KONAKLAMA TESİSLERİNDE

COVID-19

YÖNETİM KILAVUZU



Safe to stay...

CORONA**VIRUS**

2020

Önsöz

Konaklama işletmeleri, kendi aralarında ve çalışanlarla etkileşime giren çok sayıda insanın ziyaret ettiği ortamlardır.

İnsanları hasta edebilme yeteneğine sahip pek çok hastalık yapıcı etken olmasına rağmen, özellikle bakteri ve virüsler, hızla salgın şeklinde yayılan bulaşıcı hastalıklara neden olurlar. Salgın durumunda ağır vakalarda ölüme yol açabilirler. Bu hastalık yapıcı etkenler, bir enfeksiyon kaynağından (örneğin hasta bir kişiden, yüzeylerden vb.) çeşitli bulaşma yolları ile yayılabilir.

Elinizdeki ''Covid-19 Yönetim kılavuzu'' ISIS-Türkiye şirketinin tüm sektörel tecrübeleri ve katkıda bulunanlar listesinde isimleri yazılı tüm sektör paydaşlarının uzman görüşleri sayesinde oluşturulmuştur. Her birine çok teşekkür ederiz. Umarız ki, hepimizin ortak çabasıyla oluşturulmuş bu kılavuz, turizm sektörünün yeniden yapılanması sürecine katkıda bulunur.

Corona virüs küresel salgını sonrası dünya, artık eski dünya olmayacaktır. Turizm sektörü de eski yapılanmasını değiştirmek ve dönüşmek durumundadır. Bu dönüşümü hızla gerçekleştiren ülkeler, rekabette öne çıkacak, krizi fırsata dönüştüreceklerdir. Artık eski ''normallerimiz'' olmayacak, yeni ''normallerimiz'' oluşacaktır. Ortaya çıkan sıra dışı soruna çözüm üreterek dönüşme çabalarımızı, Türkiye turizminde yaşanan sorunların çözümü için bir fırsat olarak görüyoruz.

Corona virüs küresel salgını sonrası dönüşümün rekabet ortamı nedeniyle turizm yatırımcısının kendi tercihi ile oluşması zor olacağından, bakanlığımızın yapacağı yönetmelik değişiklikleri ile sektörü bu dönüşüme yönlendirmesinin ülkemiz turizmi için faydalı olduğunu düşünüyoruz. Ülkemizin bir paradigma değişikliğine ihtiyacı vardır.

Son olarak; bu kılavuzun hazırlanması, yazılması, derlenmesi sırasında ayrıca yoğun emek ve zaman harcayan **Behiye KARA**, **Emel MUTLU, Fikret DELİ, İlknur GÜÇLÜTÜRK ÇÖPELLİ**, **İpek KEPECİ**, **Mehmet Ö. ÇAKIR, Özgür GÜL** ve **Sinem KAHRAMAN** 'a teşekkür ederiz.

Dr. M. Recai YILMAZ

ISIS-Türkiye

01 Mayıs 2020 - Versiyon 1

"Herkes bazen doktora ihtiyaç duyar, ama

Herkes hijyene her zaman ihtiyaç duyar."

Katkı Sunanlar (Alfabetik Sıra ile)	
Adil ÇİÇEK, Alva Donna Hotels Yön. Kurulu Üyesi	İlknur GÜÇLÜTÜRK ÇÖPELLİ, Kalite Müdürü
Adnan KURT, Genel Müdür	İpek KEPECİ, Kalite Müdürü
A. Adnan SOYASLAN, Genel Müdür	İrfan YUMLU, Kalite ve Misafir İlişkileri Müdürü
Ahmet AKÇACIOĞLU, ISIS-Türkiye Genel Müdür	İsmail ÇORBACIOĞLU, Kalite Müdürü
Alaaddin GÜRSES, Genel Müdür	İsmail TİRALİ, Genel Müdür
Amanda Jane ÖZSOY, Genel Müdür	Oğuz KABADAYI, Genel Koordinatör
Ayhan HACIBEKTAŞOĞLU, Genel Müdür	Özgün YILDIRIM, Kalite Müdürü
Aykut KIRBAŞ, TSE	Ömer DENGİZ, Genel Müdür
Aylin CANSIZ, Eğitim ve Gelişim Müdürü	Özgür GÜL, ISIS-Türkiye Hukuk Müşaviri
Behiye KARA, Kalite Müdürü	Serdar ÖZKAYA, Genel Müdür Yard.
Bora ÖZKURT, Spa Danışmanı	Sinem KAHRAMAN, Kalite Müdürü
Cihangir ÇETE, Genel Müdür	Sibel GÜN, Kalite Müdürü
Çilem BEDER, Kalite Müdürü	Sinan IŞIK, Bölge Müdürü
Doğan BOZKUŞ, Genel Müdür	Mesut DURU, TSE
Ekrem CURNAL, Genel Müdür	M. Özerk ÇAKIR, Yönetim Danışmanı
Elif KIRBAŞ, TSE	M. Recai YILMAZ, ISIS-Türkiye Genel Müdür Yard.
Elif ŞEREMET, Kalite Müdürü	Murat AKÇACIOĞLU, ISIS-Türkiye Tıbbi Danışmanı
Emel MUTLU, Eğitim ve Gelişim Müdürü	Murat TUGAY, Genel Müdür Yard.
Eren TANYERİ, Kalite Müdürü	Mustafa ALTUN, Steward Müdürü
Ezel ABACI, Kalite Müdürü	Türker ŞAHİN, Genel Müdür
Fikret DELİ Kalite Müdürü	Ümmihan ÖZBEY MASIR, TSE
Gülbahar PALA ÖLMEZ, Kalite Müdürü	Veysel KARATOPUK, ISIS-Türkiye BT Müdürü
Huriye ŞİMŞEK, Kalite Müdürü	Zülal İNAN, Genel Müdür
Konaklama Tesislerinde Covid-19 Yönetim Kılavuzu yukarıda adı geçen gönüllüler tarafından açık kaynak olarak hazırlanmıştır. Hazırlanan bu kılavuzda detaylandırılan hususlar tavsiye niteliğindedir.	

İÇİNDEKİLER

1. İşletme İçi Ekiplerin Kurulması 9
1.1. Covid-19 Kriz Ekibi 9
1.1.1. Kriz İletişim Planı 9
1.1.2. Risk Analizi 10
1.1.3. Salgın Acil Durum Yönetimi Hazırlık Aşaması 10
1.1.4. Covid-19 Şüphesi veya Vaka Durumu Senaryolarının Oluşturulması 12
1.2. Kriz Dönemi Maliyet Yönetimi Ekibi 12
1.2.1. Çalışan Maliyetleri 12
1.2.2. Sabit Giderler 13
1.2.3. Sözleşmelerin Gözden Geçirilmesi 13
1.3. Kurumsal Gelişim ve Stratejik Planlama Komitesi 13
1.3.1. Misafir Beklentilerinin Gözden Geçirilmesi 13
1.3.2. Hizmetlerin ve Konseptlerin Gözden Geçirilmesi 13
1.3.3. Çalışan Beklentilerinin Gözden Geçirilmesi 14
1.3.4. Kısa Ve Uzun Vade Stratejik Hedeflerin Gözden Geçirilmesi ve Güncellenmesi 14
1.3.5. Marka Yönetimi 14
1.3.6. Dokümantasyonun Gözden Geçirilmesi 15
1.4. Yasal Süreçlerin Gözden Geçirilmesi 15
1.4.1. Reklamasyon Süreçleri 15
1.4.2. İş Kazası Davaları 16
1.4.3. Kişisel ve Özel Nitelikli Verilerin Korunması 16
1.4.4. Sigorta / Poliçe 17
1.4.5. Sözleşmelerin Gözden Geçirilmesi (Mücbir Sebepler Maddesi eklenmesi) 17
1.4.6. Yeni Yayınlanan Mevzuatların, Teşviklerin Takip Sistemi 17
1.5. Dijital Dönüşüm Komitesi 18
1.5.1. Misafire Yönelik Dijital Çözümler 18
1.5.2. Robotik Hizmetler 18
1.6. İş Sağlığı Güvenliği Kurulu 19
1.6.1. Çalışan Bilinçlendirme ve İSG Eğitimleri 19
1.6.2. Dış Kaynaklı Hizmet Sağlayıcı & Taşeronların Hizmet Şartnameleri 19
1.6.3. Çevre Kurulu ve Covid-19 Dönemi Atık Yönetimi 19
1.7. Gıda Güvenliği Ekibi 20
1.7.1. Mal Kabul Süreci 22
1.7.2. Üretim, Depolama Ve Sunum Alanlarında Uygulamaların Gözden Geçirilmesi 22
1.7.3. Temizlik ve Dezenfeksiyon Planı 26
1.7.4. Kontrol, Denetimler ve Mikrobiyolojik ve Kimyasal Analizler 26

2. Covid-19 Kapsamında Alınması Gereken Fiziki / Operasyonel / Altyapısal Önlemler ve Departman Uygulama Önerileri 27
2.1. İşletme Yönetimi 27
2.2. Güvenlik 28
2.2.1. Kapı Güvenlik 28
2.2.2. Cankurtaranlar 28
2.2.3. Ziyaretçi Güvenliği 29
2.3. Ön Büro / Misafir İlişkileri Yönetimi 29
2.3.1. Misafir Transferleri 29
2.3.2. Resepsiyon / Karşılama 29
2.3.3. Vale Hizmeti / Misafir Araç Temizliği 31
2.3.4. Kişiye Özel Hizmetler 31
2.3.5. Bellboylar & Bagaj Taşıma / Bagaj Odası 31
2.3.6. Buggy & Shuttle Araçları 32
2.3.7. Karşılama İkramları 32
2.3.8. Info Tur 32
2.3.9. Çağrı Merkezi / Operasyon Yönetimi 32
2.4. İnsan Kaynakları 32
2.4.1. Çalışan Eğitimleri 33
2.4.2. Personel Çalışma Planları 34
2.5. Personel Önlemleri 34
2.5.1. Ortak Kullanım Alanları 34
2.5.2. Personel Üniformaları ve KKD 36
2.5.3. Personel Hijyeni 36
2.5.4. Personel Giriş-Çıkışları 37
2.5.5. Personel Servisleri 37
2.5.6. Personel Lojmanları 38
2.6. Teknik Servis 39
2.6.1. Havalandırma (Şartlandırmalar, Filtre Temizlikleri, Kapalı Alan Ortam-Hava Hijyeni) 39
2.7. Yüzme Havuzları ve Jakuzi 40
2.8. Kullanım Suları 41
2.9. Kat Hizmetleri 42
2.9.1. Oda Temizlik ve Dezenfeksiyon Uygulamaları 42
2.9.2. Genel Alanlar 44
2.9.3. Dezenfeksiyon Yöntemleri ve Kimyasallar 46
2.9.4. Kat / Meydan Ofisleri 46
2.9.5. Kat ve Meydan Arabaları 47
2.9.6. Vektör Mücadelesi (Haşere İlaçlama) 47

2.10. Çamaşırhane / Tekstil Yönetimi 47
2.10.1. Dağıtım Yolları ve Şekilleri 48
2.10.2. Üniforma Yıkama 48
2.10.3. Yıkanamayan Ürünler 49
2.10.4. Taşeron Çamaşırhane Hizmeti 49
2.11. SPA & Wellness & Fitness 49
2.11.1. SPA Resepsiyon Hizmetleri 50
2.11.2. Hamam & Sauna & Buhar Odası 50
2.11.3. Fitness 50
2.11.4. Diğer SPA Hizmet Alanları 51
2.12. Animasyon / Eğlence ve Aktivite 51
2.12.1. Bireysel Etkinlik Yönetimi 51
2.12.2. Dışarıdan Alınan Eğlence Hizmetleri 52
2.12.3. Oyun Parkurları / Luna Park / Macera Parkı 52
2.13. Çocuk Kulübü / Gençlik Kulübü 52
2.13.1. Mini Büfeler / İkramlar 54
2.13.2. Uyku Odaları 54
2.13.3. Oyun Salonları / Macera Parkları Oyun Salonu vb. Alanları 55
2.14. Acente Temsilcisi/Rehberler Yönetimi 55
2.15. Bilgi Teknolojileri / İnternet Güvenliği 55
2.16. Satın Alma (Tedarik Zinciri Yönetimi) 56
2.16.1. Stok Yönetimi 56
2.16.2. Sözleşmeler 56
2.17. Gece Kulübü (Kapalı Disko) 56
2.18. Toplantı Salonları / Kongre Merkezleri / Sinema Salonları 57
2.19. Golf Sahaları / Spor Tesisleri 57
2.20. Revir / İşyeri Hekimi 58
2.21. Otel İçi Dükkânlar & Mağazalar 58
2.22. Dış Kaynaklı Hizmetler 58
2.22.1. Kuaför & Berber 59
3. İşletmede Şüpheli Misafir ve Çalışan Olması Durumunda Genel Yaklaşım 60
3.1. Hasta/Şüpheli Personel Yönetimi 61
3.1.1. İzolasyon Odası / Bölgesi Özellikleri 62
3.1.2. İzolasyon Odası / Bölgesi ve Şüpheli Vaka Odası Temizliği 62
4. EKLER 66
EK-1 TANIMLAR 66
EK-2 Örnek; Covid-19 Önlemleri Personel Duyurusu 69

EK-3 Örnek; Covid-19 Önlemleri Misafir Duyurusu 70
EK-4 Çalışan Maliyetleri 71
EK-5 Covid-19 Sürecinde İşletme Yasal Süreci 74
Ek-6 Salgın ve Hastalık Takibinde “Vaka Grafiği” (Epi Curve) 82
EK-7 Kişisel Koruyucu Ekipmanların Kullanımı 86
EK-8 Ateş Ölçer Kullanımı 90
EK-9 Kişisel Koruyucu Önlemler 91
EK-10 Dezenfeksiyon Yöntemleri ve Kimyasallar 92
EK-11 Damlacık İzolasyon Önlemleri 99
Ek-12 Personel Covid-19 Taahhütnamesi 100
Ek-13 Misafir Covid-19 Beyan ve Taahhütnamesi 102
5. FAYDALI BİLGİ KAYNAKLARI 104
6. KAYNAKLAR 104

Konaklama Tesislerinde Covid-19 Yönetim Kılavuzu

Giriş

Salgın hastalıklarının toplum düzeyindeki etkisi, virüsün bulaştırıcılığına, hastalık oluşturma yeteneğine (virülansına), toplumdaki bireylerin bağışıklık durumuna, bireyler arası temas ve toplumlar arası ulaşım özelliklerine, risk faktörlerinin varlığına, sunulan sağlık hizmetlerine ve iklime bağlı olarak değişiklik göstermektedir.

Salgın hastalıklar, devlet ve toplum için yaşamsal öneme sahip faaliyetleri ve toplum yaşamındaki olağan akışı etkilemektedir. Buna bağlı olarak zorluklara ve ekonomik kayıplara neden olabilmektedir.

