

# Gıda Sektörü ve Çalışanları için Covid-19 Önlemleri

**SİRİUS**  
Kalite, Eğitim ve Danışmanlık



**SİRİUS KALİTE EĞİTİM DANIŞMANLIK HİZMETLERİ**

2020

# Giriş

Globalleşen dünya ile birlikte sınırlar kalkmış ve dünyanın hemen her yerinden müşterilere sahip olabileceğiniz gibi dünyanın yine hemen her noktasından tedarikçilere de sahip olabilirsiniz. Dolayısıyla Covid-19 Pandemisiyle sınırları kalkmış olan bu gezegende insanlara uygun şekilde gıda sağlayabilmek mevcut durum itibari ile en önemli konulardan bir tanesidir.

Tüm sektörlerin yavaşlaması ve hatta durma noktasına gelmesine rağmen ihtiyacı karşılayabilmek ve paniğin önüne geçebilmek için hizmet sektörü dışındaki temel gıda üretim firmalarının çalışmaya devam etmesi, her zaman acil durumlara en hazırlıklı olması gerek sektörlerin sağlığın yanında gıda olduğunu da tekrar göstermiştir.

Esas olan sıkıntılar yaşanmadan planlamaları yapmak ve tedbirleri almaktır.

# Gıda Sektörü ve Çalışanları için Covid-19 Önlemleri

Sektör ve sektör çalışanları için alınabilecek önlemleri 7 başlık altında toplayabiliriz .

Bunlar;

- Personel Hijyeni
- İyi Üretim Uygulamaları
- Ziyaretçi Yönetimi
- Tesis Yapısı
- Eğitim
- Personelin Sağlığı
- Atık Yönetimi

SIRIUS



# Personel Hijyeni

COVID-19 virüsünün gıda yoluyla bulaştığına dair herhangi bir kanıt bulunmamaktadır. Corona virüsün çoğalması için bir insan konakçıya ihtiyacı vardır. Gıdalarda çoğalamaz. Dolayısıyla, gıda endüstrilerinin gıda kirliliğini önlemek için *personel hijyenin güçlendirmesi* zorunludur.

El yıkama çok önemli bir rol oynamaktadır. Hijyenik el yıkama, kurutma ve dezenfekte etme temel kriterlerdir. Fabrika da ise (lavabolar, içme suyu temin, kokusuz el sabunu, tek kullanımlık kağıt havlular ve en az% 70 alkol içeren dezenfektan ( sadece sabun ve su olmayacak) tesiste sağlanmalıdır.

El yıkama için uygun yollar içerisinde resimler bulunan posterler ile ifade edilmelidir. Bu posterler el yıkama ünitesinin yanına olduğu gibi, girişte, depoda, gıda işleme ünitesinin dağıtım, taşınması alanlarında kültürün gelişmesi ve kalıcılık sağlanması için asılmalıdır. Elde yıkama lavaboları bulunan yeterli sayıda tuvalet, kurutma ekipmanları ve dezenfektanların tesiste sağlanmalıdır.

İşçiler dış alan kıyafetlerin değiştirmeli ve kişisel temizlenmiş şirketin iş kıyafetini giymelidir. Gıda işleme alanlarına girmeden önce günlük koruyucu ekipman / kıyafet kullanılmalıdır. Yeterli soyunma odası personel için sağlanmalıdır. Denetleme yada gözetleme maksadıyla ziyaret gerçekleştiren personel bile gıda işleme alanlarına girmeden temiz iş kıyafetlerini kullanmalıdır. Tuvaletlerin ve soyunma odalarının yerleşimi önemli olup, bunların doğrudan gıda işleme alanlarına açılmaması gerekmektedir ve her zaman temiz durumda kalmalı, bu süreçte temizlik sıklığı arttırılmalıdır.

