

Otellere Sertifikasyon Almaları İçin 'İzolasyon Odası' Şartı

Kültür ve Turizm Bakanlığınca, Kovid-19'la mücadele sürecinde, turistik tesislerin “Sağlıklı Turizm Sertifikasyonu” alabilmeleri için kriterler belirlenirken, “izolasyon alanları ve odaları” oluşturma şartı, kriterlerin başında yer aldı. - 11.05.2020

AA muhabirinin, Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansının internet sitesinde yer alan “Konaklama tesisleri, yeme ve içme tesisleri için pandemi süresince yapılacak Kovid-19 ve hijyen uygulama şartları”ndan derlediği bilgiye göre, ulaşım ve konaklama tesisleri, sağlıklı bir tatil için gerekli önlemleri yerine getirecek, sertifikasyon almaya teşvik edilecek ama mecbur tutulmayacak.

Turistik işletmeler, ulusal veya uluslararası hijyen ve temizlik malzemesi tedarikçisi kuruluş iş birliğinde, Bakanlıkça belirlenen kurum veya kuruluş tarafından yapılacak denetim sonucunda belirlenen şartları taşımaları halinde belgeyi alabilecek.

Turistik işletmelerin, tüketicinin beklentilerini karşılayarak olumlu algı ve rekabet üstünlüğü yakalamaları için öncelikle tüm süreci yönetecek bir yönetici görevlendirmeleri, tüm departmanlarına yönelik protokoller hazırlamaları, çalışanlara bu konularda eğitim verilmesini sağlamaları, hijyen ve dezenfeksiyon ile sosyal mesafe konusunda etkin çalışma yürütmeleri hedefleniyor.

Oteller sertifikasyon için sosyal mesafe planı hazırlayacak

Oteller, misafirin otele girişinden acil durum ve izolasyona kadar farklı başlıklarda 132 kriteri şartları yerine getirerek sertifika alacak.

Buna göre, sertifika almak isteyen tesisler, tüm departman ve birimleri için hijyen uygulamalarını kapsayan protokoller hazırlayacak.

Otellerde, sosyal mesafe planı hazırlanacak. Ortak kullanım alanlarında alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı bulunacak.

İşletme bünyesinde görev alan çalışanlara, uygulanacak plan ve protokoller konusunda periyodik temel eğitimler verilecek.

Otel çalışanlarına günde iki defa vücut ısı ölçümü yapılacak

Kovid-19 ve hijyen uygulamalarına ilişkin personel alanları ve genel alanlara duvar şemaları asılacak. Hazırlanan duvar şemalarının en az 3 dilde çevirisi yapılacak.

Tesiste, koruyucu kıyafet ve ekipman ile tesis girişinde de maske hazır bulundurulacak.

Çalışanların işe giriş ve çıkışlarında vücut ısı ölçümleri termal sensörle yapılarak, biyometrik yüz tanımları aynı anda kayıt altına alınacak ve takibi sağlanacak.

Tesis personeline müdahale planı

Otellerde, acil durumlar ile hasta, semptomlu ve şüpheli vaka tespit edilmesi halinde ulaşılacak kişi ve kurumlar belirlenecek.

Misafirlerin otele girişte ve konaklamaları sırasında öksürme, halsizlik, yüksek ateş gibi hastalık durumu göstermeleri halinde tesis personelinin müdahale planı oluşturulacak.

Otel içerisinde acil durumlarda izolasyon alanları ve odaları oluşturulacak. İzolasyon alanlarının kullanımı ve tahliyesi sonrasında temizlik şartları belirlenecek ve temizlik uygulamaları kayıt altına alınacak.

Otellere termal kamera

Gelen ziyaretçilerin termal kamera veya temassız termal sensörlü ateş ölçerlerle vücut sıcaklığı kontrolleri gerçekleştirilerek yüz görüntüleriyle kayıt altına alınması sağlanacak. Sıcaklık aralığı haricinde bir tespit mevcut ise değişimler de kayıt altına alınacak.

Tesis çalışanları MEB onaylı Hijyen Eğitimi Sertifikasına sahip olacak.

Kovid-19'lu hastanın odasındaki eşyalarına da izolasyon

Oteller, acil durumlar ile hasta, semptomlu veya şüpheli vaka tespit edilmesi halinde

uygulanacak protokolü, ulaşılacak kişi ve kurumları belirleyecek.

Misafirlerin otele girişte veya konaklamaları sırasında herhangi bir hastalık belirtisi göstermeleri halinde (öksürme, halsizlik, yüksek ateş gibi) personelin, müdahale planı hakkında bilgisi olacak.

Kovid-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 diğerk malzemelerden ayrı olarak yıkanması sağlanacak.

Tesis çalışanları, kendilerinde Kovid-19 şüphesi duyduklarında veya hastalık belirtisi gösterdiklerinde durumu tesis yöneticisine bildirecek.

Otellerdeki oda ve havlu kartları dezenfekte edilecek

Misafirin otele giriş işlemleri, sosyal mesafe konusunda bilgilendirilmesi, bulaşı riski dikkate alınarak misafirin valiz veya eşyalarının kendisi veya belboy tarafından taşınacağına ilişkin bilgilendirmeye yönelik protokol hazırlanacak.

Resepsiyonlarda alkol bazlı el antiseptiğı veya dezenfektanı, koruyucu ekipmanlar bulundurulacak.

Misafirlerin yapacağı ödemelerde, nakit ödeme yerine mümkün olduğunca temassız pos cihazları, online ödeme gibi yöntemler tercih edilecek.

Oda kartı veya anahtarı, havlu kartı, kalem, resepsiyon zili gibi ekipmanların kullanım tekrarı olması durumunda dezenfeksiyonu gerçekleştirilerek uygun şekilde muhafazası sağlanacak.

Odalar her misafir sonrası dezenfekte edilecek

Odalardaki su ısıtıcıları, televizyon ve klima kumandaları misafirler otelden ayrıldığında dezenfekte edilecek.

Odalarda şampuan, sabun, duş bonesi, bardak, tabak, çatal, bıçak takımları gibi malzemelerin tek kullanımlık olması için düzenleme yapılacak.

Mutfaklar, otel yönetimi tarafından hazırlanmış bir temizlik protokolüne sahip olacak. Bu protokole göre gerçekleştirilen uygulamalar kayıt altına alınacak.

Mutfaklarda tüm gıdalar temiz, gıdaya uygun nitelikte bir ekipman ile ve üzeri kapalı

olarak depolanacak.

Masalar arasına en az 1,5 metre kuralı

Masalar arasında en az 1,5 metre, sandalyeler arasında ise 60 santimetre mesafe bırakılacak. Yeme ve içme alanlarında servis ekipmanları servis öncesi ve sonrası düzenli olarak temizlenecek.

Otellerde ortak kullanımdaki çay ve kahve makinası, sebil, içecek makinası ve benzeri cihazlar kaldırılarak, misafirlere bir görevli aracılığıyla bu cihazlardan içecek verilmesi sağlanacak.

Yemek masaları ve mobilyalarının, masa üstü ekipmanlarının (tek kullanımlık olanlar hariç) alkol bazlı ürünler ile temizlikleri her müşterinin kullanımı sonrasında gerçekleştirilecek.

Açık büfede yemekleri görevliler servis edecek

Masa üzerinde tek kullanımlık tuzluk, biberlik, peçetelik bulunacak.

Açık büfe uygulamasının sürdürülmesi durumunda, büfede bulunan yiyeceklerin misafirler tarafından alınmaması ve yiyeceklerle temas kurulmamasına yönelik bir cam siperlik bulunacak.

Önlemler dahilinde bir görevli tarafından, istenen yiyeceklerin misafire verilmesi sağlanacak.

Havuz ve plajlar

Sertifikasyon için, havuz suyundaki klor seviyesinin açık havuzlarda 1-3 ppm, kapalı havuzlarda ise 1-1,5 değerlerinde tutulması istenecek ve bu değerlerin periyodik olarak kayıt altına alınması talep edilecek.

Havuz ve plaj çevresindeki tuvaletler, duş ve soyunma kabinleri sık sık temizlenecek ve dezenfekte edilecek. Bu çalışmalar kayıt altına alınacak.

Sauna ve hamama 30 dakika sınırlaması

Sauna, hamam, buhar banyosu gibi alanların kullanım süresi en çok 30 dakika ile sınırlandırılarak sonrasında en az 15 dakika, alanın temizlenmesi için düzenleme yapılacaktır.

Bu alanlara giriş çıkış saatleri ile kişi sayısı sınırlandırması yapılacak, ilgili alanları kullanan misafirler kayıt altına alınacak.

SPA içerisinde uygun hava kalitesi sağlanarak, nem oranı kontrol altına alınacak.

Kese, sabun, duş jeli, şampuan gibi malzemelerin mümkün mertebe tek kullanımlık olması sağlanacak.



Telefon: +90 (312) 473 84 23
E-Posta: mts@mevzuattakip.com.tr
Adres: etin Emeç Bulvarı Hürriyet Cad. No: 2/12 ankaya ANKARA

Belediyelerimizin Yanındayız

#belediyelerimizleyanyana