LOKANTA, RESTORAN, KAFE VB. İŞYERLERİNDE ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

A-GENEL ESASLAR

1.Lokanta veya restoran (alkollü ve alkolsüz), pastane, kafe, kafeterya, kahvehane, kıraathane, kır bahçesi, dernek lokalleri ve çay bahçeleri faaliyetlerini saat 22.00'a kadar sürdürebileceklerdir. Söz konusu işletmeler saat 22.00'dan sonra temizlik, ertesi güne hazırlık vb. nedenlerle müşteri almamak kaydıyla çalışabileceklerdir

2.Şehirlerarası yol güzergâhları üzerindeki dinlenme tesisleri içinde yer alan lokanta, restoran vb. yerlerin kapanış saatleri İl/İlçe Hıfzıssıhha Kurulları tarafından belirlenecektir.

3.Bu genelge kapsamında faaliyete başlayacak iş yerlerinde temasa neden olabilecek dans/oyun vb. amaçla müzik yayını (canlı müzik dahil) yapılmayacaktır. Ancak sadece müşterilerin dinlemesine yönelik olan müzik yayını (canlı müzik dahil) yapılabilecektir.

4.Bu genelge kapsamında faaliyete başlayacak iş yerlerinde iskambil, okey, tavla oyunlarına ve nargile satışına geçici bir süreliğine izin verilmeyecektir.

5.Koronavirüs salgınının yayılmasının engellenmesi için bu Genelge dışında diğer Bakanlıklar ve kamu kurum veya kuruluşları tarafından ilan edilmiş/edilecek tedbirlere de işletmelerin uymaları için gerekli tedbirler ve kararlar alınacak, Bakanlıklar ve kamu kurum veya kuruluşlarının almış olduğu kararlar kapsamında uygulamada sorun olması durumunda gerekli koordinasyon sağlandıktan sonra uygulamanın yürütülmesi sağlanacaktır.

6.Açık alanı ve bahçesi bulunan işletmelerin öncelikli olarak müşterilerini bu alanlarda kabul etmesi esas olacak, müşteri yoğunluğuna göre kapalı alanlar da kullanılabilecektir.

7.Tüm işletmeler için temizlik/hijyen uygulamaları ve süreçleri ile müşteri ve personelde hasta, semptomlu, şüpheli durumların varlığı ve acil hallerde ulaşılacak/yönlendirilecek kişi/kurumları, hastalık belirtileri gösteren müşteriye personelin yaklaşımını ve alınacak önlemleri kapsayan "İşletme İçi Salgın Tedbir Planı" hazırlanacaktır. Bu planın hazırlanması için Sağlık Bakanlığının yayınladığı COVID-19 Rehberinin ilgili bölümünden yararlanılacak ve bu planda aşağıdaki hususlara yer verilmesi sağlanacaktır.

a. İşletmenin koronavirüs sorumlusu/sorumlularının ad, soyad ve telefon numaraları,

b. İşletme, müşteri ve çalışanlara ilişkin tedbirler, denetim ve sosyal mesafe önlemleri,

c. İşletme personeline yönelik takip ve denetimin ne şekilde olacağı,

d. Müşterilerin ve personelin işletmenin tüm alanlarını kullanırken uymaları gereken sağlık ve hijyen kuralları,

e. Genel kullanım alanlarının (tuvalet, lavabo vb.) temizliği/dezenfekte edilme sıklığı (en fazla 2 saati aşmamak kaydıyla), temizlik/dezenfektesi için kullanılacak araç, gereç ve malzemeler ile bunların kullanımlarına ilişkin standartlar,

f. İşletmeye kabulü yapılacak gıda ve temizlik maddeleri gibi işletme dışından gelen her türlü malzemenin kabul usul ve esasları, bu malzemeleri getiren kişilerle temas edecek işletme personelinin ad, soyad ve telefon bilgileri ile bu kişilerle temasının en aza indirilmesine yönelik tedbirler (ilgili personel temas ettiği kişilerin ad, soyad ve telefon bilgilerini kayıt altına alacak ve bu bilgiler 14 gün süreyle muhafaza edilecektir.),

g.Müşteri ve personelde hasta, semptomlu, şüpheli durumların varlığı ve acil hallerde ulaşılacak/yönlendirilecek işletmeye en yakın sağlık kuruluşu, adresi, telefon numarası, kuruluşta irtibata geçilecek görevliler ve bunların telefon numaraları, yer alacaktır.

