



EKMEK VE UNLU MAMULLER ÜRETEN İŞLETMELERDE HİJYEN TEDBİRLERİ

KORONAVİRÜS HASTALIĞININ GIDALAR YOLUYLA BULAŞTIĞINA DAİR BİLİMSEL BİR KANIT YOKTUR. ANCAK ENFEKTE BİR KİŞİNİN ÖKSÜRME Sİ VE HAPŞIRMASI ESNASINDAKİ DAMLACIKLAR YOLUYLA DİREKT YA DA HAPŞIRILAN ÖKSÜRÜLEN YÜZEYLERDEN TEMAS YOLUYLA DOLAYLI OLARAK BULAŞABİLİR.



Çalışanlar arasında mutlaka **EN AZ 2 METRELİK MESAFE KOYUN.**



Çalışan bütün personelin ellerini sık sık su ve sabun ile **EN AZ 20 SANİYE** oarak iyice yıkamasını sağlayın.



Çalışanların mutlaka **MASKE** takmasını sağlayın.



Personelin **KİŞİSEL HİJYEN** kurallarına uymasını sağlayın.



Çalışanlardan herhangi birinin Koronavirüs belirtilerinden birini göstermesi durumunda **ÇALIŞTIRMAYIN.**



İşletmeye girebilecek kişi sayısını (personel, teslimat işçileri) sınırlandırın.



Ekme, ekme çeşitleri ve diğer unlu mamulleri; hazır ambalajlı veya gıdalla temasa uygun kağıt veya plastik esaslı bir ambalaj malzemesine koyarak tüketicilere sunun.



Unlu mamuller veya ekmeği müşteriye teslim eden personel ile para alışverişini gerçekleştiren personelin farklı kişiler olmasını sağlayın.



Ekme ve unlu mamuller dağıtım araçlarının temizliğine dikkat edin. Her gün dezenfektan kullanarak temizliğini yapın.



İşletmenin **HER GÜN** temizlik ve dezenfeksiyon işlemini sağlayın.



İşletme girişlerinde ve işletme bölümlerinde yeterli sayıda dezenfektan bulundurun.

Unutmayın!

Gıda güvenilirliğinin sağlanmasında sorumluluk öncelikle gıda işletmecisindedir.

Görüş, öneri ve şikayetleriniz için:

Alo 174 Gıda Hattı

Alo 174 Gıda Whatsapp Hattı

0501 174 0 174



BİZ BİZE YETERİZ
TÜRKİYEM