

Unlu Mamul İmal Eden ve Satan İşyerlerinde; Yeni Tip Koronavirüs Salgınından Korunmaya Yönelik Kontrol Listesi

Evett Hayır

01	Servis araçlarının taşıma kapasiteleri sosyal mesafe göz önüne alınarak planlanıyor mu?		
02	Servis araçlarının özellikle sık temas edilen yüzeyleri başta olmak üzere temizlik ve hijyeni sık aralıklarla sağlanıyor mu?		
03	Servis araç girişlerine alkol bazlı el antiseptiği konulmuş mu?		
04	Çalışanların işe giriş ve çıkışlarında hijyen malzemesi kullanılmasına, temasın azaltılmasına ve sosyal mesafenin sağlanmasına yönelik önlemler alınıyor mu?		
05	İşe girişlerde çalışanlara yönelik temasız ateş ölçerlerle kontrol sağlanıyor mu?		
06	Çalışanlar için temiz iş elbiseleri sağlanıyor mu?		
07	Günlük kıyafetler ile iş elbiselerine ilişkin olarak bulaş riskine yönelik gerekli önlemler alınıyor mu?		
08	İş elbiseleri ile harici elbiselerin temasının önlenmesi ve ayrı yerlerde saklanabilmesine yönelik gerekli düzenlemeler yapılıyor mu?		
09	Çalışanlara Yeni Tip Koronavirüs salgınına yönelik bilgilendirme yapıldı mı?		
10	Ertelenmesi mümkün olmayan toplantı ve eğitimlerin uzaktan eğitim ve telekonferans gibi yöntemlerle yapılması sağlanıyor mu?		
11	Yeni Tip Koronavirüs salgını dikkate alınarak risk değerlendirmesi ve acil durum planları güncelleniyor mu?		
12	Çalışanların bir arada bulunduğu yer ve zamanlarda hijyen ve sosyal mesafe kurallarına uyuluyor mu?		
13	Çalışma ortamının uygun ve yeterli düzeyde havalandırılması yapılıyor mu?		
14	Tuvalet, banyo ve lavabolarda yeterli miktarda kişisel hijyen malzemesinin bulundurulması, bu alanların kullanılmasından önce ve sonra kişisel hijyen kurallarının uygulanmasına dikkat edilmesi ve buraların sıklıkla dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu?		
15	Çalışanlara risk değerlendirmenize uygun ve yeter sayıda kişisel koruyucu donanım sağlanıyor mu?		
16	Ateş, öksürük, nefes darlığı ve benzeri şikayeti olan çalışanı maske takarak işyerindeki diğer çalışanlardan izole ediyor mu?		
17	İzole edilen çalışan için ALO 184 aranarak doğrudan sağlık kuruluşlarına yönlendirilmesi sağlanıyor mu?		
18	Kullanılan tüm ekipmanın (ekranlı araçlar dahil) hijyeninin sağlanması amacıyla düzenli aralıklarla dezenfekte edilmesi ve ekipmanın farklı kullanıcılar tarafından kullanıldıkça dezenfeksiyonu yapılıyor mu?		
19	Üretim alanına geçici olarak giren tedarikçiler, bakım elemanları, şoförler vb. kişilerin, işletme çalışanlarıyla herhangi bir temasta bulunmaması ve sosyal mesafe kuralı korunarak işlemler yapılması sağlanıyor mu?		
20	Yemekhane, kantin ve çay ocağı gibi yiyecek-içecek tüketilen alanlarda sosyal mesafe kuralı gözeterek iş yeri zemininde gerekli işaretlemeler ve yönlendirmeler yapılıyor mu?		
21	İşyerinin büyüklüğüne uygun sayıda müşteriye, sosyal mesafe gözeterek konulan işaretleme ve şeritler yardımıyla içeri alınması sağlanıyor mu?		
22	Mamuller doğrudan teması engelleyecek uygun kâğıt veya plastik esaslı bir ambalaj malzemesine konularak satışa sunuluyor mu?		
23	Ödeme noktalarında ve fırın giriş ve çıkışlarında müşteriler için el dezenfektanı bulunduruluyor mu?		
24	Müşteriye temasız ödeme seçeneği sunuluyor mu?		

