

**KONGRE, GÖSTERİ, SERGİ, MÜZE, TİYATRO, SİNEMA GİBİ  
KÜLTÜR VE SANAT TESİSLERİ İÇİN  
HIJYEN UYGULAMALARI DEĞERLENDİRME FORMU**

TESİSİN ADI : .....

TESİSİN ADRESİ : .....

TELEFON – FAKS : .....

E-POSTA : .....

İNTERNET SİTESİ : .....

MEVCUT TÜRÜ VE SINIFI : .....

BELGE TARİH VE NO : .....

BELGE SAHİBİ : .....

TESİS YETKİLİSİ : .....

DENETÇİ ADI : .....

DENETİM BAŞLAMA TARİHİ VE SAATİ : .....

DENETİM BİTİŞ TARİHİ VE SAATİ : .....

DENETİM TİPİ : .....

(RUTİN/TAKİP/GİZLİ MÜŞTERİ)

KULLANILAN CL NUMARASI VE REVİZYON TARİHİ: .....

NOTLAR : .....

.....

.....

.....

.....

RAPOR TARİHİ : .....

DENETİM NUMARASI- TAKİP NUMARASI : .....

(PROTOKOL NO)

DENETÇİ İMZASI : .....

TESİS YETKİLİSİ İMZASI : .....

**Sertifikanın Adı ve Logosu**

Sertifikanın adı Türkçe ve İngilizce dillerinde ..... Logosu ..... şeklinde belirlenmiştir.

Her sertifikaya T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından sıra sayılı bir numara verilecektir.

**Amaç**

Bu sertifikanın amacı, kongre, gösteri, sergi, müze, tiyatro, sinema gibi kültür ve sanat tesislerinin kullanıcıda oluşan pandemi ile ilgili hastalık bulaşma endişesi dahil, yüksek hijyen ve güvenlik beklentilerini karşılamak üzere yapılması gereken çalışmaları, iş yerlerinde çalışanlara yönelik eğitim programlarının planlanması, pandemi ile ilgili hastalık bulaşmasını önlemeye yönelik usul ve esasları belirlemektir.

**Kapsam**

Bu sertifika, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığında İşletme veya Yatırım Belgesi almış işletmeleri ve Bakanlık tarafından uygun görülecek işletmeleri kapsar.

**Dayanak**

Bu Değerlendirme Formu, 12/3/1982 tarihli ve 2634 sayılı Turizmi Teşvik Kanunu'nun 30 uncu maddesinin son fıkrasına dayanılarak hazırlanmıştır.

**İzlenecek Süreç ve Hedef**

Tesislerin, kullanıcıların beklentilerini karşılayıp olumlu algı ve rekabet üstünlüğü yakalamaları için öncelikle; tüm süreci yönetecek bir Yönetici görevlendirmeleri, tüm departmanlarına yönelik protokoller hazırlamaları, çalışanlara bu konularda Eğitim verilmesini sağlamaları, Hijyen ve Dezenfeksiyon ile Sosyal Mesafe konusunda etkin çalışma yürütmeleri, doğru Gıda Hijyeni ve Güvenliği uygulamaları ve pandemi ile ilgili hastalık bulaşma risklerini azaltma süreçlerini tamamlayıp, çalışmalarını etkin iletişim yöntemleri kullanarak Türkiye'de ve Dünya'da duyurmaları ve farkındalık yaratmaları hedeflenmektedir.

**İş birliği ve Belgelendirme**

Tesisler, sertifikanın alınması için hazırlanan "Değerlendirme Formu" esasları, iş birliği yaptıkları ulusal veya uluslararası hijyen ve temizlik malzemesi tedarikçisi kuruluş iş birliğinde, Bakanlıkça belirlenen Kurum veya kuruluş tarafından yapılacak denetim sonucunda gerekli şartları taşımaları halinde Belgeyi alabilirler.

