



COVID 19 DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ

GIDA İMALATI YAPAN İŞYERLERİ



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 fasılalar 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 **Gıda İmalatı firmaları** işleten tüm kuruluşların 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
Kaynaklar ve Dayanak	3
Zorunlu Uygulamalar (Süreç Yönetimi, Standartların Belirlenmesi, Protokollerin Hazırlanması)	4
Şirket Araçları ile Şirkete Ulaşım Esnasında Kullanılacak Özel Araçların Kullanımı.....	6
Şirket Giriş ve Çıkış Kapıları ile Bekleme Salonları	7
Ziyaretçi/Nakliyeci Sürücüler/Bekleme salonları.....	8
Soyunma/ Giyinme Odaları, Duş ve Tuvalet Alanları Kullanımı.....	9
Üretim Alanlarında, Ekipman ve Makinalarda Hijyenik ve Sağlıklı Çalışma	10
Ekipman, El Aletleri ve Makinalara Yönelik Tedbiler	11
Ofis Kullanımı, Toplantı Odaları, Eğitim Odaları ve Konferans Salonu Kullanımı	12
Açık ve Kapalı Mola/ Dinlenme Alanları Kullanımı.....	13
Atık Yönetimi	14
Haşare ve Zararlılarla Mücadele	15
Satınalma, Mal Kabulü ve Depolama	16
Acil Durum & İzolasyon	17
RAPOR	18

]

Kaynaklar ve Dayanak

1. Türkiye Cumhuriyeti Bakanlığı Bilimsel Danışma Kurulu Çalışması “COVID-19 Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi”
2. Türkiye Cumhuriyeti Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı tarafından yayınlanan “Yeni Koronavirüs Salgını ile Mücadele Kapsamında İş Sağlığı ve Güvenliği Yönünden Sıkça Sorulan Sorular ve Cevapları”
3. 24.03.2020 tarihli Türkiye Cumhuriyeti İçişleri Bakanlığı tarafından yayınlanan “Koronavirüs Salgını ile Mücadele Kapsamında Marketlerle İlgili Ek Genelge”
4. Türkiye Cumhuriyeti Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı tarafından yayınlanan “Yeni Koronavirüs Salgını Kapsamında İş Sağlığı ve Güvenliği Profesyonellerinin İşyerlerinde
5. Aldıracağı Tedbirler” ile ilgili Genelge
6. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda İşletmelerinde Alınacak Koronavirüs Tedbirleri
7. 5. WHO(DSÖ)- İşyerinizi COVID-19’a hazır hale getirme rehberi
8. 6.Gıda Mühendisleri Odası COVID-19 ile Mücadele Sürecinde İşletmeler için Öneriler

Zorunlu Uygulamalar (Süreç Yönetimi, Standartların Belirlenmesi, Protokollerin Hazırlanması)

