

COVID-19 YEMEKHANE/KAFE/KANTİN PROSEDÜRÜ

Amaç

Covid-19 salgın döneminde, İstanbul Ticaret Üniversitesi de hastalıktan korunmayı, korunmaya yönelik hijyen uygulamalarını, bulaşın önlenmesini ve kontrol edilmesini sağlamak amacıyla yemekhanede uyulması gereken kuralların belirtilmesi.

Kapsam

İstanbul Ticaret Üniversitesi çalışanları, dışarıdan gelen tüm yabancılar (misafirler, tedarikçiler...)

Uygulama

- Yemekhane girişinde hijyen noktası belirlenmiştir. Yemekhane girişlerinde ellerin dezenfekte edilmesi veya lavaboda yıkanması mecburidir.
- Yemekhane kapısı ortak temas noktalarının azaltılması amacıyla açık bırakılmaktadır.
- Yerlerde sosyal mesafe noktaları belirtilmiş, yemek alımı esnasında 1,5 metre sosyal mesafe kuralına uyum sağlanmaktadır.
- Yemekhaneye çıkışlar parçaya bölünmüş, yemek saati 12 ile 14 arasında uzatılmıştır. Yemekhane kapasitesi 4 metrekareye 1 kişi olacak şekilde kapasitesi düşürülmüştür.
- Yemekhanede çapraz oturma düzeni sağlanmıştır.
- Çalışanlar kendi yemeklerine sadece dokunmaktadır.
- Çalışanlar yemek alımı esnasında sadece kendi servisine temas etmektedir.
- Masalarda ki ortak kullanımda olan; peçetelikler, baharatlıklar, kürdanlıklar kaldırılmıştır. Hepsi tek kullanımlık paket olarak temin edilmektedir. Bunların servisi içinde sadece servis personeli temasına izin verilmiştir.
- Servis personelinin, hizmet esnasında maske, siperlik, bone, eldiven, iş önlüğü kullanımı mecburidir.
- Çay ocağına girişler yasaktır. Çaycı personel dağıtımları karton bardakla yapmaktadır.
- Su sebili kullanımında su alımı öncesinde, sebil yanında bulunan dezenfektan ile el hijyeninin sağlanması mecburidir.
- Kafe ve kantinlerin maksimum kapasitesi kapılarında belirtilmeli ve oturma düzeni çapraz oluşturulmalıdır.
- Metal kaşık- çatal- bıçak , peçete ve kürdan paket içinde çalışana verilmektedir.
- Yemekhane de, yemekhane servis personeli veya temizlik personeli tarafından masalar ve sandalye tutaçları çamaşır sulu su ile temizlenmektedir.
- Yemekhanede yemek yeme harici vakit geçirme yasaklanmıştır.
- Her yemek yiyenden sonra masalar oturma tutacakları dezenfekte edilmektedir.
- Her yemek öncesi yemekhane düzenli olarak en az 5 dk havalandırılmalıdır.gün içinde sık sık havalandırılır.
- Yemekhane, kafe ,kantinlerde yemek esnasında sohbet etmek yasaktır.
- Yemekhane de mutfak bölümüne servis personeli harici girişler yasaklanmıştır.
- Kafe ve kantinler servis personeli veya temizlik personeli tarafından masalar ve sandalye tutaçları çamaşır sulu su ile temizlenmektedir.

Hazırlayan	Onaylayan
İş Güvenliği Uzmanı	İşveren vekili