren afişler asılmalıdır.
- Yemekhane ve dinlenme alanlarının girişlerine el antiseptiği konulmalıdır.
- Yemekhane ve dinlenme alanlarında sosyal mesafe kuralları göz önünde bulundurulmalı, bekleme sıraları için 1 metrelik güvenlik şeritleri yerlere yerleştirilmeli, yemekhanede fiziksel mesafeyi belirleyen uygun işaretlemeler yapılmalı ve çalışanların buna uymaları sağlanmalıdır.
- Yemekhane ve dinlenme alanlarında yeme ve içme dışında maske takılmalıdır.
- Maskeler çıkarılırken Lastiklerinden tutulmalı, dış yüzeyine dokunulmamalı, maske Lastiklerinden tutularak takılmalıdır.
- Yemekhane masalar ve sandalyeler arası mesafe en az 1 metrede olacak şekilde (tercihen 2 metre) düzenleme yapılarak çapraz bir şekilde oturmalıdır.
- Temaslı takibinin kolay yapılabilmesi için; yemek saatleri gruplara göre belirlenmeli ve aynı kişilerin aynı masada yemek yemeleri sağlanmalı, çay içme molalarında da benzer kurallara dikkat edilmelidir.
- Yemeğin yemekhane dışında bir yerde yenilmesi durumunda yemek yiyenler arasında en az 1 metre mesafede bulunması sağlanmalıdır.
- Ortak kullanımda bulunan zeytinyağı, Limon sosu, nar ekşisi vb. ürünler kaldırılmalı, tuz ve baharatlıklar tek kullanımlık şekilde verilmelidir.
- Ekmekler paketli rol ekmek şeklinde verilmelidir.
- Yemek servisinde kullanılan tüm araç gereçler her kullanım sonrasında yıkanmalı ve bir sonraki kullanıma kadar temiz bir yerde muhafaza edilmelidir.

4.2. Ortam Havalandırması, Temizliği ve Dezenfeksiyonu

- Çalışan sayısına göre yeterli sayıda tuvalet/Lavabo olanağı sağlanmalı ve el yıkama alanları artırılmalıdır.
- Yemek öncesinde ve sonrasında ellerin bol su ve sabun ile en az 20 saniye boyunca yıkanması ve tek kullanımlık havlu ile kurulması gibi kişisel hijyen kurallarının uygulanmasına imkân veren düzenlemeler yapılmalıdır.
- Yemekhane ve dinlenme alanları kapı ve pencereler açılarak yeterli ve düzenli havalandırılmalı ve günlük temizliği su ve deterjanla yapılmalıdır.
- Yemekhanenin temizliği her yemekten sonra yapılmalı, eller ile sık dokunulan yüzeylerin temizlik ve dezenfeksiyonu için su ve deterjan ile temizlik yapıldıktan sonra 1/100 oranında sulandırılmış (5 Litre suya yarım küçük çay bardağı) çamaşır suyu tuvaletler ve Lavaboların temizliği sık yapılmalı, temizlik sonrası 1/10 oranında sulandırılmış çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas N07681-52-9) dezenfeksiyon amaçlı kullanılmalıdır.

• Yüzey temizliği ve dezenfeksiyonu için; virüslere etkinliği gösterilmiş etken maddeleri içeren ve Sağlık Bakanlığı tarafından verilen 'Biyosidal Ürün Ruhsatı' bulunan yüzey dezenfektanları kullanılabilir. <http://z/cbs.cevresaglik.gov.tr/cevresaglik/biyosidal/dezenfektan.aspx>

5. COVID-19 KAPSAMINDA HALKA AÇIK ALANLARIN TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYONU

COVID-19'un ana bulaşma yolu virüsü taşıyan kişinin konuşma, öksürme ve hapsirması sırasında ortaya çıkan damlacıklar yolu ile olur. Damlacıklarla kirlenen yüzeylerle temas eden ellerin ağız, burun ya da gözlere dokunulması ile de hastalık bulaşabilir. Bu nedenle el hijyeninin yanı sıra, ellerin sık temas ettiği yüzeylerin temizlik ve dezenfeksiyonu salgının kontrolü için önemlidir.

5.1. Tanımlar

Temizlik: Yüzeylerden gözle görünen kirin uzaklaştırılması işlemidir. Tek başına mikroorganizmaları öldürmemekle birlikte, virüs dahil tüm mikroorganizmaların miktarını azaltarak enfeksiyon riskini azaltır.

EL Hijyeni: El yıkama veya el antisepsisi işlemlerini içerir.

Dezenfeksiyon: Cansız yüzeyler üzerindeki hastalık yapan mikroorganizmaların çoğunun öldürülmesi işlemidir. Dezenfeksiyonun etkinliği ancak öncesinde temizlik yapıldığında sağlanabilir.

Dezenfektan: Cansız yüzeylere uygulandığında mikroorganizmaların (bakteri, virüs, mantar) çoğunu öldüren ürünlerdir.

Antisepsi: Canlı dokulardaki patojen mikroorganizmaların öldürülmesi işlemidir. **Antiseptik:** Canlı dokulardaki patojen mikroorganizmaların öldüren kimyasal maddelerdir.

Sterilizasyon: Mikroorganizmaların tamamının öldürülmesi işlemidir.

5.2. Yer ve Yüzeylerin Temizlik ve Dezenfeksiyonu

Oteller, alışveriş merkezleri, okullar, bankalar, toplu taşıma araçları ve benzeri halka açık alanlarda; elle sık dokunulan yüzeyler (sifonlar, musluklar, kapı kolları, kapı zilleri, oyun alanları, merdiven tırabzanları, bilgisayar klavye ve fareleri, okul/ derslik sıraları, yemek masaları, toplu taşıma araçlarında el tutacakları, POS cihazı, asansör-elektrik düğmeleri, telefon ahizesi, klima ve televizyon kumandası, bataryalar vb.) ve tuvaletler sık temizlik ve dezenfeksiyonu gereken yüzeylerdir.

- Halka açık alanların temizliği günlük olarak yapılmalı ve havalandırılmalıdır. Sık kullanılan alanlar daha sık temizlenmeli ve havalandırılmalıdır.
- Yer ve yüzeylerin temizliğinde nemli silme-paspaslama tercih edilmelidir. Toz çıkaran fırça ile süpürme işlemlerinden kaçınılmalıdır.
- Yer temizliğinde su ve deterjan/sabun kullanılması yeterlidir.
- Temizlik bezleri kullanım alanına göre ayrılmalı ve her kullanım sonrası uygun şekilde temizlenmelidir. Yıkayabilen, tekrar kullanılan temizlik malzemelerinin en az 60°C'da yıkanması önerilir. Paspas başlıkları su içerisinde bekletilmemelidir.
- Temizlik, temiz alandan kirli alana doğru yapılmalıdır.
- Eller ile sık dokunulan yüzeylerin temizlik ve dezenfeksiyonu için su ve deterjan ile temizlik yapıldıktan sonra 1/100 oranında sulandırılmış (5 Litre suya yarım küçük çay bardağı) çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52-9) veya klor tablet (ürün tarifine göre) kullanılabilir.
- Klor bileşikleri yüzeylerde korozyon oluşturabilir. Dayanıklı yüzeyler için kullanılması önerilen bir dezenfektandır. Klor bileşiklerinin uygun olmadığı bilgisayar klavyeleri, telefon ve diğer cihaz yüzeyleri %70'lik alkolle silinerek dezenfeksiyon sağlanmalıdır.

- Kusma, kanama vb. gibi durumlar nedeniyle yüzeylerin kan ya da vücut sıvısı ile kontaminasyonu durumunda eldiven takılarak kağıt havlu ile kirli yüzey temizlendikten sonra 1/10 sulandırılmış çamaşır suyu dökülerek 5 dakika beklenmelidir. Daha sonra kirlenen yüzey paspaslanmalıdır. Kullanılan eldiven, kağıt havlu veya bezler kapaklı çöp kutusuna atılmalıdır. Çamaşır suyundan etkilenebilecek yüzeylerde eldiven takılarak kağıt havlu ile kirli yüzey temizlendikten sonra %70'lik alkol dökülüp en az 1 dakika kuruması beklendikten sonra rutin temizlik yapılmalıdır.

