



T.C.
BARTIN VALİLİĞİ
İl Sağlık Müdürlüğü

Sayı : 59656284-149
Konu : Kasap, Manav, Kuruyemişçi, Balıkçı ve Diğer Gıda
Satış Yerleri ile İlgili Alınması Gereken Önlemler

DAĞITIM YERLERİNE

Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ) tarafından hastalığın bulaştırıcılığı, yayılması ve diğer risk faktörlerinin değerlendirilmesi sonrasında pandemi olarak ilan edilen yeni tip Koronavirüs (COVID-19) pandemisi nedeni ile hastalığın yayılmasının engellenmesi için Koronavirüs Bilim Kurulu'nun görüş ve önerileri doğrultusunda Bakanlığımızca hazırlanan "**Kasap, Manav, Kuruyemişçi, Balıkçı ve Diğer Gıda Satış Yerleri ile İlgili Alınması Gereken Önlemler**" konulu rehber yazımız ekinde gönderilmiştir.

Bu kapsamda ilgili kurum/kuruluş ve meslek odaları tarafından hiç bir aksaklığa mahal verilmeden rehberde belirtilen talimatlara göre işlem tesis edilmesi hususlarında ;

Bilgilerinizi ve gereğini önemle rica ederim.

e-imzalıdır.
Abdullah AKDAŞ
Vali a.
Vali Yardımcısı

Eki:Rehber (4 sayfa)

Dağıtım:

Bartın İl Sağlık Müdürlüğü

Telefon: Faks No:

e-Posta: engin.bulut@saglik.gov.tr İnternet Adresi: Engin BULUT İl Sağlık

Müdürlüğü Bulaşıcı Hast.Şb. Telefon: 0 378 228 36 55 Dahili: 1185

E-Posta:enginbulut79@hotmail.com/engin.bulut@saglik.gov.tr

Bilgi için: Engin BULUT

SAĞLIK MEMURU

Telefon No: (0 378) 228 36 55

Bartın Valiliği
Bartın Deniz Komutanlığı
Bartın Belediye Başkanlığı
Amasra Kaymakamlığı
Kurucaşile Kaymakamlığı
Ulus Kaymakamlığı
Bartın İl Emniyet Müdürlüğü
Bartın İl Jandarma Komutanlığı
Bartın İl Özel İdaresi
Amasra Belediye Başkanlığı
Kurucaşile Belediye Başkanlığı
Ulus Belediye Başkanlığı
Bartın Üniversitesi Rektörlüğü
Bartın Kapalı Açık Ceza İnfaz Kurumu İşyurdu Müdürlüğü
Bartın Aile, Çalışma Ve Sosyal Hizmetler İl Müdürlüğü
Bartın Sosyal Güvenlik İl Müdürlüğü
Bartın Çalışma Ve İş Kurumu İl Müdürlüğü
Bartın Çevre Ve Şehircilik İl Müdürlüğü
Bartın Kadastro Müdürlüğü
Bartın Tapu Müdürlüğü
Bartın Gençlik Ve Spor İl Müdürlüğü
Bartın İl Kültür Ve Turizm Müdürlüğü
Bartın Defterdarlığı
Bartın İl Milli Eğitim Müdürlüğü
Bartın Sanayi Ve Teknoloji İl Müdürlüğü
Bartın İl Tarım Ve Orman Müdürlüğü
Bartın Orman İşletme Müdürlüğü
Bartın Meteoroloji Müdürlüğü
Dsi 23. Bölge Müdürlüğü - Kastamonu
Küre Dağları Milli Park Müdürlüğü
Bartın Ticaret İl Müdürlüğü
Bartın Gümrük Müdürlüğü
Bartın Ticaret Ve Sanayi Odası Başkanlığı
Bartın Esnaf Ve Sanatkarlar Odaları Birliği Başkanlığı
Kozcağız Belediye Başkanlığı
Abdipaşa Belediye Başkanlığı
Bartın Kumluca Belediye Başkanlığı
Bartın Bakkallar ve Bayiler Odası Başkanlığı

COVID-19 Kapsamında Kasap, Manav, Kuruyemişçi, Balıkçı ve Diğer Gıda Satış Yerleri ile İlgili Alınması Gereken Önlemler



