



**Sayı** : 38591462 - 455.04 - 2020 -

**Konu** : Deniz Turizmi Tesis ve Araçları ile Turizm Amaçlı Sportif Faaliyetlerde Kontrollü Normalleşme Süreci (2020/10)

**Sirküler No :679**

Sayın Üyemiz,

Kültür ve Turizm Bakanlığı Yatırım ve İşletmeler Genel Müdürlüğü'nden alınan 05.06.2020 tarih ve E. 378782 sayılı Ek'te sunulan yazıda;

Dünya Sağlık Örgütü tarafından "Pandemi" kapsamına alınan Yeni Koronavirüs (COVID-19) salgınının yayılmasının önlenmesine yönelik tedbirler kapsamında, kontrollü normalleşme süreci aşamasına geçildiği, salgına karşı verilen başarılı mücadele sonrasında, seyahat ve turizm faaliyetlerinin sağlıklı bir süreç içerisinde yeniden başlatılmasının öngörüldüğü,

Bu kapsamda, deniz turizmi faaliyetlerinin güvenli bir şekilde gerçekleştirilebilmesi amacıyla, halen faal olan veya faaliyete geçecek olan deniz turizmi tesisleri ve araçları ile turizm amaçlı sportif faaliyetlerde Ek'te sunulan Genelgede belirtilen önlemlerin alınması ve sürekliliğinin sağlanmasının gerektiği,

Deniz turizmi tesisleri, deniz turizmi araçları ve turizm amaçlı sportif faaliyet işletmelerinin personel, genel temizlik ve bakım konularında Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın 2020/6 ve 2020/8 Sıra Sayılı Genelgesinde yer alan hükümlerin uygulanacağı,

Dalabilir deniz turizmi araçlarında aracın niteliği gereği, havalandırma ve klima sistemlerinin dışarıdan temiz hava alacak modda çalıştırılmayacağı dikkate alınarak, bakım onarımları ve filtre değişimlerinin sıklıkla yapılması gerektiği,

Ayrıca, normalleşme sürecine bağlı olarak bu Genelge'nin zaman içerisinde güncelleneceği bildirilmektedir.

Bahse konu (2020/10) Genelge, Ek'te sunulmakta olup, ayrıca Odamız web sayfasında ([www.denizticaretodasi.org.tr](http://www.denizticaretodasi.org.tr)) Duyurular/Turizm Bölümünde yayınlanmaktadır.

Bilgilerinize arz/rica ederim.

Saygılarımla,

*e-imza*  
İsmet SALİHOĞLU  
Genel Sekreter



Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanuna göre Güvenli Elektronik İmza ile İmzalanmıştır.

Evrakı Doğrulamak İçin : <https://ebys.denizticaretodasi.org.tr/enVision/Dogrula/KV56F9>

Bilgi için: İpek SAPMAZ Telefon: 02122520130/256 E-Posta: [ipek.sapmaz@denizticaretodasi.org.tr](mailto:ipek.sapmaz@denizticaretodasi.org.tr)

Meclis-i Mebusan Caddesi No: 22 34427 Fındıklı - Beyoğlu - İstanbul Türkiye

Tel : +90 (212) 252 01 30 Faks: +90 (212) 293 79 35

Web: [www.denizticaretodasi.org.tr](http://www.denizticaretodasi.org.tr) E-mail: [iletisim@denizticaretodasi.org.tr](mailto:iletisim@denizticaretodasi.org.tr) Kep: imeakdto@hs01.kep.tr.



Odamızda  
ISO 9001:2015  
Kalite Yönetim  
Sistemi  
uygulanmaktadır.

**Ek:**

- 1- Genelge 2020-10 (6 sayfa)
- 2- Genelge 2020-8 (5 sayfa)
- 3- Genelge 2020-6 (5 sayfa)

**Dağıtım:****Gereği:**

- İMEAK DTO Şubeleri ve Temsilcilikleri
- İMEAK DTO 14,31,38,39,45,46 ve 48 No'lu Meslek Komitesi Başkan ve Üyeleri
- S.S. Mavi Marmara Deniz Yolcu ve Turizm Mot. Taş. Koop.

- S.S. Turizm ve Yolcu Deniz Taşıyıcılar Koop.

- S.S. Avrasya Deniz Taş. Turz. Hiz. İnş. San. ve Tic.

**Aş.**

- Beyden Deniz Ulaşım Hizmetleri Tic. Ltd. Şti.

- S.S. Boğaziçi Yolcu ve Tur. Den. Mot. Taş. Koop.

- S.S. Tarihi Mavi Haliç Dolmuş Deniz Motorlu

**Taşıyıcılar Kooperatifi**

- S.S. İstanbul Kartal Maltepe Bostancı Adalar Yük

- Taş. ve Gemi Serv. Den. Motorlu Taş. Koop.

