T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI

COVİD 19 NORMALLEŞME SÜRECİNDE BELEDİYE RUHSATLI YEME-İÇME VE KONAKLAMA TESİSLERİNE 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 ve ilgili mevzuata uyan Belediye ruhsatlı konaklama ve yeme-içme tesislerini ödüllendirmek, yurt içi ve yurt dışı platformlarda tanıtımını yaparak turizm sektörüne katkıda bulunmak ve böylece sektördeki diğer işyerlerini de özendirerek işletmelerin daha iyi koşullara ulaşmasını teşvik etmektir.

(2) Bu yönerge; Belediye ruhsatlı yeme-içme ve konaklama tesislerine 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 tesislerine 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 tesislerini yapılan kontroller neticesini 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 uygun olarak hazırlanan kriterleri,
ç) İlçe Belediyesi: İlçelerde "Turuncu Çember" başvurularını almak ve değerlendirmek ile yetkili İlçe Belediyelerini,
d) Sekretarya**:** İzmir ili içerisinde "Turuncu Çember" başvurularını almak, Hijyen Kurulu'na bilgi vermek ve Değerlendirme Kurulu'nu organize etmek İlçe Belediyeler bünyesinde oluşturulan sekretaryayı,
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) İzmir Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği'nden 1,
   (2) Yaşar Üniversitesi'nden 1,
   (3) İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nden 1,
   (4) Ege Turistik İşletmeler ve Konaklamalar Birliği'nden 1,
   (5) İzmir Büyükşehir Belediyesi'nden 1 temsilciden oluşan hijyen kurulunun yönlendirmesi ile çalışan kurulu,

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

g) Turuncu Çember: İzmir Turizm Hijyen Kurulu'nun belirlediği kriterlere uyan ve ilgili mevzuat çerçevesinde denetimleri başarıyla tamamlamış işletmelere verilen sertifikayı 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 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

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.

Turuncu Çember alma koşulları

MADDE 6 - (1) Hijyen Kurulu'nca belediye ruhsatlı yeme-içme ve konaklama tesisleri için belirlenen hijyen kriterlerini yerine getiren yeme-içme ve konaklama tesisleri "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 tesislerinde 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 tesislerine 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 tesisine 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.
a) İlçe belediyelerinden en az 3 kişi,
b) İlçede mevcut ise ilgili STK, meslek odası vb. kurum temsilcilerden meydana gelir.

(2) İzmir Büyükşehir Belediyesi Değerlendirme Kurulu şu kişilerden oluşur.
a) İzmir Büyükşehir Belediyesi Zabıta Dairesi Başkanlığı'ndan 1,
b) İzmir Büyükşehir Belediyesi İklim Değişikliği ve Çevre Koruma Kontrol Dairesi Başkanlığı'ndan 2,

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

c) İzmir Büyükşehir Belediyesi Toplum Sağlığı Dairesi Başkanlığı'ndan 1,
d) İzmir Büyükşehir Belediyesi Turizm Şube Müdürlüğü'nden 1 temsilcilerinden 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 15 iş günü içerisinde gerçekleştirilir.

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) "Turuncu Çember" almaya hak kazanan işletmelere sertifikalarını teslim etmek,

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

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

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

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

(6) "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 belirlenen Turuncu Çember Sertifikası Değerlendirme Formunda belirtilen kriterlerin karşılandığının 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 tesislerini sahip oldukları fiziksel/mekânsal özellikleri göz önünde bulundurarak değerlendirir, gerekli hallerde denetim kriterlerinde esneklik yaklaşımı uygulayabilir.

(3) Tüm kriterleri karşılayamayan işletmeler 30 gün içinde eksikliklerini giderip yeniden talepte bulunmaları durumunda sertifika adayı olarak tekrar değerlendirmeye alınır.

(4) Değerlendirme Kurulu ödüllendirmeyi yaygınlaştırıp, tanıtabilmek amacıyla başvuruları zaman sınırlaması olmadan alır. Başvuru gününü takiben 15 iş günü içerisinde Değerlendirme Kurulu incelemeyi tamamlar. Sertifika almaya hak kazanan işletme, Kurulun

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

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.

İzleme

MADDE 14 – (1) "Turuncu Çember" almaya hak kazanmış işletmelerin kontrolü amacıyla, Değerlendirme Kurulu tarafından ilgili sektörün mevsimsel yoğunluğu ve risk durumu dikkate alınarak habersiz olarak gerçekleştirilir. Değerlendirmelerde Turuncu Çember Sertifikası Değerlendirme Formu **(Ek:2)** baz alınır.

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

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 için Turizm Şube Müdürlüğü tarafından tasarlanıp işletmelere verilecektir. Farklı ölçülerde bayrak asmak isteyen işletmeler Turizm Şube Müdürlüğünün 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.

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

Tanıtım

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

Yürürlük

MADDE 21 – (1) Bu yönerge Büyükşehir Belediye Başkanı Olurundan sonra yürürlüğe girer. Yönergedeki maddelerin iptali veya değişikliği Hijyen Kurulu görüşü çerçevesinde Büyükşehir Belediye Başkanı onayı ile gerçekleşir.

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"

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

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:

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

turuncuçember

COVID-19 KÜRESEL SALGIN SÜRECİNDE

BELEDİYE BELGELİ KONAKLAMA İŞLETMELERİ İÇİN
(OTEL, PANSİYON, APART OTEL) UYGULANACAK
HİJYEN KRİTERLERİ

TURUNCU ÇEMBER SERTİFİKASI

İZMİR
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

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:	☐ RUTİN DENETİM ☐ İHBAR VE ŞİKÂYET ☐ İZLEME ☐ DİĞER ☐ İLK BAŞVURU

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

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

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

		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, tırabzanlar, 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

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

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

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

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

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

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 sağlanılıyor 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

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

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, sebil, 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

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

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

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

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 açılabiliyor mu?			2

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

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.	Taşıt 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

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

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 sıvıların 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 tedariği 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

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

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.

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

TURUNCU ÇEMBER SERTİFİKASI
DEĞERLENDİRME KOMİSYONU TUTANAĞI

..... **Belediyesi**

TARİH: ..... **/** ..... **/ 2020**

İŞLETME ADI:

KOMİSYON ÜYELERİ:

Ad - Soyad: Unvan: İmza:

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

turuncuçember

COVID-19 KÜRESEL SALGIN SÜRECİNDE

LOKANTA, RESTORAN, AYAKTA VEYA KISA SÜRELİ OTURARAK
YEME-İÇME YAPILAN MEKÂNLAR, GIDA ÜRÜNLERİ
SATIŞ MEKÂNLARI İLE KAFE VE BARLARDA
UYGULANACAK HİJYEN KRİTERLERİ

TURUNCU ÇEMBER SERTİFİKASI

İZMİR
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

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:	☐ RUTİN DENETİM ☐ İHBAR VE ŞİKÂYET ☐ İZLEME ☐ DİĞER

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

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?			4
3.	İçeri girmek için sıra bekleyen müşterilerin fiziksel mesafelerini korumak için gerekli uyarı çizgileri ve işaretlemeleri yapılmış mı?			4

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?			4
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?			4
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

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

C. YEME-İÇME ÜNİTELERİ

	KRİTERLER	EVET	HAYIR	PUAN
1.	İç mekan ve bahçede bulunan masalar arasında en az 1,5 metre, sandalyeler arasında ise an 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?			2
9.	Kumaş peçeteler yerine kâğıt peçeteler kullanılıyor mu?			1
10.	Basılı kağıt 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, nesneler vb. masa üstünden kaldırılmış mı?			2
12.	Müşterinin yemek seçeneklerini görmesi için hazırlanmış tezgâhlara bulaşıyı önlemek için şeffaf bariyer konmuş mu?			1

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

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?			2
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?			2
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

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

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?			3
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

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

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 m?			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?			3
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?			2
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

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

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.

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.

TURUNCU ÇEMBER SERTİFİKASI
DEĞERLENDİRME KOMİSYONU TUTANAĞI

..... **Belediyesi**

TARİH: ..... **/** ..... **/ 2020**

İŞLETME ADI:

KOMİSYON ÜYELERİ:

Ad - Soyad: Unvan: İmza:

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://eislem.izmir.bel.tr/ElmzaliBelgeSorgulama.aspx?V=BEA5ZY9EE adresinden yapılabilir.