Mola alanları doğrudan gıda işleme alanlarına açılmamalıdır. *Sosyal mesafe korunmalıdır.*

# Personel Hijyeni

Gıda İşleme ile ilgilenen personel, yüksek derecede temizlik sağlamalıdır. İş kıyafetlerini giymeli, tek kullanımlık *maske*, saç bonesi, sakal bonesi, eldivenleri ve uygun ayakkabı ile işleme alanına geçiş yapmalıdır. Kullandığı ekipmanlar terletmez özellikte olmalı dolayısıyla terleme yoluyla kirlenmenin önüne geçilmelidir. Eldivenler ürünle temas için kullanıldığında, çapraz bulaşmayı önlemek adına tek kullanımlık olmalı, temiz ve ıslaklık içermemelidir. Eğer kullanılan koruyucu giyseler tek kullanımlık değilse günlük olarak temizlenmelidir.

*Tesis alanına girmeden önce ateş ölçer ile ateş ölçümleri yapılabilir. 38°C üzerinde çıkan personel tesise alınmamalıdır.*

Tüm çalışanlar ellerin uygun şekilde el sabunu ve içme suyu le yıkadıktan sonra düzgün kurutma yapmalıdır. İşe başlamadan önce, iş geçişlerinde, kimyasallarla çalıştıktan sonra, ham maddeler veya bitmiş ürünü kullandıktan sonra, her tıksırma, öksürme veya burun akıntısı veya hapşırmadan sonra, yüze veya saça dokunduktan sonra ve tuvalet kullandıktan sonra muhakkak eller yıkanmalıdır. Tüm çalışanlar tırnaklarını temiz ve kesilmiş halde tutmalıdır.

Tırnak cilasına izin verilmemelidir. Bilezik, bileklik, saat, saç tokası ve yüzük içeren takılara gıda işleme alanlarında hem yabancı madde riski hem de el yıkamayı zorlaştırması sebebiyle izin verilmemelidir. Üretim alanlarında, korumasız gıda, gıda ambalajı ve gıda temas yüzeylerin bulunduğu alanlarda sigara içmek, sakız çiğnemek, yemek yemek, hapşırmak veya öksürmek gibi hijyenik olmayan uygulamalardan kaçınılmalıdır.

Tükürme gibi faaliyetlerden işleme tesisleri, dağıtım alanları, depolama alanları, gelen çıkış / teslim ve teslimat alanları, mola alanları, el yıkama alanları, otoparklar ve çöp alanları da dahil olmak üzere kaçınılmalıdır.

# İyi Üretim Uygulamaları

Gıda işleme tesislerindeki personel hijyen uygulamaları şunları içerir:

- 1) Sabun ve suyla en az 20 saniye uygun el hijyen yıkama
- 2) Alkol bazlı el dezenfektanlarının sık kullanımı
- 3) Saçılmayı engellemek adına öksürürken veya hapşırırken ağzı ve burnu dirsek ile kapatılmalıdır, iş kıyafetleri temizlenmeli/değiştirilmeli ve temiz giysiler giyildikten sonra üretime dönülmelidir. Üretim alanına dönmeden önce diğer çalışanlarla temasa geçmeden ve temas yüzeylerine dokunmadan eller derhal düzgün bir şekilde yıkamalıdır.
- 4) Çalışma kolları ve kapı kolları, musluk gibi temas noktaları rutin sık temizlik / dezenfeksiyon gerçekleştirilmeli, Mevcut uygulama sayısında artış yapılmalıdır. (Ekipman kolları, masalar, telefonlar, tuvaletler vb.)
- 5) Grip gibi ateş ve solunum yolu hastalığı belirtiler gösteren kişilerle yakın temastan kaçınılmalıdır. (Yorgunluk, boğaz ağrısı, kuru boğaz, nefes darlığı, öksürme ve hapşırma)
- 6) Personel bir tesiste bu tür belirtilere sahip bir birey tespit ederse (iş arkadaşı, ziyaretçi, yüklenici vb.), son derece önemli olan bu konuyu derhal yönetme bildirmelidir.

*Tek kullanımlık eldivenler ve el dezenfektanı kullanımı uygun el yıkama yerine geçmez. El yıkama, tek kullanımlık eldiven giymekten veya el dezenfektanı kullanmaktan daha büyük bir koruyucu bariyerdir. Tek kullanımlık eldiven giymeden önce daima ellerinizi uygun şekilde yıkanmalıdır.*

# Ziyaretçi Yönetimi

Genel olarak, ziyaretçilerin tesis ziyaretlerini iptal etmeleri istenebilir.