8.Plan düzenli aralıklarla değerlendirilecek, uygulamada karşılaşılan sorunlar, getirilen çözümler ve kamu kurum veya kuruluşlarınca uygulamaya konulan diğer veya ilave tedbirler dikkate alınarak güncellenecektir.

9.Tesis işletmecileri, tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini almakla yükümlü olacaktır. Genel kullanım alanlarına ve oturum düzenine ilişkin bu Genelgede belirtilen mesafeler göz önüne

alınarak oturma planı hazırlanır, tesisin misafir kapasitesi mesafe planına göre belirlenir, bu kapasiteye uygun sayıda misafir kabul edilir ve kapasite bilgisi tesisin girişinde görülebilir bir yere asılır. Ayrıca, tesis giriş holünde veya dış cephesinde ve misafir ile personelin kolayca görebileceği genel kullanım alanlarında, tesiste uygulanan ve uyulması gereken COVID-19 tedbirleri ve kurallarının yer aldığı panolar düzenlenir.

10. Koronavirüs sorumlusu/sorumluları tarafından gerektiğinde ibraz edilmek üzere hijyen ve temizlik tedbirlerinin kontrolü başta olmak üzere her tedbir alanına ilişkin günlük/periyodik izleme formları ve kontrol listeleri hazırlanacaktır.

11. Korona virüs sorumlusu/sorumluları söz konusu formları kullanarak günlük olarak işletmede alınan tedbirleri denetleyecek, aksaklıkları giderecek ve varsa alınması gereken ilave tedbirler konusunda işletme sahibini/yönetimini bilgilendirecektir.

12.İşletme İçi Salgın önleme Tedbir Planı kapsamında uyulması gereken kuralları gösteren afişler işletmede personel ve müşterilerin kolaylıkla görebileceği alanlara asılacaktır.

13.Söz konusu işletmelerde çalışanların ve işletmecilerin tıbbi/bez maske veya siperlik kullanması zorunludur.

14.Müşteriler işletmeye maskeli olarak kabul edilecek, müşterilerin yeme-içme faaliyeti dışında maske takması takip edilecektir.

15.İşletme girişinde talep edilmesi halinde müşterilere verilmek üzere yeterli miktarda maske hazır bulundurulacaktır.

16.İşletme girişinde herkesin (çalışanlar dahil) termal kamera veya temassız dijital termometre ile ateşleri ölçülecektir. Ateşi 38 dereceden yüksek olduğu tespit edilen müşteri/müşteriler içeri alınmayarak en yakın sağlık kuruluşuna yönlendirilecektir.

17.İşletme girişlerinde dezenfektan bulundurulacak ve müşterilerin ellerini dezenfektan ile temizlemelerinden sonra içeri girişleri sağlanacaktır.

18.İşletme bünyesinde bulunan mescitler 22/05/2020 tarihli ve 8357 sayılı Genelge hükümlerine uygun olarak kullanıma açılabilecektir. Mescitlerin anılan Genelge kapsamında kullanımına ilişkin gerekli bilgilendirmeler/uyulması gereken kurallar (afiş, pano vb.) mescit girişlerine asılacak, bu koşullar haricinde mescitlerin kullanılmasına kesinlikle müsaade edilmeyecektir

19.İşletme giriş ve ıslak zemin mekanlara çıkan kapılar hariç iç mekân kapıları sensörlü değilse mutlaka açık bulundurulacaktır.

