

# YEME İÇME TESİSLERİ COVID-19 HİJYEN KURALLARI VE UYGULAMALARI PROTOKOLÜ

## 1. AMAÇ VE KAPSAM

Marmaris'te faaliyet gösteren yeme içme tesislerinin faaliyetlerinin güvenli bir şekilde gerçekleştirilebilmesi amacıyla, T.C. İçişleri Bakanlığı tarafından 01 Haziran 2020 tarihinden itibaren faaliyete geçen müstakil yeme içme tesislerinde aşağıda belirtilen önlemlerin alınması ve sürekliliğin sağlanması amacıyla oluşturulan protokolü ve kapalı işletmeler için yeniden faaliyete açılma protokolünü içerir.

## 2. GENEL İLKELER

- a. İşletme bünyesinde, bulaşma önlemleri ve hijyen standartlarının adaptasyonu ve doğrulamalarını gerçekleştirmek üzere yetkilendirilmiş bir personel bulunur.
- b. Yemek servisi verilen masalar arası mesafe 1,5 metre, yan yana sandalye araları 60 cm olacak şekilde sosyal mesafe planı hazırlanır ve uygulanır.
- c. Masalarda sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanır. Masa yanlarına sandalye konulmaz ve masa yanlarına oturma düzeni oluşturulmaz.
- d. Karşılıklı oturmada masa eni 70 cm'den küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanır veya karşılıklı oturma mesafesinin artırılması amacıyla iki masa birleştirilerek kullanılır.
- e. Bütün masa düzeni kuralları masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulanır.
- f. Sosyal mesafe ve oturma düzeni kuralları, aynı aileden olan veya bir grup olarak gelen misafirler arasında uygulanmaz.
- g. Yan yana tek kişilik oturma düzeni olan bar masası şeklindeki masalarda sandalyeler arası mesafe 1 metre olacak şekilde düzenlenir. Personel ile müşterinin doğrudan yüz yüze kaldığı bar masaları kullanılmaz.
- h. Çocuk oyun alanları kapatılır.
- i. Tavla, okey vb. elle temas edilen bütün oyun araçlarının kullanımı durdurulur.
- j. Tesisteki tüm ünitelerin girişinde olası yığılmalar dikkate alınarak, yerlere 1,5 metre arayla, kasa önü, soğuk vitrin önü, lavabo önü yığılma oluşabilecek alanlara sosyal mesafeyi belirten etiket yapıştırılır. (bkz. Ek1)
- k. İşletmenin girişinde, lavabolarda, barda, kasa önünde, tüm personel ve müşterilerin kolaylıkla ulaşabileceği genel kullanım alanlarında T.C. Sağlık Bakanlığı onaylı alkol bazlı el antiseptiği bulundurulur.
- l. İhtiyaç halinde işletmenin departman yöneticileri toplantılarının telekonferans ve çalışanlara yönelik eğitim programlarının uzaktan eğitim (e-eğitim) metoduyla yapılabilmesi için gerekli düzenlemeler oluşturulur. (bkz. Ek2)
- m. Hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı ile ilgili eğitimler verilir.
- n. COVID-19 ve hijyen uygulamalarına ilişkin personel alanları ve genel alanlara duvar şemaları hazırlanarak en az 3 dilde çevirisi yapılarak asılır. (bkz. Ek3)
- o. İşletme girişinde müşterinin talep etmesi halinde tek kullanımlık maske hazır bulundurulur.
- p. Misafirlere, resepsiyonda COVID-19, hijyen konusunda alınan önlemler ve uygulamalar ile misafirlerin uyacakları kurallar hakkında yazılı bilgi verilir.
- q. Ünitelerden sorumlu yöneticiler temizlik uygulamalarını düzenli olarak kayıt altına alır. (bkz. Ek4)



