HALK SAĞLIĞI GENEL MÜDÜRLÜĞÜ - HSGM BULAŞICI HASTALIKLAR DAİRESİ BAŞKANLIĞI
31/05/2020 20:41 - 13588366 - 149 - E.848
00118258077

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü

Sayı : 13588366-149
Konu : COVID-19 Kapsamında İçerisinde Yeme İçme Hizmeti Sunan İşletmelerde Alınması Gereken Önlemler

DAĞITIM YERLERİNE

Yeni bir alt tipe bağlı Koronavirus (COVID-19) hastalığına yönelik Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ) tarafından hastalığın bulaştırıcılığı, yayılması ve diğer risk faktörlerinin değerlendirilmesi sonrasında pandemi ilan edilmiştir. Ülkemizde de DSÖ önerileri doğrultusunda Bakanlığımız ve Genel Müdürlüğümüz tarafından gerekli tedbirler alınmakta ve alınmaya devam edilmektedir.

Bu kapsamda Bakanlığımız bünyesinde oluşturulan Koronavirüs (COVID-19) Bilimsel Danışma Kurulumuz tarafından hazırlanan "COVID-19 Kapsamında Restoran, Lokanta, Kafe ve İçerisinde Yeme İçme Hizmeti Sunan İşletmelerde Alınması Gereken Önlemler"e yönelik yazı ekte gönderilmiştir.

Durumdan Bilgilerinizi ve gereğini arz/rica ederim.

e-imzalıdır.
Doç. Dr. Fatih KARA
Bakan a.
Genel Müdür

Ek: COVID-19 Kapsamında Restoran, Lokanta Kafe ve İçerisinde Yeme İçme Hizmeti Sunan İşletmelerde Alınması Gereken Önlemler (5 sayfa)

10-06-2020

KAYSERİ TİCARET ODASI
GELEN EVRAK
TARİH : 10/6/2020
SAYI NO. : 7453
BİRİM KODU : 438

Sn. M. Güçer.
Not: + Web duyurusu
+ Basın Bülteni İçeriğini gönderdim,

Sağlık Mah. Adnan Saygun Caddesi No:55 G Blok Kat:1
Telefon: Faks No: 0 312 432 2994
e-Posta:fatma.celik2@saglik.gov.tr İnt.Adresi:
Bilgi için:Fatma ÇELİK
HEMŞİRE
Telefon No:(0 312) 565 50 00

Evrakın elektronik imzalı suretine http://e-belge.saglik.gov.tr adresinden 1e42396e-1468-4dd5-87b6-fe946a6c8d01 kodu ile erişebilirsiniz.
Bu belge 5070 sayılı elektronik imza kanuna göre güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Dağıtım:

Gereği :Cumhurbaşkanlığına

İçişleri Bakanlığına

Ticaret Bakanlığına

Adalet Bakanlığına

Dışişleri Bakanlığına

Milli Savunma Bakanlığına

Milli Eğitim Bakanlığına

Enerji Ve Tabii Kaynaklar Bakanlığına

Ulaştırma Ve Altyapı Bakanlığına

Çevre Ve Şehircilik Bakanlığına

Tarım Ve Orman Bakanlığına

Kültür Ve Turizm Bakanlığına

Gençlik Ve Spor Bakanlığına

Aile, Çalışma Ve Sosyal Hizmetler Bakanlığına

Hazine Ve Maliye Bakanlığına

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığına

Sağlık Mah. Adnan Saygun Caddesi No:55 G Blok Kat:1
Telefon: Faks No: 0 312 432 2994
e-Posta:fatma.celik2@saglik.gov.tr İnt.Adresi:

Bilgi için:Fatma ÇELİK
HEMŞİRE
Telefon No:(0 312) 565 50 00

Evrakın elektronik imzalı suretine http://e-belge.saglik.gov.tr adresinden 1e42396e-1468-4dd5-87b6-fe946a6c8d01 kodu ile erişebilirsiniz.
Bu belge 5070 sayılı elektronik imza kanuna göre güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

COVID-19 KAPSAMINDA RESTORAN, LOKANTA, KAFE 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.

GENEL İLKELER VE BİLDİRİMİ

İşletmelerinin faaliyetleri sırasında, ilgili kamu kurum veya kuruluşları tarafından ilan edilmiş olan tedbirlere tam olarak uyulur.

İşletme genelinde COVID-19 ve hijyen kurallarını/uygulamalarını kapsayan bir protokol hazırlanır, protokol düzenli aralıklarla değerlendirilir, uygulamada karşılaşılan sorunlar, getirilen çözümler ve kamu kurum veya kuruluşlarınca uygulamaya konulan tedbirler dikkate alınarak güncellenir.

Protokol kapsamında, hastalık belirtileri gösteren müşteriye personelin yaklaşımı ve uygulanacak işlemler de tanımlanır. Bu işlemler Sağlık Bakanlığı'nın yayınladığı COVID19 rehberinin ilgili bölümünde açıklanmıştır.
https://covid19bilgi.saglik.gov.tr/depo/rehberler/COVID-19_Rehberi.pdf

Tesis işletmecileri, tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini almakla yükümlüdür. Genel kullanım alanlarına ve oturum düzenine ilişkin sosyal mesafe planı hazırlanır, tesisin misafir kapasitesi sosyal mesafe planına göre belirlenir, bu kapasiteye uygun sayıda misafir kabul edilir ve kapasite bilgisi tesisin girişinde görülebilir bir yere asılır. 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 düzenlenir.

COVID-19 tedbirlerine yönelik mutfak temizliği ve gıda güvenliği protokolü, haşere ve zararlılarla mücadele protokolü hazırlanır. Sorumlu personelce protokole uyulması sağlanır.

