

**KONGRE, GÖSTERİ, SERGİ, MÜZE, TİYATRO, SİNEMA GİBİ
KÜLTÜR VE SANAT TESİSLERİNDE PANDEMİ SÜRESİNCE
UYGULANACAK
COVID-19 VE HİJYEN UYGULAMALARI DEĞERLENDİRME FORMU**

TESİSİN ADI :

TESİSİN ADRESİ :

TELEFON – FAKS :

E-POSTA :

İNTERNET SİTESİ :

MEVCUT TÜRÜ VE SINIFI :

BELGE TARİH VE NO :

BELGE SAHİBİ :

TESİS YETKİLİSİ :

DENETÇİ ADI :

DENETİM BAŞLAMA TARİHİ VE SAATİ :

DENETİM BİTİŞ TARİHİ VE SAATİ :

DENETİM TİPİ :

(RUTİN/TAKİP/GİZLİ MÜŞTERİ)

KULLANILAN CL NUMARASI VE REVİZYON TARİHİ:

NOTLAR :

.....

.....

.....

.....

RAPOR TARİHİ :

DENETİM NUMARASI- TAKİP NUMARASI :

(PROTOKOL NO)

DENETÇİ İMZASI :

TESİS YETKİLİSİ İMZASI :

Sertifikanın Adı ve Logosu

Sertifikanın adı Türkçe ve İngilizce dillerinde Logosu şeklinde belirlenmiştir.

Her sertifikaya T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından sıra sayılı bir numara verilecektir.

Amaç

Bu sertifikanın amacı, Covid-19 pandemisinin olumsuz etkilerini ortadan kaldırmak amacıyla, kongre, gösteri, sergi, müze, tiyatro, sinema gibi kültür ve sanat tesislerinin kullanıcıda oluşan Covid-19 bulaşma endişesi dahil, yüksek hijyen ve güvenlik beklentilerini karşılamak üzere yapılması gereken çalışmaları, iş yerlerinde çalışanlara yönelik eğitim programlarının planlanması, Covid-19 virüsünün bulaşmasını önlemeye yönelik usul ve esasları belirlemektir.

Kapsam

Bu sertifika, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığında İşletme veya Yatırım Belgesi almış işletmeleri ve Bakanlık tarafından uygun görülecek işletmeleri kapsar.

Dayanak

Bu Değerlendirme Formu, T.C. Sağlık Bakanlığı, T.C. Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, T.C. Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu, WTO-Dünya Sağlık Örgütü, Umumi Hıfzıssıhha Kanunu, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, TSE 13811 nolu Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemleri, Ulusal ve Uluslararası Sağlık ve Turizm Sektörleri uygulama örneklerine dayanılarak hazırlanmıştır.

İzlenecek Süreç ve Hedef

Tesislerin, kullanıcıların beklentilerini karşılayıp olumlu algı ve rekabet üstünlüğü yakalamaları için öncelikle; tüm süreci yönetecek bir Yönetici görevlendirmeleri, tüm departmanlarına yönelik protokoller hazırlamaları, çalışanlara bu konularda Eğitim verilmesini sağlamaları, Hijyen ve Dezenfeksiyon ile Sosyal Mesafe konusunda etkin çalışma yürütmeleri, doğru Gıda Hijyeni ve Güvenliği uygulamaları ve Covid-19 bulaşma risklerini azaltma süreçlerini tamamlayıp, çalışmalarını etkin iletişim yöntemleri kullanarak Türkiye’de ve Dünya’da duyurmaları ve farkındalık yaratmaları hedeflenmektedir.

Kültür ve Turizm Bakanlığının 23/06/2020 tarih ve 2020/12 sayılı Kültür ve Sanat Tesislerinde Kontrollü Normalleşme Süreci Genelgesi ile Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulunun (COVID-19) Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi, bu formda geçen sosyal mesafe, hijyen ve temizlik malzemeleri dahil tüm kriterlerin rehberi niteliğindedir.

İş birliği ve Belgelendirme

Tesisler, sertifikanın alınması için hazırlanan “Değerlendirme Formu” esasları, iş birliği yaptıkları ulusal veya uluslararası hijyen ve temizlik malzemesi tedarikçisi kuruluş iş birliğinde, Bakanlıkça belirlenen Kurum veya kuruluş tarafından yapılacak denetim sonucunda gerekli şartları taşımaları halinde Belgeyi alabilirler.

