

**KONAKLAMA 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 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 : .....

## **Belgenin Adı ve Logosu**

Belgenin adı Türkçe ve İngilizce dillerinde .....

Logosu .....şeklinde belirlenmiştir.

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

## **Amaç**

Bu Belgenin amacı, Covid-19 pandemisinin olumsuz etkilerinin sona ereceği döneme hazırlık olarak, Turizm İşletmelerinin faaliyetlerine yeniden başlayacağı dönemde, 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 Belge, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığından 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**

Turistik işletmelerin, 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.

## **İşbirliği ve Belgelendirme**

Turistik işletmeler, belgenin 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 Belgeyi alabilirler.

## **Süre ve Yürürlük**

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

## KONAKLAMA TESİSLERİ İÇİN DEĞERLENDİRME FORMU

### A. ZORUNLU UYGULAMALAR

#### SÜREÇ YÖNETİMİ, STANDARTLARIN BELİRLENMESİ, PROTOKOLLERİN HAZIRLANMASI

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Otel bünyesinde, bulaşma önlemleri ve hijyen standartlarının adaptasyonu ve doğrulamalarını gerçekleştirmek üzere yetkilendirilmiş bir personel mevcut mu?		
2	Otel 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 sistemi işletmede etkin şekilde kullanılıyor mu?		
5	Kayıtlar belirli periyotlarda doğrulamaya tabi tutuluyor mu?		
6	Gerçekleştirilen doğrulamalarına istinaden gerekli hallerde aksiyon alınması sağlanıyor mu?		
7	Sosyal mesafe planı hazırlanmış mı?		
8	Tesisteki tüm ünitelerinin girişinde olası yığılmalar dikkate alınarak yerlerin işaretlenmesiyle sosyal mesafeyi belirten düzenlemeler yapılmış mı?		
9	Sosyal mesafe kuralları uygulama şartlarında aynı odada kalan (Aile vb.) kişiler grup olarak dikkate alınıyor mu?		
10	İşletme bünyesinde Sağlık Bakanlığı onaylı alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı mevcut mu?		
11	Ortak kullanım alanlarında alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı bulunuyor mu?		
12	İşletme bünyesinde görev alan çalışanlara işletmede uygulanacak plan ve protokoller konusunda periyodik temel eğitimler planlanıyor mu?		
13	İşletme bünyesinde görev alan çalışanlara işletmede öngörülen plana istinaden eğitimler gerçekleştiriliyor mu?		
14	Otelin departman yöneticileri toplantılarının telekonferans ve çalışanlara yönelik eğitim programlarının uzaktan eğitim (e-eğitim) metoduyla yapılabilmesi için gerekli düzenlemeler oluşturulmuş mu?		
15	Hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı ile ilgili eğitimler veriliyor mu?		

16	Covid-19 ve hijyen uygulamalarına ilişkin personel alanları ve genel alanlarda yazdırılabilir duvar şemaları hazırlanarak asılmış mı?		
17	Hazırlanan duvar şemalarının en az 3 dilde çevirisi yapılmış mı?		
18	Kapalı oteller için yeniden faaliyete açılma protokolü hazırlanmış mı?		
19	Tesis bünyesinde koruyucu kıyafet ve ekipman ile tesis girişinde talep edilmesi halinde maske hazır bulunduruluyor mu?		
20	Misafirlere, resepsiyonda Covid-19 ile hijyen konusunda alınan önlemler ve uygulamalar ile misafirlerin uyacakları kurallar hakkında yazılı bilgi veriliyor mu?		
21	Ünitelerden sorumlu yöneticiler temizlik uygulamalarını düzenli olarak kayıt altına alıyor mu?		
22	Turizm konaklama işletmesinde kullanılan 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?		
23	Havalandırma filtreleri düzenli olarak değiştiriliyor mu?		
24	Gerekli hallerde mekanların doğal havalandırması yapılıyor mu?		
25	Misafirlerin ve çalışanların tesise girişlerinde ve çalışanların tesisten çıkışlarında termal kamera veya temassız ateş ölçerlerle vücut sıcaklığı kontrolü sağlanıyor mu?		
26	Ölçümlenen vücut sıcaklığı kayıtları doğrulamaya tabi tutuluyor mu?		
27	Vücut sıcaklığı kayıtlarının doğrulanmasına istinaden kabul edilen sıcaklık aralığı haricinde bir tespit mevcut ise alınacak aksiyonlar tanımlı mı?		
28	Vücut sıcaklığı kayıtlarının doğrulanmasına istinaden kabul edilen sıcaklık aralığı haricinde bir tespit mevcut ise alınacak aksiyonlar kayıt altına alınıyor mu?		
29	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?		
30	Çalışanların ilgili STK'lardan onaylı (TÜROB, TÜROFED, TÜRYİD vb) hijyen eğitimi kayıtları dosyalarında var mı?		
31	İşletme içi dükkanlar ve mağazaların gerekli hijyen kurallarına adaptasyonu sağlanmış mı?		

