

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
Hudut ve Sahiller Sağlık Genel Müdürlüğü

Sayı : B.10.1.HSS.0.12.00.01 - 5757
Konu : Gemi Sağlık Denetimi

13 Aralık 2010

VAPUR DONATANLARI VE ACENTELEK DERNEĞİNE

İlgi: 09/12/2010 tarih ve 5732 sayılı genelge.

Gemi Sağlık Denetimi ile ilgili Genel Müdürlüğümüz genelgesi ektedir.

Bilgilerinize rica ederim.

Dr. Hasan Hüseyin SENER
Genel Müdür V.

EK:

Genelge ve ekleri (6 sayfa)

DAĞITIM

Denizcilik Müsteşarlığı

Gümrük Müsteşarlığı

İstanbul Deniz Ticaret Odası

Vapur Donatanları ve Acenteleri Derneği

Adres:Kemankeş Cad. K.Mustafa Paşa Sokak No 67 (80030) Karaköy/İSTANBUL
Tel : 0 (212) 293 36 74 (8 hat) Dahili: 136 Fax : (0212) 293 36 75/135 e-mail : agunay@hssgm.gov.tr

SRK=663-480=16.12.10.

srküler aff

16 Aralık 2010

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
Hudut ve Sahiller Sağlık Genel Müdürlüğü

Sayı : B.10.1.HSS. 0.12.00.01.

5732

09 Aralık 2010

Konu : Gemi Sağlık Denetimi

.....

Bu Genelgeyle, Türk limanlarına gelen gemilerin sürekli denetlenmesi anlayışı yerine; gemilerin cinsi, geliş sıklığı, yaşı, taşıdığı yük, geldiği ve bir önce uğradığı liman, seyahat esnasında yaşanan durumlar gibi risk analizine göre belirlenen, "Gemi Sağlık Denetimi Kontrol Listeleri" doğrultusunda denetlenmesi amaçlanmaktadır. Gemi Sağlık Denetimi Kontrol Listelerinde gösterilen standartları karşılamayan gemilerin, bu gereklilikleri karşılayan gemilerden farklı bir uygulamaya tabi tutularak, gemilerin sağlık koşullarını düzeltilmesi amaçlanmaktadır. Gemilere sağlık gereklilikleri için yapılacak denetim ve gerektiğinde bu denetime dayanılarak yapılacak gözetim sonucuna göre düzenlenecek sağlık kontrol kartı, geminin limandan hareketinden önce verilecektir.

Bu doğrultuda; Dünya Sağlık Örgütü, Sağlık Bakanlığı ya da Genel Müdürlüğümüz tarafından ilan edilmiş ulusal ya da uluslararası halk sağlığı acil durumu haricinde;

1- Ülkemiz limanlarına gelen ve yurt dışına çıkmadan önce her seferinde Gemi Sağlık Denetimi Kontrol Listesine göre rutin sağlık denetimi yapılacak gemiler şunlardır;

- a) Herhangi bir sebeple (kaza, yangın vb.) ciddi bir tadilat veya tamirat yapılan gemiler sefere başlamadan önce;
- b) Halk Sağlığını olumsuz yönde etkileyebilecek nitelikte tehlikeli madde ve atık taşıyan gemiler,
- c) İlk defa uluslararası sefere çıkacak gemiler,
- d) Uluslararası yayılım şüphesi olan enfekte bölgeden gelen gemiler,
- e) Gemi Sağlık Kontrol Sertifikası ile gelen gemiler,
- f) Geçerli bir gemi sağlık sertifikası olmayan gemiler,
- g) Ülkemize ilk defa gelen gemiler,
- h) Türü ne olursa olsun son 6 (Altı) ay içerisinde ülkemiz limanlarına gelmemiş gemiler,

2- Gemi sağlık denetimlerinde genelgenin ekinde bulunan EK1 ve EK2 Gemi Sağlık Denetimi Kontrol Listeleri kullanılır. 12 veya daha az yolcu kapasitesine sahip gemiler EK-1 Kontrol Listesine, 12 yolcudan fazla yolcu kapasiteli gemiler ise EK-1 ve EK-2 Kontrol Listeleri birlikte kullanılarak denetlenir. Burada önemli olan gemideki yolcu sayısı değil yolcu ve mürettebat dahil geminin taşıma kapasitesidir. Kontrol listelerinde belirtilen alanlar gemide yoksa bu alanlar boş bırakılır. Sağlık Kontrol Kartı düzenlemek üzere EK1 ve EK2 kontrol listeleri kullanılarak yapılan denetimlerde bir halk sağlığı riski ve/veya kontaminasyon kanıtı bulunduğu, geminin mevcut "Gemi Sağlık Kontrolünden Muafiyet Sertifikası" alınarak "Gemi Sağlık Kontrol Sertifikası" düzenlenir. Gemi Sağlık Sertifikaları, 2 Nisan 2010 tarih ve 1651 sayı ile yayımlanan "Gemi Sağlık Sertifikaları Uygulama Genelgesi" ne göre düzenlenir.

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
Hudut ve Sahiller Sağlık Genel Müdürlüğü

3- Gemi Sağlık Denetimi Kontrol listesine göre, rutin sağlık denetimi uygulandığında herhangi bir sorunu olmayan tüm gemilere ilk denetimden 6 ay sonra rutin sağlık denetimi yapılır.

Kontrol listesine göre sorun tespit edilen (içme suyu, hijyen, yaşam mahalleri, gıda, vektör gibi) ve risk analizine göre tehlikeli olduğu düşünülen gemiler ise her gelişlerinde mutlaka kontrol listelerine göre denetlenir.

Gemi Sağlık Denetimi Kontrol listesi dikkate alınarak yapılacak denetim sonrasında kısa vadede ciddi halk sağlığı riski oluşturmadığı düşünülen, ancak problemleri olan gemiler için sağlık denetmeni tarafından geminin özellikleri de dikkate alınarak 6 aya kadar tekrar sağlık denetimi tarihi belirlenir ve Hudut ve Sahiller Sağlık Bilgi Sistemine kayıt edilir. Bu tür gemilerin muafiyet sertifikaları kontrol sertifikasıyla değiştirilir. Eğer belirlenen süre sonrasında yapılan denetimde eksiklikler giderilmiş ise Gemi Sağlık Kontrolünden Muafiyet Sertifikası düzenlenir.

4- Bu genelge hükümleri doğrultusunda sağlık denetmenleri, "**İngilizce hazırlanmış Sağlık Denetmeni Kimlik Kartı, kurum kıyafeti ve denetim çantasıyla**" denetime çıkacaklardır. Bu genelge 01.01.2011 de yürürlüğe girecektir.

Bilgilerinizi ve gereğini önemle rica ederim.

Op. Dr. İbrahim ŞENTÜRK
Genel Müdür V.

EKLER :

- 1- Gemi Sağlık Denetimi Kontrol Listesi
- 2- Büyük Gemiler İçin Sağlık Denetimi Kontrol Listesi

DAĞITIM :

Gereği :
Bölge Koordinatör Tabiplikleri

Bilgi :
İç Denetim Birimi
Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı

GEMİ SAĞLIK DENETİMİ KONTROL LİSTESİ (SHIP INSPECTION CHECK LIST)

Tarih (Date):	Genel sıra no:	Merkez Sıra No:
Geminin veya iç su gemisinin adı Name of ship or inland navigation vessel	Bayrağı Flag	Kayıt/ IMO Numarası Registration/IMO No
İncelemenin yapıldığı tarihte ambarlar At the time of inspection the holds were unladen/laden with	ton tonnes of	kargo ile doludur/boşdur. Cargo
Önceki Liman (Last Port):	Bulaşık bölge (Affected area): <input type="checkbox"/>	Sonraki Liman (Next Port):
Mürettebat sayısı (Crew):	Yolcu sayısı (Passenger):	Hasta sayısı (Sick):
Önceki GSKS/GSKMS 'nin verildiği yer: Previous S.S.C.E Certificate's place	tarihi : and Date	
Varsa Medikal Sertifikanın verildiği yer Medical Certificate's issuing place	tarihi and Date	MFAG <input type="checkbox"/> Diğer(Other) <input type="checkbox"/>

GEMİ MUTFAĞI (GALLEY)	E	H
1.1. Mutfak personeli gıda türüne göre yiyecekler için ısı normlarını ve çapraz-bulaşdan kaçınma prosedürlerini biliyor mu? Do the galley staff know temperature requirement for food and avoidance of cross-contamination procedures?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2. Mutfak personeli hijyen kurallarını uyguluyor mu? Ellerini ne zaman ve nasıl yıkayacağını biliyor mu? Does galley staff display good personal hygiene? Do they know when and how to wash their hands	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3. Mutfak personeli için en az bir el yıkama istasyonu var mı? (kâğıt havlular, sıvı sabun ve çöp kutusu var mı?) Is there at least one dedicated handwash station for galley staff? (Paper towels, liquid soap, waste receptacle)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4. Mutfak ekipmanlarının gıda ile temas eden bölümleri yeterli ölçüde temizleniyor mu? Are utensils, pots, pans and food contact portions of equipment adequately cleaned and sanitized?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5. Mutfakta Kemirgen veya böcekleri çeken gıda atığı var mı? Is there a build-up of food attractive to rodents or insects?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6. Mutfakta hastalık taşıyabilecek kemirgen veya böceklerin yuvalanacağı alanlar var mı? Is there any galley area that could provide harborage for rodent or insect disease vectors?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7. Gıda hazırlama alanları sadece bu amaç için mi kullanılıyor? Are the food handling areas restricted for this purpose only?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8. Yeterli kullanılabilir sıcak-soğuk su var mı? Is there an adequate supply of safe hot and cold water?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.9. Mutfak personelinde bulaşıcı hastalık semptomları var mı? (sarılık, diyare, kusma, ateş, enfekte cilt lezyonları) Does any of galley staff communicable disease symptoms? (Jaundice, diarrhea, vomiting, fever, skin lesions)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.10. Kirli havayı dışarı atan sistem var mı ve mutfak personeli için yeterli mi? Is exhaust ventilation provided and is it adequate for the equipment and galley staff?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.11. Yeterli aydınlatma var mı? Is adequate lighting provided?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.12. Yiyecek hazırlama alanları kolay temizlenir ve böceklerin barınmasına engel olacak şekilde mi? Are all food handling areas had been constructed in order to clean easily and avoid the harborage for rodent or insect?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
KİLER VE DEPOLAR (PANTRY AND STORES)		
2.1 Gıda saklama alanları kolay temizlenir ve böceklerin barınmasına engel olacak şekilde mi? Are all food storage areas had been constructed in order to clean easily and avoid the harborage for rodent and insect?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 Depolarda gıdalar yerden 15 cm yukarda mı? Su ile teması engellenmiş mi? Is all food in safe distance off the deck (15 cm) and protected from the entry of water?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3 Gıdalar aşağıdaki uygun ısı koşullarında mı muhafaza ediliyor? (Are the foods be held under the temperatures following?)		
Sıcak gıdalar en az 62.8°C (145°F) sıcaklıkta (Hot-holding apparatus temperatures of at least 62.8°C (145°F))	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dayanaksız yiyecek 4°C (40°F) (Perishable food below 4°C (40°F))	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Meyveler ve sebzeler 7-10°C (45 ila 50°F) (Fruits and vegetables 7-10°C (45 to 50°F))	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Et ve balık 0 ila 3°C (32 ila 37°F) (Meat and fish 0-3°C (32 to 37°F))	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Süt ve süt ürünleri 4°C (40°F) (Milk and Milk products below 4°C (40°F))	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Yumurta ve yumurta ürünleri 5°C'de (41°F) altında (Egg and Egg products below 5°C (41°F))	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Donmuş gıdalar -12°C (10°F) altında saklanır. (Frozen food below -12°C (10°F))	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4 Gıdalar sağlığa uygun mu? Is the food good for health?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5 Gıda saklama sistemleri gıdaları toz ve yabancı maddelerden koruyor mu? Do storage systems protect the foods from dust and foreign bodies?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

