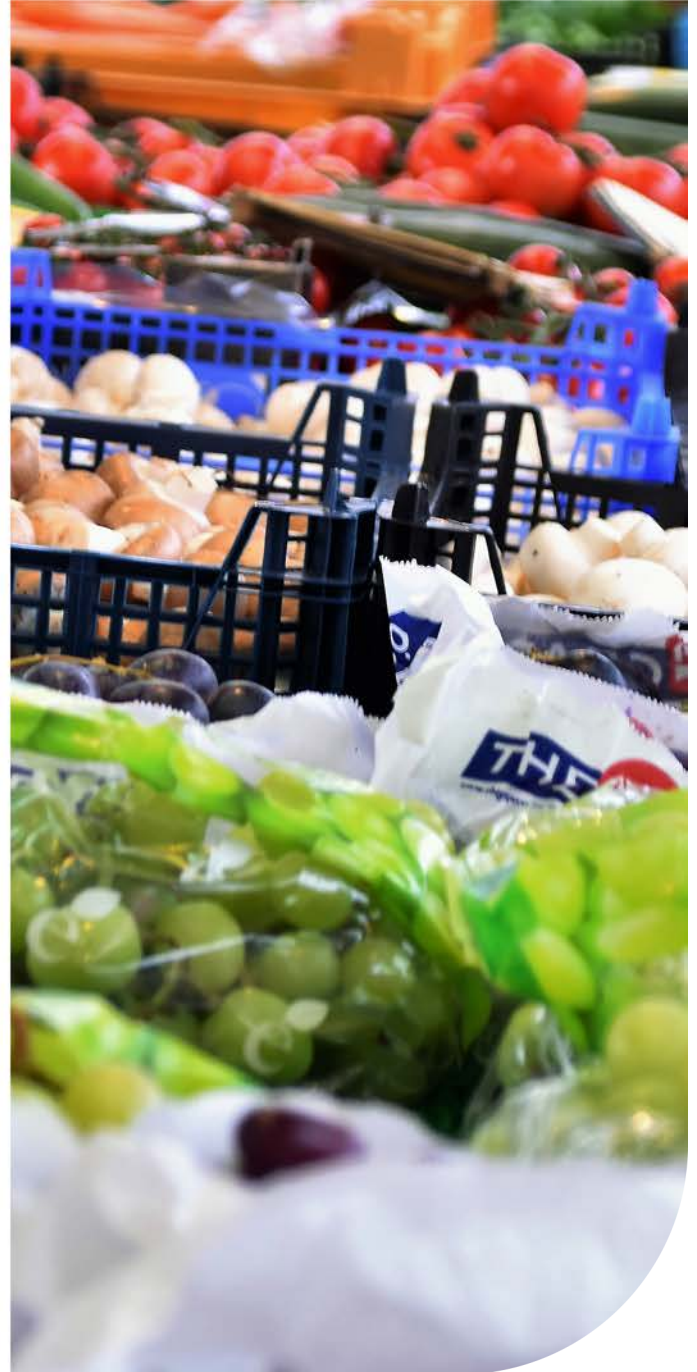


İş Yerinde Güvende: KOVİD-19 Market ve Eczane Araç Kiti



Size yardım etmek için buradayız.

Bir market veya eczane çalışanı olarak, halka sağlık sırasında ihtiyaç duydukları gıda, mal veya ilaçları tedarik etme konusunda büyük önem taşımaktasınız. Bu sorumluluk, artan tüketici talebi ve aşırı stoklama nedeniyle personel yokluğu veya malların idaresindeki zorluklar gibi sorunları da beraberinde getirmekte. Herhangi bir türden mağazaya girme fikrinin yol açtığı huzursuzluk veya korkular da bu sorunları artırmakta.

Mağazanız veya eczanenizi temizleme konusunda zaten bir rutin oluşturduğunuz kesin olsa da, hijyenik bir ortam yaratmak ve iş arkadaşlarınız ve müşterilerinizi korumak konusu, hiç bir zaman bu pandemide olduğu kadar önemli olmamıştı.

Küresel profesyonel hijyen alanında önde gelen bir marka olarak size yardım için buradayız. Tork olarak bizler, 50 yıldan uzun bir süredir, eksiksiz hijyen çözümleri geliştirme ve üretme yoluyla kurumlardaki hijyeni artırmaya kendimizi adanmış bulunmaktayız. Market veya eczanenizde sağlık konusuna öncelik vermek adına tavsiyelerimizi içeren bu araç kitini geliştirdik ve içindeki bilgileri, alakalı ve faydalı bulacağınızı umuyoruz.

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

Saygılarımızla,

Anna Königson Koopmans
Pazarlama Direktörü - Market/Eczane
Essity Professional Hygiene



COVID-19

COVID-19'un gıda yoluyla bulaştığına dair herhangi bir kanıt olmasa da, virüs marketiniz veya eczanenizdeki çalışanlar ve müşteriler arasında, enfekte olmuş bir kişi öksürdüğünde veya hapşırdığında ya da kontamine olmuş yüzey veya objeler aracılığıyla yayılabilir.

