

TÜROB  
50.yıl



# Otel Bünyesindeki Tüm Departman ve Birimler İçin İzlenecek Prosedürlere İlişkin Protokol

NİSAN 2021



Otel Bünyesindeki Tüm  
Departman Ve Birimler İçin  
İzlenecek Prosedürlere İlişkin  
Protokol Örneği

Bu çalışma Nisan 2021 itibariyle  
T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, T.C. İşçileri Bakanlığı,  
T.C. Sağlık Bakanlığı genelge ve duyuruları kapsamında  
hazırlanmış olup güncel bilgilerin işletmeler tarafından  
takip edilmesi önerilir.

© Tüm hakları TÜROB'a aittir, izinsiz kullanılamaz.



# İÇİNDEKİLER

|                                                                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>BÖLÜM 1 OTEL BÜNYESİNDEKİ TÜM DEPARTMAN VE BİRİMLER İÇİN İZLENECEK PROSEDÜRLERE İLİŞKİN PROTOKOL ÖRNEĞİ</b> | 3  |
| TANIMLAR                                                                                                       | 5  |
| TÜM DEPARTMANLAR İÇİN ORTAK PROTOKOL KISTASLARI                                                                | 6  |
| TESİS BÜNYESİNDEKİ DEPARTMANLARA İLİŞKİN PROTOKOLLER                                                           | 8  |
| KAT HİZMETLERİ                                                                                                 | 10 |
| ÖN BÜRO & RESEPSİYON & CONCIERGE                                                                               | 14 |
| MUTFAK                                                                                                         | 16 |
| ACİL DURUM VE İZOLASYON PROTOKOLÜ                                                                              | 17 |
| MÜDAHALE PLANI                                                                                                 | 21 |
| COVID-19 TESTİ İÇİN NUMUNE ALMA İŞLEMLERİ<br>KOORDİNASYON SORUMLUSU                                            | 22 |
| <b>BÖLÜM 2 KONTROL FORMLARI</b>                                                                                | 24 |
| OTEL ÇALIŞANLARININ SÜREÇ UYGULAMALARI<br>KONUSUNDA DENETLENMESİ                                               | 25 |
| SÜRECİN OTEL MİSAFİRLERİNE UYGULANMASININ<br>DENETLENMESİ                                                      | 27 |
| GÜVENLİK                                                                                                       | 29 |



|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| OTEL GENELİNDE HİJYEN VE TEMİZLİK STANDARTLARININ KONTROLÜ           | 30 |
| GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYENİ UYGULAMALARININ KONTROLÜ                   | 32 |
| OTEL GENEL ALANLARINDA UYGULANACAK HİJYEN VE TEMİZLİK KURALLARI      |    |
| Kat Hizmetleri                                                       | 33 |
| Yeme & İçme üniteleri (Restoran, Bar vs.)                            | 34 |
| Toplantı Salonları                                                   | 36 |
| Yüzme Havuzları                                                      | 36 |
| Fitness Salonu & SPA                                                 | 38 |
| Satın Alma, Mal Kabulü ve Depolama                                   | 40 |
| Otel Taşıt Araçları                                                  | 41 |
| İklimlendirme Sistemleri                                             | 42 |
| Atık Yönetimi                                                        | 42 |
| Haşere ve Zararlılarla Mücadele                                      | 43 |
| ACİL DURUM VE İZOLASYON                                              | 44 |
| COVID-19 TESTİ VE NUMUNE ALMA İŞLEMLERİ                              | 48 |
| <b>BÖLÜM 3 NİKAH VE DÜĞÜN TÖRENLERİNDE UYGULANACAK TEDBİRLER</b>     | 50 |
| <b>BÖLÜM 4 EKLER</b>                                                 | 59 |
| COVID-19 PANDEMİ İZOLASYON PERSONELİ PROTOKOLÜ ÖRNEĞİ                | 62 |
| COVID-19 PANDEMİ İZOLASYON ODASINA SERVİS VERİLMESİ PROTOKOLÜ ÖRNEĞİ | 64 |
| COVID 19 PANDEMİ MİSAFİR RIZA METNİ ÖRNEĞİ                           | 66 |
| COVID-19 TESTİ VE NUMUNE ALMA İŞLEMLERİ MİSAFİR BİLGİLENDİRME YAZISI | 69 |
| POSTER VE AFİŞLER                                                    | 72 |

## Otel Bünyesindeki Tüm Departman Ve Birimler İçin İzlenecek Prosedürlere İlişkin Protokol Örneği

İşbu protokol [ ]  
adresinde bulunan [ ]  
bünyesindeki tüm departman ve birimler için COVID19 hijyen uygulamalarına  
yönelik hazırlanmış ve tüm personele bildirilmiştir.

[ ] ..Otel bünyesinde,  
COVID-19 pandemisi bulaşma önlemleri ve hijyen standartları uygulamaları,  
denetlemesi ve varsa eksiklerin düzeltilmesi konusunda süreçleri yönetmek  
üzere [ ]  
tam yetkili olarak belirlenmiştir.

**İLETİŞİM BİLGİLERİ:** .....  
**OTEL ADI:** .....  
**YETKİLİ KİŞİ:** .....  
**GÖREVİ:** .....  
**EMAIL ADRESİ:** .....  
**CEP TELEFONU:** .....

Tam yetkili ..... tüm departman amirleri  
ile sürekli olarak iletişim halinde kalır, protokol esaslar kapsamında durum  
raporları alır ve raporları değerlendirerek Genel Müdür'e/Yönetim'e günlük  
olarak bildirir.

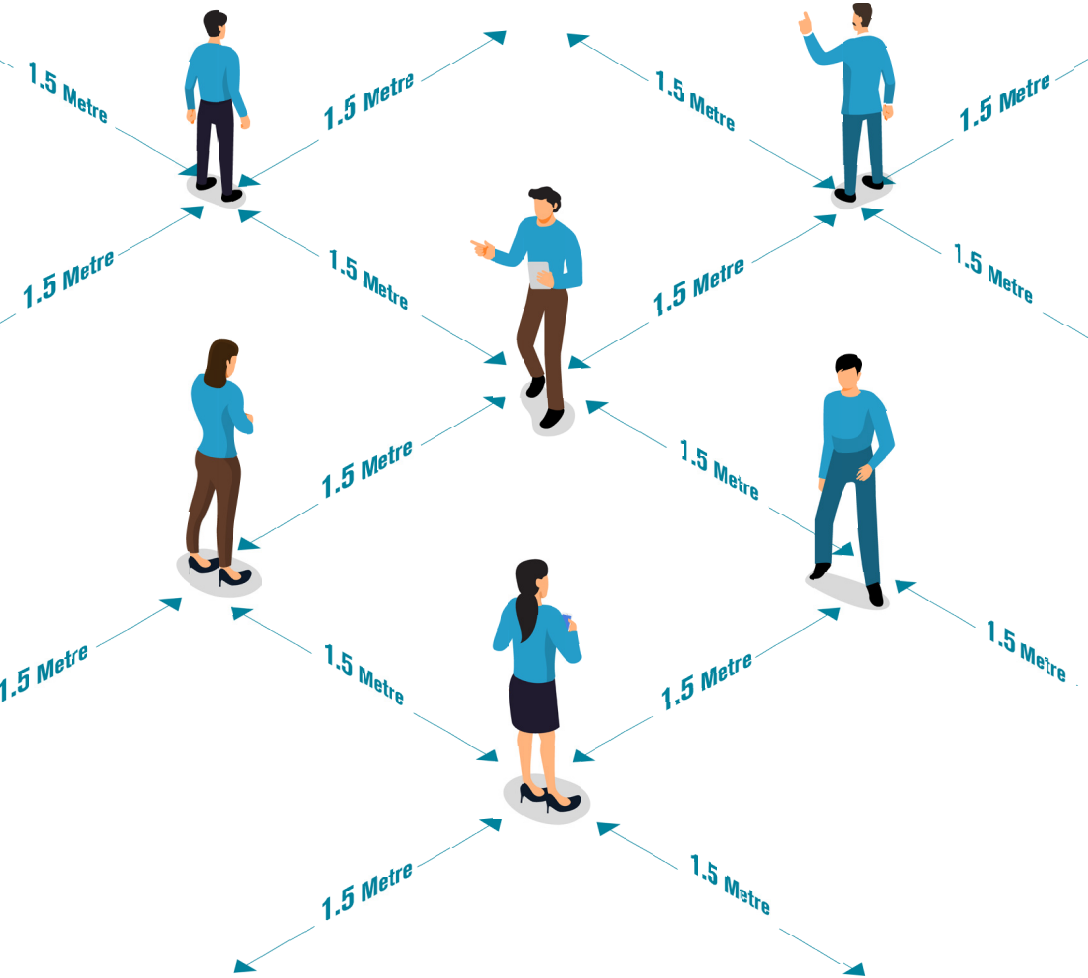
(Satış ve Pazarlama Departmanı, Ön Büro & Resepsiyon Departmanı,  
Housekeeping Departmanı, Yiyecek İçecek & Servis Departmanı, Mutfak  
Departmanı, Teknik Servis Departmanı, Personel ve İnsan kaynakları  
Departmanı, Muhasebe & Finans Departmanı, Satınalma Departmanı, Bilgi İşlem  
Departmanı, Güvenlik Departmanı, Sağlık Kulübü & Spa & Aktivite)  
**Günlük denetim ve kontrol listeleri** protokol ekinde yer almaktadır.

**Tüm alanlarda sosyal mesafe tanımlaması, sosyal mesafe planı** protokol ekinde yer almaktadır. İşletmede tüm alanlarda tek tek kişilerin arasındaki sosyal mesafe ve kişi sayısını gösteren çizelgedir. (Otelin fiziki koşullarına göre ilgili tanımlamalara uygun olarak belirlenir)

### Sosyal mesafe planı:

İşletme içerisindeki tüm alanlarda misafir ve çalışanlar arası en az 1,5 metre mesafe aralığı sağlanır. Ayrıca, misafirlerin ve çalışanların bir araya geldiği durumlarda işlemin en fazla 15 dk. içerisinde bitirilmesi sağlanır.

**\*Sarı ile işaretli alanlar "Otel" tarafından doldurulacaktır.**



### TANIMLAR

#### Hasta:

Öksürük, boğaz ağrısı, ishal, nefes darlığı, yüksek ateş (>37.8°C) semptomlardan birini veya kombinasyonunu taşıyan kişilerdir.

#### İzolasyon Odası/Alanı:

Ortak alanlara mesafeli, içerisinde uygun nitelikte maske, eldiven, izolasyon giysisi, lavabo, sabun, havlu peçete, uyarı yazıları, talimat ve virüs bulaşık atıkların (elbise, eldiven, maske, peçete vb.) toplanması amacıyla tıbbi atık kutusu bulundurulmuş oda. (Otelin fiziki koşullarına göre belirlenir)



#### İZOLASYON ODASI YERİ:

#### Yakın Temas:

“Yakın Temas” kişi ile 15 dakika veya daha fazla süre boyunca min. 1-2 metre mesafe içerisinde bulunulma durumu.

#### Covid-19 Kriz Ekibi:

Mevcut durumu değerlendirmek ve ek önlemlerin alınmasına karar vermek üzere belirlenmiş olan ekip otelin departman amirlerinden oluşmaktadır.

#### İLETİŞİM BİLGİLERİ:

OTEL ADI \_\_\_\_\_

YETKİLİ KİŞİ \_\_\_\_\_

GÖREVİ \_\_\_\_\_

EMAİL ADRESİ \_\_\_\_\_

CEP TELEFONU \_\_\_\_\_

*\*Sarı ile işaretli alanlar “Otel” tarafından doldurulacaktır.*

## TÜM DEPARTMANLAR İÇİN ORTAK PROTOKOL KISTASLARI

1. Otel bünyesinde, bulaşma önlemleri ve hijyen standartlarının adaptasyonu

ve doğrulamalarını gerçekleştirmek üzere yetkilendirilmiş bir personel bulunur.

2. Otel bünyesindeki tüm departman ve birimler için süreçlerini etkiler hijyen uygulamalarını kapsar prosedürlere ilişkin protokoller hazırlanır.

3. Tüm prosedür ve protokolleri destekler şekilde, periyodik izleme formları ve kontrol listeleri hazırlanır.

4. Oluşturulan kayıt sistematığı işletmede etkin şekilde kullanılır.

5. Kayıtlar belirli periyotlarda doğrulamaya tabi tutulur.

6. Gerçekleştirilen doğrulamalarına istinaden gerekli hallerde aksiyon alınır.

7. Sosyal mesafe planı hazırlanır.

8. Tesisteki tüm ünitelerinin girişinde olası yığılmalar dikkate alınarak yerlerin işaretlenmesiyle sosyal mesafeyi belirten düzenlemeler yapılır.

9. Sosyal mesafe kuralları uygulama şartlarında aynı odada kalan (Aile vb.) kişiler grup olarak dikkate alınır.

10. İşletme bünyesinde Sağlık Bakanlığı onaylı alkol bazlı antiseptiği veya dezenfektanı bulundurulur.

11. Ortak kullanım alanlarında alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı bulundurulur.

12. İşletme bünyesinde görev alan çalışanlara işletmede uygulanacak plan ve protokoller konusunda periyodik temel eğitimler planlanır.

13. İşletme bünyesinde görev alan çalışanlara işletmede öngörülen plana istinaden eğitimler gerçekleştirilir.

14. Otelin departman yöneticileri toplantılarının telekonferans ve çalışanlara yönelik eğitim programlarının uzaktan eğitim (e-eğitim) metoduyla yapılabilmesi için gerekli düzenlemeler oluşturulur.

15. Hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı ile ilgili eğitimler verilir.

16. Covid-19 ve hijyen uygulamalarına ilişkin personel alanları ve genel alanlarda yazdırılabilir duvar şemaları hazırlanarak asılır.

17. Hazırlanan duvar şemalarının en az 3 dilde çevirisi yapılır.





18. Kapalı oteller için yeniden faaliyete açılma protokolü hazırlanır.
19. Tesis bünyesinde koruyucu kıyafet ve ekipman ile tesis girişinde talep edilmesi halinde maske hazır bulundurulur.
20. Misafirlere, resepsiyonda Covid-19 ile hijyen konusunda alınan önlemler ve uygulamalar ile misafirlerin uyacakları kurallar hakkında yazılı bilgi verilir.
21. Ünitelerden sorumlu yöneticiler temizlik uygulamalarını düzenli olarak kayıt altına alır.
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 sağlanır.
23. Dışarıdan yüzde yüz temiz hava almayan merkezi mekanik havalandırma/klima sistemlerinin çıkış ağızlarına yeterli kapasitede uv cihazları takılır. Merkezi havalandırma/klima sistemi bulunmayan tesislerinin kapalı genel mahallerinde, mahallin metreküpüne uygun sayıda ve güçte mobil hepa filtreli (EN 1822 standardına göre test edilmiş H13 veya H14 filtre) hava temizleyiciler kullanılır.
24. Klima/Havalandırma sistemlerinin bakımları düzenli olarak yapılır. Filtreleri düzenli olarak değiştirilir.
25. Gerekli hallerde mekanların doğal havalandırması yapılır.
26. Misafirlerin ve çalışanların tesise girişlerinde ve çalışanların tesisten çıkışlarında termal kamera veya temassız ateş ölçerlerle vücut sıcaklığı kontrolü sağlanır.
27. Ölçümlenen vücut sıcaklığı kayıtları doğrulamaya tabi tutulur.
28. Vücut sıcaklığı kayıtlarının doğrulanmasına istinaden kabul edilen sıcaklık aralığı haricinde bir tespit mevcut ise alınacak aksiyonlar tanımlanır.
29. Vücut sıcaklığı kayıtlarının doğrulanmasına istinaden kabul edilen sıcaklık aralığı haricinde bir tespit mevcut ise alınacak aksiyonlar kayıt altına alınır.
30. 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 gerçekleştirir.
31. Çalışanların ilgili STK'lerden (TÜROB, TÜROFED, TÜRYİD vb) veya MEB'den onaylı hijyen eğitimi kayıtları dosyalarında bulundurulur.
32. İşletme içi dükkanlar ve mağazaların gerekli hijyen kurallarına adaptasyonu sağlanır.



## TESİS BÜNYESİNDEKİ DEPARTMANLARA İLİŞKİN PROTOKOLLER

### TÜM DEPARTMANLAR

Tüm departmanların çalışanlarının aşağıdaki kriterleri sağlaması ilgili departman amiri tarafından sağlanır.

