

turuncuember

COVID-19 KÜRESEL SALGIN SÜRECİNDE
BELEDİYE BELGELİ KONAKLAMA İŞLETMELERİ İÇİN
(OTEL, PANSİYON, APART OTEL) UYGULANACAK
HİJYEN KRİTERLERİ

TURUNCU ÇEMBER SERTİFİKASI



Değerlendirme Formu

İŞ YERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSAT NO:	
İŞLETME FAALİYETİ:	
İŞLETMENİN ÜNVANI:	
ADRESİ:	
TELEFON NO:	
İŞLETME SAHİBİNİN ADI SOYADI:	
KONTROL RAPOR NO:	
KONTROL TARİHİ:	
BİR ÖNCEKİ KONTROL TARİHİ, NO VE AMACI:	
KONTROLÜN AMACI:	<input type="checkbox"/> RUTİN DENETİM <input type="checkbox"/> İHBAR VE ŞİKÂYET <input type="checkbox"/> İZLEME <input type="checkbox"/> DİĞER <input type="checkbox"/> İLK BAŞVURU

KRİTERLER

A. SÜREÇ YÖNETİMİ, STANDARTLARIN BELİRLENMESİ, PROTOKOLLERİN HAZIRLANMASI

KRİTERLER		EVET	HAYIR	PUAN
1.	İşletme genelinde Covid-19 ve hijyen uygulamalarına yönelik işletme içi salgın tedbir planı hazırlanmış mı? Herkesin kolaylıkla görebileceği alanda bulunuyor mu? Acil durumlar halinde uygulanacak protokol, aranacak kişi ve kurumlar belirlenmiş mi?			4
2.	Hazırlanmış plan çerçevesinde günlük denetim ve kontrol listeleri hazırlanmış mı? (Ateş Ölçümü v.s)			2
3.	İşletme bünyesinde görev alan çalışanlara, Covid-19 ve hijyen uygulamaları ile işletmede uygulanacak plan ve protokoller konusunda bilgilendirme verilmiş mi? Yapılan bilgilendirmeler kayıt altına alınmış mı?			2
4.	Tüm alanlarda sosyal mesafe tanımlanıp, sosyal mesafe planı uygulanmış mı?			4
5.	Covid-19 ve hijyen uygulamalarına ilişkin personel ve genel alanlarda yazdırılabilir duvar şemaları hazırlanarak ilgili alanlara asılmış mı?			2

B. İŞLETMEDE YAPILACAK GENEL UYGULAMALAR

KRİTERLER		EVET	HAYIR	PUAN
1.	Otel girişinde maskesiz misafirlere konaklama hizmeti verilmeyeceğine dair bilgilendirme tabelası var mı?			2
2.	Maskesiz misafirlere otelde konaklama hizmeti veriliyor mu?			2
3.	Resepsiyon ve insan hareketi ve yoğunluğunun yaşandığı diğer bölümlerde yerlerin çizgi çekilerek işaretlenmesiyle sosyal mesafeyi belirten düzenlemeler yapılmış mı?			4
4.	İşletmenin temizlik planı var mı? Temizlik bu plan doğrultusunda yapılıyor ve yazılı çizelge halinde kayıt altına alınıyor mu?			4
5.	Tesis bünyesinde koruyucu kıyafet ve ekipman (eldiven, maske vb.) bulunduruluyor mu?			2
6.	Tesiste kullanılan alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı, genel alan dezenfektanı ve temizlik malzemeleri Sağlık Bakanlığı onaylı mı?			3

		EVET	HAYIR	PUAN
7.	Otellerde alınan önlem ve uygulamalar konusunda misafirlere gerekli bilgilendirmeyi yapmak için broşür, bilgi notu mevcut mu?			2
8.	İşletme genelinde kullanılan tüm tesisat ve donanımların (özellikle iklimlendirme ekipmanları vb.) koruyucu bakım ve onarımı periyodik olarak yetkili servise veya konusunda eğitim almış uzman kişilere yaptırılıyor mu ve kayıt altına alınıyor mu?			1
9.	Lobi, fuaye alanlarındaki bekleme, dinlenme ve oturma alanlarında insanların etkileşimini ortadan kaldırmak üzere koltuk ve sandalye sayıları en az seviyeye çekilerek gerekli sosyal mesafe işaretlemeleri yapılmış mı?			2
10.	Tesis genelinde insan temasının yoğun olduğu yüzeyler, kapı kolları, dokunmatik ekranlar, kontrol panelleri, tezgah üstleri, mola odası/kafeterya, tırabzanlar, el yıkama istasyonları ve tuvaletler düzenli olarak dezenfekte ediliyor ve kayıt altına alınıyor mu?			3