- Yüzey temizliği ve dezenfeksiyonu için; virüslere etkinliği gösterilmiş etken maddeleri içeren ve Sağlık Bakanlığı tarafından verilen 'Biyosidal Ürün Ruhsatı' bulunan yüzey dezenfektanları kullanılır. <http://z/cbs.cevresaglik.gov.tr/cevresaglik/Biyosidal/Dezenfektan.aspx>

- Halka açık alanlarda temizlikte oluşan atıklar ile kullanılmış maskeler ve diğer kişisel koruyucu ekipman evsel atık olarak toplanmalıdır.

- Yerlerin, yolların, caddelerin, sokakların ve açık havanın dezenfeksiyonunun hastalığın bulaşmasını ve yayılmasını engellemede rolü yoktur. Bu nedenle el değmeyen bu tür alanların dezenfeksiyonu gerekli değildir. Bu alanların (yerler, yollar, caddeler, sokaklar) su ve deterjanla temizliği yeterlidir. COVID-19'dan korunma kapsamında dezenfeksiyon amacıyla herhangi bir uygulama (dezenfeksiyon tüneli, dezenfektan püskürtme, dezenfektan paspası, ULV dezenfeksiyonu vb.) yapılmamalıdır. Bu tür uygulamalar insan ve çevre sağlığı açısından zararlıdır. Kullanılan kimyasal maddelere maruz kalan kişilerde başta astım atakları, alerjik deri reaksiyonları olmak üzere sağlık sorunları gelişebilir. Bu amaçla kullanılmak üzere, T.C. Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsat verilen herhangi bir kimyasal, madde yoktur.

- Temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri sırasında kuru süpürme veya yüksek basınçlı su veya kimyasal püskürtme aerosol oluşumuna neden olduğundan bu tür uygulamalardan kaçınılmalıdır.

- Dezenfektanların fazla kullanımı uygulayıcı ve çevre için toksik olduğundan, gereksiz kullanımdan kaçınılmalıdır.

- Çamaşır suyu gibi Klorlu dezenfektanların doğrudan insan üzerine kullanımı toksik ve sakıncalıdır.

- Dezenfektanlar iyi havalandırılan alanlarda hazırlanmalı, güneş görmeyen ve serin alanlarda muhafaza edilmelidir. Çamaşır suyu, tuz ruhu, sirke gibi maddeler deterjanlarla vb. karıştırılarak kullanılmamalıdır.

5.3. Temizlik Personelinde Kişisel Koruyucu Ekipman (KKE) Kullanımı ve El Hijyeni

- Temizlik yapan personel iş forması giymeli, tıbbi maske ve eldiven kullanmalıdır.
- Maskeler nemlenmesi durumunda değiştirilmelidir. Maskeler çıkarılırken Lastiklerinden tutulmalı, dış yüzeyine dokunulmamalı, yeni maske Lastiklerinden tutularak takılmalıdır.

- Temizlik sonrası personel maskesini çıkarıp iş yerindeki çöp kutusuna atmalı, yıkanabilir bez maske kullandıysa yenisiyle değiştirmeli ve ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkamalıdır.

- Kirli eldivenli ellerle diğer yerlere dokunulmamalı, eldivenler işlem bittikten sonra çıkarılmalı ve çöp kutusuna atılmalıdır.

- Eldiven çıkarıldıktan sonra mutlaka 20 saniye süreyle su ve sabunla yıkayarak el hijyeni sağlanmalıdır. Yıkamadığı durumlarda eller gözle görünür derecede kirli olmamak kaydıyla alkol bazlı el antiseptiği kullanılmalıdır.

- İş forması kirlendikçe ve günlük olarak yıkanmalıdır. Yoğun kirlenme olabilecek işlemlerde iş forması üzerine önlük giyilmesi önerilir.

5.4. Havalandırma ve Klima Kullanımı

- Kapalı alanı bulunan işletmelerde, kapalı alanların havalandırması doğal hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde düzenlenmeli, havalandırma sistemlerinin bakımı ve filtre

değişimleri üretici firma önerileri doğrultusunda yapılmalıdır. Sağlık Bakanlığı tarafından hazırlanan "Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi"nde yer alan "[COVID-19 Kapsamında Klima/iklimlendirme Sistemlerinde Alınacak Önlemler](#)"e uygun hareket edilmelidir.

5.5. Elektronik Aletler

- Klor bileşikleri bazı yüzeylerde korozyon oluşturabilir. Bu nedenle ekranlı araçlar ve ilgili parçaları (klavye, fare, ortak telefon, diyafon, mikrofon vb.) dahil olmak üzere kullanılan tüm ekipmanın ve çalışma ortamının hijyeninin sağlanması amacıyla önce nemli bezle silinerek temizlenmelidir. Dezenfeksiyon için en az % 70'lik alkol kullanılmalı, yüzeyde en az 1 dakika kalması sağlanmalıdır.
- Elektronik aletler için silinebilir kılıflar kullanılabilir.

5.6. Tuvalet-Lavabolar

- Tuvaletlere el yıkama ile ilgili afişler asılmalıdır.
- Tuvaletlerde el kurutma makineleri kullanılmamalıdır. Tek kullanımlık kağıt havlu sistemine geçilmelidir.
- Tuvaletlerde sıvı sabun bulundurulmalı ve devamlılığı sağlanmalıdır.
- Tuvaletlerdeki bataryalar ve sabunluklar mümkünse fotoselli olmalıdır.
- Tuvalet giriş kapıları otomatik olmalı, otomatik kapı yoksa kapı kollarına temastan önce ve sonra kullanılmak üzere girişe el antiseptiği konulmalıdır.
- Halka açık, çok kişinin kullandığı tuvaletler ve Lavaboların temizliği sık yapılmalı, temizlik kontrolleri kayıt altına alınmalıdır. Bu alanlarda temizlik sonrası 1/10 oranında sulandırılmış çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas N07681-52-9) dezenfeksiyon amaçlı kullanılmalıdır.
- Toplu tuvalet alanlarındaki egzoz fanları çalışır halde tutularak bu alanların negatif basınçta tutulması sağlanmalıdır. Alafranga tuvaletleri kullandıktan sonra mutlaka kapağını kapatıp sifon çekilmelidir.

5.7. Tekstil Malzeme ve Yüzeyler

- Halı, koltuk gibi yüzeyler su ve deterjanla silinebilir veya toz kaldırmayacak özelliğe sahip makineler ile yıkanabilir. Bu amaçla sıcak buhar da uygulanabilir.
- Tekstil ürünler normal deterjanlar ile en az 60°C'da yıkanmalıdır.
- Tekstil ürünler toplanırken silkenmemelidir.
- Hastane dışı ortamlarda kullanılan eldiven, önlük, tıbbi maske ve tek kullanımlık yüz koruyucu evsel atık olup çöp kutusuna atılmalıdır. Tek kullanımlık olmayan malzeme (gözlük ve yüz koruyucu) %70'lik alkol ile dezenfekte edilerek tekrar kullanılabilir. Çok kullanımlık tekstil önlükler en az 60°C'da yıkanıp tekrar kullanılabilir.

5.8. Hastane dışı tesislerde (Okul, otel, gündüz bakım evi, işyeri vb.) bulunan bir kişinin COVID-19 tanısı alması halinde ortam dezenfeksiyonu

- Hastanın bulunmuş olduğu alanlara giriş kısıtlanır. Alanın kapısı kapatılıp camlar açılarak temizlik ve dezenfeksiyon öncesi en az bir saat (gece konaklanan odalar için 24 saate kadar) havalandırılması önerilir.
- Özellikle sık dokunulan yüzeyler başta olmak üzere çalışma alanları, tuvaletler, ortak kullanılan alanlar ve eşyalar temizlenip dezenfekte edilmelidir.
- Temizlik için tek kullanımlık bezlerin kullanılması önerilir.
- Sert yüzeylerde deterjan ile temizlik sonrası materyal uyumlu ise 1/100 oranında

sulandırılmış çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas N07681-52-9) dezenfeksiyon amaçlı kullanılabilir.

- Çamaşır suyunun koroziv etki yapabileceği yüzeylerde dezenfeksiyon amaçlı en az %70 oranında alkol kullanılabilir.

