[](http://www.egitimhane.com) 

**T.C**

**KÜTAHYA VALİLİĞİ**

**KÜTAHYA ÖĞRETMENEVİ VE A.S.O. MÜDÜRLÜĞÜ**

TESİS İÇİ SALGIN TEDBİR PLANI

|  |
| --- |
| İLETİŞİM  Tel:  0274 223 62 49 e- mail : 971291@ meb.k12.tr |

KÜTAHYA – HAZİRAN 2020

**COVİD-19 EYLEM PLANI ONAYI**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ADI-SOYADI** | **İMZA** | **TARİH** |
| **HAZIRLAYAN** | UFUK ZENGİN  Müdür Yardımcısı |  | 01/06/2020 |
| **KONTROL EDEN** | İSMAİL GÖNEN  Müdür Yardımcısı |  | 01/06/2020 |
| **ONAYLAYAN** | MEHMET BİLGİLİ  Kurum Müdürü |  | 01/06/2020 |

**KÜTAHYA ÖĞRETMENEVİ VE A.S.O. MÜDÜRLÜĞÜ**

**TESİS İÇİ SALGIN TEDBİR PLANI**

1. **GİRİŞ**

**1.1 Genel Bilgiler**

Bu plan dünya genelinde görülen Koranavirüs (Covid-19) salgınının etkeni, bulaşma yolları ve korunma yöntemleri konusunda kurum personelinin eğitilmesi, kurumdan hizmet alan tüm müşterilerin bilgilendirilmesi, ve kurumda uygulanacak önlemlerin belirlenmesi, kurum bölümlerinin Koranavirüs (Covid-19) salgınından önlenmesine yönelik alınacak tedbirler amacıyla Milli Eğitim Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, İç İşleri Bakanlığı ve resmi kurumlardan gelen talimatlar esas alınarak hazırlanmıştır.

1. **AMAÇ ve HEDEFLER**

**2.1 Tesis İçi Salgın Tedbir Planının Amacı**

* Bu planın amacı, ülkemizde etkisini göstermekte olan Korona virüsün (Covid-19) neden olduğu solunum yolu hastalıklarından korunma ve kontrol önlemlerinin alınması için yapılması gerekenleri kurumumuzda yerine getirmektir
* COVİD-19 hastalığında etkilenecek personelin hastalığı tanımalarını, rollerini ve sorumluluklarını yerine getirmek üzere en uygun şekilde hazırlık yapmalarını ve koordinasyon içinde hareket etmelerine yardımcı olacak bilgi ve çerçeveyi sağlamaktır. COVİD-19 hastalığı etkeni, bulaşma yolları, alınacak önlemler hakkında bilgi vermek; COVİD-19 vakası veya daha önce temas etmiş kişi ile karşılaşıldığında izlenmesi gereken strateji ve uygulama şekilleri hakkında yol göstermek amacıyla tüm kurum personeli ve müşteriler için hazırlanmıştır.
* Olası bir COVİD–19 vakası görülmesi durumunda kurum personelinin; koordineli ve zamanında hareket edebilmeleri ve şüpheli hastaların fark edilmesi durumunda neler yapması gerektiğini hakkında bilgi vermek amaçlanmıştır.
* .Bu planın amacı, Korona virüsün (Covid-19) salgınına karşı Kütahya Öğretmenevi ve Akşam Sanat Okulunun birimlerinde gerekli tedbirleri almaktır.

**2.2 COVİD-19 Eylem Planı Hedefleri**

* Korona virüs (Covid-19) salgınına karşı personele hazırlık ve faaliyet planlarının temelini oluşturacak teknik bilgileri sunmak, eğitim vererek hazır hale getirmek.
* Korona virüs (Covid-19) salgınına karşı yapılacak çalışmaların etkinliğini artırmak amacıyla pandemi ortaya çıkmadan önce gerçekleştirilmesi gereken faaliyetleri belirlemek ve önerilerde bulunmak.
* Korona virüs (Covid-19) salgını sırasında kamu ve özel kuruluşlar arasındaki iş birliğini, kuruluşların rollerini, sorumluluklarını ve yapılması gereken çalışmaları belirlemek.
* Korona virüs (Covid-19) salgınına karşı personel ve müşterilerin uyması gereken kuralları belirleme ve bilgilendirmek.
* Korona virüs (Covid-19) salgınına karşı kurumun bütün birimlerinde gerekli tedbirleri almak ve uygulamak.
  1. **KAPSAM**
* Bu plan Kütahya Öğretmenevi ve Akşam Sanat Okulu Müdürlüğündeki bütün birimlerindeki, personeli ve müşterileri kapsar.

**3.TESİS İÇİ SALGIN TEDBİR PLANI HAZIRLAMA EKİBİ VE GÖREVLERİ**

* Resmi kurumlardan gelen emirleri ilgili komisyona bildirir.
* Tesis İçi Salgın Tedbir Planı hazırlanmasını sağlayarak bu plana uygun hareket edilmesini denetler.
* Korona virüs (Covid-19) salgınına karşı kurumdaki bütün birimlerin uyum içinde hareket etmesini sağlar.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ADI SOYADI** | **GÖREVİ** | **SORMULULUĞU** | **İLETİŞİM BİLGİLERİ** |
| MEHMET BİLGİLİ | KURUM MÜDÜRÜ | BAŞKAN | 0505 7785505 |
| İSMAİL GÖNEN | MÜDÜR YARDIMCISI | ÜYE | 0532 7603320 |
| UFUK ZENGİN | MÜDÜR YARDIMCISI | ÜYE | 0538 6929831 |

**4.TESİS İÇİ SALGIN TEDBİR PLANI YÜRÜTME EKİBİ VE GÖREVLERİ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ADI SOYADI** | **GÖREVİ** | **SORMULULUĞU** | **İLETİŞİM BİLGİLERİ** |
| UFUK ZENGİN | MÜDÜR YARDIMCISI (TESİS KORANAVİRÜS SORUMLUSU) | BAŞKAN |  |
| YILMAZ ELASLAN | İZOLASYON ODASI SORUMLUSU | ÜYE |  |
| ALİ BALİ | RESEPSİYON SORUMLUSU | ÜYE |  |
| ALİ ÖLÇEN | GECE RESEPSİYON SORUMLUSU | ÜYE |  |
| RIZA SARIALİLER | TEKNİK HİZMETLER SORUMLUSU | ÜYE |  |
| SAİDE CANTÜRK | KAT HİZMETLERİ SORUMLUSU | ÜYE |  |
| ZEHRA YAŞAR | ÇAMAŞIRHANE SORUMLUSU | ÜYE |  |
| NURİ ÜNAL | GERMİYAN/HİSAR RESTORAN SORUMLUSU | ÜYE |  |
| HASAN HÜSEYİN ÖZÜMER | MUTFAK SORUMLUSU | ÜYE |  |
| HARUN CİHANGİR | MUHASEBE BİRİMLERİ SORUMLUSU | ÜYE |  |
| HÜSEYİN KERVAN | ERKEK KUAFÖR SORUMLUSU | ÜYE |  |
| ZEKİ ULUCA | LOKAL/ÇAY BAHÇESİ SORUMLUSU | ÜYE |  |

* Tesis içi salgın tedbir planı hazırlama ekibi tarafından hazırlanan plana uygun olarak iş ve işlemlerin yürütülmesini sağlar.
* Bakanlıkların emirleri doğrultusunda hijyen kurallarına uyulmasını, sosyal mesafeye uyulmasını ve maske takılması konusunda kendi sorumluluğunda azami özen gösterir.
* Kurumda Koronavirüs (Covid-19) salgını hakkında kontrol önlemlerini alır ve uygulanmasını sağlar.
* Sağlık kurumlarıyla gerekli durumlarda işbirliği yapar.
* İş Güvenliği ve sağlığı ile ilgili alınması gereken tüm tedbirleri alır, yapılması gereken tüm iş ve işlemleri gerçekleştirir.
* Birimindeki çalışanlarının çalışmalarını düzenler ve uyum içinde çalışılmasını sağlar.
* Kurumdaki bütün personelin Koranavirüs (Covid-19) salgını konusundaki eğitimini düzenler
* Kurumdaki müşterilerin Koranavirüs (Covid-19) salgını konusunda uyması gereken kurallara uyulmasını sağlar.
* Kurumdaki bütün birimleri Koronavirüs (Covid-19) salgınına karşı hazır hale getirir.
* Bakanlıklardan gelen talimatları uygular.
* Bu planda İlgili Başlıklar altında belirtilen yazılar doğrultusundaki işlemleri yapar.