20.Kıraathane, kahvehane, kafe, kafeterya, dernek lokalleri, kır bahçeleri ve çay bahçelerinde plastik veya karton bardak kullanılması esas olacak, cam vb. bardak kullanılması durumunda bardaklar her kullanımdan sonra en az 60 derecede deterjan kullanılarak yıkanacaktır.

21.İşletmeler tarafından park hizmetinin verilmesi durumunda valeler eldiven kullanmayacak, her araç teslim alma ve teslim etme hizmetinden önce ve sonra ellerini uygun antiseptik ile temizleyecek ve araçlara maskesiz binmeyeceklerdir. Ayrıca araçta temas edilen her nokta (kapı kolu, direksiyon, vites vb.) temizlendikten sonra araç müşteriye teslim edilecektir.

B- İŞLETME İÇİ VE SERVİSE İLİŞKİN KURALLAR

1. Yemek salonları, giriş alanı ve holü, ilave salonlar gibi genel alan kullanımları ve açık alanlar dahil tesisin tamamı sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenir. Tesisin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde (lavabo önleri, varsa sigara içme alanları vb.) 1,5 metre ara ile sosyal mesafe işaretlemeleri yapılır.

2.Servis yapılan masalar arası mesafe 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenecektir. Mesafe ayarlamasının yapılamayacağı işletmelerde bir masa dolu bir masa boş olacak şekilde müşteri kabul edilebilecektir.

3. Masaların sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanacak, masa yanlarına sandalye konularak oturma düzeni oluşturulmayacaktır.

4. Karşılıklı oturmada masa eni 70 cm'den küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanacak (masa kapasitesinin yarısı kadar müşteri çapraz şekilde oturtulacaktır.) veya grup halinde gelen misafirler için masa birleştirilebilecek ancak bu durumda da yan yana sandalyeler arası 60 cm kuralı ve diğer masalarla 1.5 metre mesafe kuralı hiçbir şekilde ihlal edilmeyecektir.

5.Bütün masa düzeni kuralları masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulanacaktır.

6.Yan yana tek kişilik oturma düzeni olan bar masası şeklindeki masalarda sandalyeler arası mesafe 1 metre olacak şekilde düzenlenecek, personel ile müşterinin doğrudan yüz yüze kaldığı bar masalarında banko genişliği 1 metre olma ve bu alanda çalışan personelin maske ve siperliği aynı anda kullanması şartıyla kullanılabilecektir.

7.İşletmeye aynı anda alınabilecek müşteri sayısı 1 ve 2 nci maddede belirtilen sistematiğe uygun olarak belirlenerek işletme girişine görünebilir şekilde asılacaktır.

8.Müşteri sayısı maksimuma ulaştığında içeri müşteri alınmayacaktır.

9.Açık alanlar dâhil işletmenin tamamı mesafe kurallarına uygun olarak düzenlenecektir.

10.İşletmenin içinde veya dışında sıra oluşabilecek her yerde 1 metre ara ile zeminde mesafe işaretlemeleri yapılacaktır.

11. Mesafe ve oturma düzeni kuralları, aynı aileden olan müşteri grubu için uygulanmayacaktır.

12.Çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçların kaldırılması veya misafirin servis elemanı aracılığıyla servis alması sağlanacaktır.

13. Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen gösterecektir.

14. Her masada yeterli sayıda en az %70 alkol içeren kolonya veya el antiseptiği bulundurulacaktır.

15. Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat, peçete, menü gibi malzemelerin her misafir kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanır. Mümkünse tek kullanımlık şeker, tuz, baharat, peçete kullanılır, mümkün olmadığı takdirde 2 set bu amaçla tuz, baharat malzemeleri bulundurulur, her bir müşteri için dış yüzeyleri temizlendikten sonra dönüşümlü olarak kullanılır. Masa örtüleri her misafir kullanımı sonrasında değiştirilir.

16. Kullanılacak metal çatal, kaşık, bıçaklar gerekli hijyen şartlarında temizlendikten sonra hijyen şartlarında kapalı ortamlarda muhafaza edilerek el değmeden müşteriye sunulacaktır.

17.Açık büfe uygulaması yapılması halinde açık büfenin müşteri tarafına müşteri erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yapılacak, servis işletme çalışanı tarafından yapılacaktır.

18.İşletmede asansör kullanılıyorsa, asansör içine 1'er metre ara ile mesafe yer işaretleri yapılarak, toplam kapasitesinin üçte birini geçmemek kaydıyla kapasitesi belirlenecek ve yazılı/görsel bilgilendirme yapılacaktır.

19.İşletmeni kapalı alanlarındaki çocuklara ayrılmış oyun odası gibi alanlar hizmete açılmayacaktır. İşletmelerin açık alanlarındaki çocuk oyun grupları (salıncak, kaydırak vb.) Periyodik Olarak temizlenmek şartı ile kullanılabilir.

20.Mümkün olduğunca temassız ödeme alınacaktır. Temaslı pos cihazı kullanılması halinde, her kullanımdan sonra cihazın temizlik ve dezenfeksiyonu yapılacaktır.

21. Kasada ödeme alan personel maske veya siperlik kullanacaktır. Kasa önünde sıra beklerken durulması gereken yerlere, müşterilerin aralarında en az 1 metre mesafe olacak şekilde yer işaretlemesi yapılacaktır. Ödeme noktalarında dezenfektan bulundurulacaktır.

22. Self servis hizmet veren işletmelerde sıra yoğunluğunu önleyecek veya kontrol altında tutacak tedbirler alınacaktır.

C- TEMİZLİK, HİJYEN VE HAVALANDIRMA KURALLARI

1. Tüm alanların temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun ürün kullanılarak, uygun sıklıkta yapılacaktır.

2. İşletmenin tamamında kapı kolları, asansör düğmeleri, elektrik düğmeleri, pos cihazı, televizyon kumandası, telefon, bilgisayar klavyesi, menü, masa üstleri gibi el temasının yoğun olduğu yüzeyler sık sık su ve deterjanla temizlenecek, 1/100 sulandırılmış çamaşır suyu ile dezenfeksiyonu sağlanacak, klor bileşiklerinin zarar verdiği pos cihazı, telefon, bilgisayar klavyesi gibi yüzeylerde ise %70'lik alkol bazlı ürünler kullanılacaktır.

3. Genel kullanım alanlarının ve müşteri tuvaletlerinin girişlerinde dezenfektan bulundurulacaktır.

4. Tuvaletlerde teması mümkün olduğunca azaltabilmek amacıyla muslukların, sıvı sabun ünitelerinin mümkünse fotoselli olması sağlanacaktır.

5. Müşteri tuvaletlerinin giriş kapıları mümkünse otomatik kapı sistemi olarak düzenlenecek, düzenlenememesi halinde giriş kapılarının kollarının sık sık dezenfeksiyonu sağlanacaktır.

6. Bazı işletmelerin ortak kullanıma sunduğu hasta ve özel gereksinimi olan kişiler tarafından kullanılan tekerlekli sandalye, mama sandalyesi vb. araçlar her kullanım sonrası mutlaka temizlenecek/dezenfekte edilecektir.

7. Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuarlar 1/10; lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu ile sık sık temizlenecek ve dezenfeksiyonu sağlanacaktır.

8.Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt edilir ve temizlik saatleri görünür şekilde asılır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kağıt havlu bulundurulur.

9.Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (eldiven ve maske) kullanır, işlem sonrası ekipmanını işyeri çöpüne atar, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliğini ve hijyenini sağlar.

10. Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılacak, tek kullanımlık kağıt havlular kullanılacaktır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulacaktır.

