

RESTORANLAR İÇİN AÇILIŞ KILAVUZU & COVID-19 İLE MÜCADELE VE HİJYEN ÖNLEMLERİ



GASTRONOMETRO

METRO

İŞİN MUTFAĞINDA

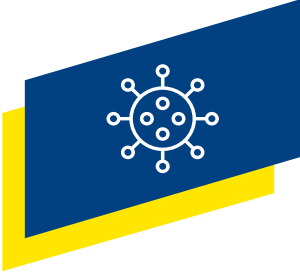
#mutfağadönüş



4 Giriş



6 Açılış Öncesi Ön Kontroller



12 Koronavirüsle İlgili Genel Bilgiler



16 Koronavirüsle Mücadele ve Önlemler

- İş Yeri Gereklilikleri
- Çalışan Sağlığı ve Hijyeni
- Temizlik & Dezenfeksiyon
- Gıda Hijyeni



27 Açılış Kontrol Listesi

GİRİŞ



Görünüşe göre yavaş yavaş yeniden hayata dönüş başlıyor.

COVID-19 Bilim Kurulu ve Sağlık Bakanlığı, restoranların yeniden, ne zaman, nasıl güvenli şekilde açılabileceğini ele almaya başladı. Elbette, hayat hemen önceki haline dönemeyecek. COVID-19 Bilim Kurulu, Sağlık Bakanlığı ve İl Hıfzıssıhha Kurulları ayrıntılı planlar ve programlar üzerinde çalışmaktalar. Bu plan ve programlar doğrultusunda tüm işletmelerin adapte olması gereken değişiklikler öngörülüyor.

Girmeden önce ateşimizin kontrol edildiği, yüzümüzde bir maske ile tek kullanımlık menüden söylediğimiz yemeğimizi eldivenli ve maskeli bir servis elemanının getirdiği, masaların yarısının artık olmadığı restoran deneyimleri yaşayacağız.

Başka bir deyişle, her şeyin normale dönmesi zaman alacaktır. Restoranınızın sadece paket servis ve teslimat için açık kalması ya da tamamen kapatılması sonrası, sosyal mesafenin hala en önemli tedbir olarak her adımda alınması gerektiği bu yeni dönemde işinizi yeniden oluşturmaya nasıl başlayabileceğiniz bu kılavuzda açıklanmıştır.

Bu kitapçıkta tesisinizi tekrar güvenle açılabilmek için yapmanızı tavsiye ettiğimiz 10 ön kontrole ek olarak koronavirüsle mücadelede 5 önemli başlık yer almaktadır. Ayrıca kitapçığın sonunda yer alan hazırlık kontrol listesini hazırlıklarınızı değerlendirmek ve varsa eksikleri tespit edebilmek için kullanabilirsiniz.

Restoranlar için Açılış Öncesi Ön Kontroller

AÇILIŞ ÖNCESİ ÖN KONTROLLER

1. Yeni kuralları ve sınırlamaları anlayın. Kurallar ülke genelinde aynı olmayabilir. İşletmeniz için geçerli olan kuralları ve nasıl uyum sağlayabileceğinizi öğrenin.

- Çalışanlar için maskeler ve eldivenler nereden satın alınacak?
- Çalışanların ve misafirlerin ateş ölçümü için temassız termometreler nereden temin edilecek?
- Çalışanlar, misafir doluluk sınırlarını ve fiziksel mesafe kurallarını nasıl uygulayacak?
- Bu yeni araçları kullanmak, prosedürleri ve sanitasyon rejimlerini uygulamak için çalışanların eğitiminden kim sorumlu olacak?

2. Güvenli bir şekilde yeniden açılmak için, güvenli gıda işleme, temizlik ve dezenfeksiyon, çalışan sağlığı ve hijyeni, sosyal mesafe protokolleri ile ilgili belirlenmiş genelge ve kuralları takip edin.



3. Derinlemesine temizlik ve dezenfeksiyon uygulayın. İşletmenizdeki tüm ekipman ve yüzeyi derinlemesine temizlemek için özel bir kurumdan destek alın veya kendi çalışanlarınızın bunu yapmasını sağlayın.

- Bunun için öncelikle Sağlık Bakanlığı onaylı temizlik malzemeleri ve dezenfektanları temin etmelisiniz.
- İşletmede etkili bir temizlik ve dezenfeksiyon planı oluşturmalsınız. Plan, insanların çok sık temas ettiği kapı kolu, asansörler, yürüyen merdiven bantları, çağrı düğmeleri ve korkuluklar, elektrik düğmeleri, priz, sandalye, masa, arabaya servis istasyonu, tüm POS ekipmanları gibi riskli yüzey ve alanları içermelidir.
- Açılma zamanı geldiğinde, uygulamalarınızı yayınlatabilirsiniz - hatta bir video bile hazırlatabilirsiniz.



4. Yemek alanınızı yeniden düşünün ve yapılandırın.

Restoranınızdaki misafirleriniz COVID-19 endişesi nedeniyle yakın temas konusunda hassas olacaktır. Masa ve sandalyeler arasına hareket edebilen pleksiglas bariyerler koyabilirsiniz. Yeniden açılmadan önce yeterli zaman ve kaynağınız varsa, restoranınızı yeni bir kat boyayla yenileyebilirsiniz.

