



Yeni Tip Koronavirüs Hastalığı(COVID-19) dünyada yaygın olarak görülmektedir. Bu nedenle tüm sosyal yaşantımızda enfeksiyon bulaşma riskini azaltmak için koruma ve kontrol önlemleri almak zorundayız.

Tesisimizde de bu kapsamda alınacak önlemler, temizlik ve hijyen uygulamaları ve süreçleri misafir / personelde hasta, semptomlu şüpheli durumların varlığı ve acil hallerde ulaşılabilecek kişi/kurumları, hastalık belirtisi gösteren kişilere personelin yaklaşımını belirlemek tüm iç birimlere bildirilmek üzere tesis içi salgın tedbir planı hazırlanmıştır.

1: ACİL DURUM PLANI & TESİS KORONA VİRÜS SORUMLUSU / SORUMLULARI

Misafirde ya da personelde yüksek ateş, nefes darlığı gibi belirtilerin görülmesi durumunda

İşyerinde olası Covid-19 şüphesi acil durum temsilcisi : **Osman GÜNYILMAZ** İletişim Bilgisi : **0 549 266 10 26**
2. Temsilci : **Tanju OLGEM** İletişim Bilgisi : **0 544 266 10 27**
İşyerinde belirlenen İzole Oda : **5001** numaralı Otel Odası İzole Oda olarak ayrılmıştır.

2: TESİSTE YER ALAN GENEL KULLANIM ALANLARINA YÖNELİK AYNI ANDA BULUNMASI GEREKEN MİSAFİR / PERSONEL SAYILARI

	Metrekare	Max. Misafir Sayısı	Max. Personel Sayısı
Lobi			
Zirve A la Carte Restoran (İç Alan)			
Zirve A la Carte Restoran (Cam Bölme Teras)			
Kahvaltı Salonu			
Kapalı Havuz Alanı			
Fitness Salonu			
Hamam			
Sauna			
Buhar Odası			
Masaj Odaları			
Personel Yemek Terası			



3: Genel Kullanım Alanlarının Çalışma Saatleri / Mesafeye Yönelik Yer İşaretlemeleri / Çalışma Usulleri

Kahvaltı Salonu 07:00 – 10:00 arası hizmet vermektedir. Masalar arası mesafe 1,5 metre olarak ayarlanmıştır. 2. Maddede belirtilen kapasitede misafir kabulü yapılmaktadır. Sıra şeklinde büfe düzeni olduğu için sıraya girecek misafirlerin 1,5 metre sosyal mesafeyi koruması adına yer işaretlemeleri yapılmıştır. 10:00 itibariyle kahvaltı hizmetinin bitmesi ile salon 2 saat havalandırılmaktadır. Sonra 1:1000 oranında sulandırılmış Sodyum Hipoklorit ile temizlenmekte ve akabinde Ulv cihazı ile dezenfekte edilmektedir.

Zirve A la Carte Restoran 12:00 – 24:00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Randevu usulü çalışma yapılmaktadır. Bu sayede 2. Maddede belirtilen kapasitesinde misafir kabulü yapılmaktadır. Sabah 08:00 – 11:00 arası restoran tüm pencereleri açılarak havalandırılmaktadır. Ardından 1:1000 oranında sulandırılmış Sodyum Hipoklorit ile temizlenmekte ve akabinde Ulv cihazı ile dezenfekte edilmektedir. Bekleme / sıra durumu olmadığı için yer işaretlemeleri yapılmamıştır. Misafirin kullandığı masa misafir kalktıktan sonra antiseptik özellikli zemin dezenfektanları ile silindikten sonra min. 15 dk. boş bırakıldıktan sonra yeni misafir kabul edilir.

Zirve A la Carte Restoran (Cam Bölme Teras) 12:00 – 24:00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Randevu usulü çalışma yapılmaktadır. Bu sayede 2. Maddede belirtilen kapasitesinde misafir kabulü yapılmaktadır. Sabah 08:00 – 11:00 arası restoran tüm pencereleri açılarak havalandırılmaktadır. Ardından 1:1000 oranında sulandırılmış Sodyum Hipoklorit ile temizlenmekte ve akabinde Ulv cihazı ile dezenfekte edilmektedir. Bekleme / sıra durumu olmadığı için yer işaretlemeleri yapılmamıştır. Misafirin kullandığı masa misafir kalktıktan sonra antiseptik özellikli zemin dezenfektanları ile silindikten sonra min. 15 dk. boş bırakıldıktan sonra yeni misafir kabul edilir.

