



İKLİMLENDİRME TEKNİK KURULU

Webinarları

AVM'ler, OTEL'ler , OFİS'lerde PANDEMİ TEDBİRLERİ

MUTFAK
KAFETERYA-YEMEKHANE
ÇAY OCAKLARI ve KAT MUTFAKLARI
ATIK YÖNETİMİ
İŞ AKIŞI
PANDEMİ SENARYOSU VE HESAPLAR

Esmâ SARIASLAN DİVRİKLİ
Mevcut Yapılar Komisyonu Başkan Vekili

MUTFAKLAR



MUTFAKLARDA PANDEMİ ÖNLEMLERİ



MUTFAKLAR



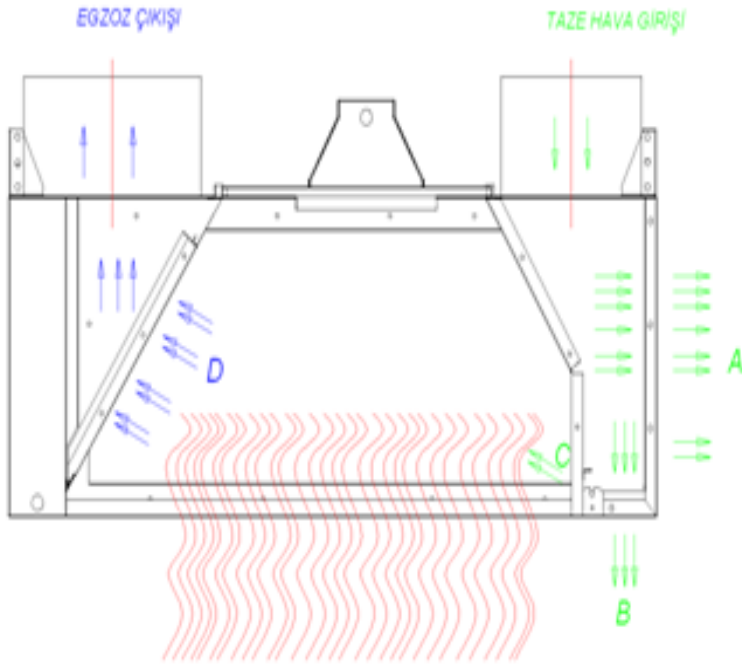
Mutfak girişinde hijyenik paspas oluşturulmalıdır.



- ❑ Mutfak ana giriş kapısı ile diğer mahallerden ayrılmış olmalıdır Mutfak giriş kapıları kart okumalı hermetik kapılarla değiştirilmeli ve yetkilendirilmiş personel dışında kişilerin girişleri engellenmelidir.
- ❑ Mutfak personel üniformaları ve ayakkabı/terlikler günlük olarak minimum 60°C sıcak suda temizlenmelidir.
- ❑ Mutfağa girişinde içinde giyinme alanları ,personel duş-wc alanları olan asepsi alanı oluşturulmalıdır. Mutfak personeli kıyafetlerini değiştirip aseptik hale geldikten ve kişisel koruyucu ekipmanları ile donatıldıktan sonra, ateş ölçümü yapıp kayıt altına alınarak çalışma alanına geçmelidir.

- ❑ Giyinme kabinlerinde çift varlık sensörlü UV-C lerle önlem alınmalıdır.
- ❑ Üretici firmanın önerdiği lamba etkin kullanım ömrü için takip prosedürü oluşturulmalıdır.
- ❑ Lamba ömrü zaman saati ile izlenmeli, etkinlik süresi dolanlar değiştirilmeli ve atık prosedürüne uygun olarak uzaklaştırılmalıdır.





- A Ön yüzden üfleme
- B Hava perdesi
- C Davlumbaz içine
- D Egzoz emişi

- ❑ Pişirme ünitelerinin davlumbaz sistemlerinde çift cidarlı davlumbazlar kullanılması önerilir.
- ❑ Egzost aspiratörlerinin çalışması esnasında, egzost debisinin % 80'i oranında taze hava takviyesi yapılmalıdır. Egzost aspiratörü ile taze hava aspiratörü eş zamanlı çalıştırılacak şekilde önlem alınmalıdır.

- ❑ Mahallerden çekilen egzost ile yakın bir yerden mutfak hava beslemesi yapılıyorsa egzost hattı mutfaktan çıkarılarak uygun şartlarda atmosfere atılmalıdır.



- ❑ Pişirme ünitelerinin üzerindeki davlumbazlar her gün kullanımı bittikten sonra ilgili bakanlık pandemi yönergelerine göre dezenfekte edilmelidir.
- ❑ Cihazların önlerinde paslanmaz çelikten tavalı ve sifonlu ızgaralar olmalıdır.

