Amaç:
ELIA Boutique Hotel işletme bünyesindeki faaliyetlerin tümünün COVID 19 pandemisi mücadelesi ve kontrolü kapsamında bu kılavuz maddelerine uyumlu şekilde gerçekleştirilmesi.

Dayanak:
T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü COVID-19 (SARS-CoV-2 Enfeksiyonu) Rehberi, Bilim Kurulu Kurum ve Kuruluşlara Yönelik Enfeksiyon Kontrol Önlemleri, DSÖ (Dünya Sağlık Örgütü) küresel bilgilendirme duyuruları ve güncel yayınları.

ELIA Boutique Hotel konaklama işletmesi bünyesinde COVID-19 pandemisi ve temel enfeksiyondan korunma ve kontrol ilkeleri bu kılavuz kapsamında uygulanmaktadır.

Giriş:
Salgın hastalıklarının toplum düzeyindeki etkisi, virüsün bulaştırıcılığına, hastalık oluşturma yeteneğine (virülansına), toplumdaki bireylerin bağışıklık durumuna, bireyler arası temas ve toplumlar arası ulaşım özelliklerine, risk faktörlerinin varlığına, sunulan sağlık hizmetlerine ve iklime bağlı olarak değişiklik göstermektedir.

Salgın hastalıklar, devlet ve toplum için yaşamsal öneme sahip faaliyetleri ve toplum yaşamındaki olağan akışı etkilemektedir. Buna bağlı olarak zorluklara ve ekonomik kayıplara neden olabilmektedir.

Aşının henüz bulunmadığı dönemde, enfeksiyondan korunma ve kontrol önlemlerini uygulayarak, enfeksiyonun toplumda yayılmasını azaltmak ve böylece salgın hastalığın erken dönemlerinde enfekte olacak kişi sayısını ve salgın hastalık nedeniyle ortaya çıkacak vakaları azaltmak mümkündür. Buradan hareketle Covid-19 salgınında **konaklama işletmeleri** bağlamında alınacak önlemlerde:
1- Zaman ve mekân kontrolünün sağlanması,
2- El ile temas eden yüzeylerin temizlik ve dezenfeksiyonu, iki ana temel konudur.

Zaman ve Mekân Kontrolü
Covid-19 ile mücadelenin ana konusu zamanın ve mekânın kontrolünün sağlanması ile olacaktır. Virüs ile mücadele bilim kurulu tarafından açıklanan, temaslı ve yakın temaslı vaka tanımlarında kullanılan 1,5 m. mesafe ve aynı ortamda 15 dk. bulunma algoritmasını konaklama tesislerine uyarlamak mümkündür. Bu açıdan tesis içi bütün alanlarda misafir ve çalışan arası 1,5 m mesafe aralığının sağlanması önemlidir.

Bununla beraber, misafir ve çalışanların mecburen bir araya geldiği operasyon faaliyetlerini, mümkün olduğunca 15 dk. içerisinde bitirmeye çalışmak gerekir. Örneğin; işletmeler; misafir giriş işlemleri (checkin) sırasında, misafirleri güvenli mesafe sağlayacak şekilde bekleterek, check-in işlemlerini her bir parti misafir için maksimum 15 dk. içerisinde bitirmeyi planlanmalıdır.

Temizlik ve Dezenfeksiyon
Covid-19; temas sonrasında ellerin; ağız, burun veya göz mukozasına götürülmesi ve temas etmesi ile bulaşmaktadır. Bu sebeple doğru ve etkin bir temizlik ve dezenfeksiyon planı ile kontrol sağlamak mümkün olacaktır.

Bu iki temel konu baz alınarak işletmelerin öncelikli yapması gereken faaliyetler; krizi yönetebilmek için ekipler oluşturmak ve yönetsel/ operasyonel süreçlerde alınacak aksiyonları belirlemek olacaktır.

Elia Boutique Hotel

1. İşletme İçi Ekip Kurulması

1.1. Covid-19 Kriz Ekibi

Küresel salgın dönemi ve sonrası süreci yönetecek ve üst yönetime bilgi akışını sağlayacak ekiptir. Covid-19 Kriz Ekibi üyeleri işletmede bu süreçle ilgili aksiyonların takibinden sorumlu tüm ilgili kişileri içermelidir.

İşletmelerde Covid-19 Küresel Salgınını Yönetimi İçin,

. "Covid-19 Kriz Ekibi" oluşturulmalı ve ekipte üyelerin yedekleri olmalı,
. Kriz ekibinin yöneticisi, iletişim sorumlusu ve sözcüsü belirlenmeli,

. İşletmeler, kriz dönemini iki aşamalı değerlendirmelidir. 1. Aşama; işletmede vaka görülmemesi durumunda ki uygulamalar, 2. aşama ise; işletmede şüpheli veya konfirme vaka olması durumunda yapılacak aksiyonların planlanmasıdır.

1.2. Çevre Kurulu ve Covid-19 Dönemi Atık Yönetimi

Atıklar, istenmeyen mikroorganizmalar ve kötü kokuları yüksek miktarda içermeleri, ayrıca haşere ve kemirgenlere besin kaynağı olmaları ve yuvalanma ortamı sağlamaları bakımından yüksek risk kaynağıdır. Bu bağlamda atık yönetimi operasyonda oluşabilecek riskleri önlemek için gereklidir.

Atık yönetimi, ilgili mevzuatlara uygun olarak hazırlanan prosedürlere göre uygulanmalı, ilgili birim tarafından denetlenmeli ve kayıt altına alınmalıdır.

İşletmede atık yönetimi konusunda tüm süreci takip eden bir görevli olmalıdır. Çalışma esnasında gerekli kişisel koruyucu önlemler alınmalıdır.

Tıbbi Atık Kontrolü

- Tıbbı atıklar, Çevre ve Şehircilik Bakanlığının "Tıbbi Atıkların Kontrolü Yönetmeliği" uyarınca işlem görmelidir.
- Bu yönetmeliğe göre tıbbi atıklar, çevreye ve insan sağlığına zarar verecek şekilde doğrudan veya dolaylı olarak alıcı ortama verilmemeli, tehlikeli, tehlikesiz, belediye veya ambalaj atıkları gibi diğer atıklar ile karıştırılmamalı, kaynağında diğer atıklardan ayrı olarak toplanmalı, geçici depolanması, taşınması ve bertarafı sağlanmalıdır.

Maske ve Eldivenlerin Atılması, Depolanması ve Teslimi

- Maske, eldiven ve diğer kişisel hijyen malzeme atıklarının ayrı biriktirilmesi amacıyla ortak alanlara ekipman yerleştirilmelidir.
- Ekipman gri renkli veya "Diğer Atık" ile isimlendirilen gri etiketli olmalıdır.
- Bu atıkların ayrı olarak toplanıp geçici atık alanına depolanması ve gerekli temizlik işlemlerinin yapılmasından sorumlu personel görevlendirilmeli ve takibi yapılmalıdır.
- Atık biriktirme, toplama, taşıma ve geçici depolama ekipmanlarının kapaklı olması ve kullanımları dışında bu kapakların kapalı tutulması gerekmektedir.
- Atıklar ile insan temasının önlenmesi için kutu içerisinde çöp torbası veya poşeti bulundurulmalıdır.

Elia Boutique Hotel

- Atık torbalarının hacimsel olarak 3/4 ü dolduktan sonra ikinci bir poşete alınarak geçici depolama alanında bulunan ekipmana bırakılmalıdır.
- Geçici depolama alanın çok fazla güneş almayan ve yoğun insan kullanımı olmayan alanlarda yapılmalıdır.
- Bu atıklar geçici depolama alanında 72 saat bekletildikten sonra evsel atık olarak belediyelere teslim edilmelidir.
- Doktor ofisi vb. tıbbi atığın oluşabileceği yerlerde kullanılan ekipmanlar tıbbi atık olarak değerlendirilerek toplatılıp bertarafı sağlanmalıdır.
- Sorumlu personelinde kişisel koruyucu malzemeler kullanımına özen gösterilmelidir.

1.3. Gıda Güvenliği Ekibi

Gıda güvenliği ve hijyeni konusunda, satın alma, mal kabul, depo, mutfak ve gıda üretimi ile sunumundaki tüm departman yöneticileri alınan önlemler ve süreçler konusunda periyodik toplantılar ile değerlendirmelidir.

Konaklama tesislerinde satınalma (Tedarik Zinciri Yönetimi), gıda ve gıda ile temas eden malzemelerin mal kabulü, depolama, hazırlama/ işleme ve sunum aşamaları tıpkı bir zincirin halkaları gibi bütünü oluşturur. Covid-19 kapsamında gıda güvenliği önlemleri almak için işletmedeki tüm süreçlerde gereken bazı işletme şartları şöyledir:

. Salgın hastalık evrelerinde gıda güvenliği ile ilgili tüm süreçlerde gerekli önlemlerin alınmasından sorumlu kişilerden oluşan bir gıda güvenliği ekibi oluşturulmalıdır.
. Covid-19 kapsamında personel, gıdalardan veya yüzeylerden bulaşma riskleri tanımlanmalı ve bu risklerin minimize edilmesi veya ortadan kaldırılması için alınması gereken önlemler belirlenmelidir.

2. Mal Kabul Süreci

Covid-19 kapsamında tesise kabulü yapılacak olan tüm gıda ve gıda ile temas eden malzeme için kabul kriterleri, ürün şartnameleri, zorunlu analiz listeleri yeniden değerlendirilmeli ve tesellüm alanı altyapı ve ekipman gereklilikleri/güvenliği sağlanmalıdır.

Gıdaların gıda mevzuatlarına ve işletme tarafından oluşturulan mal kabul standartlarına uygun olarak satın alınması, depolanması, hazırlanması ve servise sunulması süreçleri tanımlanmalıdır ve kayıt altına alınmalıdır.