Kapalı Havuz 12:00 – 22:00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Randevu usulüne göre çalışılmaktadır. Her randevulu misafirin ateş ölçümü yapılır. Girişte el antiseptiği kullanılır. Her gün 08:00 – 11:00 arası kapalı havuz alanı havalandırılır. 11:00 'de Ulv cihazı ile dezenfeksiyon işlemi uygulanır ve kullanıma hazır hale getirilir. Havuz başında bulunan şenzlonglar 1,5 metre sosyal mesafe kuralına göre hazırlanmıştır. Ve her misafir kullanımının ardından alkol bazlı temizleyicilerle dezenfekte edilir. 15 dk. bekletildikten sonra yeni misafir kabul edilir.

Fitness Salonu 12:00 – 22:00 saatleri arasında randevulu olarak hizmet vermektedir. Her misafir arası 15 dk 1:1000 oranında sulandırılmış Sodyum Hipoklorit ile temizlik yapılır. 08:00 – 11:00 arası salon havalandırılır ve Ulv cihazı ile dezenfekte edilir.

Sauna 12:00 – 22:00 saatleri arasında 2. Maddede belirtilen kapasitede kişi ile randevulu olarak hizmet verir. Her misafir arası 15 dk 1:1000 oranında sulandırılmış Sodyum Hipoklorit ile temizlik yapılır. 08:00 – 11:00 arası salon havalandırılır ve Ulv cihazı ile dezenfekte edilir.

Hamam 12:00 – 22:00 saatleri arasında 2. Maddede belirtilen kapasitede kişi ile randevulu olarak hizmet verir. Her misafir arası 15 dk 1:1000 oranında sulandırılmış Sodyum Hipoklorit ile temizlik yapılır. 08:00 – 11:00 arası salon havalandırılır ve Ulv cihazı ile dezenfekte edilir.

4: Genel Kullanım Alanlarında (mesafenin korunmasının zor olduğu yerlerin) Sosyal Mesafe Kuralına Göre Alınacak Önlemler

Lobi, resepsiyon, kahvaltı salonu, restoran, spa gibi mesefa korumasının zor olduğu alanlarda, 1,5 metre min. Sosyal mesafe kuralı dikkate alınarak işaretlemeler yapılmıştır.

Resepsiyonda deske 1 kişi yaklaşım temassız işlemlerini gerçekleştirirken 2. Misafirin 1,5 metre geride zemin işaretine uyarak sıraya girmesi gerekmektedir.

Tesiste bulunan 2 asansör için kapasite her biri için Max. 2 Kişi olarak belirlenmiştir. Asansörlerin girişlerinde "2 Kişilik Kullanıma Uygun" yazış ı asılmış ve asansör içlerine 2 kişilik 1,5 mt. Sosyal mesafe kuralına göre zemin işaretlenmiştir.

Restoran ve Kahvaltı salonunda masalar arası 1,5 mt. olarak ayarlanmıştır. Yanyana sandalyeler arası 60 cm olarak ayarlanmıştır. Kahvaltı salonunda açık büfe kahvaltı hizmeti devam etmektedir ancak temassız servis yöntemi uygulanmaktadır. Büfeler cam paravanlar ile kapatılmış ve misafirin büfeye teması engellenmiştir. Misafir büfeden talep ettiği ürünler tüm hijyen ve kişisel korunma kurallarını uygulayan personel tarafından verilmektedir. Büfe girişinden de sıra oluşmaması için 1,5 mt. Sosyal mesafe kuralına göre zemin işaretleri yapılmıştır.

Spa ünitesinde randevu usulü çalışma yapıldığından yoğunluk, misafirlerin teması gibi durumlar söz konusu değildir. Randevu saati için salonda bekleme kabul edilmemektedir.

5: Tesis İçi Yönlendirmeler

Tesiste Asansör içinde ve koridor duvarlarında ünitelerin bulunduğu katları belirten levhalar mevcuttur. Ayrıca tüm katlarda misafirin odasını kolayla bulmasını sağlayacak yönlendirmeler mevcuttur.

6: Departmanlara Göre Takip ve Denetim Çizelgeleri

Tesiste tüm departmanlarda işlerin takibi, denetimi, zamanlanması için takip ve denetim formları düzenlenmekte ve uygulanmaktadır . COVID-19 önlemleri kapsamında tüm formlar revize edilmiş olup, temizlik ve dezenfekte işlemlerinin uygulanması süreleri sıklaştırılmıştır.

Tuvalet Temizlik Planı Takip Formunda genel alanlarda yer alan her Lavabo ve Tuvalet için 2 saatte bir temizlik planlanmıştır. Kontrol noktaları belirtilmiştir.

Odalar için kullanılan Temizlik Takip ve Denetim Formunda odada temizlenecek alanlar belirtilmiştir. Odanın misafir çıkışından sonra min. 2 saat havalandırılması ve antiseptik özellikler taşıyan kimyasallar ile temizliği takip ve denetim formunda belirtilmiştir.

Genel Alanlar Takip ve Denetim Formunda temizlik sıklığı, özellikle temasın fazla olduğu resepsiyon, restoran, kahvaltı salonu, spa gibi ünitelerde artırılmış, 1:1000 oranında sulandırılmış çamaşır suyu Sodyum Hipoklorit (CAS:7681-52-9) ile temizliği belirtilmiştir.

Mutfak Temizlik Takip ve Denetim formunda tüm ekipmanlar her kullanım sonrası yüksek ısı makinada yıkanması ve mutfak genel alan temizliği ayrıca detaylı olarak belirtilmiştir.

7: Genel Alanların Temizliği/Dezenfekte Edilmesi

Tüm genel alanların temizliği yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun dezenfektan içeren ürünlerle genel olarak 1:1000 oranında sulandırılmış çamaşır suyu Sodyum Hipoklorit (CAS:7681-52-9) ile yapılmaktadır. Tüm Takip ve Denetim Formlarında belirtilmiştir. Temizlik sıklığı 2 saat olarak belirlenmiştir. Tüm bu işlemlerin izlenebilir kayıtları tutulmaktadır.

8: Tesisin Tüm Alanlarının Temizliğinde Personel Tarafından Uyulacak Standartlar / Koruyucu Ekipmanlar

Tüm genel alanların temizliği 1:1000 oranında sulandırılmış çamaşır suyu Sodyum Hipoklorit (CAS:7681-52-9) ile her saatte bir yapılmaktadır.

Personel Tarafından Uyulacak Standartlar

- Mesai Başlangıcında her personelin ateş ölçümü temassız şekilde yapılır ve kayda alınır.
- Tüm personelin maske, siperlik takması zorunludur. Maskenin burun, ağız ve çeneyi kapatacak şekilde, takılması, dış yüzeyine dokunulmaması dokunulması durumunda alkol içerikli el antiseptikleri ile el hijyeninin sağlanması gerekmektedir.
- El temizliğine dikkat edilmelidir. Eller sıklıkla en az 20 sn. boyunca sabun ve su ile yıkanmalıdır.
- Mutfak ve Servis departmanına ilave olarak eldiven zorunluluğu vardır.
- Bardak ve tabak gibi ortak kullanılan eşyalar her kullanım sonrasında su ve deterjanla yıkanmalı ve kullanımına kadar temiz bir ortamda saklanmalıdır.
- HK departmanında Maid'ler tulum, eldiven, maske siperlik takmalıdır. Ve her oda farklı eldiven ile temizlenmelidir.
- Misafir karşılamada misafir araçlarının alınması, valizlere temas edilmesi gibi durumlarda Bellboy eldiven değişikliği yapacak, el temizliğini yapacak (20 sn. yıkama veya el antiseptiği) ve misafir valizlerini dezenfekte ettikten sonra misafir odasına çıkaracaktır.
- Misafir kabulünde personel, misafire maske takması, sosyal mesafeye uyması ve temassız işlemler hakkında bilgilendirme yapacaktır.
- Odalar ve genel alanlarda camlar rutin olarak temizlik esnasında açık olmalı ve temizlik sonrası en az 1 saat havalandırılmalıdır.
- Oda temizliği yapacak kişinin ellerini yıkadıktan sonra eldiven takması ve her oda temizliğinden sonra eldivenler çıkarılmalı eller yıkanmalı ve yeni eldiven takılmalıdır.

- Herhangi bir viral solunum yolu enfeksiyonu geçirmekte olan kişinin öksürme veya hapsürme sırasında burun ve ağzını tek kullanımlık kağıt mendil ile örtmeni, kağıt mendilin bulunmadığı durumlarda ise dirsek içinin kullanılması gerekmektedir.
- Misafirlerin kullandığı tekstil ürünleri katlanarak bohçalanmalı, bu işlem sırasında toz ve partikül oluşumuna izin vermeyecek şekilde toplanmalı ve çarşaf havlu gibi tekstil ürünleri 60 oC' de deterjan ile çamaşır makinasında yıkanmalıdır.
- Misafir kişisel eşyalarına temas eden kişilerin, bu tür işlemler sonrasında derhal ellerini yıkamalı veya alkol bazlı el antiseptiği ile el temizliğini sağlamalıdır.
- Tüm personel Halk Eğitim merkezleri tarafından verilen Hijyen eğitimlerine katılacaktır.
- Salgın süresince tesiste uygulanacak tedbirler ve denetimler için 1. Maddede belirtilen tesis korona virüs yetkilisi/yetkilileri sorumludur. Bakanlık tarafından ya da Denizli Valiliği İl Hıfzısıhha Kurulu tarafından yeni kural ve gelişmeler belirtilmesi halinde tesis korona virüs yetkilisi/yetkilileri personeli bilgilendirmekle sorumludur.

9: Tesislerde Konaklayan Misafirin Konaklama Süreleri Bittikten Sonra Odanın Temizliği/Dezenfekte Edilmesi

- Maid odaya girmeden eldivenini çıkartmalı ve ellerini en az 20 sn. sabun ve su ile yıkadıktan sonra yeni eldiven takmalıdır.
- Misafir Check-out işleminden sonra oda en az 2 saat havalandırılmalıdır.
- Misafirlerin kullandığı tekstil ürünleri katlanarak bohçalanmalı, bu işlem sırasında toz ve partikül oluşumuna izin vermeyecek şekilde toplanmalıdır.
- Misafir Odası temizliği zeminin uygunluğuna göre kimyasallar kullanarak temizlenmeli ve 1:1000 oranında sulandırılmış çamaşır suyu Sodyum Hipoklorit (CAS:7681-52-9) ile silme işlemi yapılmalıdır.
- Odalarda temizliği yapılacak alanlar, Tv, Sehpalar, Masa,Balkon,Yatak ve Tekstili, Komidinler,Oda ve Banyo Telefonları,Kapı ve Pencere Kolları, Tv ve Klima Kumandası, Elektrik Düğmeleri, Prizler, Sandalye,Gardrop, Aplikler, Kasa , Ayna, Halı, Duşakabin ve bataryalar,Lavabo,Klozet, Banyo Telefonu, Zemin.
- Toz alma işlemi mavi renk bez ile, lavabolar pembe bez ile, duşakabin camları sarı bez kullanara k temizlenmelidir.
- Odalarda kullanılan tüm ortak kullanım eşyaları tek kullanımlık ürünlerden oluşmalıdır. (Şampuan,Duş Jeli, Terlik,Pamuk, Sabun,Poşet,Kalem,Kağıt gibi buklet malzemeleri)
- TV & Klima kumandası dezenfekte edildikten sonra poşetlenir.
- Havalandırma ve klima sisteminin sterilizasyonu sağlanmalıdır.
- Odanın temizliği bittikten sonra Ulv cihazı ile dezenfekte işlemi uygulanır.
- Oda temizliği bittikten sonra oda en az 1 saat havalandırılmalıdır.

- Her odanın temizlik/dezenfekte işlemleri bittikten sonra kat görevlisi personel temizlik bezi, maske ve eldivenlerini değiştirmek zorundadır.