AMBARLAR (HOLDS)		E
3.1. Tüm ambarlar, enfeksiyon ve kontaminasyona engel olmak için su, böcek ve kemirgen girişine karşı korunmuş mu?	Are all holds protected against entry of water, insect or rodents vectors in order to avoid contamination and infection?	<input type="checkbox"/>
MÜRETTBAT VE ZABİTLERİN YAŞAM ALANLARI (QUARTERS; CREWS MEMBERS AND OFFICERS)		
4.1. Yaşam alanları sağlık açısından uygun mu?	Are Quarters of crew members and officers sufficient in terms of health?	<input type="checkbox"/>
İÇME SUYU (POTABLE WATER)		
5.1. İçme suyuna ait tüm teçhizat yazı ile (sadece içme suyu içindir) belirtilmiş mi?	Is all equipment belonging potable water system clearly labeled (example for potable water only)?	<input type="checkbox"/>
5.2. İçme suyu tank ve boru sistemleri, başka maddeler içeren tanklar veya boru sistemlerinden bağımsız mı?	Are the systems and tanks of potable water separate from the tanks or piping containing non potable water or other materials?	<input type="checkbox"/>
5.3. İçme suyu tankları, bulaşa engel olacak malzemelerden yapılmış mı?	Are Potable water tanks constructed of materials preventing contamination?	<input type="checkbox"/>
5.4. İçme suyu tankları kirden, böcekten, kontaminasyondan ve aşırı ısıdan etkilenmeyecek alanlarda mı?	Are potable water tanks located in areas where they will not be affected by dirt, insects, rodents, and excessive heat?	<input type="checkbox"/>
5.5. İçme suyu tanklarında inceleme kapağı ve bağımsız boşaltma sistemi var mı?	Do potable water tanks have inspection cover and independent drainage system?	<input type="checkbox"/>
5.6. Suyun raporu var mı? (gemideki test kitleri de kabul edilebilir.)	Is there water quality report? (Onboard test kits are also acceptable)	<input type="checkbox"/>
5.7. İçme Suyu sistemlerine "geri akış" önleyici mekanizması var mı?	Does potable water system have any avoidance system for "backflow"?	<input type="checkbox"/>
PİS SU (SEWAGE)		
6.1. Atık su sistemleri sızıntı ve çapraz-bulaşmaya karşı emniyetli mi?	Is sewage system secure for leakage and cross-contamination? (The bilge water should be no discharge in ports)	<input type="checkbox"/>
BALAST TANKLARI (BALLAST TANKS)		
7.1. Balast tanklarının vanalar kapalı mı?	Are the valves of ballast tanks off?	<input type="checkbox"/>
KATI VE TIBBİ ATIKLAR (SOLID AND MEDICAL WASTE)		
8.1. Atık depolama alanları vektörlere karşı korunaklı mı?	Are storage areas protected against vermin?	<input type="checkbox"/>
8.2. Enfeksiyöz tıbbi atıklar için korunaklı bir depolama yeri var mı?	Is there any sheltered storage for infectious medical waste?	<input type="checkbox"/>
8.3. Katı, gıda ve tıbbi atıkların boşaltımı uluslararası ve ulusal kanunlara uygun olarak yapılıyor mu?	Is the discharge of solid, food and medical waste compliance with international and local regulations?	<input type="checkbox"/>
SU BİRİKİNTİSİ (STANDING WATER)		
9.1. Gemide enfeksiyon odağı olabilecek su birikintilerine karşı önlem alınmış mı?	Had the measures taken against standing water which may be reservoir?	<input type="checkbox"/>
MAKİNE DAİRELERİ (ENGINE ROOM)		
10.1. Makine dairelerinde kemirgenler veya böceklere karşı önlem alınmış mı?	Had the measures taken against rodents and insects in engine room?	<input type="checkbox"/>
TIBBİ TESİSLER (MEDICAL FACILITIES)		
11.1. Aydınlatma ve havalandırma yeterli mi?	Is there adequate well-lit and ventilation?	<input type="checkbox"/>
11.2. Hasta kayıt defteri tutuluyor mu?	Is the treatment log maintained?	<input type="checkbox"/>
11.3. Delici alet ve biyo-tıbbi atıklar uygun muhafaza ediliyor mu?	Is detaining of disposal of sharps and bio-medical waste adequate?	<input type="checkbox"/>
11.4. İlaç ve sayıları ulusal mevzuata ve uluslararası anlaşmalara göre yeterli mi?	The number of drug is sufficient according to national laws and international conventions?	<input type="checkbox"/>

Signature Master/officer in charge

Signature Port Health Officer

**BÜYÜK GEMİLER İÇİN SAĞLIK DENETİMİ KONTROL LİSTESİ
(SHIP INSPECTION CHECK LIST FOR PASSENGER VESSELS)**

1. YİYECEK (FOOD)		
1.1. <u>Kaynak (Source)</u>	E	H
Tüm yiyecekler, ilgili kıyı sağlık yönetiminde kabul edilen veya onaylanmış yerlerden mi alınmış?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Had all food obtained from shore sources approved or considered satisfactory by the relevant health administration.		
1.2. <u>Depo (Storage)</u>		
1.2.1. Soğutmalı bölmelerdeki, gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza edilip, kayıtları tutuluyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Are Refrigerated compartments being maintained frozen foods at appropriate temperatures and records be kept?		
1.2.2. Kimyasallar veya toksik maddeler ayrı ve güvenli yerlerde muhafaza ediliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Are Chemicals or toxic items being stored in separate and secure facilities?		
1.2.3. Gıdalar, bulaşma ve istilaya karşı korunaklı bir yerde saklanıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Are foods being stored in a designated secured space, protected from contamination and infestation?		
1.3. <u>Hazırlama (Preparation)</u>		
1.3.1. Mutfakta, bulaşma veya enfeksiyon oluşabilecek kritik alanlar için yazılı temizlik, bakım süreçleri var mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Are there written cleaning, maintenance procedures for infection or contamination of food in critical areas on board?		
1.3.2. Gıdaları saklama sıcaklıklarına ilişkin kayıtlar tutuluyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Are logs of food holding temperatures being kept?		
1.3.3. Tüm yüzey, teçhizat ve donanımlar emici olmayan, vektörlere karşı korunaklı maddeden yapılmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Had all surfaces, equipment and fixtures been made nonabsorbent, protected from the entry of vectors?		
1.3.4. Gıdalar güvenli kaynaklardan satın alınıp, uygun biçimde mi hazırlanıyor?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Had foods been purchased from safe sources and prepared properly?		
1.4. <u>Hizmet (Service)</u>		
1.4.1. Büfe tezgâhlarında ve teşhir dolaplarındaki yiyecekler, kontaminasyondan korunacak şekilde sergileniyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Are the foods on display at buffet counters appropriate protected from contamination?		
1.4.2. Yenilmeye hazır gıdalar kontaminasyonu önleyecek yöntemler ile hazırlanıp mı servis yapılıyor?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Are the ready-to-eat foods prepared and served with appropriate protection methods against contamination?		
1.4.3. Gıdalar depolama veya nakliye sırasında her türlü kontaminasyona karşı korunaklı mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Are the food protected from contamination during the transport or in storage?		
1.4.4. Teşhir ve servis alanlarındaki gıdalar aşağıdaki ısı koşullarında muhafaza ediliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Are the foods kept under the temperatures and served mentioned below?		
Sıcak yemekler 60°C (140°F) ısının üstünde Hot foods should be kept above 60°C (140°F).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soğuk yiyecekler 7°C (44°F) ısının altında Cold foods should be kept under 7°C (44°F).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. SU (WATER)		
2.1. <u>Kaynak (Source)</u>		
2.1.1. Kendisi Su üreten gemilerde bu sistemler kirlenmiş alanlarda, limanlarda veya demirdeyken kapalı mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Is Evaporator system of the Ships that produce water onboard closed in polluted areas, harbors or at anchor zones?		
2.1.2. Gemi su yönetim işlemleri (teslim alma, taşıma, depolama vs.) sağlıklı koşullar altında yapılıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Are the ship water management procedures (reception, storage and delivery to ship) carried out under sanitary conditions?		
2.1.3. İçme suyu dolun hortumları yalnızca bu amaç için mi yapılmış ve kullanılıyor?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Is the potable water filling hoses constructed and used for this purpose only?		
2.2. <u>Depolama (Storage)</u>		
2.2.1. İçme suyu için imal edilen tanklar uygun yerde, kontaminasyondan korunacak şekilde mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Are the tanks, which constructed for potable water, located and protected against any contamination?		
2.3. <u>Dağıtım (Distribution)</u>		
2.3.1. İçme suyu sistemini korumak için geri akış önleme mekanizmaları var mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Are there backflow prevention devices to protect the potable water system?		
2.3.2. Geri akış önleme mekanizmaları bakımını düzenli olarak yapılıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Are the backflow preventers inspected and maintained periodically?		
3. ATIKLAR (WASTE)		
3.1. <u>Gemide tutulan (Holding)</u>		
Tüm katı gıda ve tıbbi atıklar yalnızca bu amaç için ayrılmış, belirgin biçimde işaretlenmiş bir yerde tutuluyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Are all solid food and medical waste material should be held in a clearly marked space that is identified for this purpose only?		
3.2. <u>İşlem görmüş (Treatment)</u>		
Tüm atık tutma ve boşaltma işlemlerine ait uygun yazılı bir atık yönetim planı var mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Is there any waste management plan about holding and discharge of waste in written?		
3.3. <u>İmha edilmiş (Disposal)</u>		

Are the wastes discharged by the approved waste management firms or agencies?			
4. YÜZME HAVUZLARI / TERMAL BANYOLAR (SWIMMING POOLS/SPAS)			
4.1. Donanım (Equipment)			
4.1.1.	Termal ve eğlence amaçlı su ortamları hijyenik şartlara uygun mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do Swimming pools and whirlpools meet the hygiene requirements?			
4.2. İşlevi (Operation)			
4.2.1.	Havuzlar dezenfeksiyon işleminden geçiyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do the pools go through a disinfection process?			
4.2.2.	Dezenfeksiyon ve bakım işlemleri üretici talimatlarına uygun olarak yapılıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Are the disinfection processes and maintenance maintained in accordance with manufacturer's recommendations?			
5. TIBBİ TESİSLER (MEDICAL FACILITIES)			
5.1. Donanım ve Tıbbi cihazlar(Equipment and Medical devices)			
Donanım ve tıbbi cihazlar üretici tavsiyelerine göre çalıştırılıp bakımları yapılıyor mu?		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Are the medical equipment and devices operated and maintained according to manufacturer's recommendations?			
5.2. İşlevi (Operation)			
5.2.1.	Okunaklı ve güncelleştirilen bir tıbbi jurnal tutuluyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Is there legible and up to date medical log in these facilities?			
5.2.2.	Muayene/tedavi alanları içinde yeterli el yıkama bölmeleri var mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Are there adequate hand washing facilities within the examination/treatment areas?			
5.3. İlaçlar (Medicines)			
Kırmızı ve yeşil reçeteye tabi ilaçlar kilitli ortamda muhafaza edilip, kayıtları tutuluyor mu?		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Are the medications, which can be used only with a red or green prescription, kept in locked cabinets and kept their records?			
6. DİĞER İNCELENEN BÖLÜMLER (OTHER AREAS INSPECTED)			
6.1.	Tüm hayvanlar ve bunların atıkları için de sağlık kontrol önlemleri var mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Are there sanitary control measures in place for all animals and their waste products?			

Signature Master/officer in charge

Signature Port Health Officer