



COVID-19 KÜRESEL SALGIN SÜRECİNDE

LOKANTA, RESTORAN, AYAKTA VEYA KISA SÜRELİ OTURARAK
YEME-İÇME YAPILAN MEKÂNLAR, GIDA ÜRÜNLERİ
SATIŞ MEKÂNLANRİ İLE KAFE VE BARLARDA
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"/> İLK BAŞVURU <input type="checkbox"/> RUTİN DENETİM <input type="checkbox"/> İHBAR VE ŞİKÂYET <input type="checkbox"/> İZLEME <input type="checkbox"/> DİĞER

KRİTERLER

A. MEKÂNA GİRİŞ

	KRİTERLER	EVET	HAYIR	PUAN
1.	İşletme girişinde maskesiz müşterilere hizmet verilmeyeceğine dair bilgi tabelası bulunuyor mu?			2
2.	Müşteriler girişte bulunan Sağlık Bakanlığı onaylı alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı kullandıktan sonra mı içeriye alınıyor? Ateş ölçümü yapılıyor mu?			3
3.	İçeri girmek için sıra bekleyen müşterilerin fiziksel mesafelerini korumak için gerekli uyarı çizgileri ve işaretlemeleri yapılmış mı?			3

B. İÇ VE DIŞ MEKÂN

	KRİTERLER	EVET	HAYIR	PUAN
1.	İşyeri temizlik planı var mı? Temizlik bu plan doğrultusunda yapılıyor ve yazılı çizelge halinde kayıt altına alınıyor mu?			3
2.	İşyerinin kolay görülebilir alanlarına COVID-19 ile ilgili bilgilendirici ve uyarıcı görseller asılmış mı? Ayrıca önlem ve uygulamalara dair talimatlar el temasını önleyecek şekilde cam veya sert-şeffaf plastik örtü ile kaplanmış mı?			3
3.	Ödeme noktasının önünde fiziksel mesafeyi korumak için gerekli uyarı çizgileri ve işaretlemeleri yapılmış mı? Çalışanlar ve müşteriler için el dezenfektanı var mı? Görevli kasa başındayken ellerini sık sık yıkıyor ve dezenfekte ediyor mu?			2
4.	Restoran ve kafelerin bar bölümlerinde oturma düzeni kaldırılmış mı?			1
5.	Kapalı alanın düzenli olarak havalandırılması sağlanıyor mu?			1
6.	Klima filtreleri yetkili klima şirketi tarafından düzenli olarak temizleniyor ve dezenfekte ediliyor mu? Filtre bakım raporlarının bir örneği işletmede bulunuyor mu?			1
7.	Sık kullanılan ve temas edilen kapı kolu, bataryalar, tırabzanlar, elektrik düğmeleri gibi yüzeyler sık sık dezenfekte ediliyor mu? Mümkünse fotoselli aydınlatma ve pedallı kapı açma aparatı kullanılıyor mu?			2
8.	Ayakta veya kısa süreli oturarak yeme içme yapılan mekânlarda sunum içeriğine göre buzdolabı veya sergi dolabı bulunuyor mu?			1
9.	Gıda ürünleri satış mekânlarında sunum içeriğine uygun buzdolabı ve sergi ekipmanları bulunuyor mu?			1
10.	Gıda ürünleri satış mekânlarında tadım ve tanıtım için fiziksel mesafeye uygun gerekli düzen sağlanmış mı? Müşterinin doğrudan kendi eli ile tadım yapmasına izin veriliyor mu? Müşteriye sunum satıcı tarafından eldivenli bir şekilde yapılıyor mu?			1