Aşının henüz bulunmadığı dönemde, enfeksiyondan korunma ve kontrol önlemlerini uygulayarak, enfeksiyonun toplumda yayılmasını azaltmak ve böylece salgın hastalığın erken dönemlerinde enfekte olacak kişi sayısını ve salgın hastalık nedeniyle ortaya çıkacak vakaları azaltmak mümkündür. Buradan hareketle Covid-19 salgınında konaklama işletmeleri bağlamında alınacak önlemlerde:

1- Zaman ve mekân kontrolünün sağlanması,
2- El ile temas eden yüzeylerin temizlik ve dezenfeksiyonu, iki ana temel konudur.

Zaman ve Mekân Kontrolü

Covid-19 ile mücadelenin ana konusu zamanın ve mekânın kontrolünün sağlanması ile olacaktır.

Virüs ile mücadele bilim kurulu tarafından açıklanan, temaslı ve yakın temaslı vaka tanımlarında kullanılan 1,5 m. mesafe ve aynı ortamda 15 dk. bulunma algoritmasını konaklama tesislerine uyarlamak mümkündür. Bu açıdan tesis içi bütün alanlarda misafir ve çalışan arası 1,5 m. mesafe aralığının sağlanması önemlidir.

Bununla beraber, misafir ve çalışanların mecburen bir araya geldiği operasyon faaliyetlerini, mümkün olduğunca 15 dk. içerisinde bitirmeye çalışmak gerekir. Örneğin; işletmeler; misafir giriş işlemleri (check-in) sırasında, misafirleri güvenli mesafe sağlayacak şekilde bekleterek, check-in işlemlerini her bir parti misafir için maksimum 15 dk. içerisinde bitirmeyi planlanmalıdır.

Temizlik ve Dezenfeksiyon

Covid-19; temas sonrasında ellerin; ağız, burun veya göz mukozasına götürülmesi ve temas etmesi ile bulaşmaktadır. Bu sebeple doğru ve etkin bir temizlik ve dezenfeksiyon planı ile kontrol sağlamak mümkün olacaktır.

Bu iki temel konuyu baz alınarak işletmelerin öncelikli yapması gereken nokta; krizi yönetebilmek için ekipler oluşturmak ve yönetsel/ operasyonel süreçlerde alınacak aksiyonları belirlemek olacaktır.

İşletmelerin uygulaması gereken misafir güvenliği, gıda ve su güvenliği, toplum sağlığı ve hijyen, çevre güvenliği ve atık yönetimi, iş sağlığı güvenliği gibi konulara ek olarak, kılavuz içerisinde COVID-19 temelinde alınması tavsiye edilen aksiyonlar belirtilmiştir.

1. İşletme İçi Ekiplerin Kurulması

1.1. Covid-19 Kriz Ekibi

Küresel salgın dönemi ve sonrası süreci yönetecek ve üst yönetime bilgi akışını sağlayacak ekiptir. Covid-19 Kriz Ekibi üyeleri işletmede bu süreçle ilgili aksiyonların takibinden sorumlu tüm ilgili kişileri içermelidir.

İşletmelerde Covid-19 Küresel Salgınını Yönetimi İçin,

- "Covid-19 Kriz Ekibi" oluşturulmalı ve ekipte üyelerin yedekleri olmalı,
- Kriz ekibinin yöneticisi, iletişim sorumlusu ve sözcüsü belirlenmeli,
- Kriz ekibinde ilgili sorumluların yanı sıra; üst yönetim temsilcisi, departman yöneticileri, işyeri hekimi, işletme İSG uzmanı ve hukuk danışmanı ve/veya avukat yer almalı,
- İşletme kriz ekibinin görev, yetki ve sorumlulukları tanımlanmalı,
- Kriz ekibinin toplantı sıklığı, ekip çalışma ve toplanma yöntemleri belirlenmeli ve kriz ekibinin toplantılarını uzaktan bağlantı (Skype, microsoft teams vb.) uygulamaları üzerinden yapabilmesi ve evden çalışabilmesi için gerekli altyapı sağlanmalı,
- Dışarıdan alınan hizmetlerin sürekliliğini gözden geçirmeli, kriz süresince paydaşlar ile iletişim halinde olmalı ve gerekli görülen noktalarda katılımları sağlanmalı,
- Raporlama ve takip süreci tanımlanmalıdır.
- İşletmeler, kriz dönemini iki aşamalı değerlendirmelidir. 1. Aşama; işletmede vaka görülmemesi durumunda ki uygulamalar, 2. aşama ise; işletmede şüpheli veya konfirme vaka olması durumunda yapılacak aksiyonların planlanmasıdır.

1.1.1. Kriz İletişim Planı

Covid-19 Kriz ekibi, salgın döneminde iletişimi etkin sağlamak amacıyla iç ve dış iletişim sürecini tanımlamalıdır.

- Salgın hastalıklarda krizi meydana getiren durum ve kaynağı hakkında uzmanlardan bilgi alınır.
- Kriz ve etkileri konusunda komiteye bilgi akışı sağlanır. Komite bu bilgileri inceleyerek gerekli önlem ve düzenlemelerin yapılmasını koordine eder.
- Daha önce herhangi bir salgın hastalık ile karşılaşılıp karşılaşılmadığı, karşılaşılmış ise ne gibi önlemler alındığı ve sonuçları araştırılmalıdır.
- POSI prosedürlerinin uygulanması sağlanmalıdır. (POSI Prosedürleri yok ise oluşturulmalıdır.)
- Krizin, işletme bünyesinde, misafir ve çalışanlar üzerinde potansiyel etkileri araştırılmalıdır.
- Resmi kurumlar ile iletişim üst seviyede tutulmalıdır.
- Misafirler, çalışanlar, ziyaretçiler, acenteler ve tedarikçiler bilgilendirilmelidir. Bu bilgilendirme açık, net ve anlaşılabilir olmalıdır.

İletişim planı oluştururken, Kriz Ekibi, iletişimde kullanılan bilginin hijyen ve sanitasyon yönetim sisteminden üretilen bilgi ile uyumlu ve güvenilir olduğunu güvence altına almalıdır. İşletmeler, hijyen ve sanitasyon yönetim sistemi ile ilgili iletişimlere cevap verebilmelidir.

1.1.2. Risk Analizi

Risklerin Tanımlanması

İşletmeler, Covid-19 küresel salgınından sonra potansiyel bulaşıcı hastalıklar ve bunların yayılma yöntemleri ile ilgili riskleri göz önünde bulundurmak ve gerekli kontrol önlemlerini almak durumundadırlar.

İşletmede mevcut süreç risk analizleri ve İSG risk analizleri gözden geçirilmelidir. Covid-19 küresel salgınına ait riskler tüm boyutları ile ele alınarak tanımlanmalı, işletmenin alabileceği önlemler doğrultusunda risk puanlandırmaları ve aksiyon planları yapılmalıdır.

Risk belirleme seçenekleri; riskten kaçınma, kabullenebilir risk, risk kaynağının yok edilmesi, riskin gerçekleşmesi ve sonuçları ile ilgili tesisin; finansal, yönetsel, operasyonel, coğrafi, biyolojik, prestij, tedarik zinciri ve bunun gibi başlıkları içermelidir. Risk analiz metodolojisi alışılagelen matris sistemi kullanılarak yapılabilir.

Aksiyon Planlarının Oluşturulması

Covid-19 kapsamında tanımlanan riskler için gerekli, uygulanabilir ve gerçekçi önlemler planlamalı, bu aksiyonlar öncelik sırasına göre değerlendirilmeli, her görevi yerine getirmekle yükümlü kişi ve ekipler, bu görevlerin ne zaman tamamlanacağı (son teslim tarihleri ve aşamaları), görevleri tamamlamak için gerekli kaynaklar ve ilerlemeyi değerlendirmek için alınması gereken önlemler belirlenmelidir.

Fırsatların İncelenmesi

Covid-19 riskleri tanımlanırken işletmeye fırsat yaratabilecek noktalarda göz önünde bulundurularak listelenmelidir. Fırsatlar, önerinin hayata geçirilmesinin zorluk veya kolaylık derecesine, işletmeye kazanım öngörüsüne ve önerinin hayata geçirilmesi ile şirketin yaşayabileceği risklerin derecesine göre gruplandırılarak değerlendirilmelidir.

İş Sürekliliği

İş sürekliliği, kesintiye neden olan ihlal (doğal afet, yangın, salgın vb.) olayları ortaya çıktığında, söz konusu ihlal olayına karşı korunmak, ihlal olayının tekrar meydana gelme olasılığını azaltmak, ihlal olayına karşı hazırlıklı olmak ve ihlal olayında gerekli kurtarma işlemini yapmak üzere yazılı dokümanlar (iş sürekliliği planı) ile planlamak, kurmak, gerçekleştirmek, işletmek, izlemek, gözden geçirmek, sürdürmek ve sürekli olarak iyileştirmek amacıyla yöntemlerin bütünüdür.

1.1.3. Salgın Acil Durum Yönetimi Hazırlık Aşaması

İşletmelerde hastalık belirtisi gösteren, şüpheli ya da tanısı kesinleşmiş misafir ve çalışanlarda vaka olması durumunda enfeksiyonun daha geniş nüfusa yayılmasına izin vermemek üzere yapılması gerekenler, acil durum planları ve aksiyon planları ile tanımlanmalıdır. Bu tanımlamalar;

- İzolasyon Odaları / Bölgelerini,
- İzolasyon sürelerini,
- Sorumlu kişileri,
- İç ve dış iletişim birimlerini,
- Temas eden kişilerin tanımlanması gibi salgını kontrol altına alabilecek bilgileri içermelidir.

Hastalık belirtisi gösteren misafirlerin ve çalışanların yönetiminde enfeksiyonun daha geniş nüfusa yayılmasına izin vermemek üzere, semptom gösteren misafir veya çalışanlar için gerekli iç iletişim prosedürleri içerisinde;

- Hastalık belirtisi gösteren misafirlerin, otel personeli tarafından yönetime ihbar edilme kanalları (Her gün odalara giden temizlik yapan kat hizmetleri, ön büro, teknik servis gibi misafir ile birebir temas içinde bulunan departman çalışanlarının bildirim talimat ve prosedürleri) oluşturulmalıdır.
- İşletmede hastalık belirtisi gösteren misafir veya çalışanların otel işyeri hekimine yönlendirme talimat ve prosedürleri oluşturulmalıdır.
    - Bu öneriyi reddeden misafir veya çalışan için;
        - İzolasyon bölgesi gözüyle bakılan odalarda gözetim talimat ve prosedürleri oluşturulmalıdır.
        - Sağlık riski taşıdığı ve işbirliği göstermediği için otelden çıkarılma talimat ve prosedürleri oluşturulmalıdır.

İzolasyon Odaları / Bölgeleri

İşletme içerisinde belirlenecek izolasyon bölgesi alanı misafir, çalışan ve taşeron hizmetleri hacmi ve işletme fiziki altyapısı göz önünde bulundurularak, misafirlerin yoğun olarak kullandığı alanlardan mümkün olduğunca uzak bir konumda belirlenmelidir.

İzolasyon bölgeleri seviyelendirilmesi Sağlık Bakanlığı'nın **"Bulaşıcı Hastalıklar Sürveyans ve Kontrol Esasları Yönetmeliği"** ne göre aksiyon planı ve süreç tanımı yapılmalıdır.

İşletmeler, semptom gösteren konukları desteklemek için izolasyon odası / bölgelerinde verilen hizmetlerin yönetilmesi sağlanmalıdır. İzolasyon, ya da bir anlamda otelde karantina uygulaması, misafirin tam kabul ve desteğini gerektirir. Yemek yemek için dahi odasından çıkmamasını gerektirir. Böyle bir düzenleme, tatilde bulunuyor/tatil yapıyor olmak sayılmayacağı için,

- İşletmeler daha sonra haklı/haksız izole ettiği misafir tarafından benim tatil yapmam engellendi diyerek dava edilebilir. (Bknz. EK-5 Covid-19 Sürecinde İşletme Yasal Süreçleri)
- Şüpheli vaka tespit edilmesi durumunda bu misafirlerin izolasyon bölgesine yönlendirilmesi ve hastaneye yönlendirileceği süreye kadar bu alanda kalmayı reddetmesi durumunda işletmenin nasıl hareket edeceği önceden düşünülmeli ve tedbir almalıdır.

İzolasyon odası / Bölgesinin olması gereken özellikleri ve hangi durumlarda izolasyon bölgesine kişilerin alınması gerektiği **"3.1.2. İzolasyon Odası / Bölgesi Özellikleri"** başlığında detaylandırılmıştır.

1.1.4. Covid-19 Şüphesi veya Vaka Durumu Senaryolarının Oluşturulması

Muhtemel Covid-19 vakalarının yaşanması durumunda, olumsuz etkilerini önlemek veya azaltmak için, yaşanabilecek senaryo başlıkları altında işletmeler gerekli aksiyonları belirlemeli ve hazırlıklarını yapılmalıdır. Yaşanabilecek vakaların işletmeye etkisi seviyelendirilerek, her seviyede işletmelerin ne aksiyon alması gerektiği planlanmalıdır. Tüm bu planlar yazılı hale getirilmeli ve çalışanlar ile paylaşılmalıdır.

Salgın vakalarında ekiplerin hızlı toplanabilmesi, doğru karar alma süreçlerinin işleyebilmesi, çalışanların hazır olabilmesi ve gerekli ekipman ve malzemelerin ihtiyaç anında bulunabilmesi için oluşturulan senaryoların tatbikatı yapılmalı ve tatbikat sonuçları analizler edilerek, zayıf alanlar iyileştirilmelidir.

1.2. Kriz Dönemi Maliyet Yönetimi Ekibi

Her departmandan bir ekip üyesinin içinde bulunduğu Maliyet Yönetimi Ekibinde, departmanlar kendi departmanları veya birimleri için kriz dönemi maliyet kalemlerini incelemelidir. “Zorunlu mu, maliyete niçin katlanmalıyız, zorunlu ise azaltılabilir mi, nasıl azaltılabilir?” sorularını maliyet kalemlerinin sorgulanmasında kullanılabilir. Başta enerji tüketimleri, yeni satın alımlar ve çalışan maliyetleri olmak üzere tüm maliyetler için gözden geçirilmeli, maliyet planı yapılmalı ve bu plan, kriz süreci içerisinde sürekli olarak güncellenmelidir.

Bu süreçte çalışanların tasarruf önerilerini almak işletmelerin şeffaf ve katılımcı yönetim süreçlerini olumlu etkileyecektir.

1.2.1. Çalışan Maliyetleri

İşletmeler bu dönemde finansal durumlarını göz önünde bulundurarak çalışanları ile ilgili maliyet planlamaları yapabilir. Hukuki açıdan değerlendirmeleri için **“EK-4 Çalışan Maliyetleri”** ni incelenebilir. Uygulama öneri başlıkları şöyle listelenebilir;

- Yıllık izin yükünü azaltma
- İşe alımların durdurulması
- Fazla mesailerin ve dış kaynak kullanımının kontrol altına alınması
- Ayın belli günlerinde herkes için ücretsiz izin
- Uzaktan çalışma modeli ile yeme, içme, ulaşım gibi personel maliyetlerinin düşürülmesi
- Çıkış için istekli olan çalışanların uğurlanması
- İşten çıkarma zorunlu ise;
    - Norm Kadro çalışması yapılması
    - Performansa göre adil yaklaşım gösterilmesi

1.2.2. Sabit Giderler

Tesisler, bakım-onarım, enerji ve operasyonel maliyetlerini detaylandırmalıdır. Tesisler kapalı dahi olsa az sayıda çalışan olacağı için yiyecek-içecek, güvenlik, temizlik vb. operasyonel giderlerini planlamalıdır.