1. Personel girişinde, dezenfeksiyon paspasları ve el dezenfeksiyonu veya antiseptiği bulundurulacaktır.
2. Personelin tesise giriş/çıkışlarında vücut ısı ölçümleri termal sensörlerle ya da temassız ateş ölçerlerle yapılacak ve bu veriler günlük olarak kayıt altına alınacak ve asgari 14 gün süreyle saklanacaktır. Ayrıca personelin birlikte yaşadığı kişilerin de koronavirüs Covid19 açısından izlenebilmesi için personelden bu kapsamda bilgi alınacaktır.
3. Tesislerde çalışan personel için yeterli miktarda koruyucu ekipman bulundurulacaktır. Tüm personel, çalışma esnasında çalışma alanının gerektirdiği tıbbi/bez maske, yüz koruyucu şeffaf siperlik vb. kişisel koruyucu ekipmanı kullanacaktır. (Maske nemlendikçe ya da kirlendikçe değiştirilecek, yeni maskenin takılması esnasında ise el temizliğine özen gösterilecektir.)
4. Personel kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanacaktır.
5. Personel, el hijyenine dikkat etmesi konusunda sürekli uyarılacaktır. *(El hijyenini sağlamak için ellerin en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanacağı, su ve sabunun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiğinin kullanılacağı hususu esas alınacaktır.)*
6. Eldivenin doğru kullanılmaması Koronavirüs (Covid19) bulaş riskini artırabileceğinden personelin kart, para veya fiş alırken teması önlemek üzere eldiven kullanmak yerine ellerin yıkanması veya el antiseptiği kullanılması yeterli olacaktır.



**7.** Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilecektir.

**8.** Tesis bünyesinde görev alan personele işletmede uygulanacak plan, hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı konusunda periyodik temel eğitimler verilecek/verdirecektir. Söz konusu eğitimler mesafe kurallarına uygun ortamda mümkünse uzaktan eğitim (e-eğitim) metoduyla gerçekleştirilecektir.

**9.** Temas ve izlem haritası oluşturulabilmesi amacıyla ünitelerden sorumlu yöneticilerce personelin gün içerisinde çalıştığı hizmet alanı, saati ve süresini gösterecek şekilde kayıt tutulması sağlanacak ve bu veriler asgari 14 gün süreyle saklanacaktır.

**10.** Tesislerde görevli personelin duş tuvalet, dinlenme, ortak yemek ve sosyal alanları mesafe koşullarına göre düzenlenerek (bu konuda gerekirse yer işaretlemeleri, şerit, bariyer vb. düzenlemeler yapılacak) bu alanların kapasitesi belirlenecek ve belirlenen kapasiteye uygun olacak şekilde personelce kullanımına müsaade edilecektir. Bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanacaktır. Ayrıca buralarda alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı bulundurulacaktır.

**11.** Personelin konaklama üniteleri/lojmanlarda koğuş sisteminde konaklama yapılmasına müsaade edilmeyecek, personelin en fazla 4 kişilik odalarda konaklaması sağlanacaktır. Bu alanlara dışarıdan ziyaretçi, akraba ve arkadaş kesinlikle kabul edilmeyecektir. Bu alanlarda ve personel transferlerinde mesafenin korunmasına yönelik önlemlerin (servis araçları için belirlenecek mesafe kurallarına uygun olarak personel taşınması, yemekhanelerde mesafeyi koruyucu gerekli yer işaretlemelerinin yapılması, tıbbi/bez maske kullanılması vb.) yanı sıra diğer hijyen önlemlerinin de alınması sağlanacaktır.

**12.** Tesis giriş/çıkışlarında görev yapan güvenlik görevlilerinin (fiili olarak görev yaptıkları süre boyunca) maske ile beraber yüz koruyucu/siperlik kullanmaları zorunlu olacaktır. Güvenlik görevlilerine yaptıkları işlemlerden (kimlik alıpverme vb.) sonra kullanmaları için alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı, tek kullanımlık mendil ve atıkları için özel çöp torbaları verilecektir.

**13.** Personel, kendisinde veya birlikte yaşadığı kişilerde Koronavirüs (Covid19) semptomlarını görmesi halinde bu durumu vakit kaybetmeksizin tesis yöneticisine bildirecektir.

**14.** Tesis yönetimince personele belirli periyotlar halinde ve herhangi bir şüpheli durumun varlığı (yüksek ateş, öksürme, nefes daralması, koku alma duyusunda kayıp, halsizlik vb.) halinde Koronavirüs (Covid19) testi yaptırılacak, sonuçlar kayıt altına alınarak muhafaza edilecek, test sonucu pozitif çıkan ya da test sonucu pozitif biriyle temaslı olması nedeniyle takibe giren, test sonucu pozitif olup iyileşen ancak son negatif test sonucundan itibaren 14 günlük takip süresi geçmeyen ve kendisi veya birlikte yaşadığı kişinin şüpheli durumda olması nedeniyle test yaptırılan personelin test sonucu alınana kadar çalışmasına kesinlikle müsaade edilmeyecektir.

**15.** Personelin tesise girişi/görevi esnasında herhangi bir hastalık belirtisi göstermesi halinde (yüksek ateş, öksürme, nefes daralması, koku alma duyusunda kayıp, halsizlik vb.) ALO 184 numaralı Sağlık Bakanlığı iletişim hattı aracılığıyla COVID-19 (Corona) vaka bildirimi yapılır;

**16.** Personel, koronavirüs semptomu/şüphesi bulunan misafir ile temas etmesi halinde nasıl hareket edeceği konusunda bilgilendirilecektir.

Tüm departmanların çalışanlarının aşağıdaki kriterleri sağlaması ilgili departman amiri tarafından sağlanır ve Otelin Tam Yetkilisi'ne günlük ya da anlık olarak raporlanır.



## **KAT HİZMETLERİ**

**1.** Tüm alanların temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun dezenfeksiyon malzemeleri ile belirlenen sıklıkta yapılacak ve günlük/periodyk izleme formları ve kontrol listeleri ile temizlik/hijyen uygulamaları düzenli olarak kayıt altına alınacaktır.

- 2.** Temizlik personeli temizlik/dezenfekte işlemleri süresince mutlaka tıbbi/bez maske, şeffaf yüz koruyucu siperlik kullanacaktır. (Temizlik sonrasında personel maske ve eldivenlerini çıkarıp i  yerindeki çöp kutusuna atacak ve ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkayacaktır.)
- 3.** Toz  ıkarıcı süpürme veya yüksek basınçlı su veya kimyasal püskürtme işlemlerinden kaçınılacak, yer ve yüzeylerin temizliğinde nemli silmepaspaslama tercih edilecek, temizlik, su ve deterjan ile tek kullanımlık temizlik bezleri vasıtasıyla yapılacaktır.
- 4.** Dezenfektan ile deterjan vb. kimyasal maddeler karı tırılmayacaktır. Dezenfektan vb.  r nlerin güneş görmeyen ve serin alanlarda muhafaza edilmesi sağlanacaktır.
- 5.** Kapı kolları, tırabzanlar, asansör d  meleri, elektrik d  meleri, post cihazı, telefon, havlu kartı, oda kartı veya anahtarı,  ezlonglar, du  bataryaları, masa/ sehpa yüzeyleri gibi elle teması yoğun olan yüzeylerin sık sık temizliği ve dezenfeksiyonu yapılacak, günlük/periodyok izleme formları/kontrol listeleri ile temizlik/hijyen uygulamaları düzenli olarak kayıt altına alınacaktır.
- 6.** Klor bileşikleri ile temizlik yapılmasının uygun olmadığı yazar kasa, bilgisayar klavyeleri, telefon ve diğer cihazların yüzeyleri %70'lik alkolle silinerek gerekli dezenfeksiyon sağlanacaktır.
- 7.** Genel tuvaletlerin giriş kapısı mümkünse otomatik kapı sistemi olarak düzenlenecek, düzenlenememesi halinde uygun şekilde paravan konularak giriş kapıları açık tutulacaktır. Bu alanların zeminleri, klozetler, pisuarlar, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları sık sık (mümkünse her kullanımdan sonra dezenfekte edilebilecek bir planlama yapılacak) su ve deterjanla temizlenerek 1/10 oranında sulandırılmış çamaşır suyu kullanılarak dezenfekte edilecek ve ünitelerden sorumlu yöneticilerce günlük/periodyok izleme formları ve kontrol listeleri ile temizlik/hijyen uygulamaları düzenli olarak kayıt altına alınacaktır. Ayrıca tuvaletlerde devamlı sıvı sabun, tuvalet ka ıdı, kağıt havlu ve çöp kutusu bulundurulacak ve teması mümkün olduğunca azaltabilmek için muslukların, sıvı sabun ünitelerinin mümkünse fotoselli olmaları sağlanacaktır. El kurutma cihazlarının kullanımına izin verilmeyecektir.
- 8.** Kapalı mahallerin sıklıkla doğal havalandırması sağlanarak, klima ve havalandırma sistemleri Bilim Kurulunun belirlediği standartlara uygun olarak kullanılacaktır.

**9.** Kirli hava çıkışının yapıldığı noktalardan insan geçişi engellenecektir.

**10.** Tesis içerisinde yer alan dükkan/mağazaların; ilgisine göre Bilim Kurulunun sektörel bazda yayınladığı rehberler ve “Tesis İçi Salgın Tedbir Planına” uygun bir şekilde faaliyetlerine devam etmesi sağlanacaktır.

**11.** Koronavirüs (Covid19) teşhisi konulan misafirin ya da tesis personelinin odasındaki nevresim, çarşaf, havlu vb. tüm tekstil malzemeleri ayrı ayrı poşetlere konularak çamaşırhane veya tesis dışında çamaşır yıkama hizmeti alınan firmaya iletilecek ve bu ürünlerin diğer malzemelerden ayrı olarak yıkanması sağlanacaktır.

**12.** Personel kullanım alanları ile misafir genel kullanım alanlarına atık kutuları konulacak, bu kutuların sadece maske, eldiven gibi hijyen malzemeleri için kullanılacağı belirtilecek ve bu atıklar imha edilirken diğer atıklarla birleştirilmeyecektir.



**13.** Tesis bünyesinde gıda ürünlerinin tedarikçisini, üretimini, hazırlığını/servisini yapan birimlerde çalışan personel ile bu birimlere geçici olarak giren tedarikçiler, bakım elemanları, mal getiren şoförler vb. kişilerle yakın temasta bulunulmaması, mesafe kuralına riayet edilmesi ve koruyucu ekipman kullanılması sağlanacaktır.

**14.** Tesislerin ortak kullanıma sunduğu, hasta ve özel gereksinimi olan bireyler tarafından kullanılan tekerlekli sandalye vb. araçlar bireysel kullanım sonrası mutlaka usulünce temizlenecek/dezenfekte edilecektir.

**15.** Tesislerde bulunan ve çok sayıda misafir tarafından kullanılan ATM noktası/ alanlarına muhakkak el dezenfektanı konulacak, misafirlerin ATM'lere temas etmeden önce el dezenfektanı kullanmaları konusunda ATM noktalarına/ alanlarına uyarıcı afişler asılacaktır. Ayrıca ATM'lerin yoğun temas edilen yüzeyleri her saat başı temizlenecek/dezenfekte edilecektir.

**16.** Şezlong, sandalye, sehpa ve oturma grupları üzerinde kumaş minder kullanılmayacak bunların yerine yıkanabilir/silinebilir özellikte minderler kullanılacak ve her kullanım sonrasında temizlenecektir.

17. Park hizmetinin verilmesi halinde araçta temas edilen her nokta (kapı kolu, direksiyon, vites vb.) temizlendikten sonra araç misafire teslim edilecektir.

### Misafir Odaları;

1. Odalarda bulunan su ısıtıcıları, televizyon ve klima kumandaları, kapı ve pencere kolları ile  ekmece kulpları gibi misafirlerin sıklıkla temas ettiği/ edebile i tüm noktalar misafir tesisten ayrıldığında temizlenecek ve dezenfekte edilecektir.

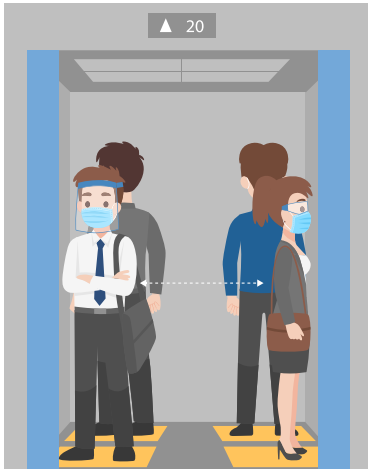
2. Odalarda bulunan sabun, du  bonesi, vb.  r nler tek kullanımlık olacaktır.

3. Tesis yönetimince, misafirlerin konaklama süresi göz önünde bulundurularak her misafir için ayrı ayrı olacak şekilde gerekli tıbbi/bez maske vb. ve alkol bazlı el antisepti i/dezenfektanı bulundurulması sağlanacaktır.

4. Odalarda misafirin kullanımına sunulan yatak örtüsü,  ar af, yastık kılıfı vb. malzemeler her misafir için ayrı ayrı planlanacak, misafirin konaklama süresince belli aralıklarla en az 60  C'de yıkanacaktır. Her misafir ayrıldıktan sonra kişisel kullanıma sunulan malzemeler (havlu,  ar af vb.) muhakkak temizlenecek/ dezenfekte edilecektir.

5. Misafir odadan ayrıldıktan sonra odanın uygun yöntemlerle temizliği/ dezenfeksiyonu ve havalandırması yapılmadan odaya yeni misafir kabul edilmeyecektir.

### Ortak Kullanım Alanlar



1. Ortak kullanım alanları uygun olarak temizlenecek/dezenfekte edilecektir.

2. Yapılan i /işlemlere ilişkin günlük/periodik izleme formları ve kontrol listeleri ile temizlik/ hijyen uygulamaları düzenli olarak kayıt altına alınacaktır.

3. İşletmede asansör kullanılıyorsa, asansör içine 1'er metre ara ile sosyal mesafe yer i aretlemleri yapılarak, asansörün toplam kapasitesinin üçte birini geçmemek kaydıyla kapasitesi belirlenecek ve yazılı/görsel bilgilendirme yapılacaktır.

4. Yemek salonları, toplantı salonu, pasta salonu, çok amaçlı salon, konferans salonu, lobi, resepsiyon alanı, oturma salonu, gösteri salonu, eğlence, animasyon alanları, satış üniteleri, açık alanlarda yer alan oturma/bekleme/ yemeiçme düzenlemeleri ile havuz çevresi ve kıyıda bulunan gölgelikler/ şezlong grupları dahil tüm genel kullanım alanları mesafe planına uygun olarak düzenlenecek, mesafeye ilişkin önlemler alınarak gerekli işaretlemeler yapılacak ve plana uygun kapasiteden fazla misafir kabul edilmeyecektir.

5. Aynı odada konaklayan veya aynı aileden olan misafirler için ortak kullanım alanlarında mesafe şartı aranmayacaktır.

6. Tesis içerisinde bulunan mini kulüpler, Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığınca kreşler için belirlenen usul ve esaslar göre faaliyetlerini yürütebilecektir. Kapalı alanlardaki çocuk oyun alanlarının faaliyetlerine ise izin verilmeyecektir.

7. Tesis içerisinde lobi/bekleme salonu alanları dahil olmak üzere oturma alanları, kafe, plaj, havuz vb. ortak kullanım yerlerinde kesinlikle tavla, okey, iskambil kağıdı vb. materyal bulundurulmayacaktır.

## 2-ÖN BÜRO & RESEPSİYON & CONCIERGE



1. Yemekhane, spor merkezleri, plaj, hamam, sauna vb. ortak kullanım alanları için belirlenen/belirlenecek mesafe kurallarının herhangi bir sıkıntıya mahal vermeksizin uygulanmasına imkân verecek sayıda misafir kabulü yapılacaktır.



**2.** Gelen misafirlerin tesislere kabulleri esnasında; termal kamera veya temassız ateş ölçerlerle ateşlerinin ölçülmesi, vücut sıcaklığı kontrollerinde kabul edilen sıcaklık aralığı haricinde bir tespitin yapılması ya da misafirlerin tesise girişte veya konaklamaları sırasında herhangi bir hastalık belirtileri göstermeleri durumunda (yüksek ateş, öksürme, nefes daralması, koku alma duyusunda kayıp, halsizlik vb.) ALO 184 numaralı Sağlık Bakanlığı iletişim hattı aracılığıyla COVID-19 (Corona) vaka bildirimi yapılır.