- Yüzey temizliği ve dezenfeksiyonu için; virüslere etkinliği gösterilmiş etken maddeleri içeren ve Sağlık Bakanlığı tarafından verilen 'Biyosidal Ürün Ruhsatı' bulunan yüzey dezenfektanları kullanılabilir. <http://cbs.cevresaglik.gov.tr/cevresaglik/Biyosidal/De7enfektan.aspx>

- Halı, koltuk gibi yüzeyler su ve deterjanla silinebilir veya toz kaldırmayacak özelliğe sahip makineler ile yıkanabilir. Bu amaçla sıcak buhar da uygulanabilir.

- Tekstil ürünleri normal deterjanlar ile en az 60°C'da yıkanmalıdır.

- Tekstil ürünleri toplanırken silkelenmemelidir.

- COVID-19 tanısı alan kişinin tesisi ziyareti/kullanımından sonra 7 günden fazla zaman geçiyse ek önlem alınmasına gerek yoktur. Rutin temizlik işlemlerine devam önerilir.

- COVID-19 hastasının bulunduğu kapalı ortamın (otel odası, iş yeri 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 tıbbi maskeye ek olarak gözlük/yüz koruyucu da kullanılmalıdır.

- Temizlik işlemi bittikten sonra KKE çıkarılır, tek kullanımlık olanlar (önlük, maske, eldiven) çift poşet içerisinde çöp kutusuna atılır. Gözlük/yüz koruyucu gibi tekrar kullanılacak malzemeler %70'lik alkol ile silinerek dezenfekte edilebilir.

Halka açık ortak kullanım alanlarında temizlik ve dezenfeksiyon önerileri	
Yüzeyler	Deterjan/sabun 1/100 çamaşır suyu %70 alkol
Tuvaletler	Deterjan/sabun 1/10 çamaşır suyu
Tekstil malzeme	En az 60 °C'da deterjanla yıkama
Temizlik bezleri, paspas vb.	Tek kullanımlık veya kullanım sonrası en az 60 °C'da deterjanla yıkama veya çamaşır suyu ile dezenfekte edilip çoklu kullanım
KKE	Tıbbi maske Koruyucu önlük/iş forması Eldiven Gözlük/yüz koruyucu (COVID-19 vakasının kaldığı oda temizliğinde)
Atık yönetimi	Poşet içinde evsel atık olarak çöp kutusuna atılması

6. KURUM İÇİ DÜŞÜK KATILIMLI TOPLANTILARDA ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

Kamu kurum ve kuruluşları ile özel iş yerlerinde yapılan kurum içi düşük katılımlı toplantılar önlem alınmadığı takdirde COVID-19 bulaş açısından risklidir. COVID-19 bulaşma riskini en aza indirmek için aşağıdaki önlemlere uyulmalıdır.

6.1. Genel Önlemler

- Toplantılar, temastan kaçınmak amacıyla mümkün oldukça telekonferans yöntemiyle yapılmalıdır.
- Toplantı için mümkünse doğal havalandırması olan (pencereli) odalar tercih edilmelidir.
- Merkezi havalandırma sistemleri bulunan toplantı odalarının havalandırması doğal hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde düzenlenmeli, havalandırma sistemlerinin bakımı ve filtre değişimleri üretici firma önerileri doğrultusunda yapılmalı, klima ve vantilatör kullanılmamalıdır.
- Toplantı salonu ve salon girişinde COVID-19 önlemleri ile ilgili bilgilendirme afişleri (el yıkama, maske kullanımı, sosyal mesafe ve toplantı salonunda uyulması gereken kurallar) asılmalıdır.
- Toplantı sırasında su haricinde herhangi bir şey yenilip içilmemelidir.
- Toplantı süreleri mümkün olduğunca kısa tutulmalı, toplantının uzaması durumunda ara verilmeli ve pencereler açılarak ortam havalandırılması yapılmalıdır.
- Toplantı salonlarının temizliği günlük olarak yapılmalı ve salonlar düzenli şekilde havalandırılmalıdır.
- Toplantı salonlarının temizliğinde özellikle sık dokunulan yüzeylerin (kapı kolları, kolların dayanıldığı yerler, masalar, sandalye kolçakları) temizliğine dikkat edilmelidir. Bu amaçla, su ve deterjanla temizlik sonrası dezenfeksiyon için 1/100 sulandırılmış (5 Litre suya yarım küçük çay bardağı) çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52-9) kullanılabilir. Klor bileşikleri yüzeylerde korozyon oluşturabilir. Dayanıklı yüzeyler için kullanılması önerilen bir dezenfektandır. Tuvalet dezenfeksiyonu için 1/10 sulandırılmış çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52-9) kullanılmalıdır.
- Klor bileşiklerinin uygun olmadığı bilgisayar klavyeleri, telefon ve diğer cihaz yüzeyleri %70'lik alkolle silinerek dezenfeksiyon sağlanmalıdır.
- Yüzeylerin dezenfeksiyonu için; virüslere etkinliği gösterilmiş etken maddeleri içeren ve Sağlık Bakanlığı tarafından verilen 'Biyosidal Ürün Ruhsatı' bulunan yüzey dezenfektanları da kullanılabilir.
- Temizlik yapan personel tıbbi maske ve eldiven kullanmalıdır.
- Temizlik sonrasında personel maske ve eldivenlerini çıkarıp çöp kutusuna atmalı, ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkamalıdır.

6.2. Toplantı Salonu ve Katılımcılara Yönelik Alınması Gereken Önlemler

- Toplantı salonuna görevli personel dahil 4 metrekareye 1 kişi düşecek şekilde planlama yapılmalıdır.
- Toplantı salonunda oturma düzeni her yöne en az 1 metre sosyal mesafe olacak şekilde sağlanmalıdır.
- Toplantıya katılacak kişiler toplantı boyunca mutlaka maskelerini uygun şekilde takmak ve toplantı başkanı katılımcıların toplantı boyunca maskelerini çıkarmamaları konusunda uyarıda bulunmalıdır.
- Toplantı salonunun girişinde el antiseptiği bulunmalı, kişiler toplantı salonuna girerken ve çıkarken el antiseptiği kullanılmalıdır.

- Mümkün oldukça belge ve evraklar bilgisayar sistemleri üzerinden işlem görmeli, e-imza kullanılmalıdır. Islak imza gereken durumlarda evrak sabit kalmalı ve sırayla sosyal mesafe gözetilerek evrak imzalanmalıdır. Kişiler evrakları imzalarken şahsi kalemlerini kullanmalı ve bu kalemler ortaklaşa kullanılmamalıdır.

- Toplantıdan sonra tüm katılımcıların adları ve iletişim bilgileri en az 14 gün saklanmalıdır. Bir veya daha fazla katılımcı toplantıdan sonraki 14 gün içinde COVID-19 belirtileri gösterdiğinde bu uygulama il/ilçe sağlık müdürlüğü yetkililerinin temasları izlemelerine yardımcı olacaktır.

- Eğer toplantıda bulunan biri, toplantı sonrası COVID-19 tanısı alırsa Temaslı değerlendirilmesi yapılırken, COVID-19 pozitif kişinin semptom başlangıcından önceki 48 saatten itibaren temaslıları değerlendirmeye alınmalı ve bu durum tüm katılımcılara bildirilmelidir. Bu kişiler maske takarak işe devam etmeli, 14 gün boyunca COVID-19 ile ilişkili olabilecek belirtiler yönünden kendilerini izlemelidir. Bu süre içerisinde COVID-19 belirtileri gösterenler il/ilçe sağlık müdürlükleri tarafından Sağlık Bakanlığı tarafından hazırlanan COVID-19 Rehberine göre yönetilmelidir.

- Toplantı salonlarının temizliği ofis ve iş yerlerinin genel temizliğine uygun olarak yapılmalıdır.

