

**KONGRE, GÖSTERİ, SERGİ, MÜZE, TİYATRO, SİNEMA GİBİ
KÜLTÜR VE SANAT TESİSLERİNDE PANDEMİ SÜRESİNCE
UYGULANACAK
COVID-19 VE HİJYEN UYGULAMALARI DEĞERLENDİRME FORMU**

TESİSİN ADI :

TESİSİN ADRESİ :

TELEFON – FAKS :

E-POSTA :

İNTERNET SİTESİ :

MEVCUT TÜRÜ VE SINIFI :

BELGE TARİH VE NO :

BELGE SAHİBİ :

TESİS YETKİLİSİ :

DENETÇİ ADI :

DENETİM BAŞLAMA TARİHİ VE SAATİ :

DENETİM BİTİŞ TARİHİ VE SAATİ :

DENETİM TİPİ :
(RUTİN/TAKİP/GİZLİ MÜŞTERİ)

KULLANILAN CL NUMARASI VE REVİZYON TARİHİ:

NOTLAR :

.....

.....

.....

.....

RAPOR TARİHİ :

DENETİM NUMARASI- TAKİP NUMARASI :
(PROTOKOL NO)

DENETÇİ İMZASI :

TESİS YETKİLİSİ İMZASI :

Sertifikanın Adı ve Logosu

Sertifikanın adı Türkçe ve İngilizce dillerinde Logosu şeklinde belirlenmiştir.

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

Amaç

Bu sertifikanın amacı, Covid-19 pandemisinin olumsuz etkilerini ortadan kaldırmak amacıyla, kongre, gösteri, sergi, müze, tiyatro, sinema gibi kültür ve sanat tesislerinin kullanıcıda oluşan Covid-19 bulaşma endişesi dahil, yüksek hijyen ve güvenlik beklentilerini karşılamak üzere yapılması gereken çalışmaları, iş yerlerinde çalışanlara yönelik eğitim programlarının planlanması, Covid-19 virüsünün bulaşmasını önlemeye yönelik usul ve esasları belirlemektir.

Kapsam

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

Dayanak

Bu Değerlendirme Formu, T.C. Sağlık Bakanlığı, T.C. Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, T.C. Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu, WTO-Dünya Sağlık Örgütü, Umumi Hıfzıssıhha Kanunu, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, TSE 13811 nolu Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemleri, Ulusal ve Uluslararası Sağlık ve Turizm Sektörleri uygulama örneklerine dayanılarak hazırlanmıştır.

İzlenecek Süreç ve Hedef

Tesislerin, kullanıcıların beklentilerini karşılayıp olumlu algı ve rekabet üstünlüğü yakalamaları için öncelikle; tüm süreci yönetecek bir Yönetici görevlendirmeleri, tüm departmanlarına yönelik protokoller hazırlamaları, çalışanlara bu konularda Eğitim verilmesini sağlamaları, Hijyen ve Dezenfeksiyon ile Sosyal Mesafe konusunda etkin çalışma yürütmeleri, doğru Gıda Hijyeni ve Güvenliği uygulamaları ve Covid-19 bulaşma risklerini azaltma süreçlerini tamamlayıp, çalışmalarını etkin iletişim yöntemleri kullanarak Türkiye’de ve Dünya’da duyurmaları ve farkındalık yaratmaları hedeflenmektedir.

Kültür ve Turizm Bakanlığının 23/06/2020 tarih ve 2020/12 sayılı Kültür ve Sanat Tesislerinde Kontrollü Normalleşme Süreci Genelgesi ile Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulunun (COVID-19) Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi, bu formda geçen sosyal mesafe, hijyen ve temizlik malzemeleri dahil tüm kriterlerin rehberi niteliğindedir.

İş birliği ve Belgelendirme

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

Süre ve Yürürlük

Bu belge kapsamında yapılan düzenlemeler, Covid-19 virüsü bulaşığı ve etkilerinin azaltılması, ülkemizde yayılmasının durdurulmasına yönelik Hükümetimiz tarafından uygulanan tedbirlerin kaldırılmasını takiben tüm hükümleri ile kendiliğinden sona erer.

DEĞERLENDİRME FORMU

A. ZORUNLU UYGULAMALAR

SÜREÇ YÖNETİMİ, STANDARTLARIN BELİRLENMESİ, PROTOKOLLERİN HAZIRLANMASI

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Kapalı tesisler için yeniden faaliyete açılma protokolü hazırlanmış mı?		
2	Tesis bünyesinde, bulaşma önlemleri ve hijyen uygulamaları, semptomlu, şüpheli personel veya ziyaretçi tespitinde alınacak önlemlere ilişkin "Eylem Planı" hazırlanmış mı?		
3	Tesis bünyesinde, "Eylem Planı"nı uygulamak ve denetlemek üzere yetkilendirilmiş bir personel mevcut mu?		
4	Tüm departman ve birimler için süreçlerini etkiler hijyen uygulamalarını kapsar prosedürlere ilişkin protokoller hazırlanmış mı?		
5	Tüm prosedür ve protokolleri destekler şekilde, periyodik izleme formları ve kontrol listeleri hazırlanmış mı?		
6	Oluşturulan kayıt sistematığı işletmede etkin şekilde kullanılıyor mu?		
7	Yapılan kontrollere istinaden gerekli hallerde aksiyon alınması sağlanıyor mu?		
8	Tüm salonların, giriş holü, fuaye alanlarının, açık alan kullanımları dahil sosyal mesafe kurallarına göre kapasitesi belirlenerek planı hazırlanmış mı?		
9	Tüm ünitelerin girişinde olası yığılmalar dikkate alınarak yerlerin işaretlenmesiyle sosyal mesafeyi belirten düzenlemeler yapılmış mı? Sosyal mesafe planında belirtilen kapasite üzerinde katılımcı alınmamasına ve sosyal mesafeyi koruyarak bekletilmesine yönelik girişlerde tedbirler alınmış mı?		
10	Tesis bünyesinde ve ortak kullanım alanlarında Sağlık Bakanlığı onaylı el antiseptiği mevcut mu?		
11	İşletme bünyesinde görev alan çalışanlara işletmede uygulanacak plan ve protokoller konusunda periyodik temel eğitimler veriliyor mu?		

12	Çalışanlara yönelik eğitim programlarının uzaktan eğitim (e-egitim) metoduyla yapılabilmesi için gerekli düzenlemeler oluşturulmuş mu?	
13	Hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı ile ilgili personele eğitimler veriliyor mu?	
14	Covid-19 ve hijyen uygulamalarına ilişkin personel alanları ve kullanıcılara yönelik genel alanlarda yazılı ve görsel panolar hazırlanarak uygun yerlere asılmış mı?	
15	Ünitelerden sorumlu yöneticiler temizlik uygulamalarını düzenli olarak kayıt altına alıyor mu?	
16	Tüm tesisat ve donanımların (enerji, ısıtma, havalandırma, iklimlendirme ekipmanları, bulaşık, çamaşır makineleri, buzdolapları, asansörler vb.) koruyucu bakım ve onarımının periyodik olarak yetkili servise veya konusunda eğitim almış uzman kişilere yaptırılması bir plan dahilinde sağlanıyor mu?	
17	<u>Dışarıdan yüzde yüz temiz hava almayan merkezi mekanik havalandırma/klima sistemlerinin çıkış ağızlarına yeterli kapasitede uv cihazları takılmış mı?</u>	
17	Merkezi havalandırma/klima sistemi bulunmayan tesislerinin kapalı genel mahallerinde, mahallin metreküpüne uygun sayıda ve güçte mobil hepa filtreli (EN 1822 standardına göre test edilmiş H13 veya H14 filtre) hava temizleyiciler kullanılıyor mu?	
18	Klima/Havalandırma sistemlerinin bakımları düzenli olarak yapılıyor mu? Filtreleri düzenli olarak değiştiriliyor mu?	
19	Gerekli hallerde mekanların doğal havalandırması yapılıyor mu?	
20	Katılımcı ve personel için kabul edilen sıcaklık aralığı haricinde bir tespit mevcut ise alınacak aksiyonlar tanımlı mı?	
21	Gıda Güvenliği ve Hijyeni konusunda, Satın Alma, Mal Kabul, Depo, Mutfak ve Gıda üretimi ve sunumundaki tüm departman yöneticileri alınan önlemler ve süreçler konusunda periyodik değerlendirme toplantıları gerçekleştiriliyor mu?	