C. MİSAFİRİN OTELE GİRİŞİ

	KRİTERLER	EVET	HAYIR	PUAN
1.	Otel girişinde alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı ve dezenfektanlı paspas var mı?			3
2.	Misafirlerin otele girişlerinde vücut ısısı ölçülüyor mu?			3
3.	Misafirler, otele giriş işlemleri sırasında sosyal mesafe konusunda bilgilendiriliyor mu?			1
4.	Otele giriş yapan misafirlerin valizleri otel girişinde dezenfekte ediliyor mu?			2
5.	Misafirlere, resepsiyonda Covid-19 ile hijyen konusunda uyacakları kurallar hakkında yazılı bilgi veriliyor mu?			3
6.	Misafirlerin, eğer mevcutsa asansörlerde sosyal mesafe kurallarına uymaları konusunda bilgilendirme yapılarak asansör girişlerine uyarılar asılmış mı?			2

D. PERSONEL İÇİN ALINACAK ÖNLEM VE UYGULAMALAR

KRİTERLER		EVET	HAYIR	PUAN
1.	Personelin işe geliş ve gidişlerinde vücut ısıları ölçülüp kayıt altına alınıyor mu?			3
2.	Personelin işe giriş ve çıkışlarında, kişisel koruyucu ekipman ve hijyen malzemesi kullanmalarına, fiziksel temasın azaltılmasına ve sosyal mesafenin korunmasına yönelik önlemler alınıyor mu?			3
3.	İşletme tarafından, kişisel hijyen bilincinin artırılması ve COVID-19 için alınan gerekli tedbirlerin ve eylem planının uygulanmasını temin etmek için personele Covid-19 eğitimi verilmiş mi? Verilen eğitim kayıt altına alınmış mı?			3
4.	Tüm personel MEB onaylı Hijyen Eğitimi Sertifikası'na (kurs bitirme belgesine) sahip mi?			3
5.	Personel sosyal mesafe kuralını görev başında da uyguluyor mu?			1
6.	Personelin kullandığı ekipman, araç ve gereçler periyodik aralıklarla dezenfekte ediliyor mu?			1
7.	Personelin dinlenme ve sosyal alanlarında sosyal mesafenin korunmasına yönelik önlemler mevcut mu?			1
8.	Personel konaklama ünitelerinde sosyal mesafenin korunmasına yönelik önlemler alınmış mı?			1

E. GENEL ALANLARDA DÜZENLEMELER

a) Yatak Odaları

KRİTERLER		EVET	HAYIR	PUAN
1.	Oda günlük temizlik kontrol formu, oda temizliği sonrasında ilgili yönetici tarafından doldurularak saklanıyor mu? Günlük oda temizlikleri herhangi bir aksaklığa mahal vermeden titizlikle yerine getiriliyor mu?			4
2.	Odalardaki su ısıtıcıları, televizyon ve klima kumandaları her misafir otelden ayrıldığında dezenfekte ediliyor mu?			1
3.	Temizlik sırasında, her oda için ayrı ayrı tek kullanımlık bezler kullanılıyor mu? Tek kullanımlık temizlik bezleri kullanılmıyorsa kullanılan temizlik bezleri her akşam yıkama işi için çamaşırhaneye bırakılıyor/gönderiliyor mu?			1
4.	Odalarda havalandırma sistemi düzenli çalışıyor mu? Klimaların filtreleri düzenli aralıklarla temizlenerek dezenfekte ediliyor ve kayıt altına alınıyor mu?			2
5.	Otel buklet malzemeleri (tek kullanımlık terlik, duş bonesi, duş jeli, vücut losyonu, makyaj temizleme pamuğu, kulak temizlik pamuğu, hijyen poşeti) tek kullanımlık ve poşetli olarak sunuluyor mu? (Poşeti ilk misafirin açması sağlanmalı) Odalarda tek kullanımlık ucuz ve sağlığa zararlı olabilecek (şampuan, saç kremi, sabun vb.) ürünler yerine sertifikalı ürünlerin kullanılması için düzenleme yapılmış mı?			3
6.	Yatak odaları klima dışında, doğal ve mekanik yollarla da havalandırılıyor mu?			1
7.	Kat koridorlarında, merdiven başlarında veya asansör yakınlarında alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı var mı?			2
8.	Oda temizliğinde görevli personelin çalışma esnasında kişisel koruyucu malzeme (eldiven-maske) kullanması sağlanıyor mu?			3

