

# COVID-19 ve gıda güvenliği: Gıda İşletmeleri

Geçici  
Kılavuz 7



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

Çeviri: **INOVA**

## Arkaplan

Dünya, SARS-CoV-2 virüsünün (COVID-19 virüsü olarak anılacaktır) neden olduğu COVID-19 salgınından kaynaklı eşi görülmemiş bir tehditle karşı karşıya. Birçok ülke, hastalığın bulaşmasının azaltılabileceği yollardan biri olarak fiziksel mesafe önlemlerinin uygulanması konusunda Dünya Sağlık Örgütü'nün (DSÖ) tavsiyelerini takip etmektedir. <sup>1</sup> Bu önlemlerin uygulanması, birçok işletme, okul ve eğitim enstitülerinin kapatılmasına, seyahat ve sosyal toplantılara ilişkin kısıtlamalara yol açmıştır. Bazı insanlar için evden çalışma, teleworking ve çevrimiçi veya internet görüşmeleri ve toplantıları artık normal uygulamalardır. Bununla birlikte, gıda endüstrisi personelinin evden çalışma şansları yoktur ve her zamanki gibi iş yerlerinde çalışmaya devam etmeleri gerekir. Gıda üretim ve tedarik zincirlerindeki tüm çalışanları sağlıklı ve güvenli tutmak, mevcut pandemiden kurtulmak için çok önemlidir. Gıda zincirinde gıda hareketinin sürdürülmesi, gıda zinciri boyunca yer alan tüm paydaşların katkıda bulunması gereken temel bir işlemdir. Bu, gıda güvenliği ve kullanılabilirliği konusundaki güveni ve tüketici güvenini korumak için de gereklidir.

Gıda endüstrisi, gıda güvenliği risklerini yönetmek ve gıda kontaminasyonunu önlemek için Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktası (HACCP) ilkelerine dayanan Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerine (FSMS) sahip olmalıdır. Gıda endüstrisi Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri (FSMS) iyi hijyen uygulamaları, temizlik ve sanitasyon, işleme alanlarının ayrılması, tedarikçi kontrolü, depolama, dağıtım ve taşıma, personel hijyeni ve işe uygunluk - tüm temel koşulları ve hijyenik gıda işleme ortamını korumak için gerekli faaliyetleri içeren ön koşul programları tarafından desteklenir. Gıda Hijyeni<sup>2</sup> Kodeksi Genel İlkeleri, gıda kontaminasyonunun önlenmesi için gıda işleme, üretim ve pazarlama zincirinin her aşamasında önemli hijyen kontrollerinin uygulanması için sağlam bir temel oluşturmaktadır.

Bir gıda işletmesinde FSMS ve/veya HACCP ekibi kurulmuşsa, gıda güvenliği göz önünde bulundurularak yeni müdahalelerin gözden geçirildiğinden emin olmak için bu grupların üyelerinin tüm toplantılara dahil edilmesi gerekir. Bir işletmede FSMS ve / veya HACCP ekibi kurulmamışsa, gıda güvenliği risklerinin önlenmesi için ek önlemleri düşünmekten sorumlu bir kişi ataması gerekir. Bu belirlenen kişi tavsiye almak için gıda güvenliği yetkilileri ile irtibat halinde olmalıdır. Endüstrinin, gıda işçilerini COVID-19'dan korumak, virüse maruz kalmalarını önlemek ve sanitasyon uygulamalarını güçlendirmek acil bir zorunluluk olmuştur.

Bu kılavuzun amacı, gıda zincirinin bütünlüğünün korunması ve tüketiciler için yeterli ve güvenli gıda kaynaklarının temin edilebilmesi için bu ek önlemleri uygulamaktır.

## COVID-19'un gıda yoluyla potansiyel iletimi

İnsanların COVID-19 virüsünü gıda veya gıda ambalajından almaları pek olası değildir. COVID-19 solunum yolu hastalığıdır ve birincil bulaşma yolu kişiden kişiye temas yoluyla ve enfekte bir kişi öksürdüğünde veya hapşırıldığında üretilen solunum damlacıkları ile doğrudan temas yoluyla olur.

Solunum yolu hastalıklarına neden olan virüslerin gıda veya gıda ambalajı yoluyla bulaştığına dair kanıt yoktur. Koronavirüsler yiyeceklerde çoğalamaz; çoğalması için bir hayvana veya insan konakçıya ihtiyaç duyarlar.