Süre ve Yürürlük

Bu belge kapsamında yapılan düzenlemeler, Covid-19 virüsü bulaşığı ve etkilerinin azaltılması, ülkemizde yayılmasının durdurulmasına yönelik Hükümetimiz tarafından uygulanan tedbirlerin kaldırılmasını takiben tüm hükümleri ile kendiliğinden sona erer.

DEĞERLENDİRME FORMU

A. ZORUNLU UYGULAMALAR

SÜREÇ YÖNETİMİ, STANDARTLARIN BELİRLENMESİ, PROTOKOLLERİN HAZIRLANMASI

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Kapalı tesisler için yeniden faaliyete açılma protokolü hazırlanmış mı?		
2	Tesis bünyesinde, bulaşma önlemleri ve hijyen uygulamaları, semptomlu, şüpheli personel veya ziyaretçi tespitinde alınacak önlemlere ilişkin "Eylem Planı" hazırlanmış mı?		
3	Tesis bünyesinde, "Eylem Planı"nı uygulamak ve denetlemek üzere yetkilendirilmiş bir personel mevcut mu?		
4	Tüm departman ve birimler için süreçlerini etkiler hijyen uygulamalarını kapsar prosedürlere ilişkin protokoller hazırlanmış mı?		
5	Tüm prosedür ve protokolleri destekler şekilde, periyodik izleme formları ve kontrol listeleri hazırlanmış mı?		
6	Oluşturulan kayıt sistematığı işletmede etkin şekilde kullanılıyor mu?		
7	Yapılan kontrollere istinaden gerekli hallerde aksiyon alınması sağlanıyor mu?		
8	Tüm salonların, giriş holü, fuaye alanlarının, açık alan kullanımları dahil sosyal mesafe kurallarına göre kapasitesi belirlenerek planı hazırlanmış mı?		
9	Tüm ünitelerin girişinde olası yığılmalar dikkate alınarak yerlerin işaretlenmesiyle sosyal mesafeyi belirten düzenlemeler yapılmış mı? Sosyal mesafe planında belirtilen kapasite üzerinde katılımcı alınmamasına ve sosyal mesafeyi koruyarak bekletilmesine yönelik girişlerde tedbirler alınmış mı?		
10	Tesis bünyesinde ve ortak kullanım alanlarında Sağlık Bakanlığı onaylı el antiseptiği mevcut mu?		
11	İşletme bünyesinde görev alan çalışanlara işletmede uygulanacak plan ve protokoller konusunda periyodik temel eğitimler veriliyor mu?		

12	Çalışanlara yönelik eğitim programlarının uzaktan eğitim (e-egitim) metoduyla yapılabilmesi için gerekli düzenlemeler oluşturulmuş mu?		
13	Hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı ile ilgili personele eğitimler veriliyor mu?		
14	Covid-19 ve hijyen uygulamalarına ilişkin personel alanları ve kullanıcılara yönelik genel alanlarda yazılı ve görsel panolar hazırlanarak uygun yerlere asılmış mı?		
15	Ünitelerden sorumlu yöneticiler temizlik uygulamalarını düzenli olarak kayıt altına alıyor mu?		
16	Tüm tesisat ve donanımların (enerji, ısıtma, havalandırma, iklimlendirme ekipmanları, bulaşık, çamaşır makineleri, buzdolapları, asansörler vb.) koruyucu bakım ve onarımının periyodik olarak yetkili servise veya konusunda eğitim almış uzman kişilere yaptırılması bir plan dahilinde sağlanıyor mu?		
17	Dışarıdan yüzde yüz temiz hava almayan merkezi mekanik havalandırma/klima sistemlerinin çıkış ağzlarına yeterli kapasitede uv cihazları takılmış mı? Merkezi havalandırma/klima sistemi bulunmayan tesislerinin kapalı genel mahallerinde, mahallin metreküpüne uygun sayıda ve güçte mobil hepa filtreli (EN 1822 standardına göre test edilmiş H13 veya H14 filtre) hava temizleyiciler kullanılıyor mu?		
18	Klima/Havalandırma sistemlerinin bakımları düzenli olarak yapılıyor mu? Filtreleri düzenli olarak değiştiriliyor mu?		
19	Gerekli hallerde mekanların doğal havalandırması yapılıyor mu?		
20	Katılımcı ve personel için kabul edilen sıcaklık aralığı haricinde bir tespit mevcut ise alınacak aksiyonlar tanımlı mı?		
21	Gıda Güvenliği ve Hijyeni konusunda, Satın Alma, Mal Kabul, Depo, Mutfak ve Gıda üretimi ve sunumundaki tüm departman yöneticileri alınan önlemler ve süreçler konusunda periyodik değerlendirme toplantıları gerçekleştiriliyor mu?		
22	Çalışanların ilgili STK'lardan onaylı hijyen eğitimi kayıtları dosyalarında var mı?		

