

# COVID 19 DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ

## KASAP, MANAV, KURUYEMİŐİ, BALIKÇI VE DİĞER SATIŞ YERLERİ



UDDER ve SİSDER

İŐ birliği ile Pandemik COVID 19'a özel uygulamalara yönelik alınan önlemlerin bağımsız bir denetleme kuruluşu tarafından değerlendirilmesi amacı ile hazırlanmıştır

- ENFEKSİYON ÖNLEME
- HİJYEN
- KONTROL



MAYIS 2020

# ÖNSÖZ

Covid-19 virüsü 2019 yılının son günlerinde önce Çin'de ortaya çıkıp bir salgın halinde tüm ülkeye yayılmış ve kısa sürede sırasıyla Avrupa ve diğer coğrafyalarda da görülmüş ve yayıldığı tüm ülkelerde hükümetleri kısa süre içinde ülke genelinde sıkı önlemler almaya mecbur bırakmıştır. Türkiye'de ilk vaka Mart 2020'de kaydedilmiş olup, Asya ve Avrupa ülkelerinde olduğu gibi ülkemizde de hükümet tarafından fasılalar halinde bir dizi önlemler alınmasını zorunlu kılmıştır.

Bulaşıcılığının çok hızlı olması nedeni ile kamu ve özel sektör kuruluşları gibi tüm kurum ve işyerlerinde faaliyetler durdurularak, sokağa çıkma yasaklarına veya kontrollü dolaşıma varan uygulamalar devreye alınmak durumunda kalmıştır.

Uygunluk Değerlendirme Kuruluşları Derneği-UDDER ve Sistem Belgelendirme Kuruluşları Derneği- SİSDER iş birliği ile hazırlanan bu rehberin amacı Kasap, Manav, Kuruyemişçi, Balıkçı ve benzeri yerleri işletenlerin Covid-19 salgın dönemi içinde faaliyetlerini bu rehberde ki güvenli şartları oluşturarak gerçekleştirdiklerinin **yetkili kuruluşlar** tarafından değerlendirilmesi ve sertifikalandırılması için dayanak oluşturmaktır.

## UDDER

Uygunluk Değerlendirmesi Derneği, T.C. Ekonomi Bakanlığı önderliğinde, kalite altyapısının önemli unsurlarından biri olan uygunluk değerlendirmesi alanında ilgili kamu ve özel sektör kuruluşları ile diğer sivil toplum kuruluşlarının desteğini alarak, sorumluluk üstlenen tarafları bir araya getiren, ülkemizde yapılandırılmış bir sivil toplum kuruluşudur.

## SİSDER

Türk Akreditasyon Kurumu tarafından Akredite edilerek uluslararası karşılıklı tanıma anlaşması çerçevesinde tüm dünyada denetim ve belgelendirme yetkisi olan Sertifikasyon Kuruluşlarının oluşturduğu bir sivil toplum kuruluşudur.

## YETKİLİ KURULUŞ

UDDER veya SİSDER üyesi olup, Türkak veya Uluslararası bir akreditasyon kuruluşu tarafından Akredite edilen kuruluşlardır.

# İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	1
İÇİNDEKİLER.....	2
Kaynaklar ve Dayanak.....	3
Zorunlu Uygulamalar.....	4
Personeli Korumaya Yönelik Uygulamalar.....	6
Ortam Temizliği, Dezenfeksiyonu ve Havalandırma Alanlarına Yönelik Uygulamalar.....	7
RAPOR.....	10

## Kaynaklar ve Dayanak

---

**Türkiye Cumhuriyeti Sağlık Bakanlığı Bilimsel Danışma Kurulu Çalışması "COVID-19 Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi"**

## Zorunlu Uygulamalar

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1*/**	Müşteri gereksinimleri mümkün olduğunca randevulu ya da telefon ve internet üzerinden karşılanacak hale getirilmiş mi?			
2	İş yerinin görünür bir yerine COVID-19 önlemleri ile ilgili bilgilendirme afişleri (el yıkama, maske kullanımı, sosyal mesafe ve iş yeri içinde uyulması gereken kurallar) asılıyor mu?			
3*	Maskesiz ve maskeyi uygun şekilde kullanmayan (burun ve ağız kapalı şekilde) müşteriler içeri alınıyor mu?			
4*	Çalışan ve müşteri dahil 4 metrekareye 1 kişi olacak şekilde içeriye çalışan/ müşteri alınıyor mu? Bu kurala göre iş yeri kapasite bilgisi kapıya asılıyor mu?			
5*	Sosyal mesafe kurallarına (en az 1 metre, 3-4 adım) uyuluyor mu?			
6	Sıra beklenmesi gereken her yerde (iç ve dış mekân dâhil) mesafeler yer işaretleriyle belirlenmiş mi?			
7*	Sıra bekleyen müşteriler iş yeri dışında sosyal mesafe kurallarına göre belirlenmiş işaretlerde bekliyor mu?			
8*	Gıda satış yerlerinin dışında sıra oluşması durumunda sosyal mesafenin korunması sağlanıyor mu?			
	<i>*Kalabalık oluşmasını engelleyecek önlemler alınmalıdır.</i>			
9*	Müşterilerden iş yerine tek başlarına girmeleri sağlanıyor mu? <i>*Diğer aile bireylerinin mümkünse dışarıda kalmaları özendirilmelidir.</i>			
10*	Gıda satış yerlerine misafir alınıyor mu?			
11*	İş yeri girişinde müşteriler tarafından kullanılmak üzere alkol bazlı el antiseptiği veya %70'lik alkol içeren kolonya bulunduruluyor mu?			
12**	El antiseptiğinin doluluk durumu belirli aralıklarla kontrol ediliyor mu?			

*\*Her zaman dolu olması sağlanmalıdır.*

- 13\* İş yerine giren her müşterinin ellerini dezenfekte etmesi sağlanıyor mu?
- 14\* Ürünler mümkün olduğunda cam veya tezgâhların arkasında korumaya alınıyor mu?
- 15\*/\*\* Ürünlerden uygun olanlar (sebze-meyve gibi) daha önceden farklı miktarlarda paketlenip satışa sunuluyor mu?
- 16\* Paketli olmayan ürünlere müşterinin dokunmaması sağlanıyor mu?
- 17\*\*\* Tek kullanımlık eldivenler kullanarak müşterilere servis yapılıyor mu? Her müşteriden sonra eldivenler çıkarılıyor mu? Kapaklı çöp kutusu/çöp torbasına atılıyor mu?
- 18 Mümkünse personel ile müşteri arasında direkt temas kurmalarının önlenmesi ve damlacık yoluyla bulaşın engellenmesi amacıyla şeffaf bir bariyer yerleştiriliyor mu?
- 19\* Müşterilerin ödemelerinde tercihen temassız olmak üzere nakit olmayan ödeme yapımları teşvik ediliyor mu?
- 20\* Müşteriler, diğer müşteriler ve çalışanlar ile aralarında sosyal mesafeyi sağlamaları konusunda uyarılıyor mu?
- 21\* Müşterilerin maskeli olarak iş yerine girmesi sağlanılıyor mu?
- \* Bu tip iş yerleri ve genel olarak toplum içinde kuralına uygun olarak basit bez maske takılması yeterlidir.*
- 22\* Girişte maskesi olmayanlar için temiz maske bulunduruluyor mu?
- 23\* Müşteri iş yerine girdiğinde alkol bazlı el antiseptiği veya kolonya kullanılıyor mu?
- 24\* Müşteriler, iş yeri içinde gıdalara dokunuyor mu?
- 25\* Bütün ürünler çalışan personel tarafından paketleniyor mu?
- 26\* Müşteriler, iş yeri içinde yüzeylere dokunuyor mu?
- 27\* Müşterilerin iş yeri içinde mümkün olduğu kadar kısa süre kalması sağlanıyor mu?

## Personeli Korumaya Yönelik Uygulamalar

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
28**	Çalışan personelin COVID-19'un bulaşma yolları ve korunma önlemleri hususunda bilgilenmesi sağlanmış mı ?			
29**	Gıda satış yerlerinde çalışan personel hasta (ateş, öksürük, nezle, nefes darlığı gibi belirtileri olan) olduğunda çalıştırılıyor mu?			
30**	Personel çalışırken ateş, öksürük, nezle, nefes darlığı gibi belirtiler gelişirse, maskesi takılı olarak sağlık kuruluşuna yönlendiriliyor mu?			
31***	Çalışan personelin tümü kuralına uygun maske takıyor mu? maske nemlendikçe ya da kirlendikçe değiştiriyor mu? değiştirilmesi öncesinde ve sonrasında el antiseptiği kullanılıyor mu?			
32*	Alışveriş sırasında müşteri ile 1 metreden daha uzak mesafede bulunduruluyor mu?			
33***	Personelin dinlenme alanlarında 1 metrelik sosyal mesafe korunuyor mu? maske takılmasının sürdürülmesi sağlanıyor mu?			
34**	Çalışan personelin el hijyenine dikkat etmesi sağlanıyor mu? Sık aralıklarla ellerin hijyeni sağlanıyor mu?			
35***	El hijyenini sağlamak için, eller en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkıyor mu? su ve sabunun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiği kullanılıyor mu?			

*\*Antiseptik içeren sabun kullanmaya gerek yoktur, normal sabun yeterlidir.*

36\*\*\* Et ve et ürünleri, paketlenmemiş gıda maddeleri satışında çalışan personel eldiven kullanıyor mu?

\*(Eldiven gıda dışındaki nesnelere değmemelidir.)

İş bitince eldiven çıkarılıp, el hijyeni sağlanıyor mu? Kullanılan eldiven çöp kovası/çöp torbasına atılıyor mu? yeni bir eldiven takılıyor mu?

37\*\* Yemek yerken ya da su/çay/ kahve içilirken, maske çıkarılacağı için bunun yapıldığı kapalı alanda aynı anda birden fazla kişinin olmaması sağlanıyor mu?

38\* Gıda satış yerlerindeki müşteri oturma alanları kaldırılıyor mu?

39\*\* Çalışan personelin COVID-19'un bulaşma yolları ve korunma önlemleri hususunda bilgilenebilmesi sağlanmış mı ?

40\*\* Gıda satış yerlerinde çalışan personel hasta (ateş, öksürük, nezle, nefes darlığı gibi belirtileri olan) olduğunda çalıştırılıyor mu?

## Ortam Temizliği, Dezenfeksiyonu ve Havalandırma Alanlarına Yönelik Uygulamalar

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
41**	Gıda satış yerlerinde her gün su ve deterjanla düzenli olarak temizlik yapılıyor mu?			
42***	İş yerinde sık dokunulan yüzeylerin (kapı kolları, telefon ahizeleri, masa yüzeyleri gibi) temizliği yapılıyor mu?			



(\*su ve deterjanla yapılması yeterlidir su ve deterjanla yapılması Temizlik sonrası dezenfeksiyon için 1/100 sulandırılmış (5 litre suya yarım küçük çay bardağı) çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52-9) kullanılabilir. Klor bileşikleri yüzeylerde korozyon oluşturabilir. Dayanıklı yüzeyler için kullanılması önerilen bir dezenfektandır. Tuvalet dezenfeksiyonu için 1/10 sulandırılmış çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52-9) kullanılmalıdır.)

43\*\*\* Klor bileşikleri ile temizlik yapılmasının uygun olmadığı yazar kasa, bilgisayar klavyeleri, telefon, POS cihazı ve diğer cihaz yüzeyleri %70'lik alkolle silinerek dezenfeksiyonu sağlanıyor mu?

44\* Müşteriler ödeme terminalini kullanır ve dokunurlarsa hemen arkasından %70'lik alkol ile temizleniyor mu ?

45\*\*\* Çalışma tezgâhları, ekipmanları ve aletleri düzenli olarak temizleniyor mu? %70'lik alkol ile dezenfekte ediliyor mu?

46\*\*\* Temizlik yapan personelin maske ve eldiven kullanması sağlanıyor mu? Temizlik sonrasında personelin maske ve eldivenlerini çıkartıp iş yerindeki çöpe atması ve ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanması sağlanıyor mu?

47\*\* Klimalar dışarıdan %100 temiz hava alacak modda çalıştırılıyor mu? Fan hızı düşük tutuluyor mu?

48\*\* Klimaların bakım, temizlik ve filtre değişikliği zamanında yapılıyor mu?

49\*\* İş yerlerinin kapı ve pencereleri açılarak sık havalandırılması sağlanıyor mu?

50\*\* Merkezi havalandırma sistemleri bulunan iş yerlerinin havalandırması temiz hava

---

sirkülasyonunu sağlayacak şekilde düzenleniyor mu? Havalandırma sistemlerinin bakımı ve filtre değişimleri üretici firma önerileri doğrultusunda yapılıyor mu?

---

51\* Varsa iş yeri lavabosu müşterilere kapalı mı? İş yeri lavabosu sık aralıklarla temizleniyor mu?

---

**\*İşaretli kriterler Gizli Müşteri denetiminde dikkatle takip edilmelidir.**

**\*\* İşaretli kriterler personel ile konuşularak uygulamalar hakkında bilgi sahibi olup olmadıkları ve bu uygulamaları yerine getirip getirmediikleri sorgulanmalıdır.**

**\*\*\*İşaretli kriterler için kısa bir uygulama denetim esnasında yaptırılmalıdır.**

# RAPOR

İş Bu rapor .././2020 tarihinde .....firmasında yapılan Covid 19 sonrası normalleşme sürecinde yapılması gerekenler soru listesinde tanımlanan bulgulara istinaden hazırlanmıştır.

*Not 1: Raporda tanımlanan uygunsuzluklar, eksikliklerin tamamlanması sonrası kararlaştırılan tarihte tekrar denetim gerçekleştirilecektir.*

*Not 2:Gözlemler uygunsuzluk olmayıp iyileştirilmesi kuruluş için olumlu olacak faaliyetleri tanımlamaktadır.*

---

Denetçi Notu :

---

Uygunsuzluklar :

---

Gözlemler :

---

Sonuç :

---

Belgelendirme Kuruluşu Yetkilisi