



COVID 19 DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ

KONAKLAMA TESİSLERİ



UDDER ve SİSDER

İş birliği ile Pandemi COVID 19'a özel uygulamalara yönelik alınan önlemlerin bağımsız bir denetleme kuruluşu tarafından değerlendirilmesi amacı ile hazırlanmıştır

ENFEKSİYON ÖNLEME • HİJYEN • KONTROL



HAZİRAN 2020

ÖNSÖZ

Covid-19 virüsü 2019 yılının son günlerinde önce Çin'de ortaya çıkıp bir salgın halinde tüm ülkeye yayılmış ve kısa sürede sırasıyla Avrupa ve diğer coğrafyalarda da görülmüş ve yayıldığı tüm ülkelerde hükümetleri kısa süre içinde ülke genelinde sıkı önlemler almaya mecbur bırakmıştır. Türkiye'de ilk vaka Mart 2020'de kaydedilmiş olup, Asya ve Avrupa ülkelerinde olduğu gibi ülkemizde de hükümet tarafından fasılalar halinde bir dizi önlemler alınmasını zorunlu kılmıştır.

Bulaşıcılığının çok hızlı olması nedeni ile kamu ve özel sektör kuruluşları gibi tüm kurum ve işyerlerinde faaliyetler durdurularak, sokağa çıkma yasaklarına veya kontrollü dolaşıma varan uygulamalar devreye alınmak durumunda kalmıştır.

Uygunluk Değerlendirme Kuruluşları Derneği-UDDER ve Sistem Belgelendirme Kuruluşları Derneği- SİSDER iş birliği ile hazırlanan bu rehberin amacı Konaklama Tesislerinin Covid-19 salgın dönemi içinde faaliyetlerini bu rehberde ki güvenli şartları oluşturarak gerçekleştirdiklerinin **yetkili kuruluşlar** tarafından değerlendirilmesi ve sertifikalandırılması için dayanak oluşturmaktır.

UDDER

Uygunluk Değerlendirmesi Derneği, T.C. Ekonomi Bakanlığı önderliğinde, kalite altyapısının önemli unsurlarından biri olan uygunluk değerlendirme alanında ilgili kamu ve özel sektör kuruluşları ile diğer sivil toplum kuruluşlarının desteğini alarak, sorumluluk üstlenen tarafları bir araya getiren, ülkemizde yapılandırılmış bir sivil toplum kuruluşudur.

SİSDER

Türk Akreditasyon Kurumu tarafından Akredite edilerek uluslararası karşılıklı tanıma anlaşması çerçevesinde tüm dünyada denetim ve belgelendirme yetkisi olan Sertifikasyon Kuruluşlarının oluşturduğu bir sivil toplum kuruluşudur.

YETKİLİ KURULUŞ

UDDER veya SİSDER üyesi olup, Türkak veya Uluslararası bir akreditasyon kuruluşu tarafından Akredite edilen kuruluşlardır.

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	1
İÇİNDEKİLER.....	2
Kaynaklar ve Dayanak.....	3
Zorunlu Uygulamalar.....	4
Misafirin Otele Girişi.....	7
Personel İçin Alınacak Önlem Ve Uygulamalar.....	8
Genel Alanlarda Düzenlemeler.....	9
Yatak odaları.....	9
Mutfaklar.....	9
Yeme İçme Üniteleri.....	11
Yüzme Havuzları ve Plajlar.....	11
Fitness Salonları & SPA.....	12
Animasyon Salonları.....	12
Güvenlik.....	13
Otel Taşıtları.....	14
Personel Konaklama Üniteleri Ve Lojmanlar.....	14
Atık Yönetimi.....	14
Haşere Ve Zararlılarla Mücadele.....	15
Satın Alma, Mal Kabulü Ve Depolama.....	15
Acil Durum Ve İzolasyon.....	16
RAPOR.....	18

Kaynaklar ve Dayanak

Türkiye Cumhuriyeti Sağlık Bakanlığı Bilimsel Danışma Kurulu Çalışması “COVID-19 Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi”

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, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından hazırlanan “KONAKLAMA TESİSLERİ İÇİN PANDEMİ SÜRESİNCE UYGULANACAK COVID-19 VE HİJYEN UYGULAMALARI DEĞERLENDİRME FORMU”

Zorunlu Uygulamalar

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
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 sistematığı işletmede etkin şekilde kullanılıyor mu?			
5**	Kayıtlar belirli periyodlarda 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?

