



İSTANBUL
SANAYİ ODASI

YEMEKHANE ALANI TALİMATI



YEMEKHANE ALANI TALİMATI

A. İşveren ve işveren vekillerinin yemekhanelerde alması gereken önlemler

1. Yemekhane de çalışanların kurallara uyup uymadıklarını denetlemek için bir çalışan görevlendirilmelidir. Yemek yiyecek çalışanlar yemekhaneye gelmeden önce görevlendirilen çalışan yemekhaneye gelmeli ve en son yemekhane den o çıkmalıdır. Alınması gereken önlemleri kontrol etmeli, kurallara uymayan çalışanları uyarmalı, uymayanları işveren ve işveren vekillerine bildirmelidir.

2. 1,5 metre sosyal mesafe kuralına uygun olarak çalışanların yemek yiyebilmeleri için yemek yeme saatleri, yemek masası veya sandalye/taburelerin mesafeleri ve yemek yiyecek çalışan sayısı düzenlenmelidir. (Vardiyadaki çalışanlar gruplara ayrılmalı, gruplar da kendi içinde küçük gruplara ayrılmalı, her grubun yemek saati arasında havalandırma işleminin yapılması ve, temizlik ve hijyen şartlarının sağlanması için süre konulmalı, 1,5 metre sosyal mesafe kuralına uygun masaların konumları ayarlanmalı ve arka arkaya gelecek olan sandalye veya taburelerin bu kurala uygun olması sağlanmalıdır.)

3.Çalışanların yemek yiyeceği saat ve masalar önceden belirlenmelidir ve bu liste yemekhane girişine asılmalıdır.

4.Çalışanların yemek alacağı ve kirli tabaklarını bırakacağı bölümlerde yemek yiyecek çalışanın en az 10'da biri kadar sayıda zemine işaretlemeler yapılmalıdır.

5.Ortak kullanılan ürünleri kaldırılmalı ve tek kullanımlık ürünler (tuz, karabiber, peçete, kapalı su, çatal, kaşık, bıçak vb.) kullanılmalıdır.

6. Diğer ürünlerle temasın engellenmesi için yemekhane personeli tarafından tek kullanımlık ürünler yemek yiyecek her çalışana teslim edilmelidir.

7.Yemekhaneye yemek zamanı haricinde giriş ve çıkış engellenmelidir.

8. Yemekhane de aynı anda yemek yiyebilecek sayıda çalışan masalarda yemek yedikten sonra yeterli sayıda temizlik görevlisi tarafından masa ve sandalyeler dezenfeksiyon malzemesi ile dezenfekte edilmeli ve diğer yemek yiyecek çalışanlar dezenfekte edilen masaya alınmalıdır.

9.Yemekhane de zemin, masalar, sandalye veya tabureler, benmari, tepsi rafları vb. ekipmanlar dâhil bir kez her vardiya yemek saatinden önce ve bir kez vardiya yemek saati sonunda olmak üzere en az iki defa etanol bileşiklerinde en az %78 alkol yoğunluğunu sahip veya 2-propanol(izopropil) alkol bileşiklerinde en az %70 alkol yoğunluğuna sahip dezenfektanlarla silinmelidir.

Yemekhane havalandırması çok iyi düzeyde değilse, çalışanların maskesiz yemek yiyeceği ve etken maddeyi soluyacağı göz önünde bulundurularak hipoklorit kullanımı en son sırada tercih edilmelidir.



İSTANBUL
SANAYİ ODASI

YEMEKHANE ALANI TALİMATI



Hipoklorit kullanılacaksa 1/100 oranında su ile seyreltilmiş sodyum hipoklorit veya ağartıcı veya kalsiyum hipoklorit kullanılacaksa oranın 30-35 ppm 'i geçmemesi şartı ile silinmelidir. 3 dakika geçince yüksek yerler sadece suyla ıslatılmış temiz bir bezle, yerler ise mopla silinip kurumaya bırakılmalıdır.

Yemekhane kullanılacak farklı dezenfektanlar için mutlaka Sağlık Bakanlığı onaylı olmasına dikkat edilmelidir. Sıvı dezenfektanlar püskürtülerek uygulanmamalı, mutlaka silme işlemi uygulanmalıdır. Dezenfekte edilen alan en az 20 dakika havalandırılmalı ve bu esnada içeri çalışan alınmamalıdır.