Mal Kabul

Gıda güvenliği kriterlerine ek olarak Covid-19 küresel salgını süresince;

- İşletmeye ürünlerin kabul aşamasında, hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları, el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulmalıdır.
- İşletmeye giriş yapacak tüm araçlar tesellüm alanındaki yığılmayı önlemek ve güvenli sosyal mesafeyi sağlamak amacı ile belirli bir plan doğrultusunda / sıra ile içeriye alınmalıdır.
- İşletmeye giriş yapacak tüm tedarikçi çalışanlarının kapı girişi esnasında güvenlik personeli tarafından ateş ölçümü yapılmalıdır.
- Tedarikçi çalışanlarının tesis içerisinde kullanabilecekleri alan sınırlandırılmalıdır.
- Tesellüm/kalite kontrol sorumluları, portörler ve depo sorumluları maske, eldiven, tek kullanımlık önlük vb. kişisel koruyucu donanımlarını giymelidir.
- Mümkün olan oranda kabul edilen ürünler kartonlarından tesellüm alanında ayrılarak temiz kasa veya palet üstüne alınmalı ve depolara bu şekilde yerleştirilmelidir.

Elia Boutique Hotel

- Doğrudan misafir tüketimine/kullanımına sunulacak ürünler dezenfekte edilmeli, diğer ürünler ise depolarında min. 12 saat bekletildikten sonra tüketime/kullanıma sunulmalıdır.
- Sisteme ilk defa giren yıkanabilir malzemeler kullanılmadan önce bulaşık makinesinde yıkanmalı, daha sonra ekipman deposuna alınmalıdır.

- İşletmeler, tedarikçilerini işletme içerisinde Covid-19 kapsamında alınan önlemler ve aksiyonlar hususunda bilgilendirmeli ve işletme içerisinde bu kurallara uygun davranmaları garanti altına alınmalıdır.
- İşletmelerde, depo veya üretim alanlarına giriş yapan tedarikçiler, bakım elemanları vb. kişiler, fiziksel mesafe kuralına (1,5 m.) uymalı ve gerekli kişisel koruyucu önlemleri almalıdır.
- Satın alma birimi tarafından yapılan alımlar öncelikle onaylı tedarikçilerden, uygun nitelikte ve ambalajlı ürünler arasından tercih edilmelidir.

Üretim, Depolama Ve Sunum Alanlarında Uygulamaların Gözden Geçirilmesi

Üretim, depolama ve sunum alanlarında çalışan personelin, çalışma alanlarında fiziksel mesafeyi koruması sağlanmalıdır. Çalışanlar Covid-19 çerçevesinde bulaşmayı engelleyecek koruyucu donanımları (maske, eldiven vb.) kullanmalıdır.

3. Üretim Alanları / Depolama

. Üretim alanları girişlerinde sensörlü el dezenfektanları ve hijyen paspasları bulundurulmalıdır.
. Gıda üretim alanları girişinde hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları, el ve vücut hijyeni için gerekli ekipmanlar bulundurulmalıdır.
. Çapraz bulaşma olmaması için üretim alanları çiğ ve tüketime hazır gıdaların ayrı işlendiği ve depolandığı alanlar olarak tanımlanmalı ve kontrolleri sağlanmalıdır.
. Çapraz bulaşmayı engellemek için çiğˆ ve pişmiş, gıdalarda renk kodları tanımlanmış farklı mutfak gereçleri ve doğrama tahtaları kullanılmalıdır.
. Rutin temizlik planlarına ek olarak üretim alanlarında gün sonu uygulaması olarak, detay alan temizlik ve dezenfeksiyonu yapılmalıdır.
. Yiyecek üretim alanlarına gıda güvenliği ekibi onayı dışında misafir ve ziyaretçi kabul edilmemelidir.
. Üretim alanı havalandırma sistemi temiz hava sirkülasyonuna uygun olmalıdır.
. Meyve ve sebzelerin dezenfeksiyonu yapılmalı ve yapılan işlemler kayıt altına alınmalıdır.
. Doğrama tahtaları/tezgâhları ile bıçak ve diğer aletler çiğˆ ve pişmiş, yiyeceklerin hazırlanması için renk kodları verilerek ayrı ayrı tanımlanmalıdır.
. Tek kullanımlık eldivenlerin hangi alanlarda kullanılması gerektiği tanımlanmalı, çalışanların eldivenleri doğru kullanması yönünde eğitimler verilmelidir.
. Gıda üretim alanları gıdalarda kontaminasyona sebep olmayacak şekilde havalandırılmalıdır.
. Kullanılan gıda malzeme, ekipman ve makineleri her kullanım öncesi ve sonrası temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
. Depolarda içeriğine bağlı olarak belirlenecek sıklıkta temizlik ve dezenfeksiyon yapılmalıdır.
. İşletme genelinde açıkta yiyecek ve içecek taşınmamalıdır.

4. Sunum Alanları

. Yiyecek içecek sunum üniteleri girişlerine dezenfeksiyon üniteleri yerleştirilmeli ve misafirin kullanımı teşvik edilmelidir.
. Açık Büfelerde büfede yer alan yiyeceklere bulaşma riskini minimize etmek için nefeslik bulunmalıdır.
. Açık büfe servisinde misafirlerin büfeden ürünleri almasının ve yiyeceklerle temasının önlenmesi için alternatif işletme alt yapısına uygun sunum seçenekleri değerlendirilmelidir.

Elia Boutique Hotel

. Misafirin ortak temasının olduğu açık büfe yiyecek sunumları soğuk, tatlı, salata, meyve vb. ürünlerin porsiyonluk paketli tabaklarda direkt misafirin alabileceği (take away) şekilde hazırlanabilir.
. Büfe sunumlarının görevli tarafından direkt misafire teslim ettiği sunumlar tercih edilmelidir.
. Sunum alanlarında misafirin direkt mutfak çalışanından alabildiği snack servis uygulamasında sıra beklerken fiziksel mesafenin korunması için uyarı çizgi ve/veya yönlendirmeler bulunmalıdır.
. Büfelerde kullanılan maşalardan kaynaklı bulaşmanın minimize edilmesi için sıklıkla değiştirilmelidir.

Maşalara el temasının önlenebilmesi için büfelerde tek kullanımlık peçete bulundurulabilir.
. Aynı anda misafir restoran giriş sayısını azaltmak üzere uygulamalar planlanmalıdır;
. Büfe kullanım süreleri uzatılarak, farklı saat uygulamaları gerçekleştirilebilir.
. Misafirlerin blok, kat vb. kategorilerle farklı saatlerde yemek saatleri organize edilebilir.
. Misafirlerin belirlenen zaman aralıklarından seçim yaparak mobil aplikasyon ile rezervasyon oluşturması ve ilgili saatte kullanım yapmaları sağlanabilir.
. Misafirlerin sosyal mesafeye göre azaltılmış masa düzeninde servis alacağı restoran kapasitesi yeniden planlanabilir.
. Kahvaltı yoğunluğunu azaltmak için A la Carte restoran veya snack alanlarda kahvaltı hizmeti sunulabilir.
. Yeme-içme alanları için temizlik dezenfeksiyon planları sıklık ve yöntemini belirtecek şekilde hazırlanmış olmalıdır. Yapılan işlemler kontrol edilerek kayıt altına alınmalıdır.
. Yeme-içme alanlarında servis ekipmanları düzenli olarak dezenfekte edilmelidir.
. A'la carte restoranlarda, masalara ortak kullanım tabak, salata vb. ürün sunumları yerine kişiye özel sunumlar sağlanmalıdır.
. Büfede servise sunulan tüm ürünler için tekrar değerlendirilme/kullanılma şartları tanımlanmalı ve gıda güvenliğine uygunluğu garanti altına alınmalıdır.
. Yeme-içme ve sunum alanlarında kaliteli hava sağlayacak sistemler olmalı ve belli aralıklarla içeriye temiz hava girebilmesi için havalandırma yapılmalıdır.

5. Servis

. Restoranlarda ve barlarda, enfeksiyon bulaşma riskini azaltmak için oturma düzeninde misafirler arası mesafe 1 m.'den az olmayacak şekilde (tercihen 2 m.), kişi başı kullanım alanı 2,5 m2 olacak şekilde düzenlenmelidir.
. Bar desklerinde bulunan oturma taburelerinin kaldırılması tavsiye edilir.
. Tüm servis personelleri fiziksel mesafeye uygun şekilde hizmet sağlamalıdır.
. Misafir masalarından boş toplayan çalışan ile kuver açan çalışan birbirinden ayrılmalıdır. Mümkün olmaması durumunda boş toplama işlemi sonrasında derhal ellerin dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
. Yıkanmış olan servis malzemelerin takım silme işlemi personel tarafından yapılıyor ise personelin eldiven giymesi sağlanmalıdır. Elde silme işlemi yerine ionizer takım silme makineleri tavsiye edilir.
. Masaların her kullanımından sonra dezenfeksiyonu sağlanmalı ve yeni kullanıma hazır hale getirilmelidir.
. Kullanılan masa örtüsü, runner, placemat (Amerikan Servis) vb. malzemelerin bulaşma olmayacak şekilde muhafazası sağlanmalıdır.
. Kumaş peçeteler yerine kâğıt peçete kullanılmalıdır.

. Kâğıt cepli, paketli çatal - kaşık - bıçak kullanılmalıdır.
. Tuzluk, karabiberlik (menaj) takımları, şeker, kürdan vb. yerine tek kullanımlık paketler kullanılabilir.

Elia Boutique Hotel

. Mama sandalyelerinin her kullanım sonrası tümüyle dezenfekte edilip masa bölümleri streçle sarılmalıdır.
. Çocuk mama sandalyelerinde kullanılan önlük, ıslak mendil, peçete paketlenmiş olarak tek kullanımlık hale getirilerek kullanılmalıdır.
. Servantlarda açık bardak, menaj ve servis malzemeleri bulundurulmamalıdır.
. Servis öncesi ve sonrasında servantların dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
. İşletmede ortak kullanım alanlarında su dolapları/su sebilleri, dondurma dolapları, sıcak, soğuk içecek makineleri, vb. kaldırılmalı veya bir görevli tarafından servisi sağlanmalıdır. El teması bulunan noktaların sürekli dezenfeksiyonu yapılmalıdır.
. Kullanılan pipet ve karıştırıcı çubuklar paketli olmalıdır.

. Buz kürekleri / maşaları çapraz bulaşma olmayacak şekilde muhafaza edilmeli ve sık sık dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
. Barlarda içecek yapımında kullanılan limon, nane vb. ürünler dezenfekte edilmiş olmalı, çapraz bulaşma olmayacak şekilde dilimlenmeli ve kapalı muhafaza edilmelidir.
. Masalarda menülerin kaldırılması, online/dijital ekran veya mobil ortamda misafire menü sunulması alternatifleri değerlendirilmeli veya gözle takip sağlanabilecek ayaklı menü vb. çözümler düşünülmelidir.
. Masalarda bulunan dekoratif amaçlı malzemeler kaldırılmalıdır.