**5.KURUM ORTAK BİRİM KAPASİTELERİ VE ÇALIŞMA USULLERİNİN BELİRLENMESİ**

|  |  |
| --- | --- |
| **BİRİMLER** | **KAPASİTELERİ** |
| GERMİYAN RESTORAN | 34 |
| HİSAR RESTORAN | 18 |
| KÜÇÜK VİP | 10 |
| BÜYÜK VİP | 15 |
| TOPLANTI SALONU | 25 |
| ERKEK KUAFÖRÜ | 2 |
| ÇAY BAHÇESİ | 30 |
| LOKAL | 50 |

**6.KURUMDA GENEL YAPILACAKLAR**

* COVİD-19 gibi yayılımı kapalı ortamlarda daha kolay olduğu için hastalığın bulaşmasını engelleyecek önlemlerin alınması konusunda çalışan tüm personel birimlere ayrılarak eğitim verilecektir.
* Müşterilere hijyen kuralları konusunda bilgilendirilme yapılacaktır..
* Müşterilerin, kurumun ortak kullanım alanlarında diğer müşterilerle sosyal mesafe olan 1 metre kuralına her şartta dikkat etmeleri sağlanacaktır.
* Kurumda temizlik ve hijyen standartları artırılarak dezenfekte çalışmaları birimler düzeyinde yapılması sağlanacak ve her birim için “Günlük Periyodik İzleme Formu ve Kontrol Listesi” hazırlanacaktır.
* Kurumun ortak kullanım alanlarında sosyal mesafeyi koruyan yer işaretlemeleri ve bilgilendirme afişleri hazırlanacaktır.
* Kurumda çalışan bütün personele Kişisel koruyucu donanımlar verilecektir. İhtiyaç duyulan kişisel koruyucu donanımlar zamanında temin edilecektir.
* Kurumda çalışan personelin koruyucu donanımlar ile çalışması sağlanacak ve sürekli yenilenecektir. Kullanılan Kişisel koruyucu donanımlardan tek kullanımlık olanlar uygun atık ve bertaraf yöntemleri kullanılarak bertaraf edilecek, tekrar kullanılacak olanlar mutlaka temizlik ve dezenfekte işlemine tabi tutularak tekrar kullanılacaktır.
* Kurumda çalışan bütün personelin günlük ateş ölçümleri temassız ateş ölçerlerle yapılarak 14 gün süreyle kayıt altına alınacak ve ateşi 38 dereceden fazla olanlar için sağlık kurumlarıyla iş birliği yapılacaktır.
* Kurumda çalışanlardan ateş, öksürük, nefes darlığı gibi şikayeti olanlar doğrudan sağlık kuruluşuna yönlendirilecektir.
* Çalışanlar işe başlamadan önce ve çalışma süresince belirli aralıklarla en az 20 saniye boyunca ellerini parmak araları, tırnak ucu ve avuç içlerini de ovalayarak su ve sabunla yıkayacaktır.
* Kirli ellerle göz, burun ve ağza dokunmaktan kaçınılmalı. Özellikle hapşırma ve öksürme sonrasında ellerin su ve sabunla iyice yıkanmalıdır.
* Her tuvalet kullanımı öncesinde ve sonrasında eller mutlaka yıkanmalıdır. Her tuvalet kullanımı sonrasında klozet kapağı kapatılarak sifon çekilmelidir.
* Tokalaşma, sarılma ve öpüşmeden kaçınılmalıdır.
* Öksürme ve hapşırma durumlarında ağız ve burun tek kullanımlık mendil ile kapatılmalı, mendil kullanılmayan durumlarda dirseğin iç tarafı kullanılmalıdır. Eller yüz bölgesine temas ettirilmemelidir.
* Kağıt mendil kullanıldıktan sonra çöp kovasına atılmalı ve eller yıkanmalıdır.
* Kurumun belirli yerlerine personelin ve müşterilerin tek kullanımlık Kişisel koruyucu donanımları atacağı atık kutusu koyulacak ve boşaltılması temas edilmeden uygun yöntemlerle yapılacaktır.
* Kurumun temizlik esnasında ve sonrasında düzenli olarak havalandırılması sağlanacaktır.
* İş yerinde çalışan personel birimine uygun iş kıyafetleri ile çalışacak temizlik ve dezenfektesi yapılacaktır.
* Klavyeler, post makinası, telefon, bilgisayar gibi çalışma malzemelerin düzenli olarak temizlenerek dezenfektesi yapılacaktır. Çalışanlara tahsis edilmiş odalarda bulunan malzemeler başka çalışanlar tarafından (telefon, masa, ofis veya diğer çalışma araçları ve ekipmanları) kullanmayacaklardır.
* Yemek yiyen personelin sosyal mesafeyi koruyarak sabit yerlerde oturmaları sağlanarak tek kullanımlık ürünleri kullanması sağlanacaktır.
* Konaklamaya gelen müşteriler için hazırlanan Covid-19 kontrol formu kullanılarak düzenli takipleri sağlanacak ve hastalık belirtisi olan ile karantina süresini doldurmayan müşterilerin konaklamasına izin verilmeyecek ve sağlık kurumuna bilgi verilecektir.
* Kurumun birimlerinin çalışma usulleri, saatleri ve hijyen standartları belirlenerek uygulanacaktır.
* Kurumun bütün birimlerinde el dezenfektanı bulundurulacaktır.
  + - Konaklamaya gelen bütün misafirlerin ateşi ölçülerek kayıt altına alınacak ve ateşi 38 dereceden fazla çıkanların konaklamasına izin verilmeyerek bir sağlık kuruluşuna başvurması için uyarılacaktır.
* Kurumda misafirlerin ihtiyaç duyması halinde resepsiyonda ve ortak kullanım alanlarında maske bulundurulacaktır.
* Kurumdaki birimlerin aynı anda kullanım kapasiteleri belirlenerek kapılarına asılacaktır.

**7.KURUM BİRİMİNDE YAPILACAKLAR VE ÇALIŞMA USULLERİ**

**7.1 ERKEK KUAFÖRÜ**

**7.1.1 BİRİME YÖNELİK ÖNLEMLER**

* Kuaförde kalabalık olmasını engellemek için müşteriler randevu sistemi ile kabul edilecek ve müşterilerin randevu saatinde önce gelmemesi konusunda uyarılması sağlanacaktır.
* Kuaförde aynı anda en fazla 2 müşteriye hizmet verecektir. Birimin içinde bulunan koltuk düzeni aynı anda iki müşterinin bulunması halinde orta koltuk boşluk bırakılarak sosyal mesafeye uygun olarak hizmet verilecektir.
* İçeride müşterilerden ve çalışandan başka kimse olmayacak olup ve sosyal mesafe kuralı korunacaktır.
* Birimin dışında sosyal mesafenin korunması için yer belirlemesi yapılarak randevu saatinden önce gelen müşterinin olması durumunda bu alanda beklemesi sağlanacaktır.
* Birime alınan misafirlerin mutlaka maskeli olarak içeri alınacak ve yapılan işlemler göre maskesini çıkarması sağlanacaktır.
* İş yerinde kullanılan havlu, penuar örtü (önlük) tek kullanımlık olarak kullanılacaktır.
* Makas, tarak traş makinaları sterilize makinasında her kullanımdan sonra dezenfekte edilmektedir.
* İş yeri girişinde müşteriler tarafından kullanılmak üzere el antiseptiği bulundurulacaktır.
* Müşterilere hizmet verilirken yiyecek ve içecek (su hariç) servisi yapılmamalıdır. İçeride ortak kullanım amacıyla gazete, dergi vb. şeyler bulundurulmamalıdır.
* Fön makinesi mümkün olduğunca kullanılmamalıdır. Fön makinesi gibi yüksek hava akımı yaratan cihazları kullanırken, düşük hızda, yandaki müşteriyi etkilemeyecek yönde ya da diğer müşterilerden farklı bir alanda kullanılmasına özen gösterilmelidir.
* İş yerindeki müşterinin temas edeceği koltuk, lavobo, zeminin temizliği her müşteriden sonra dezenfekte edilerek yapılacaktır.
* İş yerindeki batarya, ayna gibi yerler dezenfekte edilerek temizlenecektir.

**7.1.2 PERSONELE YÖNELİK ÖNLEMLER**

* Kuaförde çalışan personel çalışma esnasında iş önlüğü giyecektir.
* Kuaförde çalışan personel maske takarak çalışacaktır.
* Personel her müşteri için ayrı eldiven takarak çalışacaktır.
* Personel eldiven kullanmıyorsa her müşterinin saç kesiminden sonra mutlaka ellerini parmak araları, tırnak ucu ve avuç içlerini de ovalayarak 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkamalıdır.
* Personelde hastalık belirtileri tespiti halinde tıbbi maske takılarak en yakın sağlık kuruluşuna başvurması sağlanacaktır.

**7.2 RESTORAN**

**7.2.1 RESTORANIN İŞLETİLMESİNE YÖNELİK ÖNLEMLER**

* Restoran bölümü “Günlük Periyodik İzleme Formu ve Kontrol Listesi” hazırlanacaktır.
* Restoranda müşterilerin ve çalışan personelin hijyen ve sosyal mesafe ile ilgili uyması gereken uyarı levhaları hazırlanıp asılacaktır.
* Restoranın girişinde müşterilerin ellerini dezenfekte etmesi için el antiseptiği bulundurulacaktır.
* Restoran masaları arası en az 1.5 metre olacak şekilde ayarlanarak müşteriler arası oturma şekli en az 70 cm olacak şekilde düzenlenerek sosyal mesafe konulacaktır.
* Restoran oturma planı çıkarılarak bu plan doğrultusunda müşterilerin oturması sağlanacaktır.
* Restoran bölümü sosyal mesafe kuralına göre 34 kişi almakta olup aynı daha fazla müşteri alınmayacaktır.
* Restoran bölümüne müşteriler maskesiz olarak alınmayacak yemek yeme işlemi bittikten sonra maskelerini takmaları sağlanacaktır. Yanında maskesi olmayan müşteriler için maske birimde hazır bulundurulacaktır.
* Restoran bölümünde kahvaltı paket kutular halinde tek kullanımlık ürünler şeklinde plastik çatal bıçak ve tek kullanımlık ıslak mendilden oluşmaktadır. Müşteriler kahvaltılarını hazırlanmış olan paketlerden kendileri almakta olup çay görevli personel tarafından hazırlanmakta ve müşterinin isteğine göre ilave yiyecekler verilecektir
* Öğle yemeği müşterilere servis tepsisi içinde hazırlanan tabldottan müşteriler tarafından sosyal mesafeye uygun olarak kendileri tarafından alınacaktır
* Müşteriler tarafından yenilen öğle yemeği boşları tepsi içerisinde boş tepsi arabasına sosyal mesafeye uygun olarak kendileri tarafından bırakılacaktır.
* Müşterilerin kahvaltı ve öğle yemeği belirlenen alandan teslim edilecek olup müşterilerin yemek alma yerlerine sosyal mesafeye uygun şekilde beklemeleri için yer işaretlemeleri yapılacaktır.
* Sosyal mesafe ve oturma düzeni kuralları, aynı aileden (anne veya baba ile birlikte çocuklar) olan misafirler arasında uygulanmaz.
* Kahvaltı sonrası ve öğle yemeği sonrası masların temizliği yapılarak masların örtüleri değiştirilecektir.
* Kahvaltı sonrası ve öğle yemeği sonrası zemin hijyenik kurallara uygun olarak paspaslanacaktır.
* Kahvaltı sonrası ve öğle yemeği sonrası restoranın havalandırılması yapılacaktır.
* Görevli personel tarafından masa üstünde bulunan ortak kullanım malzemesi olan baharatlıkların ve peçetelİğin temizliği görevli personel tarafından her müşteriden sonra temizliği yapılacaktır.

**7.2.2 PERSONELE YÖNELİK ÖNLEMLER**

* Restoran bölümünde çalışan personele yönelik Koronavirüs (Covid-19) salgınına karşı alınacak tedbirler ve uygulanacak hijyen kurallarıyla ilgili eğitim verilecektir.
* Personelin işe başlamadan önce ateş ölçümü yapılarak 38 dereceden yüksek olan peronelin çalışmasına izin verilmeyerek sağlık kuruluşuna yönlendirilmesi yapılacaktır. Hasta personelden (ateş, öksürük, nezle, nefes darlığı gibi belirtileri olan) çalıştırılmayacaktır. Personel çalışırken ateş, öksürük, nezle, nefes darlığı gibi belirtiler gelişirse, maskesi takılı olarak pandemi hastanesine yönlendirilecektir.
* Personelin iş esnasında kullanmış olduğu kıyafetlerinin işe başlamadan önce değişmesi ve iş bitiminde tekrar değiştirilmesi sağlanarak hijyeni sağlanacaktır.
* Personel dolapları sürekli olarak dezenfekte edilecektir.
* Personelin çalışırken kişisel koruyucu ekipman olan eldiven giymesi, maske takması ve koruyucu sperlik kullanması sağlanacaktır. Personelin kişisel koruyucu ekipmanları sürekli olarak yenisi ile değiştirilecektir.
* Personel ellerini parmak araları, tırnak ucu ve avuç içlerini de ovalayarak en az 20 saniye boyunca su ve sabunla belirli aralıklarla yıkamalıdır.
* Personelin dinlenme alanlarında sosyal mesafenin korunması ve maske takılmasının sürdürülmesi sağlanacaktır. Yemek yerken ya da çay/kahve içilirken, maske çıkarılacağı için, bunun yapıldığı kapalı alanda sosyal mesafenin korunması sağlanacaktır.
* Personelin müşteri ile olan diyaloglarında sosyal mesafe olan 1 metrelik mesafe korunacaktır.

