

**POLİSEVİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ**  
**TESİS İÇİ SALGIN TEDBİR PLANI**

- a) 02.06.2020 tarihli ve 95074581-1011003-(63325)-262 sayılı Sosyal Hizmetler ve Sağlık Daire Başkanlığının Sosyal Tesislerde Uygulanacak Standartlar ve Tedbirler konulu yazısı
- b) Eskişehir Valiliğinin 22.05.2020 tarihli üst yazı ile gönderdiği Kültür ve Turizm Bakanlığı 20.05.2020 tarihli 2020/8 nolu Yeme-İçme Tesislerinde Kontrollü Normalleşme konulu genelgesi,
- c) Eskişehir Valiliği İl Hıfzıssıhha Kurulu kararları,

Doğrultusunda hazırlanan Tesis İçi Salgın Tedbir Planı aşağıda gösterilmiştir.

**1- A)TESİS KORONA VİRÜS SORUMLULARI**

TESİS İÇİ SORUMLULAR	İSİM SOYİSİM	Rütbesi	Görevi	İLETİŞİM
Tesis Yönetimi	Engin KARBUZ	Emniyet Amiri	Şube Müdür V.	0 222 322 36 36 Dahili- 6770
KORONAVİRÜS SORUMLULARI	İsa ERTATLI	Komiser Yard.	Bürolar Amiri	0222 322 36 36 Dahili- 6772
	Fuat MENGEN	Polis Memuru	Büro Amir V.	0222 322 36 36 Dahili-
	Levent DAĞDELEN	Polis Memuru	Pastane Sor.	0222 322 3636 Dahili-
	Samet SARIOĞLU	Polis Memuru	Bürolar Amiri	0222 322 36 36 Dahili- 6771
	Hasan UZUN	Polis Memuru	Bürolar Amiri	0222 322 36 36 Dahili- 6771
	Nilgün İNCİ	Polis Memuru	İdari Büro A.V	0222 322 36 36 Dahili- 6775
	Dündar UZUNLU	Polis Memuru	Büro A.V	0222 322 36 36 Dahili- 6778
	Oğuzhan TÜRK	Polis Memuru	Büro Mem	0222 322 36 36 Dahili- 6778
	Murat GÖÇGÖREN	Polis Memuru	Büro A.V	0222 322 36 36 Dahili- 6777

**b) TESİS İÇİ KULLANIM ALANLARI KAPASİTESİ**

- Konaklama Resepsiyon( misafir kabul işlemleri) : 1 personel, misafir kayıt işlemleri sırasında 3 misafir sosyal mesafe gözetilerek işlemler yapılacaktır. Tesis konaklama kapasitesi 43 oda 94 misafir olup yabancı( aynı aileden olmayan) kişiler konaklaması halinde oda sayısı kadar (43) kişi konaklayabilecek, aynı aileden olan kişilerin konaklaması halinde(94) misafir konaklayabilecektir.

- Lobi : 3 kişi, Ortak kullanım Tuvaletler; Erkek 2 kişi, Bayan 1 kişi, Engelli 1 kişi, VIP salonu 7 misafir 2 personel, 2.kat VIP salonu 3 misafir 1 personel, Restoran: 5 Personel, 17 masa 48 misafir, Kamelya: 3 personel 12 masa 24 misafir aynı anda kullanabilecektir.

-Mutfak : 3 personel, Depo : 1 personel, amaşırhane: 1 personel- Personel soyunma odası: 2 personel, Personel Duş odası: 1 personel, Personel tuvaletler Erkek 1 personel, Bayan 1 personel, İ Teknik hizmetleri Bakım Onarım Atölyesi 2 personel, mescit: erkek 2, bayan 1 kişidir.

- Şube Müdür odası 1 personel 2 misafir, Bürolar Amiri odası 1 personel 2 misafir, Sözlüşmeli personel odası 3 personel, İdari Büro odası 2 personel, Muhasebe/ Satınalma Büro odası 4 personel olarak kapasiteleri belirlenmiştir. Çok amaçlı salon (düğün, nişan vb.) organizasyonlar için belirlenecek kurallar ile ilgili genelgeler kapsamında düzenleme yapılacaktır.

Tesis içerisinde sosyal mesafe kuralları gözetilerek yukarıda belirtilen personel/ misafir sayılarına uyulacak, belirlenen kapasite herkesin görebileceği yerlere asılacaktır.

c) Tesis içerisinde Bulunan Ortak Kullanım Alanları;

- Restoran 08:00-22:00, Kamelya 08:00 ile 22:00 saatleri arasında sipariş/ self servis usulüne göre Emniyet Müdürlüğümüz personeli ve konaklama yapan misafirlerimize yiyecek içecek hizmeti verecektir. Temizlik, dezenfekte işlemleri genelgede belirtilen gıda güvenliği ve hijyeni ile ilgili mevzuatlarına göre yapılacaktır. Havalandırma işlemleri doğal yollarla (kapı, pencere) açılmak suretiyle yapılacak, klima çalıştırılmayacaktır.

- Konaklama (Resepsiyon) 24 saat esasına göre çalışacak, rezervasyon işlemleri yüzyüze veya telefon ile yapılacak, konaklama yapan misafirler 11:00 çıkış yapacak, 15:00 itibariyle giriş yapacaklardır. Odalar misafir girişi öncesi temizlik görevlilerince mevzuata uygun temizlik malzemeleri ile temizliği yapılarak, dezenfekte makinası ile dezenfekte edilerek, havalandırma yapılacak, kişisel kullanım malzemeleri( duş jeli, şampuan, sabun vb.) tek kullanım olacaktır.

Genel kullanım alanlarında yer işaretlemeleri yapılacak, personel ve misafir kapasitesinde belirlenen kişi sayısına uyulacaktır.

) Restoran ve kamelya da sosyal mesafenin korunması için gerekli genelgede belirtilen masa, sandalye düzeni (masalar arası 1,5 metre, sandalyeler arası 60 cm) ayarlaması yapılacak, sosyal mesafeyi belirleyen yer işaretlemeleri, misafirlerin servis alanına geçmelerini engelleyici şerit düzenlemesi yapılacaktır.

d) Tesis içerinde misafirlerin birbirleri ve personel ile temasını en aza indirmek, mesafenin korunmasına sağlamak amacıyla koridor ve ortak kullanım alanlarının gidiş – dönüş yönünü gösterecek şekilde zemin işaretlemeleri yapılacaktır.

e)Tesis içinde bulunan tüm bölümler için tesis personelinin takip ve denetimi için gerekli düzenleme ve çizelge yapılacak, personelin günlük ateş ölçümleri ve birlikte yaşadığı ailelerinin sağlık durumları hakkında bilgiler alınarak kayıt altında tutulacaktır.

f) Tüm genel kullanım alanlarının temizlik ve dezenfekte işlemleri temizlik personeli tarafından yapılacak, tuvaletler, restoran, kamelya, mutfak, lobi, işletme araçları 1 saat aralıklarla temizlik/dezenfekte edilecek, temizlikte mevzuatlarda belirtilen malzemeler kullanılacak, yapılan temizlik hazırlanacak temizlik çizelgesinde kayıt altına alınacaktır.

g) Tesis içerisinde bulunan alanların temizliği; Temizlik personellerince kişisel koruyucu (maske, eldiven, yüz koruyucu siperlik) kullanılarak elle sık sık temas eden yüzeyler 1/100 lük çamaşır

suyu ile sürekli silinerek, sonrasında dezenfekte makinası ile dezenfekte edilecek, işletme araçlarında kolonya /dezenfekte sıvısı bulundurularak, araca binen herkes elini kolonya veya dezenfekte sıvısı ile dezenfekte etmekte, aracın el ile teması yoğun yüzeyleri( kapı kolları, cam kumandaları, direksiyon, vites, radyo vb.) her kullanımdan sonra % 70 alkol içeren ürünlerle dezenfekte edilecek, temizlik personeline temizlik ile ilgili, diğer personele hijyen salgın ve alınabilecek tedbirler ile ilgili eğitimler verilecek, Tesis içi salgın sorumluları tarafından kontrol ve denetimler yapılacaktır.

ğ) Konaklayan misafir oda çıkış işlemini tamamladıktan sonra oda doğal yollarla 1 saat havalandırılacak, temizlik personeli tarafından temizlik ve hijyen kurallarına göre temizlik ve dezenfekte işlemleri yapılacak, temizlik ve dezenfekte işlemleri bittikten sonra oda doğal yollarla iki saat daha havalandırılarak yeni misafir kabulü bir önceki konaklayan misafirin çıkışından en az 4 saat sonra olacaktır.

h) Tesise gıda ve temizlik malzemeleri kabulünde aşağıda belirtilen görevli personellerce malzeme getiren kişi bilgileri ve ürün ile ilgili düzenli kayıtlar tutulacaktır.