B. GENEL ALANLARDA DÜZENLEMELER**a) Toplantı, Konferans, Kongre, Gösteri Salonları ile Giriş Üniteleri**

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Giriş alanlarında Covid-19 ile hijyen konusunda alınan önlemler ve uygulamalar ile katılımcılara uyacakları kurallar hakkında yazılı bilgi veriliyor mu?		
2	Tesis girişinde talep edilmesi halinde maske hazır bulunduruluyor mu?		
3	Katılımcıların tesise girişlerinde termal kamera veya temassız ateş ölçerlerle vücut sıcaklığı kontrolü sağlanıyor mu, 38°C üzerinde çıkanlar kayıt altına alınıyor mu?		
4	Ödeme yapılması gereken durumlarda mümkün olduğunca temassız ödeme sağlanıyor mu?		
5	Salonlar ve fuaye alanlarında katılımcı ve personellerin maske kullanmaları sağlanıyor mu?		
6	Salonların kullanım amacına uygun olarak, salon girişlerinde veya salon içlerinde, salonların kullanımı ve kapasitesine yetecek sayıda el dezenfektanları bulunuyor mu? (Sergi, toplantı salonlarında salon içi ve girişinde bulunması, sinema, tiyatro, amfi düzenindeki salonlarda ise salon girişinde bulunması)		
7	Sosyal mesafe planına göre hazırlanmış kapasiteler fuayede veya salon alanı girişlerine asılmış mı?		
8	Sosyal mesafe planına göre oturma ve seyir düzeni sağlanmış mı? Oturma alanlarına, oturma alanları arasındaki dolaşım alanlarına yer ve koltuk işaretlemeleri yapılarak yönlendirme sağlanmış mı?		
9	Mikrofon, kumanda, kulaklık, genel kullanımdaki bilgisayar, faks, gibi ekipmanlar ile kürsü yüzeyi, koltuk, sandalye, masa gibi sık temas edilen yüzeyler salonu kullanan katılımcılar her değiştiğinde temizlenerek dezenfekte ediliyor mu?		
10	Tek kullanımlık (kalem, not defteri, bardak, tabak, çatal bıçak takımları vb.) malzemelerin kullanılması sağlanıyor mu ya da her kullanıcıdan sonra hijyen temizliği yapılıyor mu?		
11	Fuaye alanlarında uzun süreli kalışı önlemek için verilecek araların süreleri, birden fazla salonun aynı anda kullanıyor olması ve ortak fuaye alanına açılması halinde her salon için verilecek araların çakışmaları önleyecek süre aralarında düzenlenmesi planlanmış mı?		

