



AĞRI İL EMNİYET MÜDÜRLÜĞÜ

POLİS EVİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

TESİS İÇİ SALGIN

TEDBİR PLANI

AMAC:

Dünya Sağlık Örgütü tarafından (pandemi) kapsamında alınan Koronavirüs (Covid19) salgınının ülkemizde yayılmasına yönelik alınan tedbirler sonucunda virüsün yayılma ve bulaşma hızının azalması, vaka artış hızının düşüşe geçmesi yönünde kaydedilen olumlu gelişmeler doğrultusunda kontrollü normalleşme sürecine geçilmiş, Sayın Cumhurbaşkanımızın Başkanlığında 28.05.2020 tarihinde toplanan Cumhurbaşkanlığı Kabinesinde Bilim Kurulunun önerileri doğrultusunda bu süreçte getirilen kısıtlamaların bazılarının kaldırılabilceği ve alınacak tedbirler değerlendirilmiştir.

KAPSAM:

Halen faal olan veya yeni faaliyete geçecek olan; otel termal/kaplıca otelleri, motel, apart otel, pansiyon kamu kurum ve kuruluşlarına ait misafirhaneler/kamplar ile her türlü konaklama tesislerinin faaliyetlerine izin veren mevzuat hükümleri(Turizm Tesislerinin Niteliklerine ilişkin Yönetmelik, iş yeri Açma ve Çalıştırma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik vb.)ile iş sağlığı ve güvenliğine ilişkin tedbirlere ilave olarak aşağıda belirtilen tedbirlerin alınması ve sürekliliğinin sağlanması gerekmektedir.

GENEL ESASLAR:

Bilim Kurulunun sektörel bazda yayınladığı rehberler esas alınarak konaklama tesisin bünyesinde bulunan tüm bölümlerine yönelik (misafir odaları, yemekhane/restoran, mutfaklar yüzme havuzları, spor merkezleri hamam sauna SPA merkezleri kaplıca vb.)temizlik/hijyen uygulamaları ve süreçleri, misafir/personelde hasta semptomlu, şüpheli durumların varlığı ve acil hallerde ulaşılacak/yönlendirilecek kişi/kurumları, hastalık belirtileri gösteren misafire personelin yaklaşımını ve bu kapsamda alınacak önlemleri belirlemek üzere “ Tesis İçi Salgın Tedbir Planı ’ hazırlanacaktır. Bu planda;

Tesis Koronavirüs Sorumlusunun Adı Soyadı: Zafer ERENLER

GENEL KULLANIM ALANLARINDA YAPILAN UYGULAMALAR

- 1-** Asansörlerin sosyal mesafe kurallarına uygun kullanımına ilişkin asansör içi yer işaretleri ve yazılı bilgilendirme yapılır.
- 2-** Yemek salonları, toplantı salonu, lokal, protokol lokali, lobi, resepsiyon alanı, açık alanlarda yer alan oturma/bekleme/yeme-içme alanları, kahvaltı salonu dahil tüm genel kullanım alanları sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenir.
- 3-** Sosyal mesafeye ilişkin gerekli önlemler alınır, işaretlemeler yapılır ve tesise ait plana uygun kapasiteden fazla misafir kabul edilmemektedir.
- 4-** Tesis bünyesinde bulunan tüm bölümler için tesis personeline yönelik takip ve denetim çizelgeleri hazırlanır ve uygulanma durumu takip edilir.
- 5-** Tüm alanların temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun dezenfeksiyon malzemeleri (1:100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu sodyum hipokloritcas no:7681-52-9) ile ve her iki saatte bir yapılmaktadır, bu uygulamaların izlenebilirlik kayıtları tutulur.
- 6-** Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuarlar, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 2saate bir temizlenir, dezenfekte edilir ve izlenebilirlik kayıtları tutulur.
- 7-** Acil durumlarda en yakın sağlık kuruluşu yeri ve telefon numarası ulaşılabilir bir yerde (resepsiyonda misafir kabul bölümünde, odalar içinde ise kapı arkasına asılı halde) bulunur.
- 8-** Tesis ortak kullanım alanlarına (restoran kasada kafe kasada lobi resepsiyon misafir kabul bölümünde lavabolar tezgah üstünde) Görülecek yerlere el dezenfektanı koyulur.
- 9-** Tesiste bulunan mescitlerin girişine sosyal mesafeye alakalı uyarı yazıları yazılır, mescidin toplu kullanımına izin verilir.
- 10-** Temizlik esnasında görevli personelinin gözlük maske eldiven vb. Ekipman ile temizlik yapması sağlanır ve gerekli malzemeler temin edilir.
- 11-** Bu tedbir planı 30 gün aralıklarla gözden geçirilir ve güncellenir.
- 12-** Tesis bölümlerinde (restoran kafe lobi resepsiyon spor salonu lavabolar vb.) Mesafeye yönelik yer işaretleri, şerit bariyer vb. ile yönlendirme yapılır.
- 13-** Tesis bölümlerinde (restoran kafe lobi resepsiyon spor salonu lavabolar vb.) temizlik ve ilaçlama çizelgeleri yapılır.
- 14-** Tesis girişinde (resepsiyonda) el dezenfeksiyonu bulundurulur.

