

COVID-19  
ÖNLEMLERİ

PROTOKOLLER  
VE TALİMATLAR

İŞLETME EL KİTAPÇIĞI



d.ream  
— PEOPLE • FOOD • MUSIC —

## İÇİNDEKİLER

05	<a href="#">19 Haziran 2020 Tarih Ve Değişiklik No: 1 İle Eklenenler</a>
06	<a href="#">Koronavirüs İşletme İletişim Bilgileri</a>
07	<a href="#">1. GİRİŞ</a>
08	<a href="#">2. KORONA VİRÜS VE KORUNMA</a>
08	2.1. Covid-19 Yeni Korona virüs Nedir ve Nasıl Bulaşır?
08	2.2. Sosyal Mesafe ve Temel Korunma
08	2.3. Doğru El Hijyeni Yöntemleri
08	2.3.1. El Yıkama
08	2.3.2. El dezenfeksiyonu
09	2.3.3. Eldiven Kullanımı
09	2.4. Maske Nasıl Kullanılmalı?
09	2.5. Siperlik Nasıl Kullanılır?
10	2.6. Personel Giysi ve Ayakkabı Kullanımı
10	2.7. Bağışıklık Sistemini Güçlendirme
10	2.8. Acil Durum Yönetimi
10	2.8.1. Şüpheli Vaka Olması Durumunda Yapılması Gerekenler
10	2.8.2. Covid-19 Olası Vaka Durumunda Yapılması Gerekenler
11	2.8.3. Belirgin Hastalık Belirtisi Olan Misafir
11	2.8.4. Acil Durum Vardiya Planı
12	<a href="#">3. PROTOKOLLER STANDARTLAR</a>
12	3.1. Personel Eğitimi
12	3.2. Alan-Mesafe Sınırlamaları ve Genel Kurallar
13	3.3. Çalışanlara İlişkin Önlemler
13	3.4. Satın Alma Planlaması
14	3.5. Misafir İletişimi
14	3.6. Misafir Tarafından Sıkça Sorulan Sorular ve Yanıtları
16	3.7. Personel Servisleri
16	3.8. Lojman
17	3.9. Vale Hizmetleri

## İÇİNDEKİLER

18	<b>4. TALİMATLAR</b>
18	4.1. Çalışanlar
18	4.1.1. İşe Giriş, Servis ve Toplu Taşıma Kullanma
18	4.1.2. İşe Giriş-Çıkışlar
18	4.1.3. Personel Soyunma Odası Kullanımı ve Temizliği
19	4.1.4. İşe Başlama ve Çalışma Süresince
19	4.1.5. Mola ve Yemek Yeme
19	4.1.6. İşten Çıkış-Eve Dönüş
20	4.2. Temizlik ve Dezenfeksiyon
20	4.2.1. Salon Kısmında Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar
20	4.2.2. Restoran, Cafe, Bar ve Büfe Alanlarında Sık Temas Edilen Yüzeyler
20	4.2.3. Mutfak Bölümünde Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar
21	4.2.4. Mutfak Alanlarında Sık Temas Edilen Yüzeyler
21	4.2.5. Depolama Alanlarında Sık Temas Edilen Yüzeyler
22	4.2.6. Tuvalet temizliği için hijyen talimatları
23	4.2.7. Ofis Alanlarında Sık Temas Edilen Yüzeyler
23	4.2.8. Personel Soyunma Odası Kullanımı ve Temizliği
23	4.2.9. Soyunma Odası Alanlarında Sık Temas Edilen Yüzeyler
24	4.2.10. Temizlik ve Dezenfeksiyon Atıklarının Bertarafı
24	4.3. Misafir ve Operasyon Süreçleri
24	4.3.1. Misafirleri Karşılama Sırasında Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar
25	4.3.2. Yeni Masa Düzeni
26	4.3.3. Sosyal Mesafe Planı
26	4.3.4. Tesisin Sosyal mesafe Kurallarına Göre Kapasitesi
27	4.3.5. Sipariş Alma ve Servis
27	4.3.6. Çocuklu Misafirler ve Çocuklar
27	4.3.7. Masa Temizliği
28	4.3.8. Hesap Alma
28	4.4. Mal Kabul
29	4.5. Depolama
29	4.6. Teknik Talimatlar

## İÇİNDEKİLER

30	<b>5.FORMLAR, ŞEMALAR VE KONTROL LİSTELERİ</b>
30	5.1. Yeniden Faaliyete Geçiş Kontrol Listesi
31	5.2. Açılış Kontrol Listesi
32	5.3. Operasyon Sırasında Kontrol Listesi
33	5.4. Kapanış Kontrol Listesi
33	5.5. Mal Kabul Kontrol Listesi
34	5.6. Tuvalet Temizliği Kontrol Formu
35	5.7. İşletme Hijyeni Kontrol Formu
36	5.8. Kişisel Koruyucu Donanım (KKD) Zimmet ve Taahhüt Tutanağı
37	5.9. Covid-19 Pandemisi İşe Dönüş veya Yeni İşe Giriş Anket Formu
38	5.10. Covid-19 Pandemisi İş Sağlığı ve Güvenliği Talimat ve Taahhütnamesi
42	5.11. Vücut Sıcaklık Değeri Ölçüm Formu
43	5.12. Covid-19 Teknik Bilgilendirme Formu
44	5.13. Şüpheli ve Olası Covid-19 Vaka Diyagramı
45	5.14. Mal Kabul Teslimat Bilgileri Formu
46	<b>6. EKLER</b>
46	6.1. T.C. Sağlık Bakanlığı Covid-19 Salgın Yönetimi Ve Çalışma Rehberi 12 Haziran 2020 Tarihli Versiyon
51	6.2. T.C. Turizm Bakanlığı Yeme-İçme Tesislerinde Kontrollü Normalleşme Süreci Genelgesi 2020/8
55	6.3. Gıda Sanayi Ve Üretim Tesisleri İle İlgili Alınması Gereken Önlemler
61	6.4. Plaj Ve Yüzme Alanlarında Alınması Gereken Önlemler
65	6.5. Nikah Ve Düğünlerde Alınması Gereken Önlemler
70	<b>7. DİZİN</b>

- 06 **“Koronavirüs İşletme İletişim Bilgileri”**  
ilave edilmiştir.
- 10 **“2.8.2. Covid-19 Olası Vaka Durumunda Yapılması Gerekenler”**  
başlığında yer alan bilgiler yenilenmiştir.
- 12 **“3.2. Alan-Mesafe Sınırlamaları ve Genel Kurallar”**  
bölümüne üç, dört ve beşinci maddeler ilave edilmiş ve yenilenmiştir.
- 25 **“4.3.2. Yeni Masa Düzeni”**  
bölümünde on üçüncü madde yenilenmiştir.
- 28 **“4.4. Mal Kabul”**  
bölümünün başına beş madde eklenmiştir.
- 43 **“5.12. Covid-19 Teknik Bilgilendirme Formu”**  
eklenmiştir.
- 44 **“5.13. Şüpheli ve Olası Covid-19 Vaka Diyagramı”**  
eklenmiştir.
- 45 **“5.14. Mal Kabul Teslimat Bilgileri Formu”**  
eklenmiştir.
- 55 **“6.3. Gıda Sanayi Ve Üretim Tesisleri İle İlgili Alınması Gereken Önlemler”**  
Sağlık Bakanlığı Rehberine Yapılan İlave
- 61 **“6.4. Plaj Ve Yüzme Alanlarında Alınması Gereken Önlemler”**  
Sağlık Bakanlığı Rehberine Yapılan İlave
- 65 **“6.5. Nikah Ve Düğünlerde Alınması Gereken Önlemler”**  
Sağlık Bakanlığı Rehberine Yapılan İlave

## KORONAVİRÜS İŞLETME İLETİŞİM BİLGİLERİ

Restoran yöneticileri aşağıdaki bilgileri doldurup bu kitapçığın bir çıktısını işletmede kolay ulaşılabilir bir bölümde muhafaza etmelidirler. Bu kitapçık yasal olarak işletmede bulundurulması zorunlu bir dokümandır.

	ADI-SOYADI VEYA BÖLÜM	TELEFON VEYA EPOSTA
İşletme Korona virüs Sorumlusu		
İşletme Korona virüs Sorumlusu Yardımcısı		
Alo 184 Korona virüs Hattı		184
İl Sağlık Müdürlüğü		
İlçe Sağlık Müdürlüğü		
Restoran Yöneticisi		
İSG Birimi		
İnsan Kaynakları		

## 1.GİRİŞ

Covid-19 salgını döneminde d.ream restoranlarının tekrar açılışı birlikte “yeni normal”e ilişkin Sağlık Bakanlığı, Cumhurbaşkanlığı, Tarım Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı ve diğer kamu kurumlarının zorunlu kıldığı talimatlar, d.ream iş güvenliği, operasyon ve gıda güvenliği standartları, konuyla ilgili akredite kuruluşların talimat ve önerilerini esas alan ve çalışan ve misafir sağlığını ve güvenliğini en üst seviyede oluşturulacak Talimatlar, Protokol ve Standartlar, Eğitim programları oluşturulmuştur.

Bu dokümanın amacı standartların ana prensiplerini ortaya koymaktadır. d.ream İSG ve Gıda Güvenliği departmanları tarafından daha önce yayınlanmış olan tüm protokol ve kurallar geçerlidir. Bu belge ile çelişen durumlar olması durumunda ilgili departman yöneticisinden görüş alınır. Covid-19'dan çalışan ve misafirleri korumak için ana eksen minimum temas, sosyal mesafe, kişisel temizlik, mekân temizliği ve ürün hijyeni üzerine inşa edilecektir.

Çalışanlar için etkin vardiya yönetimi ile mümkün mertebe az çalışma saati, çalışanların ekiplere bölünmesi, birbirleriyle ve misafirlerle sosyal mesafeyi korumaları esas alınmaktadır. Misafirler için en güvenli, kendilerini rahat hissedebilecekleri, bilgilendirici bir mekâna özel bir covid-19 mücadelesi ön görülmektedir.

Temizlik ve hijyen önlemleri alınırken gerek resmî kurumların gerekse endüstri standartlarının en üst seviyede ödünsüz ve kesintisiz uygulanması hedeflenmektedir.

Misafir ile iletişimde yalın, kısa, bilgilendirici, tüm önlemlerin en üst seviyede alındığı bilgisini aktaran, güven veren sosyal medya, basın ve restoran içi iletişim kanalları kullanılmalıdır.

Tüm standart ve talimatların eksiksiz uygulamasının sağlanabilmesi için çalışanlara tercih edilmemekle beraber gerektiğinde yüz yüze, çoğunlukla yazılı ve görsel dokümanlarla kısa, öz, kesin talimat ve yöntemler içeren eğitimler verilecektir.

Tüm standart ve talimatların ortaya çıkan yeni haber, bilgi ve yöntemlere göre güncellenmesi ve sürecin dinamik hale getirilmesi temel ilkesi benimsenmiştir. Bilgilendirme ve eğitim materyallerinin mümkün mertebe dijital olması tercih edilecektir.

## 2. KORONA VİRÜS VE KORUNMA

## 2. KORONA VİRÜS VE KORUNMA

### 2.1. Covid-19 Yeni Korona virüs Nedir ve Nasıl Bulaşır?

- Korona virüsler, yüzeyindeki taç benzeri sivri uçlardan dolayı bu şekilde adlandırılan geniş bir virüs ailesidir. Genellikle insanlarda hafif ile orta derecede üst solunum yolu hastalığına neden olurlar. Ancak pnömöni ve diğer alt solunum yolu enfeksiyonları gibi daha ciddi enfeksiyonlara da neden olabilirler.
- Hasta bireylerin öksürmeleri, aksırmaları ile ortama saçılan damlacıkların solunması ile bulaşır. Hastaların solunum parçacıkları ile kirlenmiş yüzeylere dokunulduktan sonra ellerin yıkanmadan yüz, göz, burun veya ağza götürülmesi ile de virüs alınabilir. Kirli ellerle göz, burun veya ağza temas etmek risklidir.
- En çok karşılaşılan belirtiler ateş, öksürük ve nefes darlığıdır. Şiddetli vakalarda zatürre, ağır solunum yetmezliği, böbrek yetmezliği ve ölüm gelişebilmektedir. Yeni Korona virüsün kuluçka süresi 2 ila 14 gündür.

### 2.2.Sosyal Mesafe ve Temel Korunma

- Çalışanlar kendi aralarında ve misafirler ile aralarına en az 1,5 metrelik mesafe koymalıdır.
- Sosyal mesafe kuralı çerçevesinde; tokalaşma, sarılma gibi davranışlardan kaçınılmalıdır.
- Hastalık belirtileri bulunan kişiler ile sosyal mesafe kuralına özellikle uyulduğuna dikkat edilmesi gerekmektedir.
- Kişisel koruyucu ekipmanın doğru kullanılması ve kişisel hijyene azami dikkat edilmesi gerekir.
- Yeterli beslenme ve uyku vücut bağışıklık sisteminin güçlü kalması için çok önemlidir.

### 2.3.Doğru El Hijyeni Yöntemleri

#### 2.3.1.El Yıkama

Ellerinizi etkili bir şekilde yıkamak için ıslatın, sabun uygulayın, tamamen köpürtün ve ellerinizi en az 20 saniye ovun. Sonra tüm sabunu durulayın ve bir kâğıt havluyla tamamen kurutun.

#### 2.3.2.El Dezenfeksiyonu - El yıkama



Ellerin dezenfekte edilmesi için, 3 ml ruhsatlı el dezenfektanı ürününü uygulayın ve 30 saniye boyunca sürün. Elleri kurulamayın veya kurutmayın, dezenfektanı buharlaşacaktır.



## 2. KORONA VİRÜS VE KORUNMA

### 2.3.2.El Dezenfeksiyonu - Dispenser



### 2.3.3.Eldiven Kullanımı

#### Eldivenleri giyerken

- Eline uygun boyutta eldivenler seç.
- Elindeki aksesuarları çıkart.
- Her iki eldivende de delik ya da yırtık olmadığını kontrol et.
- Eldivenleri eline geçir ve parmaklarını yerleştir.
- Eldivenle yüzüne asla dokunma.
- Elleri 20 saniye boyunca doğru el yıkama tekniği ile yıka ve dezenfekte et.

#### Eldivenleri çıkartırken

- Eldivenlerin tek kullanımlık olduğunu unutma.
- Bir elinle diğer elinde bulunan eldiveni dış yüzeyinden tut ve eldivenin içi dışına gelecek şekilde çıkart.
- Çıkartmış olduğun eldiveni, diğer elinin içerisinde topla.
- Eldivenini çıkarmış olduğun elinin işaret parmağını, diğer elindeki eldivenin iç tarafına sok ve eldivenin içi dışına gelecek şekilde çıkart.
- Eldivenleri çıkartırken elinle hiç temas ettirme ve ağzı kapalı bir çöp kutusuna at.
- Elleri 20 saniye boyunca doğru el yıkama tekniği ile yıka ve dezenfekte et.

### 2.4.Maske Nasıl Kullanılmalı?

#### Maske takarken

- Elleri 20 saniye boyunca doğru el yıkama tekniği ile yıka ve dezenfekte et.
- Maskeyi iplerinden tutarak, kulağının çevresine geçirerek yüzüne yerleştir.
- Maskeyi üst ve alt kısmından tutarak burun ve çenenin tamamının maske içinde kaldığına emin ol.
- Maskenin üst tarafında bulunan metal bölümü iki elinin işaret parmakları ile sıkıştırarak yüzüne tam oturmasını sağla.
- Maskeyi taktıktan sonra maskeye asla dokunma.

#### Maske çıkarırken

- Maskelerin tek kullanımlık olduğunu unutma.
- Elleri 20 saniye boyunca doğru el yıkama tekniği ile yıka ve dezenfekte et.
- Maskeni çıkarırken maskenin kendisine asla dokunma.
- Dikkatli bir şekilde maskenin iplerinden tutarak, yüzüne ve kendine temas etmeyecek şekilde çıkart.
- Maskeni çıkardıktan sonra hemen ağzı kapalı bir çöp kutusuna at.
- Elleri 20 saniye boyunca doğru el yıkama tekniği ile yıka ve dezenfekte et.

### 2.5.Siperlik Nasıl Kullanılır?

- Kullanılmadan önce tüm yüzeyler tek kullanımlık antiseptik bezle silinir.
- Gün içerisinde 3 saatte bir bu işlem tekrarlanır.
- Kullanım sonrası gün sonunda dezenfekte edilen siperlik tek kullanımlık poşete konularak kişisel personel dolabında muhafaza edilir.
- Kişisel koruyucu ekipmanı kişiye özeldir ortak kullanılmamalıdır.
- Siperliklerin deforme olması durumunda yöneticinizden yenisini talep edilir.

### 2.6. Personel Giysi ve Ayakkabı Kullanımı

- Restorana gelen personelin tüm kıyafetlerini çıkararak (ayakkabı ve pantolon dahil) işyeri kıyafetlerini ve ayakkabılarını giymesi sağlanmalı ve takip edilmelidir.
- Personelin işyerinde bulunan kıyafetleri çamaşırhaneye gönderilerek yıkatılmalıdır.
- Temizlenmiş olan iş elbiseleri mutlaka poşetli olarak teslim alınmalıdır.
- Personel soyunma odalarında her bir personele ait bir soyunma dolabı sağlanmalıdır.

### 2.7. Bağışıklık Sistemini Güçlendirme

- Bağışıklık sistemini güçlendirmek için dengeli ve yeterli beslenilmelidir.
- Gıdalar tüketilmeden önce iyice yıkanmalıdır.
- Uyku düzenine dikkat edilmelidir.

## 2.8. ACİL DURUM YÖNETİMİ

### 2.8.1. Şüpheli Vaka Olması Durumunda Yapılması Gerekenler

- Ateş, öksürük, nefes darlığı gibi COVID-19 semptomları bulunan çalışan olması halinde; çalışan maske takarak İşyeri Hekimine/Sağlık Personeli tarafından muayene edilmelidir. İşyeri Hekimi/Sağlık Personeli bulunmadığı durumlarda diğer çalışanlardan izole edilerek daha önceden belirlenen ve enfeksiyonun yayılmasını önleyecek nitelikte olan kapalı alanda bekletilmelidir. ALO 184 Korona virüs Danışma Hattı aranarak yetkililerin yönlendirmelerine uyulmalıdır.
- Etkilenen çalışanın atıkları için Tıbbi Atıkların Kontrolü Yönetmeliği kapsamında işlem yapılmalıdır.
- Etkilenen çalışanın tıbbi yardım beklerken lavaboya/banyoya gitmesi gerekiyorsa, mümkünse ayrı bir lavabo/banyo kullanımı sağlanmalıdır. Lavabo/banyo kullanıldıysa temizlik ve dezenfeksiyondan sonra kullanıma açılacaktır.
- Zaman kaybedilmeden ilgili yöneticiye ve İnsan Kaynakları Departmanı'na ve İSG Birimi'ne bilgi verilmelidir.

### 2.8.2. Covid-19 Olası Vaka Durumunda Yapılması Gerekenler

- Bu kişi ile temas etmiş kişiler ve temasın özellikleri (yakın temas kriteri olup olmadığı) belirlenerek iletişim bilgileri kayıt altına alınmalıdır. Temaslı değerlendirilmesi yapılırken, Covid-19 pozitif hastanın semptom başlangıcından önceki 48 saatten itibaren temasları değerlendirmeye alınır.
- Bu aşamada işletme havalandırılarak detaylı temizlik ve dezenfeksiyon yapılır.
- Mümkünse çalışanın bulunduğu takım mesai sonunda görevden çekilerek diğer takım göreve çağırılır. Mümkün değil ise PCR test sonucu beklenir.

### Test sonucu negatif gelirse;

- **Temaslılarla** ilgili herhangi bir işlem yapılmaz.
- **Yakın temaslılar** maske ile çalışmaya devam ederek 14 gün boyunca kendilerini ateş ve solunum semptomları açısından takip etmeleri konusunda bilgilendirilir.

## 2. KORONA VİRÜS VE KORUNMA

### Test sonucu pozitif gelirse;

- **Yakın temaslılar;** temaslı algoritmalarına uygun 14 gün boyunca ateş ve/veya Solunum semptomları açısından evde takip edilir ve sözlü ve yazılı olarak bilgilendirilir, onamları alınır. Gerekli görülen durumlarda aktif takip (telefon veya ziyaret ile) yapılabilir.
- **Temaslılar;** maske ile çalışmaya devam ederek 14 gün boyunca kendilerini ateş ve solunum semptomları açısından takip etmeleri konusunda bilgilendirilir.
- **Temaslı veya yakın temaslılarda** 14 günlük takip süresi içerisinde ateş ve/veya solunum semptomları (öksürük, nefes darlığı) gelişirse tıbbi maske (cerrahi maske) takarak sağlık kuruluşuna başvurması sağlanır. Sağlık kuruluşuna başvuran hastalar olası vaka algoritmasına göre yönetilir.

