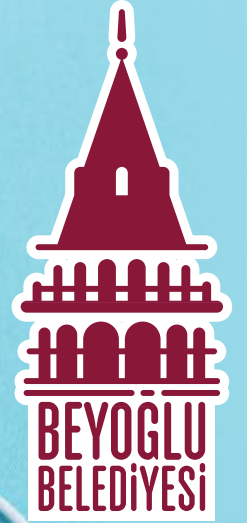


BEYOĞLU BELEDİYESİ ve GASTRONOMİ TURİZMİ DERNEĞİ GT HİJYEN BELGELENDİRME PROJESİ



GASTRONOMİ
TURİZMİ
DERNEĞİ
GASTRONOMY
TOURISM
ASSOCIATION

info.gastronomiturizmiderneği.com.tr





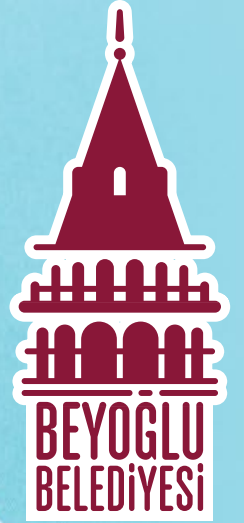
GT Hijyen Belgelendirme Sözleşmesi

- GT Hijyen Belgelendirme
- Pandemi ve Hijyen Eğitimleri
- Hijyen Denetimi

İlgili tüm doküman ve standart; belgelenecek (*belgelendirme; sözleşme kapsamında maddelerine uyumluluk*) kurum ve kuruluşların sahip olmaları gereken yönetim sistemleri - genel şartlara ilişkin gereklilikleri ve sözleşmelerin içeriklerini kapsamaktadır.

Belgelenecek kamu ve / veya özel kurum ve kuruluşlar öncelikle bu dokümanda atıfta bulunulan standart ve yönetim sistemine sahip olmaları gerekecektir.

Tarafımızdan oluşturulan kriterler ekte (Ek1) yer almaktadır.



1. GT Hijyen Belgelendirme Projesi



GASTRONOMİ
TÜRİZMİ
DERNEĞİ
GASTRONOMY
TOURISM
ASSOCIATION

info.gastronomiturizmderneği.com.tr





GT Hijyen Belgesi'nin amacı, Covid-19 pandemisi sonrasında, Beyoğlu Belediyesi sınırları içerisinde yer alan yeme-içme tesislerinin, tüketicide oluşan Covid-19'un bulaşma endişesini, yüksek hijyen ve güvenlik beklentilerini karşılamak üzere yapılması gereken çalışmaları, iş yerlerinde çalışanlara yönelik eğitim programlarının planlanmasını, Covid-19 virüsünün bulaşmasını önlemeye yönelik usul ve esasları belirlemektir.

GT Hijyen Belgelendirme Projesi, tatilini Türkiye’de geçirecek tüm Türk vatandaşlarına ve yabancı ziyaretçilere, işletme ve tesis çalışanlarının sağlık durumuna uzanan geniş bir yelpazede bir dizi alınması önerilen tedbirleri tanımlamaktadır.

Dünyanın karşı karşıya olduğu Covid-19 sonrası, misafirlerimizin Türkiye tatillerini güvenli ve hijyenik bir şekilde gönül rahatlığıyla geçirmesini sağlamak amacıyla tesisinize ve çalışanlarınıza alacağınız **GT Hijyen Sertifikası** sizleri, misafirler tarafından daha güvenilir daha tercih edilir duruma getirecek ve işletmenize değer katacaktır.

Bu belgelendirmeyi almak isteyen tesis işletmeleri; Beyoğlu Belediyesi veya GTD'ye başvuru yaparak talep edebileceklerdir. Dünyadaki ilk örneklerinden biri olan **GT Hijyen Belgelendirme Projesi**, GTD ve Beyoğlu Belediyesi'nin iş birliğiyle hazırlanmıştır.

Beyoğlu Belediyesi, sınırlarında yer alan yeme-içme tesislerini, belirlenen kriterler çerçevesinde uluslararası standartlarda denetleyerek, yetkili olan akreditasyon firması tarafından hijyen ve sağlık denetimi, uygunluk değerlendirmesi yaparak bunlara ilişkin raporlar düzenleyecek ve başvuruda bulunan tesislere düzenli olarak denetçi gönderip kriterlere uygun hizmet verilip verilmediğini denetleyecektir.

Belgeyi alan tesisler, Beyoğlu Belediyesi ve GTD web sitesinden duyurulacaktır.

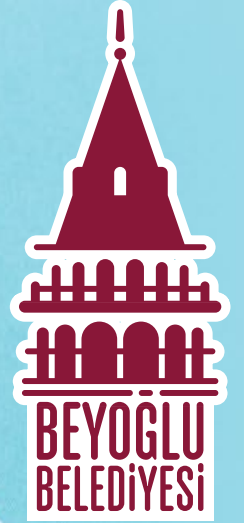
GT Hijyen Belgesi Logosu, belgeyi alan tesislerinin görünen noktalarına asılacak ve müşteriler belge üzerindeki karekod sayesinde tesis ile ilgili tüm denetleme bilgilerine ulaşabilecek. Bu sayede tüm süreç şeffaflık kazanmış olacaktır.

1.1. Belgelenme Süreci ve Koşulları

- Denetim periyodu aylık olacaktır.
- Denetimler 1 gün ile sınırlıdır.
- Uzaktan denetim yapılmayacaktır.
- Denetimlere ilave olarak 2 aylık periyodlarda gizli müşteri denetimi ayrıca yapılacaktır ve ayrıca raporlanacaktır.
- Saha denetiminin ardından belgelendirme en geç 3 gün içerisinde yapılacaktır.
- Denetim belgesi gerekli güvenlik unsurlarını barındıracaktır.



- Denetimlerde, kriterler ile uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda ilgili tesise ihtar verilecek ve uygunsuzluğun devamı halinde belge iptaline gidilecektir.
- Denetim sonucu verilecek belgelendirme dokümanında karekod bulunacaktır. Karekod, herkese açık olacak ve okutulduğunda; denetim zamanı, denetçi ismi, denetim sonucu düzeltilen eksikler ve denetime ilişkin diğer detaylara ulaşılacaktır.
- Denetim sonucu tesislerin girişlerine ve diğer görünür noktalarına yapıştırılacak olan etiketler tesislere adetli ve zimmetli olarak teslim edilecektir.



2. GT Hijyen Belgelendirme Programı



GASTRONOMİ
TÜRİZMİ
DERNEĞİ
GASTRONOMY
TOURISM
ASSOCIATION

info.gastronomiturizmiderneji.com.tr



BEYOĞLU BELEDİYESİ ve GASTRONOMİ TURİZMİ DERNEĞİ GT HİJYEN BELGELENDİRME PROJESİ



Dünyanın karşı karşıya olduğu Covid-19 sonrası, misafirlerimizin Türkiye tatillerini güvenli ve hijyenik bir şekilde gönül rahatlığıyla geçirmesini sağlamak amacıyla tesisinize ve çalışanlarınıza alacağınız **GT Hijyen Sertifikası** sizleri, misafirler tarafından daha güvenilir ve daha tercih edilir duruma getirerek işletmenize değer katacaktır.



GASTRONOMİ
TURİZMİ
DERNEĞİ
GASTRONOMY
TOURISM
ASSOCIATION

info.gastronomiturizmidernegi.com.tr



2.1. Eğitim / Personel Belgelendirme



Eğitimin içeriği;

- Pandemi yönetim sistemi,
- Hijyen kuralları,
- Covid-19 sonrası tesiste / yatta yapılması gerekenler,
- Servis ve sunum teknikleri ile müşteri ilişkileri şeklindedir.

Sertifikalı eğitim programlarımızın sonunda resmi eğitim belgelerimiz ile birlikte **Cardcert > Europasscard Elektronik Sertifika ve Akıllı Kimlik Kartı** (Cardcert International Certificate Accreditation Card) verilecektir.



Cardcert > Europasscard Elektronik Sertifika ve Akıllı Kimlik Kartı ile katılımcılarımız, tarafımızdan edindikleri tüm eğitim ve sağlık bilgilerini *“Tek Kartla Tüm Dünyada”* izlenebilirliğini, çevrimiçi (on-line) sağlayarak kullanabileceklerdir.

Yaka kartı olarak da kullanılabilen bu akıllı kimlik kartının içinde barkod okuyucu olacağından, isteyen herkes bu eğitim bilgilerine ulaşabilecek ve gelen müşteriler için *“Güven Duygusu”* sağlanacaktır.

2.1. Hijyen Denetimi

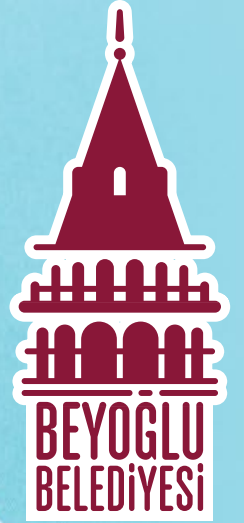
Denetim planlaması, denetimin uygulanması ve raporlanması

Bu proje, Covid-19 sonrası için yeme-içme işletmelerini bilgilendirmek ve öneriler vermek üzere enfeksiyon önleme ve kontrol prosedürleri hakkında bilgi sağlamaktadır. Bu proje, Beyoğlu Belediyesi sınırları içerisinde tutarlı ve esnek bir yaklaşım sağlamayı amaçlamaktadır.

Ancak bu proje, işletmenin tabi olduğu mevzuat, çalışan sayısı, yapısı ve operasyonel faaliyetleri vb. detaylarda uygulama farklılığı gösterebilir.



Benzer şekilde işletme tarafından oluşturulacak olan *hijyen, enfeksiyon önleme ve kontrol için eylem planı / planları*, işletmenin tabi olduğu mevzuat, çalışan sayısı, yapısı ve operasyonel faaliyetleri vb. hususlar gözönüne alınarak hazırlanacaktır.



3. Taraflar ve Tebligat Adresleri

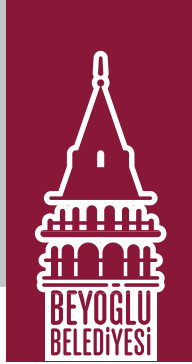


GASTRONOMİ
TÜRİZMİ
DERNEĞİ
GASTRONOMY
TOURISM
ASSOCIATION

info.gastronomiturizmiderneği.com.tr



BEYOĞLU BELEDİYESİ ve GASTRONOMİ TURİZMİ DERNEĞİ GT HİJYEN BELGELENDİRME PROJESİ



Örnek başvuru

GT SERTİFİKA ADI	GT SERTİFİKA FİYATLARI	DAHİL OLANLAR	DAHİL OLMAYAN	GT KART EKSTRA TALEP
		Gözetimci ekip incelemesi, Online GT Hijyen eğitim, Yetkili kuruluş denetlemesi, GT Hijyen Uluslararası akredite sertifikası, 12 ay denetim, piring levha, GT Kart 5 adet		

A. Firma/Şirketi Kuruluş Bilgileri / Company details						
Kuruluş Ünvanı Name of Company	Marka Adı / Brand Name					
Belgeleme Adresi Address of Registration						
Varsa belgeleme kapsamında diğer adres Any other address	Marka / Marka Başlı / Franchising					
Telefon / Telephone	Web site					
E-mail / e-mail	İrtibat kurulacak kişi/ Ünvan Contact name / Title					
Vergi no / Tax no / ID	Vergi dairesi Tax Office					
Toplam çalışan sayısı No. of employees	Yönetici sayısı No. of managers	Ticaret Çekim Sayısı No. of Subcontractor Equip.				
Vardiyası sayısı No. daily shifts						
B. Ürün / Hizmet detayları / Product / services details						
Sipariş Tipi	İÇSİZ LOKANTA	İÇLİ LOKANTA	İÇSİZ KAFETERA	RESTORAN	İÇÜ-KAFETERA	KEBAFÇI
Teles boyutları	0-40 m2	41-199 m2	200-599 m2	600 m2 VE ÜZERİ	DİĞER	
Lütfen, firmasının yönettiği işletmelerin ana unsurlarını, standartlarının her biri için etkiyi BAŞVURU BİLGİLERİ FORMU(LAR) 'na detaylı olarak gösteriniz.						
Başvuru kapsamı / Fesihliyet Alanı Scope of application / provision sector						
Varsa hariç tutulan standart maddeleri Excluded standard requirements	Tasarım / Design			Yar / Yes	Yok / No	
Proses Sayısı No. of processes	Diğer kaynaklı süreçler / İşveren dışındaki süreçler Outsourced processes / subcontractor processes					
Öncelikli ilgili mevzuatı yasalar, standartlar, sertifikasyon ve diğer belgeleme Any legal/regulatory/licensing requirements or independent approvals and system/product certificates						
1. Aşama denetim tarihi 1. Stage audit date	2. Aşama (amaç) denetim tarihi Requested audit date					
Mevcut sistem belgeleri varmı? Varsa hangi kuruluşun altındadır? Do you have a systems certificate? If yes, which certification body?						
Varsa danışman danışman adı-soyadı ve/veya firma adı Hour consultant's name/surname						
Belgeli Kuruluş Yetkili İmza Signed	Date Tarih			Kaşe		
C. Bu belge GASTRONOMİ TURİZMİ DERNEĞİ TARAFINDAN DÜZENLENMİŞTİR. GT size aittir.						
Denetim heyeti Audit team	İmza					
GT/Kategori	NACE			DÖR (Dözenli Öleyici Fesihliyet)		
1. Aşama denetim tarihi Stage 1 audit date	1. Aşama Adam/gün 1. Stage audit man-day		DÖR Sayısı / No / Tarih			
2. Aşama denetim tarihi 2. Stage audit date	2. Aşama Adam/gün 2. Stage audit man-day					
Denetim Ücreti Audit Fee						
GT-İç Denetçi GT - Auditor Ad Soyad/Name Surname İmza / Signature	Tarih Date		GT İmza-Tarih Signed for certifier Date			
NOT: Tüm bilgiler gizli olarak saklanacak ve sizin yazılı izniniz olmadan diğer kişi veya kuruluşlara verilmeyecektir. All information will be treated as confidential and will not be disclosed or discussed with anyone other than with your written permission.						



GASTRONOMİ
TURİZMİ
DERNEĞİ
GASTRONOMY
TOURISM
ASSOCIATION

info.gastronomiturizmidernegi.com.tr



3.1. İşbu **GT Hijyen Belgelendirme Projesi**,

bir tarafta Yeşilce Mah. Çelik Cad. No: 31-33, Kat: 2, Daire: 3

Kağıthane, İstanbul adresinde mukim, **Gastronomi Turizmi Derneği**

(*Bundan böyle **GTD** olarak anılacaktır*) ile

diğer tarafta Şahkulu Mah. Meşrutiyet Cad. No: 121 Beyoğlu, İstanbul

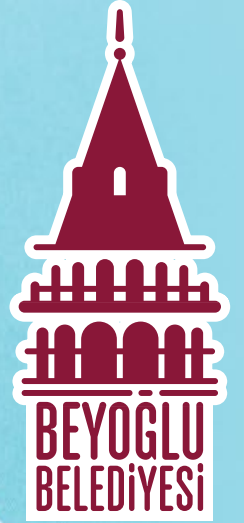
adresinde mukim **T.C. İstanbul Beyoğlu Belediye Başkanlığı**

(*Bundan böyle **Beyoğlu Belediyesi** olarak anılacaktır*) arasında belirtilen

şart ve koşullarda karşılıklı teati sonucu imzalanmıştır.



3.2. İşbu sözleşmede, belgeli kuruluş tarafından ticaret sicil ve / veya diğer resmi evraklara dayandırılmak suretiyle bildirilen adres, kanuni adres olarak kabul edilmiştir. Yine aynı şekilde belgeli kuruluşun bildirdiği elektronik posta, e-mail, telefon / faks numaralarına yapılan bildirimlerde geçerli adrese yapılmış bildirim olarak kabul edilecektir.



4. Proje İşleyişi



GASTRONOMİ
TÜRİZMİ
DERNEĞİ
GASTRONOMY
TOURISM
ASSOCIATION

info.gastronomiturizmderneği.com.tr



4.1. **GT Hijyen Belgelendirme Projesi**'ne katılmak için

hijyen standartlarına uygun hizmet verdiğini düşünen işletmeler Beyoğlu Belediyesi'ne müracaatlarını yapacaklardır.

4.2. Yapılan müracaatlar, **GT Hijyen Belge Kurulu** tarafından değerlendirilecek ve gözlemci ekip işletmeyi ziyaret edecektir.

4.3. Gözlemci ekip, **Beyoğlu Belediyesi** ve **GTD** elemanlarından oluşacaktır.

4.4. Gözlem çalışması, uluslararası hijyen standartları doğrultusunda oluşturulan program kullanılarak yapılacaktır.



4.5. İşletme, gözlem çalışması neticesinde aldığı puan ve hazırlanan rapor doğrultusunda, her ayın 1. ve 3. cuma günleri toplanan **GT Hijyen Belge Kurulu** tarafından değerlendirilecek ve işletmenin **GT Hijyen Belgesi** almaya hak kazanıp kazanmadığı belirlenecektir. 60 ve üzerinde puan alan işletmeler belge almaya hak kazanacaklardır.

4.6. GT Hijyen Belge Kurulu, GTD başkanlığında, Beyoğlu Belediyesi'nden ve Gastro Akademi kurumundan konuyla ilgili birer kişinin katılımıyla oluşturulacaktır.

4.7. Yeterli puanı alamayan işletmelere eksikliklerini tamamlamaları amacıyla gözlemci ekip tarafından danışmanlık hizmeti verilecektir.

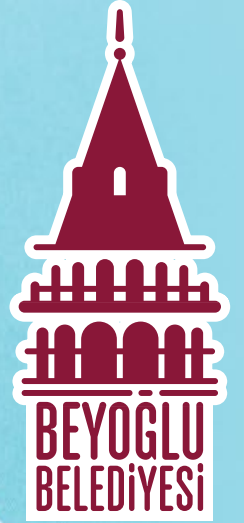
4.8. GT Hijyen Belgesi geçerlilik süresine beraberce karar verilecektir. Ay sonunda işletmeler tekrar gözlemci ekip tarafından kontrol edilecektir. Hijyen standartlarını devam ettirmeyen işletmelere 2 hafta süre verilecektir. Bu 2 haftalık süre sonunda eksikliklerini tamamlamayan işletmelerin belgeleri **GT Hijyen Belge Kurulu** tarafından geri alınacaktır.



4.9. GT Hiyen Belgesi almaya hak kazanan işletmelere GT hijyen bayrağı, etiketi ve sertifikası verilecektir.

4.10. GT Hiyen Belgesi almaya hak kazanan işletmeler, kapsamlı kampanyalar ve eğitim çalışmalarısıyla kamuoyuna duyurulacaktır.

GT Hiyen Belgelendirme Projesi'nin, kamuoyunda bilinirliğinin her geçen gün artması için çeşitli çalışmalar yapılacaktır.



5. Tarafların Yükümlülükleri



GASTRONOMİ
TÜRİZMİ
DERNEĞİ
GASTRONOMY
TOURISM
ASSOCIATION

info.gastronomiturizmderneği.com.tr



5.1. Gastronomi Turizmi Derneği

- a. GT Hijyen Belgesi** için Beyoğlu Belediyesi'ne yapılan başvuruları kayıt altına alır.
- b. GT Hijyen Belge Kurulu** ile beraber ön inceleme yapar.
- c. GT Hijyen Belgesi** eğitimini online olarak yapar.
- d. GT Hijyen Belgesi** eğitim sonrasında online sınav yapar.
(%60 başarı şarttır.)



- e. GT Hijyen Belgesi** için uluslararası standartlarda yetkin bir kuruluş olarak denetleme yapar.
(Denetimde minimum %60 başarı şarttır.)
- f.** Başarılı olanlara gerekli belgeleri hazırlar ve takdim eder.
- g.** Eğitimcinin eğitimini düzenler.
(Eğitim verilecek merkez için Beyoğlu Belediyesi Akademisi kullanılabilir.)



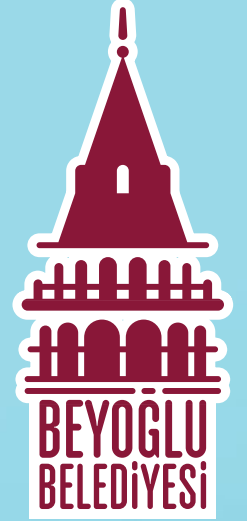
5.2. Beyoğlu Belediyesi

- a. GT Hijyen Belge Kurulu**'nu GTD ile beraber oluşturur.
- b. GT Hijyen Belgesi** taleplerini alır ve GTD'ye iletir.
- c. GT Hijyen Belgesi** için gözlemci ekibini oluşturur.
- d.** Gözlem ekibine gerekli güvenlik desteği verir.
- e. GT Hijyen Belgesi** alımı için gerekli çalışma ve duyuruları yapar.
- f. GT Hijyen Belgesi** almaya hak kazananları web sitesinde duyurur.
- g.** Eğitim merkezlerinin ayarlanmasını sağlar.



Yukarıdaki hususları teyiden,

Taraflar İş bu 24 (yirmi dört) sayfadan ve 1 (bir) ıslak imzalı nüshadan ibaret sözleşmeyi okumuşlardır.



**Lokanta, restoran, ayakta veya kısa süreli oturarak
yeme-içme yapılan mekanlarda uygulanacak hijyen kriterleri**
GT Hijyen Sertifikası



GASTRONOMİ
TÜRİZMİ
DERNEĞİ
GASTRONOMY
TOURISM
ASSOCIATION

info.gastronomiturizmdernegi.com.tr



Kriterler

A. Mekana giriş

- 1.** İçeri girmek için sıra bekleyen müşterilerin fiziksel mesafelerini korumak için gerekli uyarı çizgileri ve işaretlemeleri yapılmış mı?
- 2.** Müşteriler girişte bulunan Sağlık Bakanlığı onaylı alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı kullandıktan sonra mı içeriye alınıyor?

B. İç ve dış mekan

- 1.** İç mekanda ve bahçede bulunan masalar arasında en az 1.5 m, sandalyeler arasında ise en az 60 cm bırakılmış mı?
- 2.** Restoran ve kafelerin bar bölümlerinde oturma düzeni kaldırılmış mı?
- 3.** Her kullanımdan sonra masa ve sandalyelerin dezenfeksiyonu sağlanıyor mu? Yeni kullanıma hazır hale getiriliyor mu?

4. Mekanlarda Covid-19'a ilişkin hijyen konusunda alınan önlemler ve uygulamalara ait afişler müşterilerin görebilecekleri şekilde asılmış mı? Ayrıca önlem ve uygulamalara dair talimatlar el temasını önleyecek şekilde, cam veya sert - şeffaf plastik örtü ile kaplanmış mı?
5. Su ağzı kapalı şişelerde sunuluyor mu?
6. Ekmek servisi kapalı ambalaj ile yapılıyor mu?
Kalan ekmek dilimlerinin başka müşterinin masasına konmaması konusunda önlem alınıyor mu?

7. Açık büfeler ile salata barları da dahil müşterilerin self servis yiyecek almalarına izin verilemez.

Eğer açık büfe varsa ürünler büfede tek porsiyon halinde üzeri streç filmle kaplı olarak sunuluyor mu?

8. Ortak kullanılan su sebilleri, sıcak - soğuk içecek makineleri kaldırılmış mı? Misafirlere bir görevli aracılığıyla bu cihazlardan içecek verilmesi sağlanıyor mu?

- 9.** Tuz, karabiber vb. baharatlar; şeker, pipet ve karıştırıcı çubuklar tek kullanımlık poşetler halinde sunuluyor mu?
Masalarda açık kürdan bulundurulmuyor mu?
Kapalı kürdanlar müşteri talebiyle veriliyor mu?
- 10.** Çatal, kaşık ve bıçak, kapalı kâğıt / plastik paketin içinde sunuluyor mu?
- 11.** Kumaş peçeteler yerine kâğıt peçeteler kullanılıyor mu?

- 12.** Basılı kâğıt ve tabletlerde sunulan menüler kaldırılmış mı? Menüler masa üzerlerine konuyorsa ve bunların üzeri de el temasını önleyecek şekilde cam veya sert - şeffaf plastik örtü ile kaplanmış mı?
- 13.** Masaların üst kısımları silinmeye uygun sert plastikten mi? Her müşteri kalktıktan sonra masa üstü temizlenip dezenfekte ediliyor mu? Dekoratif amaçlı vazo, çiçek vb. ile tanıtım amaçlı basılı kâğıt, nesnelere vb. masa üstünden kaldırılmış mı?

- 14.** Kapalı alanın düzenli olarak havalandırılması sağlanıyor mu?
- 15.** Klima filtreleri, yetkili klima şirketi tarafından düzenli olarak temizleniyor ve dezenfekte ediliyor mu?
Filtre bakım raporlarının bir örneği işletmede bulunuyor mu?
- 16.** Mümkünse işletmelerin tuvalet ve lavabolarında fotoselli musluklar ve ışıklar kullanılıyor mu?
Armatürler ve duylar el temasından uzak tutuluyor mu?

- 17.** İşyeri temizlik planı var mı?
Temizlik bu plan doğrultusunda yapılıyor mu?
Yapılan temizlik, yazılı çizelge halinde kayıt altına alınıyor mu?
- 18.** 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?
- 19.** İşyerinin kolay görülebilir alanlarına Covid-19 ile ilgili bilgilendirici ve uyarıcı görseller asılmış mı?

- 20.** Ödeme noktasının önünde fiziksel mesafeyi korumak için gerekli uyarı çizgileri ve işaretlemeler yapılmış mı?
Çalışanlar ve müşteriler için el dezenfektanı var mı?
Görevli kasa başındayken ellerini sık sık yıkıyor ve dezenfekte ediyor mu?
- 21.** Satış mekânlarındaki gıda ürünlerinin tadım ve tanıtımı 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?

- 22.** Gıda ürünleri satış mekânlarında sunum içeriğine uygun buzdolabı ve sergi ekipmanları bulunuyor mu?
- 23.** Ayakta veya kısa süreli oturarak yeme içme yapılan mekânlarda sunum içeriğine göre buzdolabı veya sergi dolabı bulunuyor mu?



GASTRONOMİ
TÜRİZMİ
DERNEĞİ
GASTRONOMY
TOURISM
ASSOCIATION

info.gastronomiturizmdernegi.com.tr





C. Mutfaklar

- 1.** Mutfaklar, işletme tarafından hazırlanan bir temizlik protokolüne göre temizleniyor mu?
İlgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?
- 2.** Mutfakların girişinde dezenfektanlı paspas ve alkol bazlı el antiseptiği / dezenfektanı bulunuyor mu?

- 3.** Üretim ve sunum aşamasında çalışan ve gıda ile temas eden personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman; tek kullanımlık eldiven, önlük, cerrahi maske, bone ve galoş vb. kullanıyor mu?
- 4.** Farklı doğrama tahtaları ile bıçaklar ve diğer aletler, çiğ ya da pişmiş yiyeceklerin hazırlanması için ayrı ayrı kullanılıyor mu?

- 5.** Zararlı mikroorganizmaların çiğ gıdalardan tüketime hazır gıdalara geçmesini, çapraz bulaşmayı önlemek için çiğ ve pişmiş gıdaların birbirinden ayrı yerlerde tutulması düzenli olarak takip ediliyor mu?
- 6.** Çapraz bulaşmayı önlemek üzere personel tarafından çalışma esnasında tek kullanımlık ve temiz eldivenler kullanılıyor mu?
- 7.** Gıda üretim alanları mümkünse doğal yollarla, ancak gıdalarda bulaşmaya sebep olmayacak şekilde havalandırılıyor mu?



- 8.** Mutfakta kullanılan kapların, aparatların, makinelerin, alet ve ekipmanların kullanılmadan önce ve kullanıldıktan sonra uygun temizlik önlemleri doğrultusunda temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu?



GASTRONOMİ
TÜRİZMİ
DERNEĞİ
GASTRONOMY
TOURISM
ASSOCIATION

info.gastronomiturizmiderneği.com.tr



D. Lavabo ve Tuvaletler

- 1.** Armatür, kapı kolları, musluk, lavabo, klozet, havluluk, lamba açma prizi / anahtarı gibi sık dokunulan alanlar düzenli olarak temizleniyor ve dezenfekte ediliyor mu?
- 2.** Lavabolarda sıvı sabun, alkol bazlı el antiseptiği ve dezenfektanı ve kağıt havlu bulunuyor mu?
- 3.** Çöp kovaları ve kullanılan diğer temizlik ekipmanları düzenli olarak temizleniyor ve dezenfekte ediliyor mu?



GASTRONOMİ
TURİZMİ
DERNEĞİ
GASTRONOMY
TOURISM
ASSOCIATION

info.gastronomiturizmidernegi.com.tr



E. Atık Yönetimi

- 1.** İlgili mevzuata göre hijyenik atıklar; gıda atıkları, cam, şişe, plastik ve kâğıt vb. atıklar ayrı ayrı toplanıyor mu?
- 2.** Maske, eldiven, galoş vb. hijyenik atıklar üzeri işaretlenmiş ya da gri renkli **HIJYENİK ATIK** yazan kapaklı çöp kutularının içinde toplanıyor mu? Çöp poşetinin dörtte üçü dolunca poşet bağlanarak diğer çöplerden ayrı yerde 72 saat boyunca tutuluyor mu? Belediye veya lisanslı kuruluşlara teslim ediliyor mu?



3. Çöp kovaları düzenli olarak temizleniyor ve dezenfekte ediliyor mu?
4. Kullanılan maskeler / eldivenler için ayrı bir kapaklı atık kutusu var mı?
Kutu üzerinde işaretleme yapılmış mı?
Yakındaki bir duvarda maske takma / çıkarma talimatı asılı mı?
5. Geçici atık alanlarının dezenfeksiyonu yapılıyor mu?



GASTRONOMİ
TÜRİZMİ
DERNEĞİ
GASTRONOMY
TOURISM
ASSOCIATION

info.gastronomiturizmidernegi.com.tr



F. Personelin Çalışma Düzeni ve Eğitimi

- 1.** Müşteri sayısında olduğu gibi çalışan sayısı sınırlandırılmış mı?
Ya da vardiya - esnek çalışma planı yapılmış mı?
- 2.** Tüm personel MEB onaylı **GT Hijyen Eğitim Sertifikası**'na
(*kurs bitirme belgesine*) veya eş değer bir belgeye sahip mi?
- 3.** İşletme tarafından, kişisel hijyen bilincinin artırılması ve
Covid-19 için alınan gerekli tedbirlerin ve eylem planının
uygulanmasını temin etmek için personele bilgilendirme
yapılmış mı?

4. Personelin çalışma esnasında, yemeklerden önce ve sonra, temizlik esnasında ve tuvalet kullanımları sonrasında ellerini düzenli olarak sıvı sabun ile en az 20 saniye süreyle yıkamaları ve ardından dezenfektan kullanımları konusunda bilgilendirme yapılmış mı?
5. Tüm personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman; tek kullanımlık eldiven, önlük, iş kıyafeti, bone ve maske kullanıyor ve sık aralıklarla değiştiriyor mu?

- 6.** Hem müşteriler hem de personel için uygun alanlarda; müşteriler için özellikle girişte, alkol bazlı el antiseptiği / dezenfektanları bulunuyor mu?
- 7.** El yıkama lavabolarında el yıkama talimatı asılmış mı?
- 8.** Müşterinin yemek seçeneklerini görmesi için hazırlanmış ve tezgâhlara bulaşmayı önlemek için şeffaf bariyer konmuş mu?
- 9.** Mutfakta kurulama vb. işlerde havlu, bez gibi kumaş ürünler yerine tek kullanımlık kağıt havlu kullanılıyor mu?

- 10.** Covid-19 ile ilişkili semptomları olan; ateş, öksürük ve / veya nefes darlığı ya da Covid-19 testi pozitif olan çalışanlar hakkında **Sağlık Bakanlığı ALO 184 Corona virüs Danışma Hattı**'na bilgi veriliyor mu?
- 11.** İşletme içi salgın tedbir planı var mı?
Bu konuda sorumlu kişi belirlenmiş mi?



GASTRONOMİ
TÜRİZMİ
DERNEĞİ
GASTRONOMY
TOURISM
ASSOCIATION

info.gastronomiturizmidernegi.com.tr



Puanlama

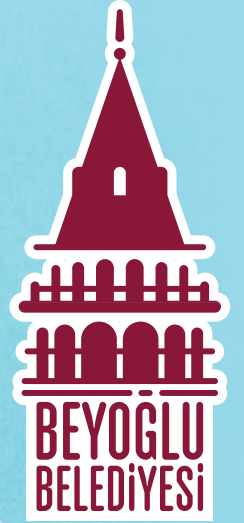
GT Hijyen Sertifikası için başvuruda bulunan, yeme-içme ve konaklama tesislerinin Covid-19 hijyen kriterleri dışında uygulamakla yükümlü oldukları, ilgili mevzuat gerekliliklerini sağlaması zorunludur.

GT Hijyen Belge Kurulu'unca 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 60 puan alan tesislere **GT Hijyen Sertifikası** verilecektir.



Kişisel Verilerin Korunmasına Dair Ek Protokol



GASTRONOMİ
TÜRİZMİ
DERNEĞİ
GASTRONOMY
TOURISM
ASSOCIATION

info.gastronomiturizmderneği.com.tr





T.C. Beyoğlu Belediyesi

(Bundan sonra **Resmi Kurum** olarak anılacaktır) ile

Gastronomi Turizmi Derneği

(Bundan sonra **Tedarikçi** olarak anılacaktır) arasında imzalanan

24.06.2020 tarihli sözleşmeye / sözleşmelere ek olmak üzere

işbu Ek Protokol **Şirket** ve **Tedarikçi** tarafından düzenlenmiştir.

Resmi Kurum ve **Tedarikçi** bundan böyle birlikte *Taraflar*,

ayrı ayrı *Taraf* olarak anılacaktır.

Madde 1. Protokolün Konusu

İşbu protokolün konusu, *Taraflar*'ın 6698 sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu (KVKK), ikincil düzenlemeleri ve Kişisel Verileri Koruma Kurulu'nun kararları doğrultusunda kişisel verilere ilişkin yükümlülüklerinin düzenlenmesidir. *Taraflar* arasında yürürlüğe girmiş ve / veya girecek tüm sözleşmelerde KVKK ve kişisel verilerin korunmasına ilişkin yürürlükteki ve / veya yürürlüğe girebilecek sair mevzuattan doğan ve / veya doğabilecek yükümlülüklerle ilişkin tüm hususlarda uygulanır.

Tedarikçi, aşağıda belirtilen hususlar kapsamında;
hem *Veri Sorumlusu* hem de *Veri İşleyen* sıfatına sahip olabileceğini
ve işbu Protokol kapsamındaki hükümlerin, faaliyetlerini yürütmesi
esnasında *Veri Sorumlusu* ve / veya *Veri İşleyen* sıfatıyla hareket
etmesine göre uygulama alanı bulacağını kabul eder.

Madde 2.

6698 Sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu'na İlişkin Hükümler

- 1. Taraflar** kendileri ile paylaşılacak olan ve KVKK ve ilgili sair yasalar kapsamında Kişisel Veri ve Özel Nitelikli Kişisel Veri (*birlikte Kişisel Veriler olarak anılacaktır*) olarak tanımlanan her türlü veriyi ancak ve sadece aralarındaki **GT Hijyen Belgesi** sözleşmesinin (*Sözleşme olarak anılacaktır*) ifası kapsamında kullanmakla yükümlüdür.

Taraflar işbu verileri, hiçbir şekilde üçüncü kişi ya da kurumlara aktaramaz veya başka bir amaçla başka bir sözleşme ilişkisinde veya sair ticari olsun veya olmasın herhangi bir faaliyette kullanamaz. Bu bilgilerin gizliliğinin sağlanmasından bizzat verileri alan taraf sorumludur. *Taraflar*, *Sözleşme* ile ilgili olarak yaptıkları çalışmalar sonucunda edindikleri *Kişisel Verileri* ve bu verilerle ilgili tüm belgeleri, araç ve gereçleri ve sair tüm unsurları, amacı dışında, başka bir sözleşme ilişkisinde veya sair herhangi bir işte kullanamaz, işleyemez, dağıtamaz, üçüncü kişilere ya da kurumlara ya da yurtdışına aktaramaz ve sair herhangi bir surette işleyemez.

2. Taraflar, işbu ek protokolün ifası sırasında öğrendiği *Kişisel Veriler*'in korunması ile ilgili olarak KVKK'de düzenlenen tüm önlemleri almak, gizliliğini sağlamak, gizlilik esaslarına uygun hareket etmek, bu bilgilerin yetkisiz kişilerce kullanımını önlemek ve her türlü suistimalden korumak için her türlü önlemi almakla yükümlüdür. *Taraflar*'ın bu yükümlülüğü, işbu protokolün sona ermesi halinde dahi süresiz olarak devam edecektir.

- 3.** İlgili taraf, KVKK'de sayılan istisnalar hariç olmak üzere, *Kişisel Veriler*'in hukuka aykırı olarak işlenmesini önlemek, *Kişisel Veriler*'e hukuka aykırı olarak erişilmesini önlemek, *Kişisel Veriler*'in muhafazasını sağlamak amacıyla Kişisel Verileri Koruma Kurulu'nun vereceği kararlar veya KVKK'ye dayanılarak çıkarılacak yönetmelikler ve sair hukuki düzenlemeler kapsamında getirilebilecek standartlarda güvenlik düzeyini temin edici her türlü teknik ve idari tedbirleri almak zorundadır.

Bu hükmün ihlali halinde doğabilecek her türlü hukuki, idari ve cezai sorumluluk ilgili tarafa ait olup, bu hükümlerin ihlalden doğacak her türlü zararın tazmini de yine ilgili tarafa aittir. Böyle bir ihlalin gerçekleşmesi durumunda ilgili taraf herhangi bir tazminat ödemeksizin sözleşmeyi ve işbu Ek Protokol'ü derhal feshetme hakkına sahiptir. Ayrıca, sorumlular aleyhinde **Şirket** ve / veya zarara uğrayan kişiler tarafından Cumhuriyet Savcılığı'na suç duyurusunda bulunma veya Kişisel Verileri Koruma Kurulu'na başvurma hakları saklıdır.