b) Mutfaklar

KRİTERLER		EVET	HAYIR	PUAN
1.	Mutfaklar, otel yönetimi tarafından hazırlanan bir temizlik protokolüne sahip mi? Mutfak için hazırlanan temizlik protokolüne göre gerçekleştirilen uygulamalar kayıt altına alınıyor mu?			3
2.	Üretim alanları girişinde dezenfektanlı paspas ve alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı var mı?			3
3.	Mutfakta personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili görsel/yazılı bilgilendirmeler bulunuyor mu?			2
4.	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?			2
5.	Meyve, sebze ve salatalar kullanılmadan önce gerekli şekilde temizleniyor mu?			1
6.	Farklı doğrama tahtaları ile bıçaklar ve diğer aletler çiğ ve pişmiş yiyeceklerin hazırlanması için ayrı ayrı kullanılıyor mu?			2
7.	Çiğ ve pişmiş gıdaların birbirinden ayrı yerlerde muhafaza edilmesi sağlanıyor mu?			2
8.	Zararlı mikroorganizmaların çiğ gıdalardan tüketime hazır gıdalara geçmesini(çapraz bulaşma) engellemek için çiğ ve pişmiş gıdaları birbirinden ayrı yerlerde tutuluyor mu?			2
9.	Çapraz bulaşmayı önlemek üzere personel tarafından çalışma esnasında temiz tek kullanımlık eldivenler kullanılıyor mu?			1
10.	Mutfakta bulunan lavabolarda sıvı sabun, alkol bazlı el antiseptiği/ dezenfektanı ve kağıt havlu bulunuyor mu? El yıkama talimatı görünen bir yere asılmış mı?			2
11.	Gıda üretim alanları mümkünse doğal yollarla, ancak gıdalarda bulaşmaya sebep olmayacak şekilde havalandırılıyor mu?			1
12.	Mutfakta kullanılan kapların, aparatların, makinelerin, alet ve ekipmanların kullanılmadan önce ve kullanıldıktan sonra uygun temizlik önlemleri doğrultusunda temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu?			1
13.	Mutfakta bulaşık makinesi bulunuyor mu? Bulunuyorsa yıkama 60-65 °C, durulama 80 – 85 °C sıcaklıkta gerçekleşiyor mu? Makinenin kullanım talimatı mevcut mu?			2

c) Yeme & İçme Üniteleri

KRİTERLER		EVET	HAYIR	PUAN
1.	Yeme – içme üniteleri otel yönetimi tarafından hazırlanan bir temizlik protokolüne uygun olarak temizleniyor ve bu uygulamalar kayıt altına alınıyor mu?			3
2.	Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven ve önlük, cerrahi maske) kullanıyor mu?			2
3.	Her bir yeme - içme ünitesinin giriş bölümünde alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı mevcut mu?			3
4.	Masalar arasında en az 1,50 m, sandalyeler arasında ise en az 60 cm mesafe var mı?			3
5.	Yeme - içme alanlarında servis ekipmanları düzenli olarak dezenfekte ediliyor mu?			2
6.	Ortak kullanımda olan çay/kahve makinası, sebil, içecek makinası ve benzeri cihazlar kaldırılıyor veya misafirlere bir görevli aracılığıyla bu cihazlardan içecek verilmesi sağlanıyor mu?			2
7.	Servise sunulan tüm malzemeler kullanılmasa dahi yeniden yıkanıp dezenfekte ediliyor mu?			1
8.	Yeme - içme ünitelerinde havalandırma düzenli olarak yapılıyor mu?			1
9.	Yemek masalarında kullanılan tuz, baharat, kürdan vb. menaj takımları ile şeker gibi yardımcı ürün ve malzemeler tek kullanımlık paketlerde sunuluyor mu?			3
10.	"Açık Büfe" uygulamasının sürdürülmesi durumunda, hijyen ve bulaşmayı önlemek üzere sosyal mesafe önlemleri alınıyor mu?			3

d) Toplantı Salonları

KRİTERLER		EVET	HAYIR	PUAN
1.	Toplantı salonları, otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre temizleniyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?			1
2.	Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven ve önlük, cerrahi maske) kullanıyor mu?			1
3.	Salonun giriş bölümünde alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı mevcut mu?			1
4.	Salonda, masa ve oturma düzeni sosyal mesafe aralığı dikkate alınarak düzenlenen masalar arasında en az 1,5 metre, sandalyeler arası en az 60 cm mesafe bırakılmış mı?			1
5.	Salonlarda yer alan teknik ekipmanlar (mikrofon, telsiz, telefon, monitör vs.) düzenli olarak dezenfekte ediliyor mu?			1
6.	Salonlarda havalandırma düzenli olarak yapılıyor mu?			1