COVID-19'un perakende tesisinizde yayılmasını şu yöntemlerle engelleyebilirsiniz:

- Doğru el hijyeni protokollerini uygulayarak
- Düzenli temizlik ve dezenfektasyon prosedürleri ile
- Dispenser konumlandırılmayı optimize ederek

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



COVID-19 market veya eczanenizde nasıl yayılabilir?



**Hava aracılığıyla;
öksürme ve
hapşırmaya ile**



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



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

El hijyeni

Pek çok insanın yer aldığı mekanlar, özellikle de artan müşteri hacmi ve sık sık dokunulan pek çok yüzeyin varlığı sayesinde bu benzersiz koronavirüsün yayılma yeri olabilir. Ancak doğru el hijyeni teknikleri, COVID-19'a yol açan virüs ve benzerlerini öldürerek yayılmaların kontrol altına alınmasına yardımcı olabilir.

Hem çalışanlar, hem de müşteriler arasında iyi el hijyenini şu yöntemlerle sağlayın:

- Elleri ne zaman yıkamak ve dezenfekte etmek veya ne zaman eldiven giymek gerektiği konusunda çalışanlara eğitim verin.
- Çalışan tuvaletleri ve mola odalarında güncel hijyen ve el yıkama işaretleri asın.
- Kasiyerlerden eldiven giymelerini veya ellerini her işlemten sonra yıkamalarını veya dezenfekte etmelerini isteyin.
- Müşterileri sizin sunduğunuz dezenfektan veya ıslak mendilleri kullanmaya teşvik etmek için işaretler kullanın.
- Alışverişçilere ve personele, sabun, el dezenfektanı ve kağıt havlu gibi gerekli el hijyeni ürünleri tedarik edin.

Aşağıda, COVID-19 pandemisi sırasında perakende tesisinizde doğru el hijyeni uygulamalarını devreye sokmaya yardımcı olacak bazı kaynaklar bulabilirsiniz.



Kaynaklar

Handwashing procedure

Wash your hands with soap, water and paper towel!

El yıkama prosedürü

[İndirin](#)



Hand Sanitizing

Disinfect your hands

Eli dezenfekte etme

[İndirin](#)



Tork Clean Care

Hygiene tips for food service staff

Wash your hands!

Yemek hizmetleri personeli için hijyen ipuçları

[İndirin](#)



fip

ADVANCING PHARMACY

UPDATED 26 MARCH 2020

FIP HEALTH ADVISORY

COVID-19: GUIDELINES FOR PHARMACISTS AND THE PHARMACY WORKFORCE

INTERNATIONAL PHARMACEUTICAL FEDERATION

KOVID-19: Eczacılar ve eczane çalışanları için kılavuz ilkeler

[Daha fazla bilgi](#)



El hijyeninin ötesinde kişisel hijyeni teşvik etmenin 8 yolu

Marketiniz veya eczananız, COVID-19 pandemisi sırasında müşteri ve çalışanları korumak için el yıkamanın da ötesinde ek hijyen tedbirleri uygulamalıdır. Bunlara, sosyal mesafe düzenlemeleri ve yeni mağaza politikaları dahildir.

Bazı sosyal mesafe tedbirlerine şunlar dahildir:

- Tek bir seferde mağazaya giren alışverişçi sayısını kısıtlayın ve çalışanların, müşteri akışını kontrol etmek için giriş ve çıkışları kontrol etmesini isteyin.
- Sosyal mesafeyi teşvik etmek adına girişlere işaretler koyun ve mağazanın hoparlör sistemini kullanın. Grip benzeri belirtiler gösteren müşterilerden mağazaya girmemelerini isteyin.
- Kasa, büfe, fırın, ve eczane alanlarındaki kontuarların ön ve arka taraflarına “geçilmez” hatları çekin.
- Alışverişçiler arasında doğrudan teması sınırlamak amacıyla kasiersiz kasa sistemini teşvik edin ve her işlemten sonra kasa alanlarını iyice temizleyin.
- Çalışanlar ve müşteriler arasında mikrop bulaşma riskini sınırlandırmak için kasier alanlarına plastik paneller koyun.
- Özellikle yerel hükümetler tarafından tavsiye edilen yerlerde çalışanlara yüz maskesi ve kalkanı tedarik edin.
- Personelin tamamının gün boyu müşterilerle yüz yüze gelmemesini sağlamak üzere ekibiniz için bir rotasyon oluşturun.
- Personelin müşterilerle temasını mümkün olduğunca azaltmak amacıyla rafları açılış saatleri dışında yerleştirin.

Grip benzeri belirtiler gösteren herhangi bir çalışanın evde kalması ve iyileşmek için ona yeterli zaman tanınması da önemlidir.

Sosyal mesafeyi koruyun

2 araba = 2 metre



Lütfen başkaları ile aranızda mümkün olduğu kadar, iki arabalık mesafe bırakmaya çalışın.