- 4. Tedarikçi**'nin işbu hükümleri ihlal etmesi neticesinde;
Resmi Kurum idari para cezası ile muhatap olur ya da 3. kişilere tazminat ödemek zorunda kalır ise, diğer tarafı söz konusu tutarlardan münhasıran sorumlu tutabilir, ayrıca kusuru oranında zararın ve ödemelerin tazminini talep edebilir.
Karşı taraf bu talepleri ilk bildirimle birlikte yerine getirir.

5. Tedarikçi, kendi şirket merkezi veya iştiraklerinde veya **Resmi Kurum**'un yazılı onayı ile çalışılan alt yüklenici firmalarda, KVKK hükümlerinin uygulanmasını sağlamak amacıyla KVKK kapsamında gerekli denetimleri yapmak veya yaptırmak zorundadır. **Tedarikçi**, işbu protokolü imzalamakla, **Resmi Kurum**'un denetim ile görevlendireceği kişilerin **Tedarikçi**'nin yükümlendiği edimler ile ilgili olarak kendisinden her türlü bilgi ve belgeyi talep etme yetkisinin bulunduğunu, bu denetimlerin yapılabilmesi için bilgi işlem sistemleri ile kayıt ve defterlerinin **Resmi Kurum**'un denetimine açık tutulacağını ve **Resmi Kurum**'un bu talebi karşılamakla yükümlü olduğunu kabul ve taahhüt eder.

- 6. Tedarikçi, Resmi Kurum** ile paylaşılan *Kişisel Veriler*'in kanuni olmayan yollarla başkaları tarafından elde edilmesi ve / veya *Kişisel Veriler*'in işlenmesine engel bir husus ortaya çıkması hâlinde, bu durumu derhal **Resmi Kurum**'a güvenli olan bir yolla bildirmeyi kabul, beyan ve taahhüt eder.
- Aksi takdirde **Resmi Kurum**'un doğrudan ya da dolaylı olarak uğrayacağı herhangi bir zarardan **Tedarikçi** sorumlu olacaktır.

7. Tedarikçi, KVVK'nin 22. maddesi kapsamında Kişisel Verileri Koruma Kurulu'na verilen yetkiler kapsamında yapılacak denetimlerde Kurul tarafından talep edilecek her türlü bilgi ve belgeyi zamanında ve doğru olarak vermekle ve bunlara ilişkin her türlü elektronik, manyetik ve benzeri ortamlardaki kayıtları ve bu kayıtlara erişim ve kayıtları okunabilir hale getirmek için gerekli tüm sistem ve şifreleri incelemeye hazır bulundurmak ve işletmekle yükümlüdür.

8. Tedarikçi, Resmi Kurum ile paylaşılan *Kişisel Veri*lerin KVKK'deki istisnalar saklı kalmak kaydı ile muhafazası ve açıklanmaması için her türlü güvenlik önlemlerini almak, çalışanlarını bilgilendirmek, eğitmek ve KVKK kapsamındaki yükümlülüklerin yerine getirilmesini sağlamak için gerekli hukuki düzenlemeleri yapmak ve bunları sürdürmekle mükelleftir.

9. Tedarikçi, yukarıda taahhüt ettiği hususların çalışanları bakımından da aynen geçerli olduğunu, bu minvalde çalışanlarının verilere erişim ve işleme yetkilerini KVKK ve ilgili mevzuata uygun olarak sadece yüklendiği edimlerin yerine getirilmesi için bilinmesi gerektiği kadar tanımlayacağını, bu erişim yetkilerini kullanırken çalışanın erişilen bilgiler ve erişim için kullandığı şifreler / metotları hiç kimse ile paylaşmamasını sağlayacağını; çalışanına KVKK ve ilgili sair mevzuat yükümlülükleri kapsamında bilgilendirme yapacağını, tüm bu yükümlülükleri yerine getirirken gerekli hukuki, idari ve teknik tedbirleri alacağını kabul ve taahhüt eder.

- 10. Tedarikçi**, protokole konu olan hizmetlerin ifasında, **Resmi Kurum**'un yazılı onayı ile alt yüklenici kullanılması halinde, yukarıdaki yer alan hükümlere, alt yüklenici firmalar ile yapılacak sözleşmelerde ve protokollerde de aynen yer vereceğini ve bu firmaların işbu hükümleri ihlal etmesinden kaynaklanabilecek her türlü zararın tazmininden, bu firmalarla birlikte **Resmi Kurum**'a karşı müşterek ve müteselsil sorumluluğu bulunduğunu kabul ve taahhüt eder.

11. Tedarikçi, Sözleşme'nin ifası kapsamında elde etmiş olduğu *Kişisel Veriler*'in işlenmesini gerektiren sebeplerin ortadan kalkmasını takiben, kanunda aksi belirtilmedikçe mevcut kişisel verileri kanunda belirtilen yasal süreler zarfında sileceğini, yok edeceğini veya anonimleştireceğini kabul ve beyan eder.



Yukarıdaki hükümler dahilinde
işbu Protokol/..../20.... imza tarihli sözleşmeye ek olarak
..../..../20... tarihinde imzalanmış olup, işbu ek protokolde
hüküm bulunmayan hallerde *Sözleşme*'deki hükümler
geçerli olacaktır.

Resmi Kurum

Beyoğlu Belediyesi

Tedarikçi

Gastronomi Turizmi ve Derneği