

T.C.
KOCAELİ İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Gıda İşletmelerinde Koronavirüs Tehdidine Karşı Alınması Gereken Önlemler

- 1-Üretim işletmelerinin girişlerinde dezenfektanlı paspasların kullanılması,
- 2-Girişlerde el dezenfektanlarının kullanılması,
- 3-Personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili uyarıcı yazıların asılması,
- 4-Kapılar, aparatlar, makineler, alet ve ekipmanların kullanılmadan önce ve kullanıldıktan sonra uygun temizlik önlemleri doğrultusunda temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi,
- Çalışanları, el temizliğine dikkat etmesi, ellerin en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla yıkanması, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptikleri kullanılması,
- 5-Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilmesi,
- 6-Ambalajlı veya ambalajsız hiçbir gıda maddesinin zeminle temas ettirilmemesi,
- 7-Kapı kolları, lavabolar, armatürler gibi sık kullanılan yüzeylerin en az günde bir ve gerektiğinde daha sık su ve deterjanla yıkanması,
- 8-Müşteri ve çalışanlara ait lavabo ve tuvaletlerde elle kumanda edilmeyen muslukların tavsiye edilmesi; sıvı sabun, dezenfektan, tek kullanımlık kağıt havlu, tuvalet kağıdı gibi hijyen malzemelerinin kullanıldığının ve hijyen alet ve ekipmanlarının tam ve eksiksiz çalıştığının kontrol edilmesi,
- 9-Herhangi bir solunum yolu enfeksiyonu (ateş, öksürtük, solunum sıkıntısı vb.) bulguları olan personel bu belirtiler kaybolana dek çalıştırılmaması,
- 10-Bardak ve tabak gibi ortak kullanılan eşyaların her kullanım sonrasında su ve deterjanla yıkanması (tercihen bulaşık makinesi ile) ve kullanımına kadar temiz bir ortamda saklanması,
- 11-Kapalı alanların temizlik sonrası en az 1 saat havalandırılması,
- 12-Özellikle eller ile sık dokunulan yüzeyler; kapı kolları, bataryalar, tırabzanlar, sık dokunulan düğmeler, telefon ahizesi, ortak kullanım alanlarındaki tuvalet ve lavabo temizliğine özen gösterilmesi, bu alanların temizliği için su ve deterjan ile temizlik yapılması,
- 13- Tüm yüzeylerin temiz ve kuru kalması sağlanmalıdır
- 14-Gıdaların çevreden gelecek olumsuz etkilere ve insanların temasına açık olmasını önleyecek tedbirlerin alınması:
 - Açıkta satılan sebze ve meyvelerin önceden ambalajlanması veya müşterinin eldiven kullanılarak seçmesi ya da eldiven kullanan reyon görevlisi tarafından ambalajlanarak satışa sunulması,
 - Ekmeklerin hazır ambalajlı olarak gıda ile temasa uygun bir ambalaj içerisinde veya tüketici talebi üzerine işletme görevlileri tarafından uygun ambalaj malzemesine konularak satışa sunulması,
 - Kuruyemiş satış yerlerinde direkt tüketicinin gıdaya ulaşacağı sergi sisteminin engellenmesi,
 - Kuru bakliyat, şekerleme ve diğer pastacılık ürünlerinde çevre etkisine ve müşteri temasına izin veren açık sergilemenin önlenmesi,
- 15-Ambalajlı gıdalarda dahil olmak üzere işletme ortamının uygun dezenfektanlar ile günlük olarak dezenfekte edilmesi,
- 16-Gıda maddelerinin zemin ile direkt temasının önleyecek tedbirlerinin alınması,
- 17-Market arabaları ve sepetlerin en az günde bir kez olacak şekilde temizlik ve dezenfeksiyonlarının yapılması,
- 18-Kasalarda yürüyen bantların periyodik temizlik ve dezenfeksiyonlarının yapılması, Pos cihazlarında temassız özellikte olanların önerilmesi ya da her müşteriden sonra pos cihazının dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır.

Bütün bu yapılacaklar güvenilir gıda arzı içindir...