



T.C.
ESKİŞEHİR VALİLİĞİ
İl Tarım ve Orman Müdürlüğü

Sayı : 68931713-300-E.979857
Konu : Toplu Tüketim İşletmelerinde
Alınacak Teknik ve Hijyenik
Önlemler

DAĞITIM YERLERİNE

İlgi : a) 14.03.2020 tarih ve 16647434-010.06.01-E.897958 sayılı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün Koronavirüs Tebdirleri Genelgesi(2020-04) konulu yazısı.
b) 20.03.2020 tarih ve 16647434-300-E.979401 sayılı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün yazısı.

Bakanlığımız gıda güvenilirliği açısından tüketicinin korunmasını sağlamak amacıyla, gıdanın birincil üretiminden son tüketiciye arzına kadar, gıda hijyenine ilişkin genel kuralların kontrolünü kamudan aldığı yetki ile eksiksiz yürütmektedir.

Son günlerde Dünyada pek çok ülkede yaşanan yeni Koronavirüs hastalığı (Covid-19) kaynaklı olağanüstü durum, yeterli önlemi almakta geciken ülkelerde kayıpların artmasına neden olmuştur. Ülkemizde benzeri olumsuzlukların yaşanmaması için gıdanın hazırlanması, sunumu ve servis edilmesi sırasında virüsün yayılmasının engellenmesi amacıyla 14.03.2020 tarih ve 2020-04 sayılı Genelgede belirtildiği gibi; toplu tüketim işletmelerinde aşağıda maddeler halinde açıklanan hususlara azami dikkat edilmesi ve ivedilikle önlemlerin alınması gerekmektedir.

1. İşletme girişlerinde dezenfektanlı paspasların ve el dezenfektanlarının kullanılması,
2. Koruyucu tedbirler kapsamında özellikle gıda ile temas eden çalışanların (mutfak çalışanları vb.) eldiven, maske ve bone kullanmalarının sağlanması;
3. Toplu tüketim yerlerinde çalışanlara ait lavabolarda sıvı sabuna ilave olarak dezenfektan ya da belli oranlarda çamaşır suyu içeren solüsyonların kullanılması;
4. Personelin sağlıkla ilgili takiplerinin yapılması, ateşli hastalığı olanların işletmeden sağlığına kavuşana kadar uzaklaştırılması ve personelin genel hijyen kuralları açısından eğitimlerinin hızla tamamlanması sağlanarak tüm personelin genel hijyen eğitim belgelerinin örneklerinin işletmede bulundurulması;
5. Herhangi bir solunum yolu enfeksiyonu (ateş, öksürük, solunum sıkıntısı vb.) bulguları olan personelin bu belirtiler kaybolana dek çalıştırılmaması;
6. İşletme mutfağında gıda hazırlanması sırasında çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdaların birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilmesi;
7. Özellikle eller ile sık dokunulan yüzeyler; kapı kolları, sık kullanılan düğmeler, telefon ahizesi, personele ait tuvalet ve lavabo temizliğine özen gösterilmesi, bu alanların

Not: 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu gereği bu belge elektronik imza ile imzalanmıştır.

Evrak Doğrulama Kodu : IUIGBRNP Evrak Takip Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/tarim-ve-orman-bakanligi-ebys>
Arifiye Mah. Süleyman Çakır Bulvarı No:26 Eskişehir
Tel: (0222) 230 34 38 Faks: (0222) 230 27 68
E-Posta: eskisehir@tarim.gov.tr Kep: eskisehir@gtbb.hs01.kep.tr

Bilgi için: Fatma ÖZENEN
Mühendis





T.C.
ESKİŞEHİR VALİLİĞİ
İl Tarım ve Orman Müdürlüğü

Sayı :68931713-300-E.979857
Konu :Toplu Tüketim İşletmelerinde
Alınacak Teknik ve Hijyenik
Önlemler

temizliği için su ve deterjan ile temizlik yapıldıktan sonra 1: 100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu (sodyumhipokloritCas No:7681-52-9) veya klor tablet (ürün tarifine göre) kullanılması

tedbirlerine yönelik tüm toplu tüketim işletmelerinin temsilcilerine gerekli bilgilendirmenin yapılması, toplu tüketim işletmelerinde genel hijyen gereklilikleri ile yukarıda belirtilen kurallara azami dikkat edilmesi hususunda gereğini rica ederim.

Kubilay ANT
Vali a.
Vali Yardımcısı

Dağıtım:

Eskişehir Büyükşehir Belediye Başkanlığına
14 İlçe Kaymakamlıklarına
Eskişehir Ticaret Odası Başkanlığına
Eskişehir Esnaf ve Sanatkarlar Odalar Birliğine
Akcami Mah. Malhatun Sok. No :14
Odunpazarı ESKİŞEHİR

Not: 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu gereği bu belge elektronik imza ile imzalanmıştır.

Evrak Doğrulama Kodu : IUIGBRNP Evrak Takip Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/tarim-ve-orman-bakanligi-ebys>
Arifiye Mah. Süleyman Çakır Bulvarı No:26 Eskişehir
Tel: (0222) 230 34 38 Faks: (0222) 230 27 68
E-Posta: eskisehir@tarim.gov.tr Kep: eskisehir@gthb.hs01.kep.tr

Bilgi için:Fatma ÖZENEN
Mühendis