5. Geliri en üst düzeye çıkarmayı düşünün. Restoranınızda, COVID-19 önlemleri gereği daha önceye göre daha az sayıda sandalye ve masa bulunacağından, yemek satışında bir azalmayla karşılaşabilirsiniz.

- Kazancınızı optimize etmek için;
 - > En azından günün bir kısmı için, masa servisinden counter servisine geçiş yapabilir misiniz?
 - > Ek bir oturma alanı bulabilir misiniz? Özellikle açık alan, bahçe, kaldırım koltukları veya veranda eklemek için yaz ayları iyi bir zaman olabilir.
 - > Menüü basitleştirip düzenleyerek masa dönüşlerini artırmayı değerlendirebilir misiniz? Ayrıca daha hızlı (temassız) hesap ödeme teknolojilerine de göz atabilirsiniz.



6. Durum değerlendirmesi yapın. Daha önce gerçekleştirmek için zaman ayırdığınız tüm görevlere dikkat edin.

- Soğuk, donmuş ve oda sıcaklığında muhafaza edilen ürünlerin envanterini çıkarın.
- Son kullanma tarihi geçmiş gıda ürünlerinizi atın.
- Baharatları boşaltın, kapları yıkayın, sterilize edin ve tekrar doldurun.
- Yeniden stoklamadan önce soğutma ünitelerini yıkayın ve dezenfekte edin.
- Rafların ve depolama alanlarının yanı sıra tezgahların arkasında saklanan sarf malzemelerini temizleyin ve düzenleyin. Arabaya servis istasyonunu temizleyin. Yeni ve bakımlı görünmelerini sağlayın.
- Buz makinesi ve içecek dağıtıcılarını dezenfekte edin ve bakımını yaptırın.

- Ekipmanı takip gazı açtığınızda, her şeyin düzgün çalışıp çalışmadığını bir kez daha kontrol edin.
- Tüm ekipmanınızı ayarlamak için bir önleyici bakım servisi randevusu ayarlayın.

7. Yiyecek, içecek ve sarf malzemelerini yeniden sipariş edin ve hizmetleri yeniden başlatın.

Bölgenizdeki diğer tüm restoranlar aynı anda yeniden açılacak ve eş zamanlı olarak yeniden ürün siparişleri başlayacaktır; bu nedenle teslimatların hızlandırılması için bolca zaman ayırın.

- Uzun ömürlü ve oda sıcaklığında muhafaza edilebilen gıdalarınızı ve sarf malzemelerinizi önceden sipariş edin.
- Atık, kuru temizleme gibi düzenli hizmet siparişlerinizi organize edin.
- Tedarik sözleşmelerini yeniden değerlendirin ve gerektiği gibi ayarlayın.

8. İşe alım ihtiyaçlarınızı değerlendirin. Daha az sayıda kuver ve muhtemelen basitleştirilmiş bir menü ile çalışan gereksinimleriniz eskisinden farklı olabilir. Tabii ki, bordroda tuttuğunuz ve zorunlu evde kalma sırasında işten ayrılan kişilerle başlayın. Benzeri görülmemiş bir yüksek işsizlik döneminde bile, eski çalışanlarınızın bir kısmı şehirden ayrılmış veya yoluna devam etmiş olabilir. Tekrar çalışmaya başlamadan önce eğitilmesi gereken yeni çalışanları işe almanız gerekebilir.



9. Kendinizi anlatın. Misafirlerinize, restoranınızın hazır olduğunu bilmesi için planlarınızı iletin. Web sitenizi güncelleyin ve geri dönüşünüzü sosyal medya platformlarınızda duyurun.

- Özel bir fırsat veya sınırlı süreli kupon teklif edin.
- Vitrininizde şenlikli bir işaret ve birkaç balon yoldan geçenlerin dikkatini çekebilir.
- Mahalle sakinlerine doğrudan iletişim yapmayı düşünün.
- Televizyon ve radyo istasyonlarında, gazetelere ve topluluk web siteleri gibi hiper/yerel medya mecralarında duyurunuzu paylaşın.
- “Geri döndük!” gibi, diğer mahalle restoranları, barlar ve/veya mağazalarla ile ortaklaşa birliktelik noktasını vurgulayan bir kampanya düzenleyebilirsiniz.



10. Her makbuzu saklayın. Kredi belgeleri, kira ile ilgili aranjmanlar, sigorta talepleri ve vergiler için hepsine ihtiyacınız olacak. Özel temizlik hizmetlerinden, COVID-19 ile ilgili donanımların satın alınmasına kadar tüm harcamaları takip edin.

Koronavirüsle ilgili Genel Bilgiler



Koronavirüs Nedir?

Koronavirüs hastalığı 2019 (COVID-19), SARS-CoV-2 virüsünün neden olduğu insanları etkileyen, şiddetli bir akut **solunum yolu hastalığı** olarak tanımlanır.

İlk olarak Çin'in Vuhan şehrinde keşfedilmiş hastalık, keşfinden bu yana dünya çapında yayılmıştır ve 2019-2020 koronavirüs pandemisine yol açmıştır.