- İstanbul Turistik Yüzer Tesis İşletmeleri Derneği

- İstanbul Turizm İşl. Ticari Motor Yatlar Derneği

- OR-TUR (Ortaköy Turistik Yolcu Taşımacılığı

**Derneği)**

- S.S. Bebek Ticari Yatlar ve Yolcu Taşımacılığı Koop.

**Bilgi:**

- Yönetim Kurulu Başkan ve Üyeleri
- Deniz Turizmi Çalışma Grubu

05/06/2020 Müdür

: İpek SAPMAZ

05/06/2020 Genel Sekreter Yardımcısı

: Ender KAHYA



Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanuna göre Güvenli Elektronik İmza ile İmzalanmıştır.

Evrakı Doğrulamak İçin : <https://ebys.denizticaretodasi.org.tr/enVision/Dogrula/KV56F9>

Bilgi için: İpek SAPMAZ Telefon: 02122520130/256 E-Posta: [ipek.sapmaz@denizticaretodasi.org.tr](mailto:ipek.sapmaz@denizticaretodasi.org.tr)

Meclis-i Mebusan Caddesi No: 22 34427 Fındıklı - Beyoğlu - İstanbul Türkiye

Tel : +90 (212) 252 01 30 Faks: +90 (212) 293 79 35

Web: [www.denizticaretodasi.org.tr](http://www.denizticaretodasi.org.tr) E-mail: [iletisim@denizticaretodasi.org.tr](mailto:iletisim@denizticaretodasi.org.tr) Kep: [imeakdto@hs01.kep.tr](mailto:imeakdto@hs01.kep.tr)



Odamızda  
ISO 9001:2015  
Kalite Yönetim  
Sistemi  
uygulanmaktadır.



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

Sayı : 36177580-020-E.378782

05.06.2020

Konu : Deniz Turizmi Tesis ve Araçları ile  
Turizm Amaçlı Sportif Faaliyetlerde  
Kontrollü Normalleşme Süreci

GENELGE  
2020/10

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

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

Bu kapsamda, deniz turizmi faaliyetlerinin güvenli bir şekilde gerçekleştirilebilmesi amacıyla, halen faal olan veya faaliyete geçecek olan deniz turizmi tesisleri ve araçları ile turizm amaçlı sportif faaliyetlerde, aşağıda belirtilen önlemlerin alınması ve sürekliliğinin sağlanması gerekmektedir.

### GENEL İLKELER VE BİLDİRİM

Deniz turizmi tesisleri ve araçları ile turizm amaçlı sportif faaliyet işletmelerinin faaliyetleri sırasında, ilgili kamu kurum veya kuruluşları tarafından ilan edilmiş olan tedbirlere tam olarak uyulur.

İşletme genelinde COVID-19 ve hijyen kurallarını/uygulamalarını kapsayan bir protokol hazırlanır, protokol düzenli aralıklarla değerlendirilir, uygulamada karşılaşılan sorunlar, getirilen çözümler ve kamu kurum veya kuruluşlarınca uygulamaya konulan tedbirler dikkate alınarak güncellenir. Protokol kapsamında, hastalık belirtileri gösteren müşteriye personelin yaklaşımı ve uygulanacak işlemler de tanımlanır. Genel kullanım alanlarında (bekleme, dinlenme vb.) en az 1 metre mesafeye uyacak şekilde düzenleme yapılmalı, ihtiyaç olan yerlerde zemine ve oturma alanlarına işaretlemeler yapılmalıdır.

Deniz turizmi tesisleri ve araçları ile turizm amaçlı sportif faaliyet işletmeleri, tesisin/aracın/faaliyet alanının tamamında sosyal mesafe ve hijyen önlemlerini almakla yükümlüdür. Genel kullanım alanlarına ve oturma düzenine ilişkin sosyal mesafe planı hazırlanır, misafir kapasitesi sosyal mesafe planına göre belirlenir, bu kapasiteye uygun sayıda

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

misafir kabul edilir ve kapasite bilgisi girişte görülebilir bir yere asılır. Sıra oluşabilecek her yerde sosyal mesafe işaretlemeleri yapılır. Deniz turizmi araçları ile turizm amaçlı sportif faaliyet işletmelerinde misafir kabulünde rezervasyon sistemi uygulanır.

Tesis/araç girişinde veya dış cephesinde ve misafir ile personelin kolayca görebileceği genel kullanım alanlarında, uygulanan ve uyulması gereken COVID-19 tedbirleri ve kurallarına ilişkin yazılı bilgilendirme panoları düzenlenir. Bilgilendirmeler biri Türkçe olmak üzere üç dilde yapılır. Ayrıca tesis genelinde misafirin ve personelin kolayca görebileceği yerlerde uygulanan/uyulması gereken kurallara ve sosyal mesafelere ilişkin görsel bilgilendirme yapılır. Bu bilgilendirme içerisinde ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı gibi belirtileri olan misafirlerin girmemeleri uyarısı yer almalıdır. Misafirlerin kuralları bildiğinden emin olunmalıdır. Ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı belirtileri olan, COVID-19 vakası veya teması tesis ve araçlara alınmamalıdır. Tıbbi maske takılarak sağlık kurumuna yönlendirilmelidir.

