

KORONA VİRÜS NEDENİYLE ÇAY BAHÇELERİNDE VE FABRİKALARDA ALINMASI GEREKEN TEDBİRLER VE ÖNLEMLER

Bilindiği üzere Covid-19'un sebep olduğu pandemi tüm dünyada olduğu gibi ülkemiz ve bölgemizde de olağanüstü tedbirlerin alınmasını gerektirmektedir. Çayın bahçeden tüketiciye ulaşma sürecinde; hasadı, fabrikalara nakli, işlenmesi, depolanması, paketlenmesi ve transferi gibi kritik aşamalarda binlerce insan faal olarak çalışmaktadır. Çayın bahçeden tüketiciye kadar olan bu tedarik zinciri boyunca sosyal mesafe ile kişisel ve kurumsal hijyen gibi önlemlerin önceden alınması ve acil durum planının hazır bulunması olası kriz senaryolarının yönetilmesinde önemli rol oynayacaktır. Ülkemizde çay hasat dönemi henüz başlamamış olup, Devletimiz bu anlamda ciddi tedbirler almıştır ve almaya da devam etmektedir. Salgının ülkemizdeki ve bölgemizdeki seyrini yakından takip eden İl Hıfzıssıhha Kurulu devletimizin aldığı kararlar doğrultusunda çok hızlı bir şekilde uygulamaya geçmekte, çay hasadı ile ilgili herhangi bir sorun yaşanmaması için süreci paydaşları ile birlikte yakından takip etmekte ve yönetmektedir.

İçinde bulunduğumuz bu pandemi döneminde salgından etkilenmemek ve sağlıklı bir çay hasadı sezonu geçirebilmek için müstahsillerimizin ve çay üretimi yapan işletmelerin aşağıda belirtilen hususları dikkat etmeleri önem arz etmektedir.

A. ÇAY BAHÇELERİ VE ALIM YERLERİNDE UYULMASI GEREKEN HİJYEN KURALLARI

- Çay hasadı yapmak üzere çay bahçesine gidecek üretici ellerini yıkadıktan sonra koruyucu kişisel ekipmanlarını (maske, gözlük, iş tulumu ve eldiven) eksiksiz bir şekilde donanmalıdır. (Ağız ve burun maskeyle tamamen örtünmeli, maskeyle yüz arasında boşluk oluşmamış olmasına dikkat edilmelidir. Maske kullanımı esnasında maskeye dokunulmamalı, temas halinde mutlaka eldivenler değiştirilmelidir. Maskenin nemlenmesi durumunda yenisiyle değiştirilmelidir. Tek kullanımlık maskeler birden fazla kez kullanılmamalı, maskeler mutlaka arka taraftan tutularak çıkartılmalı ve kapalı bir şekilde çöpe atılmalıdır)
- Çay hasadında kullanılacak olan çay bezi, toplama makasları veya hasat makineleri kişiye özgü olmalıdır. Kullanıcı değişikliği durumunda mutlaka ekipmanların dezenfeksiyonu yapılmalıdır.
- Çay hasadı esnasında sosyal izolasyonun sağlanması kuralı (kişiler arası en az 3 m mesafe) mutlaka devam ettirilmeli ve temastan kaçınılmalıdır.

- Çay hasadında yaş yaprakların taşınması için kullanılan çay bezlerinin yedekleri bulunmalı, çalışma sona erdiğinde deterjan ve su ile yıkanması sağlanmalıdır.
- Gün sonunda kullanılan ekipman ve makinelerden kaba kirler uzaklaştırılmalı ve bunların dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
- Dinlenme molalarında da kirli veya risk oluşturabilecek yüzeylere temas halinde eldivenler mutlaka değiştirilmelidir.
- Fabrikalara götürülmek üzere toplanan yaş çay yaprakları alım evinde bekletilmeden dezenfekte edilmiş kamyonlara yüklenmelidir.
- Alım evleri düzenli olarak dezenfekte edilmeli, eksperler ve alım evi görevlileri ve müstahsiller de kişisel koruyucu ekipmanlarını mutlaka kullanmalıdır.
- Alım evine gelen müstahsillerin vücut sıcaklığı mutlaka ölçülmeli ve ateşi olan kişilerin alım evlerine girişleri engellenmeli ve derhal resmi kurumlara haber verilmelidir. Şüpheli durumlarda alım evi tekrar dezenfekte edilmelidir.
- Alım evinde kirli veya risk oluşturabilecek yüzeylere temas halinde eldivenler değiştirilmez.
- Eksperler çalışırken hijyen kurallarına muhakkak uymalı, maske ve eldiven kullanmalı sık sık dezenfektan ile ellerini dezenfekte etmeli ve kendi ateşi de dahil olmak üzere alım yaptığı müstahsillerin ateşini ölçmelidir.

