

OTELLER İÇİN AÇILIŞ KILAVUZU & COVID-19 İLE MÜCADELE VE HİJYEN ÖNLEMLERİ




GASTRONOMETRO

METRO

İŞİN MUTFAĞINDA

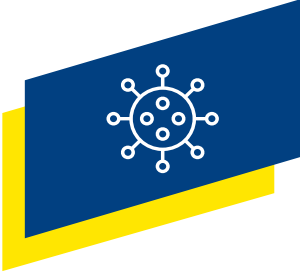
#mutfağadönüş



4 Giriş



6 Açılış Öncesi Ön Kontroller



12 Koronavirüsle İlgili Genel Bilgiler



16 Koronavirüsle Mücadele ve Önlemler

- İş Yeri Gereklilikleri
- Çalışan Sağlığı ve Hijyeni
- Temizlik & Dezenfeksiyon
- Gıda Hijyeni



27 Açılış Kontrol Listesi

GİRİŞ



Görünüşe göre yavaş yavaş yeniden hayata dönüş başlıyor.

COVID-19 Bilim Kurulu, Sağlık Bakanlığı ve İl Hıfzıssıhha Kurulları ayrıntılı planlar ve programlar üzerinde çalışmaktalar. Bu plan ve programlar doğrultusunda tüm işletmelerin adapte olması gereken değişiklikler öngörülmüyor. Tüm hizmet sektörlerinde olduğu gibi konaklama sektörünü de etkileyecek birçok kural ve yeni uygulama olacaktır.

Çalışanlarınızın ve misafirlerinizin Koronavirüs tehlikesi ile karşı karşıya kalmaması için, konaklama tesisi içinde güvenli bir ortam hazırlanması gerekir. Bu nedenle otellerde alınması zorunlu tedbirlerin yakından takip edilmesi ve uyum sağlanması gerekmektedir.

Yaşanan salgın, insanların sağlık konusunda hassasiyetlerinin artmasına sebep olmuştur. Konaklama yapmak isteyen misafirler, öncelikle tesislerin hijyen ve sağlık konusundaki politikalarını ve programlarını araştıracaktır. Kişilerin, kendilerini güvende hissedecekleri, hastalığa karşı etkili önlemlerin alınmış olduğu otelleri tercih edecekleri açıktır.

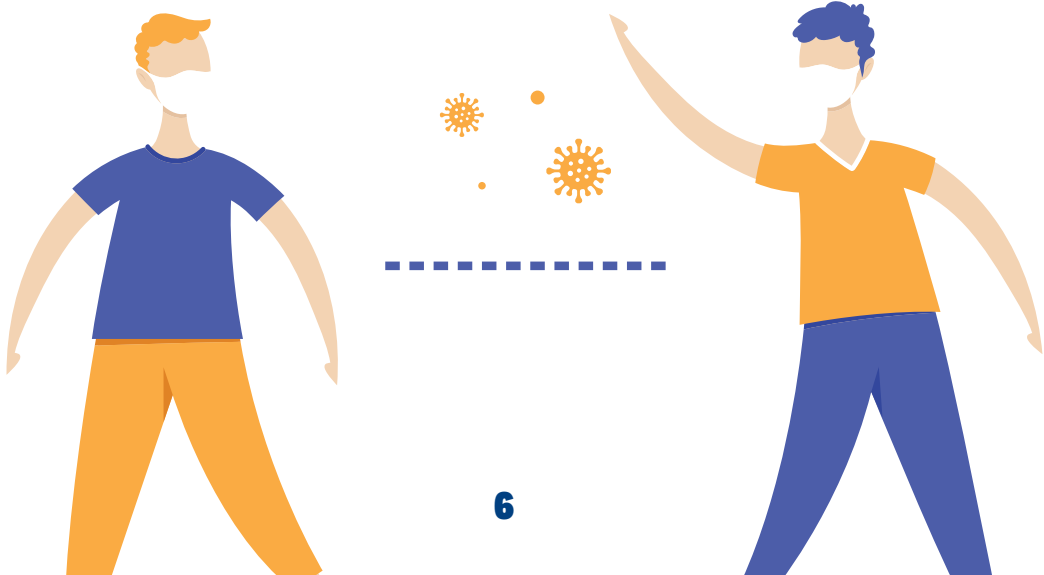
Bu kitapçıkta tesisinizi tekrar güvenle açılabilmek için yapmanızı tavsiye ettiğimiz 7 ön kontrole ek olarak koronavirüsle mücadelede 5 önemli başlık yer almaktadır. Ayrıca kitapçığın sonunda yer alan hazırlık kontrol listesini hazırlıklarınızı değerlendirmek ve varsa eksikleri tespit edebilmek için kullanabilirsiniz.

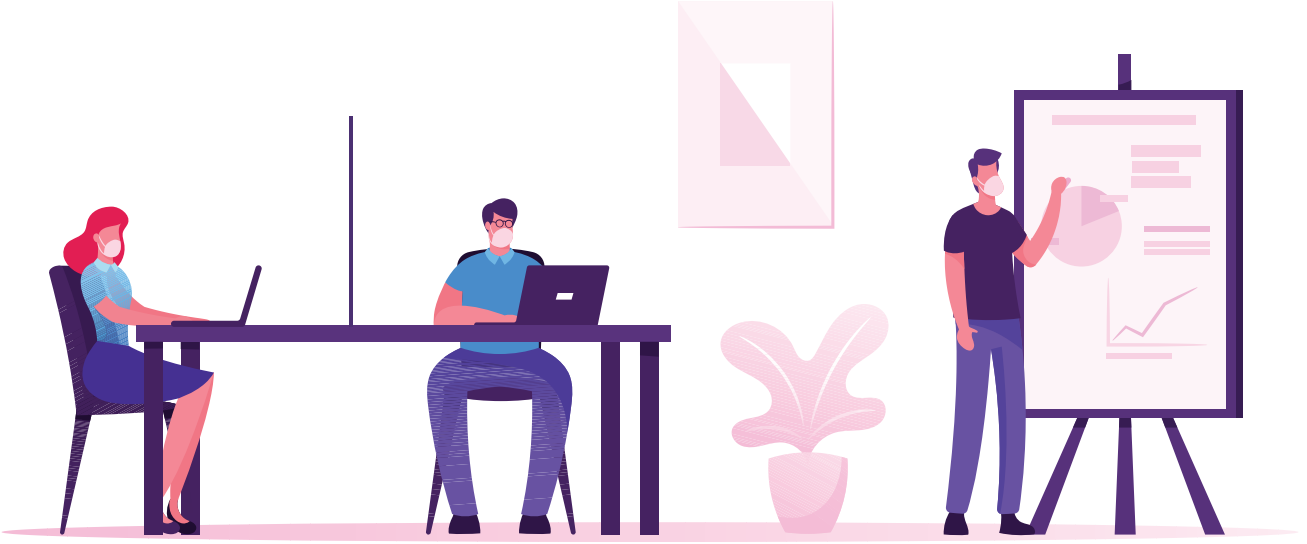
Oteller için Açılış Öncesi Ön Kontroller