145019	Cemal DİRİ	Depo Memuru	0 222 322 36 36
925184	Abdullah DÖNMEZ	Depo Memuru	Dahili- 6779

l)Personel ve misafirlerin tesis içi kullanımında uymaları gereken sağlık ve hijyen kuralları kapsamında tesise girişlerde temassız ateş ölçümü yapılarak 38 derece üstü çıkan olursa derhal insanlardan izole edilerek lobide beklemeye alınacak, 112 aranarak sağlık birimlerine ve tesis içi koronavirüs sorumlusuna bilgi verilecektir. Tesise maskesiz giriş yapılmayacak, mutfak, servis, temizlik görevlileri mutlak suretle maske, eldiven, koruyucu siperlik takacaklardır. Misafirler ve personel tesis kurallarına riayet edecekler uymayanlar olduğu takdirde kayıt altına alınarak gerekli işlemler yapılacaktır.

i) Misafir ve personel hasta, semptomlu , şüpheli durumların oluşması halinde 112 acil sağlık hattı veya en yakın sağlık kuruluşu Yunusemre Devlet Hastanesi (adres Uluönder mahallesi Fevzi Çakmak caddesi no.1 Tepebaşı/ Eskişehir telefon. 0222 211 95 95 ), Esentepe Aile Sağlığı Merkezi (adres. Esentepe mahallesi Gizemli sokak no.6 Tepebaşı/ Eskişehir telefon. 0222 323 31 11 ) aranarak bilgi verilecektir.

j) Hastalık belirtileri gösterebilecek misafir-personel olması durumunda aşağıda gösterilen resepsiyon görevlilerince izole edilerek lobide beklemeye alınarak 112 aranarak sağlık birimlerine bilgi verilecek, sağlık ekiplerinin gelmesine kadar mutlak suretle maskeli olacak, temas ettiği kişiler ve yerler hakkında bilgi alınarak, tesis içi korona virüs sorumlusuna bilgi verilecektir.

237575	Adil TUNCER	Polis Memuru	0 222 322 36 36
245967	Durdu FİDAN	Polis Memuru	Dahili:6774
212889	Gürbüz ÖZKARTAL	Polis Memuru	
909262	Fevzi YALÇIN	Teknisyen Yardımcısı	0 505 318 26 07
909261	Selahattin CEYLAN	Teknisyen Yardımcısı	

k) Korona virüs tespiti olan misafirin konakladığı oda temizlik personeli tarafından koruyucu ekipman kullanılarak(maske, eldiven, yüz koruyucu siperlik)kullanılarak penceresi açılacak en az

1 saat havalandırılacak, mevzuat hükümlerine uygun olarak temizliği yapılarak dezenfektan makinesi ile dezenfekte edilecek, 1 saat sonra tekrar penceresi açılarak en az 2 saat havalandırma yapılacak, odada bulunan malzemelerden kağıt havlu, peçete, kişisel temizlik malzemeleri ayrı bir poşete konularak imha edilecek, çamaşırlar ayrı bir poşette çamaşırhaneye taşınarak diğer çamaşırlardan ayrı olarak yıkanacaktır. Ayrıca misafirin temas ettiği yerler/ kişiler tespit edilerek gerekli temizlik ve dezenfekte işlemi yapılacak, temaslı kişiler sağlık kuruluşuna yönlendirilerek kayıtlar tutulacaktır. Personelde korona virüs tespiti olması durumunda derhal insanlardan izole edilerek lobide beklemeye alınacak, 112 aranarak sağlık birimlerine ve tesis içi korona virüs sorumlusuna bilgi verilecektir.

2.Tesis içi salgın tedbiri uyulması gereken kurallar tesiste misafir ve personelin kolaylıkla görebileceği yerlere, konaklama odalarına asılacak, tesis içi salgın tedbir planı ilgili şubeye gönderilerek internet sitesinde yayımlanacaktır.