6. Bulaşıkhane

. Bulaşık makinelerinde yıkama 60-65 °C, durulama 80-85 °C'de sıcaklıkta yapılmalıdır.
. Bulaşık makinesinin gösterge sıcaklık kontrolü yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır. Bunun yanı sıra dezenfeksiyon verimliliğini her gün bir defa doğrulama (Durulama sıcaklığı 80-85 °C'de pastörizasyonu gösteren ısıya duyarlı etiket) yaparak kayıt altına alınmalıdır.
. Bulaşık makinelerinde içilebilir nitelikte su ve bu nitelikte sudan sağlanan buhar kullanılmalıdır.
. Kazan yıkama veya elde yıkama yapılan alanlarda uygun yöntemlerle dezenfeksiyon yapılmalıdır.

7. Oda Servisi

. Sunumlar paket, galoş vb. şekilde kapatılarak hazırlanmalıdır.
. Ortak kullanım alanlarının kişi yükünü azaltmak için, oda servisi hizmetini teşvik edici menü ve fiyat politikaları uygulanabilir.
. Servis yapan çalışanın misafir odasına mümkünse girmemesi, girmek durumunda ise fiziksel mesafeyi koruması ve kişisel koruyucu önlemleri alması (maske ve/veya) gereklidir.
. Oda ikramları, doğum günü pastası, kuruyemiş, meyve vb. dilimlenmiş ve açık sunumlardan kaçınılarak, paketlenmiş sunumlar tercih edilmelidir.
. Dilimli meyveler yerine adetlik meyveler konulmalıdır.

8. Minibar Servisi

. Mini bar görevlisinin kişisel koruyucu önlemleri alması (maske ve/veya) sağlanmalıdır.
. Oda mini bar dolabına konulacak içeceklerin dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır.
. Çalışan her oda çıkışında ellerini dezenfekte etmelidir.

9. Temizlik ve Dezenfeksiyon Planı

. İşletmelerin tüm bölümlerinin mevcut temizlik ve dezenfeksiyon planları gözden geçirilmeli, Covid-19 riskleri göz önünde bulundurularak ilave alınması gereken önlemler belirlenmelidir. Bu temizlik ve dezenfeksiyon planlarının uygulaması ile ilgili personel eğitimli olmalı ve eğitim

Elia Boutique Hotel

kayıtları tutulmalıdır.
. Temizlik ve dezenfeksiyon planında; ne, ne ile, nasıl, hangi sıklıkla ve kim tarafından yapıldığı ve hangi kişisel koruyucu donanım gerektirdiği detaylı bir şekilde tanımlamalıdır.
. Temizlik ve dezenfeksiyon planları tesis tarafından hazırlanabileceği gibi, kimyasal tedarikçileri tarafından da departman bazlı hazırlanıp yönetime sunulabilir.
. Temizlik ve dezenfeksiyon planları personelin görebileceği şekilde yayınlanmış (asılmış) olmalıdır.

Departmanların bu kapsamda alması gereken önlemler departman uygulamaları başlığı altında detaylandırılmıştır.

Kimyasallar

Biyosidal ürün ruhsatlı viral etkenlere yönelik kimyasalların kullanılması gerekmektedir. Sağlık Bakanlığı'nın önerdiği "İzinli Biyosidal Ürünler" listesinde bulunan ürünler arasından kullanılacak olan
ortam, ekipman ve yüzeye uygun olan ürünler tercih edilmelidir. Kimyasalların uygulanması ile ilgili öneriler ve daha detaylı bilgi için "EK-10 Dezenfeksiyon Yöntemleri ve Kimyasallar"ı incelenebilir.

2. Covid-19 Kapsamında Alınması Gereken Fiziki / Operasyonel / Altyapısal Önlemler ve Departman Uygulama Önerileri

10. İşletme Yönetimi

. Misafirin geldikleri yer, son günlerde ziyaret ettikleri ülkeler ve ülkemizde kendileriyle irtibata geçilebilecek adres ve telefon numarası ile sağlık durumunu belirten Beyanı ve konaklaması süresince Covid-19 semptomları göstermesi durumunda; işletmenin belirlediği Covid-19 Aksiyon Planına uyacağını onayladığı Misafir Beyan ve Taahhütnamesi Formu farklı dillerde hazırlanmalı ve check-in sırasında veya öncesinde online olarak misafire ve beraberinde konaklayan misafirlere doldurulmalıdır. Örnek "EK-13 Misafir Covid-19 Beyan ve Taahhütnamesi" nde yer almaktadır.

Yüksek risk grubu (65 yaş üstü, kronik hastalığı olanlar vb.) ve özel durumu (Hamile, engelli vb.) olan misafir ve çalışanlar için her işletme operasyonuna uygun tedbirleri planlamalıdır.
. İşletme yönetimi işletme içerisinde misafir ve çalışanların güvenliğini sağlayacak fiziki mesafeleri belirlemeli ve bu kapsamda gerekli önlemleri almalıdır.
. Termal+optik kamera (ilk kontrol için tesis girişi, sürekli düzenli kontroller için restoran girişi vb.) belirli noktalara konularak, 0,5 oC hata ile ölçüm yapılabilir.
. Tesise gelen kargoların kabulü ile ilgili bir organizasyon süreci planlanmalı ve gelen kargoların planlama doğrultusunda uygun bir alanda kargo kabulü sağlanmalı, gelen kargoların tesis içerisine alınmasından önce bekleme süresi / dezenfeksiyon uygulaması belirlenmelidir.
. Oda kartı veya anahtarı, havlu kartı, kalem vb. misafirlerin el teması olan ekipmanların tek kullanımlık olması ya da uygun cover, tek kullanımlık kılıf vb. alternatif önlemler veya dijital çözümler düşünülmeli, eğer mümkün değilse ilgili birimler tarafından dezenfeksiyonu planlanmalıdır.
. Covid-19'un yayıldığı ülkelere veya bölgelere seyahatler hakkında resmi, güncel bilgiler mevcut olmalıdır.
. İşletmedeki odaların fiziki mesafesi, toplam kapalı alan hacmi ve ortak kullanım alanlarının kapasitesi göz önünde tutularak doluluk oranı planlanmalı, ortak alanlarda kişi başına 2,5 m2 alan sağlanmalı, oda dağılımları işletme yapısına uygun, fiziksel mesafeyi sağlayacak şekilde misafire sunulmalıdır.
. Kat hizmetleri personelinin odalarda detaylı ve etkin temizlik yapabilmeleri adına personel başına düşen oda sayıları azaltılmalıdır.
. Check-out yapılan odalar, misafirin çıkış saatinden itibaren bir sonraki check-ine kadar gerekli

Elia Boutique Hotel

dezenfeksiyon ve havalandırma işlemlerinin uygulanabilmesi için en az 12 saat bekletilmelidir.
. Tesiste kullanılan maske, el dezenfektanı, genel alan dezenfektanı ve temizlik malzemelerinin TSE ve CE belgeli olmalıdır
. İşletme içerisinde ortak kullanım alanlarında ihtiyaç görülen yerlere el dezenfektanları konumlandırılmalıdır.
. İşletme içerisinde etkinlik, hizmet vb. tanıtım için kullanılan el broşürleri, flyerler vb. ortak alanlarda misafire yönelik konulan dergi, magazin, kitap vb. basılı yayınlar, küresel salgın dönemince kaldırılmalıdır.

10.1. Resepsiyon / Karşılama

. Misafirlere, tesise girişleri esnasında check-in işlemi ardından, tesisin Covid-19 küresel salgını ile ilgili almış olduğu önlemler anlatılmalı, değişen konsept, tatil anlayışı ve kendilerinden beklenen uygulamalar hakkında bilgi verilmelidir. Bu bilgiler çeşitli alanlarda görsellerle tercihen dijital dokümanlarla desteklenmelidir.

. Misafirin geldikleri yer, son günlerde ziyaret ettikleri ülkeler ve ülkemizde kendileriyle irtibata geçilebilecek adres ve telefon numarası ile sağlık durumunu belirten beyanı ve konaklaması süresince Covid-19 semptomları göstermesi durumunda; işletmenin belirlediği Covid-19 Aksiyon Planına uyacağını taahhüt eden Misafir Beyan ve Taahhütnamesi Formu imzalatılır.
. Önbüro çalışanları fiziksel mesafeye uygun çalışmalı ve giriş ve çıkış anlarında resepsiyon önünde yoğunluk engellenmelidir. Check-in alanı gözden geçirilmeli ve her zaman en az 1,5 m. fiziksel mesafenin korunması sağlanmalıdır. Bu nedenle ayakta bekleme noktaları işaretlenebilir. Eğer mümkün ise, iç veya dış alanda misafirlerin c/in veya c/out'ları sırasında bekleyebileceği bir alan oluşturulabilir.