12	Yemek verilmesi zorunlu organizasyonlarda, yığılmaları önlemek için kapasite belirlenerek, guruplar için süre araları ve yemek servisi süreleri belirlenmiş mi?		
13	Tesise giriş ve çıkışlarda yığılmaları önlemek için dolaşım yönleri ve süreleri düzenleniş mi? (Fiziki uygunluk varsa gidiş-dönüş işaretlemeleri de yapılması)		
14	Fuaye alanlarında oturma gurupları varsa seyreltilerek, guruplar arası sosyal mesafe gözetilerek düzenlenmiş mi?		
15	Aynı gurupla yapılan toplantılar sürecinse aynı personel ile hizmet verilmesine yönelik protokol düzenlenmiş mi?		
16	Asansörlerin girişlerine el antiseptiği konulmuş mu? Asansör kullanım kapasitesine ilişkin bilgilendirme yapılmış mı? Asansör içlerinde sosyal mesafe işaretleri mi bulunuyor mu?		
17	Fuaye ve giriş alanlarında eldiven ve maske atıkları için ayrı bir çöp kutusu bulunuyor mu?		
18	Tesis içinde sergi, sinema, tiyatro gibi salonlar var ise toplantı ve konferans salonları ile aynı hijyen ve sosyal mesafe kurallarına göre düzenlemeleri yapılmış mı? (Formda yer alan tüm kurallar geçerlidir)		
19	Tesis içinde satış amaçlı üniteler varsa gerekli hijyen ve sosyal mesafe kurallarına uygun olarak faaliyet gösteriyor mu?		
20	Vestiyer hizmeti bulunması halinde, her bir kullanıcıya temassız bir alan sağlanarak hizmet veriliyor mu?		
21	Sergi/müze/özen yeri gibi mahallerin kullanımında ziyaretçi girişleri döngüsel olduğu için, sosyal mesafe planında belirlenen kapasiteye ulaşıldığında girişlerde yeni ziyaretçi alınmasını engelleyici önlemler ile ziyaretçilerin girişlerde sosyal mesafe kurallına göre beklemelerine ilişkin yer işaretlemeleri yapılmış mı?		
22	Ürün tanıtımlarında ve dağıtımlarında (broşür, kitapçık gibi) ürünlerin poşetli olarak sunulması veya katılımcının erişimi engellenerek görevli personel tarafından verilmesi sağlanıyor mu?		
23	Organizatör firmaların personel ve operasyon anlamında Covid-19, hijyen ve sosyal mesafe dahil olmak üzere alınan önlemlere tesis içerisindeki tüm faaliyetleri boyunca uyacaklarına ilişkin protokol hazırlandı mı?		

b) Yeme & İçme Üniteleri

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
1	Masalar arası en az 2 metre, yan yana sandalyeler arasında ise 60 cm mesafe bırakılmış mı?			
2	Yeme & İçme alanlarında servis ekipmanları servis öncesi ve sonrası düzenli olarak temizleniyor mu?			
3	Ortak kullanımda olan çay/kahve makinası, içecek makinası ve benzeri cihazlar kaldırılmış veya katılımcılara bir görevli aracılığıyla bu cihazlardan içecek verilmesine dair düzenlemeler gerçekleştirilmiş mi?			
4	Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat, peçete, menü gibi malzemelerin her misafir kullanımından sonra silinerek uygun şekilde Sağlık Bakanlığı onaylı dezenfektan ile temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanıyor mu? Mümkünse tek kullanımlık şeker, tuz, baharat, peçete kullanılıyor mu?			
5	Masa üzerinde el antiseptiği veya yüzde yetmiş alkol içeren mendil/sıvı bulunuyor mu?			
6	“Açık Büfe” uygulamasının bulunması halinde, büfede bulunan yiyeceklerin katılımcılar tarafından alınmaması ve yiyeceklerle temas kurmamalarına yönelik bir cam siperlik bulunuyor mu? Açık büfenin duvara montajlı olması halinde, görevli personelin servis yapmasına olanak sağlayacak bir alan bırakılarak, büfeye katılımcıların doğrudan ulaşımını engelleyici şekilde servis bankosu düzenlemesi bulunuyor mu?			
7	Katılımcıların ve personelin ulaşabileceği alanlarda el antiseptiği bulunuyor mu?			

c) Mutfaklar

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
1	Mutfaklar, tesis yönetimi tarafından hazırlanmış bir temizlik ve hijyen protokolüne sahip mi?			
2	Mutfaklar için hazırlanan temizlik protokolüne göre gerçekleştirilen uygulamalar kayıt altına alınıyor mu?			
3	Mutfaklar için hazırlanan temizlik protokolüne göre alınan kayıtlar doğrulanıyor mu?			
4	Temizlik doğrulama faaliyetlerine istinaden gerekli hallerde aksiyonlar gerçekleştiriliyor mu?			
5	Mutfaklarda tüm gıdalar temiz, gıdaya uygun nitelikte bir ekipman ile üzeri kapalı olarak depolanıyor mu?			
6	Mutfaklarda mevcut depolama alanlarında yerleşim düzeni ürün grupları ve riskler dikkate alınarak yapılıyor mu?			
7	Mutfaklarda depolama alanlarında sıcaklık ve bulunması halinde kuru depo alanlarında nem ölçümleri gerçekleştirilerek kayıt altına alınıyor mu?			
8	Kayıt altına alınan sıcaklık ve nem ölçümleri yetkin personel tarafından doğrulanıyor mu?			
9	Mutfaklarda gerçekleştirilen ölçümler esnasında kullanılan ekipmanlara periyodik kalibrasyon veya doğrulama işlemi uygulanıyor mu?			
10	Mutfaklarda raptiye, toplu iğne, zımba teli, kırık cam vb. fiziksel risk teşkil eden maddelerin bulunmaması sağlanmış mı?			
11	Mutfaklar içerisinde gerekli alanlarda sağlam, kapalı şekilde muhafaza edilebilir çöp kovaları vb. mevcut mu?			
12	Mutfaklar içerisinde kırılabilir malzemelere karşı bir muhafaza mevcut mu?			
13	Mutfaklarda oluşan tüm atıklar uygun bir şekilde bertaraf ediliyor mu?			
14	Mutfaklarda çalışan personelin; takı, taşlı alyans veya herhangi bir aksesuar taşımaması sağlanmış mı?			