COVID-19 bulaşmış kişilerin bazılarında hafif belirtiler görülür ve hasta iyileşir. Ancak, bazı kişilerde ciddi hastalık gelişir, hastane bakımı gerekebilir ve hastalık ölümlü sonuçlanabilir. Ciddi hastalık riski yaşla birlikte artar. Yaşlı insanlar, zayıf bağışıklık sistemi olan insanlar, diyabet, kalp, hipertansiyon ve akciğer hastalığı gibi kronik sağlık sorunları olanlar risk grubundadır.

Hastalığa yönelik aşı çalışmaları devam etmektedir ancak şu anda etkisi ispatlanmış bir **aşı ve tedavi mevcut değildir**. Hastanın genel durumuna göre destekleyici tedavi uygulanmaktadır.

COVID-19'un Belirtileri Nelerdir?

Hastalığın en yaygın görülen belirtileri;



YÜKSEK ATEŞ



ÖKSÜRÜK



SOLUNUM SIKINTISI

Koronavirüs hastalığı, grip, nezle ve mevsimsel alerji gibi hastalıklarla benzer belirtiler gösterebilmektedir. Ateş, solunum sıkıntısı ve öksürük en sık görülen belirtiler olmakla birlikte ishal, kusma, kas ağrısı gibi belirtiler de görülebilir veya hiçbir belirti görülmeden de hastalık seyredebilir.

Hastalık semptomları olarak genellikle 2-14 gün arası kuluçka süresinde, önce boğazda yanma ve ağrı, sonra ateş, sonrasında ise göğüs ağrısı ve solunum sıkıntısı görülmektedir. Bağıışıklığı çok güçlü olanlar genellikle hafif atlatmaktadır ve bahsedilen semptomlar gözlenmemektedir.

KORONAVİRÜSLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER

Nasıl Bulaşır?

- Virüsün esas olarak insandan insana yayıldığı bilinmektedir.
- Hasta kişi öksürdüğünde veya hapşırduğunda üretilen solunum damlacıklarının, yakınlarında bulunan insanların ağız ve burun yolu ile akciğerine yerleşmesi sonucu hastalık bulaşır.

Başka Bulaşma Yöntemi Var mıdır?

- Bir kişi daha önce hasta kişinin solunum damlacıkları ile kirlenmiş yüzeye dokunduğunda ve elini ağızına ya da burnuna değdirdiğinde hastalığı kapabilir.
- Şu anda, insanların yeni tip koronavirüs ile kontamine olmuş gıda tüketimi veya ithal oyuncaklar gibi başka bir yöntemle enfekte olduğunu gösteren hiçbir vaka tespit edilmemiştir.

