

**KANTİN VE YEMEKHANELER**

|  |  |
| --- | --- |
| **1 (BU)** | Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu?  Kantin ve yemekhanelerde para ile teması engelleyecek uygulamalar düzenlenmiş mi? |
| **2 (BU)** | Yemek hizmetinin dışarıdan temin edilmesi durumunda mevcut kurallara ek olarak yüklenici firmadan Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol İçin Eylem Planı istenmiş mi?  **Not**: Tercihen yemek hizmeti TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi veya TS 13811 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi belgeli kuruluşlardan temin edilmelidir. Kuruluş tarafından mümkünse, tedarikçinin bu kurallara uyumu için yerinde denetim gerçekleştirilebilir. |
| **3 (BU)** | Kantin/Yemekhane personelinin kişisel hijyen ve salgın hastalıklara yönelik (sıklıkla el yıkama, öksürük / hapşırık adabı) kurallara sıkı bir şekilde uyma farkındalığı sağlanmış mı? |
| **4 (BU)** | Personelin işe özgü KKD’ler (maske, bone, eldiven vb.) kullanması sağlanmış mı? |
| **5 (BU)** | Yemekhane girişlerinde alkol bazlı el antiseptiği bulunuyor mu? |
| **6 (BU)** | Kişilere yemek öncesi ve sonrası el yıkama yoluyla el hijyeni sağlamaları konusu güçlü şekilde hatırlatılması (girişte ve uygun noktalara yerleştirilen uyarıcı afişler/posterler vb. bulunması gereklidir ancak çoğu zaman yeterli olmayabilir) için gerekli düzenlemeler yapılmış mı? |
| **7 (BU)** | Büfe ve sık kullanılan yüzeylerin sık sık temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi kontrol altına alınmış mı?  Not: İlgili tüm alanlar temiz ve düzenli tutulmalıdır. Yemek salonlarındaki oturma düzeni mümkün ise sosyal mesafe kurallarına uygun olarak tasarlanmalıdır. |
| **8 (BU)** | Menaj takımlarının (tuz, karabiber, sos vb.), şekerin, kürdanın vb. tek kullanımlık paketlerde, çatal-kaşık ve bıçakların servise kâğıt cepli paketler veya tek kullanımlık ürünler gibi hijyenik önlemler alınmış olarak sunulması sağlanmış mı? |
| **9 (BU)** | Salgın hastalık gibi riskli dönemlerde su sebilleri, kahve, çay vb. içecek makinaları ve otomatların kullanımı engellenmiş mi? Diğer zamanlarda bu ekipmanların temizliği ve dezenfeksiyonunun (periyodik bakım, filtre değişimleri dahil) planlaması ve sık aralıklarla yapılması sağlanmakta mı?  Not: Mümkün ise su sebilleri ve otomatların temassız (fotoselli) olması sağlanmalıdır. |
| **10 (BU)** | Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılıyor mu?  Temiz hava debisi artırılması sağlanmış mı? |
| **11 (BU)** | Bulaşık yıkama donanımının düzgün çalışması, özellikle çalışma sıcaklıklarının yanı sıra temizlik ve dezenfekte edici kimyasalların kullanım dozunun uygunluğu kontrol altına alınmış mı? |
| **12 (BU)** | Kuruluşlarda hammadde ve/veya gıdanın depolanması ve muhafazası ile ilgili yürürlükteki yasal şartlara uygun düzenlemeler sağlanmış mı?  Not: Riskli dönemlerde diğer otoriteler tarafından belirlenen ilave kurallar MEB talimatı ile uygulanmalıdır. |
| **13 (BU)** | Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) yemekhane sıraları ve yerleşim planı için sağlık otoritelerince belirlenmiş (fiziksel mesafe işaretlemeleri, masa sandalye düzenlemeleri, açık büfe kullanılmaması, vb.) düzenlemeler sağlanmış mı?  Not: Gerektiğinde yemek saatleri fiziksel mesafenin korunacağı şekilde düzenlenmelidir.  Not: 10 m2 için en fazla 4 kişi olması tavsiye edilir.  Not: Temaslı takibinin kolay yapılabilmesi için; yemek saatlerinin gruplara göre belirlenmesi ve mümkün ise aynı kişilerin aynı masada yemek yemeleri kontrol altına alınmış mı?  Not: Çay içme molalarında da benzer kurallara dikkat edilmelidir.  Not: Servisin şef tarafından yapılması daha uygun olabilir.  Not: Kişisel/porsiyon tabaklar kullanılabilir. |