

Yerinde Güvende: COVID-19 Yemek Hizmetleri Araç Kiti



Size yardım etmek için buradayız.

COVID-19 salgını, çalışmalarınızı derinden etkiledi. Tüketicilerin, kamu sağlığı görevlilerinin “sosyal mesafe” uyguladıkları ve evde kaldıkları bu dönemde, iş modellerinizi hızlı bir şekilde değiştirmek zorunda kalmış olabilirsiniz: çalışma saatlerini azaltmak, restoran içi yeme-içmeye ara vermek ve yalnızca paket servis, arabaya servis veya eve servis sunmak gibi.

Küresel profesyonel hijyen alanında önde gelen bir marka olarak size yardım için buradayız. Profesyonel hijyen bilgimiz, çalışanlarınızın ve müşterilerinizin, hem bu kriz sırasında hem de gelecekte güvende ve kendinden emin olmasına yardımcı olur. El hijyenini yemek hizmetleri çalışmalarınızda bir öncelik haline getirme konusundaki tavsiyelerimizin yer aldığı bu araç kitini geliştirdik. Bu araç setindeki bilgileri yerinde ve yararlı bulacağınızı umut ediyoruz.

Bu krizin ön saflarındaki çabalarınız için teşekkür eder, sizin ve personelinizin bu zorlu zamanlarda güvende olmanızı dileriz.

Saygılarımla,

Hanneke Kuipers
Pazarlama Direktörü - Yemek Hizmetleri
Essity Professional Hygiene



COVID-19

Hijyen, gıdayla temas ederken, gıda dağıtımı veya servisi yaparken son derece büyük bir öneme sahiptir. KOVID-19 dünyanın çeşitli yerlerinde yayılmaya devam ettiğinden dolayı, bu sorumluluk restoran endüstrisi için daha da büyük bir önem kazandı. Zaten zor durumda olan sağlık hizmetleri sistemleri üzerinde, önlenebilir bir baskı oluşmasını engellemek için şimdi topluluklarımıza hizmet etme zamanı: onları yalnızca gıda kaynaklı hastalıklardan değil, aynı zamanda yeni koronavirüsten de koruyan gerekli adımları atmak yoluyla.

COVID-19, restoranınızda, enfekte olmuş bir kişi öksürdüğünde veya nefes verdiğinde ortaya çıkan küçük damlacıklar aracılığıyla çalışanlar ve müşteriler arasında yayılabilir. Ama yemek hizmetleri operasyonunuz, KOVID-19 salgını riskinin, ekip üyeleri ile düzenli el hijyeninin ve hastalığa neden olan virüs başta olmak üzere rutin dezenfektasyon prosedürlerinin öneminin değerlendirilmesi yoluyla azaltılmasına yardımcı olabilir.

Bu araç seti, bu salgın sırasında ve sonrasında restoranınızda en iyi uygulamaları devreye sokmanıza yardımcı olacak kaynakları sağlar.



KOVID-19 restoranınızda nasıl yayılabilir?



**Hava aracılığıyla;
öksürme ve
hapşırma ile**



**Yakın kişisel temas;
dokunma veya
el sıkışma gibi**



**Üzerinde virüs bulunan
bir obje veya yüzeye,
ardından ağızınıza,
burnunuza veya
gözlerinize dokunarak**

El yıkamanın ötesinde hijyen

Kişisel hijyen, gıda ürünleri ile çalışırken son derece önemlidir: özellikle de COVID-19 sırasında. Doğru el hijyeni kritik öneme sahip olsa da, kişisel hijyenin diğer yönleri de göz ardı edilmemelidir.

1. Saçlar, yemek hazırlama veya yapma sırasında kapatılmalı, servis sırasında geriye doğru toplanmalıdır.
2. İş giysileri her gün değiştirilmelidir. Personel iş giysilerini tesis dışında giymemelidir ve makinede yıkanabilen giysiler, herhangi bir bakteri veya virüsü öldürmek için sıcak suyla yıkanmalıdır.
3. Mücevher veya kol saati takılmamalı veya oje sürülmemelidir. Çalışanların cildinde çatlak veya yara varsa, gıdayla temas sırasında eldiven takmalıdır.
4. Havlularda, doğrudan veya eller aracılığıyla gıdaya kolayca geçebilecek mikroplar bulunabilir. Havlu kullanılmaktaysa, bu havluların sık sık yıkandığından ve gözle görülür şekilde kirliyse değiştirildiğinden emin olun. Şef veya mutfak havluları, temiz elleri kurulamak için kullanılmamalıdır; bunun yerine havlu kağıt kullanın.

Mümkün olan yerlerde, personel için yüz maskesi, saç filesi ve tek kullanımlık eldiven gibi kişisel koruyucu ekipman (KKE) sağlayın. Herhangi bir COVID-19 belirtisi gösteren bir personel, işe gelmemelidir. Çalışanlarınıza hastalıktan sonra iyileşmeleri için yeterince zaman tanıyın.



"Eldivenler, yemek hizmetleri görevlileri tarafından kullanılabilir ancak sık sık değiştirilmelidir ve eller, iki eldiven değiştirme arasında ve eldivenler çıkarıldıktan sonra yıkanmalıdır. Eldivenler, kapıları elle açma/kapama ve çöpleri boşaltma gibi gıdayla alakalı olmayan faaliyetlerin ardından değiştirilmelidir. Tek kullanımlık eldivenler, yemek hizmetleri ortamında el yıkamanın yerine kullanılmamalıdır. COVID-19 virüsü, çalışanların ellerine nasıl bulaşıyorsa tek kullanımlık eldivenlere de aynı şekilde bulaşabilir."

