



COVID 19 DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ

YEME İÇME TESİSLERİ



UDDER ve SİSDER

İş birliği ile Pandemi COVID 19'a özel uygulamalara yönelik alınan önlemlerin bağımsız bir denetleme kuruluşu tarafından değerlendirilmesi amacı ile hazırlanmıştır

ENFEKSİYON ÖNLEME • HİJYEN • KONTROL



MAYIS 2020

ÖNSÖZ

Covid-19 virüsü 2019 yılının son günlerinde önce Çin'de ortaya çıkıp bir salgın halinde tüm ülkeye yayılmış ve kısa sürede sırasıyla Avrupa ve diğer coğrafyalarda da görülmüş ve yayıldığı tüm ülkelerde hükümetleri kısa süre içinde ülke genelinde sıkı önlemler almaya mecbur bırakmıştır. Türkiye'de ilk vaka Mart 2020'de kaydedilmiş olup, Asya ve Avrupa ülkelerinde olduğu gibi ülkemizde de hükümet tarafından fasıllar halinde bir dizi önlemler alınmasını zorunlu kılmıştır.

Bulaşıcılığının çok hızlı olması nedeni ile kamu ve özel sektör kuruluşları gibi tüm kurum ve işyerlerinde faaliyetler durdurularak, sokağa çıkma yasaklarına veya kontrollü dolaşıma varan uygulamalar devreye alınmak durumunda kalmıştır.

Uygunluk Değerlendirme Kuruluşları Derneği-UDDER ve Sistem Belgelendirme Kuruluşları Derneği- SİSDER iş birliği ile hazırlanan bu rehberin amacı Yeme içme tesislerinin Covid-19 salgın dönemi içinde faaliyetlerini bu rehberde ki güvenli şartları oluşturarak gerçekleştirdiklerinin **yetkili kuruluşlar** tarafından değerlendirilmesi ve sertifikalandırılması için dayanak oluşturmaktır.

UDDER

Uygunluk Değerlendirmesi Derneği, T.C. Ekonomi Bakanlığı önderliğinde, kalite altyapısının önemli unsurlarından biri olan uygunluk değerlendirme alanında ilgili kamu ve özel sektör kuruluşları ile diğer sivil toplum kuruluşlarının desteğini alarak, sorumluluk üstlenen tarafları bir araya getiren, ülkemizde yapılandırılmış bir sivil toplum kuruluşudur.

SİSDER

Türk Akreditasyon Kurumu tarafından Akredite edilerek uluslararası karşılıklı tanıma anlaşması çerçevesinde tüm dünyada denetim ve belgelendirme yetkisi olan Sertifikasyon Kuruluşlarının oluşturduğu bir sivil toplum kuruluşudur.

YETKİLİ KURULUŞ

UDDER veya SİSDER üyesi olup, Türkak veya Uluslararası bir akreditasyon kuruluşu tarafından Akredite edilen kuruluşlardır.

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	1
İÇİNDEKİLER.....	2
1. Kaynaklar ve Dayanak	3
2. Zorunlu Uygulamalar	4
3. Genel Uygulamalar.....	5
4. Personel İçin Yapılması Gereken Uygulamalar	6
5. Ofis Kullanım Alanları	9
5.1 Üretim Alanları.....	10
5.2 Müşteri Kullanım alanları.....	11
5.3 Atık Yönetimi.....	13
RAPOR	14

1.Kaynaklar ve Dayanak

1. WHO - Gıda İşletmeleri İçin Covid-19 ve Gıda Güvenliği Rehberi
2. Türkiye Cumhuriyeti Sağlık Bakanlığı - Restoranlarda Alınması Gereken Önlemler
3. Türkiye Cumhuriyeti Sağlık Bakanlığı - Covid-19 Rehberi Bilim Kurulu Çalışması
4. Türkiye Cumhuriyeti Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı tarafından yayınlanan “Yeni Koronavirüs Salgını İle Mücadele Kapsamında İş Sağlığı Ve Güvenliği Yönünden Sıkça Sorulan Sorular ve Cevapları”
5. 24.03.2020 tarihli Türkiye Cumhuriyeti İçişleri Bakanlığı tarafından yayınlanan “Koronavirüs Salgını ile Mücadele Kapsamında Marketlerle İlgili Ek Genelge”
6. Türkiye Cumhuriyeti Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı tarafından yayınlanan “Yeni Koronavirüs Salgını Kapsamında İş Sağlığı ve Güvenliği Profesyonellerinin İşyerlerinde Aldıracağı Tedbirler” ile ilgili Genelge

