

İSTANBUL KÜLTÜR ÜNİVERSİTESİ
NORMALLEŞME SÜRECİNDE YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ÇALIŞMA
ESASLARI

DAYANAK

Bu BELGE, Koronavirüsün (COVID-19) yayılmasına karşı Yerleşkelerimizdeki Proje Müdürleri, Gıda Mühendisleri ve İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanları ile birlikte TC. Sağlık Bakanlığı ve TC. Milli Eğitim Bakanlığı tarafından belirlenen tedbirlere dayanarak hazırlanmıştır.

1. Personel ile İlgili Düzenlemeler

- a) Görevli personel; kıyafetini değiştirdikten sonra ellerini su ve sabun ile yıkayacak ya da el dezenfektanı ile dezenfeksiyonu sağladıktan sonra yeni Kişisel Koruyucu Donanımını (KKD) takıp işbaşı yapacaktır.
- b) Yerleşke içinde ve yüzyüze iletişim gerektiren tüm ortamlarda sosyal mesafe kurallarına uyulacaktır.
- c) Kişisel eşyalar, kullanım amaçlı başkasına verilmeyecektir. (Cep telefonu, kalem vb.)
- d) Herhangi bir hastalık hissedilmesi halinde derhal Sağlık Birimi'ne başvurulacaktır.
- e) Ortamda hasta olduğu gözlenen personelin Sağlık Birimi'ne yönlendirilmesi ve gereken bildirim yapılması sağlanacaktır.
- f) Öksürme veya hapsirme durumunda ağız ve burun tek kullanımlık mendil / havlu ile kapatılacak, kullanılan mendil / havluyu çöpe atılacaktır.
- g) Kullanılan ekipman ve cihazların hijyenine dikkat edilecek, kullanıcı tarafından sık aralıklarla dezenfekte edilecektir.
- h) Personelin düzenli sağlık kontrolü yapılacaktır; birlikte yaşadığı kişilerin Covid-19 açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınacaktır. Personele gönderilen Covid-19 sağlık kontrol listesi doldurularak özlük dosyasından takibi yapılacaktır.
- i) Tüm personele salgın ve hijyen konusunda özel ve sürekli eğitim verilmesi sağlanacaktır.
- j) Yerleşkelere girişte termal kamera veya temassız ateş ölçer ile ateş ölçümü yapılacaktır.
- k) Personele maske, tıbbi maske, eldiven, yüz koruyucu ve el antiseptiği gibi ekipmanlar sağlanarak, kullanımı izlenecektir. Personel kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni; personel soyunma alanlarının dezenfeksiyonu ve havalandırılması sağlanacaktır
- l) Temizlik yapan kişi eldiven ve maske kullanacak, işlem sonrası ekipmanını belirlenen maske eldiven atık kutusuna atacak, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliğini ve hijyenini sağlayacaktır
- m) Mutfak alanlarına görevli olmayan personelin girişi yasaktır.

2. Yiyecek/İçecek Hizmeti Sunulan Alanlar ile İlgili Düzenlemeler

- a. Hizmet sağlayıcı restoran, kantin ve kafelerinin tamamında sosyal mesafe önlemlerini almakla yükümlü olacaktır.
- b. Ödeme noktasında sosyal mesafe aralığını korumak üzere yer işaretlemeleri yapılacaktır.

- c. Oturma düzenine ilişkin sosyal mesafe planı hazırlanarak yerleşkenin öğrenci ve personel kapasitesi sosyal mesafe planına göre belirlenecek; bu kapasiteye uygun sayıda öğrenci ve personel kabul edilerek kapasite bilgisi, ilgili bölümün girişinde görülebilir bir yere asılacaktır.
- d. Mutfak ve yemekhane girişlerinde hijyen paspası bulundurulacaktır.
- e. Masalardaki peçetelikler kaldırılarak yerine antiseptik ıslak mendil kullanılacaktır.
- f. Yemek salonları, giriş alanı ve holü, ilave salonlar gibi genel alan kullanımları ve açık alanlar dahil tesisin tamamı sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenecektir.
- g. Yemek servisi verilen masalar arası mesafe 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 santimetre olacak şekilde düzenlenecektir.
- h. Yemek saatleri mümkün olduğunca bölünecek, herkesin aynı anda yemekhanede bulunmaması ve yemekhanenin sürekli havalandırılması sağlanacaktır.
- i. Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen gösterecektir.
- j. Restoran, kantin ve kafelerde belirlenen yerlerde el antiseptiği ve kolonya bulundurulacaktır.
- k. Açık büfe uygulaması yapılması halinde açık büfenin misafir erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yapılacak ve servis, mutfak personelince sunulacaktır.
- l. Çay ve kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçların kaldırılması veya misafire servis elemanı aracılığıyla servis edilmesi sağlanacaktır.
- m. Yemek masaları ve sandalyeleri ile servis malzemelerinin her kullanımdan sonra uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanacak; şeker, tuz, baharat, peçete tek kullanımlık olarak hazırlanacaktır.
- n. Cam bardak yerine tek kullanımlık bardak tesis edilecektir.
- o. Tek kullanımlık kapalı su verilecektir.
- r. Masa üstleri gibi el temasının yoğun olduğu yüzeyler sık sık su ve deterjanla temizlenerek, 1/100 sulandırılmış çamaşır suyu ile dezenfeksiyonu sağlanacaktır.
- s. Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgah ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanacaktır. Temizlik planlama çizelgesi hizmet sağlayıcı firma tarafından T.C. İstanbul Kültür Üniversitesi'ne alanın hizmete açılmasından önce bildirilecektir.
- t. Elle sık temas eden yüzeyler 1/100'lük çamaşır suyu ile veya yönetmeliğe uygun dezenfektan ile düzenli olarak silinecektir. Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı şekilde saklanacaktır.
- u. Çapraz bulaşmayı önlemek için işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilecek; ayrıca, hiçbir gıda maddesi zeminle temas etmeyecek şekilde düzenlenecektir.
- v. Mutfak ve servis alanları ile işletmelerin servis araçlarına ilişkin mevzuat ve yönetmeliklere uygun çalışılması sağlanacaktır.
- y. Gıda üretim alanına ham madde ve ürün sevklerinde ve mutfak alanında hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulacak ve kullanılacaktır.
- z. Çalışanların ve ortamı kullananların uyması gereken ortak önlemlerin yer aldığı bilgilendirme afişleri imalat yapılan ve yemek yenilen yerlere asılacaktır.