- r. İşletmede kullanılan tüm tesisat ve donanımların (enerji, ısıtma, havalandırma, iklimlendirme ekipmanları, bulaşık, çamaşır makineleri, buzdolapları, asansörler vb.) koruyucu bakım ve onarımının periyodik olarak yetkili servise veya konusunda eğitim almış uzman kişilere yaptırılması sağlanır.
- s. Mutfak bacaları, havalandırma üniteleri, klimaların filtreleri, filtreleri düzenli olarak değiştirilir, gerekli hallerde mekanların doğal havalandırması yapılır.
- t. Çalışanların işe giriş ve çıkışlarında vücut ısısı ölçümleri sensörlü ateş ölçerlerle yapılır ve kayıt altına alınır. (bkz. Ek8)
- u. Çalışanlar için vücut sıcaklığı kayıtları 38 derecenin üzerindeyse izole bir alana alınır, yanına kimse yaklaştırılmaz ve ilgili sağlık kuruluşu ile irtibata geçilir ve kayıt altına alınır. (bkz. Ek9)
- v. Gıda Güvenliği ve Hijyeni konusunda periyodik olarak alınan önlemler ve süreçler konusunda değerlendirme toplantıları gerçekleştirilir. (bkz. Ek10)
- w. Çalışanların Milli Eğitim Bakanlığı veya yetkili sertifikasyon firmalarından onaylı Hijyen Eğitimi Sertifikasına sahip olmaları sağlanır.

### 3. VALE HİZMETİ

- a. Eğer vale hizmeti veriyorsa; valeler her araç teslim alma ve teslim etme hizmetinden önce ve sonra el antiseptiği ile ellerini temizler.
- b. Valeler bütün araçlara doğru şekilde maske takarak biner.
- c. Eldiven takmamaları sağlanır, kuralların uygulanması eğitimi verilir ve işyerindeki sorumlu müdür tarafından denetlenir.
- d. 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.

### 4. MİSAFİRİN İŞLETMEYE GİRİŞİ

- a. Misafirlere tesise girişte termal kamera veya temassız ateş ölçümü uygulanır. 38 dereceden yüksek ateş ölçümlerinde, misafir işletmeye alınmayarak, bir sağlık kuruluşuna başvurması için uyarılır.
- b. Tesis girişlerinde el antiseptiği bulundurulur ve misafirlerin ellerini antiseptikle temizlemelerinden sonra girişleri sağlanır.
- c. Misafirin yanında yoksa verilmek üzere maske bulundurulur. Misafirlerin yeme-içme faaliyeti dışında maske takması sağlanır.
- d. Temaslı post cihazı kullanılması halinde, her kullanımdan sonra cihazın temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanır.
- e. Ödeme alanlarında kasa ile misafir arasına göz hizasına kadar pleksiglas veya benzeri bariyer düzenlenir veya kasada ödeme alan personel yüz koruyucu maske kullanır.

### 5. PERSONEL İÇİN ALINACAK ÖNLEM VE UYGULAMALAR

- a. Personelin düzenli sağlık kontrolü yapılır, birlikte yaşadığı kişilerin COVID-19 açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınır.
- b. Tüm personele salgın ve hijyen konusunda özel eğitim verilmesi sağlanır.
- c. Personel girişinde termal kamera veya temassız ateş ölçümü yapılır, el antiseptiği bulundurulur.



- d. 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.
- e. Personel kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanır.
- f. Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilir.
- g. 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.
- h. 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.
- i. Personelde hastalık belirtileri tespiti halinde en yakın sağlık kuruluşuna başvurusu sağlanır.
- j. İşyerine personelin sosyal mesafe kuralına dikkat etmesini sağlayıcı hatırlatmalar yerleştirilir.

#### **E. GENEL ALANLARDA DÜZENLEMELER**

- a. Tüm alanların temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun ürün kullanılarak, uygun sıklıkta yapılır, bu uygulamaların izlenebilirlik kayıtları tutulur. (bkz.Ek4)
- b. 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.
- c. 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.
- d. Maske, bone, eldiven gibi atıklar için ayrı bir atık çöp kutusu oluşturulur ve görünür bir şekilde yazıyla belirtilerek işaretlenir. (bkz. Ek11)
- e. 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.
- f. Klimalar %100 dışarıdan temiz hava alacak şekilde çalıştırılır.
- g. Vantilatörler kullanılmamalıdır. Merkezi havalandırma sistemleri bulunan tesislerin havalandırması temiz hava dolaşımını sağlayacak şekilde düzenlenir ve sık sık doğal havalandırma yapılır.
- h. Tesisteki kapalı mahallerin tamamının sıklıkla kapı ve pencereleri açılarak doğal havalandırması sağlanır.