2.Zorunlu Uygulamalar

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	İşletme genelinde Covid-19 ve hijyen uygulamalarına yönelik plan hazırlanmış mı?			
2	İşletme bünyesindeki tüm departman ve birimler için izlenecek prosedürlere ilişkin protokoller hazırlanmış mı?			
3	İşletmede GGYS, HACCP gibi gıda güvenliğini esas alan sistemler mevcut mu?			
4	Süreç ve tüm uygulamalar düzenli olarak kayıt altına alınıyor mu?			
5	Günlük denetim ve kontrol listeleri hazırlanmış mı?			
	Tüm alanlarda sosyal mesafe tanımlaması, sosyal mesafe planı hazırlanmış mı?			
6	İşletme bünyesinde görev alan çalışanlara Covid-19 ve hijyen uygulamaları ile işletmede uygulanacak plan ve protokoller konusunda eğitimler yapılıyor mu?			
7	Covid-19 ve hijyen uygulamalarına ilişkin personel ve genel alanlarda yazdırılabilir duvar şemaları hazırlanarak ilgili alanlara asılmış mı?			
8	Acil durumlar halinde uygulanacak protokol, aranacak kişi ve kurumlar belirlenmiş mi?			

3. Genel Uygulamalar

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
9	Kuruluş içerisinde acil durumlarda kullanılmak üzere karantina alanları belirlenmiş mi? Karantina alanlarının kullanımı ve tahliyesi sonrası anında dezenfeksiyon şartları belirlenmiş mi?			
10	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 yapıyor mu?			
11	Kuruluş yeteri kadar koruyucu kıyafet ve ekipmana sahip mi?			
12	İşletmede kullanılan koruyucu kıyafet ve ekipmanlar gerekli standartlara sahip mi? <i>- Cerrahi maske, el dezenfektanı, genel alan dezenfektanı ve temizlik malzemelerinin TSE sertifikasına sahip olması gerekmektedir.</i>			
13	Kuruluştaki alınan önlem ve uygulamalar konusunda müşterilere gerekli bilgilendirme için afiş, broşür, bilgi notu gibi hazırlık yapılmış mı?			
14	Satın Alma, Mal Kabul ve Depolama işlemleri konusunda izlenecek tüm süreç işletme yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?			
15	Kuruluş 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?			
16	Satın alınan malların, tedarikçiden depoya ulaşıncaya kadar izlediği süreçte, mallara en az insan teması yapılması için gerekli önlemler alınmış mı?			
17	Kuruluş genelindeki tüm havalandırma sisteminin temizliği ve dezenfeksiyonu (filtreler dahil) periyodik olarak yapılıyor mu?			

4. Personel İçin Yapılması Gereken Uygulamalar

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
18	Özel araçları veya şirket araçları ile kuruluşa gelenler SM kurallarına uyabiliyorlar mı? <i>- Bir araba içinde oturan kişiler arası en az 1 m mesafe olur.</i>			
19	Özel araçları veya şirket araçları ile kuruluşa gelenler araç içinde maske kullanıyorlar mı? <i>- Araç içinde birden fazla kişi bulunuyorsa cerrahi maske kullanımı gereklidir.</i>			
20	Servis ile gelen çalışanlar SM mesafe kurallarına uyabiliyorlar mı? <i>- Servis aracı içinde oturanlar arasında en az 1 m mesafe olur, yan yana koltuklar aynı anda işgal edilmez. Gerekli durumlarda aynı hatta hizmet gören servis sayısı artırılarak SM gereklilikleri karşılanır.</i>			
21	Servis kullanan çalışanlar maske kullanıyorlar mı? <i>- Servis kullanan çalışanlar cerrahi tip maske kullanırlar.</i>			
22	Servis hizmeti sunan araçlarda veya şirket araçlarında HT alınmış mı? <i>- Araçlarda hijyenik el yıkama sıvısı veya hijyenik el ovalama sıvısı veya jeli bulunur.</i>			
23	Servis hizmeti veren personel ile kuruluş arasında iletişim kanalı belirlenmiş mi? <i>- Servis şoförü şüpheli görülen (çok halsiz, çok öksüren, çok hapşıran, rahatsız olduğuna dair semptomlar gösteren) personeli kuruluşa bildirmekle yükümlüdür.</i>			
24	Girişlerde personelin ateşi ölçülüyor mu? <i>- İşe giriş sırasında termal kameralar veya mobil termometreler ile kişilerin sıcaklıkları ölçülüp kayıt altına alınır ve yüksek çıkan personel ile ilgili alınacak önlemler yazılı olarak duyurulur.</i>			
25	Personel kuruluşa girerken maske kullanıyor mu? <i>- Kuruluşa giren çalışanlar cerrahi tip maske kullanırlar.</i>			

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
26	<p>Kuruluş işe giriş sırasında personelin kendi aralarında yığılmalarını önleyecek SM tedbirlerini almış mı?</p> <p>- Kuruluş işyerine toplu giren personel için SM kurallarına uygun altyapı (girişlerin büyütülmesi, yerlere referans çizgilerinin çizilmesi, ilgili duyuruların asılması, mesafenin kontrolü vb.) sağlar.</p>			
27	<p>Kuruluş işten çıkış sırasında personelin kendi aralarında yığılmalarını önleyecek SM tedbirlerini almış mı?</p> <p>- Kuruluş işyerinden toplu çıkan personel için SM kurallarına uygun altyapı (çıkışların büyütülmesi, yerlere referans çizgilerinin çizilmesi, ilgili duyuruların asılması, mesafenin kontrolü vb.) sağlar.</p>			
28	<p>Kuruluş işyerine giriş ve çıkışlarda HT almış mı?</p> <p>- Giriş ve çıkış kapılarına yakın bölgede hijyenik el yıkama sıvısı veya hijyenik el ovalama sıvısı veya jeli bulunur.</p>			
29	<p>Kuruluş işe giriş ve çıkışlarda bulaş önlemleri kapsamında bir bilgilendirme yapmış mı?</p> <p>- Kuruluş işe giriş ve çıkışlarda personelin uyması gereken bulaş önlemleri, sosyal mesafe kuralları, ateş ölçme sistemleri, HT hakkında bir bilgilendirme/ talimat/prosedür hazırlar ve duyurulmasını sağlar.</p>			
30	<p>Kuruluş personel WC'lerinde SM ve HT ile ilgili çalışma yapmış mı?</p> <p>- WC'leri kullanan personel sayısına göre kişiler arasında en az 1 m mesafe olacak şekilde altyapı (pisuarlar, lavabolar vb.) hazırlanır ya da alanın büyüklüğüne göre içeride bulunması gereken kişi sayısı belirlenerek personele bildirilir. Kapılara yakın bölgede hijyenik sıvılar/jeller kullanılır.</p>			

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
31	<p>Kuruluş özellikle eller ile sık dokunulan yüzeylerin temizliği için planlama yapmış mı?</p> <p><i>- Kapı kolları, bataryalar, tırabzanlar, sık dokunulan düğmeler, telefon ahizesi, ortak kullanım alanlarındaki tuvalet ve lavabo temizliğine özen gösterilmelidir. Bu alanların temizliği için su ve deterjan ile temizlik yapıldıktan sonra 1:100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52-9) veya klor tablet (ürün tarifine göre) kullanılmalıdır.</i></p>			
32	<p>Soyunma odalarında bulaş riskine karşı SM tedbirleri alınmış mı?</p> <p><i>- Soyunma odalarında giyinmekte olan personelin arasında en az 1 m olacak şekilde dolap yerleşimi sağlanır ve alanın büyüklüğüne göre içeride bulunması gereken kişi sayısı belirlenerek personele bildirilir.</i></p>			
33	<p>Soyunma odalarında HT alınmış mı?</p> <p><i>- Soyunma odalarının giriş çıkışlarında giyinmekte olan personelin el hijyeni için hijyenik el yıkama veya ovalama sıvıları/jelleri bulundurulur.</i></p>			
34	<p>Personelin dinlendiği açık ve kapalı mola alanlarında SM kuralları için altyapı mevcut mu?</p> <p><i>- Açık ve kapalı dinlenme alanları, mescit gibi alanların girişlerinde yığılmanın önlenmesi için yerlere referans çizgileri çizilir ve görsel uyarılar bulundurulur. Alanın büyüklüğüne göre içeride bulunması gereken kişi sayısı belirlenerek personele bildirilir.</i></p>			
35	<p>Kuruluş, Covid-19 için alınan tedbirlerin ve eylem planının uygulanmasını temin etmek için personele periyodik olarak eğitim veriyor mu?</p>			
36	<p>Personele maske ve dezenfektanlar için önerilen kullanım yöntemleri, miktarları, süreleri konusunda eğitim veriliyor mu?</p>			
37	<p>Personele elin yüz bölgesine temas edilmemesi yönünde uyarılarda bulunuluyor mu?</p>			
38	<p>Personelin iş dışında birbirleriyle sosyalleşmek adına (kutlama, davet, yemek vs) bir araya gelmemeleri için gerekli uyarılar yapılıyor mu?</p>			
39	<p>Personelin müşterilerin kişisel eşyalarına temas etmemesi gerektiği hususunda uyarılar yapılıyor mu?</p> <p><i>- Bu tür işlemler sonrasında derhal ellerin yıkanması veya alkol bazlı el antiseptiği ile el temizliği yapılması sağlanmalıdır.</i></p>			
40	<p>Personel çalışma esnasında, yemeklerden önce ve sonra, temizlik esnasında ve tuvalet kullanımları sonrasında ellerini düzenli olarak sabun ile 20 saniye süreyle akan suda yıkıyor mu?</p>			
41	<p>Personelin kullandığı ekipman, araç ve gereçler dezenfekte ediliyor mu?</p>			