e) Yüzme Havuzları ve Plajlar

KRİTERLER		EVET	HAYIR	PUAN
1.	Yüzme havuzları ve plajlar otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre temizlenerek, ilgili yönetici tarafından denetlenerek kayıt altına alınıyor mu?			1
2.	Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven ve önlük, cerrahi maske) kullanıyor mu?			1
3.	Yüzme havuzu, şezlonglar ve oturma alanlarında sosyal mesafe kurallarına yönelik gerekli önlemler alınmış mı?			3
4.	Şezlonglar her kullanımdan sonra dezenfekte ediliyor mu? İşletme, şezlongların her kullanımdan sonra dezenfekte edildiğini tabela vb. yöntemlerle duyurmuş mu?			2
5.	Misafirlerin havuza girmeden önce duş almaları bilgisiyle birlikte uymaları gereken kurallar tabelası görünür bir yerde asılmış mı?			1
6.	Havuz suyundaki klor seviyesi açık havuzlarda 1-3 ppm, kapalı havuzlarda 1-1,5 ppm arasında tutuluyor mu? Ölçümler periyodik olarak kayıt altına alınarak doğrulanıyor mu?			1
7.	Havuz ve plaj çevresinde tuvaletler, duş ve soyunma kabinleri düzenli aralıklarla dezenfekte edilerek kontrol ediliyor mu? Kontrol için hazırlanan çizelge ilgili personel tarafından kayıt altına alınıyor mu?			2

f) Fitness Salonları ve SPA

KRİTERLER		EVET	HAYIR	PUAN
1.	Fitness Salonu ve SPA, otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre temizleniyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?			1
2.	Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven ve önlük, cerrahi maske vb.) kullanıyor mu?			1
3.	Salon girişinde sosyal mesafe işaretleri ve misafirlerin kullanımı için alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı bulunuyor mu?			1
4.	Sauna, hamam, buhar banyosu gibi alanların misafir kullanımından sonra en az 15 dk. alanın temizlenmesi yapılıyor ve kayıt altına alınıyor mu?			1
5.	Spor aletlerinin birbirine olan aralığı sosyal mesafe dikkate alınarak düzenlenmiş mi?			1
6.	Spor aletlerinin tüm yüzeyleri, kumanda kolları ve monitörler ile misafirlerin dokundukları alanlar, tuvalet, duş ve soyunma odaları düzenli olarak temizleniyor, dezenfekte ediliyor ve kayıt altına alınıyor mu?			1
7.	Salonda düzenli olarak havalandırma yapılıyor mu?			1

F. LAVABO VE TUVALETLER

KRİTERLER		EVET	HAYIR	PUAN
1.	Tesis genelindeki tüm tuvaletler mevzuat çerçevesinde hazırlanan protokole göre temizleniyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?			3
2.	Tesisin tuvalet ve lavabolarında fotoselli musluklar ve ışıklar kullanılıyor mu?			3
3.	Armatür, kapı kolları, musluk, lavabo, klozet, havluluk, lamba açma prizi/anahtarı gibi sık dokunulan alanlar düzenli olarak dezenfekte ediliyor mu?			1
4.	Lavabolarda sıvı sabun, alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı ve kağıt havlu bulunuyor mu?			3
5.	Çöp kovaları ve kullanılan diğer temizlik ekipmanları periyodik olarak dezenfekte ediliyor mu?			1
6.	Tuvalet kapılarında müşterinin temas etmeden açabileceği bir sistem kullanılıyor mu? (Pedallı sistem, fotoselli sistem vb.)			1
7.	Tuvalette bulunan çöp kutuları pedallı mı? Çöp kutuları temas edilmeden açılabilir mi?			2

G. OTEL TAŞITLARI

KRİTERLER		EVET	HAYIR	PUAN
1.	Otel taşıt araçları,otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre temizleniyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?			1
2.	Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven ve cerrahi maske) kullanıyor mu?			1
3.	Sosyal mesafe kuralı göz önüne alınarak; taşıtların taşıma kapasiteleri ve servis içi oturma düzeni ile ilgili düzenlemeler yapılmış mı?			1
4.	Taşıtlar düzenli olarak havalandırılıyor mu?			1
5.	Taşıtlar içerisindeki tüm yolcuların maske kullanmaları sağlanıyor mu?			1
6.	Taşıtlarda alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı, kolonya ve yolcular için yeterli sayıda maske bulunuyor mu?			1
7.	Taşıtların, koltuk, kapı kolu, el tutacağı gibi sık temas edilen yüzeyleri her servis başlamadan önce dezenfekte ediliyor mu?			1

