



# ULUSLARARASI YEŞİL ANAHTAR ÖDÜLÜ DENETİM FORMU



Türkiye Çevre Eğitim Vakfı-TÜRÇEV

Tel: 0 312 222 12 90-99 Faks: 0 312 222 11 42

e-posta: [yesilanahtar@turcev.org.tr](mailto:yesilanahtar@turcev.org.tr) [www.turcev.org.tr](http://www.turcev.org.tr)

Tesis Adı:	Yeşil Anahtar Sorumlusu ve Görevi:	Tel/E-Posta:	İl/Belediye:
Tesis Tipi: RESTORAN			
Denetim Şekli:	Haberli/Habersiz	Genel Md:	Denetim Tarihi:

## GİRİŞ

Yeşil Anahtar ödülü (sertifika/plaket) konukların kolaylıkla görebileceği bir yerde sergileniyor mu? (Z) Yorum:	E	H
Çevre politikası konukların görebileceği bir şekilde sergileniyor mu? (Z) Yorum:	E	H
Personeller, işletmenin mevcut çevre etkinlikleriyle ve Yeşil Anahtar ile ilgili açıklama yapabilecek durumda mı? (Z) Yorum:	E	H
İşletme, konuklarına yakın çevredeki Mavi Bayrak ödüllü Plaj ve Marinalarla ilgili bilgi sağlıyor mu? (K)	E	H
Toplu taşıma ile ilgili konuklara bilgi veriliyor ya da toplu taşıma imkanı (şehir merkezine servis, havaalanı servisi vb.) sağlanıyor mu? (Z) Nasıl?:		

### EN İYİ UYGULAMA:

## GENEL ALANLAR

Koridor ve ortak kullanılan tuvaletlerde aydınlatmalar enerji tasarruflu mu ve aydınlatmalarda sensör kullanılıyor mu? (Z)	E	H
Klozetlerde gereğinden fazla su kullanılmaması için önlemler alınmış mı? (k)	E	H
Pisuarlar su tasarruflu mu? (teknik veriler / el kitabı görülecek) (z)	E	H
Muslukların en az% 75'inden su akışı, dakikada 8 litreyi aşmayacak şekilde mi? (z)	E	H
Havuzlarda sızıntıları düzenli olarak kontrol eden bir sistem var mı? (z)	E	H
Tuvaletlerde çöp kutusu bulunuyor mu? (z)	E	H
Konuklara atıkları kategorilere ayırma imkanı sunuluyor mu?(k)	E	H
İşletme nesli tükenmekte olan bitki hayvan gibi ürünler; tarihi ve arkeolojik eserleri satmamalı veya sergilememelidir (Z).	E	H
Tesis, özel ihtiyaçları olan insanlar için imkan sağlıyor mu? (K)	E	H

### EN İYİ UYGULAMA:

## MUTFAK/RESTORAN

Bulaşık makinesinin çalışma esnasında su tasarrufuna yönelik talimatlar, makine yakınlarında bulunuyor mu? (z) Yorum:	E	H
--	---	---