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Ofis bünyesinde ve üretim sahasında, bulaşma önlemleri ve hijyen standartlarının adaptasyonu ve doğrulamalarını gerçekleştirmek üzere yetkilendirilmiş bir personel mevcut mu?			
2	Kuruluşun bünyesindeki tüm departman ve birimler için süreçlerini etkiler hijyen uygulamalarını kapsar prosedürlere ilişkin protokoller hazırlanmış mı?			
3	Tüm prosedür ve protokolleri destekler şekilde, periyodik izleme formları ve kontrol listeleri hazırlanmış mı?			
4	Oluşturulan kayıt sistematığı işletmede etkin şekilde kullanılıyor mu?			
5	Kayıtlar belirli periyodlarda doğrulamaya tabi tutuluyor mu?			
6	Gerçekleştirilen doğrulamalarına istinaden gerekli hallerde aksiyon alınması sağlanıyor mu?			
7	Sosyal mesafe planı hazırlanmış mı?			
8	İnşaat sahasının girişinde olası yığılmalar dikkate alınarak yerlerin işaretlenmesiyle ya da başka bir yöntem ile araçlar dahil sosyal mesafeyi belirten düzenlemeler yapılmış mı?			
9	Sosyal mesafe kuralları uygulama şartlarında aynı ortamda (oda, açık ofis) kalan kişiler grup ya da bireysel olarak dikkate alınıyor mu?			
10	İşletme bünyesinde, ofiste, şantiyede Sağlık Bakanlığı onaylı alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı mevcut mu?			
11	Ortak kullanım alanlarında alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı bulunuyor mu?			
12	Kuruluştaki görev alan çalışanlara işletmede uygulanacak plan ve protokoller konusunda periyodik temel eğitimler planlanıyor mu?			
13	Kuruluştaki görev alan çalışanlara işletmede öngörülen plana istinaden eğitimler gerçekleştiriliyor mu?			
14	Kuruluşun departman yöneticileri toplantılarının telekonferans ve çalışanlara yönelik eğitim programlarının uzaktan eğitim (e-egitim) metoduyla yapılabilmesi için gerekli düzenlemeler oluşturulmuş mu?			

15	Hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı ile ilgili eğitimler veriliyor mu?
16	Covid-19 ve hijyen uygulamalarına ilişkin personel alanları ve genel alanlarda yazdırılabilir duvar şemaları hazırlanarak asılmış mı?
17	Kuruluş bünyesinde koruyucu kıyafet ve ekipman ile ofis girişinde talep edilmesi halinde maske hazır bulunduruluyor mu?
18	Misafirlere, resepsiyonda Covid-19 ile hijyen konusunda alınan önlemler ve uygulamalar ile misafirlerin uyacakları kurallar hakkında yazılı bilgi veriliyor mu?
19	Bölümlerden sorumlu yöneticiler temizlik uygulamalarını düzenli olarak kayıt altına alıyor mu?
20	Kuruluşta 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?
21	Havalandırma filtreleri düzenli olarak değiştiriliyor mu?
22	Gerekli hallerde mekanların doğal havalandırması yapılıyor mu?
23	Gerekli olduğu halde; çalışanların işe giriş ve çıkışlarında vücut ısısı ölçümleri termal sensörle yapılıp ve biometric yüz tanımları aynı anda kayıt altına alınıp takibi sağlanıyor mu? Aynı şekilde gerekli olduğu halde; gelen ziyaretçilere yönelik termal kamera veya temassız termal sensörlü ateş ölçerlerle vücut sıcaklığı kontrolleri gerçekleştirilerek yüz görüntüleriyle kayıt altına alınması sağlanıyor mu?
24	Ölçümlenen vücut sıcaklığı kayıtları doğrulamaya tabi tutuluyor mu?
25	Vücut sıcaklığı kayıtlarının doğrulanmasına istinaden kabul edilen sıcaklık aralığı haricinde bir tespit mevcut ise alınacak aksiyonlar tanımlı mı?
26	Vücut sıcaklığı kayıtlarının doğrulanmasına istinaden kabul edilen sıcaklık aralığı haricinde bir tespit mevcut ise alınacak aksiyonlar kayıt altına alınıyor mu?
27	Şantiye ve ofisler için 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?
28	Kuruluşun mutfak, yemekhane ve çay ocağı gibi alanlarda çalışanlar MEB onaylı Hijyen Eğitimi Sertifika'sına sahip mi?
29	Kuruluşun ofis ve şantiyelerine giriş işlemleri esnasında alınacak tüm aksiyonlara dair ilgili bölüm personelleri bilgilendirmeye haiz mi?