H. ATIK YÖNETİMİ

KRİTERLER		EVET	HAYIR	PUAN
1.	İlgili mevzuata göre hijyenik atıklar-gıda atıkları-cam-şişe-plastik ve kâğıt vb. atıklar ayrı ayrı toplanıyor mu?			1
2.	Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven, maske, bone, yüz/göz koruyucu siperlik, çizme, tulum) kullanıyor mu?			2
3.	Hijyenik atıklar (maske, eldiven, galoş vb.) üzeri işaretlenmiş ya da gri renkli "HİJYENİK ATIK" yazan kapaklı çöp kutularının içine geçirilen çöp torbalarında toplanıyor ve poşetin dörtte üçü dolunca poşet kapatılarak, diğer çöplerden ayrı yerde tutuluyor ve 72 saat bekletildikten sonra Belediye veya lisanslı kuruluşlara teslim ediliyor mu?			2
4.	Çöp kovaları düzenli olarak temizleniyor ve dezenfekte ediliyor mu?			1
5.	Çöplerin bekletildiği alanlarda gerekli temizlik ve ilaçlama periyodik olarak yapılıyor mu?			1

İ. HAŞERE VE ZARARLILARLA MÜCADELE

KRİTERLER		EVET	HAYIR	PUAN
1.	Haşere ve Zararlılarla Mücadele, otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?			1
2.	Atık su kanalları (drenajlar) kolay temizlenebilir, zararlı (haşere, kemirgen vb) girişini, koku çıkışını ve atık sıvıların geri basmalarını önleyecek şekilde düzenlenmiş mi?			1

J. SATINALMA, MAL KABULÜ VE DEPOLAMA

KRİTERLER		EVET	HAYIR	PUAN
1.	İşletmelerin satın alma, mal kabul ve depolama faaliyetleri konusunda izlenecek tüm süreç otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor, ilgili yönetici tarafından kayıt altına alınıyor mu?			2
2.	Otel bünyesinde gıda ürünlerinin tedarigi 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?			1
3.	Satın alınan malların, tedarikçiden depoya ulaşıncaya kadar izlediği süreçte, mallara en az insan teması yapılması için gerekli önlemler alınmış mı?			1
4.	Satın alınan ürünlerde öncelikle lisanslı tedarikçilerden uygun nitelikte ve ambalajlı olan ürünler tercih ediliyor mu?			1

K. ACİL DURUM VE İZOLASYON

KRİTERLER		EVET	HAYIR	PUAN
1.	İşletme içi salgın tedbir planı var mı?			3
2.	Plan kapsamında sorumlu kişi/kişiler belirlenmiş mi?			2
3.	Plan işletmenin görünür yerlerinde bulunmakta mıdır?			2
4.	Covid-19 ile ilişkili semptomları olan (ateş, öksürük ve/veya nefes darlığı) veya Covid-19 testi pozitif olan çalışanlar hakkında "Sağlık Bakanlığı ALO 184 Corona virüs Danışma Hattı"na bilgi veriliyor mu?			1

UYGUN BULUNMAYAN MADDE	UYGUNSUZLUK NEDENİ

Puanlama:

Turuncu Çember Sertifikası için başvuruda bulunan yeme-içme ve konaklama tesislerinin Covid-19 hijyen kriterleri dışında uygulamak ile yükümlü oldukları ilgili mevzuat gerekliliklerini sağlaması zorunludur. Hijyen Kurulunca belirlenen kriterler ile ilgili Bakanlıkça yayınlanan yönerge hükümlerinin uyumsuzluğu durumunda ilgili Bakanlıkça yayınlanan yönerge hükümleri uygulanır.

Bu gereklilikleri yerine getiren konaklama tesislerinde, kontrol denetim formu ile yapılan incelemede puanlama şu şekilde olacaktır:

Konaklama tesislerinde puanlama 200 tam puan üzerinden gerçekleştirilecektir. Asgari 150 puan alan tesislere **Turuncu Çember Sertifikası** verilir.

TURUNCU ÇEMBER SERTİFİKASI
DEĞERLENDİRME KOMİSYONU TUTANAĞI

.....**Belediyesi**

TARİH: / / 2021

İŞLETME ADI:

KOMİSYON ÜYELERİ:

Ad - Soyad:

Unvan:

İmza: