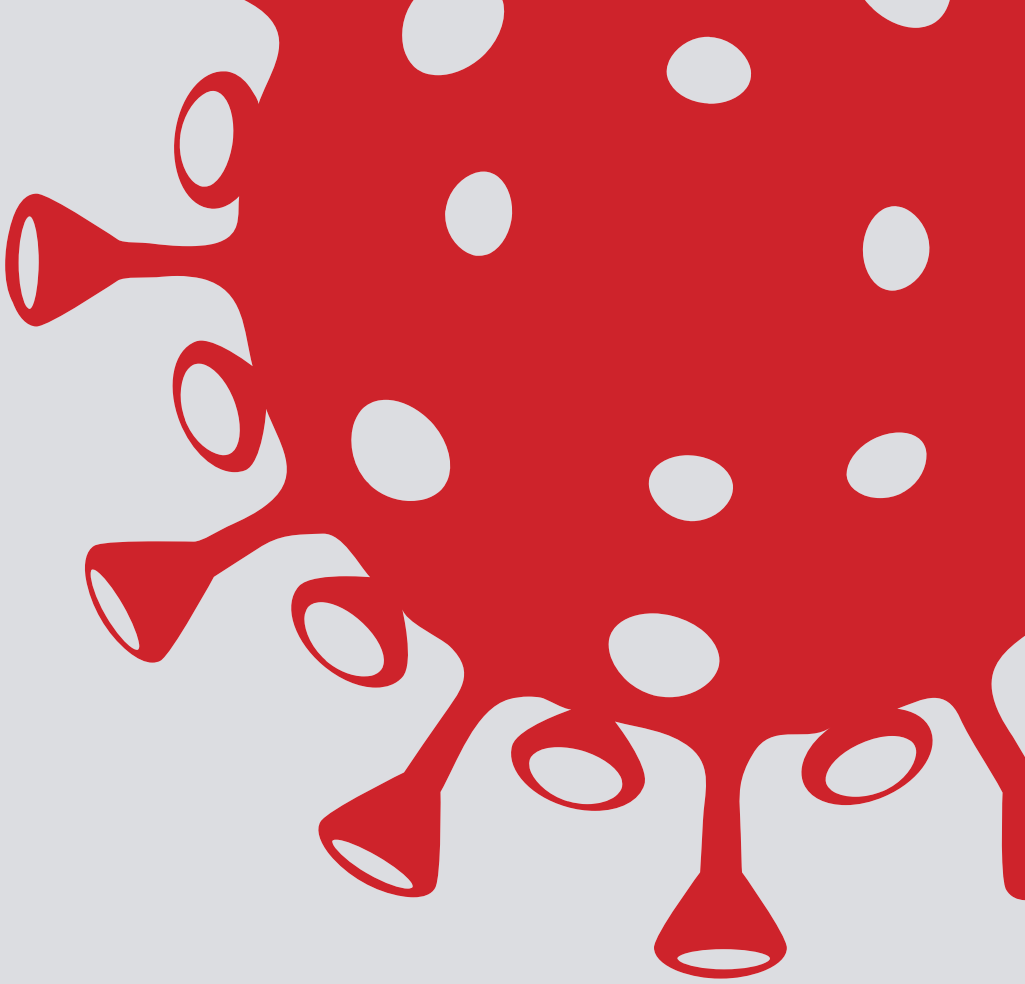

COVID-19 SALGIN YÖNETİMİ VE ÇALIŞMA REHBERİ

Bilimsel Danışma Kurulu Çalışması

14 Ağustos 2020

T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI

29. 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.

29.1. 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 oturum 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 hazırlanmalıdır. Sorumlu personelce protokole uyulması sağlanmalıdır.

29.2. 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 başvurması 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.

29.3. 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. Kullanılmaları halinde personel ile müşteri arasındaki mesafe en az 1 metre olmalı, bu bölümde çalışan personeller tıbbi maske ve yüz koruyucu siperlik takmalıdır. 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 kaldırılmalı 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'lik 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

29.4. 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 başvurması sağlanmalıdır.

29.5. 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.

29.6. 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'luk, 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.

» Hepafilitreli hava akımı ile çalışan el kurutma cihazları dışında el kurutma cihazları kullanılmamalıdır.

29.7. 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.
- Merkezi havalandırma sistemleri bulunan binaların havalandırması %100 doğal hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde düzenlenmeli, havalandırma sistemlerinin bakımı ve filtre değişimleri üretici firma önerileri doğrultusunda yapılmalıdır. Vantilatörler çalıştırılmamalıdır. Sağlık Bakanlığı tarafından hazırlanan "Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi"nde yer alan "COVID-19 Kapsamında Klima/İklimlendirme Sistemlerinde Alınacak Önlemler"e uygun hareket edilmelidir.
- Tesisteki kapalı mahallerin tamamının sıklıkla kapı ve pencereleri açılarak doğal havalandırması sağlanmalıdır.

29.8. 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.