|  |
| --- |
| **HİZMETE ÖZEL**sağlık bakanlığı logo**T.C.****SAĞLIK BAKANLIĞI****YALOVA TERMAL KAPLICALARI****İŞLETME İDARESİ****TESİS İÇİ SALGIN TEDBİR PLANI****Yayın Tarihi:Temmuz 2020****Revizyon Tarihi:Ekim 2020****HİZMETE ÖZEL**HİZMETE ÖZEL |
|  |
|  |

**İÇİNDEKİLER**

[**AMAÇ** 3](#_Toc44071217)

[**KAPSAM** 3](#_Toc44071218)

[1-İŞLETME KORONA VİRÜS PANDEMİ SORUMLULARI 4](#_Toc44071219)

[2-İŞLETME BÖLÜMLERİNDE AYNI ANDA BULUNABİLECEK KİŞİ SAYISI 4](#_Toc44071220)

[3-HAVUZ VE BANYOLARIN ÇALIŞMA SAAT VE USULLERİ 5](#_Toc44071221)

[4-GİRİŞ-ÇIKIŞ YÖNLENDİRMELERİ VE ZEMİN SOSYAL MESAFE UYARILARI 6](#_Toc44071222)

[5-TESİS PERSONELİNE AİT TEMİZLİK TAKİP VE DENETİM ÇİZELGELERİ 6](#_Toc44071223)

[6-OTEL MİSAFİR KABUL PROSEDÜRÜ 6](#_Toc44071224)

[7-COVİD 19 ŞÜPHESİYLE SEVK EDİLECEK EN YAKIN SAĞLIK KURULUŞLARI 8](#_Toc44071225)

[8-HASTALIK BELİRTİLERİ GÖSTEREN PERSONEL/MİSAFİRLE İLGİLENECEK TESİS GÖREVLİLERİ 8](#_Toc44071226)

[9-OTEL MİSAFİR ODALARI 8](#_Toc44071227)

[10- TESİS MALZEME KABUL PROSÖDÜRÜ 9](#_Toc44071228)

[11-PERSONEL 9](#_Toc44071229)

[12-TEMİZLİK VE HİJYEN 11](#_Toc44071230)

[13.MUTFAK 13](#_Toc44071231)

[14.RESTORAN 13](#_Toc44071232)

[15. SPOR SALONLARI 15](#_Toc44071233)

[16.SAĞLIK PERSONELİNE YÖNELİK TEDBİRLER 15](#_Toc44071234)

[17. CANKURTARANLARA YÖNELİK TEDBİRLER 15](#_Toc44071235)-16

# **AMAÇ**

T.C Sağlık Bakanlığı Yalova Termal Kaplıcaları İşletmesi bünyesinde '‘Korona Virüs Pandemisi" durumunda oluşabilecek risk ve etkileri en aza indirmek ve Pandemi durumunda oluşabilecek iş gücü kayıpları durumunda iş yeri faaliyetlerine aksamadan devam edilmesini sağlamak amacıyla hazırlanmıştır.

T.C.İçişleri Bakanlığı İller İdaresi Genel Müdürlüğü ‘nün Konaklama Tesislerinde Uygulanacak Standartlar ve Tedbirler hakkındaki genelge esas alınarak konaklama tesisinin bünyesinde bulunan tüm bölümlerine yönelik (misafir odaları, yemekhane/restoran, mutfaklar, yüzme havuzları, spor merkezleri, hamam, sauna, SPA merkezi, kaplıca vb.) temizlik/hijyen uygulamaları ve süreçleri, misafir/personelde hasta, semptomlu, şüpheli durumların varlığı ve acil hallerde ulaşılacak/yönlendirilecek kişi/kurumları, hastalık belirtileri gösteren misafire personelin yaklaşımını ve bu kapsamda alınacak önlemleri belirlemek üzere "Tesis İçi Salgın Tedbir Planı " hazırlanmıştır

# **KAPSAM**

Düzenlenen uygulamalar;

* Etkilenmeyi azaltmak için Pandemi öncesi yapılacak hazırlıklar,
* Pandemi durumunda personel planlamaları,
* Bulaşmayı önleyici faaliyetler (Hijyen eğitimi, dezenfektan kullanımı vb.),
* Yayılmayı önleyici faaliyetler (Karantina, İzolasyon vb.)
* Pandemi durumunda izolasyon ve sağlık kuruluşuna yönlendirme.