(Tüm diğer COVID-19 etkili dezenfektanlar ile ilgili bilgiyi Dezenfeksiyon bölümünde bulabilirsiniz.)

10.Yemekhaneye giriş ve çıkışın;

- i. Düşük riskli grupta ayrı kapılardan gerçekleşmesi veya tek kapıdan giriş ve çıkış yapılacaksa kapının sensörlü olması
- ii. Orta riskli ve yüksek riskli grupta ayrı kapılardan gerçekleşmesi ve kapıların sensörlü olması,

sağlanmalıdır.

11.Yemekhanedeki masalar arasında ve çalışanın oturduğu sandalye veya tabure ile arkasındaki sandalye veya tabure arasında en az 1,5 metre mesafe olacak şekilde düzenleme yapılmalıdır.

- i. Düşük ve orta riskli grupta masanın ortasında şeffaf koruma paravanları olmak kaydıyla en fazla iki çalışanın,
- ii. Yüksek riskli grupta her masada bir çalışanın,

yemek yemesine izin verilmelidir.

12.Yemek alınan yer ile kirli tabak bırakılan yer birbirinden uzakta ve 1,5 metre sosyal mesafe kuralının uygulandığı ayrı yerler olmalıdır.

13.Orta ve yüksek riskli grupta çalışanların yemeğini aldıktan sonra yemek yiyeceği masaya gideceği yere ve kirli tabağını bırakacağı yere gidiş ve geliş güzergâhları çizilmelidir.

14.Çalışanların kendisinin aldığı çorba veya salata bölümlerinde de yemekhane çalışanları tarafından servis sağlanmalıdır.

15.Dışarıdan hazır alınan ve direk servis yapılacak olan kapalı ve su geçirmez seviyede olan ürünlerin (ayran, kapalı su vb.) etanol bileşiklerinde en az %78 alkol yoğunluğuna sahip veya 2-propanol(izopropil) alkol bileşiklerinde en az %70 alkol

yoğunluğuna sahip dezenfektanlarla dezenfekte edilmelidir. Kalıntı bırakacak dezenfektan maddeler kesinlikle tercih edilmemelidir. Toplu şekilde sulandırılmış dezenfektana daldırma yöntemi gazlı içeceklerin kutuları hariç su, ayran, karton kutu gibi ürünlerde içecek kutusuna sızıntı olma ihtimaline karşın kullanılmamalıdır.

Meyve ve sebze dezenfeksiyonu için temizlik deterjanları, deterjan içerikli ve deterjan sınıfındaki sıvı sabunlar ve sabun kullanılmamalıdır. Sirkenin virüs öldürücü etkisi yoktur. Meyve ve sebzeler bol su ile mümkünse sünger ve fırça ile yıkanmalıdır. Daldırma ve bekletme çapraz kontaminasyon açısından yapılmamalıdır.

16. Yemekhane görevli olan çalışanların N95 veya FFP2 maske, eldiven, tek kullanımlık iş elbisesi veya tulum kullanarak hijyen şartlarına uymalıdır.

17.Çalışanların kullanması için;

- i. Düşük risk grubunda her kapı girişinde ve en fazla 20 metrede bir,
- ii. Orta risk grubunda her kapı girişinde ve en fazla 10 metrede bir,
- iii. Yüksek risk grubunda her kapı girişinde ve en fazla 5 metrede bir,

etanol bileşiklerinde en az %78 alkol yoğunluğuna sahip veya 2-propanol (izopropil) alkol bileşiklerinde en az %70 alkol yoğunluğuna sahip el dezenfektanı bulundurulmalı ve her çalışanın mutlaka el dezenfektanı ile ellerini dezenfekte etmesini sağlanmalıdır.

El dezenfektanları;

- i. Düşük risk grubunda en az manuel
- ii. Orta risk grubunda en az pedal
- iii. Yüksek risk grubunda da en az temassız

tipte dezenfeksiyon kutularında bulundurulmalıdır.

(El dezenfektanı kullanımı hakkındaki kurallar için Dezenfeksiyon bölümüne gidiniz.)

18.Yemekhane;

- i. Düşük risk grubunda her kapı girişinde ve en fazla 20 metrede bir,
- ii. Orta risk grubunda her kapı girişinde ve en fazla 15 metrede bir,
- iii. Yüksek risk grubunda her kapı girişinde ve en fazla 10 metrede bir,

atık maske ve eldiven, ve diğer kişisel hijyen ürünlerin atılabileceği atık kutusu bulunmalıdır.