**3.** Misafirlerin tesislere giriş işlemleri sürecinde valiz ve/veya eşyalarının bellboy tarafından taşınması durumunda; bellboy tarafından misafirlerin eşyalarına temas edilen her nokta taşıma işlemi bittikten sonra dezenfektan malzemelerle silinecek veya eşya taşıma işlemi öncesinde her misafir için ayrı ayrı steril eldiven kullanılarak işlem gerçekleştirilecektir.

**4.** Misafirlerden son 14 gün içerisinde bulunduğu yerlerin, varsa kronik rahatsızlıkları, Koronavirüs (Covid19) geçirip geçirmedikleri, geçirdiler ise son negatif test tarihinden itibaren 14 günlük s renin geçip geçmediği ve sonucu pozitif biriyle temaslı olması nedeniyle takibe girip girmediklerine ilişkin bilgilendirme istenilecektir. Koronavirüs (Covid19) hastası olan, hastalığı atlatmış olsalar bile (uygulanan ve sonucunun negatif olduğu bildirilen son test tarihi üzerinden asgaride 14 günlük süre geçmesi gerekmektedir.) bu durum üzerinden asgari olarak belirlenen süre geçirmediği tespit edilen ya da test sonucu pozitif biriyle temaslı olması nedeniyle takip altında olan misafirlerin tesise kabulleri yapılmayacaktır.

**5.** Misafirlerin kullanımı için resepsiyon/danışma alanlarında alkol el antiseptiği/ dezenfektanı, tıbbi/bez maske bulundurulacaktır.

**6.** Misafirlerin yapacağı ödemelerde, nakit ödeme yerine mümkün olduğunca temassız pos cihazları, online ödeme vb. yöntemler tercih edilecektir. Temaslı pos cihazı kullanılması halinde cihazın her kullanımından sonra temizlik ve dezenfeksiyonu yapılacaktır.

**7.** Oda kartı/anahtarı, havlu kartı, kalem, resepsiyon zili vb. ekipmanların kullanımının ardından uygun şekilde dezenfekte edilmesi sağlanacaktır.

**8.** Temas ve izleme takibinin yapılabilmesi amacıyla her misafirin bulunduğu kattaki diğer misafirlerin ( zellikle sağ ve sol yan odaları ile karşı odasında kalanların) bilgileri tesislerden ayrılmalardan itibaren 14 gün süreyle muhafaza edilecektir.

### 3-MUTFAK

1. Mutfaklar, ünitelerde çalışan personel tarafından temizlenecek/dezenfekte edilecektir.
2. Temizlik/hijyen uygulamaları, günlük/periodyk izleme formları ve kontrol listeleri ile yapılan iş/işlemler düzenli olarak kayıt altına alınacaktır.
3. Mutfaklarda tüm gıdaların temiz, gıdaya uygun nitelikte bir ekipman ile kapalı dolaplarda ve üzeri kapalı olarak depolanmasına ve bu gıdalara mümkün olduğunca az personelin temas etmesine yönelik önlemler alınacaktır. Çapraz bulaşmayı önlemek amacıyla işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilecektir. Ayrıca, gıda maddelerinin zeminle temas etmesini engelleyici tedbirler alınacaktır.
4. Mutfakta, personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili görsel/yazılı bilgilendirme yapılacaktır.
5. Mutfaklarda çalışan personelin mutfığa girişleri iş kıyafetleri ve gerekli koruyucu ekipmanları ile (maske, şeffaf yüz koruyucu siperlik, eldiven, galoş vb.) yapılacak ve tesislerin mutfak bölümüne bu bölümde çalışan personel haricinde herhangi birinin girmesine kesinlikle müsaade edilmeyecektir.
6. Mutfak içerisinde gerekli alanlarda sağlam, kapalı şekilde muhafaza edilebilir çöp kovaları ile sadece maske, eldiven, şeffaf yüz koruyucu siperlik, galoş vb. hijyen malzemelerinin atılması amacıyla atık kutuları bulundurulacaktır.
7. Gıda üretim alanı ve mutfak alanında; hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları, el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman (özellikle hammadde ve ürün sevki esnasında kullanılmak üzere) bulundurulacaktır.
8. Tesisin tamamında (barlar, snack barlar dâhil) servis malzemeleri bulaşık makinesinde 60° C ve üzerinde yıkanacaktır.



## ACİL DURUM VE İZOLASYON PROTOKOLÜ

### Genel Esaslar

1. Otel içerisinde acil durumlarda izolasyon alanları belirlenmiştir.

İzolasyon alanı: \_\_\_\_\_

2. İzolasyon alanlarının kullanımı ve tahliyesi sonrası anında temizlik şartları belirlenmiştir ve olası durumlardaki temizlik uygulamaları kayıt altına alınır.

İzolasyon alanı temizlik şartları belirlenir:.. \_\_\_\_\_

3. Çalışanlar kendilerinde Covid-19 şüphesi duyduklarında veya hastalık belirtileri gösterdiklerinde durumu tesis Tam Yetkili.. \_\_\_\_\_  
kişisine bildirir.

OTEL ADI \_\_\_\_\_

YETKİLİ KİŞİ \_\_\_\_\_

GÖREVİ \_\_\_\_\_

EMAİL ADRESİ \_\_\_\_\_

CEP TELEFONU \_\_\_\_\_

4. Acil durumlar ile hasta, semptomlu veya şüpheli vaka tespit edilmesi (Salgın Hastalıklar Kriz Yönetimi gerekliliklerini içerir şekilde) halinde aşağıdaki kişi ve kurumlara bilgi verilir, bu iletişim bilgileri tüm departman amirleri ile paylaşılır.

### KRİZ EKİBİ;

OTEL ADI \_\_\_\_\_

YETKİLİ KİŞİ \_\_\_\_\_

GÖREVİ \_\_\_\_\_

EMAİL ADRESİ \_\_\_\_\_

CEP TELEFONU \_\_\_\_\_

## ACİL İLETİŞİM NUMARALARI

COVID-19 VAKA BİLDİRİMLERİ

KORONAVİRÜS DANIŞMA HATTI 184



## HASTANELER

HASTANE ADI & ADRESİ & TELEFONU:

OTELE EN YAKIN SAĞLIK BİRİMLERİ BELİRLENİR

**\*Sarı ile işaretli alanlar “Otel” tarafından doldurulacaktır.**

5. Misafirlere otele girişte veya konaklamaları sırasında herhangi bir hastalık belirtileri göstermeleri halinde (öksürme, halsizlik, yüksek ateş vs.) personelin müdahale planı hakkında bilgi verilir.

6. Konaklama tesisi içerisinde acil durumlarda izolasyon alanları belirlenir.

7. Misafir COVID-19 teşhisi konulması ve Sağlık Kuruluşunca hastanede tedavisi gerekmediğinin belirlenmesi halinde, tesiste konaklamaya devam ettiği süre boyunca, aynı aileden olan veya birlikte konakladığı kişiler dahil, misafirin izolasyon odalarında konaklayacağına ve odanın dışına çıkamayacağına ilişkin yazılı olarak bilgilendirilme formu hazırlanır.

**8.** COVID-19 teşhisi konulmuş ve Sağlık Kurulu unca hastanede tedavisi gerekmediği belirlenen misafirlere yönelik, 50 misafir odasına kadar 1 adet, 51-100 misafir odası için 2 adet, 101-150 misafir odası için 3 adet, 151-200 misafir odası için 4 adet, 201-250 misafir odası için 5 adet, 251-300 misafir odası için 6 adet, 301-350 misafir odası için 7 adet, 351-400 misafir odası için 8 adet, 401-499 misafir odası için 9 adet, 500 ve üzeri misafir odası için 10 adet misafir izolasyon odası olmak üzere, toplam oda kapasitesine uygun sayıda misafir izolasyon odaları belirlenir. (50 oda ve altı konaklama tesislerinde, kapasitenin d  k olması ve fiziksel imkan bulunmaması nedeniyle ayrı bir izolasyon odası düzenlenememesi halinde misafir kendi odasında izole edebilir)

**9.** 50 oda üzeri konaklama tesislerinde düzenlenen misafir izolasyon odalarının, diğer misafir odaları ile en az temasta olacak şekilde, aynı kat/aynı blokta düzenlenmiş olması, düzenlendikleri kat veya blokta normal misafir odalarının bulunmaması veya ikişer misafir odası boş bırakılacak şekilde bir   ta toplanarak koridorda fiziksel ayırım (kapı/duvar vb) sağlanması mı?

**10.** COVID-19 teşhisi konulmuş misafirle aynı aileden olan veya aynı odada konaklayan ancak hastalık teşhisi bulunmayan misafirlerin de COVID-19 teşhisi konulan misafirden ayrı bir misafir izolasyon odasında konaklamasına ilişkin protokol düzenlenir.



**11.** Misafir izolasyon odalarında konaklayan misafirlerin, konaklama sözleşmelerine uygun olarak odalarından çıkmaksızın yiyecek içecek servisi ve oda temizlik hizmeti almalarına ilişkin protokol düzenlenir.

**12.** İ olasyona alınmış misafire servis/kat hizmeti verecek personeller belirlenir. İ olasyon 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' hazırlanır. (50 oda altı konaklama tesislerinde protokol zorunlu değildir) . “Covid-19 Pandemi İzolasyon Personeli Protokolü Örneği” ve “Covid-19 Pandemi İzolasyon Odasına Servis Verilmesi Protokolü Örneği” çalışma ekindektir.

**13.** İzolasyon servis personeline ayrı hijyen ve sağlık eğitimi verilir. Personelin sık sık sağlık durumları izlenir.

**14.** Misafir izolasyon odalarına servis/kat hizmeti veren personelin maske, koruyucu sperlik ve her kullanımdan sonra değiştirilmek üzere tek kullanımlık eldiven kullanması, kıyafetlerini tamamen değiştirmesi veya koruyucu tek kullanımlık kıyafet giymesi ile öncesi ve sonrası kişisel hijyen uygulamalarına ve her kullanımdan sonra tek kullanımlık kıyafet, eldiven ve maskenin bertarafına ilişkin protokol düzenlenir.

**15.** Misafir izolasyon odalarının kullanımdayken havlu, çarşaf gibi tekstil ürünlerinin ve servis bulaşıklarının ayrı toplanması ve diğer misafir kirlileri ile temas ettirilmeksizin en az 60 derecede yıkanması temizlik şartları arasında belirtilir.

**16.** İzolasyon alanlarının kullanımı ve tahliyesi sonrası anında temizlik şartları belirlenir.

**17.** İzolasyon alanlarına dair tariflenen temizlik uygulamaları kayıt altına alınır ve doğrulanır.

**18.** İzolasyon alanlarında gerçekleştirilen temizlik doğrulamalarına istinaden gerekli hallerde aksiyon alınır.

**19.** Çalışanlar kendilerinde Covid-19 şüphesi duyduklarında veya hastalık belirtileri gösterdiklerinde durumu işyeri ilgili yöneticisine bildirir.

**20.** Covid-19 teşhisi konulan misafirin odasındaki nevresim,  ar af havlu gibi tüm tekstil malzemesi ayrı ayrı po etlere konularak  ama ırhane veya otel dışında çamaşır yıkama hizmeti alınan firmaya iletilerek bu ürünlerin diğer malzemelerden ayrı olarak yıkanması sağlanır.

## M DAH LE PLANI

Misafirlerin otele girişte veya konaklamaları sırasında herhangi bir hastalık belirtileri göstermeleri halinde ( ks rme, halsizlik, yüksek ateş vs.) personelin müdahale planı aşağıdaki gibidir;

Öncelikle ALO 184 numaralı Sağlık Bakanlığı iletişim hattı aracılığıyla ve en yakın sağlık birimine COVID-19 (Corona) vaka bildirimi yapılır,

En hızlı şekilde tesisin Covid-19 Kriz Ekibi'nin bilgilendirilmesi sağlanır. Kriz ekibi ile iletişim sağlandıktan sonra Sağlık Bakanlığının güncel Covid-19 rehberi doğrultusunda vaka şüphesi olan kişilerin hastaneye yönlendirilmesi sağlanır.

**a.** Diğer konuklardan ivedilikle ayrılıp, maske takılması sağlanarak sağlık birimine (varsa oteldeki yoksa en yakındaki sağlık birimi) başvurmaları sağlanır.

**b.** Kişi ile aynı odayı payla anların cerrahi (tıbbi) maske takması sağlanır. Eğer olası olguya refakat etmezlerse odalarında izole edilmeleri sağlanır.

**c.** COVID-19 tanısı kesinleşen hastanın odası 24 saat süreyle havalandırılır ve boş tutulması sağlanır, sonrasında detaylı bir şekilde su ve deterjanla temizlenir, 1:100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52-9) içeren solüsyonla silinir. Bu işlemler sonrasında odaya yeni kişi alınabilir.





### **Covid-19 Testi için Numune Alma İşlemleri Koordinasyon Sorumlusu**

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı 2020/15 Sayılı Genelgesi ile Güvenli Turizm Sertifikası alınmasının zorunlu olduğu 50 oda ve üzeri konaklama tesislerinde, ikamet adresi yurtdışında olan misafirlerin talebe bağlı olarak Covid-19 testi yaptırabilmelerinin, numune almak için eğitim almış sağlık personeli ile sağlanması veya numune almak için yetkin bir sağlık kuruluşu ile anlaşmalı olarak hizmet vermeleri gerekir. Numune alınan misafirler için izleme kayıtları tutulur.

Tesiste numune alma işlemlerinin koordinasyonundan sorumlu, ilgili kurum ve kuruluşlarla irtibat halinde olacak irtibat kişinin iletişim bilgileriyle birlikte bağlı bulundukları İl Kültür ve Turizm ile İl Sağlık Müdürlüklerine bildirilmeleri gerekir.

Tesisinizde izolasyon sürecini yönetecek yetkili/yetkililerinizin isim, unvan ve iletişim bilgilerinin İl Kültür ve Turizm Müdürlüğüne ve İl Sağlık Müdürlüğü'ne bildirilmesi gerekmektedir.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı 08.10.2020 – 2020/17 Tarih/Sayılı Genelgesi ile Oteller için Güvenli Turizm Sertifikası alma zorunluluğu 01.01.2021 itibarıyla 50 odadan 30 odaya düşürüldü.



### Bildirim  rneği

(İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü/ İl Sağlık Müdürlüğü

..... (il adı)

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı .....numaralı işletme  
belgesi ve .....unvanı ile  
faaliyet göstermekteyiz.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı 2020/14 sıra Sayılı Genelge ile 2020/6 sıra  
sayılı Genelgesine eklenen 2020/15 numaralı Genelge’de bildirilen düzenleme  
ile i letmemizde Covid-19 test ve numune alma işlemlerinin koordinasyonundan  
sorumlu yetkili/yetkililerimizin isim, unvan ve iletişim bilgileri aşağıda  
sunulmuştur.

Yetkili Adı & Soyadı: .....

Görevi: .....

Email: .....

Cep telefonu .....

:

imza/ka e/tarih) .....

**Tüm Departmanlar için ekte sunulan günlük kontrol ve denetim listeleri ilgili departman amiri tarafından İşletme Yetkilisi'ne raporlanacaktır.**

## **KONTROL FORMLARI**

### **OTEL ÇALIŞANLARININ SÜREÇ UYGULAMALARI KONUSUNDA DENETLENMESİ**

#### **B) Personel ve Eğitim**

- Görevli personelin süreçlere yönelik eğitim, motivasyon ve psikolojik destek kayıtları şahsi dosyalarında kayıt altına alınmış mı?
- Personelin işe geliş ve gidişinde vücut ateşi ölçülerek kaydediliyor mu?
- Personelin kullanması gereken koruyucu ekipmanlar yeterli miktarda temin edilmiş mi/ediliyor mu? Kullanımı ile ilgili olarak personele gerekli bildirimler yapılmış mı?

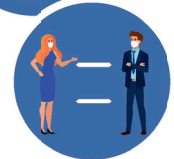
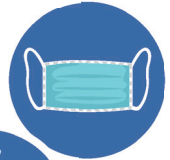
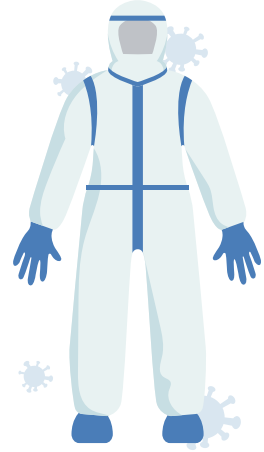
**\*\*Otelde Covid 19 pandemisi ve hijyen uygulamaları yöneticisinin belirleyeceği bölüm çalışanlarının (Misafirle direkt teması olan) kullanması gereken ekipmanlar**

Maske, Eldiven, Yüz ve göz koruması için şeffaf maske, Koruyucu tulum, Kişisel el antiseptiği veya dezenfektan. Bu görevdeki personele talepleri halinde ayrıca kaygı ve stres konularında psikolojik destek sağlanmalıdır.

**\*\*Misafirle direkt teması olmayan personelin kullanması gereken ekipmanlar**

#### **Maske, Kişisel el antiseptiği veya dezenfektan**

- Personel görev ve dinlenme mahallerinde antiseptik var mı?
- Personelin giysileri ve ayakkabıları uygun yöntem ve malzeme ile temizleniyor mu?





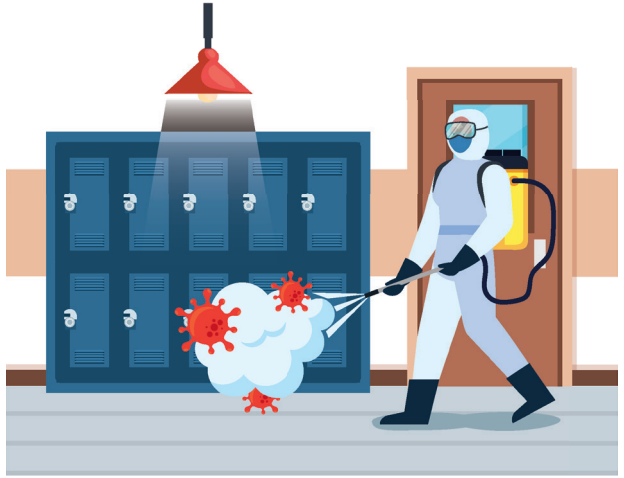
• Personelin kullandığı ekipman, araç ve gereçler antiseptik veya dezenfektan kullanılarak temizleniyor mu?

•  alışanlar sosyal mesafe kuralını görev başında da uyguluyor mu?

• Personelin iş dışında birbirleriyle sosyalleşmek adına (kutlama, davet, yemek vs) bir araya gelmemeleri için gerekli uyarılar yapılıyor mu?

• Mümkün olduğunca personelin aynı vardiyada çalışması sağlanıyor mu?

• Ateş,  ks r k, nefes darlığı ve benzeri şikâyeti olan çalışan maske takarak işyerindeki diğer çalışanlardan izole ediliyor mu?



• İ ole edilen çalışan en kısa süre içerisinde Sağlık Bakanlığının ALO 184 hattı aranarak sağlık kurumlarına yönlendirilmesi yapılıyor mu?

• Yemekhane, kafeterya, dinlenme alanları ve soyunma alanlarında çalışanlar arasında mesafe kuralı dikkate alınarak düzenleme yapılıyor mu?

• Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin  alıştırılmasına  zen gösteriliyor mu?



• Çalışanların birlikte yaşadığı aile üyeleri arasında, Covid-19 belirtisi bulunup bulunmadığı veya son 14 gün içerisinde yaptıkları yurt dışına seyahat bilgileri bir form aracılığı ile günlük olarak takip ediliyor mu?

### **Çalışanlar için Kişisel Hijyen**

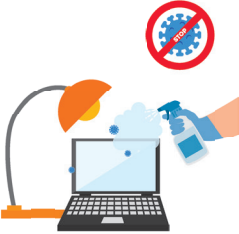
• Kişisel hijyen ve COVID-19 konusunda gerekli eğitimleri var mı?

• İşe geliş ve gidişlerinde vücut ısı ölçülüyor ve 14 gün boyunca kayıt altında tutuluyor mu?

• Çalışma esnasında, yemeklerden önce ve sonra, temizlik esnasında ve

tuvalet kullanımları sonrasında ellerini düzenli olarak sabun ile en az 20 saniye süreyle akan suda yıkıyor mu?

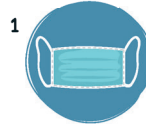
• Elin yüz bölgesine temas edilmemesi yönünde uyarılarda bulunuluyor mu?



• Çalışma esnasında (temizlik, restoran, bar gibi otelin tüm ünitelerindeki masalardan atık malzeme ve eşyaları toplama, yiyecek ve içecek hazırlama, misafir eşyası taşıma, atıkların

çıkarılması vs.) tek kullanımlık eldiven kullanıyor mu?

• Ekranlı cihazlar ve ilgili parçaları (bilgisayar, klavye, mouse, pos cihazı, ortak telefon, mikrofon, telsiz, tarayıcı vb) dahil olmak üzere kullanılan tüm ekipmanın; düzenli olarak ve farklı kullanıcılar tarafından kullanımlarından sonra antiseptik veya dezefektan kullanılarak temizleniyor mu?



- Personel, el hijyenine dikkat etmesi konusunda sürekli uyarılıyor mu? (El hijyenini sağlamak için ellerin en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanacağı, su ve sabunun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiğinin

Adı - Soyadı: .....

Durumu: Misafir, ☐ Çalışan, ☐ Diğer

Tarih: .....

Giriş Saati: .....

Ölçülen Vücut Isısı:

kullanılacağı hususu esas alınacaktır.)

## SÜRECİN OTEL MİSAFİRLERİNE UYGULANMASININ DENETLENMESİ

- Misafirlerin otele girişlerinde vücut ateşleri ölçülüyor ve 37,8 derece üzerindeki kayıtlar 14 gün süreyle saklanıyor mu?
- Resepsiyon ve insan hareketi ve yoğunluğunun yaşandığı diğer bölümlerde yerlerin çizgi çekilerek işaretlenmesiyle sosyal mesafeyi belirten düzenleme yapılmış mı?
- Misafirin otele giriş işlemleri, sosyal mesafe konusunda bilgilendirilmesi, misafirin talebi halinde valiz ve/veya eşyalarının bellboy tarafından odasına gönderileceğine yönelik protokol hazırlanmış mı? (Misafirlerin tesislere giriş işlemleri sürecinde valiz ve/veya eşyalarının bellboy tarafından taşınması durumunda; bellboy tarafından misafirlerin eşyalarına temas edilen her nokta taşıma işlemi bittikten sonra dezenfektan malzemelerle silinecek veya eşya taşıma işlemi öncesinde her misafir için ayrı ayrı steril eldiven kullanılarak işlem gerçekleştirilecektir.)
- Misafirlerin özellikle asansörlerde sosyal mesafe kurallarına uymaları konusunda bilgilendirme yapılmış mı? (İşletmede asansör kullanılıyorsa, asansör içine 1'er metre ara ile sosyal mesafe yer işaretlemeleri yapılarak, asansörün toplam kapasitesinin üçte birini geçmemek kaydıyla kapasitesi belirlenecek ve yazılı/görsel bilgilendirme yapılacaktır.)
- Gelen misafirlere, misafir bilgi formu doldurarak son 14 gün içerisinde



geldikleri yer, son günlerde ziyaret ettikleri ülkeler, yakınları arasında Covid-19 tanısı veya hastaneye yatan olup olmadığı (bu durumdaki misafirlerin alandan izole edilerek doktor muayenesi yapılması önerilir) ve ülkemizde kendileriyle irtibata geçilebilecek adres ve telefon numarasını paylaşmaları, Covid-19 sürecinde gerekirse kişisel bilgilerinin yetkili kurumlarla paylaşılacağına dair “KVKK gereği açık rızası”nın alınması ve misafirin konaklaması sürecinde veya sonrasında virüsün bulaşması da dahil olmak üzere ortaya çıkabilecek olumsuzluklardan dolayı konaklama işletmesinin hukuki olarak bir sorumluluğunun bulunmadığı yönünde düzenlemeler yapılmış mı? “Misafir Rıza Metni Örneği” çalışma ekinde.

- Misafirlerin otele girişte veya konaklamaları sırasında herhangi bir hastalık belirtileri göstermeleri halinde (öksürme, halsizlik, yüksek ateş vs.) personelin müdahale planı hakkında bilgisi var mı?
- Otellerde alınan önlem ve uygulamalar konusunda misafirlere gerekli bilgilendirme için broşür, bilgi notu gibi hazırlık yapılmış mı?
- Pandeminin yoğun görüldüğü yüksek riskli ülke ve/veya bölgelerden gelen / gelecek misafirler için güvenlik, resepsiyon ve kat hizmetleri departmanları bilgilendiriliyor mu?
- Bu tür durumdaki misafirlerin otel içerisinde takibi ve olası hastalık belirtileri izleniyor mu?
- Maskesi olmayan misafirler için talep etmeleri halinde otel girişinde maske veriliyor mu?
- Ateş, öksürük, nefes darlığı ve benzeri şikâyeti olan ve hastalık belirtisi

gösteren misafirlerin maske takarak oteldeki diğer misafir ve çalışanlardan izole edilmesi sağlıyor mu?

• İzole edilen misafirin en kısa süre içerisinde Sağlık Bakanlığının ALO 184 hattı aranarak sağlık kurumlarına yönlendirilmesi yapılıyor mu?

### GÜVENLİK

• Otel girişine el antiseptiği veya dezenfektan ve ile talep eden misafir ve çalışanlara verilmek üzere maske konulmuş mu?

• Güvenlik çalışanlarına COVID-19 konusunda eğitim verilmiş mi?

• Çalışanların işe giriş ve çıkışlarında kişisel koruyucu ekipman kullanmalarına,

fiziksel temasın azaltılmasına ve sosyal mesafenin korunmasına yönelik önlemler alınmış mı?



• İşe girişlerde çalışanlara ve gelen ziyaretçilere yönelik termal kamera veya temassız ateş ölçerlerle kontrol

sağlıyor mu?

• Güvenlik çalışanları tek kullanımlık eldiven, maske ve maske üzerine takılmak üzere uygun yüz/göz siperi gibi kişisel koruyucu ekipmanlarını usulüne uygun olarak kullanıyor mu?

• Güvenlik çalışanları, misafirlerin otele giriş süreçleri hakkında yeterli bilgi ve donanımına sahip mi?

• Güvenlik departmanı uygulama süreçlerinin, otelin diğer departmanları ile koordinasyonu sağlanmış mı?

• Misafirin x-ray cihazı harici elle aranmasının minimuma indirilmesi için (elle aranması gerekirse, personelin misafirle yüz-yüze temastan kaçınması ve mümkünse misafirin sadece arkasında durarak arama yapması) süreçler

belirlenmiş mi?

- Her elle arama sonrası personel eldiven değiştiriyor mu?
- Otel içerisinde acil durumlarda izolasyon alanları belirlenmiş mi?
- İzolasyon alanlarının kullanımı ve tahliyesi sonrası anında temizliğinin şartları belirlenmiş mi?
- Güvenlik görevlilerine yaptıkları işlemlerden (kimlik alıp verme vb.) sonra kullanmak üzere alkol bazlı el antiseptiği, tek kullanımlık mendil ve atıkları için özel çöp torbaları sağlanmış mı?
- Mevcut tahliye, acil durum planları ve risk yönetimi süreçleri pandemi dikkate alınarak yeniden düzenlenmiş mi?

## OTEL GENELİNDE HİJYEN VE TEMİZLİK STANDARTLARININ KONTROLÜ

- Misafirlerin ve personelin otele giriş yaptığı noktalarda veya yakınlarında dezenfektan halı kullanılıyor mu? Bu halılar periyodik olarak atılıyor mu?

- Tesis genelindeki tüm havalandırma sisteminin temizliği ve dezenfeksiyonu (filtreler dahil) periyodik olarak yapılıyor mu?

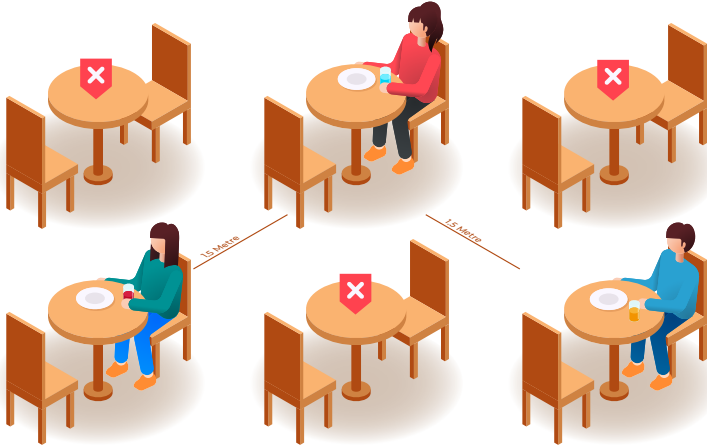


- Lobby, fuaye alanlarındaki bekleme, dinlenme ve oturma alanlarında insanların etkileşimini mümkün olduğunca en aza indirmek üzere, koltuk ve sandalye sayıları en az seviyeye çekilerek gerekli sosyal mesafe işaretlemeleri yapılmış mı?
- Kullanılmış kişisel koruyucu ekipmanlarının bertaraf edilmesi için “tıbbi atık torbası” gerekli yerlere yerleştirilmiş mi?
- Çöp kovaları periyodik olarak temizleniyor mu?



- Hastalık yayılma ihtimali yüksek noktalar (Çocuk oyun alanları, ibadet yerleri gibi alanlar) geçici olarak kullanıma kapatılmış mı?
- Sıvı atıkların deşarjı ve geri kazanımı ile ilgili şartlar belirlenmiş mi?
- Yönetim ve idari ofisler ve ofis ekipmanları periyodik olarak temizleniyor mu?
- Tesis genelinde “Sterilizasyon Ekipleri” oluşturulmuş mu?
- Bakım ve onarım hizmetleri temizlik sürecine uygun planlanıyor mu?
- Bakım ve onarım işlerinde güvenli sosyal mesafe sağlanıyor mu?
- Lobby’de, misafirlere sosyal mesafe sağlanması konusunda bilgilendirme yapılıyor mu?

• Resepsiyon alanı başta olmak üzere misafirlerin yoğun olarak kullandıkları alanlarda sosyal mesafe için uyarıcı görseller, işaretlemeler ve yönlendirme çalışmaları yapılmış mı?



• Otelin açık genel alanlarında sosyal mesafeyi korumaya yönelik uyarılar yapılmış mı?

• Çalışma alanında aynı anda bulunan çalışan sayısının asgari oranda tutulması için planlama yapılmış mı?

• Çalışanların bir arada bulunduğu yer ve zamanlarda hijyen ve sosyal mesafe kurallarına uyuluyor mu?

• Mümkün olduğunca, departman yöneticileri toplantılarının telekonferans

aracılığıyla ve çalışanlara yönelik eğitim programlarının uzaktan eğitim (e-eğitim) metoduyla yapılması için düzenleme yapılmış mı?

- Otel içerisindeki alanlarda, ortam havalandırması uygun ve yeterli düzeyde yapılıyor mu?

### **GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYENİ UYGULAMALARININ KONTROLÜ**

- Otel genelinde Gıda Güvenliği ve Hijyeni konusunda izlenecek tüm süreç otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?



- İnsan temasının yoğun olduğu yüzeyler, kapı kolları, dokunmatik ekranlar, kontrol panelleri, zaman saatleri, tezgah üstleri, mola odası / kafeterya, tırabzanlar, el yıkama istasyonları ve tuvaletler düzenli olarak dezenfekte edilerek kayıt altına alınıyor mu?
- Gıda üretim alanları mümkünse doğal yollarla, ancak gıdalarda kontaminasyona sebep olmayacak şekilde havalandırılıyor mu?
- Tüm bulaşıkların bulaşık makinasında yıkanması için düzenleme yapılmış mı?
- Meyve, sebze ve salataların kullanılmadan önce mutlaka bol su kullanılarak temizlenmesi için önlemler alınmış mı?
- Doğrama tahtaları ile bıçak ve diğer aletler çiğ ve pişmiş yiyeceklerin hazırlanması için ayrı ayrı belirlenmiş mi?
- Çapraz kontaminasyonu önlemek üzere personel tarafından çalışma esnasında temiz tek kullanımlık eldivenler kullanılıyor mu?
- Zararlı mikropların çiğ gıdalardan yemeye hazır gıdalara geçmesini engellemek için et, çiğ ve pişmiş gıdaların birbirinden ayrı yerlerde tutulması uygulaması düzenli takip ediliyor mu?
- Çapraz kontaminasyonu engellemek için çiğ ve pişmiş gıdalar için farklı mutfak

gereçleri ve doğrama tahtaları kullanılması düzenli takip ediliyor mu?

