



GIDA İŞLETMELERİ için HİJYEN ÖNLEMLERİ

**Kendinizi, çalışanınızı, Türkiye'yi koruyun.
Güvenilir gıdayı tüketiciyle buluşturun.**

Koronavirüs hastalığının gıdalar yoluyla bulaştığına dair bilimsel bir kanıt yoktur.

Ancak enfekte bir kişinin öksürmesi ve hapşırması sırasında damlacıklar yoluyla direkt ya da hapşırılan, öksürülen yüzeylerden temas yoluyla dolaylı olarak bulaşabilir.

GIDA İŞLETMELERİNİN ALMASI GEREKEN ÖNLEMLER

- Çalışanlar arasına mutlaka **EN AZ 2 METRELİK MESAFE KOYUN.**
- Çalışan bütün personelin ellerini **SIK SIK** su ve sabunla **EN AZ 20 SANİYE OVARAK İYİCE** yıkamasını sağlayın.
- Mutlaka **MASKE** kullanın, çalışanlarınızın da maske kullanmasını sağlayın.
- Çalışanlardan herhangi birinin **KORONAVİRÜS** belirtilerinden birini göstermesi durumunda **ÇALIŞTIRMAYIN.**
- İşletmeye girebilecek kişi sayısını (personel, teslimat işçileri, müşteriler) sınırlandırın.
- İşletmenin **HER GÜN** temizlik ve dezenfeksiyon işlemini sağlayın.
- İşletmenin her bölümünde yeterli sayıda dezenfektan bulundurun.
- İşletme girişlerinde dezenfektanlı paspas ve el dezenfektanı bulundurun.
- Personelin kişisel hijyen kurallarına uymasını sağlayın.
- Her müşteriden sonra pos cihazının dezenfekte edilmesini sağlayın.
- Personele yönelik hijyen eğitim sıklığını artırın.
- Soyunma odalarında, yemekhanede, servislerde, sosyal mesafenin korunması için gerekli önlemleri alın.

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**