## F. YEME-İÇME ÜNİTELERİ

- a. Masalar arası en az 1,5 metre, sandalyeler arasında ise 60 cm mesafe bırakılır.
- b. Yeme&içme alanlarında servis ekipmanları servis öncesi ve sonrası düzenli olarak temizlenir.
- c. Ortak kullanımda olan çay/kahve makinası, sebil, içecek makinası ve benzeri cihazlar kaldırılır veya misafirlere bir görevli aracılığıyla bu cihazlardan içecek verilir.
- d. Yemek Masaları ve mobilyalarının, masa üstü ekipmanlarının tuzluk, biberlik, peetelik ve sosluklar alkol bazlı ürünler ile temizlikleri her müşteri kullanım sonrasında yapılır.
- e. Mümkünse tek kullanımlık tuzluk, biberlik, şeker, peetelik bulundurulur.
- f. İşletmede "Açık Büfe" uygulaması var ise, büfede bulunan yiyeceklerin misafirler tarafından alınmaması ve yiyeceklerle temas kurulmasını önlemeye yönelik bir cam siperlik kullanılarak bir görevli tarafından istenen yiyeceklerin misafire verilmesi sağlanır.
- g. Açık büfe ve servis yemek düzeninde sosyal mesafe kurallarını sağlayacak yer işaretleri konur.
- h. Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulur.
- i. İçecek hazırlama ve bardak yıkama vb. hizmetlerin verildiği stant veya bar tarzı üniteler sık aralıklarla temizlenir ve kayıt altına alınır. (Ek7)

## G. LAVABO VE TUVALETLER

- a. Tuvalet girişleri otomatik sisteme çevirilir. Otomatik sisteme çevrilmeyen kapıların kolları düzenli aralıklarla dezenfekte edilir.
- b. 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. (bkz. Ek5)
- c. Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılır, tek kullanımlık kâğıt havlular kullanılır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulur.
- d. Tuvalet temizliği yapan her personel kendi maske ve gözlüğünü kullanır.

## H. GÜVENLİK

- a. İşyerinde güvenlik personeli var ise, güvenlik departmanına ait süreçlerin, işletmenin diğer departmanları ile koordinasyonu sağlanır.
- b. İşletmede olması durumunda misafirin x-ray cihazı harici elle aranmasının minimuma indirilmesi için (elle aranması gerekirse, maske, her arama için tek kullanımlık eldiven, yüz koruyucu) ekipman kullanılması ve sonrasında ellerin yıkanması veya temizlenmesine yönelik bilgilendirilir.
- c. Mevcut tahliye, acil durum planları ve risk yönetimi süreçleri pandemi dikkate alınarak yeniden düzenlenir.

## I. İŞLETME TAŞITLARI

- a. İşletmeye ait taşıt var ise; tüm yolcuların maske kullanımı sağlanır.
- b. Taşıtlarda alkol bazlı el antiseptiği, kolonya ve yolcular için yeterli sayıda maske bulundurulur.



- c. Taşıtlara ait koltuk, kapı kolu, el tutacağı gibi sık temas edilen yüzeylerin temizliği her servis öncesinde gerçekleştirilir.
- d. Taşıtların işletme bünyesinde bulunması durumunda, klima temizliği düzenli yapılır ve klimalar dışarıdan temiz hava alacak şekilde çalıştırılır.
- e. Taşıtlar havalandırılır.
- f. Mümkünse araçların her zaman aynı personel tarafından kullanılması sağlanır.
- g. Personel servislerinde her çalışanın oturacağı koltuk belirlenmiş olup her seferde aynı koltuğa oturmaları sağlanır.
- h. Müşteriye servis hizmetinin verilmesi halinde, çalışan ve misafir güvenliğine ilişkin gerekli önlemler alınır.

