

**YEME & İÇME TESİSLERİ İÇİN  
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 : .....

MÜDÜR : .....

## YEME-İÇME TESİSLERİ İÇİN DEĞERLENDİRME FORMU

### A. ZORUNLU UYGULAMALAR

#### SÜREÇ YÖNETİMİ, STANDARTLARIN BELİRLENMESİ, PROTOKOLLERİN HAZIRLANMASI

	AÇIKLA MA	Evet	Hayır
1	İşletme bünyesinde, bulaşma önlemleri ve hijyen standartlarının adaptasyonu ve doğrulamalarını gerçekleştirmek üzere yetkilendirilmiş bir personel mevcut mu?		
2	Sosyal mesafe planı hazırlanmış mı?		
3	Çocuk oyun alanları, elle temas edilen oyun makineleri kapatılmış mı?		
4	Tavla, okey vb. elle temas edilen bütün oyun araçlarının kullanımı durdurulmuş mu?		
5	Tesisteki tüm ünitelerin girişinde olası yığılmalar dikkate alınarak yerlerin işaretlenmesiyle sosyal mesafeyi belirten düzenlemeler yapılmış mı?		
6	İşletme bünyesinde Sağlık Bakanlığı onaylı alkol bazlı el antiseptiği mevcut mu?		
7	Ortak kullanım alanlarında alkol bazlı el antiseptiği bulunuyor mu?		
8	İşletme bünyesinde görev alan çalışanlara işletmede öngörülen plana istinaden eğitimler gerçekleştiriliyor mu?		
9	İşletmenin departman yöneticileri toplantılarının telekonferans ve çalışanlara yönelik eğitim programlarının uzaktan eğitim (e-egitim) metoduyla yapılabilmesi için gerekli düzenlemeler oluşturulmuş mu?		
10	Hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı ile ilgili eğitimler veriliyor mu?		
11	COVID-19 ve hijyen uygulamalarına ilişkin personel alanları ve genel alanlarda yazdırılabilir duvar şemaları hazırlanarak asılmış mı?		
12	Hazırlanan duvar şemalarının en az 3 dilde çevirisi yapılmış mı?		
13	Kapalı işletmeler için yeniden faaliyete açılma protokolü hazırlanmış mı?		
14	İşletme girişinde talep edilmesi halinde maske hazır bulunduruluyor mu?		
15	Misafirlere, resepsiyonda COVID-19, hijyen konusunda alınan önlemler ve uygulamalar ile misafirlerin uyacakları kurallar hakkında yazılı bilgi veriliyor mu?		
16	Ünitelerden sorumlu yöneticiler temizlik uygulamalarını düzenli olarak kayıt altına alıyor mu?		

17	İşletmede kullanılan 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?		
18	Havalandırma filtreleri düzenli olarak değiştiriliyor mu?		
19	Gerekli hallerde mekanların doğal havalandırması yapılıyor mu?		
20	Çalışanların işe giriş ve çıkışlarında vücut ısısı ölçümleri sensörlü ateş ölçerlerle yapıp kayıt altına alınıyor ve takibi sağlanıyor mu? Gelen ziyaretçilere yönelik temassız sensörlü ateş ölçerlerle vücut sıcaklığı kontrolleri sağlanıyor mu?		
21	Çalışanlar için vücut sıcaklığı kayıtlarının doğrulanmasına istinaden kabul edilen sıcaklık aralığı haricinde bir tespit mevcut ise alınacak aksiyonlar tanımlı mı?		
22	Çalışanlar için vücut sıcaklığı kayıtlarının doğrulanmasına istinaden kabul edilen sıcaklık aralığı haricinde bir tespit mevcut ise alınacak aksiyonlar kayıt altına alınıyor mu?		
23	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?		
24	Çalışanlar Milli Eğitim Bakanlığı veya yetkili sertifikasyon firmalarından onaylı Hijyen Eğitimi Sertifikasına sahip mi?		
25	İşletme içinde var ise dükkanlar ve mağazaların gerekli hijyen kurallarına adaptasyonu sağlanmış mı?		

## B. VALE HİZMETİ

	AÇIKLAMA	Evet	Hayır
1	Valeler her araç teslim alma ve teslim etme hizmetinden önce ve sonra el antiseptiği ile ellerini temizliyor mu?		
2	Valeler bütün araçlara doğru şekilde maske takarak biniyor mu?		
3	Eldiven takmamaları ve diğer kurallar konusunda eğitimleri verilmiş mi? Uygulamaları denetleniyor mu.		

