



T.C.  
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI  
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Sayı : 16647434-300-E.979401  
Konu : Gıda ve Kontrol İşlemleri (Genel)

ÇOK İVEDİ  
20.03.2020

### DAĞITIM YERLERİNE

Bakanlığımız gıda güvenilirliği açısından tüketicinin korunmasını sağlamak amacıyla, gıdanın birincil üretiminden son tüketiciye arzına kadar, gıda hijyenine ilişkin genel kuralların kontrolünü kamudan aldığı yetki ile eksiksiz yürütmektedir. Son günlerde Dünyada pek çok ülkede yaşanan yeni Koronavirüs hastalığı (Covid-19) kaynaklı olağanüstü durum, yeterli önlemleri almakta geciken ülkelerde kayıpların artmasına neden olmuştur. Bu sebeple, ülkemizde benzeri olumsuzlukların yaşanmaması için gıdanın hazırlanması, sunumu ve servis edilmesi sırasında virüsün yayılmasının engellenmesi amacıyla hazırlanmış olan 14.03.2020 tarih ve 2020/4 sayılı Genelgede belirtilen hususlara azami özen gösterilmesi istenmiştir.

Ayrıca yine bahse konu durum sebebiyle ve Sayın Bakanımızın talimatıyla ülkemizde Koronavirüs hastalığının yayılmasının önüne geçilebilmesi için yurt genelinde **23-27 Mart 2020** tarihleri arasında, gıda işletmelerinde alınacak teknik ve hijyenik önlemlere ilişkin olarak **bilgilendirme** denetimleri yapılması gerekmektedir. Bu kapsamda yapılacak denetimlerde;

#### **A. Kontrol Görevlilerinin Dikkat Edecekleri Hususlar:**

- Öncelikle denetime katılacak resmi kontrol görevlilerinin denetime uygun kıyafet ile kontrol görevlileri için dağıtılmış olan kontrol görevlisi montlarını/yeleklerini giymeye özen göstermeleri,
- Üretim yerleri ve ambalajsız gıda ürünlerinin işlem gördüğü işletmelerin resmi kontrolleri sırasında takılarını çıkararak, yanında götürdüğü koruyucu kıyafetlerini (iş önlüğü, maske, bone, çizme vb.) giymeleri, işletmeye girişte ellerin yıkamaları ve dezenfektan madde ile muamele etmeleri,
- Satış ve toplu tüketim yerlerine girişte; eldiven, bone, maske, galoş ile hijyen tedbirleri almaları ve her işyeri için özellikle eldivenlerin değiştirilmesi.

#### **B. İşletmelerde Hijyen Kontrolünde Dikkat Edilecek Hususlar:**

##### **1) Toplu Tüketim Yerleri İçin Korunma ve Kontrol Önerileri**

- İşletmenin Bakanlığımızdan onaylı veya kayıtlı olduğunun kontrol edilmesi

Not: 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu gereği bu belge elektronik imza ile imzalanmıştır.





T.C.  
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI  
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Sayı : 16647434-300-E.979401  
Konu : Gıda ve Kontrol İşlemleri (Genel)

ÇOK İVEDİ  
20.03.2020

- İşletme girişlerinde dezenfektanlı paspasların kullanılması,
- Girişlerde el dezenfektanlarının kullanılması,
- Personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili uyarıcı yazıların asılması,
- Kapılar, aparatlar, makineler, alet ve ekipmanların kullanılmadan önce ve kullanıldıktan sonra uygun temizlik önlemleri doğrultusunda temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi,
- Çalışanları, el temizliğine dikkat etmesi, ellerin en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla yıkanması, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptikleri kullanılması,
- Açık büfe uygulamasının el teması riski olan riskli bir uygulama olduğu unutulmamalıdır. Gerekirse servisin çalışanlar tarafından yapılmasının sağlanması,
- Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilmesi,
- Ambalajlı veya ambalajsız hiçbir gıda maddesinin zeminle temas ettirilmemesi,
- Kapı kolları, lavabolar, armatürler gibi sık kullanılan yüzeylerin en az günde bir ve gerektiğinde daha sık su ve deterjanla yıkanması,
- Müşteri ve çalışanlara ait lavabo ve tuvaletlerde elle kumanda edilmeyen muslukların tavsiye edilmesi; sıvı sabun, dezenfektan, tek kullanımlık kağıt havlu, tuvalet kağıdı gibi hijyen malzemelerinin kullanıldığını ve hijyen alet ve ekipmanlarının tam ve eksiksiz çalıştığını kontrol edilmesi,
- Herhangi bir solunum yolu enfeksiyonu (ateş, öksürük, solunum sıkıntısı vb.) bulguları olan personel bu belirtiler kaybolana dek çalıştırılmaması,
- Masalar arası mesafe 1 metreden az olmayacak şekilde (tercihen 2 metre) düzenleme yapılması,
- Bardak ve tabak gibi ortak kullanılan eşyaların her kullanım sonrasında su ve deterjanla yıkanması (tercihen bulaşık makinesi ile) ve kullanımına kadar temiz bir ortamda saklanması,
- Kapalı alanların temizlik sonrası en az 1 saat havalandırılması,
- Özellikle eller ile sık dokunulan yüzeyler; kapı kolları, bataryalar, tırabzanlar, sık dokunulan düğmeler, telefon ahizesi, ortak kullanım alanlarındaki tuvalet ve lavabo temizliğine özen gösterilmesi, bu alanların temizliği için su ve deterjan ile temizlik yapıldıktan sonra 1:100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu (Sodyumhipoklorit Cas No: 7681-52-9) veya klor tablet (ürün tarifine göre) kullanılması,