WHO<sup>3</sup>ün en güncel bilgilendirmesi, mevcut kanıtların COVID-19 virüsünün solunum damlacıkları (öksürük veya hapşırma üzerine oluşan) ve fomitler tarafından yakın temas sırasında iletildiğini gösterdiği. <sup>4-10</sup> Bir COVID-19 vakası öksürdüğünde veya hapşırıldığında ve başka bir kişinin burnuna, ağızına veya gözlerine ulaşan damlacıklar ürettiğinde virüs doğrudan kişiden kişiye yayılabilir. Alternatif olarak, solunum damlacıkları hava yoluyla taşınmayacak kadar ağır olduğundan, enfekte kişiyi çevreleyen nesnelere ve yüzeylere üzerine inerler. Kontamine olmuş bir yüzeye, nesneye veya enfekte olmuş bir kişinin eline dokunup sonra kendi ağızına, burnuna veya gözlerine dokunarak bir insanın enfekte olması mümkündür. Bu, örneğin, kapı kollarına dokunduktan veya el sıkıştıktan sonra yüze dokunurken olabilir.

Son araştırmalar, COVID-19 virüsünün farklı yüzeylerde hayatta kalmasını değerlendirdi ve virüsün plastik ve paslanmaz çelikte 72 saate kadar, bakırda dört saate ve kartonda 24 saate kadar yaşayabileceğini gösterdi. <sup>11</sup> Bu araştırma laboratuvar koşullarında (kontrollü bağıl nem ve sıcaklık) yapılmıştır ve gerçek yaşam ortamında dikkatle yorumlanmalıdır.

Gıda endüstrisinin, gıda yüzeylerinin ve gıda ambalaj malzemelerinin gıda işçilerden virüsle kontamine olma riskini ortadan kaldırmak veya azaltmak için kişisel hijyen önlemlerini güçlendirmesi ve gıda hijyeni ilkeleri <sup>2</sup> hakkında bilgi tazeleme eğitimi vermesi zorunludur. Maskeler ve eldivenler gibi kişisel koruyucu ekipmanlar (KKD) yalnızca düzgün kullanıldığında virüslerin ve hastalıkların gıda endüstrisinde yayılmasını azaltmada etkili olabilir. Buna ek olarak, gıda endüstrisinin fiziksel mesafe ve sıkı hijyen ve sanitasyon önlemlerini uygulamaya koyması ve gıda işleme,

üretim ve pazarlamanın her aşamasında sık ve etkili el yıkama ve sanitasyonu teşvik etmesi şiddetle tavsiye edilir. Bu önlemler personelin COVID-19'un işçiler arasında yayılmasını önleyecek, sağlıklı bir iş gücünü koruyacak ve enfekte olmuş gıda işleyicilerini ve onların temaslarını tespit edip işyerinden uzaklaştıracaktır.

Her ne kadar COVID-19 genetik materyali (RNA) enfekte hastaların dışkı örneklerinden izole edilmiş olsa da,<sup>10</sup> dışkı-oral bulaşma raporu veya herhangi bir kanıt bulunmamaktadır. Tuvaleti kullandıktan sonra el yıkama, özellikle gıda ile çalışırken her zaman önemli bir uygulamadır.

## Gıda çalışanları: COVID-19 belirtilerinin farkındalığı

Bu kılavuzun amacı ;gıda işleyicilerinin de içeren gıda işçileri, doğrudan işlerinin bir parçası olarak açık gıda dokunan insanları içerir. Ayrıca, açık yiyeceklerin kullanıldığı odalarda yiyeceklerle temas eden yüzeylere veya diğer yüzeylere dokunabilen personeli de içerir. Bu nedenle yöneticiler, temizleyiciler, bakım yüklenicileri, teslimat işçileri ve gıda müfettişleri için geçerli olabilir.

DSÖ, kendini iyi hissetmeyen kişilerin evde kalmasını önerir.<sup>12</sup> Gıda sektöründe çalışan personel COVID-19 belirtilerinin farkında olmalıdır. Gıda işletmecileri, bu tür belirtilerin raporlanması ve belirti sahiplerinin iş alanından uzaklaştırılması konusunda personel için yazılı talimat üretmeleri gerekmektedir. En önemli konu, personelin semptomları erken tanyabilmesi ve uygun tıbbi bakım ve testlere başvurabilmesi ve diğer işçilere bulaşma riskinin en aza indirilmesidir.

COVID-19<sup>13</sup>'ün yaygın belirtileri şunlardır:

- ateş (yüksek ateş— 37.5 santigrat derece veya üzeri)
- öksürük - bu sadece kuru değil, öksürük her türlü olabilir
- nefes darlığı
- nefes güçlüğü
- bitkinlik