## C. MİSAFİRİN İŞLETMEYE GİRİŞİ

	AÇIKLAMA	Evet	Hayır
1	Misafirin işletmeye giriş esnasında, sosyal mesafe konusunda bilgilendirilmesine yönelik protokol hazırlanmış mı?		
2	İşletmeye giriş işlemleri esnasında alınacak tüm aksiyonlara dair ilgili bölüm personelleri bilgilendirmeye haiz mi?		

3	Misafir kullanımı için giriş bölgesinde alkol bazlı el antiseptiği, kişisel koruyucu ekipmanlar vb. bulunduruluyor mu? Misafirin girişte bu ekipmanı kullanması temin ediliyor mu?		
4	İşletme girişinde ateş ölçümü yapılıyor mu? 38 dereceden yüksek ateşi olanlar geri çevrilip sağlık kuruluşuna başvurmaları için uyarılıyor mu?		
5	Misafirlerin yapacağı ödemelerde, nakit ödeme yerine mümkün olduğunca temassız pos cihazları, online ödeme vb. yöntemler tercih ediliyor mu?		
6	Müşteri ödeme cihazına temas ettiğinde her ödeme sonrası cihaz dezenfaktan ile siliniyor mu?		

#### D. PERSONEL İÇİN ALINACAK ÖNLEM VE UYGULAMALAR

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Personelin kullanması gereken kişisel koruyucu ekipmanların düzenli ve yeterli temini sağlanıyor mu?		
2	Kişisel koruyucu ekipman kullanımı ile ilgili olarak personele gerekli bildirimler gerçekleştiriliyor mu?		
3	Personelin koruyucu ekipmanları kullanımı ve doğru kullanıp kullanılmadığı takip ediliyor, gerekli uyarılar yapılıyor mu?		
4	Görevli personelin süreçlere yönelik eğitim, motivasyon ve gerektiğinde psikolojik destek kayıtları şahsi dosyalarında kayıt altına alınmış mı?		
5	Personel dinlenme ve sosyal alanlarında sosyal mesafenin korunmasına yönelik önlemler mevcut mu?		
6	Personel dinlenme ve sosyal alanlarında alkol bazlı el antiseptiği mevcut mu?		
7	Personelin iş yerine girişinde her gün ateş/genel sağlık kontrolleri gerçekleştiriliyor mu?		

#### E. GENEL ALANLARDA DÜZENLEMELER

##### a) Mutfaklar

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Mutfaklar, işletme yönetimi tarafından hazırlanmış bir temizlik 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	Gıda girdi kabul, hazırlık, işleme ve servis-sunum proses basamaklarına istinaden uygulanması gereken gıda güvenliği gereklilikleri tanımlı mı?		
6	Gıda güvenliği izlenebilirlik kayıtları tutuluyor mu?		
7	Gıda güvenliği izlenebilirlik kayıtları bir personel tarafından doğrulanıyor mu?		
8	Gıda güvenliği doğrulama faaliyetlerine istinaden gerekli hallerde aksiyonlar gerçekleştiriliyor mu?		
9	Mutfaklarda tüm gıdalar temiz, gıdaya uygun nitelikte bir ekipman ile ve üzeri kapalı olarak depolanıyor mu?		
10	Mutfaklarda mevcut depolama alanlarında yerleşim düzeni ürün grupları ve riskler dikkate alınarak yapılıyor mu?		
11	Mutfaklarda mevcut depolama alanlarında sıcaklık ve gerekli hallerde nem ölçümleri gerçekleştirilerek kayıt altına alınıyor mu?		
12	Kayıt altına alınan sıcaklık ve nem ölçümleri yetkin personel tarafından doğrulanıyor mu?		
13	Mutfaklarda gerçekleştirilen ölçümler esnasında kullanılan ekipmanlara periyodik kalibrasyon veya doğrulama işlemi uygulanıyor mu?		
14	Mutfaklarda raptiye, toplu iğne, zımba teli, kırık cam vb. fiziksel risk teşkil eden maddeler mevcut mu?		
15	Her gün üretilen her yemek çeşidinden yeterli miktarda şahit numune alınıyor mu?		
16	Alınan her bir örnek 72 saat uygun muhafaza koşullarında saklanıyor mu?		
17	Şahit numunelerin izlenebilirliğini sağlamak amacıyla kullanılan etiket bilgileri mevcut mu?		
18	Mutfaklar içerisinde gerekli alanlarda sağlam, kapalı şekilde muhafaza edilebilir çöp kovaları vb. mevcut mu?		
19	Mutfaklar içerisinde kırılabilir malzemelere karşı bir muhafaza mevcut mu?		
20	Mutfaklarda oluşan tüm atıklar uygun bir şekilde bertaraf ediliyor mu?		
21	Mutfaklarda çalışan personel; takı, taşlı alyans veya herhangi bir aksesuar taşıyor mu?		

