



# ÇINAR HOTEL

Tesis İçi Salgın Tedbir Planı

## **Vizyonumuz**

Çalışanlarımız, misafirlerimiz ve tedarikçilerimiz için sağlıklı ve hijyenik bir ortamda salgın hastalık endişesinden uzak mükemmel otelcilik hizmeti sunmaktır.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı 20.05.2020 tarih 2020/8 sayılı genelgesi ve T.C. İç İşleri Bakanlığının 02.06.2020 tarih ve 8680 sayılı genelgelerinde yer alan tüm kuralları uygulayarak, otelimize gelecek misafirlerin ve elbette personelimizin sağlıklarını korumak amacı ile hazırlanmış ve uygulamaya alınmış tesisi içi tedbir planımızdır.

## **Misyonumuz**

Covid-19 pandemisinin olumsuz etkilerinin sona ereceği zamana hazırlık olarak, işletmemizin faaliyetlerine yeniden başlayacağı döneme kadar tüketicide oluşan Covid - 19 bulaşma endişesi, yüksek hijyen ve güvenlik beklentilerini karşılamak üzere ihtiyaç duyulan

- Hijyen çalışmaları
- Koruyucu Ekipmanları
- Sosyal mesafe için alan düzenlemeleri
- Eğitim
- Ve salgın hastalık bulaşmasını önlemeye yönelik usul ve esasları planlamak.

Salgın süresince belirlenen hijyen ve koruma kurallarına tam anlamıyla ekiplerimiz ile uymak, misafirlerimize ve tedarikçilerimize uygulatmak.

Dünya'da ve Türkiye'de takip edilecek normale dönüş çalışmalarına uygun hizmet standartlarını dinamik olarak güncellemek ve %100 uygunlukta yerine getirmek.

Otelcilik hizmetlerinde salgına yönelik hizmet geliştirme imkanı veren teknolojik gelişmelerini takibini ve uygulamasını yapmak.

Bu süreçte işletme kaynaklarını en verimli şekilde kullanmak.

# **İNDEKS**

## **1. İşletme İçi Ekiplerin Kurulması**

- 1.1. Covid-19 Kriz Ekibi

## **2. Risk Analizi**

- 2.1. Risklerin Tanımlanması
- 2.2. Salgın Acil Durum Yönetimi Hazırlık Aşaması
- 2.3. Hizmetlerin ve Konseptlerin Gözden Geçirilmesi
- 2.4. Yeni Yayınlanan Mevzuatların, Teşviklerin Takip Sistemi

## **3. Ön Büro**

- 3.1. Güvenlik
- 3.2. Ön Büro / Misafir İlişkileri Yönetimi
- 3.3. Bellboylar / Bagaj Taşıma / Bagaj Odası

Ek 1: Acil durum telefon numaraları

Ek 2: Covid-19 Acil durum iletişim numaraları

## **4. F&B**

- 4.1. Sunum Alanları ve Servis
- 4.2. Mutfak temizlik Prosedürleri

## **5. House Keeping**

- 5.1. Temizlik ve Dezenfeksiyon Planı
- 5.2. Kat Hizmetleri
- 5.3. Oda Temizlik ve Dezenfeksiyon Uygulamaları
- 5.4. Genel Alanlar
- 5.5. Vektör Mücadelesi (Haşere İlaçlama)

## **6. Çamaşırhane**

- 6.1. Çamaşırhane / Tekstil Yönetimi
- 6.2. Personel Üniformaları ve KKD

## **7. Teknik Servis**

- 7.1. Havalandırma (Şartlandırmalar, Filtre Temizlikleri, Kapalı Alan Ortam-Hava Hijyeni)
- 7.2. Yüzme Havuzları
- 7.3. Kullanım Suları

## **8. Satın Alma**

8.1. Mal Kabul Süreci

8.2. Maske ve Eldivenlerin Atılması, Depolanması ve Teslimi

## **9. İnsan Kaynakları**

9.1. Personel ve Eğitim

9.2. Personel Önlemleri

## **10. IT**

**10.1.** Bilgi Teknolojileri / İnternet Güvenliği

10.2. Kişisel Ve Özel Nitelikli Verilerin Korunması

## **11. Satış & Pazarlama**

11.1. Sözleşmeler

**11.2.** Toplantı Salonları

## **12. Şüpheli Misafir ve Çalışan Olması Durumunda Genel Yaklaşım**

**12.1.** Hasta/ Şüpheli Personel yönetimi / İzolasyon alanı

**12.2.** İzolasyon Odası Özellikleri

**12.3.** Şüpheli ya da Covid-19 Teşhisli Misafir Odası Temizlik İşlemi

**12.4.** Şüpheli ya da Covid-19 teşhisli misafir odası Tekstil ve Linen Malzemelerinin Yıkınması

**Örnek 1** - Covid-19 Önlemleri Personel Duyurusu

**Örnek 2** - Covid-19 Önlemleri Misafir Duyurusu

**Örnek 3** - Misafir Covid-19 Beyan ve Taahhütnamesi

**Örnek 4** - İzolasyon Odası Misafir Taahhütnamesi

**Örnek 5** - İzolasyon Personeli Protokolü

# **1. İşletme İçi Ekiplerin 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 içermektedir.

- **Tesis Covid-19 sorumluları:**

Esen Çetingil  
Yasemin Yücel  
Gökhan Kaplan  
Onur Satı  
Efsun Dikmenli  
Hakan Sarı

- Yukarıda ismi geçen tüm sorumlular öncelikle kendi departmanlarından ve çalışma periyoduna göre de acil durumlarda yetkilidirler.
- Sorumlular ve GM ile alınacak ek tedbirler/ genelgelerin kontrolü vb. konularında haftalık toplantı yapılmaktadır;
- Toplantıların sonuç denetimleri Tesis Covid-19 sorumluları tarafından denetlenip raporlanmaktadır;
- Sorumlular kendi departman şeflerinin günlük olarak hazırladığı izleme formlarını doğrulama ve kayıt altına alınmasını sağlar, haftalık olarak genel müdürlüğe iletir.

## 2. Risk Analizi

### 2.1. Risklerin Tanımlanması

İşletmemizde mevcut süreç risk analizleri gözden geçirilmiş olup; Risk belirleme seçenekleri; riskten kaçınma, kabullenebilir risk, risk kaynağının yok edilmesi, riskin gerçekleşmesi ve sonuçları ile ilgili tesisin; finansal, yönetsel, operasyonel, coğrafi, biyolojik, prestij, tedarik zinciri ve bunun gibi başlıkları içeren aksiyon planı oluşturulmuştur.

Genel kullanıma özgü alanların her birinde Genelge dahilinde belirlenen kuralların yanı sıra mesafenin korunmasını sağlamak üzere yeni misafir kapasitesi aşağıdaki gibi belirlenmiştir.

La Delicatessen Restaurant : 50 Kişi  
La Delicatessen Lobby : 39 Kişi  
Akdeniz Salonu : 150 Kişi  
Marmara Salonu : 300 Kişi  
Açık Havuz : 100 Kişi

### 2.2. Salgın Acil Durum Yönetimi Hazırlık Aşaması

İşletmelerde hastalık belirtisi gösteren, şüpheli ya da tanısı kesinleşmiş misafir ve ya çalışanlarda vaka olması durumunda enfeksiyonun daha geniş nüfusa yayılmasına izin vermemek üzere yapılması gerekenler belirlenmiştir:

### **Hasta/Şüpheli Personel Yönetimi / İzolasyon alanı**

- Otel misafirleri veya personelinde 37,5 °C üzerinde yüksek ateş, ani solunum yolu hastalığı belirtilerinden en az birisi olması durumunda öncelikle Covid-19 ekibi bilgilendirilmeli ve enfekte olduğundan şüphelenilen kişilerin isimleri listelenecektir;
- Listelenen kişilerin maske takması sağlanır ve diğer kişilerle ile mesafesi en az 1,5 m. olacak şekilde daha önce belirlenmiş izolasyon bölgesine/alanına alınacaktır. Geçici olarak izole edilmeleri sağlanarak ortak kullanım alanlarını kullanması engelleyecek damlacık izolasyon önlemleri uygulanır;
- İzolasyon bölgesine alınan şüpheli vakalar, Sağlık Bakanlığı'nın ALO 184 hattı aranarak sağlık kurumlarına yönlendirilmesi yapılacaktır;
- 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 izlenecektir;
- Covid-19 şüpheli misafir(ler) veya çalışan(lar) olması durumunda enfeksiyonun daha fazla yayılmasını önlemek için Covid-19 temizlik ve dezenfeksiyon planı acilen uygulanacaktır;
- Eğer şüpheli semptom gösteren misafir odasında izole edilecek ise birlikte konakladığı ve temas halinde olan diğer misafirler ayrı odada izole edilecektir;
- İzolasyon bölgesine görevli personel veya sağlık görevlileri dışında hiç kimsenin girmesine izin verilmeyecektir;
- İzole edilen misafirlerin bardak, tabak, çatal, bıçak vb. kullanımına yönelik malzemeler yıkama gerekliliği olmayacak şekilde tek kullanımlık seçilecektir. Yıkaması gereken malzemeler için Covid-19 genelgesi doğrultusunda işlem yapılacaktır.

### **Revir / İşyeri Hekimi**

- İşyerlerinde bulunan revir/sağlık hizmeti ofisi vb. alanların temizlik ve dezenfeksiyon planı oluşturulmuştur;
- Görevli doktor gerekli kişisel koruyucu donanıma (maske, eldiven, siperlikli maske vb.) sahiptir ve fiziksel mesafenin altında hastalar ile temas etmesi gerektiği durumlarda mutlaka KKD kullanacaktır;
- Hastaların revire girişinde maske takması sağlanmaktadır;
- Revir içinde el dezenfektanı bulundurulmaktadır;
- İşletmede, "**Tıbbi Atıkların Kontrolü Yönetmeliği**" ne uygun olarak hazırlanan atık yönetimi prosedürlerine revir çalışanları da uymakla yükümlü olup, revirde oluşan tıbbi atıklar "**Çevre Kurulu ve Covid-19 Dönemi Atık Yönetimi**" maddesi doğrultusunda bertaraf edilmektedir.

## **Otel İçi Dükkânlar & Mağazalar**

- İşletme içerisinde yer alan alt işletmeler; salgın süresince faaliyetlerini kontrollü yürütebilmesi adına oluşturulan risk analizleri ve aksiyon planlarına uyum sağlamakla yükümlüdür;
- Otel içi mağaza ve dükkânların alanına göre, fiziksel mesafenin korunabileceği en fazla kişi sayısı belirlenerek misafirlerin bu kurala uymasını sağlamalıdır;
- Mağaza ve dükkân çalışanları ve içeri girerken misafirler maske kullanacaktır;
- Alt işletmeler, Covid-19 bulaşına sebep olabilecek faaliyetlerini (kıyafet deneme, takı deneme gibi ürün denemeleri) kontrollü gerçekleştirmekten ve dezenfeksiyonundan sorumludur;
- Alt işletmeler; işletmelerin belirttiği alınması gereken tedbirler kapsamında; el dezenfektanları, araç, malzeme ve ekipmanların dezenfeksiyonu, alanın dezenfeksiyonu vb. kontrol tedbirlerini yerine getirmekle yükümlüdür.

### **2.3. Hizmetlerin ve Konseptlerin Gözden Geçirilmesi**

- Covid-19 sonrası restoran, açık havuz kullanımı, otel genel mekanları gibi ortak kullanım alanları ile ilgili işletme yapısına uygun fiziki düzenlemeler yapılmıştır;
- Küresel salgın nedeniyle hizmet ve konseptlerde yapılan her değişiklik ve alınan önlemler işbirliği içinde olunan acentelere bildirilmiştir. Acentelere iletilen hazırlık ve önlemler web siteleri ve sosyal medya hesaplarında yayınlanmıştır;
- İşletme Covid-19 ile mücadele ve önlemlerine yönelik işbu temizlik, dezenfeksiyon ve görev planı oluşturulmuş ve kayıt altına alınmıştır; .
- Her departman kendi iş süreci ile ilgili Covid-19 kapsamında alınan önlemlerini kontrol etmekte ve kayıt altına almak ile yükümlüdür.