Resepsiyon bölgesinde bulunan oturma gruplarında fiziksel mesafeye göre düzenlemeler yapılmalıdır.
. Resepsiyon ana giriş kapısına yapışkanlı paspas konulabilir.
. Oda kartı veya anahtarı, havlu kartı, kalem, resepsiyon zili vb. ekipmanların kullanım tekrarı olması durumunda dezenfeksiyonu yapılmalı, uygun şekilde muhafazası sağlanmalıdır.
. Kitaplar ve dergiler dahil olmak üzere gerekli olmayan tüm eşyalar resepsiyon ve bekleme alanlarından, danışma ve diğer ortak kullanılan alan ve salonlardan çıkarılmalıdır. Ulaşılabilir olduğunda, bu öğeler paylaşılmamalıdır. Tüm alan ve içindeki mobilya ve eşyalar temizlenebilir olmalı ve düzenli olarak (tercihen çevre ile aynı zamanda) temizlenmelidir.
. Resepsiyon ve varsa çağrı merkezlerinde acil durum iletişim numaraları (sağlık otoriteleri, tıp merkezleri, devlet ve özel hastaneler ve yardım merkezleri vb.) ve İşletme Covid-19 Kriz Ekibi iletişim bilgileri kolayca ulaşılır yerde bulundurulmalıdır.
. Resepsiyonda aşağıdaki malzemeleri içeren bir kit hazır bulundurulmalıdır.
0 Yüzey temizliği için dezenfektan veya dezenfektanlı mendiller.
0 Yüz/göz maskeleri (ayrı veya kombine, yüz siperi, gözlük)
0 Tek kullanımlık eldiven
0 Tek kullanımlık koruyucu önlük
0 Tam boy uzun kollu elbise
0 Kırmızı tıbbi atık poşeti

. Misafir kullanımı için resepsiyon bölgesinde dezenfektan bulundurulmalıdır.
. Misafirlerin yapacağı ödemelerde, nakit ödeme yerine mümkün olduğunca temassız pos cihazları, online ödeme vb. yöntemler tercih edilmelidir. Mümkün olmadığı durumlarda personelin para temasından kaçınmalı (eldiven vb.) veya paranın UV vb. yöntemlerle dezenfeksiyonunu sağlayacak önlemler alınmalıdır.
. Giriş sırasında misafirin kimlik veya pasaportuna çalışanın el temasını önleyecek cep telefonu, temassız tarayıcı vb. yöntemlerle taranması sağlanabilir veya çalışanın kişisel koruyucu önlemler (eldiven vb.) alması sağlanabilir.
. Oda blokajları yönetim tarafından belirlenen strateji doğrultusunda planlanır.

Elia Boutique Hotel

. İşletmede online check-in/out sistemi var ise misafir online sisteme yönlendirilmelidir.
. Misafirlerin kullanımına yönelik kiralanan veya bedelsiz sağlanan (bisiklet, bebek arabası, scooter, ATV, oyun konsolları vb.) hizmetlerde temizlik ve dezenfeksiyon sağlanmalıdır.

10.1.2. Çalışan Eğitimleri

Tüm departmanların, mevcut eğitim planları ve eğitim içerikleri ile oryantasyon eğitimleri içerikleri gözden geçirilmeli ve Covid-19 kapsamında revize edilmelidir.

Eğitim Ortamı

Çalışanlara yönelik eğitimler planlanırken fiziki mesafe göz önünde bulundurularak;

. Mümkünse online eğitim platformları veya personel alanlarındaki dijital ekranlar tercih edilmeli,
. Eğer işletme içerisinde gerçekleştirilecek ise ve şartlar uygunsa açık havada gerçekleştirilmeli,
. Oturum mesafeleri katılımcıların birbirlerinden en az 1,5 m. aralıklı olmalı, buna bağlı olarak maksimum kişi sayısının belirlenmeli ve bu sayıyı geçmemeli,
. Eğer salonda eğitim yapılacaksa salon uygun havalandırma koşullarına sahip olmalı ve eğitim süresince açık olmalı,
. Sınav, imza vb. gibi ortak temas edilecek kâğıt, kalem ve eğitim dokümanları kişiye özel hazırlanmalı,
. Eğitim sırasında sunulan ikramların, kullanılan bardak, çatal ve kaşığın paketli ya da tek kullanımlık olmasına özen gösterilmeli,
. Ortak kullanılan çay - kahve makineleri, içecek termos ve sürahilerin kullanılmaması, molalarda servisin bir görevli tarafından gerçekleştirilmesi temas noktalarını azaltacaktır. Sunulan yiyecek ikramlarının kişi başı porsiyonluk paket ya da bir görevli tarafından servis edilecek şekilde düzenlenmesi gerekmektedir.

Eğitim İçerikleri

. Covid-19 süresince personele verilen eğitim içerikleri, personelin motivasyonunu artırmaya ve psikolojik olarak desteklemeye yönelik olmalıdır.
. İşletme tarafından, kişisel hijyen bilincinin artırılması ve Covid-19 için alınan gerekli tedbirlerin ve acil durum planının uygulanmasını temin etmek için personele periyodik olarak eğitim verilmelidir.
. İşletmeler, çalışanlara maske ve dezenfektanların kullanım yöntemleri ve üreticilerinin önerilen kullanım miktarı ve süresi konusunda eğitim verilmelidir.
Covid-19 yayılımı, korunma yöntemleri, kişisel koruyucu donanımların kullanılması ve Covid-19 Kriz Ekibi
tarafından işletme içi alınan önlemler, Risk Analizi ve aksiyon planlarını, şüpheli veya vaka durumları
senaryolarını içeren eğitimlerin ilgili tüm çalışanlara verilmesi ve kayıt altına alınması sağlanmalıdır.

Çalışanlar, işletmede uygulanan hijyen önlemleri, izolasyon uygulaması, tesis içi veya dışı sağlık hizmetleri ve eczaneler ile ilgili bilgiye sahip olmalıdır.

Tokalaşma, sarılma, öpüşme vb. davranışların gösterilmemesi hususunda personel bilgilendirmelidir.

Covid-19 kapsamında hazırlanan eğitimlerin online, offline ve yüz yüze eğitim modülleri olarak hazırlanması sağlanmalıdır.

Elia Boutique Hotel

10.1.3. Personel Hijyeni

Çalışanların kişisel hijyen ve el temizliği hususunda eğitilmesi sağlanmalıdır.

El Yıkama

Çalışanlar işe başlamadan önce, işlem aralarında, tuvalet sonrasında, yemek öncesinde ve sonrasında, temizlik işlemi sonrasında, ele hapşırma/öksürme sonrasında, eller her kirlendiğinde (çiğ ürün teması, atık teması vb.) ellerini su ve sabunla minimum 20 saniye aşağıda anlatıldığı gibi yıkamalıdır;

Eller kurutulurken, tek kullanımlık havlu kullanılmalıdır.

Eldiven Kullanımı

Tek kullanımlık eldivenler elde uzun süre kalmamalı, sıklıkla değiştirilmelidir. Çapraz bulaşma hususunda
personelin doğru eldiven kullanımına yönelik eğitimler verilmelidir.

Sağlık Kontrolü

Çalışanların işe başlamadan önce işyeri hekimi kontrolü sağlanmalıdır. Eğer hasta tıbbi tanı ve tedavi almışsa Sağlık Bakanlığı tarafından hastalık seyir süreçleri takip edilmektedir.

11. Havalandırma (Şartlandırmalar, Filtre Temizlikleri, Kapalı Alan Ortam-Hava Hijyeni)

. Soğutma grubu ekipmanları, fan coiller, filtreleri, A/C klimalar ve filtrelerinin temizlik ve dezenfeksiyonu bakım/temizlik sıklıkları işletme riskleri göz önünde bulundurularak planlanmalıdır.
. Mekanik havalandırma sistemlerinde mümkün olduğunca taze hava sağlanmalıdır. İç hava tekrar ortama verilmemelidir.
. Kişi başına sağlanan temiz hava miktarını arttırılmalıdır.
. Mekanik havalandırmaları insan olmadığı zaman kapatmayarak, kapasitesini düşürüp 7/24 açık tutulmalıdır.
. Mekanik havalandırmayı birkaç saat önce başlatmak ve normalden daha sonra kapatmak için zamanlayıcı ayarları değiştirilmelidir.
. Split klima, salon kliması vb. kullanılıyorsa hava akımı yukarıdan duvara, duvardan zemine olacak şekilde yönlendirilmelidir.
. Tuvaletlerin egzoz havalandırma sistemlerini 7/24 açık tutulmalıdır. Özellikle oral-fekal yolla bulaşmayı önlemek için düşük basınç oluşturulduğundan emin olunmalıdır.
. Penceresi olan bütün hacimlerde doğal havalandırma sağlanmalıdır. (en az 15 dk.)
. Tuvaletler açık pencere havalandırmasından mümkün olduğunca kaçınılmalıdır. Eğer bu yapılamıyorsa, bina veya oda boyunca çapraz akış sağlamak için diğer alanlardaki pencereleri açık tutmak önerilir.
. Yaşam alanlarda bağıl nem % 30 ila 60 arasında muhafaza edilmelidir.
. Nemlendiricinin periyodik olarak temizlenmesi ve rezervuarın boşaltılması (özellikle nemlendirmenin sonunda) gereklidir.
. Isıtma ve soğutma sistemleri, Covid-19 yayılımı üzerinde doğrudan bir etkisi olmadığı için normal şekilde çalıştırılabilir. Genellikle, ısıtma veya soğutma sistemleri için ayar noktalarının değiştirilmesine gerek yoktur.
. Salgın durumunda döner (rotary) ısı eşanjörlerinin (geçici olarak) kapatılması önerilir.
. Dönüş kanallarındaki virüslü parçacıklar, merkezi klima santralleri geri dönüş sistemleriyle donatıldığında binaya tekrar girebilir. Salgın süresince merkezi geri dönüşten kaçınılarak geri

Elia Boutique Hotel

dönüş damperlerini kapatılması önerilir.
. Temiz hava beslemesini arttırıp, geri dönüş havasından kaçınılmalıdır. Klima ve havalandırma sistemlerinde %100 taze havayla çalışacak şekilde uygulama yapılmalıdır.
. Elektrostatik filtreleme prensipleri ile çalışan ve en az HEPA filtre verimliliğine sahip olan Oda Havası Temizleyiciler ihtiyaç halinde kullanılabilir.
. Besleme havası ve oda havası dezenfeksiyonu için kurulacak özel UV (ultraviole) dezenfeksiyon sistemleri bakteri ve virüs öldürmek için etkilidir.