**7.3 MUTFAK**

**7.3.1 MUTFAK ALANINA YÖNELİK ÖNLEMLER**

* Mutfak bölümü “Günlük Periyodik İzleme Formu ve Kontrol Listesi” hazırlanacaktır.
* Mutfak birimine personelin hijyen ve sosyal mesafe ile ilgili uyması gereken uyarı levhaları hazırlanıp asılacaktır.
* Mutfak girişinde çalışanların ellerini dezenfekte etmesi için el antiseptiği bulundurulacaktır.
* Mutfakta bulunan bütün gıdaların kapalı dolaplarda üzeri kapalı olarak bulunması sağlanacaktır.
* Mutfakta kullanılan her türlü donanım, ekipman, ve tezgahların temizlik ve hijyeni sürekli olarak sağlanacaktır.
* Mutfakta yemek hazırlamada kullanılan malzemelerin temizliği 60 derece sıcaklıkta yıkanacaktır.
* Mutfakta yemeklerde kullanılan çatal, bıçak, kaşık, tabak gibi malzemelerin temizliği 60 derece sıcaklıkta yıkanacaktır.
* Mutfağın zemini günlük olarak hijyenik kurallara uygun şekilde paspaslanarak temizlenecektir.
* Mutfağın havalandırılması sürekli olarak yapılacaktır.
* Mutfakta oluşan atıkların kapalı poşetler içinde düzenli olarak atılması sağlanacaktır.
* Mutfakta görevli personel dışında kimsenin bulunmaması sağlanacaktır.

**7.3.2 PERSONELE YÖNELİK ÖNLEMLER**

* Mutfak bölümünde çalışan personele yönelik Koronavirüs (Covid-19) salgınına karşı alınacak tedbirler ve uygulanacak hijyen kurallarıyla ilgili eğitim verilecektir.
* Personelin işe başlamadan önce ateş ölçümü yapılarak 38 dereceden yüksek olan personelin çalışmasına izin verilmeyerek sağlık kuruluşuna yönlendirilmesi yapılacaktır. Hasta personelden (ateş, öksürük, nezle, nefes darlığı gibi belirtileri olan) çalıştırılmayacaktır. Personel çalışırken ateş, öksürük, nezle, nefes darlığı gibi belirtiler gelişirse, maskesi takılı olarak pandemi hastanesine yönlendirilecektir.
* Personelin iş esnasında kullanmış olduğu kıyafetlerinin işe başlamadan önce değişmesi ve iş bitiminde tekrar değiştirilmesi sağlanarak hijyeni sağlanacaktır.
* Personel dolapları sürekli olarak dezenfekte edilecektir.
* Personelin çalışırken kişisel koruyucu ekipman olan eldiven giymesi, maske takması ve koruyucu sperlik kullanması sağlanacaktır. Personelin kişisel koruyucu ekipmanları sürekli olarak yenisi ile değiştirilecektir.
* Personel ellerini sık sık parmak araları, tırnak ucu ve avuç içlerini de ovalayarak en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkamalıdır.
* Personelin dinlenme alanlarında sosyal mesafenin korunması ve maske takılmasının sürdürülmesi sağlanacaktır. Yemek yerken ya da çay/kahve içilirken, maske çıkarılacağı için, bunun yapıldığı kapalı alanda sosyal mesafenin korunması sağlanacaktır.
* Mutfak personelinin çalışırken başına kep veya bone takması sağlanacaktır

**7.4 LAVOBA VE TUVALETLERE YÖNELİK ÖNLEMLER**

* Tuvalet ve Lavobolara “Günlük Periyodik İzleme Formu ve Kontrol Listesi” hazırlanacaktır.
* Tuvaletlere personel ve misafirlerin hijyen ve sosyal mesafe ile ilgili uyması gereken uyarı levhaları hazırlanıp asılacaktır.
* Tuvalet alanına giriş kapıları açık tutularak kolları 1/100’lük çamaşır suyu ile sık sık silinecektir.
* Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, 1/10’luk, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları, aynalar 1/100’lük çamaşır suyu ile sık sık temizlenerek dezenfekte edilecektir.
* Tuvaletlerde bulunan tuvalet kağıdı, köpük, havlu kağıt sık sık kontrol edilerek eksiklikleri tamamlanacaktır.
* Tuvaletlerin havalandırmaları sürekli olarak açık bulundurulacaktır.

**7.5 RESEPSİYON**

**7.5.1 RESEPSİYONA YÖNELİK ÖNLEMLER**

* Konaklamaya gelen bütün misafirlerin ateşi ölçülerek kayıt altına alınacak ve ateşi 38 dereceden fazla çıkanların konaklamasına izin verilmeyerek bir sağlık kuruluşuna başvurması için uyarılacaktır.
* Konaklamaya gelen müşteriler için hazırlanan Covid-19 kontrol formu doldurmaları sağlanarak seyahat planları ve hastalık bilgileri kayıt altına alınarak saklanacaktır. Hastalık belirtisi olan ile karantina süresini doldurmayan müşterilerin konaklamasına izin verilmeyecek ve sağlık kurumuna bilgi verilecektir.
* Resepsiyon bölümü “Günlük Periyodik İzleme Formu ve Kontrol Listesi” hazırlanacaktır.
* Resepsiyona hijyen ve sosyal mesafe ile ilgili uyması gereken uyarı levhaları hazırlanıp asılacaktır.
* Konaklamak için gelen misafirleri bilgilendirmek ve uymaları için yazılı ve görsel bilgilendirme afişi hazırlanarak dağıtılacaktır.
* Resepsiyonun girişinde gelen misafirler için el antiseptiği bulundurulacaktır.
* Resepsiyonda misafirlerin uyması için sosyal mesafe uyarı yer işaretlemeleri hazırlanarak yapıştırılacaktır.
* Resepsiyon ile misafir arasında 1 metrelik bir alan bırakılarak iş ve işlemler bu şekilde yapılacaktır.
* Resepsiyonda kullanılan bilgisayar, yazıcı, ve yazar kasa gibi malzemelerin düzenli olarak silinerek temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanacaktır.
* Resepsiyona müşteriler ile hava yolu temasını kesmek için şeffaf mika kullanılarak ayrım yapılacaktır.
* Resepsiyona müşteriler maskesiz olarak alınmayacak maskelerini takmaları sağlanacaktır. Yanında maskesi olmayan müşteriler için birimde maske hazır bulundurulacaktır.
* Konaklama için aynı aileden olmayan her bir misafir için tek bir oda tahsis edilecektir. Gelen misafirlere verilecek odalar yeterli temizlik ve hijyen ortamı ile havalandırma sağlanarak yeni misafire teslim edilecektir.
* Konaklamak için gelen misafirlerin eşyalarını kendilerinin taşıması sağlanacaktır.
* Misafirlerin konaklayacakları odaların anahtarlarını teslim edip almada temas etmeden dezenfekten içine bırakılması sağlanarak dezenfekte olmuş anahtarlar yerine koyulacaktır.

**7.5.2 PERSONELE YÖNELİK ÖNLEMLER**

* Resepsiyonda çalışan personele yönelik Koronavirüs (Covid-19) salgınına karşı alınacak tedbirler ve uygulanacak hijyen kurallarıyla ilgili eğitim verilecektir.
* Personelin işe başlamadan önce ateş ölçümü yapılarak 38 dereceden yüksek olan personelin çalışmasına izin verilmeyerek sağlık kuruluşuna yönlendirilmesi yapılacaktır. Hasta personelden (ateş, öksürük, nezle, nefes darlığı gibi belirtileri olan) çalıştırılmayacaktır. Personel çalışırken ateş, öksürük, nezle, nefes darlığı gibi belirtiler gelişirse, maskesi takılı olarak pandemi hastanesine yönlendirilecektir.
* Personelin iş esnasında kullanmış olduğu kıyafetlerinin işe başlamadan önce değişmesi ve iş bitiminde tekrar değiştirilmesi sağlanarak hijyeni sağlanacaktır.
* Personel dolapları sürekli olarak dezenfekte edilecektir.
* Personelin çalışırken kişisel koruyucu ekipman olan eldiven giymesi, maske takması ve koruyucu sperlik kullanması sağlanacaktır. Personelin kişisel koruyucu ekipmanları sürekli olarak yenisi ile değiştirilecektir.
* Personel ellerini sık sık parmak araları, tırnak ucu ve avuç içlerini de ovalayarak en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkamalıdır.
* Resepsiyonda post makinasının her kullanımdan sonra cihazın %70’lik alkol ile silinerek temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanacaktır.
* Resepsiyonda görevli personelin kişisel koruyucu ekipman olan maske, eldiven ve sperlik takarak çalışması sağlanacaktır.
* Misafirlerin ödemeleri mümkün oldukça nakit ödeme yerine online ödeme alınması sağlanacak, mümkün olmayan durumlarda her işlemden sonra ellerini kolonya veya el dezenfekteni ile temizlemesi sağlanacaktır.