### **2.4. Yeni Yayınlanan Mevzuatların, Teşviklerin Takip Sistemi**

Kriz öncesi, esnasında ve sonrasında yeni yayınlanan mevzuatların ve teşviklerin doğru yönetilmesi önemlidir. Bu dönemlerde mevzuat/ genelge değişikliklerinde önemli farklılıklar olmakta ve yayınlanmaktadır.

Yeni yayınlanan mevzuatlar, genelgeler ve teşvikler, 1322 sayılı Kanun gereğince Resmi Gazete’de günlük olarak yayımlanır. Muhasebe departmanı işletme içerisinde mevzuatların günlük takibi ve bu anlamda yönetimi bilgilendirmekten sorumludur. İş Sağlığı Güvenliği Kurulunun aldığı önlemlere çalışanların uyması işletmenin sorumluluğundadır. Bu sebeple alınan önlemlerin sürekli olarak kontrolü sağlanmakta olup, çalışanların kurallara uyması hususunda yaptırımlar İş Kanununun ilgili maddelerine göre uygulanacaktır.

## **3. FRONT OFFICE**

### **3.1. Güvenlik**

İşletme içerisinde uygulanan güvenlik süreçleri ile ilgili birimler arası iletişim sağlanmış olup, hijyen başta olmak üzere tüm gerekli eğitimler verilmiştir.

Acil durum ve tahliye planları, sivil savunma planları ve risk yönetim süreçleri Covid-19 küresel salgını dikkate alınarak yeniden düzenlenmiş olup, Ek1 ve Ek 2'de belirtilen acil durum ve Covid-19 iletişim numaraları personelin rahat erişebileceği noktalara onulmuştur.

### **Kapı Güvenlik**

- Kapı güvenlik personeli giriş çıkışlarda fiziksel mesafeyi korumaktadır. Gerekli kişisel koruyucu önlemlerin (maske, siperlikli maske ve gerektiğinde bagaj kontrolü, üst arama vb. için eldiven) gerektiği koşullara uygun olarak kullanımı sağlanmıştır;
- Giriş esnasında misafir, çalışan, ziyaretçi, tedarikçi fark etmeksizin ateş ölçümü yapılarak kontrol sağlanmaktadır. Ateş ölçümü yapacak kapıda görevli çalışana işyeri hekimi tarafından doğru ölçümün nasıl yapılacağı ile ilgili eğitim verilmiştir;
- Güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan telsiz/telefon gibi malzemelerin vardiya değişimlerinde teslim öncesi uygun şekilde dezenfekte edilmektedir;
- Personelin işe geliş ve gidişlerinde vücut ısıları ölçülerek kayıt altına alınmaktadır;
- Tüm bu önlemler için bölüm içi eğitim verilmiştir.

### **Ziyaretçi Güvenliği**

- Çalışanların ziyaretçileri acil durumlar haricinde kabul edilmemektedir;
- Toplantı, kongre, düğün gibi organizasyonlarda dış katılımcıların ve gününbirlik misafirlerin tesise kabulü ve takibi ile ilgili süreç işletmeye uygun önlemler alınarak kayıt altına alınmaktadır.
- Havuzu kullanacak otel misafiri haricindeki kişiler de temas ve izlem takibinin sağlanabilmesi için kayıt altına alınarak, bu kayıtlar asgari 14 gün süreyle muhafaza edilmektedir.

## **3.2. Ön Büro / Misafir İlişkileri Yönetimi**

### **Resepsiyon / Karşılama**

- Misafirlere, tesise girişleri esnasında check-in işlemi ardından, tesisin Covid-19 küresel salgını ile ilgili almış olduğu önlemler anlatılmalı, değişen konsept ve kendilerinden beklenen uygulamalar hakkında bilgi verilmektedir. Bu bilgiler çeşitli alanlarda görsellerle desteklenmektedir;
- 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 imzalatılarak kabulü yapılmaktadır, beyan vermeyen misafir otele kabul edilme



- Ön büro çalışanları fiziksel mesafeye uygun çalışmakta ve giriş ve çıkış anlarında resepsiyon önünde yoğunluk oluşturmayacak şekilde görev başına geçmektedirler. Check-in alanı gözden geçirilmiş ve her zaman en az 1,5 m. fiziksel mesafenin korunmasını sağlamak amaçlı ayakta bekleme noktaları işaretlenmiştir;
- Resepsiyon bölgesinde bulunan oturma gruplarında fiziksel mesafeye göre düzenlemeler yapılmıştır;
- Resepsiyon ana giriş kapısına dezenfektasyon paspası konulmuştur;
- Oda anahtarı, kalem, resepsiyon zili vb. ekipmanların dezenfeksiyonu ve uygun şekilde muhafazası ön büro personeli tarafından yapılmaktadır;
- Kitaplar ve dergiler dahil olmak üzere gerekli olmayan tüm eşyalar resepsiyon ve bekleme alanlarından, danışma ve diğer ortak kullanılan alan ve salonlardan çıkarılmıştır. Tüm alan ve içindeki mobilya ve eşyalar temizlenebilir olmalı ve düzenli olarak çevre ile aynı zamanda temizlenmektedir;
- 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 bulundurulmaktadır;
- Resepsiyonda aşağıdaki malzemeleri içeren bir kit hazır olarak bulunmaktadır:
  - Yüzey temizliği için dezenfektan
  - Yüz/göz maskeleri
  - Tek kullanımlık eldiven
- Misafir kullanımı için resepsiyon bölgesinde dezenfektan bulundurulmaktadır;
- Oda blokajları yönetim tarafından belirlenen strateji doğrultusunda önceden planlanmaktadır;

### **3.3. Bellboylar & Bagaj Taşıma / Bagaj Odası**

#### **Bagaj Taşıma Hizmeti**

- Bellboylar bagaj taşıma esnasında kişisel koruyucu önlemler (eldiven, maske, siper maske vb.) kullanmaktadır;
- Misafir bagajları odaya taşınırken mümkün olduğunca özel olarak taşınmakta, mümkün olmadığı durumlarda; birden fazla odanın bagajının aynı bagaj arabasına direkt temas halinde yerleştirilmemesine dikkat edilmektedir;
- Misafir onayına istinaden bagajları dezenfekte edilir;
- Bagaj taşıma araçlarının her kullanım sonrası dezenfektasyonu sağlanmaktadır.

#### **Bagaj Odaları**

- Bagaj odasının genel mekanlar ile aynı sıklıkta temizlik ve dezenfektasyonu yapılmaktadır;
- Misafirlerin bagaj odasına girişleri kısıtlanmış olup, ilgili personel tarafından taşıma/depolama işlemi yapılmaktadır.

#### **Ek 1: Acil durum telefon numaraları**

- **Acil durum telefon numaraları**
- Acil Yardım Hattı (Ambulans): 112
- Polis imdat: 155
- İtfaiye (Yangın) : 110
- Jandarma İmdat: 156
- Elektrik Arıza: 186
- Doğalgaz Arıza ve Acil Durum: 187
- Su Arıza ve Fatura Sorgulama: 185
- Belediye Hizmetleri / Büyükşehir / Zabıta: 153
- Orman Yangınları İhbar: 177
- Aile İçi Şiddet Yardım : 183
- Beyaz Kod / Hastane Şiddet ve Taciz Yardım: 113
- Cenaze Hizmetleri: 188
- Sosyal Yardım Hattı: 144
- Kıyı Emniyet: 151
- Sahil Güvenlik: 158
- Karayolları: 159
- TCDD Acil Durum İhbar: 131
- Corona Danışma Hattı (COVID 19): 184

## Ek 2: Covid-19 Acil durum iletişim numaraları

### COVID-19 ACİL DURUM İLETİŞİM NUMARALARI

- ALO 184 (SABİM)
- COVID DESTEK HATTI BAKIRKÖY : ( 0212) 542 05 25 /660 75 76
- DEVLET HASTANELERİ (ALO 184) :
  1. İSTANBUL BAKIRKÖY DR.SADİ KONUK EAH
  2. İSTANBUL EĞİTİM VE ARAŞTIRMA HASTANESİ
  3. İSTANBUL HASEKİ EĞİTİM VE ARAŞTIRMA HASTANESİ
- ÖZEL HASTANELER :
  1. ACIBADEM BAKIRKÖY HASTANESİ / 444 55 44
  2. ÖZEL ATAKÖY HASTANESİ / (0212) 653 93 00
  3. INTERNATIONAL HASTANESİ/ (0212)468 44 44
- TIP MERKEZLERİ :
  1. ÖZEL BAKIRKÖY KIZILAY TIP MERKEZİ (0212) 543 52 52
  2. ÖZEL ELİT İSTANBUL TIP MERKEZİ (0212) 599 11 16
  3. YEŞİLYURT POLİKLİNİĞİ (0212) 573 31 87

#### 4. **F&B**:

##### 4.1. Sunum Alanları ve Servis

- Restaurant & Bar & Teras Girişlerinde el antiseptiği bulundurulacak ve misafirlerin ellerini antiseptikle temizlemelerinden sonra girişleri sağlanmaktadır;
- Restaurant & Bar & Teras mekanlarına maskesiz misafir içeri alınmayacak, yanında maske yoksa verilmek üzere maske bulundurulmaktadır;
- Misafirlerin yemeiçme faaliyeti dışında ve masadan kalktıklarında maske takması sağlanmaktadır;

- Restaurant & Bar & Teras & Banquet alanları sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmiştir;
- Restaurant & Bar & Teras & Banquet alanlarında Yemek servisi verilen masalar arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmiştir;
- Yeme-içme alanları için temizlik dezenfeksiyon planları hazırlanmış ve kontrol edilerek kayıt altına alınmaktadır;
- Grup halinde gelen müşteriler için masa birleştirmeleri yapılması halinde diğer masalarla 1,5 metre mesafe korunacak şekilde gerekli düzenleme yapılmıştır;
- Masaların sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanmıştır. Masa yanlarına sandalye konularak oturma düzeni oluşturulmayacaktır;
- Bütün masa düzeni kuralları masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulanmaktadır;
- Restaurant & Bar & Teras & Banquet alanlarında servis personeli maske ile servis yapmaktadır;
- Tüm servis personelleri fiziksel mesafeye uygun şekilde hizmet sağlamaktadır;
- Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulmaktadır;
- Restaurant & Bar & Teras & Banquet alanlarında servis ekipmanları servis öncesi ve sonrası düzenli olarak temizlenir ve dezenfekte edilmektedir;
- Ortak kullanımda olan çay/kahve makinası, sebil, içecek makinası ve benzeri cihazların aynı personel vasıtasıyla kullanımına müsaade edilmemektedir;
- Masa üzerinde ortak kullanıma özgü tuzluk, biberlik ve her türlü donanım her müşteri kullanımından önce ve sonra deterjan ve yüzeyin niteliğine uygun hijyen malzemesi temizlenmektedir;
- Restaurant & Bar & Teras bölümlerinde bez peçeteler kaldırılmış, hijyen açısından sadece tek kullanımlık kağıt peçeteye geçilmiştir;
- Kullanılacak metal çatal, kaşık, bıçaklar gerekli hijyen şartlarında temizlendikten sonra kapalı alanlarda muhafaza edilmektedir;
- Yemek masaları ve mobilyalarının sıklıkla temasa maruz kalan yüzeyleri, (menü vb.) masa üstü ekipmanları (tek kullanımlık olanlar hariç) alkol bazlı ürünler ile her misafirin kullanımı sonrasında temizlenmektedir;
- Menüler QR Kodu kullanılarak misafirlerin kullanımına sunulmuştur;
- Yemek masaları ve sandalyeler her misafir kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizlenmekte ve dezenfeksiyonu sağlanmaktadır;
- Sandalye ve masa temizliği/ dezenfektasyonu yapılmadan yeni misafir kabul edilememektedir;
- "Açık Büfe" uygulaması kaldırılmıştır; kahvaltı dahil a la carte servis ile hizmet verilmektedir;
- Misafir ve personelin ulaşabileceği alanlarda alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı, talep edilmesi halinde verilmek üzere maske bulundurulmaktadır;
- Self servis usulü ile yiyecek ve içecek hizmetleri kesinlikle sunulmamaktadır;