12. Bahçe Sulama

. Bahçe sulama işlemi damlacık oluşturma riski nedeni ile misafir ve çalışan yoğunluğunun az olduğu gece saatlerinde planlanmalıdır. (tercihen 00:00 - 08:00 arası)
. Bahçe sulama springlerinin haftada bir sıklıkla dezenfekte edilmeli ve kayıt altına alınmalıdır.
. Kendine ait atık su arıtma tesisi bulunan işletmelerde arıtılmış atık suyun mümkün olduğunca bahçe sulamada kullanılması önlenmelidir. Eğer deşarj izinleri nedeniyle alıcı ortama deşarj Çevre Bakanlığı tarafınca uygun görülmemiş ve bahçe sulamada kullanım izni verilmişse, bu durumda sprink kullanılmadan sulama yapılmalıdır. Arıtılmış atık suyun havaya karışacak ve damlacık oluşturacak şekilde sulama işleminde kullanılması önlenmelidir. Salma sulama ve/veya damlama sulamada kullanımı uygundur. Arıtılmış atık suyun bahçe sulamasında kullanılması sırasında, misafirlerin yoğun olduğu alanlar, şezlongların yerleştirildiği bölgeler, havuz kenarları gibi alanların arıtılmış atık su ile sulanmamasına özen gösterilmelidir.
. Arıtılmış atık suyun bahçe sulamada kullanılmadan önce mutlaka dezenfekte edilmesi gereklidir. Dezenfeksiyon için klor ve/veya UV filtresi kullanılabilir.
. Arıtılmış atık suyun bahçe sulamada kullanıldığı sistemlerde, bahçe içi muslukların/vanaların başları çıkarılmalı, tesis kullanım suyu ile bahçe suyu hatları arasında bağlantı olup olmadığı kontrol edilmelidir. Arıtılmış atık su ile tesis kullanım suyunun birbirine karışması mutlaka önlenmelidir.

13. Kat Hizmetleri

Tesis içerisinde odalar ve tüm genel alanlarda, bütün el teması olan yüzeyler başta olmak üzere (kapı kolları, kumandalar, perdeler, cam, koltuk, WC'ler, resepsiyon deski vb.) bütün yüzey ve ortam temizlik ve hijyeni için yazılı bir "Kat Hizmetleri Temizlik ve Dezenfeksiyon Planı" oluşturulmalı ve uygulanmalıdır. Yapılan tüm temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri kayıt altına alınmalıdır.

Covid-19 kontrolü sırasında kullanılacak temizlik malzemeleri (bez, fırça, sünger vb.) tanımlanmalı ve yalnızca bu amaçla kullanılmalıdır.

13.1. Oda Temizlik ve Dezenfeksiyon Uygulamaları

. Şüpheli / vaka durumlarında oda temizliği "3.1.3. İzolasyon Odası / Bölgesi ve Şüpheli Vaka Odası Temizliği" başlığında detaylandırılmıştır. Burada belirtilen uygulamalar salgın döneminde işletmede şüpheli /vaka görülmemesi durumunda uygulanır.
. Kat görevlilerinin sorumlu olduğu odalar mümkün olduğunca sabit olmalıdır.
. Oda temizliği, misafir odada olmadığı zamanda yapılması tercih edilmelidir. Bu uygulamanın etkin yapılabilmesi için işletmeler metot belirlemelidir.
. Oda temizliğinde maidler kişisel koruyucu önlemler (eldiven, maske ve gerektiğinde siper maske) kullanmalıdır.
. Temizlik işlemine başlamadan önce ilk olarak odanın havalandırılması için pencere/balkon kapısı vb. açılmalıdır. Temizlik işlemi süresince klimanın çalıştırılmaması tavsiye edilir.

24 saatten fazla kapalı kalan odalar check-in öncesi havalandırılmalıdır.
. Oda temizlik işlemi mümkün ise tek kullanımlık bez kullanılmalı, mümkün olmayan durumlarda her oda için bezler değiştirilmeli ve kat arabalarında yeterli sayıda bez bulundurulmalıdır.

Elia Boutique Hotel

. Misafir oda yatakları işletmenin temizlik ve dezenfeksiyon planında yer alan sıklığa göre uygun yöntemlerle dezenfekte edilmelidir.
. Bebek yatakları her kullanım sonrası ve öncesi dezenfekte edilmelidir.
. Bebek yatakları için tesis tarafından alez dikilebilir ve her misafir için değiştirilerek, yıkanarak kullanılabilir.
. Yastıklarda sıvı geçirmez alez kullanılmalı ve her check outta değiştirilmelidir.
. Oda bardakları bulaşık makinasında yıkanmalıdır. Mümkün olmadığı durumlarda tek kullanımlık bardaklar tercih edilebilir.
. Odalarda bulunan el temasının yüksek olduğu su ısıtıcıları, televizyon ve klima kumandalarının, check out sonrasında temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
. Sıcak set-uplarda karıştırıcı kullanılıyorsa ambalajlı muhafazası sağlanmalıdır.
. Perdeler, abajurlar, aplikler vb. donanımlar düzenli olarak yıkanmalı veya uygun yöntemlerle temizlenerek dezenfekte edilmelidir.
. Dekor amaçlı kullanılan minder, kırlent, runner vb. kaldırılmalı veya her check-outta değiştirilmelidir.
. Temizliği zor olan dekorlar tercih edilmemeli, kaldırılmalıdır.
. Salgın süresince oda süsleme tercih edilmemelidir.
. Banyo ve WC giderlerinin içerisinde su olmasına dikkat edilmeli, giderler susuz kalmasın. İklime bağlı olarak her 3 hafta bir veya daha sık su eklenmelidir.
. Tuvalet fırçası klozet içerisine uygun kimyasal döküldükten sonra içerisinde bekletilerek dezenfekte edilmelidir.
. Tuvalet rezervuarlarını çekmeden önce klozet kapağı kapatılmalıdır.
. Odalarda tek kullanımlık klozet kapak örtüleri bulundurulabilir.
Zeminler ve Zemin Kaplamaları

. Halı yüzeyler her check-out sonrası vakumlu temizleyici ile temizlenmeli ve dezenfektan uygulanmalıdır.
. Halılar, kilimler veya paspaslar, havaya toz kaldırmayacak bir temizleyici veya HEPA filtreli elektrik süpürgeler ya da buharla temizlenebilir.
. Aerosol toz ve sıvı kirliliğine neden olacağından halı, kilim veya paspaslar asılmamalı veya silkelenmemelidir.
. Sert zemin yüzeyleri ıslak vakum sistemleri ile temizlenmelidir. Islak vakum sistemleri mevcut değilse, sert zemin yüzeyleri deterjan ve su veya gerekirse dezenfektan kullanılarak nemli bir şekilde silinmelidir.
. Odalarda tek kullanımlık MOP'lar kullanılabilir veya her oda temizliğinden sonra MOP dezenfekte edilmelidir.

Buklet Malzemeleri

. Misafir odalarına Covid-19 kapsamında hazırlanacak bir sağlık kiti malzemeleri tanımlanabilir. (Örneğin eldiven, maske, el dezenfektanı, dezenfektanlı tek kullanımlık mendiller vb.).
. Küresel salgın dönemde buklet malzeme çeşitliliği ve sayısı misafir sayısı kadar konulmalı, ekstra talep ettiğinde ilave verilmelidir.
. C/out sonrası bütün yarım kalan bukletler, tuvalet kâğıtları atılmalıdır.
. Odalarda tek kullanımlık buklet malzemelerinin kullanılmasına özen gösterilmelidir.

14. Genel Alanlar

Genel Alan Tuvalet ve Soyunma Odaları

. Kullanım sıklığına bağlı olarak temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı planlanmalıdır.
. Sabunlar ve kâğıt havlu makineleri temassız özellikte seçilmelidir.

Elia Boutique Hotel

. Pamuk havlular (el havlusu, tıraş havlusu vb.) kullanılmamalı, tek kullanımlık kâğıt havlu tercih edilmelidir.
. Temizlikte bez yerine tek kullanımlık bez veya kâğıt havlu tercih edilmeli eğer mümkün değil ise her klozet için ayrı bez kullanılmalıdır
. Armatür, kapı kolları, klozet kapağı, saç kurutma makinesi vb. el teması olan makinelerin dezenfeksiyon sıklığı arttırılmalıdır.
. Banyo ve WC giderlerinin içerisinde su olmasına dikkat edilmelidir. İklime bağlı olarak her 3 haftada bir veya daha sık su ekleyiniz.
. Vaka durumunda odaların haricinde genel alanda belirlenebilecek bir WC, duş alanı belirlenmelidir.
. Tuvalet rezervuarlarını çekilmeden önce klozet kapağını kapatılmalıdır.
. Klozetin içi, dışı, çemberinin altı ve üstü dahil olmak üzere bütün yüzeyleri temizlenerek, dezenfekte edilmelidir.
. Genel mekan WC'lerde sensörlü hijyenik klozet kapağı veya tek kullanımlık klozet örtüsü tercih edilebilir.
. Sabun ve dezenfektan dispanserlerinin mümkün olduğunca sensörlü olması sağlanmalıdır.
. Çöp kovaları ve kullanılan diğer temizlik ekipmanları periyodik olarak dezenfekte edilmelidir.
. Genel alan tuvaletlerinde mümkünse dış kapılara sensör yerleştirerek temasın azaltılması veya pasif kapı açma sistemleri düşünülebilir.

Plaj Çevresi Temizliği

. Havuz ve plaj çevresinde tuvaletler, duş, ve soyunma kabinleri için temizlik ve dezenfeksiyon planı oluşturulmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
. Tüm havuz/plaj çevresi, yüzey ve malzemelerin (duvarlar, zeminler, ekipman, masalar ve sandalyeler, basamaklar, korkuluklar, dalış tahtaları, oluklar, soyunma odaları, duşlar, ayak banyoları, dolaplar ve tuvalet teçhizatı dahil) temizlik ve dezenfeksiyonu günlük yapılmalı, kontrolleri sağlanmalıdır.

Şezlong Kullanımı

. Havuz ve plaj şezlongları her kullanım sonrası dezenfekte edilmeli veya her kullanım öncesi misafire şezlong örtüsü (cover) ya da havlu sağlanmalıdır.
. Şezlongların üzerine önceden plaj havluları bırakılmamalıdır. Plaj havluları odalara konulabilir veya havlu desklerine paketli taşınarak dağıtımı yapılabilir.

15. Vektör Mücadelesi (Haşere İlaçlama)

Vektör mücadelesinde, fiziksel/ mekanik ve kültürel mücadele öncelikli olarak yapılmalıdır. Fiziksel önlemlerin alınması vektörlerin yuvalanabilecekleri alanların kontrol altına alınması için ilk adımdır.

Yapılan bazı araştırmalarda, hamamböceklerinin SARS taşıyabildikleri, zararlıların dışkılarında SARS olduğu gösterilmiştir. Vektör yoğunluğu artışına paralel olarak kimyasal mücadele yapılabilir. Ancak kimyasal mücadelede ilgili kimyasalın LD50 oranı ve aktif madde seçimine dikkat edilmelidir.

. Biyosidal uygulama izni olan firma, yaptığı mücadelenin raporunu ve uygulama belgesini tesislere bırakmalıdır.
. İlaçlama firmasını tesis içerisinde yönlendiren, tesis altyapısını bilen bir görevlinin sorumlu olarak belirlenmesi önemlidir.
. İlaçlama yapan personelin, uygulama yaparken temiz üniforma ve kişisel koruyucu (tek kullanımlık eldiven, maske, bone, yüz/göz koruyucu siperlik, tulum vb.) kullanması sağlanmalıdır.
. İlaçlama firması, yapacağı uygulamaları; tarih, mekân, hangi vektöre karşı yapacağını bir plan dâhilinde işletmeye bildirmelidir.

Elia Boutique Hotel

. Özellikle hamamböcekleri ile yapılacak olan mücadelede fiziksel önlemlerin alınarak saklanabilecekleri alanların önüne geçilmesi önemlidir. Özellikle giderler, lavabo bağlantıları, kapı boşlukları, fayans boşlukları gibi alanlar sık sık kontrol edilmelidir.
. Vektör mücadelesini yürüten danışmanın firmanın önerileri ve direktiflerin göz önünde bulundurularak gerekli önlemlerin alınması gerekmektedir.
. Atık su kanalları (drenajlar) kolay temizlenebilir, zararlı (haşere, kemirgen vb.) girişini, koku çıkışını ve atık sıvıların geri basmalarını önleyecek şekilde düzenlenmelidir.

16. Çamaşırhane / Tekstil Yönetimi

Çamaşırhane hizmeti misafirlerin konaklamaları/ personelin çalışmaları sırasında önemli bir rol oynar.
Kirli çamaşır/tekstil birçok enfeksiyon kaynaklı hastalığın potansiyel taşıyıcısı olabilir. Bu sebeple akışını
kontrol etmek son derece önemlidir. Çamaşırhanede alan, ekipman, makine, personel, transfer araçları dahil düşünülerek kirli temiz ayrımı yapılmalıdır. Covid-19 kapsamında sürecin denetimi, risk değerlendirmesi, önleyici tedbirlerin alınması, standart işletme prosedürlerinin oluşturulması ve uygulanması gerekmektedir.

16.1. Kirli Tekstillerin Toplanması, Taşınması ve Ayrıştırılması

. Temiz ve kirli çamaşır/tekstil için kullanılan transfer arabaları birbirinden ayrılmalı ve düzenli olarak dezenfekte edilerek kayıt altına alınmalıdır.
. Farklı linen grupları tanımlanmış taşıma arabaları ya da poşetler içerisinde ayrıştırılarak toplanmalıdır.

16.2. Yıkama ve Kurutma

. Yıkama ve kurutulması işlemlerinde yıkama programlarına uyulmalıdır. (pH, su sertliği, sıcaklık, su seviyesi, çamaşırların deterjanla temas ettiği süre, makine dolum oranı vb.) Covid-19 Küresel Salgın süresince çarşaf ve havlu gibi tekstil ürünleri 60-90 oC'de deterjan ile çamaşır makinesinde yıkanmalıdır.
. Temizlik bezleri ve MOP'lar yıkanırken kullanım alanlarına ve renklerine göre ayrıştırılmalı, ayrı yıkanmalıdır.

16.3. Temiz Çamaşırların/Tekstillerin Saklanması

. Temiz ve kirli çamaşır/tekstil alanları birbirinden ayrılmalıdır.
. Temiz çamaşır/tekstiller kontamine olmaması için gözenekli poşetlerde/kapalı dolaplarda saklanmalıdır.
. Temiz çamaşırların depolandığı yerler düzenli olarak temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

16.4. Paketleme

. Temiz tekstillerin çıkış noktasında paketlenmesi sağlanmalıdır. Taşınacağı yere kadar paketlerde açılmadan muhafaza edilmelidir.

Elia Boutique Hotel

16.5. Ekipman / Makine Temizlikleri

. Çamaşır makinalarını haftada bir 60 oC sıcaklıkta ve genel amaçlı temizleyici ile boş çalıştırılmalıdır.
. Kullanımdan sonra makinaların ve deterjanlıkların kapakları kuruması için açık bırakılmalıdır.

16.6. Yıkanamayan Ürünler

Yatak, şilte ve yastık gibi yıkanamayan tekstil her misafir check out sonrasında; değişimi sağlanarak, uygun metot ile dezenfekte edilmelidir.

. Vücut sıvısı ile kontamine olması durumunda buharla temizlenebilir, yastık standart yıkama prosedürüne olarak yıkanabilir veya kuru temizleme yapılabilir.
. Yünlü battaniyeler ılık suda yıkanmalı ve daha sonra güneş altında veya düşük sıcaklıkta kurutucularda kurutulmalı veya kuru temizleme yapılmalıdır.
. Yorganlar sıcak su ve deterjanla yıkanmalı, daha sonra tercihen bir kurutucuda veya güneş altında kurutulmalı veya kuru temizleme yapılmalıdır.

17. Satın Alma (Tedarik Zinciri Yönetimi)

. İşletmelerin salgınla birlikte tedarik zincirindeki mevcut aksaklıkları, stok durumlarını ve genel olarak da tedarikçilerin bu süreçten nasıl etkileneceğini belirlenmesi gerekmektedir. Bu noktada işletmeler talep yönetimi, lojistik için ön rezervasyon, satış sonrası stoklarının kullanımı ve tedarikçilerin öncelikli müşterileri arasında yer almak gibi yöntemlerden faydalanmalıdır.
. İşletmeler satın alma süreçlerini mümkün olduğunca dijital platformlarda yürütmeli, stok kontrolü, talep oluşturma, fiyatlandırma süreci, onaya sunulması ve onay basamakları için dijital çözümleri araştırmalı ve kullanma yoluna gitmelidir.
. Operasyonları ve tahmin edilen üretim planlarını sürekliliğini sağlanabilmesi için gereken tedarikçi seçeneklerini ve konumlarının belirlenmesi önemlidir.
. Tedarik zincirinin devamlılığını sağlayabilmek ve talepten arza topluca yanıt vermek için misafirlerin beklentilerinin doğru algılanarak, taleplerin karşılanması için tedarikçilerle işbirliği ve eş zamanlı planlama yapılmalıdır.
. Alternatif tedarik kaynaklarını belirlemek (Hızlı tedarikçi bulma ve kabul) misafirlerin taleplerinin karşılanabilmesi için önemlidir.
. Tedarik zincirinin kilit paydaşları için bir iletişim planı hazırlanmalı, ürün ve hizmet tedarik süreçleri bu plan doğrultusunda sürdürülmelidir.
. Tesiste kullanılan maske, el dezenfektanı, genel alan dezenfektanı ve temizlik malzemelerinin TSE ve CE belgeli olmasına dikkat edilmelidir.
. Gıda ürünleri tedarikinde mümkün olduğunca dökme ürünler tercih edilmemelidir.

17.1. Stok Yönetimi

Acil durum envanter yönetimi stratejilerini değerlendirmek için stok düzeylerinin gözden geçirilmesi misafir taleplerinin karşılanması için önemlidir. Bu noktada misafire sunulacak kritik ürünler belirlenmeli
ve Covid-19 Küresel Salgın süresince minimum stok sistematiği ile çalışılmalıdır.

18. İşletmede Şüpheli Misafir ve Çalışan Olması Durumunda Genel Yaklaşım

. Misafirlerin kendilerinde veya bir başka misafirde hastalık semptomları görmesi ya da bir personel tarafından tespit edilmesi durumunda, ivedilikle Covid-19 Kriz Ekibi'nin bilgilendirilmesi ve hızlıca gerekli aksiyonların uygulanabilmesi için her işletme kendi yapısına uygun izleyeceği iç

Elia Boutique Hotel

ve dış iletişim yolunu oluşturmalıdır.
. Vaka şüphesi olan kişilerin hastaneye yönlendirilmesi için işletmeler önceden hangi sağlık kuruluşlarına, nasıl yönlendirecekleri ile ilgili detayları Sağlık Bakanlığı'nın güncel Covid-19 Rehberi'nden takip etmeleri gereklidir.
. Çalışan tüm personellerden; Covid-19 semptomları gösteren, şüphe duyduğu misafirleri, çalışma arkadaşlarını ya da kendisini, bir üst amirine veya Covid-19 Kriz Ekibi'ne bildirmeleri ve kendisinde semptom görülmesi durumunda Covid-19 aksiyon planına uyacağı konusunda yazılı bir taahhüt alınmalıdır. Örnek Personel Sağlık Taahhütnamesi "EK 12 Personel Covid-19 Taahhütnamesi" nde bulunmaktadır.
. Vaka Şüphesi olan misafir ve çalışana yakın temas eden (misafir, misafir yakınları, çalışanlar vb.) kişiler hızlı bir şekilde belirlenir ve bu kişiler için de temel kişisel koruyucu önlemler alınır ve vaka şüphesi olan kişilerin Covid-19 teşhisleri netleşene kadar bu kişilerde belirlenen izolasyon alanlarında izole edilir.
. İşletmede şüpheli vaka olması durumunda Covid-19 Kriz Yönetim Ekibi hızlıca toplanarak risk yaratabilecek işletme faaliyetlerini gözden geçirmeli (özellikle dış kaynaklı bakım/onarım, inşaat, şov / canlı müzik vb.) ve riskin ortadan kaldırılamadığı veya minimize edilemediği tüm süreçler askıya alınmalıdır.
. Tesiste ortaya çıkabilecek olası salgınlar hakkında hızlı bir şekilde bilgi sağlamak ve bilgi edinmek için yönetim ve personel arasında iletişim ağının güçlendirilmesi önemlidir.
. "EK-6 Salgın ve Hastalık Takibinde "Vaka Grafiği (Epi Curve)"de belirtilen salgın ve hastalık takibi için "Vaka Grafiği" doldurulmalıdır.