19.Yemekhane çalışanların kullanmaları için;



İSTANBUL
SANAYİ ODASI

YEMEKHANE ALANI TALİMATI



- i. Düşük risk grubunda her kapı girişinde ve en fazla 20 metrede bir 3 katlı cerrahi maske,
- ii. Orta risk grubunda her kapı girişinde ve en fazla 15 metrede bir 3 katlı cerrahi maske,
- iii. Yüksek risk grubunda her kapı girişinde ve en fazla 10 metrede bir 3 katlı cerrahi maske veya ffp2 standardında maske

bulundurulmalıdır. Maskesi olmayan çalışan veya maskesini değiştirmek isteyen çalışan maskesini taktıktan sonra yemekhaneye alınmalıdır.

(Maske çeşitleri ve kullanım kuralları için Kişisel Koruyucu Donanımlar bölümüne gidiniz.)

20.Çalışanların yemek yeme süresi haricinde sürekli olarak maskelerini takmaları sağlanmalıdır.

21.Çalışanlar yemek yerken maskelerini masa üzerine veya ceplerine koymamalıdır. Bunun için çalışanlara tek kullanımlık iki adet poşet verilmelidir. Çalışan yemek yemeden önce bir poşete kullandığı maskeyi koymalı, diğer poşete de temiz ve kullanılmamış maskeyi koymalıdır. Yemeğini bitirdikten sonra da kullanılmamış maskeyi poşetinden çıkarmalı ve takmalıdır.

22.Yemekhanenin sürekli havalandırılması için;

- i. Düşük riskli grupta pencerelerin sürekli açık tutulması ve/veya varsa temiz hava girişi sağlayan havalandırma sistemleri kullanılması,
- ii. Orta ve yüksek riskli grupta pencerelerin sürekli açık tutulması ve sadece temiz hava girişi sağlayan havalandırma sistemleri kullanılması,

sağlanmalıdır.

(Havalandırma sistemleri ile ilgili detaylı bilgiye Havalandırma Sistemleri bölümünden ulaşabilirsiniz.)

Havalandırma sistemleri her vardiyadan önce 2 saat süreyle tam seviye çalıştırılmalı, çalışanlar içeride iken en düşük seviyede çalışmaya devam etmelidir. Her vardiya sonrası ve dezenfekte işlemi tamamlandıktan sonra tekrar 2 saat tam seviye çalıştırılmalı ve gece boyunca düşük seviyede kapatmadan çalıştırılmaya devam edilmelidir.

23. COVID-19 ile ilgili uyulması gereken kuralları içeren afiş ve bilgilendirme yazıları,

- i. Düşük risk grubunda en az 1 adet kapı girişine,
- ii. Orta risk grubunda kapı girişlerine ve yemek alım yerine 1 adet olmak üzere en az 2 adet,
- iii. Yüksek risk grubunda kapı girişlerine, yemek alım yerin ve tepsi bırakma yerine 1 adet olmak üzere en az 3 adet,



İSTANBUL
SANAYİ ODASI

YEMEKHANE ALANI TALİMATI



çalışanların görebileceği büyüklükte asılmalıdır.

24. Çalışanların kurallara uyup uymadığını denetlenmelidir. Kurallara uymayan çalışanlar uyarılmalı, uymayanlar hakkında disiplin hükümleri uygulanmalıdır.

B. Çalışanların yemekhanelerde uyması gereken kurallar

1. Çalışanlar yemekhaneye girmeden önce ve yemekhaneden çıktıktan sonra en az 20 saniye boyunca el yıkama talimatına uygun olarak su ve sabunla ellerini yıkamalıdır.

2. Çalışanlar yemekhanede,

- i. Düşük risk ve orta risk grubunda 3 katlı cerrahi maske,
- ii. Yüksek risk grubunda 3 katlı cerrahi maske veya ffp2 standardında maske,

kullanmak zorundadır. Maskesi nemlenmiş ise maske kutusundan yeni maske alarak takmalı, nemlenmiş olan maskeyi ise maske kutusunun yanında bulunan atık kutusuna atmalıdır.

3. Çalışan yemek yemeden önce bir poşete kullandığı maskeyi koymalı, diğer poşete de temiz ve kullanılmamış maskeyi koymalıdır. Yemeğini bitirdikten sonra, kullanılmamış maskeyi poşetinden çıkarmalı ve takmalıdır.