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI

Güncellenme Tarihi: 14.05.2020

Kasap, manav, kuruyemişçi, balıkçı ve diğer gıda satıcıları gibi küçük işletmeler, toplum tarafından sıklıkla kullanılan buna karşılık iş yeri alanlarının küçük olması nedeni ile COVID-19'un yayılmasını önlemek için sosyal mesafeyi korumanın zor olabileceği alanlardır. Müşteri gereksinimleri mümkün olduğunca randevulu ya da telefon ve internet üzerinden karşılanacak hale getirilmelidir. İş yerinin görünür bir yerine COVID-19 kapsamında alınması gereken önlemlerle ilgili afişler (el yıkama, maske kullanımı ve iş yeri içinde uyulması gereken kurallar) asılmalıdır.

Gıda Satış Yerlerinde Çalışan Personeli Korumaya Yönelik Önlemler

- » Çalışan personelin COVID-19'un bulaşma yolları ve korunma önlemleri hususunda bilgilendirilmesi sağlanmalıdır.
- » Gıda satış yerlerinde çalışan personel hasta (ateş, öksürük, nezle, nefes darlığı gibi belirtileri olan) olduğunda çalışmamalıdır.
- » Personel çalışırken ateş, öksürük, nezle, nefes darlığı gibi belirtiler gelişirse, maskesi takılı olarak sağlık kuruluşuna yönlendirilmelidir.
- » Çalışan personelin tümü kuralına uygun maske takmalı, maske nemlendikçe ya da kirlendikçe değiştirilmeli, değiştirilmesi öncesinde ve sonrasında el antiseptiği kullanılmalıdır.
- » Alışveriş sırasında müşteri ile 1 metreden daha uzak mesafede bulunulmalıdır.
- » Çalışan personelin el hijyenine dikkat etmesi sağlanmalı, sık aralıklarla ellerin hijyeni 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.
- » Et ve et ürünleri, paketlenmemiş gıda maddeleri satışında çalışan personel eldiven kullanmalıdır. Eldiven gıda dışındaki nesnelere değmemelidir. İş bitince eldiven çıkarılıp, el hijyeni sağlanmalıdır. Kullanılan eldiven çöp kovası/çöp torbasına atılmalı, yeni bir eldiven takılmalıdır.
- » Çalışan 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.

- » Gıda satış yerlerindeki müşteri oturma alanları kaldırılmalıdır.

Müşterilere Yönelik Öneriler

- » Müşterilerin iş yerinin girişinde görünür bir yere asılmış olan ve içeride uyulması beklenen kuralları açıklayan bilgilendirmeyi okuması sağlanmalıdır.
- » Müşteriler, diğer müşteriler ve çalışanlar ile aralarında sosyal mesafeyi sağlamaları konusunda uyarılmalıdır.
- » Müşterilerin maskeli olarak iş yerine girmesi sağlanmalıdır. Bu tip iş yerleri ve genel olarak toplum içinde kuralına uygun olarak basit bez maske takılması yeterlidir. Girişte maskesi olmayanlar için temiz maske bulundurulmalıdır.
- » Müşteri iş yerine girdiğinde alkol bazlı el antiseptiği veya kolonya kullanmalıdır.
- » Müşteriler, iş yeri içinde gıdalara dokunmamalıdır. Bütün ürünler çalışan personel tarafından paketlenmeli ve müşteriye verilmelidir.
- » Müşteriler, iş yeri içinde mecbur kalmadıkça yüzeylere dokunmamalıdır.
- » Müşterilerin iş yeri içinde mümkün olduğu kadar kısa süre kalması sağlanmalıdır.

