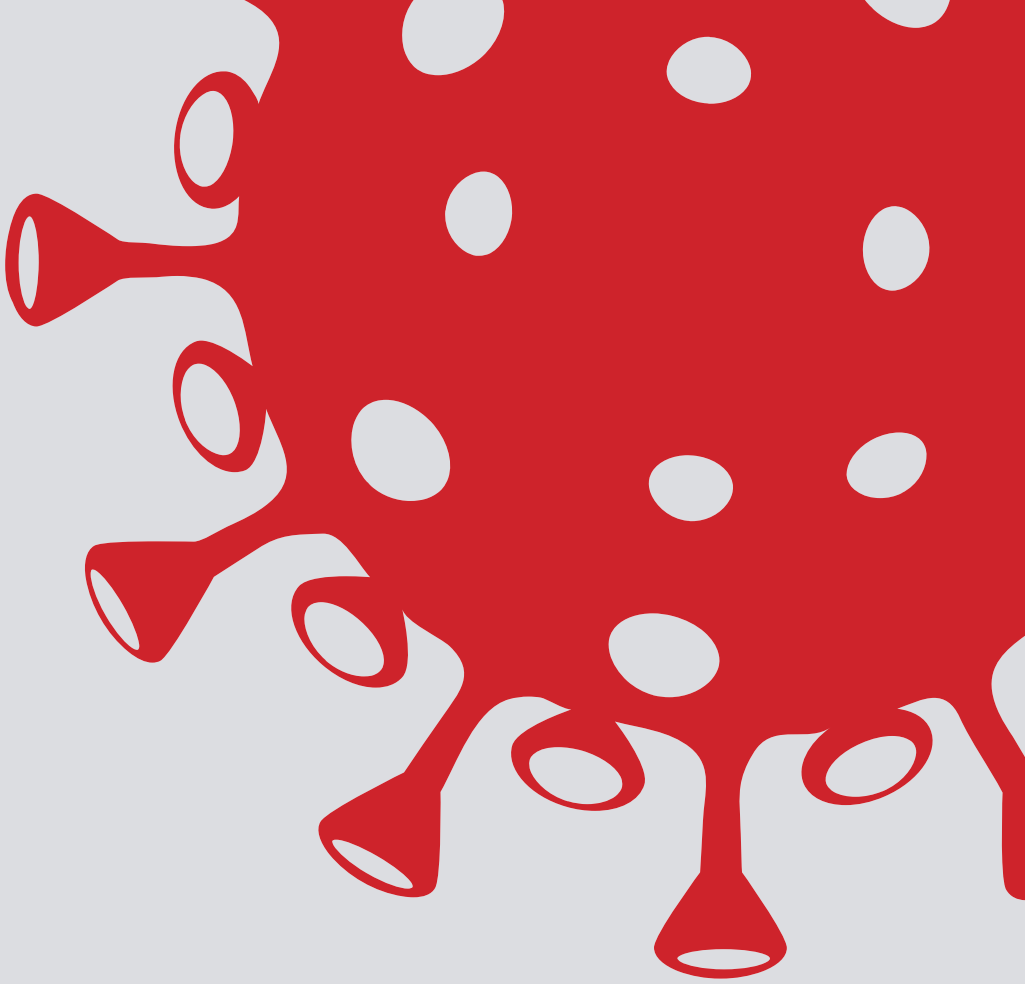

COVID-19 SALGIN YÖNETİMİ VE ÇALIŞMA REHBERİ

Bilimsel Danışma Kurulu Çalışması

14 Ağustos 2020

T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI

74. 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.

74.1. 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.

74.2. 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 kurulanması 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 No:7681-52-9) 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://cbs.cevresaglik.gov.tr/cevresaglik/Biyosidal/Dezenfektan.aspx