### İlgili yöneticilere ve İnsan Kaynakları Departmanı'na ve İSG Birimi' ne bilgi verilmelidir.

- Yöneticinin bilgisi dahilinde acil durum vardiya planı uygulanmalı ve gerektiğinde diğer restoranlardan destek alınmalıdır.
- Tüm restoran dezenfekte edilerek temizlenmelidir.
- Bu kişi ile temas eden kişilere yönelik hazırlanmış liste İl/İlçe Müdürlüğü ile paylaşılır.
- Merkez ofisten gelen ilave yönlendirmelere uyulmalıdır.
- **Temaslı veya yakın temaslılarda** 14 günlük takip süresi içerisinde ateş ve/veya solunum semptomları (öksürük, nefes darlığı) gelişirse tıbbi maske (cerrahi maske) takarak sağlık kuruluşuna başvurması sağlanır. Sağlık kuruluşuna başvuran hastalar olası vaka algoritmasına göre yönetilir.
- **Temaslı/Yakın Temaslı** tanımları ve Evde Hasta İzlemi HSGM Covid-19 Rehberinde detaylı bulunmaktadır.

### İletişim kurulacak departman ve kurumlar:

- ALO 184 KORONAVİRÜS DANIŞMA HATTI
- İL/İLÇE SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
- RESTORAN YÖNETİCİSİ
- İŞLETME KORONAVİRÜS SORUMLUSU VE YARDIMCISI
- İSG BİRİMİ
- İNSAN KAYNAKLARI

Sürecin akışı için 5.13 bölümünde yer alan “Şüpheli Vaka Diyagramı”na bakınız.

### 2.8.3. Belirgin Hastalık Belirtisi Olan Misafir

- Ateş, öksürük, nefes darlığı gibi COVID-19 semptomları gözlenen misafir olması halinde; misafir izole edilerek daha önceden belirlenen ve enfeksiyonun yayılmasını önleyecek nitelikte olan kapalı alanda bekletilmelidir. ALO 184 Korona virüs Danışma Hattı aranarak yetkililerin yönlendirmelerine uyulmalıdır.
- Etkilenen misafirin atıkları için Tıbbi Atıkların Kontrolü Yönetmeliği kapsamında işlem yapılmalıdır.
- Etkilenen çalışanın tıbbi yardım beklerken lavaboya/banyoya gitmesi gerekiyorsa, mümkünse ayrı bir lavabo/banyo kullanımı sağlanmalıdır. Lavabo/banyo kullanıldıysa temizlik ve dezenfeksiyondan sonra kullanıma açılacaktır.
- Zaman kaybedilmeden ilgili yöneticiye bilgi verilmelidir.

### 2.8.4.Acil Durum Vardiya Planı

- Olası Covid-19 çalışan vakası olması durumuna ilişkin olarak restoran yöneticisi,
- Gerekli restoran temizlik protokolleri uygulandıktan sonra
- Mümkünse çalışanın bulunduğu takımı vardiyadan alarak diğer takımı göreve çağırılmalıdır.

#### 3.1. Personel Eğitimi

- Direktörler, Operasyon Birim Müdürü, Operasyon Yöneticileri, Restoran Müdürleri ve Mutfak Şefleri için iki oturumda yönetici eğitim programı düzenlenecektir. Sunumda COVID-19 Yeniden Açılış Sunumu-Yöneticiler-ISG.pdf ve COVID-19 Yeniden Açılış Sunumu - Yöneticiler – Operasyon.pdf sunumları kullanılacaktır.
- Restoran Müdürleri ve Mutfak Şefleri kendi işletme personeline iki ayrı günde A ve B takımlarına Covid-19 Yeniden Açılış Sunumu-Personel-Operasyon ISG.pdf sunumu kullanılacaktır. Tüm personele sunumun bir çıktısı verilecektir. Eğitim sırasında yoklama yapılacak, eğitim alamayan çalışanlar tespit edilip eğitim gerektiği kadar tekrarlanacaktır.
- Bu kitapçıkta meydana gelen değişiklikler personele aktarılacaktır.

#### 3.2. Alan-Mesafe Sınırlamaları ve Genel Kurallar

- Her restoranda bir «Korona Sorumlusu» atanacaktır.
- Her bir çalışan ve misafirin ateş ölçümü yapılacaktır.
- Çalışanlar kişisel koruyucu ekipmanlarını (maske, kullanım şartları aşağıda tarif edilmiş siperlik, ihtiyaç halinde eldiven) restoranın her alanında sürekli ve kesintisiz taşıyacaklardır.
- Mutfak personeli siperlik yerine koruyucu gözlük kullanabilir. Ancak siperlik veya gözlük mesai süresince mutlaka kullanılacaktır.
- Salon personeli masaya servis yapmadığı zamanlarda siperliğini kısa süreliğine açabilir. Masaya servis sırasında ve misafir ile iletişime geçildiğinde, çalışanlarla sosyal mesafenin sağlanamadığı durumlarda mutlaka siperlik kapalı olacaktır.
- Sosyal mesafe kuralı (minimum 1,5 metre) her zaman ve yerde uygulanmalıdır. El hijyeni ve el yıkama kurallarına azami uyulmalıdır.
- Servis alanlarında masalar arası mesafe en az 1,5 metre, yan yana oturanlar arasında 60 cm olacaktır.
- Servis görevlisi servis sırasında misafir ile arasında 80 cm. olmalıdır. Masaya ürünün teslimi sırasında zorunlu olarak bu mesafe daralabilir, burada da mümkün mertebe misafirden uzak mesafede olunmaya çalışılmalıdır.
- Maskesiz misafire kapı girişinde maske dispenseri gösterilecek ve maske alması ve takması sağlanacaktır.
- Restoran girişinde sosyal mesafe (1,5 metre) esas alınarak bekleme sırası işaretlemesi olmalıdır.
- QR kodlu menü yanında tek kullanımlık menüler misafire sunulacaktır. Tek kullanımlık çek sümen olacaktır
- Restoran girişinde ve içinde duvar şemaları ve bilgilendirici yazılar olmalıdır.
- Masalar klima/havalandırma menfezlerinden 2 metre uzaklıkta olmalıdır.
- Her restoranda "İzolasyon Odası" veya oda oluşturulamayacak yerlerde "İzolasyon Köşesi" belirlenmelidir.
- Her restoranda A ve B takımları (mümkün olan yerlerde C takımı) belirlenecek ve bu takımlar birbirleri ile aynı vardiyada kesinlikle çalışmayacaktır. Vardiya bir hafta A takımı, diğer hafta B takımı şeklinde yapılacaktır. C takımı mümkün olan yerlerde haftalık vardiya dönüşümleri olacaktır.
- Personel dinlenme alanları ve yemekhanelerindeki oturma kapasiteleri yarıya indirilecektir.

### 3.PROTOKOLLER STANDARTLAR

- Restoranların maksimum kapasite ve maksimum rezervasyon miktarları ilan edilecektir.
- Bar sandalyeleri kullanılmayacak ve kaldırılacaktır.
- Masada porsiyonlama veya Showlar bu süreçte yapılmayacak, mutfakta servislerin sonlandırılması gerekmektedir.

#### 3.3.Çalışanlara İlişkin Önlemler

##### Vardiya Planlaması

- Temel amaç çalışanların minimum temas etmesidir. Bu maksatla çalışan ekipleri en az iki en çok üç ayrı takıma bölmek ve bu ayrı ekipleri mümkünse hiçbir zaman aynı gün ve vardiyada çalışmasına izin vermemek.
- Bir hafta A Takımı bir hafta B Takımı şeklinde vardiya planlaması yapmak
- Mutfak ve Salon personelinin temasını ve buldukları alanları ayırştırmak (yemek, dinlenme, soyunma odası, WC)
- Tüm yemek ve dinlenme aralarında zorunlu olmayan haller dışında personelin yalnız olması çalışma arkadaşları ile birlikte olmaması

##### Beyan ve Bilgilendirme

- Personelin düzenli sağlık kontrolü yapılır, birlikte yaşadığı kişilerin COVID-19 açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınır.
- Personelin Covid-19 virüsünü taşıması veya şüphelisi olması halinde,
- Personelin ateşinin herhangi bir zamanda 38 C üzerine çıkması durumunda, öksürük, göğüs ağrısı gibi şikayetleri olması durumunda
- Personelin temasta olduğu kişilerden
- Yurtdışında gelen,
- Covid-19 hastası olan,
- Covid-19 şüphelisi olan varsa
- İvedi olarak yöneticisine bilgi vermesi talep edilmeli ve bu talep her çalışana yazılı olarak bildirilmelidir.

#### 3.4.Satın Alma Planlaması

##### Covid-19 döneminde kullanılacak kişisel koruyucu, dezenfektan ve temizlik malzemelerine ilişkin standartlarda satın alım planı yapılmalı

- TSE Standartlarında Maske, Siperlik, Eldiven, Dezenfektan vs.
- d.ream İş Güvenliği ve Hijyen Standartları
- Diğer yasal talimatlar

##### Kişisel Koruyucular

- Cerrahi Maske
- FFP2 Koruma Sınıfına Sahip Maske (Temizlik Personeli İçin)
- Siperlik
- Eldiven
- Kimyasala dayanıklı eldiven
- Tulum
- Personel soyunma odaları için giysi ve ayakkabı poşeti

##### Dezenfektanlar

- El Dezenfektanı
- Tek kullanımlık hijyenik alkollü bez
- Yüzey dezenfektanı
- Misafir için tek kullanımlık masa tipi dezenfektan

### 3.PROTOKOLLER STANDARTLAR

#### Demirbaş

- Restoran girişi için antiseptik paspas ve kuru paspas
- Personel soyunma odalarına giysi ve ayakkabılar için tek kullanımlık ayaklı poşet tutacağı
- Gri çöp kovası (tek kullanımlık kişisel koruyucu ekipmanlar için)
- Ayaklı ve sensörlü el dezenfektan standı
- Ayaklı misafir maske standı
- Ayaklı eldiven standı
- Ayakla kapı açma aparatı
- Mutfak zamanlayıcı saati

#### Tek kullanımlık servis malzemeleri

- Tuz karabiber
- Soslar
- Bardaklar
- Çatal bıçak seti
- Tabak
- Rulo streç film (vale hizmeti olanlar için)
- Tek kullanımlık oto servis kılıfı (vale hizmeti olanlar için)

#### 3.5. Misafir İletişimi

- Misafir iletişimde temel prensip Covid-19'a ilişkin d.ream tarafından alınan yüksek standarttaki önlemleri göstererek yalın, kısa, bilgilendirici paylaşımlar yapmaktır.
- Basın bültenleri
- Sosyal medya paylaşımları (görsel destekli)
- Restoran içi iletişimler

#### 3.6. Misafir Tarafından Sıkça Sorulan Sorular ve Yanıtları

##### Genelgedeki tüm önlemleri uyguluyor musunuz, sertifikanız var mı?

İlgili bakanlıkların yayınladığı genelgedeki tüm önlem ve hazırlıkları hayata geçirdik. d.ream'in hali hazırdaki standartları ve denetimleri, servis ve gıda güvenliğindeki hijyen şartlarının en üst seviyede uygulanmasını sağlıyordu. Covid-19'dan korunmanın gerektirdiği ek önlemler de hem sizler hem de çalışanlarımız için tüm süreçlerimizde titizlikle uygulanıyor.

İşletmelerimiz ayrıca genelge dışında zorunlu olmamasına karşın ilgili bakanlıklar tarafından hazırlanan "Sertifika" sisteminin gerekliliklerini de yerine getirmektedir. Sertifikamız akredite Tuv-Süd tarafından verilmiş olup, periyodik olarak denetlenmektedir.

##### Hijyen için ne gibi önlemler alındı?

d.ream bünyesinde yer alan tüm işletmelerimizde bu süreç öncesinde de standartların üstünde uygulama ve denetim sağlamaktaydı. Dolayısı ile Covid-19 virüsüne ilişkin gerekli ek önlemleri de çok hızlı hayata geçirdik. Tüm misafirlerimizin girişte ateşini ölçerek kontrol ediyor, ellerini dezenfekte etmelerini ve yemek haricindeki tüm zamanlarda restoran içerisinde maske takmalarını rica ediyoruz. Tüm işletmelerimizin girişinde yer alan stantlarda el dezenfektanı, maske ve eldiven bulunduruyoruz.

### 3.PROTOKOLLER STANDARTLAR

Restoranımızın tüm alanlarını periyodik olarak Sağlık Bakanlığı tarafından onaylı nano gümüş iyon teknolojisi ile dezenfekte ediyoruz. Ayrıca masalarımızı ve masalarda bulunan tüm ekipmanları her misafirimizden sonra alkol bazlı yüzey dezenfektanları ile temizliyoruz.

Çalışanlarımız maske ve siperlikle servis veriyorlar. Pandemiye yönelik aldığımız eğitimler çerçevesinde önlemlere aykırı herhangi bir temas olması durumunda ellerin ve siperliklerin dezenfekte edilmesini ve eldiven değişiminin doğru bir şekilde yapılmasını sağlıyoruz.

Havalandırma sistemlerimizi dışarıdan temiz hava alacak şekilde genelge kapsamında düzenledik. Bu şartlara uymayan havalandırmalarımızı ise açmıyoruz. Bunun yanı sıra temiz hava sirkülasyonunu artırmak adına restoranlarımızı düzenli olarak havalandırıyoruz. (Personelin kendi işletmesi için doğru bilgiye sahip olması ve bu yönde cevap vermesi sağlıklı olur.)

**Restoran içerisinde sosyal mesafe kurallarını nasıl uyguluyorsunuz?**  
Masa düzenimiz sosyal mesafe kuralına uygun olarak 1,5 metre ara ile yapıldı. Bunun paralelinde kapasitemizi de sınırladık; her restoranımızda belirlenen maksimum sayıda misafirimizi ağırlayabiliyoruz. Ayrıca aynı oranda çalışan sayılarımızı da düşürdük.

Restoranın içinde veya dışında sıra oluşabilecek alanların zeminlerinde de sosyal mesafe işaretlemelerimiz yer alıyor.

Sizlerden sipariş alırken masada 2 dakikadan az zaman geçirmeye ve servis anı dışında size 1,5 metreden uzak olmaya özen gösteriyoruz.

#### **Mutfakta ne gibi önlemler aldınız?**

Mutfak tarafında tedarikten yemeklerin hazırlığına kadar uzanan her adımda hali hazırda çok sıkı kural ve kontrollerimiz var; her zaman olduğu gibi belirlenen bu standartlara uygun olarak çalışıyoruz. Mutfak personelimiz her zamanki gibi eldiven, bone, maske ve ek olarak siperlik ile çalışıyor.

Satın alma, mal kabul, depo, mutfak, gıda üretimi ve sunumundaki denetimlerimizi sıklaştırdık. Standartlarımız doğrultusunda ürün sevkiyatlarında minimum temas ve maksimum hijyen koşulları da her zamanki gibi sağlanmakta.

#### **Neden arkadaşlarımla sosyal mesafe masa düzenine göre oturmak zorundayım?**

Sağlık Bakanlığı tarafından yayınlanan rehberde Sosyal mesafe ve oturma düzeni kuralları SADECE aynı aileden (anne veya baba ile birlikte çocuklar) olan misafirler arasında uygulanmaz. Bunun dışında ortak oturan tüm misafirlerimiz sosyal mesafe kuralına uymak zorunda.

#### Ailele sosyal mesafe masa düzenine göre oturmak zorunda mıyım?

Hayır. Sosyal mesafe kuralı aynı aileden (anne veya baba ile birlikte çocuklar) olan misafirler arasında uygulanmaz.

#### 3.7. Personel Servisleri

- Mümkünse servisin şoför koltuğu yolculardan uygun malzeme ile ayrılmalıdır.
- Yolcular servise binerken ve inerken sosyal mesafe (>1 metre) kuralına uygun davranmalıdır. Sosyal mesafe kuralının bozulmaması için önlemler alınmalıdır.
- Servise binen yolcular servise alınma sıralarına göre cam kenarlarından başlanarak, arkadan öne doğru, her gün aynı koltuklara oturtulmalıdır.
- Servislerde koltuk numarası verilerek oturma listesi oluşturulmalı, bu liste serviste görünür bir yerde asılı olmalıdır.
- Damlacık oluşturması nedeniyle servis içinde konuşulmamalı ve bağırılmamalıdır.
- Serviste bir mecburiyet olmadıkça su dahil içecek ve yiyecek kullanılmamalıdır.
- Klimanın iç hava sirkülasyon düğmesi kapalı olmalıdır.
- Servis araçlarının klima hava filtre bakımı düzenli olarak yapılmalıdır.
- Servislerde pencereler uygun olan her fırsatta açılarak servisin iç havasının temizlenmesi sağlanmalıdır.
- Servisin genel iç temizliği gün sonunda su ve deterjan ile yapılmalıdır.
- Servisin temizliği yapılırken eldiven takılmalı, temizlik süresince eller yüze temas etmemeli ve temizlik bitiminde eldivenler kapaklı çöp kutularına ya da çöp torbalarına atılmalıdır.
- Aracın iç yüzeyi su ve deterjanlı bez kullanılarak silinmelidir.
- Her servis turu tamamlandıktan sonra sık dokunulan yüzeyler (kapı kolları, kol dayama/kolçaklar, tutacaklar, cam açma düğmeleri, emniyet kemeri tokaları) önce su ve deterjanlı bezle silinmeli, daha sonra da 1/100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu veya %70'lik alkol ile dezenfekte edilmelidir. Bu amaçla Sağlık Bakanlığı ruhsatlı dezenfektanlar da kullanılabilir. Temizlik yolcu olmadığı durumlarda yapılmalı ve sonrasında bir dakika beklenip havalandırılmalıdır.

#### 3.8. Lojman

- Yatakhane girişlerine el antiseptiği konulması,
- Yatakhanelerde sosyal mesafe ve hijyen kurallarının göz önünde bulundurulması,
- Yatakhanelerde yatak ya da ranzaların 1,5-2 metre aralıklarla seyreltilerek yerleştirilmesi,
- Yatak ya da ranzaların yan yana olanlarının bir baş bir ayak ucu şeklinde konumlandırılması, ranzada alt ve üst yatışlarda bir baş bir ayak ucu şeklinde düzenlenmesi,
- Yatakhanelerin yeterli ve düzenli şekilde havalandırılması,
- Özellikle eller ile sık dokunulan yüzeylerin (kapı kolları, bataryalar, tırabzantar, asansör, aydınlatma sistemleri gibi sık dokunulan düğmeler, telefon ahizesi, TV kumandası) ve ortak kullanım alanlarındaki tuvalet ve lavaboların temizliği günde en az iki kez yapılması,
- Çalışan sayısına göre yeterli sayıda tuvalet/banyo olanağının sağlanması.



### 3.PROTOKOLLER STANDARTLAR

- Her oda da kalacak kişi sayısı oda yüzölçümüne göre sınırlandırılmalıdır. (Kişi başı 6m2)
- 1,5 metrelik sosyal mesafe kurallarının uyulmalıdır.
- Lojman giriş/çıkışları bariyer ile ayrılmalıdır.
- Personel hareketine göre zemine sosyal mesafe işaretlemeleri yapılmalıdır.
- Lojman girişlerinde ateş ölçümleri yapılmalı, takip edilmelidir.
- Lojmanda, şüpheli vaka için diğer çalışanlardan ayrı, kapalı giriş/çıkışa yakın bir İzolasyon Odası oluşturulmalıdır.
- Odalarda yeterli havalandırma/iklimlendirme koşulları bulunmalıdır. Klima bakımları ve temizlikleri düzenli olarak yapılmalıdır. Odaların günlük olarak havalandırılması sağlanmalı, yorgan ve yastık mümkün oldukça güneş göreceği şekilde havalandırılmalıdır.
- Odalar ve genel alanların temizlik ve dezenfeksiyon planı belirlenmeli ve uygulanmalıdır. Yapılan işlemler kayıt altına alınmalıdır.
- Yönetimi izni olmadan ziyaretçi kabul edilmemelidir.
- Lojman bakım/onarım/tedarik vb. işlemler için giriş yapan dış kaynaklı hizmetlerde Covid-19 kapsamında uygulanan önlemlere uymalı ve gerekli kişisel koruyucu önlemlerini almalıdır.