#### **4.2. Mutfak Temizlik Prosedürleri:**

- Temizlik yapacak personel Covid-19 önlemleri kapsamında tüm çalışma süreleri boyunca eldiven ve maske ile çalışmaktadır;
- Yıkabilir tüm mutfak ekipmanları, bulaşık makinelerinde 72 derece ön yıkama, 90 derece tam yıkama prosedürü ile dezenfekte edilerek ve Covid-19 prosedürleri gereği en hijyenik şekilde mutfaktaki yerlerine yerleştirilmektedir;

- Bulaşık makinesine girmeyen ekipmanların tamamı hijyen ortağımız Ecolab tarafından tavsiye edilen gıdaya uyumlu temizlik dezenfektanları ile temizlenerek ve yine Covid-19 önlemleri kapsamında en hijyenik şekilde yerlerine yerleştirilmektedir;
- Mutfak zeminleri hijyen ortağımız Ecolab tarafından tavsiye edilen çamaşır suyu katkıli dezenfektanlar ile temizlenmektedir.
- Günlük olarak yemeklerden şahit numune alınıp etiketlenerek 2 gün uygun koşullarda muhafaza edilmektedir.

### **Stewarding**

- İşletmede Covid-19 kapsamında hazırlanan temizlik ve dezenfeksiyon planlarına uygun çalışılmaktadır;
- Fiziksel mesafeye (1,5 m.) uygun çalışılmaktadır;
- Gerekli kişisel koruyucu önlemler (maske, eldiven vb.) alınmış ve konu ile ilgili gerekli eğitimler verilmiştir;
- Mümkün olan ekipmanlar için elde yıkama yerine bulaşık makinesinde yüksek sıcaklıklarda yıkama yapılmaktadır.

### **Bulaşıkxhane**

- Bulaşık makinelerinde yıkama 60-65 °C, durulama 80-85 °C'de sıcaklıkta yapılmaktadır;
- Bulaşık makinelerinde içilebilir nitelikte su ve bu nitelikte sudan sağlanan buhar kullanılmaktadır;
- Kazan yıkama veya elde yıkama yapılan alanlarda uygun yöntemlerle dezenfeksiyon yapılmaktadır.

### **Oda Servisi**

- Sunumlar kapatılarak odaya servis edilmektedir;
- Servis yapan çalışanın misafir odasına mümkünse girmemesi, girmek durumunda ise fiziksel mesafeyi koruması ve kişisel koruyucu önlemleri alması (maske ve/veya) gerekmektedir;
- Oda ikramları, doğum günü pastası, kuruyemiş, meyve vb. dilimlenmiş ve açık sunumlardan kaçınılarak, paketlenmiş sunumlar tercih edilmektedir;
- Dilimli meyveler yerine adetlik meyveler konulmaktadır.

### **Mini bar Servisi**

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

## **5. House Keeping**

### **5.1. Temizlik ve Dezenfeksiyon Planı**

- İşletmelerin tüm bölümlerinin mevcut temizlik ve dezenfeksiyon planları gözden geçirilmiş, Covid-19 riskleri göz önünde bulundurularak ilave alınması gereken önlemler belirlenmiştir. Bu temizlik ve dezenfeksiyon planlarının uygulaması ile ilgili personele hijyen eğitimi verilmiştir.
- Temizlik ve dezenfeksiyon planında; ne, ne ile, nasıl, hangi sıklıkla ve kim tarafından yapıldığı ve hangi kişisel koruyucu donanım gerektirdiği detaylı bir şekilde tanımlanmış, hem teorik olarak hem de işbaşında gerekli eğitimler verilmiştir;
- Temizlik ve dezenfeksiyon planları iş ortağımız Ecolab'ın eğitim ve yönlendirmeleri ile hazırlanmıştır;

## **Kimyasallar**

- İş ve hijyen çözüm ortağımız Ecolab tarafından tavsiye edilen ürünler, yine firmanın Covid- 19 kapsamında önerdiği ölçülerde kullanılmaktadır.

## **5.2. 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”** oluşturulmuş ve uygulanmaya konmuştur. Yapılan tüm temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri kayıt altına alınmaktadır.

## **5.3. Oda Temizlik ve Dezenfeksiyon Uygulamaları**

- Tüm misafir odaları için geçerli olmak üzere misafir çıkışlarını takiben yapılacak temizlik sonrası, odalar min. 12 saat havalandırılarak yeni misafir kabul edilmektedir;
- Şüpheli / vaka durumlarında oda temizliği **“İzolasyon Bölgesi ve Şüpheli Vaka Odası Temizliği”** başlığında detaylandırılmıştır;
- Odalara hijyenik poşetler içerisine maske, eldiven ve dezenfektan konulmuştur;
- Kat görevlilerinin sorumlu olduğu odalar mümkün olduğunca sabit tutulmuştur;
- Oda temizliği, misafir odada olmadığı zamanda yapılması tercih edilmektedir;
- Oda temizliğinde maidler kişisel koruyucu önlemler (eldiven, maske ve gerektiğinde siper maske) kullanmaktadırlar;
- Temizlik işlemine başlamadan önce ilk olarak odanın havalandırılması için pencere/balkon kapısı vb. açılmaktadır. Temizlik işlemi süresince mümkün olduğunca klimanın çalıştırılmaması gerekmektedir;
- Oda temizlik işlemi sırasında her oda için ayrı bez kullanılmakta, bu sebep ile kat arabalarında yeterli sayıda bez bulundurulmaktadır;
- Misafir oda yatakları işletmenin temizlik ve dezenfeksiyon planında yer alan sıklığa göre uygun yöntemlerle dezenfekte edilmektedir;
- Bebek yatakları her kullanım sonrası ve öncesi dezenfekte edilmektedir;
- Bebek yatakları için su geçirmez alez kullanılmaktadır;

- Oda bardakları tek kullanımlık özel poşetler içinde misafire hijyenik olarak sunulmakta, her misafir sonrası bulaşık makinesinde yüksek ısıda yıkanarak dezenfekte edilmektedir;
- Odalarda bulunan el temasının yüksek olduğu televizyon ve klima kumandalarını, kapı/ gardirop/ pencere/balkon kollarının check-out sonrasında temizlik ve dezenfeksiyonu yapılmaktadır;
- Perdeler, abajurlar, aplikler vb. donanımlar düzenli olarak yıkanmakta veya uygun yöntemlerle temizlenerek dezenfekte edilmektedir;
- Dekor amaçlı kullanılan minder, kırlent, runner vb. kaldırılmıştır;
- Temizliği zor olan dekorlar kaldırılmıştır;
- Salgın süresince oda süsleme yapılmayacaktır;
- Oda içindeki kağıt, kalem vb. ürünler hijyenik olarak poşetlenmiş olarak misafirlerin kullanımına sunulmuş olup, bu malzemeler kullanıldı ise atılmaktadır. Kullanılmayan kapalı ambalajlar check-out sonrası dezenfekte edilmektedir;
- Banyo ve WC giderlerinin içerisinde su olmasına dikkat edilmektedir. Kullanılmayan odalarda her 2 hafta bir veya gerekirse daha sık su eklenmektedir;
- Tuvalet rezervuarlarını çekmeden önce klozet kapağı kapatılmaktadır;

## **Zeminler ve Zemin Kaplamaları**

- Halı yüzeyler her check-out sonrası vakumlu temizleyici ile temizlenmekte, gerekli görülen durumlarda halı yıkama makinesi ile sulu yıkama yapılmaktadır;
- Sert zemin yüzeyleri hijyen çözüm ortağımız Ecolab'ın Covid-19 süresince kullanmasını önerdiği ürünler ile temizlenmektedir;

## **Buket 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 buket malzemelerinde tek kullanımlık ürünler tercih edilmiştir;
- C/out sonrası bütün yarım kalan buketler, tuvalet kâğıtları atılmaktadır;
- Dikiş seti, ayakkabı cilası vb. buket malzemeleri hijyenik olarak poşetlenerek misafirin kullanımına sunulmuştur.

## **5.4. Genel Alanlar**

### **Genel Alan Tuvalet ve Soyunma Odaları**

- Kullanım sıklığına bağlı olarak yarım saatte bir temizlik ve dezenfeksiyonu yapılmaktadır;
- Lobby'de ki oturma alanları sosyal mesafe kuralları çerçevesinde yeniden düzenlenmiştir;
- Pamuk havlular kullanımdan kaldırılmış, tek kullanımlık kâğıt havlular tercih edilmiştir;
- Armatür, kapı kolları, klozet kapağı, saç kurutma makinesi vb. el teması olan makinelerin dezenfeksiyon sıklığı artırılmıştır;
- Banyo ve WC giderlerinin içerisinde su olmasına dikkat edilmektedir;

- Tuvalet rezervuarlarını çekilmeden önce klozet kapağını kapatılmaktadır;
- Klozetin içi, dışı, çemberinin altı ve üstü dahil olmak üzere bütün yüzeyleri temizlenerek, dezenfekte edilmekte ve kayıt altına alınmaktadır;
- Çöp kovaları ve kullanılan diğer temizlik ekipmanları da genel mekanların temizliği esnasında periyodik olarak dezenfekte edilmektedir;
- Genel alan tuvaletlerinde dış kapılara pasif kapı açma sistemleri konulmuştur.

### **Havuz Çevresi Temizliği**

- Havuz çevresinde tuvaletler, duş ve soyunma kabinleri için temizlik ve dezenfeksiyon planı yarım saat arayla olacak şekilde yeniden düzenlenmiş ve kayıt altına alınmıştır;
- Tüm havuz çevresi, yüzey ve malzemelerin (duvarlar, zeminler, ekipman, masalar ve sandalyeler, basamaklar, korkuluklar, oluklar, soyunma odaları, duşlar, ayak banyoları, dolaplar ve tuvalet teçhizatı dahil) temizlik ve dezenfeksiyonu günlük yapılmakta ve kayıt altına alınmaktadır;
- Havuz havluları tek görevli tarafından misafirlerin ellemesine izin verilmeden kendilerine verilmektedir.

### **Şezlong Kullanımı**

- Havuz ve plaj şezlongları her kullanım sonrası dezenfekte edilmektedir;
- Şezlongların üzerine önceden plaj havluları bırakılmamaktadır. Plaj havluları tek görevli tarafından dağıtılmaktadır.

### **Asansörler**

- Asansör kullanımında asansör hacmine bağlı olarak 3 kişi sınırlaması getirilmiştir;
- Asansör içleri sosyal mesafe kuralları doğrultusunda işaretlenmiş ve yazılı/görsel bilgilendirmeler konmuştur;
- Asansör kontrol panelleri veya kapı kolları gibi sık dokunan alanlar daha sık temizlenmekte ve dezenfekte edilmektedir;
- Asansör havalandırma filtreleri düzenli olarak temizlenmekte ve bakımları kayıt altına alınmaktadır;

### **Lobi / Antre / Merdivenler**

- Ortak kullanım alanlarında temas seviyesi yüksek olan kapı kolları, tırabzan, korkuluk vb. yüzeylerin dezenfeksiyon sıklığı gözden geçirilerek arttırılmıştır;
- Mobilya ve oturma alanları arasındaki mesafe minimum 1,5 metre ve kişi başı 2,5 m<sup>2</sup> alan sağlanacak şekilde yeniden düzenlenmiştir.