1.2.3. Sözleşmelerin Gözden Geçirilmesi

Acenteler, dış kaynaklı hizmet sağlayıcılar, taşeronlar, tedarikçiler vb. işletmenin mali akışını etkileyen tüm ilgili paydaşları ile yapılan sözleşmelerde ödeme planları, ürün iade şartları, vb. durumlar gözden geçirilmelidir.

Örneğin kriz nedeni ile faaliyetini durduran bir işletmenin, yeniden faaliyete geçeceği süreye kadar depo stoklarında son kullanma tarihleri (SKT) yaklaşan ürünleri ilgili tedarikçiye iadesi veya değişimini sağlaması gibi işletme içerisinde her birimin kendi iş operasyonları için kriz dönemi önlemlerini alması sağlanmalıdır.

1.3. Kurumsal Gelişim ve Stratejik Planlama Komitesi

1.3.1. Misafir Beklentilerinin Gözden Geçirilmesi

Salgın yönetiminde misafirlerden gelebilecek olumlu ve olumsuz tepkilerin yönetilebilmesi ve yönetime veri kaynağı oluşturulması adına aşağıdaki çalışmalar yapılabilir;

- Online anket, canlı yayın, sosyal medya hesapları üzerinden veya birebir görüşmelerle misafir beklentilerinin alınması ve bu görüş alımlarının düzenli olarak yapılarak Covid-19 ile mücadelede tesisin eksiklerinin misafir gözünden tespit edilmesi,
- Ulusal ve yerel turizm sitelerinin, gündem ile ilgili yapılan sektörel haberlerinin takip edilmesi,
- Acentelerle iletişime geçilerek beklentilerinin ve taleplerinin analiz edilmesi,
- Pazar araştırması şirketlerinin misafir beklentilerine yönelik anket sonuçlarının değerlendirilmesi.

1.3.2. Hizmetlerin ve Konseptlerin Gözden Geçirilmesi

İşletmeler Covid-19 sonrası misafirlerine yönelik hizmet konseptlerini gözden geçirmelidir. Özellikle bu dönemde mümkün olan düzeyde kişiye özel hizmet konseptleri düşünülmelidir. Restoranlar, plajlar, A la Carte restoranlar vb. ortak kullanım alanları ile ilgili her işletme kendi yapısına uygun fiziki düzenlemeleri planlamalıdır.

Küresel salgın nedeniyle hizmet ve konseptlerde yapılan her değişiklik ve alınan önlemler işbirliği içinde olunan acentelere bildirilmeli ve karşılıklı imzalanmalıdır. Böylece misafirlerin seyahat sözleşmesine de yansıyacak olan bu değişiklikler karşılıklı imza altına alınmış ve olası şikayet ve tatil sonrası para iade durumları önlenmiş, tekrar hukuki zemine kavuşturulmuş olur.

İşletmeler, hukuki açıdan destek alarak müşteri sözleşmelerini gözden geçirmeli ve mücbir sebeplerden ötürü hizmet ve konseptlerde yapılacak değişikler ile ilgili oluşacak durumları garanti altına almalıdır.

Acentelere iletilen ve işletmelerin online olarak yayınladıkları fact sheet'lerin (işletme hizmet bilgilendirme formu), Covid-19 süreci ile ilgili hizmet ve konsept değişiklikleri ile örtüşmesini sağlayacak şekilde revize edilmesi gereklidir.

1.3.3. Çalışan Beklentilerinin Gözden Geçirilmesi

İşletmeler gerekli iş güvenliği tedbirlerini ve hukuki özen yükümlülüklerini yerine getirmeli ve her bir birim için temas seviyesini göz önünde tutmalı ve bu seviyeye göre önlemleri almalıdır. Personele yönelik önlemler için **"EK-4 Çalışan Maliyetleri"** incelenebilir.

Tesis içerisinde Covid-19 kapsamında çalışanlara yönelik uygulamalar ve alınan önlemlerin yeterliliği hususunda, geri bildirim anketleri, öneri/şikâyet kutuları vb. yöntemlerle çalışanlardan görüş ve tavsiyeleri vb. alınabilir.

1.3.4. Kısa Ve Uzun Vade Stratejik Hedeflerin Gözden Geçirilmesi ve Güncellenmesi

İşletmeler kısa ve uzun vadede oluşturdukları mevcut stratejik planlarını Covid-19 sürecini göz önünde bulundurarak yeniden gözden geçirmeli, yenilemeli ve hedeflerini revize etmelidir.

Bu kapsamda aşağıdaki konuların sürekli olarak takibi sağlanmalıdır;

- Küresel salgında ülke/bölge bazlı sektörel satış/pazarlama ilişkileri (gelir/gider/doluluk)
- Covid-19 ile ilgili önlem ve uygulama raporları
- Kaynak pazarlar izleme ve durum raporları
- Forecast takibi – İşletme içi kullanım alanları planlaması ve optimizasyonu
- Rakip işletmelerin Covid-19 kapsamında uyguladıkları konsept ve hizmetler

1.3.5. Marka Yönetimi

İşletmeler, marka stratejilerini göz önünde bulundurularak, kriz dönemi ile ilgili planlarını satış, pazarlama ekiplerinin de içinde bulunacağı kolektif bir çalışma ile yürütmelidir.

Tüketicilerin kriz sırasında markaların yapmasını istedikleri ilk üç iletişim stratejisi

- İşletmelerin kriz döneminde gündeme nasıl yardımcı olduğu,
- İşletmelerin yeni durumda alacağı tutum,
- Güveni nasıl oluşturacağını anlatmasıdır.

İşletmeler, Covid-19 kriz yönetim süreci için pozitif marka yönetim stratejileri geliştirmelidir.

Web Sitesi ve Sosyal Medya Yönetimi

- İşletmelerde ilgili birimler, Covid-19 küresel salgın döneminde, web sitelerini ve sosyal medya hesaplarını etkin yönetebilmeleri için, operatörler ve ilgili paydaşların görüşlerini alarak bir plan oluşturmalıdır.
- İşletmeler, Covid-19 kapsamında alınan önlemler ve uygulamalar ile ilgili çalışmaları hakkında tüm paydaşlarını bilgilendirecek paylaşımları web siteleri ve sosyal medya hesaplarında yayınlayabilirler.

1.3.6. Dokümantasyonun Gözden Geçirilmesi

- İşletme POSI (Enfeksiyon Yayılmasını Önleme Prosedürü) prosedürleri gözden geçirilmeli ve küresel salgın ile mücadele hususunda aksiyonlar tanımlanmalıdır.
- İşletme Covid-19 ile mücadele ve önlemlerine yönelik temizlik ve dezenfeksiyon planı oluşturmalı ve kayıt altına almalıdır.
- İşletmelerin yürütmekte oldukları kalite standartları ve yasal mevzuatların gerektirdiği süreç dokümanları salgın risk analizi sonuçları, aksiyon planları ve acil durum planları doğrultusunda güncellenmelidir.
- Her departman kendi iş süreci ile ilgili Covid-19 kapsamında alınan önlemlerini kontrol etmeli ve kayıt altına almalıdır.

1.4. Yasal Süreçlerin Gözden Geçirilmesi

1.4.1. Reklamasyon Süreçleri

Orta ve uzun vadede salgın hastalık nedeni ile işletmelerin büyük çaplı reklamasyon ile karşı karşıya kalmaları muhtemel olup, bu hususta yargı yollarına gidilebilir. Nitekim işletmeler tarafından yapılan sigorta sözleşmelerinin ivedi güncellenmesi ve salgın hastalıkların kapsam içine alınması gerekmektedir. İşletmede kalan misafirin salgın hastalıklar harici rahatsızlanması durumu bugüne kadar yapılan sigorta poliçeleri kapsamındadır. Ancak uluslararası hukuk çerçevesinde doğacak reklamasyonlar sigorta şirketleri tarafından karşılanmamaktadır. Bu noktada hukuk sistemimize yeni giren arabuluculuk yolu ile çözümlenmesi sureti ile iç hukukumuzca kabul edilebilir hale getirilmesi Singapur Sözleşmesi ile mümkün olabilecektir.

Daha detaylı bilgi için **“EK-5 Covid-19 Sürecinde İşletme Yasal Süreçleri”** incelenebilir.

Ayrıca, işletmelerin yapmış oldukları otel ve tatil köyü sigortalarında (3. Taraf Mali Mesuliyet Sigortası) salgın hastalıkların kapsam dâhilinde kalıp kalmadığını mutlak surette kontrol etmeleri; bu risk kapsam dışında ise ivedilikle sigorta poliçelerini güncellemeleri gerekmektedir.

1.4.2. İş Kazası Davaları

Covid-19 salgın hastalık sürecinde çalışanların günlük ateş ölçümlerinin yapılması küresel salgın hastalığın izlenmesi açısından önemlidir.

Mevzuatımızda işçi-işveren ilişkileri bakımından;

- İşçinin iş sözleşmesini feshetme hakkı,
- İşçinin çalışmaktan kaçınma hakkı,
- Bulaşıcı hastalığa yakalanan kişinin çalışma yasağı bulunmaktadır.

Bu dönemde uygulanan ekstra temizlik ve dezenfeksiyon önlemleri nedeniyle kimyasallara aşırı maruziyet sebebi ile oluşabilecek iş kazaları ve mesleki hastalıkların önlenebilmesi için personele gerekli eğitimlerin verilmesiyle birlikte uygun ve yeterli sayıda kişisel koruyucu donanımların ilgili çalışanlar tarafından kullanıldığı işletme tarafından garanti altına alınmalıdır.

Sonuç olarak, işverenin işyerinde gerekli tüm yasal yükümlülüklerini yerine getirmesi, iş güvenliği kuralları çerçevesinde tüm tedbirleri alması gerekmektedir. Daha detaylı bilgi için **"EK-5 Covid-19 Sürecinde İşletme Yasal Süreçleri"** ni incelenebilir.

1.4.3. Kişisel ve Özel Nitelikli Verilerin Korunması

Bu süreçte her zaman işlenen kişisel verilerin işlenmesi konusunda herhangi bir değişiklik olmayacakken, istisnai durumlarda işlenen özel nitelikli kişisel verilerin işlenmesi noktasında işverenlere büyük sorumluluklar düşmektedir. Ayrıca, **GDPR (General Data Protection Regulation)** düzenlemeleri de takip edilmelidir.

Bu noktada veri sorumluları tarafından özellikle dikkat edilmesi gereken husus, misafirlerin işletmeye girişleri esnasında özel nitelikli kişisel verilerinin işlenmesi amacı ile misafirlerin anlayacağı şekilde sade ve ancak tüm yasal yükümlülükleri taşıyan aydınlatma metinlerinin misafirlerle paylaşılması ve misafirlerin aydınlatılmasına müteakip özel nitelikli kişisel verilerin işlenmesi amacını taşıyan ayrı bir açık rıza alınması gereğidir.

Özel nitelikli kişisel verilerin rıza aranmaksızın işlenmesi hali ise, işyerinde sır saklama yükümlülüğü bulunan işyeri hekimleri vasıtası ile özel nitelikli kişisel verinin işlenmesidir. Bu yöntemle, işyerlerinde bulunan işyeri hekimleri kamu sağlığının korunması, tıbbi teşhis ve tedavi yöntemlerinin yürütülmesi amacıyla ilgili kişilerden açık rıza almaksızın sağlık verisi işleyebilmekte, ardından işverene veri aktarmadan sağlık kuruluşuna bildirimde bulunabilmektedir.

Veri sorumlularının açık rıza almak sureti ile personelin özel nitelikli kişisel verilerini işlemesi durumunda, ölçülülük ilkesine uymaları hususu da önem arz etmektedir. Burada fazla detaya girmeden sadece salgın hastalık tespiti açısından işlenmesi gereken özel nitelikli kişisel veriler dışında başkaca bir özel nitelikli kişisel verinin işlenmemesine dikkat edilmelidir.

Covid-19 sürecinde gerekirse kişisel bilgilerinin yetkili kurumlarla paylaşılacağına dair KVKK gereği açık rızasının alınması ve misafirin konaklaması sürecinde veya sonrasında virüsün bulaşması da dahil olmak üzere ortaya çıkabilecek olumsuzluklardan dolayı konaklama işletmesinin hukuki olarak bir sorumluluğunun bulunmadığı yönünde düzenlemeler yapılmalıdır.

Daha detaylı bilgi için **"EK-5 Covid-19 Sürecinde İşletme Yasal Süreçleri"** incelenebilir.

1.4.4. Sigorta / Poliçe

Seyahat Sağlık Sigortası Genel Şartlarının istisnalar başlıklı 9'uncu maddesinde salgın hastalıklar sigorta kapsamı dışında bırakılmış olup, mevzuat gereğince de sigorta poliçelerine özel şartlar eklenmek suretiyle salgın hastalıklar kapsam içine alınamamaktadır.

Seyahat sigortası genel şartları mevcut haliyle salgın hastalıklar kapsam dışında bulunmaktadır.

Otel işletmelerinin yapmış olduğu Otel ve Tatil Köyü Sigortalarının (Mali Mesuliyet Sigortası) büyük bir kısmının mevcut hali ile salgın hastalıklar sonucu oluşacak zararları karşılamadığı tespit edilmiştir. Ancak bazı sigorta şirketleri poliçelerine salgın hastalık riskini de kapsayacak şekilde yeni poliçeler düzenlemeye başlamışlardır. Bu noktada mevcut poliçeler salgın hastalık riskinin poliçe kapsamında kalıp kalmadığı yönünden mutlaka kontrol edilmeli ve kapsam içinde ise tazminat miktarı arttırılmalı; kapsam dışı ise poliçe güncellenmek sureti ile kapsam içine alınmalı ve risk halinde tazminat miktarları da yüksek tutulmalıdır.

1.4.5. Sözleşmelerin Gözden Geçirilmesi (Mücbir Sebepler Maddesi eklenmesi)

Mevcut sözleşmeler gözden geçirilmeli ve tarafların bir araya gelmek sureti ile sözleşmelerde güncellemeler yapılmalıdır.

Salgın hastalık durumu, sözleşme taraflarına sözleşmeye uymama hakkı tanımaz. Sözleşme taraflarından birinin borcunu ifa etmemek şeklinde alacağı bir kararın öncesinde detaylı bir hukuki değerlendirmeye ihtiyaç olduğu unutulmamalıdır.