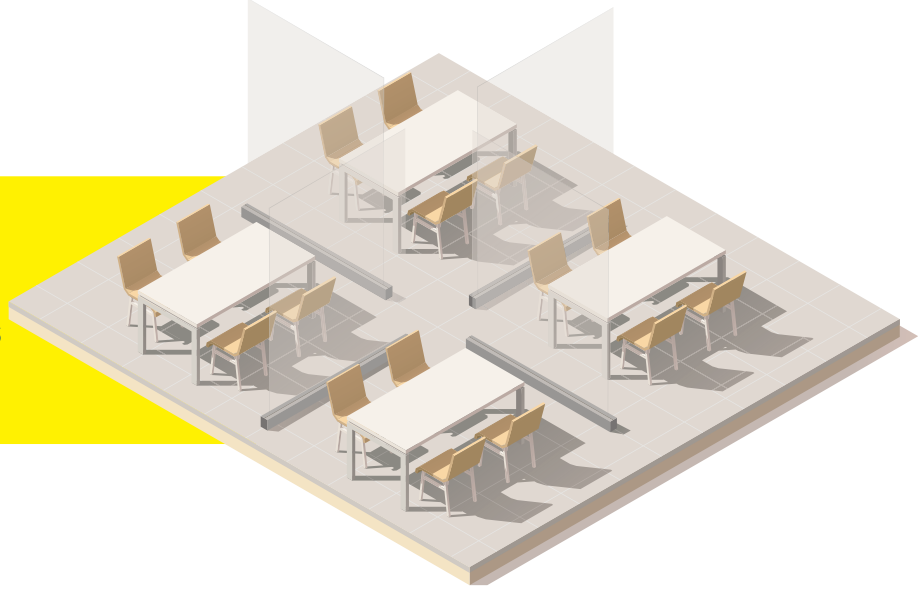
Koronavirüsle Mücadelede 5 Önemli Adım

1. İŞ YERİ GEREKLİLİKLERİ

- İşletmenin girişinde, misafirlerin birbirine temasını engellemek amacıyla, sosyal mesafe kuralına uygun şekilde zemine işaretlemeler yapılmalı ya da duvara bilgilendirme görselleri asılmalıdır.
- Çalışanlar işe başlamadan önce, ateş ölçümlerinin yapılabilmesi için ya girişte termal kameralar yerleştirilmeli ya da temassız ateş ölçerler ile ateşi ölçülmelidir.
- İşletme çıkışında ve misafir çıkışında kişisel koruyucu ekipmanların (maske, eldiven vb.) atılması için yalnızca koruyucu ekipmanların atılacağı gri etiketli ve tanımlı çöp kovaları bulundurulmalıdır. Bu çöpler, Çevre ve Şehircilik Bakanlığının 7 Nisan 2020'de yayınladığı 84334 sayılı 2020/12 genelgesinde belirtildiği şekilde uzaklaştırılmalıdır.
- Çalışanlar için çalışma ortamının özelliğine göre risk değerlendirmesi yapılmalıdır ve yapılan risk değerlendirmesine göre çalışanlara kişisel koruyucu ekipmanlar sağlanmalıdır. Örneğin; en riskli grup, misafir ve tedarikçiler ile sık iletişim içinde olan gruptur, bu gruba yüz koruyucu siperlikler sağlanabilir.
- Çalışanların birbirleri ile asgari düzeyde iletişim içinde olacağı vardiya/çalışma düzenleri kurulmalıdır.
- Hasta olan çalışanlar, evde kalmaları için teşvik edilmelidir.
- Mümkün ise her çalışana birer soyunma dolabı verilmeli, günlük kıyafetler ve iş kıyafetleri arasında ayırım sağlanmalıdır.
- Hem çalışanlar hem de misafirlerin tuvaletlerinde birden fazla lavabo varsa, kişilerin temasını azaltmak için lavabolar arasına pleksiglas seperatörler yerleştirilebilir.



- Mmknse masalar arasına mterilerin birbiri ile temasını engelleyecek, Şeffaf pleksiglas seperatörler yerleştirilebilir.



- Masaların yerleŐim planı, her 10 m²'de maksimum 4 kişi olacak Şekilde ayarlanmalıdır.
- Masalar arası mesafe 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 santimetre olacak Şekilde düzenlemeler yapılmalıdır.
- Barlarda/ tezgahlarda oturma alanı olmamalıdır.
- Talep edilmesi durumunda müŐterilere maske temini sağlanmalı, maskeler kapalı ambalajda el teması olmayacak Şekilde muhafaza edilmelidir.
- Masalar üzerinde kullanılacak örtü veya servisler tek kullanımlık olmalıdır.
- Masalar üzerinde tek kullanımlık tuz/biber paketleri olmalıdır.
- Masaların zerine el dezenfektanı ŐiŐeleri ya da tek kullanımlık dezenfektanlı ıslak mendiller konulmalıdır.
- Misafirlere servis edilecek atal/bıçaklar kapalı ambalaj içinde sunulmalıdır.
- Virüsün yayılma riskini artıracakđ için elden ele dolaŐan yazılı menüler yerine misafirlere online sipariş seçeneği sunulabilir, günlük menü tek kullanımlık servis rts Őeklinde basılabilir ya da menüler PVC kaplama olabilir ve bu PVC kaplama dezenfekte edilir.
- Men içeriği, ekibin mutfak ve yemek hazırlama alanlarında sosyal mesafeyi korumasını sağlayacak Şekilde azaltılabilir.
- İŞletmede ofis kısmında, çalışanların ortak kullandđđ nesnelerin sayısı azaltılmalıdır. Örneğin; ortak kullanılan su sebilleri kaldırılmalı, iŐ araç-gereçleri kiŐiye özel olmalıdır.
- n büro departmanında acil durum numaralarını içeren bir iletişim listesi bulunmalıdır.
- İŞletmede yapılacak toplantı ve görüŐmelerin uzaktan iletişim sistemleri ile yapılması önerilmektedir.

2. ÇALIŞAN SAĞLIĞI VE HİJYENİ

- Çalışanlar, koronavirüsle mücadele ve temel hijyen eğitimi almış olmalıdır. Eğitim almayan çalışan iş başı yaptırılmamalıdır.
- Çalışanlar evden çıkarken maske takmalı ve yanına el dezenfektanı almalıdır.
- İnsanların kalabalık olarak bulunduğu alanlardan geçtiğinde sosyal mesafe kuralına uymalıdır.



- Servis ya da toplu taşıma kullanıyorsa, sosyal mesafe kuralına uygun şekilde araçlarda oturmalıdır. Araç içerisindeki yüzeylere mümkün olduğunca az temas etmelidir.
- Ellerini yüzüne, gözüne ve ağızına değdirmemelidir.
- Çalışanlar, çalışma ortamında diğer çalışanlar ile sosyal mesafe kuralına uygun şekilde çalışmalı, mümkün olduğu kadar yan yana ya da yüz yüze gelmeyecek şekilde çalışmalıdır.

