



# COVID 19 DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ

## KARGO ŞİRKETLERİ



### 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 **Kargo Şirketleri** 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
Personel Servisleri.....	6
Giriş / Çıkış Danışma.....	7
Asansörler.....	8
Tuvaletler / Lavabolar / Soyunma Odaları.....	9
Çalışma Alanları / Ofisler / Toplantı Salonları / Dinlenme Alanları.....	10
Yemekhane - Cafe.....	11
Atık Yönetimi.....	15
Şubeler.....	16
Şube Kargo Araçları ve Personelleri.....	17
RAPOR.....	19

## Kaynaklar ve Dayanak

1. Türkiye Cumhuriyeti Bakanlığı Bilimsel Danışma Kurulu Çalışması “COVID-19 Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi”
2. WHO - Gıda İşletmeleri İçin Covid-19 ve Gıda Güvenliği Rehberi
3. Türkiye Cumhuriyeti Sağlık Bakanlığı - Restoranlarda Alınması Gereken Önlemler
4. Türkiye Cumhuriyeti Sağlık Bakanlığı - Covid-19 Rehberi Bilim Kurulu Çalışması
5. Türkiye Cumhuriyeti Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı tarafından yayınlanan “Yeni Koronavirüs Salgını İle Mücadele Kapsamında İş Sağliğı Ve Güvenliği Yönünden Sıkça Sorulan Sorular ve Cevapları”
6. 24.03.2020 tarihli Türkiye Cumhuriyeti İçişleri Bakanlığı tarafından yayınlanan “Koronavirüs Salgını ile Mücadele Kapsamında Marketlerle İlgili Ek Genelge”
7. Türkiye Cumhuriyeti Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı tarafından yayınlanan “Yeni Koronavirüs Salgını Kapsamında İş Sağliğı ve Güvenliği Profesyonellerinin İşyerlerinde Aldıracağı Tedbirler” ile ilgili Genelge

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

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	<p>En az aşağıdaki maddeleri içeren Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı/Planları hazırlanmış mı? Bu eylem planı gerçekleştirilecek faaliyet, kaynak, sorumlu içermekte mi?</p> <p>a) Kapasite kullanımını bulaşı riskini minimum düzeyde tutacak şekilde,</p> <p>b) Azaltılmış çalışan sayıları dikkate alınarak ve gerekli değişiklikleri yapmak için güncel planın hazır ve erişilebilir olmasını sağlayan,</p> <p>c) Mevcut kapasite değerlendirilmesini,</p> <p>d) COVID-19 semptomları olan hastaları tespit edebilmek için özel birimlerde termal kameralar gibi fiziksel bariyerler ortaya konulması.</p>			
2	<p>En az aşağıdaki maddeleri içeren Kontrol Önlemleri Hiyerarşisi oluşturulmuş mu?</p> <p>a) Semptomları (belirtileri) olan kişilerin erken saptanmasını,</p> <p>b) Sağlık otoritesine bildirilmesini/raporlanmasını;</p> <p>c) Kişilerin erken izolasyonunu,</p> <p>d) Kişilerin sağlık kuruluşuna nakledilmesi/naklinin sağlanmasını,</p> <p>e) Doğrulanmış COVID-19'lu personelin iyileşmesini takiben en az 14 gün izolasyon sonrasında işe dönmesinin sağlanması,</p>			
3	<p>İşletmede, ilgili tarafları da kapsayan işletmenin tüm alanlarını içerecek şekilde salgınlara yönelik özellikle COVID-19'a karşı bir risk değerlendirmesi mevcut mu?</p>			
4	<p>Süreç ve tüm uygulamalar düzenli olarak kayıt altına alınıyor mu?</p>			
5	<p>Günlük denetim ve kontrol listeleri hazırlanmış mı?</p>			
6	<p>Tüm alanlarda sosyal mesafe tanımlaması, sosyal mesafe planı hazırlanmış mı?</p>			
7	<p>İşletme bünyesinde görev alan çalışanlara Covid-19 ve hijyen uygulamaları ile kurumda uygulanacak plan ve protokoller konusunda eğitimler yapılıyor mu?</p>			

8

Covid-19 bilgilendirmesini ve Enfeksiyon yayılmasını önlemenin yollarını açıklayan poster/afiş, tabela ve uyarı işaretleri yerleştirilmiş mi?