AÇILIŞ ÖNCESİ ÖN KONTROLLER

1. Tesiste, öncelikle sosyal mesafe kuralına uyulabilmesi için birtakım altyapısal değişiklikler gerekecektir:

- Tesisinizin tümünde sosyal mesafe kuralının kolay uygulanabilmesi için tesis planınızın tamamını gözden geçirin. Özellikle lobi, yemek alanları, havuzlar, tuvaletler, oyun alanları gibi ortak kullanım alanlarında zeminlere işaretlemeler yapmak ve uyarı görselleri asmak, misafirleri doğru yönlendirmek açısından faydalı olacaktır.
- Yemek yeme alanlarında, masalar arasında 1,5 metre, yan yana sandalyeler arasında 60 santimetre olacak şekilde yeniden düzenleme yapın.
- Konaklama tesisinizin kapasitesine uygun olarak, misafirlerin ve çalışanların ateş ölçümleri için termal kameralar yerleştirin ya da temassız ateş ölçerler tedarik edin.
- Misafirlerin ve çalışanların kolaylıkla ulaşabileceği alanlara el dezenfektanı dispenserleri yerleştirin ve bu alanlarda el hijyenin önemini vurgulayan görseller bulundurun.
- Çalışanlar için yeterli miktarda kişisel koruyucu ekipman bulundurun (maske, siperlik vb.). Koruyucu ekipman talep eden misafirleriniz de olacaktır, onlar için de yeterli stok bulunduğundan emin olun.
- Misafirlerin ortak kullandığı nesnelere alternatiflerini araştırmanız faydalı olacaktır. Örneğin, oda kartları her misafire özel olarak verilebilir.
- Tesisinizde acil durumlar için bir eylem planı oluşturun. (Şüpheli vaka durumlarında karantina odaları/bölgeleri, etkilenen bölgelerin detaylı temizliği vs.)
- Koronavirüs hakkında ve tesiste alınan önlemler hakkında bilgilendirmeler hazırlayın. İletişim yolu olarak, lobi girişindeki ekranları ya da odalardaki TV ekranlarını tercih edebilirsiniz.





2. Çalışanlarınızı eğitin ve bilinçlendirin:

COVID-19 hastalığı damlacıklar yolu ile kişiden kişiye bulaştığı için kişilerin bilinçlenmesi ve eğitimi çok önemlidir. Bu amaçla tüm çalışanlarınızın COVID-19 önlemleri ve temel hijyen konusunda eğitim almasını sağlayın. COVID-19 & hijyen önlemleri eğitimi aşağıdaki konuları içermelidir.

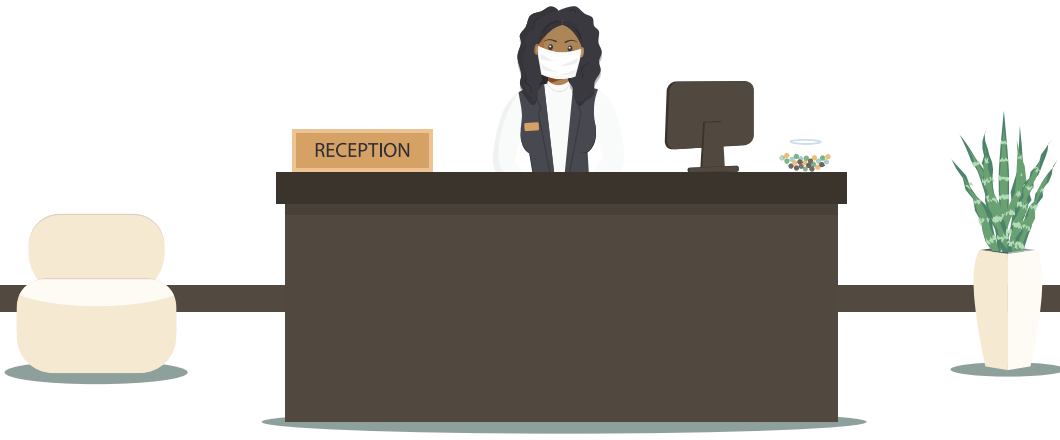
- Koronavirüs nedir?
- Belirtileri nelerdir?
- Nasıl bulaşır?
- Korona ile mücadele önlemleri
 - > Temizlik ve dezenfeksiyon
 - > Kişisel koruma ekipmanları
 - > Sosyal/Fiziksel mesafe uygulaması
 - > Ortam havalandırması
- Temel hijyen uygulamaları
- Korona pozitif durumda yapılması gerekli uygulamalar

3. Derinlemesine temizlik & dezenfeksiyon yapıldığından emin olun:

İşletmenizdeki tüm ekipmanları ve tüm yüzeyleri derinlemesine temizlemek için özel bir kurumdan destek alabilirsiniz veya kendi çalışanlarınızın bunu yapmasını sağlayabilirsiniz.



- Temizlik, dezenfeksiyon uygulamalarından ve çalışanların sağlık kontrolünden sorumlu olacak bir çalışan atayın. Diğer tüm çalışanların salgın konusunda bilinçlenmesi için temizlik & dezenfeksiyon uygulamalarını, gıda güvenliği uygulamalarını anlatan bir eğitim organize edin.
- İşletmede temizlik & dezenfeksiyon için kullanılan temizlik planları varsa, salgın dönemine göre yeniden güncelleyin, eğer yoksa, etkin temizlik yapıldığından emin olabilmek için detaylı bir temizlik planı hazırlayın. Bu planların insanların çok sık temas ettiği kapı kolu, asansörler, yürüyen merdiven bantları, çağrı düğmeleri ve korkuluklar, elektrik düğmesi, priz, sandalye, masa, gibi riskli yüzey ve alanları içerdiğinden emin olun.
- Misafirlere konakladıkları odada kendilerini güvende hissetmeleri için en son yapılan temizlik kayıtlarının odalarda bulunmasını sağlayın.
- Daha sonra, misafirleriniz gelmeye başladığında, çabalarınızı yayınlayabilirsiniz - hatta bir video bile yapabilirsiniz.