## DEĞERLENDİRME FORMU

### A. ZORUNLU UYGULAMALAR

#### SÜREÇ YÖNETİMİ, STANDARTLARIN BELİRLENMESİ, PROTOKOLLERİN HAZIRLANMASI

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Kapalı tesisler için yeniden faaliyete açılma protokolü hazırlanmış mı?		
2	Tesis bünyesinde, bulaşma önlemleri ve hijyen uygulamaları, semptomlu, şüpheli personel veya ziyaretçi tespitinde alınacak önlemlere ilişkin "Eylem Planı" hazırlanmış mı?		
3	Tesis bünyesinde, "Eylem Planı"nı uygulamak ve denetlemek üzere yetkilendirilmiş bir personel mevcut mu?		
4	Tüm departman ve birimler için süreçlerini etkiler hijyen uygulamalarını kapsar prosedürlere ilişkin protokoller hazırlanmış mı?		
5	Tüm prosedür ve protokolleri destekler şekilde, periyodik izleme formları ve kontrol listeleri hazırlanmış mı?		
6	Oluşturulan kayıt sistematigi işletmede etkin şekilde kullanılıyor mu?		
7	Yapılan kontrollere istinaden gerekli hallerde aksiyon alınması sağlanıyor mu?		
8	Tesis bünyesinde ve ortak kullanım alanlarında el antiseptigi veya dezenfektan mevcut mu?		
9	İşletme bünyesinde görev alan çalışanlara işletmede uygulanacak plan ve protokoller konusunda periyodik temel eğitimler veriliyor mu?		
10	Çalışanlara yönelik eğitim programlarının uzaktan eğitim (e-eğitim) metoduyla yapılabilmesi için gerekli düzenlemeler oluşturulmuş mu?		
11	Hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı ile ilgili personele eğitimler veriliyor mu?		
12	Ünitelerden sorumlu yöneticiler temizlik uygulamalarını düzenli olarak kayıt altına alıyor mu?		

13	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?		
14	Dışarıdan yüzde yüz temiz hava almayan merkezi mekanik havalandırma/klima sistemlerinin çıkış ağzlarına yeterli kapasitede uv cihazları takılmış mı? Merkezi havalandırma/klima sistemi bulunmayan tesislerinin kapalı genel mahallerinde, mahallin metreküpüne uygun sayıda ve güçte mobil hepa filtreli (EN 1822 standardına göre test edilmiş H13 veya H14 filtre) hava temizleyiciler kullanılıyor mu?		
15	Klima/Havalandırma sistemlerinin bakımları düzenli olarak yapılıyor mu? Filtreleri düzenli olarak değiştiriliyor mu?		
16	Gerekli hallerde mekanların doğal havalandırması yapılıyor mu?		
17	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?		
18	Çalışanların ilgili STK'lerden onaylı hijyen eğitimi kayıtları dosyalarında var mı?		

## B. GENEL ALANLARDA DÜZENLEMELER

### a) Toplantı, Konferans, Kongre, Gösteri Salonları ile Giriş Üniteleri

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Salonların kullanım amacına uygun olarak, salon girişlerinde veya salon içlerinde, salonların kullanımı ve kapasitesine yetecek sayıda el antiseptiği veya dezenfektan bulunuyor mu? (Sergi, toplantı salonlarında salon içi ve girişinde bulunması, sinema, tiyatro, amfi düzenindeki salonlarda ise salon girişinde bulunması)		
2	Mikrofon, kumanda, kulaklık, genel kullanımdaki bilgisayar, faks, gibi ekipmanlar ile kürsü yüzeyi, koltuk, sandalye, masa gibi sık temas edilen yüzeyler salonu kullanan katılımcılar her değiştiğinde temizlenerek dezenfekte ediliyor mu?		

3	Tek kullanımlık (kalem, not defteri, bardak, tabak, çatal bıçak takımları vb.) malzemelerin kullanılması sağlanıyor mu ya da her kullanıcıdan sonra hijyen temizliği yapılıyor mu?		
4	Tesise giriş ve çıkışlarda yığılmaları önlemek için dolaşım yönleri ve süreleri düzenleniş mi? (Fiziki uygunluk varsa gidiş-dönüş işaretlemeleri de yapılması)		
5	Tesis içinde satış amaçlı üniteler varsa gerekli hijyen kurallarına uygun olarak faaliyet gösteriyor mu?		
6	Organizatör firmaların personel ve operasyon anlamında hijyen konusunda alınan önlemlere tesis içerisindeki tüm faaliyetleri boyunca uyacaklarına ilişkin protokol hazırlandı mı?		

### b) Yeme & İçme Üniteleri

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
1	Yeme & içme alanlarında servis ekipmanları servis öncesi ve sonrası düzenli olarak temizleniyor mu?			
2	Ortak kullanımda olan çay/kahve makinası, içecek makinası ve benzeri cihazların gerekli dezenfeksiyon işlemleri yapılıyor mu?			
3	Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat, peçete, menü gibi malzemelerin her misafir kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği sağlanıyor mu?			
4	Katılımcıların ve personelin ulaşabileceği alanlarda el antiseptiği veya dezenfektan bulunuyor mu?			