Doğru El Yıkama



- Çalışmaya başlamadan önce mutlaka ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkamalısın.
- Çalışanlar her yarım saatte bir mutlaka ellerini el dezenfektanı ile dezenfekte etmelidir. Ayrıca, kirli yüzeylere ve sıklıkla temas edilen (kapı kolu, priz, elektrik düğmesi gibi) yüzeylere temas ettikten sonra da mutlaka ellerini yıkamalısın ya da ellerini dezenfekte etmelidir.
- Çalışırken, kendisinde ya da çalışma ortamındaki diğer kişilerde koronavirüs belirtileri fark edildiğinde mutlaka bir üst amire haber verilmeli ve bu durumda karantina odası uygulamasına geçilmelidir.
- Çalışanlar, ailesinden birinin ya da bir yakınının koronavirüs testi pozitif çıkması durumunda bir üst amirine haber vermelidir ve pozitif vaka durumunda yapılması gerekenler uygulanmalıdır.
- İş çıkışında, eve giderken çalışanlar arasında, servis, toplu taşıma kullanılıyorsa veya kalabalık ortamlardan geçiliyorsa sosyal mesafe uygulamasına dikkat edilmelidir.
- Çalışanlar evine geldiğinde, ayakkabılarını dışarıda bir ayakkabılığa bırakmalı veya bir poşete koyarak içeri almalıdır.
- Kıyafetler kirli odasında ya da banyoda çıkarılmalıdır. Çıkarılan iş kıyafetleri her gün çamaşır makinesinde 60-90°C'de yıkanmalıdır. Temiz kıyafetler giyildikten sonra diğer odalara girilmelidir.
- Dışarıdan getirilen cep telefonu, anahtarlık vb. eşyalar temizlenmelidir.
- Duş alınmalı ya da eller ve yüz en az 20 saniye boyunca iyice yıkanmalıdır.
- Evde izolasyonu* önerilen biri ile aynı ortamda bulunulduğu durumlarda mutlaka maske takılmalıdır.

*İzolasyon: COVID-19 semptomları olan hastaları, hastalığın bulaşmasını ve yayılmasını önlemek için ayırmak.

3. TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON

- İşletmede etkili bir temizlik ve dezenfeksiyon planı oluşturulmalıdır. Plan, insanların sıklıkla temas ettiği kapı kolu, elektrik düğmesi, priz, sandalye, masa gibi tüm yüzey ve alanları içermelidir. Bu temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri gün içinde sık sık tekrarlanmalıdır.
- Yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri kayıt altına alınmalıdır.
- İlave olarak işletmenin yapısına ve büyüklüğüne bağlı olarak profesyonel dezenfeksiyon firmalarından dezenfeksiyon hizmeti alınabilir. Virüsler havada asılı olarak kalabildiği ve insan eliyle, işletmedeki her noktanın dezenfekte edilmesi mümkün olmadığı için belirli periyotlarda ULV (soğuk sisleme) ya da pülverizasyon metodu ile dezenfeksiyon fayda sağlayacaktır.
- Temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri hijyenden sorumlu çalışan tarafından kontrol edilmelidir.
- Kullanılan tüm kimyasallar Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlı olmalıdır ve tüm kimyasalların MSDS'leri (Güvenlik Bilgi Formları) işletmede tutulmalıdır.
- İşletmede paket servis hizmeti varsa, ortak kullanılan araçlardaki sık temas edilen yerler (tutma yerleri, koltuk, yiyeceklerin konulduğu dezenfekte edilebilir nitelikteki kutular vb.) her sevkiyat öncesinde dezenfekte edilmelidir.

Örnek Temizlik Planı

Alan	Ne ile	Nasıl	Ne sıklıkta	Sorumlu



Yemek Servis Alanlarında Sık Temas Edilen Yüzeyler



Kapı kolları



Masa üstleri ve sandalyeler



Pasta dolabı



Sebiller



Camekanlar



Dolap kapakları



Sipariş tabletleri ve menüler



Mama sandalyeleri



Premix içecek hattı



Elektrik anahtarları



Kapılar



Mutfak ekipmanları
(Mixer, buzdolabı,
fırın vs.)