7. GIDA SANAYİ VE ÜRETİM TESİSLERİ İLE İLGİLİ ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

İlgili işletmeler:

- Gıda Sanayi ve Üretim İşletmeleri kapsamında belirtilen iş kolları:
- Un ve Unlu Ürünler (Un fabrikaları, makarna ve bisküvi fabrikaları)
- Şeker ve Şekerli Gıdalar » Süt ve Süt Ürünleri » Et ve Et Ürünleri
- Çay
- Konserve ve salça (Konserve ve salça fabrikaları)
- Bitkisel Yağlar
- Tütün ve Alkollü İçkiler

Gıda Sanayi ve Üretim Tesisleri çalışan sayısının fazla olması, uzun süreli yakın mesafede çalışma koşulları nedeniyle COVID-19 bulaşma riskinin yüksek olduğu işletmelerdir. COVID-19 enfeksiyonunun ana bulaşma yolu virüsü taşıyan kişinin konuşma, öksürme ve hapşırma sırasında ortaya çıkan damlacıklar yolu ile olur. Damlacıklarla kirlenen yüzeylerle temas eden ellerin ağız, burun ya da gözlere dokunulması ile de hastalık bulaşabilir. Virüs besinlerde çoğalmadığından gıda ürünleri ve paketlenmiş gıdalar aracılığı ile hastalık bulaşması mümkün görülmemektedir. Gıda sağlığı ve güvenliği ile ilgili tüm mevzuat geçerli olmak kaydıyla bu doküman COVID-19'a kapsamında alınacak önlemleri içermektedir.

7.1. İşletmelere Yönelik Önlemler

- İşletmelerin girişine ve görünür uygun yerlerine COVID-19 kapsamında alınması gereken önlemlerle ilgili afişler (el yıkama, maske kullanımı ve iş yeri içinde uyulması gereken kurallar) asılmalıdır.
- İşletmelere misafir alınmamalıdır.

7.2. Ofis ve Benzeri İş Yerlerinde Alınması Gereken Önlemler

İşletmelerde bulunan ofislerde "[COVID-19 Kapsamında Ofis ve Benzeri İş Yerlerinde Alınması Gereken Önlemler](#)"e uyulmalıdır.

7.3. Üretim Alanlarında Alınması Gereken Önlemler

- İşletmelerde sosyal mesafeyi koruyacak şekilde çalışma planı oluşturulmalıdır.
- Çalışanların sosyal mesafe kuralına (en az 1 metre) uymaları sağlanmalıdır.
- Kolay ulaşılabilir alanlarda el antiseptiği bulundurulmalıdır.
- Görevli personel maske takmalıdır.

7.4. Paketleme Alanlarında Alınması Gereken Önlemler

Genel olarak COVID-19 virüslerinin cansız yüzeylerde bulunabileceği gösterilmiş olmakla birlikte hastalık oluşturacak miktarda bulunmaması nedeniyle paket veya kargo ile bulaş beklenmemektedir. Dünya Sağlık Örgütü ve Avrupa Hastalık Korunma ve Kontrol Merkezi gibi sağlık kuruluşlarının da bu konuda kısıtlaması yoktur.

- Kolay ulaşılabilir alanlarda el antiseptiği bulundurulmalıdır.
- Bu alanlarda çalışanların sosyal mesafe kuralına (en az 1 metre) uymaları sağlanmalıdır.
- Görevli personel maske takmalıdır.

7.5. Asansörlerde Alınması Gereken Önlemler

Asansörlerin kullanımı sınırlandırılmalı, kapasitesinin üçte biri sayıda kişinin binmesine izin verilmeli ve bu sayı asansör girişinde belirtilmelidir. Asansör içerisinde sosyal mesafeyi korumak amacıyla kişilerin durması gereken alanlar, aralarında en az 1 metre mesafe olacak şekilde yer işaretleriyle belirlenmelidir.

7.6. Yemekhane Alınması Gereken Önlemler

- Yemekhane girişlerine el antiseptiği konulmalıdır.
- Yemekhane masalar ve sandalyeler arası mesafe en az 1 metre olacak şekilde (tercihen 2 metre) düzenleme yapılmalıdır.
- Temaslı takibinin kolay yapılabilmesi için; yemek saatleri gruplara göre belirlenmeli ve mümkün ise aynı kişilerin aynı masada yemek yemeleri sağlanmalıdır. Çay içme molalarında da benzer kurallara dikkat edilmelidir.
- Mümkünse, yemeklerin ve içeceklerin tek kullanımlık kumanya şeklinde dağıtılmalıdır.
- Yemek öncesinde ve sonrasında ellerin bol su ve sabun ile en az 20 saniye boyunca yıkanması ve tek kullanımlık havlu ile ellerin kurulanması gibi kişisel hijyen kurallarının uygulanmasına imkan veren düzenlemeler yapılmalıdır.
- Baharat, kürdan, tuz, kaşık, çatal, bıçak, bardak vb. malzemelerin tek kullanımlık olacak şekilde sunulması sağlanmalıdır.
- Yemekhane görevlileri kişisel hijyen kurallarına uygun davranmalı ve maske takmalıdır.
- Masada yeme ve içme dışında maske takılmalıdır.

7.7. Dinlenme Odaları, Soyunma Odalarında Alınması Gereken Önlemler

- Bu alanların girişine el antiseptiği konulmalıdır.
- Sosyal mesafeyi sağlayacak düzenlemeler yapılmalıdır.
- Temaslı takibinin kolay yapılabilmesi için; çay içme molaları gruplandırılarak ve farklı saatlerde yapılmalıdır.
- Sık sık havalandırılmalıdır.
- Özellikle sık temas edilen yüzeyler (kapı, dolap kolları ve askılar) başta olmak üzere su ve deterjanla temizlenmelidir.
- Çalışanların iş elbiseleri ile günlük kıyafetlerinin başkaları ile temas etmeyecek şekilde farklı yerlerde saklanabilmesi için gerekli düzenlemelerin yapılmalıdır.

7.8. Yatakhanelerde Alınması Gereken Önlemler

- Yatakhane girişlerinde el antiseptiği bulundurulmalıdır.
- Yatakhanelerde sosyal mesafe korunmalıdır.
- Yatakhanelerde yatak ya da ranzalar en az 1 metre aralıklarla yerleştirilmelidir.
- Yatak ya da ranzaların yan yana olanlarının bir baş bir ayakcu şeklinde konumlandırılması sağlanmalıdır.
- Yatakhaneler yeterli ve düzenli şekilde havalandırılmalıdır.
- Çalışan sayısına göre yeterli sayıda tuvalet/banyo olanağı sağlanmalıdır.

7.9. Banyo ve duşlarda Alınması Gereken Önlemler

- İşletmede duş yerleri ve tuvaletlerde sosyal mesafe kuralına dikkat edilmelidir.
- Duş bataryası, musluk, sabunluk vb. elle kullanım yerine sensörlü olanların kullanımı teşvik edilmelidir.
- Duş ve tuvaletler sık aralıklarla mümkünse her kullanımdan sonra dezenfekte edilecek şekilde planlama yapılmalıdır.
- Tuvalet ve Lavabolarda su, sıvı sabun, tuvalet kâğıdı, kâğıt havlu ve çöp kutusu bulundurulmalıdır.
- Duş, kabin ve tuvaletler kapı ve pencereleri açılarak sık havalandırılmalıdır.

7.10. Mescidlerde Alınması Gereken Önlemler

COVID-19 el teması ve solunum salgılarıyla bulaşmaktadır. Bu nedenle salgın devam ederken mescidlerin mümkünse kullanılmaması önerilir, normale dönüş sürecinde aşağıdaki önlemler alınmalıdır:

- Mescid girişinde el antiseptiği bulundurulmalıdır.
- Mescide girerken maske takılmalı ve namaz esnasında da maske çıkarılmamalıdır.
- Vakit namazları bireysel kılınmalıdır. Mescid içerisinde kalabalık oluşturulmamalıdır.
- Abdest alırken ve namaz kılarken sosyal mesafeye (en az 1 metre, 3-4 adım) uyulmalıdır.
- Mescid içerisindeki Kur'an-ı Kerim dahil diğer kitaplar kilitli dolaplarda bulundurulmalı, ortak kullanımı önlenmelidir.
- Ortak kullanımda olan tesbih, takke, rahle vb kaldırılmalıdır.
- Seccade kişiye özel olmalıdır.
- Mescid en az günde bir defa temizlenmeli ve sık sık havalandırılmalıdır.