C. YEME-İÇME ÜNİTELERİ

	KRİTERLER	EVET	HAYIR	PUAN
1.	İç mekan ve bahçede bulunan masalar arasında en az 1,5 metre, sandalyeler arasında ise en az 60 cm bırakılmış mı?			4
2.	Yemek masaları ve mobilyalarının, masa üstü ekipmanlarının (tek kullanımlık olanlar hariç) alkol bazlı ürünler ile temizlikleri her müşterinin kullanımı sonrası gerçekleşiyor mu?			1
3.	Su ağzı kapalı şişelerde sunuluyor mu?			2
4.	Ekmek servisi kapalı ambalajı ile yapılıyor ve kalan ekmek dilimlerinin başka müşterinin masasına konmaması konusunda önlem alınıyor mu?			2
5.	Açık büfeler ile salata barları da dâhil, müşterilerin self servis yiyecek almalarına izin veriliyor mu? Eğer açık büfe varsa ürünler büfede tek porsiyon halinde üzeri streç filmle kaplı olarak sunuluyor mu?			2
6.	Ortak kullanılan su sebilleri, sıcak - soğuk içecek makineleri kaldırılmış mı? Ya da misafirlere bir görevli aracılığıyla bu cihazlardan içecek verilmesi sağlanıyor mu?			1
7.	Tuz, karabiber vb. baharatlar, şeker, pipet, karıştırıcı çubuklar tek kullanımlık poşetler halinde sunuluyor mu? Masalarda açık kürdan bulundurulmuyor ve kapalı kürdanlar müşteri talebiyle veriliyor mu?			2
8.	Çatal, kaşık, bıçak kapalı kâğıt/plastik paketin içinde sunuluyor mu?			1
9.	Kumaş peçeteler yerine kâğıt peçeteler kullanılıyor mu?			1
10.	Basılı kâğıt ve tabletlerde sunulan menüler kaldırılmış mı? Menüler masa üzerlerine konuyorsa ve bunların üzeri de el temasını önleyecek şekilde cam veya sert ve şeffaf plastik örtü ile kaplanıyor mu?			2
11.	Masaların üst kısımları silinmeye uygun materyalden mi oluşuyor? Dekoratif amaçlı vazo, çiçek vb. ile tanıtım amaçlı basılı kâğıt, nesnelere vb. masa üstünden kaldırılmış mı?			2
12.	Müşterinin yemek seçeneklerini görmesi için hazırlanmış tezgâhlara bulaşığı önlemek için şeffaf bariyer konmuş mu?			1

D. MUTFAKLAR

	KRİTERLER	EVET	HAYIR	PUAN
1.	Mutfaklar, işletme tarafından hazırlanan bir temizlik protokolüne göre temizleniyor ve ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?			1
2.	Mutfakların girişinde dezenfektanlı paspas ve alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı bulunuyor mu?			2
3.	Mutfakta bulunan lavabolarda sıvı sabun, alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı ve kağıt havlu bulunuyor mu? El yıkama talimatı görünen bir yere asılmış mı?			2
4.	Mutfakta personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili görsel/yazılı bilgilendirmeler bulunuyor mu?			1
5.	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
6.	Mutfakta kurulama vb. işlerinde havlu, bez gibi kumaş ürünler yerine tek kullanımlık kağıt havlu kullanılıyor mu?			2
7.	Farklı doğrama tahtaları ile bıçaklar ve diğer aletler çiğ ve pişmiş yiyeceklerin hazırlanması için ayrı ayrı kullanılıyor mu?			1
8.	Zararlı mikroorganizmaların çiğ gıdalardan tüketime hazır gıdalara geçmesini(çapraz bulaşma) engellemek için çiğ ve pişmiş gıdaların birbirinden ayrı yerlerde tutulması düzenli olarak takip ediliyor mu?			1
9.	Gıda üretim alanları mümkünse doğal yollarla, ancak gıdalarda bulaşmaya sebep olmayacak şekilde havalandırılıyor mu?			1
10.	Mutfakta kullanılan kapların, aparatların, makinelerin, alet ve ekipmanların kullanılmadan önce ve kullanıldıktan sonra uygun temizlik önlemleri doğrultusunda temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu?			1
11.	Mutfakta bulaşık makinesi bulunuyor mu? Bulunuyorsa yıkama 60-65 °C, durulama 80 – 85 °C sıcaklıkta gerçekleşiyor mu? Makinenin kullanma talimatı mevcut mu?			1

E. LAVABO ve TUVALETLER

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

F. 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.	Kullanılan maskeler/eldivenler için ayrı bir kapaklı atık kutusu var mı ve kutu üzerinde işaretleme yapılmış mı? Yakındaki bir duvarda "maske takma / çıkarma talimatı" asılı mı?			2
3.	Hijyenik atıklar (maske, eldiven, galoş vb.) üzeri işaretlenmiş ya da gri renkli "HİJYENİK ATIK" yazan kapaklı çöp kutularının içinde toplanıp, çöp poşetinin dörtte üçü dolunca poşet bağlanarak diğer çöplerden ayrı yerde 72 saat boyunca tutuluyor mu?			1
4.	Çöp kovaları düzenli olarak temizleniyor ve dezenfekte ediliyor mu?			1
5.	Geçici atık alanlarının dezenfeksiyonu yapılıyor mu?			1