B. FABRİKALARDA ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

1. KRİZ YÖNETİM BİRİMLERİNİN OLUŞTURULMASI

- Her yaş çay fabrikası için bir Kriz Yönetim Ekibi kurulmalı ve bu ekipte mevcut İş Güvenliği Sorumlusu, Kalite Yönetim Sorumlusu, Üretim Sorumlusu, İnsan Kaynakları Sorumlusu yer almalı ve ekibin başkanlığını bizzat fabrika müdürü veya yetkilendirdiği müdür yardımcısı yapmalıdır.
- Fabrikalara gelen yaş çay kamyonları ve sevk edilen kuru çay kamyonlarının bağlı olduğu Şoförler Cemiyeti Yetkilileri ile işbirliği halinde çalışılmalıdır. Ayrıca Sendika temsilcileri de bu sürece dahil edilmeli ve Kriz Yönetim Ekibinin çalışmalarını rahat sürdürebilmesi sağlanmalıdır.

- Kriz Yönetimi Ekibi, düzenli olarak konuyu gözden geçirmeli, tüm önlemlerin alınmasını sağlamalı ve çay işleme ile ilgili işçi, memur, yönetici düzeydeki tüm çalışanlarla gerekli iletişimi kurmalı ve bilgilendirmeleri yapmalıdır. Bu iletişimin sağlanmasında ihtiyaç duyulan kişileri kapsayacak şekilde WhatsApp grupları kurulabileceği gibi 7/24 SMS veya telefonla iletişim sağlanabilmelidir.
- Kriz Yönetimi Ekibi tarafından çay imalatının başladığı ilk günden itibaren gerekli olan galoş, bone, iş önlüğü/ tulumuna ilaveten maske gibi kişisel koruyucu ekipman ve hijyenik malzeme miktarı ve stok düzenli olarak gözden geçirilmelidir.
- Kriz Yönetimi Ekibi, çalışanların hem kendi sağlıklarını korumak ve hem de gıda güvenliği ve hijyenini sağlamak amacı ile fabrika içerisinde sosyal mesafeyi korumak ve gerekli önlemleri almak kaydıyla molalarda ve bizzat çalışma yerlerinde hijyen kurallarının uygulanması ve çalışma ortamının iyileştirilmesi için gerekli uyarı ve bilgilendirmeleri yapmalıdır.
- Kriz Yönetimi Ekibinin yetkileri ve ekibi oluşturan üyeler fabrikada çalışan tüm işçi ve memurlar (özel sektörde ise tüm işletme çalışanları) tarafından bilinmeli ve ekibin aldığı kararlar tüm çalışanlar tarafından eksiksiz uygulanmalıdır. Bu kararlar doğrultusunda alınan önleyici tedbirler duyurularak kayıt altına alınmalıdır.
- Çalışanlardan birinde çalışma saatleri içerisinde ateş yükselmesi, nefes alma güçlüğü vs. semptomların gözlenmesi halinde iletişim kurulacak makamlar ve kurumların iletişim bilgileri ve acil durum senaryosu hazır olmalıdır.
- İşletmede "acil durumda ulaşılabilecekler listesi ve iletişim bilgileri" güncel tutulmalı, bu listedeki personel 24 saat ulaşılabilir olmalıdır. Personel acil durumda kimlerle iletişime geçeceğini net olarak bilmelidir.