15	Mutfakta çalışan personelin iş kıyafetleri giymesi ve koruyucu tedbirler kapsamında eldiven, maske ve bone kullanmaları sağlanmış mı?			
16	Mutfaklara personel harici kişiler tarafından girişler kontrol altında mı?			
17	Mutfaklar içerisinde bulaşık yıkama alanlarında kirli ve temiz ekipman ayrımları mevcut mu?			
18	Mutfaklarda kullanılan ekipmanların yerleştirildiği raf vb. alanlar temiz ve uygun mu?			
19	Mutfaklar içerisinde iade/imha edilecek hammadde/ürünler herhangi bir şekilde tanımlanmış mı (etiket, ayrı bir alan vb.)?			
20	Yıkanmış ekipmanlarda gıda/deterjan vb. kalıntılarının oluşması önleyecek uygulamalar var mı?			
21	Temizlik kimyasalları ve ekipmanlar ayrı yerleştirilmiş mi?			
22	Gıda üretiminde kullanılan su, “İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik”te belirtilen koşulları sağlıyor mu?			
23	Gıda üretiminde kullanılan buhar ve buz “içilebilir nitelikteki sudan” elde ediliyor mu?			
24	Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş (çiğ) gıda maddeleri ile hazırlanmış (pişmiş) gıdalar birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza ediliyor mu?			
25	Ambalajlı veya ambalajsız tüm gıda maddelerinin zeminle direkt temas etmemesini sağlayacak önlemler alınıyor mu?			

d) Lavabo ve Tuvaletler ve Genel Alan Temizlikleri

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Tuvalet alanlarına girişte otomatik açılır kapı mevcut mu? Otomatik açılır kapı mevcut değilse giriş açık tutularak temassız giriş sağlanıyor mu?		
2	Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuarlar, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları sık sık temizlenip, dezenfekte ediliyor mu?		
3	Temizlik saatleri kayıt altına alınıyor mu? Denetimleri yapıyor mu?		
4	El kurutma fanları kullanıma kapatılmış mı? El kurulamak için tek kullanımlık kâğıt havlular bulunduruluyor mu?		
5	Tuvaletlerde sabun, tuvalet kâğıdı, kâğıt havlu gibi malzemeler eksiksiz bulunduruluyor mu?		
6	Tuvalet temizliği yapan personel maske ve gözlük veya siperlik kullanıyor mu?		
7	El teması yoğun olan kapı kolu, yürüyen merdiven tırabzanları, asansör düğmesi gibi yüzeyler ile kullanımına ve malzemesine göre yer, duvar, döşeme kaplamalarının temizlik ve hijyeni için kullanılacak malzemeler ve periyodları belirlenmiş mi? Kontrol kayıtları tutuluyor mu?		