- ❑ Mutfak klima santrali ayrı olarak planlanmış olmalıdır. %100 taze havalı olarak çalışacak bu klima santrali sürekli çalıştırılmalıdır.
- ❑ Sebze ve meyveler elle değil sebze yıkama makinası ile yıkanmalıdır.
- ❑ Ürünlerin hazırlanması ve servisi esnasında kullanılan malzemelerin bulaşıkları mutlaka bulaşık makinasında minimum 60°C'de yıkanmalıdır.
- ❑ Servis alanında eğer yoksa el yıkama alanı oluşturulmalı ve diz kontrollü ya da ayaktan kumandalı fotoselli su ve sabun dağıtıcı otomatiklerle donatılmış olmalıdır.

Genel:

- ❑ Yemek alımlarında self servis ve açık büfe uygulaması kaldırılmalıdır. Tek kullanımlık ambalajlanmış çatal, kaşık, bıçak, peçete ve kürdan kullanılmalı, tuz ve karabiber de tek kullanımlık küçük poşetlerde dağıtılmalıdır.
- ❑ Bu tip alanların yeme içme dışında vakit geçirmek amacıyla kullanılmaması gerektiği konusunda uyarı yazıları bulunmalıdır.



Fiziksel Mesafe Şartları:



- ❑ Mümkün olduğunca açık havada oturulması sağlanmalıdır.
- ❑ İçeride bulunan müşteri sayısı sınırlandırılmalıdır. Masalar arası mesafe 1,5 metreden az olmayacak şekilde düzenleme yapılmalıdır. Her masada oturabilecek insan sayısı; masa büyüklüğüne göre insanlar arasındaki mesafe en az karşılıklı otururken 1,5 metre, yan yana otururken 0,6 metre olacak şekilde belirlenmelidir.

- ❑ Sıra beklenmesi gereken durumlarda sosyal mesafe kurallarına (en az 1,5 metre veya 3-4 adım) uyulmalı. Bekleme mesafeleri yer işaretleriyle belirlenmelidir.



Havalandırma:

- Müşteri ve personele %100 taze hava sağlanmalı ve havalandırma sistemi, aşağıdaki hususlara dikkat edilerek düzenlenmelidir.
- Mümkünse kapı ve pencereler açık tutulmalıdır.
- Ortamın bağıl nemi %40-60 aralığında tutulmalıdır.
- Havalandırma sistemi yoksa bu konuda uzmanlık belgesine sahip bir Makina Mühendisine danışılmalıdır.
- Oda içinde çalışan fanların üflediği havanın bir kişi üzerinden diğer kişi veya kişilerin üzerine akışına izin verilmeyecek şekilde düzenleme yapılmalıdır.

Temizlik ve Hijyen Kuralları:



- ❑ Her masaya el dezenfektanı ile müşterileri ellerini yıkamaya veya dezenfektan kullanmaya teşvik eden uyarılar konulmalıdır.
- ❑ Menü kullanılmaması tercih edilmelidir. Çok kez kullanılan menüler kaldırılmalı, tek kullanımlık basılı kağıt menüler kullanılmalı veya menü panosundan veya dijital ekrandan seçim yapılmalıdır.
- ❑ Müşterilerin tercihen temassız ödeme araçları ile ödeme yapmaları teşvik edilmelidir.

- ❑ Dezenfeksiyon Sağlık Bakanlığı, COVID-19 salgını virüsü SARS-CoV-2 ye karşı etkili ürünlerin listesi takip edilmeli ve burada bildirilen ürünler kullanılmalıdır.
- ❑ Mahaller ve kullanılan eşyalarla ilgili belirli bir dezenfeksiyon ve temizlik prosedürü oluşturulmalı, takip kartları ile kontrol edilmelidir.
- ❑ Restoran çalışanlarının önlük, bone, siperlik, maske ve eldiven kullanımı sağlanmalıdır. Gün içerisinde yoğunluk durumuna ve hizmet türüne göre belirli aralıklarla eldiven ve maske değiştirilmelidir.
- ❑ Önlükler, havlular, iş kıyafetleri, yıkanabilir maskeler virüs bulaşmış olarak değerlendirilmeli, kapalı poşetlerde taşınmalı ve kumaşın izin verdiği en yüksek sıcaklık değerinde yıkanmalı ve kurutulmalıdır.
- ❑ Gün sonunda İşletme ve Bakım komisyonun hazırlamış olduğu yönergeye göre detaylı temizlik ve dezenfeksiyon yapılmalıdır.