## B. MISAFİRİN OTELE GİRİŞİ

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Misafirin otele giriş işlemleri, sosyal mesafe konusunda bilgilendirilmesi, bulaş riski dikkate alınarak misafirin valiz ve/veya eşyalarının kendisi veya bellboy tarafından taşınacağına ilişkin bilgilendirmeye (otel yönetimleri, pandemi süresince bellboy hizmeti sunma konusunda bireysel karar verecektir) yönelik protokol hazırlanmış mı?		
2	Otele giriş işlemleri esnasında alınacak tüm aksiyonlara dair ilgili bölüm personelleri bilgilendirmeye haiz mi?		
3	Misafir kullanımı için resepsiyon bölgesinde alkol bazlı el antiseptiği /dezenfektanı, koruyucu ekipmanlar vb. bulunduruluyor mu?		
4	Misafirlerin yapacağı ödemelerde, nakit ödeme yerine mümkün olduğunca temassız pos cihazları, online ödeme vb. yöntemler tercih ediliyor mu?		
5	Oda kartı veya anahtarı, havlu kartı, kalem, resepsiyon zili vb. ekipmanların kullanım tekrarı olması durumunda dezenfeksiyonu gerçekleştirilerek uygun şekilde muhafazası sağlanıyor 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	Personel dinlenme ve sosyal alanlarında sosyal mesafenin korunmasına yönelik önlemler mevcut mu?		
5	Personel dinlenme ve sosyal alanlarında alkol bazlı el antiseptiği /dezenfektanı vb. malzemelerin varlığı mevcut mu?		
6	Personel işe alımlarında sağlık kontrolleri gerçekleştiriliyor mu?		

## D. GENEL ALANLARDA DÜZENLEMELER

### a) Yatak Odaları

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Odalardaki su ısıtıcıları, televizyon ve klima kumandaları her misafir otelden ayrıldığında dezenfekte ediliyor mu?		
2	Odalarda tek kullanımlık (şampuan, sabun, duş bonesi, bardak, tabak, çatal bıçak takımları vb.) malzemelerin kullanılması için düzenleme yapılmış mı?		

### b) Mutfaklar

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
1	Mutfaklar, otel yönetimi tarafından hazırlanmış bir temizlik protokolüne sahip mi?			
2	Mutfaklar için hazırlanan temizlik protokolüne göre gerçekleştirilen uygulamalar kayıt altına alınıyor mu?			
3	Mutfaklar için hazırlanan temizlik protokolüne göre alınan kayıtlar doğrulanıyor mu?			
4	Temizlik doğrulama faaliyetlerine istinaden gerekli hallerde aksiyonlar gerçekleştiriliyor mu?			
5	Gıda girdi kabul, hazırlık, işleme ve servis-sunum proses basamaklarına istinaden uygulanması gereken gıda güvenliği gereklilikleri tanımlı mı?			
6	Gıda güvenliği altında tariflenmiş izleme faaliyetleri kayıt altına alınıyor mu?			
7	Gıda güvenliği altında tariflenmiş izleme faaliyetleri yetkin personel tarafından doğrulanıyor mu?			
8	Gıda güvenliği doğrulama faaliyetlerine istinaden gerekli hallerde aksiyonlar gerçekleştiriliyor mu?			
9	Mutfaklarda tüm gıdalar temiz, gıdaya uygun nitelikte bir ekipman ile üzeri kapalı olarak depolanıyor mu?			
10	Mutfaklarda mevcut depolama alanlarında yerleşim düzeni ürün grupları ve riskler dikkate alınarak yapılıyor mu?			