**\*Şüpheli COVID19 vakasının tahliyesi/transferi ile ilgili yöntem belirlenmiş mi?**

9

Diğer kişilerin etkilenmesini ve bulaş riskini en aza indirmek için, semptomatik kişinin kuruluş yönetimi ve yerel sağlık otoritesinin talimatlarına göre kuruluştan ayrılması gerekir. Sağlık otoritesininin değerlendirmesi sonucu tavsiyeler dikkate alınarak şüpheli vakanın en uygun sağlık kuruluşuna yönlendirilmesi,

Hasta kişinin olası temaslarının saptanması ve yönetimi, sağlık otoritesinin talimatlarına uygun olarak yapılacağı güvence altına alınmış mı?

Kuruluş; aşağıdaki hususlar dahil olmak üzere gerekli olan iç ve dış iletişimleri planlamalı/belirlemelidir:

10

- a) Ne ile ilgili(hangi konuda) iletişim kuracağını,
- b) Ne zaman iletişim kuracağını,
- c) Kiminle iletişim kuracağını,
- d) Nasıl iletişim kuracağını,
- e) Kimin iletişim kuracağını.

İletişim planları en az acil iletişim numaraları listesi, personel acil durum iletişim çizelgesini de içerecek şekilde belirlenmelidir.

11

Personelin zorunlu haller dışında yurt içi ve yurt dışı seyahatlerinin kısıtlanması, zorunlu hallerde ise yurt dışı seyahatlerinde toplu taşımadan kaçınılması, yurtdışı seyahat kısıtlamalarının bitişinin ardından yurtdışından Türkiye'ye gelen veya evde yurtdışından gelen yakını bulunan çalışanların yasal otoritenin belirlediği kurallara göre hareket etmesi kontrol altına alınmış mı?

12

Yurtdışından gelen personellerin pasaport bilgileri ve son 14 gün içinde bulunduğu ülkelerin kayıt altına alınması sağlanmakta mı?

**\*Filyasyon/sürveyans**

13

**Kuruluştaki şüpheli bir vaka tespit edildikten hemen sonra başlatılması, olası veya teyit edilmiş bir vakanın semptomlarının başlamasından 2 gün önce ve 14 gün sonra aşağıdaki maruziyetlerden herhangi birini yaşayan kişi/kişilerin tespiti için Sağlık Bakanlığı ile iletişim yöntemi belirlenmiş mi?**

Olası veya teyit edilmiş bir vakayla 1 m içinde ve 15 dakikadan fazla yüz yüze teması;

Olası veya teyit edilmiş bir vakayla doğrudan fiziksel teması;

Uygun kişisel koruyucu ekipman kullanmadan muhtemel veya doğrulanmış COVID-19 hastalığı olan bir hastaya doğrudan temas, bakım sağlayan kişilerin ve Sağlık Bakanlığı tarafından belirlenen diğer durumlarının güvence altına alınması.

## Personel Servisleri

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Servis kullanan şoför Hijyen Güvenlik kurallarına uyuyor mu; a)Maske kullanıyor mu? b)Ateş durumu düzenli olarak seyir defterine kayıt ediliyor mu? c)Gerekli durumda kullanılmak üzere eldiven mevcut mu?			
2	Servis şoförlerinin hastalık geçmişi takip edilmekte ve farkındalık eğitimleri verilmiş mi?			
3	Araç içerisinde el antiseptiği, tek kullanımlık maskeler mevcut mu?			
4	Servisi kullanan kişi sayıları en az 1 m fiziksel mesafe korunacak şekilde belirlenmiş mi? Azami %50 doluluk kuralının uygulanması sağlanmış mı?			
5	Servis hizmeti veren personel ile kuruluş arasında iletişim kanalı belirlenmiş mi? <i>- Servis şoförü şüpheli görülen (çok halsiz, çok öksüren, çok hapşırın, rahatsız olduğuna dair semptomlar gösteren) personeli kuruluşa bildirmekle yükümlüdür.</i>			
6	Her servis sonrası servislerin havalandırılması ve özellikle el teması olan bölgeler başta olmak üzere dezenfeksiyonun sağlanması güvence altına alınmış mı? Kayıtlar mevcut mu?			
	Klima kullanılacak ise 15 dakika üzerindeki seyahatlerde, sürücü tarafından en az her 15 dakikada bir pencere açılarak içeriye yeterli temiz hava girmesi ve hava sirkülasyonu sağlanıyor mu?			
7	Servisler eğer dış kaynaklı hizmet ise belirlenen önlemlerin alındığı ve dezenfeksiyon yapıldığı güvence altına alınmış mı?			