#### 3.9. Vale Hizmetleri

##### **Mümkünse vale hizmetleri durdurulmalıdır, durdurulması mümkün değil ise;**

- Araç anahtarları ve misafire verilecek kartlar her misafir için tek kullanımlık şeffaf kilitli poşetler kullanılmalıdır.
- Araç içinde temas edilecek yüzeyler için tek kullanımlık koltuk örtüsü, tek kullanımlık direksiyon, vites ve el freni kılıfları kullanılmalıdır.
- Vale, maske ve eldiven kullanmalı eğer koltuk örtüsü kullanılmayacak ise valenin tek kullanımlık koruyucu önlük kullanımı da sağlanabilir. Eldiven ve koruyucu önlük her araca binmeden önce değiştirilmelidir.
- Araç kullanımı sırasında doğal havalandırılma kullanılmalı, iç ortam havası ile çalışan klima açılmamalıdır. Pencere hava sirkülasyonu için ön ve arka olacak şekilde çapraz açılabilir.
- İlave olarak valelerin COVID-19 eğitimi alması, el ve kişisel hijyenine dikkat etmesi, sağlık durumlarının çalışmaya uygun olduğunun İşyeri Hekimlerince belgelenmesi, firmalarına ait Risk Değerlendirme ve Acil durum Eylem planlarının COVID-19 kapsamında güncellenmiş olması gerekmektedir.

#### 4.1.1. İşe Geliş, Servis ve Toplu Taşıma Kullanma

- Sabah evden çıkmadan önce ateş ölçümü yapılmalı veya hastalık belirtileri kontrol edilmeli.
- Kişide veya aynı evde yaşadığı kişilerde hastalık belirtisi var ise ALO 184 aranmalı ve yöneticisine, insan kaynakları departmanına ve İSG departmanına bilgi vermelidir.
- Yurtdışından dönen kişiler ile aynı evde yaşadığı bireylerden yurt dışı seyahat öyküsü olan kişiler işe gitmekten kaçınmalı ve Sağlık Bakanlığı'nın 14 Gün Kuralına uymalıdır.
- Maske takılarak evden çıkılmalı, çalışan yanına el dezenfektanı, kolonya, dezenfektanlı mendil almalı, gerekiyorsa eldiven kullanılmalıdır.
- Kirlili eller ile kesinlikle yüze (ağız, göz, burun) dokunulmamalıdır.
- Toplu taşımada fiziki mesafeye dikkat edilmeli, özel araçlarda çapraz olacak şekilde 2 kişi servislerde 1 sıra boşluk bırakılarak oturulmalıdır.

#### 4.1.2. İşe Giriş-Çıkışlar

- İşyeri girişlerinde dışarıda kullanılan maske ve eldivenler çıkartılmalı, eller su ve sabun ile en az 20 saniye yıkanmalı veya alkol bazlı el dezenfektanı ile dezenfekte edilmelidir. Yeni maske takılmalıdır.
- Temassız ateş ölçerler ile tüm çalışanların ateşleri ölçülecektir. 38 °C üzerinde ise işyerine alınmadan Sağlık Kuruluşu' na yönlendirilmelidir. Ölçülen vücut sıcaklık değerlerinin 37,2 °C olması durumunda çalışan için Vücut Sıcaklık Değeri Ölçüm Formu doldurularak çalışanın vücut sıcaklık değerinin her saat takibinin yapılması ve 38 °C geçmesi durumunda Acil Durum Prosedürü uygulanmalıdır. İşyerinde yapılan ateş ölçüm sonuçlarınızı takip edilmeli, hastalık belirtileri gösterilmiyorsa ve vücut sıcaklığı uygunsuzsa işe başlanmalıdır.
- İşyerine giriş ve ateş ölçümü sırasında diğer çalışanlar ile sosyal mesafe korunmalı, zemindeki sosyal mesafe işaretleri takip edilmelidir. Yığılma ve kalabalıklaşma yapılmamalıdır.
- Kart okutma sırasında sensörlere / kart okuyuculara temas edilmemelidir. Temas edilmesi halinde kartlar dezenfekte edilmelidir.

#### 4.1.3. Personel Soyunma Odası Kullanımı ve Temizliği

- Soyunma odasına girişte eller su ve sabun ile en az 20 saniye yıkanmalı veya alkol bazlı el dezenfektanı ile dezenfekte edilmelidir.
- Soyunma odasına girişte sosyal mesafe kurallarına uyulmalı ve kapıda asılı olan panoda belirtilen "içeride bulunması gereken maksimum kişi" sayısına göre içeri girilmelidir.
- Çalışanların soyunma-giyinme alanlarına mutlaka maske ile girmesi ve maskenin çıkarılmamasıdır.
- Soyunma alanlarında kalma süresinin sınırlandırılmalıdır.
- Soyunma odalarında kesinlikle bir şey yenilip, içilmemelidir.
- Ayakkabılar dolap üstlerine konulmamalıdır.
- Dışarıdan geline kıyafetler ve ayakkabılar ayrı ayrı tek kullanımlık poşetlere konularak dolaba yerleştirilmelidir.
- Soyunma dolaplarında kirlili ve temiz kıyafetler açıkta bir arada bulundurulmamalıdır. Ayakkabılar mutlaka ayakkabı kutusu veya poşet içerisinde muhafaza edilmelidir.
- Vardiya bitiminde soyunma dolapları mutlaka temizlenerek dezenfekte edilmeli ve havalandırılmalıdır. Soyunma dolaplarında kirlili kıyafet bırakılmamalıdır.
- Soyunma odası düzenli olarak havalandırılmalıdır.

## 4.TALİMATLAR

### 4.1.4. İşe Başlama ve Çalışma Süresince

- Her restoranda en az 2 en çok 3 takım oluşturulacaktır. Her takım ayrı vardiyalarda çalışacak. Takımlardaki çalışanlar birbirleri ile karşılaşmayacaktır. Her bir takım bir hafta vardiya alırken diğer takım ise bir sonraki hafta vardiya alacaktır.
- Çalışmaya başlamadan önce ve çalışma süresince en az saatte bir kez eller su ve sabun ile en az 20 saniye yıkanmalı ve alkol bazlı el dezenfektanı ile dezenfekte edilmelidir. Bu işlem saatte bir tekrarlanmalıdır
- Tüm çalışanlar, çalışma süresince maske, siperlik ve gerekli durumlarda eldiven kullanmalıdır. Maskeler 3 saatte bir yenisi ile değiştirilmelidir.
- Çalışma süresince her çalışan ayrı ayrı alanlarda servis verecek ve aynı zamanda bulunduğu alanın temizliğinden de sorumlu olacaktır.
- Kirlenmiş eller ile yüze dokunulmamalıdır.
- Yüzeyle mümkün olduğunca dokunulmamalıdır.
- Misafirler ile yakın temas kurulması gerekirse eller yıkanmalı, eldiven değiştirilmeli veya dezenfekte edilmeli, siperlik dezenfekte edilmelidir.

### 4.1.5. Mola ve Yemek Yeme

- Yemekhane ve dinlenme alanlarında fiziki mesafe ve hijyen kurallarına uyulmalıdır.
- Yemek öncesinde ve sonrasında eller su ve sabun ile en az 20 saniye yıkanmalı ve alkol bazlı el dezenfektanı ile dezenfekte edilmelidir.
- Ortak kullanımdaki malzemelerin (su sebili, baharatlık, sos vb.) kullanılması durumunda ise mutlaka eller su ve sabun ile en az 20 saniye yıkanmalı ve alkol bazlı el dezenfektanı ile dezenfekte edilmelidir.
- Kirlenmiş eller ile yüze dokunulmamalıdır.

### 4.1.6. İşten Çıkış-Eve Dönüş

- İşten eve dönüşlerde maskesiz toplu taşıma kullanılmamalıdır.
- Toplu taşımada mutlaka sosyal mesafeye dikkat edilmeli, özel araçlarda çapraz olacak şekilde 2 kişi servislerde 1 sıra boşluk bırakılarak oturulmalıdır.
- Eve gelindiğinde o gün giyilen kıyafetler yıkanmak üzere çıkarılmalı ya da havalandırılmak üzere asılmalıdır.
- El ve yüz doğru biçimde 20 saniye boyunca yıkanır. Mümkünse duş alınmalıdır.
- Ayakkabılar havalandırılmalıdır mümkünse tabanları dezenfekte edilmelidir.

## 4.2.Temizlik ve Dezenfeksiyon

### 4.2.1.Salon Kısmında Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

- Garsonlar, misafirler için gidiş geliş zeminin işaretlenmesi
- Masalar arası mesafe/masalardaki kişi sayılarının düzenlenmesi (4 kişilik masada çapraz olarak 2 kişinin oturması vb.)
- Masalara oturacak kişi sayısını gösterecek işaretleme yapılması veya

## 4.TALİMATLAR

- bilgilendirme panosu konulması
- Masalar aralıklı yerleştirilemiyorsa kullanılmayacak masalar için servise kapalı olduğunu belirtir işaretleme yapılması
- Asansör olan işletmelerde mümkünse kullanılmaması, kullanılması gereken durumlarda sosyal mesafe kuralına dikkat edilmesi için bilgilendirme yazısı asılması ve Asansör giriş/çıkışına dezenfektan temini
- Kapı kolları, tırabzanlar, asansör düğmeleri vb. el ile temas eden yüzeyler düzenli olarak temizlenmeli (maksimum saatte bir defa)
- Salondaki temizlenecek alanlar için bir günlük kontrol listesi tutulması
- Restoranda ve barda en çok temasın olduğu alanlar doğru kimyasallar ile sık sık dezenfekte edilmeli.
- Restoran girişinde mutlaka hijyen paspası / kuru paspas bulundurulmalı

### 4.2.2.Restoran, Cafe, Bar ve Büfe Alanlarında Sık Temas Edilen Yüzeyler

- 
- Kapılar ve kapı kolları
  - Sebiller
  - Sipariş tabletler ve menüler
  - Elektrik anahtarları
  - Masa üstleri ve sandalyeler
  - Camekanlar
  - Mama sandalyeleri
  - Pasta dolapları
  - Dolap kapakları
  - Soğuk içecek kuleleri
  - Mutfak ekipmanları (Mixer, Buzdolabı, Fırın vs.)
  - Zeminler
  - Servis tepsipleri
  - Çöp kovaları ve kapak..
  - Servantlar
  - Benmariler
  - Çay - kahve makineleri

### 4.2.3.Mutfak Bölümünde Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

- Girişte dezenfektan, maske, eldiven tek kullanımlık önlük, bone, galoş mutlaka yeterli miktarda bulunmalı
- Hijyen paspası mutlaka kullanılmalı, dezenfektanı düzenli olarak değiştirilmeli
- El yıkama alanlarında yeterli miktarda sabun, kâğıt havlu, dezenfektan bulunmalı
- Eller sık sık yıkanmalı, eldivenler düzenli olarak değiştirilmeli
- Temizlik yapan çalışanlar ffp2 korunma sınıfına sahip maske, kimyasal eldiven, siperlik takmalı, önlük giymelidir.
- Ortak kullanımdaki kişisel koruyucu donanımları kullanmadan önce ve kullanımdan sonra mutlaka temizlenmeli, mümkün olduğunca belirli kişilere tanımlanmalıdır. Örneğin fırın eldivenleri, çelik eldivenler (kullanım sonrası mutlaka temizlenmeli gerekirse ilave kişisel koruyucu donanım temin edilmelidir.)
- Temizlik yapılan ekipmanların ve dispenselerin da temizlik periyotları sıklaştırılmalıdır. Kontrol listesi tutulmalıdır.
- Gıda güvenliği kurallarına azami hassasiyet gösterilmelidir.
- Çalışma sırasında sosyal mesafeye dikkat edilmeli, asgari personel ile pişirme/üretim ve hazırlık işlemleri yapılmalı
- Restoranda ve barda en çok temasın olduğu alanlar doğru kimyasallar ile sık sık dezenfekte edilmeli.

## 4.TALİMATLAR

### 4.2.4. Mutfak Alanlarında Sık Temas Edilen Yüzeyler

- Kapılar ve kapı kolları
- Musluklar
- Sabunluklar
- Elektrik anahtarları
- Gıdayla temas eden hazırlık ve servis yüzeyleri
- Mutfak gereçleri (Çatal, bıçak, kesme tahtaları, hazırlık kapları vb.)
- Dolap kapakları ve kulpları
- Mutfak ekipmanları (Mixer, Buzdolabı, Fırın vs.)
- Havlu dispenserleri



- Zeminler
- Duvarlar
- Derin dondurucular
- Soğuk odalar
- Kuru gıda depoları
- Çöp odaları
- Çöp kovaları ve kapakları
- Bulaşık makineleri
- İzgara / Ocak / Davlumbaz
- Servis ve taşıma arabaları

### 4.2.5. Depolama Alanlarında Sık Temas Edilen Yüzeyler



#### Mal Kabul Alanlarında Sık Temas Edilen Yüzeyler:

- Zeminler
- Paletler
- Transpaletler
- Teraziler ve kantarlar
- Sevkiyat araçları

### 4.2.6. Tuvalet temizliği için hijyen talimatları

- Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılır, tek kullanımlık kâğıt havlular kullanılır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulur.
- Misafir lavabolarında temizlik çizelgeleri mutlaka görünür bir biçimde asılı olmalı ve yapılan her temizlik sonrası doldurulmalıdır.

## 4.TALİMATLAR

### 4.2.6.Tuvalet temizliği için hijyen talimatları

- 

**1**  
Başlamadan önce kaygan zemin uyarı levhasını görünür yere yerleştirin.
- 

**2**  
Pisuvanın ve klozetin sifonunu çekip yüzeydeki kaba kiri alın.
- 

**3**  
Belirtilen dezenfektanlı temizleyici ürünü direkt olarak klozetin ve pisuvanın içine sıkın ve beklemeye bırakın.
- 

**4**  
Kullanılan malzemeleri tamamlayın. (Tuvalet kağıdı, havlu kağıt, el sabunu, el dezenfektanı vb.)
- 

**5**  
Çöpleri boşaltın, çöp kovalarını Multi QC veya Oxivir Spray ve bez yardımıyla temizleyin, çöp poşetlerini yenileyin.
- 

**6**  
Multi QC veya Oxivir Spray ve bez yardımıyla dispenserları (Sabunluk, tuvalet aparatı vb.) spreyleyerek temizleyin.
- 

**7**  
Kapı kolları, aydınlatma butonları, duvarlar ve lavabo gibi noktaları Multi QC veya Oxivir Spray ve bez yardımıyla temizleyin.
- 

**8**  
Belirtilen dezenfektanlı temizleyici ürünü kağıt havluya veya temiz bir beze püskürtürük ayna ve cam gibi parlak yüzeyleri temizleyin.
- 

**9**  
Pisuar ve klozetin içini fişalayın. Ardından durulayın.
- 

**10**  
Klozetin çevresini ve kapağını üstten aşağıya doğru Multi QC veya Oxivir Spray ve bez spreyleyerek temizleyin.
- 

**11**  
Paslanmaz metal yüzeyleri Suma Inox D7.1 ürününi kağıt havluya püskürtürük parlatın.
- 

**12**  
Tuvalet zeminini belirtilen dezenfektanlı temizleyici ürünü zemin temizlik prosedürüne uygun olarak temizleyin.
- 

**13**  
Son olarak tuvaleti genel kontrol edip eksik kalan iş var ise tamamlayın.
- 

**14**  
Kullandığınız mopları ve bezleri tek kullanımlık değil ise uygun bir yıkama programıyla çamaşır makinesinde yıkayın.



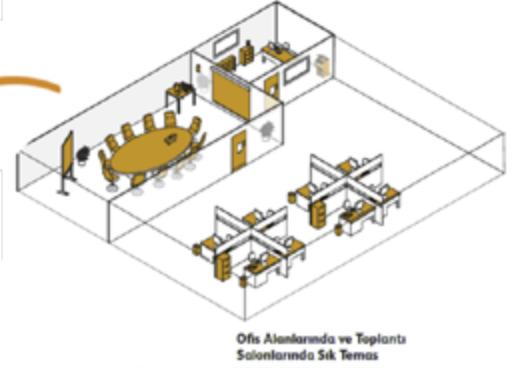
**GÜVENLİK**  
Koruyucu eldiven, göz koruyucu başlık ve önlük kullanın. Kimyasalların ciltle ve gözle teması halinde bol su ile yıkayın. Gerekliğinde tıbbi destek alın.

## 4.TALİMATLAR

### 4.2.7.Ofis Alanlarında Sık Temas Edilen Yüzeyler

#### Ofis Alanlarında ve Toplantı Salonlarında Sık Temas Edilen Yüzeyler:

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| ● Kapılar ve kapı kolları     | ● Sehpa  |
| ● Telefonlar                  | ● Televizyonlar  |
| ● Masalar                     | ● Bilgisayarlar  |
| ● Elektrik anahtarları        | ● Kumandalar   |
| ● Sandalyeler                 | ● Projeksiyon makineleri   |
| ● Koltuklar                   | ● Kettle ve kahve makineleri   |
| ● Çekmeceler                  | ● Çay - kahve ve içecek servis setleri                               |
| ● Dolaplar                    | ● Ofis malzemeleri (Kalem, silgi, yazı tahtaları, flip chartlar vb.) |
| ● Çöp kutuları                | ● Uyarı levhaları  |
| ● Fotokopi ve faks makineleri | ● Havalandırma üniteleri   |
| ● Raflar                      |  |
| ● Dolaplar ve kulpaları       |  |
| ● Koltuklar                   |  |
| ● Zeminler                    |  |



Ofis Alanlarında ve Toplantı Salonlarında Sık Temas

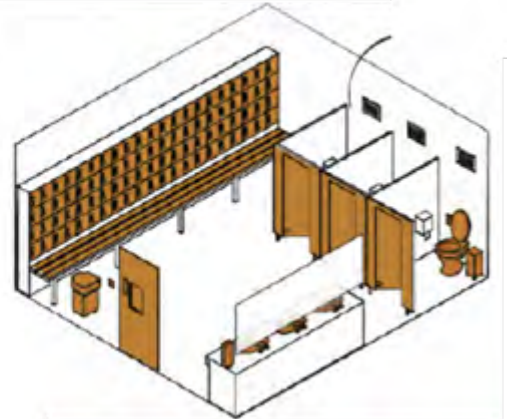
### 4.2.8.Personel Soyunma Odası Kullanımı ve Temizliği

- Soyunma odasına girişte eller su ve sabun ile en az 20 saniye yıkanmalı veya alkol bazlı el dezenfektanı ile dezenfekte edilmelidir.
- Soyunma odasına girişte sosyal mesafe kurallarına uyulmalı ve oda içerisinde kapıda belirtilen maksimum kişi sayısı kadar personel bulundurulmalıdır. (Tercihan 1 kişi)
- Personel soyunma odalarında tüm personelin kıyafetleri kilitli dolaplar içerisinde olmalıdır.
- Soyunma odalarında asla açıkta kıyafet ve ayakkabı bırakılmamalıdır
- Kapanışta tüm soyunma dolapları boşaltılıp kapakları açık bırakılmalıdır.
- Boş olan soyunma dolaplarına dezenfektan sıkılarak bir sonraki güne kadar havalanması sağlanır.
- Aynı biçimde soyunma odası zemininde aynı tür dezenfektan ile silinmesi gerekmektedir.
- Soyunma odası düzenli olarak havalandırılmalıdır.
- İş kıyafetleri ve kişisel koruyucu donanımlar kişiye özgü olmalı, ortak kullanılmamalıdır.
- Temizlik sırasında soyunma odasında sadece görevli temizlik personeli bulunmalıdır.

### 4.2.9. Soyunma Odası Alanlarında Sık Temas Edilen Yüzeyler

#### Soyunma Odası Alanlarında Sık Temas Edilen Yüzeyler:

- |                                    |                                  |
|------------------------------------|----------------------------------|
| ● Kapılar ve kapı kolları          | ● Oturaklar                      |
| ● Elektrik anahtarları             | ● Raflar                         |
| ● Lavabolar                        | ● Soyunma kabinleri ve dolapları |
| ● Sıvı sabunluklar                 | ● Zeminler                       |
| ● Musluklar                        | ● Duş alanları ve duş başlıkları |
| ● Dolaplar                         | ● Havalandırma üniteleri         |
| ● Tuvalet oturakları               |                                  |
| ● Klozet kenarları ve kapakları    |                                  |
| ● Tuvalet sifonlarının tutamaçları |                                  |
| ● Çöp kutuları                     |                                  |



## 4.TALİMATLAR

### 4.2.10. Temizlik ve Dezenfeksiyon Atıklarının Bertarafı

- Mağaza içerisinde, dinlenme alanında, soyunma odasında bulunan çöpler düzenli olarak toplanmalı,
- Çöpleri toplayacak çalışanlar, FFP2 korunma sınıfına sahip maske, kimyasal eldiven, siperlik ve koruyucu önlük giymelidir.
- Maske, eldiven gibi atıklar diğer atıklardan ayrı olarak, gri renkli kişisel koruyucu ekipman atık çöp kovasına atılmalıdır.
- Kişisel koruyucu ekipmanlar diğer çöpler ile aynı yere atılmamalıdır.

