

# TESİS İÇİ SALGIN TEDBİR PLANI

1. Tesisimizde korona virüs sorumlusu personel; Uğur Çakırtaş (0530 225 65 72).

2. Tesiste yer alan genel kullanım alanlarında aynı anda en fazla bulunması gereken personel/misafir sayıları aşağıdaki gibidir.

Tesis İçi Salon Adı	Maksimum Misafir Sayısı	Maksimum Personel Sayısı
Restoran	50	4
Havuz	10	2
Cafe	24	2
Lobi	6	3
Bahçe	60	4

3. Tesisimizin restoran bölümü 08:30 – 20.30 arası hizmet vermektedir. Tesisimizin ortak kullanılan kapalı alanları 07:30 – 08:30 arasında doğal şekilde havalandırılmaktadır. Tesisimizin tüm alanları 08.30 itibarı ile her iki saatte bir sırayla dezenfekte edilmektedir. Dezenfekte işlemi sırasında bulunan misafirler kısa süreli olarak dezenfekte edilmiş başka bir alana alınmaktadır. Dezenfekte edilmiş bölüm hizmete hazırdır. Yemek servisi verilen masalar arası mesafe 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmiştir. Aynı odada kalan misafirler aynı masada ve koltuklarda oturabilir. Servis personelimiz, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen göstermektedir. Kahvaltı ve akşam yemeği hizmeti açık büfe ile servis edilmekte, açık büfede mesafe kuralları uygulanmaktadır. Genel kullanım alanlarında yer alan su sebilleri gibi araçların kaldırılması veya misafirin servis elemanı aracılığıyla servis alması sağlanacaktır. Yemek masaları, sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat, peçete gibi malzemelerin her misafir kullanımından sonra alkol bazlı ürünlerle hijyen temizliği yapılmaktadır.

4. Restoran, cafe, bahçe, plaj, resepsiyon, asansör, lobi gibi tüm genel kullanım alanları sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmiştir. Sosyal mesafeye ilişkin gerekli önlemler alınmış, işaretlemeler yapılmıştır. Tesisimize plana uygun kapasiteden fazla misafir kabul edilmeyecektir.

5. Tesis bünyesinde bulunan tüm bölümler için tesis personeline yönelik takip ve denetim notları hazırlanmıştır, uygulanma durumu takip edilmektedir.

6. Misafir ve personelimiz için otele giriş yapılırken ateş ölçümü yapılması zorunludur. Misafirlerimizin son 14 gün içinde yurtdışı seyahati olduysa, bu seyahati korona virüs sorumlusuna bildirmesi zorunludur. Misafirlerimizden korona virüsü atlatan kişilerin, rahatsızlığı atlattığı bir sağlık raporunu ya da negatif olan son test sonucunu resepsiyon görevlisine bildirmesi zorunludur.

7. Tüm alanların temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun dezenfeksiyon malzemeleri ile ve her iki saatte bir yapılmaktadır, bu uygulamaların izlenebilirlik kayıtları tutulmaktadır. Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları sık sık temizlenir, dezenfekte edilir ve izlenebilirlik kayıtları tutulmaktadır.

8. Tesisin tüm alanlarında (odalar, restoran, mutfak, ortak kullanım alanları vb. dahil) uyulması gereken kurallar şöyledir.

- Alanların temizliği için su ve deterjan ile temizlik yapıldıktan sonra çamaşır suyu kullanılmaktadır.
- Misafirler ve tesis personeli maske takmalıdır. Maskenin burun, ağız ve çeneyi de kapatacak şekilde takılması, dış yüzeyine dokunulmaması, dokunulur ise alkol içerikli el antiseptikleri ile el hijyeni sağlanması gerekmektedir. Maske ön yüzüne dokunulmadan yanlarda yer alan lastiklerinden, bağcıklı ise bağcıklarından tutularak çıkartılmalı ve el hijyeni sağlanmalıdır.
- El temizliğine dikkat edilmelidir. Eller sıklıkla en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla yıkanmalı, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptikleri kullanılmalıdır. Otel içinde birçok bölgede dezenfektan bulunmaktadır.
- Herhangi bir viral solunum yolu enfeksiyonu geçirmekte olan kişinin öksürme veya hapşırma sırasında burun ve ağızını tek kullanımlık kâğıt mendil ile örtmesi, kâğıt mendilin bulunmadığı durumlarda ise dirsek içini kullanması, mümkünse kalabalık yerlere girmemesi, eğer girmek zorunda kalınıyorsa ağız ve burnunu kapatması, mümkünse cerrahi (tıbbi) maske kullanması zorunludur. Konaklama süresince korona virüs belirtilerinden bir veya birkaçının olduğundan şüphelenen misafirlerimiz, durumunu tesis korana virüs sorumlusuna veya resepsiyona bildirmelidir.
- Odalar ve diğer kapalı alanlardaki camlar günlük rutin temizlik esnasında açık olmalı ve temizlik sonrası en az 1 saat havalandırılmaktadır. Oda temizliğini yapacak kişinin ellerini yıkadıktan sonra eldiven giymesi ve temizliği eldivenli ellerle yapması gereklidir. Her oda temizliğinden sonra eldiven çıkartılmalı eller uygun şekilde yıkanmalı ve bir sonra oda temizliğinden önce yeni eldiven giyilmelidir.
- Misafirin kullandığı tekstil (çarşaf, havlu vb.) ürünleri katlanarak toplanmalı, bu işlem sırasında toz ve partikül oluşumuna izin şekilde kaldırılmalıdır. Çarşaf ve havlu gibi tekstil ürünleri 60 derecede, deterjan ile çamaşır makinesinde yıkanmaktadır.
- Salgın süresince tesisçe belirlenen korona virüs sorumlusu tarafından kontroller sürekli sağlanacaktır. Sağlık Bakanlığı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Balıkesir Valiliği İl Hıfzıssıhha Kurulu kararlarındaki yeni gelişmeler olması halinde, güncel tedbirler iş güvenliği uzmanımızca, tüm personele eğitim verilecektir ve imza altına alınacaktır. Uyulması gereken kurallar ve denetiminden sorumlu personel Uğur Çakırtaş'tır.

9. Tesislerde konaklayan misafirlerin konaklama süreleri bittikten sonra odanın temizliği/-dezenfekte edilmesi ve havalandırılması, aynı odaya yeni misafirin kabulüne ilişkin prosedürler;

- Misafirler odadan ayrıldıktan sonra, oda en az 2 saat doğal şekilde havalandırılmalıdır.
- Misafir odası su ve deterjan ile temizlendikten sonra çamaşır suyu ile dezenfekte edilmektedir.
- Havalandırma ve klima sisteminin sterilizasyonu sağlanmaktadır. Odalarda bulunan su ısıtıcıları, televizyon ve klima kumandaları, kapı ve pencere kolları ile çekmece kulpları gibi misafirlerin sıklıkla temas ettiği/edebileceği tüm noktalar misafir tesisten ayrıldığı anda dezenfekte edilmelidir.
- Misafirlerle sunulan şampuan tek kullanımlıktır.
- Her odanın temizlenme ve dezenfeksiyon işlemleri sonrası kat görevlisi personel temizlik bezi, maske ve eldivenlerini değiştirmek zorundadır.
- Odaların temizliğini yapan görevli, odanın dezenfekte edildiğine dair imzalı yazıyı odaya bırakmaktadır.
- 1 (bir) günden fazla konaklayan misafirlerimiz oda temizliği talebinde bulduklarında, temizlik işlemi sosyal mesafe kuralları nedeniyle misafir odadayken yapılamayacaktır.

10. Misafirlerin ve personelin tesisin tüm alanlarını kullanırken uymaları gereken sağlık ve hijyen kuralları hakkında bilgilendirilmesi tesis girişlerinde yapılmaktadır ve bu kuralları personele tebliği yapılmıştır.

## İşletme İçi ve Servise İlişkin Kurallar

- Restoran, cafe, lobi, plaj gibi genel alan kullanıcıları ve açık alanlar dahil tesisin tamamı sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmiştir. Tesisin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde (reception, asansör vb.) 1,5 metre ara ile sosyal mesafe işaretlemeleri yapılmıştır.
- Servis yapılan masalar arası mesafe 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmiştir.
- Bütün masa düzeni kuralları masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulanmıştır.
- Müşteri sayısı maksimuma ulaştığında içeri müşteri alınmayacaktır.
- Mesafe ve oturma düzeni kuralları, aynı aileden olan müşteri grubu için uygulanmayacaktır.
- Su sebilleri gibi araçlar kaldırılarak, misafirin servis elemanı aracılığıyla servis alması sağlanmıştır.
- Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen göstermektedir.
- Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat, peçete gibi malzemelerin her misafir kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanmaktadır.
- Kullanılacak metal çatal, kaşık, bıçaklar gerekli hijyen şartlarında temizlendikten sonra hijyen şartlarında kapalı ortamlarda muhafaza edilmekte, el değmeden müşteriye sunulmaktadır.
- Açık büfe uygulamasına geçildiğinde açık büfenin müşteri tarafına müşteri erişimini engelleyecek şekilde bariyer yapılacak, servis çalışanı tarafından yapılacaktır.