Ziyaretin zorunlu olduğu durumlarda; Tesis ziyaretlerinde güvenlikte ateş ölçer ile ateş takibi ve ziyaretçi formu ile takip yapılmalıdır. Son 14 gün içerisindeki ziyaret bilgisi ve sağlık durumu sorgulanmalıdır.

Üretim alanlarına girilmemesi gerekmektedir. Çok zorunlu durumlarda uygun koruyucu donanım kıyafetler, maske, siperlik, bone, eldiven kullanımı sağlanacaktır. Gerekli iyi üretim uygulamalarına uyulmalıdır.

COVID-19 Pandemi durumu için, sadece gerekli ziyaretçilerin yemekhane yemeğe girmesine izin verilmelidir. Yükleniciler, dağıtım personel vb. dahil olmak üzere tesisleri kullanmalarına izin verilmemelidir.

*Sosyal mesafe kuralına her zaman uyulmalıdır.*



# İşletme Standartları

İşleme tesisi yerleşimi çapraz kontaminasyonu kontrol etmek için önemli bir rol oynamaktadır. Malzeme akışının yanı sıra personelin akış yönü de önemli olacaktır. Bu yönler birbiriyle çakışmadığı sürece çapraz bulaşma riski azalmış olacaktır. Hatta personeller potansiyel bir bulaşma kaynağı olan taşıma sırasında giysilerini taşıdıkları ekipmanlarla temas etmemelidir.

*Tesis içerisinde dezenfektan noktaları arttırılmalıdır.*

Gıda tesislerinin ve teçhizatının temizlenmesi, bulaşma kaynağı olan gıda kalıntılarını ve kirleri temizleyecektir. Temizlikten sonra dezenfeksiyon gereklidir. Temizlik ve dezenfeksiyon kimyasalları iyi seçilmelidir ve önerilen seyreltmelerde kullanılmalı ve kendileri için tanımlanmış belirlenmiş kaplarda saklanmalıdır. Temizlik; ısı, ovma, türbülanslı akış ve vakum gibi fiziksel yöntemlerle yapılabilir. Yüzeylerden kaba artıklar önce ekipmanlar ile çıkarılmalıdır. Daha sonra yüzey tutuculuğunu azaltmak için (bakterileri gevşetmek) için uygulanacak bir deterjan çözeltisi ile film oluşturulmalıdır. Gevşemiş artıkları su ile, tercihen sıcak su ile durulama yapılarak uzaklaştırılmalıdır. Gerektiğinde temizlik ardından durulama ile dezenfeksiyon yapılmalıdır. Uygun temizlik ve dezenfeksiyon programı hazırlanacak, izlenecek ve kayıtlar tutulacaktır. Sürekliliği sağlanacaktır. İyi sanitasyon, gelen malzemelerin incelenmesi ve iyi izleme, istila olasılığı ve dolayısıyla pestisit ihtyacının önüne geçecektir. **Acil COVID-19 salgın durumu için, özellikle tuvaletler, duşlar, soyunma odaları ve mola alanları gibi yüksek temaslı alanlarda gelişmiş rutin ve sık temizlik ve sanitasyon yapılmalıdır.**



# Eğitim

Gıda işleme ile ilgili tđm kişiler, kontaminasyon veya bozulma gibi risklerden kaçınmak için rollerinin ve sorumluluklarının farkında olması gerekmektedir. Bunu yapabilmeleri için gerekli bilgi ve becerilere sahip olmalıdırlar. Tđm departmanlarda çalışan personeller Gıda hijyen ve sanitasyon planlarına uygun olarak eğitilmelidirler. Hijyen ve sanitasyonun etkin bir şekilde yđrđtđlmesini sağlamak için gđzetim yapılmalı, eğitimin etkenliğini kontrol etmeli yani gđnlđk olarak periyodik değerlendirme olmalıdır. Yđnetim, Gıda Gđvenliđi Yđnetim Sistemi için belgelenmiş standart işletme prosedđrđnđ sağlamalı ve sđrdürmelidir. Tedarik zinciri boyunca Herhangi potansiyel tehlikeleri kontrol etmek için rutin bazda kayıtlar / kontrol listeleri aracılığıyla Yđnetim Sistem uyumluluğu sağlanmalıdır.