Şirket Araçları ile Şirkete Ulaşım Esnasında Kullanılacak Özel Araçların Kullanımı

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Seyahat talimatı çerçevesinde şirket araçları kullanılıyor mu? Salgın sebebiyle öngörülen kısıtlamalar dikkate alınıyor mu?			
2	Tüm şirket araçları günlük olarak dezenfekte ediliyor mu?			
3	Seyahatten gelen araçlar bir sonraki kullanıma verilmeden önce dezenfekte işlemi yapılıyor mu?			
4	Seyahatler araç başına şoför dahil en fazla 2 kişi olacak şekilde yapılıyor mu? Yolcunun, şoföre göre çapraz şekilde oturması sağlanıyor mu?			
5	Servislerdeki havalandırma, klima yerine doğal havalandırma ile sağlanıyor mu?			
6	Günlük rutin iş yapan personele araç tanımı ilgili sorumlu tarafından yapılıyor mu? Sürekli aynı kişinin aynı aracı kullanması sağlanıyor mu?			
7	Araç kullanımı esnasında maske takılması sağlanıyor mu, araçlarda mümkünse alkollü mendil bulunduruluyor mu? Kullanımı biten maske ve mendiller atık kutusuna atılıyor mu?			

Şirket Giriş ve Çıkış Kapıları ile Bekleme Salonları

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Çalışanları getiren tüm servisler kapı-turnike girişlerinde ateş ölçümü nedeniyle oluşabilecek yığılmayı önleme amaçlı olarak en az 20 m kadar uzakta veya lokasyonun durumuna göre uygun alanda indirme işlemine tabi tutuluyor mu?			
2	Tüm çalışanlar servislerden indikleri şekilde maskeli olarak giriş yapmaları sağlanıyor mu?			
3	Vücut sıcaklığı turnike giriş kapılarında -varsa- termal kameralarla veya araçlı girişlerde manuel termometreler ile ölçülüyor mu?			
4	Bakanlık genelgesine uygun olarak 37.5 C ve üzeri ateşi tespit edilen çalışanların şirkete girişi yapılmaması sağlanıyor mu?			
5	Yüksek ateş tespiti halinde, sağlık formu doldurularak, girişe yakın bölgede oluşturulan karantina odasında veya belirlenmiş benzeri bir alanda izolasyon sağlanarak sağlık ekibi kontrolünde bekletme ve ikinci bir ateş ölçümü yapılıyor mu?			
6	Yüksek ateş teyit edilirse, çalışanın iş yerine girmesine izin verilmeden 112 aranarak ve/veya tedbir alınmış sürücü ve kendisi maskeli olacak şekilde, servis aracı ile hastaneye yönlendirilmesi sağlanıyor mu?			

Ziyaretçi/Nakliyeci Sürücüler/Bekleme salonları

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Ziyaretçi girişleri sağlık kontrol formu ile yapılıyor mu?			
2	Tüm ziyaretçiler için kapı girişlerinde ateş ölçümü yapılıyor mu? 37.5 C ve üzeri ateş tespit edilen ziyaretçiler izolasyon amaçlı karantina odasına veya belirlenmiş benzeri bir alana yönlendiriliyor mu?			
3	Tüm ziyaretçilerin kapı girişi itibariyle maske kullanması sağlanıyor mu?			
4	Şahsi kargoların kapılardaki banko veya muhaberat ofislerinden kabulü iptal ediliyor mu?			
5	Nakliyeci sürücü giriş kayıtları güvenlik odalarına girmeden, dışarıdan mobil cihazlar ile yapılıyor mu?			
6	Ziyaretçilere/tedarikçilere girişlerde el dezenfektanı kullanma imkânı sağlanıyor mu?			
7	Firmaya giriş yapan her nakliyeci, tedarikçi ve ziyaretçiye maske sağlanıyor mu?			
8	Bekleme salonlarının genişliğine göre belirlenen sayıda ziyaretçi kabulü sağlanıyor mu?			
9	Salonların giriş ve/veya çıkışında el dezenfektan sıvısı bulunuyor mu?			
10	Penceresi olmayan, havalandırma imkânı bulunmayan bekleme salonları kullanıma kapatılmış mı?			
11	Bekleme salonlarının haftada 2 kez dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu?			
12	Bekleme salonlarında masa var ise etrafındaki sandalye ve/veya koltuklar gerekli sosyal mesafeyi sağlayacak şekilde konumlandırılmış mı?			