3.Tesis içinde uyulması gereken kurallar; Tesise girişte personel ve misafirin temassız ateş ölçümü yapılacak, maskesiz giriş yapılmayacak, ortak kullanım alanı olmayan yerlere misafir girişi yapılmayacak, hijyen ve temizlik kurallarına uyulacak, sosyal mesafe kurallarına riayet edilecektir. Kontrol ve denetimler yukarıda belirtilen korona virüs sorumluları tarafından yapılacaktır.

4.Tesis içi Salgın tedbirleri aylık değerlendirilerek, görülen eksiklikler giderilecek gerekli çalışmalar korona virüs tesis sorumluları tarafından yapılacaktır.

5.Tesis içi hijyen ve temizlik çalışmaları temizlik görevlilerince mevzuatta belirtilen malzemeler ve ekipmanlar kullanılarak yapılacak, günlük temizlik çizelgeleri 08.00/20.00 saatleri arasında 1 saat aralıklarla yapılacaktır.

6.Hijyen ve temizlik kontrolleri tesis korona virüs sorumluları tarafından saat başı yapılacaktır.

7.Tesislere gelen misafirlerin personel ve diğer misafirlerle fiziksel temasını azaltmak amacıyla ortak kullanım alanlarına sosyal mesafeyi belirleyen yer çizgileri, uyarı levhaları ile bilgilendirme yapılacak, tesis içindeki tüm alanların girişine kapasite ve sosyal mesafeyi belirleyici görseller asılacak, tesis içi sosyal mesafe planı hazırlanacaktır.

8.Tesislerdeki ortak kullanım alanlarına restoran, kamelya, resepsiyon, ortak tuvaletler, konaklama katları vb. yerlere misafir ve personelin kullanacağı dezenfektan kutuları konulacaktır.

9.Koronavirüs ve hijyen kuralları ile ilgili bilgilendirme görselleri İl Sağlık Müdürlüğünden temin edilerek personel ve misafirlerin rahatlıkla görebileceği yerlere asılacaktır.

10.Misafirlerin kayıt işlemleri sırasında son 14 gün içinde Covid-19 geçirip geçirmediikleri, Covid-19 lu biri ile temas edip etmedikleri, kronik rahatsızlıkları sorulacak, temassız ateş ölçümleri yapılacak, misafirlerin tesis içinde uyulması gereken kurallar hakkında bilgilendirme resepsiyon görevlilerince yapılarak kayıtları tutulacaktır.

11.Misafirlerin talep etmesi halinde verilmek üzere yeteri kadar maske restoran ve kamelya kasalarında, resepsiyonda bulundurulacaktır.

12.Covid-19 salgını süresince tesis içinde bulunan çok amaçlı salonda toplu yemek,nişan,düğün vb. organizasyonlar yapılmamakta olup, çok amaçlı salon (düğün, nişan vb.) organizasyonlar için belirlenecek kurallar ile ilgili genelgeler kapsamında düzenleme yapılacaktır.

13.Mescitte 22.05.2020 tarihli 8357 sayılı genelge hükümleri uygulanarak seccadeler, tesbihler, havlular kaldırılacak, misafir veya personelin kendi seccadeleri ile giriş yapmaları gerektiği mescit girişine asılacak, mescit aynı anda 1 bayan ve 2 erkek misafir/personel tarafından kullanılabilir, girişe dezenfektan kutusu konulacaktır.

14.Salgın ile ilgili gelişmeler ve genelgeler takip edilerek gerekli düzenlemeler tesis içi korona virüs sorumluları tarafından yapılacaktır.

## 2. PERSONEL VE EĞİTİM

1.Tesis, kamelya, mutfak ve depo girişine dezenfeksiyon paspasları, el dezenfekte kutusu konulacak, personelin temizlik ve hijyeni sağlanacaktır.

2. Personelin ve birlikte yaşadığı kişilerin sağlık durumları ile ilgili bilgiler idari büro Amirliği tarafından tutulacak, kendisinde veya birlikte yaşadığı kişilerde covid-19 semptomları görülmesi halinde tesis salgın sorumlularına zaman geçirmeden bilgi vereceklerdir. Tesise giriş ve çıkışta personelin temassız ateş ölçümü yapılarak kayıt altına alınacaktır.

3.Tesiste çalışan personel için yeteri kadar maske, eldiven, koruyucu şeffaf siperlik satın alma büro Amirliği tarafından temin edilerek personelin kullanımına sunulacaktır.