7.11. Servis Araçlarında Alınması Gereken Önlemler

- Servis araçları özellikle sık temas edilen yüzeyleri başta olmak üzere su ve deterjanla temizlenmelidir.
- Servis olarak kullanılan araçların girişlerine el antiseptiği konulmalıdır.
- Serviste sürücü ve çalışanlar maske takmalıdır.
- Servis araçlarının taşıma kapasitesi sosyal mesafe (en az 1metre) göz önüne alınarak planlanmalıdır.
- Servislerle transferi yapılan çalışanların servislerde yan koltuk boş kalacak ve arka arkaya gelinmeyecek şekilde çapraz düzende oturtulması sağlanmalıdır.
- Servislerin her sefer sonrası temizliği yapılmalıdır.
- Ambulansı olan işletmelerde ambulansın dezenfeksiyonu için Sağlık Bakanlığı COVID-19 Rehberinde yer alan kurallar geçerlidir.

7.12. Çalışanlara Yönelik Önlemler

- İşletmelerde COVID-19 kontrolü amacıyla sorumlu bir görevli belirlenmelidir. Bu kişi "İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulu" tarafından belirlenen tercihen hekim veya sağlık personeli olmalıdır. Bu koşulun sağlanmadığı durumlarda işveren veya temsilcisi tarafından belirlenen bir çalışan COVID-19 hastalığı konusunda bilgilendirilmeli ve görevlendirilmelidir.

• Çalışanlara COVID-19'un bulaşma yolları ve korunma önlemleri konusunda eğitim verilmelidir.

• Çalışanlar arasında en az 1 metre sosyal mesafe olması sağlanmalıdır.

• Çalışanların tümü kuralına uygun maske takmalı, maske nemlendikçe ya da kirlendikçe değiştirmelidir. Yeni maske takılırken el antiseptiği kullanılmalıdır.

• El hijyenine dikkat edilmelidir. Eller sık sık yıkanmalıdır. Ellerde görünür kirlilik olduğunda en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanmalı, sabun ve suyun olmadığı durumlarda ve ellerde görünür kirlilik yoksa alkol bazlı el antiseptiği kullanılmalıdır. Antiseptik içeren sabun kullanmaya gerek yoktur, normal sabun yeterlidir. Lavabolarda sabun ve kolay erişilebilir yerlerde alkol bazlı el antiseptiği bulundurulmalıdır.

• Bu işletmelerde el yıkama gerekliliği nedeniyle ulaşılabilir yerlerde Lavabo olması sağlanmalıdır. Gıda işleme alanlarında eldiven kullanımı gereklidir. Bu durumda eldivenler sık sık değiştirilmeli, eldivenle yüz, göz, ağız, burun ve çevreye dokunulmamalıdır. Eldiven kullanımı el temizliği yerine geçmez. Yapılan iş, eldiven kullanımını gerektirmiyorsa, COVID-19'dan korunmak amacıyla eldiven kullanılmamalıdır. Eldiven kullanımı gereksiz bir güven hissi oluşturarak el yıkama sıklığını azaltabilir ve ellerle bulaşma riskini artırabilir.

• Çalışanların iş yerinde kullandıkları kıyafetlerini günlük olarak değiştirmeleri sağlanmalıdır.

• Çalışanlara giriş kapısında ateş ölçümü yapılmalıdır. Ateşi 38 °C'dan yüksek olanlar içeri alınmamalıdır. Ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı belirtileri olan çalışanlar işletmenin COVID-19 sorumlusu tarafından, tıbbi maske takılarak COVID-19 yönünden değerlendirilmek üzere sağlık kurumuna yönlendirilmelidir.

• Personel çalışırken ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı gibi belirtiler gelişirse, işletmenin COVID-19 sorumlusu tarafından, tıbbi maske takılarak COVID-19 yönünden değerlendirilmek üzere sağlık kurumuna yönlendirilmelidir.

• İşletmede COVID-19 tanısı alan bir çalışan olduğunda, işletme COVID-19 sorumlusu tarafından, il/ilçe Sağlık Müdürlüğüne bilgi verilmelidir.

• Temaslı takibine yönelik işlemlerde il/ilçe Sağlık Müdürlüğü personeline gereken her türlü kolaylık sağlanmalıdır.

• COVID-19 tanısı alan personelin işe dönüşü COVID-19 rehberine göre il/ ilçe Sağlık Müdürlüğü önerileri doğrultusunda gerçekleştirilmelidir.

7.12.1. Güvenlik Görevlilerini Korumaya Yönelik Önlemler

Güvenlik görevlileri, COVID-19 açısından düşük ve orta riskli alanlarda çalışmaktadır.

Bir metreden uzak temas (Düşük riskli çalışma alanı)

Güvenlik görevlilerinin yüz yüze temas olasılığını azaltmak için camlı kabinlerde bulunmaları önerilir. Böyle bir imkan yoksa, kuruma giriş yapanlarla güvenlik görevlileri arasında en az 1 metre mesafeyi sağlayacak şekilde düzenleme yapılmalıdır. 1 metreden uzak durulacaksa sadece tıbbi maske yeterlidir.

Bir metreden yakın temas (Orta riskli çalışma alanı)

Üst araması yapılacaksa 1 metreden yakın temas olasılığı vardır. Aşağıdaki kişisel koruyucu ekipmanları kullanması sağlanmalıdır.

Tıbbi maske ve gözlük/yüz koruyucu kullanılmalıdır. Bu ekipmanlar kişiye özeldir. Vücut salgılarıyla gözle görülür bir kirlenme olasılığı yoksa eldiven kullanılmamalıdır. El hijyeni sağlanmalıdır.

- Kişisel koruyucu ekipmanın uygun kullanımı konusunda eğitim verilmelidir. Önce maske sonra gözlük/yüz koruyucu takılır, çıkarılırken önce gözlük/ yüz koruyucu ve en son maske çıkarılır.
- Yukarıda kullanılması gerektiği belirtilen ekipmanlar, görevlinin aktif olarak görevini yaptığı süre boyunca kesintisiz olarak kullanılmalıdır. Maskeler nemlendikçe ve kirlendikçe yenileri ile değiştirilmelidir.
- Kişisel koruyucu ekipmanların giyilmesi ve çıkartılması sonrasında her seferinde uygun el hijyeni sağlanmalıdır. Eller en az 20 saniye su ve sabunla yıkanmalı veya el antiseptiği kullanılmalıdır.
- Eldivenin doğru kullanılması sağlanmalıdır. Değiştirilmeyen eldivenler mikrobik kirlenmeye yol açacağından çevreye dokunmamaya ve el hijyenine özen gösterilmelidir.
- Görevlinin dinlenmek üzere yerinden ayrılması halinde (çay, yemek vb.) kullanılan maske ve eldiven çıkartılmalı ve uygun şekilde çift poşetlenerek atılmalıdır. Gözlük/yüz koruyucu bir sonraki kullanıma hazırlık için %70'lik alkolle temizlenmelidir.
- Görev yerine dönülürken yeni maske ve eldiven kullanılmalıdır.

