|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TESİS İÇİ SALGIN TEDBİR PLANI** | | | | | |
| **1** | **İŞLETMENİN ADI** | |  | | |
| **2** | **İŞLETME ADRESİ** | |  | | |
| **3** | **İŞLETME SORUMLUSU** | |  | | |
| **4** | **İŞLETME CORONA VİRÜS SORUMLUSU** | |  | | |
| **5** | **İŞLETME CORONA VİRÜS SORUMLUSU İLETİŞİM BİLGİLERİ** | |  | | |
| **6** | **İŞLETMEDE BULUNAN KAPALI ALANLAR (RESTORAN, KAFETERYA, MASAJ, SAUNA-HAMAM, YÜZME HAVUZU, MESCİT, SİNEMA, GÖSTERİ, TOPLANTI..)** | | **KAPALI ALAN M**² | **AYNI ANDA EN FAZLA BULUNABİLECEK PERSONEL (SOSYAL MESAFE DİKKATE ALINARAK)** | **AYNI ANDA EN FAZLA BULUNABİLECEK MÜŞTERİ (SOSYAL MESAFE DİKKATE ALINARAK)** |
| **SIRA NO** | **SALON ADI** |  |  |  |
| **1** |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |
| **6** |  |  |  |  |
| **7** |  |  |  |  |
| **8** |  |  |  |  |
| **9** |  |  |  |  |
| **10** |  |  |  |  |
| **7** | **İŞLETMEDE BULUNAN AÇIK ALANLAR (RESTORAN, KAFETERYA, PARK, ÇOCUK PARKI, ÇAY BAHÇESİ, PLAJ, YÜZME HAVUZU,...)** | | **AÇIK ALAN M²** | **AYNI ANDA EN FAZLA BULUNABİLECEK PERSONEL (SOSYAL MESAFE DİKKATE ALINARAK)** | **AYNI ANDA EN FAZLA BULUNABİLECEK MÜŞTERİ (SOSYAL MESAFE DİKKATE ALINARAK)** |
| **SIRA NO** | **ALAN ADI** |  |  |  |
| **1** |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |
| **6** |  |  |  |  |
| **7** |  |  |  |  |
| **8** |  |  |  |  |
| **9** |  |  |  |  |
| **10** |  |  |  |  |

(İlgili meslek dalına göre hazırlanmış bulunan T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI HSGM’nün güncel olarak hazırlamış olduğu rehbere uygun olarak https://covid19bilgi.saglik.gov.tr/tr/calisma-rehberi-afisleri.html ve <https://covid19bilgi.saglik.gov.tr/depo/toplumda-salgin-yonetimi/salgin-yonetimi-ve-calisma-rehberi/COVID-19_SALGIN_YONETIMI_VE_CALISMA_REHBERI.pdf>

Adreslerinden faydalanılmıştır).

**»** Misafir ve personelde hasta, semptomlu, şüpheli durumların varlığı ve acil hallerde ulaşılacak/yönlendirilecek tesise en yakın sağlık kuruluşu olan, Akdeniz Mahallesi Köy Hizmetleri Sokak No : 7 adresinde bulunan Gülnar Devlet Hastanesi’nin 0 (324) 751 7411 telefon numarası aranacak ve ayrıca kuruluşta görevli olan Dr. Burcu ALTINTAŞ ve 0 533 543 8736 telefon numaralı kişi ile irtibata geçilecektir.

**»** Genelge kapsamında Misafirlerin dinlemesine yönelik olan müzik yayını (canlı müzik dahil) hariç olmak üzere faaliyete başlayacak iş yerlerinde temasa neden olabilecek dans/oyun vb. amaçla müzik yayını (canlı müzik dahil) yapılmamaktadır.

**»** Revir/sağlık birimi bulundurması zorunlu olan işletmelerde, personelin tam zamanlı olarak görev yapmaları sağlanmaktadır.

**»** İşletmemizde iskambil, okey, tavla oyunları oynatılmamaktadır.

**»** İşletmemizde gazete ve dergi gibi yazılı medya aracı bulundurulmamaktadır.

**»** Misafirlerimizin öncelikli olarak açık alanları kullanmaları teşvik edilmekte Misafir yoğunluğu arttığı zamanlarda kaplı alanların kullanımına gidilmektedir.