**Yalova Termal Kaplıcaları İşletmesinde** otel ve termal/kaplıca bölümlerinde konaklama faaliyetlerine izin veren mevzuat hükümleri (Turizm Tesislerinin Niteliklerine İlişkin Yönetmelik, İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik vb.) ile iş sağlığı ve güvenliğine ilişkin tedbirleri de içerecek şekilde aşağıda belirtilen önlemlerin alınması ve sürekliliğinin sağlanması için yönetim planı uygulanacaktır.

## 1-İŞLETME KORONA VİRÜS PANDEMİ SORUMLULARI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Adı Soyadı**  | **Görevi**  | **İletişim bilgileri** |
|  Ümit GÜRBÜZOĞLU | İşletme Müdür Yardımcısı | . 05364877457 |
|  Neval BAHADIR |  Hemşire |   05462143073  |

## 2-İŞLETME BÖLÜMLERİNDE AYNI ANDA BULUNABİLECEK KİŞİ SAYISI

2.1.Tesiste yer alan restoran, kafeterya, hamam, sauna, buhar banyosu, masaj üniteleri, jimnastik salonu/spor salonu gibi özel ve genel kullanıma özgü alanların her birinde İç İşleri Genelgesi dahilinde belirlenen kuralların yanı sıra mesafenin korunmasını sağlamak üzere aynı anda kaç personelin/misafirin bulunabileceğine yönelik planlamalar yapılmıştır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bölüm Adı**  | **Alan** (m²) | **Aynı Anda Olabilecek En fazla** |
| **Müşteri Sayısı** | **Personel Sayısı** |
| Restoran | (İçi) (20 masa)  |   |  40- 60 | 3 |
| Restoran | Teras (16) masa |   | 32- 60 | 3 |
| Otel | Spor salonu |   | 3 | 1 |
| Otel | Masaj ünitesi |   | 1 | 1 |
| Otel | Kapalı havuzu içi  | 41 | 5 | 1 |
| Otel | Kapalı havuz dışı | 55 | 14 | 1 |
| Otel | Bayan hamamı | 20 | 5 | 1 |
| Otel | Pisinli hamam | 38 |  3-4 | 1 |
| Otel | Aile banyoları (8 adet)   |   | 8-16 | 1 |
| Otel | Açık havuz içi | 242 | 30 | 2 |
| Otel  | Açık havuz dışı | 376 | 60 | 2 |
| Sıra | Banyo (10 adet) |   | 10-20  |  1 |
| Sultan | Banyo (22 adet) |   | 22- 44 | 1 |
| Kurşunlu  | Hamam | 146 | 33 | 3 |
| Kurşunlu  | Sauna | 12 | 3 | - |
| Valide  | Erkek hamam  | 99 | 23 | 1 |
| Valide  | Bayan hamam | 115 | 27 | 1 |

##  3-HAVUZ VE BANYOLARIN ÇALIŞMA SAAT VE USULLERİ

3.1.*Tesisimizde;*

***Otelimiz***  *7 gün 24 saat hizmet vermektedir.*

***Otel altı havuz hamam ve banyolar****, 09.00-21.00 saatleri arası hizmete açıktır.*

***Otel açık havuzu****,09.00 ile 22.00 arası hizmete açıktır.*

***Sıra banyo- Sultan banyo -Kurşunlu hamam****, 07.30 ile 22 00 arası hizmete açıktır.*

3.2. *Havuz ,hamam ve banyolara sıra alınarak girilecek, giriş sırasında müşteri ad soyadı ve iletişim bilgileri yanında temassız ısı ölçerle ateş ölçüm sonuçları kayıt altına alınacak ve bu kayıtlar da 14 gün boyunca saklı tutulacaktır.*

 *3.3. Banyolara girişler yarım saat süreli olacak, misafir çıkışı sonrası görevli temizlik çalışanları tarafından 15 dakika havalandırma ve dezenfeksiyon işlemi yapıldıktan sonra yeni müşteri kabul edilecektir.*

3.4.Havuz suyundaki klor seviyesi açık havuzlarda 1-3 ppm, kapalı havuzlarda 1-1,5 ppm arasında tutularak klor seviyesinin periyodik olarak kontrolü sağlanacaktır.

3.5.Misafirlerin havlulara temasını önlemek için havlu sunumu bir görevli tarafından gerekli koruyucu ekipmanlarla sağlanacak veya havlular poşetlenmiş bir şekilde misafirlere teslim edilecek ayrıca havluların günlük olarak değiştirilmesi ve her kullanım sonrasında en az 60° C ve üzerinde yıkanması sağlanacaktır

3.6. Duş, kabin, tuvalet vb. alanların sık sık temizliği yapılacak kapı ve pencereleri açılarak havalandırılması sağlanacaktır.

3.7.Bütün kullanım alanlarında (özellikle havuz girişlerinde) kullanıcıların duş alabilmelerini ve ayak dezenfeksiyonu yapabilmelerini sağlayacak yerler ve düzenekler bulundurulacak ve bunların kullanımı zorunlu hale getirilecektir.

3.8.Havuz kenarında yemek yenilmesine, çay/kahve/su içilmesine müsaade edilmeyecektir.

3.9.Soyunma odalarında mesafe kuralına dikkat edilecek ve kabinler her kullanımdan sonra temizlenecektir.

## 4-GİRİŞ-ÇIKIŞ YÖNLENDİRMELERİ VE ZEMİN SOSYAL MESAFE UYARILARI

 4.1. Tesis içerisinde misafirlerin birbirleri ve personel ile temasını en aza indirmek, mesafenin korunmasını sağlamak ve misafirlerin ulaşmak istedikleri yere kolayca ulaşmalarını sağlamak amacıyla; koridorların/alanların gidiş/dönüş yönlü olacak şekilde zemin işaretlemeleri konulacaktır.

 4.2.Lokanta/restoran ve resepsiyon gibi mesafenin korunmasını zorlaştırabilecek alanlara yönelik yer işaretlemeleri, şerit ve bariyer düzenlemesi yapılacaktır.

## 5-TESİS PERSONELİNE AİT TEMİZLİK TAKİP VE DENETİM ÇİZELGELERİ

5.1.Tüm genel kullanım alanlarının (genel tuvalet, lobi, resepsiyon, tesis koridorları vb.) temizliği/dezenfekte edilme sıklığıtemizlik takip çizelgeleri ne göre takip ve denetimleri yapılacaktır. Temizlik/dezenfektan için kullanılacak malzemeler ve kullanım standartları belirlenmiştir.

## 6-OTEL MİSAFİR KABUL PROSEDÜRÜ

6.1.**Misafirin konaklama tesisine kabulü sırasında HES kodu sorgulaması yapılacak, yapılan sorgulama sonucunda herhangi bir risk bulunmayan (tanılı ya da temaslı olmayan) kişilerin tesise kabul işlemleri gerçekleştirilecek**.  Misafirlerden son 14 gün içerisinde bulunduğu yerlerin, varsa kronik rahatsızlıkları, Koronavirüs (Covid-19) geçirip geçirmedikleri, geçirdiler ise son negatif test tarihinden itibaren 14 günlük sürenin geçip geçmediği ve sonucu pozitif biriyle temaslı olması nedeniyle takibe girip girmediklerine ilişkin bilgilendirme istenilecektir. Koronavirüs (Covid- 19) 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.

6.2.Misafirlere kabul esnasında ateş ölçümü yapılacaktır. Gerekli bilgilendirme yapılarak en yakın sağlık kuruluşuna yönlendirilecektir. İşletmemize girişine onay verilmeyecektir.

6.3.İşletmemizde konaklayan misafirlere de günlük ateş ölçümü yapılacaktır. Ateşi yüksek olan misafir kendi odasında izole edilip en yakın sağlık kurumuna yönlendirilecektir.Koronavirüs pozitif çıktığında şüphelinin sağlık kuruluşunda yatırılması istenecektir. Sağlık kuruluşunun talimatlarına göre işlem yapılacaktır .Aynı müşterinin birlikte geldiği yakınları varsa onlar Tesis içinde gözlem altına alınacaklar maske takmaları zorunlu tutulacaktır.