ÇAY OCAKLARI VE KAT MUTFAKLARI



❑ Katlardaki küçük mutfak alanlarında egzoz aspiratörü varsa sürekli çalıştırılmalı, %80 oranında taze hava beslemesi yapılmalıdır. Bu alanda bulunan iç ünitelerde, açık ofisler için tanımlanan yönergeler uygulanmalıdır.

❑ Katlarda ortak kullanılan ekipmanlar (çay, kahve makinası vb.) kullanılmamalıdır.

❑ Çay ocaklarında sadece çay ocağı personeli bulunmalı, çay ocağı personeli dışında kimse çay ocağına girmemelidir. Tek kullanımlık ve kapaklı bardaklar kullanılmalıdır. Çöp kovaları sensörlü veya ayak ile açılabilir pedallı tip, şeker poşetli ve tek kullanımlık, çay karıştırıcıları da tek kullanımlık olmalıdır.

❑ Su sebilleri kullanıma kapalı olmalıdır.



- ❑ AVM -OTEL-OFİSLER'DE yer alan kapalı spor salonları pandemi döneminde kullanılmayacaktır.



Mescit ve Abdest Alma Alanları:

- ❑ Mescitler ve abdest alma mahalleri en büyük risk taşıyan alanlardır. Özel hijyen tedbirleri alınmalı aksi takdirde pandemi sürecinde kapalı tutulmalıdır.

Otoparklar:

- ❑ Açık otopark alanı azaltılan ziyaretçi sayısı için yeterli ise kapalı otoparklara araç alınmamalıdır. Açık otopark alanı yeterli değilse ve kapalı otopark kullanılacak ise araç girişi şartnamesine uygun olarak araç dezenfeksiyon havuzu tesis edilmelidir. Kapalı otoparkta egzoz aspiratörleri sürekli çalıştırılmalıdır.
- ❑ Otoparklara verilen iç mahal egzoz çıkışları var ise bu atış hatları dış ortama kadar taşınmalıdır.

Revirler:

- Revirler havalandırılmalıdır. Hasta ve Sağlık personeli maske ve siperlik kullanmalıdır.
- Hasta revirden ayrıldıktan sonra tüm kullanılan sedye v.b. malzemeler dezenfekte edilmelidir.

Isı merkezleri ve Depo Alanları:

- Pandemi sürecinde uzun süre kapalı olan sistemlerde olası diğer bakteri ve mantar risklerine dikkat çekilmelidir. Su depoları, soğutma kuleleri, rezervuar gibi alanlarda uygun önlemler alınmalı, tesisat temizliklerinin yapılması önerilmelidir.

- Avm lerde Otel ve Ofis'lerde maske, eldiven, siperlik gibi kişisel koruyucu ekipmanların atıklarının yönetimi için aşağıdaki bilgiler doğrultusunda ve Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'nın 07.04.2020 tarih ve 2020/12 sayılı genelgesi gereklilikleri ve aşağıdaki bilgiler doğrultusunda düzenleme yapılmalıdır.
- Tesislere ait açık alanlarda ve ortak alanlarda gri renkli , pedallı ya da fotoselli üzerinde **“MASKE-ELDİVEN ATIK KUMBARASI ”** ibaresi yazılı olan atık kumbarası oluşturulmalıdır.
- Bu kumbaraların üzerine **“MASKE-ELDİVEN DIŞINDA ÇÖP ATMAYINIZ”** şeklinde uyarı yazısı yazılmalıdır.
- Kumbaranın içerisinde mutlaka siyah, kalın plastikten, dayanıklı ve sızdırmaz çöp poşeti geçirilmiş olmalıdır.

- ❑ Kumbara temizlik görevlileri tarafından sürekli olarak kontrol edilmeli ve içerisinde $\frac{3}{4}$ oranında doluluk olduğunda ağzı sıkıca bağlanarak mahal içinde veya bahçede oluşturulacak olan geçici atık deposuna taşınmalıdır.
- ❑ Geçici atık deposu kapalı bir alansa mutlaka en az 10 değ/h esas alınarak cebri olarak veya oluşturulacak bir menfezle havalandırılmalıdır.
- ❑ Bu atıklar geçici atık deposunda en az 72 saat ağzı sıkıca kapalı şekilde bekletilmeli ve daha sonra belediyelerin çöp alma hizmetlerine evsel atık kapsamında teslim edilir.
- ❑ Sorumlu temizlik görevlisi kişisel koruyucu takım kullanmalıdır.
- ❑ Atık kumbarası da her boşaltımdan sonra arınık edilmelidir.
- ❑ Atık yönetimi konusunda çöp alma işlemini gerçekleştiren kurum ve kuruluşlarla bu hususlarda iş birliği sağlanmalıdır.