4.Personel kıyafetlerinin günlük temizlik ve hijyeni sağlanması personele bilgilendirilecek, kontrol ve denetimi tesis salgın sorumluları tarafından yapılacaktır.

5.Personelin el hijyenine dikkat etmesi konusunda uyarılması, ellerin en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanması, dezenfektan sıvısı kullanılması konularında bilgilendirme ve kontroller yapılacaktır.

6.Resepsiyon,Restoran ve kamelya kasa görevlilerince mümkün olduğunca kartla temassız ödemelerin alınması, kart ve fiş alımından sonra ellerin yıkanması, dezenfektan kullanılması hakkında bilgiler verilerek kontroller yapılacaktır.

7. Restoran, kamelya, resepsiyon görevlilerinin görev saatleri içerisinde çalışmış oldukları grup personelleri ile çalışmalarını sağlanacaktır. Zorunlu haller dışında personel grup değişimi yapılmayacaktır.

8.Personele salgın tedbirleri çerçevesinde aylık eğitimler verilerek kişisel koruyucu malzemeler, sosyal mesafe kullanımı hakkında bilgilendirmeler yapılarak kayıt altına alınacaktır. Temizlik görevlilerinin kişisel koruyucu malzeme ve temizlik malzemeleri kullanımı mevzuat hükümlerine göre yapmaları sağlanarak kontroller yapılacaktır.

9.Personelin çalışma alanı ve çalışma saatleri idari büro Amirliği tarafından günlük görev listelerinde gösterilerek kayıt altında tutulacaktır.

10.Personelin tesis içinde görev alanları ve ortak kullanım alanları kapasitesinde belirtilen kişi sayısına sosyal mesafe kurallarına uygun hareket etmeleri, kendi temizlik ve hijyenleri için görev alanlarında bulunan dezenfektan sıvılarından faydalanmaları sağlanacaktır.

11.Mevcut personelin ve göreve başlayacak olan teknisyen yardımcılarında hijyen eğitim sertifikaları idari büro amirliğince kontrol edilerek eksiklik olması halinde tamamlanması sağlanacaktır.

12.Tesis personeli hizmetlerinde kullanılan servis otosunda aynı anda en fazla 7 kişi bulunabilecek, araçta maskesiz bulunulmayacaktır.

13.Tesis giriş çıkışlarında görev yapan güvenlik görevlilerinin salgın tedbirleri çerçevesinde görev yapmaları ve kontrol ve denetimleri için ilgili Şube Müdürlüğüne yazı yazılacaktır.

14.Tesis personelinin sağlık durumu, misafirlere sağlıklı hizmet sağlanması için aylık periyotlarla covid-19 testi yapılması için il sağlık müdürlüğü ile yazışma yapılarak koordinasyonu ve kayıtları idari büro amirliği tarafından tutulacaktır.

15.Personel kendinde korona virüs semptomu/şüphesi görmesi halinde insanlardan izole ederek lobide bekleyecek, temas ettiği personel/misafir hakkında bilgiler verecek, tesis içi salgın sorumlularına zaman geçirmeden bilgi verecektir.

### 3.TEMİZLİK VE HİJYEN

1. Tesis içi hijyen ve temizlik çalışmaları temizlik görevlilerince mevzuatta belirtilen malzemeler ve ekipmanlar kullanılarak yapılacak, günlük temizlik çizelgeleri 08.00/20.00 saatleri arasında 1 saat aralıklarla yapılarak tesis salgın sorumlularınca kontrol ve denetimleri yapılacaktır.

2.Temizlik personelinin temizlik /dezenfekte işlemleri süresince mutlaka maske, eldiven, yüz koruyucu siperlik kullanmaları, temizlik sonrasında el hijyenine dikkat etmeleri, ellerin en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanması, dezenfektan sıvısı ile dezenfekte etmeleri sağlanarak tesis salgın sorumlularınca kontrol ve denetimleri yapılacaktır.

3.Toz çıkaran süpürme veya yüksek basınçlı su ve kimyasal püskürtme işlemlerinden kaçınılarak, yüzeylerin temizliğinde nemli silme-paspaslama tercih edilecek, tek kullanımlık temizlik bezleri kullanılacaktır.

4. Temizlik görevlileri temizlik malzemelerinde deterjan ile dezenfektan malzemelerini güneş görmeyen serin alanlarda muhafaza edecek, birbirleri ile karıştırılmamasına özen göstereceklerdir.

5. Kapı kolları, tırabzanlar, elektrik düğmeleri, televizyon kumandaları, post cihazları, telefon, oda anahtarı, duş bataryaları, masa sehpa yüzeyleri gibi el temasının yoğun olduğu yüzeyler sık sık temizliği ve dezenfektasyonu yapılarak, günlük kayıtları tutulacak, kontrol ve denetimleri yapılacaktır.

6. Klor bileşenleri ile temizlik yapılmasının uygun olmadığı yazar kasa, bilgisayar klavyeleri, telefon ve diğer cihazların yüzeyleri %70 lik alkolle silinerek gerekli dezenfeksiyon sağlanacaktır.

7. Tuvaletlerin yüzeyleri, klozetler, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları sık sık 1/10 oranında sulandırılmış çamaşır suyu kullanılarak dezenfekte edilecek, yapılan temizlikler günlük her saatte bir olmak üzere kayıt altına alınacaktır. Tuvaletlerde devamlı sıvı sabun, tuvalet kağıdı, kağıt havlu, çöp kutusu bulundurulacak, tuvalet kapılarının karşısında paravan bulunduğundan tuvalet kapıları açık bulundurulacak devamlı havalandırılması sağlanacaktır.

8.Tesis içerisinde bulunan personel odaları, restoran, kamelya, misafir odaları doğal yollarla havalandırılacak klima kullanılmayacaktır.

9.Covid-19 teşhisi konulan misafirin odasındaki nevresim, çarşaf, havlu vb. tüm tekstil malzemeleri ayrı ayrı poşete konularak çamaşırhanede diğer çamaşırlardan ayrı yıkanması sağlanacaktır.

10. Personel-misafir için tesis içerisinde maske, eldiven ve hijyen malzemelerinin atılacağı çöp kutusu konularak üzerine "sadece maske, eldiven, hijyen malzemeleri atılacaktır" ibaresi yazılacak bu çöpler temizlik görevlileri tarafından mutluluk suretle maske, eldiven, koruyucu siperlik kullanılarak alınacak ayrı bir çöp poşetine konulup üzerine" maske, eldiven, hijyen malzemesi " yazılıp çok amaçlı salonun ardında belirlenen çöp kutusuna konularak muhafaza edilecek, belediye görevlileri ile irtibata geçilerek teslimi sağlanacaktır.

11. Tesise gıda ve temizlik malzemeleri kabulünde görevli personel, mutfak personeli ( aşçılar) servis yapan görevliler ( garsonlar ) malzeme getiren, bakım için gelen kişiler ile yakın temasta bulunmamaları, sosyal mesafe kuralına riayet etmeleri ve koruyucu ekipman kullanmaları sağlanarak gerekli kontroller yapılacaktır. Kişi bilgileri ve ürün ile ilgili düzenli kayıtlar tutulacaktır.

12. Temizlik personelinin bulunmadığı zamanlarda her birim temizlik ve hijyen faaliyetlerini kendi personeli tarafından yerine getirecektir.

#### **4.MİSAFİRLERİN TESİSLERE GİRİŞİ**

1.Misafirler tesislere girişlerde sosyal mesafe kurallarına uygun olarak işletme hizmetlerinden yararlanmaları görevlilerimiz tarafından sağlanacaktır.

2. Misafirlerin kayıt işlemleri sırasında son 14 gün içinde Covid-19 geçirip geçirmediikleri, Covid-19 lu biri ile temas edip etmedikleri, kronik rahatsızlıkları sorulacak, temassız ateş ölçümleri yapılacak, misafirlerin tesis içinde uyulması gereken kurallar hakkında bilgilendirme resepsiyon görevlilerince yapılarak kayıtları tutulacaktır.

3.Misafirlerden Covid-19 geçirip geçirmediikleri sorulacak, geçirdiler ise son negatif test tarihi üzerinden 14 günlük sürenin geçip geçmediği ve sonucu pozitif biri ile temaslı olup takibe girip girmediklerine ilişkin bilgilendirme istenecektir. Covid 19 atlatmış olan ancak 14 günlük süre geçmeyen kişiler ile test sonucu pozitif biri ile temaslı olup takip altında olan misafirlerin tesise kabulü yapılmayacaktır.

4.Misafirlerin talebi olması halinde verilmek üzere resepsiyon, restoran-kamelya kasalarında yeteri kadar maske bulundurulacaktır.

5.Misafirlerin yapacağı ödemelerin Resepsiyon, Restoran ve Kamelya kasa görevlilerince mümkün olduğunca kartla temassız ödemelerin alınması, temaslı pos cihazı kullanılması halinde her kullanımdan sonra cihazın temizliği ve dezenfeksiyonu yapılacaktır.

6.Oda anahtarlarının misafirlere verilmeden önce temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanacaktır.

7.Temas ve izleme takibinin yapılabilmesi amacıyla her misafirin bulunduğu kattaki diğer misafirlerin ( özellikle sağ ve sol yan odaları ile karşı odasında kalanların) bilgileri resepsiyon görevlilerince kayıt altına alınarak muhafaza edilecektir.

## 5.MİSAFİR ODALARI

1.Odalarda bulunan televizyon, kapı ve pencere kolları, çekmece kulpları, telefonlar ile elle temasin sık olabileceği tüm noktalar misafir tesisten ayrıldığında temizlik ve hijyen bölümündeki belirtilen hususlar doğrultusunda temizlenerek dezenfekte makinesi ile dezenfekte yapıp doğal havalandırması sağlanacaktır.

2.Odalarda bulunan şampuan, sabun, duş bonesi gibi ürünler tek kullanımlık olacaktır.

3. Misafirlerin talebi olması halinde verilmek üzere resepsiyon, restoran-kamelya kasalarında yeteri kadar maske bulundurulacak, konaklamanın olduğu her kata dezenfektan kutusu konulacaktır.

4.Odalarda misafirin kullanımına sunulacak yatak örtüsü, çarşaf, yastık kılıfı vb. malzemeler her misafir için ayrı ayrı verilecek, konaklamanın devam ettiği süre içerisinde 2 günde bir olmak üzere en az 60 derecede yıkanacak, her misafir ayrıldıktan sonra kişisel kullanıma sunulan malzemeler ( havlu, çarşaf vb. ) muhakkak yıkanarak dezenfekte edilecektir.

5.Misafirler saat 11.00 itibariyle odadan çıkış yapacaklar, odanın havalandırılması, temizliği, dezenfeksiyonu ve havalandırılması temizlik görevlilerince yapılacaktır.

6.Paylaşımli odalarda yabancı kişilerin ( aynı aileden olmayan ) bir arada konaklamasına müsaade edilmeyecektir.

## 6.MUTFAKLAR

1.Mutfaklar temizlik ve hijyen bölümündeki belirtilen hususlar doğrultusunda temizlik görevlilerince temizlenerek dezenfekte edilecektir.

2.Temizlik işlemleri sözleşmeli temizlik personelleri tarafından yerine getirilerek , temizlik ile ilgili günlük temizlik çizelgeleri 08.00/20.00 saatleri arasında 1 saat aralıklarla yapılarak tesis salgın sorumlularınca kontrol ve denetimleri yapılacaktır.

3. Mutfakta tüm gıdaların temiz, gıdaya uygun nitelikte bir ekipman ile kapalı dolaplarda ve üzeri kapalı olarak depolanmasına, bu gıdalara mutfak personeli haricinde kimse temas etmeyecek, çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıdalar ile hazırlanmış gıdalar ayrı ayrı yerlerde muhafaza edilecek, hiçbir gıda zeminle temas ettirilmeyecektir.

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



5.Mutfak personeli mutfağa girişlerinde kişisel koruyucu ekipman (maske-eldiven-bone-şeffaf yüz koruyucu siperlik-galoş vb.) kullanarak bu malzemelerin temizliğine özen gösterecek, mutfak bölümüne çalışan personel haricinde herhangi birinin girmesine müsaade edilmeyecektir.

6.Mutfak içerisinde gerekli alanlarda sağlam, kapalı şekilde muhafaza edilebilir çöp kovaları konulacak, çöpler biriktirilmeden mutfak dışına çıkarılması sağlanacak, “sadece maske, eldiven, hijyen malzemeleri atılacaktır” ibaresi yazılı çöp kovası bulundurulacaktır.

7.Mutfak alanında personelin el temizliği ve hijyeni için dezenfektan kutusu bulundurulacaktır.

8.Servis malzemeleri (çatal-bıçak-kaşık-tabak vb.)bulaşık makinesinde 60 derece ve üzerinde yıkanması ilgili personeller tarafından yapılacaktır.

## 7.ORTAK KULLANIM ALANLARI

1. Tesis içerisindeki ortak kullanım alanları ( tesis girişi, lobi, restoran, kamelya, koridorlar, merdivenler, kat koridorları, vb.)temizlik ve hijyen bölümündeki belirtilen hususlar doğrultusunda temizlik görevlilerince temizlenerek dezenfekte edilecektir.

2. Temizlik işlemleri sözleşmeli temizlik personelleri tarafından yerine getirilerek, temizlik ile ilgili günlük temizlik çizelgeleri 08.00/20.00 saatleri arasında 1 saat aralıklarla yapılarak tesis salgın sorumlularınca kontrol ve denetimleri yapılacaktır.

3.Restoran, kamelya, lobi vb. ortak kullanım alanları sosyal mesafe kurallarına uygun olacak şekilde yer işaretlemeleri yapılacak ve tesis içi kullanım alanları kapasitesi bölümünde belirtilen kişi sayısı kadar personel ve misafirin kullanımı sağlanacak, planda belirtilen kapasiteden fazla misafir kabul edilmeyecektir.

4. Lobide tavla, okey, iskambil kağıdı vb.materyal bulundurulmayacak, bu tip oyunlar oynanmayacaktır.

## 8.RESTORAN, KAMELYA VE YEME İÇME YERLERİ

1.Restoran ve kamelya girişinde dezenfektan kutusu bulundurulacak, personel ve misafirlerin ellerini dezenfektan ile temizledikten sonra girişleri sağlanacaktır.

2. Maskesiz misafir içeri alınmayacak, yanında maske yoksa verilmek üzere restoran ve kamelya da yeteri kadar maske bulundurulacak, yeme içme faaliyeti dışında ve masadan kalktıklarında maske takmaları sağlanacaktır.

3.Restoran ve kamelya bölümünde sosyal mesafe kuralları doğrultusunda masalar arası 1.5 metre, sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenleme yapılacak, sıra oluşabilecek yerlerde 1.5 metre sosyal mesafe yer işaretlemeleri yapılacaktır.

4.Masalarda sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanacak, masa yanlarına sandalye konulmasına izin verilmeyecektir.

- 5.Yemek/ öğün saatleri yoğunluğa sebebiyet vermeyecek şekilde düzenleneme yapılacak, sosyal mesafe kuralları uygulanacaktır.
- 6.Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulacaktır.
- 7.Restoran ve kamelya bölümünde kullanılan servis ekipmanları servis öncesi ve sonrası düzenli olarak temizlenecek ve dezenfekte edilecektir.
- 8.Ortak kullanımda olan çay termosu kaldırılarak, misafirlere çay servis görevlisi tarafından verilecektir.
- 9 . Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz,baharat, peçete, vb. malzemelerin her misafir kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanacaktır.
10. Kullanılacak metal kaşık, çatal, kaşıklar gerekli hijyen şartlarında temizlendikten sonra kapalı alanlarda muhafaza edilecek ve el değmeden misafirlere sunulacaktır.
- 11.Restoranda kahvaltı ve yemeklerde açık büfe yiyeceklere misafirlerin temasının önlenmesi için gerekli önlemler alınarak, servis görevli tarafından misafirlere sağlanacaktır.
- 13.Restoran ve kamelyada misafirlerin temizlik ve hijyeni için dezenfekte kutusu konulacak, talep edilmesi halinde verilmek üzere maske vb. hijyen malzemesi bulundurulacaktır.
- Hazırlanan Tesis İçi Salgın Planı aylık değerlendirilerek, alınması gereken tedbirler tesis yönetimi tarafından alınacaktır.

İsa ERTATLI  
Bürolar Amiri  
Komiser Yardımcısı

**UYGUN GÖRÜŞLE ARZ OLUNUR**

Engin KARBUS  
Şube Müdür V.  
Emniyet Amiri

..... /06/2020

**UYGUNDUR**

Hakan DEMİRHAN  
Emniyet Müdürü a.  
Emniyet Müdür Yardımcısı  
2. Sınıf Emniyet Müdürü