<i>Bulaşık makineleri, geleneksel tip ev aletleri olmamalıdır. (K)</i>	E	H
<b>Buzdolapları, soğuk hava depoları, ısıtıcılar ve fırınlar enerji tüketimini en aza indirecek malzemeler ile donatılmış mı?(Z)</b>	E	H
<b>Pompa ve soğutma tesisleri CFC VE HCFC soğutucusu kullanıyor mu? ( buzdolabı ya da teknik el kitabı görülecek) (Z)</b>	E	H
<b>Yağ tutucu var mı ? (Z)</b>	E	H
<b>Ocak üstü davlumbaz yağ filtreleri haftada bir kez temizleniyor mu? (z)</b> Yorum:	E	H
<i>Ayrı su sayacı var mı?(k)</i> <i>Nerede?:</i>	E	H
<b>Su kalitesi yeterli ise şişe su yerine musluk suyu misafirlere sunuluyor mu?(z)</b>	E	H
<b>Dondurucu ekipmanları düzenli olarak çözülmelidir (Z).</b>	E	H
<b>Restoranlarda tek kullanımlık bardaklar, tabaklar, çatal kaşık bıçak takımları kullanılmamalıdır (Z).</b> Eğer kullanılıyorsa biyolojik olarak parçalanabilen ürünler mi tercih ediliyor?	E	H
<b>Krema, yağ, reçel vs için tek kullanımlık paketler kullanılıyor mu? (Z)</b>	E	H
<b>Evet ise geri dönüşümlü ambalajla paketlenmiş mi? (k)</b>	E	H
<b>Misafirlere restoranda vejeteryan/vegan menü sunuluyor mu?(z)</b>	E	H
<b>Restoranda sigara içilmeyen alan mevcut mu? (z)</b> Yorum:	E	H
<b>Kullanılan deterjanlar eko-etiketli mi?(k)</b>	E	H
<b>Tehlike arz eden kimyasal sıvılar, çevreye zarar vermeyecek şekilde depolanıyor ve lisanslı bir tesise gönderiliyor mu? (z)</b> Nasıl?:	E	H
<b>EN İYİ UYGULAMA:</b>		
<b><u>ATIK</u></b>		
<b>Bağlı olunan belediye veya birliğin geri dönüşüm olanağı var mı? (z)</b> Yorum:	E	H
<b>Yok ise, işletme söz konusu atıkları, yeniden değerlendirilmesi için en yakın geri dönüşüm tesisine götürüyor mu? (z)</b> Yorum:	E	H
<b>İşletme, atıklarını kategorilere ayırıyor mu? (en az 3 kategoride) (z)</b>	E	H
Lütfen hangi kategorilere ayrıldığını belirtin: <input type="checkbox"/> Organik atıklar <input type="checkbox"/> Metaller <input type="checkbox"/> Bataryalar <input type="checkbox"/> Cam <input type="checkbox"/> Yağ <input type="checkbox"/> Geri dönüşlü(depozitolu) şişe <input type="checkbox"/> Plastik <input type="checkbox"/> Kağıt	E	H
<b>Personel için atıkların nasıl ayrılacağına yönelik görsel talimatlar bulunuyor mu? (z)</b> Yorum:	E	H
<i>Misafirlere geri dönüşümlü atıkları ayırma imkanı sunuluyor mu?(k)</i>  <i>Evet ise geri dönüşüm kutuları nerelerde bulunuyor?:</i> <input type="checkbox"/> Odalarda <input type="checkbox"/> Koridorlarda <input type="checkbox"/> Plajda <input type="checkbox"/> Restoranda <input type="checkbox"/> Diğer:.....	E	H
<b>Tehlikeli atıklar(pil, ampul, boya, kimyasallar vb.) güvenli bir şekilde ayrı konteynerlerde depolanıyor mu? (z)</b>	E	H
<b>EN İYİ UYGULAMA:</b>		
<b><u>ENERJİ</u></b>		
<b>Havalandırma sistemi, her daim enerji tasarrufu sağlamak üzere kontrol ve bakıma tabi tutuluyor mu? (Z)</b> Hangi sıklıkta:		