4. Yeni duruma hazırlıklı olabilmek için değerlendirme yapın:

Misafirlerinize yeniden güvenli gıdalar sunabilmek için, gıda hazırlık alanlarında düzenlemeler yapın.

- Soğuk, donuk ve oda sıcaklığında muhafaza edilen ürünlerin envanterini çıkarın.
- Son kullanım tarihi geçmiş gıdalarınızı atın.
- Baharatları boşaltın, kapları yıkayın, dezenfekte edin ve tekrar doldurun.
- Yeniden stoklamadan önce soğutma ünitelerini yıkayın ve dezenfekte edin.
- Rafların ve depolama alanlarının yanı sıra tezgahların arkasında saklanan sarf malzemelerini temizleyin, düzenleyin ve arabaya servis istasyonunu temizleyin. Yeni görünmelerini sağlayın.
- Buz makinesi ve içecek dağıtıcılarını temizleyin, dezenfekte edin ve servisini yaptırın.
- Ekipmanı takıp gazı açtığınızda, her şeyin düzgün çalışıp çalışmadığını bir kez daha kontrol edin.
- Tüm ekipmanınızı ayarlamak için önleyici bakım servisi randevusu ayarlayın.

5. Yiyecek, içecek ve sarf malzemelerini yeniden sipariş edin ve hizmetleri yeniden başlatın:

Bölgenizdeki diğer tüm konaklama tesisleri ve restoranlar aynı anda yeniden açıldığında, eş zamanlı yeniden ürün siparişleri başlayacaktır. Teslimatların gecikmemesi için önlemler alın.

- Uzun ömürlü ve oda sıcaklığında muhafaza edilebilen gıdalarınızın ve sarf malzemelerinizin siparişlerini organize edebilirsiniz.
- Atık, kuru temizleme gibi düzenli hizmet siparişlerinizi organize edin.
- Tedarik sözleşmelerini yeniden değerlendirin ve gerektiği gibi ayarlayın.
- Gerektiğinde sağlık hizmeti alabileceğiniz işyeri doktoru veya hemşire konusunda araştırma yapın.

6. İşe alım ihtiyaçlarınızı değerlendirin:

Salgın sonrası dönemde, çalışan gereksinimleriniz eskisinden farklı olabilir. Tabii ki, bordroda tuttuğunuz ve zorunlu evde kalma sırasında işten ayrılan kişilerle başlayın. Benzeri görülmemiş bir yüksek işsizlik döneminde bile, eski çalışanlarınızın bir kısmı şehirden ayrılmış veya yoluna devam etmiş olabilir. Tekrar çalışmaya başlamadan önce eğitilmesi gereken yeni çalışanları işe almanız gerekebilir.



7. Kendinizi anlatın:

Misafirlerinize, güvenli otel olarak konaklama hizmeti vermeye hazır olduğunuzu bilmeleri için planlarınızı iletin.

- Web sitenizi güncelleyin ve geri dönüşünüzü sosyal medya platformlarınızda duyurun - Facebook, Twitter, Instagram vb.
- Özel bir fırsat veya sınırlı süreli kupon teklif edin.
- TV ve radyo istasyonlarında, gazetelerde ve topluluk web siteleri gibi hiper-yerel medya mecralarında duyurunuzu paylaşın.



Koronavirüsle ilgili Genel Bilgiler



Koronavirüs Nedir?

Koronavirüs hastalığı 2019 (COVID-19), SARS-CoV-2 virüsünün neden olduğu insanları etkileyen, şiddetli bir akut **solunum yolu hastalığı** olarak tanımlanır.

İlk olarak Çin'in Vuhan şehrinde keşfedilmiş hastalık, keşfinden bu yana dünya çapında yayılmıştır ve 2019-2020 koronavirüs pandemisine yol açmıştır.

COVID-19 bulaşmış kişilerin bazılarında hafif belirtiler görülür ve hasta iyileşir. Ancak, bazı kişilerde ciddi hastalık gelişir, hastane bakımı gerekebilir ve hastalık ölümlü sonuçlanabilir. Ciddi hastalık riski yaşla birlikte artar. Yaşlı insanlar, zayıf bağışıklık sistemi olan insanlar, diyabet, kalp, hipertansiyon ve akciğer hastalığı gibi kronik sağlık sorunları olanlar risk grubundadır.

Hastalığa yönelik aşı çalışmaları devam etmektedir ancak şu anda etkisi ispatlanmış bir **aşı ve hastalığın tedavi mevcut değildir**. Hastanın genel durumuna göre destekleyici tedavi uygulanmaktadır.

COVID-19'UN BELİRTİLERİ NELERDİR?

Hastalığın en yaygın görülen belirtileri;



YÜKSEK ATEŞ



ÖKSÜRÜK



SOLUNUM SIKINTISI

Koronavirüs hastalığı, grip, nezle ve mevsimsel alerji gibi hastalıklarla benzer belirtiler gösterebilmektedir. Ateş, solunum sıkıntısı ve öksürük en sık görülen belirtiler olmakla birlikte ishal, kusma, kas ağrısı gibi belirtiler de görülebilir veya hiçbir belirti görülmeden de hastalık seyredebilir.

Hastalık semptomları olarak genellikle 2-14 gün arası kuluçka süresinde, önce boğazda yanma ve ağrı, sonra ateş, sonrasında ise göğüs ağrısı ve solunum sıkıntısı görülmektedir. Bağışıklığı çok güçlü olanlar genellikle hafif atlatmaktadır ve bahsedilen semptomlar gözlenmemektedir.

Nasıl Bulaşır?

- Virüsün esas olarak insandan insana yayıldığı bilinmektedir.
- Hasta kişi öksürdüğünde veya hapşırduğunda üretilen solunum damlacıklarının, yakınlarında bulunan insanların ağız ve burun yolu ile akciğerine yerleşmesi sonucu hastalık bulaşır.

Başka Bulaşma Yöntemi Var Mıdır?

