

## GIDA ÜRETİMİ YAPAN İŞYERLERİNDE YENİ TIP KORONAVİRÜS İLE MÜCADELEDE DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR



Servis araçlarının taşıma kapasitesini sosyal mesafe gözeterek belirleyin. Araçların özellikle sık temas edilen yüzeyleri başta olmak üzere temizlik ve dezenfeksiyonunun sık aralıklarla yapılmasını kontrol edin. Servis araçlarında el antiseptiği ve tek kullanımlık maske bulundurun.

Çalışanlara yeni tip koronavirüs'ün belirtileri, yayılma yolları ve alınacak önlemlerle ilgili bilgilendirme yapın. Çalışanların kendilerini korumak için COVID-19 ile ilgili verilen talimatlara uymalarını sağlayın.



İşyerine girişlerde tüm çalışanların, alt işverenlerin, mal ve hizmet sağlayıcıların temassız ateş ölçer ile vücut ısılarının kontrol edilmesini sağlayın. Zorunlu olmadıkça ziyaretçilerin girişini engelleyin.

Yeni tip koronavirüs salgınını dikkate alarak mevcut acil durum planlarını ve risk değerlendirmelerini güncelleyin.



İşyeri soyunma odaları, ofisler, dinlenme odaları, tuvaletler, asansör, bataryalar, merdiven trabzanları, kapı kolları ve elle sık temas edilen yüzeylerin yeni tip koronavirüse karşı düzenli olarak sık sık temizlenmesini ve dezenfekte edilmesini sağlayın. Kapalı alanları sık sık doğal yollarla havalandırın.



## GIDA ÜRETİMİ YAPAN İŞYERLERİNDE YENİ TİP KORONAVİRÜS İLE MÜCADELEDE DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR



Vardiya, nöbet, mola ve yemek araları mümkün olan en az sayıda çalışan bir arada olacak şekilde iş planlaması yapın.

Kişisel hijyene dikkat edin, çalışanların gıda işlemeye başlamadan önce ve çalışma süresince sık aralıklarla en az 20 saniye boyunca ellerini su ve sabunla yıkamasını sağlayın. Ellerin yüz bölgesine temas etmemesi için uyarılarda bulunun. Çalışma alanları ile diğer ortak kullanım alanlarında kolay ulaşılabilir yerlerde alkol bazlı el antiseptiği bulundurun.



Kullanılan el antiseptiğinin ve dezenfektanların gıda ile temas etmemesine özen gösterin.

Özellikle çiğ, bitkisel ve hayvansal gıdalara temas edildikten sonra kullanılan el aletleri ile muhtelif ekipmanın, mümkün oldukça bulaşık makinasında yüksek sıcaklıkta yıkanmasını sağlayın. Sağlanamadığı hallerde el yordamıyla sıcak su ve deterjan ile yıkayın.



İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ  
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ



## GIDA ÜRETİMİ YAPAN İŞYERLERİNDE YENİ TİP KORONAVİRÜS İLE MÜCADELEDE DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR



Mümkün olduğunca toplantıları sınırlandırın. Ertelenmesi mümkün olmayan toplantı ve eğitimleri çevrimiçi veya telekonferans görüşmesi yoluyla düzenleyin. Söz konusu yöntemlerin uygulanamadığı durumlarda sosyal mesafe kuralına dikkat edin.

İşin yürütümü esnasında, faaliyetlerin mümkün olan en az sayıda çalışan ile sürdürülebilmesine yönelik (vardiya vb.) iş planlaması yapın ve uzaktan çalışması mümkün olan çalışanları belirleyin.



Çalışanların yapılan işe uygun kişisel koruyucu donanım kullanmalarını sağlayın. Kişisel koruyucu donanımların kişiye özel olmasını temin edin.

Gıda üretim alanı başta olmak üzere, hammadde kabul, paketlenme vb. alanlar dahil olacak biçimde tüm çalışanlara standartlara uygun ve yeterli sayıda tıbbi maske ve gıda ile teması olan çalışanlara yine standartları karşılayan uygun eldiven temin edilmesini sağlayın.



Kesinlikle ortak kullanılmayacak olan tek kullanımlık maskeyi; kirlenmesi, nemlenmesi veya yırtılması halinde yenisiyle değiştirin. Maskenin el hijyenine dikkat ederek takılmasını temin edin. Maskeleri, ön yüzeyine temas etmeden lastiklerinden tutarak çıkarın ve önceden belirlenen dış ortamdan izole bir atık kutusuna atın.



## GIDA ÜRETİMİ YAPAN İŞYERLERİNDE YENİ TİP KORONAVİRÜS İLE MÜCADELEDE DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR



Tek kullanımlık olmayan kişisel koruyucu donanımları kullanımdan önce ve sonra üretici talimatları doğrultusunda temizleyin ve dezenfekte edin.

İş elbiseleri ile harici elbiselerin temasının önlenmesi ve ayrı yerlerde saklanabilmesine yönelik düzenlemeleri yapın. İş kıyafetlerinin her gün uygun sıcaklıkta yıkanmasını sağlayın.



İşyerinde yüksek kontaminasyon riskine sahip alanları belirleyerek, düzenli olarak temizlenmesini ve dezenfekte edilmesini sağlayın.

Yemek saat aralığını artırarak yemekhanede daha az sayıda insanın bir arada bulunmasına özen gösterin. Yemekhanelerde masa düzenini kişiler arasında sosyal mesafeyi gözeterek şekilde tekrar düzenleyin. Mümkünse tek kullanımlık ürünlerle kumanya verilmesini ve ortak kullanım alanındaki su sebilleri ve çay makinalarını mümkün olduğunca kullanılmamasını sağlayın. Çalışanlara tek kullanımlık kapalı şişelerde içecek temin edin. Tüm yemekhane çalışanlarının ve servis ekibinin çalışırken maske ve eldiven kullandığından emin olun.



## GIDA ÜRETİMİ YAPAN İŞYERLERİNDE YENİ TIP KORONAVİRÜS İLE MÜCADELEDE DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR



Ortak kullanım alanları, cihaz ve ekipman ile sık temas edilen tüm yüzeylerin temizlik ve dezenfeksiyonunu sağlayın. Tuvalet ve lavabolarda kullanılmak üzere; sensörlü havlu dispenseri ve içten çekmeli tuvalet kağıdı makinaları yerleştirin.

Sağlık Bakanlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı ve Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı başta olmak üzere ilgili kurum ve kuruluşların yaptığı bilgilendirmeleri düzenli olarak takip edin ve alınan tedbirlerin güncelliğini gözden geçirin.



Ateş, öksürük, nefes darlığı gibi Covid-19 semptomları bulunan çalışana maske takılmasını sağlayarak derhal işyeri sağlık personeline bilgi verin, işyeri sağlık personelinin bulunmadığı durumlarda diğer çalışanlardan izole edin, ALO 184'ü arayın, sağlık yetkililerinin yönlendirmelerine uyun.



**İşveren; işyerinde Yeni Tip KORONAVİRÜS riskine karşı gerekli tedbirler aldığını çalışanlara bildirmelidir.**