## **H. PERSONEL KONAKLAMA ÜNİTELERİ VE LOJMANLAR**

- a. Personel Konaklama Üniteleri ve Lojmanlara dışarıdan kesinlikle ziyaretçi, akraba, arkadaş kabul edilmez.
- b. Personel Konaklama Üniteleri ve Lojmanlarda, personel transferlerinde sosyal mesafenin korunmasına yönelik önlemler ve diğer hijyen önlemleri alınır.

## **I. ATIK YÖNETİMİ**

- a. Gıda atıkları; gıda bulunan ortamlarda birikmelerini engellemek için mümkün olduğunca hızlı ve mevzuatına göre hijyenik ve çevreye zarar vermeyecek şekilde uzaklaştırılır.
- b. Gıda atıkları; çöp kovaları gibi kapatılabilir kaplarda veya alternatif bir sistemle depolanarak toplanır ve bu sistemin temizlenmesi ve gerekli durumlarda dezenfeksiyonu yapılır.
- c. Atık Yönetimi altında alınan kayıtlar personel tarafından doğrulanır.
- d. Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven ve önlük, cerrahi maske) kullanır.
- e. Çöp kovaları ve kullanılan diğer temizlik ekipmanları periyodik olarak temizlenir.
- f. Atıklar usulüne uygun olarak toplanıp ayrıştırılarak Belediye veya Lisanslı kuruluşlara teslim edilir.
- g. Çöp odalarında gerekli temizlik ve ilaçlama periyodik olarak yapılır.
- h. Güvenlik görevlisi var ise; yaptıkları işlemlerden (kimlik alıp verme vb.) sonra kullanmak üzere alkol bazlı el antiseptiği, tek kullanımlık mendil ve atıkları için özel çöp torbaları sağlanır.

## **J. PERSONEL VE MÜŞTERİDE GÖRÜLEBİLECEK OLASI VAKALARDA İZLENECEK EYLEM PLANI**

- a. İşyerinde olası bir şüpheli vaka var ise; kapalı bir alanda tek başına izole edilmesi sağlanır. Açık alanda ise; yanına hiç kimse yaklaştırılmayacak şekilde ayrı bir yere oturtulması sağlanır.
- b. 112 Acil Çağrı Merkezi aranıp, durum bildirilerek destek istenir.
- c. Ambulans gelene kadar hastaya kolay ulaşımın sağlanması amacıyla masa ve sandalyeler hızlıca düzenlenir.



- d. Hastanın sağlık kuruluşuna nakli gerçekleştikten sonra, hastanın temas ettiği tüm yüzeyler, oturma alanları, kapı kolları ve kullandığı ekipman %70 alkol bazlı ürünlerle ve 1/10 oranında sulandırılmış çamaşır suyu ile dezenfekte edilerek temizlenir ve tekrar kullanılabilir hale getirilir.
- e. Hastanın temasta bulunduğu diğer müşteri ve işyeri personeli tespit edilerek sağlık ekiplerine bilgi verilir.
- f. Gün sonunda tüm işyeri dezenfekte edilerek hazır hale getirilir. Tüm alışanlar 14 gün süre ile dikkatlice izlenir.
- g. COVID-19 ile ilişkili semptomları olan (ateş, öksürük, nefes darlığı) veya COVID-19 testi pozitif olan müşteri veya çalışanlar hakkında, Sağlık Bakanlığı ALO 184 Koronavirüs Danışma Hattı'na ve İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü' ne bilgi verilir.



