

**Ege Turistik İşletmeler ve
Konaklamalar Birliği (ETİK)**

ETİK Exclusive Nisan 2020 Yönetim Raporu Sayı 72

- **TURİZM SEKTÖRÜ, TÜM DÜNYAYI ETKİSİ
ALTINA ALAN KORONAVİRÜS (COVID-19)
PANDEMİSİNDEN EN ÇOK ETKİLENEN
SEKTÖRLER ARASINDA.**
- **BU YIL TURİZM SEZONU AÇILMADI. SEZON
AÇILSA DA TURİZM SEKTÖRÜ İÇİN 2020 YILININ
VERİMLİ BİR YIL OLMAYACAĞI GÖRÜLÜYOR.
TURİZM SEKTÖRÜ PANDEMİ SÜRECİNDE İKİ KIŞ,
BİR YAZ KAYBEDİYOR.**
- **EKONOMİK NORMALLEŞMENİN ARDINDAN
SOSYAL NORMALLEŞMEYİ BEKLEYEN
SEKTÖRÜN DESTEKLENMESİ GEREKİYOR. AKSİ
HALDE SEKTÖR KURULUŞLARININ VARLIĞINI
SÜRDÜRMEŞİ, TOPARLANIP ULUSLARARASI
REKABETE HAZIRLANMASI ZOR GÖRÜNÜYOR.**

Turizm sektörü sosyal normalleşmeyi bekliyor



Turizm sektörünün koronavirus (Covid-19) pandemi-sinden en çok etkilenen sektörler arasında. Konaklama tesislerinin büyük çoğunluğu kapalı. Bu yıl turizm sezonunu açamadık. Sezon açılrsa da turizm sektörünün 2020 yılında fevkalade sezon geçirmeyeceği aşikar. Turizm sektörü pandemi sürecinde iki kış bir yaz kaybediyor.

Pandemi süreciyle mücadele başarıyla sürerken ekonomik normalleşmeden söz ediliyor. Türkiye’de bundan sonra üretim sektöründe ekonomik normalleşmeye girilebilir, ama sosyal normalleşme gerçekleşmediği sürece turizm sektöründe normalleşmeden söz edemeyiz.

Turizm sektörü insanların yakınlığı, bir araya geldiği, birlikte dinlendiği, eğlendiği, güneşlendiği, denize girdiği bir sektör. Sosyal normalleşme olmazsa, döviz girdisi, is-

tihtam sağlayan, katma değer yaratan ve ekonominin çarklarını yağlayan, ekonomiye ve sosyal hayata ciddi katkılar sağlayan turizm sektörü ağır darbe alacaktır.

Pandemi sürecinde sektör kuruluşlarının varlığını sürdürmesi, toparlanıp uluslararası rekabete hazırlanması zorlaşacaktır. Sektör kuruluşlarının ayakta kalması, faaliyetini sürdürmesi için bu kayıplarını telafi etmesi gerekiyor.

Bazı tesisler Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu’nun alacağı kararlar doğrultusunda birtakım maliyetleri göze alarak tesislerini açma kararı aldı. Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın öncülüğünde oluşturulacak hijyen kurullarının belirlediği kurallar çerçevesinde tesislerini hizmete hazırlamak üzere harekete geçti.

“Sektörün nefes almasını sağlayacak esnek çalışma sis-

temi, kısa çalışma ödeneğinden yararlanma, vergi ödeme kolaylığı, kredi borçlarıyla ilgili taksit, öteleme, yapılandırma gibi düzenlemeler ve destekler önemli. Hazırlık maliyetlerini göze alamayan işletmeciler tesislerini açmayacak. Bu yıl kapalı kalacak tesisler cezalandırılmamalı ve bu yıl açılacak tesisler gibi söz konusu desteklerden ve muafiyetlerden yararlanırlmalı. Yüzde 50 doluluğun öngörüldüğü sektörün ayakta kalabilmesi için bu şart.

Konaklama sektörü için yetişmiş insan gücü istihdamının önemi herkesin malumu. Turizm sektöründe en büyük entelektüel sermaye yetişmiş iş gücüdür. Emek yoğun çalışılan sektörde kalifiye elemanların istihdamının korunması ve işletmelerin desteklenmesi gerekir.

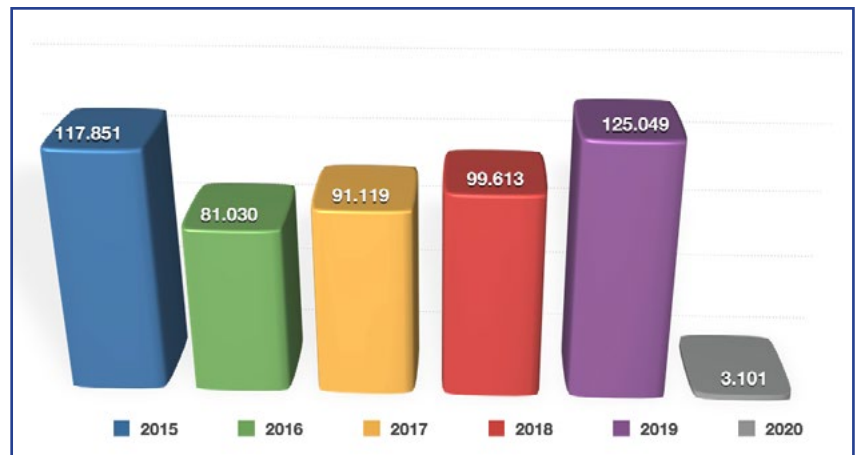
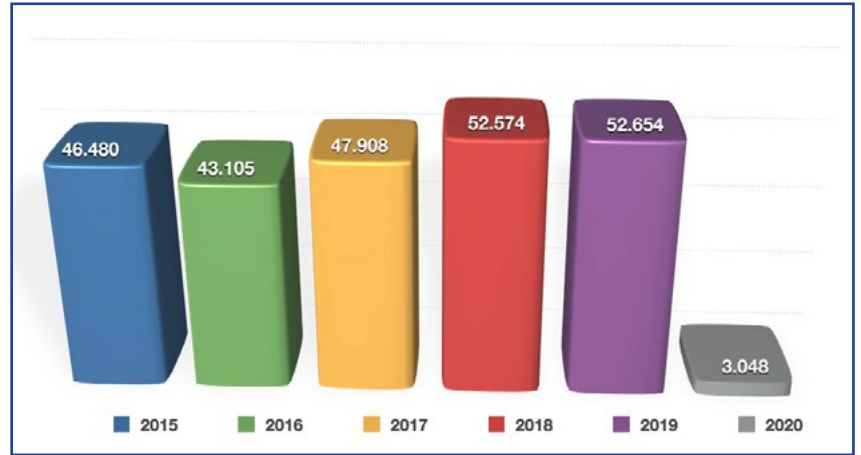
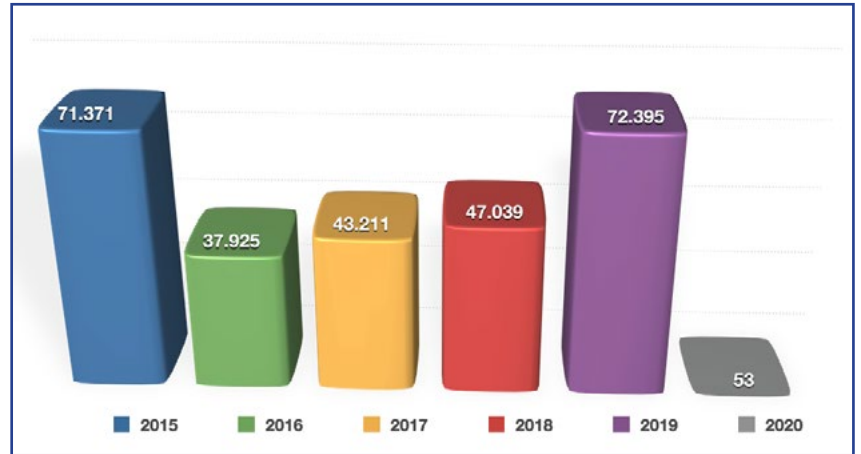
Bu anlamda kısa çalışma ödeneği uygulaması devam ettirilmeli. Kapalı kalan tesislerin evde kalan çalışanlarına aylık prime esas kazancının günlük brüt tutarının yüzde 60’ı ödenmeye devam edilmeli, kalan yüzde 40’ını da işverenin ödemesini sağlayacak düzenleme yapılmalı. Yetişmiş kalifiye elemanların başka sektörlerle yönelmesi önlenmeli.

Başka sektörlerle iş alanlarına yönelen yetişmiş iş gücünün geri dönmemesi, işler yoluna girdiğinde sektörün de önemli bir sorun olarak belirecektir.

İZMİR'E GELEN ZİYARETÇİLER (NİSAN 2020)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Değişim (%) 2019/2020
Yabancı	71.371	37.925	43.211	47.039	72.395	53	-99,93
Türk	46.480	43.105	47.908	52.574	52.654	3.048	-94,21
Toplam	117.851	81.030	91.119	99.613	125.049	3.101	-97,52

