



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

COVID-19 SALGINI İLE MÜCADELE SÜRECİNDE İŞLETMELER İÇİN ÖNERİLER

Dünyada ve Ülkemizde devam eden COVID 19 salgınının yayılım hızını düşürmek, kontrol altına almak ve sağlık sistemimizin kapasitesini yeterli tutabilmek adına, her alanda, tüm kurum kuruluşlar ve toplumca dikkatli ve tedbirli olunması gereken bir süreçten geçiyoruz. Dünya Sağlık Örgütü, Kamu Kurumları, Meslek Örgütleri ve Bilim İnsanları tarafından yapılan çağrılar, öneriler, önlemler ya da kısıtlara uymak salgın ile verilen mücadelede toplumsal bir dayanışmayı gerektirmektedir.

Bu dayanışmanın önemli unsurlarından biri sosyal hareketliliği azaltmak ve vatandaşlarımızın “evde kal” kampanyasına uymasını teşvik etmektir. Bu anlamda kamu kurumlarınca bazı kısıtlamalar uygulanmakta ve vatandaşlarımız arasında da uygulamayı destekleyici kampanyalar etkili olmaktadır.

Öte yandan, yaşamın sürmesi için temel bazı aktivitelerin ise mecburen devamı gerekmektedir. Başta özveri ile görev yapan sağlık sektörü ve diğer acil hizmetler olmak üzere, salgın, afetler ve olağan dışı durumlarda toplumun temel ihtiyaçlarını karşılamak adına çalışması gereken sektörlerden biri de Gıda Sektörü 'dür. Gıda sektörü emekçileri kısıtlamalara rağmen üretime devam etmek zorunda kalınacak bir alanın çalışanlarıdır.

Bu dönemde temel ihtiyaç kategorisinde yer alan gıdanın “**güvenilir gıda**” zincirinde **arzını sürdürülebilmek** ve **sektör çalışanlarının sağlığının güvencesini sağlamak** toplumsal bir görevdir.

Bu doğrultuda sektörümüzde üretim yapılan işletmelerde alınması gereken bazı önlemler hakkında önerilerimizi paylaşmak isteriz.

İşletmede Kriz Yönetimi:

- Gıda İşletmelerinde, her şeyden önce, bu konuyu kurallara, yasalara ve ülkedeki gelişmelere göre yöneten bir **Kriz Yönetim Ekibi** olmalıdır.

Ekte minimum İş Güvenliği ve Sağlık Birimi, Kalite Birimi, Üretim Birimi, İnsan Kaynakları birimi ve işletme ihtiyacına göre gerekli diğer birimler yer almalıdır.

- İş yerinde proje veya hizmet sağlamak için bulunan başka firma temsilcileri, sendika temsilcileri ve varsa diğer çalışanlar süreç yönetimine dahil edilmeli ve uygulamalarda eşgüdüm sağlanmalıdır.
- Kriz Yönetimi Ekibi, düzenli olarak konuyu gözden geçirmeli, tüm önlemlerin alınmasını sağlamalı ve gıda işletmesinde çalışan herkesle gerekli iletişimi kurmalı ve bilgilendirmeleri yapmalıdır.
- Bilgilendirme ve iletişimler, SMS, WhatsApp, TV, Afiş, varsa anons sistemi veya insanlarla fiziki olarak toplanmayacak şekilde yapılmalıdır.
- Kriz Yönetimi Ekibi tarafından süreçte gerekli olacak kişisel koruyucu ekipman ve hijyenik malzeme miktarı ve stok düzenli olarak gözden geçirilmelidir.
- Kriz Yönetimi Ekibi, çalışanların bilinçlenmesi, kuralların uygulanması ve çalışma ortamının iyileştirilmesi için tüm kaynakları ve imkanları seferber etmelidir.
- Yanlış bilgilendirmeler, panik ve yanlış uygulamaların olduğu şu süreçte mücadele edilecek alanlar Kriz Yönetimi Ekibi tarafından, sosyal medya araçları, akıllı telefonlar ve TV aracılığıyla bildirilmeli, **eğitimler** organize edilmeli, iç iletişim kanallarında görseller ve broşürler artırılmalı, konuya ilişkin güvenilir bilgilerin çalışanların aileleri ile de paylaşılması sağlanmalı ve uygun broşürler çalışanlara dağıtılmalıdır.
- Kriz Yönetimi Ekibi ve üyeleri işletme çalışanları tarafından biliniyor olmalı ve ekibin aldığı kararlar tüm çalışanlara açık ve net olarak aktarılmalıdır. Bu kararlar doğrultusunda alınan önleyici tedbirler duyurularak kayıt altına alınmalıdır.