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
42	Personelin giysileri ve ayakkabıları uygun yöntem ve malzeme ile dezenfekte ediliyor mu?			
43	Ateş, öksürük, nefes darlığı ve benzeri şikâyeti olan çalışan maske takarak işyerindeki diğer çalışanlardan izole ediliyor mu?			
44	İzole edilen çalışanın en kısa süre içerisinde Sağlık Bakanlığı ALO 184 hattı aranarak sağlık kurumlarına yönlendirilmesi yapılıyor ve durumu takip edilerek kayıt altına alınıyor mu?			
45	Çalışanların birlikte yaşadığı aile üyeleri arasında, Covid-19 belirtisi bulunup bulunmadığı veya son 14 gün içerisinde yaptıkları yurt dışına seyahat bilgileri bir form aracılığı ile günlük olarak takip ediliyor mu?			

5. Ofis Kullanım Alanları

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
46	Ofis alanlarında SM ile ilgili çalışma yapılmış mı? <i>- Ofislerde çalışan personel sayısına göre kişiler arasında en az 1 m mesafe olacak şekilde altyapı (masalar arası mesafe, yan yana ve karşılıklı çalışmanın önlenmesi vb.) hazırlanır ve alanın büyüklüğüne göre içeride bulunması gereken kişi sayısı belirlenerek personele bildirilir.</i>			
47	Ofis alanlarında havalandırma sistemi ile ilgili çalışma yapılmış mı? <i>- Ofislerde klima kullanımı söz konusu ise filtre temizliğinin düzenli olarak yapılması sağlanmalıdır. Temiz hava girişinin sürekli sağlanması gerekmektedir.</i>			
48	Ofiste çalışan personel gerekli HT uygulamakta mı? <i>- Ofislerde çalışan personeller cerrahi maske kullanmak zorundadır. Sık ve ortak kullanım gerektiren cihazlar (yazıcı, telefon, bilgisayar, kırtasiye malzemeleri vb.) düzenli olarak temizlenmelidir.</i>			

