



**AYDIN ESNAF
ve
SANATKARLARI
ODALARI**

Aydın • Nazilli •
Söke • Umurlu •
Köşk • Sultanhisar •
Yenipazar •
Atça • Bozdoğan •
Kuyucak •
Buharkent •
Karacasu •
İncirliova •
Germencik •
Ortaklar • Mursallı •
Kuşadası •
Davutlar •
Güllübahçe •
Bağarası • Koçarlı •
Bıyıklı • Çine •
Karpuzlu •
Akçaova •
Dalama •
Horsunlu •
Pamukören •
Yazıkent •
Yenice •
Salavatlı •
Yeniköy •
İsabeyli •
Didim •

**AYDIN ESNAF
ve
SANATKARLARI
ODALARI BİRLİĞİ
BAŞKANLIĞI**

Yöneticileri en alt
birimden itibaren
yargı gözetiminde
yapılan demokratik
seçimlerle işbaşına
gelen bağımsız
105 oda, 1061 meslek
dahıyla Aydın İlinde
ve yaklaşık
yüzyedibinbeşyüz
üyeyle sahip en büyük
sivil toplum
kuruluşudur.

AYDIN

ESNAF ve SANATKARLARI ODALARI BİRLİĞİ BAŞKANLIĞI

SAYI : 2020/563

01.06.2020

KONU : Restoran, Lokanta, Kafe, Pastane, Börekçi, Tatlıcı ve İçerisinde
Yeme İçme Hizmeti Sunan İşletmelerde Alınması Gereken Önlemler.

ODALARA (2020/113) SAYILI GENELGE

İlgi: Aydın valiliği Covid-19 Salgın Yönetimi ve İşyerleri Çalışma Rehberi
Restoran, Lokanta, Kafe Pastane, Börekçi, Tatlıcı ve İçerisinde Yeme – İçme
Hizmeti Sunan İşletmelerde Alınması Gereken Önlemler.

Aydın Valiliğinin COVID-19 Salgın Yönetimi ve İşyerleri Çalışma Rehberi
kapsamında; Restoran, Lokanta, Kafe, Pastane, Börekçi, Tatlıcı ve İçerisinde
Yeme – içme Hizmeti Sunan İşletmelerde Alınması Gereken Önlemler
belirlenmiştir.

Bu bağlamda;

1. Tesis işletmecileri, tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini almakla yükümlüdür.
2. İşletme Genelinde COVID-19 ve hijyen kurallarını/uygulamalarını kapsayan bir protokol hazırlanmalı, protokol düzenli aralıklarla revize edilmelidir.
3. Protokol kapsamında, hastalık belirtileri gösteren müşteriye personelin yaklaşımı ve uygulanacak işlemler de tanımlanmalıdır.
4. COVID-19 tedbirlerine yönelik mutfak temizliği ve gıda güvenliği protokolü, haşere ve zararlılarla mücadele protokolü hazırlanmalıdır. Sorumlu personelce protokole uyulması sağlanmalıdır.
5. Misafirlere tesise girişte termal kamera veya temassız ateş ölçümü uygulanmalıdır. 38 C'den yüksek ateş ölçümlerinde, misafir işletmeye alınmayarak, tıbbi maske ile sağlık kuruluşuna başvurması sağlanır.
6. Tesis girişlerinde el antiseptiği bulundurulur ve misafirlerin ellerini antiseptikle temizlemelerinden sonra girişleri sağlanır.
7. Sosyal mesafe ve oturma düzeni kuralları, aynı aileden olan veya bir grup olarak gelen misafirler arasında uygulanmaz.
8. Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulmalıdır.
9. Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen gösterir.



AYDIN

ESNAF ve SANATKARLARI ODALARI BİRLİĞİ BAŞKANLIĞI

-2-

10. Açık büfe uygulaması yapılması halinde açık büfenin misafir tarafına misafir erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yapılmalı, servis ise mutfak personeli tarafından sunulmalıdır.

11. Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat, peçete, menü gibi malzemelerin her misafir kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır. Mümkünse tek kullanımlık şeker, tuz, baharat, peçete kullanılmalıdır.

12. bu tedbirler restoran, lokanta, kafeler ile içinde yeme-içme hizmet alanı bulunan dinlenme tesisleri, kitapçılar, büfe ve kantinler ile diğer işletmelerin restoran-kafe bölümleri dahil yeme-içme sektöründeki işletmeler için geçerlidir.