10: Tesise Dışarıdan Gelen Gıda ve Ürünler/ Malzeme Kabulü ve Getiren Kişiler Yönelik Uygulamalar

- Tesise malzeme getiren her kişinin öncelikle ad-soyad bilgileri alınır, temassız ateş ölçümü yapılır ve kayıt edilir. Bu bilgiler satın alma departmanı sorumluluğunda en az 14 gün saklanır.
- Malzeme getiren kişilerin teması engellemek adına tesise girişine izin verilmez.
- Malzeme kabul kapısında dışarıdan gelen malzemeler, getiren kişi tarafından indirilir ve tesise alınmadan belli bir süre açık alanda bekletilir. (Bozulacak ürünler hariç)
- Dolapta muhafaza edilmesi gerek ürünler ise ivedilikle alkol bazlı dezenfektanlarla silinir ve tesise alınır.
- Dışarıda bekletilen ürünler dezenfekte edildikten sonra tesise alınır.

11: Misafirlerin ve Personelin Tesisin Tüm Alanlarını Kullanırken Uyması Gereken Sağlık ve Hijyen Kuralları

Genel Kurallar



MASKENİ TAK



EL DEZENFEKTANI
KULLAN



SOSYAL
MESAFENİ KORU

- Her misafirin, personelin tesise girişte ateş ölçümü yapılır, kayıt altına alınır.
- Tüm alanlarda, ünite girişlerinde el dezenfektanı bulunur ve kullanımı zorunludur.
- Eller sıklıkla, her temas sonrası ve iş sonrası en az 20 sn. boyunca su ve sabunla yıkanmalıdır.
- Kişisel temas ve selamlaşma yasaktır.
- Maske, yüz siperi, eldiven, koruyucu tulum gibi departmana göre departman protokollerinde belirtilen koruyucu ekipmanların kullanımı zorunludur.
- Tesiste yer alan sosyal mesafeyi koruma amaçlı uyarı ve zemin işaretlerine uyulması zorunludur.
- Personel üniformalarının gündelik kıyafetlerden ayrıl tutulmalı ve günlük temizliği sağlanmalıdır.
- Kişisel Bakıma bu dönemde özen gösterilmelidir.
- Misafirlere mümkün oldukça temassız ödeme talep edilmelidir.

12: Sağlık Kuruluşları



Özel Denizli Cerrahi Hastanesi

- Zeytinköy Mahallesi Acıpayam Bulvarı No:5 Pamukkale / DENİZLİ / TÜRKİYE

Telefon No: +90 258 266 67 68

Pamukkale Üniversitesi Hastaneleri

- Çamlaraltı mah. Kalp Merkezi No:7 PK: 20070 Kınıklı / Denizli – TÜRKİYE

Telefon No: +90 258 296 60 00

Denizli Devlet Hastanesi

- o Sırapapılar Mah. Şehit Albay Karaođlanođlu Cad. No:3 Merkezefendi DENİZLİ

Telefon No: +90 258 263 93 11

13: ACİL DURUM

- İşyerindeki acil durum çalışan temsilcisine bilgi verilir.
- Durum derhal sağlık birimine bildirilir.
- Kişi, diğer tüm konuk ve personelden ivedilikle ayrılıp, maske ve diğer kişisel koruma ekipmanları takılır. (tulum, eldiven, siperlik gibi)
- Belirlenen İzole Odaya götürülür. Sağlık Kuruluşu temsilcileri gelene dek, izole odada (5. Kat 5001 numaralı Oda) bekletilir.
- Şüpheli kişinin tesis içerisinde temas ettiği kişiler öğrenilir, maske takılır, belirtiler gözlemlenir. Herhangi bir anormal durumda aynı prosedür uygulanır.



14: Covid-19 Tanısı Kesinleşen Misafir Odalarının Temizlik/Dezenfektan İşlemleri

- Covid-19 Tanısı kesinleşen hastanın odası 24 saat süreyle havalandırılır ve boş tutulması sağlanır, sonrasında kat görevlisi maske, eldiven, siperlik ve koruyucu kolluk ekipmanları, tulum giyerek odayı su deterjanla temizler, 1:1000 oranında sulandırılmış çamaşır suyu Sodyum Hipoklorit (CAS:7681-52-9) ile silinir. Oda Ulv Cihazı ile dezenfekte edilir. Temizlenen oda en az 1 saat tekrar havalandırıldıktan sonra yeni misafir kabul edilir.

Tesis İçi Tedbir Planı kapsamında uyulması gereken kurallar tesiste personel ve misafirlerin kolaylıkla görebileceği alanlara asılmıştır. Bahsi geçen tedbir planı www.lavinotel.com internet adresinde yayınlanmıştır.