Ayrıca işletmeye hizmet veren tüm dış kaynaklı hizmet sağlayıcı ve tedarikçiler küresel salgın kapsamında gerekli kontrol ve önlemleri uygulamak, çalışan sağlık durumunu takip etmekle yükümlüdür. Talep edildiğinde alınan önlemlere ait kayıtlar paylaşılabilmelidir. Sözleşmelerde bu gereklilikler güvence altına alınmalıdır.

Daha detaylı bilgi için **"EK-5 Covid-19 Sürecinde İşletme Yasal Süreçleri"** incelenebilir.

1.4.6. Yeni Yayınlanan Mevzuatların, Teşviklerin Takip Sistemi

Kriz öncesi, esnasında ve sonrasında yeni yayınlanan mevzuatların ve teşviklerin doğru yönetilmesi önemlidir. Bu dönemlerde mevzuat değişikliklerinde özellikle teşvikler konusunda önemli farklılıklar olmakta ve yayınlanmaktadır.

Yeni yayınlanan mevzuatlar ve teşvikler, 1322 sayılı Kanun gereğince Resmi Gazete'de günlük olarak yayımlanır. Mutlaka işletme içerisinde mevzuatların günlük takibini yapan ve bu anlamda yönetimi bilgilendiren sorumlu(lar) olmalıdır.

1.5. Dijital Dönüşüm Komitesi

Covid-19 küresel salgın hastalığı sırasında ve sonrasında dünyada artan dijital entegrasyon ve dönüşüm fırsatlarından işletmeler yararlanmalıdır.

Oluşturulan komite işletmenin salgın hastalık esnasında ve sonrasında;

- İşletme işleyişinde kullanılan veri tipleri gözden geçirilmeli,
- Salgın hastalık sonrasında yeni meydana gelen veya oluşturulan veriler belirlenmeli,
- Dijitalleştirilecek eski ve güncel formlar oluşturulmalı,
- Misafir ve çalışan hasta bilgilerinin sayısal analizi ve raporlaması yapılmalı,
- Departmanların birbirleriyle dijital iletişim ağı güçlendirilmeli,
- Kablosuz ağ (wifi) altyapısı kontrol edilmeli,
- Salgın anında mevcut internet hızı ve kapasitesi artırılmalı,
- İşletmelerde bazı hizmetlerin temassız yürütülebilmesi için elektronik order (e-order)'larda kullanılmak üzere tablet ve bilgisayar alımları yapılmalı,
- Server bakımları yapılmalı, sunucu yetersiz ise satın almaları yapılmalı,
- İşletmenin tüm yazılım ve donanım sistemlerinin etkinliği kontrol edilmeli,
- Kamera sistemleri gözden geçirilmeli, kamera sayısı yeterli sayıda olmalı,
- İşletme içi bilgilendirme ve duyurular için kiosk, ekran ve info TV'ler konumlandırılmalıdır.

Dijital komitenin oluşturulması özellikle salgın hastalıklarda misafir, personel ve tedarikçi iş süreçlerinde doğru ve hızlı bilgi akışı sağlar.

1.5.1. Misafire Yönelik Dijital Çözümler

Covid-19 küresel salgınında, hastalığın yayılma şekli olan temas edilen yüzey sayısı azaltılmalıdır. Bunun için misafire yönelik dijital çözümler tercih edilmelidir. Check-in/out işleminin online gerçekleştirilmesi, mobil sipariş, satış ve tahsilat otomasyon sistemlerinin kullanılması, kapı açma kilit sisteminin temassız sağlanması, misafir odalarının akıllı oda olarak dizayn edilmesi, odalarda kullanılan evrakların dijital ortama aktarılması tercih edilmelidir. Misafirle yüz yüze temas olan noktalarda işletmeye uygun dijital çözümler araştırılmalı ve mümkün olan oranda uygulanmalıdır.

1.5.2. Robotik Hizmetler

İşletmeler altyapısına uygun robotik hizmetler ile ilgili gelişmeleri takip etmelidir.

1.6. İş Sağlığı Güvenliği Kurulu

İşletme, İSG uzmanları tarafından risk seviyesi göz önünde bulundurularak çalışanlar için alınan fiziki önlemler, verilen kişisel koruyucu donanımların yeterliliği, görsel bilgilendirmeler ve eğitimlerin yeterliliği kontrol edilmelidir.

İşletmelerin aldığı önlemlere çalışanların uyması yine işletmenin sorumluluğundadır. Bu sebeple alınan önlemlerin sürekli olarak kontrolü sağlanmalı, çalışanların kurallara uyması hususunda yaptırım uygulanmalıdır.

1.6.1. Çalışan Bilinçlendirme ve İSG Eğitimleri

Çalışanların Covid-19 hususunda ve alınan önlemler ile ilgili bilgilendirilmesi amacıyla eğitimler yapılmalıdır. Bu eğitimler İşyeri Hekimi ve İSG uzmanları tarafından çalışanlara verilmelidir.

Çalışanlar için Covid-19 kapsamında farkındalık ve bilinçlendirme sağlayacak posterler, videolar vb. hazırlanarak personel panoları veya bilgilendirme ekranlarında yayınlanmalıdır.

1.6.2. Dış Kaynaklı Hizmet Sağlayıcı & Taşeronların Hizmet Şartnameleri

İşletmeler Covid-19 kapsamında dış kaynaklı hizmet sağlayıcılarının ve taşeronlarının aldığı tedbirleri sorgulamak ve takip etmekle yükümlüdür. Bu kapsamda işletmelerin; dış kaynaklı hizmet sağlayıcıları ve taşeronlarının uyulmasını talep ettiği önlem kriterleri hizmet şartnameleri ile bildirilmelidir.

1.6.3. Çevre Kurulu ve Covid-19 Dönemi Atık Yönetimi

Atıklar, istenmeyen mikroorganizmalar ve kötü kokuları yüksek miktarda içermeleri, ayrıca haşere ve kemirgenlere besin kaynağı olmaları ve yuvalanma ortamı sağlamaları bakımından yüksek risk kaynağıdır. Bu bağlamda atık yönetimi operasyonda oluşabilecek riskleri önlemek için gereklidir.

Atık yönetimi, ilgili mevzuatlara uygun olarak hazırlanan prosedürlere göre uygulanmalı, ilgili birim tarafından denetlenmeli ve kayıt altına alınmalıdır.

İşletmede atık yönetimi konusunda tüm süreci takip eden bir görevli olmalıdır. Çalışma esnasında gerekli kişisel koruyucu önlemler alınmalıdır.

Tıbbi Atık Kontrolü

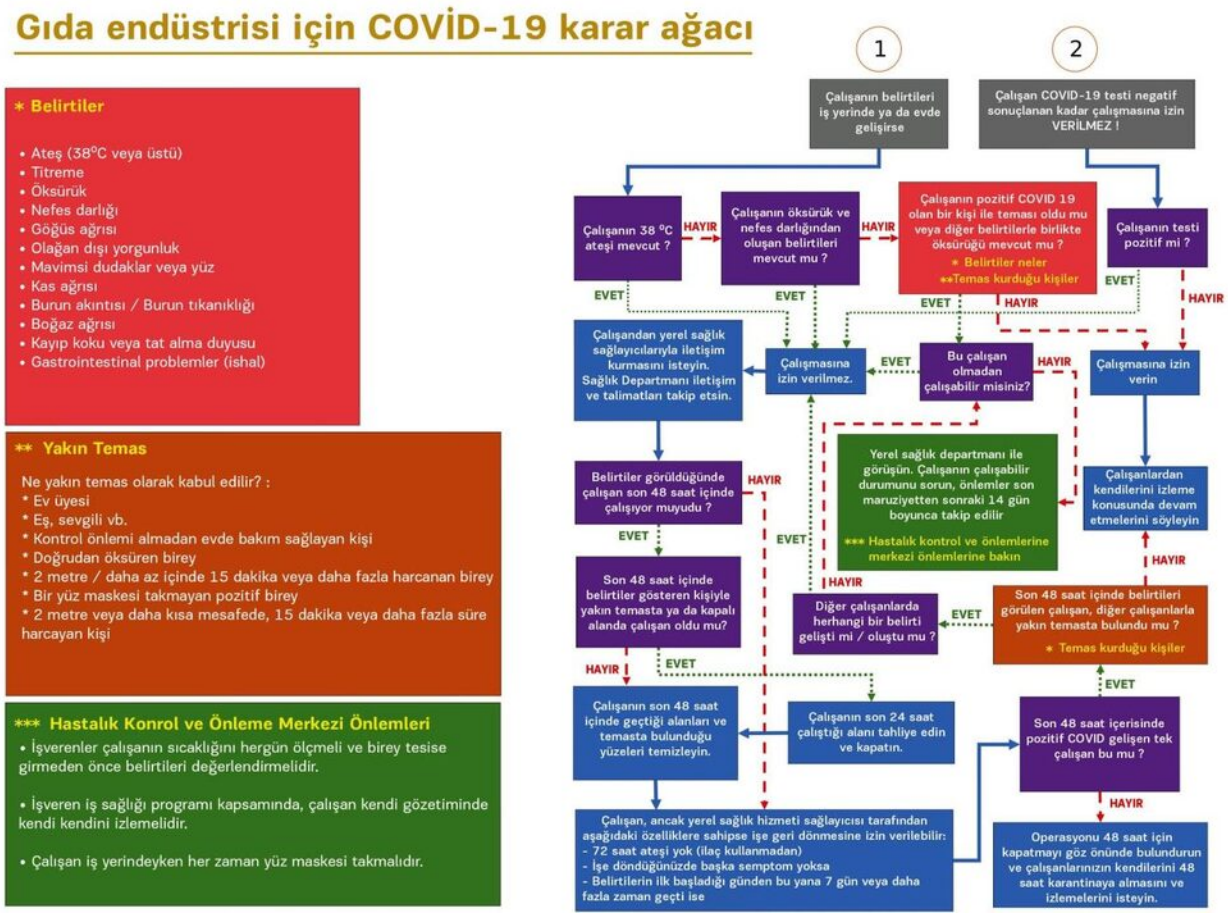
- Tıbbı atıklar, Çevre ve Şehircilik Bakanlığının **"Tıbbi Atıkların Kontrolü Yönetmeliği"** uyarınca işlem görmelidir.
- Bu yönetmeliğe göre tıbbi atıklar, çevreye ve insan sağlığına zarar verecek şekilde doğrudan veya dolaylı olarak alıcı ortama verilmemeli, tehlikeli, tehlikesiz, belediye veya ambalaj atıkları gibi diğer atıklar ile karıştırılmamalı, kaynağında diğer atıklardan ayrı olarak toplanmalı, geçici depolanması, taşınması ve bertarafı sağlanmalıdır.

Maske ve Eldivenlerin Atılması, Depolanması ve Teslimi

- Maske, eldiven ve diğer kişisel hijyen malzeme atıklarının ayrı biriktirilmesi amacıyla ortak alanlara ekipman yerleştirilmelidir.
- Ekipman gri renkli veya "Diğer Atık" ile isimlendirilen gri etiketli olmalıdır.
- Bu atıkların ayrı olarak toplanıp geçici atık alanına depolanması ve gerekli temizlik işlemlerinin yapılmasından sorumlu personel görevlendirilmeli ve takibi yapılmalıdır.
- Atık biriktirme, toplama, taşıma ve geçici depolama ekipmanlarının kapaklı olması ve kullanımları dışında bu kapakların kapalı tutulması gerekmektedir.
- Atıklar ile insan temasının önlenmesi için kutu içerisinde çöp torbası veya poşeti bulundurulmalıdır.
- Atık torbalarının hacimsel olarak 3/4 ü dolduktan sonra ikinci bir poşete alınarak geçici depolama alanında bulunan ekipmana bırakılmalıdır.
- Geçici depolama alanın çok fazla güneş almayan ve yoğun insan kullanımı olmayan alanlarda yapılmalıdır.
- Bu atıklar geçici depolama alanında 72 saat bekletildikten sonra evsel atık olarak belediyelere teslim edilmelidir.
- Doktor ofisi vb. tıbbi atığın oluşabileceği yerlerde kullanılan ekipmanlar tıbbi atık olarak değerlendirilerek toplatılıp bertarafı sağlanmalıdır.
- Sorumlu personelinde kişisel koruyucu malzemeler kullanımına özen gösterilmelidir.

1.7. Gıda Güvenliği Ekibi

Gıda güvenliği ve hijyeni konusunda, satın alma, mal kabul, depo, mutfak ve gıda üretimi ile sunumundaki tüm departman yöneticileri alınan önlemler ve süreçler konusunda periyodik toplantılar ile değerlendirmelidir.



Konaklama tesislerinde satınalma (Tedarik Zinciri Yönetimi), gıda ve gıda ile temas eden malzemelerin mal kabulü, depolama, hazırlama/ işleme ve sunum aşamaları tıpkı bir zincirin halkaları gibi bütünü oluşturur. Covid-19 kapsamında gıda güvenliği önlemleri almak için işletmedeki tüm süreçlerde gereken bazı işletme şartları şöyledir:

- Salgın hastalık evrelerinde gıda güvenliği ile ilgili tüm süreçlerde gerekli önlemlerin alınmasından sorumlu kişilerden oluşan bir gıda güvenliği ekibi oluşturulmalıdır.
- Covid-19 kapsamında personel, gıdalardan veya yüzeylerden bulaşma riskleri tanımlanmalı ve bu risklerin minimize edilmesi veya ortadan kaldırılması için alınması gereken önlemler belirlenmelidir.

Tarım Orman Bakanlığı **"Toplu Tüketim Yerleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Rehberi"**, **"ISIS Gıda Güvenliği Kitapçığı"**, **"ISIS Su Güvenliği Kitapçığı"**, ABTA & FTO tarafından yayınlanan **"ABTA Sağlık & Güvenlik Kılavuzu"** nda ve "**Türk Gıda Kodeksinde belirtilen Gıda Güvenliği"** ile ilgili esasları dikkate alınmalıdır.

1.7.1. Mal Kabul Süreci

Covid-19 kapsamında tesise kabulü yapılacak olan tüm gıda ve gıda ile temas eden malzeme için kabul kriterleri, ürün şartnameleri, zorunlu analiz listeleri yeniden değerlendirilmeli ve tesellüm alanı altyapı ve ekipman gereklilikleri/güvenliği sağlanmalıdır.

Gıdaların gıda mevzuatlarına ve işletme tarafından oluşturulan mal kabul standartlarına uygun olarak satın alınması, depolanması, hazırlanması ve servise sunulması süreçleri tanımlanmalıdır ve kayıt altına alınmalıdır.