## Giriş / Çıkış Danışma

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Giriş esnasında herkesin (misafir, çalışan, ziyaretçi, tedarikçi vb) vücut sıcaklığı ölçümünün yapılması kontrol altına alınmış mı?			
2	İçeri alınan misafir, ziyaretçi ve tedarikçilere olmaması halinde tek kullanımlık maske ve eldiven sağlanıyor mu ?			
3	Giriş alanında el dezenfektanı bulunuyor mu ?			
4	Güvenlik veya Karşılama personeli, tesise ilk girişte ölçülen ve doğrulanan vücut sıcaklığı değeri 38°C ve üzeri olan kişilerin ilk ölçümden en az 15 dakika sonra tekrar ölçülmesi halen vücut sıcaklığı değeri 38°C ve üstü olan kişilerin tesise alınmayıp en yakın sağlık kuruluşuna sevki ile ilgili metod hakkında bilgiye sahip mi			
5	Güvenlik veya Karşılama personelinin giriş çıkışlarda fiziksel mesafeyi koruması, kişisel koruyucu önlemler için gerekli (maske, yüz koruyucu siperlik ve gerektiğinde bagaj kontrolü, üst arama vb. için eldiven) KKD temin edilmiş mi?			
6	Güvenlik veya Karşılama tarafından ortak kullanılan telsiz/telefon gibi malzemelerin vardiya değişimlerinde teslim öncesi uygun şekilde dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu?			
7	Varsa ziyaretçi kartlarının her kullanımdan önce dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu?			
8	Giriş / çıkışlarda sosyal mesafe kuralına dikkat edilmesi için uyarıcı çizgi, şerit, bant çekilmiş mi, çalışanların işyerine sırayla alınması sağlanıyor mu, gerekli durumlar için ilave turnikeler eklenmiş mi ve mümkün olduğunca kamera ile bu aksiyonlar takip edilmekte mi?			
9	Temizlik ve dezenfeksiyon planları mevcut mu? Plan en az aşağıdakileri kapsıyor mu? Danışmada yüzeylerin ziyaretçi yoğunluğu da dikkate alınarak belirli aralıklarla temizlenmesi sağlanıyor mu?			
10	Danışma alanının en az günlük olarak deterjan ve su veya dezenfektanlarla temizlenmesi, danışmadaki kalemler, ziyaretçi kartlarının da dezenfektan ile temizlenmesi kontrol altına alınmış mı?			
	Güvenlik veya Danışma alanında acil durum planına göre belirlenmiş olan personel acil durum iletişim			



çizelgesinin bulunması ve her zaman ulaşılır olması sağlanmış mı?

Bekleme ve oturma alanlarında oturma düzeni kişiler arasında en az 1,5 m olacak şekilde düzenlenmiş mi?

11

Kitaplar ve dergiler dahil olmak üzere gerekli olmayan tüm eşyalar lobi ve bekleme alanlarından, danışma ve diğer ortak kullanılan alan ve salonlardan çıkarılmış mı? Ulaşılabilir olduğunda, bu öğelerin paylaşılması önlenmiş mi? Tüm alan ve içindeki mobilya ve eşyaların temizlenebilir olması ve sıklıkla (tercihen çevre ile aynı zamanda) temizlenmesi kontrol altına alınmış mı?