KORONAVİRÜSLE MÜCADELEDE 5 ÖNEMLİ ADIM



Yemek Hazırlık Alanlarında Sık Temas Edilen Yüzeyle



Kapı kolları



Gıdyla temas eden yüzeyle



Elektik anahtarları



Musluklar



Çatal, bıçak vb. tüm mutfak gereçleri



Dolap kapakları



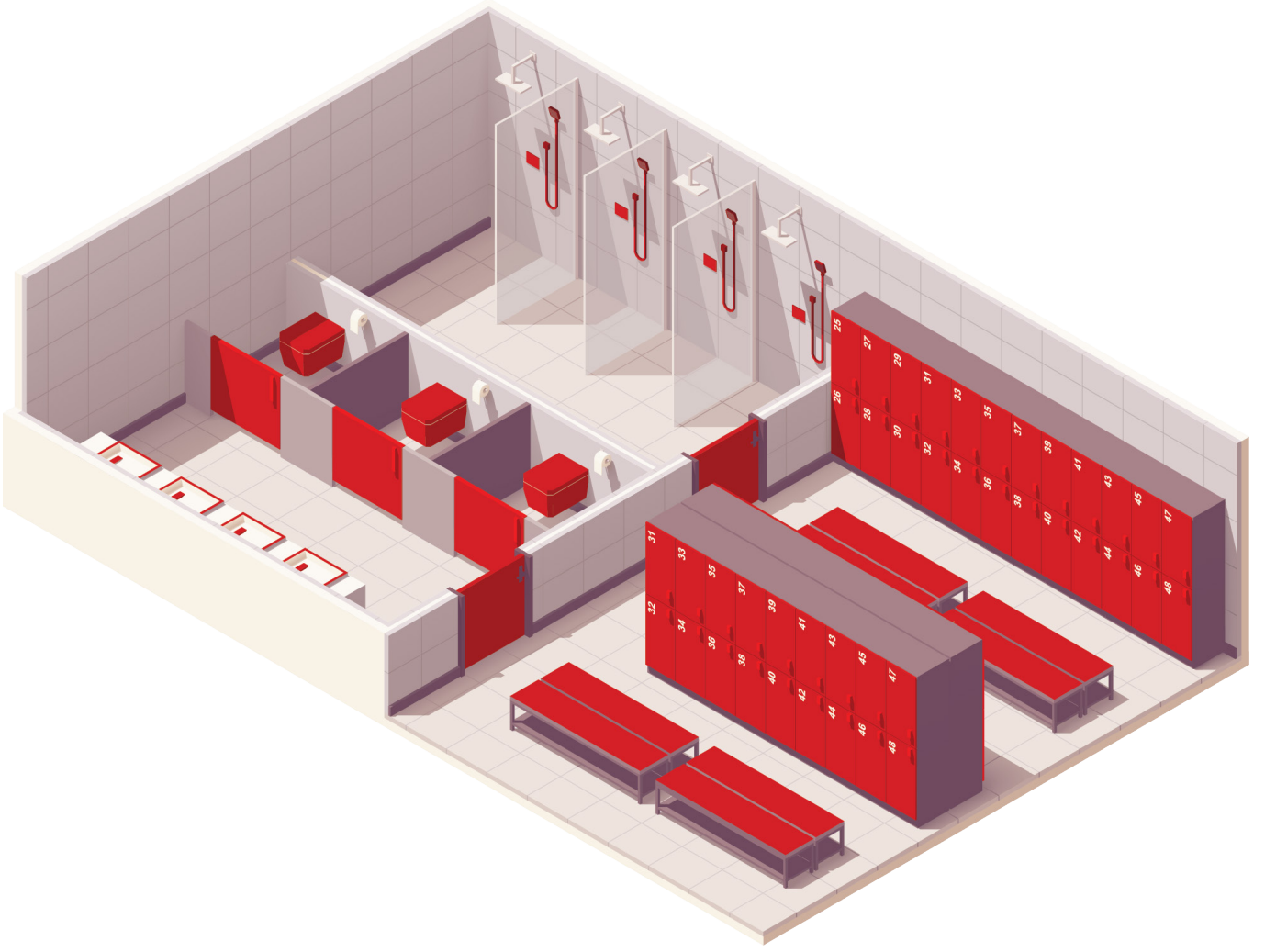
Sabunluklar



Kapılar



Mutfak ekipmanları (Mixer, buzdolabı, fırın vs.)



Soyunma Odası Alanlarında Sık Temas Edilen Yüzeyler



Kapı kolları



Musluklar



Tuvalet sifonlarının tutamaçları



Lavabolar



Tuvalet oturakları



Dolaplar



Sabunluklar



Klozet kenarları ve kapakları



Çöp kutuları



Elektrik anahtarları



Kapılar

KORONAVİRÜSLE MÜCADELEDE 5 ÖNEMLİ ADIM



Genel Tuvalet Alanlarında Sık Temas Edilen Yüzeyler



Kapı kolları



Musluklar



Tuvalet sifonlarının tutamaçları



Lavabolar



Tuvalet oturakları



Dolaplar



Sabunluklar



Klozet kenarları ve kapakları



Çöp kutuları



Elektrik anahtarları



Kapılar

4. GIDA HİJYENİ

- Normal mutfak hijyen uygulamaları titizlikle uygulanmaya devam etmelidir.
- Mutfak çalışanları, mutfağa girmeden önce ellerini en az 20 saniye boyunca yıkamalı ve sonrasında el dezenfektanı ile dezenfekte etmelidir.
- Kullanmaya başlamadan önce gıda ile temas eden tüm yüzeyler, ekipmanlar uygun kimyasallar ile temizlenmelidir.
- Tabaklar, çatalar, bıçaklar ve bardaklar deterjan ile bulaşık makinesinde yüksek sıcaklıkta yıkanmalıdır. Bardaklar için vakum ağızlı normal yıkama fırçaları kullanılmamalıdır.
- Çiğ gıdalar, pişmiş gıdalardan ayrı tutulmalıdır. Özellikle çiğ et, tavuk, balık ve yumurtalar ayrı bir alanda muhafaza edilmelidir.
- Çiğ gıdalara, kirli yüzeylere ve ortak temas edilen yüzeylere dokunduktan sonra eller yıkanmalıdır. Soslar ve çorbalar tekrar ısıtılıp servis edilecekse, kaynama noktasına ulaşana kadar ısıtılmalıdır.
- Et, tavuk, balık ürünleri, yumurtalar ve diğer kolay bozulabilecek ürünler satın alındıktan itibaren en geç 2 saat içerisinde buzdolabına konulmalı ya da pişirilmelidir. Çok sıcak havalarda bu süre 1 saati geçmemelidir.
- Dondurulmuş gıdalar kesinlikle oda sıcaklığında çözündürülmemelidir. Çözündürme işlemi, buzdolabının +4°C. bölümünde, soğuk su içerisinde ya da mikrodalga içinde yapılmalıdır. Soğuk suda ya da mikrodalgada çözündürülen ürün hemen pişirilmelidir.
- Marinasyon işlemi her zaman buzdolabında yapılmalıdır.
- Pişirilerek servis edilen yemeklerin iyice pişirildiğinden emin olmak için mümkünse bir termometre ile iç sıcaklıkları kontrol edilmelidir.