Tesisin Tüm Alanlarının (Misafir Odaları, Yemekhane/Restoran, Mutfaklar, Ortak Kullanım Alanları Vb. Dâhil) Temizliğinde Personel Tarafından Uyulacak Standartlar.

1- Bu alanların temizliği için su ve deterjan ile temizlik yapıldıktan sonra 1:100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu (sodyum hipoklorit cas no: 7681-52-9) kullanılır.

2- Tesis personeli tıbbi maske takmalıdır. Maskenin burun, ağız ve çeneyi de kapatacak şekilde takılması, dış yüzeyine dokunulmaması, dokunulur ise alkol içerikli el antiseptikleri ile el hijyeni sağlanması gereklidir. Maske ön yüzüne dokunulmadan yanlarda yer alan lastiklerinden, bağcıklı ise bağcıklarından tutularak çıkartılır ve el hijyeni sağlanır. 3- El temizliğine dikkat edilmelidir. Eller sıklıkla en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla yıkanır, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptikleri kullanılır.

4- Herhangi bir viral solunum yolu enfeksiyonu geçirmekte olan kişinin öksürme veya hapşırma sırasında burun ve ağızını tek kullanımlık kâğıt mendil ile örtmesi, kâğıt mendilin bulunmadığı durumlarda ise dirsek içini kullanması, mümkünse kalabalık yerlere girmemesi, eğer girmek zorunda kalınıyorsa ağız ve burnunu kapatması, mümkünse cerrahi (tıbbi) maske kullanması zorunludur.

RESTORAN BÖLÜMÜNDE YAPILAN UYGULAMALAR

- 1- Tesisin restoran bölümü 07:00 – 20.00 saatleri arası hizmet vermektedir. Tesisimiz kapalı alanları 09:30 – 12.00 ve 14:00-18:00 saatleri arasında ve ihtiyaç duyulması halinde doğal şekilde havalandırılır.
- 2- Tesisin tüm alanları saat 09.30 itibari ile her iki saatte bir sırayla dezenfekte edilir. dezenfekte işlemi sırasında bulunan misafirler kısa süreli olarak dezenfekte edilen başka bir alana alınır. Genel kullanım alanlarının dezenfeksiyon işlemleri için su ve deterjan ile temizlik yapıldıktan sonra 1:100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu (sodyum hipoklorit cas no: 7681-52-9) kullanılır.
- 3- Dezenfekte edilen bölüm hizmete hazırdır.
- 4- Yemek servisi verilen masalar arası mesafe 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenir.
- 5- Servis personeli, servis esnasında sosyal mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen gösterir.

- 6- Açık büfe uygulaması yöntemiyle 07:00 - 09:30 saatleri arasında kahvaltı hizmeti verilirken kahvaltılıklar koruyucu ekipman (maske ve eldiven) takmış tek bir personel tarafından sosyal mesafe kurallarına riayet edilerek verilir.
- 7- Genel kullanım alanlarında yer alan çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçlar misafirlerin kullanamayacağı şekilde yeniden düzenlenir bu içecekler yine görevli personeller tarafından verilir.
- 8- Yemek masaları, sandalyeler ve servis malzemeleri, her misafir kullanımından sonra alkol bazlı ürünlerle hijyen temizliği yapılır.
- 9- Şeker, tuz, baharat ve ekmek gibi malzemeler misafirlere tek kullanımlık paketlerde sunulur.
- 10- Restoranda kullanılan kaşık, bıçak ve çatal tek kullanımlık paketlerde hizmete sunulur.
- 11- Restoranda masa üzerlerine sosyal mesafe kurallarıyla alakalı uyarı yazıları yazılır.
- 12- Restoran ve resepsiyon görevlileri siperlik, maske ve eldivenle görev yapmalıdır.
- 13- Restoranda hazırlanan kumanyalar plastik üzeri sıcak pres yöntemi ile kapatılmış steril kaplarda ve tek kullanımlık kapalı paketlerde çatal, kaşık, peçete, ıslak mendil (set) şeklinde hazırlanır.