## Asansörler

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Fiziksel mesafe kuralına uygun olarak asansör kapasitesinin en fazla 1/3 ü kadar kişinin kullanması sağlanmış mı? Asansör girişinde bu sayı belirtilmiş mi?			
2	Asansörler planlı aralıklar ile dezenfekte ediliyor mu? Kayıtlar tutuluyor mu ?			
3	Sosyal mesafe (en az 1 m) kurallarına uygun kullanımı kontrollü şartlar altında gerçekleştiriliyor mu? Kabin içerisinde kişilerin durması gereken noktalar sosyal mesafeye uygun biçimde işaretlenmiş mi?			
4	Asansör içinde öksürük adabına uyulması, maskesiz binilmemesi mümkünse konuşulmaması sağlanıyor mu? (Örneğin uyarı afişleri)			
5	Asansör girişlerinde çağırma düğmelerinin yanında el antiseptiği var mı?			

## Tuvaletler / Lavabolar / Soyunma Odaları

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Kapılar ve kapı kolları dahil tüm yüzeylerin uygun deterjan / dezenfektan ile sık aralıklarla temizlenmesi sağlanıyor mu? Vardiya aralarında her kullanım sonrası temizlik ve dezenfeksiyon yapılması kontrol altına alınmış mı? Kayıtları mevcut mu?			
2	Tuvalet, Lavabolar, Soyunma Odaları havalandırma sistemi temiz, hava sirkülasyonu yeterli ve uygun mu?			
3	Yeterli düzeyde sıvı sabun, tek kullanımlık havlu ve dezenfektan mevcut mu ?			
4	Her Tuvalet, lavabo, Soyunma Odası girişine (ideal olarak hem iç, hem de dış kısma), el temizleme antiseptik solüsyon sağlayıcı ekipman bulunuyor mu?			
5	Ziyaretçilere ve personele her seferinde en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla ellerini yıkamalarını hatırlatmak için afiş/poster/uyarı levhası konulmuş mu?			
6	Personel ve müşterilerin kağıt havluları ve benzeri atıkları atmalarını kolaylaştırıcı çıkışa yakın noktalara elle temas etmeden açılıp kapanabilen çöp kutusu yerleştirilmiş mi? El kurutucu cihazların kullanılması engellenmiş mi?			
7	Soyunma odaları, duşlar ve lavaboları kullanacak kişi sayısını azaltacak şekilde organize edilmiş mi? kişi başına minimum 4 m <sup>2</sup> alan sağlanması ve fiziksel mesafe 1,5 m kuralına uyum ile ilgili düzenleme yapılmış mı?			
8	Kirli ve temiz kıyafetlerden, ayakkabılardan çapraz bulaşmayı önleyebilmek için gerekli tedbirler alınmış mı?			
9	Personel soyunma odalarında maske kullanımı sağlanmış mı?			

## Çalışma Alanları / Ofisler / Toplantı Salonları / Dinlenme Alanları

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Çalışanların yerleşimi, sosyal mesafeye dikkat edilerek düzenlenmiş mi?			
2	Temizlik planları ve kayıtları mevcut mu ?			
3	Covid -19 Bilgilendirmeleri ve Hijyen kuralları hakkında afiş/poster/uyarı levhası konulmuş mu?			
4	Personellerin kullanımı için ortak alanlarda el dezenfektanı bulunuyor mu ?			
5	Maske kullanılması sağlanmış mı?			
6	Ofislerin ve Odaların havalandırma tesisatının filtre temizliği, bakım ve kontrolleri düzenli olarak yapılmakta mı? Kayıtları mevcut mu?			
7	Kapılar ve kapı kolları dahil tüm yüzeylerin uygun deterjan / dezenfektan ile sık aralıklarla temizlenmesi sağlanıyor mu? Kayıtlar mevcut mu ?			
8	Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı?			
9	Ofis malzemelerinin (bilgisayar klavyesi, mouse, telefon, kalem, silgi vb.) ortak kullanılmaması mümkün olduğunca sağlanmış mı? Ortak kullanılan malzemelerin dezenfeksiyon sıklığı arttırılmış mı?			
10	Toplantı Salonunda oturma düzeni fiziksel mesafe kurallarına (en az 1.5 m) uygun olacak şekilde düzenlenmiş mi? Maske kullanılması sağlanmış mı?			
11	Toplantı Salonunda masa üzerinde kitap dergi vb. malzemelerin kaldırılması, toplantı öncesi ve toplantı sonrası (masa, varsa teknik donanımlar, mikrofon vb) temizlik/dezenfeksiyon yapılması güvence altına alınmış mı?			
12	Dinlenme alanlarında Sosyal Mesafe kurallarını içeren talimatlar mevcut mu ?			