**»** Tesisimizin kahvaltı salonu bölümü 08:00–10.30 arası hizmet vermektedir.

**»** Tesisimizin tüm alanları 10.30 itibari 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. Servis personelimiz, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen gösterecektir. Kahvaltı hizmet tabak servisi ile masalara yapılmaktadır. Genel kullanım alanlarında yer alan çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçların kaldırılması veya misafirin servis elemanı aracılığıyla servis alması sağlanacaktır. Yemek masaları, sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat, peçete, menü gibi malzemelerin her misafir kullanımından sonra alkol bazlı ürünlerle hijyen temizliği

yapılacaktır.

**»** Lobi, resepsiyon alanı ve açık alanlarda yer alan oturma/bekleme/yeme-içme alanları, kahvaltı salonu dahil tüm genel kullanım alanları sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmiştir. Sosyal mesafeye ilişkin gerekli önlemler almış, işaretlemeler yapılmış ve tesisimize plana uygun kapasiteden fazla misafir kabul edilmeyecektir.

**»** Tesis bünyesinde bulunan tüm bölümler için tesis personeline yönelik takip ve denetim çizelgeleri hazırlanmıştır, uygulanma durumu takip edilmektedir.

**»** 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.

**» Tesisin tüm alanlarında (misafir odaları, yemekhane/restoran, mutfaklar, ortak kullanım alanları vb. Dahil) uyulması gereken kurallar**

• Alanların temizliği için su ve deterjan ile temizlik yapıldıktan sonra dezenfektan kullanılmalıdır.

• Tesislerdeki ortak kullanım alanlarında el antiseptiği veya dezenfektan bulundurularak kullanıma sunulmuştur.

• Tesisimizdeki tüm odalarda misafirlerin kullanabilmeleri için maske ve el dezenfektanı bulundurulmaktadır.

• 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.

• Herhangi bir viral solunum yolu enfeksiyonu geçirmekte olan kişinin öksürme veya hapşırma sırasında burun ve ağzını 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.

• 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 (nevresim, çarşaf, havlu vb.) Ürünleri katlanarak toplanmalı, bu işlem sırasında toz ve partikül oluşumuna izin vermeyecek şekilde kaldırılmalıdır ve çarşaf ve havlu gibi tekstil ürünleri 60oc’de deterjan ile çamaşır makinesinde yıkanmaktadır.

• Salgın süresince tesisçe belirlenen korona virüs sorumlusu tarafından kontroller sürekli sağlanacaktır. Sağlık Bakanlığı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Mersin 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 ‘……………………………………’ dür.

**» Tesisin misafir kabulüne ilişkin kurallar**

• Misafirlerimiz tesise kabulleri esnasında temassız dijital termometre ile ateşleri ölçülmekte ve takip çizelgesine isim, ölçüm değeri, tarih ve iletişim bilgileri kayıt altına alınarak ileride oluşması muhtemel bir olumsuzlukta takibin kolay olabilmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca ateşi 38 dereceden yüksek olduğu tespit edilen Misafir/Misafirler içeri alınmayarak en yakın sağlık kuruluşuna yönlendirilerek ilgili kolluğa (polis/jandarma) bilgi verilmektedir.

• Misafirlere, resepsiyonda korona virüs ile hijyen konusunda alınan önlemler ve uygulamalar ile misafirlerin uyacakları kurallar hakkında bilgilendirme yapılmaktadır.

• Tesise giriş yapan misafirlerden son 14 gün içerisinde bulunduğu yerlerin, varsa kronik rahatsızlıkları, korona virüs geçirip geçirmedikleri geçirdiler ise son negatif test tarihinden itibaren 14 günlük sürenin geçip geçmediği vb. bilgiler alınarak kayıt altın alınmakta ve Tesis Korona virüs sorumlusuna bilgi verilerek misafir sürekli bir takip sürecine girmektedir.

• Misafirler tesise maskeli olarak kabul edilmekte, eğer maskeleri yoksa tesisimiz tarafından Misafirlerimize maske temin edilmektedir. Misafirlerimiz yeme-içme faaliyeti dışında maske takmaları gerektiği hususunda bilgilendirilmektedir. Ayrıca Misafirlerin maske takıp takmadıkları takip edilerek bu konu üzerinde hassasiyetle durulmaktadır.

