

**KONAKLAMA TESİSLERİ İÇİN
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/TAKİPHABERSİZ DENETİM)

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 dillerindeLogosuşeklinde belirlenmiştir.

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

Amaç

Bu Belgenin amacı, Turizm İşletmelerinin faaliyetlerini güvenli sürdürebilmeleri için, tüketicide oluşan pandemi ile ilgili hastalık bulaşma endişesi, yüksek hijyen ve güvenlik beklentilerini karşılamak üzere yapılması gereken çalışmaları, iş yerlerinde çalışanlara yönelik eğitim programlarının planlanması, pandemi ile ilgili hastalık bulaşmasını önlemeye yönelik usul ve esasları belirlemektir.

Kapsam

Bu Belge, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığında İşletme veya Yatırım Belgesi almış işletmeleri ve Bakanlık tarafından uygun görülecek işletmeleri kapsar.

Dayanak

Bu Değerlendirme Formu, 12/3/1982 tarihli ve 2634 sayılı Turizmi Teşvik Kanununun 30'uncu maddesinin son fıkrasına 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 konusunda etkin çalışma yürütmeleri, doğru Gıda Hijyeni ve Güvenliği uygulamaları ve pandemi durumunda 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, iş birliği 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.

KONAKLAMA TESİSLERİ İÇİN DEĞERLENDİRME FORMU

A. ZORUNLU UYGULAMALAR SÜREÇ YÖNETİMİ, STANDARTLARIN BELİRLENMESİ, PROTOKOLLERİN HAZIRLANMASI

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Tesis bünyesinde sertifika standartlarını yerine getirmek ve izlemekten sorumlu personel mevcut mu ?		
2	Otel bünyesindeki tüm departman ve birimler için süreçlerini etkiler hijyen uygulamalarını kapsar prosedürlere ilişkin protokoller hazırlanmış mı?		
3	Departman bazında periyodik izleme formları ve kontrol listeleri hazırlanmış ve sertifikadan sorumlu personel tarafından periyodik denetimleri yapıyor mu ?		
4	Gerçekleştirilen doğrulamalarına istinaden gerekli hallerde aksiyon alınması sağlanıyor mu?		
5	İşletme bünyesinde Sağlık Bakanlığı onaylı alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı mevcut mu?		
6	Ortak kullanım alanlarında alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı bulunuyor mu?		
7	İşletme bünyesinde görev alan çalışanlara işletmede uygulanacak plan ve protokoller konusunda periyodik temel eğitimler planlanıyor mu?		
8	İşletme bünyesinde görev alan çalışanlara işletmede öngörülen plana istinaden eğitimler gerçekleştiriliyor mu?		
9	Otelin departman yöneticileri toplantılarının telekonferans ve çalışanlara yönelik eğitim programlarının uzaktan eğitim (e-eğitim) metoduyla yapılabilmesi için gerekli düzenlemeler oluşturulmuş mu?		
10	Hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı ile ilgili eğitimler veriliyor mu?		
11	Kapalı oteller için yeniden faaliyete açılma protokolü hazırlanmış mı?		
12	Ünitelerden sorumlu yöneticiler temizlik uygulamalarını düzenli olarak kayıt altına alıyor mu?		
13	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?		

14	Dışarıdan yüzde yüz temiz hava almayan merkezi mekanik havalandırma/klima sistemlerinin çıkış ağızlarına yeterli kapasitede uv cihazları takılmış mı?		
15	Merkezi havalandırma/klima sistemi bulunmayan tesislerinin kapalı genel mahallerinde, mahallin metreküpüne uygun sayıda ve güçte mobil hepa filtreli (EN 1822 standardına göre test edilmiş H13 veya H14 filtre) hava temizleyiciler kullanılıyor mu?		
16	Klima/Havalandırma sistemlerinin bakımları düzenli olarak yapılıyor mu? Filtreleri düzenli olarak değiştiriliyor mu?		
17	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?		
18	Çalışanların ilgili STK'lardan (TÜROB, TÜROFED, TÜRYİD vb) veya MEB'den onaylı hijyen eğitimi kayıtları dosyalarında var mı?		
19	İşletme içi dükkanlar ve mağazaların gerekli hijyen kurallarına adaptasyonu sağlanmış mı?		