4. Çalışan yemekhanede sosyal mesafe kuralına uygun olarak (yapılan işaretlemeye uygun olarak) sıraya girmeli ve yemeğini aldıktan sonra kendisi için işaretlenmiş veya belirlenmiş alana oturarak yemeğini yemelidir.

5. Çalışanlar yemek alırken ve kirli tabaklarını bırakırken işaretlenmiş güzergâhlarda ve sosyal mesafe kuralına uyarak hareket etmelidir.

6. Çalışanlar yemekhanede mümkün olduğu kadar az yüzeye dokunmaya özen göstermelidir.

7. Çalışanlar yemekhanede maskeli olduğu sürece bağırarak veya ağızlarından damlacık çıkmasına sebep olacak şekilde konuşmamalıdır. Yemek yerken maskeleri olmayacağından hiç konuşmamalı, hızlıca yemeklerini yiyip yemekhaneden ayrılmalıdır.

8. Çalışanlar kurallara uygun hareket etmeli, uymayanları uyarmalı, uyarıları dikkate almayanları ilk amirine bildirmelidir.

C. Yemekhane çalışanlarının uyması gereken kurallar



İSTANBUL
SANAYİ ODASI

YEMEKHANE ALANI TALİMATI



1. Yemekhane çalışanları yemekhaneye girmeden önce ve yemekhaneden çıktıktan sonra en az 20 saniye boyunca el yıkama talimatına uygun olarak su ve sabunla ellerini yıkamalıdır.

2. Yemekhane çalışanı, 3 katlı cerrahi maske veya ffp2 standardında maske, siperlik, eldiven ve tek kullanımlık tulum giymelidir.

Maskesi nemlenmiş ise maske kutusundan yeni maske alarak takmalı, nemlenmiş olan maskeyi ise maske kutusunun yanında bulunan atık kutusuna atmalıdır. Eldiveni yırtılmış veya değiştirmesi gerekiyorsa eldivenini yenilemeli ve çıkartmış olduğu eldiveni atık kutusuna atmalıdır. Çöp attıktan sonra mutlaka eldivenlerini değiştirilmelidir.

3. Çalışanlara yemek servisi yaparken, ayrıca masa, sandalye veya taburelerin dezenfeksiyon işlemini yaparken 1,5 metre sosyal mesafe kuralına uymalıdır.

4. Çalışanların yemek masasından kalkmasıyla masaları etanol bileşiklerinde en az %78 alkol yoğunluğuna sahip veya 2-propanol(izopropil) alkol bileşiklerinde en az %70 alkol yoğunluğuna sahip dezenfektanlarla dezenfekte etmelidir. Dezenfekte etmeden önce başka bir çalışanın aynı masaya oturmasını engellemelidir.

5. Dışarıdan hazır alınan ve direk servis yapılacak olan kapalı, su geçirmez seviyede olan ürünler (ayran, kapalı su, vb.) etanol bileşiklerinde en az %78 alkol yoğunluğuna sahip veya 2-propanol(izopropil) alkol bileşiklerinde en az %70 alkol yoğunluğuna sahip dezenfektanlar ile dezenfekte edilmelidir. Kalıntı bırakacak dezenfektan maddeler kesinlikle tercih edilmemelidir. Toplu şekilde sulandırılmış dezenfektana daldırma yöntemi gazlı içeceklerin kutuları hariç su, ayran, karton kutu gibi ürünlerde içecek kutusuna sızıntı olma ihtimaline karşı kullanılmamalıdır.

Temizlik deterjanları, deterjan içerikli ve deterjan sınıfındaki sıvı sabunlar ve sabun meyve ve sebze dezenfeksiyonu için kullanılmamalıdır. Sirkenin virüs öldürücü etkisi yoktur. Meyve ve sebzeler bol su ile mümkünse sünger ve fırça ile yıkanmalıdır. Daldırma ve bekletme çapraz kontaminasyon açısından yapılmamalıdır.

Havalandırma sistemleri vardiyadan önce 2 saat süreyle tam seviye çalıştırılmalı, çalışanlar içeride iken en düşük seviyede çalışmaya devam etmelidir. Vardiya sonrası ve dezenfekte işlemi tamamlandıktan sonra tekrar 2 saat tam seviye çalıştırılmalı ve gece boyunca düşük seviyede kapatmadan çalıştırmaya devam edilmelidir.