



T.C.
KIRKLARELİ VALİLİĞİ

Konu: Gıda İşletmelerinde Koronavirüs Tehdidine Karşı Uyulması Gereken Kurallar

GENELGE
(2020/02)

1. Sağlık Bakanlığı'nın Koronavirüs tedbirlerine karşı ilan etmiş olduğu 14 temel koruma prensibinin benimsenerek uygulanması ve görülür yerlere asılması;
2. Personelin sağlıkla ilgili takiplerinin yapılması, nezle, grip ya da ateşli hastalık belirtisi olanların sağlığına kavuşana kadar işletmeden uzaklaştırılarak sağlık kuruluşuna müracaat etmelerinin sağlanması ve personelin genel hijyen kuralları açısından bilgilendirilme eğitimlerinin sıklaştırılması;
3. İşyerlerinin her gün belirli periyotlarda temizliğinin ve dezenfeksiyonun artırılmasının sağlanması;
4. Üretim alanlarının ve sosyal alanların sık sık havalandırılması;
5. Kafeterya, restoran, kahvehane vb. toplu tüketim işletmelerinde ortak kullanım malzemelerinin (bardak, tabak, çatal vb.) akar sıcak su altında uygun deterjanla ya da bulaşık makinesi kullanılarak temizliğinin sağlanması;
6. Üretim işletmelerinde hijyen bariyerlerindeki dezenfektanların kontrol edilmesi, el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipmanların eksiksiz, sağlam ve çalışır durumda olması, personel sosyal alanları da dahil olmak üzere lavabo, duvar, zemin, tavan ve üretim alet-ekipmanlarının dezenfeksiyon sıklığının artırılması;
7. Üretim, dağıtım, perakende satış yerlerinde çalışanlara ve toplu tüketim yerlerinde çalışan ve müşteri kullanımına ait lavabolarda sıvı sabunun yanında ayrı olarak dezenfektan madde içeren solüsyonların kullanılması;
8. Açıkta satılan gıda maddelerinin arzında hijyen (kişisel ve alet-ekipman hijyeni) kurallarına azami özen gösterilmesi;
9. İşyerlerinde çalışan kişilerin uygun, temiz iş kıyafetleri ve koruyucu giysiler (bone, maske, galoş, eldiven vb.) giymesi ve üretim bölümünde çalışan personelin mutlaka ağız maskesi kullanılması;
10. Restoranlarda servis personelinin dahil olmak üzere tüm personelin maske ve eldiven kullanması;
11. Ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işletmelerde ekmek ile temas eden her personelin eldiven, maske ve bone kullanımının sağlanması;
12. Koruyucu eldivenlerin zamanında yenileri ile değiştirilmesi ve Üretim /işleme/hazırlama/sunum giriş noktalarında bol miktarda bulundurulması;
13. Ellerin su ve sabunla en az 20 saniye boyunca iyice yıkanması ve dezenfekte edilmesi;
14. Kesme tahtası, bıçak gibi tüm iş gereçlerinin, sıcak su ve deterjan ile temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi;
15. Sunum yapılan masalar arası mesafe en az 1 metre olacak şekilde düzenlenmesi;
Güvenli gıda arzının devamının sağlanması için uyulması zorunlu kurallardır.

İş bu Genelgede yer alan esaslar dikkate alınarak, eksiksiz ve titizlikle yerine getirilmesi, uygulamada herhangi bir aksaklığa meydan verilmemesi hususunda;

Gereğini önemle rica ederim.

Osman BİLGİN
Vali