Mal Kabul

Gıda güvenliği kriterlerine ek olarak Covid-19 küresel salgını süresince;

- İşletmeye ürünlerin kabul aşamasında, hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları, el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulmalıdır.
- İşletmeye giriş yapacak tüm araçlar tesellüm alanındaki yığılmayı önlemek ve güvenli sosyal mesafeyi sağlamak amacı ile belirli bir plan doğrultusunda / sıra ile içeriye alınmalıdır.
- İşletmeye giriş yapacak tüm tedarikçi çalışanlarının kapı girişi esnasında güvenlik personeli tarafından ateş ölçümü yapılmalıdır.
- Tedarikçi çalışanlarının tesis içerisinde kullanabilecekleri alan sınırlandırılmalıdır.
- Tesellüm/kalite kontrol sorumluları, portörler ve depo sorumluları maske, eldiven, tek kullanımlık önlük vb. kişisel koruyucu donanımlarını giymelidir.
- Mümkün olan oranda kabul edilen ürünler kartonlarından tesellüm alanında ayrılarak temiz kasa veya palet üstüne alınmalı ve depolara bu şekilde yerleştirilmelidir.
- Doğrudan misafir tüketimine/kullanımına sunulacak ürünler dezenfekte edilmeli, diğer ürünler ise depolarında min. 12 saat bekletildikten sonra tüketime/kullanıma sunulmalıdır.
- Sisteme ilk defa giren yıkanabilir malzemeler kullanılmadan önce bulaşık makinesinde yıkanmalı, daha sonra ekipman deposuna alınmalıdır.
- İşletmeler, tedarikçilerini işletme içerisinde Covid-19 kapsamında alınan önlemler ve aksiyonlar hususunda bilgilendirmeli ve işletme içerisinde bu kurallara uygun davranmaları garanti altına alınmalıdır.
- İşletmelerde, depo veya üretim alanlarına giriş yapan tedarikçiler, bakım elemanları vb. kişiler, fiziksel mesafe kuralına (1,5 m.) uymalı ve gerekli kişisel koruyucu önlemleri almalıdır.
- Satın alma birimi tarafından yapılan alımlar öncelikle onaylı tedarikçilerden, uygun nitelikte ve ambalajlı ürünler arasından tercih edilmelidir.

1.7.2. Üretim, Depolama Ve Sunum Alanlarında Uygulamaların Gözden Geçirilmesi

Üretim, depolama ve sunum alanlarında çalışan personelin, çalışma alanlarında fiziksel mesafeyi koruması sağlanmalıdır. Çalışanlar Covid-19 çerçevesinde bulaşmayı engelleyecek koruyucu donanımları (maske, eldiven vb.) kullanmalıdır. (**Bknz. "EK-9 Kişisel Koruyucu Önlemler"**)

Üretim Alanları / Depolama

- Üretim alanları girişlerinde sensörlü el dezenfektanları ve hijyen paspasları bulundurulmalıdır.
- Gıda üretim alanları girişinde hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları, el ve vücut hijyeni için gerekli ekipmanlar bulundurulmalıdır.
- Çapraz bulaşma olmaması için üretim alanları çiğ ve tüketime hazır gıdaların ayrı işlendiği ve depolandığı alanlar olarak tanımlanmalı ve kontrolleri sağlanmalıdır.
- Çapraz bulaşmayı engellemek için çiğ ve pişmiş gıdalarda renk kodları tanımlanmış farklı mutfak gereçleri ve doğrama tahtaları kullanılmalıdır.
- Rutin temizlik planlarına ek olarak üretim alanlarında gün sonu uygulaması olarak, detay alan temizlik ve dezenfeksiyonu yapılmalıdır.
- Yiyecek üretim alanlarına gıda güvenliği ekibi onayı dışında misafir ve ziyaretçi kabul edilmemelidir.
- Üretim alanı havalandırma sistemi temiz hava sirkülasyonuna uygun olmalıdır.
- Meyve ve sebzelerin dezenfeksiyonu yapılmalı ve yapılan işlemler kayıt altına alınmalıdır.
- Doğrama tahtaları/tezgâhları ile bıçak ve diğer aletler çiğ ve pişmiş yiyeceklerin hazırlanması için renk kodları verilerek ayrı ayrı tanımlanmalıdır.
- Tek kullanımlık eldivenlerin hangi alanlarda kullanılması gerektiği tanımlanmalı, çalışanların eldivenleri doğru kullanması yönünde eğitimler verilmelidir.
- Gıda üretim alanları gıdalarda kontaminasyona sebep olmayacak şekilde havalandırılmalıdır.
- Kullanılan gıda malzeme, ekipman ve makineleri her kullanım öncesi ve sonrası temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Depolarda içeriğine bağlı olarak belirlenecek sıklıkta temizlik ve dezenfeksiyon yapılmalıdır.
- İşletme genelinde açıkta yiyecek ve içecek taşınmamalıdır.

Sunum Alanları

- Yiyecek içecek sunum üniteleri girişlerine dezenfeksiyon üniteleri yerleştirilmeli ve misafirin kullanımı teşvik edilmelidir.
- Açık Büfelerde büfede yer alan yiyeceklere bulaşma riskini minimize etmek için nefeslik bulunmalıdır.
- Açık büfe servisinde misafirlerin büfeden ürünleri almasının ve yiyeceklerle temasının önlenmesi için alternatif işletme alt yapısına uygun sunum seçenekleri değerlendirilmelidir.
- Misafirin ortak temasının olduğu açık büfe yiyecek sunumları soğuk, tatlı, salata, meyve vb. ürünlerin porsiyonluk paketli tabaklarda direkt misafirin alabileceği (take away) şekilde hazırlanabilir.
- Büfe sunumlarının görevli tarafından direkt misafire teslim ettiği sunumlar tercih edilmelidir.
- Sunum alanlarında misafirin direkt mutfak çalışanından alabildiği snack servis uygulamasında sıra beklerken fiziksel mesafenin korunması için uyarı çizgi ve/veya yönlendirmeler bulunmalıdır.
- Büfelerde kullanılan maşalardan kaynaklı bulaşmanın minimize edilmesi için sıklıkla değiştirilmelidir.

- Maşalara el temasının önlenebilmesi için büfelerde tek kullanımlık peçete bulundurulabilir.
- Aynı anda misafir restoran giriş sayısını azaltmak üzere uygulamalar planlanmalıdır;
    - Büfe kullanım süreleri uzatılarak, farklı saat uygulamaları gerçekleştirilebilir.
    - Misafirlerin blok, kat vb. kategorilerle farklı saatlerde yemek saatleri organize edilebilir.
    - Misafirlerin belirlenen zaman aralıklarından seçim yaparak mobil aplikasyon ile rezervasyon oluşturması ve ilgili saatte kullanım yapmaları sağlanabilir.
    - Misafirlerin sosyal mesafeye göre azaltılmış masa düzeninde servis alacağı restoran kapasitesi yeniden planlanabilir.
    - Kahvaltı yoğunluğunu azaltmak için A la Carte restoran veya snack alanlarda kahvaltı hizmeti sunulabilir.
- Yeme-içme alanları için temizlik dezenfeksiyon planları sıklık ve yöntemini belirtecek şekilde hazırlanmış olmalıdır. Yapılan işlemler kontrol edilerek kayıt altına alınmalıdır.
- Yeme-içme alanlarında servis ekipmanları düzenli olarak dezenfekte edilmelidir.
- A'la carte restoranlarda, masalara ortak kullanım tabak, salata vb. ürün sunumları yerine kişiye özel sunumlar sağlanmalıdır.
- Büfede servise sunulan tüm ürünler için tekrar değerlendirilme/kullanılma şartları tanımlanmalı ve gıda güvenliğine uygunluğu garanti altına alınmalıdır.
- Yeme-içme ve sunum alanlarında kaliteli hava sağlayacak sistemler olmalı ve belli aralıklarla içeriye temiz hava girebilmesi için havalandırma yapılmalıdır.

Servis

- Restoranlarda ve barlarda, enfeksiyon bulaşma riskini azaltmak için oturma düzeninde misafirler arası mesafe 1 m.'den az olmayacak şekilde (tercihen 2 m.), kişi başı kullanım alanı 2,5 m^2 olacak şekilde düzenlenmelidir.
- Bar desklerinde bulunan oturma taburelerinin kaldırılması tavsiye edilir.
- Tüm servis personelleri fiziksel mesafeye uygun şekilde hizmet sağlamalıdır.
- Misafir masalarından boş toplayan çalışan ile kuver açan çalışan birbirinden ayrılmalıdır. Mümkün olmaması durumunda boş toplama işlemi sonrasında derhal ellerin dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
- Yıkanmış olan servis malzemelerin takım silme işlemi personel tarafından yapılıyor ise personelin eldiven giymesi sağlanmalıdır. Elde silme işlemi yerine ionizer takım silme makineleri tavsiye edilir.
- Masaların her kullanımından sonra dezenfeksiyonu sağlanmalı ve yeni kullanıma hazır hale getirilmelidir.
- Kullanılan masa örtüsü, runner, placemat (Amerikan Servis) vb. malzemelerin bulaşma olmayacak şekilde muhafazası sağlanmalıdır.
- Kumaş peçeteler yerine kâğıt peçete kullanılmalıdır.
- Kâğıt cepli, paketli çatal - kaşık - bıçak kullanılmalıdır.
- Tuzluk, karabiberlik (menaj) takımları, şeker, kürdan vb. yerine tek kullanımlık paketler kullanılabilir.

- Mama sandalyelerinin her kullanım sonrası tümüyle dezenfekte edilip masa bölümleri streçle sarılmalıdır.
- Çocuk mama sandalyelerinde kullanılan önlük, ıslak mendil, peçete paketlenmiş olarak tek kullanımlık hale getirilerek kullanılmalıdır.
- Servantlarda açık bardak, menaj ve servis malzemeleri bulundurulmamalıdır.
- Servis öncesi ve sonrasında servantların dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
- İşletmede ortak kullanım alanlarında su dolapları/su sebilleri, dondurma dolapları, sıcak, soğuk içecek makineleri, vb. kaldırılmalı veya bir görevli tarafından servisi sağlanmalıdır. El teması bulunan noktaların sürekli dezenfeksiyonu yapılmalıdır.
- Kullanılan pipet ve karıştırıcı çubuklar paketli olmalıdır.
- Buz kürekleri / maşaları çapraz bulaşma olmayacak şekilde muhafaza edilmeli ve sık sık dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
- Barlarda içecek yapımında kullanılan limon, nane vb. ürünler dezenfekte edilmiş olmalı, çapraz bulaşma olmayacak şekilde dilimlenmeli ve kapalı muhafaza edilmelidir.
- Masalarda menülerin kaldırılması, online/dijital ekran veya mobil ortamda misafire menü sunulması alternatifleri değerlendirilmeli veya gözle takip sağlanabilecek ayaklı menü vb. çözümler düşünülmelidir.
- Masalarda bulunan dekoratif amaçlı malzemeler kaldırılmalıdır.

Stewarding

- İşletmede Covid-19 kapsamında hazırlanan temizlik ve dezenfeksiyon planlarına uygun çalışılmalıdır.
- Fiziksel mesafeye (1,5 m.) uygun çalışılmalıdır.
- Gerekli kişisel koruyucu önlemler (maske, eldiven vb.) alınmalıdır.
- Mümkün olan ekipmanlar için elde yıkama yerine bulaşık makinesinde yüksek sıcaklıklarda yıkama yapılmalıdır.

Bulaşıkhane

- Bulaşık makinelerinde yıkama 60-65 °C, durulama 80-85 °C'de sıcaklıkta yapılmalıdır.
- Bulaşık makinesinin gösterge sıcaklık kontrolü yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır. Bunun yanı sıra dezenfeksiyon verimliliğini her gün bir defa doğrulama (Durulama sıcaklığı 80-85 °C'de pastörizasyonu gösteren ısıya duyarlı etiket) yaparak kayıt altına alınmalıdır.
- Bulaşık makinelerinde içilebilir nitelikte su ve bu nitelikte sudan sağlanan buhar kullanılmalıdır.
- Kazan yıkama veya elde yıkama yapılan alanlarda uygun yöntemlerle dezenfeksiyon yapılmalıdır.

Oda Servisi

- Sunumlar paket, galoş vb. şekilde kapatılarak hazırlanmalıdır.
- Ortak kullanım alanlarının kişi yükünü azaltmak için, oda servisi hizmetini teşvik edici menü ve fiyat politikaları uygulanabilir.

- Servis yapan çalışanın misafir odasına mümkünse girmemesi, girmek durumunda ise fiziksel mesafeyi koruması ve kişisel koruyucu önlemleri alması (maske ve/veya) gereklidir.
- Oda ikramları, doğum günü pastası, kuruyemiş, meyve vb. dilimlenmiş ve açık sunumlardan kaçınılarak, paketlenmiş sunumlar tercih edilmelidir.
- Dilimli meyveler yerine adetlik meyveler konulmalıdır.

Mini bar Servisi

- Mini bar görevlisinin kişisel koruyucu önlemleri alması (maske ve/veya) sağlanmalıdır.
- Oda mini bar dolabına konulacak içeceklerin dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır.
- Çalışan her oda çıkışında ellerini dezenfekte etmelidir.

1.7.3. Temizlik ve Dezenfeksiyon Planı

- İşletmelerin tüm bölümlerinin mevcut temizlik ve dezenfeksiyon planları gözden geçirilmeli, Covid-19 riskleri göz önünde bulundurularak ilave alınması gereken önlemler belirlenmelidir. Bu temizlik ve dezenfeksiyon planlarının uygulaması ile ilgili personel eğitimli olmalı ve eğitim kayıtları tutulmalıdır.
- Temizlik ve dezenfeksiyon planında; ne, ne ile, nasıl, hangi sıklıkla ve kim tarafından yapıldığı ve hangi kişisel koruyucu donanım gerektirdiği detaylı bir şekilde tanımlamalıdır.
- Temizlik ve dezenfeksiyon planları tesis tarafından hazırlanabileceği gibi, kimyasal tedarikçileri tarafından da departman bazlı hazırlanıp yönetime sunulabilir.
- Temizlik ve dezenfeksiyon planları personelin görebileceği şekilde yayınlanmış (asılmış) olmalıdır.

Departmanların bu kapsamda alması gereken önlemler departman uygulamaları başlığı altında detaylandırılmıştır.

Kimyasallar

Biyosidal ürün ruhsatlı viral etkenlere yönelik kimyasalların kullanılması gerekmektedir. Sağlık Bakanlığı'nın önerdiği **"İzinli Biyosidal Ürünler"** listesinde bulunan ürünler arasından kullanılacak olan ortam, ekipman ve yüzeye uygun olan ürünler tercih edilmelidir. Kimyasalların uygulanması ile ilgili öneriler ve daha detaylı bilgi için **"EK-10 Dezenfeksiyon Yöntemleri ve Kimyasallar"**ı incelenebilir.

Ekipmanlar

Covid-19 krizi dönemi kritik öneme sahip ekipmanlar listelenmeli ve bu ekipmanların bakım ve onarımları sıklığı artırılmalıdır. Bu ekipmanların yedekleri ile bulundurulması sağlanmalıdır.

1.7.4. Kontrol, Denetimler ve Mikrobiyolojik ve Kimyasal Analizler

İşletme içerisinde Covid-19 kapsamında alınan önlemlerin, gıda güvenliği ekibi tarafından kontrolü ve doğrulamaları yapılmalıdır. İşletme içerisinde viral etken tanımlaması açısından hızlı sonuç veren doğrulama yöntemleri ve sıklığı belirlenmelidir.