11	Mutfaklarda mevcut depolama alanlarında sıcaklık ve gerekli hallerde nem ölçümleri gerçekleştirilerek kayıt altına alınıyor mu?			
12	Kayıt altına alınan sıcaklık ve nem ölçümleri yetkin personel tarafından doğrulanıyor mu?			
13	Mutfaklarda gerçekleştirilen ölçümler esnasında kullanılan ekipmanlara periyodik kalibrasyon veya doğrulama işlemi uygulanıyor mu?			
14	Mutfaklarda raptiye, toplu iğne, zımba teli, kırık cam vb. fiziksel risk teşkil eden maddelerin bulunmaması sağlanmış mı?			
15	Her gün yeterli miktarda şahit numune alınıyor mu?			
16	Şahit numunelerin etiket bilgileri mevcut mu?			
17	Mutfaklar içerisinde gerekli alanlarda sağlam, kapalı şekilde muhafaza edilebilir çöp kovaları vb. mevcut mu?			
18	Mutfaklar içerisinde kırılabilir malzemelere karşı bir muhafaza mevcut mu?			
19	Mutfaklarda oluşan tüm atıklar uygun bir şekilde bertaraf ediliyor mu?			
20	Mutfaklarda çalışan personellerin; takı, taşlı alyans veya herhangi bir aksesuar taşımaması sağlanmış mı?			
21	Mutfaklarda çalışan personelinin mutfağa girişleri kontrol altında mı? (İş Kıyafetleri ve Hijyen Ekipmanları Kullanımı)			
22	Mutfaklara personel harici kişiler tarafından girişler kontrol altında mı?			
23	Mutfaklar içerisinde bulaşık yıkama alanlarında kirli ve temiz ekipman ayrımları mevcut mu?			
24	Mutfaklarda kullanılan ekipmanlar yerleştirildiği raf vb. alanlar temiz ve uygun mu?			
25	Mutfaklar içerisinde iade/imha edilecek hammadde/ürünler için herhangi bir tanımlı alan mevcut mu?			
26	Yıkanmış ekipmanlarda gıda/deterjan vb. kalıntılarının oluşması önleyecek uygulamalar var mı?			

27	Temizlik kimyasalları ve ekipmanlar ayrı yerleştirilmiş mi?			
28	Gıda üretiminde kullanılan su, “İnsani Tüketim Amaçlı Sular hakkında Yönetmelik” te belirtilen koşulları sağlıyor mu?			

### c) Yeme & İçme Üniteleri

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
1	Masalar arası en az 1,5 metre, sandalyeler arasında ise 60 cm mesafe bırakılmış mı?			
2	Yeme & İçme alanlarında servis ekipmanları servis öncesi ve sonrası düzenli olarak temizleniyor mu?			
3	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?			
4	Yemek Masaları ve mobilyalarının, masa üstü ekipmanlarının (tek kullanımlık olanlar hariç) alkol bazlı ürünler ile temizlikleri her müşterinin kullanımı sonrasında gerçekleştiriliyor mu?			
5	Masa üzerinde el antiseptiği veya yüzde yetmiş alkol içeren mendil/sıvı bulunuyor mu?			
6	“Açık Büfe” uygulamasının sürdürülmesi durumunda, büfede bulunan yiyeceklerin misafirler tarafından alınmaması ve yiyeceklerle temas kurmamalarına yönelik bir cam siperlik bulunuyor mu? Açık büfenin duvara montajlı olması halinde, görevli personelin servis yapmasına olanak sağlayacak bir alan bırakılarak, büfeye misafirin doğrudan ulaşımını engelleyici şekilde servis bankosu düzenlemesi bulunuyor mu? Önlemler dahilinde bir görevli tarafından istenen yiyeceklerin misafire verilmesi sağlanıyor mu?			
7	Misafirlerin ve personelin ulaşabileceği alanlarda alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı vb. malzemelerin varlığı mevcut mu?			

### d) Yüzme Havuzları ve Plajlar

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
1	Havuz suyundaki klor seviyesinin 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	Havuz ve plaj çevresinde tuvaletler, duş ve soyunma kabinleri için öngörülen temizlik ve dezenfeksiyon faaliyetleri kayıt altına alınıyor mu?			
5	Havuz ve plaj çevresinde gerçekleştirilen temizlik kayıtlarının doğrulanmasına istinaden gerekli hallerde ilave aksiyonlar gerçekleştiriliyor mu?			

#### e) Fitness Salonları & SPA

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
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	Salonu giriş çıkış saatleri ile kişi sayısı sınırlandırması düzenlemesi yapılıyor mu?			
3	İlgili alanları kullanan misafirler kayıt altına alınıyor mu?			
4	İlgili alanlarda el antiseptiği veya dezenfektanı bulunuyor mu?			
5	SPA içerisinde uygun hava kalitesi sağlanıyor, nem oranı kontrol altına alınıyor mu?			
6	İlgili alanda kullanılan malzemelerin (kese, sabun, duş jeli, şampuan vb.) mümkün mertebe tek kullanımlık olması sağlanıyor mu?			

#### f) Animasyon Salonları

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
1	Animasyon programında kapasite uyarısı yapılıyor mu?			
2	Alanlara girişte veya aktivite alanlarında ulaşılabilir halde alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı bulunduruluyor mu?			

### g) Mini Kulüp

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
1	Mini kulübün sosyal mesafe planı hazırlanarak, kapasitesi belirlenmiş mi?			
2	Rezervasyonlu sistemle sosyal mesafe planına uygun kapasitede çocuk kabulü yapılıyor mu?			
3	Kapalı ve açık alan etkinliklerinde sosyal mesafenin korunmasına yönelik düzenleme var mı?			
4	Girişte çocukların ateşi ölçülerek kayıt altına alınıyor mu?			
5	38 derece ve üstü çıkanların aileleri bilgilendirilerek kulüpten alınması ve bir sağlık kuruluşuna yönlendirilmesi sağlanıyor mu?			
6	Konusunda eğitimli personel bulunuyor mu?			
7	COVID-19 önlemleri dahil genel sağlık ve hijyen kuralları ile uyulması gereken kuralları çocukların yaş gurubuna uygun açıklayan görsel/yazılı panolar asılı mı?			
8	Giriş ve çıkışlarda çocukların erişimi olmayacak şekilde el antiseptiği bulunduruluyor mu?			
9	Personel tarafından çocukların giriş ve çıkışta el antiseptiği kullanımı sağlanıyor mu?			
10	Mini kulübün tüm kapalı mekanları saat başı en az 10 dakika havalandırılıyor mu?			
11	Tüm oyuncaklar, hobi malzemeleri ve benzerleri temizliği kolay, silinebilir veya yıkanabilir malzemelerden üretilmiş mi veya tek kullanımlık mı?			
12	Oyuncakların, hobi malzemeleri ve çocukların yoğun temasta bulunduğu yüzeylerin grup kullanımlarından sonra su ve deterjanla temizliği ve ardından uygun malzeme ile hijyeni sağlanıyor mu?			
13	Sağlık ve hijyen konusunda eğitici/bilgilendirici etkinlikler yapılıyor mu?			
14	Daha çok açık hava etkinlikleri içeren ve bulaşı riski daha düşük olan etkinlik programı mevcut mu?			
15	Çocukların tuvalet kullanımı dahil sık sık ellerini sabunla yıkamaları sağlanıyor mu?			

## E. GÜVENLİK

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Güvenlik departmanına ait süreçlerin, otelin 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?		

## F. OTEL TAŞITLARI

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
1	Taşıt içerisindeki tüm yolcuların maske kullanımı sağlanıyor mu?			
2	Taşıtlarda alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı, kolonya ve yolcular için yeterli sayıda maske mevcut mu?			
3	Taşıtlara ait koltuk, kapı kolu, el tutacağı gibi sık temas edilen yüzeylerin temizliği her servis öncesinde gerçekleştiriliyor mu?			
4	Vale hizmetinin verilmesi halinde, çalışan ve misafir güvenliğine ilişkin gerekli önlemler alınmış mı?			

## G. PERSONEL KONAKLAMA ÜNİTELERİ VE LOJMANLAR

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
1	Personel Konaklama Üniteleri ve Lojmanlara dışarıdan kesinlikle ziyaretçi, akraba, arkadaş kabul edilmemesi konusunda düzenleme ve önlemler alınmış mı?			
2	Personel Konaklama Üniteleri ve Lojmanlarda, personel transferlerinde sosyal mesafenin korunmasına yönelik önlemler ve diğer hijyen önlemleri alınmış mı?			

## H. ATIK YÖNETİMİ

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Otel yönetimi tarafından atık yönetimi konusunda tüm süreci takip etmek üzere bir görevli atanmış mı?		
2	“Atık Yönetimi”, otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor ve kayıt altına alınıyor mu?		
3	Atık Yönetimi altında alınan kayıtlar yetkin personel tarafından doğrulanıyor mu?		
4	Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven, 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 alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı, tek kullanımlık mendil ve atıkları için özel çöp torbaları sağlanmış mı?		

## I. HAŞERE VE ZARARLILARLA MÜCADELE

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Haşere ve Zararlılarla Mücadele, otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor ve kayıt altına alınıyor mu?		
2	Haşere ve Zararlılarla Mücadele uygulamaları yetkin personel tarafından doğrulanıyor ve gerekli hallerde aksiyonlar alınıyor mu?		
3	Haşere ve Zararlılarla Mücadele konusunda sorumlu personel belirlenmiş mi?		
4	Personel, uygulama gerçekleştirmesi esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven, cerrahi maske, bone, yüz/göz koruyucu siperlik, çizme, tulum) kullanıyor mu?		
5	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?		
6	Atık su kanalları (drenajlar) kolay temizlenebilir, zararlı (haşere, kemirgen vb) girişini, koku çıkışını ve atık sıvıların geri basmalarını önleyecek şekilde düzenlenmiş mi?		

## i. SATIN ALMA, MAL KABULÜ VE DEPOLAMA

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	İşletmenin Satın Alma, Mal Kabul ve Depolama faaliyetleri konusunda izlenecek tüm süreç otel 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 doğrulanıyor mu?		
3	Satın Alma, Mal Kabul ve Depolama faaliyetlerine istinaden gerekli hallerde aksiyonlar gerçekleştiriliyor mu?		
4	Bu bölümde görev yapan çalışanlar kişisel koruyucu ekipman kullanıyor mu?		
5	Otel bünyesinde 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 lisanslı tedarikçilerden uygun nitelikte ve ambalajlı ürünler arasından mı tercih ediliyor?		

## J. ACİL DURUM VE İZOLASYON

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
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 otele girişte veya konaklamaları sırasında herhangi bir hastalık belirtileri göstermeleri halinde (öksürme, halsizlik, yüksek ateş vs.) personelin müdahale planı hakkında bilgisi var mı?		
4	Konaklama tesisi içerisinde acil durumlarda izolasyon alanları belirlenmiş mi?		
5	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 çıkamayacağına ilişkin yazılı olarak bilgilendirilme formu hazırlanmış mı?		
6	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, 401-450 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?		
7	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?		
8	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?		
9	Misafir izolasyon odalarında konaklayan misafirlerin, konaklama sözleşmelerine uygun olarak odalarından çıkmaksızın yiyecek-içecek sevişi ve oda temizlik hizmeti almalarına ilişkin protokol düzenlenmiş mi?		
10	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?		

11	İzolasyon servis personeline ayrı hijyen ve sağlık eğitimi verilmiş mi? Personelin sık sık sağlık durumları izleniyor mu?		
12	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?		
13	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?		
14	İzolasyon alanlarının kullanımı ve tahliyesi sonrası anında temizlik şartları belirlenmiş mi?		
15	İzolasyon alanlarına dair tariflenen temizlik uygulamaları kayıt altına alınıyor ve doğrulanıyor mu?		
16	İzolasyon alanlarında gerçekleştirilen temizlik doğrulamalarına istinaden gerekli hallerde aksiyon alınıyor mu?		
17	Çalışanlar kendilerinde Covid-19 şüphesi duyduklarında veya hastalık belirtileri gösterdiklerinde durumu işyeri ilgili yöneticisine bildiriliyor mu?		
18	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?		
19	Covid-19 teşhisi konulan misafirin odasındaki nevresim, çarşaf havlu gibi tüm tekstil malzemesi ayrı ayrı poşetlere konularak çamaşırhane veya otel dışında çamaşır yıkama hizmeti alınan firmaya iletilerek bu ürünlerin diğer malzemelerden ayrı olarak yıkanması sağlanıyor mu?		

