

Yeni Rumeli Turizm Tic. Ltd. Şti.

Rumeli Hotel – Bozcaada

Tel : 0532 625 50 17

TESİS İÇİ SALGIN TEDBİR PLANI

1. Tesis Korona Virüs sorumlusu: Mehmet Özerol (0532 6255017)

2. Tesiste yer alan genel kullanım alanlarında aynı anda en fazla bulunması gereken personel ve misafir sayıları aşağıdaki gibidir:

KAHVALTI ALANI – AZAMİ MİSAFİR: 12 KİŞİ – AZAMİ PERSONEL SAYISI: 2 KİŞİ

3. Tesisimizin kahvaltı salonu bölümü 09:00 - 11:00 arası hizmet vermektedir. Tesisimizin tüm alanları 11:00 itibarı ile sırayla dezenfekte edilmektedir. Kahvaltı servisi verilen masalar arası mesafe 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmiştir. Servis personelimiz, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen gösterecektir. Kahvaltı hizmet tabak servisi ile masalara yapılmaktadır. Genel kullanım alanlarında yer alan çay/kahve makinesi, su sebilleri gibi araçların kullanımı servis elemanı aracılığıyla sağlanacaktır. Yemek masaları, sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat, peçete, menü gibi malzemelerin her misafir kullanımından sonra alkol bazlı ürünlerle hijyen temizliği yapılacaktır.

4. Lobi, resepsiyon alanı ve açık alanlarda yer alan oturma/bekleme/yeme-içme alanları, kahvaltı salonu dahil tüm genel kullanım alanları sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmiştir. Sosyal mesafeye ilişkin gerekli önlemler alınmış ve düzenlenmiştir. Tesisimize plana uygun kapasiteden fazla misafir kabul edilmeyecektir.

5. Tesis bünyesinde bulunan tüm bölümler için tesis personeline yönelik temizlik takip ve denetim çizelgeleri hazırlanmıştır, uygulanma durumu takip edilmektedir.

6. Tüm alanların temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun dezenfeksiyon malzemeleri ile yapılmaktadır, bu uygulamaların izlenebilirlik kayıtları tutulmaktadır. Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları sık sık temizlenerek dezenfekte edilmekte ve izlenebilirlik kayıtları tutulmaktadır.

7. Tesisin tüm alanlarında (misafir odaları, koridorlar, kahvaltı alanı, mutfak, ortak kullanım alanları) uyulması gereken kurallar:

- Alanların temizliği için su ve deterjan ile temizlik yapıldıktan sonra dezenfektan kullanılmalıdır.
- Tesis personeli maske takmalıdır. Maskenin burun, ağız ve çeneyi de kapatacak şekilde takılması, dış yüzeyine dokunulmaması, dokunulur ise alkol içerikli el antiseptikleri ile el hijyeni sağlanması gerekmektedir. Maske ön yüzüne dokunulmadan yanlarda yer alan lastiklerinden, bağcıklı ise bağcıklarından tutularak çıkartılmalı ve el hijyeni sağlanmalıdır.
- El temizliğine dikkat edilmelidir. Eller sıklıkla en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla yıkanmalı, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptikleri kullanılmalıdır.
- Herhangi bir viral solunum yolu enfeksiyonu geçirmekte olan kişinin öksürme veya hapsirme sırasında burun ve ağızını tek kullanımlık kâğıt mendil ile örtmesi, kâğıt mendilin bulunmadığı durumlarda ise dirsek içini kullanması, mümkünse kalabalık yerlere girmemesi, eğer girmek zorunda kalınıyorsa ağız ve burnunu kapatması, mümkünse cerrahi (tıbbi) maske kullanması zorunludur.

- Odalar ve diğer kapalı alanlardaki camlar günlük rutin temizlik esnasında açık olmalı ve temizlik sonrası en az 1 saat havalandırılmaktadır. Oda temizliğini yapacak kişinin ellerini yıkadıktan sonra eldiven giymesi ve temizliği eldivenli ellerle yapması gereklidir. Her oda temizliğinden sonra eldiven çıkartılmalı eller uygun şekilde yıkanmalı ve bir sonraki oda temizliğinden önce yeni eldiven giyilmelidir.
- Misafirin kullandığı tekstil (nevresim, çarşaf, havlu vb.) ürünleri katlanarak toplanmalı, bu işlem sırasında toz ve partikül oluşumuna izin vermeyecek şekilde kaldırılmalıdır ve çarşaf ve havlu gibi tekstil ürünleri 60C'de deterjan ile çamaşır makinesinde yıkanmaktadır.
- Salgın süresince tesisçe belirlenen korona virüs sorumlusu tarafından kontroller sürekli sağlanacaktır. Sağlık Bakanlığı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Çanakkale Valiliği, Hıfzıssıhha Kurulu kararlarındaki yeni gelişmeler olması halinde, güncel tedbirler yetkili uzmanlar tarafından, tüm personele eğitim verilecektir ve imza altına alınacaktır. Uyulması gereken kurallar ve denetiminden sorumlu kişi Mehmet Özerol'dur.

8. Tesisimizde konaklayan misafirlerin konaklama süreleri bittikten sonra odanın temizliği, dezenfekte edilmesi ve havalandırılması, aynı odaya yeni misafirin kabulüne ilişkin prosedürler:

- Misafirler odadan ayrıldıktan sonra, oda en az 2 saat doğal şekilde havalandırılır.
- Misafir odası temizliği için su ve deterjan ile temizlik yapıldıktan sonra dezenfekte edilmektedir.
- Havalandırma ve klima sisteminin sterilizasyonu sağlanmaktadır. Odalarda bulunan televizyon ve klima kumandaları, kapı ve pencere kolları ile çekmece kulpları gibi misafirlerin sıklıkla temas ettiği/edebileceği tüm noktalar temizlenerek dezenfekte edilir.
- Misafirlere sunulan şampuan ve duş jeli tek kullanımlıktır.
- Her odanın temizlenme ve dezenfeksiyon işlemleri sonrası kat görevlisi personel temizlik bezi, maske ve eldivenlerini değiştirmek zorundadır.

9. Misafirlerin ve personelin tesisin tüm alanlarını kullanırken uymaları gereken sağlık ve hijyen kuralları hakkında bilgilendirilmesi tesis girişlerinde yapılmaktadır ve bu kuralların personele tebliği yapılmıştır.

İşletme İçi ve Servise İlişkin Kurallar:

- Kahvaltı alanı, giriş alanı ve holü, koridorlar gibi genel kullanım alanları ve açık alanlar dahil tesisin tamamı sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmiştir.
- Servis yapılan masalar arası mesafe 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenecektir.
- Bütün masa düzeni kuralları masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulanacaktır.
- Müşteri sayısı azami sınıra ulaştığında içeri müşteri alınmayacaktır.
- Mesafe ve oturma düzeni kuralları, aynı aileden olan müşteri grubu için uygulanmayacaktır.
- Çay/kahve makinesi, su sebilleri, gibi araçların kaldırılması veya misafirin servis elemanı aracılığıyla servis alması sağlanacaktır.
- Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen gösterecektir.

- Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat, peçete, menü gibi malzemelerin her misafir kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanacaktır.
- Kullanılacak metal çatal, kaşık, bıçaklar gerekli hijyen şartlarında temizlendikten sonra hijyene uygun kapalı ortamlarda muhafaza edilerek el değmeden müşteriye sunulacaktır.
- Açık büfe uygulaması yapılması halinde açık büfenin müşteri tarafına müşteri erişimini engelleyecek şekilde bariyer yapılacak, servis personel tarafından yapılacaktır.
- Mümkün olduğunca temassız ödeme alınacaktır. Temaslı pos cihazı kullanılması halinde, her kullanımdan sonra cihazın temizlik ve dezenfeksiyonu yapılacaktır.
- Kasada ödeme alan personel maske veya siperlik kullanacaktır. Kasa önünde sıra beklerken durulması gereken yerlere, müşterilerin aralarında en az 1 metre mesafe olacak şekilde yer işaretlemesi yapılacaktır. Ödeme noktalarında dezenfektan bulundurulacaktır.

Temizlik, Hijyen ve Havalandırma Kuralları:

- Tüm alanların temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun ürün kullanılarak, gerekli sıklıkta yapılacaktır.
- İşletmenin tamamında kapı kolları, elektrik düğmeleri, pos cihazı, televizyon / klima kumandası, masa üstleri gibi el temasının yoğun olduğu yüzeyler sık sık, su ve deterjanla temizlenecek ve dezenfeksiyonu sağlanacaktır.
- Genel kullanım alanlarının girişlerinde dezenfektan bulundurulacaktır.
- Tuvaletlerde teması mümkün olduğunca azaltabilmek amacıyla musluklar ve sıvı sabun ünitelerinin kapılarının kollarının sık sık dezenfeksiyonu sağlanacaktır.
- Bazı işletmelerin ortak kullanıma sunduğu hasta ve özel gereksinimi olan kişiler tarafından kullanılan tekerlekli sandalye, mama sandalyesi vb. araçlar her kullanım sonrası mutlaka temizlenecek/dezenfekte edilecektir.
- Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuarlar, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları sık sık temizlenecek ve dezenfeksiyonu sağlanacaktır.
- Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (eldiven ve maske) kullanacak, işlem sonrası ekipmanını belirlenen özel atık çöpüne atacak, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliğini ve hijyenini sağlayacaktır.
- Tuvaletlerde devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı bulundurulacaktır.
- Havalandırma ve klima sisteminin, bulaşık makinesi gibi araç, gereç, malzeme ve donanımın periyodik bakımları sterilizasyonu sağlanacaktır. Klima ve havalandırma sistemlerinin filtreleri periyodik olarak temizlenecek ve değiştirilecektir.
- Tesisteki kapalı mahallerin tamamının sıklıkla kapı ve pencereleri açılarak doğal havalandırması sağlanacaktır.

Çalışanlara Yönelik Kurallar:

- İşletme bünyesinde görev alan personele işletmede uygulanacak plan, hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı konusunda periyodik temel eğitimler verilecek / verdirilecektir.
- Müşteriye hizmet verecek tüm çalışanların (fili olarak görev yaptıkları süre boyunca) maske veya yüz koruyucu siperlik kullanmaları zorunlu olacaktır.