—Dünya Sağlık Örgütü

Yüzey temizliği

Restoranlarda, COVID-19'in yayılma oranının azaltılmasına yardımcı olmak adına, aşağıdakilerin de dahil olduğu, dokunulma oranı yüksek yüzeylerde düzenli temizleme ve dezenfektasyon önerilerine uyulmalıdır.

- **Arka taraf:** Kapı kolları, ışıklar, dispenserler, gıdyla temas eden yüzeyler, elle temas edilen yüzeyler, lavabo muslukları ve kolları ve çatal/bıçak/kaşıklar.
- **Ön taraf:** Kapı kolları, ışıklar, dispenserler, hapşırmadan koruyucu paneller, menüler, masalar ve sandalyeler, kontuar üstleri, paket servis ve kasa/kredi kartı makineleri.
- **Banyolar:** Kapı kolları, ışıklar, dispenserler, lavabo muslukları ve kolları, tuvalet oturakları ve sifonlar.

İnsanlar, virüs bulaşmış yüzeylere dokunarak COVID-19'a yakalanabileceğinden dolayı, çalışanların takip edebileceği açık bir protokol belirleyin ve gün boyu sık sık gerçekleştirilecek temizlikler planlayın. Çalışmalar, virüsün yüzeylerde bir kaç saatten bir kaç güne dek yaşayabileceğini göstermekte.

Aşağıda, restoranınızın COVID-19'un yayılma oranının azaltılmasına yardımcı olmak adına temiz ve hijyenik kalmasını sağlayacak bazı kaynaklar bulabilirsiniz.



Kaynaklar

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses

Information
7 April 2020

Background

The world is facing an unprecedented threat from the COVID-19 pandemic caused by the SARS-CoV-2 virus. It is important to understand the risks to food businesses and to take steps to reduce the risk of foodborne transmission of the virus. This document provides guidance on how to reduce the risk of foodborne transmission of the virus. It covers the risks of foodborne transmission, the role of food businesses, and the steps that can be taken to reduce the risk.

Potential transmission of COVID-19 via food

It is highly unlikely that people can contract COVID-19 from food or food packaging. COVID-19 is a respiratory virus and is not spread through food. However, it is possible that the virus could be spread through food if a person is infected with the virus and then touches the food. This is why it is important to take steps to reduce the risk of foodborne transmission of the virus.

Key messages

There is no evidence to date of cases that were acquired through food. However, it is important to take steps to reduce the risk of foodborne transmission of the virus. This includes taking steps to reduce the risk of foodborne transmission of the virus, such as taking steps to reduce the risk of foodborne transmission of the virus, such as taking steps to reduce the risk of foodborne transmission of the virus.

Key messages

There is no evidence to date of cases that were acquired through food. However, it is important to take steps to reduce the risk of foodborne transmission of the virus. This includes taking steps to reduce the risk of foodborne transmission of the virus, such as taking steps to reduce the risk of foodborne transmission of the virus, such as taking steps to reduce the risk of foodborne transmission of the virus.

COVID-19 ve gıda güvenliği: gıda iş yerleri için rehberlik (DSÖ aracılığıyla)

[İndirin](#)

Dispenser konumlandırma hakkında tavsiyeler

COVID-19 pandemisi sırasında çalışmalarınıza devam ederken, en iyi şekilde konumlandırılmış dispenserler ile doğru el hijyeni teşvik edin. İşte restoranınızdaki alanlar için rehber niteliğindeki bazı bilgiler.

- 1 Girişler**

Siparişleri teslim alan çalışan ve müşterilere, restoran girişlerinde el hijyeni standları aracılığıyla iyi hijyen uygulamaları gerçekleştirme olanağı tanıyın. Doğru el hijyeni ve fiziksel mesafeyi teşvik eden, göze kolay çarpan ilanlar asın.
- 2 Mutfak**

Kolay erişim için tam olarak stoklanmış sabun ve havlu kağıt dispenserleri ve bireysel iş istasyonlarında daha küçük hijyen ürünleri dispenserleri bulunduğundan emin olun. Dokunmasız dispenserler, kontaminasyon ve mikrop yayılmasını da azaltabilir.
- 3 Mutfak çıkışı**

Pandemi sırasında, müşterilerin siparişlerini teslim aldıkları ön kontuarı düzenli olarak silmeyi teşvik etmek için mutfak kapısının yanında beyaz tek kullanımlık havlu ve temizlik malzemeleriyle dolu bir dispenser bulundurun. Ayrıca, arka taraftaki her bir odanın kapısına el dezenfektanı dispenserleri koyun.
- 4 Ön kontuar**

Müşteri işlemleri arasında el dezenfektasyonu yapmak için ön kontuarın yakınına el dezenfektanı dispenserleri koyun: özellikle de mikrop yaydığı bilinen nakit paranın kullanıldığı işlemler söz konusuysa. Müşterilerin yalnızca dokundukları peçeteyi almaları için her seferinde tek peçete veren dispenserler kullanın.
- 5 Tuvaletler**

Sabun, kağıt havlu, temizlik kağıdı ve el dezenfektanı için yeterli dispenser bulunduğundan emin olun. Bunları düzenli olarak doldurun. Dokunmasız dispenserler yüzeylere dokunma oranını azaltırken, el dezenfektanı dispenserleri de pandemi sırasında kişisel hijyen oranını artırır. İçine öksürebileceğiniz veya hapşırabileceğiniz temizlik kağıtları sağlamak da patojenlerin yayılmasını önleyebilir.
- 6 Çöp Kovaları**

Kağıt havlu atıkları ve çapraz kontaminasyonu engellemek adına tüm dispenserlerin yanına kapaklı çöp kovaları koyun. Ayrıca kapı yanlarına, kağıt havluların kapı açmak üzere kullanılarak ardından kontaminasyonu önlemek için atılabileceği çöp kovaları koyun.