## c) Mutfaklar

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
1	Mutfaklar, tesis yönetimi tarafından hazırlanmış bir temizlik ve hijyen protokolüne sahip mi?			
2	Mutfaklar için hazırlanan temizlik protokolüne göre gerçekleştirilen uygulamalar kayıt altına alınıyor mu?			
3	Mutfaklar için hazırlanan temizlik protokolüne göre alınan kayıtlar doğrulanıyor mu?			
4	Temizlik doğrulama faaliyetlerine istinaden gerekli hallerde aksiyonlar gerçekleştiriliyor mu?			
5	Mutfaklarda tüm gıdalar temiz, gıdaya uygun nitelikte bir ekipman ile üzeri kapalı olarak depolanıyor mu?			
6	Mutfaklarda mevcut depolama alanlarında yerleşim düzeni ürün grupları ve riskler dikkate alınarak yapılıyor mu?			
7	Mutfaklarda depolama alanlarında sıcaklık ve bulunması halinde kuru depo alanlarında nem ölçümleri gerçekleştirilerek kayıt altına alınıyor mu?			
8	Kayıt altına alınan sıcaklık ve nem ölçümleri yetkin personel tarafından doğrulanıyor mu?			
9	Mutfaklarda gerçekleştirilen ölçümler esnasında kullanılan ekipmanlara periyodik kalibrasyon veya doğrulama işlemi uygulanıyor mu?			
10	Mutfaklarda raptiye, toplu iğne, zımba teli, kırık cam vb. fiziksel risk teşkil eden maddelerin bulunmaması sağlanmış mı?			
11	Mutfaklar içerisinde gerekli alanlarda sağlam, kapalı şekilde muhafaza edilebilir çöp kovaları vb. mevcut mu?			
12	Mutfaklar içerisinde kırılabilir malzemelere karşı bir muhafaza mevcut mu?			
13	Mutfaklarda oluşan tüm atıklar uygun bir şekilde bertaraf ediliyor mu?			

14	Mutfaklarda çalışan personelin; takı, taşlı alyans veya herhangi bir aksesuar taşımaması sağlanmış mı?			
15	Mutfakta çalışan personelin iş kıyafetleri giymesi ve koruyucu tedbirler kapsamında eldiven, maske ve bone kullanmaları sağlanmış mı?			
16	Mutfaklara personel harici kişiler tarafından girişler kontrol altında mı?			
17	Mutfaklar içerisinde bulaşık yıkama alanlarında kirli ve temiz ekipman ayrımları mevcut mu?			
18	Mutfaklarda kullanılan ekipmanların yerleştirildiği raf vb. alanlar temiz ve uygun mu?			
19	Mutfaklar içerisinde iade/imha edilecek hammadde/ürünler herhangi bir şekilde tanımlanmış mı (etiket, ayrı bir alan vb.)?			
20	Yıkanmış ekipmanlarda gıda/deterjan vb. kalıntılarının oluşması önleyecek uygulamalar var mı?			
21	Temizlik kimyasalları ve ekipmanlar ayrı yerleştirilmiş mi?			
22	Gıda üretiminde kullanılan su, “İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik”te belirtilen koşulları sağlıyor mu?			
23	Gıda üretiminde kullanılan buhar ve buz “içilebilir nitelikteki sudan” elde ediliyor mu?			
24	Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş (çiğ) gıda maddeleri ile hazırlanmış (pişmiş) gıdalar birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza ediliyor mu?			
25	Ambalajlı veya ambalajsız tüm gıda maddelerinin zeminle direkt temas etmemesini sağlayacak önlemler alınıyor mu?			

**d) Lavabo ve Tuvaletler ve Genel Alan Temizlikleri**

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuarlar, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları sık sık temizlenip, dezenfekte ediliyor mu?		
2	Temizlik saatleri kayıt altına alınıyor mu? Denetimleri yapılıyor mu?		
3	Tuvaletlerde sabun, tuvalet kâğıdı, kâğıt havlu gibi malzemeler eksiksiz bulunduruluyor mu?		
4	Tuvalet temizliği yapan personel kişisel koruyucu kullanıyor mu?		
5	El teması yoğun olan kapı kolu, yürüyen merdiven tırabzanları, asansör düğmesi gibi yüzeyler ile kullanımına ve malzemesine göre yer, duvar, döşeme kaplamalarının temizlik ve hijyeni için kullanılacak malzemeler ve periyodları belirlenmiş mi? Kontrol kayıtları tutuluyor mu?		

**C. PERSONEL İÇİN ALINACAK ÖNLEM VE UYGULAMALAR**

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Personelin çalışma alanına göre kullanması gereken koruyucu ekipmanlar (ofis çalışanı, servis elemanı, mutfak, temizlik personeli, şoför için ayrı ayrı) belirlenmiş mi?		
2	Personelin kullanması gereken koruyucu ekipmanların düzenli ve yeterli temini sağlanıyor mu?		
3	Koruyucu ekipman kullanımı ile ilgili olarak personele gerekli bildirim ve eğitimler gerçekleştiriliyor mu?		
4	Görevli personelin süreçlere yönelik eğitim, motivasyon ve psikolojik destek kayıtları şahsi dosyalarında kayıt altına alınmış mı?		
5	Personel dinlenme ve sosyal alanları ile kulis alanlarında el antiseptiği vb. malzemeler bulunuyor mu?		
6	Personel işe alımlarında sağlık kontrolleri gerçekleştiriliyor mu?		