<b>Tesisin farklı bölümlerinde soğutma ve ısıtma için standart bir sıcaklık belirlemelidir. (Z)</b> Nerelerde:		
<i>Stratejik olarak önem arz eden yerler için ayrı elektrik ölçerler ve gaz sayaçları kurulmuş mu? (K)</i> Nerede?:		
<i>Otomatik dağıtım makineleri, kahve ve su sebilleri gibi cihazlar kullanılmadıkları zaman kapatılıyor mu? (K)</i>		
<b>EN İYİ UYGULAMA:</b>		
<b><u>TEMİZLİK ODALARI</u></b>		
<b>Tehlikeli kimyasallar için uygun depolama alanı var mı? (z)</b>	E	H
<i>Günlük kullanılan temizlik malzemelerinin kullanımını azaltmak için önlemler alınıyor mu? Kimyasal içermeyen alternatif ürünler kullanılıyor mu veya eko-etiketli mi? (k)</i>	E	H
<b>Satın alınan kağıt havlu ve tuvalet kağıtları eko-etiketli mi?( veya klorinle beyazlatılmamış olmalı)(z)</b>	E	H
<i>Temizlikte fiber bez kullanıyor mu?(k)</i>	E	H
<b>EN İYİ UYGULAMA:</b>		
<b><u>OFİSLER</u></b>		
<i>Bilgisayarlar, yazıcılar, fotokopi makinaları 1 saatten fazla kullanılmaması durumunda kapatılıyor mu?(k)</i>	E	H
<b>Kırtasiye malzemeleri eko-etiketli mi?(z)</b>	E	H
<b>EN İYİ UYGULAMA:</b>		
<b><u>PERSONEL ALANI</u></b>		
<b>Personel alanlarında bulunan aydınlatmalar enerji tasarruflu mu?(z)</b>	E	H
<b>Personel alanındaki tuvalet ve musluklar su tasarrufuna uygun mu? (z)</b>	E	H
<b>Personele atıkları kategorilere ayırma imkanı sunuluyor mu? (z)</b>	E	H
<b>İşletmenin, çalışma saatlerinde sigara içilmesine yönelik personel politikası mevcut mu?(z)</b> Yorum:	E	H
<i>Personel için Yeşil Anahtar ile ilgili bilgiler, çevre ile ilgili girişimler, yakınlardaki yeşil alanlarla ve mavi bayraklı plajlarla ilgili bilgiler, toplu taşıma ya da bisiklet ile ulaşım hakkında bilgiler yer alıyor mu? (k)</i>	E	H
<b>EN İYİ UYGULAMA:</b>		
<b><u>BAHÇE ve DIŞ ALANLAR</u></b>		
<b>Bahçeler/ çiçekler doğru bir şekilde sulanıyor mu? (güneşin en etkili olduğu saatler dışında) (z)</b> Yorum:	E	H
<b>Gübreleme için kullanılan malzemeler organik veya eşdeğeri mi? (z)</b>	E	H
<i>Yağmur suyu toplanıp bahçe ve çiçeklerin sulanması için kullanılıyor mu?(k)</i>	E	H
<i>Dış alan aydınlatma sistemi kontrol ediliyor mu?(k)</i>	E	H
<b>EN İYİ UYGULAMA:</b>		

## YEŞİL ANAHTAR DOSYASI

Tesisin işletme Belgesi/Ruhsat (z)	E	H
Çevre yöneticisinin imzalamış olduğu taahhütname (z)	E	H
Çevre/sürdürülebilirlik politikası(z)	E	H
Çevre hedefleri ve eylem planı ve yılsonunda değerlendirme raporu(z)	E	H
İşletmenin karbon ayak izini ölçtüğüne dair belge(k)	E	H
İşletmenin karbon ayak izini azaltmaya yönelik önlemleri (k)	E	H
Çalışılan Yeşil işletmelerle ilgili paydaşların faturaları (k)	E	H
Personele su, elektrik ve ısı tüketimi, atık yönetimi vb. konularda ve işletmenin yeni çevre girişimlerini anlatmak için yapılan toplantının tutanakları, katılımcı imzaları ve fotoğrafları (z)	E	H
Personelin çevresel ve sosyal girişimlere, sürdürülebilirlik çalışmalarına verdiği geri bildirim örneği (k)	E	H
Çevre yöneticisi ve çevre ile ilgili görev yapan diğer personelin katıldığı eğitim kursları ve toplantılarla ilgili katılımcı imza listesi ya da alınan sertifikaları (z)	E	H
Misafir ve personele yönelik Yeşil Anahtar bilgilendirici dokümanları(broşür, kitapçık, banner) (z)	E	H
Çevreyi korumaya yönelik (enerji ve su tasarrufu, atık yönetimi vb.) misafirlere bilgi verici dokümanlar, görseller(z)	E	H
Toplu taşımaya yönlendirici dokümanların örneği (z)	E	H
Kişi başına aylık (kişi/ay) su tüketimi kaydı (z)	E	H
Kişi başına aylık (kişi/ay) enerji (elektrik ve LNG) tüketimi kaydı (z)	E	H
Bulaşık makinelerinin çalıştırılması sırasında nasıl su ve enerji tasarrufu yapılacağını açıklayan talimatlar(z)	E	H
Atık su deşarj izin belgesi/bağlantı kalite kontrol ruhsatı ve/veya arıtma deşarj suyu analiz raporları (Tesisin münferit arıtması varsa) (z)	E	H
Temizlik ürünlerinin tedarikçi sözleşmeleri , ve firmaların sertifikaları(AB Direktiflerine uyum, eko-etiket) (z)	E	H
Eko etiketli veya çevreye duyarlı üretim yapan kırtasiye malzemelerinin faturası (z)	E	H
Satın alınan tuvalet kağıtları ve kağıt havluların klorin ile beyazlatılmadığına dair firma yazısı (z)	E	H
Fiber bez alındığına dair fatura veya fiber bez satın firmadan alınan yazı (k)	E	H
Atıkların nasıl ayrılacağına ilişkin bilgilendirme dokümanı talimatları ya da fotoğrafları (z)	E	H
Atık yiyeceklerin aylık olarak kayıt altına alındığına dair veri ve atık yiyeceklerin azaltılması konusunda girişimlerine yönelik belge (k)	E	H
Havalandırma tesisini eşanjör (ısı değiştirici) yüzeyleri düzenli olarak temizlendiği ve bakımı yapıldığına dair çizelge (z)	E	H
Ocak üstü davlumbazların yağ filtrelerinin yılda en az bir kez temizlendiğine dair belge ve haftada bir yapılan temizlenmesine ait tutulan çizelge(z)	E	H
Yeni satın alınan pompalar ve soğutma tesisleri CFC ve HCFC soğutucularını kullanılmadığına dair belge(z)	E	H
Yiyecek ve içeceklerin organik, yerel üretim ve ya eko-etiketli olduğuna dair liste (z)	E	H
Restoranda sigara içilen ve içilmeyen alanlarda bulunan görsel uyarıların bir örneği (z)	E	H
Var ise Kurumsal Sosyal Sorumluluk Politikası (Z)	E	H
Tesiste veya yakın çevresinde yer alan yeşil alan, park ve doğa koruma alanları hakkında bilgi (z)	E	H
Tesiste gerçekleştirilen harici bir enerji etüt raporu (k)	E	H
Tesiste gerçekleştirilen harici bir sera gazı emisyon raporu(k)	E	H

EN İYİ UYGULAMA:

**Kriterlerle uyumlu olmayan durumlar ve öneriler:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**Yıl içindeki kaçınıcı denetim:**    **Ön hazırlık denetimi**     **Sezon denetimi**     **Takip denetimi**

**Bir önceki denetim formu ile karşılaştırma yapıldı mı?**    **Evet**     **Hayır**

**Tesisin denetimde tespit edilen durumu:**

- Kriterlerle tam uyumlu
- Kriterlerdeki bazı ayrıntılar eksik
- Bayrak/Sertifika 10 gün süre ile indirildi. Nedeni: .....
- Kriterlerde büyük oranda eksik var (Bayrak/sertifika sezon süresince indirildi)

**DENETİM EKİBİ İMZA**

**DENETLENEN TESİS YETKİLİSİ İMZA**