Yüzey temizliği

Marketlerde ve eczanelerde, alışveriş arabaları, dondurucu kapaklarının tutacak yerleri ve kasa kontuarları gibi dokunulma oranı yüksek pek çok alan bulunmaktadır. Bu yüzeyler, COVID-19'a neden olan virüs tarafından kolayca enfekte edilebilir ve düzenli olarak dezenfekte edilmelidirler. Sık sık dezenfekte edilmesi gereken alanlara şunlar dahildir:

- **Alışveriş alanı:** Meze ve deniz ürünleri kontuarları, alışveriş arabaları, tırabzanlar, hapşırma panelleri, tepsiler, kapı kolları, çöp kutuları
- **Kasa alanı:** Kasalar, kontuarlar, taşıma kayışları, kredi kartı makineleri, dokunmatik ekranlar, barkod okuyucular, kasiyersiz kasa yüzeyleri, kollar, telefonlar, klavyeler, bilgisayar fareleri
- **Arka oda alanı:** Kapı kolları, mola odası masaları, kontuarlar, ışıklar, lavabolar, mikروفonlar ve interkom sistemleri, bilgisayarlar, buzdolapların plastik perdeleri
- **Tuvaletler:** Kapı kolları, lavabo muslukları, tuvalet kolları, ışıklar

Mağazanın çeşitli yerlerinde konumlandırılmış, talimatlar içeren, zorunlu bir temizlik ve dezenfektasyon programı uygulayın. Alışverişçiler için, mağazaya giriş sırasında arabaların tutacak yerlerini silmek de iyi bir fikir olabilir.

Aşağıda, mağazanızın pandemi sırasında temiz ve dezenfekte olmuş kalmasını sağlamanıza yardımcı olacak bazı malzemeler bulabilirsiniz.



Kaynaklar

fip Pharmacy practitioners, Pharmaceutical scientists, Pharmaceutical educators, Young pharmacists & new graduates. About FIP

FIP Covid-19 Information Hub

FIP-COVID-19 Timeline

DEC

JANUARY

FEBRUARY

MARCH

APRIL

MAY

JUNE

JULY

AUGUST

SEPTEMBER

OCTOBER

NOVEMBER

DECEMBER

Eczacılar ve eczane çalışanları için KOVID-19 bilgi merkezi

[Daha fazla bilgi](#) ↓

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses

Interim guidance
7 April 2020

Background

Food safety measures of COVID-19 risk

Key messages

Conclusion

KOVID-19 ve gıda güvenliği: gıda iş yerleri için rehberlik

[Daha fazla bilgi](#) ↓

FMI THE FOOD INDUSTRY ASSOCIATION

COVID-19 Cleaning and Disinfection for Human Touch Surfaces

April 1, 2020

Introduction

Cleaning and disinfection procedures for frequently touched surfaces can help protect customers and employees from COVID-19.

Cleaning and disinfection activities must be:

- (1) Validated to ensure effective removal of SARS-CoV-2.
- (2) Utilizing EPA registered antimicrobial chemicals.
- (3) Communicated with the local health department.

İnsanlar tarafından dokunulan yüzeyler de KOVID-19 temizliği ve dezenfektasyonu

[Daha fazla bilgi](#) ↓

FRESH

Cleaning & Sanitation Guide for Food Retail

FMI FOOD INDUSTRY ASSOCIATION

October 2019

Gıda perakende için temizlik ve dezenfektasyon rehberi

[Daha fazla bilgi](#) ↓

Dispenser konumlandırma hakkında tavsiyeler

COVID-19 pandemisi sırasında çalışmalarınıza devam ederken, en iyi şekilde konumlandırılmış el hijyeni dispenserleri ile doğru el hijyenini teşvik edin. İşte perakende satış mekanınızdaki alanlar için rehber niteliğindeki bazı ilkeler.

1 Mağaza girişleri

Müşterilere, girişte ellerini dezenfekte etme olanağı sunun. El dezenfektanı ve dezenfektan mendil dispenserlerini, girişe, alışveriş arabalarının yanına koyun. Yeterli sayıda kapaklı çöp kovası bulundurun.

2 Kasa alanı

El dezenfektanı müşterileri için kasa alanında da bulunmalıdır. Her kasa istasyonunda kapaklı bir çöp kovası bulundurmayı unutmayın.

3 Kasiyerler

Çalışanlar için el dezenfektanları, iki müşteri işlemi arasında sık sık el dezenfekte etmek için kasa ardında da bulundurulmalıdır. Taşıma kayışları ve diğer kasa yüzeylerinin sık sık dezenfektasyonu teşvik etmek amacıyla dezenfektan mendil veya spreyler tedarik edin.

4 Kontuarlar

Eczane, meze, et veya deniz ürünleri departmanı gibi kontuarlara dezenfektan dispenserleri koyun ve yüzey temizliği için ıslak mendil bulundurun.

5 Tuvaletler

Tuvaletlere, patojen bulaşmasını engellemek için sabun dispenserleri, el dezenfektanı, temizlik kağıdı ve tek kullanımlık kağıt havlu dispenserleri koyun. Kağıt havlu atıkları ve çapraz kontaminasyonu engellemek amacıyla tüm dispenserlerin yanına kapaklı çöp kovaları koyun.

6 Çıkışlar/Girişler

Depo alanı ve satış katı arasındaki tüm kapılara el dezenfektanı dispenserleri yerleştirin.