- Bir kişi daha önce hasta kişinin solunum damlacıkları ile kirlenmiş yüzeye dokunduğunda ve elini ağızına ya da burnuna değdirdiğinde hastalığı kapabilir.
- Şu anda, insanların yeni tip koronavirüs ile kontamine olmuş gıda tüketimi veya ithal oyuncaklar gibi başka bir yöntemle enfekte olduğunu gösteren hiçbir vaka tespit edilmemiştir.

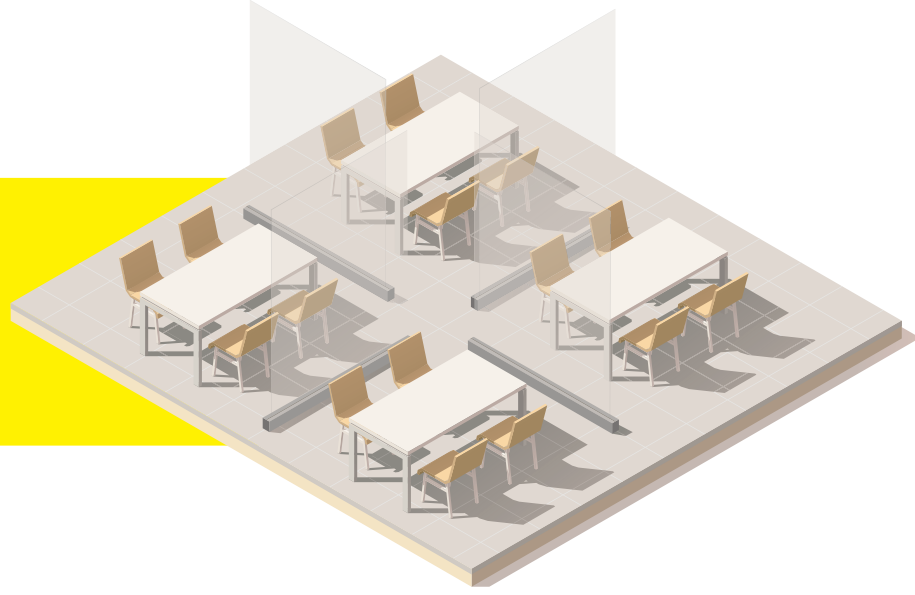
Koronavirüsle Mücadelede 5 Önemli Adım

1. İŞ YERİ GEREKLİLİKLERİ

- İşletmedeki temizlik, dezenfeksiyon ve çalışanların sağlık kontrolü uygulamalarından sorumlu bir çalışan atanmalıdır.
- İş yerinde çalışan tüm çalışanlara COVID-19 ile mücadele konusunda bilgilendirme eğitimi verilmelidir.
- Otel girişi, yemek salonları, konferans salonu, resepsiyon, lobi, bar, diskotek, animasyon ve oyun odaları, havuz çevresi ve kıyıda bulunan şezlong grupları, misafir lavabo ve tuvaletleri dahil tüm genel kullanım alanlarında sosyal mesafeyi korumaya yönlendiren gerekli önlemler alınmalı, zeminde işaretlemeler yapılmalı ve bu alanlara uygun kapasiteden fazla misafir kabul edilmemelidir.
- Asansörlerin sosyal mesafe kurallarına uygun kullanımına ilişkin asansör içi yer işaretleri ve yazılı bilgilendirmeler yapılmalıdır.
- Misafir girişlerine, dezenfektanlı paspaslar konulmalıdır.
- Misafir girişlerine, misafir tuvaletlerine ve tüm ortak alanlara el dezenfektanı dispenserleri ya da dezenfektanlı tek kullanımlık ıslak mendiller konulmalıdır.
- İşletmeye çalışanlar ayrı bir kapıdan giriyorsa, el dezenfektanı dispenserleri ya da dezenfektanlı tek kullanımlık ıslak mendiller çalışan girişlerine de konulmalıdır.
- Genel tuvaletlerin girişi mümkünse otomatik kapı sistemi olarak düzenlenmeli, düzenlenememesi halinde uygun şekilde paravan konularak kapıların açık tutulması sağlanmalıdır.
- Kolay temizlik ve dezenfeksiyon amacıyla asansör panellerindeki çağrı düğmelerinin üzerine şeffaf plastik kapaklar yerleştirilmelidir.
- Çalışanlar için çalışma ortamının özelliğine göre risk değerlendirmesi yapılmalıdır ve yapılan risk değerlendirmesine göre çalışanlara kişisel koruyucu ekipmanlar sağlanmalıdır. Örneğin; en riskli grup, misafir ve tedarikçiler ile sık iletişim içinde olan gruptur, bu gruba yüz koruyucu siperlikler verilmelidir.
- Mümkünse her çalışana bir soyunma dolabı verilmeli, günlük kıyafetler ve iş kıyafetleri arasında ayırım sağlanmalıdır. İş kıyafetlerinin günlük hijyeni sağlanmalıdır.
- Hem çalışan hem de misafir tuvaletlerinde birden fazla lavabo varsa, lavabolar arasında kişilerin temasını azaltmak için pleksiglas seperatörler konulabilir.



- Mmknse masalar arasına mterilerin birbiri ile temasını engelleyecek, Şeffaf pleksiglas seperatörler yerleŐtirilebilir.