Deniz turizmi tesisi üniteleri ve araçları için protokol kapsamında, hastalık belirtileri gösteren müşteriye personelin yaklaşımı ve uygulanacak işlemler de tanımlanır. Bu işlemler Sağlık Bakanlığı'nın yayınladığı COVID-19 rehberinde açıklanmıştır. Konaklamalı deniz turizmi tesisleri ve araçları için; hastalık şüphesi gösteren misafir veya personel belirlenmesi halinde, yetkililere haber verilir, sağlık kuruluşu tarafından hasta devir alınıncaya kadar izole edilir, hizmetleri güvenlik tedbiri alınmış personelce sağlanır, COVID-19 teşhisi konmuş ise hizmetin sona ermesinden sonra kişinin temas ettiği bütün alanlar standartlara uygun malzeme ile dezenfekte edilir ve havalandırılması sağlanır. Araçlar, tamamen dezenfekte edilmeden yeni sefere çıkarılmaz.

Deniz turizmi tesislerinin kontrol noktaları ve kapalı alan girişleri, deniz turizmi araçlarının girişleri ile turizm amaçlı sportif faaliyetlerde irtibat bürolarında misafirler termal kamera veya temassız ateş ölçümü uygulamaları, dezenfeksiyon halıları (paspasları) ve el dezenfeksiyon imkânı ile karşılanır. Talep edilmesi halinde misafirlere verilmek üzere, maske ve eldiven gibi kişisel koruyucu ekipman bulundurulur.

Mümkün olduğunca, temassız ödeme alınır. Temassız POS cihazı kullanılması halinde, her kullanımdan sonra ödeme cihazı uygun dezenfeksiyon malzemeleriyle ya da en az %70 alkol içeren kolonya ile silinir. Ödeme alanlarında mümkünse kasa ile misafir arasına göz hizasına kadar pleksiglas veya benzeri bariyer düzenlenir veya kasada ödeme alan personel yüz koruyucu maske kullanır.

İşletmeler tarafından, deniz turizmi tesisleri ve araçlarını kullanan yatçı, misafir ve müşteriler ile turizm amaçlı sportif faaliyette bulunanların isimleri ve iletişim bilgileri, son 14 gün içerisinde bulunduğu yerlerin (otelde kalıyorlarsa otel bilgileri), kullanım zamanları, varsa kronik rahatsızlıkları, COVID-19 geçirip geçirmediğine ilişkin bilgilendirme istenir, bu kayıtlar en az 14 gün saklanır.

Genel kullanım alanlarındaki duş yerleri, tuvaletler ve soyunma kabinlerinin kullanımında sosyal mesafe kuralına dikkat edilmeli, soyunma kabinleri her kullanımdan sonra, duş ve tuvaletler ise sık aralıklarla mümkünse her kullanımdan sonra dezenfekte edilecek şekilde planlama yapılmalıdır. Havlu vb. malzemeler kişiye özel olmalıdır, tesis tarafından veriliyorsa poşet içerisinde veya bir personel tarafından hijyenik olarak sunulur.

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

Genel kullanım alanlarındaki tuvalet ve lavabolarda su, sıvı sabun, tuvalet kâğıdı, kâğıt havlu ve çöp kutusu bulundurulmalıdır. Duş, kabin, tuvalet vb. alanların kapı ve pencereleri açılarak sık sık havalandırılması sağlanmalıdır. Tuvaletlere el yıkama ve maske kullanımı ile ilgili afişler asılmalıdır. Tuvaletlere tek kullanımlık kâğıt havlu ve tuvalet kâğıdı konulmalıdır.

Deniz turizmi tesisleri ve araçları ile turizm amaçlı sportif faaliyet işletmeleri yukarıda belirtilen genel hususlara ilave olarak niteliğine göre aşağıdaki hususları da yerine getirir.

### **YEME-İÇME HİZMETİ**

Deniz turizmi tesisi ile deniz turizmi araçları bünyesinde yer alan yeme-içme ünitelerinde (restoran, lokanta, kafe vb.) Bakanlığımızın 20/5/2020 tarihli ve 2020/8 Sıra Sayılı Genelgesi ile Sağlık Bakanlığının COVID 19 Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi uygulanır.

Ayrıca;

1- Deniz turizmi araçlarının yeme içme hizmetleri mümkünse kapalı paketli olarak hijyen koşulları çerçevesinde servis edilir. Bu duruma servis malzemeleri (çatal, kaşık, bıçak, tabak, bardak vs.) çevreye en az zarar verecek şekilde üretilmiş tek kullanımlık ürünler kullanılarak yapılır. Tek kullanımlık ürünlerin kullanılmaması durumunda, servis malzemeleri bulaşık makinasında yıkanır.

2- Mutfak dışında aracın başka bir bölümünde mangal vb. yemek pişirme alanı oluşturulamaz.