5.1 Üretim Alanları

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
49	Üretim alanları kuruluş tarafından hazırlanan protokole göre temizleniyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?			
50	Mutfak ve depo bölümlerinin girişinde el dezenfektanı bulunuyor mu?			
51	Üretim alanlarının girişlerinde dezenfektanlı paspas kullanılıyor mu?			
52	Gıdaların işletme yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre satın alınması, depolanması, hazırlanması ve servise sunulması süreçleri kayıt altına alınıyor mu?			
53	Üretim ve sunum aşamasında çalışan ve gıda ile temas eden personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven ve önlük, cerrahi maske, bone, galoş vb.) kullanıyor mu?			
54	Üretim alanında çalışan şef, yardımcı personel, servis elemanı gibi farklı görevlere sahip kişilerin SM gerekliliklerine uyabilmesi için gerekli altyapı sağlanmış mı? <i>- Karşılıklı ve yan yana çalışma şekli olabildiğince engellenmelidir. Kişiler arası mesafe en az 1 m olacak şekilde çalışma alanları belirlenmelidir. Alanın büyüklüğüne göre içeride bulunması gereken kişi sayısı belirlenerek personele bildirilir.</i>			
55	Meyve, sebze ve salataların kullanılmadan önce mutlaka dezenfeksiyona tabi tutulması için önlemler alınmış mı?			
56	Doğrama tahtaları ile bıçak ve diğer aletler çiğ ve pişmiş yiyeceklerin hazırlanması için ayrı ayrı belirlenmiş mi?			
57	Zararlı mikroorganizmaların çiğ gıdalardan tüketime hazır gıdalara geçmesini engellemek için çiğ ve pişmiş gıdaları birbirinden ayrı yerlerde tutulması uygulaması düzenli takip ediliyor mu?			
58	Çapraz kontaminasyonu önlemek üzere personel tarafından çalışma esnasında temiz tek kullanımlık eldivenler kullanılıyor mu?			
59	Gıda üretim aşamasında ham madde ve ürün sevkinde hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları, el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman eksiksiz, sağlam ve çalışır durumda mı?			

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
60	Mutfakta kullanılan kaplar, aparatlar, makineler, alet ve ekipmanların kullanılmadan önce ve kullanıldıktan sonra uygun temizlik önlemleri doğrultusunda temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanmakta mı?			

5.2 Müşteri Kullanım alanları

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
61	Yeme-içme alanları işletme yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre temizleniyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?			
61	Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven ve önlük, cerrahi maske) kullanıyor mu?			
63	Her bir yeme-içme alanı giriş bölümünde el dezenfektanı mevcut mu?			
64	Yeme-içme alanlarının girişinde olası yığılmalar dikkate alınarak sosyal mesafe aralığı işaretlenmiş, masalar arası mesafe bırakılmış mı? - Masalar arası mesafe 1 metreden az olmayacak şekilde (tercihen 2 metre) düzenleme yapılmalıdır.			
65	Masalarda oturma düzeni kişiler arası SM ile belirlenmiş mi? - Karşılıklı oturma şekli yerine alternatif oturma düzenleri oluşturulmalıdır.			
66	Müşterilerin kullandığı her bir alan için bulunması gereken kişi sayısı belirlenmiş ve kuruluş içerisinde müşterilerin görebileceği şekilde duyurulmuş mu?			
67	Yeme-içme alanlarında servis ekipmanları düzenli olarak dezenfekte ediliyor mu?			
68	Servise sunulan tüm malzemeler kullanılsa dahi yeniden yıkanıp dezenfekte ediliyor mu? - Bardak ve tabak gibi ortak kullanılan eşyalar her servis sonrasında su ve deterjanla yıkanmalı ve kullanımına kadar temiz bir ortamda saklanmalıdır.			
69	Masalarda kullanılan tuz, baharat, kürdan vb. menaj takımları ile şeker gibi yardımcı ürün ve malzemelerin tek kullanımlık paketlerde sunulması için düzenleme yapılmış mı?			
70	“Açık Büfe” hizmeti veren kuruluşta, hijyen ve bulaşmayı önlemek üzere sosyal mesafe önlemleri eksiksiz bir biçimde alınmış mı?			

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
71	<p>“Açık Büfe” hizmeti veren kuruluşta, büfede bulunan yiyeceklerin misafirler tarafından alınmasının önlenmesi ve yiyeceklerle temas kurmalarına yönelik önlem alınarak bir görevli tarafından istenen yiyeceklerin misafire verilmesi sağlanıyor mu?</p> <p>- Restoranlarda açık büfe uygulamasının el teması riski olan riskli bir uygulama olduğu unutulmamalıdır. Gerekirse servisin çalışanlar tarafından yapılması sağlanmalıdır.</p>			
72	<p>“Açık Büfe”den yiyeceklerin misafir tarafından alınması durumunda, büfede yer alan yiyeceklere misafirden nefes veya öksürük geçmesini engellemek üzere, büfedeki yiyeceklere sadece misafirin ellerinin girebileceği şeffaf koruyucu perdeleme yapılmış mı?</p>			
73	<p>Kapalı alanlarda (yeme-içme bölümleri, mescid, lavabo vb.) havalandırma düzenli olarak yapılıyor mu?</p> <p>- Kapalı alanlarda mümkünse pencereler açılarak taze ve temiz hava girişi sağlanmalıdır. Klima kullanımı söz konusu ise filtre temizliğinin düzenli olarak yapılması sağlanmalıdır. Temiz hava girişinin sürekli sağlanması gerekmektedir.</p>			
74	<p>Müşterilerin bulunduğu bahçe, teras, mescid, sigara içme alanlarında SM kuralları için altyapı mevcut mu?</p> <p>- Alanın büyüklüğüne göre bulunması gereken kişi sayısı belirlenerek müşterilere duyurulması sağlanır. Kişiler arasında en az 1 m mesafe olacak şekilde altyapı (uyarı şeritleri, masalar arası mesafe, yan yana ve karşılıklı oturma düzeninin önlenmesi vb.) hazırlanır.</p>			
75	<p>Kuruluş müşteri WC’lerinde SM ve HT ile ilgili çalışma yapmış mı?</p> <p>- WC’leri kullanan müşteri sayısına göre kişiler arasında en az 1 m mesafe olacak şekilde altyapı (pisuarlar, lavabolar vb.) hazırlanır ya da alanın büyüklüğüne göre içeride bulunması gereken kişi sayısı belirlenerek müşterilerin bilgilendirilmesi sağlanır. Kapılara yakın bölgede hijyenik sıvılar/jeller kullanılır.</p>			
76	<p>Kuruluş özellikle eller ile sık dokunulan yüzeylerin temizliği için planlama yapmış mı?</p> <p>- Kapı kolları, bataryalar, tırabzanlar, masa yüzeyi, sandalye, ortak kullanım alanlarındaki tuvalet ve lavabo temizliğine özen gösterilmelidir. Bu alanların temizliği için su ve deterjan ile temizlik yapıldıktan sonra 1:100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52-9) veya klor tablet (ürün tarifine göre) kullanılmalıdır.</p>			

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
77	<p>İşletmede bulunan çocuk oyun alanları için gerekli SM uygulanmakta mı?</p> <p>- Çocukların bir arada olmasını sağlayan kayak, salıncak vb. oyuncaklar yerine bireysel oynayabilecekleri lego, oyun hamuru, boyama vb. aktiviteler yapılmalıdır. Alanın büyüklüğüne göre içeride bulunması gereken kişi sayısı belirlenerek müşterilerin bilgilendirilmesi sağlanır.</p>			
78	<p>İşletmede bulunan çocuk oyun alanlarının temizliği periyodik olarak yapılmakta mı?</p>			

5.3 Atık Yönetimi

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
79	<p>“Atık Yönetimi”, işletme yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?</p>			
80	<p>İşletme yönetimi tarafından atık yönetimi konusunda tüm süreci takip etmek üzere bir görevli atanmış mı?</p>			
81	<p>Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven ve önlük, cerrahi maske) kullanıyor mu?</p>			
82	<p>Çöp kovaları ve kullanılan diğer temizlik ekipmanları periyodik olarak dezenfekte ediliyor mu?</p>			
83	<p>Tıbbi ve evsel atıklar usulüne uygun olarak toplanıp ayrıştırılarak Belediye veya lisanslı kuruluşlar tarafından bertaraf edilmesi düzenli olarak yapılıyor mu?</p> <p>- Kullanılan kişisel koruyucu ekipmanlar (eldiven, cerrahi maske vb.) tıbbi atık olarak değerlendirilmelidir.</p>			

RAPOR

İş Bu rapor .././2020 tarihindefirmasında yapılan Covid 19 sonrası normalleşme sürecinde yapılması gerekenler soru listesinde tanımlanan bulgulara istinaden hazırlanmıştır.

Not 1: Raporda tanımlanan uygunsuzluklar, eksikliklerin tamamlanması sonrası kararlaştırılan tarihte tekrar denetim gerçekleştirilecektir.

Not 2:Gözlemler uygunsuzluk olmayıp iyileştirilmesi kuruluş için olumlu olacak faaliyetleri tanımlamaktadır.

Denetçi Notu :

Uygunsuzluklar :

Gözlemler :

Sonuç :

Belgelendirme Kuruluşu Yetkilisi