- Olası bir bulaşı ortaya çıkması ya da şüphesi halinde iletişim ve acil durum senaryosu hazırlanmalıdır.
- İşletmede “**acil durumda ulaşılabilecekler listesi ve iletişim bilgileri**” güncel tutulmalı, bu listedeki personel 24 saat ulaşılabilir olmalıdır. Personel acil durumda kimlerle iletişime geçeceğini net olarak bilmelidir.

İşletmede Dolaşımı Azaltmak Adına Alınacak Önlemler:

- Evden çalışabilecek kişilerin ofise gelmemesi, gelmek zorunda olanların ise sadece fiziki işlerini tamamlamak için ofise gelmesi sağlanarak, ofislerde nüfus azaltılmalı ve minimum 1 metre mesafesi korunarak çalışılmalıdır.
- Her türlü tokalaşma sarılma vb. yakın çalışmayı engellemek için sosyal mesafe kuralları tüm alanlarda geçerli olmalıdır.
- Gıda işletmesinde çalışan kişilerin sağlık riskleri göz önüne alınarak yüksek riskli grupta olan (örneğin hamileler, 60 yaş üstü kişiler, kanser hastaları, KOAH hastaları, bağışıklık sistemini zayıflatacak tedavi görenler, koroner kalp hastaları, kronik solunum yolu hastaları) kişilere bu süre içerisinde idari izin verilip, çalıştırılmamalı veya evlerinde çalışmaları sağlanmalıdır.
- Yurtdışı seyahatler ve ziyaret kabulleri ertelenmelidir.
- Yurtiçi seyahat ve ziyaret kabulleri mümkünse iptal edilmeli, üretim için elzem olan durumlarda asgari düzeyde ve az katılımcı ile yapılarak, sosyal mesafe kuralları başta olmak üzere aşağıda sayılacak tüm tedbirlere uygun olarak yürütülmelidir.
- Toplantılar iptal edilmeli veya elektronik ortamda yapılmalıdır. Zorunlu olan toplantıların katılımcı sayısı azaltılmalı ve minimum 1 metre mesafesi korunarak, temiz ve havadar alanda toplantı yapılmalıdır.

- Gıda işletmesine bu süreçte kişisel kargoların alınmaması önemlidir. İşletme ile ilgili gelen kargolar eldiven kullanılarak, dezenfekte edilerek işletmeye alınmalıdır. Açılan kargoların içindeki malzemeler de dezenfekte edilerek kullanılmalıdır. Kargocular işletmeye alınmamalı girişte ayrılan bir bölüme paketleri bırakmalıdır.
- Ofisler ve Üretim ile temas asgari düzeye çekilmeli, bakım-proje vb işlerden ertelenemeyecek olanlar için üretim sahasında dış firma çalışanları var ise sabit personelle çalışmaya dikkat edilmeli, farklı ekiplerin farklı ortak sosyal alan kullanımına imkân verecek fiziki çalışmalar yapılmalıdır.

Kişisel Sağlık:

Gıda işletmesine girmeden önce her birey kendi sağlık durumunu gözden geçirmelidir. Kişi kendisini hasta hissediyorsa, ateşi varsa, solunum güçlüğü, boğaz ağrısı ve kuru öksürük belirtisi taşıyorsa gıda işletmesine gitmeyip, hastaneye gitmesi gerekmektedir.

- Son 14 gün içinde, Türkiye dışında herhangi bir ülkeye seyahat ettiyse bunu gıda işletmesine bildirmeli, gıda işletmesine gitmeyip kendisine ev karantinası uygulamalıdır.
- Son 14 gün içinde Koronavirüs teşhisi konmuş herhangi biriyle temas ettiyse bunu gıda işletmesine bildirmeli, gıda işletmesine gitmeyip kendisine ev karantinası uygulamalıdır.
- Bu sayılan durumlardaki kişi, ilgili sağlık kuruluşları ile iletişim kurarak (Alo 184), sağlık birimlerinin tavsiyelerini harfiyen yetine getirmesi gerekmektedir.