Soyunma/ Giyinme Odaları, Duş ve Tuvalet Alanları Kullanımı

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Mümkünse soyunma-giyinme alanları kullanılmaması sağlanmış mı? Yaptığı iş gereği soyunma dolabı kullanma zorunluluğu olan çalışanlar varsa da bu sayı asgari düzeyde tutuluyor mu?			
2	Soyunma dolabı kullanmayacak çalışanlara dönüşümlü giyilmek üzere yedek iş elbisesi ve yaptığı işe bağlı olarak gerekiyorsa tulum temin ediliyor mu?			
3	Tüm soyunma-giyinme alanları günlük olarak dezenfekte ediliyor mu?			
4	Her soyunma-giyinme alanlarına firma tarafından içeriği şirket tarafından onaylanmış el dezenfektanı konulmuş mu?			
5	Çalışanlar soyunma-giyinme alanlarına maske ile girmesi sağlanıyor mu?			
6	Soyunma alanlarında kalma süresi tanımlanmış mı?			
7	Soyunma dolapları arasındaki sosyal mesafeye uygun aralık bırakılmış mı? Bunun sağlanamadığı durumlarda fasılalı olarak soyunma alanlarına gidilmesi için çalışma saatleri buna göre planlanmış mı?			
8	Soyunma alanları giriş - çıkışlarında sosyal mesafenin korunması için önlemler alınmış mı?			
9	Soyunma odalarına gidiş ve gelişlerin yoğunluğunu azaltmak için kademeli olarak yapılması sağlanıyor mu?			
10	Soyunma odalarında kesinlikle bir şey yenilip, içilmesi kontrol ediliyor mu?			
11	Duşlar yasaklanmalı sadece özel durumlar için izin verilmesi sağlanıyor mu?			
12	Pisuarlarda sosyal mesafeyi korumak için bir dolu, bir boş olacak şekilde bazıları kullanıma kapatılmış mı?			
13	Soyunma odaları, tuvalet ve duşlarda bulunan kapı tutamakları, musluk, tırabzan ve elle temas edilen yüzeyler ile tuvaletler her zamankinden daha sık ve ayrıntılı olarak temizleniyor mu?			
14	Yan yana olan lavabolar için sosyal mesafeyi korumak ve teması önlemek için bir dolu, bir boş olacak şekilde bazıları kullanıma kapatılmış veya separatör yaptırılmış mı?			
15	Varsa tuvaletlerde el kurutma makinaları kullanımı iptal edilmiş mi? Tek kullanımlık ürünler mevcut mu?			