### **Dezenfeksiyon Yöntemleri ve Kimyasallar**

İşletmelerde uygulanabilecek alternatif dezenfeksiyon yöntemleri ve Sağlık Bakanlığı tarafından tavsiye edilen kimyasallar çözüm ortağımız Ecolab'ın yönlendirme ve önerileri doğrultusunda seçilmiştir.



## **Kat / Meydan Ofisleri**

- Tekstil ve linenler kapaklı dolap, poşet vb. şekilde muhafaza edilmektedir;
- Vardiya bitiminde kat ofislerine kirli malzeme bırakılmamakta, kat arabaları, fırçalar, süpürgeler, basket vb. malzemeler vardiya sonunda temizlenmekte ve dezenfekte edilmektedir;
- Temizlik bezleri ve MOP'lar yıkanırken kullanım alanlarına ve renklerine göre ayrıştırılarak uygun şekilde ayrı olarak yıkanmaktadır;

## **Kat ve Meydan Arabaları**

Kat ve meydan hizmetleri personeli kişisel koruyucu önlemler (eldiven, maske, siperli maske) bulundurmaları ve kullanmaları sağlanmaktadır. Ayrıca her görevlinin kullanımına yönelik;

- El ve yüzey dezenfektanı,
- Tek kullanımlık önlük veya tulum bulundurulmaktadır.

## **5.5. Vektör Mücadelesi (Haşere İlaçlama)**

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

- Biyosidal uygulama izni olan firmalardan biri olan ISS çözüm ortağımızdır. Yaptıkları tüm denetleme, ilaçlama ve prosedürler kayıt altına alınmaktadır;
- İlaçlama firması tesis altyapısını bilen bir görevlinin eşliğinde ilaçlama yapmaktadır;
- İlaçlama yapan personelin, uygulama yaparken temiz üniforma ve kişisel koruyucu (tek kullanımlık eldiven, maske, bone, yüz/göz koruyucu siperlik, tulum vb.) kullanması zorunludur;
- İlaçlama firması, yapacağı uygulamaları; tarih, mekân, hangi vektöre karşı yapacağını bir plan dâhilinde işletmeye bildirir, ve yetkili personel ile belirlenen alanlar gezilerek, gerekli uygulamalar yapılır. Tüm bu uygulamalar kayıt altına alınmaktadır;
- 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 edilmektedir;
- Atık su kanalları (drenajlar) kolay temizlenebilir, zararlı (haşere, kemirgen vb.) girişini, koku çıkışını ve atık sıvıların geri basmalarını önleyecek şekilde düzenlenmiştir.

## **6. ÇAMAŞIRHANE**

### **6.1. 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 yapılmaktadır.

## **Kirli Tekstillerin Toplanması, Taşınması, Ayrıştırılması ve İadesi**

- Temiz ve kirli çamaşır/tekstil için kullanılan transfer arabaları birbirinden ayrılmış olup, her işbaşı öncesi dezenfekte edilip silinmektedir;
- Misafir çamaşırları eldiven ve maske kullanılarak misafir odalarından alınarak; çamaşırhane'de ayrıldıktan sonra temizleme işlemine başlanmaktadır;
- Farklı linen grupları tanımlanmış taşıma arabaları ya da poşetler içerisinde ayrıştırılarak toplanmaktadır;
- Misafir çamaşırları odalara elbise torbalarında teslim edilecektir.

## **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.) Çarşaf ve havlu gibi tekstil ürünleri 60-90 °C'de deterjan ile çamaşır makinesinde yıkanmaktadır;
- Temizlik bezleri ve MOP'lar yıkanırken kullanım alanlarına ve renklerine göre ayrıştırılarak; ayrı olarak yıkanmaktadır.

## **Yıkanamayan Ürünler**

- Yatak, şilte ve yastık gibi yıkanamayan tekstil her misafir check- out sonrasında; değişimi sağlanarak, uygun metot ile dezenfekte edilmektedir. Ayrıca çıkış yapmış odalara 12 saatten az olmayacak şekilde yeni misafir kabul edilmektedir;

## **Temiz Çamaşırların/Tekstillerin Saklanması**

- Temiz ve kirli çamaşır/tekstil alanları birbirinden ayrılmıştır;
- Temiz çamaşırların depolandığı yerler düzenli olarak temizlenerek ve dezenfekte edilmektedir.

## **Ekipman / Makine Temizlikleri**

- Çamaşır makinalarını kullandıkları her gün 60 °C sıcaklıkta ve genel amaçlı temizleyici ile boş çalıştırılmaktadır;
- Kullanımdan önce ve sonra makinaların ve deterjanlıkların kapakları/ kenarları dezenfekte edilmektedir.

## **6.2. Personel Üniformaları ve KKD**

- Çalışan üniforma, önlük, bone, ayakkabı/terlik vb. çalışan malzemeleri kişiye özel olup, personel üniformalarıyla işletme dışına çıkış yasaktır;
- İşletme içerisinde giyilen ayakkabıların temiz tutulması, günlük silinmesi personel tarafından sağlanmaktadır;
- Yeterli sayıda kişisel koruyucu önlemler temin edilmiş olup, personelin kullanımındadır;
- Kişisel koruyucu donanımlar kişiye özeldir, personelin paylaşması kesinlikle yasaktır;
- Personel üniformaları dezenfekte olabilmesi için yüksek sıcaklıklarda yıkanabilen kumaşlardan seçilmiş olup; üniformalar işletme içerisinde gerekli hijyenik koşullar ile yıkanmakta/ temizlenmektedir;
- Yıkama sonrasında üniformaların muhafazasında; mümkün olduğunca teması en aza indirecek şekilde muhafaza edilmekte ve görevli personel tarafından dağıtımı yapılmaktadır.

## **7. TEKNİK SERVİS**

- Otel genelindeki lavabo ve gider bağlantılarının deveboyunlarının S sifon şekilde yapılmıştır;
- İşletmedeki tüm tesisat, donanım, makine ve ekipmanların (enerji, ısıtma, havalandırma, iklimlendirme ekipmanları, bulaşık, çamaşır makineleri, buzdolapları, asansörler vb.) bakım ve temizlik planı olmalı ve periyodik olarak yaptırılarak, kayıtları ilgili departmanlarda tutulmaktadır;
- Tesisin su güvenliği kapsamında detaylı bir bakım ve temizlik planı mevcut olup, legionella hastalığı kapsamında rutin bakım ve temizliği yapılarak, kayıt altına alınmaktadır;
- Kullanım suyu günlük olarak ölçülerek ve kayıt altına alınarak, küresel salgın durumunda en üst seviye uygulama tercih edilerek 0,5 ppm serbest klor olacak şekilde klorlama yapılmaktadır;
- Teknik personelin misafir alanlarına/ odalarına, gıda üretim/depolama/sunum alanlarına girmesi gereken durumlarda, personelin gerekli koruyucu önlemleri (eldiven, maske, tek kullanımlık önlük, galoş vb.) alması sağlanmaktadır.

### **7.1. Havalandırma (Şartlandırmalar, Filtre Temizlikleri, Kapalı Alan Ortam-Hava Hijyeni)**

- Soğutma grubu ekipmanları, fan coiller, filtreleri, A/C klimalar ve filtrelerinin temizlik ve dezenfeksiyonu bakım/temizlikleri düzenli olarak yapılmakta ve kayıt altına alınmaktadır;
- Mekanik havalandırma sistemlerinde mümkün olduğunca taze hava sağlanmaktadır. Otel genel mekanları ve odalarda cam/ balkon olması sebebi ile taze hava sirkülasyonu da sağlanabilmektedir;
- Mekanik havalandırmaları insan olmadığı zaman kapatmayarak, kapasitesini düşürüp 7/24 açık tutulmaktadır.

- Split klima, salon kliması kullanılan mekanlarda hava akımı yukarıdan duvara, duvardan zemine olacak şekilde yönlendirilmiştir;
- Tuvaletlerin egzoz havalandırma sistemlerini 7/24 açık tutulmaktadır;
- Penceresi olan bütün hacimlerde en az 15 dakika olmak üzere doğal havalandırma sağlanmaktadır;
- Tuvaletler açık pencere havalandırmasından mümkün olduğunca kaçınılmaktadır;
- Yaşam alanlarda bağıl nem % 30 ila 60 arasında muhafaza edilmektedir;
- Nemlendiricinin periyodik olarak temizlenmesi ve rezervuarın boşaltılması (özellikle nemlendirmenin sonunda) yapılmaktadır;
- Isıtma ve soğutma sistemleri, Covid-19 yayılımı üzerinde doğrudan bir etkisi olmadığı için normal şekilde çalıştırılmaktadır.
- Salgın durumunda/ Covid-19 şüphelisi/ hastası durumlarında döner (rotary) ısı eşanjörlerinin ve havalandırma sistemlerinin geçici olarak kapatılması sağlanacaktır;
- Dönüş kanallarındaki virüslü parçacıklar, merkezi klima santralleri geri dönüş sistemleriyle donatıldığında binaya tekrar girilmesi uygun olacaktır;
- Temiz hava beslemesini arttırıp, geri dönüş havasından mümkün olduğunca kaçınılmaktadır. Klima ve havalandırma sistemleri %100 taze havayla çalışacak şekildedir;

## 7.2. Yüzme Havuzları

Su kalitesi ve yüzme havuzu dezenfeksiyon sisteminin güçlendirilmesi gibi önlemler bulaşıcı hastalık bulaşmasını önlemek için büyük önem taşımaktadır.

- Havuz suyu klor seviyesi ve pH'ının yönetmelikte belirtilen seviyelere uygun olarak, 6,5 ile 7,8 ph seviyesinde tutulmakta olup, günlük ölçümleri yapılmakta ve bu ölçüm sonuçları kayıt altına alınmaktadır;
- Havuz klor seviyelerinin günlük ölçümleri havuz girişinde ki panolarda da misafirlerin bilgi alması amaçlı olarak ilan edilmektedir;
- Klor seviyesinin düşme olasılığının yüksek olduğu yüksek sıcaklığın olduğu gün ve saatlerde klor seviyesini uygun değerde tutmak için ek ölçümler yapılmaktadır;
- Havuz suyunun klorlanması, ancak havuz suyundaki serbest klor konsantrasyonunun otomatik olarak kontrol edilmesi ile yapılabileceği için, otomatik dozajlama cihazları kullanılmaktadır;
- Misafirlerin havuza girmeden önce duş almaları ve havuzda uymaları gereken kuralları içeren panolar görülür şekilde konumlandırılmış olup, ayrıca ilgili personel tarafından uyarılmaktadırlar; Covid-19 semptomları gösteren misafirlerin havuzu kullanmaması için gerekli önlemler alınmış olup, havuz girişlerinde de temassız ateş ölçerler ile ölçüm yapılarak misafirler kabul edilmektedir;
- Ters yıkama sıklığı, havuz kullanım yoğunlukları da göz önünde bulundurularak arttırılıp/azaltılmaktadır;
- Havuz kapanış saatinden sonra havuzların günlük temizliği yapılmakta olup, manuel vakum/ süpürge ise her sabah ve akşam yapılmaktadır;

## Havuzlarda Fiziksel Mesafenin Sağlanması

Havuz kapasiteleri göz önünde bulundurularak havuz kullanıcı sayıları belirlenmiş olup, şezlonglar kullanıcılar arasındaki mesafe en az 1,5 m. olacak şekilde yeniden düzenlenmiştir.

Kullanıcıların havuzlarda Covid-19 kapsamında uyması gereken fiziki mesafe ve diğer önlemler hakkında bilgilendirilmelerini sağlayacak görsel uyarılar, havuz girişinde mevcuttur.

## Cankurtaranlar

- Yasal mevzuatın gerektirdiği sayıda cankurtaran mevcuttur;
- Acil durumlarda hastaya solunum desteği vermek için steril bir şekilde müdahaleyi sağlayacak olan suni solunum maske bulundurulmaktadır;
- Cankurtaranlar, bulaşıcı hastalık belirtileri ve semptomları olan kişilere havuzdan çıkmalarını ve mümkün olan en kısa sürede tıbbi yardım almaları gerektiği konusunda bilgilendirmiştir.

## Cankurtaranlar aşağıdaki hususlarda özen gösterecektir:

- Cankurtaranın havuz içerisinde kazazedeye yaklaşmadan cankurtaran kemeri ile müdahale etmeli,
- Cankurtaranın kazazedeye yaklaşmadan kâkış ile müdahale etmeli,
- Müdahale anında (CPR) suni solunum cep maskesi aparatını kullanmalı,
- Cankurtaran malzemelerinin her gün iş çıkışında ve iş başlama saatlerinden önce dezenfekte edilmeli,
- Bir boğulma esnasında cankurtaranın yüzünü korumak için maske kullanılmalı,
- Cankurtaran yanında dezenfektan bulundurmalı,
- Misafirlerle konuşma esnasında maskesi takılı ve sosyal mesafe alanını korumalı (2 metre),
- Cankurtaranın günlük kişisel temizliğine önem vermeli.

## 7.3. Kullanım Suları

Gıda üretiminde kullanılan su, “İnsani Tüketim Amaçlı Sular hakkında Yönetmelik” te belirtilen tüm koşullar sağlamıştır.

Teknik Servis departmanı uygulamaları altında ilave alınması gereken önlemler detaylandırılmıştır.

## Bahçe Sulama

- Bahçe sulama işlemi damlacık oluşturma riski nedeni ile misafir ve çalışan yoğunluğunun az olduğu gece saatlerinde yapılmaktadır;
- Bahçe sulamada otomatik springler sistemi kullanılmakta olup; springlerinin haftada bir sıklıkla dezenfekte edilmeleri ve kayıt altına alınmaları sağlanmıştır.

## **8. SATIN ALMA**

### **8.1. Mal Kabul Süreci**

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

- İşletmeye giriş yapacak tüm araçlar alandaki yığılmayı önlemek ve güvenli sosyal mesafeyi sağlamak amacı ile belirli bir plan doğrultusunda / sıra ile içeriye alınmaktadır;
- İşletmeye ürünlerin kabul aşamasında, gelen tedarikçilerden mal teslimi için içeri girecek olanların ateş ölçümleri yapılacak ve maske ile içeri kabul edilmektedir;
- Tedarikçilerden gelen malzemeler, kendi kolilerinden çıkartılarak ve daha önceden dezenfekte edilmiş box/ambalajlara alınmaktadır;
- Doğrudan misafir tüketimine/kullanımına sunulacak ürünler dezenfekte edilerek, diğer ürünler ise depolarında min. 12 saat bekletildikten sonra tüketime/kullanıma sunulmaktadır;
- Protein ürünleri tedarikçilerimizden uygun soğuk hava zincirleri koşullarında otelimize ulaştırılmakta ve soğuk hava zinciri kırılmadan ilgili depolara yönlendirilmektedir.

### **8.2. Maske ve Eldivenlerin Atılması, Depolanması ve Teslimi**

- Maske, eldiven ve diğer kişisel hijyen malzeme atıklarının ayrı biriktirilmesi amacıyla ortak alanlara gri renkli ekipman yerleştirilmiştir;
- Bu atıklar ayrı olarak toplanıp geçici atık alanına depolanması ve gerekli temizlik işlemlerinin yapılmasının takibi yapılmaktadır;
- Atık biriktirme, toplama, taşıma ve geçici depolama ekipmanlarının kapaklı olup, kullanımları dışında bu kapakların kapalı tutulmaktadır;
- Atıklar ile insan temasının önlenmesi için kutu içerisinde çöp torbası veya poşeti bulundurulmaktadır;
- Atık torbalarının hacimsel olarak 3/4 ü dolduktan sonra ikinci bir poşete alınarak geçici depolama alanında bulunan ekipmana bırakılması gerektiği hususunda ilgili departmanlara talimat verilmiştir;
- Bu atıklar geçici depolama alanında 72 saat bekletildikten sonra evsel atık olarak belediyelere teslim edilmektedir;
- Sorumlu personeli kişisel koruyucu malzemeler kullanımına özen gösterilmesi gerektiği konusunda bilgilendirilmiş ve hijyen eğitimi verilmiştir.

## **9. İNSAN KAYNAKLARI**

### **9.1. Personel ve Eğitim**

- Personelin tesise giriş/çıkışlarında vücut ısısı ölçümleri temassız ateş ölçerlerle yapılmakta ve bu veriler günlük olarak kayıt altına alınarak ve asgari 14 gün süreyle saklanmaktadır;
- Personel girişinde, dezenfeksiyon paspasları ve el dezenfeksiyonu bulundurulmaktadır;
- Tesislerde çalışan personel için yeterli miktarda koruyucu ekipman bulundurulacak olup, tüm personel, çalışma esnasında çalışma alanının gerektirdiği tıbbi/bez maske, yüz koruyucu şeffaf siperlik vb. kişisel koruyucu ekipmanı kullanmaktadır (Maske nemlendikçe ya da kirlendikçe değiştirilecek, yeni maskenin takılması esnasında ise el temizliğine özen gösterilecektir);
- Tesis giriş/çıkışlarında görev yapan güvenlik görevlilerinin (fili olarak görev yaptıkları süre boyunca) maske ile beraber yüz koruyucu/siperlik kullanmaları zorunludur. Güvenlik görevlilerine yaptıkları işlemlerden (kimlik alıpverme vb.) sonra kullanmaları için alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı, tek kullanımlık mendil ve atıkları için özel çöp torbaları verilmiştir;
- Personel kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni otel bünyesindeki çamaşırhane departmanı tarafından sağlanmaktadır. Detayları çamaşırhane bölümünde belirtilmiştir;
- Çalışanlara, Covid-19 bulaşma risklerini minimize etmeye yönelik (el yüz dokunma/ el yıkama /fiziksel mesafe) farkındalık afişleri hazırlanmış ve personel alanlarına asılmıştır;
- İşe yeni alınacak ya da mevcut (çalışan) personelin işe başlayışı yapılmadan önce, Covid19 hastası olup olmadığı veya hastalığı atlatmış ise son negatif test sonucundan itibaren 14 günlük sürenin geçip geçmediği ve sonucu pozitif biriyle temaslı olması nedeniyle takibe girip girmediği sorgulanmaktadır. Sorgulamalarda anılan durumlara rastlanması halinde; gerekli tedaviyi olmadan ve/veya son negatif test tarihinden itibaren 14 günlük bir süre geçmeyen personelin işe başlayışı/işe devamı yapılmamaktadır;
- Çalışanlar, bireysel risk faktörleri (örn. Yaşlılık, bağışıklık sistemi baskılanan durumlar dahil kronik tıbbi durumların varlığı, hamilelik) göz önünde bulundurularak, risk grubunda olan kişilerin Covid-19 bulaşma riskinin yüksek olduğu alanlarda/işlerde çalıştırılmamaktadır. İşletmede Covid-19 şüpheli veya vakası olması durumunda bu kişilerin durumları göz önünde bulundurulacaktır;
- Çalışanlar, Covid-19 semptomları göstermesi, şüpheli kişi fark etmesi durumunda, işletme iç iletişim planı konusunda bilgilendirilmiş olup, iç iletişim hakkında eğitim veya görsel bilgilendirmeler ayrıca yapılmaktadır;
- Tüm çalışanların birlikte yaşadığı aile üyeleri ve yakın temas içinde bulunduğu kişilerde Covid-19 belirtisi bulunması durumunu veya son 14 gün içerisinde yaptıkları yurt dışına seyahat bilgilerini İnsan Kaynaklarına iletmesi konusunda bilgilendirilmişlerdir;

- Ayrıca personelin işe kabul şartlarında Milli Eğitim Bakanlığı veya hijyen eğitimi verme yetkisi olan firmalardan “Hijyen Eğitimi Sertifikası”na sahip olma kriteri de dikkate alınmakta olup, mevcut çalışan personelin bu belgeyi alması sağlanmıştır;
- Personele herhangi bir şüpheli durumun varlığı (yüksek ateş, öksürme, nefes daralması, koku alma duyusunda kayıp, halsizlik vb.) halinde Covid19 testi yaptırılmasına yönlendirilecek, sonuçlar kayıt altına alınarak muhafaza edilecek, test sonucu pozitif çıkan ya da test sonucu pozitif biriyle temaslı olması nedeniyle takibe giren, test sonucu pozitif olup iyileşen ancak son negatif test sonucundan itibaren 14 günlük takip süresi geçmeyen ve kendisi veya birlikte yaşadığı kişinin şüpheli durumda olması nedeniyle test yaptırılan personelin test sonucu alınana kadar çalışmasına müsaade edilmeyecektir;
- Personele işletmede uygulanacak plan, hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı konusunda periyodik temel eğitimler departman amirleri ve İSG tarafından verilmiş ve de verilecektir. Söz konusu eğitimler mesafe kurallarına uygun ortamda mümkünse uzaktan eğitim (eeğitim) metoduyla gerçekleştirilecektir;
- Personel, koronavirüs semptomu/şüphesi bulunan misafir ile temas etmesi halinde nasıl hareket edeceği konusunda bilgilendirilmiştir;
- Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilmektedir;
- Temas ve izlem haritası oluşturulabilmesi amacıyla ünitelerden sorumlu yöneticilerce personelin gün içerisinde çalıştığı hizmet alanı, saati ve süresini gösterecek şekilde kayıt tutulması sağlanmakta ve bu veriler asgari 14 gün süreyle saklanmaktadır.
- Covid-19 ve hijyen uygulamalarına ilişkin bilgilendirme afiş/ panoları hazırlanmış ve hem personelin hem de misafirlerin rahatlıkla görebileceği aşağıda detayları verilen alanlara asılmıştır:
  - Lobby
  - Lobby Tuvaletler
  - Resepsiyon alanı
  - Asansör içleri
  - Havuz girişi
  - Havuz soyunma odaları
  - Ana Mutfak
  - Personel giriş kapısı
  - Personel giyinme odaları ve tuvaletleri
  - Personel yemekhanesi

## **9.2. Personel Önlemleri**

### **Personel Çalışma Planları**



- İnsan Kaynakları, çalışanların çalışma planlarını departman yöneticileri ile birlikte kişi başına minimum 2,5 m<sup>2</sup> alana sahip olacakları hedefiyle yeniden düzenlenmektedir;
- Mümkün olduğunca personelin aynı vardiyada çalışması sağlanmaktadır.

### **Ortak Kullanım Alanları**

- İşletmenin çalışma ortamı ve personel alanları altyapısına uygun olarak önlemler alınmıştır.

### **Soyunma Odaları ve Duşları**

- Soyunma odalarında kişi başına minimum 2,5 m<sup>2</sup> alan sağlanacak ve fiziki mesafe 1,5 m. olacak şekilde kullanım düzenlenmiştir;
- Temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı gözden geçirilmiş, vardiya aralarında her kullanım sonrası temizlik ve dezenfeksiyonu yapılmaktadır;
- Ortamların havalandırma koşulları yeterlidir;
- Kirli ve temiz kıyafetlerin çapraz bulaşmayı önlemek adına aynı dolaplarda tutulmaması sağlanmıştır.