• Tesisimizin girişinde, resepsiyonda, Misafirlerimiz tarafından talep edilmesi halinde Misafirlere verilmek üzere yeterli miktarda maske hazır bulundurulmaktadır.

• Tesisi girişine ve resepsiyona dezenfektan konularak Misafirlerin içeri girişleri sağlanmadan önce dezenfektan kullanmaları sağlanmaktadır.

• Misafirlerin tesislere giriş işlemleri sürecinde valiz ve/veya eşyalarının bellboy tarafından taşınması durumunda, taşıma bittikten sonra bellboy tarafından gerekli dezenfekte işlemleri yapılmaktadır.

• Misafirlerin kullanımı için resepsiyon / danışma alanlarında alkol bazlı el antiseptiği /dezenfektanı, tıbbi/bez maske bulundurularak misafirlerimizin hizmetine sunulmuştur.

**» 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 temizliği için su ve deterjan ile temizlik yapıldıktan sonra 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 ayrıldığında dezenfekte edilmelidir.

• Misafirlere sunulan şampuan ve duş jeli tek kullanımlıktır.

• Her odanın temizlenme ve dezenfeksiyon işlemleri sonrası kat görevlisi personel temizlik bezi, maske ve eldivenlerini değiştirmek zorundadır.

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

**» İşletme İçi ve Servise İlişkin Kurallar**

• 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 (lavabo önleri, varsa sigara içme alanları vb.) 1,5 metre ara ile sosyal mesafe işaretlemeleri yapılır.

• Servis yapılan masalar arası mesafe 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenecektir.

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

• Misafir sayısı maksimuma ulaştığında içeri Misafir alınmayacaktır.

• Mesafe ve oturma düzeni kuralları, aynı aileden olan Misafir grubu için uygulanmayacaktır.

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

• Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen gösterecektir.

• Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat, peçete, menü gibi malzemelerin her misafir kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanacaktır

• Kullanılacak metal çatal, kaşık, bıçaklar gerekli hijyen şartlarında temizlendikten sonra hijyen şartlarında kapalı ortamlarda muhafaza edilerek el değmeden Misafire sunulacaktır.

• Açık büfe uygulaması yapılması halinde açık büfenin Misafir tarafına Misafir 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.

• Kasada ödeme alan personel maske veya siperlik kullanacaktır. Kasa önünde sıra beklerken durulması gereken yerlere, Misafirlerin aralarında en az 1 metre mesafe olacak şekilde yer işaretlemesi yapılacaktır. Ödeme noktalarında dezenfektan bulundurulacaktır.

Temizlik, Hijyen ve Havalandırma Kuralları

• Tüm alanların temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun ürün kullanılarak, uygun sıklıkta yapılacaktır.

• İşletmenin tamamında kapı kolları, elektrik düğmeleri, pos cihazı, televizyon kumandası, telefon, bilgisayar klavyesi, menü, masa üstleri gibi el temasının yoğun olduğu yüzeyler sık sık su ve deterjanla temizlenecek ve dezenfeksiyonu sağlanacaktır

• Genel kullanım alanlarının ve Misafir tuvaletlerinin girişlerinde dezenfektan bulundurulacaktır.

• Tuvaletlerde teması mümkün olduğunca azaltabilmek amacıyla musluklar ve sıvı sabun ünitelerinin kapılarının kollarının sık sık dezenfeksiyonu sağlanacaktır.

• Bazı tesislerin ortak kullanıma sunduğu hasta ve özel gereksinimi olan kişiler tarafından kullanılan tekerlekli sandalye, mama sandalyesi vb. araçlar her kullanım sonrası mutlaka temizlenecek/dezenfekte edilecektir.

• Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuarlar, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları sık sık temizlenecek ve dezenfeksiyonu sağlanacaktır.

• 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 kullanılacaktır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulacaktır.

• Havalandırma ve klima sisteminin, bulaşık makinesi gibi araç, gereç, malzeme ve donanımın periyodik bakımları sterilizasyonu sağlanacaktır. Klima ve havalandırma sistemlerinin filtreleri periyodik olarak değiştirilecektir.

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

**» Çalışanlara Yönelik Kurallar**

• İşletme bünyesinde görev alan personele tesiste uygulanacak plan, hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı konusunda periyodik temel eğitimler verilecek/verdirilecektir.

• İşletmemizde çalışanlar COVID-19 salgını ve hijyen konusunda bilgilendirilmekte ve gerekli tedbirlere uymaları konusunda düzenli olarak uyarılmaktadır.

• İşletmemizde tüm çalışanlar tıbbi/bez maske veya siperlik kullanması zorunluluğu kuralına uymaktadır. Ayrıca gün içerisinde nemlenen maskeler değiştirilmektedir.

• Personelin kıyafetleri hijyen kurallarına uygun bir şekilde her gün temiz olmaları sağlanmaktadır.

• Personele herhangi bir hastalık belirtisi ile karşılaştıkları zaman, tıbbi maske takarak izolasyon kurallarına uyarak tesis korona sorumlusuna bildirmesi konusunda gerekli bilgilendirmeler yapılmıştır. Ayrıca en hızlı ve güvenli şekilde ilgili sağlık kuruluşuna sevki sağlanacak şekilde gerekli tedbirler alınmıştır.

• Personelimiz her gün iş başı yapmadan önce ateşleri ölçülmekte ve 14 gün süre ile saklanmak üzere bir forma işlenmektedir. Ayrıca personelimiz iş yerinde işe başlamadan önce dezenfektan kullanmaları sağlanmaktadır.

• Misafire hizmet verecek tüm çalışanların (fiili olarak görev yaptıkları süre boyunca) maske veya yüz koruyucu siperlik kullanmaları zorunlu olacaktır.

• Çalışanların sağlık kontrolü düzenli olarak yapılacak, birlikte yaşadığı kişilerin Covid-19 açısından izlenebilmesi için çalışanlardan periyodik bilgi alınacaktır.

• Çalışanlarda hastalık belirtileri tespiti halinde en yakın sağlık kuruluşuna başvurması 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 sağlanacak ve kullanımı izlenecektir.

• Çalışanların kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanacaktır.

• Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilecektir.

• Çalışanların ortak yemek yeme, dinlenme alanları mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenecek, bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit, bariyer gibi düzenlemeler yapılacak, bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanacaktır.

**» 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 planlanacaktır. Belirlenecek sorumlu personelce bu tedbirlere uyulup uyulmadığı sürekli kontrol edilecektir. Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni uygulamalarının ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygun yapılması sağlanacaktır.

• Gıda üretim/imalat alanına ham madde ve ürün sevklerinde ve mutfak alanında hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulacaktır. Mutfak ve pişirme alanlarına görevli olmayan personel giremeyecektir.

• Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı şekilde muhafaza edilecektir.

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

• Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanacaktır. Elle sık temas eden yüzeyler düzenli olarak silinecek ve dezenfekte edilecektir.

• Mutfak personelinin çalışma esnasında iş kıyafeti ve kişisel koruyucu ekipman (maske, siperlik) kullanmaları, ellerini düzenli olarak yıkamaları ve antiseptik ile temizlemeleri sağlanacaktır.

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

• Mutfakta çalışan personelin tesisin diğer alanlarında çalıştırılmaması sağlanacaktır.

• Tesis görevlisinin şüpheli veya pozitif vaka durumda olan kişilere yaklaşımı aşağıdaki şekilde uygulanacaktır;

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.

**»** Covid-19 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.

**»** Tesis içi salgın tedbir planı kapsamında uyulacak kurallar tesisimiz girişlerinde, lobi, misafir odaları, açık alanlar, asılmıştır. İnternet sitemiz olan ………………………………………… sitesinde bahse konu olan plan yayınlanmıştır.

**»** Tesisimizin kapasite bilgisi 1.5 Metre sosyal mesafe kuralları dikkate alınarak Misafir ve personel bilgileri belirlenerek tesisin girişine ve diğer muhtelif yerlere herkes tarafından görülebilecek şekilde hazırlanarak asılmıştır. İşletmeye kabul edilen Misafir sayısı belirtilen sayının dışına çıkmamaktadır.

**»** Tesisin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde (lavabo önleri, varsa sigara içme alanları vb.) 1,5 metre ara ile sosyal mesafe işaretlemeleri yapılmıştır.