18.1. Hasta/Şüpheli Personel Yönetimi

. Otel misafirleri veya personelinde 37,5 oC üzerinde yüksek ateş, ani solunum yolu hastalığı belirtilerinden en az birisi olması durumunda öncelikle Covid-19 Kriz Ekibi bilgilendirilmeli ve enfekte olduğundan şüphelenilen kişilerin isimleri listelenmelidir.
. Listelenen kişilerin maske takması sağlanır ve diğer kişilerle ile mesafesi en az 1,5 m. olacak şekilde daha önce belirlenmiş izolasyon odası/ bölgesine alınır. Geçici olarak izole edilmeleri sağlanarak ortak kullanım alanlarını kullanması engelleyecek damlacık izolasyon önlemleri uygulanır. (Damlacık (aerosol) bulaşma genellikle solunum sistemi hastalıklarında görülen bulaşma şeklidir.)
. İzolasyon odası / bölgesine alınan şüpheli vakalar, Sağlık Bakanlığı'nın ALO 184 hattı aranarak sağlık kurumlarına yönlendirilmesi yapılmalıdır.
. Önceki 14 gün içerisinde doğrulanmış Covid-19 vakası ile yakın temas eden ve/veya ağır akut solunum yolu enfeksiyonları nedeni ile son 14 gün içinde hastanede yatma gerekliliği gelişen akut solunum yolu enfeksiyonu ve hastalık tablosunun başka bir neden/hastalık ile açıklanamayan teşhis konmamış misafir ve çalışanlar izlenmelidir.
. Covid-19 şüpheli misafir(ler) veya çalışan(lar) olması durumunda enfeksiyonun daha fazla yayılmasını önlemek için Covid-19 temizlik ve dezenfeksiyon planı acilen uygulanmalıdır.
. Eğer şüpheli semptom gösteren misafir odasında izole edilecek ise birlikte konakladığı ve temas halinde olan diğer misafirler ayrı odada izole edilmelidir.
. İzolasyon odası veya bölgesine görevli personel veya sağlık görevlileri dışında hiç kimsenin girmesine izin verilmemelidir. İzolasyon bölgesine alınan çalışan ve misafir aile üyeleri / arkadaşları vb. ziyaretçileri görmek istemesi, dışarıya çıkmak istemesi gibi durumları işletmeler yönetebilmelidir.
. İzole edilen misafirlerin bardak, tabak, çatal, bıçak vb. kullanımına yönelik malzemeler yıkama gerekliliği olmayacak şekilde tek kullanımlık seçilmelidir.

18.2. İzolasyon Odası / Bölgesi Özellikleri

İzolasyon odası ve bölgesi belirlenirken toplam konaklayan misafir sayısı ve toplam çalışan sayısı göz önünde bulundurulmalıdır. Mümkün olan seviyede izole edilen kişilerin ayrı ayrı izole edilmesidir. Eğer
yeterli alan yok ise tercihen aynı odada konaklayan kişiler aynı izolasyon odasına alınabilir.

Elia Boutique Hotel

İzolasyon odası veya bölgesi;

. İzolasyon odaları, ortak kullanım alanlarından bağımsız,
. Yeterli havalandırma sistemine sahip,
. Ambulansın ve doktorun rahat ulaşabileceği,
. Kişisel tuvalet ve banyoya sahip,

bir bölgede konumlandırılmalıdır. Halı, perde, abajur vb. temizliği zor malzemeler, dekoratif ürünler bu odalarda tercih edilmemelidir.

İzolasyon odası veya bölgesinde aşağıdaki ekipman ve malzemeler hazır bulundurulmalıdır;

İzolasyon odasına giriş yetkisi bulunan kişiler ve şüpheli kişinin kullanımı için;

. Tek kullanımlık tulum, (steril olmayan, tercihen sıvı geçirimsiz ve uzun kollu)
. FFP2, FFP3 veya N95 maske
. Siperlikli maske veya koruyucu gözlük
. Cerrahi eldiven
. Ayak koruyucusu (boyunlu galoş) ve bone
. Sıvı sabun, el dezenfektanı

18.3. İzolasyon Odası / Bölgesi ve Şüpheli Vaka Odası Temizliği

Temizlik Ekibi

. Bu iş için görevlendirilmiş ve yapılacak olan detay temizlik, kimyasalların kullanımı ve kişisel korunma ile ilgili önceden eğitilmiş bir ekip oluşturulmalıdır.
. Bu ekipte yer alacak personel, riskli yaş aralığında olmamalı ve sağlık geçmişinde kronik hastalığı bulunmamalıdır. Personel, işyeri hekiminden bu alanda çalışabileceğine dair yazılı onay vermelidir.
. Her oda için aynı personelin işlem yaptırılması mümkün olduğunca değiştirilmemesi sağlanmalıdır.
. Bu ekip için aşağıda belirtilen özel kişisel koruyucu donanımlar kullandırılmalıdır;
0 Tek kullanımlık tulum, (steril olmayan, tercihen sıvı geçirimsiz ve uzun kollu)
0 FFP2, FFP3 veya N95 maske
0 Siperlikli maske veya koruyucu gözlük
0 Cerrahi eldiven
0 Ayak koruyucusu (boyunlu galoş) ve bone

. Temizlik ekibi kişisel koruyucu önlemlerin, alırken aşağıdaki hususlara dikkat etmeli;
0 Kişisel koruyucu donanımlar giyilmeden önce eller yıkanmalıdır,
0 Giyme sırası: Önlük veya tulum, maske, gözlük, siperlikli maske ve eldiven
0 Çıkarma sırası: Eldiven, gözlük, yüz koruyucu, önlük, maske

. Bu temizlik ekibinde yer alan kişilerin şüphe netleşinceye ve şüphenin negatif olduğu tespit edilinceye kadar mümkün ise diğer misafir alanlarını veya odalarını temizlememesi ve diğer çalışanlar ile ortak kullanım alanlarını kullanmaması sağlanmalıdır.
. Temizlik sonrası burada giyilen iç giysiler dahil çıkarılmalı ve üniforma değiştirilmelidir. işlem yapan kişinin mesai sonunda duş alması mümkün değilse açıkta olan el/ yüz bölgelerini dezenfekte etmesi tavsiye edilir.

Elia Boutique Hotel

18.4. Temizlik İşlemi

- Temizlik işlemi temizden kirliye olacak şekilde akış sağlanmalıdır. En son banyo temizliği yapılmalıdır. Temizlik işlemi başlamadan önce odanın havalandırılması sağlanmalıdır.

- Temizlik esnasında şüpheli kişi odada ise mutlaka şüpheli kişi de maske takmalıdır.

- Mümkün olduğunca, yalnızca tek kullanımlık temizlik malzemeleri (kullan at silme bezi, mop vb.) kullanılmalıdır. Eğer bu mümkün değilse kullanılan temizlik bezleri tüy bırakmayan tercih edilmeli ve şüpheli vaka odası dışında kullanılmamalı ve atılmalıdır. İplik paspas kullanılıyorsa çamaşır makinesinde yıkanabilir olmalıdır. Tekrar kullanılabilir olanlar her gün makinede yıkanmalıdır.

- Uygulanacak dezenfeksiyon yöntemleri "EK-10 Dezenfeksiyon Yöntemleri ve Kimyasallar"da detaylandırılmıştır.

- Banyo tertibatını, aynaları, vs. silmek ve kurulamak için bir bez kullanılıyorsa, temizliğe en az riskli malzemelerden başlanarak (ör. aynalar, el yıkama lavabosu ve küvet) yüksek riskli malzemelerle (ör. tuvalet, tuvalet fırçası ve taharet) devam edilmelidir.

- Bez ve emici malzemelerden yapılmış temizlik ekipmanları, fırça sünger vb. bu alana özgü olmalı ve başka bir alanda kullanılmamalı, sık sık yenileri ile değiştirilmelidir.

- Hastaların solunum sekresyonları veya diğer vücut sıvılarıyla kirlenmiş yüzeyler, ör. tuvalet, el yıkama lavaboları ve banyolar sıklıkla temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

- El temasının yoğun olduğu yüzeyler (Telefon, uzaktan kumanda ekipmanı, kapı tokmakları/kolları, asansör düğmeleri, armatür başlıkları, banyo parmaklıkları, rezervuar butonu vb.) temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

- Tuvalet fırçası klozet içerisine uygun kimyasal döküldükten sonra içerisinde bekletilerek dezenfekte edilmelidir.

- Zemin temizliğinde de dezenfeksiyon özelliği olan kimyasallar kullanılmalıdır.

- Dezenfeksiyon yapılacak yüzeyler temiz olmalıdır. Fiziksel kirlilik var ise önce temizlik yapılmalı sonra dezenfeksiyon sağlanmalıdır.

- Fincanlar, tabaklar, camlar, çatal, kaşık vb. tek kullanımlık tercih edilmeli, kullanılacak ise mümkünse bulaşık makinesinde uygun sıcaklıklarda yıkanmalıdır. Elde yıkama yapılacaksa aşağıda belirtilen talimatlara uyulmalıdır:

- Öncelikle, eller sabun ve sıcak suyla iyice yıkanmalı, tek kullanımlık eldiven giyilmeli,

- Malzemeler sıcak akan suda, deterjan ve yalnızca bu amaçla kullanılan bir sünger ile yıkanmalı,

- Tek kullanımlık kâğıt havluyla kurulanmalıdır.

Elia Boutique Hotel

18.5. Şüpheli Vaka Tekstil ve Linen Malzemelerinin Yıkanması

. Şüpheli vaka çamaşırlarının yıkanması ile ilgili çamaşırhane personeli önceden eğitilmelidir.

. Oluşan tekstil, linen ve giysiler sızdırmaz ağzı kapalı, geçirimsiz, işaretli çamaşır torbalarına konulmalı ve taşıma sırasında personel kişisel koruyucu önlemleri (eldiven, su geçirmez önlük / tulum vb.) almalıdır.

. Şüpheli vaka çamaşırlarının diğer çamaşırlarla birlikte yıkanabilir ancak ayrı yıkanması tavsiye edilir. Ayrı bir çamaşır makinesi bu dönem için tanımlanabilir.

. Çamaşırhanede bu işlemi yapan personel gerekli kişisel koruyucu önlemleri (maske, eldiven, siperlikli maske, tek kullanımlık önlük / tulum vb.) almalıdır, kesinlikle çıplak elle kirli tekstile temas etmemelidir.

. Tekstil, linen veya giysiler yıkanabilecekleri en yüksek sıcaklıkta yıkanmalıdır. (Min. 70 oC) Alternatif olarak dezenfeksiyon sağlayacak bir kimyasal veya buhar uygulanabilir.