## Yemekhane - Cafe

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Girişte ve uygun noktalara yerleştirilen uyarıcı afişler/posterlerin vb. bulunuyor mu?  (El yıkama yoluyla el hijyeni sağlamaları konusunda)			
2	Yemekhane, cafe vb alanlara giren kişilerin ( tedarikçi personeller, misafirler, ziyaretçiler v.b) ateş ölçüm kontrolleri yapılıp kayıt altına alınıyor mu?			
3	Yemek Hizmetinin dışarıdan alınması durumunda, üretim ve paketlenme ve lojistik süreçlerinde hijyen ve temizlik kurallarına riayet edileceğine dair taahhüt mevcut mu?			
4	Yemek hizmetinin dışarıdan temin edilmesi durumunda mevcut kurallara ek olarak yüklenici firmadan Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol için Eylem Planı istenmiş mi?  (Tercihen yemek hizmeti TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgeli kuruluşlardan temin edilmelidir. Mümkünse tedarikçinin bu kurallara uyumu için yerinde denetim gerçekleştirilebilir)			
5	Yemek Hizmetinin dışarıdan alınması durumunda, yiyecek ve içecekler kapalı ve korunaklı malzemeler ile taşınıyor mu?			
6	Yemek Hizmetinin dışarıdan alınması durumunda, lojistik yapılan araca dair kontrol ve hijyen kayıtları kurum ile paylaşılıyor mu?			
7	Yemek Hizmetinin dışarıdan alınması durumunda, lojistik yapan personele ait sağlık kontrol bilgileri paylaşılıyor mu?  (ilgili firma tarafından yapılan ateş v.b durumlara ait kayıtlar )			
8	Yemek Hizmetinin dışarıdan alınması durumunda, gelen ekmekler kapalı poşetlerde mi geliyor?			
9	Yemek alanına girerken ve çıkarken antiseptik ile el hijyeni sağlamaları için ürünler mevcut mu?			
10	Yemekhane sıralarında fiziksel mesafenin korunması için çizgi kullanılarak bekleyenler arasındaki mesafeler belirlenmiş mi?			

	(Gerektiğinde yemek saatleri fiziksel mesafenin korunacağı şekilde düzenlenmelidir.)
11	Masalar, bir sandalyenin arkasından başka bir sandalyenin arkasına olan mesafenin 1 m'den daha fazla olacak ve kişilerin en az 1 m mesafeden birbirlerine bakacak şekilde düzenlenmiş mi?  10 m2 için en fazla 4 kişi olması tavsiye edilir.
12	Yiyecek ve içeceklerle çalışanların çıplak elleriyle temas etmelerinden kaçınmalarının sağlanması için önlem alınmış mı?  Servisin şef tarafından yapılması,  Kişisel/porsiyon tabaklar kullanılması
13	Yemek üretim alanı havalandırma sistemi temiz hava sirkülasyonu için uygun mu?
14	Yemek üretim alanlarında hijyen, gıda güvenliği kurallarını anlatan afişler mevcut mu ?
15	Üretim ve sunum aşamasında çalışan ve gıda ile temas eden personel, çalışma esnasında önlük, galoş vb.) kullanıyor mu?
16	Doğrama tahtaları ile bıçak ve diğer aletler çiğ ve pişmiş yiyeceklerin hazırlanması için ayrı ayrı belirlenmiş mi?
17	Zararlı mikroorganizmaların çiğ gıdalardan tüketime hazır gıdalara geçmesini engellemek için çiğ ve pişmiş gıdaları birbirinden ayrı yerlerde tutulması uygulaması düzenli takip ediliyor mu?
18	Çapraz kontaminasyonu önlemek üzere personel tarafından çalışma esnasında temiz tek kullanımlık eldivenler kullanılıyor mu?
19	Meyve, sebze ve salataların kullanılmadan önce mutlaka dezenfeksiyona tabi tutulması için önlemler alınmış mı?
20	Her servis sonrası sunum yüzeylerinin temizlenmesi ve gerekirse daha sık dezenfekte edilmesi kontrol altına alınmış mı?
21	Tuzluk, karabiberlik (menaj) takımları, şeker, kürdan, ekmek vb. tek kullanımlık paketler de sunumu sağlanmış mı?

22	Çatal-kaşık ve bıçakların tek kullanımlık ürünler veya servise kağıt cepli paketlerde sunulması sağlanmış mı?
23	Tüm yemekhane ve Cafe personelinin maske ve eldiven kullanması sağlanmış mı? Sunum, ücret alma ve temizlik eldivenleri ayrı olmalı !!!
24	Ortamların/yüzeylerin ihtiyacına göre; temizlik/dezenfeksiyon/sterilizasyon/sanitasyon plan/programları mevcut mu? Temizlik kayıtları mevcut mu?
25	Kahve makineleri, sebil ve otomatların kullanılmaması sağlanmış mı? Kullanılıyor ise temizliğinin ve dezenfeksiyonunun sık aralıklarla yapılması sağlanıyor mu? Su sebilleri kaldırılmış ve kapalı ambalajda su temini sağlanmakta mı? İçeceklerde servis sağlanması daha uygun olabilir.
26	Gıda üretiminde kullanılan suyun Türk Gıda Kodeksi "İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik" te belirtilen koşulları sağladığının doğrulanması için belirli periyotlarda kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerinin akredite bir laboratuvar tarafından yapılması sağlanmakta mı?
27	Üretilen ürünlerden örnek alınarak rutin gıda analizleri yaptırılıyor mu? Analizler akredite bir laboratuvara yaptırılmalı
28	Gıda üretiminde çalışan personelden örnek alınarak analizler yaptırılıyor mu? Analizler akredite bir laboratuvara yaptırılmalı
29	Kuruluşta tüm gıda üretiminde yer alan personeller hijyen eğitimi almış mı?
30	Genel önleyici tedbirler açısından COVID-19 salgını boyunca ortak alanlarda (tuvaletler, dinlenme alanları, koridorlar, asansörler vb.) temizlik ve dezenfeksiyon önlemlerinin uygulanmasına dikkat gösterilmesi, Kulplar, asansör düğmeleri, korkuluklar, anahtarlar, kapı kolları vb. gibi sık sık dokunulan nesnelerin daha

---

	sık ve daha özenli temizlenmesi için talimatlar hazırlanmış mı?  (Kapıların sensörlü olması önerilir)
31	Ayak hijyenine yönelik önlemler alınmış mı?  Terlik, hijyen paspası v.b
32	Bulaşık yıkama donanımının düzgün çalışması, özellikle çalışma sıcaklıklarının yanı sıra temizlik ve dezenfekte edici kimyasalların kullanım dozunun uygunluğunun kontrol edilmesi sağlanıyor mu?
33	Depolar temiz, korumalı ve kapalı bir alan mı, depodaki ürünler çapraz bulaşmayı engelleyecek şekilde depolanmış mı?
34	Gıdaların zeminle temas etmesi engellenmiş mi?
35	Depolama ve gıda alanlarında uygun olmayan ürünler için ayrılmış bir bölüm/alan tanımlanmış mı?
36	Gıda üretim alanlarında el yıkama lavabosu mevcut mu?  Fotoselli veya pedallı olması önerilir
37	Gıda üretim alanlarında her bölümde dezenfektan bulunuyor mu?
38	Gıda üretim alanlarında girişte ziyaretçi kontrolünün sağlanıyor mu?
39	Gıda üretim alanlarında paslanmış, yıpranmış, deforme olmuş ekipmanlar mevcut mu?
40	Üretim alanında bulunan alet ve ekipman (Bıçaklar, spatulalar, oycaklar vb.) dezenfekte ediliyor mu?
41	Üretimde kullanılan tüm alet ve ekipman sağlığa uygun malzemeden (Paslanmaz çelik, gıdaya uygun plastik kap) yapılmış mı?  Gıda üretiminde tahta içeren alet veya ekipman( tahta saplı bıçak, tahta saplı yumurta fırçası vb...)kullanılmamalı ( Baklava oklavaları hariç )

---

42	Üretim alanında, üretimle ilgili olmayan ve kontaminasyon oluşturabilecek alet-ekipman bulundurulmaması sağlanmış mı?  Temizlik malzemeleri v.b
43	Tüm Gıda alanları için bir temizlik planı oluşturulmuş mu? Kayıtlar mevcut mu ?
44	Temizlik kimyasalları kullanılırken kullanım şartlarına uyuluyor mu?
45	Kimyasal malzemeler gıdaya uygun sertifikasyonlu firmalardan mı temin ediliyor?
46	Çöplerin çöp toplama alanlarındaki muhafazası uygun mu? Pedallı çöp kovaları mevcut mu?
47	Mal kabul \ Tesellüm alanı gıda güvenliği açısından risk teşkil etmeyecek durumda mı?

## Atık Yönetimi

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Atık Yönetimi ile ilgili yöntem belirlenmiş mi ve enfekte atıklar tanımlanmış mı?			
2	Atık toplama istasyonu, mevzuat gereksinimlerini karşılayacak şekilde diğer alanlar ve çevreden ayrılmış mı?			
3	Personel, atık çalışması esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven ve önlük, cerrahi maske) kullanıyor mu?			
4	Çöp kovaları ve kullanılan diğer temizlik ekipmanları periyodik olarak dezenfekte ediliyor mu?			
5	Kullanımda olan çöp kutuları tercihen elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir (pedallı, sensörlü, vb.) mi			
6	Tıbbi ve evsel atıklar usulüne uygun olarak toplanıp ayrıştırılarak Belediye veya lisanslı kuruluşlar tarafından bertaraf edilmesi düzenli olarak yapılıyor mu?  <i>- Kullanılan kişisel koruyucu ekipmanlar (eldiven, cerrahi maske vb.) tıbbi atık olarak değerlendirilmelidir.</i>			



SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Giriş esnasında herkesin (misafir, çalışan, ziyaretçi, tedarikçi vb) vücut sıcaklığı ölçümünün yapılması kontrol altına alınmış mı?			
2	Şube içerisindeki kişi sayısı her 10 metrekareye bir kişi olacak şekilde sınırlandırılmış mı ?			
3	Giriş / çıkışlar ve işlem yapma sırasında sosyal mesafe kuralına dikkat edilmesi için uyarıcı çizgi, şerit, bant çekilmiş mi, müşterilerin şubeye sırayla alınması sağlanıyor mu ?			
4	Müşteri ile birebir temas halinde bulunan personelde fiziksel mesafeyi koruması, kişisel koruyucu önlemler için gerekli (maske, yüz koruyucu siperlik ve eldiven) KKD temin edilmiş mi?			
5	İçeri alınan misafir, ziyaretçi ve tedarikçilere olmaması halinde tek kullanımlık maske ve eldiven sağlanıyor mu ?			
6	Kargolar, çalışanlar ile en az 1.5 metre uzaklıkta olacak şekilde istifleniyor mu ?			
7	Kargolara yönelik herhangi bir dezenfeksiyon işlemi uygulanıyor mu ?			
8	Girişte ayaklara yönelik bir dezenfeksiyon işlemi mevcut mu ?			
9	Covid -19 Bilgilendirmeleri ve Hijyen kuralları hakkında afiş/poster/uyarı levhası konulmuş mu?			
10	Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? Havalandırma sistemi yeterli düzeyde mi?			
11	Giriş ve bekleme alanında el dezenfektanı bulunuyor mu ?			
12	Çalışanların yerleşimi, sosyal mesafeye dikkat edilerek düzenlenmiş mi?			
13	Şube temizlik planları ve kayıtları mevcut mu ?			
14	Bekleme ve oturma alanlarında oturma düzeni kişiler arasında en az 1,5 m olacak şekilde düzenlenmiş mi?  Kitaplar ve dergiler dahil olmak üzere gerekli olmayan tüm eşyalar bekleme alanlarından, danışma ve diğer ortak kullanılan alan ve salonlardan çıkarılmış mı? Ulaşılabilir olduğunda, bu öğelerin paylaşılması önlenmiş mi? Tüm alan ve içindeki mobilya ve eşyaların temizlenebilir olması ve sıklıkla (tercihen çevre ile aynı zamanda) temizlenmesi kontrol altına alınmış mı?			