**7.6 MİSAFİR ODALARI**

**7.6.1 MİSAFİR ODALARINA YÖNELİK ÖNLEMLER**

* Misafir odalarının bulunduğu katlara “Günlük Periyodik İzleme Formu ve Kontrol Listesi” hazırlanacaktır.
* Odalarda kullanılan şampuan, sabun ve terlik gibi malzemeler tek kullanımlık olacaktır.
* 1 günden fazla kalan misafirlerin odaları en fazla 2 günde bir temizlenerek dezenfekte edilecektir.
* Misafir ayrıldıktan sonra odalarda misafirlerin kullanımına sunulan yatak örtüsü, çarşaf, yastık kılıfı havlu toz ve partikül oluşmasına izin vermeyecek şekilde bohçalayarak katlanacaktır. Ve en az 60 derece sıcaklıkta yıkanıp ütülenecektir.
* Odalardaki Tuvaletlerin ve banyonun zeminleri, klozetler, duşa kabinler 1/10’luk, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları, aynalar 1/100’lük çamaşır suyu ile temizlenerek dezenfekte edilecektir.
* Odalarda bulunan elle teması yoğun olan buz dolabı kapakları komidenler dolap kapakları televizyon, kumanda, kapı ve pencere kolları elektrik prizleri ve anahtarlar bez ile temizliği yapılıp dezenfekte edilecektir.
* Odalarda konaklamalar tek kişilik olarak yapılacak olup Konaklama için aynı aileden olmayan her bir misafir için tek bir oda tahsis edilecektir. Gelen misafirlere verilecek odalar yeterli temizlik ve hijyen ortamı ile havalandırma sağlanarak yeni misafire teslim edilecektir.
* Odalardaki camlar günlük rutin temizlik esnasında açık olacak ve temizlik sonrası en az 1 saat havalandırılacaktır.
* Odalarda kapalı çöp kovasında bulunan çöp poşetleri alınarak yerine yenisi takılacaktır.
* Odaların zeminleri ıslak vileda kullanılarak toz kalmayacak şekilde hazırlanmış olan dezenfaktan ile temizlenecektir.
* Her misafirin odayı boşaltmasından sonra dezenfektesi yapılacaktır.

**7.6.2 PERSONELE YÖNELİK ÖNLEMLER**

* Kat hizmetleri sorumlusu personele yönelik Koronavirüs (Covid-19) salgınına karşı alınacak tedbirler ve uygulanacak hijyen kurallarıyla ilgili eğitim verilecektir.
* Personelin işe başlamadan önce ateş ölçümü yapılarak 38 dereceden yüksek olan personelin çalışmasına izin verilmeyerek sağlık kuruluşuna yönlendirilmesi yapılacaktır. Hasta personelden (ateş, öksürük, nezle, nefes darlığı gibi belirtileri olan) çalıştırılmayacaktır. Personel çalışırken ateş, öksürük, nezle, nefes darlığı gibi belirtiler gelişirse, maskesi takılı olarak pandemi hastanesine yönlendirilecektir.
* Personelin iş elbiseleri giyerek çalışması sağlanacaktır.
* Personel dolapları sürekli olarak dezenfekte edilecektir.
* Personelin çalışırken kişisel koruyucu ekipman olan tulum eldiven giymesi, maske takması ve koruyucu sperlik kullanması sağlanacaktır. Personelin kişisel koruyucu ekipmanları sürekli olarak yenisi ile değiştirilecektir.
* Personel ellerini parmak araları, tırnak ucu ve avuç içlerini de ovalayarak her odanın temizliğinden sonra 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkamalıdır.

**7.7 ÇAMAŞIRHANE**

**7.7.1 ÇAMAŞIRHANEYE YÖNELİK ÖNLEMLER**

* Çamaşırhaneye “Günlük Periyodik İzleme Formu ve Kontrol Listesi” hazırlanacaktır.
* Misafir odalarında hazırlanan bohçalayarak getirilen yastık kılıfı, çarşaf, yatak örtüsü ve havlular 60 derece sıcaklıkta deterjanla yıkanacaktır.
* Misafir odalarından getirilen yastık, battaniye ve yorgan ayrı şekilde 60-90 derece sıcaklıkta deterjan kullanılarak çamaşır makinesinde yıkanacaktır.
* Yemek masası örtüleri ayrı olarak 60-90 derece sıcaklıkta deterjan kullanılarak çamaşır makinesinde yıkanacaktır.
* Kurutma makinası 60 derece sıcaklıktan başlayarak kullanılacaktır.
* Çamaşırhanedeki malzemelerin ütülenmesi 70 derece sıcaklıkta yapılacaktır.
* Çamaşırhane zeminleri, 1/10’luk çamaşır suyu ile paspaslanacak, kapı kolları, ve kullanılan makinalar 1/100’lük çamaşır suyu ile temizlenerek dezenfekte edilecektir.
* Çamaşırhane dolap ve raflarının 1/100 lük çamaşır suyu ile silinerek temizlenmesi sağlanacaktır.

**7.7.2 PERSONELE YÖNELİK ÖNLEMLER**

* Personelin iş elbiseleri giyerek çalışması sağlanacaktır.
* Personel dolapları sürekli olarak dezenfekte edilecektir.
* Personelin çalışırken kişisel koruyucu ekipman olan eldiven giymesi, maske takması ve koruyucu sperlik kullanması sağlanacaktır. Personelin kişisel koruyucu ekipmanları sürekli olarak yenisi ile değiştirilecektir.
* Personel ellerini parmak araları, tırnak ucu ve avuç içlerini de ovalayarak 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkamalıdır.

**7.8 LOKAL ÇAY BAHÇESİ**

**7.8.1 LOKAL ÇAY BAHÇESİNE YÖNELİK ÖNLEMLER**

* Çay bahçesi ve lokale maskesiz müşteri alınmayacaktır. Müşteriler masalardan kalktığında maskesini takması sağlanacaktır.
* Girişte el antiseptiği bulundurulacaktır.
* Çay bahçesi ve lokalin genel alan kullanımları ve açık alanlar sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenecektir.
* Masalar arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenecektir. Grup halinde gelen müşteriler için masa birleştirmeleri yapıldığı takdirde diğer masalarla arasındaki 1,5 metre mesafe korunacak şekilde yapılacaktır.
* Masalar ve sandalyeler her kullanımdan sonra uygun şekilde temizlenmelidir.
* Masaların örtüleri 60 derece sıcaklıkta deterjan kullanılarak yıkanmalıdır.
* Kullanılan çay bardağı, bardak, çay kaşığı gibi malzemeler 60 derece sıcaklıkta su ve deterjanla makinada yıkanacaktır.
* Çay bahçesi ve lokal devamlı olarak havalandırılacaktır.
* Çay bahçesi ve lokal, 1/10’luk çamaşır suyu ile paspaslanacak, kapı kolları, ve kullanılan makinalar 1/100’lük çamaşır suyu ile temizlenerek dezenfekte edilecektir.
* Çay bahçesi kapı kolları, elektrik düğmeleri, televizyon kumandası, telefon, gibi el temasının yoğun olduğu yüzeyler sık sık su ve deterjanla temizlenerek, 1/100 dezenfeksiyonu sağlanmalı, klor bileşiklerinin zarar verdiği post cihazı, telefon, gibi yüzeylerde ise %70’lik alkol bazlı ürünler kullanılacaktır.
* İş yerinde bulunan çöp kovaları sık sık boşaltılmalıdır.
* Çay ocağında ve bahçede kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanacaktır.