KONAKLAMA BÖLÜMÜNDE YAPILAN UYGULAMALAR

- 1- Odalar ve diğer kapalı alanlardaki camlar günlük rutin temizlik esnasında açık bırakılır ve temizlik sonrası en az 1 saat havalandırılır. Oda temizliğini yapacak kişinin ellerini yıkadıktan sonra eldiven giymesi ve temizliği eldiven ile yapması sağlanır. Her oda temizliğinden sonra eldiven çıkarılır eller uygun şekilde yıkanır ve bir sonra oda temizliğinden önce yeni eldiven giyilir.
- 2- Misafirin kullandığı tekstil (nevresim, çarşaf, havlu vb.) ürünleri katlanarak toplanır, bu işlem sırasında toz ve partikül oluşumuna izin vermeyecek (çırpma ve silkeleme yapılmamalıdır) şekilde toplanır ve çarşaf ve havlu gibi tekstil ürünleri 60-90 derecede deterjan ile çamaşır makinesinde yıkanır.
- 3- Oda temizliği esnasında temizlik görevlisinin kullandığı ekipmanlar (maske, eldiven koruyucu siperlik) mutlaka değiştirilir.
- 4- Konaklayan misafirler odadan çıktıktan sonra odanın temizlik ve dezenfektan işlemleri yapıldığına dair çizelge tutulur.
- 5- Misafirlerin talep etmesi halinde tesis girişinde misafirlere maske verilir.

Tesislerde Konaklayan Misafirlerin Konaklama Süreleri Bittikten Sonra Odanın

Temizliği/Dezenfekte Edilmesi Ve Havalandırılması, Aynı Odaya Yeni Misafirin Kabulüne İlişkin Prosedürler;

- a) Misafirler odadan ayrıldıktan sonra, oda en az 2 saat doğal şekilde havalandırılır.
- b) Misafir odası temizliği için su ve deterjan ile temizlik yapıldıktan sonra 1:100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu (sodyum hipoklorit cas no: 7681-52-9) ile dezenfekte edilir.
- c) Havalandırma ve klima sisteminin sterilizasyonu sağlanır. Odalarda bulunan, televizyon kumandaları, kapı ve pencere kolları ile çekmece kulpları gibi misafirlerin sıklıkla temas ettiği/edebileceği tüm noktalar misafir tesisten ayrıldıktan sonra 2.maddeki prosedüre göre dezenfekte edilir.
- d) Misafirlere sunulan şampuan, duş jeli, sabun, terlik, çamaşır poşeti, ayakkabı süngeri, gibi ürünler tek kullanımlıktır
- e) Misafir odalarında odaların dezenfekte edildiğine dair odayı temizleyen kat görevlisi tarafından imzalı form bırakılır.
- f) Her odanın temizlenme ve dezenfeksiyon işlemleri sonrası kat görevlisi personel temizlik bezi, maske ve eldivenlerini değiştirir.
- g) Misafirlerin ve personelin tesisin tüm alanlarını kullanırken uymaları gereken sağlık ve hijyen kuralları hakkında bilgilendirilmesi tesis girişlerinde yapılmaktadır ve bu kuralların personele ve misafirlere tebliği edilir.

DEPO BÖLÜMÜNDE YAPILAN UYGULAMALAR

- 1- Tesise kabulü yapılacak yiyecek içecek ve temizlik sarf malzemelerini teslim alacak personelin ad soyad iletişim bilgileri kayıt altına alınır.
- 2-Tesise kabulü yapılacak yiyecek içecek ve temizlik malzemeleri getiren görevlinin ad soyad iletişim bilgileri 14 gün süreyle muhafaza edilir.
- 3- Tesis Bünyesinde Gıda Ürünlerinin Tedariđini, Üretimini, Hazırlığını/Servisini Yapan Birimlerde Çalışan Personel İle Bu Birimlere Geçici Olarak Giren Tedarikçiler, Bakım Elemanları, Mal Getiren Şoförler Vb. Kişilerle Yakın Temasta Bulunulmaması, yönünde sürekli uyarılar yapılır.
- 4- Mesafe kuralına riayet etmeleri ve koruyucu ekipman (maske –eldiven) kullanmaları sağlanır.

