



## KONGRELERDE ALMIŞ OLDUĞUMUZ COVID 19 ÖNLEMLERİ

SN	AÇIKLAMA
1	Kongre oteli sertifikasyon standartlarına uyup uymadığının denetlenmesi
2	Toplantı salonları, otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre temizleniyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?
3	Salonun giriş bölümünde el dezenfektanı mevcut mu?
4	Toplantı salonuna maskesiz katılımcı alınıyor mu?
5	Salonda, masa ve oturma düzeni sosyal mesafe aralığı dikkate alınarak düzenlenmiş, masalar arasında en az 1,5 metre, sandalyeler arası en az 80 cm mesafe bırakılmış mı?
6	Salonlarda yer alan teknik ekipmanlar (mikrofon, telsiz, telefon, monitör vs.) düzenli olarak dezenfekte ediliyor mu?

7	Kayıt masası ve insan hareketi ve yoğunluğunun yaşandığı diğer bölümlerde yerlerin çizgi çekilerek işaretlenmesiyle sosyal mesafeyi belirten düzenleme yapılmış mı?
8	Acente tarafından, kişisel hijyen bilincinin artırılması ve COVID-19 için alınan gerekli tedbirlerin ve eylem planının uygulanmasını temin etmek için personele periyodik olarak eğitim veriliyor mu?
9	Acente personeline maske kullanımı ve kullanım yöntemleri konusunda eğitim veriliyor mu?
10	Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven, cerrahi maske) kullanıyor mu?
11	Salonlarda havalandırma düzenli olarak yapılıyor mu?
12	Sunum kontrol odalarında yer alan teknik ekipmanlar düzenli olarak dezenfekte ediliyor mu?
13	Sunum kontrol odasında çalışan personel çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık cerrahi eldiven ve maske) kullanıyor mu?
14	Sunum kontrol odalarında yer alan koltuk, sandalye ve tabure aralarındaki mesafe ve düzen toplantı salonundaki ile aynı şekilde olmuş mu?
15	Sunu teslim odasındaki görevli personel konuşmacı sunularını temassız olarak mail ile almak yerine USB bellek vasıtasıyla mı alıyor?
16	Toplantı salonlarına giriş ve çıkışlarda sosyal mesafe gözetilecek şekilde tedbir alınıyor mu?
17	Kayıt ve karşılama alanlarında çalışan personel tek kullanımlık cerrahi maske ve eldiven takıyor mu?
18	Kayıt alanında katılımcıların kullanımına yönelik el dezenfektanı dispenseri bulunuyor mu?
19	Katılımcılara kayıt esnasında tek kullanımlık maske ve cerrahi eldiven dağıtımı yapılıyor mu?
20	Kayıt esnasında verilecek tüm materyaller hijyen kurallarına göre paketlenmiş veya hazırlanmış mı?

21	Kayıt masası önünde, yere 1 er metre aralıklarla bekleme sınır noktaları işaretlemesi yapılmış mı?
22	Stand ve sergi alanlarında çalışacak personel (organizatöre ait personel, stand çalışanları ve otel çalışanları) çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık maske ve cerrahi eldiven) kullanıyor mu?
23	Stand aralarında en az 150 cm mesafe bırakılmış mı?
24	Stand alanındaki tüm standlarda el dezenfektanı bulunuyor mu?
25	Stand alanı ziyaretleri için gerekli önlemler alınmış mı? (Stand alanında kişi başına 1,5 m2 düşecek şekilde hesaplama yaparak aynı anda maksimum ziyaretçi sayısı belirlenmiş mi?)
26	Standların içerisinde yer alan oturma alanlarının toplantı salonlarındaki düzene göre ayarlamaları yapılmış mı?
27	Standlardan dağıtılacak olan materyallerin poşet içerisinde dağıtımı için yapılması gereken hazırlıklar tamamlanmış mı?
28	Standlar her gün sonunda temizleniyor mu?
29	Kongre ve toplantılara 65 yaş üstü veya 20 yaş altı katılımcı kabul ediliyor mu?
30	Kayıt esnasında tüm katılımcıların ateş ölçümleri yapılıyor mu?
31	Ateş ölçümlerinde Sağlık Bakanlığı'nın belirlediği değer üzerindeki ölçümlerde katılımcıdan COVID 19 testi yaptırması isteniyor mu?
32	Transfer hizmetlerinde çalışacak tüm şoför ve personel çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık maske ve cerrahi eldiven) kullanıyor mu?
33	Transfer araçlarında koltuk sayısının yarısı kadar yolcu alınıp yan yana oturulmaması konusunda gerekli önlemler alınıyor mu?

34	Transfer araçlarındaki koltuk başlıkları her transfer sonrasında değiştiriliyor mu?
35	İmkanlar dahilinde otelin maksimum toplantı salonu kullanılıp, toplantı salonunda mümkün olan en az sayıda katılımcı bulunması sağlanabiliyor mu?
36	Sosyal mesafenin korunmasının mümkün olmayan etkinlikler (konser, parti, kokteyl vs..) yapılıyor mu?

### KONGRE OTELİNDEN İSTENİLEN ÖNLEMLER LİSTESİ

SN	AÇIKLAMA
1	Kongre merkezi genelinde Covid-19 ve hijyen uygulamalarına yönelik plan hazırlanmış mı?
2	Otel / kongre merkezi bünyesindeki tüm departman ve birimler için izlenecek prosedürlere ilişkin protokoller hazırlanmış mı?
3	Günlük denetim ve kontrol listeleri hazırlanmış mı?
4	Tüm alanlarda sosyal mesafe tanımlaması, sosyal mesafe planı hazırlanmış mı?
5	İşletme bünyesinde görev alan çalışanlara Covid-19 ve hijyen uygulamaları ile işletmede uygulanacak plan ve protokoller konusunda eğitimler yapılıyor mu?
6	Covid-19 ve hijyen uygulamalarına ilişkin personel ve genel alanlarda yazdırılabilir duvar şemaları hazırlanarak ilgili alanlara asılmış mı?
7	Süreç ve tüm uygulamalar düzenli olarak kayıt altına alınıyor mu?
8	Acil durumlar halinde uygulanacak protokol, aranacak kişi ve kurumlar belirlenmiş mi?
9	Tesis bünyesinde koruyucu kıyafet ve ekipman bulunduruluyor mu?
10	Tesiste alınan önlem ve uygulamalar konusunda misafirlere gerekli bilgilendirme için broşür, bilgi notu gibi hazırlık yapılmış mı?

11	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 sağlanıyor mu?
12	Havalandırma sistemleri ısıtmada veya soğutmada içerideki havayı <b>döndürmeden</b> , devamlı dış temiz hava ile yapılıyor mu?
13	Çocuk misafirlere yönelik kişisel hijyen konusunda eğitim ve etkinlik yapılıyor mu?
14	Otel içerisinde acil durumlarda karantina alanları belirlenmiş mi? Karantina alanlarının kullanımı ve tahliyesi sonrası anında dezenfeksiyon şartları belirlenmiş mi?
15	Davetli misafirlerin ve katılımcıların otele girişte veya konaklamaları sırasında herhangi bir hastalık belirtileri göstermeleri halinde (öksürme, halsizlik, yüksek ateş vs.) personelin müdahale planı hakkında bilgisi var mı?
16	Tesis genelindeki tüm havalandırma sisteminin temizliği ve dezenfeksiyonu (filtreler dahil) periyodik olarak yapılıyor mu?
17	Lobby, fuaye, stand alanlarındaki bekleme, dinlenme ve oturma alanlarında insanların etkileşimini ortadan kaldırmak üzere, koltuk ve sandalye sayıları en az seviyeye çekilerek gerekli sosyal mesafe işaretlemeleri yapılmış mı?
18	Tesis genelinde insan temasının yoğun olduğu yüzeyler, kapı kolları, dokunmatik ekranlar, kontrol panelleri, zaman saatleri, tezgah üstleri, mola odası / kafeterya, tırazbanlar, el yıkama istasyonları ve tuvaletler düzenli olarak dezenfekte edilerek kayıt altına alınıyor mu?
19	Maskesi olmayan misafirler için tesis girişinde maske veriliyor mu?
20	Tesis girişine, restoranlara, kafeteryalara, salon girişlerine, tuvaletlere dezenfektan konulmuş mu?
21	Misafirlerin ve katılımcıların tesis girişlerinde vücut ateşleri ölçülüyor mu?
22	Misafirin ve katılımcıların otele giriş işlemleri, sosyal mesafe konusunda bilgilendirilmesi, valiz ve/veya eşyalarının bellboy tarafından odasına gönderileceğine yönelik protokol hazırlanmış mı?

23	Misafirlere, resepsiyonda Covid-19 ile hijyen konusunda alınan önlemler ve uygulamalar ile misafirlerin uyacakları kurallar hakkında yazılı bilgi veriliyor mu?
24	Misafirlerin özellikle asansörlerde sosyal mesafe kurallarına uymaları konusunda bilgilendirme yapılıyor mu?
25	Personelin her gün vücut ısıları ölçülerek kayıt altına alınıyor mu?
26	Mümkün olduğunca az personelin aynı departmanda çalışması sağlanıyor mu?
27	Yemekhane ve dinlenme alanlarında çalışanlar arasında mesafe kuralı dikkate alınarak düzenleme yapılıyor mu?
28	Ateş, öksürük, nefes darlığı ve benzeri şikâyeti olan çalışan hemen izole ediliyor mu?
29	İzole edilen çalışan en kısa süre içerisinde Sağlık Bakanlığı' nın ALO 184 hattı aranarak sağlık kurumlarına yönlendirilmesi yapılıyor ve durumu takip edilerek kayıt altına alınıyor mu?
30	Personelin kullandığı ekipman, araç ve gereçler dezenfekte ediliyor mu?
31	Personel görev ve dinlenme mahallerinde duvara monte dezenfektan var mı?
32	Personelin kullanması gereken koruyucu ekipmanlar yeterli miktarda temin edilmiş mi/ediliyor mu? Kullanımı ile ilgili olarak personele gerekli bildirimler yapılmış mı?
33	Görevli personelin süreçlere yönelik eğitim, motivasyon ve psikolojik destek kayıtları şahsi dosyalarında kayıt altına alınmış mı?
34	Çalışanlar sosyal mesafe kuralını görev başında da uyguluyor mu?
35	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?

36	Oda günlük temizlik kontrol formu, oda temizliği sonrasında ilgili yönetici tarafından doldurularak saklanıyor mu?
37	Odalardaki su ısıtıcıları, televizyon ve klima kumandaları her misafir otelden ayrıldığında dezenfekte ediliyor mu?
38	Temizlik sırasında, her oda için ayrı ayrı tek kullanımlık bezler kullanılıyor mu?
39	Odalarda havalandırma sistemi düzenli çalışıyor mu? Klimaların filtreleri düzenli aralıklarla temizlenerek dezenfekte edilerek kayıt altına alınıyor mu?
40	Odalarda tek kullanımlık (şampuan, sabun, duş bonesi, bardak, tabak, çatal bıçak takımları vb.) malzemelerin kullanılması için düzenleme yapılmış mı?
41	Yatak odalarında klima dışı doğal ve mekanik havalandırma sağlanıyor mu?
42	Yatak odalarının boşaltılmasından sonra yeni bir kullanım için mümkün olduğunca 12 saat boş bırakılması uygulanıyor mu?
43	Kat koridorlarında, merdiven başlarında veya asansör yakınlarında el dezenfektanı var mı?
44	Oda temizliğinde görevli personelin çalışma esnasında kişisel koruyucu malzeme kullanması sağlanıyor mu?
45	Mutfaklar, otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre temizleniyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?
46	Mutfakların girişin de el dezenfektanı bulunuyor mu?
47	Üretim ve sunum aşamasında çalışan ve gıda ile temas eden personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven ve önlük, cerrahi maske, bone, galoş vb.) kullanıyor mu? İşletme girişlerinde dezenfektanlı paspas kullanılıyor mu?

48	Meyve, sebze ve salataların kullanılmadan önce mutlaka dezenfeksiyona tabi tutulması için önlemler alınmış mı?
49	Çapraz kontaminasyonu önlemek üzere personel tarafından çalışma esnasında temiz tek kullanımlık eldivenler kullanılıyor mu?
50	Gıdaların otel yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre satın alınması, depolanması, hazırlanması ve servise sunulması süreçleri kayıt altına alınıyor mu?
51	Mutfakta kullanılan kaplar, aparatlar, makineler, alet ve ekipmanların kullanılmadan önce ve kullanıldıktan sonra uygun temizlik önlemleri doğrultusunda temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanmış mı?
52	Yeme & içme üniteleri, işletme yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre temizleniyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?
53	Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven ve önlük, cerrahi maske) kullanıyor mu?
54	Her bir yeme&içme ünitesinin giriş bölümünde el dezenfektanı mevcut mu?
55	Tüm yeme & içme ünitelerinin girişinde olası yığılmalar dikkate alınarak sosyal mesafe aralığı işaretlenmiş, masalar arası en az 1,5 metre mesafe bırakılmış mı?
56	Yeme & içme alanlarında servis ekipmanları düzenli olarak dezenfekte ediliyor mu?
57	Ortak kullanımda olan çay/kahve makinesi, sebil, içecek makinesi ve benzeri cihazlar kaldırılmış veya misafirlere bir görevli aracılığıyla bu cihazlardan içecek verilmesi düzenlemesi yapılmış veya her misafir kullanımından sonra dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu?
58	Yeme&içme ünitelerinde iç havayı döndürmeden, sadece temiz hava ile havalandırma düzenli olarak yapılıyor mu?
59	Yemek masalarda kullanılan tuz, baharat, kürdan vb. menaj takımları ile şeker gibi yardımcı ürün ve malzemelerin tek kullanımlık paketlerde sunulması için düzenleme yapılmış mı?



60	“Açık Büfe” uygulamasının sürdürülmesi durumunda, hijyen ve bulaşmayı önlemek üzere sosyal mesafe önlemleri alınmış mı?
61	“Açık Büfe” uygulamasının sürdürülmesi durumunda, büfede bulunan yiyeceklerin misafirler tarafından alınmasının önlenmesi ve yiyeceklerle temas kurmalarına yönelik önlem alınarak bir görevli tarafından istenen yiyeceklerin misafire verilmesi sağlanıyor mu?
62	“Açık Büfe”den yiyeceklerin misafir tarafından alınması durumunda, büfede yer alan yiyeceklere misafirden nefes veya öksürük geçmesini engellemek üzere, büfedeki yiyeceklere sadece misafirin ellerinin girebileceği şeffaf koruyucu perdeleme yapılmış mı?
63	Otellerde, mümkün olduğunca misafirlerin konaklama süresince aynı zaman aralığı ve aynı masada oturmaları yönünde düzenleme yapılıyor mu?