**7.8.2 PERSONELE YÖNELİK ÖNLEMLER**

* Personele düzenli sağlık kontrolü yapılmalı, birlikte yaşadığı kişilerin bulaşıcı hastalıklar açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınmalıdır.
* Personele bulaşıcı hastalıklar, salgınlar ve hijyen konusunda bilgi/eğitim verilmesi sağlanmalıdır.
* Personelin işe başlamadan önce ateş ölçümü yapılarak 38 dereceden yüksek olan peronelin çalışmasına izin verilmeyerek sağlık kuruluşuna yönlendirilmesi yapılacaktır. Hasta personelden (ateş, öksürük, nezle, nefes darlığı gibi belirtileri olan) çalıştırılmayacaktır. Personel çalışırken ateş, öksürük, nezle, nefes darlığı gibi belirtiler gelişirse, maskesi takılı olarak pandemi hastanesine yönlendirilecektir.
* Personelin iş esnasında kullanmış olduğu kıyafetlerinin işe başlamadan önce değişmesi ve iş bitiminde tekrar değiştirilmesi sağlanarak hijyeni sağlanacaktır.
* Personelin çalışırken kişisel koruyucu ekipman olan eldiven giymesi, maske takması ve koruyucu sperlik kullanması sağlanacaktır. Personelin kişisel koruyucu ekipmanları sürekli olarak yenisi ile değiştirilecektir.
* Personel ellerini parmak araları, tırnak ucu ve avuç içlerini de ovalayarak en az 20 saniye boyunca su ve sabunla belirli aralıklarla yıkamalıdır.
* Personelin dinlenme alanlarında sosyal mesafenin korunması ve maske takılmasının sürdürülmesi sağlanacaktır. Yemek yerken ya da çay/kahve içilirken, maske çıkarılacağı için, bunun yapıldığı kapalı alanda sosyal mesafenin korunması sağlanacaktır.
* Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen gösterecektir.
* Mal tedariki veya başka sebeplerle (tamir, bakım vb.) çay bahçesine geçici olarak kabul edilen kişilerin temasının asgari düzeyde tutulacaktır. Ayrıca, bu kişilerin sosyal mesafe kuralı korunarak ve koruyucu donanım kullanarak işlemlerini yapmaları sağlanacaktır.
* Personelde hastalık belirtileri tespiti halinde tıbbi maske takılarak en yakın sağlık kuruluşuna başvurması sağlanacaktır.

**8. TÜM GENEL KULLANIM ALANLARI (LOBİ, TOPLANTI SALONU, İDARE ODALARI, KÜÇÜK VİP, BÜYÜK VİP, MESCİT KORİDOR, MERDİVEN, İZOLASYON ODASI) TEMİZLİĞİ/DEZENFEKTE EDİLME SIKLIĞI BU ALANLARIN TEMİZLİK/DEZENFEKTESİ İÇİN KULLANILACAK ARAÇ, GEREÇ VE MALZEMELER İLE BUNLARIN KULLANIMLARINA İLİŞKİN STANDARTLAR,**

* Tüm zeminlerin temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun ürün kullanılarak, uygun sıklıkta yapılacaktır.
* Kurumun tamamında nemli bez ile kapı kolları, tırabzanlar, elektrik düğmeleri, masa üstleri, gibi el temasının yoğun olduğu yüzeyler sık sık su ve deterjanla temizlenerek, 1/100 sulandırılmış çamaşır suyu ile dezenfeksiyonu sağlanacaktır., klor bileşiklerinin zarar verdiği post cihazı, telefon, bilgisayar klavyesi yazıcı gibi yüzeylerde ise %70’lik alkol bazlı ürünler kullanılarak temizlenecektir.
* Klimaların filtreleri periyodik olarak zamanında değiştirilerek %100 dışarıdan hava alacak şekilde çalıştırılacaktır.
* Kurumun bütün bölümlerinin havalandırılması doğal yollarla sıklıkla yapılacaktır.
* Kuruma giriş kapısı devamlı olarak açık bulundurulacaktır.
* Tüm katlardaki koridorlarda ve merdivenlerde sosyal mesafeyi koruyacak aralıklarla uyarıcı yer işaretleri yapıştırılacaktır.
* Kurumdaki büro malzemeleri nemli bez ile temizlenerek dezenfektesi sağlanacaktır.
* Mescitin temizliği düzenli olarak toz kaldırmayacak şekilde yapılacaktır.
* Toplantı salonu sosyal mesafeye uygun olarak hazırlanacak kapasitesi belirlenerek kullanılacaktır.
* Toplantı salonunda bulunan kürsü ve sandalyeler toplantı sonrasında uygun temizlik ürünü kullanılarak temizliği yapılacak ve dezenfekte edilecektir.
* Küçük vip salonu ve büyük vip salonunda bulunan masaların yüzeyleri, koltuklar ve sandalyelerin uygun temizlik ürünü kullanılarak temizliği yapılacak ve dezenfekte edilecektir.
* Küçük vip salonu ve büyük vip salonu sosyal mesafeye uygun olarak kullanılacaktır.
* Kullanılacak tüm malzemeler Sağlık Bakanlığı standartlarına uygun malzemeler kullanılarak yapılacaktır.
* Kişisel koruyucu donanım ve güvenlik uyarı araçlarını kullanılacaktır.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| kıyafet, gömlek, takım içeren bir resim  Açıklama otomatik olarak oluşturuldu |  | kıyafet içeren bir resim  Açıklama otomatik olarak oluşturuldu | sarı, işaret, cadde, trafik içeren bir resim  Açıklama otomatik olarak oluşturuldu | kıyafet, sarı, tutma, top içeren bir resim  Açıklama otomatik olarak oluşturuldu | pencere, bina, oturma, oda içeren bir resim  Açıklama otomatik olarak oluşturuldu |
| İş Elbisesi | Maske | Eldiven | Güvenlik Uyarı | Koruyucu Ayakkabı | Emniyet Kemeri |

* Temizlik araçlarını hazırlanacak ve kullanılacaktır.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| cihaz, elektrik süpürgesi, sarı, oturma içeren bir resim  Açıklama otomatik olarak oluşturuldu |  |  | bilgisayar içeren bir resim  Açıklama otomatik olarak oluşturuldu | nesne, havlu içeren bir resim  Açıklama otomatik olarak oluşturuldu |
| Elektrikli Süpürge | Çift Kovalı Pas paslı Temizlik Arabası | Temizlik Fırça ve Faraşı | Lastikli Paspas Aleti | Temizlik Bezi (Mavi Renkli Kullan) Lastikli cam çekçek, güderi |

