

ŞAHBAZ OTEL İŞLETME İÇİ SALGIN EYLEM PLANI

AMAÇ : Koronavirüs (Covid-19) Pandemisi İşletme İçi Salgın Eylem Planı, Covid-19 Pandemisi acil durumunun öncesinde sırasında ve sonrasında can kayıplarının en aza indirilmesini, doğru ve etkin bir acil müdahaleyi sağlayacak ekiplerin hareket tarzının sağlanması için gerekli yetki görev ve sorumlulukların tanımlanmasını, olası Covid-19 Pandemisi anında Acil Durum Yönetiminin doğru ve hızlı karar alması için çalışma planının oluşturulmasını sağlamayı amaçlamaktadır.

YASAL DAYANAK: 6331 Sayılı 'İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu' ve İş yerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmeliği' ne 2019/5 Sayılı Küresel Grip Salgını Cumhurbaşkanlığı Genelgesi, Türkiye Cumhuriyeti Aile Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı 20.03.2020 tarihli işyerlerinde Covid-19' a Karşı Alınması Gereken Önlemler duyurusuna dayanılarak hazırlanmıştır.

İŞYERİNDE COVID-19 OLDUĞUNDAN ŞÜPHELENİLEN VEYA TEYİT EDİLEN BİRİ VARSA NE YAPILMALI:

- COVID-19'a maruz kalanları belirlemek için olası maruz kalma kriterleri (örneğin, kişinin gitmiş olabileceği alanlar) hakkında İSG Kurulu veya Hazırlık Ekibini bilgilendirerek, Sağlık Bakanlığı'nın tavsiyelerine uyulmalıdır
- Hastalık şüphesi bulunan kişi maske takarak işyeri hekimine gitmeli ve muayenesi yapılarak şüpheli COVID-19 durumu bulunduğu takdirde etkilenen kişi diğer çalışanlardan izole edilerek daha önceden belirlenen ve enfeksiyonun yayılmasını önleyecek nitelikte olan kapalı alanda bekletilmelidir. Sağlık Bakanlığı'nın ilgili sağlık kuruluşu ile iletişime geçilerek sevki sağlanmalıdır.
- Etkilenen çalışanın atıkları için Tıbbi Atıkların Kontrolü Yönetmeliği kapsamında işlem yapılmalıdır.
- Etkilenen çalışanın tıbbi yardım beklerken lavaboya/banyoya gitmesi gerekiyorsa, mümkünse ayrı bir lavabo/banyo kullanımı sağlanmalıdır.

1. İŞLETMENİN KORONAVİRÜS SORUMLUSUNUN AD, SOYAD VE TELEFON NUMARALARI,	CORONAVIRUS SORUMLUSUNUN ADI SOYADI:EMRE ŞAHBAZ CORONAVIRUS SORUMLUSUNUN TELEFON NUMARASI: 0535 734 86 32
2. İŞLETME, MÜŞTERİ VE ÇALIŞANLARA İLİŞKİN TEDBİRLER, DENETİM VE SOSYAL MESAFE ÖNLEMLERİ,	<ol style="list-style-type: none">1. Misafirlere girişte temassız ateş ölçümü yapılmakta, 38 dereceden yüksek ateş ölçümlerinde, misafir işletmeye alınmayarak, bir sağlık kuruluşuna başvurması için uyarılmaktadır.2. Girişe el antiseptiği konulmuştur.3. Misafirlerin girişte el antiseptiği kullanmaları sağlanmaktadır.4. İşletme girişinde misafirin yanında yoksa verilmek üzere maskelik vardır.5. Misafirlerin yeme-içme faaliyeti dışında maske takması sağlanmaktadır.6. Temassız ödeme alınmaktadır.7. Temassız post cihazı kullanıldığı için, her kullanımdan sonra cihazın temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanmaktadır.8. Ödeme bulaşmaya karşı gerekli önlemler (kasa ile misafir arasına göz hizasına kadar pleksiglas konulmuştur.9. Yemek salonları, giriş alanı ve holü, ilave salonlar gibi genel alan kullanımları ve açık alanlar dahil tesisin tamamı sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmiştir.10. Tesisin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde 1,5 metre ara ile sosyal mesafe işaretlemeleri yapılmıştır.11. Yemek servisi verilen masalar arası mesafe 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmiştir.12. Sosyal mesafe ve oturma düzeni kuralları, aynı aileden olan veya bir grup olarak gelen misafirler arasında uygulanmamaktadır.13. Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen göstermektedir.14. Her masada el antiseptiği veya kolonya bulunmaktadır.

15. Çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçlar kaldırılmış olup misafirin servis elemanı aracılığıyla servis alması sağlanmaktadır.
16. Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat, peçete, menü gibi malzemelerin her misafir kullanımından sonra uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanmaktadır. (Mümkünse tek kullanımlık şeker, tuz, baharat, peçete)
17. Çatal, kaşık, bıçak gibi ekipmanlar kapalı ambalajda servis edilmektedir.
18. Genel kullanım alanlarının ve genel müşteri tuvaletlerinin girişlerinde, restoranın farklı yerlerinde el antiseptiği bulundurulmaktadır.
19. Genel tuvaletlerin giriş kapılarının kolları sık sık dezenfekte edilmektedir.
20. Personelin düzenli sağlık kontrolü yapılmakta, birlikte yaşadığı kişilerin COVID-19 açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınmaktadır.
21. Tüm personel salgın ve hijyen konusunda özel eğitim almıştır.
22. Personel girişinde temassız ateş ölçümü yapılmakta, el antiseptiği kullanımı sağlanmaktadır.
23. Personele, çalışma yerine, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu donanım (maske, tıbbi maske, eldiven, yüz koruyucu gibi) ile el antiseptiği sağlanmış ve kullanımı izlenmektedir.
24. Personel kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanmıştır.
25. Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilmektedir.
26. Personelin soyunma-duş-tuvalet ve ortak yemek yeme, dinlenme alanları sosyal mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenmiş ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu sağlanmaktadır.



	<p>27. Mal tedariki veya başka sebeplerle (tamir, bakım, vb) tesise geçici olarak kabul edilen kişilerin temasının asgari düzeyde tutulmakta ve bu kişilerin sosyal mesafe kuralı ve koruyucu donanım ile işlemlerini yapmaları sağlanmaktadır.</p> <p>28. Personelde hastalık belirtileri tespiti halinde en yakın sağlık kuruluşuna başvurması için gerekli bilgilendirmeler yapılmıştır.</p>
<p>3. İŞLETME PERSONELİNE YÖNELİK TAKİP VE DENETİMİN NE ŞEKİLDE OLACAĞI,</p>	<p>1. İşletme personeli işletmemiz coronavirus sorumlusu tarafından izlenmektedir.</p> <p>2. Kurallar dışında çalışan olduğunda uyarılmaktadır.</p> <p>3. İşletme içerisinde çalışan personele zaman zaman alınması gereken önlemler ile ilgili bilgilendirme/egitim yapılmaktadır.</p> <p>4. İşletme içerisinde çalışan personelin her gün ateşi ölçülmekte ve bilgiler kayıt altına alınmaktadır.</p> <p>5. İşletme içerisinde çalışan personelin her gün kendisinde ve yakın çevresinde solunum yolu enfeksiyonu belirtileri gösteren ya da ateşi olanlar olup olmadığı konusunda bilgiler alınmaktadır.</p> <p>6. Temizlik ve dezenfeksiyon uygulamaları yapan personel her uygulama sonrası kontrol edilmekte ve bilgiler sorumlu personel tarafından kayıt altına alınmaktadır.</p>
<p>4. MÜŞTERİLERİN VE PERSONELİN İŞLETMENİN TÜM ALANLARINI KULLANIRKEN UYMALARI GEREKEN SAĞLIK VE HİJYEN KURALLARI,</p>	<p>1. Tüm alanların temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun ürün kullanılarak uygun sıklıkta yapılmakta ve bu uygulamaların izlenebilirlik kayıtları tutulmaktadır.</p> <p>2. Tesisin tamamında kapı kolları, tırabzanlar, elektrik düğmeleri, post cihazı, televizyon kumandası, telefon, bilgisayar klavyesi, menü, masa üstleri, tuzluk/biberlik gibi el temasının yoğun olduğu yüzeyler sık sık su ve deterjanla temizlenip, 1/100 sulandırılmış çamaşır suyu ile dezenfeksiyonu sağlanmakta, izlenebilirlik kayıtları tutulmaktadır.</p>

3. Klor bileşiklerinin zarar verdiği post cihazı, telefon, bilgisayar klavyesi gibi yüzeylerde ise %70'lik alkol bazlı ürünler kullanılmakta, izlenebilirlik kayıtları tutulmaktadır.
4. Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuarlar 1/10 oranında sulandırılmış çamaşır suyu ile sık sık temizlenip, dezenfekte edilmekte ve izlenebilirlik kayıtları tutulmaktadır.
5. Lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu ile sık sık temizlenip, dezenfekte edilmekte ve izlenebilirlik kayıtları tutulmaktadır.
6. Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılmıştır.
7. Tuvaletlerde sıvı sabun, tuvalet kâğıdı, tek kullanımlık kağıt havlular ve el dezenfektanları bulundurulmaktadır.
8. Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (eldiven ve maske) kullanmakta, işlem sonrası ekipmanını maske ve eldiven atık kutusuna attıktan sonra su ve sabunla en az 20 saniye el temizliğini ve hijyenini sağlamaktadır.
9. Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni uygulamalarının ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygun yapılması sağlanmaktadır.
10. Gıda üretim alanına ham madde ve ürün sevklerinde ve mutfak alanında hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları el hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulunmaktadır.
11. Mutfak alanlarında görevli olmayan personel bulunmamaktadır.
12. Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı şekilde saklanmaktadır.
13. Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilmektedir.
14. Gıda maddeleri zeminle temas ettirilmemektedir.