3- Turizm amaçlı sportif faaliyetlerde yeme-içme hizmeti verilmesi durumunda; kapalı paketli olarak hijyen koşulları çerçevesinde servis edilir. Bu duruma servis malzemeleri (çatal, kaşık, bıçak, tabak, bardak vs.) çevreye en az zarar verecek şekilde üretilmiş tek kullanımlık ürünler kullanılarak yapılır.

4- Mutfak alışverişi sonrası malzemeler temizlenerek mutfağa alınmalıdır.

5-Yemek yerken ya da su/çay/kahve içilirken, maske çıkarılacağı için mesafe en az 1 metre olacak şekilde oturma ve/veya yeme-içme düzenlemesi yapılmalıdır.

6-Yemek öncesinde ve sonrasında ellerin su ve sabun ile en az 20 saniye boyunca yıkanması ve tek kullanımlık havlu ile ellerin kurulması gibi kişisel hijyen kurallarının uygulanmasına imkan veren düzenlemeler yapılmalıdır.

7- Baharat, kürdan, tuz, kaşık, çatal, bıçak, bardak vb. malzemelerin tek kullanımlık olacak şekilde sunulması sağlanmalıdır. Yemek hazırlanması ve dağıtımı sırasında kişisel hijyen kurallarına uyulmalı ve maske takılmalıdır.

### **DENİZ TURİZMİ TESİSLERİ**

Deniz turizmi tesislerinde faaliyetlerin güvenli bir şekilde gerçekleştirilebilmesi amacıyla aşağıda belirtilen önlemlerin alınması ve sürekliliğinin sağlanması gerekmektedir.

Deniz turizmi tesislerinde misafirlerin tesis alanlarına maskeli olarak girmeleri ve tesis içerisinde maskeli olmaları sağlanmalıdır.

Yatçı kabul alanları ve yatçıların bir arada bulunmalarını sağlayan sosyal tesisler, dinlenme salonları, satış üniteleri, tüm açık alan düzenlemeleri, toplantı salonları, eğlence mekanları, akaryakıt istasyonları, emanet ve malzeme depolarının bulunduğu alanlar, açık spor

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

alanları, havuz çevresi ve kıyıda bulunan gölgelikler/şezlong gurupları, çamaşır yıkama ve kuru temizleme hizmet alanları, yat çekek alanı, bakım onarım üniteleri, duş ve tuvalet alanları dahil tüm genel kullanım alanları sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenir ve gerekli hijyen kurallarına uyulur; bu alanlarda sosyal mesafeye ilişkin gerekli önlemler alınır, işaretlemeler yapılır ve plana uygun kapasiteden fazla misafir kabul edilmez. Bu alanlarda, Sağlık Bakanlığı tarafından benzer sektörler için yayınlanmış COVID-19 Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi kurallarına uyulur.

Aynı yatta bulunan ve tek rezervasyonla gelmiş gruplarda veya aynı aileden olan misafirlerin genel mahal kullanımlarında birbirleri ile sosyal mesafe şartı aranmaz.

Deniz turizmi tesisi bünyesinde bulunan asansörlerin sosyal mesafe kurallarına uygun kullanımına ilişkin asansör içi yer işaretleri ve yazılı bilgilendirme yapılır.

İşletme dışında veya içerisinde sıra beklenmesi gereken her yerde sosyal mesafe işaretlemeleri yapılır.

Deniz turizmi tesisi bünyesinde bulunan konaklama tesisleri ve yan üniteleri hakkında Bakanlığımızın 12/5/2020 tarihli ve 2020/6 Sıra Sayılı Genelge hükümleri uygulanır.

Ayrıca, yatçıların kullanımına ayrılan müstakil duş alanlarının hizmete açılması halinde güvenli kullanımının sağlanabilmesi için rezervasyon sistemi uygulanır.

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

Hamam, sauna, masaj üniteleri gibi SPA üniteleri İçişleri Bakanlığınca COVID-19 kapsamında normalleşme sürecine ilişkin belirlenen usul ve esaslar uyarınca faaliyette bulunur.

Deniz turizmi tesisleri bünyesinde yer alan mini kulüplerin hizmete açılması halinde, ilgili mevzuatta belirtilen kreşler için Bakanlığımızın 2020/9 Sıra Sayılı Genelgesinde belirlenen kurallara göre hizmet verebilir.

## **DENİZ TURİZMİ ARAÇLARI**

Deniz turizmi araçlarının faaliyetlerini güvenli bir şekilde gerçekleştirilebilmesi amacıyla aşağıda belirtilen önlemlerin alınması ve sürekliliğinin sağlanması gerekmektedir.

Deniz turizmi araçlarına önceden rezervasyon yapılarak misafir kabul edilir.

Deniz turizmi araçlarının her yolcu grubu girişinden önce tam dezenfeksiyonu sağlanır. Özellikle el temasının yoğun olduğu kapı kolları, trabzanlar, korkuluklar vb. yerler büyük bir hassasiyetle dezenfekte edilmelidir.