* Temizlik/hijyen gereçleri /kimyasalları kullanılacaktır.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| şişe içeren bir resim  Açıklama otomatik olarak oluşturuldu | iç mekan, beyaz, oturma, tablo içeren bir resim  Açıklama otomatik olarak oluşturuldu | iç mekan, oturma, beyaz, küçük içeren bir resim  Açıklama otomatik olarak oluşturuldu |  | beyaz, siyah, uzaktan, dik içeren bir resim  Açıklama otomatik olarak oluşturuldunesne içeren bir resim  Açıklama otomatik olarak oluşturuldu | şişe içeren bir resim  Açıklama otomatik olarak oluşturuldu |
| Genel Temizlik Ürünleri Deterjanlar | Dezenfektanlar (Alkol, Asit, Amonyak vb) | Sıvı Sabunlar | Asidik Tuvalet Banyo Temizleyici | Tuvalet Kağıdı ve Kağıt Havlular | Cam Temizleyici |

* Temizlenecek alana göre kova ve bez rengi belirlenecek kullanılacaktır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bölüm** | **Kova Rengi** | **Bez Rengi** |
| Tuvalet hariç bütün ıslak alanlar | Sarı | Sarı |
| Bütün kuru alanlar (kapı, pencere, mobilya, ayna, vb.) | Mavi | Mavi |
| Tuvaletler ve laboratuvar alanları | Kırmızı | Kırmızı |

* Temizlenecek alana göre eldiven rengi belirlenip kullanılacaktır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Alan** | **Eldiven Türü** | **Renk** |
| Temizlik | Plastik | Kırmızı |
| Evsel Atık Toplama | Plastik | Sarı veya mavi |
| Kimyasal malzemeler | Toplama Kumaş üzerine kauçuk kaplı | Turuncu |

* Güvenlik için gerekli önlemleri alınarak çalışma alanına, bilgilendirici uyarı levhaları konulacaktır.
* Temizlik araç gereçlerinin kullanma talimatına uyularak. Yönetimin bilgisi dışında temizlik maddesi kullanılmayacaktır.
* Islak zemin temizliğini yapılırken kaymayan ayakkabılar giyilecektir.
* Kimyasal temizleyiciler kullanırken uygun renkte eldiven giyilerek ve maske takılacaktır..
* Dışarı doğru uzanarak temizlik yapılması gerekiyorsa emniyet kemeri takılacaktır.
* Temizliği temizden kirliye doğru yapılacaktır.
* Ilık su içerisine yüzey temizleyici veya çamaşır suyu karıştırarak temizlik sıvısı hazırlanacaktır.. Temizlik solüsyonunu temizlenen bölgenin risk durumuna göre hazırlanacaktır..
* Sert zeminlerde temizlik fırçası ve faraş kullanarak kaba temizlik yapılacaktır.
* Mermer, seramik gibi malzemelerden yapılmış sert zeminler, kullanım yoğunluğuna göre sık sık uygun kimyasallarla paspaslanacaktır.
* Kapıları, yüzeye uygun temizleyici ile temizlenecektir.
* Ayda bir gün duvarların temizliğini asidik içermeyen uygun temizleyicilerle yapılacaktır.
* Tavanlar kontrol edilerek varsa örümcek ağlarını temizlenecektir.
* Aydınlatma ve Havalandırma Sistemlerinin nemli bezle tozunu periyodik olarak alınacaktır.
* Cam gibi yüzeyler 1/100 lük çamaşır suyu ile temizlenecektir.
* Perdeler ve Oturma Gruplarının, günlük, vakumlama yöntemi ile tozlarını alınarak leke kontrolü yapılacaktır.
* Gün içerisinde kullanım yoğunluğuna göre kontrol ederek kirlenen alanlar temizlenecektir.
* Masanın yüzey özelliğine uygun madde ile tozunu alınarak ve üzerinde bulunan eşyaların, tozu alınarak yerleştirilecektir.
* Tabloların tozu nemli bezle alınarak, metal çerçeveleri, özelliğine uygun kimyasallarla haftada bir parlatılacaktır.
* Kitaplıklarda bulunan kitapların tozu kuru bezle alınarak, rafları nemli bez ve uygun temizlik sıvısı ile temizlenecektir.
* Temizlik/dezenfektan çözeltileri kirlendiğinde, 2-3 oda/ bölümde kullanımdan sonra, değiştirilecektir..
* Çöp kovalarını boşaltılarak, temizlendikten sonra temiz çöp poşeti takılacaktır..
* Kesinlikle dezenfektan solüsyonları deterjanla karıştırılmayacaktır.
* Temizlik faaliyetlerini yaparken ergonomi kurallarına uyulacaktır.
* Temizlik işleminden sonra tüm araç, gereçleri tekniğine uygun olarak toplanacak uygun şekilde yıkanıp kurutulacak ve günlük bakımlarını yapıldıktan sonra depolara yerleştirilecektir.
* Yapılan tüm işler tamamlandıktan sonra genel kontrol yapılarak eksiklik varsa düzeltilecektir.
* Güvenlik riskleri ortadan kalktığında temizlikle ilgili uyarıcı işaret ve levhaları ortadan kaldırılacaktır.

**9.PERSONELİN UYMASI GEREKEN STANDART KONTROL ÖNLEMLERİ VE EĞİTİMLER**

**9.1 El Hijyeni**

* El hijyeni terimi Ellerin bol su ve sabun ile parmak araları, tırnak ucu ve avuç içlerini de ovalayarak en az 20 saniye boyunca yıkanması ve tek kullanımlık havlu ile ellerin kurulanması gibi kişisel hijyen kurallarının uygulanması veya alkol bazlı el antiseptiklerini kullanarak ellerin ovalamasını içerir.
* Ellerde gözle görülür kirlenme varsa veya solunum salgılarına maruz kalınmışsa, alkol bazlı el antiseptiklerinin etkinliği kısıtlı olacağından, eller su ve sabunla yıkanmalı ve kurulanmalıdır.
* Kurulama için tek kullanımlık kâğıt havlular kullanılmalı ve ayakla çalışan kapaklı çöp kutularına atılmalıdır.

**9.2 El Hijyeni Sağlanması Gereken Durumlar**

* Kişilerle her temas öncesinde ve sonrasında el hijyeni sağlanmalıdır.
* Eldiven giyilmesi gereken durumlarda da benzer şekilde eldiven giyilmeden önce ve eldiven çıkarıldıktan sonra el hijyeni sağlanmalıdır.
* Yüzeylerle temas ettikten sonra mutlaka el hijyeni uygulanmalıdır.
* Ellerde gözle görülebilir kirlenme olmayan durumlarda alkol bazlı el antiseptiği ile el

hijyeni sağlanabilir.

* Ellerde gözle görülebilir kirlenme olan durumlarda eller su ve sabun ile yıkanmalıdır.
* Kirli bir bölgeden temiz bir bölgeye geçilmeden önce eldiven çıkarılıp el hijyeni uygulanmalı ve sonrasında gerekiyorsa yeni eldiven giyilmelidir.

**9.3 Eldiven Giyme**

* Materyale temas öncesinde, ekipmanları/yüzeyleri kullanma veya bunlara temas durumunda temiz eldiven giyilmelidir.
* Odalardan çıkmadan önce eldivenler dikkatli bir şekilde çıkartılmalı, eller yıkanmalı ve odada bulunan araç gereç ve çevre yüzeylerine dokunulmamalıdır.
* Eldivenlerin yıkanması ya da alkol bazlı el antiseptikleri uygulanarak kullanımına devam edilmesi uygun değildir.
* Eldivenli eller ile yüzeylere temastan kaçınılmalıdır.

**9.4 Maske, Yüz Koruma**

* Göz, ağız ve burundaki mukozarları korumak için maske ve sperlik kullanılmalıdır.