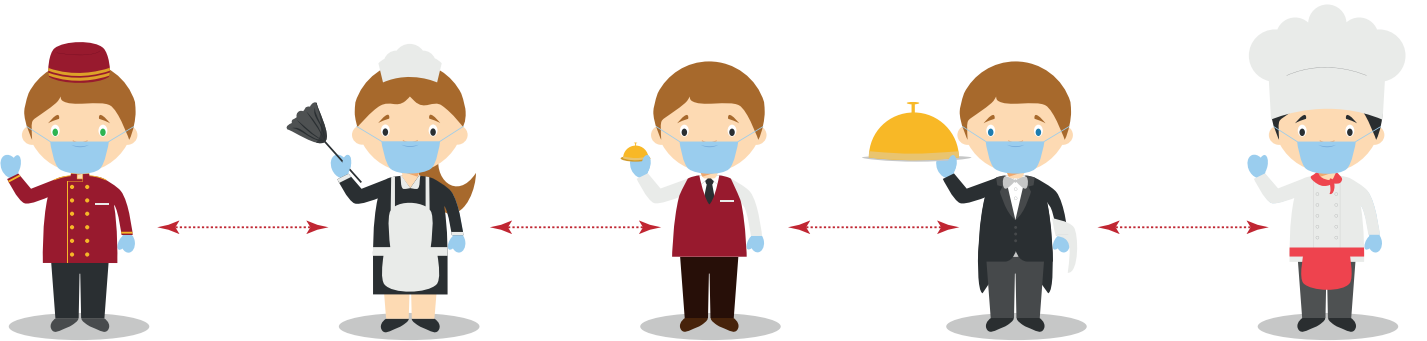


- Otel içindeki restoran, bar ve yemek salonu gibi umumi kullanıma açık yerlere girerken; gerek çalışan gerekse misafirler kişisel hijyenlerine dikkat etmeli ve giriŐte bulunan el dezenfektanları ile ellerini dezenfekte etmeleri hatırlatılmalıdır.
- Otellerdeki masaların yerleŐim planı her 10 m²'de maksimum 4 kişi olacak Şekilde ayarlanmalıdır.
- Masalar arasında en az 1,5 metre, sandalyeler arasında ise 60 santimetre mesafe olacak olacak Şekilde düzenlenmelidir.
- Barlarda ve tezgahlardaki oturma alanları kaldırılmalıdır.
- Açık büfe uygulaması yapılması halinde, açık büfenin misafir tarafına misafir giriŐini engelleyecek Şekilde pleksiglas ve benzeri bariyer yapılmalı, servis ise görevli çalışan tarafından sunulmalıdır.
- Genel kullanım alanlarında yer alan çay/kahve makinaları kaldırılmalı ya da misafirin servis elemanı aracılığı ile servis alması sağlanmalıdır.
- Misafirlere talep edilmesi durumunda maske temini sağlanmalı, maskeler kapalı ambalajda ve el teması olmayacak Şekilde muhafaza edilmelidir.
- Otel lobi ve restoranlarındaki masalar üzerinde kullanılacak örtü veya servisler, tek kullanımlık olmalıdır. Masalar zerindeki tuzluk ve biberlikler de tek kullanımlık paketler ile deęiŐtirilmelidir.
- Masaların zerine el dezenfektanı ŐiŐeleri ya da tek kullanımlık dezenfektanlı ıslak mendiller konulmalıdır.
- Misafirlere servis edilecek atal ve bıçaklar kapalı ambalaj içinde sunulmalıdır.
- Virüsün yayılma riskini artıracadığı için elden ele dolaŐan yazılı menüler yerine misafirlere online sipariş seçeneği sunulabilir veya günlük menü, tek kullanımlık servis rts Őeklinde basılabilir.
- İŞletmenin ofis kısımlarında, çalışanların ortak kullandığı nesnelerin sayısı azaltılmalı; iş araç ve gereçleri kişiye özel olmalıdır.
- Gıda retim alanına hammadde ve ürün sevklerinde ve mutfak alanında hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları, el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulmalıdır.
- n büro departmanında acil durum numaralarını içeren bir iletişim listesi bulunmalıdır.
- İŞletmede yapılacak toplantı ve görüŐmeler, uzaktan iletişim sistemleri ile yapılmalıdır.

KORONAVİRÜSLE MÜCADELEDE 5 ÖNEMLİ ADIM

2. ÇALIŞAN SAĞLIĞI VE HİJYENİ

- Çalışanlar, koronavirüs ile mücadele ve temel hijyen eğitimi almış olmalıdır. Eğitim almayan çalışanlar iş başı yaptırılmamalıdır.
- Çalışanlar evden çıkarken maske takmalı ve yanında el dezenfektanı taşımalıdır.
- İşe gelirken, insanların kalabalık olarak bulunduğu alanlardan geçildiğinde sosyal mesafe kuralına uyulmalıdır.
- Çalışanların ulaşımı için servis ya da toplu taşıma kullanılıyor ise, araçlarda sosyal mesafe kuralına uygun şekilde oturulmalıdır. Araç içerisindeki yüzeylere mümkün olduğu kadar az temas edilmelidir.
- Çalışanlar ellerini yüzüne, gözüne ve ağızına dokundurmemelidir.



- İşe başlamadan önce temassız ateş ölçer ya da varsa termal kamera ile ateş ölçülmelidir. 37.3°C ve üzeri ateş ölçüldüğü durumlarda sağlık kuruluşlarına yönlendirilmelidir.
- Çalışanlar, çalışma ortamında sosyal mesafeye uygun şekilde, mümkün olduğu kadar diğer çalışanlar ile yan yana ya da yüz yüze gelmeyecek şekilde çalışmalıdır.

Doğru El Yıkama



- Çalışanlar çalışmaya başlamadan önce ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkamalıdır.
- Çalışanlar, her yarım saatte bir mutlaka ellerini el dezenfektanı ile dezenfekte etmelidir. Ayrıca kirli yüzeylere ve çok temas edilen (kapı kolu, priz, elektrik düğmesi gibi) yüzeylere temas ettikten sonra da mutlaka ellerini yıkamalı ya da dezenfekte etmelidir.
- Çalışırken, kendisinde ya da çalışma ortamındaki diğer kişilerde koronavirüs belirtileri fark edildiğinde mutlaka bir üst amire haber verilmeli ve bu durumda karantina odası uygulamasına geçilmelidir.
- Çalışan, ailesinden birinin ya da bir yakınının koronavirüs testi pozitif çıktığı durumda bir üst amirine haber vermeli ve pozitif vaka durumunda yapılması gerekenler uygulanmalıdır.
- Çalışan evine geldiğinde, ayakkabılarını dışarıda bir ayakkabılığa bırakmalı veya bir poşete koyarak içeri almalıdır.
- Kıyafetler kirli odasında ya da banyoda çıkarılmalıdır. Çıkarılan iş kıyafetleri her gün çamaşır makinesinde 60 ya da 90 derecede yıkanmalıdır. Temiz kıyafetler giyildikten sonra diğer odalara girilmelidir.
- Dışarıdan getirilen cep telefonu ve anahtarlık gibi eşyalar dezenfekte edilmelidir.
- Banyoda duş alınmalı ya da eller ve yüz en az 20 saniye boyunca iyice yıkanmalıdır.
- Evde izolasyon* önerilen biri ile aynı ortamda bulunduğu durumlarda mutlaka maske takılmalıdır.