*Her personel için COVID-19 Salgın durumu için, şirket içi COVID-19 farkındalık eğitimi sağlanmalıdır.*

Kuruluş genelinde Hazırlık Planı ve Acil Durum Kriz Yđnetim Prosedđrleri hazırlanmalıdır. Gıda Gđvenliđi Ekibi hazırlanan bu planları devreye alması gerekmektedir.

# Personel Sağlığı

Kuruluşun alışanları firma yerleşkesinde iş yeri hekimi tarafından muayeneye tabi tutulur. Çalışanlar işe başlamadan önce sorumlulara hastalık ve hastalık belirtileri hakkında bilgilendirmelidir. Bir hastalık veya hastalığa yakalandığından şüpheleniyorsa veya taşıyıcı olduğundan şüpheleniyorsa, gıda, gıda işleme ekipmanı ve gıda temas yüzeylerinden uzak durmalıdır. Sağlık durumundan emin olmadan çalışmaya devam etmemelidir.

Kanama, sızdırmayan açık kesikler, yaralar veya yanıklar bunları uygun nem geçirmez pansuman ile korunmalıdır ve çalışmaya başlamadan önce yönetici tarafından kontrol edilerek onay verilmelidir.

Bir alışanın COVID-19 olduğu anlaşılırsa, önce bu bireyi diğerlerinden izole etmek gerekmektedir. Ve bu kişiyi tesis alanlarından çıkarılmalı ve eve gönderilmelidir. Sağlık Bakanlığı bilgilendirmeleri gerçekleştirilmelidir. Bu önemli bulaşma riskini en aza indirmek için enfekte olmuş çalışanın tüm yakın temaslarını bilgilendirin. Önemli olan noktalardan birisi de, herhangi bir hane üyesi COVID-19 hastasıysa veya semptomlar sergiliyorsa çalışan personel yöneticiye durumunu bildirmelidir. Durum buysa, enfekte olmuş hane halkı kendi içinde tecrit edilmiş mi öğrenilmesi gerekmektedir.

Perakende gıda tesislerinde virüs aktarımını engelleyebilmek için en az 1,5-2 m fiziksel mesafeyi korumak gerekmektedir.

Gıda üretim ve tedarik zecrindeki tüm çalışanları sağlıklı ve güvenli tutmak için, gıda zinciri boyunca tüm paydaşların katkıda bulunması gerekir.

# Atık Yönetimi

Atık bertarafı, gıda işleme endüstrinde hijyen ve sanitasyon bakımının ayrılmaz bir parçasıdır. Atıklar ayrıştırılmalı ve yarım bırakılan/tüketilmeyen gıdalar ile diğer artıklar ayrıştırılmalıdır. Depolama alanları sık sık boşaltılmalı, atıkların beklemesine izin verilmemelidir. Boşaltma sıklıkları, birikme ve taşmayı önlemek için yönetilmelidir. Günlük atıkların uzaklaştırılması zorunlu olmasına rağmen, atıkların özellikle bozulabilir gıdalar için mümkünse daha hızlı uzaklaştırılması sağlanmalıdır. (*yemekhane artıkları, en hızlı şekilde tesis dışına çıkarılmalıdır.*)

Tesis içerisinde hiçbir atık açık tutulmamalı ve ilgili yönetmelik/yasalara göre uygun olarak imha edilmelidir.

# Genel Değerlendirme

Güvenli gıda sağlayabilmek için kuruluşun ve personelin hijyen ve sanitasyonunun korunması çok önemlidir. Isıtma, soğutma, pişirme, çözdürme, dondurma gibi işlemler virüs için problem yaratmaktadır. Dolayısıyla gıda işleminin doğasıyla birlikte virüs yeterli alan bulamamaktadır.

Uygulanan ilave geliştirilmiş hijyen ve sanitasyon önlemlerinin ana odağı Gıda işletmeleri COVID-19 virüsünü işletmelerinin dışında tutmaktır.

**Virüs sadece enfekte kişi/kişiler tesise girdinde veya kontamine ürünler bulunduğunda tesislerine girebilir .**

## İletişim Bilgilerimiz;

Mail: [info@siruskalite.com](mailto:info@siruskalite.com)

Web: [siruskalite.com](http://siruskalite.com)