B. MİSAFİRİN OTELE GİRİŞİ

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Otele giriş işlemleri esnasında alınacak tüm aksiyonlara dair ilgili bölüm personelleri bilgilendirmeye haiz mi?		
2	Misafir kullanımı için resepsiyon bölgesinde alkol bazlı el antiseptiği /dezenfektanı, koruyucu ekipmanlar vb. bulunduruluyor mu?		
3	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	Personel dinlenme ve sosyal alanlarında alkol bazlı el antiseptiği /dezenfektanı vb. malzemelerin varlığı mevcut mu?		
4	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	Banyolarda sabun, şampuan vb. ürünleri için dispensör kullanılması halinde her misafir konaklaması sona erdiğinde genel temizlik standartlarına uygun dezenfekte edilerek kullanılıyor mu?		
3	Odalarda tekrar kullanıma sunulan servis malzemelerinin günlük olarak bulaşık makinasında yıkanması sağlanıyor mu?		

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? (Sadece kahvaltı servisi olan mutfaklarda aranmaz)			
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? (Sadece kahvaltı servisi olan mutfaklarda aranmaz)			

12	Kayıt altına alınan sıcaklık ve nem ölçümleri yetkin personel tarafından doğrulanıyor mu? (Sadece kahvaltı servisi olan mutfaklarda aranmaz)			
13	Mutfaklarda gerçekleştirilen ölçümler esnasında kullanılan ekipmanlara periyodik kalibrasyon veya doğrulama işlemi uygulanıyor mu? (Sadece kahvaltı servisi olan mutfaklarda aranmaz)			
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? (Sadece kahvaltı servisi olan mutfaklarda aranmaz)			
16	Şahit numunelerin etiket bilgileri mevcut mu? (Sadece kahvaltı servisi olan mutfaklarda aranmaz)			
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? (Sadece kahvaltı servisi olan mutfaklarda aranmaz)			
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? (Şehir şebekesi harici su kullanımı için sorgulanır)			

c) Yeme & İçme Üniteleri

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
1	Yeme & İçme alanlarında servis ekipmanları servis öncesi ve sonrası düzenli olarak temizleniyor mu?			
2	Ortak kullanımda olan çay/kahve makinası, sebil, içecek makinası ve benzeri cihazların gerekli dezenfeksiyon işlemleri yapılıyor mu?			
3	Yemek Masaları ve mobilyalarının, masa üstü ekipmanlarının(tek kullanımlık olanlar hariç) temizlikleri her müşterinin kullanımı sonrasında gerçekleştiriliyor mu?			
4	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 sonrasında alanın temizlenmesi için düzenleme yapılıyor mu?			
2	İlgili alanlarda el antiseptiği veya dezenfektanı bulunuyor mu?			
3	SPA içerisinde uygun hava kalitesi sağlanıyor, nem oranı kontrol altına alınıyor mu?			
4	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	Alanlara girişte veya aktivite alanlarında ulaşılabilir halde alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı/kolonya/aynı amaçlı ıslak mendil bulunduruluyor mu?			

g) Mini Kulüp

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
1	Girişte çocukların ateşi ölçülerek kayıt altına alınıyor mu?			
2	38 derece ve üstü çıkanların aileleri bilgilendirilerek kulüpten alınması ve bir sağlık kuruluşuna yönlendirilmesi sağlanıyor mu?			
3	Konusunda eğitimli personel bulunuyor mu?			
4	Genel sağlık ve hijyen kuralları ile uyulması gereken kuralları çocukların yaş gurubuna uygun açıklayan görsel/yazılı panolar asılı mı?			
5	Giriş ve çıkışlarda çocukların erişimi olmayacak şekilde el antiseptiği bulunduruluyor mu?			
6	Personel tarafından çocukların giriş ve çıkışta el antiseptiği kullanımı sağlanıyor mu?			
7	Mini kulübün tüm kapalı mekanları saat başı en az 10 dakika havalandırılıyor mu?			
8	Tüm oyuncaklar, hobi malzemeleri ve benzerleri temizliği kolay, silinebilir veya yıkanabilir malzemelerden üretilmiş mi veya tek kullanımlık mı?			
9	Oyuncakların, hobi malzemeleri ve çocukların yoğun temasta bulunduğu yüzeylerin grup kullanımlarından sonra su ve deterjanla temizliği ve ardından uygun malzeme ile hijyeni sağlanıyor mu?			
10	Sağlık ve hijyen konusunda eğitici/bilgilendirici etkinlikler yapılıyor mu?			
11	Çocukların tuvalet kullanımı dahil sık sık ellerini sabunla yıkamaları sağlanıyor mu?			

E. OTEL TAŞITLARI

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
1	Taşıtlarda alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı/ kolonya / aynı amaçlı ıslak mendil mevcut mu?			
2	Taşıtlara ait koltuk, kapı kolu, el tutacağı gibi sık temas edilen yüzeylerin temizliği her servis öncesinde gerçekleştiriliyor mu?			

