

YEME & İÇME ÜNİTELERİNDE PANDEMİ SÜRESİNCE UYGULANACAK COVID-19 VE HİJYEN
UYGULAMALARI DEĞERLENDİRME FORMU



TESİSİN ADI:
ADRES:
DENETİM TARİHİ:
DENETÇİ:

YEME & İÇME ÜNİTELERİNDE UYGULANACAK DEĞERLENDİRME
FORMU

A. ZORUNLU UYGULAMALAR

SÜREÇ YÖNETİMİ, STANDARTLARIN BELİRLENMESİ, PROTOKOLLERİN
HAZIRLANMASI

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	NOTLAR
A1 Organizasyon / Üst Yönetim				
1	Üst yönetim, alınan önlemlerin geliştirilmesi, uygulanması ve sürekli iyileştirilmesinde yer aldı mı?			
A2 Sorumluluklar ve Yetkili Fonksiyonu				
2	Kuruluş, tanımlanmış eylemlerin uygulanması ve uygunluğunun sağlanması için sorumluluklar tanımladı mı?			
A3 Eğitim ve Talimatlar				
3	Kuruluşun yöneticileri geçerli hijyen standartları ve davranış kuralları konusunda eğitim almış mı?			
A4 Yasal Şartlara Uyum				
4	Kuruluş faaliyetlerinin il, ilçe veya belediye düzeyindeki mevcut düzenlemelere ve direktiflere uygun olmasını sağlayan bir süreci var mı?			
5	Kuruluş, hükümet tarafından yayınlanan tüm düzenlemelere uyuyor mu?			
A5 Müşteriler ve Çalışanlar için Sağlık ve Hijyen Önlemleri				
6	Kuruluş, çalışanlar arasında gerekli minimum 1,5 m mesafeyi sağlamak için uygun önlemler aldı mı?			
7	Kuruluş iş kıyafetleri için temizlik aralıkları tanımladı mı?			
8	Kuruluş iş ekipmanlarını / araçlarını ve gereçlerini kullanmak için özel hijyen kuralları tanımladı mı?			
9	Kuruluş, çalışanlara güvenlik önlemleri ve davranış kurallarına uymak için yeterli miktarda kaynak (örn. Yüz maskeleri) sağladı mı?			
10	Kuruluş, mesafe ve koruma önlemlerine uymak için şirket içinde veya ortak alanda aynı anda bulunabilecek müşteri sayısını tanımladı mı ve müşteri sayısını yönetmek için önlem aldı mı?			
11	Kuruluş temassız ödeme imkanı oluşturdu mu?			
12	Temizlik ve dezenfeksiyon programına kart dolmuş makineleri ve otomatlar dahil edildi mi?			
13	Kuruluş, konuklar ve çalışanlar arasındaki minimum 1,5 m mesafeye uyumu sağlamak için uygun tedbirler aldı mı?			
14	Kuruluş, dezenfekte edilmesi gereken tüm genel alanları belirleyip, temizlik ve dezenfeksiyon planları hazırladı mı?			

A6 Temizlik ve Dezenfeksiyon Uygulamaları			
15	Temizlik ve dezenfeksiyon programları uygulanmakta ve kayıtların gözden geçirilebileceği şekilde belgelenmekte midir?		
16	Kuruluş, dezenfeksiyon çalışmaları yürüten çalışanların korunmasını sağlayacak bir prosedür tanımlamış mı?		
17	Kuruluş, dezenfekte edilmesi gereken tüm genel alanları belirleyip, temizlik ve dezenfeksiyon planları hazırladı mı?		
18	Temizleme / dezenfeksiyon kayıtları yeterli bilgileri içeriyor mu?		
19	Kuruluş, tuvaletlerin temizliği ve dezenfeksiyonu için uygun yöntemleri kullanıyor mu?		
A7 Şüpheli ve Tespit Edilmiş Vakalar			
20	Kuruluş aşağıdaki şartları sağlayan uygun prosedürler oluşturdu mu: - Riskli alanlar tanımlanması ve paylaşılması - Riskli alanları ziyaret eden çalışanların kendi kendilerini tecrit etmesi		
21	Kuruluş, kendini iyi hissetmeyen çalışanların, tedarikçilerin, müşterilerin vb. durumlarını yönetmek için bir prosedürü var mı ve ilgili taraflara bu prosedür hakkında bilgi verildi mi?		