### 4.3. Misafir ve Operasyon Süreçleri

#### 4.3.1. Misafirleri Karşılama Sırasında Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

- Giriş ve çıkışın bariyer ile ayrılması ve giriş kısmına misafir kullanımı için dezenfektan ve maske standı koyulması. Misafirlerin restorana girişlerinde mutlaka ellerini dezenfekte etmesi sağlanır.
- Giriş ve Çıkış zeminin yönlendirme işaretleri ile işaretlenmesi
- Bekleyecek misafirler için zemine fiziki mesafe işaretleri yapılması (bekleme alanı varsa) Tesisin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde 1 metre ara ile sosyal mesafe işaretlemeleri yapılır.
- Yoğunluk olması durumunda girişte bir personelin bekleme ve giriş düzeni sağlanması.
- Yeni masa düzenine göre içeride boş masa yoksa içeri yeni misafir alınmamalı ve restoran dışında bekletilmeli.
- Girişe misafirler için bilgilendirme panosu, afişi, asılması
- Misafir ile temas olması durumunda ellerin yıkanması, dezenfekte edilmesi, eldiven değişimi
- AVM dışındaki işletmeler için girişte misafirlerin ateşlerinin ölçülmesi (AVM tarafından ölçülüyorsa- butik işletmeler vb.- işletme tarafından ölçülebilir) ateşi 38 derece üzerindeki misafir restorana alınmamalıdır ve bir sağlık kuruluşuna yönlendirilmelidir.
- İşletmede asansör varsa kullanılmaması, asansörlerin kapasitelerin fiziki mesafeye göre düzenlenmesi, kullanım sonra temas edilen her bölgenin temizlenip dezenfekte edilmesi gerekir. 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.
- Misafirin yanında yoksa verilmek üzere maske bulundurulur. Misafirlerin yeme-içme faaliyeti dışında maske takması sağlanır.

#### 4.3.2. Yeni Masa Düzeni

- Yemek servisi verilen masalar arası mesafe her yönden 1,5 metrelik boşluk kalacak şekilde masa düzenleri güncellenmeli. Diğer bir uygulama ise, sosyal mesafenin uygulanması kapsamında masaları kaldırmak yerine, masalara "servise kapalıdır" yazılı bir kart konularak sadece sandalyeleri kaldırılarak bu düzeni sağlayabiliriz.



## 4.TALİMATLAR

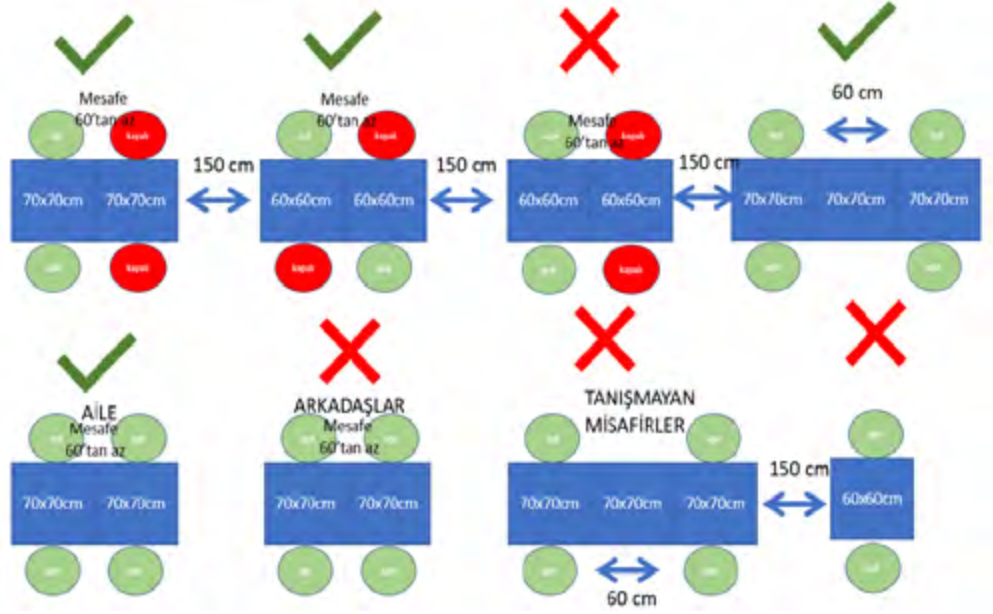
- Grup halinde gelen misafirler için masa birleştirmeleri yapıldığı takdirde diğer masalarla aradaki 1,5 metre mesafe korunacak şekilde yapılmalıdır.
- Masalarda sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanmalıdır. Masa yanlarına sandalye konulmaz ve masa yanlarına oturma düzeni oluşturulmaz.
- Karşılıklı oturmada masa eni 70 cm'den küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanmalı veya karşılıklı oturma mesafesinin arttırılması amacıyla iki masa birleştirilerek kullanılmalıdır.
- Barda kullanılan bar sandalyelerinin kaldırılması ve kullanılmaması gerekmektedir.
- Yan yana tek kişilik oturma düzeni olan bar masası şeklindeki masalarda sandalyeler arası mesafe 1 metre olacak şekilde düzenlenmelidir
- Aynı masada bulunan sandalyeler için olması gereken aralık 60 cm olmalıdır.
- Sosyal mesafe ve oturma düzeni kuralları, aynı aileden (anne veya baba ile birlikte çocuklar) olan misafirler arasında uygulanmaz.
- Bütün masa düzeni kuralları masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulanır
- Bu süreçte masalarda bulunan tuzluk, karabiberlik, şekerlik, tent kart gibi tüm misafirlerin temas edebileceği ve bulaşma riskini arttıran materyallerin kaldırılması.
- Misafirlerin talep etmesi halinde tek kullanımlık servis paketleri (çatal, bıçak, tabak, bardak, karıştırıcı, tuz, karabiber, şeker vb.) misafire servis edilir.
- Masaların üzerlerinde servise başlamadan önce hiçbir servis ekipmanı, dekorasyon malzemesi, pazarlama aracı bulunmayacaktır.
- Her masada el antiseptiği (Diversey H-500/500 ml pompalı- Yedek 5 litre bidon ile tekrar dolun yapılacaktır) bulundurulur. El antiseptiği, misafir oturduğunda dışı hijyen bezi ile temizlenerek masaya konulur. Dream baskılı alkol derecesi %70 olan kolonyalı mendil servantlarda hazır bulundurulur misafirin talebi halinde misafire sunulur.
- Standardı gereği masada bitiş veya porsiyon laması yapılan interaktif servisi olan tabakların bu süreçte mutfakta son hallerinin verilip servis edilmesi gerekmektedir.
- Misafirlerin ağırlandığı salonlara ve tuvalet alanlarına personel dahil içeride bulunması gereken en çok insan sayısı görünür biçimde duyurulmalıdır.

### 4.3.3. Sosyal Mesafe Planı

- Restoran müdürleri fiziki mesafe kuralları çerçevesinde hazırlayacakları masa planlarını idari işler departmanına yollamalıdır. İdari işler uygun formata dönüştürecekler.

#### 4.TALİMATLAR

#### Doğru ve Yanlış Masa Oturma Düzeni Örnekleri



#### 4.3.4. Tesisin Sosyal mesafe Kurallarına Göre Kapasitesi

STORE_NAME	Mevcut Durum	
	Metrekare	Kapasite
Kilimanjaro	345	155

Yeni Normal						
İç Alan Alt Kat	İç Alan Üst Kat	İç Alan Tenteli Bölüm	Dış Alan Alt Kat	Dış Alan İç Bölüm	Dış Alan Üst Kat	Deniz Tarafı
Kapasite	Kapasite	Kapasite	Kapasite	Kapasite	Kapasite	Kapasite
54			30			

Genişlemiş Metrekare							
İç Alan Alt Kat		İç Alan Üst Kat		Dış Alan Alt Kat		Dış Alan Üst Kat	
Metrekare	Kapasite	Metrekare	Kapasite	Metrekare	Kapasite	Metrekare	Kapasite
				40	16		

Genişlemiş Metrekare Açıklaması	Mevcut Kapasite	Yeni Kapasite	Genişlemiş Alan Kapasite
AVM Yönetiminden talep edilecek ek alan	155	84	100

Tesisin sosyal mesafe kuralına göre kapasitesi tesisi girişine asılır.

## 4.TALİMATLAR

### 4.3.5. Sipariş Alma ve Servis

- Bu süre zarfında misafirler ile sosyal mesafe kurallarına uyarak sipariş alınmalı.
- Sipariş alırken maske ve siperlik gerekiyorsa eldiven kullanılmalıdır.
- Sipariş edilen tabaklar servis edilirken yine bu kurala uyup misafir ile garson arasındaki mesafe korunmalıdır.
- Boşlar toplamak için gerekirse misafirlerin kalkması beklenebilir.
- Servis personelinin kullandığı servis ekipmanları (kalem, sipariş defteri, çakmak, tirbuşon, vb.) ortak kullanılmamalıdır. Bu ekipmanlar düzenli aralıklarla dezenfekte edilmelidir.
- Açık büfe uygulaması yapılması halinde açık büfenin misafir tarafına misafir erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yapılırsa, servis ise mutfak personeli tarafından sunulur.
- Misafirin kullanımda olan çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçların kaldırılması veya misafirin servis elemanı aracılığıyla servis alması sağlanır.

### 4.3.6. Çocuklu Misafirler ve Çocuklar

- Çocuklu misafirlerimiz için restoranlarda bulunan mama sandalyeleri her kullanımdan önce ve sonra dezenfekte edilip streç film ile sarılmalıdır.
- Çocuklara bu süre zarfında boya kalemi, boyama defteri gibi bedelsiz ürünlerin verilmemesi gereklidir.
- Bebek arabalarına misafirlerin izni olmadan dokunulmamalı eğer temas olacaksa mutlaka eldiven takılmalıdır.
- Çocuk misafirler ile mutlaka fiziki mesafe korunmalıdır. Çocuk misafirler ile kesinlikle temastan kaçınılmalıdır.
- Tesis içerisinde çocuklara ayrılmış oyun odaları hizmete açılmaz.

### 4.3.7. Masa Temizliği

- Normal işleyişte kullanılan masa ve temizlik bezlerinin yerine tek kullanımlık antiseptik masa bezleri kullanılmalıdır.
- Bir diğer seçenek ise, dezenfektanın doğrudan masaya püskürtülerek kâğıt havlu ile silinmesi.
- Buradaki en önemli husus masa temizliği için her ürünün tek kullanımlık olması.
- Masa temizliği yapılırken bulaşmaya sebebiyet verecek masa üzeri, kenarları gibi alanların öncelikle silinmesi ve masa altı ayakları gibi alanların sürekli silinmemesi gereklidir.
- Sandalyeler için de aynı kural geçerli olup öncelikle tutma kolları ve oturma alanı silinmelidir.
- Misafirlerin kişisel koruyucu ekipmanını atması için servis alanlarında misafirin kolayca ulaşabileceği bir konumda gri renkte pedallı çöp kovası bulundurulur. Misafirin bu tip çöplerini bu kovalara atması sağlanır.
- Masada bırakılan veya masadan alınması istenilen misafire ait kişisel koruyucu ekipman salon personeli tarafından elinde eldiven ve tek kullanımlık poşet ile toplanarak salondaki gri çöp kovasına atılır.

## 4.TALİMATLAR

### 4.3.8. Hesap Alma

- Hesap misafire tek kullanımlık hesap sümenleri ile götürülmelidir.
- Misafir hesabını öderken, kredi kartı ya da nakit para teması oluşacağından dolayı hesap alındıktan sonra eller dezenfekte edilmelidir.
- Misafir kartla ödeme yaptıysa, POS makinesi işlem sonunda dezenfekte edilmelidir.
- Mümkün olduğu kadar misafirler temassız kart ile ödemeye yönlendirilmelidir.
- Hesap alma işinden sadece kasiyer veya görevlendirilmiş personel tarafından gerçekleştirilecektir. Bu personellerin maske ve siperlik takmaları gerekmektedir.

### 4.4. Mal Kabul

- 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. Esas bulaş yolu virüsü taşıyan kişi ile yakın temastır, bununla birlikte hasta kişinin solunum parçacıkları ile kirlenmiş yüzeylere dokunma ve sonrasında yüze dokunma ile bulaş ihtimali olduğundan el hijyenine dikkat edilmelidir.
- Mal Kabul Bölümünde el antiseptiği bulundurulmalıdır.
- Mal kabulü yapılan yerlerde görevli personel dışındaki kişiler bulunmamalıdır. Bu alanlarda çalışan personel sayısı mümkünse azaltılmalıdır. Personelin sosyal mesafe kuralına (en az 1 metre) uymaları sağlanmalıdır.
- Mal Kabul Bölümünde kargo malzemeleri ve insanlar üzerine dezenfektan püskürtülmemelidir. Dünyadaki sağlık otoriteleri (Dünya Sağlık Örgütü, Avrupa Hastalık Kontrol ve Korunma Merkezi ve Amerika Birleşik Devletleri Hastalık Kontrol ve Korunma Merkezi) tarafından önerilmeyen bu işlem toksik etkileri nedeniyle insan sağlığına zararlı olabilir.
- 5.14 bölümünde yer alan **“Mal Kabul Teslimat Bilgileri Formu”** her bir tedarikçi için doldurulur. Kayıtlar 15 gün süreyle saklanır.
- Depolama, yükleme ve boşaltma alanlarına geçici olarak giren tedarikçiler, şoförler vb. kişilerin, işletme çalışanlarıyla herhangi bir temasta bulunmaması ve fiziki mesafe kuralı korunarak işlemlerin yapılması sağlanmalıdır.
- Mal kabul ve sayım/kontrol işlemleri sırasında maske, eldiven, siperlik kullanmalı, dış alana çıkarken koruyucu önlük ve galoş giyilmelidir.
- Elle taşıma işlerinde nesne ve faaliyet uygun ise iki kişi ile taşımak yerine yüklerin tek kişinin taşıyabileceği ağırlığa bölünerek taşınmalıdır.
- Elle taşıma işlerinin mümkün olduğunca mekanik yöntemler tercih edilmelidir.
- Yük taşıma ve kaldırma işlerinde kullanılan iş ekipmanlarının ve araçlarının özellikle çalışanların temas ettiği bölümleri (tutamaç kısımları, kumanda panelleri, direksiyon gibi) işe başlamadan önce ve sık aralıklarla dezenfekte edilmelidir.

## 4.TALİMATLAR

### 4.5. Depolama

- Depoya girişte mutlaka dış alanda kullanılan koruyucu önlük/ galoş ve eldiven çıkartılmalıdır. Eller mal kabul sonrası su ve sabun ile en az 20 saniye yıkanmalı veya alkol bazlı el dezenfektanı ile dezenfekte edilmelidir.
- Deponun temizliği düzenli olarak yapılmalı, depolama rafları ve dolaplar temizlenmelidir.
- Depo düzenli olarak havalandırılmalıdır.
- Dış alanda tedarikçi ile temas eden ekipmanlar var ise mutlaka dezenfekte edilmelidir. Maket bıçağı, makas, kalem vb. gibi ekipmanlar kullanımdan önce temizlenmeli, dezenfekte edilmeli ve ortak kullanılmamalıdır.
- Dış alanda kullanılan taşıma araçları ile depo içlerine girilmemeli, girmesi gerekiyorsa temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Kutuların/kolilerin depo dışında çıkartılması sağlanmalıdır.
- İşletmeye ilk defa gelen yıkanabilir ekipmanlar kullanılmadan önce bulaşık makinesinde yıkanmalıdır. Daha sonra ekipman deposuna alınmalıdır.
- Kutu veya koli ile gelen ürünler kutulardan çıkarılıp temiz palet üzerine alınıp dezenfekte edilmelidir. Daha sonra raflara dizilmelidir.

### 4.6. Teknik Talimatlar

- Pandemi döneminde klimalar, vantilatörler, merkezi havalandırma sistemleri, iklimlendirme sistemleri, hava perdeleri ile ilgili bazı düzenlemeler yapmak gerekmektedir.
- Restoranlarımızın AVM içinde veya dışında faaliyet göstermesi ve her restoranımızın farklı mekanik altyapılara sahip olması nedeniyle her bir restoranımıza özgü tedbirlerin alınması gerekmektedir.
- Merkez ofis teknik müdürümüz ve ekibi restoranlarımızı açılışı öncesi restoranları ziyaret edecektir.
- Restoran müdürü ve bir diğer yönetici ile bu ziyarette hazır bulunacak ve kendi restoranlarına özgü talimatnameyi teslim alacaklar, restoran çalışanlarına genel bir duyuru ile iletecekler ve uygulanmasını takip edeceklerdir.

5.FORMLAR, ŞEMALAR VE KONTROL LİSTELERİ

5.1. Yeniden Faaliyete Geçiş Kontrol Listesi

YENİDEN FAALİYETE GEÇİŞ KONTROL LİSTESİ	KONTROL
TARİH:	
İşletme Corona temsilcisi atandı mı?	
Salon Personeli Eğitimleri Tamamlandı	
Mutfak Personeli Eğitimleri Tamamlandı	
Diğer Personelin Eğitimleri Tamamlandı	
Tüm personelde anket yapıldı ve taahhütler alındı	
İşyeri Hekimi personel taramasını tamamladı	
Salon ve mutfak için ayrı ayrı A ve B takımları belirlendi	
Açılış Öncesi Temizliği Yapıldı Tamamlandı	
Gümüş İyon Sistemi ile dezenfeksiyon yapıldı	
Covid-19 Önlemine İlişkin Satın Alma Siparişleri Teslim Alındı (maske, eldiven, dezenfektan standları, siperlik, hijyen paspasları vb.)	
Masa düzeni, masalar arasında aralarında 1,5m kalacak biçimde yapıldı ve masa yerleri işaretlendi	
Masafir bekleme alanı yer işaretlemeleri yapıldı	
Tek kullanımlık yardımcı malzemeler servantlara yerleştirildi	
Salonda tüm önlem ekipman ve dezenfeksiyon malzemeleri yerleştirildi	
Tuvaletlerde dezenfeksiyon malzemeleri yerleştirildi	
Su sebillerinin filtrelerinin değişimi ve dezenfekte işlemlerinin yapıldı	
Tüm Personelin kişisel koruyucuları tutanak ile teslim edildi ve zimmetlendi	
Misafir bilgilendirme posterleri asıldı	
Barkod ile okutulabilen menü sistemi hazır	
Tek kullanımlık menü hazır	
Havalandırma ve Klima sistemleri ile ilgili teknik hazırlıklar tamamlandı	
Bulaşık makineleri yıkamada 55-65 C'ye durulamada 70-80 C'ye ulaşıyor mu?	
Acil durum listesi hazır ve personel panosuna asıldı mı?	
Kitap, defter, gazete dahil ortak kullanım ihtimali yüksek olan tüm eşyalar salon ve personel alanlarından kaldırıldı mı?	
Şehpe/vaka durumları için izolasyon odası belirlendi mi?	
Soyunma odası ve personel dinlenme ve yemekhanede aynı anda bulunabilecek en fazla personel sayısı belirlendi ve ilgili alanlara görülebilecek şekilde ilan edildi mi?	
HAZIRLAYAN:	

## 5.FORMLAR, ŞEMALAR VE KONTROL LİSTELERİ

### 5.2 Açılış Kontrol Listesi

AÇILIŞ CHECK-LIST
<b>TARİH:</b>
Mesaiye Başlayan Personelin Ateşinin Ölçülüp Gerekli Çizelgeye İşlenmesi.
Mesaiye Başlayan Tüm Personelde Kişisel Koruyucu Ekipman Kontrolünün Yapılması
Masaların Arasında En Az 1,5 Metre ve Sandalyeler Arasında 60cm Olacak Biçimde Masa Düzeninin Yapılması
Tüm Masaların Ve Sandalyelerin Silinip Dezenfekte Edilmesi
Tüm Restoran Zeminin Gerekli Kimyasallar Kullanılarak Temizlenmesi
Tüm Restoranın Havalandırılması
Servis Ekipmanlarının Dezenfekte Edilmesi (Servis Tepsileri, Sümenler, Pos Makineleri, Micros Terminalleri)
Servis Öncesi Tüm Servantlara Yeteri Kadar Dezenfektan Ve Antiseptik Mendil Konumlandırılması
Servis Öncesi Misafir Lavabolarının Temizlenip Dezenfekte Edilmesi
Restoran Girişindeki Ve Lavabolardaki Dezenfektanların Kontrol Edilmesi Varsa Bitenlerin Değiştirilmesi
Soyunma Odalarının Servis Öncesi Kontrol Edilip Açıkta Bir Kıyafet Ya Da Ayakkabı Olmadığının Kontrol Edilmesi
Mama Sandalyelerinin Dezenfekte Edilip Streç Filme Sarılması
Tüm Çöplerin Servis Öncesi Boşaltılması
Personel Ve Misafir Lavabolarında Bulunan Antiseptik Sabunların Kontrol Edilmesi Ve Bitenlerin Değiştirilmesi
Servis Öncesi Yeteri Kadar Tek Kullanımlık Servis Paketleri Ve Antiseptik Mendil Bulundurulması
Misafir Lavabolarında Gerekli Temizlik Listelerinin Olduğunun Kontrolünün Yapılması
Restoran Girişinde Bulunan El Dezenfekte Ünitelerinin Kontrolünün Yapılması
Maskesi Olmayan Misafirler İçin Yeteri Kadar Maske Bulundurulması
Bu Süreçte Kullanılan Uyarı Metinleri (Poster Gibi) Ve Diğer Bilgilendirme Metinlerinin Eksiksiz Olarak Bulundurulması Ve Kontrolü
Restoranda Bulunan Tüm Hijyen Paspaslarının Hijyen Sıvısı Miktarı Kontrolü
<b>HAZIRLAYAN:</b>
<b>KONTROL EDEN VE ONAYLAYAN YÖNETİCİ:</b>

### 5.3 Operasyon Sırasında Kontrol Listesi

OPERASYON SIRASINDA KONTROL LİSTESİ	
<b>TARİH:</b>	
	Misafirler için gerekli el dezenfektanları mevcut mu? Kartuşları dolu mu?
	Masa planı masalar arasında 1,5m ve Sandalyeler arasında 60cm mesafe olacak şekilde yapıldı mı?
	Girişte maskesi olmayan misafirlere verilmek üzere yedek maske bulunduruluyor mu?
	Ateş ölçme cihazı çalışır durumda mı?
	Tüm servantlarda gerekli dezenfekte rünleri mevcut mu?
	Restoran servis öncesi ve sırasında havalandırılıyor mu?
	Misafir lavaboları çizelgeye bağlı olarak her 45 dakikada bir temizleniyor mu?
	Misafir ve personel lavabolarında yeteri kadar dezenfektan ürün var mı?
	Restoranda kullanımda olan hijyen paspaslarının içlerinde hijyen sıvısı miktarı kontrolü yapıldı mı?
	Boş masaların hepsinde servise kapalıdır yazısı var mı?
	Mutfak içerisinde ve bulaşıkhanede alanlarında fiziki mesafe kurallarına uyuluyor mu?
	Salonda fiziki mesafe kurallarına uyuluyor mu?
	Mutfak / Salon ve diğer restoran alanlarında tüm personel maske kullanıyor mu?
	Kapı kolu ve servat yüzeyleri gibi çalışanların ve misafirlerin sık sık temas ettikleri yüzeyler saat başı temizlenip dezenfekte ediliyor mu?
	Her kullanım sonrası masaların üst kısımları, yanları ve sandalyelerin kol ve oturma kısımları dezenfekte ediliyor mu?
	Depoda mal kabul işlemleri İSG tarafından belirtilmiş kurallar çerçevesinde yapılıyor mu?
	Pos makineleri her hesap sonrası dezenfekte ediliyor mu?
	Personelin ateşleri her 3 saatte bir kez ölçülüp yeni maske verilip kayıt altına alınıyor mu?
	Soyunma odası temiz ve havalandırılıyor mu?
	Soyunma odalarında dışarıda kirli kıyafet ya da açıkta ayakkabı var mı?
	Personel yemeği için ayrılan alanlarda fiziki mesafe adına önceden düzen alınıp yemek yenilecek alan ve ekipmanlar dezenfekte edildi mi?
	Tüm personelin kişisel koruyucu ekipmanı var mı?
	Misafir bekleme alanları için fiziki mesafe çizgileri mevcut mu?
	Tıbbi ve evsel atıklar biriktirilmeden mümkün olduğunca hızlı bir biçimde ortamdaki uzaklaştırılıyor mu?
	Motorkurye teslimat sonrasında ürünleri taşıdığı alanı dezenfekte ediyor mu?
	Personel ortak kullanım alanlarında olan su sebillerinin yoğun temas edilen kısımları 45 dakikada bir dezenfekte ediliyor mu?
	Mama sandalyeleri dezenfekte edilip, sarılıp kullanıma hazır hale getirilmiş mi?
	Kullanılmış mama sandalyeleri dezenfekte edilip, sarılıp yeniden kullanıma hazır hale getirilmiş mi?
<b>HAZIRLAYAN:</b>	
<b>KONTROL EDEN VE ONAYLAYAN YÖNETİCİ:</b>	



## 5.FORMLAR, ŞEMALAR VE KONTROL LİSTELERİ

### 5.4 Kapanış Kontrol Listesi

KAPANIŞ CHECK-LIST
TARİH:
Tüm Masaların ve sandalyelerin Silinip Dezenfekte Edilmesi
Tüm Sandalyelerin Masaların Üstüne Ters Çevirilip Tüm Zeminin Süpürülüp Silinmesi Ve Dezenfekte Edilmesi
Tüm Restoranın Havalandırılması
Bar Kısımında Bulunan Ve Gıdaya Temas Eden Tüm Ürünlerin Yıkayıp Dezenfekte Edilmesi
Servis Ekipmanlarının Dezenfekte Edilmesi (Servis Tepsileri, Sümenler, Pos Makineleri, Micros Terminaleri)
Lavaboların Tamamen Dezenfekte Edilmesi Ve Havalandırılması
Tüm Kapı Kollarının Ve Varsa Merdiven Trabzanlarının Silinmesi
Temizlik İşlemleri Yapılırken Kişisel Koruyucu Ekipman Kullanılması
Mesayi bitimi evine giden personellere maske verilmesi
Mesai Çıkışı Personellerin Ateşlerinin Ölçülüp Gün Sonun Çizelgesine Yazılması.
HAZIRLAYAN:
KONTROL EDEN VE ONAYLAYAN YÖNETİCİ:

### 5.5 Mal Kabul Kontrol Listesi

MAL KABUL KONTROL LİSTESİ
TARİH:
Gelen ürünlerin dezenfeksiyonu için yeteri kadar dezenfektan olmasının kontrol edilmesi
Depo alanı mesai öncesi havalandırılıp temizlendi mi?
Taşıma ve yükleme için kullanılan ekipmanlar dezenfekte edildi mi?
Maket bıçağı, makas, kalem gibi ekipmanlar kullanılmadan önce dezenfekte edildi mi?
Depo için gerekli olan temizlik çizelgesinin doldurulması
Tedarikçi ile çalışan sosyal mesafeyi koruyor mu?
Mal kabul sırasında kişisel koruyucu malzemeler kullanılıyor mu?
Yükler bölünerek tek kişilik taşımaya uygun hale getiriliyor mu?
Taşıma ekipmanları sık sık dezenfekte ediliyor mu?
Mal Kabulden depoya girişte eller yıkıyor ve maske ve eldivenler değiştiriliyor mu?
Dış alanda kullanılan taşıma ekipmanları depoya sokulmuyor
Atık kutu ve koliler uygun şekilde depo dışına çıkarılıp bertaraf ediliyor mu?
Dış kolisi çıkartılan ürünler bu iş için ayrılan temiz bir palet veya kasa içerisine konulduktan sonra depolara alınıyor mu?
HAZIRLAYAN:
KONTROL EDEN VE ONAYLAYAN YÖNETİCİ:



## 5.FORMLAR, ŞEMALAR VE KONTROL LİSTELERİ

### 5.7.İşletme Hijyeni Kontrol Formu



Form No: FS.03.10  
Yayın Tarihi: 01.03.2015  
Değişiklik No:00  
Değişiklik Tarihi:00

#### İŞLETME HİJYENİ KONTROL FORMU

BÖLÜM/GÜN	PAZARTESİ	İŞLEMİ YAPAN	AÇIKLAMA	İŞLETME YÖNETİMİ	OPERASYON MÜDÜRÜ
SALON	Duvarlar, duvar-yer birleşim noktaları, merdivenler ekipman arkaları ve fayans yüzeyleri, varsa duvar ahsafları temizliği				
	Tüm çöp kovaları iç-dış ve tüm sandelyeler				
	Banket oturakların ve resim-tabloların üzerleri				
	Yangın söndürme aleti ve pimlerinin temizliği				
	Varsa giriş metalleri, servan içleri, varsa misafir asansörü				
	Sosluklar, yağ şişeleri, şekerliklerin bardak yıkama makinesinde yıkayıp kurulanması				
BAR	Sogutucuların içi-dışı, lastikleri, kapak bölgeleri, kulpları detaylı temizliği				
	Dondurma dolabı iç-dış temizliği				
PASTANE	Teşhir tabak ve fanuslarının günlük temizliği, haftalık detaylı yıkanmaları				
	Çöp kovası yıkanması				
BACKGROUND	Varsa kırı tabak,bardak vs. alanlarının, tüm yüzey ve raflarının iç-dış temizliği				
WC	Duvarlar, duvar-yer birleşim noktaları, ekipman arkaları ve fayans yüzeyleri				
	Çöp kovası, tuvalet fırçası ve klozet ve sifon yıkanması temizlenmesi				
DIŞ GİRİŞ	Kaldırım üzerindeki döküntü, yapışıklıklar ve artıklar.				
	Varsa çiçek aralan temizliği, büyük çiçek saksılarının temizlenmesi, yıkanması				
	AVM içindeki işletmeler için dış zeminin makine ile yıkanması				
BAHÇE	Masa, sandalye ve ayaklarının , kül tablaları				
	Varsa dış bar tezgah raf temizlik				
TERAS	Varsa dış alandaki minderlerin ve şallanın yıkatılması				
	Zemin, masa, sandalyeler, kül tablaları				
Varsa kasa, servan bölümü detaylı temizlik					
BÖLÜM/GÜN	SALI	İŞLEMİ YAPAN	AÇIKLAMA	İŞLETME YÖNETİMİ	OPERASYON MÜDÜRÜ
SALON	Masa ve Sandalye ayakları, yere bakan kısımları, deri koltuklar, loca altları paspas				
	Sarkıt lambalar, deri koltuklar, loca altları				
	Banket oturakların ve resim-tabloların üzerleri				
	Varsa giriş metalleri, servan içleri, varsa misafir asansörü				
BAR	Sosluklar, yağ şişeleri, şekerliklerin bardak yıkama makinesinde yıkayıp kurulanması				
	Bar Sandalyeleri, bar tezgah üzerindeki tüm ekipmanın kaldırıp, birleşim yerleri vs, tezgah üstlerindeki pedler				
PASTANE	Dekor ahsap lafların ve dolap içlerinin boşaltılıp temizlenmesi				
	Teşhir tabak ve fanuslarının günlük temizliği				
BACKGROUND	Çöp kovası yıkanması				
	Soyunma odaları yerlerinin, ayakkabılıkların, duvar-yer birleşim noktaları, dolap arkaları, duvarlar				
WC	Havalandırma girişleri, lambalar, armatürler.				
	Çöp kovası, tuvalet fırçası ve klozet ve sifon yıkanması temizlenmesi				
DIŞ GİRİŞ	Kapı girişi hava perdesi, yangın alarm paneli, tenteler.				
	Varsa çiçek aralan temizliği, büyük çiçek saksılarının temizlenmesi, yıkanması				
	AVM içindeki işletmeler için dış zeminin makine ile yıkanması				
BAHÇE	Branda, çadır, soba ayakları ve iç kısımları				
	Varsa dış bar tezgah raf temizlik				
TERAS	Varsa dış alandaki minderlerin ve şallanın yıkatılması				
	Varsa minder yıkatma				
Varsa kasa, servan bölümü detaylı temizlik					

5.8 Kişisel Koruyucu Donanım (KKD) Zimmet ve Taahhüt Tutanağı



KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD)  
ZİMMET VE TAAHHÜT TUTANAĞI

Form No:	HS-03-20
Yayın Tarihi:	24.04.2014
Değişiklik No:	01
Değişiklik Tarihi:	01.02.2017

ÇALIŞANA AİT BİLGİLER	
AD - SOYAD	
ÇALIŞTIĞI İŞLETME* - BÖLÜM	
GÖREVİ	
<p>D.ream' e bağlı yukarıda Çalıştığı İşletme* olarak belirtilen işyerinde "4857 sayılı İş Kanunu", "6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu" ile "Kişisel Koruyucu Donanımların İşyerlerinde Kullanılması Hakkında Yönetmelik" uyarınca, mülkiyeti D.ream' e ait olan ve aşağıda liste halinde belirtilen Kişisel Koruyucu Donanım' ları (KKD) eksiksiz ve sağlam durumda teslim aldım.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Tarafıma verilen eğitimlerde kişisel koruyucu donanımı nasıl ve hangi amaçla kullanılacağını öğrendiğimi,</li><li>Kişisel koruyucu donanımı, işimin türüne göre teslim aldığımı ve çalışma esnasında daima kullanacağımı,</li><li>Kişisel koruyucu donanımı, çalışma esnasında veya amacına uygun olarak kullanmadığım süre içerisinde yaşanabilecek her türlü iş kazası, meslek hastalığı ve diğer risklerden şahsen sorumlu olduğumu,</li><li>Kişisel koruyucu donanımın zimmetimde olduğu süre içerisinde meydana gelebilecek her türlü zarar, kayıp - çalıntı hallerinden sorumlu olduğumu ve zarar, kayıp - çalıntı halinde derhal amirime bilgi vererek yenisini talep edeceğimi,</li><li>Zimmetimde bulunan kişisel koruyucu donanımları üçüncü şahıslara devir ve teslim etmeyeceğimi, işten ayrılmam veya işletme değiştirmem halinde amirime teslim edeceğimi,</li><li>Tarafıma zimmetlenen kişisel koruyucu donanımları kullanmamam halinde uygulanacak disiplin işlemlerini peşinen kabul ettiğimi,</li></ul> <p>İşbu "Kişisel Koruyucu Donanım (KKD) Zimmet ve Taahhüt Tutanağı" nı tamamen okuyup anladığımı ve yukarıda belirtilenleri uygulayacağımı kabul, beyan ve taahhüt ederim.</p> <p style="text-align: right;">TARİH: ..... / ...../20..... İMZA:</p>	

NO	KKD Adı	KKD Standardı	Adet	Teslim Tarihi	Teslim Eden Ad - Soyad & İmza	Teslim Alan Ad - Soyad & İmza
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						

**Not:** "Kişisel Koruyucu Donanım (KKD) Zimmet ve Taahhüt Tutanağı" bir orijinal nüsha olarak düzenlenmiş olup orijinali D.ream tarafından merkez ofiste kişinin özlük dosyasında muhafaza edilir.

HAZIRLAYAN	SAYFA
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ BİRİMİ	1 / 1



COVID-19 PANDEMİSİ  
İŞE DÖNÜŞ ANKET FORMU

Form No:	HS-03-66
Yayın Tarihi:	12.05.2020
Değişiklik No:	
Değişiklik Tarihi:	

ÇALIŞANA AİT BİLGİLER	
AD - SOYAD	
TC KİMLİK NO	
DOĞUM YERİ VE YILI	
TELEFON NO	
İŞYERİ ADI - GÖREVİ	

Verdiğim bilgilerin doğru ve eksiksiz olduğunu, verdiğim bilgiler doğrultusunda işyeri Hekimi tarafından yapılacak değerlendirme sonrasında İşe Dönüş Muayenesine çağırılacağım konusunda bilgilendirildiğimi ve muayene olmayı kabul ettiğimi beyan ederim.

TARİH: ...../...../202...

İMZA: .....

AŞAĞIDAKİ BELİRTİLERDEN KENDİNİZDE OLDUĞUNU DÜŞÜNDÜKLERİNİZİ İŞARETLEYİN								
Belirti	Var	Yok	Açıklama		Belirti	Var	Yok	Açıklama
Ateş			.....	derece	Nefes Darlığı			..... gündür
Öksürük			.....	gündür	Tat/Koku Alamama			..... gündür
Diğer (lütfen belirtin)								

**BİRİNCİ DERCE RISK GRUBUNDAYSANIZ AŞAĞIDAKİ BÖLÜMLERİ DOLDURUN** (65 yaş üzerinde olanlar, Gebe ve emziren anneler, Organ nakilli olanlar, Diyabet, Hipertansiyon, Akciğer hastalıkları, Kalp hastalıkları, Karaciğer hastalıkları, Böbrek hastalıkları, İmmünoşüpresif durumlar, Kanser Hastaları, Koagülasyon, Pıhtılaşma bozukluğu olanlar, Ciddi obezitesi olanlar, Kan hastalıklarından olan Hemoglobin hastalıkları olanlar, Nörolojik hastalığı olanlar)

Kronik/Kritik Hastalığınızı Belirtin	
Diğer Sağlık Nedenleri (lütfen belirtin)	
Halen Kullandığınız İlaçları Yazın	

AŞAĞIDAKİ SORULARI YANITLAYIN		
Sorular	Evet	Hayır
1		
Son 14 gün içerisinde size COVID-19 testi yapıldı mı?		
Yanıtınız EVET ise test tarihini yazınız: ...../...../20....		
Yapılan COVID-19 test sonucunuz Pozitif mi?		
2		
Son 14 gün içerisinde karantina ya da izolasyona alındınız mı?		
Yanıtınız EVET ise karantina ya da izolasyona alınma tarihini yazınız: ...../...../20....		
3		
Son 14 gün içerisinde evinizde COVID-19 tanısı almış kişi var mı?		
Yanıtınız EVET ise tedavi başlangıç tarihini yazınız ...../...../20....		
4		
Son 14 gün içerisinde yurt dışında bulundunuz mu?		
Yanıtınız EVET ise dönüş tarihini yazınız: ...../...../20....		
5		
Son 14 gün içerisinde COVID-19 hastası ile yakın temasta bulundunuz mu?		
Yanıtınız EVET ise temas tarihini yazınız ...../...../20....		

HAZIRLAYAN	SAYFA
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ BİRİMİ	1 / 1

5.10. Covid-19 Pandemisi İş Sağlığı ve Güvenliği Talimat  
ve Taahhütnamesi 1. Sayfa



COVID-19 PANDEMİSİ  
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ TALİMAT VE  
TAAHHÜTNAMESİ

Talimat No:	HS-04-79
Yayın Tarihi:	12.05.2020
Değişiklik No:	
Değişiklik Tarihi:	

ÇALIŞANA AİT BİLGİLER	
AD - SOYAD	
TC KİMLİK NO	
DOĞUM YERİ VE YILI	
GÖREVİ	

d.ream' de görev alan çalışanlar tarafından uyulması gereken kurallara yönelik hazırlanmış olan İş Sağlığı ve Güvenliği Talimat ve Taahhütnamesi' ne ek olarak COVID-19 pandemisi süresinde uyulması gereken kurallar aşağıda maddeler halinde belirtilmiş ve yukarıda bilgileri yer alan çalışana tebliğ edilmiştir.

**Evden Çıkış – Eve Dönüş:**

1. Sabah evden çıkmadan önce ateş ölçümü yapılmalı ve hastalık belirtileri kontrol edilmelidir.
2. Çalışanda veya aynı evde yaşadığı kişilerde hastalık belirtisi var ise ALO 184 Koronavirüs Danışma Hattı aranmalı ve çalışan derhal yöneticisine bilgi verilmelidir.
3. Yurtdışından dönen kişiler ile aynı evde yaşadığı bireylerden yurt dışı seyahat öyküsü olan çalışanlar işe gitmekten kaçınmalı ve Sağlık Bakanlığı'nın 14 Gün Kuralı' na uymalıdır.
4. Maske takılarak evden çıkılmalıdır.
5. Çalışan yanına el dezenfektanı, kolonya, dezenfektanlı mendil almalı, gerekiyorsa eldiven kullanmalıdır.
6. Eller ile kesinlikle yüze (ağız, göz, burun) dokunulmamalıdır.
7. Soğuk algınlığı belirtileri gösteren kişiler ile araya en az 3 – 4 adım mesafe koyulmalıdır.
8. Toplu taşımada sosyal mesafeye dikkat edilmeli, özel araçlarda çapraz olacak şekilde 2 kişi, servislerde ise 1 sıra boşluk bırakılarak oturulmalıdır.
9. Toplu taşımada, serviste maske çıkartılmamalıdır.
10. Servislerde bulunan alkol bazlı el dezenfektanları ihtiyaç duyuldukça kullanılmalıdır.
11. Servis ve toplu taşıma aracını kullanan çalışanların araç içerisindeki yüzeylere teması mümkün olduğunca azaltılmalıdır.
12. Asansörler mümkün olduğunca kullanılmamalıdır.
13. Eve dönüşte ayakkabılar dışarıda çıkartılmalı, havalandırılmalı ve temizlenmeden ev içine alınmamalıdır.
14. Kirli alan/oda belirlenmeli, dışarıda giyilen kıyafetler, saat, takı gibi aksesuarlar ile telefon, anahtarlar bu alanda çıkartılmalıdır. Temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanmadan bu kirli alan/odadan çıkartılmamalıdır.
15. Kirli alan/oda düzenli olarak havalandırılmalıdır.
16. Dışardan eve döndüğünde eller su ve sabun ile en az 20 saniye yıkanmalı veya alkol bazlı el dezenfektanı ile dezenfekte edilmeli, mümkünse banyo yapılmalıdır.
17. Bol sıvı tüketilmeli, dengeli beslenilmeli ve uyku düzenine dikkat edilmelidir.
18. Mümkün olduğunca evde kalınmalı ve sosyal mesafe korunmalıdır.

**İşe Giriş - Çıkış:**

19. İşyeri girişlerinde dışarıda kullanılan maske ve eldivenler çıkartılmalı, eller su ve sabun ile en az 20 saniye yıkanmalı veya alkol bazlı el dezenfektanı ile dezenfekte edilmelidir.
20. Yeni maske takılmalıdır.
21. İşe başlamadan önce temassız ateş ölçerler ile tüm çalışanların ateşleri ölçülecektir. Çalışanlar, işyerinde yapılan ateş ölçüm sonuçları takip edilmeli, hastalık belirtileri gösterilmeyorsa ve vücut sıcaklığı uygunsuz işe başlanmalıdır.
22. İşyerine giriş ve ateş ölçümü sırasında diğer çalışanlar ile sosyal mesafe korunmalı, zemindeki sosyal mesafe işaretleri takip edilmelidir. Yiğilme ve kalabalıklaşma yapılmamalıdır.

HAZIRLAYAN	SAYFA
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ BİRİMİ	1 / 4

5.10. Covid-19 Pandemisi İş Sağlığı ve Güvenliği Talimat  
ve Taahhütnamesi 2. Sayfa



COVID-19 PANDEMİSİ  
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ TALİMAT VE  
TAAHHÜTNAMESİ

Talimat No:	HS-04-79
Yayın Tarihi:	12.05.2020
Değişiklik No:	
Değişiklik Tarihi:	

23. Kart okutma sırasında sensörlere/kart okuyuculara temas edilmemelidir. Temas edilmesi halinde kartlar dezenfekte edilmelidir.

**Soyunma Odası Kullanımı:**

24. Soyunma odasına girişte ve kıyafet değişimi sırasında sosyal mesafe kurallarına uyulmalıdır. Soyunma odasında asgari çalışan bulunmalı, içeride belirlenen çalışan sayısından fazla çalışan olması durumunda çıkması beklenmelidir.
25. Soyunma odasına girişte eller su ve sabun ile en az 20 saniye yıkanmalı veya alkol bazlı el dezenfektanı ile dezenfekte edilmelidir.
26. Eller ile kesinlikle yüze (ağız, göz, burun) dokunulmamalıdır.
27. Her vardiyada mutlaka temiz kıyafet ve iş ayakkabısı giyilmelidir.
28. Siperlik gibi tek kullanımlık olmayan kişisel koruyucu donanımlar her kullanımdan önce ve kullanımdan sonra temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
29. İş kıyafetleri, havlu ve kişisel koruyucu donanımlar kişiye özgü olmalı, ortak kullanılmamalıdır.
30. Soyunma dolaplarında kirli ve temiz kıyafetler bir arada bulundurulmamalıdır. Ayakkabılar mutlaka ayakkabı kutusu veya poşet içerisinde muhafaza edilmelidir.
31. Vardiya bitiminde soyunma dolapları mutlaka temizlenerek dezenfekte edilmeli ve havalandırılmalıdır. Soyunma dolaplarında kirli kıyafet bırakılmamalıdır.
32. Soyunma odası düzenli olarak havalandırılmalıdır.

**İşe Başlama ve Çalışma Süresince:**

33. Çalışmaya başlamadan önce ve çalışma süresince sık sık eller su ve sabun ile en az 20 saniye yıkanmalı ve alkol bazlı el dezenfektanı ile dezenfekte edilmelidir.
34. Tüm çalışanlar, çalışma süresince maske, siperlik ve eldiven kullanmalıdır.
35. Eller ile kesinlikle yüze (ağız, göz, burun) dokunulmamalıdır.
36. Öksürme veya hapşırma sırasında ağız ve burun tek kullanımlık mendil ile kapatılmalıdır. Mendil yoksa dirseğin iç kısmı kullanılmalıdır.
37. Yüzeyle mümkün olduğunca dokunulmamalıdır.
38. Soğuk algınlığı belirtileri gösteren kişiler ile araya en az 3 – 4 adım mesafe koyulmalıdır.
39. Müşteriler, tedarikçiler veya ziyaretçiler ve diğer çalışanlar ile sosyal mesafe korunmalıdır. Tokalaşma, sarılma gibi yakın temaslardan kaçınılmalıdır.
40. Müşteriler, tedarikçiler veya ziyaretçiler ve diğer çalışanlar ile yakın temas kurulması gerekirse eller yıkanmalı, eldiven değiştirilmeli veya dezenfekte edilmeli, siperlik dezenfekte edilmelidir.

**Mola ve Yemek Arası:**

41. Yemekhane ve dinlenme alanlarında sosyal mesafe ve hijyen kurallarına uyulmalıdır.
42. Yemek öncesinde ve sonrasında eller su ve sabun ile en az 20 saniye yıkanmalı ve alkol bazlı el dezenfektanı ile dezenfekte edilmelidir.
43. Mola ve yemek araları mümkün olan en az çalışan bir araya gelecek şekilde yapılmaktadır.
44. Ortak kullanım alanlarındaki su sebilleri, yiyecek ve içecek makineleri mümkün olduğunca kullanılmamalı, kapalı şişelerdeki içecekler tercih edilmelidir.
45. Ortak kullanımdaki malzemelerin (su sebili, baharatlık, sos vb.) kullanılması durumunda ise mutlaka eller su ve sabun ile en az 20 saniye yıkanmalı ve alkol bazlı el dezenfektanı ile dezenfekte edilmelidir.
46. Eller ile kesinlikle yüze (ağız, göz, burun) dokunulmamalıdır.

HAZIRLAYAN	SAYFA
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ BİRİMİ	2 / 4

5.10. Covid-19 Pandemisi İş Sağlığı ve Güvenliği Talimat  
ve Taahhütnamesi 3. Sayfa



COVID-19 PANDEMİSİ  
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ TALİMAT VE  
TAAHHÜTNAMESİ

Talimat No:	HS-04-79
Yayın Tarihi:	12.05.2020
Değişiklik No:	
Değişiklik Tarihi:	

**Mal Kabul - Depolama:**

47. Depolama, yükleme ve boşaltma alanlarına geçici olarak giren tedarikçiler, şoförler vb. kişilerin, işletme çalışanlarıyla herhangi bir temasta bulunmaması ve sosyal mesafe kuralı korunarak işlemlerin yapılması sağlanmalıdır.
48. Mal kabul ve sayım/kontrol işlemleri sırasında maske, eldiven, siperlik kullanılmalı, dış alana çıkarken koruyucu önlük ve galoş giyilmelidir.
49. Elle taşıma işlerinde nesne ve faaliyet uygun ise iki kişi ile taşımak yerine yüklerin tek kişinin taşıyabileceği ağırlığa bölünerek taşınmalıdır.
50. Elle taşıma işlerinin mümkün olduğunca mekanik yöntemler tercih edilmelidir.
51. Yük taşıma ve kaldırma işlerinde kullanılan iş ekipmanlarının ve araçlarının özellikle çalışanların temas ettiği bölümleri (tutamaç kısımları, kumanda panelleri, direksiyon gibi) işe başlamadan önce ve sık aralıklarla dezenfekte edilmelidir.
52. Depoya girişte mutlaka dış alanda kullanılan koruyucu önlük/galoş ve eldiven çıkartılmalıdır. Eller mal kabul sonrası su ve sabun ile en az 20 saniye yıkanmalı veya alkol bazlı el dezenfektanı ile dezenfekte edilmelidir.
53. Deponun temizliği düzenli olarak yapılmalı, depolama rafları ve dolaplar temizlenmelidir.
54. Depo düzenli olarak havalandırılmalıdır.
55. Dış alanda tedarikçi ile temas eden ekipmanlar var ise mutlaka dezenfekte edilmelidir. Maket bıçağı, makas, kalem vb. gibi ekipmanlar kullanımdan önce temizlenmeli, dezenfekte edilmeli ve ortak kullanılmamalıdır.
56. Dış alanda kullanılan taşıma araçları ile depo içlerine girilmemeli, girmesi gerekiyorsa temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
57. Kutuların/kolilerin depo dışında çıkartılması sağlanmalıdır.

**Temizlik ve Dezenfeksiyon:**

58. Temizlik için d.ream tarafından tanımlanmış onaylı Tedarikçilere ait kimyasalların haricinde farklı kimyasallar kullanılmamalıdır.
59. Kimyasallar, kesinlikle farklı kaplara boşaltılmamalıdır.
60. Kimyasalın farklı kaba boşaltılması, bölünmesi gereken durumlarda ise kap mutlaka kimyasal için uygun olmalı ve ürün içeriğini belirtir şekilde etiketlenmelidir.
61. Temizlik sırasında kullanılan kimyasallar kesinlikle birbirleri ile karıştırılmamalıdır.
62. Kimyasallar, yenilmemeli, içilmemeli ve koklanmamalıdır.
63. Kimyasalları kullanırken FFP2 koruma sınıfına sahip maske, kimyasal eldiven, yüz siperliği kullanılmalıdır.
64. Sık dokunulan yüzeyler ve mobilyalar, ekipmanlar rutin olarak ve kullanıldıktan en az 2 saatte bir temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. (kart okuyucular/sensörler, kapı kolları, telefon, telsizler, kasa yüzeyleri, bilgisayar klavyeleri, pos cihazları, yürüyen merdiven tutunma bantları, dinlenme alanları vs.)
65. Çöp kutuları ve el dezenfektan dispenserları temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
66. Temizlenen tüm yüzeyler temizlendikten hemen sonra kullan at kağıtlarla veya mikrofiber bezler ile kurulmalıdır. Kullanılan mikrofiber bezler sonrasında etkili bir yöntemle yıkanmalıdır.

**Atıkların Bertarafı:**

67. İşyeri içerisinde, dinlenme, yemek yeme alanında, soyunma odasında bulunan çöpler düzenli olarak toplanmalıdır.
68. Çöpleri toplayacak çalışanlar, FFP2 koruma sınıfına sahip maske, kimyasal eldiven, siperlik ve koruyucu önlük giymelidir.

HAZIRLAYAN	SAYFA
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ BİRİMİ	3 / 4





COVID-19 PANDEMİSİ  
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ TALİMAT VE  
TAAHHÜTNAMESİ

Talimat No:	HS-04-79
Yayın Tarihi:	12.05.2020
Değişiklik No:	
Değişiklik Tarihi:	

69. Maske, eldiven gibi atıkların diğer atıklardan ayrı olarak, gri etiketli "diğer atık" olarak tanımlanan bir ekipmanda delinmeye dayanıklı çöp poşetleriyle küçük miktarlarda tutulması ve kutunun ¾ ü dolduktan sonra ikinci bir poşet ile 72 saat geçici bekleme alanında bekletildikten sonra evsel atık olarak bertaraf edilmesi gerekmektedir.

**Acil Durumlar:**

70. Ateş, öksürük, nefes darlığı gibi COVID-19 semptomları bulunan çalışan olması halinde; çalışan derhal İşletme Yöneticisi' ne bilgi vermeli, maske takarak İşyeri Hekimine/Sağlık Personeline muayene olmalıdır. İşyeri Hekimi/Sağlık Personeli bulunmadığı durumlarda diğer çalışanlardan izole olarak daha önceden belirlenen ve enfeksiyonun yayılmasını önleyecek nitelikte olan kapalı İzolasyon Odası' nda beklemelidir. **ALO 184 Koronavirüs Danışma Hattı** aranarak yetkililerin yönlendirmelerine uyulmalıdır.
71. Ateş, öksürük, nefes darlığı gibi COVID-19 semptomları bulunan müşteri olması halinde; çalışan derhal İşletme Yöneticisi' ne bilgi vermeli, müşteri diğer müşteri ve çalışanlardan izole olarak daha önceden belirlenen ve enfeksiyonun yayılmasını önleyecek nitelikte olan kapalı İzolasyon Odası' nda bekletilmelidir. **ALO 184 Koronavirüs Danışma Hattı** aranarak yetkililerin yönlendirmelerine uyulmalıdır.
72. Etkilenen çalışanın, müşterinin, tedarikçi veya ziyaretçilerin atıkları için **Tıbbi Atıkların Kontrolü Yönetmeliği** kapsamında işlem yapılmalıdır.
73. Etkilenen çalışanın, müşterinin, tedarikçi veya ziyaretçilerin tıbbi yardım beklerken lavaboya/banyoya gitmesi gerekiyorsa, mümkünse ayrı bir lavabo/banyo kullanımı sağlanmalıdır. Mümkün olmaması halinde lavabo/banyonun o an için kişiye ayrılması ve kullanımın ardından temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

4 sayfa ve 73 maddeden oluşan COVID-19 İş Sağlığı ve Güvenliği Talimat ve Taahhünamesi' ni (okudum ve anladım) tebellüğ ettim.

Covid-19 pandemisi ile ilgili bilgilendirmenin yapıldığını, asgari sayıda çalışan ile vardiyalı çalışma ve vardiyalı mola, yemek düzenlemesi yapıldığını, işyerinde sosyal mesafe kurallarının uygulandığını, periyodik olarak ateş ölçümü yapıldığını, gerekli olan noktalarda alkol bazlı el dezenfektanı, sabun ve kağıt havlu olduğunu, yeteri kadar kişisel koruyucu donanım (maske, eldiven, siperlik, koruyucu önlük) temin edildiğini, çalışma alanlarında gerekli temizlik ve dezenfeksiyonun düzenli olarak yapıldığını, çalışma sırasında vücut sıcaklığının yükselmesi, hastalık belirtileri göstermem veya rahatsızlanmam yahut bu durumları biç başka çalışan, tedarikçi yahut misafirden tespit etmem durumunda İşletme Yöneticilerine bilgi vereceğimi, tehlikeli durum/durumlar ortadan kaldırılmadan çalışmaya başlamayacağımı beyan ve taahhüt ederim.

İşbu COVID-19 İş Sağlığı ve Güvenliği Talimat ve Taahhünamesi' nde belirtilen hükümlere uymamam ve uyulmasını sağlamamam halinde, tespit edilen uygunsuzluklar için hakkımda disiplin süreçlerinin işletilebileceğini ve sonucunda iş sözleşmemin haklı nedenle derhal feshedilebileceğini ve bu doğrultuda bilgilendirildiğimi beyan ederim.

**TEBLİĞ EDEN İŞVEREN YETKİLİSİ**

AD- SOYAD:  
TARİH / İMZA:

**TEBELLÜĞ EDEN ÇALIŞAN**

AD- SOYAD:  
TARİH / İMZA:

HAZIRLAYAN	SAYFA
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ BİRİMİ	4 / 4

5.11. Vücut Sıcaklık Değeri Ölçüm Formu



VÜCUT SICAKLIK DEĞERİ  
ÖLÇÜM FORMU

Form No:	HS-03-64
Yayın Tarihi:	16.03.2020
Değişiklik No:	
Değişiklik Tarihi:	

ÇALIŞANA AİT BİLGİLER

TC KİMLİK NO	
AD - SOYAD	
ÇALIŞTIĞI İŞLETME* - BÖLÜM	
GÖREVİ	

D.ream' e bağlı yukarıda Çalıştığı İşletme\* olarak belirtilen işyerinde "4857 sayılı İş Kanunu", "6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu" kapsamında alınan önlemlere yönelik vücut sıcaklık değerimin ölçülmesini kabul ediyorum. Yapılan ölçüm sonucunda vücut sıcaklık değerimin/ateşimin 38 °C olması halinde Sağlık Kuruluşu' na gideceğimi kabul ve beyan ederim.

TARİH: ..... / ...../20.....  
İMZA:

NO	Tarih	Saat	Ölçülen Vücut Sıcaklık Değeri °C	Ölçümü Yapan Ad - Soyad & İmza	Ölçümü Yapılan Ad - Soyad & İmza
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

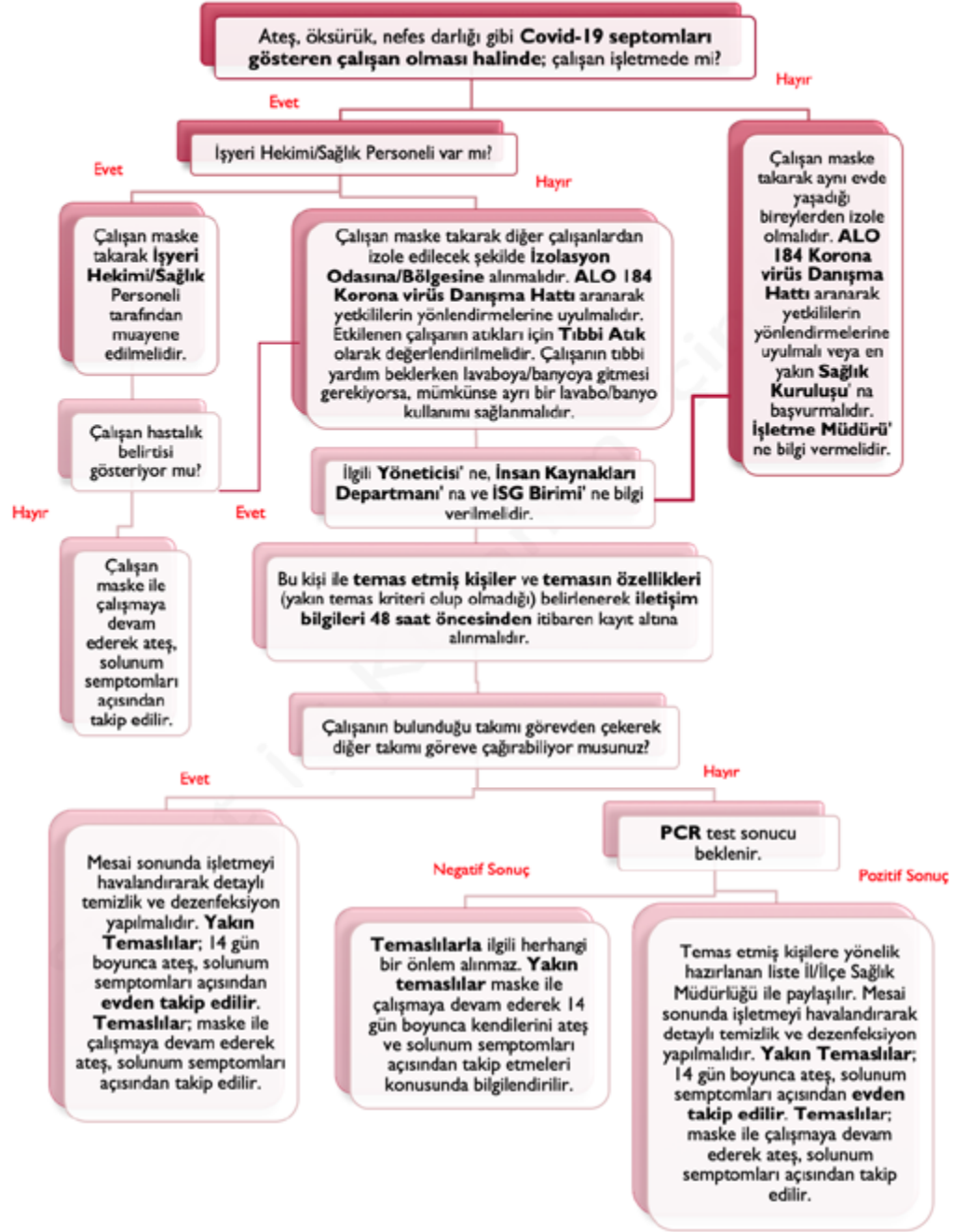
**Not:** "Vücut Sıcaklık Değeri Ölçüm Formu" bir orijinal nüsha olarak düzenlenmiş olup orijinali d.ream tarafından D-Ofis Maslak revirde kişinin sağlık dosyasında muhafaza edilir.