6.4. İkametgah adresi Türkiye sınırları dışında olan misafirler yurtdışına çıkmadan 48 saat öncesinde tesise bilgi vererek COVID-19 testi yaptırabilirler.Ülkemiz sınırlarına girdikten sonra veya konaklama süreci içerisinde COVID-19 teşhisi konulması ve Sağlık Kuruluşunca hastanede tedavisi gerekmediğinin belirlenmesi halinde, konaklama sözleşmesinde belirtilen süre ve koşullarda tesiste konaklaması sağlanacaktır. COVID-19 teşhisi konulan misafir ile aynı aileden olan veya birlikte aynı odada kalan kişiler dahil, konaklama süresince misafir izolasyon odalarında kalacaklarına ve odalarının dışına çıkamayacaklarına ilişkin imza karşılığı yazılı bilgilendirme ve bildirim yapılacaktır

6.5. Misafir izolasyon odalarında konaklayan misafirlerin, konaklama sözleşmelerinde belirtilen süre boyunca, odalarından çıkmaksızın, sözleşme koşullarına uygun olarak yiyecek içecek sevisi ve oda temizlik hizmeti almaları sağlanır.

 6.6.Covid-19 tanısı tanımlanmış misafirin temas ettiği kişiler, misafirler ve personel isim soy isim iletişim bilgileri kayıt altına alınacaktır.

6.7.Misafirlerin tesisin tüm alanlarını kullanırken uymaları gereken sağlık ve hijyen kuralları hakkında bilgilendirilmesi sağlanacaktır. Misafirlerin kullanımı için resepsiyon/danışma alanlarında alkol el antiseptiği/dezenfektanı, tıbbi/bez maske bulundurulacaktır.

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

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

6.10.Temas ve izleme takibinin yapılabilmesi amacıyla her misafirin bulunduğu kattaki diğer misafirlerin (özellikle sağ ve sol yan odaları ile karşı odasında kalanların) bilgileri tesislerden ayrılmalarından itibaren 14 gün süreyle muhafaza edilecektir.

## 7-COVİD 19 ŞÜPHESİYLE SEVK EDİLECEK EN YAKIN SAĞLIK KURULUŞLARI

 Misafir ve personelde hasta, semptomlu, şüpheli durumların varlığı ve acil hallerde ulaşabilmek ve gerekli yönlendirmeyi yapabilmek üzere tesise en yakın sağlık kuruluşu,

***Tesisimize en yakın sağlık kuruluşları iletişim no***

*Aile Sağlığı Merkezi 02266757054*

 *Yalova Devlet Hastanesi 02268115200*

 *Atakent Hastanesi 02268111515*

## 8-HASTALIK BELİRTİLERİ GÖSTEREN PERSONEL/MİSAFİRLE İLGİLENECEK TESİS GÖREVLİLERİ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sıra No: | Adı Soyadı  | Görevi  | İletişim bilgileri |
| 1 | Neval Bahadır | Hemşire |    05462143073  |
| 2 | Nuriye Sağdıç | Hemşire |  05079234449 |
| 3 | Serkan Bahar | Departman Sorumlusu |  05392074353 |
| 4 | Altuğ Alfat | Departman Sorumlusu |  05326237004 |
| 5 | Yusuf Bakan | Departman Sorumlusu | 05316166177 |

## 9-OTEL MİSAFİR ODALARI

9.1.Odalarda bulunan su ısıtıcıları, televizyon ve klima kumandaları, kapı ve pencere kollan ile çekmece kulpları gibi misafirlerin sıklıkla temas ettiği/edebileceği tüm noktalar misafir tesisten ayrıldığında temizlenecek ve dezenfekte edilecektir.

9.2.Misafirlerin konaklama süresi göz önünde bulundurularak her misafir için ayrı olacak şekilde gerekli tıbbi/bez maske ve alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı bulundurulması sağlanacaktır.

9.3.Odalarda misafirin kullanımına sunulan yatak örtüsü, çarşaf, yastık kılıfı vb. malzemeler her misafir için ayrı planlanacak, misafirin konaklama süresince belli aralıklarla en az 60° C’de yıkanacaktır.