15	Maske kullanılması sağlanmış mı?
16	Şube havalandırma tesisatının filtre temizliği, bakım ve kontrolleri düzenli olarak yapılmakta mı? Kayıtları mevcut mu?
17	Kapılar ve kapı kolları dahil tüm yüzeylerin uygun deterjan / dezenfektan ile sık aralıklarla temizlenmesi sağlanıyor mu? Kayıtlar mevcut mu ?
18	Şube malzemelerinin (bilgisayar klavyesi, mouse, telefon, kalem, silgi vb.) ortak kullanılmaması mümkün olduğunca sağlanmış mı? Ortak kullanılan malzemelerin dezenfeksiyon sıklığı arttırılmış mı?
19	Dinlenme alanlarında Sosyal Mesafe kurallarını içeren talimatlar mevcut mu ?

**Not:** Şube içerisinde yer alan , mutfak, dinlenme alanı, toplantı salonu, wc, lavabo, soyunma odası, duş v.b alanlar yukarıdaki kriterlerde değerlendirilecektir.

## Şube Kargo Araçları ve Personelleri

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Kargo şoförü Hijyen Güvenlik kurallarına uyuyor mu; a)Maske kullanıyor mu? b)Ateş durumu düzenli olarak seyir defterine kayıt ediliyor mu? c)Gerekli durumda kullanılmak üzere eldiven mevcut mu?			
2	Kargo şoförlerinin hastalık geçmişi takip edilmekte ve farkındalık eğitimleri verilmiş mi?			
3	Araç içerisinde el antiseptiği, tek kullanımlık maskeler ve eldivenler mevcut mu?			
4	Binek araçlara şoför hariç 3 den fazla kişi binmemesi kontrol altına alınmış mı? (mümkün olduğu durumlarda yolcunun, arka koltukta sürücünün çaprazında oturması ve maske takarak seyahat etmesi güvence altına alınmış mı?)			
5	Ticari ve arka koltuğu olmayan araçlarda 2 den fazla kişi binmemesi kontrol altına alınmış mı? (maske takarak seyahat etmesi güvence altına alınmış mı?)			
6	Kargo şoförü ile kuruluş arasında iletişim kanalı belirlenmiş mi?  - Servis şoförü şüpheli görülen (çok halsiz, çok öksüren, çok hapşırın, rahatsız olduğuna dair semptomlar gösteren) personeli kuruluşa bildirmekle yükümlüdür.			
7	Her lojistik işlemi sonrası araçların havalandırılması ve özellikle el teması olan bölgeler başta olmak üzere			

---

dezenfeksiyonun sağlanması güvence altına alınmış mı?  
Kayıtlar mevcut mu?

---

8 Araçlarda klima yerine doğal havalandırma tercih edilmesi sağlanıyor mu?

---

9 Araçlarda Covid -19 Bilgilendirmeleri ve kuralları hakkında broşür, talimatlar mevcut mu?

---

10 Personeller kargo teslimat ve alımlarında maske, eldiven kullanıyor mu ?

---

11 Personellerin kullandığı ekipman, araç ve gereçler dezenfekte ediliyor mu?

---

12 Personelin giysileri ve ayakkabıları uygun yöntem ve malzeme ile dezenfekte ediliyor mu?

---

13 Personeller kargo teslimat ve alımlarında sosyal mesafe kurallarına uyuyorlar mı ?

---

14 Ateş, öksürük, nefes darlığı ve benzeri şikayeti olan çalışan maske takarak işyerindeki diğer çalışanlardan izole ediliyor mu? Süreç konusunda farkındalık var mı?

---

# RAPOR

İş Bu rapor .././2020 tarihinde .....firmasında 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