**BURADA  
BEKLEYİNİZ**

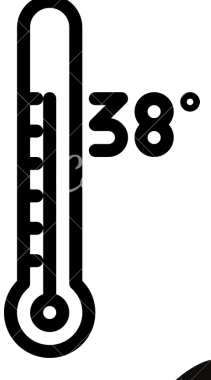




**DİKKAT**  
**BU KUTU SADECE**  
**MASKE VE ELDİVENLER**  
**İÇİNDİR**



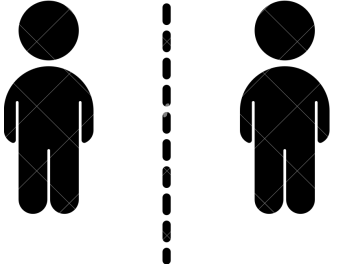
# RESTORAN VE KAFETERİYALAR İÇİN KORONAVİRÜS'TEN KORUNMA TEDBİRLERİ



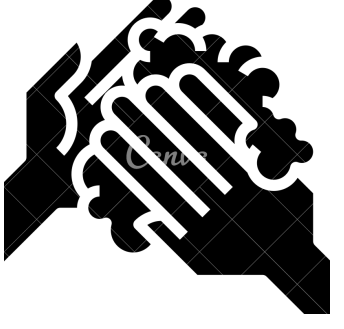
Lütfen girişte ateşinizi ölçtürmeyi unutmayınız



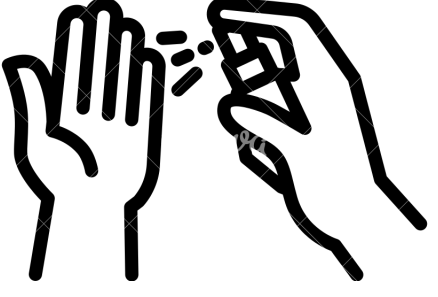
Lütfen maskenizi sürekli takınız



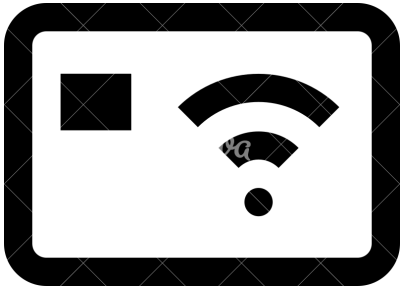
Sandalyeler arası sosyal mesafeye dikkat ediniz



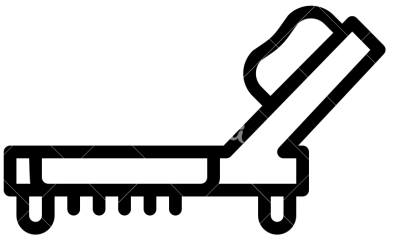
Ellerinizi en az 20 saniye boyunca ovarak sabunlayınız



Masanızda bulunan dezenfektan ile ellerinizi sık sık temizlemeyi unutmayınız



Ödeme için temassız kart kullanmaya özen gösteriniz



Plajı kullanırken şezlong arası sosyal mesafeye dikkat ediniz



Maskenizi belirlenen çöp kutusuna atmayı unutmayınız

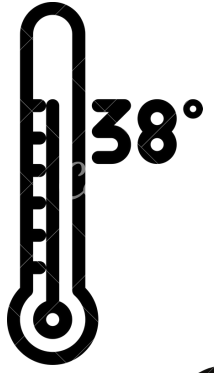


Ortak kullanım alanlarına temastan kaçınınız

**KORONAVİRÜS ALACAĞINIZ TEDBİRLERDEN  
DAHA GÜÇLÜ DEĞİLDİR.**



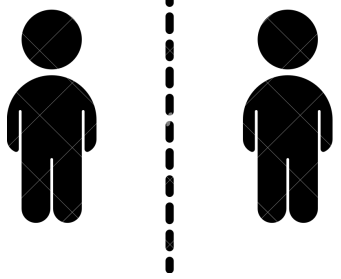
# CORONAVIRUS PROTECTION MEASURES FOR RESTAURANTS AND CAFES