Misafirin Otele Girişi

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
32	Misafirin otele giriş işlemleri, sosyal mesafe konusunda bilgilendirilmesi, bulaşi 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?			
33*	Otele giriş işlemleri esnasında alınacak tüm aksiyonlara dair ilgili bölüm personelleri bilgilendirmeye haiz mi?			
34*	Misafir kullanımı için resepsiyon bölgesinde alkol bazlı el antiseptiği /dezenfektanı, koruyucu ekipmanlar vb. bulunduruluyor mu?			
35*	4 Misafirlerin yapacağı ödemelerde, nakit ödeme yerine mümkün olduğunca temassız pos cihazları, online ödeme vb. yöntemler tercih ediliyor mu?			
36*	Oda kartı veya anahtarı, havlu kartı, kalem, resepsiyon zili vb. ekipmanların kullanım tekrarı olması durumunda dezenfeksiyonu gerçekleştirilerek uygun şekilde muhafazası sağlanıyor mu?			

Personel İçin Alınacak nlem Ve Uygulamalar

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
37**	Personelin kullanması gereken koruyucu ekipmanların düzenli ve yeterli temini sağlanıyor mu?			
38**	Koruyucu ekipman kullanımını ile ilgili olarak personele gerekli bildirimler gerçekleştiriliyor mu?			
39**	Görevli personelin süreçlere yönelik eğitim, motivasyon ve psikolojik destek kayıtları Őahsi dosyalarında kayıt altına alınmış mı?			
40**	Personel dinlenme ve sosyal alanlarında sosyal mesafenin korunmasına yönelik önlemler mevcut mu?			
41**	Personel dinlenme ve sosyal alanlarında alkol bazlı el antiseptiği /dezenfektanı vb. malzemelerin varlığı mevcut mu?			
42**	Personel işe alımlarında sağlık kontrolleri gerçekleştiriliyor mu?			

Genel Alanlarda Düzenlemeler

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
Yatak odaları				
43**	Odalardaki su ısıtıcıları, televizyon ve klima kumandaları her misafir otelden ayrıldığında dezenfekte ediliyor mu?			
44**	Odalarda tek kullanımlık (şampuan, sabun, duş bonesi, bardak, tabak, çatal bıçak takımları vb.) malzemelerin kullanılması için düzenleme yapılmış mı?			
Mutfaklar				
45***	Mutfaklar, otel yönetimi tarafından hazırlanmış bir temizlik protokolüne sahip mi?			
46***	Mutfaklar için hazırlanan temizlik protokolüne göre gerçekleştirilen uygulamalar kayıt altına alınıyor mu?			
47***	Mutfaklar için hazırlanan temizlik protokolüne göre alınan kayıtlar doğrulanıyor mu?			
48***	Temizlik doğrulama faaliyetlerine istinaden gerekli hallerde aksiyonlar gerçekleştiriliyor mu?			
49***	Gıda girdi kabul, hazırlık, işleme ve servis-sunum proses basamaklarına istinaden uygulanması gereken gıda güvenliği gereklilikleri tanımlı mı?			
50***	Gıda güvenliği altında tariflenmiş izleme faaliyetleri kayıt altına alınıyor mu?			
51***	Gıda güvenliği altında tariflenmiş izleme faaliyetleri yetkin personel tarafından doğrulanıyor mu?			
52***	Gıda güvenliği doğrulama faaliyetlerine istinaden gerekli hallerde aksiyonlar gerçekleştiriliyor mu?			
53***	Mutfaklarda tüm gıdalar temiz, gıdaya uygun nitelikte bir ekipman ile üzeri kapalı olarak depolanıyor mu?			
54***	Mutfaklarda mevcut depolama alanlarında yerleşim düzeni ürün grupları ve riskler dikkate alınarak yapılıyor mu?			
55***	Mutfaklarda mevcut depolama alanlarında sıcaklık ve gerekli hallerde nem ölçümleri gerçekleştirilerek kayıt altına alınıyor mu?			