***İzolasyon: COVID-19 semptomları olan hastaları, hastalığın bulaşmasını ve yayılmasını önlemek için ayırmak.**

3. TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON

- İşletmede etkili bir temizlik ve dezenfeksiyon planı oluşturulmalıdır. Plan, insanların çok sık temas ettiği kapı kolu, asansörler, yürüyen merdivenler, çağrı düğmeleri, korkuluklar, elektrik düğmesi, priz, sandalye ve masa gibi riskli yüzey ve alanları içermelidir.
- Asansörlerdeki havalandırma fanları düzenli olarak temizlenmelidir.
- Kahve ve soda makinesi gibi ekipmanlar, özellikle daha fazla temas edilen parçaları her hizmetten sonra ve gerekiyorsa daha sık temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri gün içinde sıkça tekrarlanmalı ve yapılan işlemler kayıt altına alınmalıdır.
- İşletmenin yapısına ve büyüklüğüne bağlı olarak profesyonel dezenfeksiyon firmalarından dezenfeksiyon hizmeti alınabilir. Virüsler havada asılı olarak kalabildiği ve insan eliyle, işletmedeki her noktanın dezenfeksiyonu mümkün olmadığı için bu tür derinlemesine bir dezenfeksiyon işlemi faydalı olacaktır. Yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri, hijyenden sorumlu çalışan tarafından kontrol edilmelidir.
- Kullanılan tüm kimyasallar Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlı olmalı, tüm kimyasalların MSDS'leri (Güvenlik Bilgi Formları) işletmede tutulmalıdır.

Örnek Temizlik Planı

Alan	Ne ile	Nasıl	Ne sıklıkta	Sorumlu



- Misafirin kullandığı tekstil (nevresim, çarşaf, havlu vb.) ürünler katlanarak bohçalanmalı, bu işlem sırasında toz ve partikül oluşumuna izin vermeyecek (çırpma ve silkeleme yapılmamalıdır) şekilde toplanmalıdır.
- Plaj-havuz havluları kapalı poşetler içerisinde veya görevli çalışan tarafından misafir kullanımına sunulmalıdır.
- Çarşaf ve havlu gibi tekstil ürünleri ise 60-90 derecede deterjan ile çamaşır makinesinde yıkanmalıdır.
- Misafirlere odadan çıkışlarında havalandırmak için camları açması uyarısı yapılmalı ve odalar misafir çıkışından en az 1 saat sonra temizlenmelidir.
- Tüm yastıklar ve halılar buharlı temizleyiciler ile temizlenmelidir.
- Kirli tekstil, çarşaf ve giysiler özel işaretli çamaşır torbalarına konularak dikkatlice taşınmalıdır. Bu tür malzemeler deterjanla 60-90 derece makinede yıkanmalıdır.
- Otel odalarında ortak kullanılan eşyaların sayısı azaltılmalıdır. Örneğin, odalardaki bilgilendirme kartlarını yazılı olarak misafirlere sunmak yerine dijital ekranlar vasıtası ile bilgilendirme yapılmalıdır.
- Misafirlerin konakladığı odaların temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin ne zaman ve kim tarafından yapıldığını gösteren bilgilendirme kartları konulmalıdır.