HAZIRLAYAN	SAYFA
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ BİRİMİ	1 / 1

**5.12. Covid-19 Teknik Bilgilendirme Formu**

COVID 19 SONRASI YENİ NORMALLEŞME SÜRECİ TEKNİK BİLGİLENDİRME FORMU				
		VAR	YOK	AÇIKLAMA
WC 1 (MÜŞTERİ WC)	LAVABO SENSÖRLÜ BATARYA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	KLOZET SENSÖRLÜ REZERVUAR KAPAK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	PİSUAR MUSLUĞU SENSÖR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	KAĞIT PEÇETELİK SENSÖRLÜ ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	SENSÖRLÜ SABUNLUK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
WC 1 (MÜŞTERİ VEYA PERSONEL WC)	LAVABO SENSÖRLÜ BATARYA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	KLOZET SENSÖRLÜ REZERVUAR KAPAK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	PİSUAR MUSLUĞU SENSÖR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	KAĞIT PEÇETELİK SENSÖRLÜ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	SENSÖRLÜ SABUNLUK	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
%100 TAZE HAVA MEVCUT MU ?		VAR	YOK	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
%100 TAZE HAVA BESLEMELİ İKLİMLENDİRME MEVCUT MU ? (VRF / FAN-COIL / ISI POMPASI / SPLIT KLİMA)		VAR	YOK	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	%100 TAZE HAVA BESLEMESİ BULUNMAYAN İKLİMLENDİRME CİHAZLARININ ÇALIŞTIRILMAMASI KONUSUNDA İŞLETME YETKİLİSİ BİLGİLENDİRİLMİŞTİR. TAZE HAVA İLE İLİŞKİLENDİRİLMİŞ KONUSUNDA YAKLAŞIK MALİYET..... TL+KDV'DİR VE BU İMALAT YAKLAŞIK..... GÜNDE YAPILABİLECEKTİR.
HAVA PERDESİ VAR MI ?		VAR	YOK	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KUMANDA İLE ÇALIŞTIRILABİLİR HAVA PERDESİ İŞLETMEDE BULUNMAKTADIR. YENİ BİR TALİMAT GELENE KADAR ÇALIŞTIRILMAMASI İŞLETME YETKİLİSİNE BİLDİRİLMİŞTİR
<p>* Covid 19 sonrası yeni normalleşme sürecinde açılacak işletmenin teknik yeterlilikleri yayınlanan genelgeler doğrultusunda incelenmiştir.</p> <p>* İşletme yetkilisi ile görüşülmüş yönetmelikte belirtilen iş havanın devrini sağlayacak ekipmanların açılmaması konusu belirtilmiştir. (Fan-coil / Isı pompası / VRF Klima, Split klima ve hava perdesi)</p> <p>* İklimlendirme sisteminde yapılabilecek iyileştirmeler için yaklaşık bütçe ve tadilat süresi bildirilmiştir</p> <p>* İşletmede bulunan ekipmanlara ait periyodik bakım aralıkları ihtiyaçları doğrultusunda tekrar gözden geçirilecek ve gerekli düzenlemeler yapılacaktır.</p>				
DREAMTEKNİK BİLGİLENDİRME YAPAN			İŞLETME YETKİLİSİ	

5.13. Şüpheli ve Olası Covid-19 Vaka Diyagramı





## 6.EKLER

6.1. T.C SAĞLIK  
BAKANLIĞI  
COVID-19 SALGIN  
YÖNETİMİ VE  
ÇALIŞMA REHBERİ  
12 HAZİRAN 2020  
TARİHLİ VERSİYON

## 6.EKLER

6.1. T.C Sağlık Bakanlığı Covid-19 Salgın Yönetimi Ve Çalışma  
Rehberi 12 Haziran 2020 Tarihli Versiyon

### 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 Korona virüs (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 misafire personelin yaklaşımı ve uygulanacak işlemler de tanımlanmalıdır. Bunlar Sağlık Bakanlığı'nın yayınladığı COVID-19 rehberinin ilgili bölümünde açıklanmıştır. [https://covid19bilgi.saglik.gov.tr/depo/rehberler/COVID-19\\_Rehberi.pdf](https://covid19bilgi.saglik.gov.tr/depo/rehberler/COVID-19_Rehberi.pdf)
- 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.

## 6.EKLER

### 6.1. T.C SAĞLIK BAKANLIĞI COVID-19 SALGIN YÖNETİMİ VE ÇALIŞMA REHBERİ 12 HAZİRAN 2020 TARİHLİ VERSİYON

- 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. 380C'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.

## 6.EKLER

### 6.1. T.C SAĞLIK BAKANLIĞI COVID-19 SALGINI YÖNETİMİ VE ÇALIŞMA REHBERİ 12 HAZİRAN 2020 TARİHLİ VERSİYON

- 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 pleksi 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'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 aralıklarla 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/egitim 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 namlendikçe 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.



## 6.EKLER

### 6.1. T.C SAĞLIK BAKANLIĞI COVID-19 SALGIN YÖNETİMİ VE ÇALIŞMA REHBERİ 12 HAZİRAN 2020 TARİHLİ VERSİYON

- 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 başvurusu 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 sevkinde 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 imkân yoksa tuvalet alanına giriş kapılarının kolları 1/100'lük çamaşır suyu ile sık sık silinmelidir.
- Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuarlar 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 kaydedilmeli ve temizlik saatleri görünür şekilde asılmalıdır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı 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.

## 6.EKLER

### 6.1. T.C SAĞLIK BAKANLIĞI COVID-19 SALGIN YÖNETİMİ VE ÇALIŞMA REHBERİ 12 HAZİRAN 2020 TARİHLİ VERSİYON

## 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.
- 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.

## 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.

## 6.EKLER

### 6.2. T.C. TURİZM BAKANLIĞI YEME-İÇME TESİSLERİNDE KONTROLLÜ NORMALLEŞME SÜRECİ GENELGESİ 2020/8

#### 6.2. T.C. Turizm Bakanlığı Yeme-İçme Tesislerinde Kontrollü Normalleşme Süreci Genelgesi 2020/8

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

Salgına karşı verilen başarılı mücadele sonrasında, seyahat ve turizm faaliyetlerinin sağlıklı bir süreç içerisinde yeniden başlatılması öngörülmektedir.

Bu kapsamda, turizm faaliyetlerinin güvenli bir şekilde gerçekleştirilebilmesi amacıyla, İçişleri Bakanlığı tarafından belirlenecek tarihte faaliyete geçecek olan müstakil yeme-içme tesislerinde, aşağıda belirtilen önlemlerin alınması ve sürekliliğini sağlanması gerekmektedir.

#### GENEL İLKELER VE BİLDİRİMİ

Turizm işletmelerinin 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 Covid-19 rehberinde açıklanmıştır.

Tesis işletmecileri, tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini almakla yükümlüdür. Genel kullanım alanlarına ve oturma 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

Misafirlere tesise girişte termal kamera veya temassız ateş ölçümü uygulanır. 38 dereceden yüksek ateş ölçümlerinde, misafir işletmeye alınmayarak, bir sağlık kuruluşuna başvurusu için uyarılır. Tesis girişlerinde el antiseptiği bulundurulur ve misafirlerin ellerini antiseptikle temizlemelerinden sonra girişleri sağlanır.

## 6.EKLER

### 6.2. T.C. TURİZM BAKANLIĞI YEME-İÇME TESİSLERİNDE KONTROLLÜ NORMALLEŞME SÜRECİ GENELGESİ 2020/8

Misafirin yanında yoksa verilmek üzere maske bulundurulur. Misafirlerin yeme-içme faaliyeti dışında maske takması sağlanır. Mümkün olduğunca, temassız ödeme alınır. Temaslı post cihazı kullanılması halinde, her kullanımdan sonra cihazın temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanır. Ödeme alanlarında kasa ile misafir arasında göz hizasına kadar pleksi veya benzeri bariyer düzenlenir veya kasada ödeme alan personel yüz koruyucu maske kullanır. Vale hizmeti veren personel, her araç teslim alma ve etme hizmetinden önce ve sonra ellerini uygun antiseptik ile temizler, eldiven takmaz ve taşıtları maskeli kullanır.

#### **YEMEK SALONU VE GENEL KULLANIM ALANLARI**

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 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 1 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 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenir. Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen gösterir.

Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulur.

Açık büfe uygulaması yapılması halinde açık büfenin misafir tarafına misafir erişimini engelleyecek şekilde pleksi 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 uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanır. Mümkünse tek kullanımlık şeker, tuz, baharat, peçete kullanılır.

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.

## 6.EKLER

### 6.2. T.C. TURİZM BAKANLIĞI YEME-İÇME TESİSLERİNDE KONTROLLÜ NORMALLEŞME SÜRECİ GENELGESİ 2020/8

## PERSONEL

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

Tüm personele salgın ve hijyen konusunda özel 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.

## 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.

Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuarlar 1/10, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu ile sık sık temizlenir, dezenfeksiyonu sağlanır ve izlenebilirlik kayıtları tutulur.

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

## 6.EKLER

### 6.2. T.C. TURİZM BAKANLIĞI YEME-İÇME TESİSLERİNDE KONTROLLÜ NORMALLEŞME SÜRECİ GENELGESİ 2020/8

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.

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 kullanılmamalıdır. Merkezi havalandırma sistemleri bulunan tesislerin havalandırması temiz hava dolaşımını sağlayacak şekilde düzenlenir ve sık sık doğal havalandırma yapılır. Tesisteki kapalı mahallerin tamamının sıklıkla kapı ve pencereleri açılarak doğal havalandırması sağlanır.

#### MUTFAK 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 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.

#### 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.

## 6.EKLER

### 6.3 GIDA SANAYİ VE ÜRETİM TESİSLERİ İLE İLGİLİ ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

Aracın el teması yoğun yüzeyleri (kapı kolları, cam kumandaları, direksiyon, vites, radyo vb) her kullanımdan sonra %70 alkol içeren ürünle dezenfeksiyonu sağlanır.

Bu genelge sürece bağlı olarak zaman içerisinde güncellenecektir.

### 6.3. GIDA SANAYİ VE ÜRETİM TESİSLERİ İLE İLGİLİ ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

#### İlgili İşletmeler:

- Gıda Sanayi ve Üretim işletmeleri 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.

#### 51.1. 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.

#### 51.2. Ofis ve Benzeri İş Yerlerinde Alınması Gereken Önlemler

- İşletmelerde bulunan ofislerde "COVID-19 Kapsamında Ofis ve Benzeri İş Yerlerinde Alınması Gereken Önlemler"e uyulmalıdır.

#### 51.3. 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.

## 6.EKLER

### 6.3 GIDA SANAYİ VE ÜRETİM TESİSLERİ İLE İLGİLİ ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

#### 51.4. 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.

#### 51.5. 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.

#### 51.6. Yemekhanede Alınması Gereken Önlemler

- Yemekhane girişlerine el antiseptiği konulmalıdır.
- Yemekhanede 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 kurulması 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.

#### 51.7. 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.



## 6.EKLER

### 6.3 GIDA SANAYİ VE ÜRETİM TESİSLERİ İLE İLGİLİ ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

#### 51.8. 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 ayakucu şeklinde konumlandırılması sağlanmalıdır.
- Yatakhaneler yeterli ve düzenli şekilde havalandırılmalıdır.
- Çalışan sayısına göre yeterli sayıda tuvalet/banyo olanağı sağlanmalıdır.

#### 51.9. 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.

#### 51.10. Mescitlerde Alınması Gereken Önlemler

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

- Mescit girişinde el antiseptiği bulundurulmalıdır.
- Mescide girerken maske takılmalı ve namaz esnasında da maske çıkarılmamalıdır.
- Vakit namazları bireysel kılınmalıdır. Mescit içerisinde kalabalık oluşturulmamalıdır.
- Abdest alırken ve namaz kılarken sosyal mesafeye (en az 1 metre, 3-4 adım) uyulmalıdır.
- Mescit 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.
- Mescit en az günde bir defa temizlenmeli ve sık sık havalandırılmalıdır.

#### 51.11. 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

## 6.EKLER

### 6.3 GIDA SANAYİ VE ÜRETİM TESİSLERİ İLE İLGİLİ ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

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.

#### 51.12. 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 arttırabilir.
- Çalışanların iş yerinde kullandıkları kıyafetlerini günlük olarak değiştirmeleri sağlanmalıdır.
- Çalışanlara giriş kapısında ateş ölçümü yapılmalıdır. Ateşi 38 OC'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.

## 6.EKLER

### 6.3 GIDA SANAYİ VE ÜRETİM TESİSLERİ İLE İLGİLİ ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

- Personel çalışırken ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı gibi belirtiler geliştirse, 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, İl/İlçe Sağlık Müdürlüğüne bilgi verilmelidir.
- Temaslı takibine yönelik işlemlerde İl/İlçe Sağlık Müdürlüğü personeline gereken her türlü kolaylık sağlanmalıdır.
- COVID-19 tanısı alan personelin işe dönüşü COVID-19 rehberine göre İl/İlçe Sağlık Müdürlüğü önerileri doğrultusunda gerçekleştirilmelidir.

#### 51.12.1. 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 imkân 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.

## 6.EKLER

### 6.3 GIDA SANAYİ VE ÜRETİM TESİSLERİ İLE İLGİLİ ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

#### 51.13. 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.
- Mescitte bulunan halılar su ve deterjanla temizlenmeli, mescit ve varsa abdest alınan yerlerin temizliğine dikkat edilmelidir. Abdest alınan yerlerde tek kullanımlık kâğıt havlu kullanılmalı, hava ile el kurutma cihazları çalıştırılmamalıdır. Mescitler 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.
- 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.

## 6.EKLER

### 6.4.PLAJ VE YÜZME ALANLARINDA ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

#### 6.4.Plaj Ve Yüzme Alanlarında Alınması Gereken Önlemler

COVID-19'ta bulaşma, temel olarak damlacık ve temas yoluyla olmaktadır, su yoluyla bulaşmamaktadır. Plaj ve yüzme alanları, damlacık yolu ile bulaşan COVID-19 açısından riski düşük olan açık hava mekanları olmasına karşın, yaz sezonunda kullanıcı yoğunluğuna, kullanılan alanın büyüklüğüne, coğrafik özelliklerine, gölgelik, şemsiye sayısı vb. sağlanan olanaklara göre sosyal mesafenin korunamaması nedeniyle COVID-19 bulaşması açısından risklidir.

Bu nedenle COVID-19 açısından güvende olmak için plaj ve yüzme alanlarında kalabalıktan uzak durulmalı, sosyal mesafenin korunmasına azami dikkat edilmeli ve aşağıda belirtilen önlemlere mutlaka uyulmalıdır.

##### 34.1. Plajlar ve Yüzme Alanlarında Çalışan Personele Yönelik Önlemler

- Çalışan personelin COVID-19'un bulaşma yolları ve korunma önlemleri konusunda bilgilendirilmesi sağlanmalıdır.
- Ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı gibi belirtileri olan COVID-19 hastası veya temaslı olan personel çalıştırılmamalıdır.
- Personel çalışırken ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı gibi belirtiler gelişirse, tıbbi maske takılı olarak sağlık kuruluşuna yönlendirilmelidir.
- Plaj ve deniz yüzme alanlarında hizmet verirken en az 1 metre olan sosyal mesafe kuralına uyulmalıdır.
- Çalışan personelin tümü kuralına uygun maske takmalı, maske nemlendikçe ya da kirlendikçe değiştirilmeli, değiştirilmesi öncesinde ve sonrasında el antiseptiği kullanılmalıdır.
- Çalışan 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 alkol bazlı el antiseptiği kullanılmalıdır. Antiseptik içeren sabun kullanmaya gerek yoktur, normal sabun yeterlidir.
- Eldivenin doğru kullanılmaması COVID-19 bulaşma riskini artırabileceğinden çalışanlar kart, para veya fiş alırken teması önlemek için eldiven kullanmamalıdır. Ellerin yıkanması veya el antiseptiği kullanılması yeterli olacaktır.
- Çalışan personel dinlenme odalarında da en az 1 metrelik sosyal mesafeyi korumalı ve maske takmayı sürdürmelidir. Ortak yemek-içme ünitelerinde sosyal mesafe kurallarına uygun olarak masa ve sandalyeler düzenlenerek bu alanların kapasitesi belirlenmeli ve belirlenen kapasite kadar personelin aynı anda kullanımı sağlanmalıdır.

## 6.EKLER

### 6.4.PLAJ VE YÜZME ALANLARINDA ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

#### 34.2. Plaj ve Yüzme Alanlarında Çalışan Cankurtaranlara Yönelik Önlemler

- Cankurtaranların bulundurması gereken kişisel koruyucu ekipman; mutlaka FFP2/195 maske, eldiven, yüz koruyucu.
- Resüsitasyon (canlandırma) işlemi için gerekenler; suni solunum maskesi, balon ventilasyon.
- Cankurtaranlar canlandırma ve ilk yardım gibi COVID-19 açısından yüksek riskli girişimler yapabildiği nedeniyle standart enfeksiyon kontrol önlemlerine uygun çalışmalıdır.
- Cankurtaranlar canlandırma ve ilk yardım işlemleri 1 metreden yakın temas gerektiren ve aerosol oluşturan işlemler olması nedeniyle bu işlem sırasında mutlaka FFP2/195 maske kullanılmalı, ayrıca eldiven ve yüz koruyucu kullanması da gereklidir.
- Canlandırma işlemi sırasında suni solunum maskesi ve balon ventilasyon kullanılmalı, ağızdan ağıza solunum tercih edilmemelidir.

#### 34.3. Plaj ve Yüzme Alanlarını Kullanan Kişilere Yönelik Önlemler

- Ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı gibi belirtileri olan, COVID-19 hastası ve temaslı olan kişiler plaj ve yüzme alanlarını kullanmamalıdır.
- COVID-19 açısından riskli olan 65 yaş üzeri, yüksek tansiyon, kalp, şeker vb. hastalığı olan kişiler plaj ve yüzme alanlarını kullanmaları esnasında dikkatli olmaları konusunda uyarılmalıdır.
- Plaj ve yüzme alanında kişiler arasında en az 1,5 metre olan sosyal mesafeyi sağlamaları konusunda uyarılmalıdır.
- Kişilerle yüz yüze olma, konuşma gibi etkinliklerde sosyal mesafenin korunmasının yanı sıra maske takılmalıdır. Girişte maskesi olmayanlar için maske bulundurulmalıdır.
- Plajlarda el hijyenini sağlamak için, eller en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanmalıdır. Antiseptik içeren sabun kullanmaya gerek yoktur, normal sabun yeterlidir. Su ve sabunun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiği veya en az %70'lik alkol içeren kolonya kullanılmalıdır.
- Kişilerin kendilerine ait plaj havlusu getirmesi/kullanması teşvik edilmelidir. Yanında getirmeyenler için havluların poşetli veya bir görevli personel tarafından misafire verilmesi sağlanmalıdır. Havlu vb. tekstil ürünleri en az 60 derecede yıkanmalıdır.
- Deniz gözlüğü, şnorkel, palet gibi malzemeler kişiye özgü olmalı, paylaşılmamalıdır.
- COVID-19 temas riskini artıracığından plaj ve yüzme alanlarında uzun süre kalınmamalıdır.

#### 34.4. Plaj ve Yüzme Alanlarında Genel Önlemler

- Plaj ve yüzme alanlarında COVID-19 ile ilgili uyulması gereken kuralları içeren levhalar görünür yerlere yerleştirilmelidir.
- Sosyal mesafe kurallarına uyulmalıdır. Aynı ailedekiler (anne veya babanın yanındaki çocuklar) veya otellerde aynı odada konaklayan misafirler bir arada bulunabilirler.
- Plaj girişinde müşteriler tarafından kullanılmak üzere alkol bazlı 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.

## 6.EKLER

### 6.4.PLAJ VE YÜZME ALANLARINDA ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

- Duş bataryası, musluk, sabunluk vb. elle kullanım yerine sensörlü olanların kullanımı teşvik edilmelidir.
- “Plaj ve yüzme alanları çevresinde bulunan içecek dolapları ve oturma grupları sıklıkla temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Bunların yanında kolay ulaşılabilecek şekilde el antiseptiği bulundurulmalıdır.
- Kafe ve restoran hizmetleri sunulması durumunda Sağlık Bakanlığı tarafından hazırlanan “COVID-19 Kapsamında Kafe ve Restoranlarda Alınması Gereken Önlemler”e uyulmalıdır.
- Ödemeler tercihen temassız olmak üzere nakit olmayan ödeme yapmaları teşvik edilmelidir.