AVM-OTEL VE OFİSLERDE mevcut mekanik tesisat projesi varsa bu projelerden faydalanarak, projesi yoksa mekanik tesisat röleve çalışması yapılarak aşağıdaki içerikleri belirtilen projelerin kolon şemaları hazırlanacaktır.

Kolon Şemaları hazırlanacak olan projeler aşağıdaki gibidir.

- Klima Santralleri
- Havalandırma Sistemleri
- Egzoz Aspiratörleri
- Isıtma Sistemleri
- Soğutma Sistemleri
- Sıhhi Tesisat (Ortak kullanımlar)

Bu şemalar üzerinden projeyi anlatan rapor, Pandemi senaryosu ve bu senaryoya uygun hesap raporu hazırlanacaktır.

2.1) RAPOR VE İÇERİKLERİ:

- Projenin İli:
- Projenin ısı Bölgesi:
- Yapının Kullanma Amacı:
- Kullanılan Enerji:
- Yapıda Bulunan tesisat Sistemleri:
- Atık Yönetim Sistemi:

- Pandemi Mahal Şartları:
- Sıcaklık ve Bağıl Nem Oranı;
- Yaz Rejiminde: 26-30°C KT, %40 -%60 RH önerilir.
- (Hissedilen sıcaklık maksimum 30 °C 'yi geçmemelidir.)
- Kış Rejiminde: 18-20°C KT, %40 -%60 RH önerilir.

- ❑ Yukarıdaki maddelerde tanımlanmamış ortak alanlardaki kişi kapasitesi: %50 azaltılmalıdır.
- ❑ Ortak Alanlardaki Aydınlatma kapasitesi: %50 azaltılmalıdır.
- ❑ Pandemi sürecinde;
- ❑ Soğutma yapılırken; batarya kapasitesini artırmak amacıyla soğutma grubunun 7-12 °C yerine, 6-11 °C veya 5-10 °C vb. farklı çalışma rejimlerinde, üretici firmadan da bu konunun uygunluk teyidi alınarak kullanılması sağlanabilir.
- ❑ Isıtma yapılırken; 80/60°C veya 70-50°C vb. düşük sıcaklık rejiminde çalışan sistemler 90/70°C olarak çalıştırılarak ısıtma kapasitesinde kapasite artırımını sağlanabilir.

2.2) PANDEMİ SENARYOSU:

- ❑ AVM-OTEL VE OfİSLERDE bulunan tüm mekanik sistemlerin çalışma pozisyonlarını otomatik olarak değiştirip başka bir rejimde işletmeye devam edecekleri senaryodur. Pandemi kararı verildiğinde sistem pandemi pozisyonunda çalışmaya geçecektir. Pandemi kararı iptal edildiğinde otomatik olarak pozisyonlar değiştirilecek normal işletme koşullarına dönelecektir. Mevcut sisteme buna uygun değil ise otomasyon yazılımları, otomatik kontrol vanaları, otomatik kontrol damperleri ve motorları ilave edilecektir.

3) PANDEMİ SENARYOSU İÇİN HESAPLAR:

- Pandemi senaryosunda çalıştırılacak ve devreden çıkarılacak cihazların durumuna göre kapasitelerin yeterli olup olmadığı kontrol edilecek santral bataryalarında, fanlarda, pompalarda , ısıtma soğutma sistemlerinde hesaplamalara bağlı olarak gerekli olan düzenlemeler yapılacaktır.
- Hazırlanan senaryo İKLİMLENDİRME TEKNİK KURULU'na onaylatılacak. İllerinde bulunan MMO Şube veya Temsilciliği kanalı ile süreç işletilecek Yatırımcı bu Pandemi senaryosunun uygulamasını yaptıracaktır.
- Yapılan uygulamanın test ve kontrolleri İKLİMLENDİRME TEKNİK KURULU tarafından yetkilendirilecek MMO Şube veya Temsilciliği kanalı ile süreç işletilecek ve İşletme onayı verilerek çalıştırılacaktır.
- Eksik işlemler olması halinde rapor tutulup süre verilecektir.

Teşekkür Ederim....



Maalesef

Dünya Adil bir yer değil

Ancak

Daha Sağlıklı

Daha Adil

Daha Temiz

Bir Dünyayı insanoğlunun
kurgulayacağına olan inancımız TAMDIR

Esmâ SARIASLAN DİVRİKLİ