2. Covid-19 Kapsamında Alınması Gereken Fiziki / Operasyonel / Altyapısal Önlemler ve Departman Uygulama Önerileri

2.1. İşletme Yönetimi

- Misafirin geldikleri yer, son günlerde ziyaret ettikleri ülkeler ve ülkemizde kendileriyle irtibata geçilebilecek adres ve telefon numarası ile sağlık durumunu belirten Beyanı ve konaklaması süresince Covid-19 semptomları göstermesi durumunda; işletmenin belirlediği Covid-19 Aksiyon Planına uyacağını onayladığı Misafir Beyan ve Taahhütnamesi Formu farklı dillerde hazırlanmalı ve check-in sırasında veya öncesinde online olarak misafire ve beraberinde konaklayan misafirlere doldurulmalıdır. Örnek **"EK-13 Misafir Covid-19 Beyan ve Taahhütnamesi"** nde yer almaktadır.
- Misafirlerin işletme dışında temaslarının (Tema Park, Golf Club, AVM vb.) sınırlandırılması veya takip edilebilmesi için gerekli önlemler işletme bazında planlanmalıdır.
- Yüksek risk grubu (65 yaş üstü, kronik hastalığı olanlar vb.) ve özel durumu (Hamile, engelli vb.) olan misafir ve çalışanlar için her işletme operasyonuna uygun tedbirleri planlamalıdır.
- İşletme yönetimi işletme içerisinde misafir ve çalışanların güvenliğini sağlayacak fiziki mesafeleri belirlemeli ve bu kapsamda gerekli önlemleri almalıdır.
- Termal+optik kamera (ilk kontrol için tesis girişi, sürekli düzenli kontroller için restoran girişi vb.) belirli noktalara konularak, 0,5 ^{o}C hata ile ölçüm yapılabilir. Bu sistem yüz tanıma ve vücut ısısını aynı anda kayıt alacak, analiz yapacak ve uyarı verebilecektir. Günde 3 defa tüm misafir vücut ısısı üzerinden kontrol imkanı sağlanabilir.
- Tesise gelen kargoların kabulü ile ilgili bir organizasyon süreci planlanmalı ve gelen kargoların planlama doğrultusunda uygun bir alanda kargo kabulü sağlanmalı, gelen kargoların tesis içerisine alınmasından önce bekleme süresi / dezenfeksiyon uygulaması belirlenmelidir.
- Oda kartı veya anahtarı, havlu kartı, kalem vb. misafirlerin el teması olan ekipmanların tek kullanımlık olması ya da uygun cover, tek kullanımlık kılıf vb. alternatif önlemler veya dijital çözümler düşünülmeli, eğer mümkün değilse ilgili birimler tarafından dezenfeksiyonu planlanmalıdır.
- Covid-19'un yayıldığı ülkelere veya bölgelere seyahatler hakkında resmi, güncel bilgiler mevcut olmalıdır.
- İşletmedeki odaların fiziki mesafesi, toplam kapalı alan hacmi ve ortak kullanım alanlarının kapasitesi göz önünde tutularak doluluk oranı planlanmalı, ortak alanlarda kişi başına 2,5 m2 alan sağlanmalı, oda dağılımları işletme yapısına uygun, fiziksel mesafeyi sağlayacak şekilde misafire sunulmalıdır.
- Kat hizmetleri personelinin odalarda detaylı ve etkin temizlik yapabilmeleri adına personel başına düşen oda sayıları azaltılmalıdır.
- Check-out yapılan odalar, misafirin çıkış saatinden itibaren bir sonraki check-ine kadar gerekli dezenfeksiyon ve havalandırma işlemlerinin uygulanabilmesi için en az 12 saat bekletilmelidir.
- Tesiste kullanılan maske, el dezenfektanı, genel alan dezenfektanı ve temizlik malzemelerinin TSE ve CE belgeli olmalıdır.

- İşletme içerisinde ortak kullanım alanlarında ihtiyaç görülen yerlere el dezenfektanları konumlandırılmalıdır.
- İşletme içerisinde etkinlik, hizmet vb. tanıtım için kullanılan el broşürleri, flyerler vb. ortak alanlarda misafire yönelik konulan dergi, magazin, kitap vb. basılı yayınlar, küresel salgın dönemince kaldırılmalıdır.

2.2. Güvenlik

İşletme içerisinde uygulanan güvenlik süreçleri ile ilgili birimler arası iletişim sağlanmalıdır.

Acil durum ve tahliye planları, sivil savunma planları ve risk yönetim süreçleri Covid-19 küresel salgını dikkate alınarak yeniden düzenlenmelidir.

2.2.1. Kapı Güvenlik

- Kapı güvenlik personeli giriş çıkışlarda fiziksel mesafeyi korumalıdır. Gerekli kişisel koruyucu önlemler (maske, siperlikli maske ve gerektiğinde bagaj kontrolü, üst arama vb. için eldiven) kullanmalı ve el dezenfektanı bulundurulmalıdır.
- Giriş esnasında misafir, çalışan, ziyaretçi, tedarikçi fark etmeksizin ateş ölçümü yapılarak kontrol sağlanmalıdır. Eğer mümkün ise, el veya kapı termal kameraların tedarik edilmeli ve kontroller yapılmalıdır. Ateş ölçümü yapacak kapıda görevli çalışana işyeri hekimi tarafından doğru ölçümün nasıl yapılacağı ile ilgili eğitim verilmeli ve kayıt altına alınmalıdır.
- Güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan telsiz/telefon gibi malzemelerin vardiya değişimlerinde teslim öncesi uygun şekilde dezenfekte edilmelidir.
- Personelin işe geliş ve gidişlerinde vücut ısıları ölçülerek kayıt altına alınmalıdır.
- Elle aranmasının kaldırılmalı, arama zorunluluğu varsa el teması olmadan göz kontrolü sağlanmalı ve X-Ray cihazları kullanılmalıdır.

2.2.2. Cankurtaranlar

- İşletme tarafından belirlenen aquapark ve havuzlarda kullanıcı sayıları cankurtaranlar tarafından kontrol edilmelidir.
- Acil durumlarda hastaya solunum desteği vermek için steril bir şekilde müdahaleyi sağlayacak olan suni solunum maskesi bulundurulmalıdır.
- Cankurtaranlar, bulaşıcı hastalık belirtileri ve semptomları olan kişilere havuzdan çıkmalarını ve mümkün olan en kısa sürede tıbbi yardım almasını tavsiye etmelidir.

Cankurtaranlar aşağıdaki hususlarda özen göstermelidir;

- Cankurtaranın havuz içerisinde kazazedeye yaklaşmadan cankurtaran kemeri ile müdahale etmeli,
- Cankurtaranın kazazedeye yaklaşmadan kakıç ile müdahale etmeli,
- Müdahale anında (CPR) suni solunum cep maskesi aparatını kullanmalı,

- Cankurtaran malzemelerinin her gün iş çıkışında ve iş başlama saatlerinden önce dezenfekte edilmeli,
- Bir boğulma esnasında cankurtaranın yüzünü korumak için maske kullanılmalı,
- Cankurtaran yanında dezenfektan bulundurmalı,
- Misafirlerle konuşma esnasında maskesi takılı ve sosyal mesafe alanını korumalı (2 metre),
- Cankurtaranın günlük kişisel temizliğine önem vermeli.

2.2.3. Ziyaretçi Güvenliği

Misafirlerin ve çalışanların ziyaretçileri mümkün olduğunca sınırlandırılmalıdır. İşletmelerin fiziki alt yapısı uygun ise ziyaret kabul alanı oluşturularak görüşmeler bu alanda yapılabilir.

Toplantı, kongre, düğün gibi organizasyonlarda dış katılımcıların ve günübirlik misafirlerin tesise kabulü ve takibi ile ilgili süreç işletmeye uygun önlemler alınarak tanımlanmalıdır.

2.3. Ön Büro / Misafir İlişkileri Yönetimi

2.3.1. Misafir Transferleri

- Araçlar taşıma kapasiteleri göz önünde bulundurularak, fiziki mesafe kurallarına uygun transfer sağlanacak şekilde kişi sayısı sınırlandırılmalıdır, kişi sayısı araç kapasitesinin yarısını geçmemelidir.
- Transfer personeli veya varsa araç rehberi çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven, maske, siperlikli maske) kullanmalıdır.
- Araçlar içerisinde taşınacak kişi sayısına göre yeterli sayıda maske bulundurulmalı ve transfer sırasında tüm misafirlerin maske kullanmaları sağlanmalıdır.
- Araçlarda misafirlerin kullanımına yönelik el dezenfektanı bulundurulmalıdır.
- Tesise ait transfer araçlarının her transferden önce ve sonra havalandırılmalı ve başta el teması olan alanlar olmak üzere araç dezenfeksiyonu sağlanmalı, yapılan işlemler kayıt altına alınmalıdır.
- Transfer hizmeti dış kaynaklı ise dezenfeksiyon önlemlerinin alındığı güvence altına alınmalıdır.
- Sürücü mutlaka kişisel koruyucu önlemlerini (maske ve gerektiğinde eldiven) almalıdır.
- 15 dk. üzerinde ki transferlerde, sürücü tarafından en az her 15 dk. da bir pencere açılarak içeriye yeterli temiz hava girmesi ve hava sirkülasyonu olması sağlanmalıdır.
- Araba içerisinde her transfer için zeminde tek kullanımlık kâğıt vb. paspas kullanılabilir. Araç koltukları dezenfeksiyona elverişli olmadığı durumlarda tek kullanımlık araç örtüleri kullanılabilir.

2.3.2. Resepsiyon / Karşılama

- Misafirlere, tesise girişleri esnasında check-in işlemi ardından, tesisin Covid-19 küresel salgını ile ilgili almış olduğu önlemler anlatılmalı, değişen konsept, tatil anlayışı ve kendilerinden beklenen uygulamalar hakkında bilgi verilmelidir. Bu bilgiler çeşitli alanlarda görsellerle tercihen dijital dokümanlarla desteklenmelidir.

- Misafirin geldikleri yer, son günlerde ziyaret ettikleri ülkeler ve ülkemizde kendileriyle irtibata geçilebilecek adres ve telefon numarası ile sağlık durumunu belirten beyanı ve konaklaması süresince Covid-19 semptomları göstermesi durumunda; işletmenin belirlediği Covid-19 Aksiyon Planına uyacağını taahhüt eden Misafir Beyan ve Taahhütnamesi Formu imzalatılır.
- Önbüro çalışanları fiziksel mesafeye uygun çalışmalı ve giriş ve çıkış anlarında resepsiyon önünde yoğunluk engellenmelidir. Check-in alanı gözden geçirilmeli ve her zaman en az 1,5 m. fiziksel mesafenin korunması sağlanmalıdır. Bu nedenle ayakta bekleme noktaları işaretlenebilir. Eğer mümkün ise, iç veya dış alanda misafirlerin c/in veya c/out'ları sırasında bekleyebileceği bir alan oluşturulabilir.
- Resepsiyon bölgesinde bulunan oturma gruplarında fiziksel mesafeye göre düzenlemeler yapılmalıdır.
- Resepsiyon ana giriş kapısına yapışkanlı paspas konulabilir.
- Oda kartı veya anahtarı, havlu kartı, kalem, resepsiyon zili vb. ekipmanların kullanım tekrarı olması durumunda dezenfeksiyonu yapılmalı, uygun şekilde muhafazası sağlanmalıdır.
- Kitaplar ve dergiler dahil olmak üzere gerekli olmayan tüm eşyalar resepsiyon ve bekleme alanlarından, danışma ve diğer ortak kullanılan alan ve salonlardan çıkarılmalıdır. Ulaşılabilir olduğunda, bu öğeler paylaşılmamalıdır. Tüm alan ve içindeki mobilya ve eşyalar temizlenebilir olmalı ve düzenli olarak (tercihen çevre ile aynı zamanda) temizlenmelidir.
- Resepsiyon ve varsa çağrı merkezlerinde acil durum iletişim numaraları (sağlık otoriteleri, tıp merkezleri, devlet ve özel hastaneler ve yardım merkezleri vb.) ve İşletme Covid-19 Kriz Ekibi iletişim bilgileri kolayca ulaşılır yerde bulundurulmalıdır.
- Resepsiyonda aşağıdaki malzemeleri içeren bir kit hazır bulundurulmalıdır.
    - Yüzey temizliği için dezenfektan veya dezenfektanlı mendiller.
    - Yüz/göz maskeleri (ayrı veya kombine, yüz siperi, gözlük)
    - Tek kullanımlık eldiven
    - Tek kullanımlık koruyucu önlük
    - Tam boy uzun kollu elbise
    - Kırmızı tıbbi atık poşeti
- Misafir kullanımı için resepsiyon bölgesinde dezenfektan bulundurulmalıdır.
- Misafirlerin yapacağı ödemelerde, nakit ödeme yerine mümkün olduğunca temassız pos cihazları, online ödeme vb. yöntemler tercih edilmelidir. Mümkün olmadığı durumlarda personelin para temasından kaçınmalı (eldiven vb.) veya paranın UV vb. yöntemlerle dezenfeksiyonunu sağlayacak önlemler alınmalıdır.
- Giriş sırasında misafirin kimlik veya pasaportuna çalışanın el temasını önleyecek cep telefonu, temassız tarayıcı vb. yöntemlerle taranması sağlanabilir veya çalışanın kişisel koruyucu önlemler (eldiven vb.) alması sağlanabilir.
- Oda blokajları yönetim tarafından belirlenen strateji doğrultusunda planlanır.
- İşletmede online check-in/out sistemi var ise misafir online sisteme yönlendirilmelidir.
- Misafirlerin kullanımına yönelik kiralanan veya bedelsiz sağlanan (bisiklet, bebek arabası, scooter, ATV, oyun konsolları vb.) hizmetlerde temizlik ve dezenfeksiyon sağlanmalıdır.

2.3.3. Vale Hizmeti / Misafir Araç Temizliği

Küresel salgın döneminde vale hizmetlerinin fiziki temas riskleri minimize edilemeyeceği için geçici süre durdurulması değerlendirilmelidir. Eğer hizmet sunulacak ise aşağıdaki riskler ile ilgili çözümlerin işletme bazında planlanması gerekmektedir:

- Araç anahtarları hijyeni
- Valenin kişisel koruyucu önlemleri,
- Araç içi hijyeni ve hava kalitesi,
- Araç içi ikram kitleri

2.3.4. Kişiye Özel Hizmetler

İşletmenin altyapısına ve konseptine uygun, misafirlere kişiye özel hizmet seçenekleri planlanabilir. Misafirin talep etmesi durumunda bazı hizmetler, sınırlı ya da kendisine özel olarak sunulabilir. İşletmeler gelebilecek talepleri göz önünde bulundurarak hazırlıklar yapabilir ve misafire özel hizmetler sunarak ön plana çıkabilirler.

Aşağıda örneklendirilen, işletmede misafire sunulabilecek kişiye özel hizmetler listesi hazırlanarak misafire rezervasyon veya check-in sırasında sunulabilir. Misafirler, işletme içerisinde alacağı hizmetle ilgili kendi tercihlerini yapabilmelidir.