Çalışma Sürecine Yönelik Önlemler

- » Maskesiz ve maskeyi uygun şekilde kullanmayan (burun ve ağız kapalı şekilde) kullanmayan müşteriler içeri alınmamalıdır.
- » Çalışan ve müşteri dâhil 4 metrekareye 1 kişi olacak şekilde içeriye müşteri alınmalıdır. Bu kurala göre iş yeri kapasite bilgisi kapıya asılmalıdır.
- » Sosyal mesafe kurallarına (en az 1 metre, 3-4 adım) uyulmalı, sıra beklenmesi gereken her yerde (iç ve dış mekân dâhil) mesafeler yer işaretleriyle belirlenmelidir.
- » Sıra bekleyen müşteriler iş yeri dışında sosyal mesafe kurallarına göre belirlenmiş işaretlerde beklemelidir.
- » Gıda satış yerlerinin dışında sıra oluşması durumunda sosyal mesafenin korunması sağlanmalı, kalabalık oluşmasını engelleyecek önlemler alınmalıdır. Gerekirse sosyal mesafeyi sağlayacak şekilde zeminde işaretlemeler yapılmalıdır.
- » Müşterilerden iş yerine tek başlarına girmeleri istenmelidir. Diğer aile bireylerinin mümkünse dışarıda kalmaları özendirilmelidir.
- » Gıda satış yerlerine misafir alınmamalıdır.
- » İş yeri girişinde müşteriler tarafından kullanılmak üzere alkol bazlı el antiseptiği veya %70'lik alkol içeren kolonya bulundurulmalıdır. El antiseptiğinin doluluk durumu belirli aralıklarla kontrol edilmeli ve her zaman dolu olması sağlanmalıdır. İş yerine giren her müşterinin ellerini dezenfekte etmesi sağlanmalıdır.

- » Ürünler mümkün olduğunda cam veya tezgâhların arkasında korumaya alınmalıdır.
- » Ürünlerden uygun olanlar (sebze-meyve gibi) daha önceden farklı miktarlarda paketlenip satışa sunulmalıdır.
- » Paketli olmayan ürünlere müşterinin dokunmaması sağlanmalıdır. Tek kullanımlık eldivenler kullanarak müşterilere servis yapılmalı ve her müşteriden sonra eldivenler çıkarılmalı ve kapaklı çöp kutusu/çöp torbasına atılmalıdır.
- » Mümkünse personel ile müşteri arasında direkt temas kurmalarının önlenmesi ve damlacık yoluyla bulaşın engellenmesi amacıyla şeffaf bir bariyer yerleştirilmelidir.
- » Müşterilerin ödemelerinde tercihen temassız olmak üzere nakit olmayan ödeme yapmaları teşvik edilmelidir.

Gıda Satış Yerlerinde Ortam Düzenlemesi, Havalandırılması, Temizlenmesi

- » Gıda satış yerlerinde her gün su ve deterjanla düzenli olarak temizlik yapılmalıdır.
- » İş yerlerinin temizliğinde özellikle sık dokunulan yüzeylerin (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 bileşikler yüzeylerde korozyon oluşturabilir. Dayanıklı yüzeyler için kullanılması önerilen bir dezenfektandır. Tuvalet temizliği için 1/10 sulandırılmış çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52-9) kullanılmalıdır.
- » Klor bileşikler ile temizlik yapılmasının uygun olmadığı yazar kasa, bilgisayar klavyeleri, telefon, POS cihazı ve diğer cihaz yüzeyleri %70'lik alkolle silinerek dezenfeksiyon sağlanmalıdır.
- » Müşteriler ödeme terminalini kullanır ve dokunurlarsa hemen arkasından %70'lik alkol ile temizlenmelidir.
- » Çalışma tezgâhları, ekipmanları ve aletleri düzenli olarak temizlenmeli, %70'lik alkol ile dezenfekte edilmelidir.
- » Temizlik yapan personelin maske ve eldiven kullanması sağlanmalıdır. Temizlik sonrasında personelin maske ve eldivenlerini çıkartıp iş yerindeki çöpe atması ve ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkamalıdır.
- » Klimalar dışarıdan %100 temiz hava alacak modda çalıştırılmalı, fan hızı düşük tutulmalıdır. Klimaların bakım, temizlik ve filtre değişikliği zamanında yapılmalıdır.
- » İş yerlerinin kapı ve pencereleri açılarak sık havalandırılması sağlanmalıdır.
- » Merkezi havalandırma sistemleri bulunan iş yerlerinin havalandırması temiz hava

sirkülasyonunu sağlayacak şekilde düzenlenmeli, havalandırma sistemlerinin bakımı ve filtre değişimleri üretici firma önerileri doğrultusunda yapılmalıdır.

- » Varsa iş yeri lavabosu müşterilere kapalı olmalıdır. İş yeri lavabosu sık aralıklarla temizlenmelidir.