- Mümkün olduğunca temassız ödeme alınacaktır. Temaslı pos cihazı kullanılması halinde, her kullanımdan sonra cihazın temizlik ve dezenfeksiyonu yapılacaktır.
- Reception'da ödeme alan personel maske veya siperlik kullanacaktır. Reception önünde sıra beklerken durulması gereken yerlere, müşterilerin aralarında en az 1 metre mesafe olacak şekilde yer işaretlemesi yapılmıştır. Ödeme noktalarında dezenfektan bulundurulmaktadır.
- Otel içerisinde iskambil, tavla, okey oyunlarının oynanmasına izin verilmemektedir.
- Otelin cafe alanında karton bardak kullanımı mümkündür. Karton bardak tercih etmeyen müşteriler için cam bardak verilmekte, kullanılan bardaklar makinede yüksek ısıda yıkanmaktadır.
- Otelde vale hizmeti verilmemektedir.

## Temizlik, Hijyen ve Havalandırma Kuralları

- Tüm alanların temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun ürün kullanılarak, uygun sıklıkta yapılmaktadır.
- İşletmenin tamamında kapı kolları, elektrik düğmeleri, pos cihazı, televizyon kumandası, telefon, bilgisayar klavyesi, masa üstleri gibi el temasının yoğun olduğu yüzeyler sık sık su ve deterjanla temizlenmekte ve dezenfeksiyonu sağlanmaktadır.
- Genel kullanım alanlarının girişlerinde dezenfektan bulundurulmaktadır.
- Ortak tuvalet önlem amacıyla kullanıma kapatılmıştır.
- Ortak kullanım sunulan mama sandalyesi her kullanım sonrası mutlaka dezenfekte edilmektedir.
- Personel tuvaletinin zemini, klozeti, lavabosu, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları sık sık temizlenmekte ve dezenfeksiyonu sağlanmaktadır.
- Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (eldiven ve maske) kullanacak, işlem sonrası ekipmanını belirlenen özel atık çöpüne atacak, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliğini ve hijyenini sağlayacaktır.
- Tuvaletlerde tek kullanımlık kâğıt havlular kullanılmaktadır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulmaktadır.
- Bulaşık makinesi gibi araç, gereç, malzeme ve donanımın periyodik bakımları sterilizasyonu sağlanmaktadır.
- Tesisteki kapalı alanların tamamının sıklıkla kapı ve pencereleri açılarak doğal havalandırması sağlanmaktadır.

## Çalışanlara Yönelik Kurallar

- İşletme bünyesinde görev alan personele işletmede uygulanacak plan, hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı konusunda periyodik temel eğitimler verilmektedir.
- Müşteriye hizmet verecek tüm çalışanların (fiili olarak görev yaptıkları süre boyunca) maske veya yüz koruyucu siperlik kullanmaları zorunludur.
- Çalışanların sağlık kontrolü düzenli olarak yapılmakta, birlikte yaşadığı kişilerin Covid-19 açısından izlenebilmesi için çalışanlardan periyodik bilgi alınmaktadır.
- Çalışanlarda hastalık belirtileri tespiti halinde en yakın sağlık kuruluşuna başvurusu sağlanacaktır.
- Covid-19 tanısı alan ya da Covid-19 temaslı olması nedeniyle takibe giren çalışanın en az 14 gün çalıştırılmaması esasına riayet edilecektir.
- Personele, çalışma yerine, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu donanım (maske, tıbbi maske, eldiven, yüz koruyucu gibi) ile el antiseptiği sağlanmakta ve kullanımı izlenmektedir.
- Çalışanların kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni takip edilmektedir.
- Çalışanların ortak yemek yeme, dinlenme alanları mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenmiştir, bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanmaktadır.
- İşletme personeli Otele tek (aynı) kapıdan giriş çıkış yapmaktadır.
- Her gün mesai öncesinde çalışanların ateş ölçümü yapılmakta ve kayıt altına alınmaktadır.

