

TESİS İÇİ SALGIN TEDBİR PLANI

1. AMAÇ VE KAPSAM

İş bu plan taslak olarak hazırlanmış olup, otel içinde faaliyette bulunulan birimlere göre (spor salonu, spa, restoran) işletme tarafından düzenlenmelidir. Bu plan, ilçemizde faaliyet gösteren Turizm işletme belgeli konaklama tesisimizin faaliyetlerini güvenli bir şekilde gerçekleştirilebilmesi amacıyla, T.C. İçişleri Bakanlığı tarafından 02 Haziran 2020 tarihli ve 8680 sayılı genelgesine istinaden Turizm belgeli konaklama tesislerinde aşağıda belirtilen önlemlerin alınması ve sürekliliğin sağlanması amacıyla taslak olarak oluşturulan “Tesis İçi Salgın Tedbir Planı” kapsamında uygulanacak standartlar ve tedbirleri içermektedir.

2. GENEL ESASLAR

a. Tesis Adı YOL-İŞ HOLIDAY OTEL TRABZON

b. Tesisin korona virüs sorumlusu/sorumlularının Adı Soyadı / İletişim Bilgileri (24 saat süre esasına göre belirlenmelidir. EK 18)

I. MERAL BULUT / 0532 057 4461

II. AYSUN AYAR/ 0542 385 0825

III. HÜSEYİN PIRASA / 0552 624 9061

IV. OSMAN ZAFER/ 0537 705 4261

c. “Tesis İçi Salgın Tedbir Planı” kapsamında, uyulması gereken kurallar, tesiste personel ve misafirlerin kolaylıkla görebileceği alanlarda ve misafir odalarında bulundurulur. Ayrıca plan tesisin internet sitesinde yayımlanır.

d. Tesiste yer alan ortak alanlar içinaşağıdaki kapasite planı hazırlanmıştır(1Kişi/4m²olacak şekilde)

TESİS İÇİ BÖLÜM/ALAN ADI	SALON KAPASİTE	MAXİMUM MİSAFİR SAYISI	MAXİMUM GÖREVLİ PERSONEL SAYISI
BORDO SALON (SINIF DÜZENİ)	50	23	1
MAVİ SALON (U DÜZEN)	30	16	1
KANUNİ BALO SALONU (SİNEMA DÜZENİ)	300	100	1
KANUNİ BALO SALONU (SINIF DÜZENİ)	70	40	2
KANUNİ BALO SALONU TOPLANTI KİNA ÇEŞİTLİ ETKİNLİK	170	100	2
RESTAURANT	100	40	3
VİP BAR	30	15	1
GENEL ALAN	30	16	1

- e. Hijyen ve temizlik tedbirleri başta olmak üzere her bir alan için alınan/uygulanan tedbirlere ilişkin günlük izleme formları hazırlanır. (Ek1-2-3-4-5-6-7-8)
- f. Konaklamaya gelen misafirlerin hem diğer misafirlerle hem de tesis personeliyle fiziksel temasını azaltmak amacıyla tesisin ortak kullanım alanları için mesafe planları hazırlanır, koridorların/alanların gidiş/dönüş yönlü olacak şekilde gerekli yer işaretlemeleri yapılır.
- g. Tesiste bulunan ortak kullanım alanlarında mesafeye yönelik yer işaretlemeleri, bu alanların çalışma saatleri, çalışma usulleri (randevu, sıra usulü vb.), her kullanım sonrası uygulanması gereken **temizlik**, dezenfekte ve havalandırma işlemleri ve bu işlemlerin süresi, temizlik/dezenfekte/havalandırma işlemleri sonrasında yeni misafirin kabulü için beklenilecek süreye yönelik planlamalar yapılır. (Ek11)

Resepsiyon Alanı Çalışma Planı	
Çalışma Saatleri	24 Saat
Çalışma Usulleri (Randevu, Sıra vb.)	REZERVASYON
Kullanım Sonrası Temizlik Çalışmaları	Misafir tarafından temas edilen her malzemenin 80 derece alkol içeren malzemeler ile silinmesi
Dezenfekte, Havalandırma İşlemleri ve Süresi	Misafir çıkış ve girişinden sonra 15 dakika doğal havalandırma
Temizlik Sonrası Yeni Misafir Kabulü İçin Beklenecek Süre	30 Dakika

- h. Tesislerdeki ortak kullanım alanlarında el antiseptiği veya dezenfektan bulundurulur.
- i. Revir/sağlık birimi bulundurması zorunlu olan işletmelerde, personelin tam zamanlı olarak görev yapmaları sağlanır.