F. PERSONEL KONAKLAMA ÜNİTELERİ VE LOJMANLAR

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
1	Personel Konaklama Üniteleri ve Lojmanlarda, personel transferlerinde el antiseptiği/dezenfektanı/ kolonya / aynı amaçlı ısak mendil ve diğer hijyen önlemleri alınmış mı?			

G. ATIK YÖNETİMİ

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Otel yönetimi tarafından atık yönetimi konusunda tüm süreci takip etmek üzere bir görevli atanmış mı? (50 oda ve altı kapasitedeki konaklama tesislerinde aranmaz)		
2	“Atık Yönetimi”, otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor ve kayıt altına alınıyor mu? (50 oda ve altı kapasitedeki konaklama tesislerinde aranmaz)		
3	Atık Yönetimi altında alınan kayıtlar yetkin personel tarafından doğrulanıyor mu? (50 oda ve altı kapasitedeki konaklama tesislerinde aranmaz)		
4	Personel, çalışma esnasında görev yerinin niteliğine göre gereken kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven, önlük, 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 odaları varsa gerekli temizlik ve ilaçlama periyodik olarak yapılıyor mu?		

H. HAŞERE VE ZARARLILARLA MÜCADELE

	DESCRIPTION	YES	NO
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 gerçekleştirilmesi esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven, cerrahi maske, bone, yüz/göz koruyucu siperlik, çizme, tulum) kullanıyor mu?		
5	Haşere ve Zararlılarla 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 suların geri basmalarını önleyecek şekilde düzenlenmiş mi?		

I. SATIN ALMA, MAL KABULÜ VE DEPOLAMA

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
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	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 halinde ALO 184 hattı ve Tesiste sertifika takibinden sorumlu görevlendirilmiş personele bilgi veriliyor mu ?		
2	Acil durumlar için ulaşılabilecek kişi ve kurumların bilgisi gerekli yer vemedialarda paylaşılmış mı?		
3	Misafirin pandemi ile ilgili hastalık 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 konaklamakta olduğu odalarında konaklayacağına ve odanın dışına çıkamayacağına ilişkin yazılı olarak bilgilendirilme formu hazırlanmış mı?		
4	Pandemi ile ilgili hastalık teşhisi konulmuş ve Sağlık Kuruluşunca hastanede tedavisi gerekmediği belirlenen misafirlerin isteği halinde, izolasyon süresince konaklamakta olduğu odada kalması sağlanıyor mu ?		
5	Misafir izolasyon odalarında konaklayan misafirlerin, konaklama sözleşmelerine uygun olarak odalarından çıkmaksızın yiyecek- içecek sevişi ve oda temizlik hizmeti almalarına ilişkin protokol düzenlenmiş mi?		
6	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?		
7	İzolasyon alanlarının kullanımı ve tahliyesi sonrası anında temizlik şartları belirlenmiş mi?		
8	İzolasyon alanlarına dair tariflenen temizlik uygulamaları kayıt altına alınıyor ve doğrulanıyor mu?		
9	İzolasyon alanlarında gerçekleştirilen temizlik doğrulamalarına istinaden gerekli hallerde aksiyon alınıyor mu?		
10	Çalışanlar kendilerinde pandemi ile ilgili hastalık şüphesi duyduklarında veya hastalık belirtileri gösterdiklerinde durumu işyeri ilgili yöneticisine bildiriliyor mu?		
11	Pandemi ile ilgili hastalıkla ilişkili semptomları olan (ateş, öksürük ve/veya nefesdarlığı) veya bu yönde yapılan testlerde hastalık belirlenen çalışanlar hakkında Sağlık Bakanlığı ilgili birimine bilgi veriliyor mu?		

K. TABELA, LOGO, SERTİFİKA VE QR*(2. Denetimden itibaren EVET/HAYIR sütunlarını işaretleyerek doldurunuz.)*

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	1. Denetim
1	Güvenli Turizm Tabelası kurallara uygun şekilde yapılmış ve tesis girişine asılmış mı?			
2	Güvenli Turizm logosu ve QR'ı kurallara uygun şekilde hazırlanmış ve görünür şekilde asılmış/yapıştırılmış mı?			
3	Güvenli Turizm sertifikası kurallara uygun şekilde tesis girişine asılmış mı?			

L. KAYAK ODALARI VE MEKANİK HATLAR

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
1	Her misafirin kiralama süresi sona erdikten sonra yeni misafirin kullanımı için emanet dolapları, kayak takımları, baton, kayak ayakkabıları, board ve ayakkabılar temizlik, bakım ve hijyen sağlanarak kullanıma hazır hale getiriliyor mu?			

Denetim anını kanıtlar nitelikte fotoğraf (denetim tarihi ve saati gösteren JPEG dosya) ekleyiniz.