- Çalışanların sağlık kontrolü düzenli olarak yapılacak, birlikte yaşadığı kişilerin Covid-19 açısından izlenebilmesi için çalışanlardan periyodik bilgi alınacaktır.
- Çalışanlarda hastalık belirtileri tespiti halinde en yakın sağlık kuruluşuna başvurması sağlanacaktır.
- Covid-19 tanısı olan ya da Covid-19 teması olması nedeniyle takibe giren çalışanın en az 14 gün çalıştırılmaması esasına riayet edilecektir.
- Personele, çalışma yerine, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu donanım (maske, tıbbi maske, eldiven, yüz koruyucu gibi) ile el antiseptiği sağlanacak ve kullanımı izlenecektir.
- Çalışanların kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanacaktır.
- Çalışanların ortak yemek yeme, dinlenme alanları mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenecek, bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit, bariyer gibi düzenlemeler yapılacak, bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanacaktır.

Mutfak ve İmalat Yerlerine İlişkin Kurallar:

- Haşere ve zararlılarla mücadele hususları da gözetilerek COVID-19 tedbirlerine yönelik mutfak temizliği ve gıda güvenliğini içerecek şekilde tedbirler planlanacaktır. Belirlenecek sorumlu personelce bu tedbirlere uyulup uyulmadığı sürekli kontrol edilecektir. Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni uygulamalarının ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygun yapılması sağlanacaktır.
- Gıda üretim/imalat alanına ham madde ve ürün sevklerinde ve mutfak alanında hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulacaktır. Mutfak ve pişirme alanlarına görevli olmayan personel haricinde girilmeyecektir.
- Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı şekilde muhafaza edilecektir.
- Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilecektir. Ayrıca, hiçbir gıda maddesi zeminle temas ettirilmeyecektir.
- Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanacaktır. Elle sık temas eden yüzeyler düzenli olarak silinecek ve dezenfekte edilecektir.
- Mutfak personelinin çalışma esnasında iş kıyafeti ve kişisel koruyucu ekipman (maske, siperlik) kullanmaları, ellerini düzenli olarak yıkamaları ve antiseptik ile temizlemeleri sağlanacaktır.
- Mutfakta, personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili görsel/yazılı bilgilendirme yapılacaktır.
- Mutfakta çalışan personelin işletmenin diğer alanlarında çalıştırılmaması sağlanacaktır.

10. Misafir ve personelde hasta, semptomlu, şüpheli durumların varlığı ve acil hallerde en yakın hastane bilgileri:

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Hastanesi

Barbaros Mah. Prof. Dr. Sevim Buluç Sok. Çanakkale

Tel: 0286 263 59 50

11. Hastalık belirtileri gösteren personel/misafirle ilgilenecek (bu kişiler 24 saat esasına göre görev yapacaktır) tesis görevlisi Mehmet Özerol 'dur. (0532 6255017)

Tesis görevlisinin şüpheli veya pozitif vaka durumunda olan kişilere yaklaşımı aşağıdaki şekilde uygulanacaktır:

Diğer konuklardan ivedilikle ayrılıp, maske takılması sağlanarak sağlık birimine başvurmaları sağlanır. Kişi ile aynı odayı paylaşanların cerrahi (tıbbi) maske takması sağlanır. Eğer olası olguya refakat etmezlerse odalarında izole edilmeleri sağlanır. Kişinin başvurduğu sağlık birimi tarafından, İl/İlçe Sağlık Müdürlüğü Bulaşıcı Hastalıklar Birimine ivedilikle bilgi verilir. Bulaşıcı hastalıklar birimi, olası olgu yönetim şemasına göre olguyu yönetir. Temaslılarını saptayarak, temas özelliklerine göre (yakın temaslı, temaslı) gerekli izleme prosedürlerini başlatır.

12. Covid-19 tanısı kesinleşen hastanın odası 24 saat süreyle havalandırılır ve boş tutulması sağlanır, sonrasında temizlik personeli maske, eldiven, siperlik ve koruyucu kolluk ekipmanlarını takarak, detaylı bir şekilde su ve deterjanla temizlenir ve dezenfekte edilir. Bu işlemler sonrasında odaya yeni kişi alınabilir. Oda temizliği esnasında temizlik görevlisinin kullandığı ekipmanlar mutlaka değiştirilir.

13. Tesis içi salgın tedbir planı kapsamında uyulacak kurallar tesisimiz girişine asılmıştır. İnternet sitemiz olan www.rumelihotel.com sitesinde bahse konu olan plan yayınlanmıştır.

14. "Tesis içi salgın tedbir planı" kapsamında, misafirler tarafından kullanılacak konaklama tesisinin bünyesinde bulunan tüm bölümler/alanlar için bu genelge kapsamında uyulması gereken tüm kuralların denetiminden sorumlu personel görevlendirmesi yapılmıştır.

15. Rumeli Otel'in tüm bölümlerinin denetleme görevlisi Mehmet Özerol 'dur.