- Butler hizmeti,
- Vale hizmeti alınması,
- Oda temizlik hizmetinin sınırlı alınması veya alınmaması,
- Tekstil kullanımı,
- Teknik personel hizmetleri,
- Oda haşere ilaçlama hizmeti,
- Seçeneği arttırılmış room servis menüleri vb.
- Talep eden misafirlere oda tekstillerinin ilk kullanımı hizmeti
- Oda tekstillerinin ayrı yıkanması talebi
- Misafire yönelik ilk kullanım tekstil, linen malzemeler (ayrı yıkanmış)

2.3.5. Bellboylar & Bagaj Taşıma / Bagaj Odası

Bagaj Taşıma Hizmeti

- Bellboylar bagaj taşıma esnasında kişisel koruyucu önlemler (eldiven, maske, siper maske vb.) kullanmalıdır.
- Misafir bagajları odaya taşınırken mümkün olduğunca özel olarak taşınmalıdır. Mümkün olmadığı durumlarda; birden fazla odanın bagajının aynı bagaj arabasına direkt temas halinde yerleştirilmemesine dikkat edilmelidir.
- Bagaj taşıma araçlarının her kullanım sonrası dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır.

- Bagajların odaya alınmasından önce misafirin talebine göre dezenfekte edilebilmesi için çözümler sunulabilir.
- Eğer misafirin valizi streç veya koruyucu kılıf ile korunarak otele geldiyse, otele giriş sırasında koruyucu streci çıkarması istenir.

Bagaj Odaları

- Bagaj odasında el dezenfektanı bulundurulmalı, misafirin bagajını dezenfekte etmek istemesi durumunda talep ederse yüzey dezenfektanları sunulabilir.
- Bagaj odasının temizlik ve dezenfeksiyon planı oluşturulmalı ve yapılan işlemler kayıt altına alınmalıdır.
- Bagajların dezenfeksiyonu ile ilgili teknolojik çözümler (el tipi veya tünel tipi UVC cihazları vb.) takip edilmelidir.

2.3.6. Buggy & Shuttle Araçları

- Buggy ve shuttlerin el ile temas eden yüzeyleri her transferden sonrası uygun yöntemlerle dezenfekte edilmelidir.

2.3.7. Karşılama İkramları

- Lobi karşılama ikramları, dökme sunum şekli yerine ambalajlı ve adet olarak sunulması tercih edilmeli, mümkünse görevli tarafından sunulması sağlanmalıdır.

2.3.8. Info Tur

- Inspection grupların tesise gerçekleştireceği ziyaretler fiziki mesafe kurallarına uygun olmalıdır. Inspectionların, fiziki tur yerine online 360o sanal tur şeklinde yapılması tavsiye edilir.

2.3.9. Çağrı Merkezi / Operasyon Yönetimi

İşletmeye, telefon, e-mail, sosyal medya vb. yollar ile ulaşarak Covid-19 vb. salgın hastalıklardan korunma konusunda aldığımız önlemler ve uygulamalar ile ilgili bilgi almak isteyen misafirler için bir bilgilendirme metni ve/veya görselleri hazırlanmalı ve bunun standart olarak kullanılması sağlanmalıdır.

2.4. İnsan Kaynakları

- Çalışanlar, bireysel risk faktörleri (örn. Yaşlılık, bağışıklık sistemi baskılanan durumlar dahil kronik tıbbi durumların varlığı, hamilelik) göz önünde bulundurularak listelenmelidir. Risk grubunda olan kişilerin Covid-19 bulaşma riskinin yüksek olduğu alanlarda/işlerde çalıştırılmamalıdır. İşletmede Covid-19 şüpheli veya vakası olması durumunda bu kişilerin durumları göz önünde bulundurulmalıdır.
- Çalışanlara yönelik gerekli eğitimler planlanmalıdır. (Bknz. Çalışan Eğitimleri)

- Kriz döneminde çalışan motivasyonunu artırmaya yönelik çalışmalar yapılmalıdır. (Bknz. Çalışan Motivasyonu)
- Kriz döneminde ekstra personel alımları tercih edilmemeli, eğer ekstra personel kullandırılacak ise riskleri göz önünde bulundurularak aksiyon planları yapılmalıdır.
- Çalışanlar, Covid-19 semptomları göstermesi, şüpheli kişi fark etmesi durumunda, işletme iç iletişim planını biliyor olmalıdır. İç iletişim hakkında eğitim veya görsel bilgilendirmeler yapılmalıdır.
- Tüm çalışanların birlikte yaşadığı aile üyeleri ve yakın temas içinde bulunduğu kişilerde Covid-19 belirtisi bulunması durumunu veya son 14 gün içerisinde yaptıkları yurt dışına seyahat bilgilerini İnsan Kaynaklarına iletmesi garanti altına alınmalıdır.
- Çalışanlara, Covid-19 bulaşma risklerini minimize etmeye yönelik (el yüz dokunma/ el yıkama /fiziksel mesafe) farkındalık afişleri, piktogramları hazırlanmalı ve personel alanlarında, panolarında, dijital ekranlarında yer almalıdır.
- Çalışanların iş dışında birbirleriyle sosyalleşmek adına (kutlama, davet, yemek vs.) bir araya gelmemeleri için gerekli uyarılar yapılmalıdır.

2.4.1. Çalışan Eğitimleri

Tüm departmanların, mevcut eğitim planları ve eğitim içerikleri ile oryantasyon eğitimleri içerikleri gözden geçirilmeli ve Covid-19 kapsamında revize edilmelidir.

Eğitim Ortamı

Çalışanlara yönelik eğitimler planlanırken fiziki mesafe göz önünde bulundurularak;

- Mümkünse online eğitim platformları veya personel alanlarındaki dijital ekranlar tercih edilmeli,
- Eğer işletme içerisinde gerçekleştirilecek ise ve şartlar uygunsa açık havada gerçekleştirilmeli,
- Oturum mesafeleri katılımcıların birbirlerinden en az 1,5 m. aralıklı olmalı, buna bağlı olarak maksimum kişi sayısının belirlenmeli ve bu sayıyı geçmemeli,
- Eğer salonda eğitim yapılacaksa salon uygun havalandırma koşullarına sahip olmalı ve eğitim süresince açık olmalı,
- Sınav, imza vb. gibi ortak temas edilecek kâğıt, kalem ve eğitim dokümanları kişiye özel hazırlanmalı,
- Eğitim sırasında sunulan ikramların, kullanılan bardak, çatal ve kaşığın paketli ya da tek kullanımlık olmasına özen gösterilmeli,
- Ortak kullanılan çay - kahve makineleri, içecek termos ve sürahilerin kullanılmaması, molalarda servisin bir görevli tarafından gerçekleştirilmesi temas noktalarını azaltacaktır. Sunulan yiyecek ikramlarının kişi başı porsiyonluk paket ya da bir görevli tarafından servis edilecek şekilde düzenlenmesi gerekmektedir.

Eğitim İçerikleri

- Covid-19 süresince personele verilen eğitim içerikleri, personelin motivasyonunu artırmaya ve psikolojik olarak desteklemeye yönelik olmalıdır.
- İşletme tarafından, kişisel hijyen bilincinin artırılması ve Covid-19 için alınan gerekli tedbirlerin ve acil durum planının uygulanmasını temin etmek için personele periyodik olarak eğitim verilmelidir.
- İşletmeler, çalışanlara maske ve dezenfektanların kullanım yöntemleri ve üreticilerinin önerilen kullanım miktarı ve süresi konusunda eğitim verilmelidir.

Covid-19 yayılımı, korunma yöntemleri, kişisel koruyucu donanımların kullanılması ve Covid-19 Kriz Ekibi tarafından işletme içi alınan önlemler, Risk Analizi ve aksiyon planlarını, şüpheli veya vaka durumları senaryolarını içeren eğitimlerin ilgili tüm çalışanlara verilmesi ve kayıt altına alınması sağlanmalıdır.

Çalışanlar, işletmede uygulanan hijyen önlemleri, izolasyon uygulaması, tesis içi veya dışı sağlık hizmetleri ve eczaneler ile ilgili bilgiye sahip olmalıdır.

Tokalaşma, sarılma, öpüşme vb. davranışların gösterilmemesi hususunda personel bilgilendirmelidir.

Covid-19 kapsamında hazırlanan eğitimlerin online, offline ve yüz yüze eğitim modülleri olarak hazırlanması sağlanmalıdır.

2.4.2. Personel Çalışma Planları

İnsan Kaynakları, çalışanların çalışma planlarını departman yöneticileri ile birlikte kişi başına minimum 2,5 m^2 alana sahip olacakları hedefiyle yeniden düzenlenmelidir.

Mümkün olduğunca personelin aynı vardiyada çalışması sağlanmalıdır.

2.5. Personel Önlemleri

2.5.1. Ortak Kullanım Alanları

İşletmenin çalışma ortamı ve personel alanları altyapısına uygun olarak önlemler alınmalıdır.

Soyunma Odaları ve Duşları

- Soyunma odalarında kişi başına minimum 2,5 m2 alan sağlanacak ve fiziki mesafe 1,5 m. olacak şekilde kullanım planlanmalıdır.
- Çalışma saatleri, aynı anda soyunma odalarını kullanacak kişi sayısını azaltacak şekilde organize edilebilir,
- Temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı gözden geçirilmeli, vardiya aralarında her kullanım sonrası temizlik ve dezenfeksiyonu yapılmalıdır.
- Ortamların havalandırma koşulları yeterli olmalıdır.

- El temasını önlemek için personel lavabolarında fotoselli bataryalar, temassız dispenserler olmalıdır.
- Misafirle birebir iletişimde olan çalışanlar ve geri hizmet çalışanlarının vardiya başlangıç saatleri en az yarım saat farklılık gösterecek şekilde planlanabilir, soyunma odalarını aynı anda kullanımları engellenebilir.
- Kirli ve temiz kıyafetlerin çapraz bulaşmayı önlemek adına aynı dolaplarda tutulmaması sağlanmalıdır.

Personel Yemekhane veya Kafeteryası

- Yemek saatleri mümkün olan oranda misafir ile iletişimde olan ve geri hizmet çalışanları temas etmeyecek şekilde planlanabilir,
- Yemekhanede masalar düzenlenmeli, kişi başına minimum 2,5 m2 alan ve 1,5 m. mesafeli oturma düzeninde olması (çapraz düzen), yemek alırken bekleme mesafesinin de yine 1,5 m. olacak şekilde işaretlemelerin yerleştirilmesi sağlanmalıdır.
- Personelin aynı anda yemek yemeye gelmesini engelleyebilmek için saat planlamaları yapılmalıdır.
- Taşeron ve ziyaretçilerin yemekhaneden faydalandırılması sınırlanmalıdır.
- Sıcak sunumların mutfak personeli tarafından servis edilmesi, soğuk sunumlarda ise adet veya paketli servisleri tercih edilmelidir.
- Büfelerde kullanılan maşalardan kaynaklı bulaşmanın minimize edilmesi için sık değiştirilmelidir.
- Ortak hazneden çatal kaşık alımı engellenmeli, tek kullanımlık cepli kâğıt kılıflar temin edilebilir.
- Su sebili risk yaratabileceği için ambalajlı sular temin edilebilir.
- Dilim ekmekler yerine poşetli roll ekmekler tercih edilebilir.
- Menaj takımları yerine tek kullanımlık paketler tercih edilmelidir. Menaj takımları kullanılacaksa, dezenfekte edilmelidir.
- Masaüstü dekor amaçlı kullanılan malzemeler kaldırılmalıdır.
- Sıcak, soğuk içecek makinaları, vb. ortak kullanım noktaları iptal edilerek ilgili alandaki görevli çalışan tarafından servis sağlanabilir. Eğer mümkün değilse el teması bulunan noktaların sürekli dezenfeksiyonu yapılmalıdır.
- Yemekhane girişine el dezenfektanı temin edilmelidir, girişte kullanım kontrolü sağlanmalıdır.
- Yemekhane kapısı sensörlü / temassız olabilir, değil ise teması engellemek için yemek saatlerinde kapılar açık bırakılmalıdır.
- Sos malzemeleri, yağ, sirke, limon suyu vb. tek kullanımlık olmalı veya mutfak personeli tarafından verilmeli, mümkün değil ise kaldırılmalıdır.
- Personel menüsü hazırlanırken, bağışıklık sistemini desteklemesi göz önünde bulundurulmalıdır.

Personel Dinlenme Alanı vb. Ortak Kullanım Alanları

- Personel ortak kullanım ve dinlenme alanlarında sıcak-soğuk içecek makineleri vb. ortak kullanım noktaları bulunması durumunda servisten sorumlu çalışan görevlendirilmelidir.
- Personel dinlenme alanlarında el dezenfektanı bulundurulmalıdır.

- Dinlenme / sigara içme alanları kişi başına minimum 2,5 m^2 alan sağlanacak ve fiziki mesafe 1,5 m. olacak şekilde planlanmalıdır.
- Kapalı ortamlarda yeterli havalandırma sağlanmalıdır.

2.5.2. Personel Üniformaları ve KKD

- Çalışan üniforma, önlük, bone, ayakkabı/terlik vb. çalışan malzemelerinin kişiye özel olması sağlanmalıdır. Personel üniformalarıyla işletme dışına çıkış yapılması engellenmelidir.
- İşletme içerisinde giyilen ayakkabıların temiz tutulması, günlük silinmesi sağlanmalıdır.
- Yeterli sayıda kişisel koruyucu önlemler işletmede bulunmalı ve çalışanlara verilmelidir.
- Kişisel koruyucu donanımlar kişiye özel olmalı, ortak kullanılmamalıdır.
- Covid-19 kapsamında kullanılabilecek olan kişisel koruyucu donanımlar "**EK 7 Tek Kullanımlık Maske ve Eldiven Kullanımı"** nda ve **"EK 9 Kişisel Koruyucu Önlemler"** de tanımlanmıştır.
- Üniformaların mümkün ise işletme içerisinde yıkanması sağlanmalıdır.
- Personel üniformaları dezenfekte olabilmesi için yüksek sıcaklıklarda yıkanabilen kumaşta olmalıdır.
- Gün içerisinde çalışanların üniforma değişimi en az 2 kez olacak şekilde yeterli sayıda olmalıdır.
- Üniforma değişimleri mümkün olduğu sürece; yemek saatlerine göre ayarlanmalı ve yemekhane kullanımı öncesinde değişimi sağlanmalıdır.

2.5.3. Personel Hijyeni

Çalışanların kişisel hijyen ve el temizliği hususunda eğitilmesi sağlanmalıdır.

El Yıkama

Çalışanlar işe başlamadan önce, işlem aralarında, tuvalet sonrasında, yemek öncesinde ve sonrasında, temizlik işlemi sonrasında, ele hapşırma/öksürme sonrasında, eller her kirlendiğinde (çiğ ürün teması, atık teması vb.) ellerini su ve sabunla minimum 20 saniye aşağıda anlatıldığı gibi yıkamalıdır;



Eller kurutulurken, tek kullanımlık havlu kullanılmalıdır.