KORONAVİRÜSLE MÜCADELEDE 5 ÖNEMLİ ADIM



Otel Odalarında Sık Temas Edilen Yüzeyler



Tuvalet sifonlarının tutamaçları



Kapılar ve kapı kolları



Sabunluklar



Musluklar



Elektrik anahtarları



Tuvalet oturakları



Klozet kenarları ve kapakları



Gıdyla temas eden yüzeyler



Koltuklar



Sandalyeler



Çay-Kahve içecek servis setleri



Balkon kapıları ve kapı kolları



Telefonlar



Uzaktan kumandalar



Mobilya tutamaçları



Abajur ve aplik düğmeleri



Masa üstleri



Televizyonlar



Lavabolar



Spor Salonu Alanlarında Sık Temas Edilen Yüzeyler



Tuvalet sifonlarının tutamaçları



Kapılar ve kapı kolları



Sabunluklar



Musluklar



Spor aletleri, tutma yerleri ve kolları



Tuvalet oturakları



Klozet kenarları ve kapakları



Sebiller



Dolaplar ve kulpları



Sandalyeler



Zeminler



Havalandırma üniteleri



Telefonlar



Çöp kutuları



Elektrik anahtarları



Soyunma kabinleri ve dolapları



Egzersiz matları

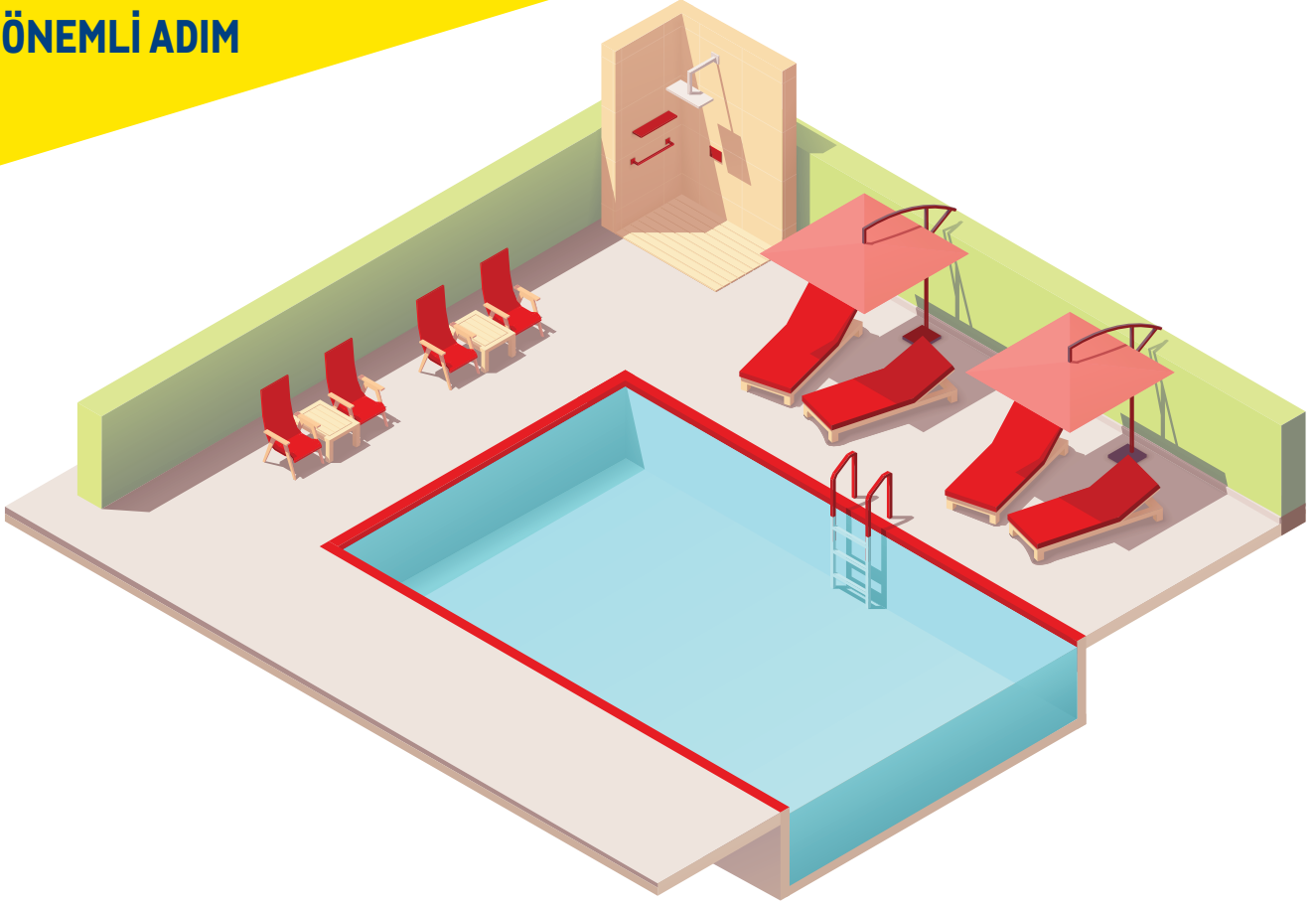


Sehpalar



Lavabolar

KORONAVİRÜSLE MÜCADELEDE 5 ÖNEMLİ ADIM



Sahil Kenarları ve Yüzme Havuzu Alanlarında Sık Temas Edilen Yüzeyle



Şemsiyeler



Şezlonglar ve
minderleri



Masalar



Sandalyeler



Lavabolar



Masa üstleri ve
sandalyeler



Tuvalet oturakları



Klozet kenarları ve
kapakları



Tuvalet sifonlarının
tutamaçları



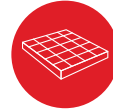
Kapı Kolları



Çöp kutuları



Duş alanları ve duş
başlıkları



Zeminler



Koltuklar



4. GIDA HİJYENİ

- Normal mutfak hijyen uygulamaları titizlikle olarak uygulanmaya devam edilmelidir.
- Mutfak çalışanları, mutfağa girmeden önce ellerini en az 20 saniye boyunca yıkamalı ve sonrasında el dezenfektanı ile dezenfekte etmelidir.
- Kullanmaya başlamadan önce gıda ile temas eden tüm yüzeyler ve ekipmanlar uygun kimyasallar ile temizlenmelidir.
- Tesisin tamamında (barlar, snack barlar dahil) servis malzemeleri yüksek sıcaklıkta bulaşık makinasında yıkanmalıdır.
- Çiğ gıdalar, diğer pişmiş gıdalardan ayrı tutulmalıdır. Özellikle çiğ et, tavuk, balık ve yumurtalar ayrı bir alanda muhafaza edilmelidir.
- Çiğ gıdalara dokunduktan, kirli yüzeylere ve ortak temas edilen yüzeylere dokunduktan sonra eller yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.
- Soslar ve çorbalar tekrar ısıtılıp servis edilecek ise, kaynama noktasına ulaşana kadar ısıtılmalıdır.
- Et, tavuk, balık ürünleri, yumurtalar ve diğer kolay bozulabilecek ürünler satın alındıktan sonra en geç 2 saat içerisinde buzdolabına konmalı ya da pişirilmelidir. Çok sıcak havalarda bu süre 1 saati geçmemelidir.
- Dondurulmuş gıdalar kesinlikle oda sıcaklığında çözündürülmemelidir. Çözündürme işlemi, buzdolabının +4°C bölümünde, soğuk su içerisinde ya da mikrodalga içinde yapılmalıdır. Soğuk suda ya da mikrodalgada çözündürülen ürün hemen pişirilmelidir.
- Marinasyon işlemi her zaman buzdolabında yapılmalıdır.
- Pişirilerek servis edilen yemeklerin iyice piştiklerinden emin olabilmek için bir termometre ile iç sıcaklıkları kontrol edilmelidir.

5. KORONAVİRÜS POZİTİF DURUMUNDA İZLENMESİ GEREKEN ADIMLAR

İş yerindeki çalışanlardan veya ailelerinden/yakınlarından birinin COVID-19 testinin pozitif çıkması durumunda izlenmesi gereken adımlar şu şekildedir:

› Çalışanın COVID-19 testinin pozitif çıkması durumunda:

- Pozitif vakalı kişinin yakın çalıştığı kişilerden oluşan bir “temaslı listesi” oluşturulmalıdır. Temaslı listesinde bulunan kişilere prosedürle ilgili bilgi verilmeli ve bu kişiler evde izolasyona alınmalıdır. Bu kişilerden 14 gün boyunca günlük ateş ve semptom bilgisi alınmalıdır. Temaslı listesindeki kişiler semptom gösterirse 184 Koronavirüs ile Mücadele Hattı ve Ambulans 112’yi aramalıdır. 14 gün sonunda semptom göstermeyen temaslı kişiler işe dönebilir.
- Pozitif vaka görülmüş kişinin **çalışma masası ve/veya soyunma dolabı** varsa temizlik planına göre temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Çalışanın bulunmuş olabileceği ortak alanlar (ofisler, mutfak alanları, yemekhaneler vb.) temizlik planına göre temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

**** Kişisel izolasyon, aile üyeleri de dahil olmak üzere toplumda başkalarına bulaştırmaktan kaçınmak için COVID-19 semptomları olan kişiler tarafından alınması gereken önemli bir önlemdir.**



› Çalışanın ailesinden birinin/yakınının COVID-19 testi pozitif çıkması durumunda:

- Eğer çalışan evden arayarak bilgi veriyorsa, evde izolasyonda kalması istenmelidir.
- Çalışandan 14 gün boyunca her gün ateşini ölçmesi ve hastalık belirtilerini takip etmesi istenmelidir. Çalışanda hastalık belirtileri görülmeye başlanması durumunda, çalışanın 184 Koronavirüs ile Mücadele Hattı ve Ambulans 112’yi araması gerekmektedir.
- 14 gün boyunca hiçbir belirti göstermeyen çalışan, 14 günlük izolasyon süresini tamamladıktan sonra işe geri dönebilir.

OTELLER İÇİN AÇILIŞ KONTROL LİSTESİ

GENEL:

- Güvenli gıda işleme, temizlik ve dezenfeksiyon, çalışan sağlığı ve hijyeni, sosyal mesafe protokolleri ile ilgili otoritelerce belirlenmiş son düzenlemeleri edindiniz mi?
- Bu dönemde size yardımcı olabilecek kaynaklar ve hazırlık yapmanızı kolaylaştıracak bir kontrol listesi edindiniz mi?
- Takip ve maliyet kontrolü için yaptığınız tüm harcamaları, makbuz ve faturaları kayıt altına alacak düzeni kurdunuz mu?
- Web sitenizi, rezervasyon sisteminizi, sosyal medya platformlarındaki hesaplarınızı kontrol edip güncellediniz mi?
- Açılış dönemi için misafirlerinize ulaşmanızı kolaylaştıracak iletişim malzemeleri hazırlamaya başladınız mı?
- Yaptığınız çalışma ve değişiklikleri misafirlerinize duyurabilmek için kayıt altına almaya başladınız mı?

ALTYAPISAL DEĞİŞİKLİKLER & GENEL DÜZENLEMELER:

- Sosyal/fiziksel mesafe uygulamalarına uyulacak şekilde tesisinizdeki tüm alanların yerleşimini gözden geçirip, gerekli düzenleme ve işaretlemeleri yaptınız mı?
- Yemek yeme alanlarında masalar arası en az 1,5 metre, sandalyeler arasında ise 60 santimetre mesafe bıraktınız mı?
- Çalışanların ve misafirlerin ateş ölçümü için temassız termometreler temin edildi mi?
- Misafirlerin ve çalışanların ulaşabileceği alanlarda alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı vb. malzemeler mevcut mu?
- Çalışanların kullanması gereken koruyucu ekipmanların düzenli ve yeterli temini sağlanıyor mu?

OTELLER İÇİN AÇILIŞ KONTROL LİSTESİ

ALTYAPISAL DEĞİŞİKLİKLER & GENEL DÜZENLEMELER:

- Talep edilmesi halinde misafirlerinize de sağlayacak yeterli maske ve eldiven stoku temin ettiniz mi?
- Oda kartı/anahtarı gibi ortak kullanılan nesnelere için alternatif çözümleri değerlendirdiniz mi?
- Tesisinizde acil durumlar için bir eylem planı oluşturduysanız ve çalışanları bununla ilgili bilgilendirdiniz mi?
- Yapılan değişiklikler ve alınan önlemler ile ilgili misafirlerinizi bilgilendirecek panolar ve görseller hazırladınız mı?

ÇALIŞANLARIN BİLİNÇLENDİRİLMESİ VE EĞİTİLMESİ

- Çalışanlarınızın COVID-19 önlemleri ve temel hijyen uygulamaları konusunda bilinçlendirilmesi sağladınız mı?
- Çalışanların yeni kural ve düzenlemelere bağlı olarak işletmenizdeki değişiklikler ve acil eylem planları ile ilgili eğitim almasını sağladınız mı?

DERİNLEMESİNE TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON:

- Temizlik, dezenfeksiyon uygulamalarından ve çalışanların sağlık kontrolünden sorumlu olacak bir çalışan atadınız mı?
- Sağlık Bakanlığı onaylı temizlik malzemeleri ve dezenfektanları temin ettiniz mi?

OTELLER İÇİN AÇILIŞ KONTROL LİSTESİ

DERİNLEMESİNE TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON:

Var olan temizlik ve dezenfeksiyon planlarınızı yeni ihtiyaçlara göre güncellediniz mi?

Misafirlerinizin kendilerini güvende hissetmeleri için odalarında ve diğer gerekli alanlarda en son yapılan temizlik kayıtlarını bulunduracak şekilde düzenleme yaptınız mı?

DURUM DEĞERLENDİRMESİ

Gıda hazırlık alanlarında yeni uygulamalara göre düzenlemeler yaptınız mı?

Soğuk, donmuş ve oda sıcaklığında muhafaza edilen ürünlerin envanterini çıkardınız mı?

Son kullanma tarihi geçmiş ürünlerinizi ayırdınız mı?

Baharat kapları boşaltılıp sterilize edilerek tekrar hazırlandı mı?

Yeniden stoklamadan önce stok ünitelerini dezenfekte ederek hazırladınız mı?

Raf, depolama alanı, servis arabası gibi ekipmanların temizlik ve bakımını yaptınız mı?

İçecek dağıtıcı, buz makinası gibi ekipmanların düzgün çalışıp çalışmadığını bir kez daha kontrol ettiniz mi?

Gerekli ekipmanlar için bakım randevularını ayarladınız mı?

OTELLER İÇİN AÇILIŞ KONTROL LİSTESİ

SİPARİŞ VE HİZMETLERİN ORGANİZASYONU

- Uzun ömürlü ve oda sıcaklığında muhafaza edilebilen **gıdalarınızın ve** sarf malzemelerinizin siparişlerini organize ettiniz mi
-
- Atık, kuru temizleme gibi düzenli hizmet siparişlerinizi organize ettiniz mi?
-
- Tedarikçi sözleşme ve siparişlerinizi tekrar gözden geçirdiniz mi?
-
- Gerektiğinde sağlık hizmeti alabileceğiniz işyeri doktoru veya hemşire konusunda hazırlıklarınız tamamlandı mı?

İNSAN KAYNAĞININ YÖNETİLMESİ

- Çalışmaya devam edecek kişileri belirleyerek kendilerini yeni uygulamalar ve iş planları ile ilgili bilgilendirdiniz mi?
-
- Yeni iş düzeninize göre oluşabilecek farklı çalışan ihtiyaçlarını belirlediniz mi?
-
- Ekibe yeni katılacak çalışanların eğitim ihtiyaçlarını belirleyerek bu ihtiyaçları karşıladınız mı?
-
- Çalışanların birbirleri ile asgari düzeyde iletişim içinde olacağı vardiya/çalışma düzenlerini yaptınız mı ve bu konuda onları bilgilendirdiniz mi?

#mutfağadönüş




GASTRONOMETRO

METRO

İŞİN MUTFAĞINDA