3. ÖN BÜRO VE RESEPSİYON

- a. Konaklayan misafirlerin kayıtları (isim-soy isim, adres, iletişim, pasaport bilgileri, son 14 gün içerisinde bulunduğu ülkeler ve konaklaması sonrasında ülke içerisindeki seyahat planı) tam ve düzenli şekilde tutulur. (Ek15)
- b. Misafirlere, tesise girişleri esnasında check-in işlemi ardından, tesisin Covid-19 küresel salgını ile ilgili almış olduğu önlemler anlatılır, değişen konsept, tatil anlayışı ve kendilerinden beklenen uygulamalar hakkında bilgi verilir.
- c. Ön büro çalışanları fiziksel mesafeye uygun çalışır, giriş ve çıkış anlarında resepsiyon önündeki yoğunluk engellenir.
- d. Oda kartı veya anahtarı, havlu kartı, kalem, resepsiyon zili vb. ekipmanların kullanım tekrarı olması durumunda dezenfeksiyonu yapılır, uygun şekilde muhafazası sağlanır.
- e. Ödemeler mümkün olduğunca temassız olarak gerçekleştirilir.

- f. Bellboylar bagaj taşıma esnasındakişisel koruyucu önlemler(eldiven,maske,sipermaskevb.)kullanır.
- g. Vaka sayısı yüksek ülkelerde bulunan misafir tespit edilmesi durumunda yönetim ve departman müdürleri bilgilendirilir.
- h. Ateşi yüksek (38 °C) olan misafire maske takılarak varsa doktor ofisine veya ilgili sağlık kuruluşuna başvurulması sağlanır.
- i. Ön büro deski gün içerisinde sık sık dezenfekte edilir.
- j. Tesise santral aracılığı ile ulaşan misafirlere Covid-19 vb. salgın hastalıklardan korunma konusunda alınan önlemler ve uygulamalar ile ilgili bilgi verilir.

4. PERSONEL VE EĞİTİM

- a. Personel girişinde,dezenfeksiyon paspasları ve el dezenfeksiyonu veya antiseptiği bulundurulur.
- b. Personelin tesise giriş/çıkışlarında vücut ısısı ölçümleri termal sensörlerle ya da temassız ateş ölçerlerle yapılarak,bu veriler günlük olarak kayıt altına alınır ve en az 14gün süreyle saklanır.(Ek12)
- c. Tüm personel, çalışma esnasında çalışma alanının gerektirdiği tıbbi/bez maske, yüz koruyucu şeffaf siperlik vb. kişisel koruyucu ekipman kullanır.
- d. Personel kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanır.
- e. Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilir.
- f. Tesis bünyesinde görev alan personele işletmede uygulanacak plan, hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı konusunda periyodik temel eğitimler verilir. Söz konusu eğitimler mesafe kurallarına uygun ortamda mümkünse uzaktan eğitim (e-eğitim) metoduyla gerçekleştirilir.
- g. Personelin gün içerisinde çalıştığı hizmet alanı ,saati ve süresini gösterecek şekilde kayıt tutulur.(Ek14)
- h. Tesislerde görevli personelin duş-tuvalet, dinlenme, ortak yemek ve sosyal alanları mesafe koşullarına göre düzenlenir ve bu alanların kapasitesi belirlenerek görünür yere asılır.
- i. Personel kullanım alanlarının temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanır. Ayrıca buralarda alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı bulundurulur.
- j. Tesislerde işe yeni alınacak ya da mevcut personelin işe başlayışı yapılmadan önce, koronavirüs açısından sorgulaması yapılır. Ayrıca personelin işe kabul şartlarında Milli Eğitim Bakanlığı veya hijyen eğitimi verme yetkisi olan firmalardan "Hijyen Eğitimi Sertifikası"na sahip olma kriteri de dikkate alınır. Mevcut çalışan personelin 02.06.2020 tarihinden itibaren en geç 1 ay içerisinde uzaktan eğitim (e-eğitim) metoduyla anılan sertifikayı alması sağlanır.
- k. Tesis giriş/çıkışlarında görev yapan güvenlik görevlilerinin (fiili olarak görev yaptıkları süre boyunca) maske ile beraber yüz koruyucu/siperlik kullanmaları zorunlu olacaktır. Güvenlik görevlilerine yaptıkları işlemlerden (kimlik alıp-verme vb.) sonra kullanmaları için alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı, tek kullanımlık mendil ve atıkları için özel çöp torbaları verilecektir.
- l. Tesis yönetimince personele belirli periyotlar halinde ve herhangi bir şüpheli durumun varlığı halinde koronavirüs testi yaptırılır. 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 edilmez.

m. Personelin tesise girişi/görevi esnasında herhangi bir hastalık belirtisi göstermesi halinde Kültür ve Turizm ile Sağlık Bakanlıklarınca belirlenen usul ve esaslara göre yönlendirmeleri yapılır.

n. Personel, korana virüs semptomu/şüphesi bulunan misafir ile temas etmesi halinde;

- Müşterinin odası 24 saat süreyle havalandırılır ve boş tutulması sağlanır, sonrasında temizlik personeli maske, eldiven, siperlik ve koruyucu kolluk ekipmanlarını takarak, kapı kolları, tırabzanlar, asansör düğmeleri, elektrik düğmeleri, post cihazı, telefon, havlu kartı, oda kartı veya anahtarı, şezlonglar, duş bataryaları, masa/sehpa yüzeyleri gibi elle teması yoğun olan yüzeylerin su ve deterjanla temizliği 1/100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu veya %70'lik alkolle dezenfeksiyonu yapılır,
- Klozetler, pisuarlar, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları su ve deterjanla temizlenerek 1/10 oranında sulandırılmış çamaşır suyu kullanılarak dezenfekte edilir.
- Nevresim, çarşaf, havlu vb. tüm tekstil malzemeleri ayrı ayrı poşetlere konularak çamaşırhane veya tesis dışında çamaşır yıkama hizmeti alınan firmaya iletilir ve bu ürünlerin diğer malzemelerden ayrı olarak yıkanması sağlanır. Oda temizliği esnasında temizlik görevlisinin kullandığı ekipmanlar mutlaka değiştirilir. Bu işlemler sonrasında odaya yeni kişi alınabilir.
- Ateş, öksürük, nefes darlığı belirtilerinden birini gösteren ve/veya şüpheli görünen misafir ile karşılaştığında en yakın sağlık kuruluşuna haber verilir/yönlendirme yapılır. (Bu bölüm İşletme tarafından düzenlenecektir.)
 - Sağlık Bakanlığı ALO 184 Koronavirüs Danışma Hattı
 - FATİH Devlet Hastanesi : 0 462 230 22 85
 - Özel İMPERİAL Hastanesi 0 462 455 64 64
 - Özel MEDİCAL PARK KARADENİZ Hastanesi : 444 4 484

5. TEMİZLİK VE HİJYEN

- a. Tüm alanların temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun dezenfeksiyon malzemeleri ile yapılır ve düzenli olarak kayıt altına alınır. (Ek1-2-3-4-5-6-7-8)
- b. Temizlik personeli temizlik/dezenfekte işlemleri süresince tıbbi/bezmaske, şeffaf yüz koruyucu siperlik kullanır.
- c. Kapı kolları, tırabzanlar, asansör düğmeleri, elektrik düğmeleri, post cihazı, telefon, havlu kartı, oda kartı veya anahtarı, şezlonglar, duş bataryaları, masa/sehpa yüzeyleri gibi elle teması yoğun olan yüzeylerin 2 saati aşmayacak şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu yapılır, günlük/periodyik izleme formları/kontrollisteleri ile temizlik/hijyen uygulamaları düzenli olarak kayıt altına alınır. (Ek4)
- d. Otomatik kapı sistemi olmayan genel tuvaletlerin ana giriş kapıları sürekli olarak açık tutulur.
- e. Klor bileşikleriyle temizlik yapılmasının uygun olmadığı yazar kasa, bilgisayar klavyeleri, telefon ve diğer

cihazların yüzeyleri %70'lik alkolle silinerek gerekli dezenfeksiyon sağlanır.

- f. Genel tuvaletlerin giriş kapısı mümkünse otomatik kapı sistemi olarak düzenlenir, düzenlenememesi halinde uygun şekilde paravan konularak giriş kapıları açık tutulur. Bu alanların zeminleri, klozetler, pisuarlar, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları sık sık (mümkünse her kullanımdan sonra dezenfekte edilebilecek bir planlama yapılır) su ve deterjanla temizlenerek 1/10 oranında sulandırılmış çamaşır suyu kullanılarak dezenfekte edilir.
- g. Ayrıca tuvaletlerde devamlı sıvı sabun, tuvalet kağıdı, kağıt havlu ve çöp kutusu bulundurulur ve teması mümkün olduğunca azaltabilmek için muslukların, sıvı sabun ünitelerinin mümkünse fotoselli olmaları sağlanır. El kurutma cihazları kullanılmaz.
- h. Tesis içerisinde yer alan dükkan/mağazaların; ilgisine göre Bilim Kurulunun sektörel bazda yayınladığı rehberler ve "Tesis İçi Salgın Tedbir Planına" uygun bir şekilde faaliyetlerine devam etmesi sağlanır.
- i. Personel kullanım alanları ile misafir genel kullanım alanlarına maske, eldiven gibi hijyen malzemelerine özel atık kutuları konulur.
- j. Koronavirüs (Covid19) teşhisi konulan misafirin ya da tesis personelinin odasındaki nevresim, çarşaf, havlu vb. tüm tekstil malzemeleri ayrı ayrı poşetlere konularak çamaşırhane veya tesis dışında çamaşır yıkama hizmeti alınan firmaya iletilir ve bu ürünlerin diğer malzemelerden ayrı olarak yıkanması sağlanır.
- k. Tesis bünyesinde gıda ürünlerinin tedarikçisini, üretimini, hazırlığını/servisini yapan birimlerde çalışan personel ile bu birimlere geçici olarak giren tedarikçiler, bakım elemanları, mal getiren şoförler vb. kişilerle yakın temasta bulunulmaz, mesafe kuralına uyulur ve koruyucu ekipman kullanılır.
- l. Tesislerin ortak kullanıma sunduğu, hasta ve özel gereksinimi olan bireyler tarafından kullanılan tekerlekli sandalye vb. araçlar bireysel kullanım sonrası mutlaka dezenfekte edilir.
- m. Sandalye, sehpa, oturma grupları üzerinde kumaşlar kullanılmaz bunların yerine yıkanabilir/silinebilir özellikte minderler kullanılacak ve her kullanım sonrasında temizlenir.
- n. Park hizmetinin verilmesi halinde araçta temas edilen her nokta (kapı kolu, direksiyon, vites vb.) temizlendikten sonra araç misafire teslim edilir.

6. MİSAFİRLERİN TESİSLERE GİRİŞİ

- a. Konaklama tesisleri, yemekhane, spor merkezleri, hamam, sauna vb. ortak kullanım alanları için mesafe kurallarının uygulanmasında risk oluşturmayacak sayıda misafir kabulü yapılır.
- b. Misafirlerin tesislere kabulleri esnasında; termal kamera veya temassız ateş ölçerlerle ateşlerinin ölçülür, vücut sıcaklığı kontrollerinde kabul edilen sıcaklık aralığı haricinde bir tespitin yapılması ya da misafirlerin tesise girişte veya konaklamaları sırasında herhangi bir hastalık belirtileri göstermeleri durumunda (yüksek ateş, öksürme, nefes daralması, koku alma duyusunda kayıp, halsizlik vb.) ve acil hallerde Kültür ve Turizm ile Sağlık Bakanlıklarınca belirlenen usul ve esaslara göre hareket edilir.
- c. Misafirlerin tesislere giriş işlemleri sürecinde valiz ve/veya eşyalarının bellboy tarafından taşınması

durumunda, taşıma bittikten sonra bellboy tarafından dezenfekte işlemi yapılır.

- d. Misafirlerden son 14 gün içerisinde bulunduğu yerlerin, varsa kronik rahatsızlıkları, Koronavirüs (Covid19) geçirip geçirmediği, geçirdiler ise son negatif test tarihinden itibaren 14 günlük sürenin geçip geçmediği ve sonucu pozitif biriyle temaslı olması nedeniyle takibe girip girmediklerine ilişkin bilgilendirme istenir. Koronavirüs (Covid19) hastası olan, hastalığı atlatmış olsalar bile (uygulanan ve sonucunun negatif olduğu bildirilen son test tarihi üzerinden asgari 14 günlük süre geçmesi gerekmektedir) bu durum üzerinden asgari olarak belirlenen süre geçirmediği tespit edilen ya da test sonucu pozitif biriyle temaslı olması nedeniyle takip altında olan misafirler tesis kabul edilmez. (Ek15)
- e. Misafirlerin kullanımı için resepsiyon / danışma alanlarında alkol bazlı el antiseptiği /dezenfektanı, tıbbi/bez maske bulundurulur.
- f. Misafirlerin yapacağı ödemelerde, nakit ödeme yerine mümkün olduğunca temassız pos cihazları, online ödeme vb. yöntemler tercih edilir. Temassız pos cihazı kullanılması halinde cihazın her kullanımından sonra temizlik ve dezenfeksiyonu yapılır.
- g. Oda kartı/anahtarı, havlu kartı, kalem, resepsiyon zili vb. ekipmanların kullanımının ardından uygun şekilde dezenfekte edilir.
- h. Temas ve izleme takibinin yapılabilmesi amacıyla her misafirin bulunduğu kattaki diğer misafirlerin (özellikle sağ ve sol yan odaları ile karşı odasında kalanların) bilgileri tesislerden ayrılmalardan itibaren 14 gün süreyle muhafaza edilir.

7. MİSAFİR ODALARI

- a. Tesis yönetiminin, misafirlerin konaklama süresi göz önünde bulundurularak her misafir için ayrı ayrı olacak şekilde gerekli tıbbi/bezmaske vb. ve alkol bazlı elantiseptiği/dezenfektanı bulundurulur.
- b. Odalarda tek kullanımlık şampuan, sabun, duş bonesi, vb. ürünler bulundurulur.
- c. Odalarda bulunan su ısıtıcıları, televizyon ve klima kumandaları, kapı ve pencere kolları ile çekmece kulpları gibi misafirlerin sıklıkla temas ettiği/edebileceği tüm noktalar misafir tesisden ayrıldığında bu planın "Temizlik ve Hijyen" bölümündeki hükümlere uygun olarak temizlenir ve dezenfekte edilir.
- d. Tesis yönetiminin, misafirlerin konaklama süresi göz önünde bulundurularak her misafir için ayrı ayrı olacak şekilde gerekli tıbbi/bezmaske vb. ve alkol bazlı elantiseptiği/dezenfektanı bulundurulur.
- e. Odalarda misafirin kullanımına sunulan yatak örtüsü, çarşaf, yastık kılıfı vb. malzemeler her misafir için ayrı ayrı planlanacak, misafirin konaklama süresince belli aralıklarla en az 60° C'de yıkanır. Her misafir ayrıldıktan sonra kişisel kullanıma sunulan malzemeler (havlu, çarşaf vb.) temizlenir/dezenfekte edilir.
- f. Misafir odadan ayrıldıktan sonra odanın uygun yöntemlerle temizliği/dezenfeksiyonu ve havalandırması yapılmadan odaya yeni misafir edilmez.

8. ORTAK KULLANIM ALANLARI

- a. Ortak kullanım alanları bu tedbir planının Temizlik ve Hijyen bölümündeki hükümlere uygun olarak temizlenir.

- b. Yapılan işlemlere ilişkin günlük izleme formları ve kontrol listeleri ile temizlik/hijyen uygulamaları düzenli olarak kayıt altına alınır. (Ek1-2-3-4-5-6)
- c. İşletmede asansör kullanılıyorsa, asansör içine 1'er metre ara ile sosyal mesafe yer işaretlemeleri ve asansörün toplam kapasitesinin üçte birini geçmemek kaydıyla belirlenen kapasitesi hakkında bilgilendirme yapılır.
- d. Yemek salonları, toplantı salonu, pasta salonu, çok amaçlı salon, konferans salonu, lobi, resepsiyon alanı, oturma salonu, gösteri salonu, eğlence, animasyon alanları, satış üniteleri, açık alanlarda yer alan oturma/bekleme/yeme-içme düzenlemeleri ile havuz çevresi ve kıyıda bulunan gölgelikler/şezlong grupları dahil tüm genel kullanım alanları sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenir. Mesafeye ilişkin önlemler alınarak gerekli işaretlemeler yapılır ve plana uygun kapasiteden fazla misafir kabul edilmez.
- e. Serinletme amacıyla vantilatör (su buharlılar dahil) kullanılmaz.
- f. Restoran, lokanta ve yeme içme yerleri için T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulutarafından belirlenen tedbirlere uygun olarak aşağıdaki önlemler alınır ve uygulanır.

f1. RESTORAN, LOKANTA VE YEME-İÇME YERLERİ

1. Girişlerinde el antiseptiği bulundurulur ve misafirlerin ellerini antiseptikle temizlemelerinden sonra girişleri sağlanır. Görünür şekilde hijyen kurallarını içeren afiş ve panolar asılır.
2. Maskesiz misafir içeri alınmaz, yanında maske yoksa maske temin edilir. Misafirlerin yeme-içme faaliyeti dışında ve masadan kalktıklarında maske takması sağlanır.
3. Yemek salonları, giriş alanı ve holü, ilave salonlar gibi genel alan kullanımları ve açık alanlar dahil tesisin tamamı sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenir. Tesisin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde (lavabo önleri, varsa sigara içme alanları vb.) 1,5 metre ara ile sosyal mesafe işaretlemeleri yapılır.
4. Yemek servisi verilen masalar arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenir. Grup halinde gelen müşteriler için masa birleştirmeleri yapılması halinde diğer masalarla 1,5 metre mesafe korunacak şekilde gerekli düzenleme yapılır.
5. Masaların sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanır. Masa yanlarına sandalye konularak oturma düzeni oluşturulmaz.
6. Karşılıklı oturmada masa eni 70 cm'den küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanır veya iki masa birleştirilerek kullanılır. Bütün masa düzeni kuralları masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulanır.
 1. Yan yana tek kişilik oturma düzeni olan bar masası şeklindeki masalarda sandalyeler arası mesafe 1 metre olacak şekilde düzenlenir. Personel ile müşterinin doğrudan yüz yüze kaldığı bar masaları en az 1 metre genişlik olması ve bu alanlarda görev yapan personelin maske ve siperlik kullanması şartı ile kullanılır.
 2. Yemek/ara öğün saatleri yoğunluğa sebebiyet vermeyecek şekilde düzenlenir.

3. Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulur.
4. Lokanta/restoran alanlarında servis ekipmanları servis öncesi ve sonrası düzenli olarak temizlenir.
5. Ortak kullanımda olan çay/kahve makinası, sebil, içecek makinası ve benzeri cihazlar aynı personelin yardımıyla kullanılır.
6. Masa üzerinde ortak kullanıma özgü tuzluk, biberlik, peetelik vb. materyal bulundurulmaz, mümkünse bunların yerine tek kullanımlık tuz, biber, peçete kullanılır. Tek kullanımlık olmayan masa üstü her türlü donanım her müşteri kullanımından sonra deterjan ve yüzeyin niteliğine uygun hijyen malzemesi temizlenir.
7. Kullanılacak metal çatal, kaşık, bıçaklar gerekli hijyen şartlarında temizlendikten sonra kapalı alanlarda muhafaza edilir ve el değmeden misafirlere sunulur.
8. 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 temizlenir.
9. Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat, peçete, menü vb. malzemelerin her misafir kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanır. Mümkünse tek kullanımlık şeker, tuz, baharat, peçete kullanılır.
10. "Açık Büfe" uygulamasının sürdürölmesi durumunda; büfede bulunan yiyeceklerin misafirler tarafından alınmasını ve misafirlerin yiyeceklerle teması engellenir. İstenen yiyecekler önlemler dahilinde bir görevli tarafından misafirlere servis edilir.
11. Lokanta/restoranlar, misafir ve personelin ulaşabileceği alanlarda alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı, talep edilmesi halinde verilmek üzere maske vb. hijyen malzemeleri bulundurulur.
12. Lokanta/restoran dışında self servis usulü ile yiyecek ve içecek hizmeti mümkün olduğunca verilmez.

h.1.1. Personele Yönelik Önlemler

1. Personelin dinlenme alanlarında da en az 1 metrelik mesafeyi koruması ve maske takmaya devam etmesi sağlanır.

h.1. SAUNA, HAMAM, SPA, VE BUHAR ODALARI İÇİN ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

h.1.1. Personele Yönelik Önlemler

1. Personelin tümü hamam, sauna, buhar odaları dışındaki ön ofis, resepsiyon ve dinlenme alanlarında kuralına uygun şekilde maske kullanır. Maske nemlendike ya da kirlendikçe değistirilir, bu işlemin öncesinde ve sonrasında el antiseptiği kullanılır.

h.1.2. Hamam, Sauna, Buhar Odaları ile Kapalı Havuz ve Jakuzileri Kullanan Müşterilere Yönelik Önlemler

1. Kese, lif, sünger gibi müşteri tarafından kullanılacak malzemeler müşteriye özeldir ve başka bir müşteri tarafından kullanılmaz.

2. Ortak kullanılan materyaller (hamam taşı vb.) ise her kullanım sonrasında su ve sabunla mutlaka yıkanarak dezenfekte edilir.

h.1.3. Hamam, Sauna, Buhar Odaları Genel Önlemler

1. Bu alanlara Covid19 ile ilgili uyulması gereken kuralları içeren afişler herkes tarafından görülebilecek şekilde asılır.
2. Mikrobiyolojik kalite için rutin testler mevzuata uygun olarak yapılır.
3. Duş bataryası, musluk, sabunluk vb. malzemelerin mümkünse sensörlü olanları kullanılır.

h.1.4. Hamam, Sauna, Buhar Ortam Düzenlemesi

1. Hamam, sauna, buhar odaları ve jakuzilerde (çalışanlar dahil) 4 metrekareye 1 kişi olacak şekilde kapasite belirlenir.

h.1.5. Hamam, Sauna, Buhar Odaları Dezenfeksiyonu ve Havalandırılması

1. Serinleme amacıyla vantilatör (su buharlılar dahil) kullanılmaz.

j.1. SPOR SALONLARINDA ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

1. Spor salonlarına, Covid19 ile ilgili mücadele kapsamında uyulması gereken kuralları içeren afişler (el yıkama, maske kullanımı ve sporsalonunun içinde uyulması gereken kurallar) asılır.
2. Spor salonlarının girişlerinde uygulanan parmak/avuç izine dayalı geçiş sistemleri salgın süresince kullanılmaz.
3. Spor salonlarında görevli personel ile misafir/üyelerin tıbbi/bezmaske kullanması zorunludur.
4. Spor salonlarında misafir/üye ve personel tarafından kullanılmak üzere alkol bazlı el antiseptiği bulundurulur ve elleri dezenfektan ile temizlendikten sonra spor yapılacak alana geçilir.
5. Spor salonunun kapasitesi her 6 m²'ye bir kişi olacak şekilde belirlenir.
6. Spor salonlarındaki çalışma koşulları nedeniyle müşterilerin birbiri ve çalışanlarla yakın teması söz konusu olduğundan mesafe kuralının en az 2 metre olacak şekilde uygulanır.
7. Spor salonundaki ekipmanlar (koşu bandı/bisiklet vb.) arasında en az 2 metrelik bir mesafe olacak şekilde gerekli düzenlemeler yapılır.
8. Misafir/üyeler randevu ile kabul edilir.
9. Belirlenen sayıda müşteri olması halinde yeni üye girişini engellemek üzere giriş kapısının her iki tarafından tutturularak asılabilecek nitelikte basit kırmızı renkli bir kordon/şerit, plastik duba vb. materyallerin iş yerlerinde bulundurulması sağlanır ya da bu amaca hizmet edebilecek alternatif bir sistem kurulur.
10. Müşterilerin giriş/çıkış saatleri kayıt altına alınır.
11. Spor salonları, üyeleri ile yaptıkları üyelik sözleşmelerine Covid19 politikaları ve rezervasyon prosedürleri ile ilgili açıklama ekler.
12. İlgili federasyonların izni ile yapılacak müsabaka, antrenman ve hazırlık süreçleri hariç olmak üzere spor merkezleri, tesisleri ve salonlarında (açık alanlar dahil) takım ve temas halindeki sporlar, müsabakalar,

- eğlence amaçlı maçlar veya kişilerin birbirleriyle yakın temasını gerektiren (futbol, basketbol, voleybol, tekvando, güreş, karate vb.) antrenmanlar yapılmaz.
13. Güreş, karate, boks, taekwando vb. spor faaliyetlerinin temassız antrenmanları ile diğer spor amaçlı etkinlikler (yoga, plates, zumba vb.) metrekaireye düşen insan sayısını ve 2 metre mesafe şartını ihlal etmemek şartı ile yapılabilir.
 14. Herkes tarafından ortak kullanılan su sebili vb. araçlar kullanılmaz. Self servis yiyecek ve içecek ikramları ancak bir çalışan tarafından gerekli hijyen şartları sağlandıktan sonra yapılabilir.
 15. Müşterilere kendi içeceklerini getirmeleri hususunda bilgi verilir.
 16. Müşterilerin kullandığı egzersiz araçlarının yanlarına Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış ve dezenfektan özelliği olan mendiller konulur.
 17. Salgın süresince spor salonuna izleyici misafir alınmaz.
 18. Egzersiz aralarındaki dinlenme molaları dışında spor salonlarında müşterilerin beklemesine izin verilmez.
 19. Bulaş riskini önlemek adına spor salonlarında gazete, dergi vb. materyaller bulundurulmaz.
 20. Sabit veya hareketli bütün alet ve cihazların elle ve vücutla temas edilen noktaları her müşteri/üye kullanımı sonrasında mutlaka silinerek dezenfekte edilir. Kullanımdan sonra cihazların silinmesi ile ilgili uyarı afişleri spor salonu içinde farklı noktalara asılır. Bu konuda sesli anonslar yapılır.
 21. Üye/müşterilere kartla temassız ödeme yapabilecekleri hatırlatılarak mümkün olduğunca nakit ödemeden kaçınılması sağlanır, üyelerin temas ettiği/edeceği ödeme terminali (post cihazı v.b) her müşteriden sonra mutlaka %70'lik alkolle temizlenir.

j.1.1 Misafir/Üyelere Yönelik Önlemler

1. Spor salonlarına girişte herkesin (çalışanlar dahil) ateş ölçümü yapılır ve ateşinin 38° C'den yüksek olduğu tespit edilen kişiler içeri alınmayarak ilgili sağlık kuruluşlarına yönlendirilir.
2. Ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı vb. hastalık semptomları olanlar ile Covid19 tanısı alan ya da Covid19 temaslı olması nedeniyle takibe giren kişiler spor salonlarına alınmaz.
3. Misafir/üyelerin spor salonlarından istifade edebilmesi için randevu sistemi oluşturulur ve misafir/üyelerin randevu saati dışında salona girmelerine izin verilmez.
4. Misafir/üyelerin kişisel malzemelerini yanlarında getirebilecekleri hususu randevu aşamasında spor salonu yetkililerince bildirilir.
5. Havluların işletme tarafından karşılanması halinde poşetli ve temiz olması veya görevli bir personel tarafından verilmesi, mat vb. malzemelerin de her kullanımının sonrasında gerekli dezenfeksiyonunun sağlanması.
6. Misafir/üyelerin temasa mahal verecek hareketlerde bulunmamaları için spor salonu yetkililerince gerekli uyarılar yapılır.
7. Spor salonu içinde mecbur olmadıkça yüzeylere dokunulmaz aksi bir durumda eller su ve sabun ile

yıkanır.

k.1.2. Personele Yönelik Önlemler

1. Personel Covid19'un bulaş yolları ve korunma önlemleri hususunda bilgilendirilir.
2. Covid19 tanısı alan yada Covid19 temaslı olmasının nedeniyle takibe giren personel çalıştırılmaz.
3. Personelin çalışırken ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı vb. hastalık semptomları gelişirse; tıbbi maske takılarak izole edilir ve sağlık kuruluşlarına yönlendirilir.
4. Personelin tamamı uygun nitelikte tıbbi maske takar, maskenin nemlenmesi ya da kirlenmesi halinde değiştirilir, yeni maskenin takılması esnasında ise el temizliğine gereken özen gösterilir.
5. El hijyenini sağlamak için; eller en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanır, su ve sabunun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiği kullanılır.
6. Personelin dinlenme alanlarında da en az 1 metrelik mesafeyi korunur ve maske takmaya devam edilir. Ayrıca yemek yerken ya da su/çay/kahve içilirken, maske çıkarılacağı için bunun yapıldığı kapalı alanlarda aynı anda birden fazla kişinin bulunmaması sağlanır.

k.1.3. Spor Salonlarının Temizlenmesi, Dezenfeksiyonu ve Havalandırılması

1. Tüm alanların temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun ürün kullanılması suretiyle uygun sıklıkta yapılır.
2. Yer ve yüzeylerin temizliğinde nemli silme - paspaslama tercih edilir, fırça ile süpürme işlemlerinden kaçınılır.
3. Spor salonlarının temizliğinde özellikle sık dokunulan yüzeylerin (kapı kolları, telefon ahizeleri, masa yüzeyleri, spor aletlerinin el ve vücuda sık değdiği tespit edilen bölümleri vb.) temizliğine dikkat edilir, elle temasın yoğun olduğu yerler sık sık su ve deterjanla temizlenir, 1/100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu ile (yazar kasa, bilgisayar klavyeleri, telefon ve diğer cihaz yüzeyleri) anılan alanların dezenfeksiyonu sağlanacak, klor bileşenlerinin zarar verdiği yüzeylerde ise %70'lik alkol bazlı ürünler kullanılır.
4. Koşubantları, bisikletler, ağırlık aletleri vb. teçhizat her kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenir.
5. Genel kullanım alanları ve misafir/üye tuvaletlerinin girişlerinde dezenfektan bulundurulur.
6. Misafir/üyelerin kullanımına ayrılan tuvaletlerin giriş kapıları mümkünse otomatik kapı sistemi olarak düzenlenir, düzenlememesi halinde kapı kollarının sık sık dezenfeksiyonu sağlanır.
7. Tuvaletlerde teması mümkün olduğunca azaltabilmek amacıyla muslukların, sıvı sabun ünitelerinin mümkünse fotoselli olması sağlanır.
8. Tuvaletlerde el kurutma fanları kullanılmaz, bunların yerine tek kullanımlık kağıt havlu kullanılır.
9. Merkezi havalandırma sistemleri bulunan spor salonlarının havalandırması temiz hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde düzenlenir, havalandırma sistemlerinin bakımı ve filtre değişimleri üretici firma önerileri doğrultusunda yapılır, klima ve vantilatör kullanılmaz.

10. Misafir/üyeler için tek kullanımlık tekstil malzemeleri kullanılır ya da her kullanım sonrasında bu malzemeler en az 60 C'de yıkanır.