Türk bayraklı ticari yatların faaliyetleri, turun kapalı grupla ve tek rezervasyonla gelenlerle (aile, yakın akraba ve arkadaşlar) yapılması durumunda mevcut kapasiteleriyle, farklı grupların kabul edildiği araçlarda tekne kapasitesinin en fazla yarısı olacak şekilde sosyal mesafe kuralına uygun olarak yürütülür. Ticari yatların faaliyetlerine ilişkin olarak Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığınca Koronavirüs Normalleşme Sürecine İlişkin Belirlenen Tedbirlere uyulur.

Özel deniz turizmi araçları ise sosyal mesafe planına uygun olarak mevcut kapasiteleri ile faaliyette bulunurlar. Misafirlere tur sonunda konaklama tesisinde kalınması halinde buna ilişkin bilgiler alınır.

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

Dalabilir deniz turizmi araçlarındaki oturma düzeni, sosyal mesafe kurallarına göre belirlenir ve kapasitesinin en fazla yarısı kadar misafir kabulü yapılır.

Günübirlik gezi tekneleri ve yüzer deniz turizmi araçlarının oturma/bekleme/yeme-içme düzenlemeleri ile gölgelikler/şezlong gurupları gibi tüm genel kullanım alanları sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenir, sosyal mesafeye ilişkin gerekli önlemler alınır, işaretlemeler yapılır, bu plana uygun sayıda ve en fazla kapasitesinin yarısı kadar misafir kabul edilir ve kapasite bilgisi işletme girişinde görülebilir bir yere asılır.

Oturma ve güneşlenme alanları arasında en az 1 metre mesafe olacak şekilde düzenleme yapılmalıdır. Oturma düzeni yüz yüze olmamalı, çapraz oturma tercih edilmelidir. Bireyler arasında olması gereken sosyal mesafeye (en az 1 metre) dikkat edilmelidir.

Sosyal mesafenin korunamayacağı eğlence organizasyonları yapılmamalıdır.

Deniz turizmi araçlarının müşterilere konaklama hizmeti sunulan kamaraları hakkında Bakanlığımızın 2020/6 Sıra Sayılı Genelgesinin müşteri odalarına ilişkin hükümleri uygulanır.

Limanlarda deniz aracından iniliyorsa verilecek molalarda, maske takılmalı, el hijyeni ve sosyal mesafe kurallarına uyulmalıdır.

## **TURİZM AMAÇLI SPORTİF FAALİYETLER**

Turistler için organize edilen rafting, paragliding, handgliding, su altı ve su üstü sporları (araca bağlı ya da bağımsız), binicilik, dağcılık, oto ve motokros, mağaracılık ve benzeri turizm faaliyetlerine konu spor türleri gibi turizm amaçlı sportif faaliyetlerin güvenli bir şekilde gerçekleştirilebilmesi amacıyla aşağıda belirtilen önlemlerin alınması ve sürekliliğinin sağlanması gerekmektedir.

İrtibat büroları ve araç girişlerinde, misafirler temassız ateş ölçümü uygulamaları ve el dezenfeksiyon imkânı ile karşılanır. Talep edilmesi halinde misafirlere verilmek üzere, maske ve eldiven gibi kişisel koruyucu ekipman bulundurulur.

Turizm amaçlı sportif faaliyette kullanılan her türlü motorlu veya motorsuz aracın kullanımında, sosyal mesafe kuralları sağlanmak koşuluyla ve en fazla kapasitenin yarısı kadar misafir kabulü yapılır. Sosyal mesafenin korunmasının mümkün olmadığı faaliyetler tek kişi ile yapılır. Birlikte seyahat eden ve tek rezervasyonla gelen veya aynı aileden olan misafirlerin turizm amaçlı sportif faaliyette bulunmaları halinde birbirleri ile sosyal mesafe şartı aranmaz.

Aracın ve faaliyette kullanılan her türlü malzeme ve ekipmanın her kullanımından önce, irtibat bürolarının ise sık aralıklarla tam dezenfeksiyonu sağlanır. Ayrıca, ilgili federasyonlarca belirlenen hijyen kurallarına uyulur.

Turizm amaçlı su altı ve su üstü sportif faaliyetlerinde kullanılan tüp, denge yeleği, can yeleği ve benzeri ekipmanların faaliyet süresince sadece bir kişi tarafından kullanılması ve yeni faaliyet öncesinde tamamen dezenfekte edilmeden bir başkası tarafından tekrar kullanılmaması sağlanır. Özellikle el ve yüze temas eden ekipmanların detaylı dezenfeksiyonu yapılır.

---

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

Kano, yelken, katamaran, srat teknesi, banana, deniz bisikleti, ringo, jet ski, atv, jeep ve parat gibi araç ve ekipmanlarla yapılan faaliyetlerde Birlikte seyahat eden ve tek rezervasyonla gelen veya aynı aileden olan misafirler arasında sosyal mesafe kuralları uygulanmaz.

