



Sayı : 38591462-455.04-2020-3198

24.11.2020

Konu : Deniz Turizmi Tesisleri Sertifikasyon Kriteri

Sirküler No: 1302

Sayın Üyemiz,

Kültür ve Turizm Bakanlığı Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı (TGA) tarafından hazırlanan "Güvenli Turizm Sertifikasyonu Kriterleri" listesi kapsamına ""**Deniz Turizmi Tesisleri Sertifikasyon Kriterleri**"" de eklenmiş olup, Bakanlığın resmi web sitesinde (<https://www.tga.gov.tr/guvenli-turizm-programi-belgelendirme-kriterleri>) yayınlanmakta ve ayrıca yazımız Ek'inde sunulmaktadır.

Türkiye'nin "Güvenli Turizm Sertifikasyon Programı", tatilini Ülkemizde geçirecek Türk vatandaşları ve yabancı ziyaretçilere ulaşımdan konaklamaya, tesis çalışanları hijyen tedbirlerinden, yolcuların kendi sağlık durumuna uzanan geniş bir yelpazede alınması tavsiye edilen bir dizi önlemleri tanımlamaktadır. Bahse konu kriterler oda sayısı 50 ve üzeri olan (01.01.2021 itibariyle 30 ve üzeri olan) konaklama tesisleri için zorunlu, oda sayısı 50'den az (01.01.2021 itibariyle 30'dan az) olan konaklama tesisleri ve diğer **deniz turizmi tesisleri için isteğe bağlı olup**, sertifikayı almak isteyen tesis işletmeleri Bakanlığın resmi web sayfasında listelenen sertifikalandırmaya yetkili uluslararası akreditasyon kuruluşlarına başvuruda bulunabileceklerdir.

Bilgilerinize arz/rica ederim.

Saygılarımla,

İsmet SALİHOĞLU
Genel Sekreter

Ek:

Deniz Turizm Tesisleri Sertifikasyon Kriterleri-TR (20 sayfa)

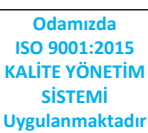
Dağıtım:

Gereği:

- İMEAK DTO Şubeleri ve Temsilcilikleri
- İMEAK DTO 14,31,38,39,45,46 ve 48 No'lu Meslek Komitesi Başkan ve Üyeleri
- Tüm Yat Limanı İşletmeleri
- Tüm Kruvaziyer Liman İşletmeleri

Bilgi:

- Yönetim Kurulu Başkan ve Üyeleri
- Deniz Turizmi Çalışma Grubu

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanuna göre Güvenli Elektronik İmza ile İmzalanmıştır.

Evrakı Doğrulamak İçin : <https://ebys.denizticaretodasi.org.tr/enVision/Dogrula/L55TYN>
Bilgi için: İpek SAPMAZ Telefon: 02122520130/256 E-Posta: ipek.sapmaz@denizticaretodasi.org.tr
Meclis-i Mebusan Caddesi No:22 34427 Fındıklı-Beyoğlu-İSTANBUL/TÜRKİYE
Tel : +90 (212) 252 01 30 (Pbx) Faks: +90 (212) 293 79 35
Web: www.denizticaretodasi.org.tr E-mail: iletisim@denizticaretodasi.org.tr KEP: imeakdto@hs01.kep.tr



**DENİZ TURİZMİ TESİSLERİ İÇİN 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 YETKİLİ :

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 - TAKİP NUMARASI
(PROTOKOL NO) :

DENETÇİ İMZASI :

TESİS YETKİLİSİ İMZASI :

Sertifikanın Adı ve Logosu

Sertifikanın adı Türkçe ve İngilizce dillerinde..... Logosuşeklinde

belirlenmiştir. Her Sertifikaya Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından sıra sayılı bir numara verilecektir.

Amaç

Bu Sertifikanın amacı, COVID-19 pandemisinin olumsuz etkilerinin azaltılarak faaliyet gösterilmesinin sağlanması amacıyla deniz turizmi tesislerine (krvaziyer gemi limanları, yat limanları, çekek yerleri, rıhtım ve iskele, yat yanaşma yeri gibi tesisler) yönelik tüketicide oluşan COVID-19 bulaşma endişesi, 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, Kültür ve Turizm Bakanlığında İşletme veya Yatırım Belgesi almış işletmeleri ve Bakanlık tarafından uygun görülecek işletmeleri kapsar.

Dayanak

Bu Değerlendirme Formu, Sağlık Bakanlığı, Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu, WTO-Dünya Sağlık Örgütü, Umumi Hıfzıssıhha Kanunu, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, TSE 13811 no’lu Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemleri, Ulusal ve Uluslararası Sağlık ve Turizm Sektörleri uygulama örneklerine dayanılarak hazırlanmıştır.

İzlenecek Süreç ve Hedef

Deniz turizmi tesislerinin (krvaziyer gemi limanları, yat limanları, çekek yerleri, rıhtım ve iskele, yat yanaşma yeri gibi tesisler), tüketicinin 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 Bakanlığınının 05.06.2020 tarihli ve 2020/10 Sıra Sayılı Deniz Turizmi Tesis ve Araçları İle Turizm Amaçlı Sportif Faaliyetlerde 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.

İşbirliği ve Sertifika

Deniz turizmi tesisleri, sertifika alınması için hazırlanan “Değerlendirme Formu” esasları, işbirliği yaptıkları ulusal veya uluslararası hijyen ve temizlik malzemesi tedarikçisi kuruluş işbirliğinde, Bakanlıkça belirlenen kurum veya kuruluş tarafından yapılacak denetim sonucunda gerekli şartları taşımaları halinde sertifika alabilirler.