- 56*** Kayıt altına alınan sıcaklık ve nem ölçümleri yetkin personel tarafından doğrulanıyor mu?
- 57*** Mutfaklarda gerçekleştirilen ölçümler esnasında kullanılan ekipmanlara periyodik kalibrasyon veya doğrulama işlemi uygulanıyor mu?
- 58*** Mutfaklarda raptiye, toplu iğne, zımba teli, kırık cam vb. fiziksel risk teşkil eden maddelerin bulunmaması sağlanmış mı?
- 59*** Her gün yeterli miktarda şahit numune alınıyor mu?
- 60*** Şahit numunelerin etiket bilgileri mevcut mu?
- 61*** Mutfaklar içerisinde gerekli alanlarda sağlam, kapalı şekilde muhafaza edilebilir çöp kovaları vb. mevcut mu?
- 62*** Mutfaklar içerisinde kırılabilir malzemelere karşı bir muhafaza mevcut mu?
- 63*** Mutfaklarda oluşan tüm atıklar uygun bir şekilde bertaraf ediliyor mu?
- 64*** Mutfaklarda çalışan personellerin; takı, taşlı alyans veya herhangi bir aksesuar taşımaması sağlanmış mı?
- 65*** Mutfaklarda çalışan personelinin mutfağa girişleri kontrol altında mı? (İş Kıyafetleri ve Hijyen Ekipmanları Kullanımı)
- 66*** Mutfaklara personel harici kişiler tarafından girişler kontrol altında mı?
- 67*** Mutfaklar içerisinde bulaşık yıkama alanlarında kirli ve temiz ekipman ayrımları mevcut mu?
- 68*** 4 Mutfaklarda kullanılan ekipmanlar yerleştirildiği raf vb. alanlar temiz ve uygun mu?
- 69*** Mutfaklar içerisinde iade/imha edilecek hammadde/ürünler için herhangi bir tanımlı alan mevcut mu?
- 70*** Yıkanmış ekipmanlarda gıda/deterjan vb. kalıntılarının oluşması önleyecek uygulamalar var mı?
- 71*** Temizlik kimyasalları ve ekipmanlar ayrı yerleştirilmiş mi?
- 72*** Gıda üretiminde kullanılan su, "İnsani Tüketim Amaçlı Sular

hakkında Yönetmelik” te belirtilen koşulları sağlıyor mu?

Yeme İçme Üniteleri

73* Masalar arası en az 1,5 metre, sandalyeler arasında ise 60 cm mesafe bırakılmış mı?

74* 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?

75* Yemek Masaları ve mobilyalarının, masa üstü ekipmanlarının (tek kullanımlık olanlar hariç) alkol bazlı ürünler ile temizlikleri her müşterinin kullanımı sonrasında gerçekleştiriliyor mu?

76* Masa üzerinde el antiseptiği veya yüzde yetmiş alkol içeren mendil/sıvı bulunuyor mu?

77* “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?

78* Misafirlerin ve personelin ulaşabileceği alanlarda alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı vb. malzemelerin varlığı mevcut mu?

Yüzme Havuzları ve Plajlar

79*** 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?

80*** Periyodik olarak ölçümlenen klor seviyeleri kayıt altına alınıyor ve doğrulanıyor mu?

81*** Klor seviyesine dair kayıtların doğrulanmasına istinaden

kabul edilen aralıklar haricinde bir tespit mevcut ise alınacak aksiyonlar gerçekleştiriliyor mu?

82*** Havuz ve plaj çevresinde tuvaletler, duşve soyunma kabinleri için öngörülen temizlik ve dezenfeksiyon faaliyetleri kayıt altına alınıyor mu?

83*** Havuz ve plaj çevresinde tuvaletler, duşve soyunma kabinleri için öngörülen temizlik ve dezenfeksiyon faaliyetleri kayıt altına alınıyor mu?

Fitness Salonları & SPA

84*** 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?

85*** Salonu giriş çıkış saatleri ile kişi sayısı sınırlandırması düzenlemesi yapılıyor mu?

86*** İlgili alanları kullanan misafirler kayıt altına alınıyor mu?

87*** İlgili alanlarda el antiseptiği veya dezenfektanı bulunuyor mu?

88*** SPA içerisinde uygun hava kalitesi sağlanıyor, nem oranı kontrol altına alınıyor mu?

89*** İlgili alanda kullanılan malzemelerin (kese, sabun, duş jeli, şampuan vb.) mümkün mertebe tek kullanımlık olması sağlanıyor mu?

Animasyon Salonları

90*** Animasyon programında kapasite uyarısı yapılıyor mu?

92* Alanlara girişte veya aktivite alanlarında ulaşılabilir halde alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı bulunduruluyor mu?

a) Mini Kulüp

93*** Mini kulübün sosyal mesafe planı hazırlanarak, kapasitesi belirlenmiş mi?

94*** Rezervasyonlu sistemle sosyal mesafe planına uygun kapasitede çocuk kabulü yapılıyor mu?

95*** Kapalı ve açık alan etkinliklerinde sosyal mesafenin korunmasına yönelik düzenleme var mı?

96* Girişte çocukların ateşi ölçülerek kayıt altına alınıyor mu?

97*** 38 derece ve üstü çıkanların aileleri bilgilendirilerek kulüpten alınması ve bir sağlık kuruluşuna yönlendirilmesi sağlanıyor mu?

98*** Konusunda eğitimli personel bulunuyor mu?

99*** COVID-19 önlemleri dahil genel sağlık ve hijyen kuralları ile uyulması gereken kuralları çocukların yaş gurubuna uygun açıklayan görsel/yazılı panolar asılı mı?

100* Giriş ve çıkışlarda çocukların erişimi olmayacak şekilde el antiseptiği bulunduruluyor mu?

101*** El antiseptikleri Sağlık Bakanlığı onaylı mı?

102*** Mini kulübün tüm kapalı mekanları saat başı en az 10 dakika havalandırılıyor mu?

103*** Tüm oyuncaklar, hobi malzemeleri ve benzerleri temizliği kolay, silinebilir veya yıkanabilir malzemelerden üretilmiş mi veya tek kullanımlık mı?

104*** Oyuncakların, hobi malzemeleri ve çocukların yoğun temasta bulunduğu yüzeylerin grup kullanımlarından sonra su ve deterjanla temizliği ve ardından uygun malzeme ile hijyeni sağlanıyor mu?

105*** Sağlık ve hijyen konusunda eğitici/bilgilendirici etkinlikler yapılıyor mu?

106*** Daha çok açık hava etkinlikleri içeren ve bulaşı riski daha düşük olan etkinlik programı mevcut mu?

107*** Çocukların tuvalet kullanımı dahil sık sık ellerini sabunla yıkamaları sağlanıyor mu?

Güvenlik

108*** Güvenlik departmanına ait süreçlerin, otelin diğer departmanları ile koordinasyonu sağlanmış mı?

109* 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?

110*** Mevcut tahliye, acil durum planları ve risk yönetimi süreçleri pandemi dikkate alınarak yeniden düzenlenmiş mi?

Otel Taşıtları

111* Taşıt içerisindeki tüm yolcuların maske kullanımı sağlanıyor mu?

12*** 1 Taşıtlarda alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı, kolonya ve yolcular için yeterli sayıda maske mevcut mu?

13*** 1 Taşıtlara ait koltuk, kapı kolu, el tutacağı gibi sık temas edilen yüzeylerin temizliği her servis öncesinde gerçekleştiriliyor mu?

Personel Konaklama Üniteleri Ve Lojmanlar

115*** Personel Konaklama Üniteleri ve Lojmanlara dışarıdan kesinlikle ziyaretçi, akraba, arkadaş kabul edilmemesi konusunda düzenleme ve önlemler alınmış mı?

116*** Personel Konaklama Üniteleri ve Lojmanlarda, personel transferlerinde sosyal mesafenin korunmasına yönelik önlemler ve diğer hijyen önlemleri alınmış mı?

Atık Yönetimi

117*** Otel yönetimi tarafından atık yönetimi konusunda tüm süreci takip etmek üzere bir görevli atanmış mı?

118*** "Atık Yönetimi", otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor ve kayıt altına alınıyor mu?

19*** 1 Atık Yönetimi altında alınan kayıtlar yetkin personel tarafından doğrulanıyor mu?

120*** Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven, önlük, cerrahi maske) kullanıyor mu?

121*** Çöp kovaları ve kullanılan diğer temizlik ekipmanları periyodik olarak temizleniyor mu?

122*** Tibbi ve evsel atıklar usulüne uygun olarak toplanıp ayrıştırılarak Belediye veya Lisanslı kuruluşlar tarafından bertarafı düzenli olarak gerçekleştiriliyor mu?

123*** Çöp odalarında gerekli temizlik ve ilaçlama periyodik olarak yapılıyor mu?

124*** 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?

Haşere Ve Zararlılarla Mücadele

125*** Haşere ve Zararlılarla Mücadele, otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor ve kayıt altına alınıyor mu?

126*** Haşere ve Zararlılarla Mücadele uygulamaları yetkin personel tarafından doğrulanıyor ve gerekli hallerde aksiyonlar alınıyor mu?

127*** Haşere ve Zararlılarla Mücadele konusunda sorumlu personel belirlenmiş mi?

128*** Personel, uygulama gerçekleştirmesi esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven, cerrahi maske, bone, yüz/göz koruyucu siperlik, çizme, tulum) kullanıyor mu?

129*** 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?

130*** Atık su kanalları (drenajlar) kolay temizlenebilir, zararlı (haşere, kemirgen vb) girişini, koku çıkışını ve atık sızılarını geri basmalarını önleyecek şekilde düzenlenmiş mi?

Satın Alma, Mal Kabulü Ve Depolama

131*** 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?

132*** Satın Alma, Mal Kabul ve Depolama faaliyetleri esnasında alınan kayıtlar doğrulanıyor mu?

133*** Satın Alma, Mal Kabul ve Depolama faaliyetlerine istinaden gerekli hallerde aksiyonlar gerçekleştiriliyor mu?

134*** Bu bölümde görev yapan çalışanlar kişisel koruyucu ekipman kullanıyor mu?

135*** Otel bünyesinde gıda ürünlerinin tedarığı 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?

136*** Satın alınan malların tedarikçiden depoya ulaşıncaya kadar izlediği süreçte, mallara en az insan teması yapılması için gerekli önlemler alınmış mı?

137*** Satın Alma birimi tarafından yapılan alımlar öncelikle lisanslı tedarikçilerden uygun nitelikte ve ambalajlı ürünler arasından mı tercih ediliyor?

Acil Durum Ve İzolasyon

138*** 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?

139*** Acil durumlar için ulaşılabilecek kişi ve kurumların bilgisi gerekli yer ve mecralarda paylaşılmış mı?

140*** Misafirlerin otele girişte veya konaklamaları sırasında herhangi bir hastalık belirtileri göstermeleri halinde (öksürme, halsizlik, yüksek ateş vs.) personelin müdahale planı hakkında bilgisi var mı?

141*** Otel içerisinde acil durumlarda izolasyon alanları belirlenmiş mi?

142*** İzolasyon alanlarının kullanımı ve tahliyesi sonrası anında temizlik şartları belirlenmiş mi?

143*** İzolasyon alanlarına dair tariflenen temizlik uygulamaları kayıt altına alınıyor ve doğrulanıyor mu?

144*** İzolasyon alanlarında gerçekleştirilen temizlik doğrulamalarına istinaden gerekli hallerde aksiyon alınıyor mu?

145*** Çalışanlar kendilerinde Covid-19 şüphesi duyduklarında veya hastalık belirtileri gösterdiklerinde durumu işyeri ilgili yöneticisine bildiriliyor mu?

146*** 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?

147*** 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?

***İşaretli kriterler gizli Müşteri denetiminde dikkatle takip edilmelidir.**

**** İşaretli kriterler personel ile konuşularak uygulamalar hakkında bilgi sahibi olup olmadıkları ve bu uygulamaları yerine getirip getirmediikleri sorgulanmalıdır.**

*****İşaretli kriterler için kısa bir uygulama denetim esnasında yaptırılmalıdır.**

RAPOR

İş Bu rapor .././2020 tarihindefirmasında yapılan Covid 19 sonrası normalleşme sürecinde yapılması gerekenler soru listesinde tanımlanan bulgulara istinaden hazırlanmıştır.

Not 1: Rapor da tanımlanan uygunsuzluklar, eksikliklerin tamamlanması sonrası kararlaştırılan tarihte tekrar denetim gerçekleştirilecektir.

Not 2:Gözlemler uygunsuzluk olmayıp iyileştirilmesi kuruluş için olumlu olacak faaliyetleri tanımlamaktadır.

Denetçi Notu :

Uygunsuzluklar :

Gözlemler :

Sonuç :

Belgelendirme Kuruluşu Yetkilisi