22	Mutfakta çalışan personelin iş kıyafetleri giymesi ve koruyucu tedbirler kapsamında eldiven, maske ve bone kullanmaları sağlanmış mı?		
23	Mutfaklara personel harici kişiler tarafından girişler kontrol altında mı?		
24	Mutfaklar içerisinde bulaşık yıkama alanlarında kirli ve temiz ekipman ayrımları mevcut mu?		
25	Mutfaklarda kullanılan ekipmanların yerleştirildiği raf vb. alanlar temiz ve uygun mu?		
26	Mutfaklar içerisinde iade/imha edilecek hammadde/ürünler herhangi bir şekilde tanımlanmış mı (etiket, ayrı bir alan vb.)?		
27	Yıkamış ekipmanlarda gıda/deterjan vb. kalıntılar mevcut mu?		
28	Temizlik kimyasalları ve ekipmanlar ayrı yerleştirilmiş mi?		
29	Gıda üretiminde kullanılan su, "İnsani Tüketim Amaçlı Sular hakkında Yönetmelik" te belirtilen koşulları sağlıyor mu?		
30	Gıda üretiminde kullanılan buhar ve buz "içilebilir nitelikteki sudan" elde ediliyor mu?		
31	Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş (çiğ) gıda maddeleri ile hazırlanmış (pişmiş) gıdalar birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza ediliyor mu?		
32	Ambalajlı veya ambalajsız tüm gıda maddelerinin zeminle direkt temas etmemesini sağlayacak önlemler alınıyor mu?		
33	Klimaların temizlik, bakım ve filtre değişikliği düzenli yapılıyor mu?		
34	Klimalar dışarıdan temiz hava alacak modda çalıştırılıyor mu?		
35	Kapı ve pencereler açılarak ortam sık sık havalandırılıyor mu?		

**b) Yeme & İçme Üniteleri**

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Masalar arası en az 1,5 metre, sandalyeler arasında ise 60 cm mesafe bırakılmış mı?		
2	Yeme&içme alanlarında servis ekipmanları servis öncesi ve sonrası düzenli olarak temizleniyor mu?		
3	Ortak kullanımda olan çay/kahve makinası, sebil, içecek makinası ve benzeri cihazlar kaldırılmış veya misafirlere bir görevli aracılığıyla bu cihazlardan içecek verilmesine dair düzenlemeler gerçekleştirilmiş mi?		
4	Yemek Masaları ve mobilyalarının, masa üstü ekipmanlarının tuzluk, biberlik, peçetelik ve sosluklar alkol bazlı ürünler ile temizlikleri her müşterinin kullanımı sonrasında gerçekleştiriliyor mu?		
5	Masa üzerinde tek kullanımlık tuzluk, biberlik, peçetelik bulunuyor mu?		
6	"Açık Büfe" uygulamasının sürdürülmesi durumunda, büfede bulunan yiyeceklerin misafirler tarafından alınmaması ve yiyeceklerle temas kurmalarını önlemeye yönelik bir cam siperlik bulunuyor mu? Önlemler dahilinde bir görevli tarafından istenen yiyeceklerin misafire verilmesi sağlanıyor mu?		
7	Açık büfe ve servis yemek düzeninde sosyal mesafe kuralları uygulanıyor mu?		
8	Misafirlerin ve personelin ulaşabileceği alanlarda alkol bazlı el antiseptiği mevcut mu?		
10	Klimaların temizlik, bakım ve filtre değişikliği düzenli yapılıyor mu?		
11	Klimalar dışarıdan temiz hava alacak modda çalıştırılıyor mu?		???
12	Kapı ve pencereler açılarak ortam sık sık havalandırılıyor mu?		

**c) Lavabo ve tuvaletler**

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Tuvalet alanlarına giriş kapıları otomatik sisteme çevrilmiş mi?		
2	Otomatik sisteme çevrilmeyen kapıların kolları düzenli aralıklarla dezenfekte ediliyor mu?		
3	Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuarlar, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları sık sık temizlenip, dezenfekte ediliyor mu?		
4	Temizlik saatleri kayıt altına alınıyor mu? Denetimleri yapılıyor mu?		

5	El kurutma fanları kullanıma kapatılmış mı? El kurulamak için tek kullanımlık kağıt havlular bulunduruluyor mu?		
6	Tuvaletlerde sabun, tuvalet kağıdı, kağıt havlu gibi malzemeler eksiksiz bulunduruluyor mu?		
7	Tuvalet temizliği yapan personel maske ve gözlük kullanıyor mu? (her personel kendi gözlüğünü kullanacak şekilde)		

## F. GÜVENLİK

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Güvenlik departmanına ait süreçlerin, işletmenin diğer departmanları ile koordinasyonu sağlanmış mı?		
2	İşletmede olması durumunda misafirin 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?		