Süre ve Yürürlük

Bu sertifika kapsamında yapılan düzenlemeler, COVID-19 virüsü bulaşısı ve etkilerinin azaltılması,

Ülkemizde yayılmasının durdurulmasına yönelik Hkmetimiz tarafından uygulanan tedbirlerin kaldırılmasını takiben tüm hükümleri ile kendiliğinden sona erer.

DENİZ TURİZMİ TESİSLERİ İÇİN DEĞERLENDİRME FORMU**A. ZORUNLU UYGULAMALAR****SÜREÇ YÖNETİMİ, STANDARTLARIN BELİRLENMESİ, PROTOKOLLERİN HAZIRLANMASI**

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Tesis bünyesinde, Covid-19 pandemisi bulaşma önlemleri ve hijyen standartları uygulamaları, denetlemesi ve varsa eksikliklerin düzeltilmesi konusunda süreçleri yönetmek üzere, tam yetkili bir yönetici belirlenmiş mi?		
2	Tesis bünyesindeki tüm departman ve birimler için süreçlerini etkiler hijyen uygulamalarını kapsar prosedürlere ilişkin protokoller hazırlanmış mı?		
3	Tüm prosedür ve protokolleri destekler şekilde, periyodik izleme formları ve kontrol listeleri hazırlanmış mı?		
4	Oluşturulan kayıt sistematığı işletmede etkin şekilde kullanılıyor mu?		
5	Kayıtlar belirli periyotlarda kontrol ediliyor mu, yapılan kontrollere istinaden gerekli hallerde aksiyon alınması sağlanıyor mu?		
6	Sosyal mesafe planı hazırlanmış mı?		
7	Tesisteki tüm ünitelerinin girişinde olası yığılmalar dikkate alınarak yerlerin işaretlenmesiyle sosyal mesafeyi belirten düzenlemeler yapılmış mı?		
8	Sosyal mesafe kuralları uygulama şartlarında aynı yat/odada kalan (aile vb.) kişiler ile tek rezervasyonla gelenler grup olarak dikkate alınıyor mu?		
9	Tesis bünyesinde alkol bazlı el antiseptiği mevcut mu?		
10	Ortak kullanım alanlarında alkol bazlı el antiseptiği bulunuyor mu?		
11	Kullanılan maske ve el antiseptiği ile genel temizlik ve hijyen için kullanılan malzemeler Sağlık Bakanlığı standartlarına uygun mu?		
12	Tesis bünyesinde görev alan çalışanlara işletmede uygulanacak plan ve protokoller konusunda periyodik temel eğitimler yapılıyor mu?		
13	İşletmenin departman yöneticileri toplantılarının telekonferans ve çalışanlara yönelik eğitim programlarının uzaktan eğitim (e-egitim) metoduyla yapılabilmesi için gerekli düzenlemeler oluşturulmuş mu?		
14	Hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı ile ilgili eğitimler veriliyor mu?		
15	Covid-19 ve hijyen uygulamalarına ilişkin personel alanları ve genel alanlarda yazılı ve görsel panolar hazırlanarak uygun alanlara asılmış mı?		
16	Hazırlanan yazılı ve görsel panolar biri Türkçe olmak üzere 3 ayrı dilde hazırlanmış mı?		

17	Tesis bünyesinde koruyucu kıyafet ve ekipman ile tesis girişinde talep edilmesi halinde maske hazır bulunduruluyor mu?		
18	Misafirlerin tesis bünyesinde maske ile dolaşması sağlanıyor mu?		
19	Misafirlere, ön büroda/danışmada Covid-19 ile hijyen konusunda alınan önlemler ve uygulamalar ile misafirlerin uyacakları kurallar hakkında yazılı bilgi veriliyor mu?		
20	Temizlik uygulamaları düzenli olarak kayıt altına alıyor mu?		
21	Covid-19 teşhisi konulan misafirin, personelin, yatçının, yolcunun kullandığı nevresim, çarşaf havlu gibi tüm tekstil malzemesi ayrı ayrı poşetlere konularak çamaşırhane veya tesis dışında çamaşır yıkama hizmeti alınan firmaya iletilerek bu ürünlerin diğer malzemelerden ayrı olarak yıkanması sağlanıyor mu?		
22	Klima ve havalandırma filtreleri düzenli olarak değiştiriliyor mu?		
23	Fiziki şartlar uygunsa mekanların doğal havalandırması yapılıyor mu?		
24	Klimalar %100 dışardan temiz hava alacak modda çalıştırılıyor mu?		
25	Vantilatörler kullanım dışı bırakılmış mı?		
26	Tesisteki ticari ünitelerin gerekli hijyen kurallarına adaptasyonu sağlanmış mı?		
27	İşletmenin tamamında kapı kolları, tırabzanlar, asansör düğmeleri, elektrik düğmeleri, post cihazı, televizyon kumandası, telefon, bilgisayar klavyesi, menü, masa üstleri, tuzluk/biberlik gibi el temasının yoğun olduğu yüzeyler sık sık su ve deterjanla temizlenip dezenfeksiyonu sağlanıyor mu?		
29	Yapılan dezenfekte işlemlerinin izlenebilirlik kayıtları tutuluyor mu?		
30	Misafirlerin, yatçıların ve yolcuların danışma, güvenlik, ön büro bölümlerine girişlerinde vücut ısısı ölçümleri termal kamera veya temassız termal sensörlü ateş ölçerlerle yapılıp takibi sağlanıyor mu?		
31	Gelen ziyaretçilere yönelik termal kamera veya temassız termal sensörlü ateş ölçerlerle vücut sıcaklığı kontrolleri gerçekleştiriliyor mu?		
32	Misafirlerin yapacağı ödemelerde, nakit ödeme yerine mümkün olduğunca temassız pos cihazları, online ödeme vb. yöntemler tercih ediliyor mu?		
33	Vücut sıcaklığı kayıtlarının doğrulanmasına istinaden kabul edilen sıcaklık aralığı haricinde bir tespit mevcut ise alınacak aksiyonlar tanımlı mı?		
34	Vücut sıcaklığı kayıtlarının doğrulanmasına istinaden kabul edilen sıcaklık aralığı haricinde bir tespit mevcut ise alınacak aksiyonlar kayıt altına alınıyor mu?		
35	Servis personelini eldiven kullanmaması konusunda bilgilendirilmiş mi? El hijyenini sık aralıklarla yapıyor mu?		
36	Çalışanların ilgili STK'lardan onaylı hijyen eğitimi kayıtları dosyalarında var mı?		