### **Personel Yemekhane veya dinlenme alanları**

- Yemek saatleri mümkün olan oranda misafir ile iletişimde olan ve geri hizmet çalışanları temas etmeyecek şekilde planlanmış, personel 3 farklı parti ile yemek molasına çıkarılmaktadır;
- Yemekhane masalar sosyal mesafe kuralları çerçevesinde kişi başına minimum 2,5 m<sup>2</sup> alan ve 1,5 m. mesafeli oturma düzeninde olması (çapraz düzen) olarak yeniden düzenlenmiş, yemek alırken bekleme mesafesinin de yine 1,5 m. olacak şekilde yer işaretlemeleri yapılmıştır;
- Personelin aynı anda yemek yemeye gelmesini engelleyebilmek için 3 farklı parti ile yemek molası almaları düzenlenmiştir;
- Taşeron ve ziyaretçilerin personelin yemek aldığı saatlerde yemekhane faydalandırılması yasaklanmıştır;
- Sıcak sunumların mutfak personeli tarafından servis edilmesi, soğuk sunumlarda ise adet veya paketli servisleri tercih edilmektedir;
- Dilim ekmekler yerine poşetli roll ekmekler tercih edilmiştir;
- Masaüstü dekor amaçlı kullanılan malzemeler kaldırılmıştır;
- Yemekhane girişine el dezenfektanı temin edilmiştir;
- Yemekhane kapısı teması engellemek için yemek saatlerinde açık bırakılmaktadır;
- Sos malzemeleri, yağ, sirke, limon suyu vb. tek kullanımlık olmalı veya mutfak personeli tarafından verilmektedir;
- Personelin dinlenme alanlarında da en az 1 metrelik mesafeyi koruması ve maske takmaya devam etmesi sağlanacaktır.

### **Personel Hijyeni**

- Çalışanlar kişisel hijyen ve el temizliği hususunda eğitim almıştır;
- Personelin kullandığı tüm alanlarda görsel panolar / duvar afişleri ile hijyen üzerine hatırlatmalar yapılmaktadır.
- 

## **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 yıkamak zorundadır;
- Eller kurutulurken, tek kullanımlık havlu kullanılmaktadır.

## **Eldiven Kullanımı**

- Tek kullanımlık eldivenler elde uzun süre kalmamalı, sıklıkla değiştirilmesi üzerine eğitim verilmiştir;
- Personelin kullanımı için yeteri miktarda eldiven temin edilmiş ve gerekli yerlere konulmuştur.

## **Sağlık Kontrolü**

- Çalışanların işe başlamadan önce işyeri hekimi kontrolü sağlanmaktadır.
- Servis kısmında çalışan tüm personelin rutin sağlık kontrolleri yapılmakta ve dosyalanmaktadır.

## **Personel Giriş-Çıkışları**

- Giriş ve çıkış sırasında mutlaka 1,5 metrelik fiziksel mesafe korunmaktadır;
- Giriş yapılan bölümde dezenfektan paspas bulunmaktadır;
- Günlük olarak tüm personel için manuel ateş ölçer ile işyerine girişlerinde ve çıkışlarda vücut ısılarının ölçümlerinin yapılarak, kayıt altında tutulmaktadır.

## **10. IT**

Covid-19 sürecinde gerekirse kişisel bilgilerinin yetkili kurumlarla paylaşılacağına dair KVKK gereği açık rızasının alınması ve misafirin konaklaması sürecinde veya sonrasında virüsün bulaşması da dahil olmak üzere ortaya çıkabilecek olumsuzluklardan dolayı konaklama işletmesinin hukuki olarak bir sorumluluğunun bulunmadığı yönünde düzenlemeler yapılmıştır. Konaklama yapan misafirlerden açık rıza alınacaktır.

### **10.1. Bilgi Teknolojileri / İnternet Güvenliği**

- Bilgi varlıklarının güvenliği garanti altına alınmış ve küresel salgın sürecinde iş yapabilme yeterliliğine devam etme olanakları sağlanmıştır;

- Ağ ve bilgisayar güvenliği sağlanarak, ağ ve bilgisayar ekipmanlarının bakım ve onarımları yetkili servisler tarafından kontrolü sağlanmakta, bu kontörler kayıt altına alınmaktadır;
- Personel toplantı ve eğitimlerini online ve offline yapabilecek uygun altyapı ve ekipmanları sağlanmıştır;
- Çalışanların yetki veya sistemlere erişimleri rutin olarak kontrol edilmektedir;
- Bilgilerin kişilerce değiştirilmesi, silinmesi ya da herhangi bir şekilde tahrip edilmesi tehditlerine karşı önlemler alınmış ve bu konu ile ilgili önlem ve yaptırımlar oluşturulmuştur;
- Bilginin ihtiyaç duyulduğu anda kullanıma hazır duruma getirilmesi sağlanmıştır.

## 10.2. Kişisel Ve Özel Nitelikli Verilerin Korunması

Bu süreçte her zaman işlenen kişisel verilerin işlenmesi konusunda herhangi bir değişiklik olmayacakken, istisnai durumlarda işlenen özel nitelikli kişisel verilerin işlenmesi noktasında işverenlere büyük sorumluluklar düşmektedir.

Aşağıda açıklayacağımız tüm durumlar için ortak olarak dikkat edilmesi gereken husus şudur ki, özel nitelikli kişisel verilerin açık rıza alınmak sureti ile işlenmesi halinde, özel nitelikli kişisel verilerin işlenmesinde veri sorumlularınca alınması gereken yeterli önlemler ile ilgili Kişisel Verileri Koruma Kurulunun 31/01/2018 Tarihli ve 2018/10 Sayılı Kararında belirtilen tedbirlerin veri sorumluları tarafından mutlak surette alınması gereğidir.

### Personellerin Özel Nitelikli Kişisel Verilerinin Korunması

Olağandışı pandemi halinde kişilerin verileri (TC kimlik no, adres, iş yeri, seyahat bilgileri) ve kategorik olarak diğerlerine oranla daha hassas kabul edilen özel nitelikli kişisel verilerin işlenmesi kaçınılmazdır.

6698 sayılı Kişisel Verilerin Korunması Hakkındaki Kanun'un 6'ncı maddesinde özel nitelikli kişisel verilerin işlenmesi şartları açıklanmakta ve ana kural **"açık rıza"** olarak gösterilmektedir. Maddenin 3. fıkrasında bu duruma dair: *"...sağlık ve cinsel hayata ilişkin kişisel veriler ise ancak kamu sağlığının korunması, koruyucu hekimlik, tıbbi teşhis, tedavi ve bakım hizmetlerinin yürütülmesi, sağlık hizmetleri ile finansmanın planlanması ve yönetimi amacıyla, sır saklama yükümlülüğü altında bulunan kişiler veya yetkili kurum ve kuruluşlar tarafından ilgilinin açık rızası aranmaksızın işlenebilir."* denilmektedir. Buradan da anlayacağımız üzere işveren bu madde kapsamında özel nitelikli kişisel veriyi personelin açık rızası olmaksızın işleme yetkisine sahip değildir.

İşverenlerin 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'ndan doğan çalışanların sağlığı ve güvenliğini sağlama ve iş sağlığı ve güvenliğine ilişkin gerekli önlemleri alma yükümlülüklerini yerine getirebilmeleri kapsamında çalışanlarının salgın hastalık taşıyıp taşımadıklarını gösterir bir testin sonucu, kişinin gösterdiği

semptomları belirlemek için yapılan bir anket sonucu gibi çalışanın sağlık durumuna ilişkin herhangi bir sağlık verisini işleme faaliyetleri yukarıda da belirttiğimiz üzere ya açık rıza alınmak sureti ile ya da işyeri hekimi vasıtası ile gerçekleştirilebilecektir.

Özel nitelikli işleme şartlarından birincisi olan açık rıza yöntemi ile sağlık verisinin işlenmesi noktasında işveren, personelin sağlık verisinin işlenmesi amacıyla açık rıza verdiğiinden emin olmalıdır.

Özel nitelikli kişisel verilerin rıza aranmaksızın işlenmesi hali ise, işyerinde sır saklama yükümlülüğü bulunan işyeri hekimleri vasıtası ile özel nitelikli kişisel verinin işlenmesidir. Bu yöntemle, işyerlerinde bulunan işyeri hekimleri kamu sağlığının korunması, tıbbi teşhis ve tedavi yöntemlerinin yürütülmesi amacıyla ilgili kişilerden açık rıza aranmaksızın sağlık verisi işleyebilmekte, ardından işverene veri aktarmadan sağlık kuruluşuna bildirimde bulunabilmektedir.

Veri sorumlularının açık rıza almak sureti ile personellerinin özel nitelikli kişisel verilerini işlemesi durumunda, ölçülülük ilkesine uymaları hususu da önem arz etmektedir. Burada fazla detaya girmeden sadece salgın hastalık tespiti açısından işlenmesi gereken özel nitelikli kişisel veriler dışında başkaca bir özel nitelikli kişisel verinin işlenmemesine dikkat edilmektedir.

### **Misafirlerin Özel Nitelikli Kişisel Verilerinin Korunması**

Sektördeki veri sorumlularının, misafirlerinin sağlık verilerini işlemeleri; gerek kendi çalışanlarını korumaları, gerekse diğer misafirlerini koruyarak; sözleşme görüşmeleri sırasında özen yükümlülüğüne aykırı davranarak bir misafire bir başka misafirden dolayı salgın hastalık bulaşması kapsamında hakkaniyet ilkesi gereğince sorumlu olmaması açısından önem taşımaktadır. İşletmemizde temazsız ateş ölçer bulundurulabileceği, sağlığa ilişkin sorular soran anketler yapılabileceği ya da başkaca özel nitelikli kişisel verilerin işlendiği uygulamaların yapıldığı düşünülse de bu durumda da veri sorumlularının özel nitelikli kişisel verilerden olan sağlık verilerini işlemek; aktarmak, yurt dışına aktarmak, paylaşmak amacı ile mutlak ve ama mutlak surette ilgili kişinin açık rızasını almak zorundadır.

Bununla birlikte, veri sorumlularının misafirlerine ilişkin özel nitelikli kişisel verilerini açık rıza almadan işlemeleri ise sır saklama yükümlülüğü altında bulunan bir kişi tarafından kamu sağlığının korunması amacıyla işlenmesine bağlıdır. Bu noktada işletmeler Covid-19 genelgeleri doğrultusunda misafirlerinin özel nitelikli kişisel verilerini herhangi bir açık rıza almadan kamu otoritesi/ sağlık bakanlığı özel Covid-19 danışma hattı Alo -184 ile paylaşılabilir.

Bu noktada veri sorumluları tarafından özellikle dikkat edilmesi gereken husus, misafirlerin işletmeye girişleri esnasında özel nitelikli kişisel verilerinin işlenmesi amacı ile misafirlerin anlayacağı şekilde sade ve ancak tüm yasal yükümlülükleri taşıyan aydınlatma metinlerinin misafirlerle paylaşılması ve misafirlerin aydınlatılmasına müteakip özel nitelikli kişisel verilerin işlenmesi amacını taşıyan ayrı bir açık rıza alınması gereğidir.

Özellikle ön büro çalışanlarına bu hususta gerekli eğitimler verilmiş olup, bu konuda Örnek-3 'de görülebilecek özel doküman da hazırlanmıştır.

Veri sorumlularının açık rıza almak sureti ile misafirlerinin özel nitelikli kişisel verilerini işlemesi durumunda, ölçülülük ilkesine uymaları hususu da önem arz etmektedir. Burada fazla detaya girmeden sadece salgın hastalık tespiti açısından işlenmesi gereken özel nitelikli kişisel veriler dışında başkaca bir özel nitelikli kişisel verinin işlenmemesine dikkat edilmelidir.