2. FABRİKA GİRİŞ-ÇIKIŞLARI İLE İLGİLİ ALINMASI GEREKEN TEDBİRLER

- Gıda işletmesine giriş yapacak kişilerin (işçiler, yaş çay kamyon şoförleri, alım yeri ekibi, memur personel vb.) işletme girişinde ateşleri ölçülmeli, riskli görünenlerin işletmeye girmesine izin verilmeden sağlık kuruluşuna yönlendirilmelidir.
- Giriş ve çıkışlarda en az 1 m mesafe korunarak ve sıra ile giriş-çıkış yapılmalıdır. Tokalaşma ve elle temas asla olmamalıdır. Yüz okuma sistemi ile puantaj yapılmalı, parmak okuma sistemi ile puantaj yapılan işletmelerde bu işlem durdurulmalıdır.
- İşçiler giriş çıkışlarda ellerini mutlaka dezenfekte etmelidirler. Bu amaçla yeterli miktarda dezenfektan bulundurulmalıdır.
- Yaş çay kamyon girişi de sıkı şekilde denetlenmeli, Şoförler Cemiyeti ile yapılacak protokol uyarınca kamyonlar fabrikaya gelmeden önce dezenfekte edilmelidir. Kamyon şoförlerinin de maskeli olması koşulu getirilmelidir. Girişte ateşleri ölçülmeli, uygun görünen şoförün girişine izin verilmelidir. Şoförlerin fabrika içerisinde üretim alanına ve idare binasına işleri olmadığı sürece girmelerine izin verilmemelidir.
- Ziyaretçilere zorunlu hallerde izin verilmeli ve giriş- çıkışlarında daha önce uygulanan prosedürlere ilaveten ateş ölçme, maske takma ve üretim departmanına girmeme şartı aranmalıdır.
- Fabrikalarda bu süreçte kişisel kargoların alınmaması önemlidir. İşletme ile ilgili gelen kargolar eldiven kullanılarak, dezenfekte edilerek işletmeye alınmalıdır. Açılan kargoların içindeki malzemeler de dezenfekte edilerek kullanılmalıdır. Kargocular işletmeye alınmamalıdır.
- Ofisler ve üretim ile temas asgari düzeye çekilmeli, bakım-proje vb işlerden ertelenemeyecek olanlar için üretim sahasında dış firma çalışanları var ise sabit personelle çalışmaya dikkat edilmeli, farklı ekiplerin farklı ortak sosyal alan kullanımına imkân verecek fiziki çalışmalar yapılmalıdır.
- Sezonluk çalışacak işçilerin ve tüm personelin birinci derecede yakını, eşi dostu, akrabası ve arkadaş çevresinden son 14 gün içinde Covid-19 test sonucu pozitif çıkan kimselerin olması ve bu kişilerle bir temasının olması durumunda söz konusu personelin işe başlatılmaması ve 14 gün karantina kurallarına uyması sağlanmalıdır.

- Son 14 gün içinde Covid-19 teşhisi konmuş biri ile yakın temasta buldunuz mu? Covid-19 belirtilerine ait semptomlardan herhangi birine sahip misiniz? (Boğaz ağrısı, ateş, solunum güçlüğü, boğaz ağrısı) soruları yöneltilmeli, ilgili sorulara verilecek cevaplardan herhangi biri "evet" ise, ilgili kişinin girişine izin verilmeyip Alo 184 aranmalıdır. Şayet bulgu varsa, ilgili sağlık kuruluşlarına, kurallara uygun şekilde (Ambulans veya hasta taşıma aracı) sevki sağlanmalıdır.
- Ateş ölçümü, form doldurma gibi işlemleri yapan güvenlik personelinin koruyucu maske ve eldiven kullanması zorunludur.
- Tutulan kayıtlarda kişisel verilerin korunması kanunu kapsamında aydınlatma metni kişilere beyan edilmelidir.

3. FABRİKA İÇERİSİNDE ALINMASI GEREKEN TEDBİRLER:

- İşçiler üretim bölümüne geçmeden önce iş kıyafetlerini giydikten sonra ellerini en az 20sn kadar yıkamalı, daha sonra maskelerini takarak üretim bölümüne geçmelidir.
- Üretim bölümünde vardiya içinde her işçinin yeri belli olmalı, çok zorunlu olmadıkça yer değişikliği yapılmamalıdır.
- İşçilere maskenin önemi ve nasıl kullanılacağı anlatılmalı ve zorunlu haller dışında günde en az 2 kez değiştirilmelidir.
- Tüm merdiven korkulukları, kapı kolları sürekli olarak, saat başı, dezenfekte edilmelidir. Tüm tuvalet çıkışlarında ve tüm merdiven başlarında ve sonunda el dezenfektanı bulundurulmalıdır. Dezenfektan kullanımının yaygınlaştırılması ve teşvik edilmesi için, gerekli noktalara dezenfektan koyulması önemlidir.
- Tuvalet, soyunma odası, banyo ve çalışanların kullandığı tüm alanların temizliği ve dezenfeksiyon sıklığı 2-3 kat arttırılmalıdır.
- Her bir vardiyada çalışacak işçi sayısı önceden belirlenmeli, bir süre vardiyalar arası kişi geçişi engellenmeli, vardiya değişimlerinde ortak alanlar (soyunma odası tuvalet vb) aynı anda kullanılmamalı, bir ekip kullandıktan sonra dezenfekte edilen alana birbirlerini görmeden diğer ekip alınmalıdır.

