

**DENİZ TURİZMİ TESİSLERİ İÇİN HİJYEN UYGULAMALARI DEĞERLENDİRME FORMU**

TESİSİN/ARACIN ADI : .....

TESİSİN/ARACIN ADRESİ : .....

TELEFON – FAKS : .....

E-POSTA : .....

İNTERNET SİTESİ : .....

MEVCUT TÜRÜ VE SINIFI : .....

BELGE TARİH VE NO : .....

BELGESAHİBİ : .....

TESİSİN/ARACIN 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- TAKİP NUMARASI : .....

(PROTOKOL NO)

DENETÇİ İMZASI : .....

TESİS/ARAÇ YETKİLİSİ İMZASI : .....

**Sertifikanın Adı ve Logosu**

Sertifikanın adı Türkçe ve İngilizce dillerinde ..... Logosu .....şeklinde belirlenmiştir. Her Sertifikaya Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından sıra sayılı bir numara verilecektir.

**Amaç**

Bu Sertifikanın amacı, deniz turizmi tesisleri (krvaziyer gemi limanları, yat limanları, çekek yerleri, rıhtım ve iskele, yat yanaşma yeri gibi tesisler) ile deniz turizmi araçlarının (yatlar, günübirlik gezi tekneleri, yüzer deniz turizmi araçları, dalabilir deniz turizmi araçları ve turizm amaçlı su altı ve su üstü sportif faaliyet araçları ile diğer deniz turizmi araçları) 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 Sertifika, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığında İşletme veya Yatırım Belgesi almış işletmeleri ve Bakanlık tarafından uygun görülecek işletmeleri kapsar. Bu Sertifika Formunda geçen "Tesis" ibareleri ilgisine göre "Deniz Turizmi Araçlarını" da 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**

Deniz turizmi tesislerinin (krvaziyer gemi limanları, yat limanları, çekek yerleri, rıhtım ve iskele, yat yanaşma yeri gibi tesisler) ile deniz turizmi araçlarının (yatlar, günübirlik gezi tekneleri, yüzer deniz turizmi araçları, dalabilir deniz turizmi araçları ve turizm amaçlı su altı ve su üstü sportif faaliyet araçları ile diğer deniz turizmi araçları), tüketicinin beklentilerini karşılayıp olumlu algı ve rekabet üstünlüğü yakalamaları için öncelikli; 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 pandemi ile ilgili hastalık bulaşma risklerini azaltma süreçlerini tamamlayıp, çalışmalarını etkin iletişim yöntemleri kullanarak Türkiye'de ve Dünya'da duyurmaları ve farkındalık yaratmaları hedeflenmektedir.

**İşbirliği ve Sertifika**

Deniz turizmi tesisleri/araçları, sertifika 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 sertifika alabilirler.

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

	<b>AÇIKLAMA</b>	<b>EVET</b>	<b>HAYIR</b>
1	Tesis bünyesinde sertifika standartlarını yerine getirmek ve izlemekten sorumlu personel mevcut mu ?		
2	Tesis bünyesindeki tüm departman ve birimler için süreçlerini etkiler hijyen uygulamalarını kapsar prosedürlere ilişkin protokoller hazırlanmış mı?		
3	Periyodik izleme formları ve kontrol listeleri hazırlanmış ve sertifikadan sorumlu personel tarafından periyodik denetimleri yapılıyor mu ?		
4	Kayıtlar belirli periyodlarda kontrol ediliyor mu, yapılan kontrollere istinaden gerekli hallerde aksiyon alınması sağlanıyor mu?		
5	İşletme bünyesinde alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı mevcut mu?		
6	Ortak kullanım alanlarında alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı bulunuyor mu?		
7	Tesis bünyesinde görev alan çalışanlara işletmede uygulanacak plan ve protokoller konusunda periyodik temel eğitimler planlanıyor mu?		
8	İşletmenin departman yöneticileri toplantılarının telekonferans ve çalışanlara yönelik eğitim programlarının uzaktan eğitim (e-eğitim) metoduyla yapılabilmesi için gerekli düzenlemeler oluşturulmuş mu?		
9	Hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı ile ilgili eğitimler veriliyor mu?		