7.13. İşletmelerin Ortam Temizliği, Dezenfeksiyonu ve Havalandırma

- İşletmelerin her gün düzenli olarak temizlik yapılmalıdır.
- İşletmelerin özellikle sık dokunulan yüzeylerin (yürüyen merdiven bantları, kapı kolları, telefon ahizeleri, masa yüzeyleri gibi) temizliğine dikkat edilmelidir. Bu amaçla, su ve deterjanla temizlik sonrası dezenfeksiyon için 1/100 sulandırılmış (5 litre suya yarım küçük çay bardağı) çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52-9) kullanılabilir. Klor bileşikleri yüzeylerde korozyon oluşturabilir. Dayanıklı yüzeyler için kullanılması önerilen bir dezenfektandır. Tuvalet dezenfeksiyonu için 1/10 sulandırılmış çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52-9) kullanılmalıdır.
- Klor bileşiklerinin uygun olmadığı bilgisayar klavyeleri, telefon ve diğer cihaz yüzeyleri % 70'lik alkolle silerek dezenfeksiyon sağlanmalıdır.
- İşletmelerde dezenfeksiyon için ULV, ozon ve dezenfeksiyon tüneli gibi yöntemler kullanılmamalıdır.
- Temizlik yapan personelin tıbbi maske ve eldiven kullanması sağlanmalıdır. Temizlik sonrasında personel maske ve eldivenlerini çıkarıp iş yerindeki çöp kutusuna atmalı, ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkamalı, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiği kullanılmalıdır. Tuvaletlerde tek kullanımlık kâğıt havlu kullanılmalı, hava ile el kurutma cihazları çalıştırılmamalıdır.
- Mescidde bulunan halılar su ve deterjanla temizlenmeli, mescid ve varsa abdest alınan yerlerin temizliğine dikkat edilmelidir. Abdest alınan yerlerde tek kullanımlık kâğıt havlu kullanılmalı, hava ile el kurutma cihazları çalıştırılmamalıdır. Mescidler havalandırılmalıdır.
- İşletmelerin varsa kapı ve pencereleri açılarak sık havalandırılması sağlanmalıdır.
- Merkezi havalandırma sistemleri bulunan fabrika ve diğer üretim tesislerinin etkin şekilde ve dış ortamdan havalandırması sağlanmalıdır. Havalandırma sisteminin filtrelerinin kontrolleri ve değişimleri düzenli yapılmalıdır
- Merkezi havalandırma sistemleri dışındaki klima sistemleri kullanılmamalıdır.
- İşletmelerin dinlenme alanları ve iş yeri tuvalet pencereleri açık tutulmalıdır.
- İşletmelerde UV cihazı ile ortam dezenfeksiyonuna gerek yoktur.

7.14. Atık Yönetimi

İşletmelerde COVID-19 tanısı alan kişiler bulunduğu bu kişilere ait atıklar çift poşetlenerek evsel atıklara atılır. İşletmelerde çalışanların kullandığı kişisel koruyucu ekipmanlar evsel atığa atılmalıdır. Sağlık Bakanlığı [COVID-19 atık yönetimi](#) dokümanına uygun hareket edilmelidir.

8. KASAP, MANAV, KURUYEMİŞÇİ, BALIKÇI VE DİĞER GIDA SATIŞ YERLERİNDE ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

Kasap, manav, kuruyemişçi, balıkçı ve diğer gıda satıcıları gibi küçük işletmeler, toplum tarafından sıklıkla kullanılan buna karşılık iş yeri alanlarının küçük olması nedeni ile COVID-19'un yayılmasını önlemek için sosyal mesafeyi korumanın zor olabileceği alanlardır. Müşteri gereksinimleri mümkün olduğunca randevulu ya da telefon ve internet üzerinden karşılanacak hale getirilmelidir. İş yerinin görünür bir yerine COVID-19 kapsamında alınması gereken önlemlerle ilgili afişler (el yıkama, maske kuranımı ve iş yeri içinde uyulması gereken kurallar) asılmalıdır.

8.1. İş Yerine Yönelik Önlemler

- Maskesiz ve maskeyi uygun şekilde kullanmayan (burun ve ağız kapalı şekilde) kullanmayan müşteriler içeri alınmamalıdır.
- Çalışan ve müşteri dâhil 4 metrekareye 1 kişi olacak şekilde içeriye müşteri alınmalıdır. Bu kurala göre iş yeri kapasite bilgisi kapıya asılmalıdır.
- Sosyal mesafe kuralarına (en az 1 metre, 3-4 adım) uyulmalı, sıra beklenmesi gereken her yerde (iç ve dış mekân dâhil) mesafeler yer işaretleriyle belirlenmelidir.
- Sıra bekleyen müşteriler iş yeri dışında sosyal mesafe kurallarına göre belirlenmiş işaretlerde beklemelidir.
- Gıda satış yerlerinin dışında sıra oluşması durumunda sosyal mesafenin korunması sağlanmalı, kalabalık oluşmasını engelleyecek önlemler alınmalıdır. gerekirse sosyal mesafeyi sağlayacak şekilde zeminde işaretlemeler yapılmalıdır.
- Müşterilerden iş yerine tek başlarına girmeleri istenmelidir. Diğer aile bireylerinin mümkünse dışarıda kalmaları özendirilmelidir.
- Gıda satış yerlerine misafir alınmamalıdır.
- İş yeri girişinde müşteriler tarafından kullanılmak üzere alkol bazlı el antiseptiği veya %70'ük alkol içeren kolonya bulundurulmalıdır. EL antiseptiğinin doluluk durumu belirli aralıklarla kontrol edilmeli ve her zaman dolu olması sağlanmalıdır. İş yerine giren her müşterinin ellerini dezenfekte etmesi sağlanmalıdır.
- Ürünler mümkün olduğunda cam veya tezgâhların arkasında korumaya alınmalıdır.
- Ürünlerden uygun olanlar (sebze-meyve gibi) daha önceden farklı miktarlarda paketlenip satışa sunulmalıdır.
- Paketli olmayan ürünlere müşterinin dokunmaması sağlanmalıdır. Tek kullanımlık eldivenler kullanarak müşterilere servis yapılmalı ve her müşteriden sonra eldivenler çıkarılmalı ve kapaklı çöp kutusu/çöp torbasına atılmalıdır.
- Mümkünse personel ile müşteri arasında direkt temas kurmalarının önlenmesi ve damlacık yoluyla bulaşın engellenmesi amacıyla şeffaf bir bariyer yerleştirilmelidir.
- Müşterilerin ödemelerinde tercihen temassız olmak üzere nakit olmayan ödeme yapmaları teşvik edilmelidir.

8.2. Müşterilere Yönelik Önlemler

- Müşterilerin iş yerinin girişinde görünür bir yere asılmış olan ve içeride uyulması beklenen kuralları açıklayan bilgilendirmeyi okuması sağlanmalıdır.
- Müşteriler, diğer müşteriler ve çalışanlar ile aralarında sosyal mesafeyi sağlamaları konusunda uyarılmalıdır.

- Müşterilerin maskeli olarak iş yerine girmesi sağlanmalıdır. Bu tip iş yerleri ve genel olarak toplum içinde kuralına uygun olarak basit bez maske takılması yeterlidir. Girişte maskesi olmayanlar için temiz maske bulundurulmalıdır.
- Müşteri iş yerine girdiğinde alkol bazlı el antiseptiği veya kolonya kullanılmalıdır.
- Müşteriler, iş yeri içinde gıdalara dokunmamalıdır. Bütün ürünler çalışan personel tarafından paketlenmeli ve müşteriye verilmelidir.
- Müşteriler, iş yeri içinde mecbur kalmadıkça yüzeylere dokunmamalıdır.
- Müşterilerin iş yeri içinde mümkün olduğu kadar kısa süre kalması sağlanmalıdır.

8.3. Personeli Korumaya Yönelik Önlemler

- Çalışan personelin covid-19'un bulaşma yolları ve korunma önlemleri hususunda bilgilendirilmesi sağlanmalıdır.
- Gıda satış yerlerinde çalışan personel hasta (ateş, öksürük, nezle, nefes darlığı gibi belirtileri olan) olduğunda çalışmamalıdır.
- Personel çalışırken ateş, öksürük, nezle, nefes darlığı gibi belirtiler gelişirse, maskesi takılı olarak sağlık kuruluşuna yönlendirilmelidir.
- Çalışan personelin tümü kuralına uygun maske takmalı, maske nemlendikçe ya da kirlendikçe değiştirilmeli, değiştirilmesi öncesinde ve sonrasında el antiseptiği kullanılmalıdır.
- Alışveriş sırasında müşteri ile 1 metreden daha uzak mesafede bulunulmalıdır.
- Çalışan personelin el hijyenine dikkat etmesi sağlanmalı, sık aralıklarla ellerin hijyeni sağlanmalıdır.
- El hijyenini sağlamak için, eller en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanmalı, su ve sabunun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiği kullanılmalıdır. Antiseptik içeren sabun kullanmaya gerek yoktur, normal sabun yeterlidir.
- Et ve et ürünleri, paketlenmemiş gıda maddeleri satışında çalışan personel eldiven kullanılmalıdır. eldiven gıda dışındaki nesnelere değmemelidir. İş bitince eldiven çıkarılıp, el hijyeni sağlanmalıdır. Kullanılan eldiven çöp kovası/çöp torbasına atılmalı, yeni bir eldiven takılmalıdır.
- Çalışan personel dinlenme alanlarında en az 1 metrelik sosyal mesafeyi korumalı ve maske takmayı sürdürmelidir. Yemek yerken ya da su/çay/ kahve içilirken, maske çıkarılacağı için bunun yapıldığı kapalı alanda aynı anda birden fazla kişinin olmaması sağlanmalıdır.
- Gıda satış yerlerindeki müşteri oturma alanları kaldırılmalıdır.