**D. İŞLETME TAŞITLARI**

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
1	Taşıtlarda el antiseptiği, kolonya, dezenfektan/ aynı amaçlı ıslak mendil mevcut mu?			
2	Taşıtlara ait koltuk, kapı kolu, el tutacağı gibi sık temas edilen yüzeylerin temizliği her servis öncesinde gerçekleştiriliyor mu?			

**E. ATIK YÖNETİMİ**

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Tesis yönetimi tarafından atık yönetimi konusunda tüm süreci takip etmek üzere bir görevli atanmış mı?		
2	“Atık Yönetimi”, tesis yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor ve kayıt altına alınıyor mu?		
3	Atık Yönetimi altında alınan kayıtlar sorumlu kişi tarafından kontrol ediliyor mu?		
4	Personel, çalışma esnasında görev yerinin niteliğine göre gereken kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven, önlük, maske) kullanıyor mu?		
5	Çöp kovaları ve kullanılan diğer temizlik ekipmanları periyodik olarak temizleniyor mu?		
6	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?		

**F. HAŞERE VE ZARARLILARLA MÜCADELE**

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Haşere ve zararlılarla mücadele, tesis yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor ve kayıt altına alınıyor mu?		
2	Haşere ve zararlılarla mücadele konusunda sorumlu personel belirlenmiş mi?		
3	Haşere ve zararlılarla mücadele uygulamaları sorumlu-personel tarafından kontrol ediliyor gerekli hallerde aksiyonlar alınıyor mu?		
4	Personel, uygulama gerçekleştirmesi esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven, cerrahi maske, bone, yüz/göz koruyucu siperlik, çizme, tulum) kullanıyor mu?		

5	Haşere ve zararlılar ile mücadele dosyasında hizmet sağlayıcıya ait İşletme Pest Kontrol Planı, Servis Sorumlusu Sertifikaları, MSDS'ler, Resmi Evraklar (Mesul Müdür, Hizmet Yeterlilik vb.), Hizmet Sözleşmesi, Sigortalar mevcut mu?		
6	Zararlı ile mücadele programı kapsamında, ilaçlama periyodik olarak yapılıyor veya bir ilaçlama firmasından destek alınıyor mu?		
7	İlaçlama işletme tarafından bizzat yapılıyor ise bu konuda gerekli eğitim almış bir personel tarafından gerçekleştirilip kayıt altına alınıyor mu?		
8	Dış mekana açılan tüm boşluklar ile atık su kanalları (drenajlar) zararlı (haşere, kemirgen vb) girişini, koku çıkışını ve atık sıvıların geri basmalarını önleyecek şekilde düzenlenmiş mi?		

### G. SATIN ALMA, MAL KABULÜ VE DEPOLAMA

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Tesisin satın alma, mal kabul ve depolama faaliyetleri konusunda izlenecek tüm süreç yönetim tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor, ilgili yönetici tarafından izleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?		
2	Satın alma birimi tarafından yapılan alımlar öncelikle onaylı tedarikçilerden uygun nitelikte ve ambalajlı ürünler arasından mı tercih ediliyor?		

### H. ACİL DURUM

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Acil durumlar ile hasta, semptomlu veya şüpheli vaka tespit edilmesi halinde Alo 184 hattı ve sertifika takibinden sorumlu görevlendirilmiş personele bilgi veriliyor mu?		
2	Acil durumlar için ulaşılabilecek kişi ve kurumların bilgisi gerekli yer ve mecralarda paylaşılmış mı?		
3	Çalışanlar kendilerinde pandemi ile ilgili hastalık şüphesi duyduklarında veya hastalık belirtileri gösterdiklerinde durumu ilgili yöneticisine bildiriliyor mu?		
4	Pandemi ile ilgili hastalık ile ilişkili semptomları olan (ateş, öksürük ve/veya nefes darlığı) veya bu yönde yapılan testlerde hastalık belirlenen çalışanlar hakkında Sağlık Bakanlığı ilgili birimine -bilgi veriliyor mu?		
5	Pandemi ile ilgili hastalık teşhisi konulan personelin tüm tekstil malzemesi ayrı ayrı poşetlere konularak çamaşırhane veya tesis dışında çamaşır yıkama hizmeti alınan firmaya iletilerek bu ürünlerin diğer malzemelerden ayrı olarak yıkanması sağlanıyor mu?		