10	Temizlik uygulamaları düzenli olarak kayıt altına alıyor mu?		
11	Klima/Havalandırma sistemlerinin bakımları düzenli olarak yapılıyor mu? Filtreleri düzenli olarak değiştiriliyor mu?		
12	Gerekli hallerde mekanların doğal havalandırması yapılıyor mu?		
13	Tesisteki ticari ünitelerin gerekli hijyen kurallarına adaptasyonu sağlanmış mı?		
14	İşletmenin tamamında kapı kolları, tırabzanlar, asansör düğmeleri, elektrik düğmeleri, pos 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?		
15	Yapılan dezenfekte işlemlerinin izlenebilirlik kayıtları tutuluyor mu?		
16	Çalışanların ilgili STK'lardan onaylı hijyen eğitimi kayıtları dosyalarında var mı?		

## B. 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 alanlarda gerekli hijyen kuralları uygulanıyor mu?			
3	Tesis içinde yer alan boya, motor, ahşap, torna gibi atölyelerde çalışanlar kişisel koruyucu ekipman kullanıyor mu?			
4	Tamir ve tadilat sonrası genel hijyen kuralı takip edilerek raporlanıyor mu?			
5	Kullanılan malzemeler periyodik olarak dezenfekte ediliyor mu?			

### b) Yatçı Eşya Depoları / Dolapları

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1	Bu alanların yatçılar tarafından kullanıldıktan sonra periyodik olarak temizliği, hijyeni ve bakımı ilgili temizlik personeli tarafından yapılıyor mu?			
2	Bu alanlarda uygun noktalara alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı konulmuş mu?			
3	Depoların kullanımı için yatçılara verilen anahtar veya kart sisteminde kullanım tekrarı olması durumunda temizlenerek hijyenik şekilde muhafazası sağlanıyor mu?			
4	Bu alanların temizliğini yapacak personel kişisel koruyucu ekipman kullanıyor mu?			

**c) 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 kullanıyor mu?			
4	Bu alanların sık sık havalandırılması sağlanıyor mu?			
5	Tuvaletlerinin girişlerinde, el antiseptiği veya dezenfektan var mı?			
6	Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuarlar, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları düzenli olarak dezenfekte ediliyor mu?			
7	Çöp kovaları ve kullanılan diğer temizlik ekipmanları periyodik olarak dezenfekte ediliyor mu?			
8	Tuvaletlerde sabun, tuvalet kağıdı, kağıt havlu gibi malzemeler eksiksiz bulunduruluyor mu?			

**d) Kamu Hizmet Binası**

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1	Bu alanlarda gerekli noktalarda alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektan bulunuyor mu?			
2	Bekleme salonları, bagaj alım noktaları vb. alanlarda gerekli periyodik hijyen ve temizlik yapıp takibi sağlanıyor mu?			

**e) Yatçı Sosyal Tesisleri**

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1	Bu alanlarda gerekli noktalarda alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektan bulunuyor mu?			
2	Bu alanların kullanım sonrası belirli periyotlarla hijyeni ve temizliği sağlanıyor mu?			

**C. GENEL ALANLARDA DÜZENLEMELER**

**a) Konaklama Ünitesi (30 oda ve üstü konaklama tesislerinde bu Form yerine, Konaklama Tesislerine İlişkin Sertifika Formu uygulanır)**

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1	Misafir kullanımı için resepsiyon bölgesinde alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı ile koruyucu ekipmalar vb. bulunduruluyor mu?			
2	Konaklama ünitesine giriş işlemleri esnasında alınacak tüm aksiyonlara dair ilgili bölüm personelleri bilgilendirmeye haiz mi?			
3	Oda kartı veya anahtarı, havlu kartı, kalem, resepsiyon zili vb. ekipmanların kullanım tekrarı olması durumunda dezenfeksiyonu gerçekleştirilerek uygun şekilde muhafazası sağlanıyor mu?			
4	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?			
5	Banyolarda sabun, şampuan vb. ürünleri için dispenser kullanılması halinde her misafir konaklaması sona erdiğinde genel temizlik standartlarına uygun dezenfekte edilerek kullanılıyor mu?			
6	Odalarda tekrar kullanıma sunulan servis malzemelerinin günlük olarak bulaşık makinasında yıkanması sağlanıyor mu?			
7	Mini kulübün girişinde çocukların ateşi ölçülerek kayıt altına alınıyor mu?			
8	38 derece ve üstü çıkanların aileleri bilgilendirilerek kulüpten alınması ve bir sağlık kuruluşuna yönlendirilmesi sağlanıyor mu?			
9	Mini kulüpte konusunda eğitilmiş personel bulunuyor mu?			
10	Mini kulübün girişinde ve çıkışında çocukların erişimi olmayacak şekilde el antiseptiği veya dezenfektan bulunduruluyor mu? Personel tarafından kullandırılması sağlanıyor mu?			
11	Mini kulübün tüm kapalı mekanları saat başı en az 10 dakika havalandırılıyor mu?			
12	Tüm oyuncaklar, hobi malzemeleri ve benzerleri temizliği kolay, silinebilir veya yıkanabilir malzemelerden üretilmiş mi veya tek kullanımlık mı?			
13	Oyuncakların, hobi malzemeleri ve çocukların yoğun temasta bulunduğu yüzeylerin grup kullanımlarından sonra su ve deterjanla temizliği ve ardından uygun malzeme ile hijyeni sağlanıyor mu?			
14	Sağlık ve hijyen konusunda eğitici/bilgilendirici etkinlikler yapılıyor mu?			
15	Çocukların tuvalet kullanımı dahil sık sık ellerini sabunla yıkamaları sağlanıyor mu?			

**b) Yeme İçme Alanları**

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1	Yeme-içme alanlarında servis ekipmanları servis öncesi ve sonrası düzenli olarak temizleniyor mu?			
2	Fiziki şartlar mümkünse mekânın doğal havalandırması yapılıyor mu?			
3	Ortak kullanımda olan çay/kahve makinası, sebil, içecek makinası ve benzeri cihazların gerekli dezenfeksiyon işlemleri yapılıyor mu?			
4	Yemek Masaları ve mobilyalarının, masa üstü ekipmanlarının (tek kullanımlık olanlar hariç) temizlikleri her müşterinin kullanımı sonrasında gerçekleştiriliyor mu?			
5	Misafirlerin ve personelin ulaşabileceği alanlarda alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı vb. malzemelerin varlığı mevcut mu?			
6	Mutfaklar, tesis yönetimi tarafından hazırlanmış bir temizlik protokolüne sahip mi?			
7	Mutfaklar için hazırlanan temizlik protokolüne göre gerçekleştirilen uygulamalar kayıt altına alınıyor mu?			
8	Mutfaklar için hazırlanan temizlik protokolüne göre alınan kayıtlar kontrol ediliyor mu?			
9	Temizlik doğrulama faaliyetlerine istinaden gerekli hallerde aksiyonlar gerçekleştiriliyor mu?			
10	Gıda girdi kabul, hazırlık, işleme ve servis-sunum proses basamaklarına istinaden uygulanması gereken gıda güvenliği gereklilikleri tanımlı mı?			
11	Gıda güvenliği altında tariflenmiş izleme faaliyetleri kayıt altına alınıyor mu?			
12	Gıda güvenliği altında tariflenmiş izleme faaliyetleri yetkin personel tarafından doğruluyor mu?			
13	Gıda güvenliği doğrulama faaliyetlerine istinaden gerekli hallerde aksiyonlar gerçekleştiriliyor mu?			
14	Mutfaklarda tüm gıdalar temiz, gıdaya uygun nitelikte bir ekipman ile üzeri kapalı olarak depolanıyor mu?			

15	Mutfaklarda mevcut depolama alanlarında yerleşim düzeni ürün grupları ve riskler dikkate alınarak yapılıyor mu?			
16	Mutfaklarda mevcut depolama alanlarında sıcaklık ve gerekli hallerde nem ölçümleri gerçekleştirilerek kayıt altına alınıyor mu?			
17	Kayıt altına alınan sıcaklık ve nem ölçümleri yetkin personel tarafından doğrulanıyor mu?			
18	Mutfaklarda gerçekleştirilen ölçümler esnasında kullanılan ekipmanlara periyodik kalibrasyon veya doğrulama işlemi uygulanıyor mu?			
19	Her gün yeterli miktarda şahit numune alınıyor mu?			
20	Alınan her bir örnek 72 saat uygun muhafaza koşullarında saklanıyor mu?			
21	Şahit numunelerin etiket bilgileri mevcut mu?			
22	Mutfaklar içerisinde gerekli alanlarda sağlam, kapalı şekilde muhafaza edilebilir çöp kovaları vb. mevcut mu?			
23	Mutfaklarda oluşan tüm atıklar uygun bir şekilde bertaraf ediliyor mu?			
24	Mutfakta çalışan personelin iş kıyafetleri giymesi ve koruyucu tedbirler kapsamında eldiven, maske ve bone kullanmaları sağlanmış mı?			
25	Mutfaklara personel harici kişiler tarafından girişler kontrol altında mı?			
26	Mutfaklar içerisinde bulaşık yıkama alanlarında kirli ve temiz ekipman ayrımları mevcut mu?			
27	Mutfaklarda kullanılan ekipmanların yerleştirildiği raf vb. alanlar temiz ve uygun mu?			
28	Temizlik kimyasalları ve ekipmanlar ayrı yerleştirilmiş mi?			
29	Mutfaklar içerisinde iade/imha edilecek hammadde/ürünler için herhangi bir tanımlı alan mevcut mu?			
30	Yıkanmış ekipmanlarda gıda/deterjan vb. kalıntılarının oluşmasını önleyecek uygulamalar var mı?			
31	Gıda üretiminde kullanılan su, "İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik" te belirtilen koşulları sağlıyor mu?			
32	Gıda üretiminde kullanılan buhar ve buz "içilebilir nitelikteki sudan" elde ediliyor mu?			
33	Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş (çiğ) gıda maddeleri ile hazırlanmış (pişmiş) gıdalar birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza ediliyor mu?			



34	Ambalajlı veya ambalajsız tüm gıda maddelerinin zeminle direkt temas etmemesini sağlayacak önlemler alınıyor mu?			
35	Mutfaklarda raptiye, toplu iğne, zımba teli, kırık cam vb. fiziksel risk teşkil eden maddelerin bulunmaması sağlanmış mı?			
36	Mutfaklar içinde kırılabilir malzemelere karşı bir muhafaza mevcut mu?			
37	Mutfaklarda çalışan personelin; takı, taşlı alyans veya herhangi bir aksesuar taşımaması sağlanmış mı?			

### 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	Havuz ve plaj çevresinde gerçekleştirilen temizlik kayıtlarının doğrulanmasına istinaden gerekli hallerde ilave aksiyonlar gerçekleştiriliyor mu?			
5	Havuz ve plaj çevresinde tuvaletler, duş ve soyunma kabinleri için öngörülen temizlik ve dezenfeksiyon faaliyetleri kayıt altına alınıyor mu?			

### d) Spor Tesisleri ve SPA

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
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?			

**e) Satış Üniteleri**

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1	Tesis içindeki satış ünitelerinde elle temasın yoğun olduğu yüzeyler sık sık dezenfekte edilerek kayıt altına alınıyor mu?			
2	Satış ünitelerinde el antiseptiği veya dezenfektanı bulunuyor mu?			
3	Gerekli hallerde mekânın doğal havalandırması yapılıyor mu?			

**f) Açık sergi, Konser Alanları, Çocuk Oyun Parkı**

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1	Alanlara girişte veya aktivite alanlarında ulaşılabilir halde el antiseptiği veya dezenfektanı bulunduruluyor mu?			

**D. PERSONEL İÇİN ALINACAK ÖNLEM VE UYGULAMALAR**

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Personelin kullanması gereken koruyucu ekipmanların düzenli ve yeterli temini sağlanıyor mu?		
2	Koruyucu ekipman kullanımını ile ilgili olarak personele gerekli bildirimler gerçekleştiriliyor mu?		
3	Personelin dinlenme ve sosyal alanlarında alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı vb. malzemelerin varlığı mevcut mu?		
4	Personel işe alımlarında sağlık kontrolleri gerçekleştiriliyor mu?		

**E. TESİS İÇİNDE HİZMET VEREN TAŐITLAR VE OTOPARK HİZMETLERİ**

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1	Taőtılarda alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı/kolonya/aynı amaçlı ıslak mendil mevcut mu?			
2	Taőtıların koltuk, kapı kolu, el tutacağı gibi sık temas edilen yüzeylerinin temizliği her kullanım öncesinde gerçekleştiriliyor 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 yetkin personel tarafından doğrulanıyor mu?		
4	Personel, çalışma esnasında görev yerinin niteliğine göre gereken kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven ve 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?		

### 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 yetkin personel tarafından doğrulanıyor 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 sızılarının geri basmalarını önleyecek şekilde düzenlenmiş mi?		

**H. - TESİS İÇERİSİNDEKİ KONAKLAMA ÜNİTESİNDE ACİL DURUM VE İZOLASYON UYGULAMALARI**

	<b>AÇIKLAMA</b>	<b>EVET</b>	<b>HAYIR</b>
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 ve mecralarda 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 çıkmayacağına 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 servisi 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 nefes darlığı) veya bu yönde yapılan testlerde hastalık belirlenen çalışanlar hakkında Sağlık Bakanlığı ilgili birimine bilgi veriliyor mu?		

**I. 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 birimi tarafından yapılan alımlar öncelikle lisanslı tedarikçilerden uygun nitelikte ve ambalajlı ürünler arasından mı tercih ediliyor?		

**J. 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?			

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