Üretim Alanlarında, Ekipman ve Makinalarda Hijyenik ve Sağlıklı Çalışma

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Çalışanlar arasında en az 1- 2 metrelik mesafe bulunuyor mu? Mesafe sağlanamıyorsa Pleksiglas malzemeden separatör bulunuyor mu?			
2	Üretim alanına girişte hijyen bariyerleri ve/veya dezenfeksiyon sistemleri mevcut mu?			
3	Hijyen kuralları, el yıkama vb. talimatlar asılı mı?			
4	İşletmeye/Üretim alanına girişte parmak okuyucu sistem bulunuyorsa dezenfeksiyonu sağlıyor mu?			
5	Üretim alanında girişte dezenfeksiyonlu paspas sistemleri mevcut mu?			
6	Üretim alanında her gün temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri yapılıyor mu?			
7	Üretim / vardiya başında yapılan iş başı toplantıları sosyal mesafeye uygun olarak yapılması sağlıyor mu?			
8	Üretim hatlarındaki planlamalar, çalışanlar arası sosyal mesafeyi koruyacak şekilde yapılmış mı?			
9	Tüm çalışanların maskeli çalışması sağlıyor mu?			
10	Maske kullanım talimatı hazırlanmış mı?			
11	Söz konusu atık kutuları Bakanlıkça yayınlanan genelgeye uygun olarak toplanması sağlıyor mu? En az 72 saat bekletildikten sonra normal evsel atık statüsünde atılması sağlıyor mu?			
12	İki kişinin birbirine sosyal mesafeyi sağlamayacak şekilde yakın çalışması durumunda maskeye ilave olarak yüz siperliği veya koruyucu gözlük kullanımı sağlıyor mu?			
13	İş kıyafetlerinin, başkalarının iş kıyafetlerine teması da engelleniyor mu? (Tek kullanımlık önlük, bone vb. kullanımı varsa lütfen belirtiniz.)			
14	İş kıyafetleri mümkün olan her fırsatta 60°- 90° sıcaklıkta deterjan ile yıkanması sağlıyor mu?			
15	Üretim alanlarında kullanılan su sebillerinin dezenfeksiyon aralığı artırılmış mı? Tek kullanımlık su kapları veya bireysel su mataraları ile kullanılması sağlıyor mu?			
16	Üretim alanlarına ait WC'lerde tüm manuel musluklar fotoselli hale getirilmiş mi?			

17	Üretim alanı havalandırmaları ile taze hava girişinin artırılması sağlanıyor mu?
18	Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolleri yapılıyor mu?
19	Mola süreleri, birikmeleri önleyebilmek amacıyla mümkünse fasılalı hale getirilmiş mi? ve/veya uzatılmış mı?
20	Aynı birime ait mola saatleri üretim süreci aksamayacak şekilde farklı zaman aralıklarına yayılmış mı?
21	Üretim sahasındaki panolara, ekranlara ve ortak alanlara bilgilendirme dokümanları konulmuş mu? Gerekli eğitimler veriliyor mu?

Ekipman, El Aletleri ve Makinalara Yönelik Tedbirler

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Bütün çalışanlar kendi ekipman ve çalışma alanlarının dezenfeksiyonundan kendisi sorumlu tutulmuş mu?			
2	Her kullanım öncesi ve sonrası, önceden dağıtılmış olan yüzey dezenfeksiyon malzemeleri kullanılarak dezenfektasyon sağlanıyor mu?			
3	Ortak kullanılan tüm ekipmanlar dezenfektanlı bez/havlu kâğıt ile temizleniyor mu? Bu temizlik şirketin çalışan sayısı ve fiziki özelliğine ve imkanlarına göre çalışma öncesi veya çalışma bittiği anda yapılması sağlanıyor mu? (Bu ekipman, ortak kullanımda olan ve elle temas edilerek kullanılan malzeme olarak düşünülmesi.)			
4	Temizlik ve dezenfeksiyon işlemi yapılırken eldiven ve gözlük kullanımı sağlanıyor mu? (Eldiven kullanım talimatları mevcut mu?)			

Ofis Kullanımı, Toplantı Odaları, Eğitim Odaları ve Konferans Salonu Kullanımı

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Ofisler, toplantı odası, eğitim salonu veya konferans salonu giriş ve çıkışlarda sosyal mesafeye dikkat ediliyor mu?			
2	İlgili alanlara girilmeden önce takılacak tek kullanımlık maske temin ediliyor mu?			
3	İlgili alanlara girilmeden önce el dezenfektanı temin ediliyor mu?			
4	Ofisler, toplantı odası, eğitim salonu veya konferans salonunda bulunan ekipmanlar dezenfekte ediliyor mu?			
5	Ofisler, toplantı odası, eğitim salonu veya konferans salonu kullanımlarında kişi/katılımcı sayısına dikkat ediliyor mu?			
6	Ofisler, toplantı odası, eğitim salonu veya konferans salonunda doğal havalandırma sağlanıyor mu?			
7	Ofisler, toplantı odası, eğitim salonu veya konferans salonunda bulunan evrakların elden ele dolaştırılmaması sağlanıyor mu?			
8	Ofisler, toplantı odası, eğitim salonu veya konferans salonunda bilgilendirme talimatları mevcut mu?			
9	Yasal yükümlülükler sebebiyle ertelenemeyen eğitim varsa uzaktan eğitim yöntemiyle eğitimin yapılması sağlanıyor mu?			
10	Toplantı, Eğitim vb. katılımcılarının (şirket dışı katılımcılar dahil) iletişim bilgileri kayıt altına alınıyor mu?			