9.4.Tesiste konaklayan misafirler konaklama süreleri bittikten sonra odanın temizlik dezenfeksiyonu temizlik takip çizelgelerine göre yapılacak, oda havalandırıldıktan sonra yeniden müşteri kabul edilecektir. Ancak kalan müşterinin covidli olduğu tespit edilirse oda dezenfekte edildikten 1 gün sonra müşteri kabulü yapılacaktır.

## 10- TESİS MALZEME KABUL PROSÖDÜRÜ

 Tesise kabulü yapılacak gıda ve temizlik maddeleri vb. tesis dışından gelen her türlü malzemenin kabulüne ilişkin usul ve esaslar şartnamelerle belirlenmiş, bu malzemeleri getiren kişilerle temas edecek tesis personelinin ad, soyadı ve iletişim bilgileri kayıt altına alacak ve bu bilgiler asgaride 14 gün süreyle muhafaza edilecektir.

## 11-PERSONEL

11.1.Tesisin tüm alanlarının (misafir odaları, yemekhane/restoran, mutfaklar, ortak kullanım alanları vb. ) temizliğinde personel tarafından uyulacak standartlar, temizlik esnasında kullanılacak koruyucu ekipmanlar (tıbbi/bez maske, tek kullanımlık eldiven, yüz koruyucu siperlik vb.) ve bunların kullanım sürelerinin yanı sıra Koronavirüsle mücadele kapsamında yapılacaklar hakkında teorik/pratik eğitimler iş başlangıcında verilecektir.

11.2**.**Personel girişinde, dezenfeksiyon paspasları ve el dezenfeksiyonu veya antiseptiği bulundurulacaktır.

 11.3.Personelin tesise giriş/çıkışlarında vücut ısısı ölçümleri 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 (Covid-19) açısından izlenebilmesi için personelden bu kapsamda bilgi alınacaktır.

11.4.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.).

11.5.Personel kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanacaktır.

11.6.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.

11.7.Eldivenin doğru kullanılmaması Korona virüs bulaş riskini artırabileceğinden personelin kart, para veya fiş alırken teması önlemek üzere eldiven kullanmak yerine ellerin yıkanması veya el antiseptiği kullanılması hatırlatılacaktır.

11.8.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.

11.9.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.

11.10.Tesislerde işe yeni alınacak ya da mevcut (çalışan) personelin işe başlayışı yapılmadan önce, Koronavirüs (Covid-19) hastası olup olmadığı veya hastalığı atlatmış ise son negatif test sonucundan itibaren 14 günlük sürenin geçip geçmediği ve sonucu pozitif biriyle temaslı olması nedeniyle takibe girip girmediği sorgulanacaktır. Sorgulamalarda anılan durumlara rastlanılması halinde; gerekli tedaviyi olmadan ve/veya son negatif test tarihinden itibaren 14 günlük bir süre geçmeyen personelin işe başlayışı/işe devamı yapılmayacaktır. Personel, kendisinde veya birlikte yaşadığı kişilerde Koronavirüs (Covid-19) semptomlarını görmesi halinde bu durumu vakit kaybetmeksizin tesis yöneticisine bildirecektir

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

11.13.Personelin tesise girişi/görevi esnasında herhangi bir hastalık belirtisi göstermesi halinde (yüksek ateş, öksürme, nefes daralması, koku alma duyusunda kayıp, halsizlik vb.)derhal coronavirüs sorumluları ile iletişime geçecektir.

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

## 12-TEMİZLİK VE HİJYEN

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

12.2.Temizlik personeli temizlik/dezenfekte işlemleri süresince mutlaka tıbbi/bez maske şeffaf yüz koruyucu siperlik kullanacaktır.Temizlik sonrasında personel maske ve eldivenlerini çıkarıp iş yerindeki *tıbbi atık* çöp kutusuna atacak ve ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkayacaktır.

12.3.Toz çıkaran süpürme veya yüksek basınçlı su veya kimyasal püskürtme işlemlerinden kaçınılacak, yer ve yüzeylerin temizliğinde nemli silme-paspaslama tercih edilecek, temizlik, su ve deterjan ile tek kullanımlık temizlik bezleri vasıtasıyla yapılacaktır.

12.4.Dezenfektan ile deterjan vb. kimyasal maddeler karıştırılmayacaktır. Dezenfektan vb. ürünlerin güneş görmeyen ve serin alanlarda muhafaza edilmesi sağlanacaktır.

12.5.Kapı kolları, tırabzanlar, asansör düğmeleri, elektrik düğmeleri, post cihazı, telefon, havlu kartı, oda kartı veya anahtarı, şezlonglar, duş bataryaları, masa/sehpa yüzeyleri gibi elle teması yoğun olan yüzeylerin sık sık temizliği ve dezenfeksiyonu yapılacak, günlük/periyodik izleme formları/kontrol listeleri ile temizlik/hijyen uygulamaları düzenli olarak kayıt altına alınacaktır.

12.6.Klor bileşikleri ile temizlik yapılmasının uygun olmadığı yazar kasa, bilgisayar klavyeleri, telefon ve diğer cihazların yüzeyleri %70’lik alkolle silinerek gerekli dezenfeksiyon sağlanacaktır.

12.7.Genel tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuarlar, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları sık sık su ve deterjanla temizlenerek 1/10 oranında sulandırılmış çamaşır suyu kullanılarak dezenfekte edilecek ve ünitelerden sorumlu yöneticilerce günlük/periyodik izleme formları ve kontrol listeleri ile temizlik/hijyen uygulamaları düzenli olarak kayıt altına alınacaktır. Ayrıca tuvaletlerde devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı, kağıt havlu ve çöp kutusu bulundurulacak

12.8.Kapalı mahallerin sıklıkla doğal havalandırması sağlanarak, klima ve havalandırma sistemleri Bilim Kurulunun belirlediği standartlara uygun olarak kullanılacaktır. Kirli hava çıkışının yapıldığı noktalardan insan geçişi engellenecektir

12.9.Koronavirüs (Covid-19) teşhisi konulan misafirin ya da tesis personelinin odasındaki nevresim, çarşaf, havlu vb. tüm tekstil malzemeleri ayrı poşetlere konularak çamaşırhane veya tesis dışında çamaşır yıkama hizmeti alman firmaya iletilecek ve bu ürünlerin diğer malzemelerden ayrı olarak yıkanması sağlanacaktır.

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

12.11.Tesis bünyesinde gıda ürünlerinin tedariğini, 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.

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

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

12.14. 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 steril eldiven kullanılarak işlem gerçekleştirilecektir.

##

## 13.MUTFAK

13.1.Mutfaklar, ünitelerde çalışan personel tarafından temizlenecek/dezenfekte edilecek günlük/periyodik izleme formları ve kontrol listeleri ile yapılan iş/işlemler düzenli olarak kayıt altına alınacaktır.

13.2.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.

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

13.4.Mutfaklarda çalışan personelin mutfağa 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.

13.5.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 kutulan bulundurulacaktır.

13.6.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.

13.7.Tesisin tamamında servis malzemeleri bulaşık makinesinde 60° C ve üzerinde yıkanacaktır.

## 14.RESTORAN

14.1.Girişlerinde el antiseptiği bulundurulacak ve misafirlerin ellerini antiseptikle temizlemelerinden sonra girişleri sağlanacaktır.

14.2.Maskesiz misafir içeri alınmayacak, yanında maske yoksa verilmek üzere maske bulundurulacaktır. Misafirlerin yeme-içme faaliyeti dışında ve masadan kalktıklarında maske takması sağlanacaktır.

14.3.Yemek salonları, giriş alanı ve holü, ilave salonlar gibi genel alan kullanımları ve açık alanlar dâhil tesisin tamamı sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenecektir. Tesisin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde 1,5 metre ara ile sosyal mesafe işaretlemeleri yapılacaktır.

14.4.Yemek servisi verilen masalar arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenecektir. Grup halinde gelen müşteriler için masa birleştirmeleri yapılması halinde diğer masalarla 1,5 metre mesafe korunacak şekilde gerekli düzenleme yapılacaktır.

14.5.Masaların sadece karışlıklı oturma düzeni sağlanacaktır. Masa yanlarına sandalye konularak oturma düzeni oluşturulmayacaktır.