	<p>15. Mutfak ve mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanmaktadır.</p> <p>16. Elle sık temas eden yüzeyler 1/100'lük çamaşır suyu ile silinmektedir.</p> <p>17. Servis malzemeleri (tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak gibi) bulaşık makinasında yıkanmaktadır.</p> <p>18. Mutfak personeli çalışma esnasında iş kıyafeti ve kişisel koruyucu ekipman kullanmakta, ellerini düzenli olarak yıkamakta ve antiseptik ile temizlemektedir.</p> <p>19. Mutfakta, personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili görsel/yazılı bilgilendirme yapılır.</p> <p>20. Misafirlere girişte veya temassız ateş ölçümü yapılmakta, 38 dereceden yüksek ateş ölçümlerinde, misafir işletmeye alınmayarak, bir sağlık kuruluşuna başvurusu için uyarılmaktadır.</p> <p>21. Müşterilerin masaya oturana kadar geçirdiği süreçte maske ile girişi sağlanmaktadır.</p> <p>Girişte el dezenfektanı kullanması sağlanmaktadır.</p> <p>Masalarda ve işletmenin belli noktalarında el dezentektanları bulunmaktadır.</p>
<p>5. GENEL KULLANIM ALANLARININ (TUVALET, LAVABO VB.) TEMİZLİĞİ/DEZENFEKTE EDİLME SIKLIĞI (EN FAZLA 2 SAATİ AŞMAMAK KAYDIYLA), TEMİZLİK/DEZENFEKTESİ İÇİN KULLANILACAK ARAÇ, GEREÇ VE MALZEMELER İLE BUNLARIN KULLANIMLARINA İLİŞKİN STANDARTLAR,</p>	<p>KULLANILAN TEMİZLİK MADDESİNİN ADI: MARATEM M202</p> <p>KULLANILAN TEMİZLİK MADDESİNİN KONSANTRASYONU: 10 L SUDA 100 mL M202</p> <p>TEMİZLİK ARALIĞI/SIKLIĞI: 2 SAATTE BİR</p> <p>TEMİZLİK İÇİN KULLANILAN EKİPMANLAR: ELDİVEN, FIRÇA, SÜNGER, BEZ, VİLEDA KOVASI</p> <p>DEZENFEKSİYON İÇİN KULLANILAN EKİPMANLAR: DEZENFEKSİYON POMPASI, U.L.V. CİHAZI</p> <p>TEMİZLİK MADDESİNİN KULLANIM ŞEKLİ: SULANDIRILARAK YÜZEYE UYGULANIR.</p> <p>DEZENFEKSİYON MADDESİNİN KULLANIM ŞEKLİ: YÜZEYLERE UYGULANIR.</p>

6. İŞLETMEYE KABULÜ YAPILACAK GIDA VE TEMİZLİK MADDELERİ GİBİ İŞLETME DIŞINDAN GELEN HER TÜRLÜ MALZEMENİN KABUL USUL VE ESASLARI, BU MALZEMELERİ GETİREN KİŞİLERLE TEMAS EDECEK İŞLETME PERSONELİNİN AD, SOYAD VE TELEFON BİLGİLERİ İLE BU KİŞİLERLE TEMASININ EN AZA İNDİRİLMESİNE YÖNELİK TEDBİRLER	<p>TEDARİKÇİLER İLE TEMASA GEÇİP KAYITLARINI ALACAK PERSONELİN ADI SOYADI:EMRE ŞAHBAZ</p> <p>TEDARİKÇİLER İLE TEMASA GEÇİP KAYITLARINI ALACAK PERSONELİN TELEFON NUMARASI:0535 734 86 32</p> <p>1.Mal tedariki veya başka sebeplerle (tamir, bakım, vb) tesise geçici olarak kabul edilen kişilerin temasının asgari düzeyde tutulmakta ve bu kişilerin sosyal mesafe kuralı ve koruyucu donanım ile işlemlerini yapmaları sağlamaktadır.</p> <p>2.Tedarik, servis vb. amaç ile gelen kişilerin adı, soyadı, telefon bilgileri kayıt altına alınmakta ve 14 gün süre ile muhafaza edilmektedir.</p> <p>3. Zorunluluk durumunda işletme içerisine dışarıdan yabancı girişine izin verilmemektedir.</p>
7. MÜŞTERİ VE PERSONELDE HASTA, SEMPTOMLU, ŞÜPHELİ DURUMLARIN VARLIĞI VE ACİL HALLERDE ULAŞILACAK İŞLETMEYE EN YAKIN SAĞLIK KURULUŞU, ADRESİ, TELEFON NUMARASI,	<p>SAĞLIK KURULUŞUNUN ADRESİ: Ortakent yahşi, Gölbaşı Sk. No:11, 48420 Bodrum/Muğla</p> <p>SAĞLIK KURULUŞUNUN TELEFON NUMARASI: (0252) 311 44 44</p> <p>SAĞLIK KURULUŞUNDA İRTİBATA GEÇİLECEK GÖREVLİLER:HASTANE YETKİLİSİ</p> <p>GÖREVLİLERİN TELEFON NUMARALARI: (0252) 311 44 44</p>