



## **İşyerinizi yeniden açma**

### **Publar, barlar ve restoranlar için yol gösterici kılavuz**

Geçim kaynaklarının korunmasını amaçlayan, ama bir şekilde güvenli olan ve NHS'yi korumaya devam eden COVID-19 geri kazanım planı Hükümetçe belirlenmiş bulunmaktadır. Kısıtlamalar artık daha da azalmış bulunmaktadır, ve bu da restoranların, pubların ve barların 4 Temmuz 2020 tarihinden itibaren yeniden açılabilceği anlamına gelmektedir.

İşyerleri aynen daha önce olduğu gibi faaliyet gösteremeyeceklerdir. Her işyeri yeniden açılmadan önce COVID-19 güvenliliğini ve sosyal mesafeyi koruyabilecek şekilde olmayı temin etmelidir.

### **Güvenli bir şekilde çalışma**

Hükümetin Güvenli Çalışma yönergelerini takip ediyor olmanız halinde ancak işyerinizi yeniden açabilirsiniz. Lütfen işyeriniz ile ilgili yol gösterici kılavuzu okumak için zaman ayırın.

### **Risk değerlendirmeleri**

Hükümet, işyerlerinin ve işverenlerin yeniden açılmadan önce yazılı bir risk değerlendirmesi yapmalarını ve tesislerinde "2020'de COVID-19'a Güvenli Kalma bildirimini" teşhir etmelerini tavsiye etmektedir.

Yönerge bilgileri şurada bulunabilir: [www.gov.uk/coronavirus-business-reopening](http://www.gov.uk/coronavirus-business-reopening)

### **Sosyal mesafe**

Koronavirüs (COVID-19) kişiden kişiye yayıldığından dolayı insanların birbirleriyle yakın temasa geçtikleri yolları azaltmak elzem hale gelmiştir. Buna sosyal mesafe denmektedir, ve bu virüsün yayılmasını yavaşlatmak için önemli ve etkili bir yöntemdir.

Yeni sosyal mesafe yönergesi devreye girmiş bulunmaktadır- "1-metre-artı" yaklaşımı. Bu, virüsün yayılmasını sınırlamaya yönelik diğer önlemler devreye sokulmuş olduğu sürece, toplum fertlerinin birbirlerinden birer metre uzaklıkta

durabilecek oldukları anlamına gelmektedir. Yine de mümkün olan her yerde iki metrelik bir mesafenin korunması tavsiye edilmektedir.

Her işyerinin çalışma faaliyetlerinden etkilenen personel elemanlarını, müşterilerini ve diğer kişileri koronavirüs enfeksiyonu riskine karşı korumaya ilişkin yasal yükümlülüğü vardır. Müşterileriniz işyerinizin COVID-19 güvenliliği olduğundan ve sağlık ile emniyetlerine son derece önem verildiğinden emin olmak isteyeceklerdir.

### **Lejyonella kontrolü**

Tesisinizdeki su sistemi durağan kaldıysa ya da çok sınırlı şekilde kullanıldıysa, işyeriniz yeniden açıldığında suyunuzun güvenli olduğundan emin olmalısınız.

Lejyoner hastalığı riskini en aza indirmeye yardımcı olacak yol gösterici bilgiler şurada mevcuttur: [www.haringey.gov.uk/news-and-events/haringey-coronavirus-covid-19-updates/coronavirus-covid-19-business-update/licensing#legionella-control](http://www.haringey.gov.uk/news-and-events/haringey-coronavirus-covid-19-updates/coronavirus-covid-19-business-update/licensing#legionella-control).

### **Müşteriler için**

1. Yeniden açılış planlarınızı ve prosedürlerinizi izah etmek için sosyal medya/web sitesi/e-posta ve işyerinizin camını kullanın. Müşterilerinizi her türlü sağlık ve güvenlik endişesini nasıl ele aldığınız konusunda bilgilendirin ve açık olduğunuz günler, mesai saatleri, kuyruğa girme şekilleri, yeni sipariş yolları, müşterilere hizmet verme yöntemleri vs. gibi yaptığınız değişiklikler hakkında onları güncelleyin.
2. Müşteri sayılarını idare edebilmek için, ziyaretleri öncesinde müşterilerden rezervasyon yaptırmalarını istemeniz tavsiye edilmektedir.
3. Kapalı ortamlardaki her türlü partideki/rezervasyondaki kişi sayısı şu an itibariyle herhangi iki hanenin (veya destek baloncuklarının) üye sayısı ile sınırlıyken, açık hava toplantıları herhangi iki hanenin (veya destek baloncuklarının) üye sayısı ile ya da farklı hanelerden gelen en fazla 6 kişilik bir grupla sınırlıdır. Lütfen müşterilerin bu sınırlamalardan haberdar olmalarını temin edin.
4. Mekana girişte müşterileri el dezenfektanı ya da el yıkama olanaklarını kullanmaya teşvik edin.
5. Yanlarında çocukla gelen müşteriler her an itibariyle onları denetlemek zorundadır ve sosyal mesafe kurallarını takip ediyor olmalarını temin etmelidir.
6. Müşterilerden bir puba veya restorana girdiklerinde iletişim bilgilerini bırakmaları istenmelidir – bu bilgiler 21 gün boyunca saklanmalıdır. Verilerin işlenmesi, saklanması ve imha edilmesi işlemleri açısından işyerinin GDPR (Genel Veri Koruma Kuralları Yönetmeliği) uyumlu olması gerekmektedir.