**»** 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 muhtelif yerlere asılmıştır.

**»** İşletmemizde yemek/çay/kahve/pasta/meşrubat servisi verilen masalar arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmiştir. Grup halinde gelen Misafirler için masa birleştirmeleri yapıldığı takdirde diğer masalarla aradaki 1,5 metre mesafe korunacak şekilde ayarlanacaktır. Ayrıca eni 70 cm daha geniş olan masalarda sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanacak ve masa yanlarına sandalye konulmayacaktır. Masa eni 70 cm den az olan masalarda çapraz oturma düzeni oluşturulacaktır.

**»** Sosyal mesafe ve oturma düzeni kuralları, aynı aileden (anne veya baba ile birlikte çocuklar) olan misafirler arasında uygulanmamaktadır.

**»** Her masada kolonya bulundurulmaktadır.

**»** Her masanın örtüsü kaldırılacak ve her Misafir değişiminde; masalar ve sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat ve peçetelikler her misafir kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanmaktadır. Tercih eden Misafirlerimize tek kullanımlık şeker, tuz, baharat, peçete verilmektedir.

**»** Misafirlere mümkün olduğunca tek kullanımlık bardak, tabak, kaşık ve çatal sunulacaktır. Fakat Misafirin isteği üzerine kullanımına sunulan cam bardak, fincan, su bardağı, tabak, çatal, kaşık vb… malzemeler her kullanımdan sonra çamaşır suyu karışımı içeren sıvıda 5 dk. Bekletildikten sonra durulanarak deterjanlı su ile yıkanmaktadır. Kullanılan bu malzemeler imkanlar ölçüsünde bulaşık makinesinde 70 derecede deterjan ile yıkanmaktadır.

**»** Ortak kullanıma sunulanTuvaletlerin kapısı sürekli açık tutularak girişine el antiseptiği konulacaktır. Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuarlar 1/10’luk, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100’lük çamaşır suyu ile en azından 2 saate bir sık sık temizliği yapılarak dezenfekte edilmektedir. Ayrıca yapılan tüm temizlik işlemleri kayıt altına alınarak saklanmaktadır. Tuvaletlerde kurutma fanı yerine peçete/kâğıt havlu bulundurulacaktır.

**»** Korona virüs sorumlumuz tarafından gerektiğinde ibraz edilmek üzere hijyen ve temizlik tedbirlerinin kontrolü başta olmak üzere her tedbir alanına ilişkin günlük/periyodik izleme formları ve kontrol listeleri hazırlanmış olup yapılan dezenfeksiyon ve temizlik çalışmaları düzenli olarak kontrol formuna işlenmektedir.

**»** Korona virüs sorumlumuz söz konusu formları kullanarak günlük olarak tesise alınan tedbirleri denetlemekte, aksaklıkları gidermek için gerekli çalışmaları yürütmekte ve alınması gereken ilave tedbirler varsa, bu konuda tesis SORUMLU MÜDÜRÜNÜ bilgilendirmektedir.

**»** İşletme İçi Salgın önleme Tedbir Planı kapsamında uyulması gereken kuralları gösteren afişler hazırlanarak tesiste personel ve Misafirlerin kolaylıkla görebileceği muhtelif alanlara asılmıştır.

**»** Misafirden ödeme alınırken mümkün olduğunca temassız ödeme tercih edilmektedir. Fakat para ya da kredi kartı teması olduğu zaman, alınan para ya kart Misafirye iade edildikten hemen sonra personel ellerini dezenfekte etmekte ve Misafir de aynı işlemi yapması hususunda uyarılmaktadır.

**»** İşletmeye alınan gıda ve temizlik maddeleri gibi tesis dışından gelen her türlü malzemenin kabulü sırasında tesis çalışanı ………………………………….…….. tarafından yapılacak. Bu malzemeleri getiren kişiler ve bu kişilerle temas eden tesis personelinin ad, soyad ve telefon bilgileri 14 gün süre ile saklanmaktadır. Ayrıca mümkün olduğunca tesise mal alımı sırasında dezenfeksiyon kurallarına en azami şekilde uyarak personelin malzemeyi getiren şahıslara temasını en aza indirilmeye çalışılacaktır

**»** İşletmemizde bulunan Mescit, Misafirlerimize yönelik olarak 22/05/2020 tarihli ve 8357 sayılı Genelge kapsamında kullanımına ilişkin gerekli bilgilendirmeler/uyulması gereken kurallar, gerekli afiş ve panolar mescit girişlerine asılmıştır. Ayrıca bu koşullar haricinde mescitlerimiz kullanıma kapalı tutulmaktadır.