11. Havalandırma ve klima sisteminin, bulaşık makinesi gibi araç, gereç, malzeme ve donanımın periyodik bakımları ve gerekli olanların sterilizasyonu sağlanacaktır. Klima ve havalandırma sistemlerinin filtreleri periyodik olarak değiştirilecektir.

12.Klimalar %100 dışarıdan temiz hava alacak şekilde çalıştırılacak, vantilatör kullanılmayacaktır. Merkezi havalandırma sistemleri bulunan işletmelerin havalandırması, temiz hava dolaşımını sağlayacak şekilde düzenlenecek ve sık sık doğal havalandırma yapılacaktır. Klima kullanımı konusunda Sağlık Bakanlığının yayınladığı/yayınlayacağı "Toplumda Klimaların Kullanımı" Rehberine uyulacaktır.

13.Tesisteki kapalı mahallerin tamamının sıklıkla kapı ve pencereleri açılarak doğal havalandırması sağlanacaktır.

D-ÇALIŞANLARA YÖNELİK KURALLAR

1.İşletme bünyesinde görev alan personele işletmede uygulanacak plan, hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı konusunda periyodik temel eğitimler verilecek/verdirilecektir.

2.Müşteriye hizmet verecek tüm çalışanların (fiili olarak görev yaptıkları süre boyunca) maske veya yüz koruyucu siperlik kullanmaları zorunlu olacaktır.

3. Çalışanların sağlık kontrolü düzenli olarak yapılacak, birlikte yaşadığı kişilerin Covid-19 açısından izlenebilmesi için çalışanlardan periyodik bilgi alınacaktır.

4. Çalışanlarda hastalık belirtileri tespiti halinde en yakın sağlık kuruluşuna başvurması sağlanacaktır.

5. Covid-19 tanısı alan ya da Covid-19 temaslı olması nedeniyle takibe giren çalışanın en az 14 gün çalıştırılmaması esasına riayet edilecektir.

6.Personele, çalışma yerine, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu donanım (maske, tıbbi maske, eldiven, yüz koruyucu gibi) ile el antiseptiği sağlanır ve kullanımı izlenir.

7. Çalışanların kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanacaktır.

8. Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilecektir.

9. Çalışanların ortak yemek yeme, dinlenme alanları mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenecek, bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit bariyer gibi düzenlemeler yapılacak, bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanacaktır.

E- MUTFAK VE İMALAT YERLERİNE İLİŞKİN KURALLAR

1. Haşere ve zararlılarla mücadele hususları da gözetilerek COVID-19 tedbirlerine yönelik mutfak temizliği ve gıda güvenliğini içerecek şekilde tedbirler planlanacaktır. Belirlenecek sorumlu personelce bu tedbirlere uyulup uyulmadığı sürekli kontrol edilecektir. Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni uygulamalarının ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygun yapılması sağlanacaktır.

2. Gıda üretim/imalat alanına ham madde ve ürün sevklerinde ve mutfak alanında hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulacaktır. Mutfak ve pişirme alanlarına görevli olmayan personel giremeyecektir.

3. Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı şekilde muhafaza edilecektir.

4. Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilecektir. Ayrıca, hiçbir gıda maddesi zeminle temas ettirilmeyecektir.

5. Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanacaktır. Elle sık temas eden yüzeyler 1/100'lük çamaşır suyu ile düzenli olarak silinecektir.

6. Mutfak personelinin çalışma esnasında iş kıyafeti ve kişisel koruyucu ekipman (maske, siperlik) kullanmaları, ellerini düzenli olarak yıkamaları ve antiseptik ile temizlemeleri sağlanacaktır.

7. Mutfakta, personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili görsel/yazılı bilgilendirme yapılacaktır.

8. Mutfakta çalışan personelin işletmenin diğer alanlarında çalıştırılmaması sağlanacaktır.