MUTFAK BÖLÜMÜNDE YAPILAN UYGULAMALAR

- 1- Mutfak temizlik çizelgesi hazırlanır istenmesi halinde dosyasında muhafaza edilir.
- 2- Mutfakta işlenmiş ve işlenmemiş ürünler ayrı ayrı muhafaza edilir.
- 3- Mutfak personeline hijyen kurallarına uyması konusunda tebliğ ve sık sık uyarılar yapılır
- 4- Mutfak girişine kullanılmış maske-eldiven için ayrı bir atık kutusu koyulur.
- 5- Mutfak girişine “görevli olmayan giremez ” “iş elbiseni temiz tut” “kişisel” temizliğine dikkat et” “ellerini düzenli olarak dezenfekte et” şeklinde uyarı yazıları yazılır.
- 6- Mutfaktaki tüm gıdaların temiz, gıdaya uygun nitelikte bir ekipman ile kapalı dolaplarda ve üzeri kapalı olarak depolanmasına ve bu gıdalara mümkün olduğunca az personelin temas etmesine yönelik önlemler (tüm gıda ürünlerinin tek seferde alınabilecek ve görülebilecek şekilde) alınır.
- 7- Çapraz bulaşmayı önlemek amacıyla işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilir.

SPOR SALONUNDA YAPILAN UYGULAMALAR

Tesisimizin spor salonu pandemi sürecinde kapalı tutulur. Sağlık Bakanlığı tarafından sürecin sona erdiğine veya spor salonlarının kullanılabilceği yönünde açıklama yapılması halinde aşağıdaki yazılı prosedür belirlenmiş olup uygulamaya koyulur:

- a) Spor salonuna maskesiz misafir kabul edilmez salonda el antiseptiği bulundurulur.
- b) Spor salonunun kapasitesi her 6 metrekareye 1 kişi planlanarak belirlenir. Sosyal mesafe kuralına uygun olarak kişiler ve spor aletleri 2 metre aralıklı şekilde düzenlenir.
- c) Spor salonuna randevulu misafir kabul edilir.
- d) Spor salonunun dolu olduğunu gösterecek kırmızı renkte basit bir engelleyici (şerit duba vb.) bulundurulur
- e) Spor salona giriş çıkış saatleri kayıt altına alınır. Sürekli üyelere covid-19 tedbirleriyle alakalı tebliğ ve uyarılar yapılır.

PERSONELLER İLE İLGİLİ YAPILAN UYGULAMALAR

- 1-Çalışan tüm personelin aile bilgilerinin ad soyad ve iletişim bilgileri hazırlanılır.
- 2- Eldivenin doğru kullanılmaması virüs riskini artırabileceğinden personelin kart para fiş vb. alırken teması önlemek üzere eldiven yerine ellerinin düzenli yıkması antiseptik kullanması yönünde sık sık uyarılar yapılır.
- 3- Çalışan personelin çalışma birimi belirlenip gün içerisinde çalıştığı yer ve saatlerle ilgili izlem haritası oluşturulur.
- 4- Tüm personele hijyen eğitim sertifikası verilir.
- 5- Personel kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanır.
- 6- Personel, el hijyenine dikkat etmesi konusunda sürekli uyarılır. (el hijyenini sağlamak için ellerin en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanacağı, su ve sabunun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiğinin kullanılacağı hususu esas alınır.)
- 7- Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilmek üzere vardiyalar yeniden düzenlenir.
- 8-Personel, kendisinde veya birlikte yaşadığı kişilerde koronavirüs (covid-19) semptomlarını görmesi halinde bu durumu vakit kaybetmeksizin tesis yöneticisine bildirmesi gerektiği tebliğ edilir.
- 9- Personel, koronavirüs semptomu/ şüphesi bulunan misafir ile temas etmesi halinde nasıl hareket edeceği konusunda bilgilendirilir.

TEMİZLİK KONUSUNDA YAPILAN UYGULAMALAR

- 1- Temizlik personeli temizlik/dezenfekte işlemleri süresince mutlaka tıbbi / bez maske, şeffaf yüz koruyucu siperlik kullanır. (temizlik sonrasında personel maske ve eldivenlerini çıkarıp iş yerindeki atık-maske kutusuna atılır ve ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanılır.)
- 2- Toz çıkaran süpürme veya yüksek basınçlı su veya kimyasal püskürtme işlemlerinden kaçınılır, yer ve yüzeylerin temizliğinde nemli silme paspaslama tercih edilir, temizlik, su ve deterjan ile tek kullanımlık temizlik bezleri vasıtasıyla yapılır.