C. PERSONEL İÇİN ALINACAK ÖNLEM VE UYGULAMALAR

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Sahnede yapılacak gösterilere yönelik sahne, kulis, sahne arkası gibi alanlar sosyal mesafe planına göre düzenlenmiş mi?		
2	Personelin çalışma alanına göre kullanması gereken koruyucu ekipmanlar (ofis çalışanı, servis elemanı, mutfak, temizlik personeli, şoför için ayrı ayrı) belirlenmiş mi? Personel kullanım alanları (soyunma odaları, duş, tuvalet, ofisler, kafe vb. sosyal mesafe planına göre düzenlenmiş mi?		
3	Personelin kullanması gereken koruyucu ekipmanların düzenli ve yeterli temini sağlanıyor mu?		
4	Koruyucu ekipman kullanımı ile ilgili olarak personele gerekli bildirim ve eğitimler gerçekleştiriliyor mu?		
5	Görevli personelin süreçlere yönelik eğitim, motivasyon ve psikolojik destek kayıtları şahsi dosyalarında kayıt altına alınmış mı?		
6	Personel dinlenme ve sosyal alanları ile kulis alanlarında el antiseptiği vb. malzemeler bulunuyor mu?		
7	Personel işe alımlarında sağlık kontrolleri gerçekleştiriliyor mu?		
8	Personelin birlikte yaşadığı kişilerde Covid-19 hastası bulunup bulunmadığı sorgulanarak kayıt altına alınıyor mu?		
9	Personelin tesise girişlerinde ve çıkışlarında termal kamera veya temassız ateş ölçerlerle vücut sıcaklığı kontrolü sağlanıyor mu, kayıt altına alınıyor mu? Personel giriş ve çıkış kayıtları temassız olarak sağlanıyor mu?		
10	Ateş, öksürük, nefes darlığı ve benzeri şikâyeti olan personelin sağlık kuruluşlarına yönlendirilmesi yapılıyor ve durumu takip altına alınıyor mu?		
11	Geçici hizmet alımı yapılan personelin veya etkinliği düzenleyen tarafın personelinin sağlık kontrolü sağlanıyor mu?		

D. GÜVENLİK

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Güvenlik departmanına ait süreçlerin, tesisin diğer departmanları ile koordinasyonu sağlanmış mı?		
2	Katılımcıların x-ray cihazı harici elle aranmasının minimuma indirilmesi için elle aranması gerekirse, maske, her arama için tek kullanımlık eldiven, yüz koruyucu ekipman kullanılması ve sonrasında ellerin yıkanması veya temizlenmesine yönelik süreçler belirlenmiş mi?		
3	Mevcut tahliye, acil durum planları ve risk yönetimi süreçleri pandemi dikkate alınarak yeniden düzenlenmiş mi?		

E. İŞLETME TAŞITLARI

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
1	Taşıtlar içerisindeki tüm yolcuların maske kullanımı sağlanıyor mu?			
2	Taşıtlarda el antiseptiği, kolonya ve yolcular için yeterli sayıda maske mevcut mu?			
3	Taşıtlara ait koltuk, kapı kolu, el tutacağı gibi sık temas edilen yüzeylerin temizliği her servis öncesinde gerçekleştiriliyor mu?			
4	Taşıtların işletme bünyesinde bulunması durumunda, klima temizliği düzenli yapılıyor mu? Klimalar dışarıdan temiz hava alacak şekilde mi çalıştırılıyor?			
5	Vale hizmetinin verilmesi halinde vale hizmeti veren personel, her araç teslim alma ve etme hizmetinden önce ve sonra ellerini uygun antiseptik ile temizliyor mu, taşıtları maskeli olarak kullanıyor mu?			

F. ATIK YÖNETİMİ

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Tesis yönetimi tarafından atık yönetimi konusunda tüm süreci takip etmek üzere bir görevli atanmış mı?		
2	"Atık Yönetimi", tesis yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor ve kayıt altına alınıyor mu?		
3	Atık Yönetimi altında alınan kayıtlar sorumlu kişi tarafından kontrol ediliyor mu?		
4	Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven, önlük, cerrahi maske) kullanıyor mu?		
5	Çöp kovaları ve kullanılan diğer temizlik ekipmanları periyodik olarak temizleniyor mu?		
6	Atıklar usulüne uygun olarak toplanıp ayrıştırılarak Belediye veya Lisanslı kuruluşlar tarafından bertarafı düzenli olarak gerçekleştiriliyor mu?		
7	Çöp odalarında gerekli temizlik ve ilaçlama periyodik olarak yapılıyor mu?		
8	Güvenlik görevlilerine yaptıkları işlemlerden (kimlik alıp verme vb.) sonra kullanmak üzere el antiseptiği, tek kullanımlık mendil ve atıkları için özel çöp torbaları sağlanmış mı?		

