



Gıda Üretim İşyerlerinde; Yeni Tip Koronavirüs Salgınından Korunmaya Yönelik Kontrol Listesi

Evete Hayır



	Evete	Hayır
01. Servis araçlarının taşıma kapasiteleri sosyal mesafe göz önüne alınarak planlandı mı?		
02. Servis araçlarının özellikle sık temas edilen yüzeyleri başta olmak üzere temizlik ve dezenfeksiyonu sık aralıklarla sağlanıyor mu?		
03. Servis araçlarına alkol bazlı el antiseptiği ve tek kullanımlık maske konuldu mu?		
04. Çalışanların işe giriş ve çıkışlarında hijyen malzemesi kullanılması, temasın azaltılması ve sosyal mesafenin sağlanmasına yönelik önlemler alındı mı?		
05. Ziyaretçilerin zorunlu haller dışında işletmeye girişleri engellendi mi?		
06. İşe girişlerde çalışanlara, alt işverenlere, mal ve hizmet sağlayıcılara yönelik temassız ateş ölçerlerle vücut ısıları kontrol ediliyor mu?		
07. Çalışanlara yeni tip koronavirüs salgınına, sağlığın korunmasına ve hijyen kurallarına yönelik bilgilendirme yapıldı mı?		
08. Bilgilendirme panolarına yeni tip koronavirüs ile ilgili bilgilendirme broşürleri ile görsellerin asılması sağlandı mı?		
09. İşyeri içerisinde bulunan iletişim ekranlarına bilgi videoları yükleniyor mu ve bunun gibi iletişim kanalları aktif kullanılıyor mu?		
10. Tedarikçiler, bakım firmaları gibi; kabulü zorunlu firmalarla COVID-19 bilgilendirme mail yazısı paylaşıldı mı?		
11. Turnike, parmak okuyucu vb. temas yüzeyini arttıran ekipmanın kullanımı mümkünse durduruldu mu?		
12. Tüm çalışanların, müşterilerin ve ziyaretçilerin çalışma alanları girişlerinde ve içinde, diğer sosyal alanlarda (dinlenme alanları vb.) yeterli miktarda su, sabun veya alkol bazlı el antiseptiğine erişimi sağlanıyor mu?		
13. Çalışanlara etkin el yıkama teknikleri hakkında eğitim veriliyor mu?		
14. Yeni tip koronavirüs salgını dikkate alınarak mevcut risk değerlendirmesi ve acil durum planları güncellendi mi?		
15. İş planlaması, yürütülen çalışmalarda asgari sayıda personel bulunacak ve çalışanlar arasında sosyal mesafe korunacak şekilde yapıldı mı?		
16. Uzaktan veya dönüşümlü yürütülebilecek işler belirlenerek personel bu şekilde yönlendirildi mi?		
17. Ertelemesi mümkün olmayan toplantı ve eğitimlerin uzaktan eğitim ve telekonferans gibi yöntemlerle yapılması sağlanıyor mu?		
18. Uzaktan eğitim yapılamayan durumlarda, toplantı ve eğitimlerin minimum sayıda personel ile sosyal mesafe gözetilerek verilmesi sağlanıyor mu?		
19. Çalışma ortamlarının uygun ve yeterli düzeyde doğal havalandırılması yapılıyor mu?		
20. Üretim alanlarındaki el terminalleri, yazıcı vb. ortak kullanılan cihazların, üretim alanı içerisindeki masaların ve sık temas edilen ekipman yüzeylerinin temizliğine ve dezenfeksiyonuna dikkat ediliyor mu?		



Gıda Üretim İşyerlerinde; Yeni Tip Koronavirüs Salgınından Korunmaya Yönelik Kontrol Listesi

Evett Hayır



	Evett	Hayır
21. İşletmedeki tüm alanların, forklift vb. iş ekipmanının ve çalışanların kullandığı binek araçların periyodik olarak dezenfeksiyonu sağlanıyor mu?		
22. Çalışanların kantin, çay ocağı, çardak, bahçe vb. sosyal alanlarda sosyal mesafeyi bozacak şekilde toplanmaları engelleniyor mu?		
23. İş elbiseleri ile harici elbiselerin temasını önlemek için gerekli önlemler alındı mı?		
24. Hastalık bulaşma riskine karşı çalışanlara standartlara ve işe uygun ve yeter sayıda Kişisel Koruyucu Donanım (KKD) sağlanıyor mu?		
25. Tek kullanımlık maskeler kullanıldıktan sonra dış ortamdan izole bir atık kutusuna atılıyor mu?		
26. Kullanılmış maskelerin uygun şekilde bertaraf edilmesi sağlanıyor mu?		
27. Yeniden kullanılabilir KKD'ler her kullanımdan önce ve sonra üreticinin önerisi doğrultusunda temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanıyor mu?		
28. Yemek servisinden sorumlu personel gerekli kişisel hijyenini özen göstermesi ve uygun maske/eldiven kullanması sağlanıyor mu?		
29. Yemekhane yoğunluk oluşmaması ve sosyal mesafenin korunması için yemek saatleri her vardiya için düzenlenerek dönüşümlü olarak yemeğe çıkılması sağlanıyor mu?		
30. Yemekhane içerisinde sosyal mesafe kuralı gözetilerek oturma düzeni sağlandı mı?		
31. Yemekhane, WC, soyunma odası vb. ortak alanlarda el kurutucuları ile birlikte yeterli miktarda hijyen malzemesi bulunuyor mu?		
32. Tuvalet ve lavaboların kullanılmasından önce ve sonra ortam ve kişisel hijyen kurallarına dikkat edilmesi ve buraların sıklıkla dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu?		
33. Ateş, öksürük, nefes darlığı ve benzeri şikâyeti olan çalışan maske takarak işyerindeki diğer çalışanlardan izole ediliyor mu?		
34. İzole edilen çalışan için ALO 184 aranarak sağlık yetkililerine göre yönlendirilmesi yapılıyor mu?		