MİSAFİR KABULÜ

Valeler eldiven kullanmaz. Her araç teslim alma ve teslim etme hizmetinden önce ve sonra ellerini uygun antiseptik ile temizler.

Valeler araçlara maskesiz binemez.

Misafirlere tesise girişte termal kamera veya temassız ateş ölçümü uygulanır. 38 dereceden yüksek ateş ölçümlerinde, misafir işletmeye alınmayarak, bir sağlık kuruluşuna başvurması için uyarılır.

Tesis girişlerinde el antiseptiği bulundurulur ve misafirlerin ellerini antiseptikle temizlemelerinden sonra girişleri sağlanır.

Maskesiz müşteri içeri alınmaz. Misafirin yanında yoksa verilmek üzere maske bulundurulur. 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 belirlenir ve yazılı/görsel bilgilendirme yapılır.

YEMEK SALONU VE GENEL KULLANIM ALANLARI

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

Sosyal mesafe ve oturma düzeni kuralları, aynı aileden olan veya bir grup olarak gelen misafirler arasında uygulanmaz.

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

Masaların sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanır. Masa yanlarına sandalye konulmaz ve masa yanlarına oturma düzeni oluşturulmaz.

Karşılıklı oturmada masa eni 70 cm'den küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanır veya iki masa birleştirilerek kullanılır, böylece karşılıklı oturma mesafesi arttırılır.

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 düzenlenir. Personel ile müşterinin doğrudan yüz yüze kaldığı bar masaları kullanılmaz.

Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulur.

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 yapılır, servis ise mutfak personeli tarafından sunulur.

Çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçların kaldırılması veya misafirin servis elemanı aracılığıyla servis alması sağlanır.

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

Mümkün olduğunca, temassız ödeme alınır. Temaslı post cihazı kullanılması halinde, her kullanımdan sonra cihazın temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanır.

Genel kullanım alanlarının ve genel müşteri tuvaletlerinin girişlerinde, geniş salonların farklı yerlerinde el antiseptiği bulundurulur.

Genel tuvaletlerin giriş kapıları mümkünse otomatik kapı sistemi olarak düzenlenir. Düzenlenememesi halinde giriş kapılarının kollarının sık sık dezenfeksiyonu sağlanır.

Tesis içerisinde çocuklara ayrılmış oyun odaları hizmete açılmaz.

PERSONEL

Personelin düzenli sağlık kontrolü yapılır, birlikte yaşadığı kişilerin COVID-19 açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınır.

Tüm personele salgın ve hijyen konusunda bilgi/eğitim verilmesi sağlanır.

Personel girişinde termal kamera veya temassız ateş ölçümü yapılır, el antiseptiği bulundurulur.

Personele, çalışma yerine, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu donanım (maske, tıbbi maske, eldiven, yüz koruyucu gibi) ile el antiseptiği sağlanır ve kullanımı izlenir.

Personel kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanır.

Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilir.

Personelin soyunma-duş-tuvalet ve ortak yemek yeme, dinlenme alanları sosyal mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenir, bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit, bariyer gibi düzenlemeler yapılır, bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanır.

Mal tedariki veya başka sebeplerle (tamir, bakım, vb) tesise geçici olarak kabul edilen kişilerin temasının asgari düzeyde tutulmasına yönelik kurallar belirlenerek uygulanması izlenir. Ayrıca, bu kişilerin sosyal mesafe kuralı korunarak ve koruyucu donanım kullanarak işlemlerini yapmaları sağlanır.

Personelde hastalık belirtileri tespiti halinde en yakın sağlık kuruluşuna başvurması sağlanır.

MUTFAK, PİŞİRME VE SERVİS ALANLARI

Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni uygulamalarının ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygun yapılması sağlanır.

Gıda üretim alanına ham madde ve ürün sevklerinde ve mutfak alanında hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulur. Mutfak ve pişirme alanlarına görevli olmayan personel giremez.

Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı şekilde saklanır.

Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilir. Ayrıca, hiçbir gıda maddesi zeminle temas ettirilmez.

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

Servis malzemeleri (tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak gibi) bulaşık makinasında yıkanır. Mutfak personeli çalışma esnasında iş kıyafeti ve kişisel koruyucu ekipman kullanır, ellerini düzenli olarak yıkar ve antiseptik ile temizler.

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

LAVABO ve TUVALETLER

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

Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuarlar 1/10'luk , lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100'lük çamaşır suyu ile sık sık temizlenir, dezenfekte edilir.

Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt edilir ve temizlik saatleri görünür şekilde asılır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kağıdı ve kağıt havlu bulundurulur.

Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (eldiven ve maske) kullanır, işlem sonrası ekipmanını işyeri çöpüne atar, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliğini ve hijyenini sağlar.

Tuvalet materyalleri eksik bulunmaz. Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılır, tek kullanımlık kağıt havlular kullanılır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulur.

GENEL TEMİZLİK VE BAKIM

Tüm alanların temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun ürün kullanılarak, uygun sıklıkta yapılır, bu uygulamaların izlenebilirlik kayıtları tutulur.

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 temizlenir, 1/100 sulandırılmış çamaşır suyu ile dezenfeksiyonu sağlanır, klor bileşiklerinin zarar verdiği post cihazı, telefon, bilgisayar klavyesi gibi yüzeylerde ise %70'lik alkol bazlı ürünler kullanılır, izlenebilirlik kayıtları tutulur.

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

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 Sağlık Bakanlığı'nın yayınladığı/yayınlayacağı "Toplumda Klimaların Kullanımı" rehberine uyulur.

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

İŞLETME ARAÇLARI

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.