Açık ve Kapalı Mola/ Dinlenme Alanları Kullanımı

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Kapalı ve açık tüm dinlenme alanları periyodik olarak dezenfekte ediliyor mu?			
2	Bu alanlara giriş ve çıkışlarda kullanılacak şekilde el dezenfektanı temin ediliyor mu?			
3	Söz konusu tüm alanlara Bakanlıkça tavsiye edilen ve şirket tarafından hazırlanmış uyarıları içeren afiş ve görseller asılmış mı? Tek kullanımlık malzemeler personellere temin edilmiş mi?			
4	Mola alanlarında yer alan bank, sandalye, koltuk gibi oturma/dinlenme ekipmanlarında sosyal mesafe kuralının ihlal edilemeyeceği şekilde fiziki sınırlamalar yapılmış mı?			
5	Eğer yapılacaksa, mola alanlarındaki çay dağıtımı eldivenli, maskeli bir kişi tarafından çalışanlara servis ediliyor mu?			
6	Herhangi bir anda, kapalı veya açık bir dinlenme/mola/çay/sigara içme istasyonunda, o alanın m ² 'sine göre sosyal mesafe kuralını garanti eden, şirketçe belirlenecek sayıda maksimum çalışanın olabileceği şekilde tertip edilmiş mi?			
7	Masalar arası en az 1,5 metre, sandalyeler arasında ise 60 cm mesafe bırakılmış mı?			
8	Yeme&içme alanlarında servis ekipmanları servis öncesi ve sonrası düzenli olarak temizleniyor mu?			
9	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?			
10	Yemek Masaları ve mobilyalarının, masa üstü ekipmanlarının (tek kullanımlık olanlar hariç) alkol bazlı ürünler ile temizlikleri her müşterinin kullanımı sonrasında gerçekleştiriliyor mu?			
11	Masa üzerinde tek kullanımlık tuzluk, biberlik, peçetelik bulunuyor mu?			
12	Yemekhanede "Açık Büfe" uygulamasının sürdürülmesi durumunda, büfede bulunan yiyeceklerin çalışanlar tarafından alınmaması ve yiyeceklerle temas kurmalarına yönelik bir cam siperlik bulunuyor mu? Önlemler dahilinde bir görevli tarafından istenen yiyeceklerin misafire verilmesi sağlanıyor mu?			
13	Personelin ulaşabileceği alanlarda alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı vb. malzemelerin varlığı mevcut mu?			

Atık Yönetimi

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Kuruluşun üst yönetimi tarafından atık yönetimi konusunda tüm süreci takip etmek üzere bir görevli atanmış mı?			
2	"Atık Yönetimi", kuruluş yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor ve kayıt altına alınıyor mu?			
3	Atık Yönetimi altında alınan kayıtlar yetkin 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	Tıbbi ve evsel 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/dezenfektanı, tek kullanımlık mendil ve atıkları için özel çöp torbaları sağlanmış mı?			