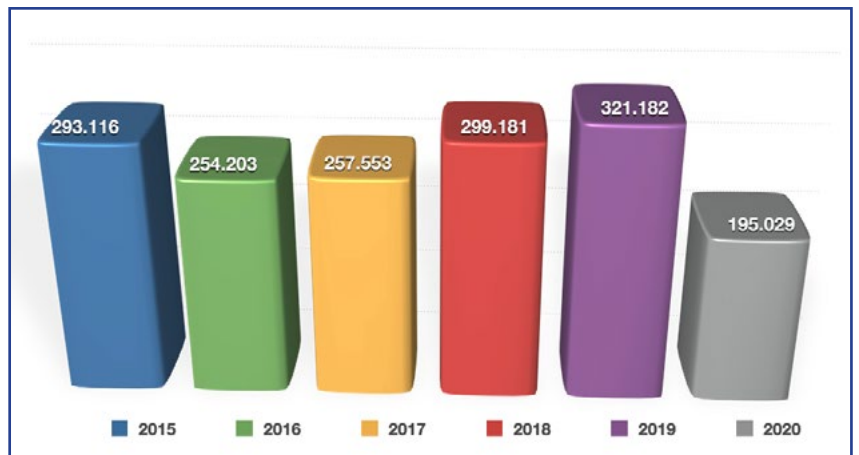
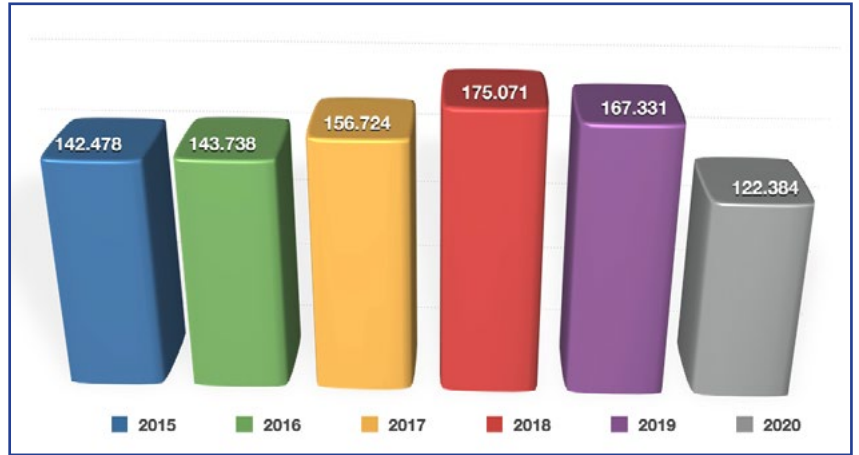
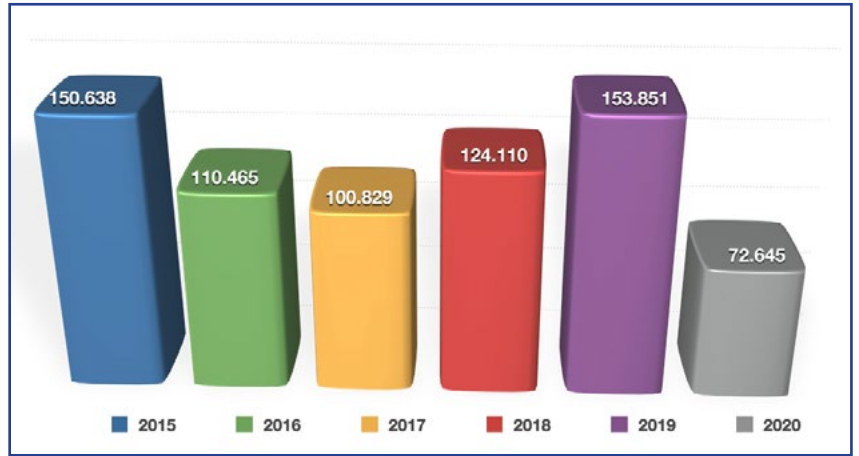
- İzmir'e 2020 yılının dördüncü ayında gelen toplam ziyaretçi sayısında 2019 yılına göre yüzde 55 azalma görüldü.
- Yabancı ziyaretçi sayısı yüzde 68, vatandaş ziyaretçi sayısı yüzde 43 azaldı.
- İzmir turizmi 2020 yılının Mart ayında 11 bin 920'si yabancı, 25 bin 196'sı vatandaş olmak üzere toplam 37 bin 116 ziyaretçi aldı.
- İzmir'e yabancı ziyaretçilerin 10 bin 290'ı hava yoluyla, 1630'u deniz yoluyla geldi.
- Mart ayında hava yolu girişleri 2019'a göre yüzde 66 azalırken, deniz yolu girişlerinde geçen yıla göre yüzde 77 azalma oldu.
- 2020'nin dördüncü ayında yabancı ziyaretçilerin toplam girişlerinin yüzde 86'sını hava yolu, yüzde 14'ünü deniz yolu girişleri oluşturdu.
- Mart ayında İzmir'e en çok turist gönderen on ülke Almanya, Hollanda, KKTC, İngiltere, Azerbaycan, Meksika, Ukrayna, Fransa, Belçika ve İsviçre olarak sıralandı.



İZMİR'E GELEN ZİYARETÇİLER (OCAK - NİSAN 2020)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Değişim (%) 2019/2020
Yabancı	150.638	110.465	100.829	124.110	153.851	72.645	-52,78
Türk	142.478	143.738	156.724	175.071	167.331	122.384	-26,86
Toplam	293.116	254.203	257.553	299.181	321.182	195.029	-39,28

- İzmir'e 2020 yılının ilk dört ayında gelen toplam ziyaretçi sayısı 2019 yılına göre yüzde 2 azaldı.
- Yabancı ziyaretçi sayısı yüzde 11 azalırken vatandaş ziyaretçi sayısı yüzde 4 artış gösterdi.
- İzmir turizmi 2020 yılının Ocak-Nisan aylarında 72 bin 592'si yabancı, 119 bin 336'sı vatandaş olmak üzere toplam 191 bin 928 ziyaretçi ağırladı.
- İzmir'e yabancı ziyaretçilerin 60 bin 820'si hava yoluyla, 11 bin 772'si deniz yoluyla geldi.
- Ocak-Nisan döneminde hava yolu girişleri 2019'a göre yüzde 8, deniz yolu girişlerinde geçen yıla göre yüzde 25 azaldı.
- 2020'nin ilk dört ayında yabancı ziyaretçilerin toplam girişlerinin yüzde 84'ünü hava yolu, yüzde 16'sını deniz yolu girişleri oluşturdu.
- Ocak-Nisan döneminde İzmir'e en çok turist gönderen on ülke Almanya, Hollanda, KKTC, İngiltere, Ukrayna, Azerbaycan, Fransa, Filipinler, Yunanistan ve Avusturya oldu.

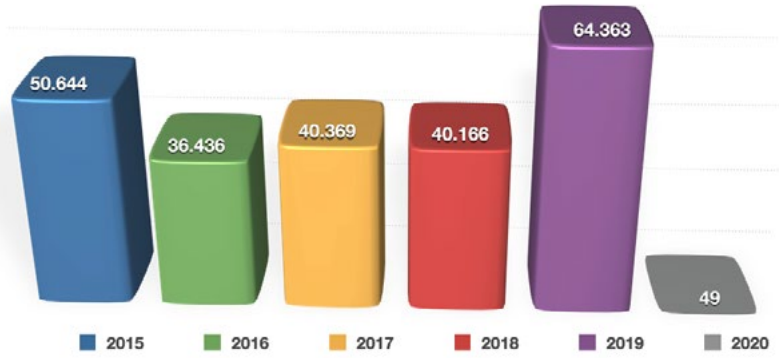


İZMİR'E GELEN YABANCI ZİYARETÇİLERİN GELİŞ YOLU (NİSAN 2020)

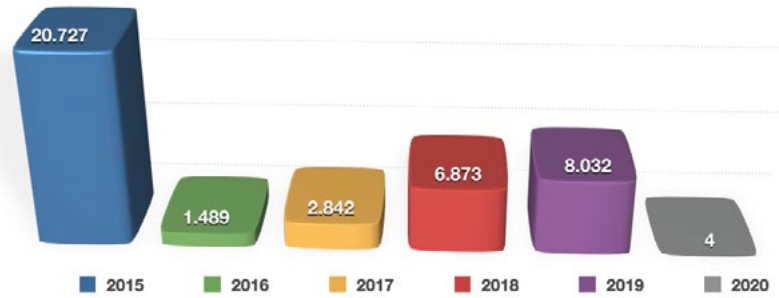
	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Değişim (%) 2019/2020
Hava yolu	50.644	36.436	40.369	40.166	64.363	49	-100,00
Deniz yolu	20.727	1.489	2.842	6.873	8.032	4	53,90
Toplam	71.371	37.925	43.211	47.039	72.395	53	-99,90



Hava yolu



Deniz yolu

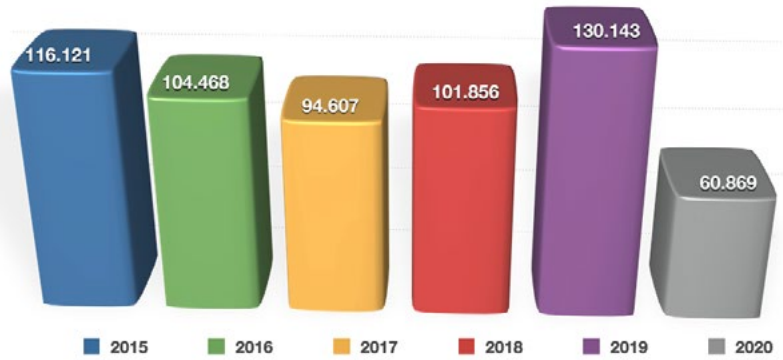


İZMİR'E GELEN YABANCI ZİYARETÇİLERİN GELİŞ YOLU (OCAK-NİSAN 2020)

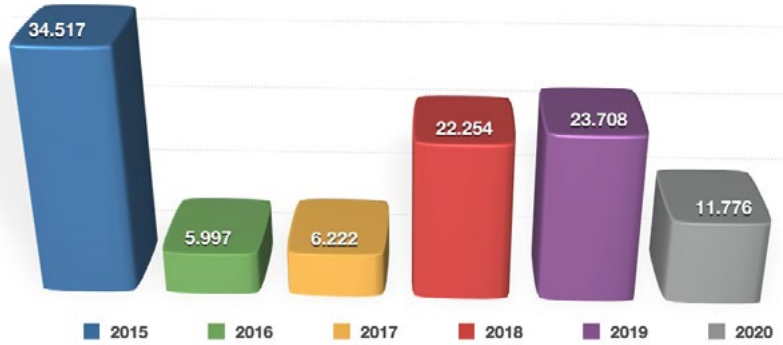
	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Değişim (%) 2019/2020
Hava yolu	116.121	104.468	94.607	101.856	130.143	60.869	-50,30
Deniz yolu	34.517	5.997	6.222	22.254	23.708	11.776	24,00
Toplam	150.638	110.465	100.829	124.110	153.851	72.645	-52,80



Hava yolu



Deniz yolu



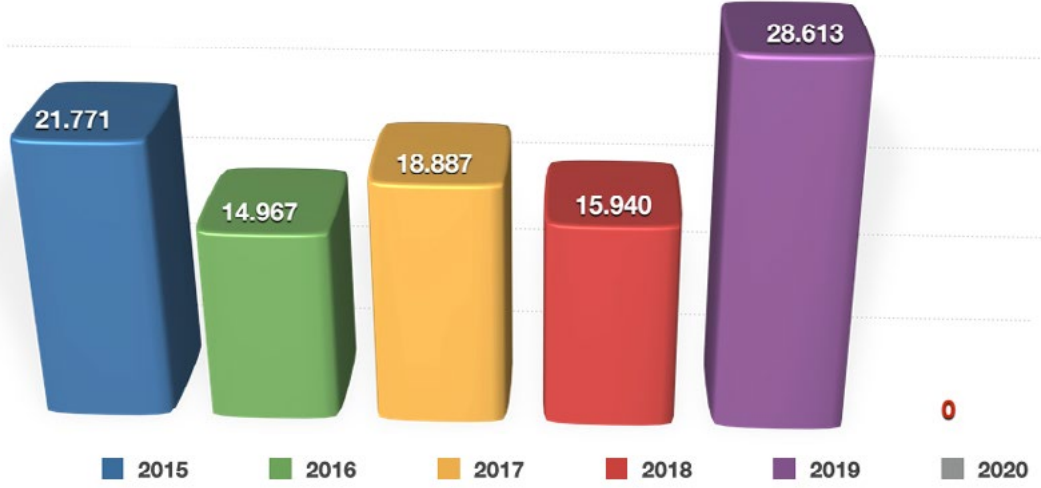
İZMİR'E GELEN ZİYARETÇİLER (NİSAN)

Milliyeti	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Değişim (%) 2020/2019
İngiltere	3.679	1.818	3.075	3.095	3.407	4	-99,88
İsveç	1.583	917	242	60	149	3	-97,99
Bulgaristan	314	225	271	299	460	2	-99,57
ABD	1.108	379	424	408	459	2	-99,56
Hollanda	5.491	7.046	5.152	6.103	8.592	1	-99,99
KKTC	1.347	1.429	1.541	2.032	1.799	1	-99,94
Polonya	559	222	283	910	1.373	1	-99,93
Ukrayna	189	76	102	652	1.158	1	-99,91
Avusturya	1.642	667	1.025	839	980	1	-99,90
Rusya	148	68	111	617	962	1	-99,90
Danimarka	676	957	161	107	535	1	-99,81
Azerbaycan	30	41	31	77	489	1	-99,80
Hindistan	209	44	49	503	463	1	-99,78
İtalya	3.364	274	320	411	364	1	-99,73
Almanya	21.771	14.967	18.887	15.940	28.613	0	-100,00
Fransa	8.468	1.712	2.150	2.920	3.398	0	-100,00
Belçika	3.569	1.603	2.053	2.080	3.251	0	-100,00
İran	820	588	2.076	1.666	2.981	0	-100,00
İsviçre	2.609	1.322	1.114	1.043	1.519	0	-100,00
İrlanda	1.303	709	789	682	1.424	0	-100,00
Filipinler	1.303	709	789	682	1.424	0	-100,00
Meksika	107	17	173	287	844	0	-100,00
Kolombiya	17	8	4	677	679	0	-100,00
Yunanistan	2.536	1.091	1.229	1.678	493	0	-100,00
İspanya	778	76	97	151	171	0	-100,00
Romanya	133	74	95	248	150	0	-100,00
Kanada	310	89	131	98	122	0	-100,00
Gürcistan	13	8	25	101	99	0	-100,00
Avustralya	3.415	64	89	49	76	0	-100,00
Belarus	12	9	7	12	47	0	-100,00
Diğer	4.756	1.331	1.418	2.250	6.406	32	-99,50
Yabancı toplam	71.371	37.925	43.211	47.039	72.395	53	-99,93
Türkiye	46.480	43.105	47.908	52.574	52.654	3.048	-94,21
Genel toplam	117.851	81.030	91.119	99.613	125.049	3.101	-97,52

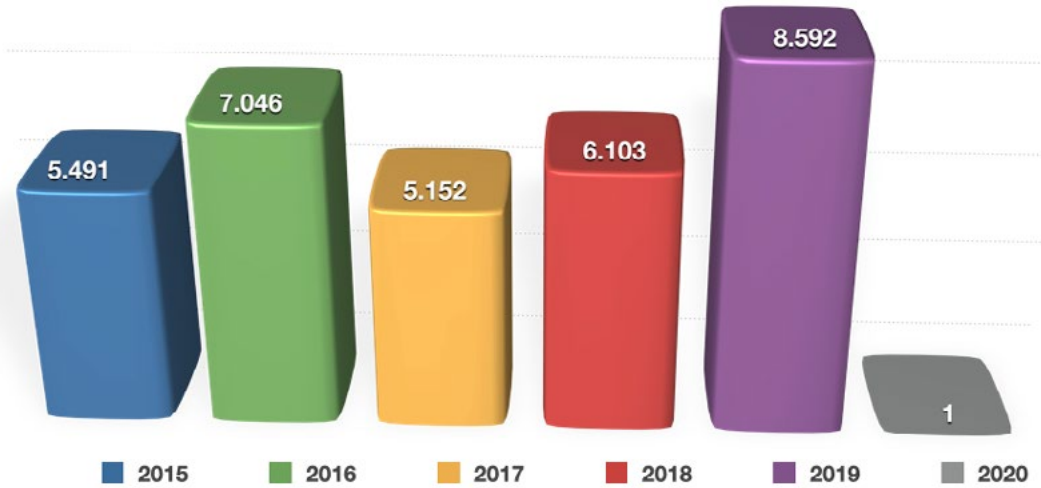
HEDEF PAZARLARDAN SON ALTI YILDA YAŞANAN GELİŞMELER



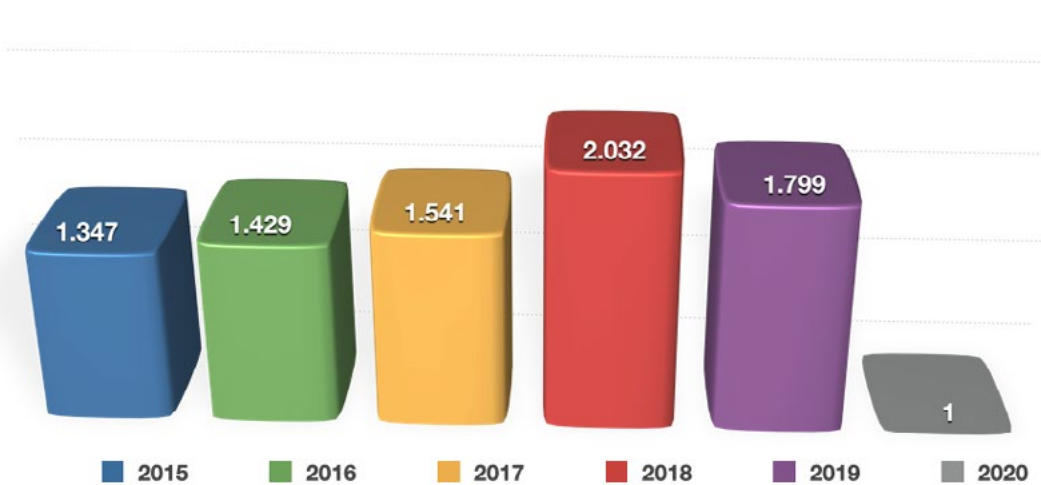
ALMANYA



HOLLANDA



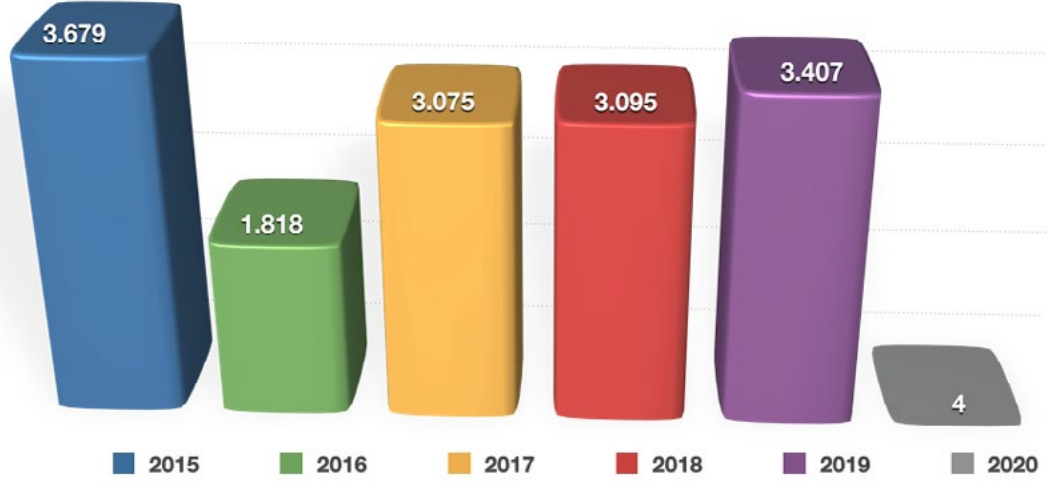
KKTC



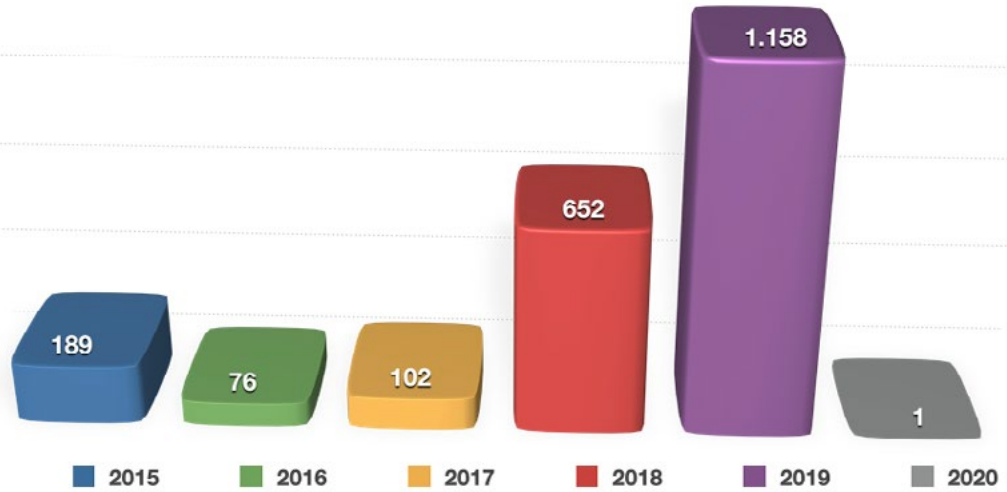
HEDEF PAZARLARDAN SON ALTI YILDA YAŞANAN GELİŞMELER



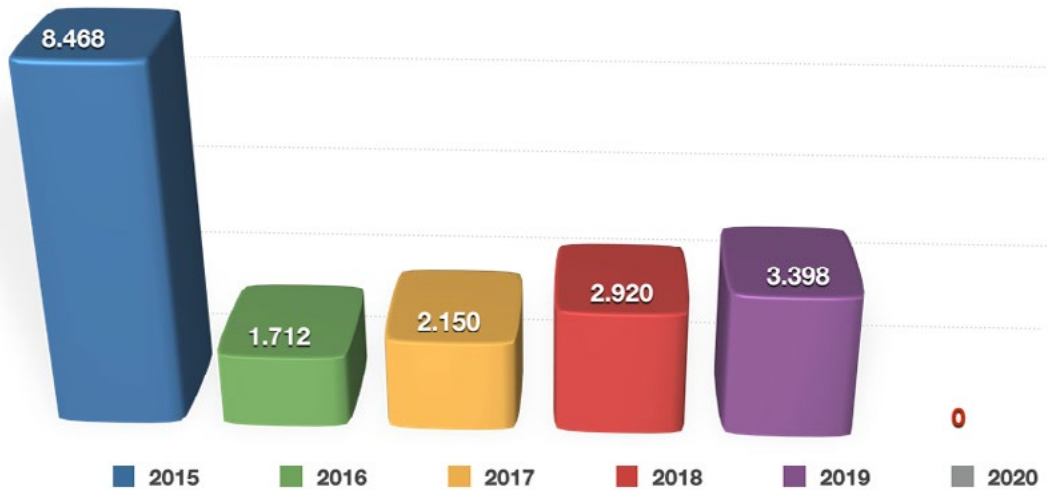
İNGİLTERE



UKRAYNA



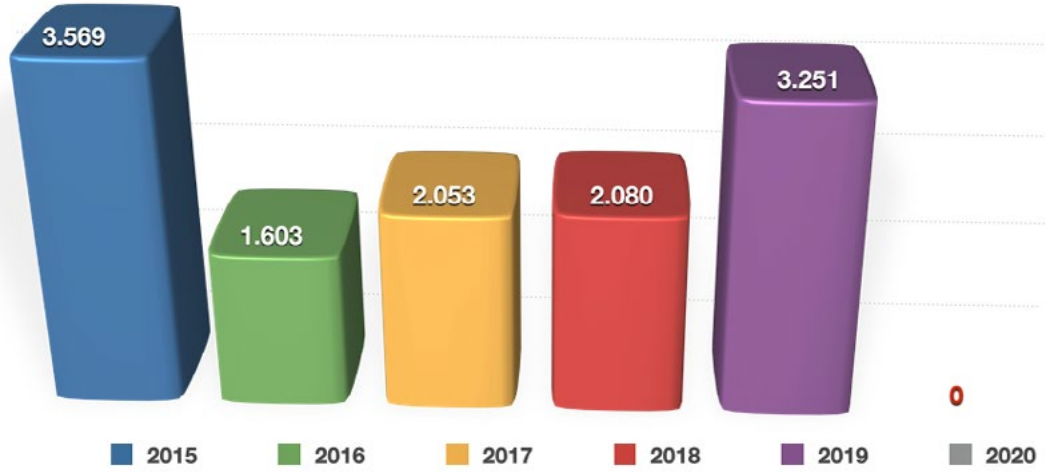
FRANSA



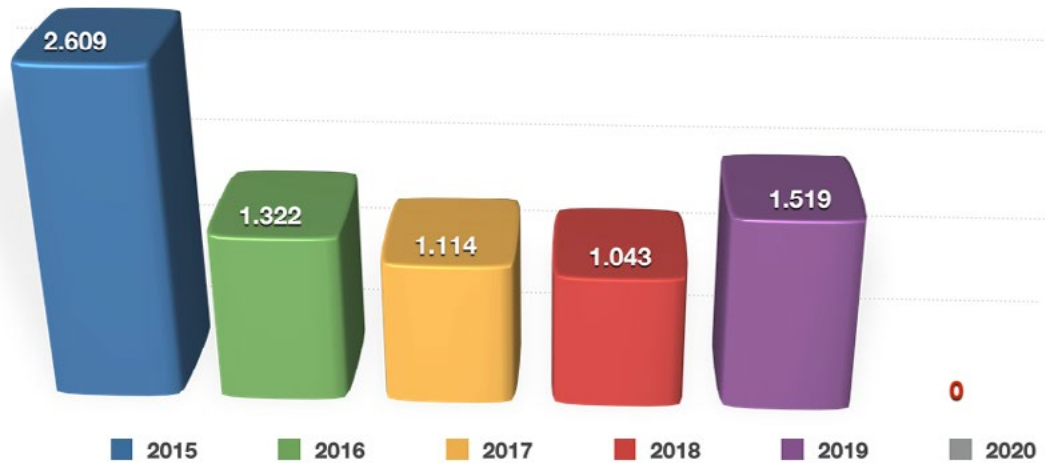
HEDEF PAZARLARDAN SON ALTI YILDA YAŞANAN GELİŞMELER



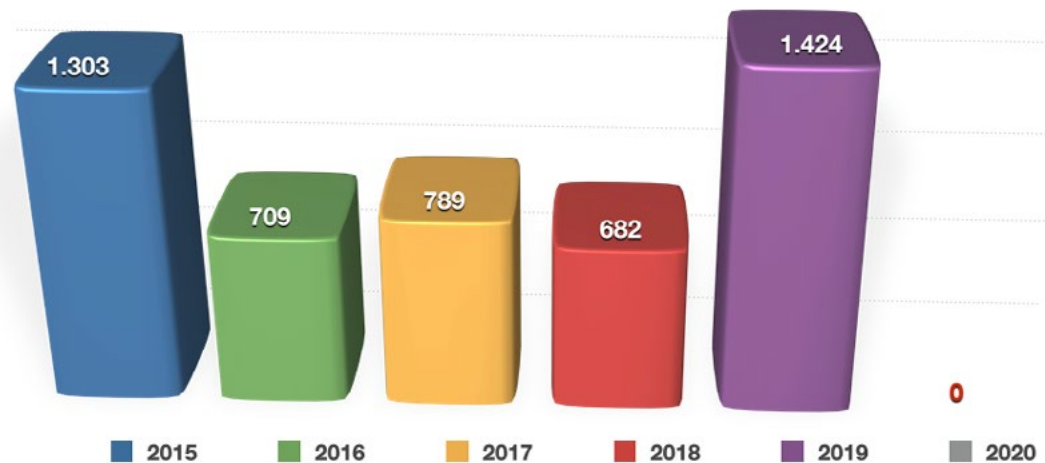
BELÇİKA



İSVİÇRE



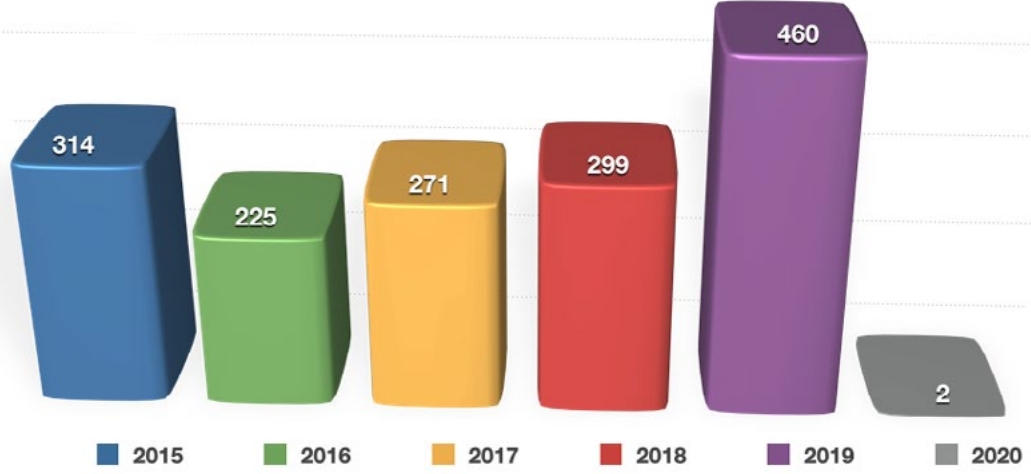
FİLİPİNLER



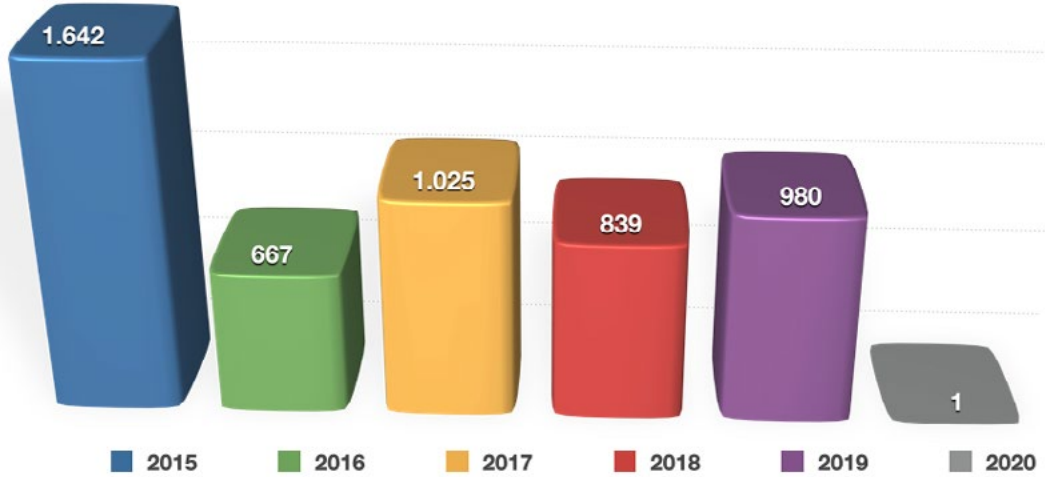
HEDEF PAZARLARDAN SON ALTI YILDA YAŞANAN GELİŞMELER



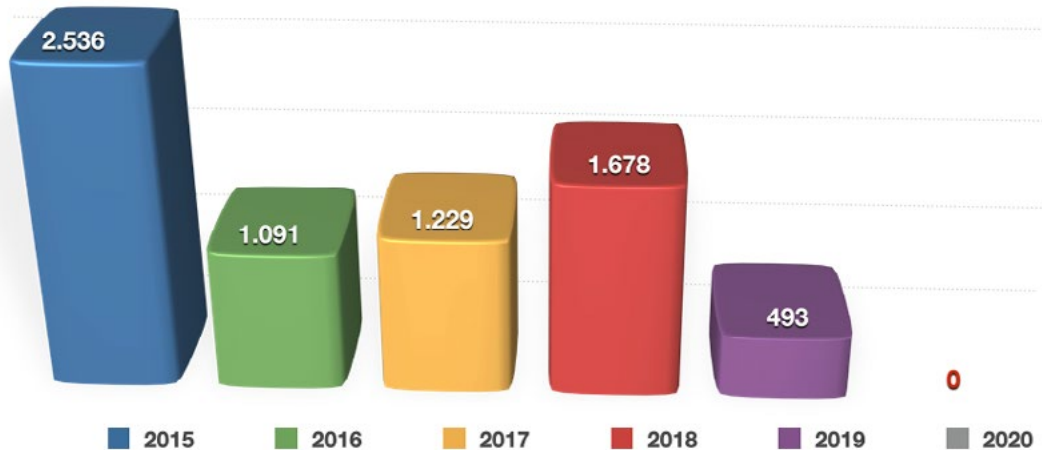
BULGARİSTAN



AVUSTURYA



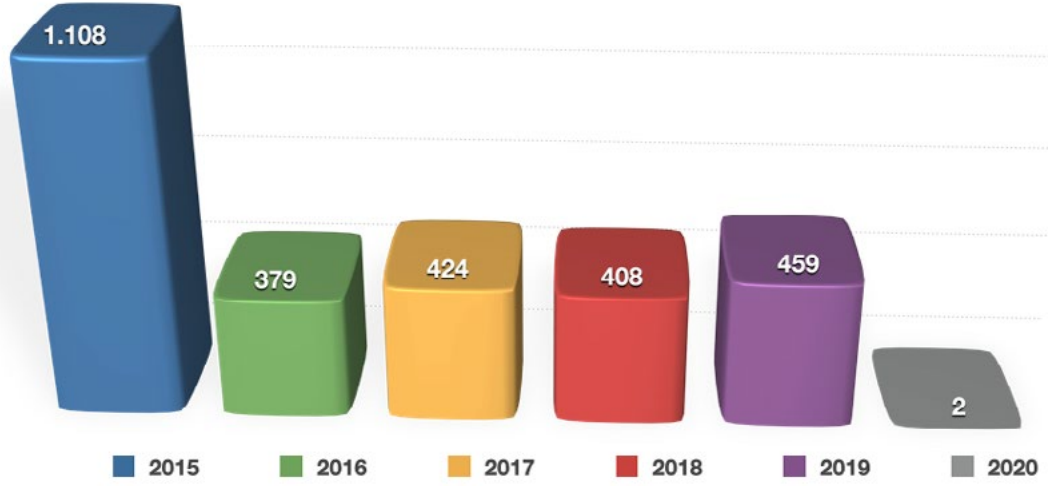
YUNANİSTAN



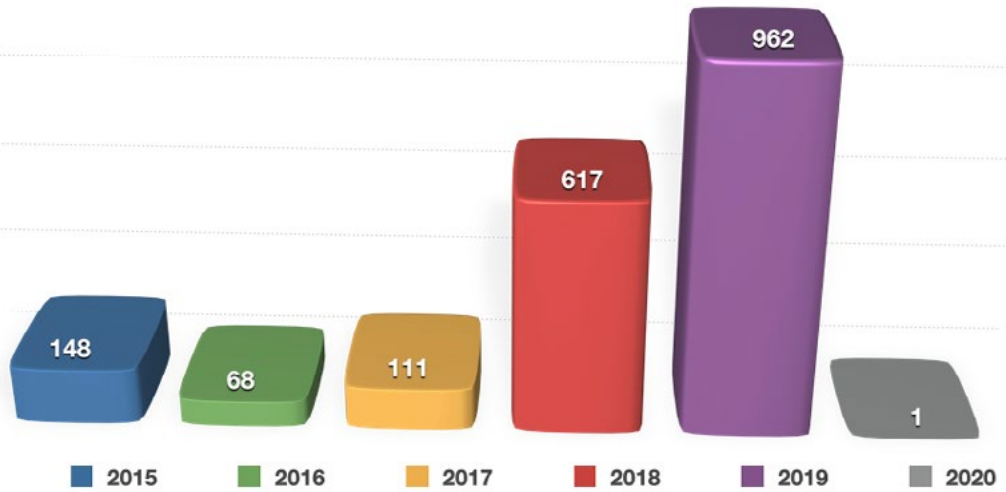
HEDEF PAZARLARDAN SON ALTI YILDA YAŞANAN GELİŞMELER



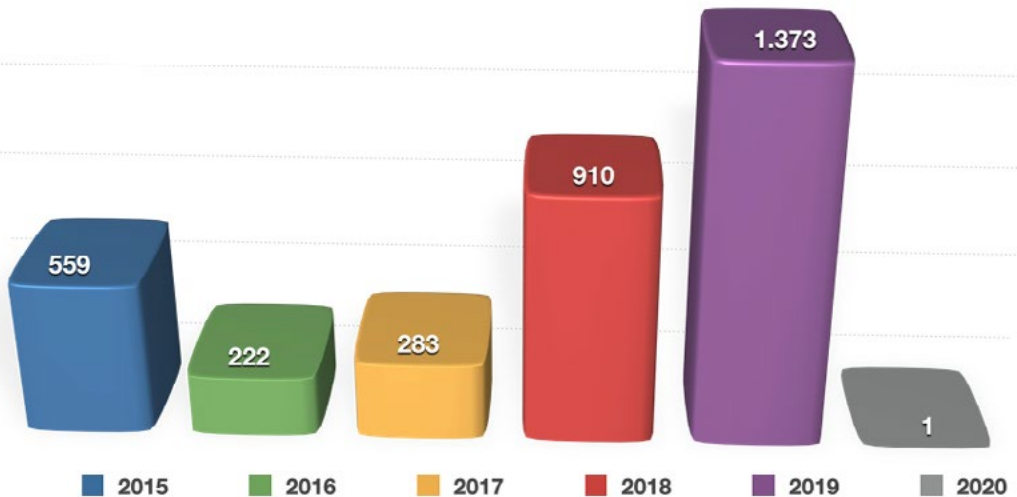
ABD



RUSYA



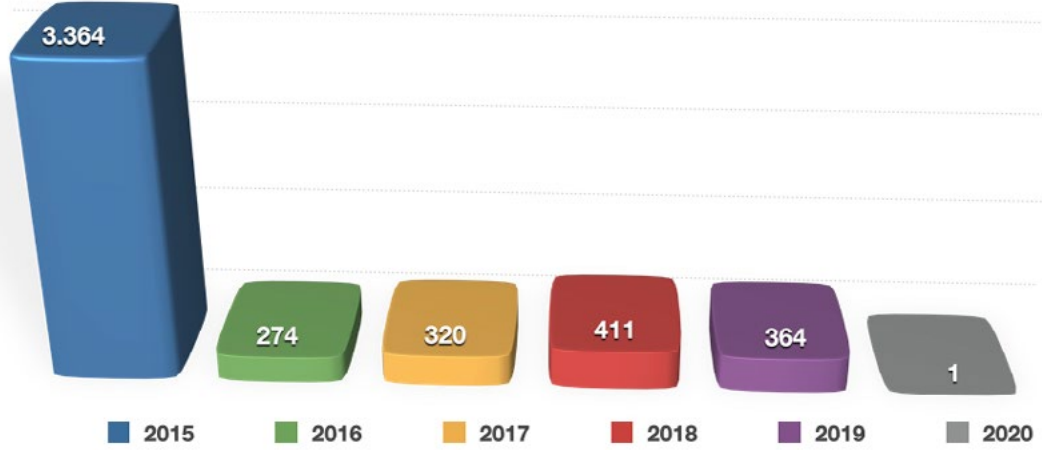
POLONYA



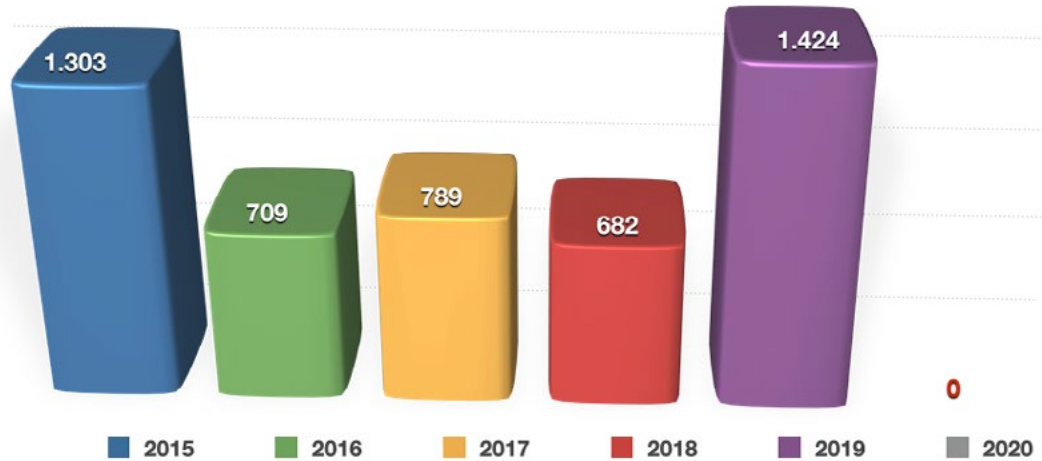
HEDEF PAZARLARDAN SON ALTI YILDA YAŞANAN GELİŞMELER



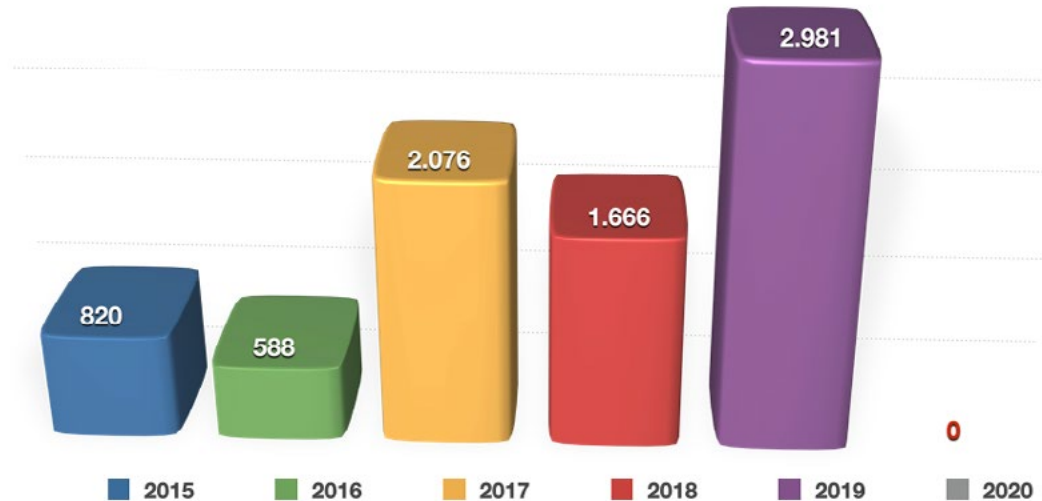
İTALYA



İRLANDA



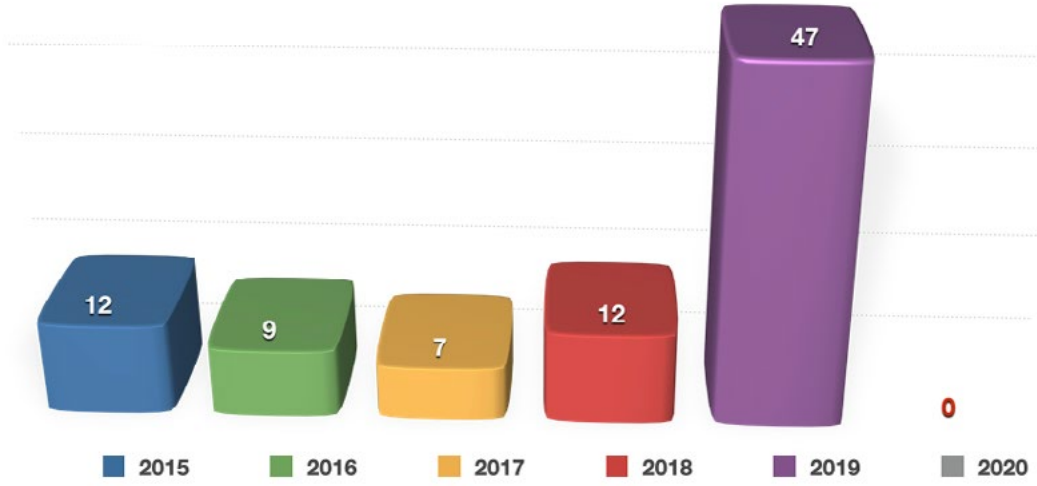
İRAN



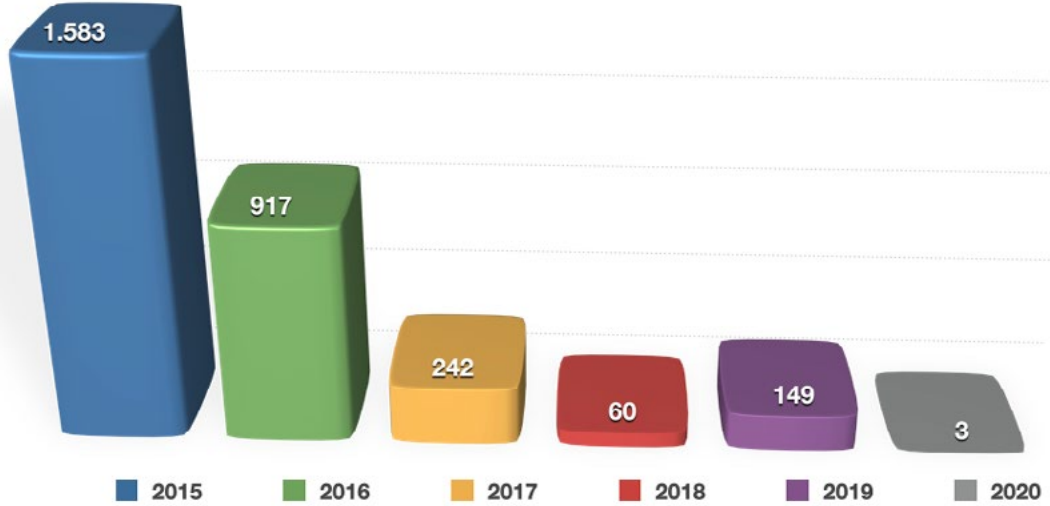
HEDEF PAZARLARDAN SON ALTI YILDA YAŞANAN GELİŞMELER



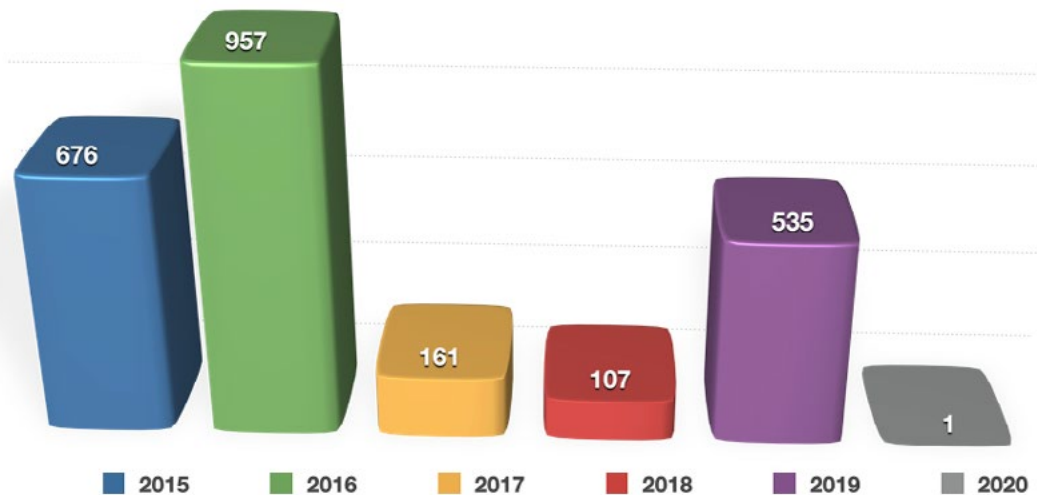
BELARUS



İSVEÇ



DANİMARKA



İZMİR'E GELEN ZİYARETÇİLER (OCAK-NİSAN)

Milliyeti	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Değişim (%) 2020/2019
Almanya	50.398	47.055	42.437	50.046	58.791	29.406	-50,00
Hollanda	9.521	12.242	9.850	13.574	14.423	5.113	-64,56
KKTC	4.202	4.625	5.185	7.048	5.411	3.418	-36,85
İngiltere	11.732	4.473	6.930	6.882	6.928	3.284	-52,66
Ukrayna	470	381	427	2.508	3.355	2.622	-13,74
Azerbaycan	89	112	126	416	2.859	1.603	-8,32
Fransa	11.163	2.357	3.635	4.438	4.755	2.895	-57,69
Filipinler	690	370	350	4.116	3.704	2.012	-45,73
Yunanistan	6.436	5.066	3.334	4.693	4.419	1.431	-59,06
Avusturya	3.573	2.124	2.485	3.127	2.823	1.305	-37,41
Meksika	163	33	353	967	2.096	2.010	-23,52
Bulgaristan	765	682	887	1.357	1.392	1.436	3,02
Belçika	4.382	2.009	3.398	3.230	4.199	1.768	-65,92
İran	7.362	9.427	10.163	1.894	12.257	1.809	-89,05
İsviçre	3.992	2.674	1.946	2.350	2.911	1.029	-55,17
Hindistan	347	152	197	1.709	1.546	888	-31,63
ABD	2.149	959	1.099	1.112	1.231	490	-16,57
Rusya	441	246	407	1.840	1.880	429	-52,82
Kolombiya	26	25	11	1.400	1.407	280	-65,17
İtalya	5.081	708	801	899	839	1.058	-42,91
Polonya	1.081	646	627	1.323	1.861	480	-77,00
Danimarka	3.690	3.747	280	235	624	264	-48,72
Romanya	265	158	195	636	419	285	-31,98
Avustralya	3.597	150	163	196	169	254	65,68
İrlanda	1.616	756	875	789	1.627	235	-83,77
Gürcistan	59	47	78	485	379	241	-32,98
Kanada	522	199	269	277	334	1.342	-27,84
İspanya	1.000	170	272	267	372	168	-36,83
İsveç	5.892	3.314	345	118	232	77	-28,88
Belarus	36	28	39	48	99	321	-22,22
Diğer	9.898	5.530	3.665	6.130	10.509	4.692	-55,66
Yabancı toplam	150.638	110.465	100.829	124.110	153.851	72.645	-52,82
Türkiye	142.478	143.738	156.724	175.071	167.331	122.384	-28,68
Genel toplam	293.116	254.203	257.553	299.181	321.182	195.029	-40,24

Kaynak: İzmir İl Kültür Müdürlüğü

MÜZELERE GELEN ZİYARETÇİ SAYISI (NİSAN 2020)

Müze Veya Ören Yerinin Adı	2017	2018	2019	2020
Arkeoloji Müzesi	5.757	5.550	7.642	-
Atatürk Müzesi	43.084	43.716	45.997	-
Tarih ve Sanat Müzesi	3.929	3.031	2.999	-
Bergama Müzesi	4.068	5.211	6.157	-
Efes Müzesi	14.406	17.075	22.923	-
Çeşme Müzesi	20.372	25.634	25.111	-
Ödemiş Müzesi	364	507	1.053	-
Tire Müzesi	2.847	3.282	3.478	-
Çakırağa Konağı	9.174	-	-	-
Etnoğrafya Müzesi	-	13.795	7.533	-
Müzeler Toplam	104.001	117.801	122.893	-
Agora	9.100	5.903	10.229	-
Efes	190.230	333.151	401.516	-
St. Jean	20.386	27.708	34.027	-
Yamaç Evleri	6.960	8.621	13.002	-
Akropol	24.913	41.090	48.315	-
Asklepieion	9.392	18.663	28.198	-
Bazilika	3.701	7.433	9.303	-
Teos Ören Yeri	5.476	7.058	6.379	-
Metropolis	2.233	3.739	5.152	-
Klaros	1.070	-	-	-
Ören Yerleri Toplam	273.461	453.366	556.121	-
Genel Toplam	377.462	571.167	679.014	-

Kaynak: İzmir İl Kültür Müdürlüğü



**KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI YATIRIM VE İŞLETMELER GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
KONTROLÖRLER KURULU BAŞKANLIĞI'NIN 12.05.2020 TARİHLİ VE 2020/6 SAYILI
"KONAKLAMA TESİSLERİNDE KONTROLLÜ NORMALLEŞME SÜRECİ" KONULU GENELGESİ**

Bilindiği üzere, Dünya Sağlık Örgütü tarafından "Pandemi" kapsamına alınan Yeni Koronavirüs (COVID-19) salgınının yayılmasının önlenmesine yönelik tedbirler kapsamında, kontrolü normalleşme süreci aşamasına geçilmiş bulunmaktadır.

Salgına karşı verilen başarılı mücadele sonrasında, seyahat ve turizm faaliyetlerinin sağlıklı bir süreç içerisinde yeniden başlatılması öngörülmektedir.

Bu kapsamda, turizm faaliyetlerinin güvenli bir şekilde gerçekleştirilebilmesi amacıyla, halen faal olan veya faaliyete geçecek olan konaklama tesislerinde, aşağıda belirtilen önlemlerin alınması ve sürekliliğini sağlanması gerekmektedir.

GENEL İKELER VE BİLDİRİMİ

Turizm işletmelerinin faaliyetleri sırasında, ilgili kamu kurum veya kuruluşları tarafından ilan edilmiş olan tedbirlere tam olarak uyulur.

İşletme genelinde COVID-19 ve hijyen kurallarını/uygulamalarını kapsayan bir protokol hazırlanır, protokol düzenli aralıklarla değerlendirilir, uygulamada karşılaşılan sorunlar, getirilen çözümler ve kamu kurum veya kuruluşlarınca uygulamaya konulan tedbirler dikkate alınarak güncellenir. Protokol kapsamında, hastalık belirtileri gösteren müşteriye personelin yaklaşımı ve uygulanacak işlemler de tanımlanır. Ayrıca, genel kullanım alanlarına ilişkin sosyal mesafe planı hazırlanır.

Misafir kabulünde COVID-19 tedbirleri ve uygulamalarına ilişkin yazılı bilgilendirme yapılır, ayrıca tesis genelinde misafirin ve personelin kolayca görebileceği yerlerde uygulanan/uyulması gereken kurallara ve sosyal mesafelere ilişkin görsel bilgilendirme yapılır. Sıra oluşabilecek her yerde sosyal mesafe işaretlemeleri yapılır.

Hastalık şüphesi gösteren misafir veya personel belirlenmesi halinde, yetkililere haber verilir, sağlık kuruluşu tarafından hasta devir alınıncaya kadar izole edilir, hizmetleri güvenlik tedbiri alınmış personelce sağlanır,

COVID-19 teşhisi konmuş ise konaklamanın sona ermesinden sonra müşteri odası standartlara uygun malzeme ile dezenfekte edilir ve havalandırılması sağlanır.

MİSAFİR KABULÜ

Konaklama tesisleri, sosyal mesafe kuralları korunarak belirlenmiş kapasitede misafir kabulü yapar.

Misafirler tesise girişte termal kamera veya temassız ateş ölçümü uygulamaları, dezenfeksiyon halıları (paspasları) ve el dezenfeksiyon imkânı ile karşılanır. Talep edilmesi halinde misafirlere verilmek üzere, maske ve eldiven gibi kişisel koruyucu ekipman bulundurulur.

Misafirlerden son 14 gün içerisinde bulunduğu yerlerin, varsa kronik rahatsızlıklarının, COVID-19 geçirip geçirmediğine ilişkin bilgilendirme istenilir.

Mümkün olduğunca, temassız ödeme alınır.

GENEL KULLANIM ALANLARI

Asansörlerin sosyal mesafe kurallarına uygun kullanımına ilişkin asansör içi yer işaretleri ve yazılı bilgilendirme yapılır.

Yemek salonları, toplantı salonu, pasta salonu, çok amaçlı salon, konferans salonu, lobi, resepsiyon alanı, oturma salonu, oyun salonu, gösteri salonu, eğlence, animasyon alanları, bar, diskotek, satış üniteleri, açık alanlarda yer alan oturma/bekleme/yeme-içme

düzenlemeleri ile havuz çevresi ve kıyıda bulunan gölgelikler/şezlong gurupları dahil tüm genel kullanım alanları sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenir, sosyal mesafeye ilişkin gerekli önlemler alınır, işaretlemeler yapılır ve plana uygun kapasiteden fazla misafir kabul edilmez.

Aynı odada konaklayan veya aynı aileden olan misafirlerin genel mahal kullanımlarında birbirleri ile sosyal mesafe şartı aranmaz.

Tesis içerisinde çocuklara ayrılmış oyun odaları, çocuk kulübü, lunapark, oyun bahçe-

si-alanı gibi üniteler hizmete açılmaz.

Genel kullanım alanlarının ve genel müşteri tuvaletlerinin girişlerinde, ayrıca geniş genel kullanım alanlarının farklı yerlerinde el dezenfektanı veya antiseptiği bulundurulur. Genel tuvaletlerin giriş kapıları mümkünse otomatik kapı sistemi olarak düzenlenir, düzenlenememesi halinde uygun şekilde paravan konularak giriş kapıları açık tutulur.

Jimnastik salonu, spor salonu gibi ünitelerin hizmete açılması halinde güvenli kullanımının sağlanabilmesi için rezervasyon sistemi uygulanır, aynı anda kullanacak kişi sayısı ve süresi sınırlandırılır, her kullanımdan sonra standartlara uygun hijyen malzemesi ile kullanım alanları ve ekipmanların temizliği sağlanır. Bu mahallerde sabun, şampuan, duş jeli gibi ürünler tek kullanımlık olarak misafire sunulur.

Hamam, sauna, masaj üniteleri gibi SPA üniteleri Sağlıklı Turizm Sertifikası bulunmayan tesislerde hizmete açılmaz.

Plaj-havuz havluları kapalı poşetler içinde veya görevli personel tarafından misafir kullanıma sunulur.

Yemek servisi verilen masalar arası mesafe 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenir. Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen gösterir.

Açık büfe uygulaması yapılması halinde açık büfenin misafir tarafına misafir erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yapılır, servis ise mutfak personeli tarafından sunulur.

Genel kullanım alanlarında yer alan çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçların kaldırılması veya misafirin servis elemanı aracılığıyla servis alması sağlanır. Yemek masaları, sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat, peçete, menü gibi malzemelerin her misafir kullanımından sonra alkol bazlı ürünlerle hijyen temizliği yapılır.

Mümkünse tek kullanımlık şeker, tuz, baharat, peçete kullanılır.

PERSONEL

Personelin düzenli sağlık kontrolü yapılır, birlikte yaşadığı kişilerin COVID-19 açısından

izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınır.

Tüm personele salgın ve hijyen konusunda özel eğitim verilmesi sağlanır.

Personel girişinde termal kamera veya temasız ateş ölçümü uygulamaları, dezenfeksiyon paspasları ve el dezenfeksiyonu veya antiseptiği bulundurulur.

Personele, çalışma yerine, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu donanım (maske, cerrahi maske, eldiven, siperlik gibi) ile el dezenfeksiyon imkânı sağlanır ve kullanımı izlenir.

Personel kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanır.

Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilir. Personelin soyunma-duş-tuvalet ve ortak yemek yeme dinlenme alanları sosyal mesafe

koşullarına uygun olarak düzenlenir, bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit, bariyer gibi düzenlemeler yapılır, bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanır.

Tesis bünyesinde veya ayrı bir yerde personel lojmanı bulunması halinde, en fazla 4 kişilik odalarda konaklama sağlanır, koğuş sisteminde konaklama yapılmaz, lojmanların ve yemek-içme ünitelerinin temizlik, hijyen ve sağlık tedbirleri misafir üniteleri için geçerli olan koşullarda sağlanır, bu ünitelere personel olmayan kişilerin erişimine izin verilmez.

Mal tedariki veya başka sebeplerle (tamir, bakım, vb) tesise geçici olarak kabul edilen kişilerin temasının asgari düzeyde tutulmasına yönelik kurallar belirlenerek uygulanması izlenir. Ayrıca, bu kişilerin sosyal mesafe kuralları korunarak ve koruyucu ekipman kullanarak işlemlerini yapmaları sağlanır.

Personelde hastalık belirtileri tespiti halinde en yakın sağlık kuruluşuna başvurusu sağlanır.

GENEL TEMİZLİK VE BAKIM

Tüm alanların temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun dezenfeksiyon malzemeleri ile ve uygun sıklıkta yapılır, bu uygulamaların izlenebilirlik kayıtları tutulur.

Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuvarlar,

lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları sık sık temizlenir, dezenfekte edilir ve izlenebilirlik kayıtları tutulur. Devamlı sıvı sabun bulundurulur.

Havalandırma ve klima sisteminin ve çamaşır, bulaşık makinesi gibi diğer araç, gereç, malzeme, donanımın periyodik bakımları ve gerekli olanlarının sterilizasyonu sağlanır.

Kapı kolları, tirabzanlar, asansör düğmeleri, elektrik düğmeleri, post cihazı, televizyon kumandası, telefon, havlu kartı, oda kartı veya anahtarı, odalarda yer alan su ısıtıcıları, gibi elle teması yoğun olan yüzeylerin sık sık dezenfektanla temizliği yapılır ve izlenebilirlik kayıtları tutulur.

Müşteri odaları, odalarda elle temas edilen yüzeyler ve telefon, kumanda, su ısıtıcısı, kapı-pencere kolları gibi donanımlar misafirin konaklaması sona erdiğinde dezenfekte özelliği olan ürünlerle temizlenir. Odalarda mümkün olduğunca tek kullanımlık buklet malzemeleri ve bilgilendirme formları kullanımı sağlanır.

Misafir yatak odası temizliği maske takan personel tarafından, her müşteri odası için tek kullanımlık eldiven kullanılarak yapılır. Covid-19 teşhisi konan müşteri veya personel odasının havlu, nevresim, yastık ve çarşafı ayrı toplanır ve ayrı yıkanması sağlanır.

Kapalı mahallerin sıklıkla doğal havalandırması sağlanır. Klimaların / havalandırma sistemlerinin filtreleri sık sık değiştirilir.

Personel kullanım alanlarına ve müşteri genel kullanım alanlarına gri renkli kapaklı atık kutuları konulur, bu kutuların sadece maske, eldiven gibi malzemeler için olduğu belirtilir, bu atıklar bertaraf sırasında diğer atıklarla birleştirilmez.

Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanır.

Gıda üretim alanına ham madde ve ürün sevklerinde ve mutfak alanında hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları, el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulur. Mutfak alanlarına görevli olmayan personel giremez.

Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri

kapalı olarak saklanır. Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilir. Ayrıca, hiçbir gıda maddesi zeminle temas ettirilmez.

Mutfak personeli çalışma esnasında iş kıyafeti ve kişisel koruyucu ekipman kullanır, ellerini düzenli olarak yıkar ve dezenfekte eder.

Mutfakta, personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili görsel/yazılı bilgilendirme yapılır.

Tesisin tamamında (barlar, snack barlar dâhil) servis malzemeleri bulaşık makinasında yıkanır.

Havuz suyunun, havuz ve plaj çevresinin temizliği ve hijyeni azami ölçüde sağlanır,

Klor seviyesi açık havuzlarda 1-3 ppm, kapalı havuzlarda 1-1,5 ppm arasında tutulur. Periyodik ölçümlerin izlenebilirlik kayıtları tutulur.



T.C.
KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI
Yatırım ve İşletmeler Genel Müdürlüğü
Kontrolörler Kurulu Başkanlığı



Sayı : 71490862-010.06.02[010.06.02]-E.339385

Konu : Konaklama Tesislerinde Kontrollü Normalleşme Süreci

12.05.2020

GENELGE
2020/6

Bilindiği üzere, Dünya Sağlık Örgütü tarafından "Pandemi" kapsamına alınan Yeni Koronavirüs (COVID-19) salgınının yayılmasının önlenmesine yönelik tedbirler kapsamında, kontrolü normalleşme süreci aşamasına geçilmiş bulunmaktadır.

Salgına karşı verilen başarılı mücadele sonrasında, seyahat ve turizm faaliyetlerinin sağlıklı bir süreç içerisinde yeniden başlatılması öngörülmektedir.

Bu kapsamda, turizm faaliyetlerinin güvenli bir şekilde gerçekleştirilebilmesi amacıyla, halen faal olan veya faaliyete geçecek olan konaklama tesislerinde, aşağıda belirtilen önlemlerin alınması ve sürekliliğini sağlanması gerekmektedir.

GENEL İKELER VE BİLDİRİMİ

Turizm işletmelerinin faaliyetleri sırasında, ilgili kamu kurum veya kuruluşları tarafından ilan edilmiş olan tedbirlere tam olarak uyulur.

İşletme genelinde COVID-19 ve hijyen kurallarını/uygulamalarını kapsayan bir protokol hazırlanır, protokol düzenli aralıklarla değerlendirilir, uygulamada karşılaşılan sorunlar, getirilen çözümler ve kamu kurum veya kuruluşlarınca uygulamaya konulan tedbirler dikkate alınarak güncellenir. Protokol kapsamında, hastalık belirtileri gösteren müşteriye personelin yaklaşımı ve uygulanacak işlemler de tanımlanır. Ayrıca, genel kullanım alanlarına ilişkin sosyal mesafe planı hazırlanır.

Misafir kabulünde COVID-19 tedbirleri ve uygulamalarına ilişkin yazılı bilgilendirme yapılır, ayrıca tesis genelinde misafirin ve personelin kolayca görebileceği yerlerde uygulanan/uyulması gereken kurallara ve sosyal mesafelere ilişkin görsel bilgilendirme yapılır. Sıra oluşabilecek her yerde sosyal mesafe işaretlemeleri yapılır.

Hastalık şüphesi gösteren misafir veya personel belirlenmesi halinde, yetkililere haber verilir, sağlık kuruluşu tarafından hasta devir alınmaya kadar izole edilir, hizmetleri güvenlik tedbiri alınmış personelce sağlanır, COVID-19 teşhisi konmuş ise konaklamanın sona ermesinden sonra müşteri odası standartlara uygun malzeme ile dezenfekte edilir ve havalandırılması sağlanır.

Not: 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu gereği bu belge elektronik imza ile imzalanmıştır.

Emet Öktem Bulvarı No:32 Emek / ANKARA
Telefon No : (312) 470 71 23 Belgegeçer No : (312) 470 69 85
İnternet adresi : www.kulturizmit.gov.tr

Bilgi için:Şule AKTÜRK ALKAN
Başkontrolör
Telefon No:(312) 470 72 34



**KONAKLAMA TESİSLERİ
VE
YEME & İÇME 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 :

MÜDÜR :

Belgenin Adı ve Logosu

Belgenin adı (Türkçe ve İngilizce dillerinde)

Logosu

şeklinde belirlenmiştir.

Her Belge'ye 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 Covit-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 hijen 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 VE YEME-İÇME 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?		

**KONAKLAMA VE YEME-İÇME 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 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	Çalışanların işe giriş ve çıkışlarında vücut ısı ölçümleri termal sensörle yapılıp ve biometric yüz tanımları aynı anda kayıt altına alınıp takibi sağlanıyor mu? Gelen ziyaretçilere yönelik termal kamera veya temassız termal sensörlü ateş ölçerlerle vücut sıcaklığı kontrolleri gerçekleştirilerek yüz görüntüleriyle kayıt altına alınması 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	Çalışanlar MEB onaylı Hijyen Eğitimi Sertifika'sına sahip mi?		
31	İşletme içi dükkanlar ve mağazaların gerekli hijyen kurallarına adaptasyonu sağlanmış mı?		

B. MİSAFİRİN OTELE GİRİŞİ

	AÇIKLAMA	EVET	HAYIR
1	Misafirin otele giriş işlemleri, sosyal mesafe konusunda bilgilendirilmesi, bulaşık 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 ekipmalar 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
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?		
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 ve 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 maddeler mevcut mu?		
15	Hergün 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 mı?		
19	Mutfaklarda oluşan tüm atıklar uygun bir şekilde bertaraf ediliyor mu?		
20	Mutfaklarda çalışan personeller; takı, taşlı alyans veya herhangi bir aksesuar taşıyor mu?		
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. kalıntılar mevcut mu?		
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
1	Masalar arası en az 1,5 metre, sandalyeler arasında ise 60 cm mesafe bırakılmış mı?		
2	Yeme&içme 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 tek kullanımlık tuzluk, biberlik, peçetelik bulunuyor mu?		
6	"Açık Büfe" uygulamasının sürdürülmesi durumunda, büfede bulunan yiyeceklerin misafirlere tarafından alınmaması ve yiyeceklerle temas kurmalarına yönelik bir cam siperlik 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
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 ölçülen 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
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	Salonunu 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
1	Animasyon programında kapasite uyarısı yapılıyor mu?		
2	Alanlara girişte veya aktivite alanlarında ulaşılabilir halde alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı bulunduruluyor 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
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
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 ve 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?		

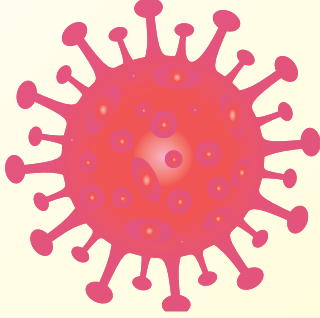
İ. SATIN ALMA, MAL KABULÜ VE DEPOLAMA

	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?		
4	Bu bölümde görev yapan çalışanlar kişisel koruyucu ekipman kullanıyor mu?		
5	Otel bünyesinde gıda ürünlerinin tedariği 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	Otel içerisinde acil durumlarda izolasyon alanları belirlenmiş mi?		
5	İzolasyon alanlarının kullanımı ve tahliyesi sonrası anında temizlik şartları belirlenmiş mi?		
6	İzolasyon alanlarınına dair tariflenen temizlik uygulamaları kayıt altına alınıyor ve doğrulanıyor mu?		
7	İzolasyon alanlarında gerçekleştirilen temizlik doğrulamalarına istinaden gerekli hallerde aksiyon alınıyor mu?		
8	Çalışanlar kendilerinde Covid-19 şüphesi duyduklarında veya hastalık belirtileri gösterdiklerinde durumu işyeri ilgili yöneticisine bildiriliyor mu?		
9	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?		
10	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?		





**ETİK EXCLUSIVE
YÖNETİM RAPORLARI
NİSAN 2020 / SAYI 72**

**ETİK YÖNETİM KURULU ADINA
SAHİBİ:
MEHMET İŞLER**

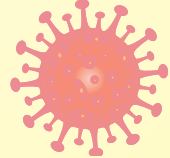
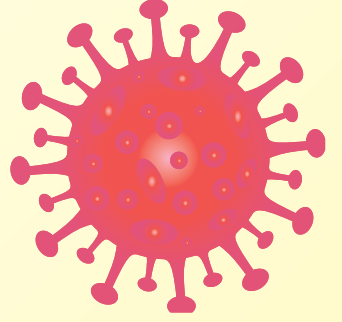
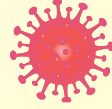
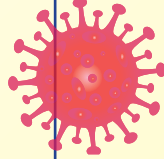
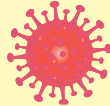
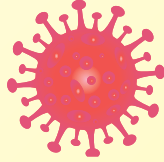
**DÜZENLEME:
HÜSEYİN ERCİYAS**

**ESTETİK REKLAM LTD. ŞTİ.
TEL : +90 232 246 52 00
GSM: +90 533 321 64 81
BILGI@ESTETIK-REKLAM.COM.TR**

**YAYIN KOORDİNASYON:
LEMAN ERÇAM**

**İLETİŞİM:
TEL: +90 232 489 47 77
FAX: +90 232 441 11 63
INFO@ETIK.ORG.TR**

**ADRES:
CUMHURİYET BULVARI
NO: 311 ALSANCAK / İZMİR**



**EGE TURİSTİK İŞLETMELER VE
KONAKLAMALAR BİRLİĞİ (ETİK)
YÖNETİM KURULU**

**MEHMET İŞLER
UĞUR ŞAHBAZ
TEOMAN ŞENSOY
ORHAN BELGE
HALUK ALAY
BÜLENT TERCAN
FUNDA ÇAM
ŞİNASİ AKÇAY
DİDEM ERSOY
ÖZGÜR ARDİL
REYHAN KOÇ
İLTER YILMAZ
SELİN AVŞAR İNANLI
SEVİL GÖRGÜLÜ
BAHADIR ERDİN
SERKAN SİĞİNMIŞ
GÜNER GÜNEY
BİLGE DURDU
ERHAN AYGÜN
BURHAN ŞENTÜRK
MURAT AĞBABA
BÜLENT SÜZER
MAKBULE BEYENÇ
DENİZ TOKGÜN
UĞUR MORGÜL
MİNE DERVİŞOĞLU**

**BAŞKAN
BAŞKAN YARDIMCISI
BAŞKAN YARDIMCISI
BAŞKAN YARDIMCISI
BAŞKAN YARDIMCISI
BAŞKAN YARDIMCISI
BAŞKAN YARDIMCISI
BAŞKAN YARDIMCISI
BAŞKAN YARDIMCISI
GENEL SEKRETER
MUHASİP ÜYE
ÜYE
ÜYE
ÜYE
ÜYE
ÜYE
ÜYE
ÜYE
ÜYE
ÜYE
ÜYE
ÜYE
ÜYE**