### **DİĞER KONULAR**

Deniz turizmi tesisleri, deniz turizmi araçları ve turizm amaçlı sportif faaliyet işletmelerinin personel, genel temizlik ve bakım konularında Bakanlığımızın 2020/6 ve 2020/8 Sıra Sayılı Genelgesinde yer alan hükümler uygulanır.

Ancak, dalabilir deniz turizmi araçlarında aracın niteliği gereği, havalandırma ve klima sistemleri dışarıdan temiz hava alacak modda alıtırılmayacağı dikkate alınarak, bakım onarımları ve filtre değişimleri sıklıkla yapılır.

Bu Genelge sürece bağlı olarak zaman içerisinde güncellenecektir.

Bilginizi ve gereğini rica ederim.

 e-imzalıdır

Mehmet Nuri ERSOY  
Bakan

Dağıtım:

81 İl Kültür ve Turizm Müdürlüğüne  
İMEAK Deniz Ticaret Odasına  
Mersin Deniz Ticaret Odasına  
Deniz Turizmi Birliği Derneğine

---

**Not: 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu gere i bu belge elektronik imza ile imzalanmı tır.**





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

Sayı : 71490862-010.06.02[010.06.02]-E.349765

20.05.2020

Konu : Yeme-İçme Tesislerinde Kontrollü  
Normalleşme Süreci

GENELGE

2020/8

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

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

Bu kapsamda, turizm faaliyetlerinin güvenli bir şekilde gerçekleştirilebilmesi amacıyla, İçişleri Bakanlığı tarafından belirlenecek tarihte faaliyete geçecek olan müstakil yeme-içme tesislerinde, aşağıda belirtilen önlemlerin alınması ve sürekliliğini sağlanması gerekmektedir.

**GENEL İLKELER VE BİLDİRİMİ**

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

İşletme genelinde **COVID-19 ve hijyen kurallarını/uygulamalarını kapsayan bir protokol** hazırlanır, protokol düzenli aralıklarla değerlendirilir, uygulamada karşılaşılan sorunlar, getirilen çözümler ve kamu kurum veya kuruluşlarınca uygulamaya konulan tedbirler dikkate alınarak güncellenir. Protokol kapsamında, hastalık belirtileri gösteren müşteriye personelin yaklaşımı ve uygulanacak işlemler de tanımlanır. Bu işlemler Sağlık Bakanlığı'nın yayınladığı Covid 19 rehberinde açıklanmıştır.

Tesis işletmecileri, tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini almakla yükümlüdür. Genel kullanım alanlarına ve oturma düzenine ilişkin **sosyal mesafe planı** hazırlanır, tesisin misafir kapasitesi sosyal mesafe planına göre belirlenir, bu kapasiteye uygun sayıda misafir kabul edilir ve kapasite bilgisi tesisin girişinde görülebilir bir yere asılır. Ayrıca, tesis giriş holünde veya dış cephesinde ve misafir ile personelin kolayca görebileceği genel kullanım alanlarında, tesiste uygulanan ve uyulması gereken COVID-19 tedbirleri ve kurallarının yer aldığı panolar düzenlenir.

COVID-19 tedbirlerine yönelik **mutfak temizliği ve gıda güvenliği protokolü, haşere ve zararlılarla mücadele protokolü** hazırlanır. Sorumlu personelce protokole uyulması sağlanır.

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

## MİSAFİR KABULÜ

Misafirlere tesise girişte termal kamera veya temassız ateş ölçümü uygulanır. 38 dereceden yüksek ateş ölçümlerinde, misafir işletmeye alınmayarak, bir sağlık kuruluşuna başvurusu için uyarılır.

Tesis girişlerinde el antiseptiği bulundurulur ve misafirlerin ellerini antiseptikle temizlemelerinden sonra girişleri sağlanır.

Misafirin yanında yoksa verilmek üzere maske bulundurulur. Misafirlerin yeme-içme faaliyeti dışında maske takması sağlanır.

Mümkün olduğunca, temassız ödeme alınır. Temaslı post cihazı kullanılması halinde, her kullanımdan sonra cihazın temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanır.

Ödeme alanlarında kasa ile misafir arasına göz hizasına kadar pleksiglas veya benzeri bariyer düzenlenir veya kasada ödeme alan personel yüz koruyucu maske kullanır.

Vale hizmeti veren personel, her araç teslim alma ve etme hizmetinden önce ve sonra ellerini uygun antiseptik ile temizler, eldiven takmaz ve taşıtları maskeli kullanır.

## YEMEK SALONU VE GENEL KULLANIM ALANLARI

Asansörlerin içine 1'er metre ara ile sosyal mesafe yer işaretleri yapılarak, toplam kapasitesinin üçte birini geçmemek kaydıyla kapasitesi belirlenir ve yazılı/görsel bilgilendirme yapılır.