5. KORONAVİRÜS POZİTİF DURUMUNDA İZLENMESİ GEREKEN ADIMLAR

İş yerindeki çalışanlardan veya ailelerinden/yakınlarından birinin COVID-19 testinin pozitif çıkması durumunda izlenmesi gereken adımlar şu şekildedir:

› Çalışanın COVID-19 testinin pozitif çıkması durumunda:

- Pozitif vakalı kişinin yakın çalıştığı kişilerden oluşan bir “temaslı listesi” oluşturulmalıdır. Temaslı listesinde bulunan kişilere prosedürle ilgili bilgi verilmeli ve bu kişiler evde izolasyona alınmalıdır. Bu kişilerden 14 gün boyunca günlük ateş ve semptom bilgisi alınmalıdır. Temaslı listesindeki kişiler semptom gösterirse 184 Koronavirüs ile Mücadele Hattı ve Ambulans 112’yi aramalıdır. 14 gün sonunda semptom göstermeyen temaslı kişiler işe dönebilir.
- Pozitif vaka görülmüş kişinin çalışma dolabı varsa temizlik planına göre temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Çalışanın bulunmuş olabileceği ortak alanlar (ofisler, mutfak alanları, yemekhaneler vb.) temizlik planına göre temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

**** Kişisel izolasyon, aile üyeleri de dahil olmak üzere toplumda başkalarına bulaştırmaktan kaçınmak için COVID-19 semptomları olan kişiler tarafından alınması gereken önemli bir önlemdir.**



› Çalışanın ailesinden birinin/yakınının COVID-19 testi pozitif çıkması durumunda:

- Eğer çalışan evden arayarak bilgi veriyorsa, evde izolasyonda kalması istenmelidir.
- Çalışandan 14 gün boyunca her gün ateşini ölçmesi ve hastalık belirtilerini takip etmesi istenmelidir. Çalışanda hastalık belirtileri görülmeye başlanması durumunda, çalışanın 184 Koronavirüs ile Mücadele Hattı ve Ambulans 112’yi araması gerekmektedir.
- 14 gün boyunca hiçbir belirti göstermeyen çalışan, 14 günlük izolasyon süresini tamamladıktan sonra işe geri dönebilir.

RESTORANLAR İÇİN AÇILIŞ KONTROL LİSTESİ

GENEL:

- Güvenli gıda işleme, temizlik ve dezenfeksiyon, çalışan sağlığı ve hijyeni, sosyal mesafe protokolleri ile ilgili otoritelerce belirlenmiş son düzenlemeleri edindiniz mi?
- Bu dönemde size yardımcı olabilecek kaynaklar ve hazırlık yapmanızı kolaylaştıracak bir kontrol listesi edindiniz mi?
- Takip ve maliyet kontrolü için yaptığınız tüm harcamaları, makbuz ve faturaları kayıt altına alacak düzeni kurdunuz mu?
- Web sitenizi, rezervasyon sisteminizi, sosyal medya platformlarındaki hesaplarınızı kontrol edip güncellediniz mi?
- Açılış dönemi için misafirlerinize ulaşmanızı kolaylaştıracak iletişim malzemeleri ve özel indirim kuponları hazırlamaya başladınız mı?
- Yaptığınız çalışma ve değişiklikleri misafirlerinize duyurabilmek için kayıt altına almaya başladınız mı?

YENİ KURALLAR VE SINIRLANDIRMALAR:

- Çalışanların kullanması gereken koruyucu ekipmanların düzenli ve yeterli temini sağlanıyor mu?
- Talep edilmesi halinde misafirlerinize de sağlayacak yeterli maske ve eldiven stoku temin ettiniz mi?
- Çalışanların ve misafir ateşi ölçümü için temassız termometreler temin edildi mi?
- Çalışanlar için prosedürler ve sanitasyon rejimlerinin uygulamaları ile ilgili gerekli eğitim aksiyonlarını aldınız mı?
- Misafir doluluk sınırlarını ve fiziksel mesafe kurallarını uygulayacak önlemleri aldınız mı?
- Giriş, bekleme alanı, yemek alanı, tuvaletlerde sosyal mesafeye uyulmasına katkı sağlayacak düzenleme ve işaretlemeleri yaptınız mı?

RESTORANLAR İÇİN AÇILIŞ KONTROL LİSTESİ

- İşletmenizde tüm çalışanların ve misafirlerin uyması gereken kurallar ile ilgili gerekli bilgilendirmeleri rahat görünecek şekilde yerleştirdiniz mi?

DERİNLEMESİNE TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON:

- Sağlık Bakanlığı onaylı temizlik malzemeleri ve dezenfektanları temin ettiniz mi?

- İşletmenizde etkili bir temizlik ve dezenfeksiyon planı oluşturduunuz mu?