. Kusma / dışkı / salgı ile kontamine olmuş yüzeyleri önceden temizlemek için yüksek oranda emici malzemeler kullanılmalı, kirlenen tüm yataklar, yatak şilteleri ve yumuşak döşemeler vb. uygun dezenfeksiyon yöntemiyle dezenfekte edilmelidir.

. Yıkama, kurutma ve ütüleme işlemleri tamamladıktan sonra, odaya çamaşırlar herhangi bir bulaşmaya maruz kalmayacak şekilde gönderilmelidir.

18.6. Hastalık Teşhisi Konmuş Misafirin Oda Temizliği

Hasta misafirlerin kaldığı odaların temizliğinde, izolasyon odası/bölgesinde tanımlanan temizlik ekibi, tanımlanmış kişisel koruyucu önlemlerini alarak işlem yapar. Hasta misafir odası temizliği, izolasyon odası / bölgesi ve şüpheli vaka odası temizliğinde belirtildiği gibi yapılır, bu işlemlere ek olarak aşağıdaki süreç basamakları izlenir;

. Malzemeler uygun şekilde temizlenemiyorsa, bu malzemeler atılmalı, tekrar kullanılmamalıdır

. Kullanılmamış, yarım kalmış tek kullanımlık malzemeler (ör. tuvalet kağıtları, plastik bardaklar, buklet malzemeleri) ağzı kapalı bir şekilde atılmalıdır.

. Perde, koltuk, halı vb. malzemeler temizlenmeli ve uygun yöntemle dezenfeksiyonu sağlanmalıdır. (Çamaşır makinesinde yıkama, buhar uygulaması veya UV)

. Tüm yatak takımları, yumuşak döşemeleri, alan ve hava müsaitse birkaç saatliğine güneş ışığında bırakılmalı ve dezenfeksiyonu uygun yöntemle sağlanmalıdır. (Yıkama, buhar uygulaması, kimyasal uygulaması, UV teknolojiye sahip temizlik ekipmanı ile dezenfeksiyon).

. Hasta olan misafirlerin boşalttığı odalar en az 24 saat kadar boş bırakılmalıdır. Mümkün ise ortam sanitasyon yöntemleri ile hava dezenfeksiyonu yapılmalı, değil ise bu süreçte oda havalandırılmalıdır.

. Covid-19 teşhisi konulan misafirin odasındaki nevresim, çarşaf, havlu gibi tüm tekstil malzemesi ayrı ayrı poşetlere konularak çamaşırhane veya otel dışında çamaşır yıkama hizmeti alınan

Elia Boutique Hotel

firmaya iletilir, bu ürünlerin 72 saat bekletildikten sonra diğer malzemelerden ayrı olarak yıkanması sağlanmalıdır.

4. EKLER

EK-1 TANIMLAR

SARS-CoV-2 nedir?

SARS-CoV-2, soğuk algınlığından şiddetli akut solunum sendromu (SARS) ve Ortadoğu solunum sendromu (MERS) gibi daha ciddi hastalıklara kadar uzanan hastalıklara neden olabilecek Corona virüsler olarak bilinen bir virüs ailesine aittir. SARS-CoV-2 virüsüne yakalanıp bu hastalığı geçirmeyebilirsiniz. Belirti-bulgu göstermeden atlatan çok kişi var.

Wuhan virüsü: Virüs ilk çıktığı an basında yer aldığı isimdir. 2019-ncov: "2019 novel coronavirus"tür. Wuhan virüsü'nün ilk ve geçici bilimsel ismidir.

SARS-CoV-2: Virüsün genetik dizilenmesi yapıldıktan sonra bu yeni Corona virüsün, SARS coronavirüsü ile %80 derecede benzediği ortaya çıktı. Bu sebeple ismi değiştirildi. Açılımı ise şu şekilde: Severe Acute Respiratory Syndrome CoronaVirus-2

Covid-19: Yeni coronavirüse bağlı hastalığın adıdır. Corona Virus Disease 2019 açılımına sahip olan, SARS-CoV-2 bulaştıktan sonra oluşan hastalığın ismidir. Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ), 11 Şubat 2020'de bir açıklama yaparak, yeni Corona virüse bağlı hastalığın adını Covid-19 olarak duyurdu. Çin'de başlayan SARS CoV-2 enfeksiyonları, Türkiye ve dünyanın diğer bölgelerinde de doğrulanmış enfeksiyonlardır.

Covid-19 Belirtileri

Covid-19'a neden olan SARS-CoV-2 enfeksiyonu, hafif ila şiddetli arasında değişen hastalıklara neden olabilir ve bazı durumlarda ölümcül olabilir. Semptomlar tipik olarak ateş, öksürük ve nefes darlığı içerir.

Virüs bulaşmış bazı insanlar diğer solunum dışı semptomlar yaşadıklarını bildirmiştir. Asemptomatik vakalar olarak adlandırılan diğer kişilerde hiç semptom görülmemiştir. CDC'ye göre, Covid-19 semptomları maruziyetten 2 gün veya 14 gün sonra ortaya çıkabilir.

İzolasyon ve Karantina nedir? Farkları nelerdir?

Bu terimler genellikle bulaşıcı hastalıkların ortaya çıkmasıyla sık kullanılmaya başlanır.

İzolasyon: bulaşıcı bir hastalığı olan hastaları, hasta olmayanlardan ayırır.
Karantina: bulaşıcı bir hastalığa maruz kalan insanların hasta olup olmadıklarını görmek için hareketlerini ayırır ve kısıtlar.

Temel fark, izolasyon; belirli bir hastalıktan enfekte olmuş kişinin, halkı güvende tutmak için halktan ayrılmasıdır. Karantinada belirli bir virüs veya hastalıkla temas ettiğine inanılan bir kişi, gerçekten virüs bulaşmış olup olmadığını görmek için korunan bir ortama yerleştirilir.

Elia Boutique Hotel

Yani, ülkemiz için konuşacak olursak, yurt dışından gelen birisine uygulanması gereken şey, o kişiyi 14 gün boyunca karantina altına almaktır veya kişinin kendisine karantina uygulamasıdır.

Ülkeler bu tip salgın ya da pandemilerle mücadele edebilmek için, izolasyon ve karantina merkezleri bulundurmak zorundadır. Bu merkezler birbirinden farklı özellikte farklı konumda olmalıdır.

Risk: Tehlikeden kaynaklanacak kayıp, zarar ya da başka zararlı sonuç meydana gelme ihtimali, belirsizliğin hedefler üzerindeki etkisi

Risk Değerlendirmesi: İşyerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek potansiyel uygunsuzlukların belirlenmesi, bu tehlikelerin riske dönüşmesine yol açan faktörler ile tehlikelerden kaynaklanan risklerin analiz edilerek derecelendirilmesi ve önleyici faaliyetlerin kararlaştırılması amacıyla yapılması gerekli çalışmaları,

İş Sürekliliği: İş sürekliliği, bir firmanın paydaşlarına sunmuş olduğu ürün ve hizmetlerin tamamının veya bir kısmının kesintiye uğramasına veya kabul edilemez düzeyde yavaşlamasına sebebiyet verecek bir olay karşısında süreçlerin kabul edilebilir bir düzeyde devamını ve en kısa sürede normale dönülmesini sağlamak amacıyla geliştirilen yöntemler bütünüdür.

Elia Boutique Hotel

EK-2; Covid-19 Önlemleri Personel Duyurusu: ELIA BOUTIQUE HOTEL

Değerli ELIA BOUTIQUE HOTEL Çalışanları,

ELIA BOUTIQUE HOTEL Yönetimi, Çin'den başlayarak Asya'ya ve Avrupa'ya yayılan ve küresel ekonomiyi olumsuz etkileyecek boyutlara ulaşan Covid-19 salgınıyla ilgili çalışanlarımızın sağlık ve esenliğine verdiğimiz önem gereği bir dizi önlem alınması kararı almıştır.

Bu kararlar gereği, işletmemizde görülmesi olası Covid-19 vakalarına karşı, bu metnin en altında isimleri, görevleri ve iletişim bilgileri yer alan bir kriz komitesi oluşturulmuştur. İşletme Covid-19 kriz komitemiz, salgının uluslararası seyahat, çalışanlarımızın sağlığı ve güvenliği ile operasyonel konularda gelişmeleri yakından izlemektedir. Komite gerekli operasyonel kararları almakta tam yetkilidir.

Söz konusu salgın hastalıkla ilgili acil olduğunu düşündüğünüz durumlarda, öncelikli olarak kriz komitesi ile en etkili yolu kullanarak iletişim kurmanız gerekmektedir. Kurumsal düzeyde alınan önlemlerin yanı sıra çalışanlarımızın Covid-19 salgınına karşı alması gereken bireysel önlemler şöyledir.

Covid-19 salgınına yönelik hazırlıklar kapsamında hepimizin doğru ve eksiksiz bilgilenmesi kritik önem taşımaktadır. Aşağıda linki verilen T.C. Sağlık Bakanlığı tarafından Corona Virüs hakkında oluşturulan bilgi dosyasının incelenmesi gerekmektedir. (https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/bulasici-hastaliklar/2019-n-cov/liste/2019-ncov-sik-sorulan-sorular.html)

Tüm işletme çalışanları, bir sonraki duyuruya kadar Dünya Sağlık Örgütünün (WHO) açıkladığı salgının çok görüldüğü ülkelere seyahat etmemelidir.

Covid-19 vakalarının bulunduğu ülkelere yakın zamanda iş veya turistik amaçlı seyahat eden çalışanlarımızın veya söz konusu ülkelere iş veya turistik amaçla seyahat edenlerle teması olan çalışanlarımızın;

- Herhangi bir hastalık belirtisi olmasa bile, kendi departmanının yöneticisine veya Covid-19 Kriz Ekibi Liderine durumunu bildirmesi,
- İlgili sağlık kuruluşunda gerekli muayene ve tetkiklerini yaptırması,
- Kuluçka süresi olarak bilinen 14 günlük süre boyunca evden çalışması gerekmektedir.
- Yapılan testlerde Covid-19 pozitif çıkan arkadaşımızın bu bilgiyi de derhal kriz komitesi ile paylaşması gerekmektedir.

Elia Boutique Hotel
Genel Müdür

Elia Boutique Hotel

Copy protected with Online-PDF-No-Copy.com