|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kantin/yemekhane/kafe** | | | **Işletme adı:** | | | |
| **Fakülte :** | | | **Lokasyon:** | | | |
| **No** | **Denetlenen Hususlar** | | | | **✓** | **X** |
| 1 | Düzenli bir şekilde sık sık havalandırılmalıdır. Damlacıkların yayılmasına yol açacağı için mümkün mertebe içerde kişiler olduğunda klima ve vantilatör kapalı olmalıdır. | | | |  |  |
| 2 | Girişe el antiseptiği yerleştirilmelidir. | | | |  |  |
| 3 | Afiş-poster vb. bilgilendirici materyallere yer verilmelidir. | | | |  |  |
| 4 | Oturma düzeni fiziki mesafe en az 1 metre olacak şekilde olmalıdır. | | | |  |  |
| 5 | Virüs damlacık yoluyla yayıldığı için ve yemek sırasında maske çıkarıldığı için yemek yeme sırasında mümkün mertebe yüksek sesle konuşulmamalı, yemek bittiği anda maske tekrar takılmalıdır. | | | |  |  |
| 6 | Özellikle öğrenci yemekhanelerinde fiziki mesafe kapasiteye göre mümkün olan en uzak mesafe olacak şekilde düzenleme yapılmalıdır. | | | |  |  |
| 7 | Mümkünse para ile fiziksel teması içermeyen ödeme yöntemlerine de yer verilmelidir. | | | |  |  |
| 8 | Su sebilleri ve otomatlar temassız olmalıdır. | | | |  |  |
| 9 | Masa yüzeyleri uygun şekilde ve sıklıkla temizlenmelidir. | | | |  |  |
| 10 | Çalışanların hizmet kullananlarla fiziki mesafesini en az 1 metre olmasını sağlayacak düzen sağlanmalıdır. | | | |  |  |
| 11 | Menaj takımları tek kullanımlık paketlerde, çatal-kaşık ve bıçaklar kağıt cepli paketlerde sunulmalıdır. | | | |  |  |
| 12 | Temaslı takibinin kolay yapılabilmesi için; mümkün olduğunca yemek saatleri gruplara göre belirlenmeli ve mümkün ise aynı kişilerin aynı masada yemek yemeleri sağlanmalıdır. | | | |  |  |
| 13 | Yemek öncesinde ve sonrasında ellerin bol su ve sabun ile en az 20 saniye boyunca yıkanması ve tek kullanımlık havlu ile ellerin kurulanması gibi kişisel hijyen kurallarının uygulanmasına imkan veren düzenlemeler yapılmalıdır. | | | |  |  |
| 14 | Masada yeme ve içme dışında maske takılmalıdır. | | | |  |  |
| 15 | Bulaşık yıkama donanımının düzgün çalışması, özellikle çalışma sıcaklıklarının yanı sıra temizlik ve dezenfekte edici kimyasalların kullanım dozunun uygunluğu kontrol edilmelidir | | | |  |  |
| 16 | Yemek hizmeti, dışarıdan tedarik edildiği durumlarda tercihen TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi veya TS 13811 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi belgeli kuruluşlardan temin edilmelidir. Mümkün ise tedarikçinin yerinde denetimi gerçekleştirilebilir. | | | |  |  |
| Açıklamalar |  | | | | | |
| İŞYERİ HEKİMİ | | İSG UZMANI | | BİRİM SORUMLUSU | | |

*Kaynak: Yükseköğrenim kurumlarında sağlıklı ve temiz ortamların geliştirilmesi kılavuzu*