8.4. Ortam Temizliği, Dezenfeksiyonu ve Havalandırma

- Gıda satış yerlerinde her gün su ve deterjanla düzenli olarak temizlik yapılmalıdır.
- İş yerlerinin temizliğinde özellikle sık dokunulan yüzeylerin (kapı kolları, telefon ahizeleri, masa yüzeyleri gibi) temizliğine dikkat edilmelidir. Bu amaçla, su ve deterjanla temizlik sonrası dezenfeksiyon için 1/100 sulandırılmış (5 litre suya yarım küçük çay bardağı) çamaşır suyu (sodyum hipoklorit cas no: 7681-52-9) kullanılabilir. Klor bileşikleri yüzeylerde korozyon oluşturabilir. Dayanıklı yüzeyler için kullanılması önerilen bir dezenfektandır.
- Tuvalet temizliği için 1/10 sulandırılmış çamaşır suyu (sodyum hipoklorit cas no: 7681-52-9) kullanılmalıdır.
- Klor bileşikleri ile temizlik yapılmasının uygun olmadığı yazar kasa, bilgisayar klavyeleri, telefon, pos cihazı ve diğer cihaz yüzeyleri %70'lik alkolle silinerek dezenfeksiyon sağlanmalıdır.
- Müşteriler ödeme terminalini kullanır ve dokunurlarsa hemen arkasından %70'lik alkol ile temizlenmelidir.

- Çalışma tezgâhları, ekipmanları ve aletleri düzenli olarak temizlenmeli, %70'lik alkol ile dezenfekte edilmelidir.
- Temizlik yapan personelin maske ve eldiven kullanması sağlanmalıdır. Temizlik sonrasında personelin maske ve eldivenlerini çıkartıp iş yerindeki çöpe atması ve ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkamasıdır.
- Klimalar dışarıdan %100 temiz hava alacak moda çalıştırılmalı, fan hızı düşük tutulmalıdır. Klimaların bakım, temizlik ve filtre değişikliği zamanında yapılmalıdır.
- İş yerlerinin kapı ve pencereleri açılarak sık havalandırılması sağlanmalıdır.
- Merkezi havalandırma sistemleri bulunan iş yerlerinin havalandırması temiz hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde düzenlenmeli, havalandırma sistemlerinin bakımı ve filtre değişimleri üretici firma önerileri doğrultusunda yapılmalıdır.
- Varsa iş yeri Lavabosu müşterilere kapalı olmalıdır. İş yeri Lavabosu sık aralıklarla temizlenmelidir.

9. RESTORAN, LOKANTA, KAFE PASTANE, BÖREKÇİ, TATLICI VE İÇERİSİNDE YEME-İÇME HİZMETİ SUNAN İŞLETMELERDE ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

Bilindiği üzere, dünya Sağlık Örgütü tarafından "Pandemi" kapsamına alınan Yeni Koronavirüs (COVID-19) salgınının yayılmasının önlenmesine yönelik tedbirler kapsamında, kontrolü normalleşme süreci aşamasına geçilmiş bulunmaktadır.

Bu kapsamda, yeme-içme sektöründeki işletmelerin faaliyetlerinin güvenli bir şekilde gerçekleştirilebilmesi amacıyla, halen faal olan veya faaliyete geçecek olan yeme-içme tesisleri ve bünyesinde yeme-içme bulunduran tesislerde, aşağıda belirtilen önlemlerin alınması ve sürekliliğinin sağlanması hedeflenmektedir.

Bu tedbirler restoran, lokanta, kafeler ile içinde yeme-içme hizmet alanı bulunan dinlenme tesisleri, kitapçılar, büfe ve kantinler ile diğer işletmelerin restoran-kafe bölümleri dahil yeme-içme sektöründeki işletmeler için geçerlidir.

9.1. Genel İlkeler ve Bildirimi

- İşletmelerinin faaliyetleri sırasında, ilgili kamu kurum veya kuruluşları tarafından ilan edilmiş olan tedbirlere tam olarak uyulmalıdır.
- İşletme genelinde COVID-19 ve hijyen kurallarını/uygulamalarını kapsayan bir protokol hazırlanmalı, protokol düzenli aralıklarla değerlendirilmeli, uygulamada karşılaşılan sorunlar, getirilen çözümler ve kamu kurum veya kuruluşlarınca uygulamaya konulan tedbirler dikkate alınarak güncellenmelidir.
- Protokol kapsamında, hastalık belirtileri gösteren müşteriye personelin yaklaşımı ve uygulanacak işlemler de tanımlanmalıdır. Bunlar T.C. Sağlık Bakanlığının yayınladığı COVID-19 rehberinin ilgili bölümünde açıklanmıştır. <https://covid19bilgi.saglik.gov.tr/tr/covid-19-rehberi>
- Tesis işletmecileri, tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini almakla yükümlüdür. Genel kullanım alanlarına ve oturma düzenine ilişkin sosyal mesafe planı hazırlanmalı, tesisin misafir kapasitesi sosyal mesafe planına göre belirlenmeli, bu kapasiteye uygun sayıda misafir kabul edilmeli ve kapasite bilgisi tesisin girişinde görülebilir bir yere asılmalıdır. Ayrıca, tesis giriş holünde veya dış cephesinde ve misafir ile personelin kolayca görebileceği genel kullanım alanlarında, tesiste uygulanan ve uyulması gereken COVID-19 tedbirleri ve kurallarının yer aldığı panolar düzenlenmelidir.
- COVID-19 tedbirlerine yönelik mutfak temizliği ve gıda güvenliği protokolü, haşere ve zararlılarla mücadele protokolü hazırlanmaydın Sorumlu personelce protokole uyulması sağlanmalıdır.

9.2. Misafir Kabulü

- Valeler tarafından eldiven kullanılmamalıdır, her araç teslim alma ve teslim etme hizmetinden önce ve sonra eller alkol bazlı el dezenfektanı ile temizlenmelidir.
- Valeler araçlara maskesiz binmemelidir.
- Misafirlere tesise girişte termal kamera veya temassız ateş ölçümü uygulamalıdır. 38 °C'den yüksek ateş ölçümlerinde, misafir işletmeye alınmayarak, tıbbi maske ile sağlık kuruluşuna başvurusu sağlanır.
- Tesis girişlerinde el antiseptiği bulundurulur ve misafirlerin ellerini antiseptikle temizlemelerinden sonra girişleri sağlanır.

- Maskesiz müşteri içeri alınmaz. Misafirin yanında yoksa verilmek üzere maske bulundurulmalıdır, misafirlerin yeme-içme faaliyeti dışında ve masadan her kalktıklarında maske takması sağlanır.

- Asansörlerin içine 1'er metre ara ile sosyal mesafe yer işaretleri yapılarak, toplam kapasitesinin üçte birini geçmemek kaydıyla kapasitesi belirlenmeli ve yazılı/görsel bilgilendirme yapılmalıdır.

9.3. Yemek Salonu ve Genel Kullanım Alanları

- Yemek salonları, giriş alanı ve holü, ilave salonlar gibi genel alan kullanımları ve açık alanlar dahil tesisin tamamı sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmelidir. Tesisin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde (lavabo önleri, varsa sigara içme alanları vb.) 1,5 metre ara ile sosyal mesafe işaretlemeleri yapılmalıdır.

- Sosyal mesafe ve oturma düzeni kuralları, aynı aileden (anne veya baba ile birlikte çocuklar) olan misafirler arasında uygulanmaz.

- Yemek servisi verilen masalar arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmelidir. Grup halinde gelen müşteriler için masa birleştirmeleri yapıldığı takdirde diğer masalarla aradaki 1,5 metre mesafe korunacak şekilde yapılmalıdır.