- 3- Dezenfektan ile deterjan vb. kimyasal maddeler karıştırılmamaşdır. Dezenfektan vb. ürünlerin güneş görmeyen ve serin alanlarda muhafaza edilmesi sağlanır.
- 4- Kapı kolları, tırabzanlar, asansör düğmeleri, elektrik düğmeleri, post cihazı, telefon, havlu kartı, oda anahtarı, duş bataryaları, masa/sehpa yüzeyleri gibi elle teması yoğun olan yüzeylerin sık sık (iki saatte bir) temizliği ve dezenfeksiyonu yapılır, günlük/periodyk izleme formları/kontrol listeleri ile temizlik/hijyen uygulamaları düzenli olarak kayıt altına alınır.
- 5- Klor bileşikleri ile temizlik yapılmasının uygun olmadığı yazar kasa, bilgisayar klavyeleri, telefon ve diğer cihazların yüzeyleri %70'lik alkolle silinerek gerekli dezenfeksiyon sağlanır.
- 6- Kapalı mahallerin (restoran kafe lobi resepsiyon spor salonu lavabolar vb.) sıklıkla (iki saatte bir) doğal havalandırması sağlanır.

Misafir Ve Personelde Hasta, Semptomlu, Şüpheli Durumların Varlığı Ve Acil Hallerde En Yakın Hastane Bilgileri;

AĞRI DEVLET HASTANESİ

ADRES: ÇEVRE YOLU ÜZERİ SUÇATAĞI MEVKİ

TELEFON: 0472 215 10 56 - 215 87 10 - 215 63 63 - 215 18 16 - 215 62 11-216 56 91

Tesis İçi Salonları Kullanabilecek Maksimum Personel/Misafir Sayısı

Salon Adı Restoran 150 M² olup kullanabilecek personel/misafir sayısı 25 kişidir.

Salon Adı Lokal 100 M² olup kullanabilecek personel/misafir sayısı 16 kişidir.

Salon Adı Protokol Salonu: 100 M² olup kullanabilecek personel/misafir sayısı 16 kişidir.

Salon Adı Beyaz Salon: 60 M² olup kullanabilecek personel/misafir sayısı 6 kişidir.

Salon Adı Müdürler Lokali: 80 metrekare olup kullanabilecek personel/misafir sayısı 12 kişidir.

Tesis Görevlisinin Şüpheli Veya Pozitif Vaka Durumda Olan Kişilere Yaklaşımı
Aşağıdaki Şekilde Uygulanacaktır;

1- Diğer konuklardan/personelden ivedilikle ayrılıp, maske takılması sağlanır, sağlık birimine (varsa tesisteki yoksa en yakındaki sağlık birimi) başvurmaları sağlanır.

2- Kişi ile aynı odayı paylaşanların cerrahi (tıbbi) maske takması sağlanır, eğer olası vaka şüphelisi ile sağlık birimine gitmez ise odalarında izole edilmeleri sağlanır.

3- Kişinin başvurduğu sağlık birimi tarafından, il/ilçe sağlık müdürlüğü bulaşıcı hastalıklar birimine ivedilikle bilgi verilir.

4- Covid-19 tanısı kesinleşen hastanın odası 24 saat süreyle havalandırılır ve boş tutulması sağlanır, sonrasında temizlik personeli maske, eldiven, siperlik ve koruyucu kolluk ekipmanlarını takarak, detaylı bir şekilde su ve deterjanla temizlenir, 1:100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu (sodyum hipoklorit cas no: 7681-52- 9) içeren solüsyonla silinir. bu işlemler sonrasında odaya yeni kişi alınabilir.

Salgın süresince koronovirüs sorumlusu tarafından kontroller sürekli sağlanır.

Sağlık Bakanlığı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ağrı Valiliği İl Hıfzıssıhha Kurulu kararlarında yeni gelişmeler olması halinde, güncel tedbirler iş güvenliği uzmanınca, tüm personele eğitim verilerek ve imza altına alınır.

Tesis içi salgın tedbir planı kapsamında uyulacak kurallar tesisin girişine, lobi, asansör, misafir odaları, restoran girişleri, personel soyunma odalarına asılır.

İnternet Sitemiz Olan <http://www.agri.pol.tr/polis-evi> Sitesinde Bahse Konu Olan Plan
Yayınlanır.