#### 34.5. Plajlar ve Yüzme Alanlarında Ortam Düzenlemesi

- Plaj ve yüzme alanında tüm işleyişten sorumlu en az bir personel sürekli olarak bulundurulmalıdır.
- Plaj alanında kalabalık oluşmasını engellemek için, sosyal mesafe kurallarına uygun olarak düzenlenmiş bir kapasite belirlenmeli ve girişte bu kapasitede kadar misafir kabulünü sağlayan personel bulundurulmalıdır.
- Plaj alanlarında çalışanlar dahil 4 metrekareye 1 kişi olacak şekilde kapasite belirlenmelidir.
- Şezlonglar arası mesafe en az 1,5 metre olmalıdır.
- Şezlongların üzerinde kumaş minder kullanılmamalıdır. Yıkabilir/silinebilir minderler kullanılmalı ve misafirin kullanımı sona erdikten sonra temizlenmelidir.
- Gölgelekler arası mesafe şezlonglar arası mesafeye uygun olacak şekilde düzenlenmelidir.
- Localarda sosyal mesafe kurallarına uygun olarak düzenleme yapılmalıdır. Loca alanlarında 2 metrekareye 1 kişi olacak şekilde kapasite belirlenmelidir.
- Soyunma kabinlerinin kullanımında sosyal mesafeye dikkat edilmeli, kabinler her kullanımdan sonra dezenfekte edilmelidir.
- Havlu vb. tekstil ürünleri en az 60°C’de yıkanmalıdır.
- Tek kişinin kullandığı su etkinlikleri (jet ski, sörf vb.) yapılabilir. Su sporları aktiviteleri bireysel olarak veya ailede çocuklar anne veya babaları ile yapabilir. Otellerde oda numarası üzerinden rezervasyon ve takibi yapılması durumunda bu sporları aynı odada kalanlar birlikte yapabilir. Sonrasında kullanılan her türlü malzeme ve ekipmanlar su ve deterjanla temizlenmeli sık dokunulan yüzeyler dezenfekte edilmelidir.
- Deniz paraşütü vb. bireysel su sporları etkinliklerinde çalışanlar dahil tekne kapasitesinin yarısı sayıda kişi alınmalıdır.
- Turizm amaçlı su altı ve su üstü sportif faaliyetlerinde kullanılan tüp, denge yeleği, can yeleği ve benzeri ekipmanların faaliyet süresince sadece bir kişi tarafından kullanılması ve kullanıldıktan sonra dezenfekte edilmelidir.
- Kano, yelken, katamaran, sürat teknesi, banana, deniz bisikleti, ringo, jet ski ve paraşüt gibi araç ve ekipmanlarla yapılan faaliyetlerde aynı aileden olan veya bir grup olarak gelen misafirler arasında sosyal mesafe kuralları uygulanmaz.

## 6.EKLER

### 6.4.PLAJ VE YÜZME ALANLARINDA ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

#### 34.6. Plajlar ve Yüzme Alanlarının Temizliği ve Dezenfeksiyonu

- Sosyal tesisler her gün su ve deterjanla düzenli olarak temizlenmelidir. Toz çıkaran süpürme veya yüksek basınçlı su veya kimyasal püskürtme işlemlerinden kaçınılmalıdır. Temizlik bezleri tek kullanımlık olmalıdır.
- Temizlik yapan personelin tıbbi maske ve eldiven kullanması sağlanmalıdır. Temizlik sonrasında personel maske ve eldivenlerini çıkarıp iş yerindeki çöp kutusuna atmalı ve ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkamalıdır.
- Sık dokunulan yüzeylerin (şezlonglar, duş bataryaları, kapı kolları, masa sehpa 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. Tuvaletlerin dezenfeksiyonu için 1/10 sulandırılmış çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52-9) kullanılmalıdır.
- Klor bileşikleriyle temizlik yapılmasının uygun olmadığı yazıcı kasa, bilgisayar klavyeleri, telefon ve diğer cihaz yüzeyleri %70'lik alkolle silinerek dezenfeksiyon sağlanmalıdır.
- Kişiler ödeme terminalini kullanır ve dokunurlarsa hemen arkasından %70'lik alkol ile temizlenmelidir.
- Yüzme alanındaki sosyal tesislerde kullanılan dezenfektanların Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış olması gereklidir.
- Dezenfektan ile deterjan vb. kimyasal maddeler karıştırılmamalı, iyi havalandırılan alanlarda hazırlanmalı, güneş görmeyen ve serin alanlarda muhafaza edilmelidir.
- Tesislerde duş yerleri ve tuvaletlerde sosyal mesafe kuralına dikkat 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, tuvalet vb. alanların kapı ve pencereleri açılarak sık sık havalandırılması sağlanmalıdır.
- Merkezi havalandırma sistemleri bulunan yerlerde havalandırması temiz hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde düzenlenmeli, havalandırma sistemlerinin bakımı ve filtre değişimleri üretici firma önerileri doğrultusunda yapılmalıdır.
- Serinletme amacıyla vantilatör (su buharlılar dahil) kullanılmamalıdır.



## 6.EKLER

### 6.5.NİKAH VE DÜĞÜNLERDE ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

#### 6.5.Nikah Ve Düğünlerde Alınması Gereken Önlemler

COVID-19, damlacık ve temas yoluyla bulaşabilen bir hastalıktır. Nikah ve düğünler kalabalık etkinlikler olması nedeni ile önlem alınmadığı takdirde COVID-19 bulaşması açısından risklidir.

COVID-19'a yönelik önlemleri içeren bilgilendirici afişler/panolar (salon kapasitesi, sosyal mesafe, maske, el hijyeni bilgileri) girişlere asılmalıdır. COVID-19 bulaşma riskini en aza indirmek için aşağıdaki önlemlere uyulmalıdır.

##### 58.1. Genel Önlemler

- Nikahlar, düğünler, bulaşma riskini azaltmak amacıyla mümkün oldukça açık havada yapılmalı ve süre mümkün olduğu kadar kısa tutulmalıdır.
- Nikah ve düğün salonlarının işletmecileri, 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.
- Tesisin sıra oluşabilecek tüm alanlarında (giriş, lavabo önleri vb.) en az 1 metre ara ile sosyal mesafe işaretlemeleri yapılmalıdır.
- Nikah ve düğün salonlarının girişlerinde ve içerisinde uygun yerlere kurallar, sosyal mesafe, maske kullanımı ve el temizliğiyle ilgili afişler asılmalıdır.
- Nikah ve düğün salonlarına maske takılarak girilmeli, tören ve kutlamalar sürecinde de takılması (gelin, damat, nikah memuru ve şahitler dahil olmak üzere) sürdürülmelidir.
- Bu alanlarda önlemlere uyumun kontrolü ile ilgili bir personel görevlendirilmeli, bu personel sosyal mesafe ve maske kullanımı konusunda gerekli uyarıları yapmalıdır.
- Merkezi havalandırma sistemleri bulunan alanların havalandırması doğal hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde düzenlenmeli, kapı ve pencereler açık bırakılarak doğal havalandırma sağlanmalı ve havalandırma sistemlerinin kullanımı ile ilgili olarak Sağlık Bakanlığının İklimlendirme Rehberinde belirtilen kurallara uyulmalıdır.
- Gelin ve damadın bekleme odaları gibi alanlar için mümkünse doğal havalandırması olan (pencereli) odalar tercih edilmelidir.
- Nikah ve düğün salonlarında 4 metrekareye bir kişi düşecek şekilde personel ve davetli planlaması yapılmalı, içeriye alınması gereken kişi sayısı buna göre düzenlenmelidir.
- Asansörlerin kullanımı sınırlandırılmalıdır. 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.

## 6.EKLER

### 6.5.NİKAH VE DÜĞÜNLERDE ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

- Ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı belirtileri olan / gelişen, COVID-19 tanısı alan veya temaslı çalışanlar ve misafirler tıbbi maske takılarak COVID-19 yönünden değerlendirilmek üzere sağlık kurumuna yönlendirilmelidir.
- Nikah ve düğün salonlarına gelen ziyaretçi ve çalışanların ateşi ölçülmelidir. Ateş ölçen personel tıbbi maske ve yüz koruyucu kullanmalıdır. Ateşi 38 OC'dan yüksek olanlar içeri alınmamalıdır.
- Düğünde yiyecek içecek ikramı olması durumunda Sağlık Bakanlığı tarafından hazırlanan "COVID-19 kapsamında Restoran, Lokanta, Kafe Pastane, Börekçi, Tatlıcı ve İçerisinde Yeme-İçme Hizmeti Sunan İşletmelerde Alınması Gereken Önlemler" dikkate alınmalıdır.

#### **Düğün davetiyelerinde;**

- COVID-19 nedeni ile bütün misafirlerin maskeleri ile gelmeleri ve nikah/ düğün boyunca maske kullanmaları,
- Düğün/nikah salonu girişlerinde ateş ölçümü yapılacağı ve ateşi 38 dereceden yüksek olanlar ile semptom gösterenlerin salona alınmayacağı, en yakın sağlık kuruluşuna başvurmaları gerektiği,
- Düğün/nikah süresince ve giriş çıkışlarda sosyal mesafe kurallarına uyulması gerektiği, konularında bilgi ve uyarı yazıları bulunmalıdır.
- Nikah ve düğün salonlarında bulunan büfelerde maske kullanımı, hijyen ve sosyal mesafenin korunması ile ilgili tedbirlere uyulmalı, buralarda tek kullanımlık bardak, tabak vb. malzemeler kullanılmalıdır. Bu hizmetlerin sunumu sırasında Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanan "COVID-19 Kapsamında Büfe, Kantin ve Bayilerde Alınması Gereken Önlemler"e uyulmalıdır.
- Davetlilerden herhangi bir ödeme yapmaları gerekli olduğunda tercihen temassız olmak üzere nakit olmayan ödeme yapmaları istenmelidir.
- Vale hizmeti veriliyorsa, vale maske kullanmalı ve araçlara maskesiz binmemelidir. Valeler eldiven kullanmamalıdır, her araç teslim alma ve teslim etme hizmetinden önce ve sonra eller alkol bazlı el antiseptiği ile temizlenmelidir.
- Nikah ve düğün salonlarında salgın döneminde kapalı alanlarda bulunan çocuk oyun alanları kapalı olmalı, açık alanlardaki çocuk oyun alanlarındaki sık dokunulan yüzeylerin temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır. Ulaşılabilir alanlarda el antiseptiği bulundurulmalıdır. COVID-19 bulaşma riskini artıracığı için 1 metreden yakın temas gerektiren aktiviteler yapılmamalıdır.
- Davetlileri salona taşıyacak servislerde Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanan "COVID-19 Kapsamında Personel Servis Araçlarıyla İlgili Alınması Gereken Önlemler"e uyulmalıdır.

## 6.EKLER

### 6.5.NİKAH VE DÜĞÜNLERDE ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

#### 58.2. Nikah ve Düğün Salonlarında Görevli Personele Yönelik Önlemler

- Personelin COVID-19'un bulaşma yolları ve korunma önlemleri hususunda bilgilendirilmesi sağlanmalıdır.
- Ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı belirtileri olan / gelişen çalışanlar tıbbi maske takılarak COVID-19 yönünden değerlendirilmek üzere sağlık kurumuna yönlendirilmelidir.
- Personelin tümü kuralına uygun maske takmalı, maske nemlendikçe ya da kirlendikçe değiştirilmeli, değiştirilmesi öncesinde ve sonrasında el antiseptiği 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 alkol bazlı el antiseptiği kullanılmalıdır. Antiseptik içeren sabun kullanmaya gerek yoktur, normal sabun yeterlidir.
- 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.
- Güvenlikten sorumlu personel tarafından üst araması yapılacaksa 1 metreden yakın temas olasılığı vardır. Tıbbi maskeye ek olarak gözlük/yüz koruyucu kullanılmalıdır. Bu ekipmanlar kişiye özeldir. Vücut salgılarıyla gözle görülür bir kirlenme olasılığı yoksa eldiven kullanılmamalıdır. El hijyeni sağlanmalıdır.
- Eğer nikahta bulunan bir personel nikah sonrası COVID-19 tanısı alırsa bu durum tüm personele bildirilmelidir. Temaslılar il/ilçe sağlık müdürlükleri tarafından Sağlık Bakanlığı tarafından hazırlanan COVID-19 Rehberine göre yönetilmelidir.

#### 58.3. Nikah Salonlarında Süreç Yönetimi ve Davetlilere Yönelik Alınması Gereken Önlemler

- Nikah salonu girişinde COVID-19 önlemleri ile ilgili bilgilendirme afişleri (el yıkama, maske kullanımı, sosyal mesafe ve toplantı salonunda uyulması gereken kurallar) asılmalıdır.
- Nikah salonunun girişinde ve içinde el antiseptiği bulunmalı, kişiler nikah salonuna girerken ve çıkarken el antiseptiği kullanılmalıdır.
- Nikaha katılacak kişiler nikah töreni boyunca mutlaka maskelerini uygun şekilde takmalıdır.
- Nikah salonunun girişinde sosyal mesafenin korunmasına yönelik olarak yer işaretlemeleri yapılmalı; davetlilerin kendileri ve çalışanlar arasındaki sosyal mesafe (en az 1 metre) korunmalıdır.
- Nikah salonuna gelen ziyaretçi ve çalışanların ateşi ölçülmelidir. Ateş ölçen personel tıbbi maskeye ek olarak yüz koruyucu kullanılmalıdır. Ateşi 38 OC'dan yüksek olanlar içeri alınmamalıdır.
- Nikah salonunun girişindeki karşılama töreninde tokalaşma ya da kucaklama/sarıma yapılmamalı, sosyal mesafe korunmalıdır.
- Nikah salonunda görevli personel dahil 4 metrekareye 1 kişi düşecek şekilde planlama yapılmalıdır.
- Nikah salonunda oturma düzeni her yöne en az 1 metre sosyal

## 6.EKLER

### 6.5.NİKAH VE DÜĞÜNLERDE ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

mesafe olacak şekilde sağlanmalıdır.

- Nikah sonrasında uğurlama ve takı merasiminde tokalaşma ya da kucaklama/sarılma yapılmamalı, sosyal mesafe korunmalıdır.
- Yakın teması önlemek amacıyla takılar sandık ya da benzeri bir toplama kutusuna bırakılmalıdır.
- Toplu fotoğraf çekimleri yapılmamalıdır, fotoğraf çekimleri sosyal mesafe kuralına uyarak çekilmelidir.
- Nikah şekeri davetlilerle sosyal mesafe korunarak dağıtılmalıdır. Dağıtan kişide maskeye ek olarak yüz koruyucu/ gözlük bulunmalıdır.
- Nikaha davetli tüm katılımcıların adları ve iletişim bilgileri en az 14 gün saklanmalıdır. Bir veya daha fazla davetli toplantıdan sonraki 14 gün içinde COVID-19 tanısı aldığıında bu uygulama il/ilçe sağlık müdürlüğü yetkililerinin temaslıları izlemelerine yardımcı olacaktır.

#### 58.4. Düğün Salonlarında Süreç Yönetimi ve Davetlilere Yönelik Alınması Gereken Önlemler

- Düğün salonu girişinde COVID-19 önlemleri ile ilgili bilgilendirme afişleri (el yıkama, maske kullanımı, sosyal mesafe ve toplantı salonunda uyulması gereken kurallar) asılmalıdır.
- Düğün salonunun girişinde, içinde el antiseptiği bulunmalı, kişiler nikah salonuna girerken ve çıkarken el antiseptiği kullanılmalıdır.
- Düğüne katılacak kişiler nikah töreni boyunca mutlaka maskelerini uygun şekilde takmalıdır.
- Düğün salonunun girişinde sosyal mesafenin korunmasına yönelik olarak yer işaretlemeleri yapılmalı; davetlilerin kendileri ve çalışanlar arasındaki sosyal mesafe (en az 1 metre) korunmalıdır.
- Düğün salonuna gelen ziyaretçi ve çalışanların ateşi ölçülmelidir. Ateş ölçen personel tıbbi maskeye ek olarak yüz koruyucu kullanılmalıdır. Ateşi 38°C'dan yüksek olanlar içeri alınmamalıdır.
- Düğün salonunun girişindeki karşılama töreninde tokalaşma ya da kucaklama/sarılma yapılmamalı, sosyal mesafe korunmalıdır.
- Düğün salonunda görevli personel dahil 4 metrekareye 1 kişi düşecek şekilde planlama yapılmalıdır.
- Yakın teması önlemek amacıyla takılar sandık ya da benzeri bir toplama kutusuna bırakılmalıdır.
- Toplu fotoğraf çekimleri yapılmamalıdır, fotoğraf çekimleri sosyal mesafe kuralına uyarak çekilmelidir.
- Düğün sırasında sosyal mesafenin korunamayacağı oyun, dans, halay ya da gösteri yapılmamalıdır.
- Düğün sonrasında uğurlama ve takı merasiminde tokalaşma ya da kucaklama/sarılma yapılmamalı, sosyal mesafe korunmalıdır.
- Nikah şekeri davetlilerle sosyal mesafe korunarak dağıtılmalıdır. Dağıtan kişide maskeye ek olarak yüz koruyucu/gözlük bulunmalıdır.
- Düğüne davetli tüm katılımcıların adları ve iletişim bilgileri en az 14 gün saklanmalıdır. Bir veya daha fazla davetli toplantıdan sonraki 14 gün içinde COVID-19 belirtileri gösterdiğinde bu uygulama il/ilçe sağlık müdürlüğü yetkililerinin temaslıları izlemelerine yardımcı olacaktır.

## 6.EKLER

### 6.5.NİKAH VE DÜĞÜNLERDE ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

#### 58.5. Ortam Temizliği, Dezenfeksiyonu ve Havalandırması

- Nikah ve düğün salonlarının temizliği günlük olarak genel temizliğine uygun olarak yapılmalı ve salonlar düzenli şekilde havalandırılmalıdır.
- 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 kullanılmalıdır.
- Temizlik sonrasında personelin maske ve eldivenlerini çıkarıp pedallı, kapaklı çöp kutusuna atması, yıkanabilir bez maske kullandıysa yenisiyle değiştirmesi ve ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkaması, sabun ve suyun olmadığı durumlarda el antiseptiği kullanması sağlanmalıdır.
- Tuvaletlerin giriş kapıları mümkünse otomatik kapı sistemi olarak düzenlenmeli, düzenlenememesi halinde giriş kapılarının kollarının sık sık dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
- Tuvaletlere el yıkama ve maske kullanımı ile ilgili afişler asılmalıdır.
- Tuvaletlere tek kullanımlık kâğıt havlu ve tuvalet kâğıdı konulmalıdır. Hava ile el kurutma cihazları çalıştırılmamalıdır. Tuvaletlerde sıvı sabun bulundurulmalı ve devamlılığı sağlanmalıdır. Antiseptik içeren sabuna gerek yoktur.
- Tuvaletlerde bataryalar ve sabunluklar mümkünse fotoselli olmalıdır.
- Merkezi havalandırma sistemleri bulunan alanların havalandırması doğal hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde düzenlenmeli, kapı ve pencereler açık bırakılarak doğal havalandırma sağlanmalı ve havalandırma sistemlerin kullanımı ile ilgili olarak Sağlık Bakanlığının İklimlendirme Rehberinde belirtilen kurallara uyulmalıdır.

## 7.Dizin

### Dizin

**1,5 metre**, 7, 12, 24, 45, 49

**14 Gün**, 17

**60 cm**, 12, 24, 45, 49

**Corona Sorumlusu**, 12

**Danışma Hattı**, 10, 11

**Eğitim**, 7, 12

**El Dezenfektanı**, 13

**Eldiven**, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 23, 26, 27, 44, 47, 48, 49, 50

**Hesap**, 26

**Hijyen paspası**, 19

**İzolasyon**, 12, 16

**Masa**, 2, 24, 26, 45

**Maske**, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 23, 24, 26, 27, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51

**Misafir**, 7, 11, 13, 14, 20, 23, 26, 44

**Müşteri**, 45, 46, 49

**Siperlik**, 9, 12, 13, 18, 19, 23, 26, 27, 45

**Sosyal mesafe**, 7, 12, 15, 16, 17, 18, 22, 23, 24, 25, 26, 44, 45, 46, 48, 49

**Vale**, 16, 48

**Vardiya Planlaması**, 13