**9.5 Damlacık Enfeksiyonu Yayılımına Karşı Önlemler**

* COVİD-19 enfeksiyonu temel olarak “damlacık” ve “temas” yoluyla yayılır. Virüs hastanın solunum yolları içerisinde bulunur ve öksürme, hapşırma, konuşma esnasında havaya saçılır. Damlacıklar havada 1-2 metre mesafeye kadar ulaşabilir ve yer çekimi etkisiyle yere düşerler. Hastanın öksürmesi esnasında havaya saçılan damlacıklar hastaya 1-2 metre mesafeden daha yakın olan kişilere bulaşabilir. COVİD-19 ile enfekte kişinin ellerine de virüs bulaşır. Enfekte kişi öksürme sırasında ve/veya elleriyle çevresel yüzeylere bulaşır. Virüs bu yüzeylerde birkaç dakika ile birkaç gün arasında canlı kalabilir. Bu yüzeylere elleri ile temas eden duyarlı bireyler el hijyeni sağlamadan ellerini ağız, burun ve gözlerine temas ettirmek suretiyle enfekte olurlar. Bu nedenle önlük, eldiven, yüz siperliği maske kullanmalı ve işlemler bittikten sonra koruyucu ekipmanı usulüne uygun şekilde çıkartmalı ve son olarak mutlaka el hijyeni sağlamalıdır.
* **9.6 PERSONEL EĞİTİMLERİ**
  + - Müdür Yardımcısı Ufuk ZENGİN tarafından periyodik olarak her pazartesi personele eğitim verilecektir.
    - İşe yeni başlayan her personel, işe başlamadan önce Tüm Kuralların eğitimini alacaklardır.
    - Müstecir biriminde çalışan personeller işletmeci tarafından periyodik olarak eğitime alınacaklardır. Bu eğitimler Müdür Yardımcısı İsmail GÖNEN tarafından denetlenecektir.
    - Çalışanlara verilecek olan eğitimlerde işyeri temizliği ve düzeni, kişisel temizlik, hijyen ve psikososyal risk faktörleri konuları öncelikle verilecektir. Hijyen eğitimi ile personelin kendisini koruma yöntemleri ve çalışma ortamını dezenfekte etme yöntemleri öğretilerek uygulaması sağlanacaktır. Eğitimlerde aile ve toplumsal yaşama ilişkin öneriler de yer alacaktır.
    - Personele Covid-19 Koronavirüs hakkında eğitim verilecektir. Sağlık Bakanlığı tarafından hazırlanan Yeni Koronavirüs (Covid-19) Tanıtım Rehberi tüm personele imza karşılığı dağıtılacaktır.
    - Tüm personelin psikolojik sağlığını korumak için gerekli tedbirler alınacak ve Milli Eğitim Bakanlığı Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü tarafından hazırlanan “Salgın Hastalık Dönemlerinde Psikolojik Sağlamlığımızı Korumak” adlı “Yetişkinler İçin Bilgilendirme Rehberi’nden” faydalanarak personelin psikolojik ihtiyaçları desteklenecektir.

**10.COVİD-19 ŞÜPHELİ VAKALARININ SAPTANMASI VE BİLDİRİMİ (İZOLASYON ODASININ KULLANIMI)**

* Kurumda Covid-19 belirtisi olan müşteri ve personel için **“İzolasyon odası”** yapılacak ve izolasyon odasının içinde 2 adet yatak ile dezenfektan ve kişisel koruyucu ekipmanlar bulundurulacaktır.
* Covid-19 belirtisi olan müşteriler kuruma kesinlikle gelmemelidirler. Resepsiyon görevlisi tarafından hastalık belirtisi gösterdiği tespit edilen kişiler, diğer kişilerle temasını önleyecek şekilde ayrılmış olan **“izolasyon odasında”** gözlem altında alınacaktır. Bu durumun kurum yönetimine bildirilecek ve kurum yönetimi tarafından sağlık kuruluşuna haber verilecek ve sağlık kuruluşu gelinceye kadar kişi izolasyon odasında bekleyecektir.
* Müşteri ve ya personelin temas ettiği yüzeyler dezenfekte edilir. Kaldığı bölüm karantinaya alınarak izole edilir. Temas ettiği kişi varsa izolasyona alınır.
* Acil durumda aşağıdaki basamaklar uygulanır.

**11.KURUMA KABULÜ YAPILACAK GIDA VE TEMİZLİK MADDELERİ KURUM DIŞINDAN GELEN HER TÜRLÜ MALZEMENİN KABULÜNÜN YAPILMASINDAKİ ALINACAK ÖNLEMLER**

* Kuruma gelecek ürünler komisyon tarafından alınacak ve başka hiçbir personel tarafından alınmayacaktır.
* Kurumun arka kapısının bulunduğu alan Ürün kabul alanı olacaktır.
* Ürün kabul alanı dışında başka bir yerden malzeme kabul edilmeyecektir.
* Ürünleri getiren kişiler tarafından ürünler teması en aza indirmek için ürünü getiren kişi tarafından belirlenen yere bırakılacak ve bir süre bekletilecektir.
* Ürünü getiren kişiye ait ad soyad ve iletişim bilgilerinin bulunduğu form hazırlanacak ve kayıt altına alınacak ve 14 gün süreyle muhafaza edilecektir.
* Ürün kabul noktasında bulunan lavoboda ürünü getiren kişilerin gerekli hijyenleri yapması sağlanacaktır.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ÜRÜN KABUL KOMİSYONU** | | | |
| **SORUMLULUĞU** | **ADI SOYADI** | **GÖREVİ** | **İLETİŞİM BİLGİLERİ** |
| BAŞKAN | UFUK ZENGİN | MÜDÜR YARDIMCISI | 0538 692 98 31 |
| ÜYE | YILMAZ ELASLAN | AMBAR SORUMLUSU | 0536 353 52 01 |
| ÜYE | HASAN HÜSEYİN ÖZÜMER | MUTFAK SORUMLUSU | 0537 935 87 44 |
| ÜYE | SAİDE CANTÜRK | KAT HİZMETLERİ SORUMLUSU | 0541 825 23 78 |

**12. KURUM İLETİŞİM BİLGİLERİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **KURUM TELEFONU : 0 274 223 62 49-50** | | **İÇ HATLAR** |
| **ÖĞRETMENEVİ VE ASO MÜDÜRÜ** | MEHMET BİLGİLİ | 115 |
| **MÜDÜR YARDIMCISI** | UFUK ZENGİN | 116 |
| **MÜDÜR YARDIMCISI** | İSMAİL GÖNEN | 117 |
| **RESEPSİYON SORUMLUSU** | ALİ BALİ | 112 |
| **RESEPSİYON GECE SORUMLUSU** | ALİ ÖLÇEN | 112 |

EKLER

1. Covid 19 Kontrol Bilgi Formu (1 sayfa)
2. 2.Kat Misafir Odaları Günlük Periyodik İzleme ve Kontrol Listesi (1 Sayfa)
3. 3.Kat Misafir Odaları Günlük Periyodik İzleme ve Kontrol Listesi (1 Sayfa)
4. 4.Kat Misafir Odaları Günlük Periyodik İzleme ve Kontrol Listesi (1 Sayfa)
5. Mutfak Günlük Periyodik İzleme ve Kontrol Listesi (1 sayfa)
6. Restoran Günlük Periyodik İzleme ve Kontrol Listesi (1 sayfa)
7. Çamaşırhane Günlük Periyodik İzleme ve Kontrol Listesi (1 sayfa)
8. Erkek Lavabo Günlük Periyodik İzleme ve Kontrol Listesi (1 sayfa)
9. Bayan Lavabo Günlük Periyodik İzleme ve Kontrol Listesi (1 sayfa)
10. Ürün Teslim Alma Formu (1 sayfa)
11. Personel Ateş Ölçüm Listesi (1 sayfa)
12. Misafir Ateş Ölçüm Listesi (1 sayfa)