- Masalarda sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanmalıdır. Masa yanlarına sandalye konulmaz ve masa yanlarına oturma düzeni oluşturulmaz.

- Karşılıklı oturmada masa eni 70 cm'den küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanmalı veya karşılıklı oturma mesafesinin arttırılması amacıyla iki masa birleştirilerek kullanılmalıdır.

- Bütün masa düzeni kuralları masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulanır.

- Yan yana tek kişilik oturma düzeni olan bar masası şeklindeki masalarda sandalyeler arası mesafe 1 metre olacak şekilde düzenlenmelidir. Personel ile müşterilerin doğrudan yüz yüze kaldığı bar masaları mümkünse kullanılmamalıdır. Kullanılmayan halinde personel ile müşteri arasındaki mesafe en az 1 metre olmalı, bu bölümde çalışan personeller tıbbi maske ve yüz koruyucu siperlik takmazdır. Maskeler nemlendikçe değiştirilmeli ve siperlik belirli aralıklarla uygun ürünle silinerek dezenfekte edilmelidir.

- Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulmalıdır.

- Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen gösterir.

- Açık büfe uygulaması yapılması halinde açık büfenin misafir tarafına misafir erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yapılmalı, servis ise mutfak personeli tarafından sunulmalıdır.

- Çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçların kaldırılması veya misafire servis elemanı aracılığıyla servis yapılmalıdır.

- Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat, peçete, menü gibi malzemelerin her misafir kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır. Mümkünse tek kullanımlık şeker, tuz, baharat, peçete kullanılmalıdır.

- Mümkün olduğunca, temassız ödeme alınmalı, temaslı post cihazı kullanılması halinde, her kullanımdan sonra cihazın %70'Uk alkol ile silinerek temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.

- Genel kullanım alanlarının ve genel müşteri tuvaletlerinin girişlerinde, geniş salonların farklı yerlerinde el antiseptiği bulundurulmalıdır.
- Genel tuvaletlerin giriş kapıları mümkünse otomatik kapı sistemi olarak düzenlenmelidir. Düzenlenememesi halinde giriş kapılarının kollarının sık sık dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
- Tesis içerisinde çocuklara ayrılmış oyun odaları hizmete açılmaz. İşletmelerin açık alanlarındaki oyun grupları sık aralıkla dezenfektan ile silinmek şartıyla hizmete açılabilir. Bu alanlarda oyun havuzu topları gibi sürekli silinmesi mümkün olmayan küçük materyaller bulundurulmaz.

9.4. Personel

- Personelin düzenli sağlık kontrolü yapılmalı, birlikte yaşadığı kişilerin COVID-19 açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınmalıdır.
- Tüm personele COVID-19 salgını ve hijyen konusunda bilgi/eğitim verilmesi sağlanmalıdır.
- Personel girişinde termal kamera veya temassız ateş ölçümü yapılmalı ve el antiseptiği bulundurulmalıdır.
- Personele, çalışma yerine, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu ekipman (tıbbi maske, yüz koruyucu gibi) ile el antiseptiği sağlanır ve kullanımı izlenir. Bütün personel ağız ve burnu kapatacak şekilde tıbbi maske kullanmak zorundadır. Maskeler gün içinde nemlendikçe mutlaka değiştirilmelidir.
- Personel kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.
- Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilmelidir.
- Personelin soyunma-duş-tuvalet ve ortak yemek yeme, dinlenme alanları sosyal mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenmeli, bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit, bariyer gibi düzenlemeler yapılmalıdır, bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanmalıdır.
- Mal tedariki veya başka sebeplerle (tamir, bakım vb.) tesise geçici olarak kabul edilen kişilerin temasının asgari düzeyde tutulmasına yönelik kurallar belirlenerek uygulanması izlenmelidir. Ayrıca, bu kişilerin sosyal mesafe kuralı korunarak ve koruyucu donanım kullanarak işlemlerini yapmaları sağlanmalıdır.
- Personelde hastalık belirtileri tespiti halinde tıbbi maske takılarak en yakın sağlık kuruluşuna başvurulması sağlanmalıdır.

9.5. Mutfak, Pişirme ve Servis Alanları

- Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni uygulamalarının ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygun yapılması sağlanmalıdır.
- Gıda üretim alanına ham madde ve ürün sevklerinde ve mutfak alanında hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulmalıdır. Mutfak ve pişirme alanlarına görevli olmayan personel girememelidir.
- Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı şekilde saklanmalıdır.
- Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir. Ayrıca, hiçbir gıda maddesi zeminle temas ettirilmemelidir.

- Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanmalıdır. Elle sık temas eden yüzeyler 1/100'lük çamaşır suyu ile düzenli olarak silinmelidir.

- Servis malzemeleri (tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak gibi) bulaşık makinasında yıkanmalıdır. mutfak personeli çalışma esnasında iş kıyafeti ve kişisel koruyucu ekipman kullanılmalı, ellerini düzenli olarak yıkamalıdır.

- Mutfakta, personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili görsel/yazılı bilgilendirme yapılmalıdır.

9.6. Lavabo ve Tuvaletler

- Tuvalet alanlarına giriş kapıları otomatik kapı sistemine çevrilmelidir. Bu imkan yoksa tuvalet alanına giriş kapılarının kolları 1/100'lük çamaşır suyu ile sık sık silinmelidir.

- Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuvarlar 1/10'lük, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100'lük çamaşır suyu ile sık sık temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

- Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt edilmeli ve temizlik saatleri görünür şekilde asılmalıdır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kağıdı ve kağıt havlu bulundurulmalıdır.

- Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (eldiven ve maske) kullanmalı, işlem sonrası kullanılan iş yeri çöpüne atılır, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.

- Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılmalı, tek kullanımlık kağıt havlular kullanılmalıdır.

9.7. Genel Temizlik ve Bakım

- Tüm alanların temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun ürün kullanılarak, uygun sıklıkta yapılmalı, bu uygulamaların izlenebilirlik kayıtları tutulmalıdır.

- Tesisin tamamında kapı kolları, tırabzanlar, asansör düğmeleri, elektrik düğmeleri, post cihazı, televizyon kumandası, telefon, bilgisayar klavyesi, menü, masa üstleri, tuzluk/biberlik gibi el temasının yoğun olduğu yüzeyler sık sık su ve deterjanla temizlenmeli, 1/100 sulandırılmış çamaşır suyu ile dezenfeksiyonu sağlanmalı, klor bileşiklerinin zarar verdiği post cihazı, telefon, bilgisayar klavyesi gibi yüzeylerde ise %70'lik alkol bazlı ürünler kullanılarak, izlenebilirlik kayıtları tutulmalıdır.

- Havalandırma ve klima sisteminin, çamaşır makinesi, bulaşık makinesi gibi araç, gereç, malzeme ve donanımın periyodik bakımları ve gerekli olanların sterilizasyonu sağlanmalıdır.

- Klima ve havalandırma sistemlerinin filtreleri periyodik olarak zamanında değiştirilir. Klimalar %100 dışarıdan temiz hava alacak şekilde çalıştırılır. Vantilatörler ise kullanılmaz. Merkezi havalandırma sistemleri bulunan tesislerin havalandırması temiz hava dolaşımını sağlayacak şekilde düzenlenir ve sık sık doğal havalandırma yapılır.

- Klima kullanımı konusunda T.C. Sağlık Bakanlığının yayınladığı/ yayınlayacağı "Toplumda Klimaların Kullanımı" rehberine uyulmalıdır.

- Tesisteki kapalı mahallerin tamamının sıklıkla kapı ve pencereleri açılarak doğal havalandırması sağlanmalıdır.

9.8. İşletme Araçları

- Araçlarda el antiseptiği veya kolonya bulundurulur.

- İşletme araçlarına el antiseptiği ile ellerin temizliği sağlanarak binilir ve araç içinde sürekli maske takılır. Mümkünse araçların her zaman aynı personel tarafından kullanımı sağlanır.
- Aracın el teması yoğun yüzeyleri (kapı kolları, cam kumandaları, direksiyon, vites, radyo vb.) her kullanımdan sonra %70 alkol içeren ürünle dezenfeksiyonu sağlanır.
- Bu tedbirler sürece bağlı olarak zaman içerisinde güncellenecektir.