- Kapı kolları Asansörler Yürüyen Merdiven Çağrı Düğmeleri

- Korkuluklar Priz Pos Ekipmanları Elektrik Düğmeleri

- Masa Sandalye Arabaya Servis İstasyonu

- Bu plana göre tüm işletmenizin ve varsa sevkiyat araçlarınızın temizlik ve dezenfeksiyonunu sağladınız mı?

- Düzenli temizlik planınızı hazırladınız mı?

- Temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için hijyenden sorumlu personel belirlediniz mi?

- Temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri ile ilgili tüm personeli yeterli seviyede bilgilendirdiniz mi?

YEMEK ALANINIZI YENİDEN YAPILANDIRIN:

- Masalar arası en az 1,5 metre, sandalyeler arasında ise 60 santimetre mesafe bıraktınız mı?

- Mümkünse masalar arasına misafirlerin birbiri ile temasını engelleyecek şeffaf pleksiglas seperatörler yerleştirdiniz mi?

- Yeme & içme alanlarında servis ekipmanlarının servis öncesi ve sonrası düzenli olarak temizleneceği şekilde iş planı oluşturduunuz mu?

RESTORANLAR İÇİN AÇILIŞ KONTROL LİSTESİ

YEMEK ALANINIZI YENİDEN YAPILANDIRIN:

- Ortak kullanımda olan çay/kahve makinası, sebil, içecek makinası ve benzeri cihazları kaldırdınız mı veya misafirlere bir görevli aracılığıyla bu cihazlardan içecek verilmesine dair düzenlemeleri gerçekleştirdiniz mi?
- Yemek masaları ve mobilyalarının, masa üstü ekipmanlarının (tek kullanımlık olanlar hariç) alkol bazlı ürünler ile temizliklerinin her misafirin kullanımı sonrasında gerçekleştirileceği şekilde iş planı oluşturduunuz mu?
- Masa üzerinde tek kullanımlık tuzluk, biberlik, peçetelik bulunuyor mu?
- Misafirlerin ve çalışanların ulaşabileceği alanlarda alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı vb. malzemeler mevcut mu?

GELİRİ EN ÜST DÜZEYE ÇIKARIN:

- En azından günün bir kısmı için, masa servisinden counter servisine geçiş yapmak gibi çözümleri değerlendirdiniz mi?
- Bahçe, veranda gibi ek oturma alanı yaratabilecek fırsatları değerlendirdiniz mi?
- Menüüzdeki ürünleri gözden geçirdiniz mi? Karlı ve/veya hızlı hazırlayabildiğiniz ürünleri belirleyerek öne çıkarmayı değerlendirdiniz mi?
- Masa dönüşlerini hızlandırmak için hızlı (temassız) ödeme gibi farklı seçenekleri incelediniz mi?

DURUM DEĞERLENDİRMESİ:

- Soğuk, donmuş ve oda sıcaklığında muhafaza edilen ürünlerin envanterini çıkardınız mı?
- Son kullanma tarihi geçmiş ürünlerinizi ayırdınız mı?
- Baharat kapları boşaltılıp sterilize edilerek tekrar hazırlandı mı?
- Yeniden stoklamadan önce stok ünitelerini dezenfekte ederek hazırladınız mı?

RESTORANLAR İÇİN AÇILIŞ KONTROL LİSTESİ

DURUM DEĞERLENDİRMESİ:

- Raf, depolama alanı, servis arabası gibi ekipmanların temizlik ve bakımını yaptınız mı?
-
- İçecek dağıtıcı, buz makinası gibi ekipmanların düzgün çalışıp çalışmadığını bir kez daha kontrol ettiniz mi?
-
- Gerekli ekipmanlar için bakım randevularını ayarladınız mı?

SİPARİŞ VE HİZMETLERİN ORGANİZASYONU:

- Uzun ömürlü ve oda sıcaklığında muhafaza edilebilen gıdalarınızın ve sarf malzemelerinizin siparişlerini organize ettiniz mi?
-
- Atık, kuru temizleme gibi düzenli hizmet siparişlerinizi organize ettiniz mi?
-
- Tedarikçi sözleşme ve siparişlerinizi tekrar gözden geçirdiniz mi?
-
- Gerektiğinde sağlık hizmeti alabileceğiniz işyeri doktoru veya hemşire konusunda hazırlıklarınız tamamlandı mı?

İNSAN KAYNAĞININ YÖNETİLMESİ:

- Çalışmaya devam edecek kişileri belirleyerek kendilerini yeni uygulamalar ve iş planları ile ilgili bilgilendirdiniz mi?
-
- Yeni iş düzeninize göre oluşabilecek farklı personel ihtiyaçlarını belirlediniz mi?
-
- Ekibe yeni katılacak çalışanların eğitim ihtiyaçlarını belirleyerek bu ihtiyaçları karşıladınız mı?
-
- Çalışanların birbirleri ile asgari düzeyde iletişim içinde olacağı vardiya/çalışma düzenlerini yaptınız mı ve bu konuda onları bilgilendirdiniz mi?

#mutfağadönüş



GASTRONOMETRO

METRO

İŞİN MUTFAĞINDA