



AYDIN

# ESNAF ve SANATKARLARI ODALARI BİRLİĞİ BAŞKANLIĞI

SAYI : 2020/334

20.03.2020

KONU : Koronavirüs Tedbirleri Genelgesi.

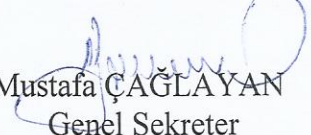
**AYDIN ESNAF  
ve  
SANATKARLARI  
ODALARI**

## OADALARA (2020/47) SAYILI GENELGE

İlgi: İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün 18.03.2020 tarih ve E-910257 sayılı yazısı.

İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün ilgede kayıtlı yazısında; "Sağlık Bakanlığı Gıda Kontrol ve Genel Müdürlüğünün 14.03.2020 tarihli E-897958 no.lu 4 sayılı genelgesine istinaden, gıda işletmelerinin alması zorunlu bazı önlemler belirtilmiştir. Dünyada pek çok ülkede Koronavirüs Hastalığı kaynaklı kayıplar yaşanmıştır. Ülkemizde de benzeri olumsuzlukların yaşanmaması için söz konusu önlemleri alma konusunda gerekli hassasiyetin gösterilmesi gerekmektedir. Aksi halde denetimler sırasında yasal işlem uygulanacaktır. Belirtilen tedbirlerin bir an önce alınması için odamıza kayıtlı tüm gıda işletmelerine ivedi olarak duyurulması" talep edilmektedir.

Bilgi edinilmesi ve ilgili üyelerinize duyurulması rica olunur.

  
Mustafa ÇAGLAYAN  
Genel Sekreter

  
Selahittin ÇETİNDÖĞAN  
Başkan

## GIDA İŞLETMELERİNİN ALMASI GEREKEN KORONAVİRÜS TEDBİRLERİ:

1. Hammadde tedarikinde ve ürün teslimatında gerekli hijyen kuralları en üst seviyede tutulmalıdır.  
Ör: Kasaplar, karkas üzerine stokinet (et kefeni) veya gıdaya temas edebilir plastik poşet giydirerek sevkiyat yapılmalıdır. Çay ocakları/kahvehaneler işyerlerinde kapalı şeker kullanılmalıdır.
2. Personelin sağlık takiplerinin yapılmalı, ateşli hastalığı olanlar işletmeden uzaklaştırılmalı, personele sık sık hijyen kuralları konusunda bilgilendirme yapılmalıdır.
3. Özellikle gıda ile temas eden çalışanlar eldiven, maske ve bone kullanmalıdır.
4. Çalışan ve müşteri lavabolarında sıvı sabunun yanında dezenfektan veya çamaşır suyu içeren losyon kullanılmalıdır.
5. Tüm üretim yerlerinde hijyen bariyeri yapılmalıdır.  
Örn: Üretim yerleri giriş/çıkışlarına, tüm işletmelerde tuvalet giriş/çıkışlarına içerisinde çamaşır suyu içeren solüsyon bulunan hijyen paspası koymalıdır.
6. Açıkta satılan gıdaların yanında eldiven, maşa vb. ekipmanlar bulundurulmalıdır.  
Açıkta satılan tüm gıdalar uygun kapalı dolaplarda muhafaza edilmelidir.  
Örn: özellikle ekmek satış dolapları ve unlu mamul satış rafları olan, lokum ve kuruyemiş satan işletmeler yukarıda belirtilen maddeye uymak zorundadır.
7. İşyerlerine kesinlikle pet hayvanı girişi olmamalıdır.

DAĞITIM: TÜM OADALARA.

**AYDIN ESNAF  
ve  
SANATKARLARI  
ODALARI BİRLİĞİ  
BAŞKANLIĞI**

Yöneticileri en alt birimden itibaren yargı gözetiminde yapılan demokratik seçimlerle işbaşına gelen bağımsız 82 oda, 1061 meslek dalıyla Aydın İlinde ve yaklaşık yüzonsekizbin üyeye sahip en büyük sivil toplum kuruluşudur.