

T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI

**COVID 19 NORMALLEŞME SÜRECİNDE BELEDİYE RUHSATLI YEME-İÇME VE
KONAKLAMA TESİSLERİNE VE HAVAYOLU FİRMALARINA VERİLECEK
TURUNCU ÇEMBER SERTİFİKASINA İLİŞKİN ÇALIŞMA USUL VE ESASLARI
HAKKINDA YÖNERGE**

BİRİNCİ BÖLÜM
Genel Hükümler

Amaç ve kapsam

MADDE 1 - (1) Bu uygulamanın amacı, İzmir'in hijyenik ve güvenilir bir turizm destinasyonu olarak öne çıkmasına katkı sunan turizm paydaşlarını ve ilgili mevzuata uyan Belediye ruhsatlı konaklama ve yeme-içme tesisleri ile turizm paydaşı olan havayolu firmalarını ödüllendirmek, yurt içi ve yurt dışı platformlarda tanıtımını yaparak turizm sektörüne katkıda bulunmak, ve böylece turizm sektöründeki diğer işletmeleri de özendirerek daha iyi koşullara ulaşması için teşvik etmektir.

(2) Bu yönerge; Belediye ruhsatlı yeme-içme ve konaklama tesisleri ile havayolu firmalarına verilecek "Turuncu Çember" sertifikası başvurularının alınması, değerlendirilmesi, sertifika verilmesi, sertifika kullanımı, sertifika iptal koşulları ve tüm bu değerlendirmeleri yapacak kurulun kuruluşu ile ilgili usul ve esasları kapsar.

Dayanak

MADDE 2 – (1) Bu Yönerge, 5216 Sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanununa, 5393 Sayılı Belediye Kanununa ve 3572 sayılı İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatına Dair Kanuna dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 3 – (1) Yeme-içme ve konaklama tesisleri ile havayolu firmalarına yönelik mevcut mevzuattaki tanımlar geçerli olup ilave olarak bu Yönergede ifade edilen;

- a) Belediye: İzmir Büyükşehir Belediyesini,
- b) Değerlendirme Kurulları: İlgili kurumlarca yetkilendirilen kurum temsilcilerinin "Turuncu Çember" için başvuran yeme-içme ve konaklama tesisleri ile havayolu firmalarını, yapılan kontroller neticesinde değerlendirerek sertifika vermeye yetkili kurulları,
- c) Hijyen Kriterleri: Kültür ve Turizm Bakanlığınca hazırlanan Konaklama ve Yeme - İçme Tesisleri için Hijyen Değerlendirme Formu ile 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununa, Sivil Havacılık Genel Müdürlüğü tarafından yayımlanan UOD-2020/3G Uçuş operasyonları esnasında Covid-19 tedbirleri hakkında Genelgesine ve Havaalanı Pandemi Tedbirleri ve Sertifikasyonu Genelgesine, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından 07.04.2020 tarihinde yayımlanan Genelgesine (2020/12) uygun olarak hazırlanan kriterleri,
- ç) İlçe Belediyesi: İlçelerde "Turuncu Çember" başvurularını almak ve değerlendirmek ile yetkili İlçe Belediyelerini,
- d) Sekreteryaya: İzmir ili içerisinde "Turuncu Çember" başvurularını almak, Hijyen Kurulu'na bilgi vermek ve Değerlendirme Kurulu'nu organize etmek için İlçe Belediyeler bünyesinde oluşturulan sekreteryayı,
- e) Turizm Hijyen Kurulu: İzmir Büyükşehir Belediyesi Başkanlığının oluruyla kurulan Belediye ruhsatlı yeme-içme ve konaklama tesislerine yönelik hijyen standartlarının belirlenmesi ve tanıtılmasına yetkili kurulu,

- f) Turizm Hijyen İcra Kurulu:
(1) Ege Turistik İşletmeler ve Konaklamalar Birliği'nden 1,
(2) İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nden 1,
(3) İzmir Büyükşehir Belediyesi'nden 1,
(4) İzmir Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği'nden 1,
(5) İzmir Turist Rehberleri Odası'ndan 1,
(6) Türkiye Seyahat Acentaları Birliği Ege Bölgesi Temsil Kurulu'ndan 1,
(7) Yaşar Üniversitesi'nden 1 temsilciden oluşan hijyen kurulunun yönlendirmesi ile çalışan kurulu,
- g) Turuncu Çember: İzmir Turizm Hijyen Kurulu'nun belirlediği kriterlere uyan ve ilgili mevzuat çerçevesinde denetimleri başarıyla tamamlamış işletmelere verilen sertifikayı,
- ğ) Üst Yönetim: Başkanlık, Genel Sekreterlik, Genel Sekreter Yardımcılığı Makamlarını ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Turuncu Çember Sertifikası Uygulama Alanı ve Esasları

Sertifika uygulama alanları

MADDE 4 - Bu projenin uygulama alanı İzmir'deki Belediye ruhsatlı yeme-içme ve konaklama tesisleri ile havayolu firmaları olup aşağıdaki şekilde belirlenmiştir.

- (1) Toplu tüketim yerleri, lokanta-restoran (yeme-içme salonu bulunan mekânlar)
- (2) Ayakta veya kısa süreli oturarak yeme-içme yapılan işletmeler (büfe, söğüşçü, kahveci, şerbetçi vb.)
- (3) Gıda ürünü satışı yapan işletmeler (bal, peynir, baharat, helva, şerbetçi, zeytin ve zeytinyağı vb.)
- (4) Konaklama tesisleri
- (5) Havayolu firmaları

Başvuru

MADDE 5 – (1) Başvurular yeme-içme ve konaklama tesisi işletmecisi tarafından, **Ek:1**'de bulunan "Turuncu Çember Sertifikası Başvuru Formu" doldurularak Büyükşehir Belediyesi, İlçe Belediyelerine elden veya çevrimiçi olarak yapılır.

(2) Başvurular havayolu firmaları tarafından, **Ek:2**'de bulunan "Turuncu Çember Değerlendirme Formu"ndaki doküman üstünde denetim yapılacağı ifade edilen kriterlerin karşılığı olan çıktılarını yazıisleri@izmir.bel.tr e-posta adresi üzerinden ulaştırarak ya da İzmir Büyükşehir Belediyesi Dış İlişkiler ve Turizm Dairesi Başkanlığı Turizm Şube Müdürlüğü'ne elden teslim edilerek yapılır.

Turuncu Çember alma koşulları

MADDE 6 - (1) Hijyen Kurulu'nca belediye ruhsatlı yeme-içme ve konaklama tesisleri ile havayolu firmaları için belirlenen hijyen kriterlerini yerine getiren yeme-içme ve konaklama tesisleri ile havayolu firmaları "Turuncu Çember" sertifikası almaya hak kazanır. Gerekli hallerde Hijyen Kurulu oy çokluğu ile kriterlerde değişiklik yapabilir.

Sertifika iptal koşulları

MADDE 7 – (1) "Turuncu Çember" almaya hak kazanan yeme-içme ve konaklama tesisleri ile havayolu firmalarında daha sonra yapılacak denetimlerde, işletme belirlenen kriterleri artık karşılamıyorsa durum denetim raporunda belirtilir. Denetim raporunun oluşturulmasından sonra "Turuncu Çember" sertifikası Değerlendirme Kurulu onayı ile iptal edilerek geri alınır.

(2) "Turuncu Çember" kriterlerini kaybeden yeme-içme ve konaklama tesisleri ile havayolu firmalarına insan sağlığını doğrudan etkileyen durumlar dışında, denetim ekibi tarafından bir defaya mahsus 30 günü aşmayacak şekilde süre verilebilir. Süre sonunda eksiklerini gidermeyen işyerinin sertifikası aynı işlemle iptal edilir.

(3) “Turuncu Çember”i iptal edilen yeme-içme ve konaklama tesisi ile havayolu firmalarına ait reklam, afiş, bayrak, tanıtım vb. amaçla yapılan tüm yazılı ve görsel yayınlar iptal edilir. Sertifikası iptal edilen işletme, sertifika kriterlerini tekrar sağladığını beyan ederek başvuruda bulunabilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Değerlendirme ve Karar Alma ve Puanlama

Değerlendirme kurulları, değerlendirme ve karar alma, izleme

MADDE 8 – Turuncu Çember Sertifikası Değerlendirme Kurulu aşağıda belirtilen ilgili kurum temsilcilerinden oluşturulur.

(1) İlçe Değerlendirme Kurulu şu kişilerden oluşur.

- İlçe belediyelerinden en az 3 kişi,
- İlçede mevcut ise ilgili STK, meslek odası vb. kurum temsilcilerden meydana gelir.

(2) İzmir Büyükşehir Belediyesi Değerlendirme Kurulu şu kişilerden oluşur.

- İzmir Büyükşehir Belediyesi Zabıta Dairesi Başkanlığı’ndan 1,
- İzmir Büyükşehir Belediyesi İklim Değişikliği ve Çevre Koruma Kontrol Dairesi Başkanlığı’ndan 2,
- İzmir Büyükşehir Belediyesi Toplum Sağlığı Dairesi Başkanlığı’ndan 1,
- İzmir Büyükşehir Belediyesi Turizm Şube Müdürlüğü’nden 1 temsilcilerinden meydana gelir.

(3) İzmir Büyükşehir Belediyesi Dış İlişkiler ve Turizm Dairesi Başkanlığı Turizm Şube Müdürlüğü Değerlendirme Kurulu şu kişilerden oluşur.

- İzmir Büyükşehir Belediyesi Dış İlişkiler ve Turizm Dairesi Başkanlığı Turizm Şube Müdürü,
- İzmir Büyükşehir Belediyesi Dış İlişkiler ve Turizm Dairesi Başkanlığı Turizm Şube Müdürü’nün görevlendireceği 2 müdürlük personelinde meydana gelir.

Değerlendirme süreci

MADDE 9 – (1) Başvurular İzmir Büyükşehir Belediyesine, ilçe belediyelere elden veya çevrimiçi olarak yapılabilmektedir. Başvurular Turizm Şube Müdürlüğü’nce derlenerek ilçe belediyelere haftalık olarak resmi yazı ile iletilir. İlçe belediye değerlendirme kurulları, gelen başvuruları değerlendirme kriterlerini sorgulayarak işletmelere yerinde değerlendirme yapar. Değerlendirme sonuçları Turizm Şube Müdürlüğü’ne raporlanır.

(2) Başvuru yoğunluğuna göre ilçe belediyelerce gerçekleştirilmesi gereken değerlendirmeler İzmir Büyükşehir Belediyesi Değerlendirme Kurulunca yapılır.

(3) Turuncu Çember başvurusu yapan işletmelerin değerlendirilmesi başvuru tarihinden itibaren yeme-içme ve konaklama tesisleri için 15 iş günü, havayolu firmaları için 30 iş günü içerisinde gerçekleştirilir.

(4) Havayolu firmaları için başvurular İzmir Büyükşehir Belediyesi’ne e-posta yoluyla veya elden olarak yapılır. Değerlendirme Kurulu, gelen başvuruları değerlendirme kriterlerinde evrak üstünde denetim yapılacak olarak ifade edilen dokümanların çıktılarını inceleyerek doküman üstünde ve firmanın bulunduğu alanda ise yerinde değerlendirme yapar.

Turuncu Çember sertifikası değerlendirme kurullarının görevleri

MADDE 10 – (1) İl genelinde Turizm Hijyen Kurulunca hazırlanan hijyen kriterlerini karşılayan belediye ruhsatlı gelen “Turuncu Çember” almaya yönelik başvuruları değerlendirerek sonuca bağlamak,

(2) Havayolu firmalarından gelen “Turuncu Çember” almaya yönelik başvuruları değerlendirerek sonuca bağlamak,

(3) “Turuncu Çember” almaya hak kazanan işletmelere sertifikalarını teslim etmek,

(4) Yönergede belirtilen sertifika iptal koşulları doğrultusunda ve haksız yere "Turuncu Çember" kullanan işletmelere yaptırım uygulamak,

(5) "Turuncu Çember"e sahip işletmelerin, kriterlere uygunluğunu belirli dönemlerde denetlemek.

(6) "Turuncu Çember"i iptal edilen işletmenin bilgilerini Turizm Şube Müdürlüğüne bildirmek.

Turizm Şube Müdürlüğünün görevleri

MADDE 11 – (1) "Turuncu Çember" başvurularının alınmasından değerlendirmelerin gerçekleştirilmesine kadar olan süreci Değerlendirme Kurulları ile organize etmek,

(2) "Turuncu Çember" alan işletmelerin yurt içi ve yurt dışı platformlarında tanıtılmasına yönelik çalışmalar gerçekleştirmek,

(3) Yeme-içme ve konaklama sektöründe çalışanların hijyen standartlarına ilişkin farkındalıklarını artırıcı faaliyetleri yürütmek,

(4) Havayolu firmalarının hijyen standartlarına ilişkin farkındalığı artırarak İzmir'in güvenli ve hijyenik destinasyon olduğunu gösteren faaliyetleri yürütmek,

(5) Turizm Hijyen Kurulu ve Turizm Hijyen İcra Kurulu'nun toplantılarını koordine etmek,

(6) "Turuncu Çember" almaya hak kazanan işletmelere yönelik tanıtım materyallerini hazırlamak ve değerlendirme kurullarına teslim etmek,

(7) "Turuncu Çember" almaya hak kazanan işletmelerin denetimlerinin yapılmasını koordine etmek.

Değerlendirme ve karar alma süreci

MADDE 12 – (1) "Turuncu Çember" sertifikası alabilmek için **Ek:2**'de bulunan Turuncu Çember Sertifikası Değerlendirme Formunda belirtilen kriterlerin karşılandığını Değerlendirme Kurulu'nca tespit edilmesi halinde söz konusu işletmeler sertifika almaya hak kazanırlar. Sertifika alan işletmelerin isimlerinin açıklanması İzmir Büyükşehir Belediyesi ve ilçe belediyelerin sorumluluğundadır.

(2) Değerlendirme Kurulu; yeme-içme ve konaklama tesislerinin sahip oldukları fiziksel/mekânsal özellikleri göz önünde bulundurarak değerlendirir, gerekli hallerde denetim kriterlerinde esneklik yaklaşımı uygulayabilir.

(3) Değerlendirme Kurulu, havayolu firmalarının **Ek:2**'de bulunan Turuncu Çember Değerlendirme Formunda evrak üstünde denetim yapılacağı olarak ifade edilen dokümanların çıktılarının inceleyerek ve fiziksel/mekânsal özellikleri göz önünde bulundurarak değerlendirir.

(4) Tüm kriterleri karşılayamayan işletmeler 30 gün içinde eksikliklerini giderip yeniden talepte bulunmaları durumunda sertifika adayları olarak tekrar değerlendirmeye alınırlar.

(5) Değerlendirme Kurulu ödüllendirmeyi yaygınlaştırıp, tanıtılabilmek amacıyla başvuruları zaman sınırlaması olmadan alır. Başvuru gününü takiben 15 iş günü içerisinde Değerlendirme Kurulu incelemeyi tamamlar. Sertifika almaya hak kazanan işletme, Kurulun karar almasını müteakip 3 iş günü içerisinde bilgilendirilir ve 5 iş günü içerisinde de "Turuncu Çember" sertifikası işletmeye verilir.

Puanlama

MADDE 13 – (1) "Turuncu Çember" 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 çatışması durumunda ilgili Bakanlıkça yayınlanan yönerge hükümleri uygulanır.

(2) Bu gereklilikleri yerine getiren işletmelerde, Turuncu Çember Sertifikası Değerlendirme Formu (**Ek:2**) ile yapılan incelemede puanlama şu şekilde olacaktır;

(3) Yeme içme tesislerinde puanlama 100 tam puan üzerinden gerçekleştirilir. Asgari 75 puan alan tesislere "Turuncu Çember" sertifikası verilir.

(4) Konaklama tesislerinde puanlama 200 tam puan üzerinden gerçekleştirilir. Tam puanın %75'ini karşılayan tesislere "Turuncu Çember" sertifikası verilir. Konaklama tesisleri

mevcut hizmetleri çerçevesinde değerlendirilir. Hizmette bulunmadıkları alanlar değerlendirme dışı bırakılır ve mevcut hizmetlerine karşılık gelen puanın %75'ini karşılayan tesislere sertifika verilir.

(5) Havayolu firmalarında puanlama 100 tam puan üzerinden gerçekleştirilecektir. Asgari 75 puan alan firmalara "Turuncu Çember" sertifikası verilir.

İzleme

MADDE 14 – (1) "Turuncu Çember" almaya hak kazanmış işletmeler; Değerlendirme Kurulu tarafından periyodik kontrol ve şikâyet olmak üzere iki farklı denetim amacıyla denetlenir. Denetimlerde Turuncu Çember Sertifikası Değerlendirme Formu (**Ek:2**) baz alınır.

(2) Denetimlerde değerlendirme formlarındaki kriterlerin devamlılığı kontrol edilmektedir. Yapılan denetimde değerlendirilme puanının %75'ini karşılayamayan işletmelere eksikleri tebliğ edilerek bu eksiklikleri gidermeleri için 1 ay ek süre verilir.

(3) Periyodik kontrol denetimi, sertifikasyon uygulamasının güvenilirliğini ve sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla gerçekleştirilir. İşletmelerin sertifikayı aldıkları puanlar doğrultusunda denetim tarihi ayarlanır. Değerlendirme sonucu;

% 75 – % 80 arası başarılı olan işletmeler 3 ay,

% 80 - % 85 arası başarılı olan işletmeler 6 ay,

% 85 - % 90 arası başarılı olan işletmeler 9 ay,

%90+ üzeri başarılı olan işletmeler ise 12 aylık periyotlarla denetlenir.

(4) Olası şikâyet durumunda; şikâyete konu olan işletme, değerlendirme kurulları tarafından 10 iş günü içerisinde tekrar değerlendirilir.

Turizm Hijyen İcra Kurulu'nun toplantı zamanı ve yeri

MADDE 15 – (1) Turizm Hijyen İcra Kurulu; 1 kurul üyesinin talebi üzerine toplanır. Toplantının koordinasyonu Turizm Şube Müdürlüğü tarafından gerçekleştirilir.

Yönergenin gözden geçirilmesi

MADDE 16 – (1) Bu yönerge, Kurul tarafından her yıl gözden geçirilir. İhtiyaçlar doğrultusunda yapılan değişiklikler, Turizm Hijyen İcra Kurulu'nun onayına sunulur.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Çeşitli Hükümler

Haksız yere Turuncu Çember kullanan işletmelere uygulanacak kurallar

MADDE 17 – (1) Sertifikası iptal edilen veya sertifika verilmeyen işletmelerin "Turuncu Çember" sertifikasını kullanmaları ve tüketiciyi yanıltmaları halinde bu işletmeler üç yıl süreyle "Turuncu Çember" başvurusunda bulunamazlar.

Turuncu Çember sertifikası ve bayrağının ölçü ve özellikleri

MADDE 18 – (1) Sertifika iç veya dış mekanda uygun yerlere konulabilecek, A4 ölçülerinde ve pvc kaplama olacaktır. Bayrak dış veya iç mekânda uygun yerlere asılabilecek, A4 ölçülerinde olacaktır.

(2) Yeme içme tesisleri ve konaklama tesisleri ile havayolu firmaları için Turizm Şube Müdürlüğü tarafından tasarlanıp işletmelere verilecektir. Farklı ölçülerde bayrak asmak isteyen işletmeler Turizm Şube Müdürlüğü'nün onayını alarak asabilirler.

Veriliş şekli

MADDE 19 – (1) "Turuncu Çember" almaya hak kazanan işletmelerin sertifika ve bayrak teslimleri, değerlendirme kurulunun karar almasına müteakip en geç 5 iş günü içerisinde gerçekleştirilir.

(2) Sertifika ve bayrak, Büyükşehir Belediyesi ve İlçe Belediyelerin yetkilendirdiği kişi tarafından işletme sahibine tutanak ile teslim edilir.

Tanıtım

MADDE 20 – (1) Bu sertifika uygulamasının geliştirilmesi, yaygınlaştırılması ve tanıtılması amacıyla dijital ortam dâhil, her türlü görsel, basılı yazılı vb. iletişim olanakları kullanılabilir.

Yürürlükten kalkan yönerge

MADDE 21 – (1) Bu yönerge yürürlüğe girdiği tarihten itibaren bundan önceki yönerge yürürlükten kalkmış olur.

Yürürlük

MADDE 22 – (1) Bu yönerge Büyükşehir Belediye Başkanı Olurundan sonra yürürlüğe girer. Yönergedeki maddelerin iptali veya değişikliği Turizm Hijyen İcra Kurulu görüşü çerçevesinde Büyükşehir Belediye Başkanı onayı ile gerçekleşir.

Yürütme

MADDE 23 – (1) Bu Yönerge hükümlerini Üst yönetici adına Dış İlişkiler ve Turizm Dairesi Başkanı yürütür.

OLUR

Mustafa Tunç SOYER
İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı

EKLER

Ek: 1 “Turuncu Çember Sertifikası Başvuru Formu”

Ek: 2:1 “Turuncu Çember Sertifikası Konaklama İşletmeleri Değerlendirme Formu”

Ek: 2:2 “Turuncu Çember Sertifikası Yeme – İçme İşletmeleri Değerlendirme Formu”

Ek: 2:3 “Turuncu Çember Sertifikası Havayolu Firmaları Değerlendirme Formu”



turuncuçember

TURUNCU ÇEMBER SERTİFİKASI BAŞVURU FORMU

Başvuruyu alan birim tarafından doldurulacaktır.

Kayıt No:	
Tarih:	

Başvuru yapan işyeri yetkilisince doldurulacaktır.

İşyerinin Adı / Ticari Ünvanı	
İşyeri Sahibinin Adı Soyadı	
İşyerinin Adresi	
Vergi Dairesi Ve Vergi No	
Kayıtlı Olduğu Oda	
Oda Kayıt No / Ticaret Sicil No	
Telefon No	
Faks No	
Elektronik Posta Adresi	

Başvuru yapan işyerinin faaliyet alanı:

- Toplu tüketim yerleri, lokanta - restaurant (Yeme-içme salonu bulunan mekânlar)
- Ayakta veya kısa süreli oturarak yeme-içme yapılan mekânlar (Büfe, söğüşçü, kahveci, şerbetçi vb.)
- Gıda ürünleri satış mekânları (Bal, peynir, baharat, helva, şerbetçi, zeytin, zeytinyağı, vb.)
- Konaklama işletmeleri (Otel, pansiyon, apart otel)

Yukarıda yazılı olan bilgilerin doğruluğunu onaylıyorum. İşyerimin **Turuncu Çember sertifikası** almak için gereken denetime hazır olduğunu beyan eder gereğini arz ederim.

İşyeri yetkilisinin adı soyadı:

Ünvanı:

İmza:

Kaşe:



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, tıraşhanlar, 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, sebili, 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 suların 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:



COVID-19 KÜRESEL SALGIN SÜRECİNDE

LOKANTA, RESTORAN, AYAKTA VEYA KISA SÜRELİ OTURARAK
YEME-İÇME YAPILAN MEKÂNLAR, GIDA ÜRÜNLERİ
SATIŞ MEKÂNLANI 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:



COVID-19 KÜRESEL SALGIN SÜRECİNDE
HAVAYOLU FİRMALARINDA
UYGULANACAK HİJYEN
KRİTERLERİ

TURUNCU ÇEMBER
SERTİFİKASI



Değerlendirme Formu

İŞLETMENİN ADI / UNVANI:	
ADRESİ:	
TELEFON NO:	
FİRMA YETKİLİSİNİN ADI SOYADI VE UNVANI:	
KONTROL TARİHİ:	
BİR ÖNCEKİ KONTROL TARİHİ VE AMACI:	
KONTROLÜN AMACI:	<input type="checkbox"/> İLK BAŞVURU <input type="checkbox"/> RUTİN DENETİM <input type="checkbox"/> İHBAR VE ŞİKİYET <input type="checkbox"/> İZLEME <input type="checkbox"/> DİĞER

Başvuru ve Denetim;

Turuncu Çember sertifikası almak isteyen hava yolu firmaları, gerekli belgeleri yaziisleri@izmir.bel.tr e-posta adresi üzerinden ulaştırarak ya da İzmir Büyükşehir Belediyesi Dış İlişkiler ve Turizm Dairesi Başkanlığı Turizm Şube Müdürlüğü'ne şahsen ileterek başvuruda bulunabilecek.

Başvuran firmaların; Turuncu Çember sertifikası için değerlendirmeler hem doküman üzerinde denetim, hem de yerinde denetim olarak gerçekleştirilecektir.

KRİTERLER

A. İŞLETMENİN ALMASI GEREKEN ÖNLEMLER

	KRİTERLER	EVET	HAYIR	PUAN	DOKÜMAN ÜZERİNDEN DENETİM	YERİNDE DENETİM
1.	Ekibe COVID-19 hastalığı ve korunma önlemleri hakkında bilgilendirme yapılıyor mu? Verilen eğitimler kayıt altına alınıyor mu?			1	×	
2.	COVID-19 belirtileri olan, COVID-19 tanısı olan ekip üyesi karantinaya alınıyor mu? COVID-19 temaslı olan ekip üyesi izlemeye alınıyor mu?			1	×	
3.	Havayolu işletmesi, yolcuların uçağa kabulü, uçağa binış ve iniş usulleri, şüpheli yolcu farkedilmesi durumunda yapılacaklar, yurtdışı uçuş ise PLC doldurulması gibi Covid-19 salgınıyla ilgili konularda yolcu bilgilendirme anonsları veya broşürleriyle yolcuyla bilgilendiriyor mu?			1	×	
4.	İşletme görev türleri ve yolcularla temas sıklığını dikkate alarak çalışan personeline gereken kişisel koruyucu ekipmanları temin ederek kullanımlarını kontrol ediyor mu?			1	×	
5.	Terminal binası, çalışılan ofisler, havaalanlarının diğer tesisleri vb. kapalı alanlarda ilgili otoritelerin belirttiği alınması gereken tedbirler (El antiseptiği, araç, malzeme ve donanımların temizlik ve gerektiğinde dezenfeksiyonu, mahallerin dezenfeksiyonu) yaptırılıyor, kontrol altına alınıyor mu?			2		×
6.	Hem mürettebat hem de yolcular için sağlık beyanı kayıt altına alınarak varış destinasyonundaki ilgili makamlara bilgi veriliyor mu?			2	×	×
7.	Yolcular önleyici tedbirler hakkında bilgilendiriliyor mu?			2	×	×
8.	Yolculara uçuş anında maskesiz hizmet verilmeyeceğine dair bilgilendirme yapılıyor mu?			1	×	
9.	Personel uçağa gidiş – dönüş, konaklama için yeterli kişisel koruyucu ekipmana sahip mi?			2		×

		EVET	HAYIR	PUAN	DOKÜMAN ÜZERİNDEN DENETİM	YERİNDE DENETİM
10.	Personelin kullandığı ekipman, araç ve gereçler periyodik olarak dezenfekte ediliyor mu?			1	×	×
11.	İşletmenin, havaalanında bulununda çalışma alanlarında Sağlık Bakanlığı onaylı alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektan bulunduruluyor mu?			2		×
12.	Check-in vb. işlemler için çalışma alanını değiştiren personellere, yanlarında taşınması için Sağlık Bakanlığı onaylı alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektan temin ediliyor mu?			2		×
13.	Hava alanında çalışan personellerin koruyucu maske takması sağlanıyor mu?			2		×
14.	İşletmenin sorumluluğunda bulunan hava alanı ofislerinde Covid-19 ile ilgili bilgilendirici ve uyarıcı görseller asılmış mı?			2		×
15.	İşletmenin sorumluluğunda bulunan hava alanı ofislerinin temizlik planı var mı? Temizlik bu plan doğrultusunda yapılıyor ve kayıt altına alınıyor mu?			1		×
16.	İşletme mobil check-in uygulamasına hayata geçirmiş mi?			2	×	

B. ATIK YÖNETİMİ

	KRİTERLER	EVET	HAYIR	PUAN	DOKÜMAN ÜZERİNDEN DENETİM	YERİNDE DENETİM
1.	Tek kullanımlık tıbbi maske, eldiven gibi kişisel koruyucu ekipmanlar ağız kapalı çöp torbasına veya kapaklı çöp kutusuna atılıyor mu?			1	×	×
2.	Giriş - çıkış ve ortak alanlara gri renkte atık kutusu konuluyor mu? Bu kutuların, yalnızca bu malzemeler için olduğu kutunun üzerinde belirtiliyor mu?			2		×
3.	Bu atıklar geçici atık deposunda en az 72 saat ağız kapalı şekilde bekletildikten sonra belediyelere diğer atık olarak evsel atık kapsamında teslim ediliyor mu?			2	×	×

C. YOLCUNUN HAVAALANI TERMİNALİNDEN UÇAĞA KABUL AŞAMASINA KADAR SÜREÇTE ALINACAK ÖNLEMLER

KRİTERLER	EVET	HAYIR	PUAN	DOKÜMAN ÜZERİNDEN DENETİM	YERİNDE DENETİM
1. Uçuşlarda uygulanacak kabin bagajı kurallarına riayet ediliyor mu? Ekonomi sınıfı: a) 1 parça el bagajı, max. 55×40×25 cm; b) 1 parça kişisel eşya (el çantası, evrak çantası veya dizüstü bilgisayar), max 40×30×15 cm			1	×	×
2. Yolcuların el bagajları dezenfeksiyon işleminden geçiriliyor mu?			2	×	×

D. UÇAK İÇERİSİNDE ALINACAK GENEL ÖNLEMLER

KRİTERLER	EVET	HAYIR	PUAN	DOKÜMAN ÜZERİNDEN DENETİM	YERİNDE DENETİM
1. 0-6 yaş hariç tüm yolcular hava aracı içerisinde tıbbi maske kullanıyor mu? (Kalp, solunum, astım ve otizm gibi uzun süre maske takamayacak rahatsızlıkları olan hasta yolcuların doktor raporunu ibraz etmek kaydıyla yüz koruyucu ile seyahat etmesine izin verilmelidir.)			2	×	
2. Hava aracının koltuk ceplerine konulan dergi ve broşürler kaldırılıyor mu?			1	×	
3. Hava aracı içerisinde, uçuş esnasında Covid-19 tanısı gösteren yolcular için izolasyon alanı belirlenmiş mi?			1	×	
4. Covid-19 tanısı olan yolcunun uçuşa kabul edilmeyeceğine ilişkin prosedür oluşturulmuş mu?			1	×	×
5. Biniş kartları oluşturulurken, kabin içerisinde mümkün olduğunca boş koltuk kalacak şekilde yerleşim yapılmasına özen gösteriliyor mu? Kabin ekibi koltuğunun karşısında kalan yolcu koltuğu ,arada bir bölme bulunmuyorsa, sosyal mesafeyi sağlamıyorsa veya kabin görevlisi yüz koruyucu kullanmıyorsa boş bırakılıyor mu?			2	×	×

		EVET	HAYIR	PUAN	DOKÜMAN ÜZERİNDEN DENETİM	YERİNDE DENETİM
6.	Yurt dışı geliş uçuşlarında Halk Sağlığı Yolcu Tanıtım Formları (Public Health Passenger Locator Form) dolduruluyor mu?			1	×	
7.	2 saatten kısa süren uçuşlarda yiyecek servisi yapılıyor mu?			1	×	
8.	2 saatten uzun süren uçuşlarda sunulan yiyecekler paketlenmiş şekilde servis ediliyor mu?			1	×	
9.	Özellikle uzun süreli uçuşlarda ön taraftaki tuvaletler ekiplerin kullanımı için ayrılmış mı?			1	×	
10.	Uçuş sırasında Covid-19 semptomları gösteren yolcular için belirli bir izolasyon alanı bulunuyor mu?			2	×	
11.	Personel, uçuş sırasında yolcuların yerlerinden mümkün olduğunca az ayrılması ve tuvalet kullanımını sınırlandırması konusunda uyarıda bulunuyor mu?			1	×	
12.	Yolculara uçuş esnasında maske temini yapılıyor mu? Uçak içerisinde yeterli sayıda maske temin edilmiş mi?			2		×
13.	Uçuşlarda yastık ve battaniye temini Covid-19 önlemleri kapsamında kaldırılmış mı? Veya tek kullanımlık, kişiye özel şekilde temin ediliyor mu?			2		×

E. UÇUŞ SIRASINDA BİR YOLCUNUN Covid-19 SEMPTOMLARINDAN ŞÜPHELENİLMESİ DURUMUNDA;

	KRİTERLER	EVET	HAYIR	PUAN	DOKÜMAN ÜZERİNDEN DENETİM	YERİNDE DENETİM
1.	Uçuş esnasında Covid-19 semptomu gösteren bir yolcuyla karşılaşılması durumunda uygulanacak olan prosedür belirlenmiş mi?			1	×	
2.	Covid-19 semptomu gösteren yolcuya yardım etmek için belirli bir mürettebat üyesi atanmış mı?			1	×	
3.	Evrensel önlem kiti kullanılıyor mu?			2		×
4.	Covid-19 semptomu gösteren yolcu, diğer yolculardan en az 1 metre ve her yöne 2 sıra olmak şartıyla özel izolasyon kısmına alınıyor mu?			1	×	

		EVET	HAYIR	PUAN	DOKÜMAN ÜZERİNDEN DENETİM	YERİNDE DENETİM
5.	Covid-19 semptomu gösteren yolcu için ayrı bir lavabo atanmış mı?			1	×	
6.	Uçuş ekibi, Covid-19 semptomu gösteren yolcu için varış havaalanını bilgilendiriyor mu?			1	×	
7.	Semptomatik yolcunun varış havaalanına inmemesi için gerekli tedbirler alınmış ve bu sürecin yönetimi konusunda mürettebat bilgilendirilmiş mi? (Uçak iniş yaptıktan sonra yerel halk sağlığı yetkililerinin talimatlarına uygun olarak semptomatik yolcu/yolcuların terhisi sağlanıyor mu?)			1	×	

F. UÇUŞ SONRASI ALINACAK ÖNLEMLER

	KRİTERLER	EVET	HAYIR	PUAN	DOKÜMAN ÜZERİNDEN DENETİM	YERİNDE DENETİM
1.	Kokpit kapısı tüm yolcular inene kadar kapalı tutuluyor mu? Ekip, yolcu ile temasta bulunmadan koruyucu ekipmanını değiştiriyor mu?			2		×
2.	Tüm tek kullanımlık koruyucu ekipmanlar, kullanıldıktan sonra ayrı bir atık torbasına yerleştirilip, kullanılmış koruyucu ekipman atığı olarak etiketleniyor mu? Torba ağzı sıkıca düğümlendikten sonra ağız kısmı dezenfekte edilerek muhafaza ediliyor mu?			2		×

G. HAVA ARACININ HAVALANDIRILMASI

	KRİTERLER	EVET	HAYIR	PUAN	DOKÜMAN ÜZERİNDEN DENETİM	YERİNDE DENETİM
1.	Hava Aracında HEPA filtreler kullanılıyor mu?			2	×	
2.	HEPA filtre kullanılmıyorsa hava değişimin sağlanmasına yönelik önlemler tanımlanmış mı?			1	×	
3.	Hava filtrelerinin bakımını gerçekleştiren personel çalışırken kişisel koruyucu ekipman kullanıyor mu?			1	×	
4.	Kullanılmış filtreler potansiyel biyolojik tehlike malzemesi olarak prosedürlere uygun şekilde bertaraf ediliyor mu?			1	×	

H. HAVA ARACI TEMİZLİK DEZENFEKSİYONU

a) GÜNLÜK TEMİZLİK

KRİTERLER	EVET	HAYIR	PUAN	DOKÜMAN ÜZERİNDEN DENETİM	YERİNDE DENETİM
1. Hava aracı üreticisi tarafından uygun görülen temizlik maddeleri ve dezenfektanlar kullanılarak hava aracının "24 saatte asgari 1 defa" tamamen temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi (silme veya püskürtme yöntemiyle) sağlanıyor mu?			2	×	

b) UÇUŞ SONRASI TEMİZLİK

KRİTERLER	EVET	HAYIR	PUAN	DOKÜMAN ÜZERİNDEN DENETİM	YERİNDE DENETİM
1. Hava aracı içerisinde uçuş sonrası yapılan temizlikte havalandırma işlemi yapıldıktan sonra, öncelikle olası semptomlara sahip yolcuların oturma alanı dezenfekte ediliyor mu?			2		×
2. Koridorlar, tuvaletler ve mutfaklar için ayrı bez ve paspaslar kullanılıyor mu?			3		×
3. Farklı alanlar için kullanılan bez ve paspaslar farklı renklerle işaretli mi?			2		×
4. Su ve deterjanla gerçekleştirilen temizlik sonrası dezenfeksiyon yapılıyor mu?			2		×
5. Temizlik, az kirli olan alanlardan daha kirli alanlara doğru sıralı bir şekilde yapılıyor mu?			1		×

I. UÇAK İÇİ TEMİZLİK

KRİTERLER	EVET	HAYIR	PUAN	DOKÜMAN ÜZERİNDEN DENETİM	YERİNDE DENETİM
1. Temizlik personeli tarafından uçak içinde sık kullanılan tüm sistem panelleri uygun malzemeler ile dezenfekte ediliyor ve kayıt altına alınıyor mu?			1	×	
2. Temizlik personeli işlemleri gerçekleştirirken uygun kişisel koruyucu ekipman kullanıyor mu?			2		×
3. Uçak dezenfeksiyonundan sonra artık dezenfektan kalıntısı bırakılmamaya dikkat ediliyor mu?			1		×
4. Sıklıkla temas edilen yüzeylerle temas halinde olması gereken personel sayısı en aza indirilmiş mi?			2		×

J. UÇUŞ SIRASINDA ŞÜPHELİ YOLCU SAPTANMASI SONRASI TEMİZLİK

KRİTERLER		EVET	HAYIR	PUAN	DOKÜMAN ÜZERİNDEN DENETİM	YERİNDE DENETİM
1.	Ekipler uygun kişisel koruyucu ekipman kullanıyor mu? (Önlük, Maske, siperlik, Eldiven vb.)			3		×
2.	Emici dezenfektan uçakta mevcut mu?			1		×
3.	Kontamine yüzey temizliğinde kullanılan ekipman ve materyallere yönelik atık, tıbbi atık olarak poşetlenerek ağzı kapalı şekilde ilgili birimlere teslim ediliyor mu?			2		×

L. KONAKLAMALI UÇUŞLARDA;

KRİTERLER		EVET	HAYIR	PUAN	DOKÜMAN ÜZERİNDEN DENETİM	YERİNDE DENETİM
1.	Mürettebat havaalanı ve otel arasında özel bir araçla transfer ediliyor mu?			2	×	
2.	Kabin ekibi dezenfekte edilmiş odalarda konaklıyor mu?			1	×	
3.	Mürettebat varış destinasyonunun yerel halk sağlığı politikalarına uyuyor mu?			1	×	
4.	Mürettebat Covid-19 semptomları göstermesi durumunda havayolu işletmesine durumu bildiriyor mu?			2	×	
5.	Mürettebatın Covid-19 semptomu göstermesinden sonra firmanın uygulayacağı prosedürler belli mi?			2	×	

UYGUN BULUNMAYAN MADDE	UYGUNSUZLUK NEDENİ

Puanlama:

Turuncu Çember Sertifikası için başvuruda bulunan havayolu firmalarının 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 havayolu firmalarının, kontrol denetim formu ile yapılan incelemede puanlama şu şekilde olacaktır:

Havayolu firmalarında puanlama 100 tam puan üzerinden gerçekleştirilecektir. Asgari 75 puan alan firmalara **Turuncu Çember Sertifikası** verilir.