İşletmeye Giriş:

- Gıda işletmesine giriş yapacak her kişi (Çalışanlar, Servis Sağlayıcılar, Taşeron Firmalar, Araç Şoförleri, Ziyaretçiler, Bakım-Proje ekipleri vb) her gün işe başlamadan önce aşağıda belirtilen soruları cevaplayarak (bu basit bir Form Şeklinde olabilir)

gıda işletmesine girmeden önce varsa işyeri hekimi, sağlık görevlisi veya konuyla ilgili eğitilmiş kişiye teslim etmelidir.

- » **Son 14 gün içinde Türkiye dışında bir ülkede bulundunuz mu?**
- » **Son 14 gün içinde Covid-19 teşhisi konmuş biri ile yakın temasta bulundunuz mu?**
- » **Covid-19 belirtilerine ait semptomlardan herhangi birine sahip misiniz? (Boğaz ağrısı, ateş, solunum güçlüğü, kuru öksürük)**

- İlgili sorulara verilecek cevaplardan herhangi biri “**evet**” ise, ilgili kişi, gıda işletmesine alınmayıp, varsa işyeri hekimi tarafından muayene edilmeli işletmeye girişine izin verilmemeli, Alo 184 aranmalıdır. Şayet bulgu varsa, ilgili sağlık kuruluşlarına, kurallara uygun şekilde (Ambulans veya hasta taşıma aracı) sevki sağlanmalıdır. Şayet gıda işletmesinde, işyeri hekimi yok ise, ilgili kişiler, detaylı kontrol için direkt olarak sağlık kuruluşuna sevk edilmelidir.
- Ateş ölçümü, form doldurma gibi işlemlerde koruyucu maske ve eldiven kullanmalıdır.
- İşletmeye girişlerde parmak okutma sistemi varsa bulaşma riskine karşı kullanımı durdurulmalıdır. Olanak varsa yüz okuma sistemine geçilebilir.
- Gıda işletmelerinde çalışan herkes, ilgili işletme kapısından içeri giren çalışan, taşeron, nakliyecisi, servis sağlayıcı, ziyaretçi veya herhangi bir nedenle işletmeye giren devlet görevlisi dahil herkesin, basit bir formla sağlık/seyahat anket kaydı tutulmalı ve dijital termometre ile ateşi ölçülmelidir. Ateş ölçen kişilerin eğitilmiş, kendileri açısından tüm önlemleri almış olması gerekir (koruyucu maske, gözlük ve eldiven giyilmelidir). Ateş ölçülen alanın da hijyenik açıdan ve “sosyal mesafe, minimum 1 metre” açısından uygun olması gerekmektedir.

- Tutulan kayıtlarda kişisel verilerin korunması kanunu kapsamında aydınlatma metni kişilere beyan edilmelidir.
- Vücut Ateşi 37,8 °C'den yüksek olan kişilerin, gıda işletmesine girmeyip, ilgili sağlık kuruluşlarına, ileri tetkik ve kontrolleri için, kurallara uygun şekilde, Ambulans veya Hasta Taşıma Aracı sevki sağlanmalıdır.
- Gıda İşletmesine girmeden önce, eller su ve sabun ile en az 20 saniye boyunca ovalayarak yıkanmalıdır. El yıkama talimatları daha kolay anlaşılır görsellerle ilgili alanlarda bulundurulmalıdır. Eller yıkadıktan sonra iyice kurulmalı ve sonrasında dezenfektan kullanılmalıdır. Eller göze ağıza ve buruna temas etmemelidir.
- İşletme sahasında geçici olarak girecek servis sağlayıcılar, şoförler vb kişiler, işletme çalışanlarıyla herhangi bir temasta bulunmamalı ve sosyal mesafe kuralı korunarak işlemler yapılmalıdır. Herhangi bir riskli durum varsa, bu kişiler alandan uzaklaşmalıdır.
- Bu tür giriş kontrollerini yapan, nizamiye / güvenlik / iş yeri hekimi / sağlık görevlisi vb personelin sağlığı için onları koruyucu sosyal mesafe önlemleri ve kişisel koruyucu ekipmanlar (uygun maske, gözlük, eldiven, önlük vs.) temin edilmelidir.