## Gıda çalışanları: COVID- 19'un çalışma ortamında yayılmasını önleme

Gıda tesislerinde çalışan personele, COVID-19'un yayılmasını nasıl önleyeceğine dair yazılı talimatlar ve eğitim verilmelidir. Gıda işletmeleri tarafından FSMS kapsamında yürürlükte olan normal rutin çalışma prosedürleri, enfekte işçilerin gıda tesislerinde uzak tutulmasını sağlamalıdır. COVID-19 hastalığına yakalanmamış veya semptomları olan personel iş başında olmamalı ve tıp uzmanlarıyla nasıl temasa geçileceği konusunda bilgilendirilmelidir. Bu zorunludur, çünkü enfekte bir işçi yiyeceklere dokunursa üzerinde çalıştıkları yiyeceklere ya da çalışma alanında yüzeylere, öksürerek ve hapşırarak ya da elle temas yoluyla virüs bulaştırabilirler. Ek olarak, bazı durumlarda, enfekte kişiler asemptomatik veya semptomatik olabilir ve herhangi bir hastalık belirtisi veya semptomu göstermeyebilir veya kolayca gözden kaçan hafif

semptomlara sahip olabilirler Henüz belirtileri göstermeyen bazı enfekte insanların bulaştırıcı olduğu ve virüs yaydığı görülmüştür.<sup>14- 19</sup> Bu, gıda endüstrisinde çalışan tüm personelin, görünür sağlık durumlarına bakılmaksızın kişisel hijyen ve uygun şekilde KKD kullanma ihtiyacının altını çizmektedir. Gıda işletmelerinin hastaliksız bir çalışma ortamı sağlamak için yüksek düzeyde güvenlik ve personel yönetimi sağlaması gerekir.

Önkoşul Programları, COVID-19 bulaşmış (semptomatik bireyler ve onaylanmış asemptomatik taşıyıcılar) çalışanlarının ve temaslarının (teyit edilen vakalara maruz kalanlar) gıda tesislerinden uzak tutulmasını sağlamalıdır. Hasta olan veya COVID-19 semptomları olan personel çalışmamalıdır. Personelin hastalığı telefonla (veya e-posta ile) bildirmesine izin veren bir prosedür oluşturulmalıdır, böylece COVID-19'un erken aşamalarına sahip çalışanlar güvenilir bilgiler alabilirler ve hızlı bir şekilde çalışma ortamlarından uzaklaştırılabilirler.

Gıda tesislerinde gıda güvenliği uygulamaları, kurulan FSMS doğrultusunda en yüksek hijyen standartlarına ulaştırılmaya devam edilmelidir.

İyi hijyenik personel uygulamaları şunları içerir:

- uygun el hijyeni — en az 20 saniye sabun ve su ile yıkama (WHO tavsiyesine uyun),<sup>20</sup>
- alkol bazlı el dezenfektanlarının sık kullanımı;
- iyi solunum hijyeni (öksürürken veya hapşırırken ağız ve burnu örtün; peçeteleri atın ve ellerinizi yıkayın);
- çalışma yüzeylerinin ve kapı kolları gibi temas noktalarının sık temizlenmesi/dezenfeksiyonu;
- öksürme ve hapşırma gibi solunum yolu hastalığı belirtileri gösteren herkesle yakın temastan kaçınmak.

## Gıda işçileri: tek kullanımlık eldiven kullanımı

Eldivenler gıda çalışanları tarafından kullanılabilir, ancak sık değiştirilmeli ve eldiven değişimleri arasında ve eldiven çıkarıldığında eller yıkanmalıdır. Eldivenler, kapıları elle açma/kapama ve kutuları boşaltma gibi gıda dışı faaliyetler gerçekleştirildikten sonra değiştirilmelidir. Gıda çalışanları, eldiven giymenin bakterilerin ellerin yüzeyinde birikmesine izin verebileceğinin farkında olmalıdır, bu nedenle eldivenler çıkarıldığında, yiyeceklerin kirlenmesini önlemek için el yıkama son derece önemlidir. Gıda işçileri eldiven giyerken ağızına ve gözlerine dokunmaktan kaçınmalıdır.

Tek kullanımlık eldivenler gıda çalışma ortamında el yıkama yerine kullanılmamalıdır. COVID-19 virüsü, tek kullanımlık eldivenlere de işçilerin eline bulaştığı gibi bulaşabilir. Tek kullanımlık eldivenlerin çıkarılması ellerin kirlenmesine yol açabilir. Tek kullanımlık eldiven giymek yanlış bir güvenlik hissi verebilir ve personelin elinizi gerektiği kadar sık yıkamasına neden olabilir.

El yıkama, tek kullanımlık eldiven giymekten daha büyük bir enfeksiyona karşı koruyucu bariyerdir. Gıda işletmeleri, yeterli sıhhi tesisatı temin etmeli ve gıda çalışanlarının iyice ve sık sık ellerini yıkamasını sağlamalıdır. El yıkama için normal sabun ve ılık akan su yeterlidir El dezenfektanları ek bir önlem olarak kullanılabilir, ancak el yıkama yerini almamalıdır.

## Gıda çalışanları: çalışma ortamında fiziksel mesafe

Fiziksel mesafe, COVID-19'un yayılmasını yavaşlatmaya yardımcı olmak için çok önemlidir. Bu noktada başarı potansiyel olarak enfekte bireyler ve sağlıklı bireyler arasındaki teması en aza indirerek elde edilir. Tüm gıda işletmeleri mümkün olduğu kadar fiziksel mesafe kılavuzunu takip etmelidir. DSÖ yönergelerine göre<sup>13</sup>, işçiler arasında en az 1 metre (3 feet) mesafe olmalıdır. Gıda üretim ortamının bunu zorlaştırdığı durumlarda, işverenlerin çalışanları korumak için hangi önlemlerin alınacağını düşünmeleri gerekir.

Gıda işleme ortamında fiziksel mesafe kılavuzuna uymak için pratik önlemlere örnekler şunlardır:

- gıda işçilerinin karşı karşıya kalmamaları için işleme hatlarının her iki tarafındaki şaşırtmalı çalışma noktaları;
- personel için yüz maskeleri, saç boneleri, tek kullanımlık eldivenler, temiz tulumlar ve kayma azaltıcı iş ayakkabıları gibi KKD sağlanması KKD kullanımı, yemeye hazır ve pişmiş yiyecekler üreten yüksek riskli gıda tesislerinde rutin olacaktır. Personel KKD giyindiğinde, işçiler arasındaki mesafeyi azaltmak mümkündür;
- çalışma noktaları arasında boşluk, üretim hatlarının hızında azalma gerektirebilir;
- birim zamanda bir gıda hazırlama alanındaki maksimum personel sayısını sınırlamak;
- gruplar arasındaki etkileşimin azaltılmasını kolaylaştırmak için personeli çalışma grupları veya ekipler halinde organize etmek.

## Gıda işçileri: işyerinde COVID-19 hastalığı

Bir gıda işletmesini temel alan Önkoşul Programları, gıda tesislerinde personel hastalıklarının yönetilmesine ilişkin kurallar içerecektir. Bu kılavuzlarda personel hastalıklarının raporlanması için talimatlar ve personel hastalıktan kurtulduğunda işe dönüş politikaları yer alacaktır. Personel, bu yönergelere uymak ve COVID-19'un diğer işçilere bulaşmasını önlemek için en erken fırsatta hastalığı bildirmek üzere eğitilmelidir. Personel yönetimi uygulamaları (örneğin hastalığın bildirilmesi ve hasta işçilerin uzaklaştırılması), COVID-19 belirtileri olan bir gıda çalışanın işyerinde hasta olma olasılığını düşürebilir. Bununla birlikte, böyle bir olayı yönetmek için bir eylem planı geliştirmek gereklidir. Daha olası bir olay, bir gıda çalışanın hastalığı telefonla rapor edeceğidir. Personel, COVID-19 belirtilerini çalışırken değil, telefonla bildirmeleri gerektiğini bilmelidir.

Kendini iyi hissetmeyen personel işe gelmemeli ve tıbbi yardım almalıdır. Bununla birlikte, bir gıda çalışanın COVID-19'un tipik belirtileri ile işyerinde rahatsızlanması durumunda, diğer insanlardan uzak bir alana çıkarılmalıdır. Mümkünse, personel ofisi gibi kapalı bir kapının arkasında izole edilebilecekleri bir oda veya alan bulun. Mümkünse mekanı havalandırmak için pencere açın.

Hasta çalışanın gıda tesisinden hızlı bir şekilde uzaklaştırılması için düzenlemeler yapılmalıdır.

Hasta olan çalışan, şüpheli COVID-19 durumlarını bildirmek için ulusal yönergeleri izlemelidir. Tıbbi destek

beklerken veya eve gönderilirken, diğer çalışanlarla herhangi bir temastan kaçınılmalıdır. İnsanlara, yüzeylere ve nesnelere dokunmaktan kaçınılmalı ve öksürdüklerinde veya hapşırıldıklarında ağzını ve burnunu tek kullanımlık bir mendil ile kapamaları ve mendili bir torbaya veya cebe koymaları ve ardından kapaklı bir çöp kutusuna atmaları tavsiye edilmelidir. Eğer tek kullanımlık mendilleri yoksa dirseklerinin içine öksürmeli ve hapşurmalıdır. Tıbbi yardım beklerken tuvalete gitmeleri gerekiyorsa, varsa ayrı bir tuvalet kullanılmalıdır.

Enfekte çalışanın temas ettiği tüm yüzeyler, vücut sıvıları/solunum sekresyonları ile gözle görülür şekilde kirlenmiş tüm yüzeyler ve nesnelere ve tuvaletler, kapı kolları ve telefon gibi potansiyel olarak kirlenmiş yüksek temas alanları da dahil olmak üzere temizlenmelidir. Temizlik için alkol bazlı dezenfektanlar / yüzey dezenfektanları kullanılmalıdır. Genel olarak, alkol bazlı dezenfektanların (etanol, propan-2-ol, propan-1-ol), COVID-19 virüsü gibi zarflanmış virüslerin bulaşıcılığını önemli ölçüde azalttığı gösterilmiştir. 70-80 konsantrasyonlarında. Kuaterner amonyum bileşikleri ve klor bazlı aktif bileşenler içeren yaygın dezenfektanlar da virüsidal özelliklere sahip olacaktır. Tüm personel, koronavirüs enfeksiyonu ile tutarlı semptomlarla hasta olan biriyle temastan sonra ellerini 20 saniye boyunca sabun ve su ile iyice yıkamalıdır.

Bir çalışanın COVID-19'a sahip olduğu onaylanırsa, enfekte çalışanın tüm yakın temaslarına bildirilmesi gerekir, böylece onlar da yayılma riskini en aza indirmek için önlemler alabilirler. COVID-19 vakasının bir temasının DSÖ tanımlarını burada bulabilirsiniz.<sup>21</sup> Gıda endüstrisindeki temaslara örnek olarak yüz yüze veya fiziksel temasta (örn. Dokunma) çalışan herhangi bir çalışan verilebilir; teyit edilen dava ile 1 metre içinde olan herhangi bir çalışan; herhangi bir vücut sıvısını yeterli KKD olmadan temizleyen herkes (örn. eldivenler, tulumlar, koruyucu giysiler); doğrulanmış vaka ile aynı çalışma ekibi veya çalışma grubundaki çalışanlar ve doğrulanmış vaka ile aynı evde yaşayan tüm çalışanlar.

DSÖ, temasların teyit edilen vakanın son maruz kalma anından itibaren 14 gün boyunca karantinaya alınmasını önerir.<sup>22</sup> En azından, enfekte olmuş çalışanla yakın temasta bulunan personelden, teyit edilen vaka ile en son temas ettikleri andan itibaren 14 gün boyunca evde kalmaları ve fiziksel mesafeyi uygulamaları istenmelidir. 14 günlük izolasyon süreleri içinde herhangi bir zamanda rahatsızlanırlarsa ve COVID-19 testi pozitif çıkarsa, doğrulanmış virüs vaka haline gelecektirler ve şu şekilde yönetilmelidir.<sup>22</sup>

Orijinal teyit edilen vaka ile yakın temasta bulunmayan personel, olağan önlemleri almaya devam etmeli ve her zamanki gibi çalışmaya katılmalıdır. Çalışanları küçük ekipler veya çalışma grupları halinde organize etmek, bir çalışanın COVID-19 semptomları ile hasta olduğunu bildirmesi durumunda işgücündeki aksamaları en aza indirmeye yardımcı olacaktır. İşyerinin kapatılması önerilmez.

Covid-19'dan enfekte olmuş ve kurtarılmış personel için işe dönüş politikası uygulanmalıdır. DSÖ, teyit edilmiş bir vakanın semptomları giderildikten ve en az 24 saat arayla iki negatif PCR testi yapıldıktan sonra izolasyonunun kaldırılmasını öneriyor.

Test mümkün değilse, DSÖ onaylanmış bir hastanın



semptomların geçmesinden 14 gün sonra izolasyondan salınmasını önerir.<sup>23</sup>

## Gıda çalışanları: gıda maddeleri ve gıda ürünlerinin taşınması ve teslimi

Gıda işletmeleri tarafından uygulanan herhangi bir ek hijyen ve sanitasyon önleminin ana odağı, COVID-19 virüsünü işlerinin dışında tutmaktır. Virüs, işyerine yalnızca virüs bulaşmış bir kişi girdiğinde veya kontamine ürünler veya öğeler binaya getirildiğinde girecektir.

Gıda tesislerine teslimat yapan sürücüler ve diğer personel, teslimat sırasında araçlarından ayrılmamalıdır. Sürücülere alkol bazlı el antiseptiği, dezenfektan ve kağıt havlu verilmelidir. Sürücüler, teslimat belgelerini gıda tesislerindeki personele vermeden önce bir el dezenfektanı kullanılmalıdır. Herhangi bir iadeyi temizleme ihtiyacını önlemek için tek kullanımlık kaplar ve ambalajlar kullanılmalıdır. Yeniden kullanılabilir kaplarda uygun hijyen ve sanitasyon protokolleri uygulanmalıdır.

Gıda tesislerine teslimat yapan sürücüler, COVID-19'un teması aktarmada yer alan potansiyel risklerin farkında olmalıdır. Sürücüler kirlenmiş bir yüzeye dokunursa veya kirlenmiş ellerle enfekte bir kişiyle el sıkışırsa virüs alınabilir. Virüsle kontamine olma olasılığı yüksek olan yüzeyler arasında direksiyon, kapı kolları, mobil cihazlar vb. yer alır. Bu nedenle el hijyeni, fiziksel mesafeyle bağlantılı olarak büyük önem taşımaktadır ve çapraz kontaminasyonu önlemek için temas yüzeyinin sanitasyonu kritik öneme sahiptir.

Sürücüler, teslimatları alırken ve teslimatları müşterilere aktarırken fiziksel mesafenin farkında olmalı ve yüksek derecede kişisel temizlik sağlama ve temiz koruyucu giysi giyme ihtiyacını bilmelidir. Sürücüler ayrıca tüm taşıma konteynerlerinin temiz tutulmasının ve sık sık dezenfekte edilmesinin, gıdaların kontaminasyondan korunmasının ve kirlenmeye neden olabilecek diğer mallardan ayrılmasının gerektiğinin farkında olmalıdır.

## Perakende gıda tesislerinde

COVID-19 salgını sırasında, perakende gıda sektörü, en yüksek hijyen standartlarını korumak, personeli enfeksiyon riskinden korumak, çok sayıda müşteriyle uğraşırken fiziksel mesafeyi korumak, açık kalmak ve yeterli yiyecek tedarikinin günlük olarak sağlanmasında çok büyük zorluklarla karşı karşıyadır.

Perakende işletmelerindeki gıda işçilerinin, gıda kaynaklı hastalıkların çoğunun bulaşma riskini azaltan standart, iyi kişisel hijyen uygulamalarını izlemeleri halinde yiyecekleri kirlenme olasılıkları düşüktür. Sık sık el yıkama, el dezenfektanlarının kullanımı, koruyucu giysilerin kullanımı, iyi solunum hijyeni gibi önlemler hastalığın yayılma riskini azaltacaktır. İşverenler daha sık el yıkama ve iyi hijyen uygulamalarının sürdürülmesinin önemini vurgulamalı ve düzenli olarak dokunulan yüzeylerin temizlenmesi ve dezenfekte edilmesini sağlamalıdır. Gıda çalışanları COVID-19 semptomlarının farkında olmalı ve işverenlerini bilgilendirmeli ve hastalığın belirtileri olduğunu düşünüyorlarsa tıbbi yardım almalıdır.

Perakende gıda tesislerinde fiziksel mesafenin korunması, hastalığın bulaşma riskini azaltmak için kritik öneme sahiptir. Perakendeciler tarafından kullanılacak pratik önlemler şunlardır:

- Aşırı kalabalıktan kaçınmak için perakende mağazasına giren müşteri sayısını düzenlemek;
- Müşterilerin iyi değilse veya COVID-19 belirtileri varsa mağazaya girmemelerini istemek için giriş noktalarına işaretler yerleştirmek;
- Hem iç hem de dış mağazaların fiziksel mesafe tavsiyeleri ile tutarlı kuyruk -sıra kontrolünü yönetme;
- Mağaza giriş noktalarında el dezenfektanları, sprey dezenfektanlar ve tek kullanımlık kağıt havlu temin etmek;
- Özellikle servis tezgahları ve kasalar gibi en kalabalık alanlarda fiziksel mesafeye uyumu kolaylaştırmak için perakende mağazasında zemin işaretlerinin kullanılması;
- Müşterilere fiziksel mesafe tavsiyelerini takip etmelerini ve düzenli olarak ellerini temizlemelerini hatırlatmak için düzenli duyurular yapmak;
- Personel için ek bir koruma düzeyi olarak kasalarda ve bankalarda pleksiğlas bariyerlerin uygulanması;
- Temassız ödemelerin kullanımını teşvik etmek;
- Tüketiciler zamanla daha fazla kendi alışveriş çantalarını getirdikçe, gıda perakende tesislerinde (mağazalar, outletler, süpermarketler) her kullanımdan önce tüketicilere alışveriş çantalarını temizleme tavsiyeleri gönderilecektir.

Perakende satış tesislerinde yüksek temas noktalarını belirleyerek ve bunların düzenli olarak temizlenmesini ve dezenfekte edilmesini sağlayarak COVID-19 yayılma riskini en aza indirmek. Yüksek dokunma noktalarına örnek ; alışveriş arabaları, kapı kolları ve müşteri kullanımı için tartım terazileridir. Yapılacak işlemler şunları içerir:

- Müşterilerin alışveriş sepetlerinin ve sepetlerinin tutamaçlarını temizlemesi için mendil (veya diğer sanitasyon formları) sağlanması; veya her kullanımdan sonra alışveriş sepetlerinin kulplarını dezenfekte etmek için personel atamak;
- Kepçeler, maşa ve çeşni tutucular gibi ürünlerin yıkanması ve sıkça siterilize edilmesi
- Teması en aza indirmek için mümkün olan yerlerde kapıları açık tutmak.

## Perakende satış tesislerinde açık gıda alanları

Bazı tüketiciler açık gıdalardan kaynaklanan COVID19 enfeksiyonu riski olduğunu düşünse de , şu anda gıdaların, COVID-19 virüsünün bulaşması ile ilişkili olduğunu gösteren hiçbir bilimsel kanıt yoktur. Saladbarlar, taze ürünler ve unlu mamuller gibi açık yiyecek vitrinleri etrafında iyi hijyen uygulamalarının sürdürülmesi önemlidir. Tüketicilere tüketmeden önce her zaman meyve ve sebzeleri içme suyu ile yıkamaları tavsiye edilmelidir. Hem müşteriler hem de personel, açık yiyecek alanlarında her zaman iyi kişisel hijyen uygulamalarına kesinlikle uymalıdır.

Açık gıda ekranlarını hijyenik olarak yönetmek ve COVID-19'un yüzey teması yoluyla bulaşmasını önlemek için gıda perakendecileri şunları yapmalıdır:

- Tüm gıda temas yüzeylerinin ve mutfak eşyalarının sık sık yıkanmasını ve sterilize edilmesini sağlayın;
- Gıda servis çalışanlarının sık sık ellerini yıkamasını sağlayın ve eldiven kullanıyorlarsa, bunlar yiyecek hazırlamadan önce ve sonra değiştirilmelidir;
- Gıda servis çalışanları tezgahları, çeşni kaplarını servis kaplarını; sık sık temizlemeli ve sterilize etmelidir.
- Gıda tesislerine girip çıkan tüketiciler için el dezenfektanı bulundurun;
- Self servis tezgahlarında ambalajlanmamış unlu mamulleri açıkta sergilememeli ve satmamalısınız Perakende mağazalardaki açık, self servis ekranlardaki unlu mamuller plastik / selofan veya kağıt ambalajlara yerleştirilmelidir. Perakende mağazalarda tartılarak satılan unlu mamullerin sergilendiği yerlerde, bunlar pleksiglas teşhir dolaplarına yerleştirilmeli ve müşterilere servis yapılırken maşa kullanılarak torbalara konulmalıdır.

## Gıda işçileri: personel kantinleri

Gıda işleme ve gıda perakendeciliği gibi temel ön hat hizmetlerinde yer alan işyeri kantinlerinin, personelin yiyecek almaları için pratik alternatiflerin olmadığı yerlerde açık kalmaları gerekir. İşyeri kantinleri halk sağlığı önlemlerinin yüksek standartlarının, el yıkama ve solunum görgü kurallarının korunması gereken yerlerdir. Personel kantinlerinin operasyonel standartları şunları içermelidir:

- Oturma düzenlemeleri de dahil olmak üzere, bir kişi ile diğer işçiler arasında en az 1 metrelik bir fiziksel mesafeyi korumak;
- Kantindeki personel sayısını azaltmak için şaşırtmalı personel çalışma ve mola süreleri
- Gerekli olmayan fiziksel teması mümkün olduğunca kısıtlamak;
- Personel için el hijyeni ve fiziksel mesafeyi teşvik eden görünür bildirimler;
- Ekipmanlar, tesisler, temas yüzeyleri / yüksek temas noktaları için temizleme ve dezenfeksiyon prosedürleri, örn. Tezgahlar / maşalar / servis aletleri / açık self servis tezgahlar / kapı kolları.

DSÖ, bu geçici kılavuzu etkileyebilecek değişiklikler için durumu yakından izlemeye devam etmektedir. Herhangi bir faktör değişirse, DSÖ başka bir güncelleme yayınlayacaktır. Aksi takdirde, bu geçici kılavuz belgesinin süresi yayın tarihinden 2 yıl sonra sona erecektir.

## Referanslar

1. COVID-19 için kritik hazırlık, hazır olma ve tepki eylemleri: Geçici kılavuz 19 Mart 2020 <https://www.who.int/publications-detay/kritik-hazirlık-hazirlık-ve-cevap-covid-19 için eylemler-for-covid-19>

Kodeks Alimentarius. Gıda hijyeni: Temel metinler <http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>

3. Coronavirus hastalığı 2019 (COVID-19) Durum Raporu — 66 [https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-raporlar/20200326-sitrep-66-covid-19.pdf?sfvrsn=81b94e61\\_2](https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-raporlar/20200326-sitrep-66-covid-19.pdf?sfvrsn=81b94e61_2)
4. Liu J, Liao X, Qian S ve arkadaşları. Community transmission of severe acute respiratory syndrome coronavirus 2, Shenzhen, China, 2020. *Emerg Infect Dis* 2020 doi.org/10.3201/eid2606.200239
5. Chan J, Yuan S, Kok K et al. A familial cluster of pneumonia associated with the 2019 novel coronavirus indicating person-to-person transmission: a study of a family cluster. *Lancet* 2020 doi: 10.1016/S0140-6736(20)30154-9
6. Li Q, Guan X, Wu P, et al. Early transmission dynamics in Wuhan, China, of novel coronavirus-infected pneumonia. *N Engl J Med* 2020; doi:10.1056/NEJMoa2001316.
7. Huang C, Wang Y, Li X, ve diğerleri. Clinical features of patients infected with 2019 novel coronavirus in Wuhan, China. *Lancet* 2020; 395: 497–506.
8. Burke RM, Midgley CM, Dratch A, Fenstersheib M, Haupt T, Holshue M, et al. Active monitoring of persons exposed to patients with confirmed COVID-19 — United States, January–February 2020. *MMWR Morb Mortal Wkly Rep.* 2020 doi : 10.15585/mmwr.mm6909e1external icon
9. World Health Organization. Report of the WHO- China Joint Mission on Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) 16-24 February 2020 [Internet]. Geneva: World Health Organization; 2020 Available from: <https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/who-china-joint-mission-on-covid-19-final-report.pdf>
10. Ong SW, Tan YK, Chia PY, Lee TH, Ng OT, Wong MS, et al. Air, surface environmental, and personal protective equipment contamination by severe acute respiratory syndrome coronavirus 2 (SARS-CoV-2) from a symptomatic patient. *JAMA.* 2020 Mar 4 [Epub ahead of print].
11. van Doremalen N, Bushmaker T, Morris DH et al. SARS-CoV-2'nin Aerosol ve Yüzey Stabilitesi SARS-CoV-1 ile karşılaştırıldığında. *N Engl J Med.* 2020 Mar 17. doi: 10.1056/NEJMc2004973
12. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public. <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
13. Q&A on coronaviruses (COVID-19) <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>
14. Yu P, Zhu J, Zhang Z, Han Y. A familial cluster of infection associated with the 2019 novel coronavirus indicating possible person-to-person transmission during the incubation period. *J Infect* 2020 doi: 10.1093/jiaa077

15. Huang R, Xia J, Chen Y, Shan C, Wu C. A family cluster of SARS-CoV-2 infection involving 11 patients in Nanjing, China Lancet Infect Dis 2020 doi: 10.1016/S1473-3099(20)30147-X
16. Pan X, Chen D, Xia Y et al. Asymptomatic cases in a family cluster with SARS-CoV-2 infection. Lancet Infect Dis 2020 doi: 10.1016/S1473-3099(20)30114-6
17. Tong Z-D, Tang A, Li K-F, Li P, Wang H-L, Yi J-P, et al. Potential presymptomatic transmission of SARS-CoV-2, Zhejiang Province, China, 2020. Emerg Infect Dis. 2020 doi : 10.3201/eid2605.200198
18. Wei WE, Li Z, Chiew CJ, Yong SE, et al. Presymptomatic Transmission of SARS-CoV-2 — Singapore, January 23–March 16, 2020. MMWR, 1 Nisan 2020/69.
19. Kimball A, Hatfield KM, Arons M, James A, ve diğerleri. Asymptomatic and Presymptomatic SARS-CoV-2 Infections in Residents of a Long-Term Care Skilled Nursing Facility — King County, Washington, March 2020. MMWR, 3 April 2020, 69(13);377–381.
20. Infection prevention and control SAVE LIVES: Clean Your Hands <https://www.who.int/infection-prevention/campaigns/clean-hands/en/>
21. Global Surveillance for human infection with coronavirus disease (COVID-19) [https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-\(2019-ncov\)](https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-(2019-ncov))
22. Considerations in the investigation of cases and clusters of COVID-19 <https://www.who.int/publications-detail/considerations-in-the-investigation-of-cases-and-clusters-of-covid-19>
23. Home care for patients with COVID-19 presenting with mild symptoms and management of their contacts [https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts)

© World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2020. Some rights reserved. This work is available under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 FAO licence (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/>).

WHO reference number: [WHO/2019-nCoV/Food\\_Safety/2020.1](https://www.who.int/publications-detail/WHO/2019-nCoV/Food_Safety/2020.1)

Dünya Sağlık Örgütü tarafından yayımlanan bu geçici kılavuz İNOVA Tercüme Bürosu tarafından tercüme edilerek gıda işletmecileri ve üreticilerinin kullanımına sunulmuştur.

#### İLETİŞİM: İNOVA Tercüme Bürosu

Tel :0216 505 42 22  
E-posta :info@inovatercume.com  
Web :www.inovatercume.com