## G. İŞLETME TAŞITLARI

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Taşıtlar içerisindeki tüm yolcuların maske kullanımı sağlanıyor mu?		
2	Taşıtlarda alkol bazlı 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	Taşıtlar havalandırılıyor mu?		
6	Personel servislerinde her çalışanın oturacağı koltuk belirlenmiş mi? Her seferde aynı koltuğa oturmaları sağlanıyor mu?		



7	Vale hizmetinin verilmesi halinde, çalışan ve misafir güvenliğine ilişkin gerekli önlemler alınmış mı?		
---	--	--	--

## H. PERSONEL KONAKLAMA ÜNİTELERİ VE LOJMANLAR

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Personel Konaklama Üniteleri ve Lojmanlara dışarıdan kesinlikle ziyaretçi, akraba, arkadaş kabul edilmemesi konusunda düzenleme ve önlemler alınmış mı?		
2	Personel Konaklama Üniteleri ve Lojmanlarda, personel transferlerinde sosyal mesafenin korunmasına yönelik önlemler ve diğer hijyen önlemleri alınmış mı?		

## I. ATIK YÖNETİMİ

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Gıda atıkları; gıda bulunan ortamlarda birikmelerini engellemek için mümkün olduğunca hızlı ve mevzuatına göre hijyenik ve çevreye zarar vermeyecek şekilde uzaklaştırılıyor mu?		
2	Gıda atıkları; çöp kovaları gibi kapatılabilir kaplarda veya alternatif bir sistemle depolanarak toplanıyor ve bu sistemin temizlenmesi ve gerekli durumlarda dezenfeksiyonu yapılıyor mu?		
3	Atık Yönetimi altında alınan kayıtlar personel tarafından doğrulanıyor mu?		
4	Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven ve 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 alkol bazlı el antiseptiği, tek kullanımlık mendil ve atıkları için özel çöp torbaları sağlanmış mı?		

## I. HAŞERE VE ZARARLILARLA MÜCADELE

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Haşere ve kemirgen kontrolü ile evcil hayvanların işletmelere girişini önlemek amacıyla uygun prosedürler uygulanıyor ve kayıt altına alınıyor mu?		
2	Zararlı ile mücadele programı kapsamında, ilaçlama periyodik olarak yapılıyor veya bir ilaçlama firmasından destek alınıyor mu?		
3	İlaçlama işletme tarafından bizzat yapılıyor ise bu konuda gerekli eğitim almış bir personel tarafından gerçekleştirilip kayıt altına alınıyor mu?		
4	Personel, uygulama gerçekleştirmesi esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven, cerrahi maske, bone, yüz koruyucu /gözlük, çizme, tulum) kullanıyor mu?		
5	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?		

#### İ-SATIN ALMA, MAL KABULÜ VE DEPOLAMA

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Satın Alma, Mal Kabul ve Depolama faaliyetleri esnasında gerekli olan kontrol ve izlenebilirlik kayıtları (ürün adı, miktarı, sıcaklığı, fatura no'su vb.) tutuluyor mu?		
2	Satın Alma, Mal Kabul ve Depolama faaliyetlerine istinaden gerekli hallerde aksiyonlar gerçekleştiriliyor mu?		
3	Bu bölümde görev yapan çalışanlar kişisel koruyucu ekipman kullanıyor mu?		
4	İşletme bünyesinde gıda ürünlerinin tedariki ve üretimini yapan birimlere, geçici olarak giren tedarikçiler, bakım elemanları, mal getiren şoförler vb. kişilerin, işletme 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?		

#### J- 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, ulaşılabacak kişi ve kurumlar belirlenmiş mi ?		
2	Acil durumlar için ulaşılabacak kişi ve kurumların bilgisi gerekli yer ve mecralarda paylaşılmış mı?		
3	Misafirlerin tesise girişlerinde veya tesiste kaldıkları süre zarfında herhangi bir hastalık belirtisi göstermeleri halinde (öksürük, halsizlik, yüksek ateş vs.) personelin müdahale planı hakkında bilgisi var mı?		
4	Çalışanlar kendilerinde COVID-19 şüphesi duyduklarında veya hastalık belirtileri gösterdiklerinde durumu işyeri ilgili yöneticisine bildiriyorlar mı?		
5	COVID-19 ile ilişkili semptomları olan (ateş, öksürük, nefes darlığı) veya COVID-19 testi pozitif olan çalışanlar hakkında Sağlık Bakanlığı ALO 184 Koronavirüs Danışma Hattı'na ve İl Tarım ve Orman Müdürlüğü' ne bilgi veriliyor mu?		