İşletme İçerisinde Hijyen:

- Tüm merdiven korkulukları, kapı kolları sürekli olarak, saat başı, dezenfekte edilmelidir. Tüm tuvalet çıkışlarında ve tüm merdiven başlarında ve sonunda el dezenfektanı bulundurulmalıdır. Dezenfektan kullanımının yaygınlaştırılması ve teşvik edilmesi için, gerekli noktalara dezenfektan koyulması önemlidir.
- Tuvalet, soyunma odası, banyo ve çalışanların kullandığı tüm alanların temizliği ve dezenfeksiyon sıklığı 2-3 kat arttırılmalıdır.

- Ofis Masaları ve Toplantı Odası Masaları temizliği ve dezenfeksiyon sıklığı 2-3 kat arttırılmalıdır.

Üretim Faaliyetlerinde “Sosyal Mesafe”:

İşletmeye gelmek zorunda olan **ofis çalışanları** yedekleme sistemi ile küçük gruplara bölünmeli, A ve B grubu vb. yedeklemelerle gruplar oluşturulmalı ve mümkün olduğunca gruplardan biri işten biri evden dönüşümlü çalıştırılmalıdır. Dönüşümlü çalışma grupları arasında kişi geçişi olmamalı, farklı gruplardaki kişiler bir araya gelmemelidir. Evden çalışacak personelin karantina bilincinde sosyal hayatlarına dikkat etmeleri önemlidir.

- **Üretim vardiyalarında** da işletmenin gerekliliklerine vardiya grupları belirlenmeli, bir süre vardiyalar arası kişi geçişi engellenmeli, vardiya değişimlerinde ortak alanlar (soyunma odası tuvalet vb) aynı anda kullandırılmamalı, bir ekip kullandıktan sonra dezenfekte edilen alana birbirlerini görmeden diğer ekip alınmalıdır. Her vardiyada gelen ekip ve giden ekip arasında servisler dezenfekte edilmelidir.
- **Soyunma Odalarında** da minimum 1 metre mesafe korunmalı ve buna göre gerekli düzenlemeler, yerleşim yapılmalıdır.
- **Servislerde** minimum 1 metre kuralına uygun şekilde ayarlama yapılmalı, tekli oturma düzeni sağlanacak şekilde planlama yapılmalı, gerekli durumlarda servis sayıları arttırılmalıdır. Servislerin dezenfeksiyonu her giriş ve çıkış sonrasında tekrarlanmalıdır.
- **Üretim bandında** insanlar yan yana çalışıyorlarsa 1 metre mesafe ile araların açılması önemlidir. Şayet bu mümkün değil ise, insanların arasına örneğin Pleksiglas malzemedeki ayraçlar koyulabilir.
- **Kamelya, çay-sigara içme alanı, mescitler ve diğer sosyal alanlarda** insanların birbirlerine 1 metreden daha az mesafede olmalarını engellemek

için önlemler alınmalıdır. Bu alanların geçici süre ile kapatılması en doğru çözümdür.

- **Tüm üretim ve sosyal alanlarda** kullanılmak üzere anti bakteriyel **dezenfektan** kullanımı yaygınlaştırılmalıdır.
- **Dinlenme alanlarında** insanlar birbirlerinde minimum 1 metre mesafede olmalıdır.
- **Yemekhanelerde;**
 - a. Yemekhaneye personel belli sayıda alınmalı ve oturma düzeninin en az 1 metre aralıklarla olmasına dikkat edilmelidir. Az sayıda insanın mesafe kuralına uygun yemek yemesi ve büyük işletmelerde farklı ekiplerin birbirini görmemesi için yemek saatleri buna göre gerekirse uzatılmalı, ekipler arası ve yemek sonrası masalar ve dokunulan alanlar dezenfekte edilmelidir.
 - b. Salata bar varsa iptal edilerek, salata, soslar, yağ, sirke, tuz, karabiber vb ek sunumlar çeşit sayısı düşürülerek servis tezgahında aşçılar tarafından dağıtılmalıdır.
 - c. Ekmeklerde ve çay kahve servislerinde paketli ürünlere geçilmelidir
 - d. Yoğurt ambalajlı olarak servis tezgahında dağıtılmalıdır.
 - e. Yemekhane girişlerine dezenfektan aparatı monte edilmeli ve kullanımı sağlanmalıdır.
 - f. Toplu bulunan kaşık, çatal ve bıçakların kâğıt keselere koyulup, görevli servis personeli tarafından tepsilere yerleştirilip verilmesi sağlanmalıdır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası