

Değerli Misafirlerimiz, otelimizde Covid-19 Küresel Salgını sonrası hastalığın bulaşmasını ve yayılması önlemek, alınan önlemlerin sürekliliğini sağlayarak personeli ve misafirlerimizi korumak, ilgili riskleri minimize etmek Latanya Ankara Otel olarak en önemli önceliğimizdir. Bu bağlamda Bilim Kurulumuz ve Dünya Sağlık Örgütü yönerge ve tavsiyeleri ışığında güncellediğimiz hijyen ve temizlik uygulamalarımızı sizler ile paylaşmak isteriz. Sizlerin bilgisine sunacağımız detaylar, COVID-19 virüsünün yayılmasını önlemek için gerçekleştirilen tüm faaliyetleri kapsar.

1. Kullanılan Tanımlar

COVID-19: Yeni Koronavirüs Hastalığı (COVID-19), ilk olarak Çin'in Vuhan Eyaleti'nde Aralık ayının sonlarında solunum yolu belirtileri (ateş, öksürük, nefes darlığı) gelişen bir grup hastada yapılan araştırmalar sonucunda 13 Ocak 2020'de tanımlanan bir virüstür.

Pandemi: Dünyada birden fazla ülkede veya kıtada, çok geniş bir alanda yayılan ve etkisini gösteren salgın hastalıklara verilen genel isimdir.

COVID-19 Ekibi: COVID-19 pandemisi ve virüsün tesiste yayılmasını engellemek amacı ile gerekli önlemlerin alınmasını ve takibini sağlayan Yönetim tarafından atanmış ekiptir.

Sosyal Mesafe: Kişiler arasındaki mesafenin en az 1,5 m olduğu mesafedir. İstisna olarak; aynı odada konaklayan veya aynı aileden olan misafirlerin genel mahal kullanımlarında birbirleri ile Sosyal Mesafe şartı aranmaz.

ULV : (Ultra Low Volume) son derece ince püskürtme tekniği ile oluşturulan aerosol sisidi

2. Uygulamalar

2.1. COVID-19 Genel Özellikler

Yeni Koronavirüs Hastalığı (COVID-19), ilk olarak Çin'in Vuhan Eyaleti'nde Aralık ayının sonlarında solunum yolu belirtileri (ateş, öksürük, nefes darlığı) gelişen bir grup hastada yapılan araştırmalar sonucunda 13 Ocak 2020'de tanımlanan bir virüstür.

Koronavirüsler, hayvanlarda veya insanlarda hastalığa neden olabilecek büyük bir virüs ailesidir. İnsanlarda, birkaç koronavirüsün soğuk algınlığından Orta Doğu Solunum Sendromu (MERS) ve Şiddetli Akut Solunum Sendromu (SARS) gibi daha şiddetli hastalıklara kadar solunum yolu enfeksiyonlarına neden olduğu bilinmektedir. Yeni Koronavirüs Hastalığına SAR-CoV-2 virüsü neden olur.

Belirtisiz olgular olabileceği bildirilmekle birlikte, bunların oranı bilinmemektedir. En çok karşılaşılan belirtiler ateş, öksürük ve nefes darlığıdır. Şiddetli olgularda zatürre, ağır solunum yetmezliği, böbrek yetmezliği ve ölüm gelişebilmektedir.

Hasta bireylerin öksürmeleri aksırmaları ile ortama saçılan damlacıkların solunması ile bulaşır. Hastaların solunum parçacıkları ile kirlenmiş yüzeylere dokunulduktan sonra ellerin yıkanmadan yüz, göz, burun veya ağıza götürülmesi ile de virüs alınabilir. Kirli ellerle göz, burun veya ağıza temas etmek risklidir. Hastalığın insandan insana bulaşması için yakın temas (1,5 metreden yakın) gereklidir.

2.2. COVID-19 Risk Analizi ve Risklerin Tanımlanması

COVID-19 Salgını ve tesiste yayılmasına yol açabilecek muhtemel riskler belirlenmiş, değerlendirilmiş ve aksiyon planları oluşturulmuştur. (Risk Analizi gösterilecektir)



LATANYA ANKARA

LATANYA ANKARA HOTEL PANDEMİ YÖNETİM MANİFESTOSU

TL.01
YÜR.TARİHİ:
01.07.2020

2.3. COVID-19 Uygulama Planları

2.3.1. Genel Önlemler

- Sosyal mesafe kuralları korunarak belirlenmiş kapasiteye göre misafir kabulü yapılır.
- Misafirlerin ve personellerin ilk otele girişleri sırasında temassız ateş ölçer ile vücut sıcaklıkları ölçülür ve kayıt altına alınır.
- Tüm personel; diğer personeller ve misafirler ile iletişimde bulunurken 1.5 m lik sosyal mesafe kuralına dikkat ederler.
- Misafirin tesise ilk giriş yaptığı kapıya ve tüm personel soyunma odaları girişlerine dezenfektanlı paspas yerleştirilmiştir.
- Misafir alanlarında görev yapan tüm personel işinin durumuna göre maske, eldiven, siperlik, tek kullanımlık önlük/tulum kullanırlar.
- Genel alanlarda el dezenfeksiyon ekipmanları arttırılmıştır. Özellikle restoranlar, WC'ler, asansörler, spor salonu, kapalı havuz girişlerine, ortak oturma alanlarına alanın büyüklüğüne göre el dezenfeksiyon ekipmanları yerleştirilmiştir.
- Misafirlerin ihtiyaçları olduğu zaman alabilmeleri için özellikle resepsiyon masası, misafir ilişkileri masası, ortak alanlarda bir nokta, yiyecek-içecek alanları girişi, spor salonu girişi, hamam & SPA girişlerine yeteri kadar maske, eldiven ve dezenfektan koyulur ve takip edilir.
- Otel genel alanları, personel çalışma ve dinlenme alanları, kat arabaları vb. yerlere maske, eldiven gibi kişisel hijyenik atıkların atılabileceği gri renkli kapaklı çöp kovaları yerleştirilmiştir. Bu atıklar ayrı toplanıp, uygun süre tehlikeli atık alanında bekletildikten sonra, çift kat poşet ile evsel atık alanına aktarılır.
- Misafir ve personel için izolasyon odaları belirlenmiş ve bu alanların ortak kullanım alanlarında izole olmasına dikkat edilmiştir.
- COVID-19 ekip lideri ve ekibi belirlenmiştir. Bu ekip günlük olarak telekonferans metodu ile toplantı yapar.
- Misafir (en az 3 dilde, Türkçe-Almanca-İngilizce), personel ve tedarikçiler için COVID-19 Bilgilendirme Yazıları oluşturulmuştur.
- Genel kullanım alanlarına ilişkin Sosyal Mesafe planları oluşturulmuş, yerinde işaretlemeler yapılmış ve ilgili yerlere asılmıştır. Bu planlarda kapasitelerde belirlenmiş ve kapasitenin üzerinde misafir olmayacak şekilde düzenlemeler yapılmıştır.
- Genel alan WC 'leri kapılarının sürekli açık kalması sağlanmıştır.
- Fitness Salonu kullanımı belirlenen kapasiteye göre sınırlandırılmıştır ve Misafir ilişkileri tarafından randevu sistemi ile kullanımına izin verilmektedir. Girişinde el dezenfektanı bulunur. Her kullanım sonrası kullanılan ekipmanlar dezenfekte edilir.
- Havuz havluları kapalı poşetler içinde veya görevli personel tarafından misafir kullanıma sunulmaktadır.
- Çalışma alanları ofis çalışanları arasındaki Sosyal Mesafeyi (masalar arası 1,5 metre) koruyacak şekilde planlanmıştır.
- Uygulanan standart temizlik planlarına ek olarak özellikle salgın riskli olabilecek sık temas edilen yüzeyler (gıda üretim alanları, bar ve büfe alanları, restoran alanları, resepsiyon alanları, lobi ve genel alanlar, valiz odaları, yüzme havuzu ve jakuzi alanları, spor salonu, ofis alanları ve toplantı salonları, çamaşırhane, soyunma odaları, mal kabul, odalar, WC ler) için detay temizlik planları ve kayıt sistemi oluşturulmuştur.



2.3.2. Güvenlik

- Tesise giriş yapan misafir, çalışan, taşeron/tedarikçi ve ziyaretçilerin termal kamera veya temassız ateş ölçümü uygulaması ile vücut ısısı ölçümleri yapılır, ziyaretçi / tedarikçi / taşeronlardan ölçümü 38°C üzeri olan var ise yetkililere haber verilerek tesise kabul edilmezler. Ölçülen sıcaklık değerleri kayıt altına alınır. **(Personel Vücut Sıcaklığı Kayıt Formu)**
- Misafir ve personel ateşinin tesise giriş yapmadan 38°C üzeri tespit edilmesi durumunda ateşi başka bir cihaz ile tekrar ölçülecek ikinci ölçümde de yüksek çıkarsa kayıt altına alınır, sonuç netlik kazanana kadar kendilerini izole bir ortamda tutmaları için yönlendirilirler.
- Tesiste elle arama işleminin zorunlu olduğu durumlarda, maske, her arama için tek kullanımlık eldiven, yüz koruyucu ekipman kullanılacak ve sonrasında eller yıkanıp, dezenfekte edilecektir
- Mümkün olduğunca misafirler ve çalışanlar için ziyaretçi kabul edilmez. Zorunlu hallerde COVID-19 Ekip Liderinin onayı ile misafir/ziyaretçi kabul kayıtları oluşturularak sosyal mesafe kurallarına uygun ve belirlenmiş görüşme bölgelerinde ziyaretçi kabul edilebilir.
- Tesise girişlerde misafir ve ziyaretçilerden zorunlu alınan belgeler eldiven ile alınır ve her biri için ayrı kilitli poşetlerde saklanır.
- Güvenlik kapılarına bilgilendirme yazıları asılır ve yedek maske, eldiven, el dezenfektanı bulundurulur.

2.3.3. Misafir Kabulü ve Resepsiyon Hizmetleri

- Misafirlere, tesise girişleri esnasında yapılan yeni uygulamalar hakkında verilir.
- Girişte talep edilmesi halinde misafirlere verilmek üzere, maske ve eldiven gibi kişisel koruyucu ekipman bulundurulur.
- Ön büro deskte çalışanlar sosyal mesafe kurallarına göre çalışır, kişisel koruyucu ekipman olarak; maske, siperlik ve eldiven kullanırlar. Aynı anda desk içinde bulunabilecek personel sayısı bu kurala göre belirlenir ve uygun alanlarda yazılı olarak asılır.
- Resepsiyon deski önünde, Sosyal Mesafenin korunacağı 1,5 metre aralıklar işaretlenmiştir. Misafir lobide oturması için yönlendirilir.
- Giriş yapan ya da resepsiyon alanına gelen misafirlerden öksüren, hapşırın vb. hastalık belirtisi gösterenler ya da vücut ölçümü sırasında 38°C üzeri ölçüm tespit edilenler çalışanlar tarafından yöneticisine bildirilir ve COVID-19 ekip liderine bilgi verilir.
- Vücut ısısı ölçümü 38 derece ve üzeri çıkan misafir olması durumunda, ateşi başka bir cihaz ile tekrar ölçülecek ikinci ölçümde de yüksek çıkarsa belirlenmiş izolasyon odalarına yönlendirilecek, sağlık personeli tarafından kontrol edilecektir.
- Personel ateşinin tesise giriş yapmadan 38°C üzeri tespit edilmesi durumunda ateşi başka bir cihaz ile tekrar ölçülecek ikinci ölçümde de yüksek çıkarsa servisteki diğer personellerin isimleri kayıt altına alınır sonuç netlik kazanana kadar tesise girişlerine izin verilmez, bu süreçte kendilerini izole bir ortamda tutmaları için yönlendirilirler.
- C/İN işlemleri sırasında kullanılacak kalemler tek kullanımlık olacaktır veya kullanılan kalemlerin dezenfeksiyonu sağlandıktan sonra tekrar kullanımına izin verilir.
- Misafirlerden son 14 gün içerisinde bulunduğu yerlerin, varsa kronik rahatsızlıkları, Koronavirüs (Covid19) geçirip geçirmediikleri, geçirdiler ise son negatif test tarihinden itibaren 14 günlük sürenin geçip geçmediği ve sonucu pozitif biriyle temaslı olması nedeniyle takibe girip girmediklerine ilişkin bilgilendirme istenecektir. Koronavirüs (Covid19) hastası olan, hastalığı atlatmış olsalar bile (uygulanan ve sonucunun negatif olduğu bildirilen son test tarihi üzerinden asgaride 14 günlük süre geçmesi gerekmektedir.) bu durum üzerinden asgari olarak belirlenen süre geçirmediği tespit edilen ya da test sonucu pozitif biriyle temaslı olması nedeniyle takip altında olan misafirlerin tesise kabulleri yapılmayacaktır. **(Misafir Taahhünamesi)**



LATANYA ANKARA

LATANYA ANKARA HOTEL PANDEMİ YÖNETİM MANİFESTOSU

TL.01
YÜR.TARİHİ:
01.07.2020

- Misafirlere, resepsiyonda Covid-19 ile hijyen konusunda alınan önlemler ve uygulamalar ile misafirlerin uyacakları kurallar hakkında yazılı bilgilendirme verilecektir. Ayrıca talepte bulunan misafirlere otelimizde alınan tüm aksiyonlarla ilgili bilgilendirme yapılacaktır. Aynı zamanda tesis genelinde misafirin ve personelin kolayca görebileceği yerlerde uygulanan/uyulması gereken kurallara ve sosyal mesafelere ilişkin bilgilendirme görselleri asılıdır.
- Misafirlere C/In sırasında oda temizliği ile ilgili özel bir istekleri olup olmadığı sorulur (temizlik sıklığı talebi, çarşaf değişim şekli, görevlinin girmesini isteyip istememesi vb.).
- Misafirlerin yapacağı ödemelerde, nakit ödeme yerine mümkün olduğunca temassız pos cihazları, online ödeme vb. yöntemler tercih edilecektir. Temaslı pos cihazı kullanılması halinde cihazın her kullanımından sonra temizlik ve dezenfeksiyonu yapılır.
- Resepsiyon bölgesinde bulunan oturma gruplarında sosyal mesafeye göre azaltmalar yapılmış olup uyarı levhaları ile misafir bilgilendirilir.
- Resepsiyonda acil durum iletişim numaraları ve Covid-19 Pandemi Ekibi iletişim bilgileri kolayca ulaşılır yerde bulunmaktadır.Desk ve deskte bulunan telefon, resepsiyon zili vb. ekipmanlar dezenfeksiyonu gerçekleştirilerek uygun şekilde muhafaza edilir. Oda kartları/anahtarları misafire teslim edilmeden önce ve sonra dezenfekte edilir.
- Yönetimin belirlediği izolasyon odaları olarak sürekli boş tutulur ve hastalık belirtisi gösteren ya da hasta olan misafir dışında kimseye verilmez.
- Temizliği ve takibi zor olacağı için oda değişim işlemi yapılmaz. Majör sebepler (bakım onarım gerektiren durumlar) dolayısıyla oda değişimi yapılması durumunda boşaltılan oda için C/O prosedürü uygulanır.Hastalık tespit edilmiş ya da şüpheli durumda olan misafirlerin odaları C/out sonrası dezenfekte edilir ve en az 12 saat boş bırakılır.
- Belboylar kişisel koruyucu ekipman olarak; maske, siperlik ve eldiven kullanırlar.
- Misafirlere bulaş riski dikkate alınarak valizinin ve/veya eşyalarının kendisi veya belboy tarafından mı taşınması isteği sorulur. Belboylar bagaj taşıma esnasında kişisel koruyucu önlemler (eldiven, maske, siper maske vb.) kullanır. Her misafirden sonra eldiven değişimi sağlanır.
- Misafirlerin bagajlarının girişte dezenfekte edilmesi sağlanır.
- Belboylar, bagaj taşıma işleminde mutlaka Belboy arabası kullanırlar. Belboy arabaları her taşıma işleminden sonra dezenfekte edilir. Arabaların kullanılmadığı durumlarda mevcut kişisel koruyucu donanımlarına ek olarak tek kullanımlık önlük giyerler. Taşıma sırasında farklı odalara ait bagajlar temas ettirilmez.
- Belboylar, misafirin çantalarını oda kapısında teslim eder ve mümkün olduğunca odaya girmezler. Oda bilgilendirme işlemleri kapıdan gerçekleştirilir. Misafirin talebi halinde girmesi gerektiği durumlar için, kişisel koruyucu donanımlarına ek olarak yanlarında galoş bulundurarak galoş giyerler ve hiç bir yere temas etmezler.
- Güvenlik kutusu açma işlemi yapacak ön büro personeli kişisel koruyucu donanım olarak, maske, siperlik, galoş ve eldiven kullanır. Odaya giriş çıkış süresi maksimum 15 dakikadır. Kasa tuşları yanında bulunan dezenfektan ile dezenfekte edilir, işlem bittiğinde yeniden dezenfekte edilerek çıkarılır.
- Giriş yapan tüm misafirlerin valizleri bagaj odasında dezenfekte edilecek ve misafirin isteği doğrultusunda belboy hizmeti verilecektir. Misafir girmesine izin verilmez.
- Evrak teslimi vb. işlemlerde belboylar, Sosyal Mesafe kurallarına uygun hareket eder ve kişisel koruyucu donanımlarını kullanırlar.
- Belboylar tarafından misafir araçları park edilmez. Zorunlu hallerde tek kullanımlık koltuk hijyen örtüsü, eldiven, maske ve dezenfektan kullanılır.



LATANYA ANKARA

LATANYA ANKARA HOTEL PANDEMİ YÖNETİM MANİFESTOSU

TL.01
YÜR.TARİHİ:
01.07.2020

- Vale hizmeti verilmesi taktirde veren personel araç teslim alma ve teslim etme hizmetinde önce ve sonra ellerini dezenfekte etmektedir. Araçlara maskesi binilmez. Eldiven kullanılmaz. Bu konu hakkında misafirler sözlü olarak bilgilendirilir.

2.3.4. Misafir İlişkileri

- Misafir ilişkileri Departmanı çalışanları misafirler ile iletişimde oldukları sürece kendilerine COVID-19 ve tesiste alınan önlemler ile ilgili önlemleri anlatırlar.
- Misafir ilişkileri çalışanları kişisel koruyucu ekipman olarak; maske, siperlik ve eldiven kullanırlar. Masa üzerinde el dezenfektanı/kolonya bulundurulur.
- Misafir ilişkileri masası ve kullanılan tüm ofis ekipmanları (kalem, telefon vb.) her kullanıcı değişiminden önce ve sonra dezenfekte edilecektir.
- Departman çalışanları birbirleri ve misafir ile aralarında 1,5 m Sosyal Mesafe aralığı bırakarak iletişimde bulunurlar. Otel içi iletişimlerde de Sosyal Mesafe kuralına dikkat edilir.
- Misafir oturma grubu, Sosyal Mesafe kuralına uygun olarak konumlandırılır.
- Otel içerisinde hasta ya da hasta görünümlü tüm misafirleri doktor ofisine ve yönetime bildirmelidir. Aynı şekilde hastaneye giden misafirlerin sağlık durumları takip edilmektedir.

2.3.5. Kat Hizmetleri

- Oda temizliği yapan çalışanlar temizliği eldiven ve maske kullanarak yapmalıdır. Her oda temizliğinden sonra eldiven çıkartılmalı, eller uygun şekilde yıkanmalı ve her müşteri odasından sonra eldiven değişimi yapılmaktadır.
- İzolasyon odalarında görevli olan çalışanlar ise maske ve eldivene ek olarak siperlik ve tek kullanımlık tulumda giyerler.
- Kat görevlilerinin sorumlu olduğu odalar mümkün olduğunca sabit tutulmaktadır.
- Odalar ve diğer kapalı alanlardaki camlar günlük rutin temizlik esnasında açık tutulur ve temizlik sonrası uygun süre havalandırılır.
- Odalarda bulunan şampuan, sabun, duş bonesi, vb. ürünler tek kullanımlıktır.
- Oda temizlik işlemi mümkün ise tek kullanımlık bez kullanılmalı, mümkün olmayan durumlarda her oda için bezler değiştirilmeli ve kat arabalarında yeterli sayıda bez bulundurulmalıdır.
- Toz çıkaran süpürme veya yüksek basınçlı su veya kimyasal püskürtme işlemlerinden kaçınılacak, yer ve yüzeylerin temizliğinde nemli silme-paspaslama tercih edilecek, temizlik, su ve deterjan ile tek kullanımlık temizlik bezleri vasıtasıyla yapılacaktır.
- Her oda için ayrı, yeter sayıda mop ve sünger temin edilir.
- Özellikle eller ile sık dokunulan yüzeyler; kapı kolları, bataryalar, sık dokunulan düğmeler, telefon ahizesi, televizyon ve klima kumandası, ortak kullanım alanlarındaki klozet, pisuvar, musluk ve batarya başlıkları ve lavabo temizliklerine özen gösterilir. Bu alanların temizliği için su ve deterjan ile temizlik yapıldıktan sonra uygun kimyasallar ile dezenfekte edilmelidir.
- Özellikle asansörler, merdiven korkulukları, kapı kolları, şezlonglar, sehpa vb. gün içerisinde sürekli olarak dezenfekte edilmektedir.
- Genel alanlardaki havalandırma menfezleri periyodik olarak temizlenir, dezenfekte edilir ve kayıt altına alınır.
- Yapılan temizlik işlemleri ' **Temizlik Kontrol Formları** ' na kayıt edilir.
- Personel kullanım alanları ile misafir genel kullanım alanlarına atık kutuları konulacak, bu kutuların sadece maske, eldiven gibi hijyen malzemeleri için kullanılacağı belirtilecek ve bu atıklar imha edilirken diğer atıklarla birleştirilmeyecektir.



LATANYA ANKARA

LATANYA ANKARA HOTEL PANDEMİ YÖNETİM MANİFESTOSU

TL.01
YÜR.TARİHİ:
01.07.2020

- El yıkama ile ilgili afişler asılmalıdır.
- Genel alanda bulunan tuvaletlerin giriş kapıları açık kalacak şekilde düzenlenmiştir.
- Çocuk bezi değiştirme ünitelerinin kullanım sıklığı göz önünde bulundurularak temizlik ve dezenfeksiyon işlemi yapılmalıdır. Çocuk bezi değiştirme ünitelerinin bulunduğu alanlarında; tek kullanımlık bebek bezi değiştirme örtüsü, el dezenfektanı ve kapalı çöp kovası bulundurulmalıdır
- Tüm alanların temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun dezenfeksiyon malzemeleri ile ve uygun sıklıkta yapılır.
- Temizlik bezleri ve MOP'lar yıkılırken kullanım alanlarına ve renklerine göre çamaşırhanede ayrıştırılarak, ayrı yıkanmaktadır.
- Çamaşır yıkama işlemi 60-90°C'de gerçekleştirilir. Yıkama sıcaklık kayıtları gelen çamaşırlar ile beraber kendilerinden talep edilir.
- Koronavirüs (Covid19) teşhisi konulan misafirin ya da tesis personelinin odasındaki nevresim, çarşaf, havlu vb. tüm tekstil malzemeleri ayrı ayrı poşetlere konularak çamaşırhane veya tesis dışında çamaşır yıkama hizmeti alınan firmaya iletilecek ve bu ürünlerin diğer malzemelerden ayrı olarak yıkanması sağlanacaktır.
- Temiz çamaşırlar/tekstiller zemin ve/veya duvar ile temas etmez, depolandığı yerler düzenli olarak temizlenir ve dezenfekte edilir, temiz tekstillerin çıkış noktasından taşınacağı yere kadar uygun şekilde taşınır.
- Aynı şekilde hastaneye giden misafirlerin sağlık durumları takip edilmektedir.

2.3.6. Mutfak Hizmetleri

- Mutfak çalışanları kişisel koruyucu donanım olarak, bone, eldiven ve maske kullanır ve mutfak içerisinde ya da dışarısında 1,5 m Sosyal Mesafe kuralına uyarlar.
- Kullanılmış maske, eldiven vb. hijyen malzemelerinin atılması amacıyla gri renkli kapaklı atık kutuları bulundurulur.
- Mutfak içerisine görevli harici hiçbir ziyaretçi kabul edilmez. Zorunlu durumlarda girişler kayıt altına alınır.
- Mutfak girişlerinde ve çıkışlarında dezenfektanlı paspas bulunur ve dezenfektan içeriği sürekli takip edilir.
- Gıda güvenliği kriterlerini sağlayacak şekilde üretimler gerçekleştirilir. Gıda Güvenliği Kriterleri çerçevesinde hazırlanmış olan tüm kayıt, izleme, doğrulama sistemleri uygulanmaya devam edilir.
- Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanır.
- Gıda üretim alanına ham madde ve ürün sevklerinde ve mutfak alanında sterilizasyon cihazları, el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulur.
- Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı olarak saklanır. Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilir. Ayrıca, hiçbir gıda maddesi zeminle temas ettirilmez.
- Mutfak personeli ellerini düzenli olarak yıkar ve dezenfekte eder.
- Mutfakta, personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili görsel/yazılı bilgilendirme yapılır.
- Tesisin tamamında servis malzemeleri bulaşık makinasında yıkanır.
- Bulaşık makinasının belirli periyotlarla ilgili servis firması tarafından kontrolleri gerçekleştirilir.



LATANYA ANKARA

LATANYA ANKARA HOTEL PANDEMİ YÖNETİM MANİFESTOSU

TL.01
YÜR.TARİHİ:
01.07.2020

- Günlük olarak her öğün ve yiyecek alanı için şahit numuneler alınır ve 72 saat süre ile saklanır. Periyodik olarak alınan gıda, el ve yüzey hijyeni numuneleri mikrobiyolojik, kullanım suları mikrobiyolojik ve kimyasal olarak analiz edilir.
- “Açık Büfe” uygulamasının sürdürülmesi durumunda; büfede bulunan yiyeceklerin misafirler tarafından alınmasını ve misafirlerin yiyeceklerle temas kurmasını engelleyici bir yöntem geliştirilecektir. İstenen yiyeceklerin önlemler dahilinde bir görevli tarafından misafirlere servis edilmesi sağlanacaktır.
- Mümkün olması durumunda soğuk mezeler, meyveler, salatalar, tatlılar porsiyonluk olarak streçlenip sunulur.
- Snack, Pastane hizmetinde ikramlıklar bir bölme arkasında ve mutfak personeli tarafından servis edilir.
- Bulaşıkhanelerde çalışan personeller bone, eldiven ve maske kullanırlar.
- Yıkamış ve kuru olan malzemeler, temiz ve dezenfekte edilmiş alanlarda muhafaza edilir.
- Kazan bulaşıkhanesinde maksimum hijyen koşullarına dikkat edilir, mutfak personeli bu alanda yıkanan ekipmanları kullanmadan önce mutlaka alkol bazlı yüzey dezenfektanı ile dezenfekte ederler.
- Periyodik aralıklarla mutfak ekipmanlarının kalibrasyonu ve doğrulaması yapılır.

2.3.7. Yiyecek İçecek Servisleri

- Barlarda, bardakların dezenfeksiyonu için, bulaşık makinelerinde optimum çalışma koşulları sağlanır ve temizlik-dezenfeksiyonu gerçekleştirilir.
- Yıkamış ve kuru olan malzemeler, temiz ve dezenfekte edilmiş kapalı alanlarda muhafaza edilir.
- Tüm restoran servanlarda, bar desklerinde personelin kullanımı için alkol bazlı el dezenfektanı bulundurulur. Ayrıca misafirlerin kullanımı için bu alanların girişinde dezenfektan istasyonları mevcuttur.
- Masalarda el antiseptiği veya %70 alkol içeren mendil bulundurulur.
- Barlarda açık gıda hizmeti verilmez, talep olması durumunda dolap içerisindeki çerez, cips, lokum vb. gıdalar porsiyonlar halinde misafirlere verilir.
- Kokteyl süs malzemeleri kullanılmaz, tek tek ambalajlı pipetler kullanılır.
- Restoran ve barlarda tek kullanımlık tuz, şeker, karabiber kullanılır.
- Restoranlarda çatal-bıçak takımları ve peçete kağıt ambalaj içerisinde her misafire ayrı olacak şekilde sunulur. Bez peçete yerine kağıt peçeteler kullanılır.
- Misafirlerin restoran girişlerinde ve büfe önlerinde işaretlenmiş olan sosyal mesafe sınırlarına uyması sağlanır.
- Ortak kullanımda olan çay/kahve makinesi, sebil, içecek makinesi ve benzeri cihazlar kullanılmaz, misafirlere talepleri doğrultusunda servis personeli tarafından hizmet verilir.
- Restoranlarda masalar arası en az 1,5 metre, sandalyeler arasında ise 60 cm mesafe olacak şekilde Sosyal Mesafe uygulaması yapılmıştır. Aynı odada konaklayan veya aynı aileden olan misafirler için ortak kullanım alanlarında mesafe şartı aranmayacaktır.
- Tüm servis ekipmanları mevcut temizlik planlarına göre temizlenir ve dezenfekte edilir.
- Buz kürekleri/maşalar çapraz bulaşma olmayacak şekilde muhafaza edilir ve sık sık dezenfeksiyonu sağlanır.



2.3.8. Ana Depo Uygulamaları

- Tesellüm alanına sadece bir adet tedarikçi arabası kabul edilir. Diğer araçlar tesis dışında/uygun alanda bekletilir. Saat planlaması yapılır.
- Tesellüme gelen tedarikçinin maske ve eldiven kullanılması sağlanır. Malzemeler hızlıca indirildikten sonra tedarikçi hemen tesis dışına çıkartılır.
- Mal Kabul sırasında personel mutlaka eldiven, maske takar. Evrak imzalamak için kullandığı kalem sadece kendisine aittir ve sık sık dezenfekte edilir. Sosyal Mesafe kurallarına dikkat edilir.
- Yiyecek ve içecek malzeme kabullerinde, standart gıda güvenliği kriterleri uygulanır.
- Mümkün olan oranda kabul edilen ürünler kartonlarından ayrılarak temiz kasa ve palet üzerine alınarak depolara yerleştirilir.
- Ürünlerin öncelikle lisanslı tedarikçilerden temin edilmesi sağlanır ve depoya ulaşınca kadar izlediği süreçte ürünlere en az insan temasının yapılması için gerekli önlemler alınır.

2.3.9. Teknik Servis / Havuz Güvenliği / Cankurtaran Servisleri

- Tüm tesisat, donanım, makine ve ekipmanların (enerji, ısıtma, havalandırma, iklimlendirme ekipmanları, bulaşık, çamaşır makineleri, buzdolapları, asansörler vb.) bakım ve temizlik planı çerçevesinde yetkili servis veya konusunda eğitim almış uzman kişiler tarafından periyodik olarak bakımı yaptırılır ve kayıt altına alınır. (Yıllık bakım planı çizelgesi)
- Teknik Servis çalışanları kişisel koruyucu donanım olarak eldiven ve maske, misafir odalarına girmeleri gerektiği durumda bunlara ek olarak tek kullanımlık önlük, galoş, bone, siperlik ve maske kullanırlar. Odaya girişlerinde alkol bazlı sprey dezenfektan mutlaka yanlarında bulundururlar.
- Mekanik havalandırma sistemlerinde taze hava sağlanır. Mümkün değilse doğal havalandırma yapılır.
- Tesis içindeki kapalı alanlarda klima sistemi %100 taze hava çalışmaktadır.
- Havalandırma filtreleri düzenli olarak değiştirilir.
- Lejyonella uygulamaları yasal şartlarda belirtildiği şekilde uygulanmaya devam eder.
- Tüm odalarda taze hava girişine elverişli pencereler mevcuttur.
- Asansörlere 3 dilde "aynı anda maksimum kişi kullanılabilir" (Asansörün kapasitesine göre) şeklinde uyarı yazıları asılır. Asansör önü bekleme alanına Sosyal Mesafe işaretlemeleri yapılır. Asansör önüne veya içine el dezenfektanı konulur.
- Tüm ölçüm cihazlarının doğrulamaları, kalibrasyonları ve ekipmanların periyodik bakımları belirlenen zamanlarda gerçekleştirilir.
- Havuz suyundaki klor seviyesi açık havuzlarda 1-3 ppm, kapalı havuzlarda 1-1,5 ppm arasında tutularak klor seviyesinin periyodik olarak kontrolü sağlanır.
- Havuz ve plaj çevresinde tuvaletler, duş ve soyunma kabinleri için öngörülen temizlik ve dezenfeksiyon faaliyetleri kayıt altına alınır. (**Temizlik Kontrol Formları**)
- Tüm havuz bölgelerinde, misafirlere havuz kullanımı öncesi duşa girmeleri gerektiğini hatırlatan görsel panolar bulunur.
- Cankurtaran malzemeleri, her kullanım sonrası dezenfekte edilir ve kayıt altına alınır.
- Cankurtaranlar, kişisel koruyucu ekipman (FFP2/N95 maske, eldiven, şeffaf yüz koruyucu siperlik) kullanılması esasına riayet edecektir.
- Resüsitasyon (canlandırma) işlemi; suni solunum maskesi, balon ventilasyon ile sağlanacaktır.
- Ters yıkama sıklığı, havuz kullanım yoğunlukları da göz önünde bulundurularak arttırılmalıdır.
- Havuz girişi önünde dezenfektan havuzu bulunur ve sürekli kullanıma uygun vaziyette tutulur.
- Havuz kapasiteleri hesaplanarak havuz kullanıcı sayıları belirlenir. (Kapalı havuz alanında 4 m²'ye 1 kişi, havuzda 8 m²'ye 1 kişi olacak şekilde)



- Açık/Kapalı havuzlarda toplu aktivitelere izin verilmez. (İç işleri Bakanlığı Konaklama Tesislerinde Uygulanacak Standartlar ve Tedbirler hakkında genelge kapsamında)
- Kapalı havuzlara girişler kayıt altına alınarak asgari 14 gün muhafaza edilir. (İç işleri Bakanlığı Konaklama Tesislerinde Uygulanacak Standartlar ve Tedbirler hakkında genelge kapsamında)
- Havuz sağlığı ile ilgili olarak yasal mevzuatlara ve işletme talimatlarına uyulur.

2.3.10. Bahçe Sulama Uygulamaları

- Personeller, çalışma alanlarında en az 1,5 metre Sosyal Mesafeyi kuralına göre çalışırlar.
- Bahçe sulama işlemi damlacık oluşturma riski nedeni ile misafir ve çalışan yoğunluğunun az olduğu gece saatlerinde planlanır.
- Bahçe sulama springlerinin haftada bir sıklıkla dezenfekte edilir ve kayıt altına alınır.

2.3.11. İnsan Kaynakları Uygulamaları

- Tüm departmanların, mevcut eğitim planları ve eğitim içerikleri ile oryantasyon eğitimleri içerikleri gözden geçirilerek Covid-19 kapsamında revize edilir.
- COVID-19 ile ilgili personel bilgilendirme eğitimleri için sosyal mesafe kuralına göre eğitim salonu düzenlemesi yapılmıştır. (Öncelikle online eğitim alma olanağı tercih edilir.)
- Çalışanlara, Covid-19 bulaşma risklerini minimize etmeye yönelik (el yüz dokunma/ el yıkama /Sosyal Mesafe) farkındalık afişleri, personel alanlarına, panolara asılır.
- Çalışanların düzenli olarak sağlık kontrolleri yapılır. Birlikte yaşadığı kişilerin Covid-19 açısından izlenebilmesi için personelden bilgi alınır.
- Çalışanlar Hijyen Eğitimi Sertifika' sına (MEB onaylı) sahiptir. Ayrıca ilgili kurumlardan onaylı hijyen eğitimi kayıtları da dosyalarında tamamlanır.
- Personellere hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı ile ilgili eğitimler verilir.
- Görevli personelin süreçlere yönelik eğitim, motivasyon ve psikolojik destek kayıtları şahsi dosyalarında saklanır.
- Personel girişinde termal kamera veya temassız ateş ölçümü uygulamaları ile çalışanların ateşi ölçülür ve kayıt altına alınır. Çalışanların işe giriş ve çıkışlarında vücut ısısı ölçümleri temassız ateş ölçerle kayıt altına alınıp takibi sağlanır. Gelen ziyaretçilere yönelik ateş ölçerlerle vücut sıcaklığı kontrolleri gerçekleştirilerek kayıt altına alınır.
- Soyunma odaları sosyal mesafe koşulları gözetilerek düzenlenmiştir.
- Personel soyunma alanlarında dezenfeksiyon paspasları koyularak ayakkabılarını dezenfekte etmeleri sağlanır. Ayrıca personel girişlerinde el dezenfektanları bulundurulur. Bununa birlikte vardiya aralarında her kullanım sonrası temizlik ve dezenfeksiyonu yapılır, kayıt altına alınır.
- Personel kıyafetleri günlük olarak değiştirilir ve yıkanır.
- Soyunma odalarında maske, eldiven gibi atıklar için ayrı bir çöp kovası bulundurulur.
- Mümkün olduğunca bu süreçte çalışanların aynı vardiyada çalıştırılmasına özen gösterilir.
- Personelin soyunma-duş-tuvalet ve ortak yemek yeme dinlenme alanları sosyal mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenir. Bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanır ve kayıt altına alınır.
- Yemekhanede kullanım alanları masalar arası 1,5 metre, sandalyeler arası 60 cm mesafe olacak şekilde düzenlenmiştir. Bu düzenleme sonucunda belirlenen kapasiteye uyulur.
- Personel yemekhanesinde oluşabilecek yoğunluğu önlemek amacı ile personel yemek yeme saatleri departman bazlı belirlenip, personel soyunma odaları ve üniforma alımında da saat düzenlemesi yapılır.



LATANYA ANKARA

LATANYA ANKARA HOTEL PANDEMİ YÖNETİM MANİFESTOSU

TL.01
YÜR.TARİHİ:
01.07.2020

- Yemekhane girişine el dezenfektanı konulmalıdır.
- Ortak kullanılan ve el teması olan malzemelerin temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanır.
- Mevcut tahliye, acil durum planları ve risk yönetimi süreçleri pandemi dikkate alınarak yeniden düzenlenir.

2.3.12. Satınalma Prosedürleri

- Satın Alma, Mal Kabul ve Depolama faaliyetleri konusunda izlenecek tüm süreç ilgili prosedür ve talimatlara göre uygulanır, yöneticileri tarafından izlenir ve kayıt altına alınır.
- COVID-19 önlemleri kapsamında departmanların ihtiyaç duyacağı malzemeler, ekipmanların listeleri kendilerinden temin edilmiş ve tedariki sağlanmıştır.
- Tüm tedarikçilere Otelde COVID-19 Bilgilendirme yazısı iletilerek, çalışanlarının tesis içinde uyması gereken kurallar belirtilmiştir ve belirtilen konulara uymaları istenmiştir. Tedarikçilerden, araç temizlik ve dezenfeksiyon yöntemleri ve periyotlarını içeren dokümanlar talep edilmiştir

2.3.13. Hamam & Spa Hizmetleri

- Covid-19 ile ilgili uyulması gereken kuralları içeren afişler herkes tarafından görülebilecek alanlara asılacaktır.
- Misafir randevu sistemi ile kabul edilir ve kayıt altına alınır.
- SPA personeli kişisel koruyucu ekipmanları (maske, eldiven, siperlik vb.) kullanır.
- Hamam, sauna, buhar odası ve jakuzilerde (çalışanlar dahil) 4 metre kareye 1 kişi olacak şekilde kapasite belirlenmiştir.
- Sauna, Hamam, Buhar odası gibi alanların, misafir tarafından kullanım süresi en çok 30 dakika ile sınırlandırılmıştır. Sonrasında en az 15 dakika alanın temizlenmesi için boş bırakılır. Bu alanların sosyal mesafe kuralları gereği kapasiteleri belirtilmiştir.
- Yapılan temizlikler ve hangi misafirin ne zaman ve ne kadar süre kullandığı kayıt altına alınır.
- Bu alanlara girişte el dezenfektanı bulunur.
- SPA içerisinde havlu değişimi personel tarafından yapılır.
- SPA içerisinde uygun hava kalitesi sağlanır, nem ve sıcaklık düzeyleri takip edilir ve kayıt altına alınır.
- Ortak kullanılan materyaller (hamam taşı vb.) her kullanım sonrası su ve sabunla yıkanır ve dezenfekte edilecektir.
- SPA ve Hamamda kullanılan malzemeler (kese, sabun, duş jeli, şampuan vb.) tek kullanımlıktır.
- Serinleme amacıyla vantilatör kullanılmasına müsaade edilmeyecektir.
- Tüm alanlarda temizlik ve dezenfeksiyon planlarına uyulur ve kayıtları tutulur.

2.3.14. Fitness

- Covid-19 ile ilgili uyulması gereken kuralları içeren afişler herkes tarafından görülebilecek alanlara asılır.
- Misafirler randevu ile kabul edilir.
- Fitness makineleri kullanım öncesi ve sonrası görevli personel tarafından dezenfekte edilir.
- Fitness girişlerinde el dezenfektan aparatı bulunur.
- Fitness kapasitesi 6 metre karede bir kişi olacak şekilde belirlenir ve kapasite bilgilendirmesi yapılır.
- Tüm temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri tek kullanımlık bezlerle yapılır.
- Fitness-spa alanları ULV cihazı ile dezenfekte edilerek, günlük havalandırılması sağlanmalıdır.
- Fitness içinde yer alan tüm bireysel egzersiz cihazlarının arasında en az 2 mt. olacak şekilde yerleşim planlaması yapılmalıdır.



LATANYA ANKARA

LATANYA ANKARA HOTEL PANDEMİ YÖNETİM MANİFESTOSU

TL.01
YÜR.TARİHİ:
01.07.2020

2.3.15. Atık Yönetimi

- Atık yönetimi konusunda sürecin takibinden sorumlu bir görevli atanmıştır. Departmanlardan çıkan atıklar kayıt altına alınır.
- Kayıtların doğruluğu Atık Sorumlusu tarafından takip edilir.
- İşletme içerisinde misafir ve personelin maske, eldiven vb. atıklarını atabilmeleri için tanımlanmış atık kovaları, gri atık poşetleri ile konulmalıdır.
- Tesisin genel alanlarında kullanılmış maske, eldiven için bulunan gri renkli çöp poşetli çöp kovalarının atıkları HK personeli tarafından gerekli önlemler alınarak (maske, eldiven, tek kullanımlık önlük kullanarak) toplanır.
- Diğer tüm atıklar ilgili departmanlar tarafından gerekli önlemler alınarak (maske, eldiven, tek kullanımlık önlük kullanarak) toplanır.
- Atık odalarının temizlik ve dezenfeksiyonu düzenli olarak yapılmalıdır.
- Çöp odalarında gerekli temizlik Atık Alanı Görevlisi tarafından kişisel koruyucu ekipman (eldiven, önlük, maske) kullanılarak gerçekleştirilir ve kayıt altına alınır.
- Tıbbi ve evsel atıklar usulüne uygun olarak toplanıp ayrıştırılarak Belediye veya Lisanslı kuruluşlar tarafından bertarafı düzenli olarak gerçekleştirilir.
- Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından Covid-19 kapsamında başta tıbbi atık ve kişisel hijyen malzeme atıkları olmak üzere tüm atıkların yönetilebilmesi için yayınlanan yönetmelik ve genelgelere uyumlu olarak işletme içerisinde alt yapı ve düzenlemeler sağlanmış olmalıdır.
- Çöp odalarının haşere ilaçlaması ayda 1 kez gerçekleştirilir ve kayıt altına alınır.

2.3.16. Zararlılarla Mücadele

- Haşere ve Zararlılarla Mücadele konusunda sürecin takibinden sorumlu bir görevli atanmıştır.
- Haşere ve zararlı mücadele uygulamaları kayıt altına alınmakta ve alınan kayıtlar sorumlu görevli tarafından kontrol edilmekte, gerekli hallerde aksiyon alınmaktadır.
- Haşere ve Zararlılarla Mücadele uygulamaları yetkin personel tarafından gerçekleştirilir ve doğrulanır. Gerekli hallerde aksiyonlar alınır.
- Personelin, uygulama gerçekleştirmesi esnasında kişisel koruyucu ekipman(eldiven, maske, bone, siperlik, çizme, tulum) kullanımı sağlanır.
- Haşere ve Zararlılarla Mücadele için yetkili bir tedarikçi ile çalışılmaktadır. Tedarikçi çalışanları gerekli tüm sertifika ve belgeleri sahiptir. Çalışanlar tesis içerisine girişte belirlenmiş olan tüm önlemlere uyarlar. Çalışanların değişmesi halinde gerekli tüm evrakları teslim edilir.
- Haşere ve Zararlılar ile Mücadele dosyasında hizmet sağlayıcıya ait İşletme Pest Kontrol Planı, Servis Sorumlusu Sertifikaları, MSDS'ler, Resmi Evraklar (Mesül Müdür, Hizmet Yeterlilik vb), Hizmet Sözleşmesi, Sigortalar vb. tüm evraklar mevcuttur.
- Atık su kanalları (drenajlar) kolay temizlenebilir, zararlı (haşere, kemirgen vb) girişini, koku çıkışını ve atık sızılarının geri basmalarını önleyecek şekilde düzenlenmiştir.