- Vardiyalarda işçilerin gidiş gelişte kullandığı araçlar düzenli dezenfekte edilmeli, ve kuralına uygun şekilde tekli oturma düzeni sağlanarak planlama yapılmalıdır.
- Çay-sigara içme alanı, ve diğer sosyal alanlarda insanların birbirlerine 2 metreden daha az mesafede olmalarını engellemek için önlemler alınmalıdır. Ayrıca çay içiminde tek kullanımlık bardaklar kullanılmadır. Bu alanların geçici süre ile kapatılması en doğru çözümdür.
- Tüm üretim ve sosyal alanlarda kullanılmak üzere dezenfektan kullanımı yaygınlaştırılmalıdır.
- Dinlenme alanlarında insanlar birbirlerinde minimum 2 m mesafede olmalıdır ve mümkün mertebe farklı dinlenme periyotlara oluşturarak çalışanların bir araya gelmeleri engellenmelidir.
- Yemekler mümkünse paket servis halinde verilmeli ve ortak temas minimize edilmelidir. Bunun sağlanamadığı durumlarda; yemekhaneye personel belli sayıda alınmalı ve oturma düzeninin en az 2 m aralıklarla olmasına dikkat edilmelidir. Az sayıda insanın mesafe kuralına uygun yemek yemesi ve büyük işletmelerde farklı ekiplerin birbirini görmemesi için yemek saatleri buna göre gerekirse uzatılmalı, ekipler arası ve yemek sonrası masalar ve dokunulan alanlar dezenfekte edilmelidir. Mutfak ve yemek dağıtım reyonunda bulunan kişilerin muhakkak suretle bone, maske ve eldiven kullanması gerekmektedir. Maske ve eldivenler sıklıkla değiştirilmeli ve belli periyotlarla ateşlerinin ölçümü yapılmalıdır.
- Yemek masaları tamamen boş ve dezenfekte edilmiş olmalıdır. Tuz, biber, salata, soslar, yağ, sirke, vb ek sunumlar çeşit sayısı düşürülerek servis tezgahında aşçılar tarafından dağıtılmalıdır.
- Ekmeklerde ve su servislerinde paketli ürünlere geçilmelidir. Yoğurt ambalajlı olarak servis tezgahından dağıtılmalıdır. Yemekhane girişlerine dezenfektan aparatı monte edilmeli ve kullanımı sağlanmalıdır. Toplu bulunan kaşık, çatal ve bıçakların kâğıt keselere koyulup, görevli servis personeli tarafından tepsilere yerleştirilip verilmesi sağlanmalıdır.

4. İDARİ BİNALARDA ALINMASI GEREKEN TEDBİRLER:

- Ofis çalışanları için de girişte ve çıkışta işçilerde uygulanan kurallar uygulanır.
- Ofis masaları ve toplantı odası masaları temizliği ve dezenfeksiyon sıklığı 2-3 kat artırılmalıdır.
- Tüm merdiven korkulukları, kapı kolları sürekli olarak, saat başı, dezenfekte edilmelidir.
- İşletmeye gelmek zorunda olan ofis çalışanları yedekleme sistemi ile küçük gruplara bölünmeli, A ve B grubu vb. yedeklemelerle gruplar oluşturulmalı ve mümkün olduğunca gruplardan biri işten biri evden dönüşümlü çalıştırılmalıdır. Dönüşümlü çalışma grupları arasında kişi geçişi olmamalı, farklı gruplardaki kişiler bir araya gelmemelidir. Evden çalışacak personelin karantina bilincinde sosyal hayatlarına dikkat etmeleri önemlidir.
- Aynı serviste çalışan personelin masaları minimum 2 m aralıklı olmalı ve ofis sıklıkla havalandırılmalıdır.