### **Mekanın içinde ve dışında**

1. Mekanda sosyal mesafe kurallarını (2 metre veya 2 metre için uygun olmayan yerlerde risk azaltmalı 1 metre artı) makul bir şekilde takip edebilecek olan maksimum müşteri sayısını hesaplayın. Hesaplama yaparken toplam iç ve dış alanları ve ayrıca mobilyalar ile birlikte olası sıkışma ve yoğunluk noktaları gibi mekana ait belirli özellikleri de gözönünde bulundurmalısınız.
2. İşyerinizin önünde kuyruқта bekleyen kişilerin sosyal mesafeye uyuyor olmalarını temin edebilmek için kuyruk kontrolü yapmayı sürdürün.
3. Kuyruğa girme sistemlerini idare edebilmek için komşu işletmelerle konuşmayı temin edin.
4. Giriş kapısını yönetin ve herhangi bir an itibariyle işyerinizin içindeki müşteri sayısını sınırlandırın, böylece örneğin: rezervasyon sistemleri, sosyal mesafe işaretlemeleri aracılığıyla sosyal mesafeyi güvenli bir şekilde koruyabilirsiniz.
5. Sosyal mesafe ihlallerini azaltmak açısından mümkün olduğu takdirde işyeri boyunca tek yönlü bir geçiş sistemi uygulayın.
6. İç mekan ve yumuşak oyun alanlarını kapalı tutun.
7. Tüm açık alanların -eğer üstleri kapalıysa- yeterli havalandırmaya sahip olmasını temin edin.

### **Yiyecek ve içecek servisi**

1. Bulaşma riskini azaltmak için yemeklerin, çatal bıçakların, tuzluk biberliklerin, soslukların müşteriler tarafından self servisini asgariye indirin. Sadece yemek servis edildiğinde çatal bıçak ve tuzluk biberlik tedarik etmeye çalışın.



2. Yalnızca tek kullanımlık tuzluk biberlikler ve sosluklar tedarik etmeyi düşünün. Tek kullanımlık olmayan tuzluk biberlikler, sos şişeleri her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir.
3. Hem personel elemanları hem de müşteriler tarafından ellenen yüzeylerin sayısını azaltın. Örneğin, müşterilerden mümkün olduğunca masada kalmalarını veya paket servis teslim alırken tezgahlara yaslanmamalarını istemek gibi.
4. Mümkün olduğu yerlerde masalardan temassız yöntemle sipariş yapılmasını teşvik edin, örneğin: bir cep telefonu sipariş uygulaması yoluyla.
5. Mümkün olduğu yerlerde temassız ödemeleri teşvik edin ve kart okuyucuların konumunu sosyal mesafe kurallarına göre ayarlayın.
6. Hizmet verilen noktalarda sosyal mesafe kurallarının korunuyor olmasını sağlamak için işyeri çalışanları ve müşteriler arasındaki teması en aza indirgeyin, örneğin: kasalardaki ve tezgahlardaki ekranlarda veya masalarda.
7. Her masada el dezenfektanı bulunuyor olması tavsiye edilmektedir.
8. Personelin müşterilerle temasını en aza indireyecek şekilde servis yaklaşımını ayarlayın.
  - a. Masa başına tek bir personel elemanı tahsis edilmesi gibi önlemler ile birlikte, iç mekânlarda mümkün olduğunca masaya hizmet yöntemi kullanılmalıdır.
  - b. Dış mekânlarda da masaya hizmet yöntemi teşvik edilmelidir, ancak müşterilerin arasında uygun mesafe olduğu sürece dışarıda ayakta durmalarına izin vardır.
  - c. Bar veya tezgah hizmetinin kaçınılmaz olduğu durumlarda, sipariş verdikten sonra müşterilerin barda veya tezgahta durmasını engelleyin.
9. Personel elemanları boş bardaklar/tabakları vs. toplayıp bara geri getirmelidir.
10. Mutfak çalışanları ile müşteri önünde çalışanlar arasındaki teması en aza indirgeyin.
11. Mümkün olduğu yerlerde hizmet için dış alanların kullanılmasını teşvik edin, örneğin: dış alanlardaki oturma yerlerini ya da hizmet noktalarını arttırın.

### **Eğlence faaliyetleri**

1. Eğlence faaliyetleri dikkatlice idare edilmelidir. Mekânlarda canlı sanat performanslarına izin vermemelidir. Ege müzik çalmayı ya da spor yarışmaları göstermeyi planlıyorsanız, insanlar sohbet ederken seslerini yükseltmek zorunda kalmamalıdır.
2. Müşterilerin ayakta durmak yerine oturuyor olmalarını temin etmek için iç eğlence alanlarını yeniden yapılandırın. Örneğin, dans pistlerini bu amaçla oturma alanlarına çevirin.
3. Eğlence faaliyetleri için mümkün olduğunca çevrimiçi biletleme ve çevrimiçi ya da temassız ödeme yöntemleri kullanın.
4. Eğlence faaliyetlerine ilişkin düzenlemeleri net bir şekilde müşterilere iletin ve uygun olduğu takdirde bunları ek personel ile denetleyin.

### **Müşteri tuvaletleri**

1. İyi el yıkama tekniği, el yıkama sıklığını artırma ve yüzünüze dokunmaktan kaçınma ihtiyacı, ve güvenli bir şekilde çöpe atılacak olan bir kağıt mendil ya da mendil yoksa kol içine öksürme ya da hapşırma gibi konularda farkındalığı yaratacak işaretlemeler ve posterler kullanın.
2. Normal olarak kuyrukların olduğu alanlarda sosyal mesafe işaretleme kullanımını ve ancak 1 kişi dışarıya çıktıktan sonra 1 kişinin içeriye girmesi şeklinde sınırlı bir giriş yaklaşımını benimsemeyi düşünün (böylece ek tıkanıkların oluşması önlenecektir).



3. Güvenli ve pratik olduğu yerlerde tuvaletlere girişte el dezenfektanı sunun ve akan su ve sıvı sabun da dahil olmak üzere uygun el yıkama olanakları ve kurutma için uygun seçenekler olmasını (kağıt havlu veya el kurutma makineleri) temin edin.
4. Tuvalet temizleme politikanızı açıkça belirtin ve güncel olarak tutulmakta olan gözle görünür bir temizlik programını duvara asın.
5. Tuvaletleri daha sık temizleyin. Normal temizlik ürünleri kullanın, ancak elle sıkça dokunulan yüzeylere dikkat edin ve tüm sert yüzeyleri temizlemek için tek kullanımlık bez veya kağıt rulo kullanmayı düşünün.
6. Tesisleri iyi havalandırın. Daha fazla çöp kutusu ve daha sık çöp toplama tedarik edin.

### **Personel**

1. Koronavirüs enfeksiyonu riskini azaltmak için etkin kontrollere sahip olduğunuzdan emin olmak için bir risk değerlendirmesi yapın. Bu personel elemanlarını, müşterileri ve işletmenizden etkilenen diğerk kişileri kapsamalıdır. Beş veya daha fazla çalışanın varsa, risk değerlendirmenizi kaydetmeniz gerekmektedir.
2. Personel için Kişisel Koruyucu Malzeme (PPE) gerekli mi? Evet ise, yeteri kadar malzemeniz hazır durumda olmalıdır.
3. Hizmet alanlarında veya kasalarda koruyucu ekranlar kullanın.
4. Personelin ellerini en az 20 saniye boyunca düzenli olarak yıkamasını ve yeteri kadar sabuna, el dezenfektanına ve el kurutmak için kağıt havluya sahip olmanızı temin edin.
5. Geliş ve gidiş saatlerini kademeli yapın
6. 'Sabit ekipler veya ortaklıklar' kurarak her kişinin temasta bulunduğu kişi sayısını azaltın. Belirli alanlara belirli çalışanları tahsis edin.
7. Personelin ortak kullanım alanlarının sosyal mesafe açısından güvenli olmalarını temin edin, örneğin: mola alanları/personel odaları. Paylaşılan mutfak eşyalarının ve ekipmanların kullanımını en aza indirgeyin.
8. Koronavirüs belirtileri göstermekte olan personel elemanları işe gelmemelidir. Virüse yakalanmış olup olmadıklarını öğrenebilmeleri için personel elemanlarını sürüntü testi randevusu almaları için teşvik edin: [www.nhs.uk/conditions/coronavirus-covid-19](http://www.nhs.uk/conditions/coronavirus-covid-19)
9. Personel elemanlarının iş kıyafetlerine sosyal mesafe ve hijyen kurallarına uyabilecekleri işyerindeki uygun tesislerde/soyunma odalarında değışmelerini isteyin.