Haşare ve Zararlılarla Mücadele

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Haşare ve Zararlılarla Mücadele, kuruluş yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor ve kayıt altına alınıyor mu?			
2	Haşare ve Zararlılarla Mücadele uygulamaları yetkin personel tarafından doğrulanıyor ve gerekli hallerde aksiyonlar alınıyor mu?			
3	Haşare ve Zararlılarla Mücadele konusunda sorumlu personel belirlenmiş mi?			
4	Personel, uygulama gerçekleştirmesi esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven, cerrahi maske, bone, yüz/göz koruyucu siperlik, çizme, tulum) kullanıyor mu?			
5	Haşare ve Zararlılarla Mücadele dosyasında hizmet sağlayıcıya ait İşletme Pest Kontrol Planı, Servis Sorumlusu Sertifikaları, MSDS'ler, Resmi Evraklar (Mesül Müdür, Hizmet Yeterlilik vb), Hizmet Sözleşmesi, Sigortalar mevcut mu?			
6	Atık su kanalları (drenajlar) kolay temizlenebilir, zararlı (haşare, kemirgen vb) girişini, koku çıkışını ve atık suların geri basmalarını önleyecek şekilde düzenlenmiş mi?			

Satınalma, Mal Kabulü ve Depolama

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Şantiyelerin Satın Alma, Mal Kabul ve Depolama faaliyetleri konusunda izlenecek tüm süreç kuruluş yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor, ilgili yönetici tarafından izleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?			
2	Satın Alma, Mal Kabul ve Depolama faaliyetleri esnasında alınan kayıtlar doğrulanıyor mu?			
3	Satın Alma, Mal Kabul ve Depolama faaliyetlerine istinaden gerekli hallerde aksiyonlar gerçekleştiriliyor?			
4	Bu bölümde görev yapan çalışanlar kişisel koruyucu ekipman kullanıyor mu?			
5	Kuruluşun ofis ve şantiyelerine 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?			
6	Satın alınan malların tedarikçiden depoya ulaşıncaya kadar izlediği süreçte, mallara en az insan teması yapılması için gerekli önlemler alınmış mı?			
7	Satın Alma birimi tarafından yapılan alımlar öncelikle lisanslı tedarikçilerden uygun nitelikte ve ambalajlı ürünler arasından mı tercih ediliyor?			

Acil Durum & İzolasyon

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
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 kuruluşa girişte veya ofis içinde görüşmeleri sırasında herhangi bir hastalık belirtileri göstermeleri halinde (öksürme, halsizlik, yüksek ateş vs.) personelin müdahale planı hakkında bilgisi var mı?			
4	Kuruluş içerisinde acil durumlarda izolasyon alanları belirlenmiş mi?			
5	İzolasyon alanlarının kullanımı ve tahliyesi sonrası anında temizlik şartları belirlenmiş mi?			
6	İzolasyon alanlarınına dair tariflenen temizlik uygulamaları kayıt altına alınıyor ve doğrulanıyor mu?			
7	İzolasyon alanlarında gerçekleştirilen temizlik doğrulamalarına istinaden gerekli hallerde aksiyon alınıyor mu?			
8	Çalışanlar kendilerinde Covid-19 şüphesi duyduklarında veya hastalık belirtileri gösterdiklerinde durumu işyeri ilgili yöneticisine bildiriliyor mu?			
9	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 Tarım ve Orman Müdürlüğü' ne bilgi veriliyor mu?			
10	Covid-19 teşhisi konulan misafirin odasındaki nevresim, çarşaf havlu gibi tüm tekstil malzemesi ayrı ayrı poşetlere konularak çamaşırhane veya otel dışında çamaşır yıkama hizmeti alınan firmaya iletilerek bu ürünlerin diğer malzemelerden ayrı olarak yıkanması sağlanıyor mu?			

***İşaretli kriterler gizli Müşteri denetiminde dikkatle takip edilmelidir.**

**** İşaretli kriterler personel ile konuşularak uygulamalar hakkında bilgi sahibi olup olmadıkları ve bu uygulamaları yerine getirip getirmediği sorgulanmalıdır.**

*****İşaretli kriterler için kısa bir uygulama denetim esnasında yaptırılmalıdır.**

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