G. PERSONEL İÇİN ALINACAK ÖNLEM VE UYGULAMALAR

KRİTERLER		EVET	HAYIR	PUAN
1.	Müşteri sayısında olduğu gibi çalışan sayısı sınırlandırılmış ya da vardiya - esnek çalışma planı yapılmış mı?			1
2.	Personelin işe geliş ve gidişlerinde vücut ısıları ölçülüp kayıt altına alınıyor mu?			2
3.	Tüm personel MEB onaylı Hijyen Eğitimi Sertifikasına (kurs bitirme belgesine) sahip mi?			2
4.	İşletme tarafından, kişisel hijyen bilincinin artırılması ve COVID-19 için alınan gerekli tedbirlerin ve eylem planının uygulanmasını temin etmek için personele bilgilendirme yapılmış mı? Verilen bilgilendirme kayıt altına alınmış mı?			2
5.	Tüm personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven, önlük, iş kıyafeti, bone ve maske) kullanıyor ve sık aralıklarla değiştiriyor mu?			1
6.	Personel için uygun alanlarda alkol bazlı el antiseptiği/ dezenfektanları bulunuyor mu?			1

H. ACİL DURUM VE İZOLASYON

KRİTERLER		EVET	HAYIR	PUAN
1.	İşletme içi salgın tedbir planı var mı?			1
2.	Plan kapsamında sorumlu kişi/kişiler belirlenmiş mi?			1
3.	Plan işletmenin görünür yerlerinde bulunmakta mıdır?			1
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

I. PAKET SERVİS

KRİTERLER		EVET	HAYIR	PUAN
1.	Gıdaların, taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, gıdaları bulaşmadan koruyacak, iyi şartlarda muhafaza edilmesini sağlayacak şekilde paketleniyor mu? (Örneğin; kapakların sıkıca kapatılması, varsa kapak makinesi kullanılması, yok ise streçlenmesi gibi.) Tüm paket servisinde kullanılan malzemeler (streç film, yemek kapları ve kutuları vb.) temiz ve kuru alanlarda tutuluyor mu?			1
2.	Çatal, kaşık vb. ekipmanlar kapalı ambalajlarda servis ediliyor mu? Sıcak ve soğuk gıda ürünleri/içecekler ayrı ayrı paketleniyor mu?			1
3.	Gel – Al ve Paket servisinde, teslimat araçlarını farklı kişiler kullanıyorsa, sürücüler arasında aracın, özellikle çok temas edilen direksiyon simidi, vites kutusu, kapı ve bagaj kolları, silecekleri ve diğer düğmeleri, en az %70 alkol içeren dezenfektanlarla silinerek dezenfekte ediliyor mu?			1
4.	Teslimat araçlarında el dezenfektanı bulunuyor mu? Dezenfektan bittiğinde tedarik ediliyor mu? Araca binildiğinde, müşteriye ürün teslimatı öncesinde ve sonrasında eller dezenfekte ediliyor mu?			2
5.	Teslimat personeli yaptığı işe uygun kişisel koruma ekipmanı (maske, siperlik vb.) kullanılıyor mu?			1
6.	Teslimat personeli ürünleri müşteriye teslim ederken fiziksel mesafeyi koruyacak şekilde en az 1 metre fiziksel mesafe kuralına uyuyor mu? Temassız teslimat seçenekleri bulunuyor mu?			1
7.	Paket servis transferi amacıyla kullanılan paket servis taşıyıcı kutularının içi ve dışı periyodik olarak dezenfekte ediliyor mu?			2
8.	Teslimat personelinin mutfağa girmelerinden ve mutfak personeli ile aşırı bir temasta bulunmasından kaçınılıyor mu?			1
9.	Yemeksepeti vb. uygulamalarda işletmeniz yer alıyor mu? Yer alıyorsa bulunduğu uygulamalar hangileridir?			

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 yayımlanan yönerge hükümlerinin uyumsuzluğu durumunda ilgili Bakanlıkça yayımlanan yönerge hükümleri uygulanır.

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

Yeme içme tesislerinde puanlama 100 tam puan üzerinden gerçekleştirilecektir. Asgari 75 puan alan tesislere **Turuncu Çember Sertifikası** verilir.

TURUNCU ÇEMBER SERTİFİKASI
DEĞERLENDİRME KOMİSYONU TUTANAĞI

.....**Belediyesi**

TARİH: / / 2021

İŞLETME ADI:

KOMİSYON ÜYELERİ:

Ad - Soyad:

Unvan:

İmza: