



12.06.2020

TESİS İÇİ SALGIN TEDBİR PLANI

Değerli misafirimiz,

Her zaman olduğu gibi şimdi de misafirlerimizin ve çalışanlarımızın güvenliği en büyük önceliğimiz. Normalleşme evresine geçişle birlikte büyük bir titizlikle yönettiğimiz hijyen ve sağlık koruma standartlarımıza, Covid-19 kapsamında uygulamaya alacağımız yeni tedbir ve protokoller ekledik.

Otellerimizde alınan tüm tedbirler, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığının yayımlanmış olduğu genelge kapsamında hazırlanmıştır. T.C. Sağlık Bakanlığının, Bilim Kurulu'nun ve ilgili tüm resmi kuruluşların konuya dair talimatlarını ve yayınlarını izleyerek tesiste yeni uygulamaların güncellenmesini sağlamaktadır.

Otellerimizde, Covid-19 ve hijyen kurallarını/uygulamalarını kapsayan protokoller hazırlanmıştır. Bu protokoller düzenli aralıklarla değerlendirilerek uygulamada karşılaşılan sorunlar, getirilen çözümler ve kamu kurum/kuruluşlarınca uygulamaya konulan tedbirler dikkate alınarak güncellenmektedir. Protokol kapsamında, hastalık belirtileri gösteren misafirler için uygulanacak işlemler ve çalışanların yaklaşımı da tanımlanmıştır.

MİSAFİR GİRİŞİ VE KARŞILAMA

Giriş kapılarımızda misafirlerimizin vücut ısısı ölçülerek, giriş işlemleri belirlenen standartlara uygun olarak yapılmaktadır. Misafirlerimize görevli bir kişi tarafından uygulamakta olduğumuz önlem ve aldığımız tedbirler genel olarak anlatılmaktadır. Resepsiyon bölgesinde el dezenfektanları, hijyen paspasları ve maske bulundurulmaktadır. Resepsiyon alanında Atık Yönetmeliği gereği kontamine atık kutuları bulunmaktadır. Misafirlerimizin tesislerimize girişinden itibaren bavullar ve diğer eşyalar dezenfekte edilmek sureti ile otelimize alınmakta ve odalarına güvenli şekilde gönderilmektedir. Misafirlerden son 14 gün içerisinde bulunduğu yerlerin, varsa kronik rahatsızlıklarının ve Covid-19 geçirip geçirmediğine ilişkin bilgilendirme istenecek, konaklama kartlarının doldurulması sağlanacaktır.

Tesisimize kendi araçları ile gelen misafirler, araçlarını kendileri park edeceklerdir.

MİSAFİR ODALARI

Misafir odalarının temizliği, eğitimli bir ekip tarafından tek kullanımlık eldiven ve maske ile Sağlık Bakanlığı onaylı temizlik ürünleri ile yapılmaktadır.

Temizlik sırasında kullanılan bezler, her yer için ayrı kullanılmak üzere renk kodlarına göre ayrılmıştır. Temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri ise yüksek standartlarımız dahilinde yapılmaya devam edecektir.

Odalarda elle temas edilen yüzeyler ve kumanda, kapı/pencere kolları gibi donanımlar misafirin konaklaması sırasında ve sona erdiğinde yüksek dezenfekte özelliği olan ürünlerle dezenfekte edilmektedir.

Odalarda tek kullanımlık buklet malzemeleri bulunmaktadır.

Odaların klima temizlikleri, düzenli olarak yapılmaktadır.

Odalarımız, temizlik işlemleri bittikten sonra havalandırılacaktır.

Tüm odalar, check-out sonrası ULV cihazı ile Klor Dioksit kullanılarak dezenfekte edilmektedir.

Otellerimizde, çalışanlarımızda veya misafirlerimizde herhangi bir hastalık şüphesi ile karşılaşılması durumunda gerekli doktor kontrolü ve doğrulama sağlanıncaya kadar kişileri güvenli bir şekilde izole edebileceğimiz izolasyon odaları belirlenmiştir

GENEL ALANLAR

Sürekli temas edilen kapı kolları, elektrik düğmeleri ve POS cihazı gibi elle teması yoğun olan yüzeylerin sık sık dezenfektanla temizliği yapılmakta ve izlenebilirlik kayıtları tutulmaktadır.

Tüm genel kullanım alanlarında, kişisel kullanıma yönelik el dezenfektanları bulunmaktadır. Yeterli sayıda el dezenfektanı misafir ve çalışanlarımızın kolayca ulaşabileceği alanlara konumlandırılmıştır.

MUTFAK, RESTORAN VE BARLAR

Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanmaktadır. Gıda üretim alanına hammadde ve ürün sevklerinde ve mutfak alanında el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulmaktadır. Mutfak alanlarına görevli olmayanların girişine izin verilmemektedir.

Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı olarak saklanmaktadır. Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilmektedir. Mutfak çalışanlarının çalışma esnasında iş kıyafeti ile kişisel koruyucu ekipman kullanımına ve kişisel hijyenine dikkat edilmektedir.

Restoranımız sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmiştir. Sosyal mesafeye ilişkin gerekli önlemler alınmış olup, gerekli işaretlemeler yapılmıştır. Sağlığını korumak için plana uygun şekilde, sınırlı sayıda misafir kabul edilmektedir. Tüm yiyecek ünitelerinin girişlerinde ve içlerinde el dezenfektanları bulundurulmaktadır.

Servis ekipmanları sıklıkla dezenfekte edilmekte, misafir talebine göre ise tek kullanımlık ürünler bulundurulmaktadır. Yiyecek ve içecek ünitelerinin genel temizlikleri ile masa, sandalye, mama sandalyesi vb. ekipmanlar ve alanlar, servis başlangıç ve bitişlerinde dezenfekte edilmektedir.

Açık büfe restoranlarımızdaki ürünlerin servisi, görevli mutfak personeli tarafından yapılacaktır.

Çatal, bıçak, kaşık ve tek kullanımlık tuz, biber ve hijyen mendili içeriğinden oluşan set misafirler oturduktan sonra

masaya konulmaktadır.

Spor salonlarımızın ve ekipmanların temizliği, her kullanım sonrası standartlara uygun hijyen malzemesi ile sağlanmaktadır.

TESİS ÇALIŞANLARI

Tesislerimize gelen tüm çalışanlar, tedarikçiler ve hizmet sağlayıcılarının termometre ile vücut ısısı ölçülmekte, bu veriler kayıt altına alınmaktadır. Tüm çalışanlarımıza salgın ve hijyen konusunda özel eğitim verilmektedir.

Tüm çalışanlarımıza çalışma yerine, misafirler ve ortam ile temasına uygun olan kişisel koruyucu donanım (maske, cerrahi maske, eldiven, siperlik gibi) ile el dezenfeksiyon imkânı sağlanmaktadır. Bu donanımların kullanımları ise takip edilmektedir. Çalışan kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanmaktadır.

Lojman odalarında, sosyal mesafe kuralına uyulmaktadır. Lojman odaları kişi sayılarına göre yeniden düzenlenmiştir. Lojman bünyesinde bulunan genel kullanım alanları, sosyal mesafe kurallarına uygun olarak düzenlenmiştir.