- Gıda üretim alanı ve mutfak alanında; hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları, el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman (özellikle hammadde ve ürün sevki esnasında kullanılmak üzere) bulundurulacaktır.
- Tesisin tamamında (barlar, snack barlar dâhil) servis malzemeleri bulaşık makinesinde 60° C ve üzerinde yıkanacaktır.

### OTEL GENEL ALANLARINDA UYGULANACAK HİJYEN VE TEMİZLİK KURALLARI

#### Kat Hizmetleri

• Oda ve genel alanların temizliği, otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?

• Günlük çalışma programı hazırlanarak ilgili personele veriliyor mu?

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

• Genel alanlardaki misafir ve çalışanların temas noktaları (Lobby alanı, resepsiyon deski, kapı kolları, asansör, yürüyen merdiven ve bunların çağırma butonları ile el temasının yoğun olacağı alanlar) temizlenip dezenfekte edildikten sonra günlük zaman çizelgesine imza ve saatli olarak kayıt altına alınıyor mu?

• 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?

- Temizlik sırasında, her oda için ayrı ayrı tek kullanımlık bezler kullanılıyor mu?
- Odalardaki su ısıtıcıları, televizyon ve klima kumandaları her misafir otelden ayrıldığında antiseptik kullanılarak dezenfekte ediliyor mu?
- Odalar ve genel alanlarda havalandırma sistemi düzenli çalışıyor mu? Klimaların filtreleri düzenli aralıklarla temizlenerek dezenfekte edilerek kayıt altına alınıyor mu?
- Odalarda bulunan, sabun, duş bonesi, vb. ürünler tek kullanımlık mı?
- Odalarda misafirin kullanımına sunulan yatak örtüsü, çarşaf, yastık kılıfı vb. malzemeler her misafir için ayrı ayrı planlanacak, misafirin konaklama süresince belli aralıklarla en az 60° C'de yıkanıyor mu? Her misafir ayrıldıktan sonra kişisel kullanıma sunulan malzemeler (havlu, çarşaf vb.) muhakkak temizlenecek/ dezenfekte edilecektir.
- Misafir odadan ayrıldıktan sonra odanın uygun yöntemlerle temizliği/ dezenfeksiyonu ve havalandırması yapılıyor mu?

### **Yeme & İçme üniteleri (Restoran, Bar vs.)**

• Yeme & İçme üniteleri, otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre temizleniyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?



- Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven ve önlük, cerrahi maske) kullanıyor mu?
- Maskesiz misafir içeri alınmayacak, yanında maske yoksa verilmek üzere maske bulunduruluyor mu? Misafirlerin yemeiçme faaliyeti dışında ve masadan kalktıklarında maske takması kontrol ediliyor mu?
- Her bir yeme&içme ünitesinin giriş bölümünde el antiseptiği veya dezenfektanı mevcut mu ve misafirlerin ellerini antiseptikle temizlemelerinden sonra girişleri sağlanıyor mu?

- Tüm yeme&içme ünitelerinin girişinde olası yığılmalar dikkate alınarak sosyal

mesafe aralığı işaretlenmiş, masalar arası en az 1,5 metre mesafe bırakılmış mı?

- Yemek servisi verilen masalar arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmiş mi? (Grup halinde gelen müşteriler için masa birleştirmeleri yapılması halinde diğer masalarla 1,5 metre mesafe korunacak şekilde gerekli düzenleme yapılacaktır)



- Masaların sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanmış mı? (Masa yanlarına sandalye konularak oturma düzeni oluşturulmayacaktır.)

- Karşılıklı oturmada masa eni 70 cm'den küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanıyor mu? (Bütün masa düzeni kuralları masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulanacaktır.)

- Personel ile müşterinin doğrudan yüz yüze kaldığı bar masaları en az 1 metre genişlik olması ve bu alanlarda görev yapan personelin maske ve siperlik kullanması sağlanıyor mu?

- Her masada el antiseptiği veya kolonya bulunduruluyor mu?

- Yeme&içme alanlarında servis ekipmanları düzenli olarak temizleniyor mu?

- Ortak kullanımda olan çay/kahve makinası, sebil, içecek makinası ve benzeri cihazlar kaldırılmış veya misafirlere bir görevli aracılığıyla bu cihazlardan içecek verilmesi düzenlemesi yapılmış mı?

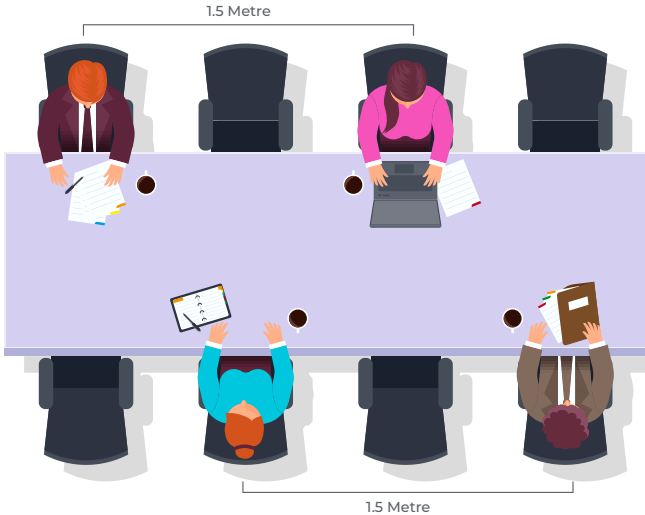
- Servise sunulan tüm malzemeler kullanılsa dahi yeniden yıkanıp temizleniyor mu?

- Yeme&içme ünitelerinde havalandırma düzenli olarak yapılıyor mu?

- Yemek masalarda kullanılan tuz, baharat, kürdan, şeker gibi yardımcı ürün ve malzemelerin mümkün olduğunca tek kullanımlık paketlerde sunulması için düzenleme yapılmış mı?
- Kullanılacak metal çatal, kaşık, bıçaklar gerekli hijyen şartlarında temizlendikten sonra kapalı alanlarda muhafaza edilecek ve el değmeden misafirlere sunuluyor mu?
- “Açık Büfe” uygulamasının sürdürülmesi durumunda; büfede bulunan yiyeceklerin misafirler tarafından alınmasını ve misafirlerin yiyeceklerle temas kurmasını engelleyici bir yöntem geliştirilmiş mi? İstenen yiyeceklerin önlemler dahilinde bir görevli tarafından misafirlere servis edilmesi sağlanıyor mu?
- Yemek salonları, toplantı salonu, pasta salonu, çok amaçlı salon, konferans salonu, lobi, resepsiyon alanı, oturma salonu, gösteri salonu, eğlence, animasyon alanları, satış üniteleri, açık alanlarda yer alan oturma/bekleme/ yeme içme düzenlemeleri ile havuz çevresi ve kıyıda bulunan gölgelikler/ şezlong grupları dahil tüm genel kullanım alanları mesafe planına uygun olarak düzenlenmiş mi? (mesafeye ilişkin önlemler alınarak gerekli işaretlemeler yapılacak ve plana uygun kapasiteden fazla misafir kabul edilmeyecektir.)

### Toplantı Salonları

- Toplantı salonları, otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre temizleniyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?



- Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (önlük, cerrahi maske) kullanıyor mu?
- Salonun giriş bölümünde el antiseptiği veya dezenfektanı mevcut mu?
- Salonda, masa ve oturma düzeni sosyal mesafe

aralığı dikkate alınarak düzenlenmiş, masalar arasında en az 1,5 metre mesafe bırakılmış mı?

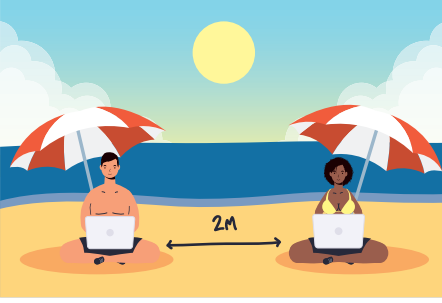
- Salonlarda yer alan teknik ekipmanlar (mikrofon, telsiz, telefon, monitör vs.) düzenli olarak temizleniyor mu?
- Salonlarda havalandırma düzenli olarak yapılıyor mu?

### Yüzme Havuzları

- Yüzme havuzları, otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre temizleniyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?
- Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (önlük, cerrahi maske) kullanıyor mu?
- Yüzme havuzu, şezlonglar ve oturma alanlarında sosyal mesafe kurallarına gerekli önlemler alınmış mı?
- 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?
- Kapalı olan havuzların metrekaresi hesaplanarak aynı anda havuz alanında 4 metrekareye 1 kişi, havuzda 8 metrekareye 1 kişi olacak şekilde kişi sayısına sınırlandırma getirilmiş mi?
- Temas ve izlem takibinin sağlanabilmesi amacıyla kapalı havuza girişler kayıt altına alınarak asgari 14 gün süreyle muhafaza ediliyor mu?
- Misafirlerin havuza girmeden önce duş almaları bilgisiyle birlikte uymaları gereken kurallar tabelası görölür bir yerde asılmış mı?



- Hastalık belirtisi gösteren misafirlerin havuzu kullanmamasını için gerekli önlemler alınmış mı?
- Havuz çevresinde tuvaletler, duş ve soyunma kabinleri düzenli aralıklarla temizlenerek dezenfekte ediliyor, kontrolü için hazırlanan çizelge ilgili personel tarafından imza altına alınarak çizelgeler saklanıyor mu?
- Misafirlerin havlulara temasını önlemek için havlu sunumu bir görevli tarafından gerekli koruyucu ekipmanlarla sağlanıyor veya havlular poşetlenmiş bir şekilde misafirlere teslim edilerek ayrıca havluların günlük olarak değiştirilmesi ve her kullanım sonrasında en az 60° C ve üzerinde yıkanması sağlanıyor mu?



- Kullanıma sunulacak şezlong, sehpa vb. malzemelerin her kullanım sonrası uygun araçlarla temizliği/ dezenfeksiyonu yapılıyor mu?

- Dinlenme koltukları ve şezlongların yerleştirilmesi esnasında mesafe kuralına (en az 1,5 metre) riayet ediliyor mu? (Aynı aileden olan, aynı odada veya evde konaklayan misafirler

arasında sosyal mesafe şartı aranmaz.)

- Çocuk kapalı yüzme havuzlarının da kapasitesi belirlenerek 8 metrekareye 1 çocuk olacak şekilde ebeveyn gözetiminde kullanılması sağlanıyor mu?
- Açık/kapalı havuzlarda Koronavirüs (Covid-19) kapsamındaki tüm işleyişten sorumlu en az bir personel sürekli olarak bulunduruluyor mu?

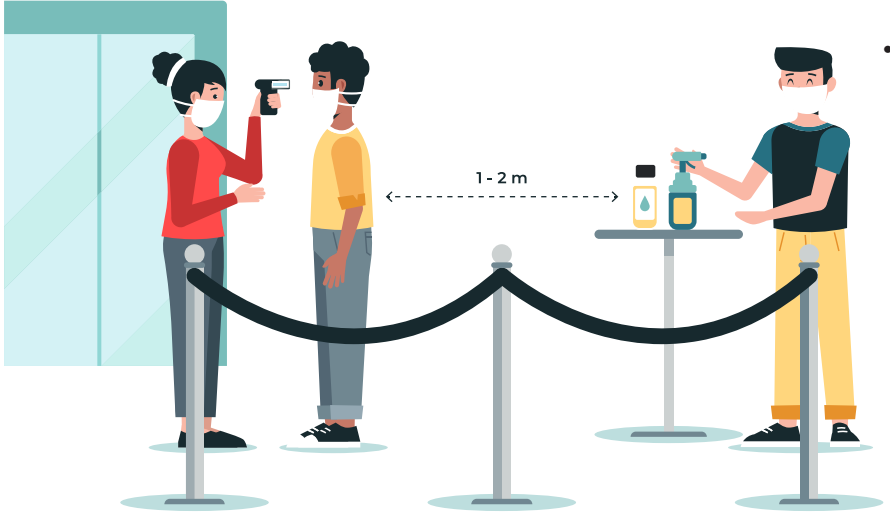
### **Fitness Salonu & SPA**

- Fitness Salonu & SPA, otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre temizleniyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?



- Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (önlük, cerrahi maske) kullanıyor mu? (Maske nemlendikçe ya da kirlendikçe değiştirilecek, bu işlemin öncesinde ve sonrasında el antiseptiği kullanılacaktır.)





Salon girişinde sosyal mesafe işaretleri ve misafirlerin kullanımı için el antiseptiği veya dezenfektan bulunuyor mu?

- Spor aletlerinin birbirine olan aralığı sosyal mesafe dikkate alınarak düzenlenmiş mi?
- 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?
- Salonunu giriş çıkış saatleri ile kişi sayısı sınırlandırması düzenlemesi yapılıyor ve salonu kullanan misafirler kayıt altına alınıyor mu?
- Spor aletlerinin tüm yüzeyleri, kumanda kolları ve monitörler ile misafirlerin dokundukları alanlar, tuvalet, duş ve soyunma odaları düzenli olarak temizleniyor ve dezenfekte ediliyor ve kayıt altına alınıyor mu?
- Temiz ve kirli havlu istasyonunda, misafirler ve çalışanların temasını en aza indirecek şekilde önlemler alınmış mı?
  - » Salonda düzenli olarak havalandırma yapılıyor mu?
- Tuvaletler, otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre temizleniyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?
- Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven

ve önlük, cerrahi maske) kullanıyor mu?

- Armatür, kapı kolları, musluk, lavabo, klozet, havluluk, lamba açma prizi/ anahtarı gibi sık dokunulan alanlar düzenli dezenfekte ediliyor mu?
- Genel tuvaletlerin giriş kapısı mümkünse otomatik kapı sistemi olarak düzenlenmiş mi, düzenlenememesi halinde uygun şekilde paravan konularak giriş kapıları açık tutulmuş mu?
- Bu alanların zeminleri, klozetler, pisuarlar, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları sık sık (mümkünse her kullanımdan sonra dezenfekte edilebilecek bir planlama yapılacak) su ve deterjanla temizlenerek 1/10 oranında sulandırılmış çamaşır suyu kullanılarak dezenfekte ediliyor mu?
- Tuvaletlerde devamlı sıvı sabun, tuvalet kağıdı, kağıt havlu ve çöp kutusu bulunduruluyor ve kontrolü sağlanıyor mu? (El kurutma cihazlarının kullanımına izin verilmeyecektir.)
- Otel genelinde bulunan tüm tuvaletlerin genel temizlik ve kontrolü için hazırlanan çizelge, temizlik sonrasında ilgili personel tarafından imza altına alınarak çizelgeler saklanıyor mu?

### **Satın Alma, Mal Kabulü ve Depolama**



- İşletmenin Satın Alma, Mal Kabul ve Depolama işlemleri konusunda izlenecek tüm süreç işletme yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?
- Bu bölümde görev yapan çalışanlar kişisel koruyucu ekipman kullanıyor mu?

- 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 yapıyor mu?

- İşletme 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?



- Satın alınan malların, tedarikçiden depoya ulaşıncaya kadar izlediği süreçte, mallara en az insan teması yapılması için gerekli önlemler alınmış mı?
- Satın Alma birimi tarafından yapılan alımlar öncelikle lisanslı tedarikçilerden uygun nitelikte ve ambalajlı ürünler arasından mı tercih ediliyor?

### Otel Taşıt Araçları

- Otel Taşıt Araçları, otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre

temizleniyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?



- Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (cerrahi maske)

kullanıyor mu?

- Sosyal mesafe kuralı göz önüne alınarak; taşıtların taşıma kapasiteleri ve servis içi oturma düzeni ile ilgili düzenlemeler yapılmış mı?
- Taşıtların, koltuk, kapı kolu, el tutacağı gibi sık temas edilen yüzeyleri her servis başlamadan önce temizleniyor mu?
- Taşıtlar düzenli olarak doğal yollarla havalandırılıyor mu? Taşıt klimasının iç havayı alıp taşıt içine geri verecek şekilde kesinlikle kullanılmaması konusunda ilgili personel bilgi sahibi mi?
- Taşıt içerisindeki tüm yolcuların maske kullanmaları sağlanıyor mu?
- Taşıtlarda alkol bazlı el antiseptiği, kolonya ve yolcular için yeterli sayıda maske mevcut mu?
- Vale hizmetinin verilmesi halinde, çalışan ve misafir güvenliğine ilişkin gerekli önlemler alınmış mı?

### **İklimlendirme Sistemleri**

- Otel bünyesindeki tüm havalandırma ve iklimlendirme sistemleri düzenli olarak kontrol edilip temizlik ve bakım işlemleri kayıt altına alınıyor mu?

• Asansör, misafir odaları ve genel alanlardaki klimaların filtreleri düzenli aralıklarla temizlenip dezenfekte ediliyor mu?

• Soğutma kuleleri düzenli olarak temizlenip dezenfekte ediliyor mu?



### **Atık Yönetimi**

- “Atık Yönetimi”, otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?

- Otel yönetimi tarafından atık yönetimi konusunda tüm süreci takip etmek üzere bir görevli atanmış mı?
- Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (önlük, cerrahi maske) kullanıyor mu?
- Çöp kovaları ve kullanılan diğer temizlik ekipmanları periyodik olarak temizleniyor mu?
- Tıbbi ve evsel atıklar usulüne uygun olarak toplanıp ayrıştırılarak Belediye veya Lisanslı kuruluşlar tarafından bertaraf edilmesi düzenli olarak yapılıyor mu?
- Çöp odalarında gerekli temizlik, ilaçlama ve dezenfekte işlemleri periyodik olarak yapılıyor mu?



### Haşere ve Zararlılarla Mücadele

- Haşere ve Zararlılarla Mücadele, otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?
- Haşere ve Zararlılarla mücadele konusunda sorumlu personel belirlenmiş mi?
- Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven, cerrahi maske, bone, yüz/göz koruyucu siperlik, çizme, tulum) kullanıyor mu?
- Zararlıların Otele muhtemel giriş noktaları belirlenerek alınan önlemler ile birlikte plan hazırlanmış mı?
- Atık su kanalları (drenajlar) kolay temizlenebilir, zararlı (haşere, kemirgen vb) girişini, koku çıkışını ve atık sıvıların geri basmalarını önleyecek şekilde düzenlenmiş mi?
- Otelin haşere ve zararlılarla mücadele önlemleri kapsamında periyodik ilaçlama programı ve çizelgesi düzenli olarak takip edilerek kayıt altına alınıyor mu?

## Acil Durum ve İzolasyon

**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. Konaklama tesisi içerisinde acil durumlarda izolasyon alanları belirlenmiş mi?**

**5. Misafir COVID-19 teşhisi konulması ve Sağlık Kuruluşunca hastanede tedavisi gerekmediğinin belirlenmesi halinde, tesiste konaklamaya devam ettiği süre boyunca, aynı aileden olan veya birlikte konakladığı kişiler dahil, misafirin izolasyon odalarında konaklayacağına ve odanın dışına çıkamayacağına ilişkin yazılı olarak bilgilendirilme formu hazırlanmış mı?**



**6. COVID-19 teşhisi konulmuş ve Sağlık Kuruluşunca hastanede tedavisi gerekmediği belirlenen misafirlere yönelik, 50 misafir odasına kadar 1 adet, 51-100 misafir odası için 2 adet, 101-150 misafir odası için 3 adet, 151-200 misafir odası için 4 adet, 201-250 misafir odası için 5 adet, 251-300**



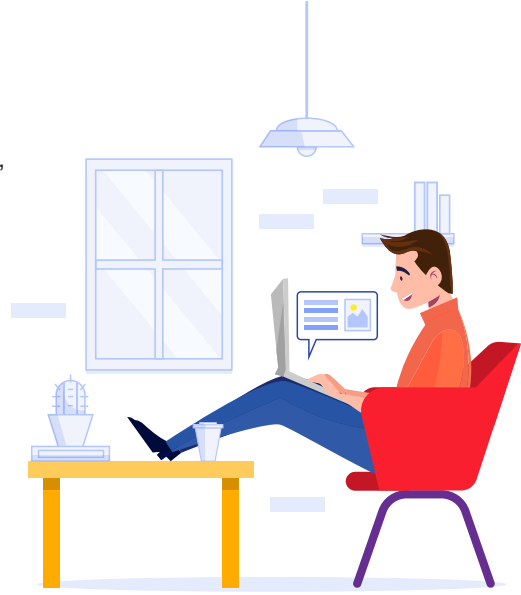
misafir odası için 6 adet, 301-350 misafir odası için 7 adet, 351-400 misafir odası için 8 adet, 401-499 misafir odası için 9 adet, 500 ve üzeri misafir odası için 10 adet misafir izolasyon odası olmak üzere, toplam oda kapasitesine uygun sayıda misafir izolasyon odaları belirlenmiş mi? (50 oda ve altı konaklama tesislerinde, kapasitenin düşük olması ve fiziksel imkan bulunmaması nedeniyle ayrı bir izolasyon odası düzenlenememesi halinde misafir kendi odasında izole edebilir)

**7.** 50 oda üzeri konaklama tesislerinde düzenlenen misafir izolasyon odalarının, diğer misafir odaları ile en az temasta olacak şekilde, aynı kat/aynı blokta düzenlenmiş olması, düzenlendikleri kat veya blokta normal misafir odalarının bulunmaması veya ikişer misafir odası boş bırakılacak şekilde bir uçta toplanarak koridorda fiziksel ayırım (kapı/duvar vb) sağlanmış mı?

**8.** COVID-19 teşhisi konulmuş misafirle aynı aileden olan veya aynı odada konaklayan ancak hastalık teşhisi bulunmayan misafirlerin de COVID\_19 teşhisi konulan misafirden ayrı bir misafir izolasyon odasında konaklamasına ilişkin protokol düzenlenmiş mi?

**9.** Misafir izolasyon odalarında konaklayan misafirlerin, konaklama sözleşmelerine uygun olarak odalarından çıkmaksızın yiyecek içecek sevisi ve oda temizlik hizmeti almalarına ilişkin protokol düzenlenmiş 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)





**11.** İzolasyon servis personeline ayrı hijyen ve sağlık eğitimi verilmiş mi? Personelin sık sık sağlık durumları izleniyor mu?

**12.** Misafir izolasyon odalarına servis/kat hizmeti veren personelin maske, koruyucu sperlik ve her kullanımdan sonra değiştirilmek üzere tek kullanımlık eldiven kullanması, kıyafetlerini tamamen değiştirmesi veya koruyucu tek kullanımlık kıyafet giymesi ile öncesi ve sonrası kişisel hijyen uygulamalarına ve her kullanımdan sonra tek kullanımlık kıyafet, eldiven ve maskenin bertarafına ilişkin protokol düzenlenmiş mi?



**13.** Misafir izolasyon odalarının kullanımdayken havlu, çarşaf gibi tekstil ürünlerinin ve servis bulaşıklarının ayrı toplanması ve diğer misafir kirlileri ile temas ettirilmeksizin en az 60 derecede yıkanması temizlik şartları arasında belirtilmiş mi?

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

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

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

**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?

**19 .** 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?





## COVID-19 TESTİ VE NUMUNE ALMA İŞLEMLERİ

1- 50 oda ve üzeri kapasitede olan konaklama tesislerinde, ikamet adresi yurtdışında olan misafirlerin talebe bağlı olarak covid-19 testi yaptırabilmelerinin, numune almak için eğitim almış sağlık personeli ile sağlanması veya numune almak için yetkin bir sağlık kuruluşu ile anlaşmalı olarak hizmet vermeleri sağlanmış mı? Numune alınan misafirler için izleme kayıtları tutuluyor mu?

2- Numune alınma işleminin tesiste yapılıyor olması halinde, işletme tarafından her türlü hijyen ortamı, kişisel koruyucu ekipman ve tıbbi atıkların diğer atıklardan ayrı bertarafı için gerekli tedbirler alınmış mı?

3- Tesiste numune alma işlemlerinin koordinasyonundan sorumlu, ilgili kurum ve kuruluşlarla irtibat halinde olacak irtibat kişisi belirlenmiş mi? İrtibat kişilerinin İl Kültür ve Turizm ile İl Sağlık Müdürlüklerine adları ve iletişim bilgileri bildirilmiş mi?

4- İrtibat kişilerinin, tesiste pozitif vaka çıkması halinde izleyecekleri protokol hazırlanmış mı? (Protokol pozitif vakayı ilgili İl Sağlık Müdürlükleri ile İl Kültür ve Turizm Müdürlüklerine bildirmek, misafiri sağlık kuruluşuna yönlendirmek ve izolasyon sürecini yönetmek konularını içerir)

5- İkamet adresi yurtdışında olan misafirlere, talepleri halinde, covid19 testini ücretli olarak test merkezleri, havalimanları veya konaklama tesislerinde yaptırabileceklerine, çalışma saatlerine, testin içeriği, süresi ve test sonucu hakkında bilgilendirme ile ülkelerine dönüşte covid-19 testi zorunluluğu bulunan misafirlere, gecikmelere veya yaşanabilecek yoğunluğa maruz kalmamak için yolculuklarından 48 saat önce test yaptırmalarına, sonucu pozitif çıkan misafirlerin ise konakladıkları tesisin yönetimine, havalimanlarında ise danışma birimlerine hemen bilgi vermeleri gerektiğine ilişkin, tesise girişte ve odalarında olmak üzere, biri Türkçe en az iki yabancı dilde yazılı bilgilendirme yapılıyor mu? Aynı bilgilendirme yazısında, test yaptırılacak yerlerin isim ve adres bilgileri ile test ücretinin havalimanları ve konaklama tesislerinde 30 Euro, test merkezlerinde ise 250 Türk Lirası olduğu belirtiliyor mu?

**T.C. İçişleri Bakanlığı tarafından yayımlanan 18.11.2020 tarihli Genelge ile belirtildiği üzere 02.09.2020 tarih ve 14210 sayılı İçişleri Bakanlığı Genelgesi'ndeki düğünler ve nikah merasimlerine getirilen esaslar çerçevesinde;**



## Nikah ve Düğün Törenlerinde Uygulanacak Tedbirler

“Güncel tedbirlerin ve organizasyonlara ilişkin uygulamaların, T.C. İçişleri Bakanlığı, T.C. Sağlık Bakanlığı ve T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından yayımlanan güncel Genelge ve Bildirimler doğrultusunda takip edilmesi gerekmektedir.

a) Nikah törenleri/merasimlerinin maske, mesafe, temizlik kurallarına uyulması, asgari düzeyde katılım şartıyla gerçekleştirilmesi,

b) Düğünlerin oturma düzeni, maske, mesafe ve temizlik kuralları ile nikah merasimi şeklinde en fazla bir saat süre içerisinde gerçekleştirilmesi esastır.

Buna göre;

## ALINACAK TEDB RLER

1. Nikâh merasimi Şeklinde yapılabilcek olan d   nler ile nik hların en fazla 1 saat süre içerisinde tamamlanması sağlanacak,
2. Nikâh merasimi Şeklinde d   n veya nikâh yapılacak d   n salonlarında, sandalye/koltuk düzeninin fiziki mesafe koşullarına uygun ve dans/oyun pisti/ alanlarını da kapatacak Şekilde oluşturulacak.
3. Mekanların girişinde, güvenlikten sorumlu personel tarafından üst araması yapılacaksa 1 metreden yakın temas olasılığı dikkate alınarak personel tarafından tıbbi maskeye ek olarak yüz koruyucu siperlik kullanılacak.
4. Nikah veya D   n mekanı girişinde karşılama, u urlama ve takı merasiminde tokala ma, sarılma yapılmayacak, sosyal mesafe korunacak.
5. Nikâh Şekeri davetlilere sosyal mesafe korunarak dağıtılacak, da ıtan kişide maskeye ek olarak yüz koruyucu siperlik bulunacak.
6. Gelin, damat, nikâh memuru ve Şahitler dahil, tüm davetliler tören ve kutlama boyunca maske kullanacak.



- 7.** Düğün sırasında sosyal mesafenin korunamayacağı oyun, dans, halay ya da gösteri (Gelin ve damat hariç) yapılmayacak.
- 8.** Nikah veya Düğüne davetli tüm katılımcıların adları ve iletişim bilgileri en az 14 gün saklanacak.
- 9.** Organizasyon mümkün olduğu ölçüde açık havada yapılacak, organizasyon süresi mümkün olduğunca kısa tutulacak.
- 10.** Nikah ve düğün mekanlarında sosyal mesafe önlemleri işletmeciler tarafından takip edilecek.
- 11.** Salonlara güncel Genelgelerde belirtilen metrekare uygulamasına göre davetli alınabilecek, kişi planlaması buna göre yapılacaktır.
- 12.** Düğünlerin yapılacağı mekânların işletmecileri/sorumluları tarafından genel kullanım alanlarına ve oturma düzenine ilişkin mesafe planı hazırlanacaktır. Düğün mekânının misafir kapasitesi mesafe planına göre belirlenecek. Bu kapasiteye uygun sayıda misafir kabul edilecek ve kapasite bilgisi düğün mekânının girişinde görülebilir bir yere asılacaktır. Hazırlanan plan çerçevesinde mekânın girişlerinde ve sıra oluşabilecek her noktada mesafeyi sağlamaya yardımcı yer işaretlemeleri yapılacaktır.
- 13.** Temizlik, maske ve mesafe kuralları ile uyulması gereken diğer kurallara ilişkin bilgilendirme afişleri düğün yapılacak mekânların girişlerine ve





  erisinde uygun yerlere asılacak.

**14.**Misafirlerin giri lerde mutlaka ateş    mleri yapılacaktır. 38 C'den yüksek olan kişilerin en yakın sağlık kurulu una yönlendirilmesi sağlanacaktır. Ateş ölçen personel/sorumlu tıbbi maske ve yüz koruyucu siperlik kullanacaktır.

**15.**Düğün mek nlarının girişlerinde ve ortak kullanım alanlarında el antiseptiği veya dezenfektan bulundurulacaktır. Teması mümkün olduğunca azaltabilmek için bunların mümkünse fotoselli olmaları ve misafirlerin ellerini dezenfektan/ el antiseptiği ile temizlemelerinden sonra içeri girişleri sağlanacaktır.

**16.**Her masada yeterli sayıda (en az %70 alkol içeren) kolonya veya el antiseptiği bulundurulacaktır.

**17.**Düğün yapılacak mek nlara maske takılarak girilecek, işletme sahiplerince giri lerde talep eden misafir için maske bulundurulacaktır. Maskesiz misafirler salona alınmayacaktır. Ayrıca maskelerin düğün sürecinde de takılması (gelin, damat, nikâh memuru ve şahitler dâhil olmak üzere) sağlanacaktır.

**18.** Gelin ve damadın bekleme odaları gibi alanlar için mümkünse doğal havalandırması olan (pencereli) odalar tercih edilecek.

**19.** Düğün esnasında veya akabinde yemek ikramı olması durumunda İçi güncel Genelge esaslarına uyulacaktır.

**20.** Misafirlerin oturma düzeni masalar arası en az 1,5 metre, sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenecek.

**21.** Mesafe ve oturma düzeni kuralları, aynı evde oturan çekirdek aileden olan misafir grubu için uygulanmayacak.

**22.** Düğünlerde karşılama, uğurlama ve takı merasiminde tokalaşma ya da kucaklama/sarılma yapılmayacak, mesafe korunacak.

**23.** Takı merasimi, hediyelerin düğün mekânının uygun bir yerinde bulundurulacak sandık vb. bir toplama kutusuna konulması şeklinde yapılacaktır.

**24.** Toplu fotoğraf çekimleri yapılmayacaktır. Fotoğraf çekimi ve pasta kesimi esnasında gelin ve damat hariç mesafe kurallarına uyulacaktır. Ancak maske kullanmak ve mesafe kuralına uymak kaydıyla misafirler gelin ve damatla bireysel fotoğraf çekimi yapabilecek.

**25.** Genel kullanım alanlarına atık kutuları konulacaktır, bu kutuların sadece maske, eldiven gibi malzemeler için kullanılacağı belirtilecek ve bu atıklar imha edilirken diğer atıklarla birleştirilmeyecektir.

**26.** Asansörlerin kullanımı mümkün olduğunca sınırlandırılacaktır, kapasitesinin üçte biri sayıda kişinin binmesine izin verilecek ve bu sayı asansör girişinde belirtilecek. Asansör içerisinde mesafeyi korumak amacıyla kişilerin durması gereken alanlar yer işaretleriyle belirlenecek.

**27.** Salonlarının temizliğinde özellikle sık dokunulan yüzeylerin (kapı kolları, kolların dayanıldığı yerler, masalar, sandalye kolçakları) temizliğine dikkat edilerek dezenfeksiyonları sağlanacaktır.

**28.** Vale hizmetinin verilmesi halinde araçta temas edilen her nokta (kapı kolu, direksiyon, vites vb.) temizlendikten sonra araç misafire teslim edilecektir.

**29.** Nikah-Düğün, Kına, nişan, sünnet düğünü vb. etkinlikler için Organizasyon Sahibinden, Davetlilerin/Katılımcıların COVID-19 zorunlu tedbirlerine, kurallara uygun davranmalarına, aksi haldeki yükümlülüklerin Organizasyon Sahibi tarafından üstlenileceğine yönelik Taahhütnamenin alınması önerilmektedir.



(Taahhütname  rneği Bknz. Sayfa 59)

### **Nikah/Düğün Yapılacak Mek nlarda Görevli Personele Yönelik  nlemler**

1. Personelin COVID-19'un bulaşma yolları ve korunma önlemleri hususunda bilgilenmesi sağlanacak.

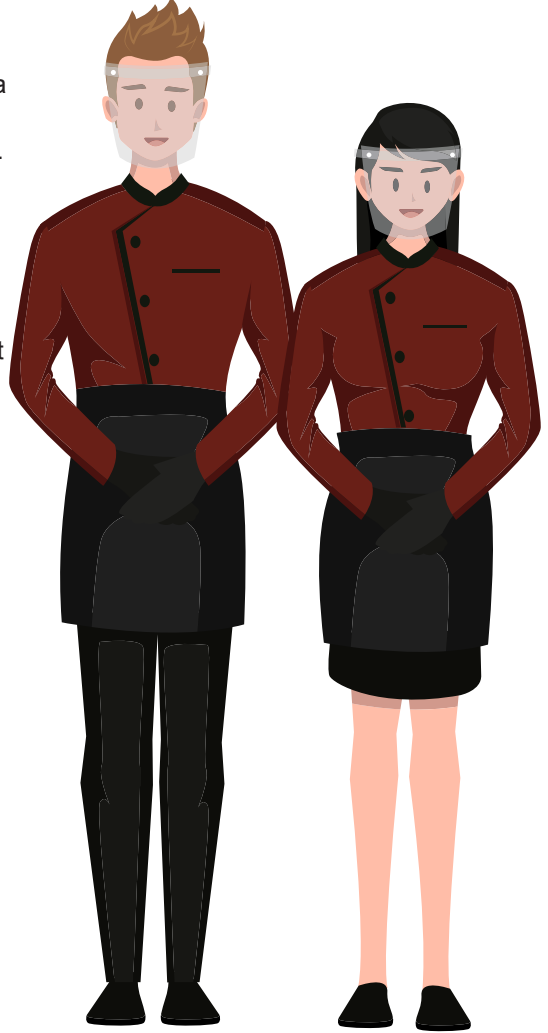
2. Personel girişinde, el dezenfeksiyonu veya antiseptiği bulundurulacak.

3. Personelin giriş/çıkışlarında vücut ısısı ölçümleri termal sensörlerle ya da temassız ateş ölçerlerle yapılacak ve bu veriler günlük olarak kayıt altına alınacak ve asgari 14 gün süreyle saklanacak. Ayrıca personelin birlikte yaşadığı kişilerin de koronavirüs (COVID-19) açısından izlenebilmesi için personelden bu kapsamda bilgi alınacak.

4. Ateş,  ks r k, burun akıntısı, solunum sıkıntısı belirtileri olan/ gelişen çalışanlar tıbbi maske takılarak COVID-19 yönünden değerlendirilmek üzere sağlık kurumuna yönlendirilecek.

5. Düğün mekanlarında çalışan personel için yeterli miktarda koruyucu ekipman bulundurulacak.

Tüm personel, çalışma esnasında çalışma alanının gerektirdiği tıbbi/bez maske, yüz koruyucu şeffaf siperlik vb. kişisel koruyucu ekipmanı kullanacak (Maske nemlendikçe ya da kirlendikçe değiştirilecek, yeni maskenin takılması esnasında



ise el temizliğine özen gösterilecektir).

**6. Personel kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanacak.**

**7. Personel, el hijyenine dikkat etmesi konusunda sürekli uyarılacak. (El hijyenini sağlamak için ellerin en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanacağı, su ve sabunun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiğinin kullanılacağı hususu esas alınacaktır.)**

**8. Düğün mekânlarında görevli personelin tuvalet, dinlenme, ortak yemek ve sosyal alanları mesafe koşullarına göre düzenlenerek (bu konuda gerekirse yer işaretlemeleri, şerit, bariyer vb. düzenlemeler yapılacak) bu alanların kapasitesi belirlenecek ve belirlenen kapasiteye uygun olacak şekilde personelce kullanımına müsaade edilecek. Bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanacak. Ayrıca buralarda alkol bazlı el antiseptiği/ dezenfektanı bulundurulacak.**

**9. Personel, kendisinde veya birlikte yaşadığı kişilerde Koronavirüs (COVID-19) semptomlarını görmesi halinde bu durumu vakit kaybetmeksizin işletme yöneticisine bildirecek.**

**10. Düğün mekânının yönetimi tarafından personele belirli periyotlar halinde ve**



herhangi bir şüpheli durumun varlığı (yüksek ateş, öksürme, nefes daralması, koku alma duyusunda kayıp, halsizlik vb.) halinde Koronavirüs (COVID-19) testi yaptırılacak. Sonuçlar kayıt altına alınarak muhafaza edilecek, test sonucu pozitif çıkan ya da test sonucu pozitif biriyle temaslı olması nedeniyle takibe giren, test sonucu pozitif olup iyileşen ancak son negatif test sonucundan itibaren 14 günlük takip süresi geçmeyen ve kendisi veya birlikte yaşadığı kişinin şüpheli durumda olması nedeniyle test yaptırılan personelin test sonucu alınana kadar çalışmasına kesinlikle müsaade edilmeyecek.

Bu hususlar dışında nikâh merasimi şeklindeki düğün, nikâh ve tüm organizasyonlarda; T.C. İçişleri Bakanlığı ve ile T.C. Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanan kural ve tedbirler uygulanacaktır.

Alınan tedbirlerin işletmeler tarafından uygulanmasının yanında organizasyon katılımcılarının da tedbirlere eksiksiz olarak uymaları yasal zorunluluktur.



## Taahhütname Örneği

Nişan-Nikah-Düğün Törenleri, Banket/Etkinlik Sözleşmelerine eklenmesi ya da “Taahhütname” başlığı altında düzenlenmesi önerilen metin

COVID -19 sürecinde gerçekleşecek olan, bu Sözleşmeye konu etkinlikte, etkinliğin ev sahibi olarak aşağıdaki hususları beyan, kabul ve taahhüt ederim.

.....

tarihinde.....

adresindeki.....

İşletme isimli Tesisinizde gerçekleşecek .....etkinliği  
öncesinde ve etkinlik süresince, Kanunlar, Cumhurbaşkanlığı Kararları, Kamu kurum kuruluşlarınca, bu meyanda Sağlık Bakanlığı, İl Hıfzıssıhha Kurulu, İçişleri Bakanlığı, Kültür ve Turizm Bakanlığınca yapılmış ve yapılacak, zaman içinde güncellenecek düzenlemelerde yer alan tüm kurallara aynen uyacağımı, davetliler/misafirlerimin ve Tesis dışından görevlendirdiğim, hizmet aldığım tüm kişilerin de uymasını sağlayacağımı,

### Bu cümleden olarak ;

- Etkinlik katılımcılarına uyacakları kuralları önceden duyuracağımı,
- Davetiyelerde, Covid-19 nedeni ile bütün misafirlerin maskeleri ile gelmeleri, salon girişlerinde ateş ölçümü yapılacağı ve ateşi 38 dereceden yüksek olanların salona alınamayacağını,
- Etkinlik mekanı girişinde karşılama, uğurlama ve takı merasiminde tokalaşma, sarılma yapılmayacağını, sosyal mesafenin korunacağını,

- Nikâh şekeri ve benzeri objelerin davetlilere sosyal mesafe korunarak dağıtılacağını, dağıtan kişide maskeye ek olarak yüz koruyucu siperlik bulunacağını,
- Gelin, damat, nikâh memuru ve şahitler dahil tüm davetlilerin tören ve kutlama boyunca maske kullanacağını,
- Etkinlik sırasında sosyal mesafenin korunamayacağı oyun, dans, halay ya da gösteri (Gelin ve damat hariç) yapılmayacağını,
- Yakın teması önlemek amacıyla takıların sandık ya da benzeri bir toplama kutusuna bırakılacağını,
- Toplu fotoğraf çekimleri yapılamayacağını ancak maske kullanmak ve mesafe kuralına uymak kaydıyla misafirlerin gelin ve damatla bireysel fotoğraf çekiminin yapabileceğini,
- Etkinliğe davetli tüm katılımcıların adları ve iletişim bilgileri en az 3 gün önce yazılı olarak işletmeye vereceğini ve etkinlik tarihinde katılımcılara ait bu bilgileri güncelleyeceğini, bunların işletme tarafından 14 gün saklanacağını,
- Mekanlara güncel Genelgelerde belirtilen metrekare uygulamasına göre davetli alınabileceğini ve kişi planlamasının buna göre yapılacağını,
- Oturma düzeninde sandalyeler arasında 60 cm sosyal mesafe bırakılacağını, kokteyl vb. masaları arası en az 1,5 metre olacak şekilde düzenleneceğini,
- Mesafe ve oturma düzeni kurallarının sadece aynı evde oturan çekirdek aileden olan misafir grubu için uygulanmayacağını,
- Etkinliğin güncel Genelgelerde belirtilen saatler doğrultusunda gerçekleşeceğini Yukarıda sayılanlarla sınırlı olmaksızın; Mesafe kuralları başta olmak üzere maske, temizlik ve diğer pandemi kurallarını ihlal etmeyeceğini, ihlal ettirmeyeceğini, Misafirlerim ve görevlendirdiklerime gerekli uyarılarda bulunarak kurallara uymalarını sağlayacağını, aykırı davranışlara engel olacağını, Uyarılarıma rağmen usul ve esaslara aykırı hareket etmekte ısrar edenlerden ötürü Tesis İşletmecisine/görevlilerine gelebilecek her türlü yükümlülüğü, zararı ilgilinin ilk talebinde defaten ve nakten karşılayacağını,

KABUL, BEYAN VE TAAHHÜT EDERİM.

Aksi tutum ve davranışların, konusunun suç veya kabahat olmasına bağlı olarak Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 282 nci maddesi veya Türk Ceza Kanununun 195 inci maddesi doğrultusunda şahsım hakkında adli ve idari işlem gerektireceğini bildiğimi, ilgili düzenlemelerin birer nüshasının tarafımca tebellüğ edilmiş olduğunu da beyan ve kabul ederim.

**İsim:**

**T.C.:**

**Adres:**

**İmza:**

## COVID-19 Pandemi İzolasyon Personeli Protokolü Örneği

### I. TARAFLAR

..... SGK işyeri sicil nolu ..... (Bundan sonra kısaca “İşveren” olarak anılacaktır) ile ..... T.C. kimlik Nolu ..... (Bundan sonra kısaca “İşçi” olarak anılacaktır), aşağıdaki hususlarda mutabık kalarak; işbu protokolü düzenlemişlerdir. Şöyle ki;

### II. TARAFLARIN HAK ve YÜKÜMLÜLÜKLERİ

**1. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Güvenli Turizm Sertifikası kapsamında yer alan “Değerlendirme Formu J bendi ACİL DURUM VE İZOLASYON” başlığı altında İzolasyon alanı 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 imzalanması gerektiği ifade edilmiştir.** Bu bağlamda; işçi ile işveren, işçinin salgın sürecinde hizmet verecek özel izolasyon odalarında konaklayacak otel misafirlerine özel hizmet verecek izolasyon personeli olarak görevlendirilmesi hususunda anlaşmaya varmışlardır.

**2. İşveren Covid-19 teşhisi konulan ve sağlık kuruluşu tarafından hastanede tedavisinin gerekmediği belirlenen otel misafirleri için özel izolasyon odalarını belirleyecek; aynı aileden olan veya birlikte konakladığı kişiler dahil otel misafirinin izolasyon odalarında konaklamasını sağlayacak, izolasyon odalarının diğer misafir odaları ile en az temasta olacak şekilde mümkünse aynı kat/aynı blokta dizayn edilmesini temin edecek, konaklama esnasında oda içerisinde yiyecek-içecek servisi ile oda temizlik hizmeti almalarına imkân tanıyacak, izole edilmiş olan misafire servis/kat hizmeti verecek personelin çalışma koşulları ile kişisel koruyucu ekipmanları, misafire yaklaşım mesafesi ve koşulları, servis öncesi ve sonrası uygulayacakları kişisel temizlik ve hijyen kurallarının hazırlanması ve benzeri diğer tüm tedbirleri eksiksiz olarak alacaktır.**

**3. İşçi, tamamen gönüllülük esasına dayalı şekilde, izolasyon odalarında konaklayacak otel misafirine gerekli hizmeti sunacağını, bu konudaki tüm çalışma koşullarının tarafına eksiksiz aktarıldığını, bu hususta gerekli eğitime katılacağını, izolasyon odalarına hizmet sunarken tarafına tevdi edilen koruyucu ekipmanları kullanacağını, otel misafirine veya odada konaklayan yakınlarına yaklaşım mesafesi ve koşullarına gereken şekilde riayet edeceğini, servis öncesi ve sonrasında**



gerekli tüm hijyen tedbirlerine eksiksiz riayet edeceğini, hijyen ve sağlık eğitiminde bilgilendirileceği hijyen ve sağlık kurallarına uyacağını, hizmetin ifası sırasında tarafına verilecek tek kullanımlık ekipmanların bertarafına ilişkin prosedürü eksiksiz olarak işleteceğini, özel hizmet nedeniyle ortaya çıkabilecek tüm riskin tarafına anlatıldığını, tüm bunlara rağmen; izolasyon odalarına verilecek hizmeti, görev tanımı ve yapılacak işin niteliğine uygun bir şekilde ifa edeceğini, işbu protokolün ekindeki (EK-1) izolasyon odasına verilecek servise ilişkin kurallar bütününe okuduğunu ve aynen riayet edeceğini, kabul, beyan ve taahhüt eder.

**4.** İşveren, Covid-19 salgınına bağlı olarak izolasyon odalarının kullanıma açık olduğu süreçte, anılan odalarda Covid-19 teşhisli hastanın bulunması halinde, izolasyon personeli olarak görevlendirdiği işçiye, yalnızca özel izolasyon odalarına hizmet verdiği gün kadar, günlük ücretinin %.....'si kadar ek ücret ödeyecektir. Bu bağlamda; işçinin hak kazanacağı ek hizmet bedeli, günlük brüt .....-TL'dir. Diğer yandan işçi, izolasyon odasında Covid-19 teşhisli hastanın bulunmaması veya bulunmakla birlikte; izolasyon odasındaki hastaya veya yakınlarına hizmet vermemesi, diğer deyişle söz konusu odada görevlendirilmemesi halinde, işbu protokole belirtilen ek hizmet bedeline hak kazanma imkanının bulunmadığını anladığını, kabul, beyan ve taahhüt eder.

**5.** İşçi, Covid-19 salgınına bağlı bulaş riski dolayısıyla, görevlendirildiği izolasyon odasında Covid-19 teşhisli otel misafirinin konakladığı süre boyunca işyerinde/otelde kalacağını, çalışma sürelerinin haricinde otelde kaldığı süreçte kişisel sağlığına ve hijyenine azami seviyede gerekli dikkat ve özeni göstereceğini ve işverenin bu konuda uygulamaya koyduğu diğer prosedürleri uygulayacağını ve alınan tüm tedbirlere riayet edeceğini, planlanan vardiyası haricinde bulaş riski sebebiyle otelde kaldığı sürelerin çalışma süresinden sayılmayacağını anladığını, kabul, beyan ve taahhüt eder.

### III. İMZA

İşçi ile işveren arasındaki iş sözleşmenin ayrılmaz parçası olan işbu protokol, ..... tarihinde 2 nüsha olacak şekilde imzalanmıştır.

**İŞÇİ**

**İŞVEREN**

**AD & SOYAD**

**İMZA**

## COVID-19 Pandemi İzolasyon Odasına Servis Verilmesi Protokolü Örneği

(Otelde konaklamaya devam eden COVID-19 enfekte misafir odası):

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Güvenli Turizm Sertifikası kapsamında yer alan “Değerlendirme Formu J bendi ACİL DURUM VE İZOLASYON” başlığı altında Misafir izolasyon odalarında konaklayan misafirlerin, konaklama sözleşmelerine uygun olarak odalarından çıkmaksızın yiyecek içecek servisi ve oda temizlik hizmeti almalarına ilişkin protokol düzenlenir ifade edilmektedir.

Buna göre;

İzolasyon odasında bulunan misafirin odadan sağlık kontrolü haricinde çıkılmasına ve başka bir ziyaretçinin odaya girmesine izin verilmez.

İzolasyon odaları otelin ..... Blok ..... Katında ..... nolu odalara olarak belirlenmiştir. Bu alan otelin diğer alanlarından a) ayrıdır b) separatör ile ayrılır ve diğer misafirlerin bu alana girişine izin verilmez.

COVID-19 teşhisi konulmuş misafirle aynı aileden olan veya aynı odada konaklayan ancak hastalık teşhisi bulunmayan misafirlerin de COVID-19 teşhisi konulan misafirden ayrı bir misafir izolasyon odasında konaklaması sağlanır.

Gönüllülük esasına bağlı olarak izolasyon odasına servis verilecek personel belirlenir ve gerekli eğitimler tamamlandıktan sonra ilgili personelden muvaffakatname alınır.

Söz konusu personel, İzolasyon odasında enfekte olmuş misafir kaldığı sürece otelde kendisi için tayin edilmiş odada kalır. Bu süreçte personele otelin belirlemiş olduğu ek ödenek oranında ödeme yapılır.

### Kat Hizmetleri

- İzolasyon odasına servis verecek olan personel tüm koruyucu ekipmanını giydikten sonra (maske, siperlik, Koruyucu tulum, galos, çift kat eldiven) odaya hizmet verecektir. Kullanılan koruyucu ekipman oda dışına çıkar çıkmaz yönetmeliğe uygun şekilde ayrı torbaya alınır ve imha edilir. Personel kişisel temizlik protokolünü uygular.

- Her odaya serviste yeni koruyucu ekipman kullanılır.

- İzolasyon odasına servis verecek personel servis öncesi tekrar eğitimden geçirilir. Uyulması gereken koruyu ekipman kullanımı, bulaşımı azaltıcı hareketler gibi kurallar hatırlatılır.
- Odadan alınan tüm havlu, çarşaf gibi eşyalar otelin geri kalan eşyalarından ayrı toplanır ve ayrı olarak en az 60c de yıkanır.
- İzolasyon odalarına mümkün olduğunca aynı personelin hizmet vermesi sağlanır ve sağlık durumları sık sık otel sağlık ekibi tarafından takip altına alınır.

### Yiyecek - İçecek

- Bu odalara verilecek olan yiyecek-içecek servisinde servis personeli odaya girmez. Oda servisi arabası kapının önüne konulup kapı çalınır ve servis personeli kapıdan en az 2 metre uzaklaşır. Servis sırasında maske, siperlik ve çift kat eldiven kullanılır.
- Odadan kullanılmış olan ekipman alınırken yine aynı kişisel koruyucu ekipman kullanılır ve yönetmeliğe uygun şekilde kullanım sonrası imha/dezenfekte edilir.
- Odada tek kullanımlık kagıt veya plastik servis araçları ile hizmet verilir (Tabak, bardak, çatal, bıçak vs.) ve yine yönetmelikler doğrultusunda ayrı olarak toplanır, paketlenir ve imha edilir.

### Teknik Servis

- İzolasyon odasına servis verilmesi gerekir ise İzolasyon odasına servis verecek olan personel tüm koruyucu ekipmanını giydikten sonra (maske, siperlik, Koruyucu tulum, galos, çift kat eldiven) odaya hizmet verecektir. Kullanılan koruyucu ekipman oda dışına çıkar çıkmaz yönetmeliğe uygun şekilde ayrı torbaya alınır ve imha edilir. Personel kişisel temizlik protokolünü uygular.
- Her odaya serviste yeni koruyucu ekipman kullanılır.
- İzolasyon odasına servis verecek personel servis öncesi tekrar eğitimden geçirilir. Uyulması gereken koruyu ekipman kullanımı, bulaşımı azaltıcı hareketler gibi kurallar hatırlatılır.

## Covid-19 Pandemi Misafir Açık Rıza Bilgilendirme/Bildirim metni örneği

Değerli Misafirimiz,

Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) COVID-19 Pandemi bildirimi ile birlikte, kamu sağlığının korunması amacıyla T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, T.C. İçişleri Bakanlığı, T.C. Sağlık Bakanlığı, diğer resmi mercilerce emredici düzenlemeler yapılmakta, güncellenmektedir.

Bu kapsamda; Otelimizde misafirlerimizin, çalışanlarımızın ve kamu sağlığının korunması yönünden aşağıda belirtilen bilgilerin misafirlerimizden işletmemizce Otele kabul sırasında temin edilmesi zorunluluğu bulunmaktadır.

Misafir olarak şahsınız ve beraberinizdekilerden alınması Zorunlu bilgilerin, aşağıdaki soruların karşısında yanıtlanmasını rica ederiz.

Ayrıca Otele her girişinizde ateşiniz ölçülecek olup, ilk giriş tarih/saatinizde ateşiniz .....derece olarak tespit edilmiştir.

- Kronik rahatsızlık bulunup bulunmadığı
- Son 14 gün içinde Covid-19 belirtileri bulunup bulunmadığı
- Daha önce Covid-19 teşhisi konulup konulmadığı
- Son 14 gün içerisinde bulunulan/ziyaret edilen ülkeler
- Türkiye'de ve yurtdışında kendileriyle irtibata geçilebilecek adres ve telefon numarası
- Yurtdışı ikametgah adresi

Edinilmesi zorunlu olan bu bilgiler, Kişisel Verileri Koruma Kanunu'nun yükümlülüklerine tabi olarak gizli tutulmak kaydıyla zorunlu sürece muhafaza edilecek; olası bir COVID-19 enfekte durumunda ya da talepedilmesinde sadece ilgili kamu kurum ve kuruluşlarıyla paylaşılacaktır.

Soru ve talepleriniz için ..... resmi e-mail adresi ..... ve resmi telefon hattı ..... numarası üzerinden veya ..... adresinden bize ulaşabilirsiniz.

..... Otel’inde (“Otel”) alınan Yeni Koronavirüs (Covid-19) salgınının yayılmasının önlenmesine yönelik tedbirler kapsamında;

**Yukarıda verdiğim bilgilerin doğru olduğunu, Tesise her girişimde ateşimin ölçülerek kayıt altına alınacağını,**

Otel’de konakladığım ve/veya Otel’in her türlü alan ve/veya hizmetlerinden yararlandığım süre zarfında,

COVID-19 teşhisi konulması ve Sağlık Kuruluşunca hastanede tedavimini gerektmediğinin belirlenmesi halinde, konaklama sözleşmesinde belirtilen süre ve koşullarda tesiste konaklamamın sağlanacağını,

Bu durumda Otel tarafından belirlenen izolasyon odasında konaklamamı geçireceğimi, odamın dışına çıkmayacağımı, odama dışarıdan ziyaretçi kabul etmeyeceğimi, şahsımla aynı aileden olan veya aynı odada konaklayan kimselerin de konaklamalarını izolasyon odalarında geçirebileceğini, varsa velisi/vasisi olduğum kimselerin de konaklamalarını izolasyon odalarında geçirebileceğini ve izolasyon odalarından çıkmamalarının sorumluluğum dahilinde olduğunu,

-Şahsıma ve/veya aynı aileden olan veya birlikte aynı odada konakladığım kimselere konaklama sözleşmesinde belirtilen süre boyunca, izolasyon odalarından çıkmaksızın, sözleşme koşullarına uygun olarak yiyecek içecek servisi ve oda temizlik hizmeti sağlanacağını,

-Covid-19 teşhisi konulması sebebiyle izolasyon odasına alınma durumunda tarafımca akdedilen konaklama sözleşmesi şartlarının uzatılabileceğini; konaklama sözleşmesine ek olarak sağlanacak izolasyon odaları, verilen hizmetler dolayısıyla ek ücretlendirmelere tabi olacağımı ve bu ücretleri ödeyeceğimi kabul ettiğimi,

bildiğimi beyan, kabul ve bu hususları taahhülle,

--Otel içerisinde bulunan gerek dijital gerek yazılı ve/veya sözlü uyarı ve yönlendirmelere uyacağımı, Otel’in kural, protokol uyarılarına uygun davranacağımı beyan kabul ve taahhüteder,

ilgili tedbirler ve sonuçlarına ilişkin bildirimle bilgilendirildiğimi; belirtilen ve resmi makamlarca güncellenecek hususları kabul etmediğim ve/veya ilgili kural, protokol, uyarı ve/veya yönlendirmelere aykırı davrandığım takdirde sözleşmemin Otel tarafından haklı gerekçeyle tek taraflı olarak sona erdirilebileceğini ve konaklama faaliyetimi sona erdireceğimi, sözleşmemde yer almakla birlikte izolasyon odasında kalış zorunluluğuna bağlı olarak alamadığım hizmetlerin bedellerinin iadesini talepmeyeceğimi kabul, beyan ve taahhüt ederim.”

**Ad Soyad:**

**Birlikte olunan kişilerin ad/soyadları**

**Tarih:**

**İmza:**

## **Covid-19 Testi ve Numune Alma İşlemleri Misafir Bilgilendirme Yazısı**

Değerli Misafirimiz,

**İkameti yurtdışında olan misafirlerimiz talep etmeleri halinde Covid-19 testini ücretli olarak test merkezleri, havalimanları veya Otelimizde yaptırabilmektedir.**

Covid-19 Testini, Otelimizin anlaşmalı olduğu Sağlık Kuruluşu ile yaptırmak isteyen misafirlerimiz için;

\*Test talebinizin ... saat öncesinden Otelimiz resepsiyonuna bildirilmesi gerekmektedir.

\*Test ... saatleri arasında yapılabilmektedir.

\*Testin içeriği...

\*Test Sonucu... saat sonra tarafınıza mail yoluyla bildirilmektedir. Sonuçlara ayrıca <https://enabiz.gov.tr/PcrTestSonuc> sitesi üzerinden pasaport numarası girilerek ulaşılabilecektir.

**İkamet ettiği ülkelere dönüşte Covid-19 Testi zorunluluğu bulunan misafirlerimizin yaşanabilecek gecikme ve yoğunluğa maruz kalmamaları için yolculuklarından en az 48 saat önce test yaptırmalarını önermekteyiz.**

**Test sonucu “pozitif” olarak bildirilen misafirlerimizin ivedi olarak aşağıda iletişim bilgileri bulunan Otel Yöneticimize bilgi vermesi zorunludur.**

**İrtibat kurulacak Otel Yöneticisi;**

**Adı&Soyadı:**

**Cep telefonu:**

**Email:**

Test yaptırabilecek yerlerin bilgileri aşağıda sunulmakta olup test ücreti Otelimizde .....Türk Lirası olarak uygulanmaktadır.

**Test Merkezleri:**

Dear Our Guests,

**Our guests who live abroad can have the Covid-19 Test at defined test centers, airports or Our Hotel, if they request.**

For the guests who choose to have the Covid-19 Test via the Health Institution with which Our Hotel has an agreement;

- \* Your request for the test must be reported to our reception... hours in advance.
- \* The test can be done between ... hours.
- \* Content of the test is ...
- \* Test Result is notified to you by mail in ... hours. The results can also be accessed by entering the passport number on the site <https://enabiz.gov.tr/PcrTestSonuc>

We recommend to our guests who are obliged to have Covid-19 Test on their return to their country of residence should have the Test at least 48 hours before their travels in order not to be exposed to delay and intensity.

**The guests whose test results are reported as “positive”, must immediately inform our Hotel Manager, whose contact information is below.**

**Hotel Manager:**

**Name and surname:**

**Mobile phone:**

**E-mail:**

The accredited Test Centers list is below and the test fee is ..... Turkish Liras at Our Hotel.

**Test Centers:**





### 3 - POSTER VE AFIŞLER

Türkçe poster: <https://covid19bilgi.saglik.gov.tr/tr/afis>

İngilizce poster: <https://hsgm.saglik.gov.tr/en/covid-19-i-ngilizce-dokumanlar/covid-19-i-ngilizce-afis-ve-brosurler.html>

Arapça poster: [https://hsgm.saglik.gov.tr/ar/covid-19-arapça-dokumanlar/calisma-rehberi-afisleri-arapca.html](https://hsgm.saglik.gov.tr/ar/covid-19-arapca-dokumanlar/calisma-rehberi-afisleri-arapca.html)



Yeni Koronavirüs Riskine Karşı  
14 Kural  
Ağı 1 - 50x70 cm



Eve İzleme (Karantina)  
Kuralları - 14 Gün Kuralı  
Ağı 2 - 14



Ellerimizi Sık  
Yıkayalım  
Ağı 3 - 50x70 cm



Seyahat Ederken Sağlığını  
Koruyalım  
Ağı 4 - 50x70 cm



Ellerimizi Nasıl  
Yıkayalım?  
Ağı 5 - 50x70 cm



Virüsten Korunmak  
Elimizle  
Ağı 6 - 50x70 cm



Ellerimizi Ne Zaman ve Nasıl  
Yıkayalım?  
Ağı 7 - 14



Ellerimizi Doğru Yıkayalım  
Sağlığını Koruyalım  
Ağı 8 - 14



Toplumda Bez Maske  
Kullanımı  
Ağı 9 - 50x70 cm



Diğışi Bez Maske  
Nasıl Yapılır?  
Ağı 10 - 50x70 cm

### SOSYAL MESAFE UYARISI

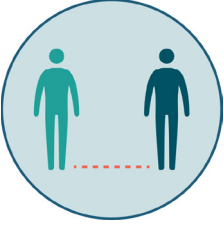
#### SOSYAL MESAFE

Kendi sağlığınız ve diğer misafirlerimizin sağlığı için en az 1,5 m sosyal mesafe kuralına gösterdiğiniz hassasiyete çok teşekkür ederiz!

#### SOCIAL DISTANCE

Please pay attention to the minimum distance of 1,5 m in the interest of your health and the health of other guests. Thank you!





## يعامتجالا دعابتلا

نأب مكملالعا دون شيح ,نيرخالا نيب و مكنيب رتم 1,5 فاسم كترت ىلع مكركشن  
نيرخالا ءالمعلا قمالس و مكتمالس نامضل يعامتجالا دعابتلا دواعوق.

### MASKENİZİ TAKINIZ UYARISI

#### Maskenizi Takmanızı Rica Ederiz.

Genel alanlarda sağlığımız açısından maske kullanımı  
önemli olup, maske ihtiyacınız için Resepsiyonumuza  
başvurabilirsiniz. Hassasiyetiniz için teşekkür ederiz!

#### Please note that It's Mandatory to Wear a Mask



Using masks is important for our health in public areas. You can obtain a mask  
from our reception.

Thank you for your understanding!

## قاماكلا مادختسا

قاماكلا ءادتراب مازتلالا ءاچرلا

بتاكم نم قاماك بلط مكناكمي امك قماعلا نكامالا يف مكتحصل ادج مهم قاماكلا مادختسا  
مكمهفتل مكركشن ,لابقتسال



# TÜROB

50.yıl

Harbiye Mahallesi, Cumhuriyet Caddesi  
Dağ Apt. No:34 Kat:3 Daire: 9 Harbiye  
Şişli - İstanbul

Tel: 0 212 296 08 80 (pbx)

Faks: 0 212 343 84 36

**[www.turob.com](http://www.turob.com)**