13. Yemek Servisi verilen masalar arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmelidir. Grup halinde gelen müşteriler için masa birleştirmeleri yapıldığı takdirde diğer masalarla aradaki 1,5 metre mesafe korunacak şekilde yapılmalıdır.

Alınan kararlara uymayan işletmelere Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 282. Maddesi gereğince para cezası verilmesi, aykırılığın durumuna göre Kanunun ilgili maddeleri gereğince işlem yapılması, konusu suç teşkil eden davranışlara ilişkin Türk Ceza Kanununun 195. Maddesi kapsamında gerekli adli işlem başlatılacağına bilgi edinilmesi ve ilgili üyelerinize duyurulması önemle rica olunur.


Mustafa ÇAĞLAYAN
Genel Sekreter


Selahittin ÇETİNDÖĞAN
Başkan

Ek: Restoran, Lokanta, Kafe Pastane, Börekçi, Tatlıcı ve İçerisinde Yeme İçme Hizmeti Sunan İşletmelerde Alınması Gereken Önlemler. (1 sayfa)

DAĞITIM: İLGİLİ ODALARA.

AYDIN ESNAF
ve
SANATKARLARI
ODALARI

Aydın • Nazilli •
Söke • Umurlu •
Köşk • Sultanhisar •
Yenişehir •
Atça • Bozdoğan •
Kuyucak •
Buharkent •
Karacasu •
İncirliova •
Germencik •
Ortaklar • Mursallı •
Kuşadası •
Davutlar •
Güllübahçe •
Bağarası • Koçarlı •
Bıyıklı • Çine •
Karpuzlu •
Akçaya •
Dalama •
Horsunlu •
Pamukören •
Yazıkent •
Yenice •
Salavatlı •
Yeniköy •
İsabeyli •
Didim •














AYDIN ESNAF
ve
SANATKARLARI
ODALARI BİRLİĞİ
BAŞKANLIĞI

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



RESTORAN, LOKANTA, KAFE PASTANE, BÖREKÇİ, TATLICI VE İÇERİSİNDE YEME-İÇME HİZMETİ SUNAN İŞLETMELERDE ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER



-  Tesis işletmecileri, tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini almakla yükümlüdür.
-  İşletme genelinde COVID-19 ve hijyen kurallarını/uygulamalarını kapsayan bir protokol hazırlanmalı, protokol düzenli aralıklarla revize edilmelidir.
-  Protokol kapsamında, hastalık belirtileri gösteren müşteriye personelin yaklaşımı ve uygulanacak işlemler de tanımlanmalıdır.
-  COVID-19 tedbirlerine yönelik mutfak temizliği ve gıda güvenliği protokolü, haşere ve zararlılarla mücadele protokolü hazırlanmalıdır. Sorumlu personelce protokole uyulması sağlanmalıdır.
-  Misafirlere tesise girişte termal kamera veya temassız ateş ölçümü uygulamalıdır. 38C'den yüksek ateş ölçümlerinde, misafir işletmeye alınmayarak, tıbbi maske ile sağlık kuruluşuna başvurması sağlanır.
-  Tesis girişlerinde el antiseptiği bulundurulur ve misafirlerin ellerini antiseptikle temizlemelerinden sonra girişleri sağlanır.
-  Sosyal mesafe ve oturma düzeni kuralları, aynı aileden olan veya bir grup olarak gelen misafirler arasında uygulanmaz.
-  Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulmalıdır.
-  Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen gösterir.
-  Açık büfe uygulaması yapılması halinde açık büfenin misafir tarafına misafir erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yapılmalı, servis ise mutfak personeli tarafından sunulmalıdır.
-  Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat, peçete, menü gibi malzemelerin her misafir kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır. Mümkünse tek kullanımlık şeker, tuz, baharat, peçete kullanılmalıdır.
-  Bu tedbirler restoran, lokanta, kafeler ile içinde yeme-içme hizmet alanı bulunan dinlenme tesisleri, kitapçılar, büfe ve kantinler ile diğer işletmelerin restoran-kafe bölümleri dahil yeme-içme sektöründeki işletmeler için geçerlidir.
-  Yemek servisi verilen masalar arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmelidir. Grup halinde gelen müşteriler için masa birleştirmeleri yapıldığı takdirde diğer masalarla aradaki 1,5 metre mesafe korunacak şekilde yapılmalıdır.