YATÇI/KRUVAZİYER YOLCU KULLANIM ALANLARINDAKİ DÜZENLEMELER**a) Yat Çekek Alanı- Bakım ve Onarım Birimleri**

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1	Bu alanlar hazırlanan protokole göre temizleniyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?			
2	Bu alanlar sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmiş mi?			
3	Bu alanlarda gerekli hijyen kuralları uygulanıyor mu?			
4	Bakım ve onarım alanlarında meydana gelebilecek yoğunluğu önlemek adına randevu usulüne göre çalışma sistemi oluşturulmuş mu?			
5	Tesis içinde yer alan boya, motor, ahşap, torna gibi atölyelerde çalışanlar kişisel koruyucu ekipman kullanıyor mu?			
6	Müşteri ile görüşmelerde sosyal mesafe kuralları dikkate alınıyor mu?			
7	Yata tamir ve tadilat için giren personel takip ediliyor mu?			
8	Tamir ve tadilat sonrası genel hijyen kuralı takip edilerek raporlanıyor mu?			
9	Deniz turizmi araçları karaya çekilmeden önce dezenfekte ediliyor mu?			
10	Kullanılan malzemeler periyodik olarak dezenfekte ediliyor mu?			
11	Yapılan işlemler ve işlem yapan personel kayıt altına alınıyor mu?			

b) Yatçı Eşya Depoları / Dolapları

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1	Yatçı eşya depolarının bulunduğu alanlar sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmiş mi?			
2	Bu alanların yatçılar tarafından kullanıldıktan sonra periyodik olarak temizliği, hijyeni ve bakımı ilgili temizlik personeli tarafından yapılıyor mu?			
3	Bu alanlarda uygun noktalara el antiseptiği konulmuş mu?			
4	Depoların kullanımını için yatçılara verilen anahtar veya kart sisteminde kullanım tekrarı olması durumunda temizlenerek hijyenik şekilde muhafazası sağlanıyor mu?			

5	Bu alanların temizliğini yapacak personel kişisel koruyucu ekipman (eldiven ve maske) kullanıyor mu?			
---	--	--	--	--

e) Tuvalet, Duş, Soyunma Kabini, Çamaşır-Bulaşık Yıkama Yerleri

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1	Bu alanlar, işletme tarafından hazırlanan protokole göre temizlenip dezenfekte ediliyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?			
2	Bu alanların genel temizlik ve kontrolü için hazırlanan çizelge, temizlik sonrasında ilgili personel tarafından imza altına alınarak çizelgeler saklanıyor mu?			
3	Bu alanların temizliğini yapacak personel kişisel koruyucu ekipman (eldiven ve maske) kullanıyor mu?			
4	Bu alanlarda yatçıların, yolcuların, mürettebatın, personelin ve diğer kullanıcıların kullanımı esnasında uyması gereken hijyen ve temizlik kurallarına yönelik bilgilendirme yazı veya levhaları bulunuyor mu?			
5	Bu alanlarda meydana gelebilecek yoğunluğu önlemek adına tesis tarafından gerekli düzenlemeler (rezervasyon sistemi, sosyal mesafe düzenlemeleri gibi) yapılıyor mu?			
6	Bu alanların sık sık havalandırılması sağlanıyor mu?			
7	Tuvaletlerinin girişlerinde, sensörlü el antiseptiği var mı?			
8	Genel tuvaletlerin giriş kapıları otomatik kapı sistemi olarak düzenlenmiş mi? Düzenlenememişse uygun şekilde paravan konularak giriş kapıları açık tutuluyor mu?			
9	Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuarlar, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları düzenli olarak dezenfekte ediliyor mu?			
10	Lavabolarda sıvı sabun mevcut mu?			
11	Çöp kovaları ve kullanılan diğer temizlik ekipmanları periyodik olarak dezenfekte ediliyor mu?			
12	Tuvalet kağıdı ve kağıt havlu mevcut mu?			
13	El kurutma fanları kullanıma kapatılmış mı?			

d) Kamu Hizmet Binası

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1	Bu alanlarda sosyal mesafe planına uygun düzenlemeler yapılmış mı?			
2	Misafirlerin girişlerinde vücut ısısı ölçümleri termal kamera ve temassız termal sensörlü ateş ölçerlerle yapılip takibi sağlanıyor mu?			
3	Deniz hudut kapısı bulunan tesislerde yer alan kamu hizmet binalarında giriş-çıkış ve pasaport işlemlerinin yapıldığı alanlarda personel için uygun yükseklikte koruyucu bölme düzenlemesi bulunuyor mu?			
4	Misafirlerin çanta ve bagajlarının temas ettiği konveyör bantların dezenfeksiyonu sağlanıyor mu?			
5	Bu alanlarda gerekli noktalarda el antiseptiği bulunuyor mu?			
6	Bekleme salonları, bagaj alım noktaları vb. alanlarda gerekli periyodik hijyen ve temizlik yapılip takibi sağlanıyor mu?			

e) Yatçı Sosyal Tesisleri

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1	Yatçıların bir araya gelerek sosyalleőtikleri alanlarda düzenlenecek etkinlikler sosyal mesafe kuralları dikkate alınarak belirleniyor mu?			
2	Yatçı sosyal tesislerinde veya yat kulüplerinde gerçekleştirilen toplantı ve organizasyonlarda sosyal mesafe planına uygun olacak kapasitede yatçı/misafir kabul edilmesine dikkat ediliyor mu?			
3	Bu alanlarda gerekli noktalarda el antiseptiği bulunuyor mu?			
4	Bu alanları kullananlara yönelik kayıt tutuluyor mu?			
5	Bu alanların kullanım sonrası belirli periyotlarla hijyeni ve temizliği sağlanıyor mu?			

B. GENEL ALANLARDA DÜZENLEMELER

a) Konaklama Ünitesi (50 oda ve üstü konaklama tesislerinde bu Form yerine, Konaklama Tesislerine İlişkin Sertifika Formu uygulanır)

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1	Misafirin konaklama ünitesine giriş işlemlerine, sosyal mesafe konusunda bilgilendirilmesine, bulaşı riski dikkate alınarak misafirin valiz ve/veya eşyalarının kendisi veya varsa bellboy tarafından taşınacağına ilişkin bilgilendirmeye yönelik protokol hazırlanmış mı?			
2	Misafir kullanımı için resepsiyon bölgesinde el antiseptiği, koruyucu ekipmanlar vb. bulunduruluyor mu?			
3	Konaklama ünitesine giriş işlemleri esnasında alınacak tüm aksiyonlara dair ilgili bölüm personelleri bilgilendirmeye haiz mi?			
4	Oda kartı veya anahtarı, havlu kartı, kalem, resepsiyon zili vb. ekipmanların kullanım tekrarı olması durumunda dezenfeksiyonu gerçekleştirilerek uygun şekilde muhafazası sağlanıyor mu?			
5	Odalardaki elle temas edilen yüzeyler, telefon, su ısıtıcıları, televizyon ve klima kumandaları, kapı-pencere kolları gibi donanımlar her misafir konaklama ünitesinden ayrıldığında dezenfekte ediliyor mu?			
6	Odalarda tek kullanımlık (şampuan, sabun, duş bonesi, bardak, tabak, çatal bıçak takımları vb.) malzemelerin kullanılması için düzenleme yapılmış mı?			
7	COVID-19 teşhisi konulan misafirin/personelin odasındaki nevresim, çarşaf havlu gibi tüm tekstil malzemesi ayrı ayrı poşetlere konularak çamaşırhane veya konaklama ünitesi dışında çamaşır yıkama hizmeti alınan firmaya iletilerek bu ürünlerin diğer malzemelerden ayrı olarak yıkanması sağlanıyor mu?			
8	COVID-19 teşhisi konulan misafirin temas ettiği bütün alanlar, hizmetin sona ermesinden sonra standartlara uygun malzeme ile dezenfekte edilip havalandırılması sağlanıyor mu?			
9	Mini kulübün sosyal mesafe planı hazırlanarak, kapasitesi belirlenmiş mi? Rezervasyonlu sistemle kullanımı sağlanıyor mu?			
10	Mini kulübün girişinde çocukların ateşi ölçülerek kayıt altına alınıyor mu?			
11	38 derece ve üstü çıkanların aileleri bilgilendirilerek kulüpten alınması ve bir sağlık kuruluşuna yönlendirilmesi sağlanıyor mu?			
12	Mini kulüpte konusunda eğitimli personel bulunuyor mu?			
13	Mini kulübün girişinde ve çıkışında çocukların erişimi			

	olmayacak şekilde el antiseptiği bulunduruluyor mu? Personel tarafından kullanılması sağlanıyor mu?			
14	COVID-19 önlemleri dahil genel sağlık ve hijyen kuralları ile uyulması gereken kuralları çocukların yaş gurubuna uygun açıklayan görsel/yazılı panolar asılı mı?			
15	Mini kulübün tüm kapalı mekanları saat başı en az 10 dakika havalandırılıyor mu?			
16	Tüm oyuncaklar, hobi malzemeleri ve benzerleri temizliği kolay, silinebilir veya yıkanabilir malzemelerden üretilmiş mi veya tek kullanımlık mı?			
17	Oyuncakların, hobi malzemeleri ve çocukların yoğun temasta bulunduğu yüzeylerin grup kullanımlarından sonra su ve deterjanla temizliği ve ardından uygun malzeme ile hijyeni sağlanıyor mu?			
18	Sağlık ve hijyen konusunda eğitici/bilgilendirici etkinlikler yapılıyor mu?			
19	Oyuncaklar temizlik dönüşümüne uygun sayıda mı?			
20	Tüm oyuncaklar sık sık temizliği yapılabilecek malzemelerden mi üretilmiş?			
21	Daha çok açık hava etkinlikleri içeren ve bulaşı riski daha düşük olan etkinlik programı mevcut mu?			

b) Yeme İçme Alanları

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1	Masalar arası en az 1,5 metre, yanyana sandalyeler arasında ise 60 cm mesafe bırakılmış mı?			
2	Yeme-içme alanlarında servis ekipmanları servis öncesi ve sonrası düzenli olarak temizleniyor mu?			
3	Servis personelinin çalışma esnasında kişisel koruyucu malzeme (maske) kullanması sağlanıyor mu?			
4	Fiziki şartlar mümkünse mekânın doğal havalandırması yapılıyor mu?			
5	Müşterilerin yapacağı ödemelerde, nakit ödeme yerine mümkün olduğunca temassız pos cihazları vb. yöntemler tercih ediliyor mu?			

6	Ortak kullanımda olan çay/kahve makinası, sebil, içecek makinası ve benzeri cihazlar kaldırılmış veya misafirlere bir görevli aracılığıyla bu cihazlardan içecek verilmesine dair düzenlemeler gerçekleştirilmiş mi?			
7	Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat, peçete, menü gibi malzemelerin her misafir kullanımından sonra silinerek uygun şekilde Sağlık Bakanlığı onaylı dezenfektan ile temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanıyor mu? Mümkünse tek kullanımlık şeker, tuz, baharat, peçete kullanılıyor mu?			
8	Misafirlerin ve personelin ulaşabileceği alanlarda Sağlık Bakanlığı onaylı el antiseptiği mevcut mu?			
9	Mutfaklar, tesis yönetimi tarafından hazırlanmış bir temizlik protokolüne sahip mi?			
10	Mutfaklar için hazırlanan temizlik protokolüne göre gerçekleştirilen uygulamalar kayıt altına alınıyor mu?			
11	Mutfaklar için hazırlanan temizlik protokolüne göre alınan kayıtlar kontrol ediliyor mu?			
12	Temizlik kontrol faaliyetlerine istinaden gerekli hallerde aksiyonlar gerçekleştiriliyor?			
13	Gıda girdi kabul, hazırlık, işleme ve servis-sunum proses basamaklarına istinaden uygulanması gereken gıda güvenliği gereklilikleri tanımlı mı?			
14	Gıda güvenliği altında tariflenmiş izleme faaliyetleri kayıt altına alınıyor mu?			
15	Gıda güvenliği altında tariflenmiş izleme faaliyetleri yetkin personel tarafından kontrol ediliyor mu?			
16	Gıda güvenliği kontrol faaliyetlerine istinaden gerekli hallerde aksiyonlar gerçekleştiriliyor mu?			
17	Mutfaklarda tüm gıdalar temiz, gıdaya uygun nitelikte bir ekipman ile ve üzeri kapalı olarak depolanıyor mu?			
18	Mutfaklarda mevcut depolama alanlarında yerleşim düzeni ürün grupları ve riskler dikkate alınarak yapılıyor mu?			
19	Mutfaklarda depolama alanlarında sıcaklık ve bulunması halinde kuru depo alanlarında nem ölçümleri gerçekleştirilerek kayıt altına alınıyor mu?			
20	Kayıt altına alınan sıcaklık ve nem ölçümleri yetkin sorumlu kişi tarafından kontrol ediliyor mu?			

21	Mutfaklarda gerçekleştirilen ölçümler esnasında kullanılan ekipmanlara periyodik kalibrasyon veya kontrol işlemi uygulanıyor mu?			
22	Her gün yeterli miktarda şahit numune alınıyor mu?			
23	Alınan her bir örnek 72 saat uygun muhafaza koşullarında saklanıyor mu?			
24	Şahit numunelerin izlenebilirliğini sağlamak amacıyla kullanılan etiket bilgileri mevcut mu?			
25	Mutfaklar içerisinde gerekli alanlarda sağlam, kapalı şekilde muhafaza edilebilir çöp kovaları vb. mevcut mu?			
26	Mutfaklarda oluşan tüm atıklar uygun bir şekilde bertaraf ediliyor mu?			
27	Mutfakta çalışan personelin iş kıyafetleri giymesi ve koruyucu tedbirler kapsamında eldiven, maske ve bone kullanmaları sağlanmış mı?			
28	Mutfaklara personel harici kişiler tarafından girişler kontrol altında mı?			
29	Mutfaklar içerisinde bulaşık yıkama alanlarında kirli ve temiz ekipman ayrımları mevcut mu?			
30	Mutfaklarda kullanılan ekipmanların yerleştirildiği raf vb. alanlar temiz ve uygun mu?			
31	Temizlik kimyasalları ve ekipmanlar ayrı yerleştirilmiş mi?			
32	Mutfaklar içerisinde iade/imha edilecek hammadde/ürünler herhangi bir şekilde tanımlanmış mı (etiket, ayrı bir alan vb.)?			
33	Yıkılmış ekipmanlarda gıda kalıntılarının oluşmasını önleyecek uygulamalar var mı?			
34	Gıda üretiminde kullanılan su, “İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik” te belirtilen koşulları sağlıyor mu?			
35	Gıda üretiminde kullanılan buhar ve buz “içilebilir nitelikteki sudan” elde ediliyor mu?			
36	Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş (çiğ) gıda maddeleri ile hazırlanmış (pişmiş) gıdalar birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza ediliyor mu?			
37	Ambalajlı veya ambalajsız tüm gıda maddelerinin zeminle direkt temas etmemesini sağlayacak önlemler alınıyor mu?			
38	Açık Büfe uygulamasının sürdürülmesi durumunda, büfede bulunan yiyeceklerin misafirler tarafından alınmaması ve yiyeceklerle temas kurmamalarına yönelik bir cam siperlik bulunuyor mu? Önlemler dahilinde bir görevli tarafından istenen yiyeceklerin misafire verilmesi			

	sağlanıyor mu?			
39	Mutfaklarda raptiye, toplu iğne, zımba teli, kırık cam vb. fiziksel risk teşkil eden maddeler mevcut mu?			
40	Mutfaklar içinde kırılabilir malzemelere karşı bir muhafaza mevcut mu?			
41	Mutfaklarda çalışan personel; takı, taşlı alyans veya herhangi bir aksesuar taşıyor mu?			

c)Yüzme Havuzu ve Plaj

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1	Havuz suyundaki klor seviyesi açık havuzlarda 1-3 ppm, kapalı havuzlarda 1 ile 1,5 ppm arasında tutuluyor mu? Periyodik olarak kayıt altına alınıyor mu?			
2	Periyodik olarak ölçümlenen klor seviyeleri kayıt altına alınıyor ve doğrulanıyor mu?			
3	Klor seviyesine dair kayıtların doğrulanmasına istinaden kabul edilen aralıklar haricinde bir tespit mevcut ise alınacak aksiyonlar gerçekleştiriliyor mu?			
4	Şezlonglar, gölgelikler ve oturma alanlarında sosyal mesafe kurallarına uyuluyor mu?			
5	Şezlongların her misafir kullanımından sonra dezenfeksiyonu sağlanıyor mu?			
6	Gerçekleştirilen temizlik kayıtlarının kontrolüne istinaden gerekli hallerde ilave aksiyonlar gerçekleştiriliyor mu?			
7	Havlular hizmeti veriliyor ise havlular ambalajlı olarak sunuluyor ve gerekli hijyen koşullarına uyuluyor mu?			

d) Spor Tesisleri ve SPA

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1	Sauna, Hamam, Buhar Banyosu gibi alanların, misafir tarafından kullanım süresi en çok 30 dakika ile sınırlandırılarak sonrasında en az 15 dakika alanın temizlenmesi için düzenleme yapılıyor mu?			
2	Giriş çıkış saatleri ile kişi sayısı sınırlandırması düzenlenmesi yapılıyor mu?			

3	İlgili alanları kullanan misafirler kayıt altına alınıyor mu?			
4	İlgili alanlarda el antiseptiği bulunuyor mu?			
5	Bu alanların kullanımı rezervasyon sistemine göre yapılıyor mu?			
6	Bu alanlarda kullanılan alet ve malzemeler her kullanımdan sonra dezenfekte ediliyor mu?			
7	SPA içerisinde uygun hava kalitesi sağlanıyor, nem oranı kontrol altına alınıyor mu?			
8	İlgili alanda kullanılan malzemelerin (kese, sabun, duş jeli, şampuan vb.) mümkün mertebe tek kullanımlık olması sağlanıyor mu?			
9	Havlular hizmeti veriliyor ise havlular ambalajlı olarak sunuluyor ve gerekli hijyen koşullarına uyuluyor mu?			

e) Satış Üniteleri

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1	Tesis içindeki satış ünitelerinde kapı kolları, tırabzanlar, satılan ürün, tezgâh gibi elle temasın yoğun olduğu yüzeyler sık sık dezenfekte edilerek kayıt altına alınıyor mu?			
2	Satış personelinin çalışma esnasında kişisel koruyucu malzeme (maske) kullanması sağlanıyor mu?			
3	Satış ünitelerinde el antiseptiği bulunuyor mu?			
4	Gerekli hallerde mekânın doğal havalandırması yapılıyor mu?			
5	Aynı anda sosyal mesafe kuralına uygun olacak kapasitede müşteri kabulü yapılıyor mu?			
6	Müşterilerin yapacağı ödemelerde, nakit ödeme yerine mümkün olduğunca temassız pos cihazları vb. yöntemler tercih ediliyor mu?			

f) Açık sergi, Konser Alanları, Çocuk Oyun Parkı

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1	Alanlara girişte veya aktivite alanlarında ulaşılabilir halde el antiseptiği vb. bulunduruluyor mu?			
2	Açık sergi /konser alanlarında yapılacak etkinliklerde sosyal mesafe şartına uygun düzenlemelere (oturma, bekleme vb.) ilişkin planlama mevcut mu?			
3	Açık alanlarda yatçı/misafirleri hijyen/temizlik ve uyulması gereken diğer kurallara ilişkin bilgilendirmeye yönelik uyarıcı yazılar, levhalar veya işaretlemeler mevcut mu?			

4	Tesiste tanıtım ve pazarlama yapılan açık alan stantlarında sosyal mesafe kurallarına uygun düzenlemeler yapıp gerekli önlemler alınıyor mu?			
5	Tesis içerisinde sosyal mesafenin korunamayacağı eğlence organizasyonlarının yapılmamasına dikkat ediliyor mu?			

C. PERSONEL İÇİN ALINACAK ÖNLEM VE UYGULAMALAR

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Personelin kullanması gereken koruyucu ekipmanların düzenli ve yeterli temini sağlanıyor mu?		
2	Koruyucu ekipman kullanımı ile ilgili olarak personele gerekli bildirimler gerçekleştiriliyor mu?		
3	Görevli personelin süreçlere yönelik eğitim, motivasyon ve psikolojik destek kayıtları şahsi dosyalarında kayıt altına alınmış mı?		
4	Personelin dinlenme ve sosyal alanlarında sosyal mesafenin korunmasına yönelik önlemler mevcut mu?		
5	Personelin dinlenme ve sosyal alanlarında el antiseptiği vb. malzemelerin varlığı mevcutmu?		
6	Personel işe alımlarında sağlık kontrolleri gerçekleştiriliyor mu?		

D. GÜVENLİK

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Güvenlik departmanına ait süreçlerin, tesisin diğer departmanları ile koordinasyonu sağlanmış mı?		
2	Misafirin x-ray cihazı harici elle aranmasının minimuma indirilmesi için (elle aranması gerekirse, maske, her arama için tek kullanımlık eldiven, yüz koruyucu ekipman kullanılması ve sonrasında ellerin yıkanması veya temizlenmesine yönelik süreçler belirlenmiş mi?		
3	Mevcut tahliye, acil durum planları ve risk yönetimi süreçleri pandemi dikkate alınarak yeniden düzenlenmiş mi?		

E. TESİS İÇİNDE HİZMET VEREN TAŞITLAR VE OTOPARK HİZMETLERİ

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1	Taşıt içerisindeki tüm yolcuların maske kullanımını sağlanıyor mu?			
2	Taşıtlarda el antiseptiği vb. malzemeler ve yolcular için yeterli sayıda maske mevcut mu?			
3	Taşıtların koltuk, kapı kolu, el tutacağı gibi sık temas edilen yüzeylerinin temizliği her kullanım öncesinde gerçekleştiriliyor mu?			
4	Vale hizmetinin verilmesi halinde, çalışan ve misafir güvenliğine ilişkin gerekli önlemler alınmış mı?			
5	Personele eldiven takmamaları ve diğer kurallar konusunda eğitimleri verilmiş mi? Uygulamaları denetleniyor mu?			
6	Otoparka giriş yapan misafirlerin giriş ve çıkışlarında vücut ısısı ölçümleri termal kamera veya temassız termal sensörlü ateş ölçerlerle yapılıp takibi sağlanıyor mu?			
7	Otoparktan tesise giriş kısımlarında ilgili alanlarda el antiseptiği bulunuyor mu?			

F. ATIK YÖNETİMİ

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Tesis yönetimi tarafından atık yönetimi konusunda tüm süreci takip etmek üzere bir görevli atanmış mı?		
2	“Atık Yönetimi, tesis yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor ve kayıt altına alınıyor mu?”		
3	Atık Yönetimi altında alınan kayıtlar sorumlu kişi tarafından kontrol ediliyor mu?		
4	Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven ve önlük, cerrahi maske) kullanıyor mu?		
5	Çöp kovaları ve kullanılan diğer temizlik ekipmanları periyodik olarak temizleniyor mu?		
6	Tıbbi ve evsel atıklar usulüne uygun olarak toplanıp ayrıştırılarak belediye veya lisanslı kuruluşlar tarafından bertarafı düzenli olarak gerçekleştiriliyor mu?		
7	Çöp odalarında gerekli temizlik ve ilaçlama periyodik olarak yapılıyor mu?		

8	Güvenlik görevlilerine yaptıkları işlemlerden (kimlik alıp verme vb.) sonra kullanmak üzere el antiseptiği, tek kullanımlık mendil ve atıkları için özel çöp torbaları sağlanmış mı?		
9	Gıda atıkları; gıda bulunan ortamlarda birikmelerini engellemek için mümkün olduğunca hızlı ve mevzuatına göre hijyenik ve çevreye zarar vermeyecek şekilde uzaklaştırılıyor mu?		
10	Gıda atıkları; çöp kovaları gibi kapatılabilir kaplarda veya alternatif bir sistemle depolanarak toplanıyor ve bu sistemin temizlenmesi ve gerekli durumlarda dezenfeksiyonu yapılıyor mu?		

G. HAŞERE VE ZARARLILARLA MÜCADELE

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Haşere ve Zararlılarla Mücadele, tesis yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor ve kayıt altına alınıyor mu?		
2	Haşere ve Zararlılarla Mücadele uygulamaları sorumlu kişi tarafından kontrol ediliyor ve gerekli hallerde aksiyonlar alınıyor mu?		
3	Zararlı ile mücadele programı kapsamında, ilaçlama periyodik olarak yapılıyor veya bir ilaçlama firmasından destek alınıyor mu?		
4	İlaçlama işletme tarafından bizzat yapılıyor ise bu konuda gerekli eğitim almış bir personel tarafından gerçekleştirilip kayıt altına alınıyor mu?		
5	Personel, uygulama gerçekleştirilmesi esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven, cerrahi maske, bone, yüz/göz koruyucu siperlik, çizme, tulum) kullanıyor mu?		
6	Haşere ve Zararlılar ile Mücadele dosyasında hizmet sağlayıcıya ait İşletme Pest Kontrol Planı, Servis Sorumlusu Sertifikaları, MSDS'ler, Resmi Evraklar (Mesül Müdür, Hizmet Yeterlilik vb), Hizmet Sözleşmesi, Sigortalar mevcut mu?		
7	Dış mekana açılan tüm boşluklar ile atık su kanalları (drenajlar) kolay temizlenebilir, zararlı (haşere, kemirgen vb) girişini, koku çıkışını ve atık sızımların geri basmalarını önleyecek şekilde düzenlenmiş mi?		

H. - ACİL DURUM VE İZOLASYON

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1	Acil durumlar ile hasta, semptomlu veya şüpheli vaka tespit edilmesi (Salgın Hastalıklar Kriz Yönetimi gerekliliklerini içerir şekilde) halinde uygulanacak protokol, ulaşılabilecek kişi ve kurumlar belirlenmiş mi ?			
2	Acil durumlar için ulaşılabilecek kişi ve kurumların bilgisi gerekli yer ve mecralarda paylaşılmış mı?			

3	Misafirlerin herhangi bir hastalık belirtisi göstermeleri halinde (öksürme, halsizlik, yüksek ateş vs.) personelin müdahale planı hakkında bilgisi var mı?			
4	Tesis içerisinde acil durumlarda izolasyon alanları belirlenmiş mi?			
5	İzolasyon alanlarının kullanımı ve tahliyesi sonrası anında temizlik şartları belirlenmiş mi?			
6	İzolasyon alanlarına dair tariflenen temizlik uygulamaları kayıt altına alınıyor ve kontrol ediliyor mu?			
7	Yapılan kontrollere istinaden gerekli hallerde aksiyon alınıyor mu?			
8	Çalışanlar kendilerinde Covid-19 şüphesi duyduklarında veya hastalık belirtileri gösterdiklerinde durumu işyeri ilgili yöneticisine bildiriyor mu?			
9	Covid-19 ile ilişkili semptomları olan (ateş, öksürük ve/veya nefes darlığı) veya Covid-19 testi pozitif olan çalışanlar hakkında Sağlık Bakanlığı ALO 184 Koronavirüs Danışma Hattı'na ve İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'ne bilgi veriliyor mu?			