## 2) Gıda Satış Yerleri İçin Korunma ve Kontrol Önerileri

Not: 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu gereği bu belge elektronik imza ile imzalanmıştır.

Evrak Doğrulama Kodu : WOMTGPKQ Evrak Takip Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/tarim-ve-orman-bakanligi-ebys>  
Eskişehir Yolu 9. Km. Lodumlu Mevkii 06800 Çankaya/ Ankara  
Tel: (0312) 287 33 60 Faks:

Bilgi için: Soner TÜRKMEN  
Mühendis  
Telefon No: (312) 258 77 79






T.C.  
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI  
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

ÇOK İVEDİ  
20.03.2020

Sayı : 16647434-300-E.979401  
Konu : Gıda ve Kontrol İşlemleri (Genel)

- İşletmenin Bakanlığımızdan onaylı veya kayıtlı olduğunun kontrolü,
- İşletme girişlerinde dezenfektanlı paspasların kullanılması,
- Girişlerde el dezenfektanlarının kullanılması,
- Çalışanların, el temizliğine dikkat etmesi, ellerin en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla yıkanması, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptikleri kullanılması,
- Gıdaların çevreden gelecek olumsuz etkilere ve insanların temasına açık olmasını önleyecek tedbirlerin alınması:
  - Açıkta satılan sebze ve meyvelerin önceden ambalajlanması veya müşterinin eldiven kullanılarak seçmesi ya da eldiven kullanan reyon görevlisi tarafından ambalajlanarak satışa sunulması,
  - Ekmeklerin ambalajlı olarak satışa sunulması,
  - Kuruyemiş satış yerlerinde direkt tüketicinin gıdaya ulaşacağı sergi sisteminin engellenmesi, -Kuru bakliyat, şekerleme ve diğer pastacılık ürünlerinde çevre etkisine ve müşteri temasına izin veren açık sergilemenin önlenmesi,
- Ambalajlı gıdalarda dahil olmak üzere işletme ortamının uygun dezenfektanlar ile günlük olarak dezenfekte edilmesi,
- Gıda maddelerinin zemin ile direkt temasının önleyecek tedbirlerinin alınması,
- Market arabaları ve sepetlerin en az günde bir kez olacak şekilde temizlik ve dezenfeksiyonlarının yapılması,
- Kasalarda yürüyen bantların periyodik temizlik ve dezenfeksiyonlarının yapılması,
- Pos cihazlarında temassız özellikte olanların önerilmesi ya da her müşteriden sonra pos cihazının dezenfekte edilmesinin sağlanması

tedbirlerine yönelik bilgilendirmenin yapılması hususunda gereğini rica ederim

 e-imzalıdır  
Harun SEÇKİN  
Bakan a.  
Genel Müdür V.

Dağıtım:

Not: 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu gereği bu belge elektronik imza ile imzalanmıştır.

Evrak Doğrulama Kodu : WOMTGPKQ Evrak Takip Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/tarim-ve-orman-bakanligi-ebys>  
Eskişehir Yolu 9. Km. Lodumlu Mevkii 06800 Çankaya/ Ankara  
Tel: (0312) 287 33 60 Faks:

Bilgi için: Soner TÜRKMEN  
Mühendis  
Telefon No: (312) 258 77 79