## **Ziyaretçilerin/Tedarikçilerin Özel Nitelikli Kişisel Verilerinin Korunması**

Sektördeki veri sorumlularının, ziyaretçilerin/tedarikçilerin sağlık verilerini işlemeleri; gerek kendi çalışanlarını, gerekse de misafirlerini koruma açısından önem taşımaktadır. İşletmemizde temassız ateş ölçer vb. gibi aletler bulundurulabileceği, sağlığa ilişkin sorular soran anketler yapılabileceği ya da başkaca özel nitelikli kişisel verilerin işlendiği uygulamaların yapıldığı düşünülse de bu durumda da veri sorumlularının özel nitelikli kişisel verilerden olan sağlık verilerini işlemek; aktarmak, yurt dışına aktarmak, paylaşmak amacı ile mutlak ve ama mutlak surette ilgili kişinin açık rızasını almak zorundadır. Ancak burada ölçülülük ilkesine daha da çok dikkat edilmeli ve gereğinden fazla özel nitelikli kişisel veri işlenmemelidir.

## **11. SATIŞ & PAZARLAMA**

Satış & Pazarlama personeli maskesiz olarak misafirler ile görüşmemektedir. Ayrıca Pandemi süresince odaların tanıtım için gösterilmesine ara verilmiştir.

### **11.1. Sözleşmeler**

- İşletme/tedarikçi sözleşmelerini gözden geçirilerek mücbir sebepler ile ilgili maddelerin revize edilmiştir.
- Tedarikçilerin sözleşme uyumluluğu ile ilgili desteklenmesi ve mümkün olduğunca güncellenerek iş sürekliliği sağlanmaya çalışılmaktadır;

### **11.2. Toplantı Salonları**

- Toplantı salonları, işletme yönetimi tarafından hazırlanan temizlik ve dezenfeksiyon planlarına göre temizlenmekte ve bu temizlikler kayıt altına alınmaktadır;
- Toplantı salonlarının masa ve oturma düzenleri kişi başına minimum 2,5 m<sup>2</sup> alan sağlanacak ve fiziki mesafe masalar arasında en az 1,5 m., sandalyeler arası en az 60 cm. mesafe olacak şekilde oturma düzeni sağlanmaktadır;
- Toplantı salonlarında görevlendirilmiş personel, gerekli kişisel koruyucu malzemeleri, tek kullanımlık eldiven ve maske kullanmaktadır;
- Toplantı salonları girişlerin el dezenfektanı bulunmaktadır;

- Toplantı salonlarında kullanılan teknik ekipmanlar (mikrofon, telsiz, telefon, monitör vs.) düzenli olarak dezenfekte edilmektedir;
- Toplantı salonlarında havalandırma sağlanmış olup, gerekli olduğu durumlarda pencereler açılarak temiz hava sağlanabilmektedir.

## **12.Şüpheli Misafir ve Çalışan Olması Durumunda Genel Yaklaşım**

### **12.1 Hasta/Şüpheli Personel Yönetimi / İzolasyon alanı**

- Otel misafirleri veya personeline 37,5 °C üzerinde yüksek ateş, ani solunum yolu hastalığı belirtilerinden en az birisi olması durumunda öncelikle Covid-19 ekibi bilgilendirilmeli ve enfekte olduğundan şüphelenilen kişilerin isimleri listelenecektir;
- Listelenen kişilerin maske takması sağlanır ve diğer kişilerle ile mesafesi en az 1,5 m. olacak şekilde daha önce belirlenmiş izolasyon bölgesine/alanına alınacaktır. Geçici olarak izole edilmeleri sağlanarak ortak kullanım alanlarını kullanması engelleyecek damlacık izolasyon önlemleri uygulanır;
- İzolasyon bölgesine alınan şüpheli vakalar, Sağlık Bakanlığı'nın ALO 184 hattı aranarak sağlık kurumlarına yönlendirilmesi yapılacaktır;
- 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 izlenecektir;
- Covid-19 şüpheli misafir(ler) veya çalışan(lar) olması durumunda enfeksiyonun daha fazla yayılmasını önlemek için Covid-19 temizlik ve dezenfeksiyon planı acilen uygulanacaktır;
- Eğer şüpheli semptom gösteren misafir odasında izole edilecek ise birlikte konakladığı ve temas halinde olan diğer misafirler ayrı odada izole edilecektir;
- İzolasyon bölgesine görevli personel veya sağlık görevlileri dışında hiç kimsenin girmesine izin verilmeyecektir;
- İzole edilen misafirlerin bardak, tabak, çatal, bıçak vb. kullanımına yönelik malzemeler yıkama gerekliliği olmayacak şekilde tek kullanımlık seçilecektir. Yıkaması gereken malzemeler için Covid-19 genelgesi doğrultusunda işlem yapılacaktır.

### **12.2 İzolasyon Odası**

- Otel kapasitesi doğrultusunda 5 adet misafir izalasyon odası düzenlemiştir.
- Bu odalar ortak kullanım alanlarından bağımsız, yeterli havalandırma sistemine sahip, ambulansın ve doktorun rahat ulaşabileceği, kişisel tuvalet ve banyoya sahiptir.
- Odaların içinde tıbbi maske, sabun, el dezenfektanı ve tek kullanımlık eldiven bulunmaktadır.

### **12.3 Şüpheli yada Covid-19 teşhisli misafir odası Temizlik İşlemi**

- Temizlik işlemi temizden kirliye olacak şekilde akış sağlanacaktır. En son banyo temizliği yapılmalıdır. Temizlik işlemi başlamadan önce odanın havalandırılması sağlanmalıdır;
- Temizlik esnasında şüpheli kişi odada ise mutlaka şüpheli kişi de maske takmalıdır;
- Yalnızca tek kullanımlık temizlik malzemeleri (kullan at silme bezi, mop vb.) kullanılmalıdır;
- Banyo tertibatını, aynaları, vs. silmek ve kurulamak içintemizliğe 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, şüpheli misafir odasında kullanılan malzemeler atılmalıdır;
- Hastaların solunum sekresyonları veya diğer vücut sıvılarıyla kirlenmiş yüzeyler, ör. tuvalet, el yıkama lavaboları ve banyolar 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. misafirin kullandığı yada kullanmadığı tüm malzemeler bulaşık makinesinde yüksek sıcaklıklarda yıkanarak dezenfekte edilmelidir.
- Şüpheli yada Covid-19 teşhisli misafir odaları yapılan temizlik, dezenfektasyon işlemleri sonrasında min. 72 saat kullanılmayarak havalandırmaya bırakılacaktır.

### **12.4. Şüpheli yada Covid-19 teşhisli misafir odası Tekstil ve Linen Malzemelerinin Yıkama**

- Şüpheli vaka çamaşırlarının yıkanması ile ilgili çamaşırhane personeli önceden eğitilmiştir;
- 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.) alacaktır;
- Şüpheli vaka çamaşırlarının diğer çamaşırlardan ayrı olarak yüksek sıcaklıklarda yıkanarak dezenfekte edilecektir;
- Çamaşırhane bu işlemi yapan personel gerekli kişisel koruyucu önlemleri (maske, eldiven, siperlikli maske) bulunmakta olup, kesinlikle çıplak elle kirli tekstile temas etmemeleri gerektiği konusunda eğitim almışlardır;

- Tekstil, linen veya giysiler yıkanabilecekleri en yüksek sıcaklıkta yıkanmalıdır. (Min. 70 oC)
- Yıkanamayan malzemeler için alternatif olarak dezenfeksiyon sağlayacak bir kimyasal veya buhar uygulanacaktır;
- 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 edilecek yada atılacaktır;
- Yıkama, kurutma ve ütüleme işlemleri tamamlandıktan sonra, odaya çamaşırlar herhangi bir bulaşmaya maruz kalmayacak şekilde gönderilmelidir.



## **Örnek 1 - Covid-19 Önlemleri Personel Duyurusu**

- 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.

## **Örnek 2 - Covid-19 Önlemleri Misafir Duyurusu**

Değerli misafirlerimiz,

Dünyada ve ülkemizde baş gösteren Covid-19 virüsü ile ilgili Çınar Hotel ailesi olarak sizleri ve aile üyelerinizi önemsiyoruz ve aldığımız bir dizi önlemlerle ilgili sizleri bilgilendirmek istiyoruz.

### **GENEL**

- Otel personeline yeni durumun gereklilikleriyle ilgili kapsamlı bir hijyen eğitimi verilmesi
- Otel girişine dezenfektan havuzlu paspas konulması
- Otel personelinin koruyucu malzeme ve ekipmanlarla çalışması
- Otel girişinde misafirlerin temassız ateş ölçer ile ateşlerinin ölçülmesi, maske ve dezenfeksiyon noktalarının sağlanması
- Lobi oturma alanlarının sosyal mesafeye göre düzenlenmesi
- Asansör, kapı ve tuvalet gibi çok dokunulan alanların sık aralıklarla dezenfekte edilmesi
- Tüm misafir ve çalışanlara sosyal mesafe konusunda hatırlatmalar yapılması. Tüm çalışanların misafire rehberlik etmesi ve sosyal mesafeyi gözlemlemesi

### **KONAKLAMA**

- Otel girişinde maskesi olmayan misafirlere maske temin edilmesi
- Otelin tüm ön ve arka alanlarında el dezenfektanlarının bulundurulması
- Aynı anda asansörü kullanacak kişi sayısının kısıtlanması
- Tüm ön ve arka alanlara sosyal mesafeyi hatırlatan işaretler konulması
- Misafirin kullandığı oda anahtarları, imza attığı kalem vb. malzemelerin bir kutuda toplanarak dezenfekte edildikten sonra yeniden kullanılması
- Acil yardım kitinin maske, eldiven ve atık torbaları ile birlikte resepsiyonda bulundurulması
- Her misafirin ardından resepsiyonun sterilize edilmesi, dezenfektanların hazır bulundurulması, her kullanımdan sonra kalem ve anahtarların sterilize edilmesi.
- Tüm giriş yapacak misafirlerin odasına maske ve antibakteriyel el dezenfektanı konulması
- Valizlerin odaya teslimi öncesi Bellboy tarafından sterilize edilmesi
- Misafir odadayken temizlik servisi verilmemesi ve otel personelinin odaya girme sıklığının azaltılması
- Oda temizliğinde her biri farklı bölgelerde kullanılmak üzere 3 renk bez bulundurulması ve bu bezlerin sadece temizlenen odada kullanılması
- Temiz ve kullanılmış çarşafların aynı anda odanın içinde bulundurulmaması
- Kat hizmetleri çalışanlarının temizlik yaparken eldiven giymeleri ve çapraz kontaminasyonu önlemek için misafir odasının çeşitli alanlarını temizlerken eldiven değiştirme konusunda dikkatli olması
- Misafir odalarındaki yiyecek & içecek alanlarının sıkça sterilize ve dezenfekte edilmesi

- Misafirlere mevcut koşullar ile ilgili ön bildirim yapılması, rahatsızlıkları halinde seyahat edilmemesi ve gereklilik halinde tıbbi destek almalarına yönelik tavsiye sunulması
- Check-out odalarının 24 saat boş tutulması

### **YİYECEK & İÇECEK**

- Kahvaltının açık büfe yerine a la carte sistemine dönmesi
- Tüm restoran ve barlarda sosyal mesafeli geniş, ferah ve konforlu oturma düzeni
- Sosyal mesafeli oturma düzeni sağlamak amacıyla bar ve restoran

kapasitelerinin azaltılması

- Tüm üretim alanlarında maske ve eldiven kullanılması
- Tüm servis elemanlarının maske kullanımı ve kişisel bakım standartlarının uygulanması
- Tüm restoran girişlerinde dezenfektan konumlandırılması ve masalara dezenfektan ve maske servisi yapılması
- Her misafir kullanımından sonra masa ve sandalyelerin sterilize edilmesi
- Telefonlardan QR kod ile görülebilecek a la carte seçeneklerden oluşacak menüler hazırlanması, arzu eden

misafirlerimize tek kullanımlık menü sunulması

- Yiyecek ve içecek alanlarında restoran masa ve sandalyeleri, kapı kolları, karşılama masası v.b. gibi misafir teması yoğun bölümlerin sıkça sterilize edilmesi

### **AÇIK HAVUZ**

- Şezlong aralarının sosyal mesafe kurallarına göre düzenlenmesi
- Havuz başında yiyecek servisi yapılmaması, kapalı içecek sunulması
- Duş bataryası, musluk, sabunluk vb. materyallerin sık aralıklarla dezenfeksiyonun yapılması

***Health Club, kapalı havuz ve sauna bu dönemde hizmet verememektedir.***

Otelimiz Salgın Hastalıklar Kriz Yönetimi Prosedürlerine bağlı olarak; Covid-19 virüsüne karşı önleyici uygulamamızı genel alanlarımızda, misafir ve çalışan alanlarımızda detaylı ve titizlikle uygulamaktayız. Desteğiniz ve anlayışınız için teşekkür ederiz.