İ. TESİS İÇERİSİNDEKİ KONAKLAMA ÜNİTESİNDE İZOLASYON UYGULAMALARI

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1	Misafir COVID-19 teşhisi konulması ve Sağlık Kuruluşunca hastanede tedavisi gerekmediğinin belirlenmesi halinde, tesiste konaklamaya devam ettiği süre boyunca, aynı aileden olan veya birlikte konakladığı kişiler dahil, misafirin izolasyon odalarında konaklayacağına ve odanın dışına çıkmayacağına ilişkin yazılı olarak bilgilendirilme formu hazırlanmış mı?			
2	COVID-19 teşhisi konulmuş ve Sağlık Kuruluşunca hastanede tedavisi gerekmediği belirlenen misafirlere yönelik, 50 misafir odasına kadar 1 adet, 51-100 misafir odası için 2 adet, 101-150 misafir odası için 3 adet, 151-200 misafir odası için 4 adet, 201-250 misafir odası için 5 adet, 251-300 misafir odası için 6 adet, 301-350 misafir odası için 7 adet, 351-400 misafir odası için 8 adet, 401-499 misafir odası için 9 adet, 500 ve üzeri misafir odası için 10 adet misafir izolasyon odası olmak üzere, toplam oda kapasitesine uygun sayıda misafir izolasyon odaları belirlenmiş mi?			
3	Misafir izolasyon odalarının, diğer misafir odaları ile en az temasta olacak şekilde, aynı kat/aynı blokta düzenlenmiş olması, düzenlendikleri kat veya blokta normal misafir odalarının bulunmaması veya ikişer misafir odası boş bırakılacak şekilde bir uçta toplanarak koridorda fiziksel			

	ayırım (kapı/duvar vb) sağlanmış mı?			
4	COVID-19 teşhisi konulmuş misafirle aynı aileden olan veya aynı odada konaklayan ancak hastalık teşhisi bulunmayan misafirlerin de COVID_19 teşhisi konulan misafirden ayrı bir misafir izolasyon odasında konaklamasına ilişkin protokol düzenlenmiş mi?			
5	Misafir izolasyon odalarında konaklayan misafirlerin, konaklama sözleşmelerine uygun olarak odalarından çıkmaksızın yiyecek içecek servisi ve oda temizlik hizmeti almalarına ilişkin protokol düzenlenmiş mi?			
6	İzolasyona alınmış misafire servis/kat hizmeti verecek personeller belirlenmiş mi? İzolasyon servis personellerinin çalışma koşulları, ek hizmet bedelleri, koruyucu ekipmanları, misafire yaklaşım mesafesi ve koşulları, servis öncesi ve sonrası uygulayacakları kişisel temizlik ve hijyen kurallarının da yer aldığı 'izolasyon personeli protokolü' hazırlanmış mı ve sözleşmeleri yapılmış mı?			
7	İzolasyon servis personeline ayrı hijyen ve sağlık eğitimi verilmiş mi? Personelin sık sık sağlık durumları izleniyor mu?			
8	Misafir izolasyon odalarına servis/kat hizmeti veren personelin maske, koruyucu sperlik ve her kullanımdan sonra değiştirilmek üzere tek kullanımlık eldiven kullanması, kıyafetlerini tamamen değiştirmesi veya koruyucu tek kullanımlık kıyafet giymesi ile öncesi ve sonrası kişisel hijyen uygulamalarına ve her kullanımdan sonra tek kullanımlık kıyafet, eldiven ve maskenin bertarafına ilişkin protokol düzenlenmiş mi?			
9	Misafir izolasyon odalarının kullanımdayken havlu, çarşaf gibi tekstil ürünlerinin ve servis bulaşıklarının ayrı toplanması ve diğer misafir kirlileri ile temas ettirilmeksizin en az 60 derecede yıkanması temizlik şartları arasında belirtilmiş mi?			

J. SATIN ALMA, MAL KABULÜ VE DEPOLAMA

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	İşletmenin satın alma, mal kabul ve depolama faaliyetleri konusunda izlenecek tüm süreç tesis yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor, ilgili yönetici tarafından izleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?		
2	Satın alma, mal kabul ve depolama faaliyetleri esnasında alınan kayıtlar kontrol ediliyor mu?		

3	Yapılan kontrollere istinaden gerekli hallerde aksiyonlar gerçekleştiriliyor?		
4	Bu bölümde görev yapan çalışanlar kişisel koruyucu ekipman kullanıyor mu?		
5	Gıda ürünlerinin tedariki ve üretimini yapan birimlere, geçici olarak giren tedarikçiler, bakım elemanları, mal getiren şoförler vb. kişilerin, işletme çalışanlarıyla herhangi bir temasta bulunmaması, sosyal mesafe kuralı korunarak ve koruyucu ekipman kullanarak işlemlerini yapmaları için önlemler alınmış mı?		
6	Satın alınan malların tedarikçiden depoya ulaşıncaya kadar izlediği süreçte, mallara en az insan teması yapılması için gerekli önlemler alınmış mı?		
7	Satın alma birimi tarafından yapılan alımlar öncelikle onaylı tedarikçilerden uygun nitelikte ve ambalajlı ürünler arasından mı tercih ediliyor?		