Yemek salonları, giriş alanı ve holü, ilave salonlar gibi genel alan kullanımları ve açık alanlar dahil tesisin tamamı sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenir. Tesisin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde 1 metre ara ile sosyal mesafe işaretlemeleri yapılır.

Sosyal mesafe ve oturma düzeni kuralları, aynı aileden olan veya bir grup olarak gelen misafirler arasında uygulanmaz.

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

Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulur.

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

Çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçların kaldırılması veya misafirin servis elemanı aracılığıyla servis alması sağlanır.

Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat, peçete, menü gibi malzemelerin her misafir kullanımından sonra uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanır. Mümkünse tek kullanımlık şeker, tuz, baharat, peçete kullanılır.

Genel kullanım alanlarının ve genel müşteri tuvaletlerinin girişlerinde, geniş salonların farklı yerlerinde el antiseptiği bulundurulur.

Genel tuvaletlerin giriş kapıları mümkünse otomatik kapı sistemi olarak düzenlenir, düzenlenememesi halinde giriş kapılarının kollarının sık sık dezenfeksiyonu sağlanır.

Tesis içerisinde çocuklara ayrılmış oyun odaları hizmete açılmaz.

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

## PERSONEL

Personelin düzenli sağlık kontrolü yapılır, birlikte yaşadığı kişilerin COVID-19 açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınır.

Tüm personele salgın ve hijyen konusunda özel eğitim verilmesi sağlanır.

Personel girişinde termal kamera veya temassız ateş ölçümü yapılır, el antiseptiği bulundurulur.

Personele, çalışma yerine, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu donanım (maske, tıbbi maske, eldiven, yüz koruyucu gibi) ile el antiseptiği sağlanır ve kullanımı izlenir.

Personel kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanır.

Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilir.

Personelin soyunma-duş-tuvalet ve ortak yemek yeme, dinlenme alanları sosyal mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenir, bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit, bariyer gibi düzenlemeler yapılır, bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanır.

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

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

## GENEL TEMİZLİK VE BAKIM

Tüm alanların temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun ürün kullanılarak, uygun sıklıkta yapılır, bu uygulamaların izlenebilirlik kayıtları tutulur.

Tesisin tamamında kapı kolları, tırabzanlar, asansör düğmeleri, elektrik düğmeleri, post cihazı, televizyon kumandası, telefon, bilgisayar klavyesi, menü, masa üstleri, tuzluk/biberlik gibi el temasının yoğun olduğu yüzeyler sık sık su ve deterjanla temizlenir, 1/100 sulandırılmış çamaşır suyu ile dezenfeksiyonu sağlanır, klor bileşiklerinin zarar verdiği post cihazı, telefon, bilgisayar klavyesi gibi yüzeylerde ise %70'lik alkol bazlı ürünler kullanılır, izlenebilirlik kayıtları tutulur.

Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuarlar 1/10, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu ile sık sık temizlenir, dezenfeksiyonu sağlanır ve izlenebilirlik kayıtları tutulur.

Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılır, tek kullanımlık kağıt havlular kullanılır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulur.

Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (eldiven ve maske) kullanır, işlem sonrası ekipmanını işyeri çöpüne atar, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliğini ve hijyenini sağlar.

Havalandırma ve klima sisteminin, çamaşır makinesi, bulaşık makinesi gibi araç, gereç, malzeme ve donanımın periyodik bakımları ve gerekli olanların sterilizasyonu sağlanır. Klima ve havalandırma sistemlerinin filtreleri periyodik olarak zamanında değiştirilir.

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

Klimalar %100 dışarıdan temiz hava alacak şekilde çalıştırılır. Vantilatörler ise kullanılmamalıdır. Merkezi havalandırma sistemleri bulunan tesislerin havalandırması temiz hava dolaşımını sağlayacak şekilde düzenlenir ve sık sık doğal havalandırma yapılır.

Tesisteki kapalı mahallerin tamamının sıklıkla kapı ve pencereleri açılarak doğal havalandırması sağlanır.

#### MUTFAK VE SERVİS ALANLARI

Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni uygulamalarının ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygun yapılması sağlanır.

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

Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı şekilde saklanır.

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

Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanır. Elle sık temas eden yüzeyler 1/100'lük çamaşır suyu ile düzenli olarak silinir.

Servis malzemeleri (tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak gibi) bulaşık makinasında yıkanır.

Mutfak personeli çalışma esnasında iş kıyafeti ve kişisel koruyucu ekipman kullanır, ellerini düzenli olarak yıkar ve antiseptik ile temizler.

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

#### İŞLETME ARAÇLARI

Araçlarda el antiseptiği veya kolonya bulundurulur.

İşletme araçlarına el antiseptiği ile ellerin temizliği sağlanarak binilir ve araç içinde sürekli maske takılır.

Mümkünse araçların her zaman aynı personel tarafından kullanımı sağlanır.

Araçın el teması yoğun yüzeyleri (kapı kolları, cam kumandaları, direksiyon, vites, radyo vb) her kullanımdan sonra %70 alkol içeren ürünle dezenfeksiyonu sağlanır.

Bu genelge sürece bağlı olarak zaman içerisinde güncellenecektir.

Bilginizi ve gereğini rica ederim.

 e-imzalıdır

Mehmet Nuri ERSOY  
Bakan

Dağıtım:

81 İl Kültür ve Turizm Müdürlüğüne  
Türkiye Otelciler Federasyonuna  
Türkiye Otelciler Birliğine

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

Türkiye Turizm Yatırımcıları Derneğine  
Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi  
İşletmecileri Derneğine

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

Emek - Sıhhiye Bulvarı No:32 Emek / ANKARA  
Telefon No : (312) 470 71 23 Belgegeçer No : (312) 470 69 85  
internet adresi : [www.kulturturizm.gov.tr](http://www.kulturturizm.gov.tr)

Bilgi için: Uğur AKTÜRK ALKAN  
Başkan  
Telefon No:(312) 470 72 34





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

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

12.05.2020

Konu : Konaklama Tesislerinde Kontrollü  
Normalleşme Süreci

GENELGE

2020/6

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

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

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

GENEL İKELER VE BİLDİRİMİ

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

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

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

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

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

## MİSAFİR KABULÜ

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

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

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

## GENEL KULLANIM ALANLARI

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

Yemek salonları, toplantı salonu, pasta salonu, çok amaçlı salon, konferans salonu, lobi, resepsiyon alanı, oturma salonu, oyun salonu, gösteri salonu, eğlence, animasyon alanları, bar, diskotek, satış üniteleri, açık alanlarda yer alan oturma/bekleme/yeme-içme düzenlemeleri ile havuz çevresi ve kıyıda bulunan gölgelikler/şezlong gurupları dahil tüm genel kullanım alanları sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenir, sosyal mesafeye ilişkin gerekli önlemler alınır, işaretlemeler yapılır ve plana uygun kapasiteden fazla misafir kabul edilmez.

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

Tesis içerisinde çocuklara ayrılmış oyun odaları, çocuk kulübü, lunapark, oyun bahçesi-alanı gibi üniteler hizmete açılmaz.

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

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

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

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

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

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

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

Genel kullanım alanlarında yer alan çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçların kaldırılması veya misafirin servis elemanı aracılığıyla servis alması sağlanır.

Yemek masaları, sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat, peçete, menü gibi malzemelerin her misafir kullanımından sonra alkol bazlı ürünlerle hijyen temizliği yapılır.

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

## PERSONEL

Personelin düzenli sağlık kontrolü yapılır, birlikte yaşadığı kişilerin COVID-19 açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınır.

Tüm personele salgın ve hijyen konusunda özel eğitim verilmesi sağlanır.

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

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

Personel kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanır.

Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilir.

Personelin soyunma-duş-tuvalet ve ortak yemek yeme dinlenme alanları sosyal mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenir, bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit, bariyer gibi düzenlemeler yapılır, bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanır.

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

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

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

## GENEL TEMİZLİK VE BAKIM

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

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

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



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

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

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

Misafir yatak odası temizliği maske takan personel tarafından, her müşteri odası için tek kullanımlık eldiven kullanılarak yapılır. Covid-19 teşhisi konan müşteri veya personel odasının havlu, nevresim, yastık ve çarşafları ayrı toplanır ve ayrı yıkanması sağlanır. Kapalı mahallerin sıklıkla doğal havalandırması sağlanır. Klimaların / havalandırma sistemlerinin filtreleri sık sık değiştirilir.

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

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

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

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

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

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

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

Havuz suyunun, havuz ve plaj çevresinin temizliği ve hijyeni azami ölçüde sağlanır, Klor seviyesi açık havuzlarda 1-3 ppm, kapalı havuzlarda 1-1,5 ppm arasında tutulur. Periyodik ölçümlerin izlenebilirlik kayıtları tutulur.

Bu genelge sürece bağlı olarak zaman içerisinde güncellenecektir.  
Bilginizi ve gereğini rica ederim.

 e-imzalıdır

Mehmet Nuri ERSOY  
Bakan

**Not: 5070 sayılı Elektronik mza Kanunu gere i bu belge elektronik imza ile imzalanmı tır.**

Dağıtım:

81 İl Kültür ve Turizm Müdürlüğüne  
Türkiye Otelciler Federasyonuna  
Türkiye Otelciler Birliğine  
Türkiye Turizm Yatırımcıları Derneğine

---

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

Emek Bulvarı No:32 Emek / ANKARA  
Telefon No : (312) 470 71 23 Belgegeçer No : (312) 470 69 85  
internet adresi : [www.kulturturizm.gov.tr](http://www.kulturturizm.gov.tr)

Bilgi için: Ule AKTÜRK ALKAN  
Başkan  
Telefon No:(312) 470 72 34