### Örnek 3

# ÇINAR HOTEL

## MİSAFİR COVID-19 BEYAN VE TAAHÜTNAMESİ

Hoş geldiniz,

Sayın misafirimiz sizi otelimizde ağırlamaktan memnuniyet duyuyoruz. Misafirlerimizin sağlığı ve refah içinde güzel bir tatil geçirmesi önceliğimizdir.

COVID-19 küresel salgını nedeniyle misafirlerimizin ve çalışanlarımızın korunmasına yardımcı olmak için ilave ve gerekli önlemler almaktayız.

Siz, misafirlerimizin ve personellerimizin sağlığını riske atmamak amacıyla aşağıdaki sorulara cevap vermenizi rica ediyoruz.

Adınız - Soyadınız .....

Tarih .....

İkametgah adresiniz .....

Telefon No .....

Covid-19 hastalığı geçirdiniz mi ?  
Evet Hayır

Evet ise son negatif test tarihi:  
.....

Son 14 gün içerisinde teyit edilmiş bir Covid-19 vakası ile temas ettiniz mi?  
Evet Hayır

Ateş, öksürük, boğaz ağrısı veya nefes darlığı gibi belirtilerinden herhangi biri var mı?  
Evet Hayır

Son 14 gün içerisinde yurt dışında buldunuz mu?  
Evet Hayır

Son 14 gün içerisinde yurt dışından dönen bir kişi ile yakın temasınız oldu mu?  
Evet Hayır

Ülkemize girişte vücut sıcaklığınız ölçüldü mü?  
Evet Hayır

Derecesi kaç?  
Evet Hayır

Yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu onaylıyorum. İşletmenin termal tarayıcılar veya ateş ölçerle vücut sıcaklığımı ölçmesine izin veriyorum. Ölçüm sonuçlarından çıkacak sonuçlara göre işletmedeki diğer misafirlerin ve personellerin sağlığını riske atmamak için uygulanacak talimatlara uymayı kabul ve taahhüt ediyorum.

**İMZA**

Yukarıdaki soruların herhangi birine cevabınız **EVET** ise, işletme termal tarayıcılar veya ateş ölçerle vücut sıcaklığı tespit edildiğinde sizi özel bölümümüze alıp, küresel salgın ile ilgili yasal prosedürleri uygulayacağız. Anlayışınız ve

Çalışmalarımıza verdiğiniz destekten dolayı teşekkür ederiz.

## Örnek 4 - İZOLASYON ODASI MİSAFİR TAAHHÜTNAMESİ

### Değerli Misafirimiz,

İçinde bulunmuş olduğunuz oda "İzolasyon Odalarımız" dan bir tanesidir. Odanızda konaklamanız süresince size sağlayacağımız servisler ve uymanızı rica ettiğimiz kurallar aşağıdaki gibidir;

- Eğer bu odada konaklamanız gerçekleşiyorsa odayı terk etmemenizi rica ederiz.
- Birlikte seyahat ettiğiniz, Covid 19 teşhisi kesinleşmemiş veya negatif olan kişiler ile aynı odada konaklamanızın T.C. Sağlık Bakanlığı tarafından yasaklandığını bildirmek isteriz.
- Konaklamanız süresince yiyecek ve içecek hizmetimizden oda servisi olarak yararlanabileceksiniz.
- Kirli çarşaf ve havlu gibi malzemeleri odanızda bulunan poşetlere koyup, kapalı bir şekilde odanızın dışına bırakmanızı rica ederiz.
- Temizlenmesini istediğiniz kıyafetlerinizi de aynı şekilde hazırlayıp Misafir Hizmetlerini bilgilendirmenizi rica ederiz.
- Temiz çarşaf-havlu, peçete, buklet gibi ihtiyaç duyacağınız malzemeleri Misafir Hizmetlerini arayarak isteyebilirsiniz. İhtiyaç duyduğunuz ürünler poşet içerisinde kapınıza bırakılacak ve haberdar edileceksiniz.
- Oda servisi hizmetimizden yararlanırken yemeğinizin bitmesi ardından oda servisini arayarak haber verebilirsiniz. Odanıza servis sağlayacak personelimizin kapınıza getireceği servis arabasına kirli tepsinizi bırakmanızı rica ederiz.

En kısa sürede sağlığınıza kavuşmanızı diler, sizi tekrar ağırlamaktan memnuniyet duyacağımızı bildirmek isteriz.

**Ad / Soyad** :

**Oda Numarası** :

**İmza** :

## **Örnek 5 - İZOLASYON PERSONELİ PROTOKOLÜ**

**PERSONELİN ADI VE SOYADI :**

**GÖREVİ** :

Yukarıda kimlik bilgileri yer alan Personel, işyerimizde Covid-19 salgın hastalığı nedeniyle (01.07.2020 tarihli 2020/14 numaralı Genelge kapsamında) “misafir izolasyon odaları”nda konaklayacak misafirlere özel hizmet verecek “izolasyon servis personeli” olarak atanmıştır.

İşbu Protokol’ün konusu; İzolasyon Personeli’nin çalışma koşulları, ek hizmet bedelleri, koruyucu ekipmanları, misafire yaklaşım mesafesi ve koşulları, servis öncesi ve sonrası uygulayacakları kişisel temizlik ve hijyen kuralları ile alacakları ayrı hijyen ve sağlık eğitimidir.

İzolasyon Servis Personeli aşağıda belirtilen şartlara muhakkak surette riayet ederek çalışacağına dair bu talimat ve tutanak muhteviyatı, tarafların serbest irade ve arzusu tahtında tanzim ve imza edilmiştir.

## **İZOLASYON PERSONELİ’NİN EK HİZMET BEDELİ**

01.07.2020 tarihli 2020/14 numaralı Genelge kapsamında “misafir izolasyon odaları” bulunduğu süreçte, anılan odalarda Covid-19 tanılı hasta bulunması halinde işveren tarafından aksi belirlenene veya İzolasyon Personeli görevinden azledilinceye dek İzolasyon Personeli’ne aylık maaşına ek olarak, yalnızca misafir izolasyon odalarına hizmet verdiği gün kadar, günlük ek hizmet bedeli ödenecektir. Günlük ek hizmet bedeli brüt \_\_\_\_\_-TL ( \_\_\_\_\_ Türk Lirası)’dır.

İzolasyon Personeli, işbu maddede belirtilen günlük ek hizmet bedelinin geçici süre ile pandemi durumuna özel ve tesiste Covid-19 tanılı hasta/misafir bulunduğu süreçte ek bir hizmet ödemesi olduğunu, ek hizmet bedelinin hizmet verdiği gün ile sınırlı olduğunu, bu süreç haricinde kalıcı bir hak sağlamadığını kabul, beyan ve taahhüt eder.

## **İZOLASYON PERSONELİ’NİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ**

İkametgah adresi Türkiye sınırları dışında olan misafire, ülkemiz sınırlarına girdikten sonra veya konaklama süreci içerisinde COVID-19 teşhisi konulması ve Sağlık Kuruluşunca hastanede tedavisi gerekmediğinin belirlenmesi halinde ilgili misafirler ve misafir ile aynı aileden olan veya birlikte aynı odada kalan kişiler tesiste “misafir izolasyon odalarında” konaklayacaktır.

İzolasyon Personeli tarafından misafir izolasyon odalarında konaklayan misafirlere (görevi ile ilintili olarak) misafirler odalarından çıkmaksızın, kendilerine yiyecek-içecek servisi ve oda temizlik hizmeti verilecektir.

İzolasyon Personeli tarafından Misafir izolasyon odalarına servis/kat hizmeti veren personelin maske, koruyucu sperlik ve her kullanımdan sonra değiştirilmek üzere tek kullanımlık eldiven kullanması, kıyafetlerini tamamen değiştirmesi veya koruyucu tek kullanımlık kıyafet giymesi ile servis öncesi ve sonrası kişisel hijyen

uygulamaları ve her kullanımdan sonra tek kullanımlık kıyafet, eldiven ve maskenin diğer atıklardan ayrı olarak bertarafı sağlanır. Her bir aşamaya ilişkin izlenirlik kayıtları tutulur.

İzolasyon Personeli koruyucu ekipmanlarını çalışma süresince giymek, misafire yaklaşım mesafesine sürekli olarak uymak, işe başlama ve iş bitiş ile servis öncesi ve sonrası kişisel temizlik ve hijyen işlemlerini gerçekleştirmek ile yükümlüdür.

İzolasyon Personeli tarafından misafir izolasyon odaları kullanımdayken havlu, çarşaf gibi tekstil ürünlerinin ve servis bulaşıklarının ayrı toplanması ve diğer misafir kirlileri ile temas ettirilmeksizin en az 60 derecede yıkanması sağlanır.

İzolasyon Personeli, kendisine gösterildiği ve eğitimlerde öğretildiği şekilde işinde çalışacak, hijyen ve sağlık eğitimi doğrultusunda hareket edecek, bilmediği ve kendisine öğretilmeyen işleri yapmayacaktır. İzolasyon Personeli, sürekli olarak sağlık durumunu kontrol edecek, şüpheli bir durumda işyeri hekimi ve işverenine derhal bildirimde bulunacaktır.

İzolasyon Personeli, Covid-19 salgın hastalığı ile ilgili bilgilendirmenin yapıldığını, ek sağlık ve hijyen eğitimi aldığını, vardiyalı yemek ve sosyal mesafe uygulamasının yapıldığını, periyodik olarak ateş ölçümü yapıldığını, her noktada dezenfektan olduğunu ve yeteri kadar maske temin edildiğini, çalışılan yerlerin gerekli dezenfeksiyon işlemlerinin periyodik olarak yapıldığını, şüphe durumunda derhal yeniden dezenfeksiyon yapılacağını, vardiya değişimlerinde sosyal mesafe kurallarına bağlı kalarak değişimlerin yapılacağını, çalışma esnasında vücut sıcaklığının yükselmesi veyahut da başka bir şekilde rahatsızlanma durumunda durumu derhal amire bildirileceğini ve işyeri hekimi ile irtibata geçileceğini, diğer personellerden herhangi birinin vücut ısısının yüksek olduğunu fark edildiği zaman veyahut da başkaca bir şekilde rahatsızlanma durumunda bu durumu derhal amire bildirileceğini kabul, beyan ve taahhüt eder.

İzolasyon Personeli, genel temizlik ve bakım konusunda 6331 Sayılı İş Sağlığı Ve Güvenliği Kanunu ile ayrıca 2020/6 sıra Sayılı Genelgenin ilgili hükümlerine uyacağını kabul, beyan ve taahhüt eder.

İşbu İzolasyon Personeli Protokolü, işçi tarafından tamamen okunup anlaşıldığı beyan edilerek ve iş güvenliği kaidelerine ve talimatlarına uyulacağı riayet edilerek işçi ve işveren tarafından birlikte imza altına alınmıştır.

**TARİH** :

**PERSONELİN ADI VE SOYADI**

**İMZA**