G. HAŞERE VE ZARARLILARLA MÜCADELE

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Haşere ve zararlılarla mücadele, tesis yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor ve kayıt altına alınıyor mu?		
2	Haşere ve zararlılarla mücadele konusunda sorumlu personel belirlenmiş mi?		
3	Haşere ve zararlılarla mücadele uygulamaları sorumlu-personel tarafından kontrol ediliyor gerekli hallerde aksiyonlar alınıyor mu?		
4	Personel, uygulama gerçekleştirmesi esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven, cerrahi maske, bone, yüz/göz koruyucu siperlik, çizme, tulum) kullanıyor mu?		
5	Haşere ve zararlılar ile mücadele dosyasında hizmet sağlayıcıya ait İşletme Pest Kontrol Planı, Servis Sorumlusu Sertifikaları, MSDS'ler, Resmi Evraklar (Mesul Müdür, Hizmet Yeterlilik vb.), Hizmet Sözleşmesi, Sigortalar mevcut mu?		
6	Zararlı ile mücadele programı kapsamında, ilaçlama periyodik olarak yapılıyor veya bir ilaçlama firmasından destek alınıyor mu?		
7	İlaçlama işletme tarafından bizzat yapılıyor ise bu konuda gerekli eğitim almış bir personel tarafından gerçekleştirilip kayıt altına alınıyor mu?		
8	Dış mekana açılan tüm boşluklar ile atık su kanalları (drenajlar) zararlı (haşere, kemirgen vb) girişini, koku çıkışını ve atık sıvıların geri basmalarını önleyecek şekilde düzenlenmiş mi?		

H. SATIN ALMA, MAL KABULÜ VE DEPOLAMA

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Tesisin satın alma, mal kabul ve depolama faaliyetleri konusunda izlenecek tüm süreç yönetim tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor, ilgili yönetici tarafından izleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?		
2	Satın alma, mal kabul ve depolama alanlarında sterilizasyon cihazları, el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulunduruluyor mu? Bu alanlara görevli olmayan personel girişi engellenmiş mi?		
3	Bu bölümde görev yapan çalışanlar kişisel koruyucu ekipman (maske, eldiven, gözlük veya yüz siperliği) kullanıyor mu?		
4	Tesis bünyesinde gıda ürünlerinin tedariki ve üretimini yapan birimlere, geçici olarak giren tedarikçiler, bakım elemanları, mal getiren şoförler vb. kişilerin, tesis çalışanlarıyla herhangi bir temasta bulunmaması, sosyal mesafe kuralı korunarak ve koruyucu ekipman kullanarak işlemlerini yapmaları için önlemler alınmış mı?		
5	Satın alınan malların tedarikçiden depoya ulaşıncaya kadar izlediği süreçte, mallara en az insan teması yapılması için gerekli önlemler alınmış mı?		
6	Satın alma birimi tarafından yapılan alımlar öncelikle onaylı tedarikçilerden uygun nitelikte ve ambalajlı ürünler arasından mı tercih ediliyor?		

I. ACİL DURUM VE İZOLASYON

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Acil durumlar ile hasta, semptomlu veya şüpheli vaka tespit edilmesi (Salgın Hastalıklar Kriz Yönetimi gerekliliklerini içerir şekilde) halinde uygulanacak protokol, ulaşılabilecek kişi ve kurumlar belirlenmiş mi?		
2	Acil durumlar için ulaşılabilecek kişi ve kurumların bilgisi gerekli yer ve mecralarda paylaşılmış mı?		
3	Katılımcıların tesise girişi sırasında veya tesiste buldukları süre içerisinde herhangi bir hastalık belirtileri göstermeleri halinde (öksürme, halsizlik, yüksek ateş vs.) personelin müdahale planı hakkında bilgisi var mı?		
4	Çalışanlar kendilerinde Covid-19 şüphesi duyduklarında veya hastalık belirtileri gösterdiklerinde durumu ilgili yöneticisine bildiriliyor mu?		
5	Covid-19 ile ilişkili semptomları olan (ateş, öksürük ve/veya nefes darlığı) veya Covid-19 testi pozitif olan çalışanlar hakkında Sağlık Bakanlığı ALO 184 Koronavirüs Danışma Hattı'na ve İl Sağlık Müdürlüğü'ne bilgi veriliyor mu?		
6	Covid-19 teşhisi konulan personelin tüm tekstil malzemesi ayrı ayrı poşetlere konularak çamaşırhane veya tesis dışında çamaşır yıkama hizmeti alınan firmaya iletilerek bu ürünlerin diğer malzemelerden ayrı olarak yıkanması sağlanıyor mu?		

Denetim anını kanıtlar nitelikte fotoğraf (denetim tarihi ve saati gösteren JPEG dosya) ekleyiniz.

