

**MEKANİK HAT 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

Logosuşeklinde 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 faaliyetlerini güvenli sürdürebilmeleri için, 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 Bakanlığında 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.

Turizm Belgeli tesisler için Kültür ve Turizm Bakanlığının 12/05/2020 tarih ve 2020/6 sıra sayılı, 02/06/2020 tarih ve 2020/9 sıra sayılı, 01/07/2020 tarih ve 2020/14 sıra sayılı, 02/08/2020 tarih ve 2020/15 sıra sayılı, 12/08/2020 tarih ve 2020/16 sıra sayılı Konaklama Tesislerinde Kontrollü Normalleşme Süreci Genelgeleri 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.

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, 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.

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.

MEKANİK HATLAR TESİSLERİ İÇİN DEĞERLENDİRME FORMU

A. ZORUNLU UYGULAMALAR

SÜREÇ YÖNETİMİ, STANDARTLARIN BELİRLENMESİ, PROTOKOLLERİN HAZIRLANMASI

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	İşletme bünyesinde, bulaşma önlemleri ve hijyen standartlarının adaptasyonu ve doğrulamalarını gerçekleştirmek üzere yetkilendirilmiş bir personel mevcut mu?		
2	İşletme bünyesindeki tüm alanların (mekanik hatlar, teleferik, telesiki, telesiyej, gondol oturma alanları, giriş üniteleri, genel tuvaletler, soyunma odaları, kayak odaları, yeme içme üniteleri, personel alanları) hijyen ve temizlik uygulamalarını ve yüzeye uygun malzemelerinin belirlenmesini 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 doğrulamaya tabi tutuluyor mu?		
6	Gerçekleştirilen doğrulamalarına istinaden gerekli hallerde aksiyon alınması sağlanıyor mu?		
7	İşletme bünyesinde tüm genel kullanım alanlarının (soyunma odaları, satış üniteleri, genel tuvaletler, kapalı-açık yeme-içme yerleri gibi) sosyal mesafe ölçülerine göre kapasiteleri belirlenerek sosyal mesafe planı hazırlanmış mı?		
8	İşletme bünyesinde genel kullanım alanlarında (yeme-içme üniteleri, soyunma odaları, ödeme noktaları gibi) ve personel alanlarında Sağlık Bakanlığı onaylı alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı mevcut mu?		
9	Genel kullanım alanlarında sosyal mesafe ölçülerine uygun yer / eşya işaretlemeleri, bariyer gibi düzenlemeler yapılmış mı?		
10	Teleferik, Teleski, telesiyej gibi mekanik hatların sosyal mesafe ölçüleri dikkate alınarak kullanım kapasiteleri belirlenmiş mi? Yazılı olarak misafirin görebileceği şekilde asılmış mı?		
11	Teleferik, Telesiyej, teleski gibi mekanik hatlar iniş ve biniş noktalarında olası yığılmaları engellemek için sosyal mesafe kurallarına uygun bekleme alanı düzenlenmiş mi?		
12	İşletme bünyesinde koruyucu talep edilmesi halinde verilmek üzere yeterli sayıda maske hazır bulunduruluyor mu?		

13	Misafirlere, Covid-19 ile hijyen konusunda alınan önlemler ve uygulamalar ile misafirlerin uyacakları kurallar hakkında yazılı bilgi veriliyor mu?		
14	Günübirlik kullanım için gelen misafirlerin ve çalışanların tesise girişlerinde ve çalışanların tesisten çıkışlarında da termal kamera veya temassız ateş ölçerlerle vücut sıcaklığı kontrolü sağlanıyor mu?		
15	Ölçümlenen vücut sıcaklığı kayıtları tutuluyor mu?		
16	Vücut sıcaklığı kayıtlarının doğrulanmasına istinaden kabul edilen sıcaklık aralığı haricinde bir tespit mevcut ise alınacak aksiyonlar tanımlı mı?		
17	Vücut sıcaklığı kayıtlarının doğrulanmasına istinaden kabul edilen sıcaklık aralığı haricinde bir tespit mevcut ise alınacak aksiyonlar kayıt altına alınıyor mu?		
18	Misafirlerin yapacağı ödemelerde, nakit ödeme yerine mümkün olduğunca temassız pos cihazları, online ödeme vb. yöntemler tercih ediliyor mu?		
19	Skipasların kullanım tekrarı olması durumunda dezenfeksiyonu gerçekleştirilerek uygun şekilde muhafazası sağlanıyor mu?		
20	Mekanik Hatların bakım ve onarımının periyodik olarak yetkili servise veya konusunda eğitim almış uzman kişilere yaptırılması bir sağlanıyor mu?		
21	Pandemi süresince konser ve gösteri gibi toplu etkinlikler, promosyon uygulamaları, broşür dağıtımı, faaliyetler durdurulmuş mu?		
22	Tur programlarında kapasite uygulaması yapılıyor mu?		
23	Girişde HES sorgulaması yapılıyor mu?		

B. KAYAK ODALARI

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
1	Kayak odalarında sosyal mesafe planına uygun misafir sayısı belirlenmiş mi? Çakışmaları önlemek amacıyla kayak odası kullanım periyodları düzenlenmiş mi?			
2	Emanet dolaplarının sosyal mesafe kuralına uygun kullanımı sağlanmış mı? Konakladığı sürece aynı dolabın aynı misafir tarafından kullanımı sağlanıyor mu?			
3	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?			
4	Havalandırma sistemi temiz, hava sirkülasyonu yeterli ve uygun mu?			

C. PERSONEL İÇİN ALINACAK ÖNLEM VE UYGULAMALAR

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	İşletme bünyesinde görev alan çalışanlara işletmede uygulanacak plan ve protokoller konusunda periyodik temel eğitimler veriliyor mu?		
2	Personele hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı ile ilgili eğitimler veriliyor mu?		
3	Koruyucu ekipman kullanımı ile ilgili olarak personele gerekli bildirimler gerçekleştiriliyor mu? Yeterli sayıda görev yerine uygun koruyucu ekipman bulunduruluyor mu?		
4	Görevli personelin süreçlere yönelik eğitim, motivasyon ve psikolojik destek kayıtları şahsi dosyalarında kayıt altına alınmış mı?		
5	Personel dinlenme ve sosyal alanlarında sosyal mesafenin korunmasına yönelik önlemler mevcut mu? Kapasitesi/kullanım periyodu belirlenmiş mi?		
6	Personel dinlenme ve sosyal alanlarında alkol bazlı el antiseptiği /dezenfektanı vb. malzemeler mevcut mu?		
7	Personel işe alımlarında sağlık kontrolleri gerçekleştiriliyor mu?		
8	Çalışanların ilgili STK'lardan (TÜROB, TÜROFED, TÜRYİD vb) veya MEB'den onaylı hijyen eğitimi kayıtları dosyalarında var mı?		

D. 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? <i>(Sadece basit atıştırmalık sunan mutfaklarda aranmaz)</i>			
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 basit atıştırmalık sunan mutfaklarda aranmaz)			
12	Kayıt altına alınan sıcaklık ve nem ölçümleri yetkin personel tarafından doğrulanıyor mu? (Sadece basit atıştırmalık sunan mutfaklarda aranmaz)			
13	Mutfaklarda gerçekleştirilen ölçümler esnasında kullanılan ekipmanlara periyodik kalibrasyon veya doğrulama işlemi uygulanıyor mu? (Sadece basit atıştırmalık sunan 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 basit atıştırmalık sunan mutfaklarda aranmaz)			
16	Şahit numunelerin etiket bilgileri mevcut mu? (Sadece basit atıştırmalık sunan 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	Masalar arası en az 2 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?			

E. GÜVENLİK

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
1	Güvenlik departmanına ait süreçlerin, işletmenin 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?			
4	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?			

F. İŞLETME TAŞITLARI

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR	N/A
1	Taşıtlar içerisindeki tüm yolcuların maske kullanımını sağlıyor 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?			

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 işletmeye girişte veya sonraki süreçte herhangi bir hastalık belirtileri göstermeleri halinde (öksürme, halsizlik, yüksek ateş vs.) personelin müdahale planı hakkında bilgisi var mı?		
4	İşletme içerisinde acil durumlarda izolasyon alanları belirlenmiş mi?		
10	İzolasyona alınmış misafire servis/kat hizmetinin misafirin konaklaması sonlanıncaya kadar aynı personeller tarafından hizmet verilmesi ve bu süre boyunca diğer misafirlere hizmet verilmemesi yönünde protokol belirlenmiş mi? 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? (50 oda altı konaklama tesislerinde sözleşme zorunlu değildir)		
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?		

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?			

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