Please be sure that your body temperature is checked in the entrance



Please wear your mask at all times



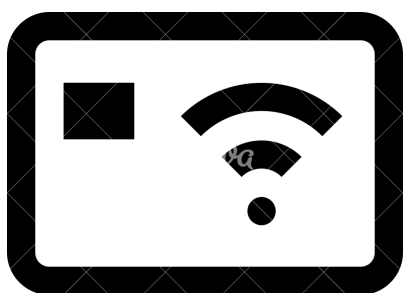
Keep your chair distance in 60 cm



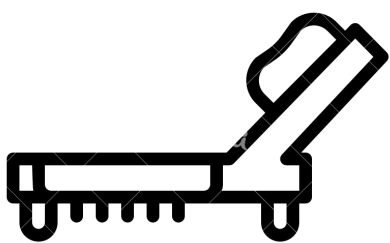
Wash your hands with soap at least for 20 seconds



Frequently use the hand sanitizers on your table



Use contactless payments if possible



Keep your sunbed distance on the beach



Discarded masks must be thrown to the designated bin

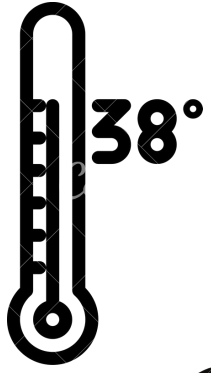


Avoid touching surfaces in communal area

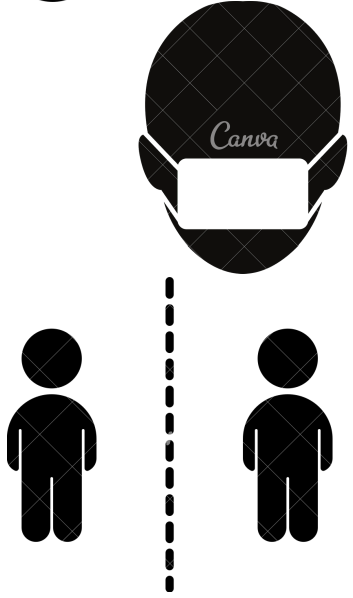
**CORONAVIRUS IS NOT STRONGER THEN THE  
MEASURES YOUR WILL TAKE**



# МЕРЫ ЗАЩИТЫ ОТ КОРОНАВИРУСА ДЛЯ РЕСТОРАНОВ И КАФЕТЕРИИ



Пожалуйста, при входе не забудьте измерить температуру



Пожалуйста, носите маску постоянно.

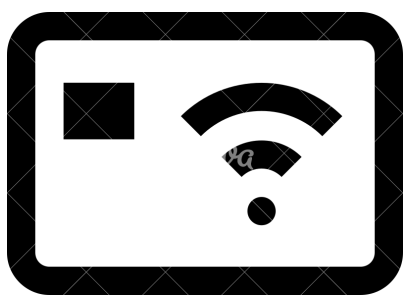
Обратите внимание на социальную дистанцию между столами.



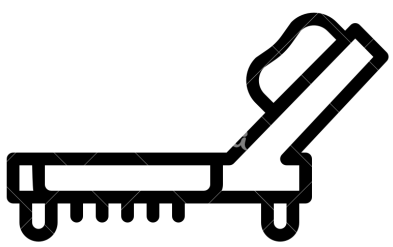
Намылите руки потирая их как минимум 20 секунд



Не забывайте часто мыть руки дезинфекцией на находящееся в вашем столе.



По возможности используйте бесконтактную карту для оплаты



При использовании пляжа обратите внимание на социальную дистанцию между шезлонгами



Не забудьте выбросить маску в указанную мусорную урну



Избегайте контакта с местами общего пользования

Коронавирус не сильнее, чем меры которые вы принимаете















EK-9

## PERSONEL SAĞLIK AKSİYON FORMU

PERSONELİN ADI	TARİH	SAAT	ATEŞ DERECESİ	AKSİYON	TAKİP EDEN KİŞİ	SONUÇ



Toplantının Adı:	
Toplantı Yeri:	
Toplantı Tarihi ve Saati:	
Toplantı Amacı ve Kapsamı	

**Alınan Kararlar**

--	--	--

KATILIMCILAR	GÖREVİ	İMZA