14.6.Karşılıklı oturmada masa eni 70 cm. küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanacak veya iki masa birleştirilerek kullanılacak, böylece karşılıklı oturma mesafesi artırılacaktır.

14.7.Bütün masa düzeni kuralları masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulanacaktır.

14.8.Yemek/ara öğün saatleri yoğunluğa sebebiyet vermeyecek şekilde düzenlenecektir

14.9.Lokanta/restoran alanlarında servis ekipmanları servis öncesi ve sonrası düzenli olarak temizlenecek ve dezenfekte edilecektir.

14.10.Ortak kullanımda olan çay/kahve makinesi, sebil, v.b. cihazların aynı personel vasıtasıyla kullanımına müsaade edilecektir.

14.11.Tek kullanımlık olmayan masa üstü her türlü donanım her müşteri kullanımından sonra deterjan ve yüzeyin niteliğine uygun hijyen malzemesi ile temizlenecektir.

14.12.Kullanılacak metal çatal, kasık, bıçaklar gerekli hijyen şartlarında temizlendikten sonra kapalı alanlarda muhafaza edilecek ve el değmeden misafirlere sunulacaktır.

14.13.Yemek masaları ve mobilyalarının sıklıkla temasa maruz kalan yüzeyleri, (menü vb.) masa üstü ekipmanları (tek kullanımlık olanlar hariç) alkol bazlı ürünler ile her misafirin kullanımı sonrasında temizlenecektir.

14.14.Açıkbüfede bulunan yiyeceklerin önüne pleksi den koruyucu yapılacak misafirler tarafından gözle seçilen yiyecekler bir görevli tarafından misafirlere servis edilecektir.

## 15. SPOR SALONLARI

15.1.Spor salonlarında misafir ve personel tarafından kullanılmak üzere alkol bazlı el antiseptiği bulundurulacak ve anılan kişi/kişilerin ellerini dezenfektan ile temizledikten sonra spor yapacakları alana geçmeleri hususuna dikkat edilecektir.

15.2.Spor salonlarındaki çalışma koşulları nedeniyle müşterilerin birbiri ve çalışanlarla yakın teması söz konusu olduğundan mesafe kuralının en az 2 metre olacak şekilde uygulanmasına yönelik gerekli tedbirler alınacaktır.

15.3.Spor salonundaki ekipmanlar (koşu bandı/bisiklet vb.) arasında en az 2 metrelik bir mesafe olacak ve bu doğrultuda gerekli düzenlemeler yapılacaktır.

15.4. Müşterilerin giriş/çıkış saatleri kayıt altına alınacaktır.

## 16.SAĞLIK PERSONELİNE YÖNELİK TEDBİRLER

**16.1.**Sağlık personeli, muayene, tıbbi müdahale gibi Koronavirüs (Covid-19) açısından riskli girişimler yapabilmesi nedeniyle standart enfeksiyon kontrol önlemlerine uygun çalışacaktır.

16.2.Sağlık personeli tıbbi/bez maske takacak, aerosol oluşturan işlemler sırasında FFP2/N95 maskenin yanı sıra eldiven ve yüz koruyucu siperlik kullanacaktır.

16.3.Sağlık personeli, kaplıcayı kullanan kişi/kişileri günlük olarak takip edecektir.

##

## 17. CANKURTARANLARA YÖNELİK TEDBİRLER

17.1.Cankurtaranlar, kişisel koruyucu ekipman (FFP2/N95 maske, eldiven, şeffaf yüz koruyucu siperlik) kullanılması esasına riayet edecektir.

17.2.Resüsitasyon (canlandırma) işlemi; suni solunum maskesi, balon ventilasyon ile sağlanacaktır.

17.3.Cankurtaranlar canlandırma ve ilkyardım gibi Covid-19 açısından risk taşıyan işlemler yaptığından standart enfeksiyon kontrol önlemlerine uygun şekilde çalışmaları sağlanacaktır.

17.4.Canlandırma ve ilkyardım işlemlerinin 1 metreden yakın temas gerektiren ve aerosol oluşturan işlemler olması nedeniyle suni solunum maskesi ve balon ventilasyon kullanılacak, ağızdan ağza solunum tercih edilmeyecektir.