## Mutfak ve İmalat Yerlerine İlişkin Kurallar

- Haşere ve zararlılarla mücadele hususları da gözetilerek Covid-19 tedbirlerine yönelik mutfak temizliği ve gıda güvenliğini içerecek şekilde tedbirler planlanmaktadır. Belirlenen sorumlu personelce bu tedbirlere uyulup uyulmadığı sürekli kontrol edilmektedir. Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni uygulamalarının ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygun yapılması sağlanmaktadır.
- Gıda üretim/imalat alanına el ve vücut hijyeni için gerekli dezenfektan malzeme bulundurulacaktır. Mutfak ve pişirme alanlarına görevli olmayan personel giremeyecektir.
- Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı şekilde muhafaza edilmektedir.
- Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilmektedir. Ayrıca, hiçbir gıda maddesi zeminle temas ettirilmemektedir.
- Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanmaktadır. Elle sık temas eden yüzeyler düzenli olarak silinmekte ve dezenfekte edilmektedir.
- Mutfak personelinin çalışma esnasında iş kıyafeti ve kişisel koruyucu ekipman (maske, siperlik) kullanmaları, ellerini düzenli olarak yıkamaları ve antiseptik ile temizlemeleri sağlanmaktadır.
- Mutfakta, personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili görsel/yazılı bilgilendirme yapılmıştır.
- Mutfakta çalışan personeller işletmenin diğer alanlarında çalıştırılmamaktadır.

11. Misafir ve personelde hasta, semptomlu, şüpheli durumların varlığı ve acil hallerde en yakın hastane bilgileri; Neyyire Sıtkı Devlet Hastanesi - Yalı, Hükümet Cd. No:3, 10500 Erdek/Balıkesir (0266 835 10 77)

12. Hastalık belirtileri gösteren personel/misafirle ilgilenilecek (bu kişi 24 saat esasına göre görev yapacaktır) tesis görevlisi; Uğur Çakırtaş (0530 225 65 72)  
Tesis görevlisinin şüpheli veya pozitif vaka durumunda olan kişilere yaklaşımı aşağıdaki şekilde olacaktır;

Diğer konuklardan ivedilikle ayrılıp, maske takılması sağlanarak sağlık birimine başvurmaları sağlanır. Kişi ile aynı odayı paylaşanların cerrahi (tıbbi) maske takması sağlanır. Eğer olası olguya refakat etmezlerse odalarında izole edilmeleri sağlanır. Kişinin başvurduğu sağlık birimi tarafından, İl/İlçe Sağlık Müdürlüğü Bulaşıcı Hastalıklar Birimine ivedilikle bilgi verilir. Bulaşıcı hastalıklar birimi, olası olgu yönetim şemasına göre olguyu yönetir. Temaslılarını saptayarak, temas özelliklerine göre (yakın temaslı, temaslı) gerekli izlem prosedürlerini başlatır.

13. Korona virüs tanısı kesinleşen hastanın odası 24 saat süreyle havalandırılır ve boş tutulması sağlanır, sonrasında temizlik personeli maske, eldiven, siperlik ve koruyucu kolluk ekipmanlarını takarak, detaylı bir şekilde su ve deterjanla temizlenir ve dezenfekte edilir. Bu işlemler sonrasında odaya yeni kişi alınabilir. Oda temizliği esnasında temizlik görevlisinin kullandığı ekipmanlar mutlaka değiştirilir.

14. Tesis içi salgın tedbir planı kapsamında uyulacak kurallar tesisimiz girişinde asılmıştır.

15. "Tesis içi salgın tedbir planı" kapsamında, misafirler tarafından kullanılacak konaklama tesisinin bünyesinde bulunan tüm bölümler/alanlar için bu genelge kapsamında uyulması gereken tüm kuralların denetiminden sorumlu personel görevlendirmesi; Acet Otel tüm bölümleri denetleme görevlisi Uğur Çakırtaş'tır.

Belirtilen kurallara uyum sağlanması konusunda tüm misafirlerimizin anlayışını rica ederiz.

Saygılarımızla,  
Acet Otel Yönetimi



# ACET HOTEL