Eldiven Kullanımı

Tek kullanımlık eldivenler elde uzun süre kalmamalı, sıklıkla değiştirilmelidir. Çapraz bulaşma hususunda personelin doğru eldiven kullanımına yönelik eğitimler verilmelidir.

Sağlık Kontrolü

Çalışanların işe başlamadan önce işyeri hekimi kontrolü sağlanmalıdır. Eğer hasta tıbbi tanı ve tedavi almışsa Sağlık Bakanlığı tarafından hastalık seyir süreçleri takip edilmektedir.

2.5.4. Personel Giriş-Çıkışları

- Temassız giriş çıkış yöntemleri tercih edilmelidir.
- Giriş ve çıkış sırasında mutlaka 1,5 metrelik fiziksel mesafe korunmalıdır.
- Günlük olarak tüm personel için manuel ateş ölçer veya termal kamera vasıtasıyla işyerine giriş ve çıkışlarda vücut ısılarının ölçümlerinin yapılarak kayıt altına alınması sağlanmalıdır.
- Turnike sistemi kullanılıyorsa temas yüzeyleri dezenfekte edilmelidir.

2.5.5. Personel Servisleri

- Servise binerken mümkün ise ateş ölçümü yapılması faydalıdır.

- Servisi kullanan kişi sayıları, 1,5 m. fiziksel mesafe korunacak şekilde belirlenmeli ve koltuklarda yan koltuk boş kalacak şekilde yerleştirilmelidir. Servis kullanımı ile ilgili görsel yönlendirmeler ile fiziki mesafe sağlanabilir.
- Çalışanlar için tek kullanımlık maskeler araçlarda bulundurulmalıdır.
- Salgın süresince araçların klima kullanımı mümkün olduğunca tercih edilmemelidir. Klima kullanılacak ise 15 dk. üzerinde ki servislerde, sürücü tarafından en az her 15 dk. da bir pencere açılarak içeriye yeterli temiz hava girmesi ve hava sirkülasyonu olması sağlanmalıdır.
- Her servis öncesi ve sonrası servisler havalandırılmalı ve özellikle el temas olan bölgeler başta olmak üzere dezenfeksiyonu sağlanmalı, yapılan işlemler kayıt altına alınmalıdır.
- Servisler eğer dış kaynaklı hizmet ise belirlenen önlemlerin alındığı ve dezenfeksiyon yapıldığı garanti altına alınmalıdır.
- Araç kapılarında el dezenfektanları konumlandırılabilir.
- Araba içinde bulunan halı, paspas ve perdelerin temizlik ve dezenfeksiyonun sıklığı belirlenmelidir.
- Tek kullanımlık koltuk kılıfları veya koltuk başlık kılıfları kullanılabilir.
- Sürücü mutlaka kişisel koruyucu önlemlerini (maske ve gerektiğinde eldiven) almalıdır.
- Servis şoförlerinin hastalık geçmişi takip edilmeli ve farkındalık eğitimleri verilmelidir.
- Servis şoförlerinin günlük ateş ölçümü kayıtlarının alındığı garanti altına alınmalıdır.

2.5.6. Personel Lojmanları

- Her oda da kalacak kişi sayısı oda yüzölçümüne göre sınırlandırılmalıdır.
- Personel lojmanlarında, **"Turizm Tesislerinin Niteliklerine İlişkin Yönetmelik"** ine göre konaklama üniteleri ranzalı koğuş veya yatakhane sisteminde düzenlenemez, yatak odaları kişi başı en az 6 m^2 olmak üzere en fazla iki kişilik olarak düzenlenir.
- Lojmanda her alanda fiziksel mesafe korunmalı, personel kafeteryasında masalar düzenlenmeli, kişi başına minimum 2,5 m^2 alan ve 1,5 m. mesafeli oturma düzeninde olması (çapraz düzen), yemek alırken bekleme mesafesinin de yine 1,5 m. olacak şekilde işaretlemelerin yerleştirilmesi sağlanmalıdır.
- Kafeterya girişinde el dezenfektanı bulundurulmalıdır.
- Odalarda birlikte kalan personeli, misafirle birebir iletişimde olan çalışanlar ve geri hizmet çalışanların temasını sınırlandırmak için gruplandırılabilir.
- Odalarda yeterli havalandırma/iklimlendirme koşulları bulunmalıdır. Klima bakımları ve temizlikleri düzenli olarak yapılmalıdır.
- Lojman girişinde ateş ölçümü yapılmalıdır. Bu ölçümler kayıt altına alınmak zorunda değildir, kontrol amaçlı uygulanmalıdır.
- Lojmanda şüpheli vaka olması durumunda izolasyon bölgeleri belirlenmelidir.
- İşletme yöneticileri ve/veya İSG uzmanı tarafından lojman kontrol sıklıkları arttırılmalıdır.
- Odaların günlük olarak havalandırılması sağlanmalı, yorgan ve yastık mümkün oldukça güneş görecek şekilde havalandırılmalıdır.

- Odalar ve genel alanların temizlik ve dezenfeksiyon planı belirlenmeli ve uygulanmalıdır. Yapılan işlemler kayıt altına alınmalıdır.
- Kafeteryada yemek dağıtımı var ise personel yemekhanesinde uygulanan yöntemler uygulanmalıdır.
- Personel kafeteryasında grup halinde oturulmamalıdır. Var ise okey, tavla vb. oyunlar iptal edilmelidir.
- Var ise oturma grupları ve şezlonglar kaldırılmalıdır.
- Boş odalar belirlenip olası "İzolasyon" için ayrılmalı ya da uygun bir alan İzolasyon Bölgesi olarak uygun ekipman ve malzemeler ile donatılmalıdır.
- Bu süreçte yeni oda yerleşim planı yapılırken Bayanlar-Erkekler-Yaşlılar ve Kronik rahatsızlığı olanlar konuları göz önünde bulundurulmalıdır.
- İşletme yönetimi izni olmadan, işletme dışından ziyaretçi kabul edilmemelidir.
- Lojman bakım/onarım/tedarik vb. işlemler için giriş yapan dış kaynaklı hizmet sağlayıcılarda Covid-19 kapsamında uygulanan önlemlere uymalı ve gerekli kişisel koruyucu önlemlerini almalıdır.
- Şehir dışından gelerek lojmanda konaklayacak personel 14 gün kuralına uygun olarak izolasyon oda/bölgelerine alınmalıdır.

2.6. Teknik Servis

- Otel genelindeki lavabo ve gider bağlantılarının deveboyunlarının S sifon şekilde olması sağlanmalıdır.
- İşletmedeki tüm tesisat, donanım, makine ve ekipmanların (enerji, ısıtma, havalandırma, iklimlendirme ekipmanları, bulaşık, çamaşır makineleri, buzdolapları, asansörler vb.) bakım ve temizlik planı olmalı ve periyodik olarak yaptırılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
- Tesisin su güvenliği kapsamında detaylı bir bakım ve temizlik planı mevcut olmalıdır.
- Küresel salgın durumunda en üst seviye uygulamada tercih edilerek 0,5 ppm serbest klor olacak şekilde klorlama yapılmalıdır.
- Misafir alanlarına/ odalarına, gıda üretim/depolama/sunum alanlarına giren personel gerekli koruyucu önlemleri (eldiven, maske, tek kullanımlık önlük, galoş vb.) alması sağlanmalıdır.

2.6.1. Havalandırma (Şartlandırmalar, Filtre Temizlikleri, Kapalı Alan Ortam-Hava Hijyeni)

- Soğutma grubu ekipmanları, fan coiller, filtreleri, A/C klimalar ve filtrelerinin temizlik ve dezenfeksiyonu bakım/temizlik sıklıkları işletme riskleri göz önünde bulundurularak planlanmalıdır.
- Mekanik havalandırma sistemlerinde mümkün olduğunca taze hava sağlanmalıdır. İç hava tekrar ortama verilmemelidir.
- Kişi başına sağlanan temiz hava miktarını arttırılmalıdır.
- Mekanik havalandırmaları insan olmadığı zaman kapatmayarak, kapasitesini düşürüp 7/24 açık tutulmalıdır.

- Mekanik havalandırmayı birkaç saat önce başlatmak ve normalden daha sonra kapatmak için zamanlayıcı ayarları değiştirilmelidir.
- Split klima, salon kliması vb. kullanılıyorsa hava akımı yukarıdan duvara, duvardan zemine olacak şekilde yönlendirilmelidir.
- Tuvaletlerin egzoz havalandırma sistemlerini 7/24 açık tutulmalıdır. Özellikle oral-fekal yolla bulaşmayı önlemek için düşük basınç oluşturulduğundan emin olunmalıdır.
- Penceresi olan bütün hacimlerde doğal havalandırma sağlanmalıdır. (en az 15 dk.)
- Tuvaletler açık pencere havalandırmasından mümkün olduğunca kaçınılmalıdır. Eğer bu yapılamıyorsa, bina veya oda boyunca çapraz akış sağlamak için diğer alanlardaki pencereleri açık tutmak önerilir.
- Yaşam alanlarda bağıl nem % 30 ila 60 arasında muhafaza edilmelidir.
- Nemlendiricinin periyodik olarak temizlenmesi ve rezervuarın boşaltılması (özellikle nemlendirmenin sonunda) gereklidir.
- Isıtma ve soğutma sistemleri, Covid-19 yayılımı üzerinde doğrudan bir etkisi olmadığı için normal şekilde çalıştırılabilir. Genellikle, ısıtma veya soğutma sistemleri için ayar noktalarının değiştirilmesine gerek yoktur.
- Salgın durumunda döner (rotary) ısı eşanjörlerinin (geçici olarak) kapatılması önerilir.
- Dönüş kanallarındaki virüslü parçacıklar, merkezi klima santralleri geri dönüş sistemleriyle donatıldığında binaya tekrar girebilir. Salgın süresince merkezi geri dönüşten kaçınılarak geri dönüş damperlerini kapatılması önerilir.
- Temiz hava beslemesini arttırıp, geri dönüş havasından kaçınılmalıdır. Klima ve havalandırma sistemlerinde %100 taze havayla çalışacak şekilde uygulama yapılmalıdır.
- Elektrostatik filtreleme prensipleri ile çalışan ve en az HEPA filtre verimliliğine sahip olan Oda Havası Temizleyiciler ihtiyaç halinde kullanılabilir.
- Besleme havası ve oda havası dezenfeksiyonu için kurulacak özel UV (ultraviole) dezenfeksiyon sistemleri bakteri ve virüs öldürmek için etkilidir.

2.7. Yüzme Havuzları ve Jakuzi

- Su kalitesi ve yüzme havuzu dezenfeksiyon sisteminin güçlendirilmesi gibi önlemler bulaşıcı hastalık bulaşmasını önlemek için büyük önem taşımaktadır.
- **"Yüzme Havuzlarının Tabii Olacağı Sağlık Esasları Hakkında Yönetmelik"** te belirtilen koşulları sağlamalıdır. Havuz suyu klor seviyesi ve pH'ının yönetmelikte belirtilen seviyelere uygunluğu sağlanmalı, periyodik olarak ölçülmeli ve kayıt altına alınmalıdır.
- Klor seviyesinin düşme olasılığının yüksek olduğu yüksek sıcaklığın olduğu saatlerde klor seviyesini uygun değerde tutmak için çalışma yapılması gereklidir.
- Havuz suyunun klorlanması, ancak havuz suyundaki serbest klor konsantrasyonunun otomatik olarak kontrol edilmesi ile yapılabilir. Klor dozaj cihazlarının seçimine dikkat edilmelidir.
- Misafirlerin havuza girmeden önce duş almaları ve havuzda uymaları gereken kuralları içeren panolar görülür şekilde konumlandırılmalıdır.

- Covid-19 semptomları gösteren misafirlerin havuzu kullanmaması için gerekli önlemler alınmalıdır.
- Ters yıkama sıklığı, havuz kullanım yoğunlukları da göz önünde bulundurularak arttırılmalıdır.
- Süper klorlama (şoklama) işleminin havuz kullanım yoğunluğuna göre planlanması gereklidir.
- Çocuk havuzları ekstra bir kirlenme yok ise en az haftada bir kez boşaltılmalı, temizlenmeli, dezenfekte edilmeli, temiz su doldurulmalı ve yeniden işletmeye alınmalıdır.
- Kapalı havuz alanının hava kalitesi taze hava ile desteklenmeli ve nem oranı kontrol edilmelidir.

Havuzlarda Fiziksel Mesafenin Sağlanması

İşletmeler havuz kapasiteleri göz önünde bulundurularak havuz kullanıcı sayılarını belirlemeli ve kullanıcılar arasındaki mesafe en az 1,5 m. olacak şekilde planlamalıdır. Yapılacak olan havuz aktivitelerinde bu fiziki mesafe ve temas göz önünde bulundurulmalıdır.

Kullanıcıların havuzlarda Covid-19 kapsamında uyması gereken fiziki mesafe ve diğer önlemler hakkında bilgilendirilmelerini sağlayacak görsel uyarılar, havuz etrafında bulundurulmalıdır.

Havuz su derinliği	Maksimum yüzücü yükü*
< 1.0 m	Her yüzücü için 2,2 m^2
1.0 – 1,5 m	Her yüzücü için 2,7 m^2
>1.5 m	Her yüzücü için 4 m^2

*Yüzücü yükü: Havuzdaki kişi sayısının bir ölçüsüdür.

Aquapark & Kaydıraklar

Aquapark & kaydırak havuzlarda kullanıcı yoğunluğunu sınırlandırabilmek için saat düzenlemeleri yapılabilir. (Örn: Yaş gruplarına göre düzenleme yapılmalıdır).

Kullanılan kaydırak botları, simit vb. malzemeler her kullanım sonrası dezenfekte edilmelidir. Havuz suyunda ters-düz edilerek dezenfekte edilebilir.

2.8. Kullanım Suları

Gıda üretiminde kullanılan su, **"İnsani Tüketim Amaçlı Sular hakkında Yönetmelik"** te belirtilen koşulları sağlamalıdır.

Teknik Servis departmanı uygulamaları altında ilave alınması gereken önlemler detaylandırılmıştır.

Mutfak Suları / Buz ve İçecek Makineleri / Su Sebilleri

- Mutfak ve servis alanlarında kullanılacak suyun UV filtreden geçirilmesi önerilir.

Bahçe Sulama

- Bahçe sulama işlemi damlacık oluşturma riski nedeni ile misafir ve çalışan yoğunluğunun az olduğu gece saatlerinde planlanmalıdır. (tercihen 00:00 - 08:00 arası)
- Bahçe sulama springlerinin haftada bir sıklıkla dezenfekte edilmeli ve kayıt altına alınmalıdır.
- Kendine ait atık su arıtma tesisi bulunan işletmelerde arıtılmış atık suyun mümkün olduğunca bahçe sulamada kullanılması önlenmelidir. Eğer deşarj izinleri nedeniyle alıcı ortama deşarj Çevre Bakanlığı tarafınca uygun görülmemiş ve bahçe sulamada kullanım izni verilmişse, bu durumda sprink kullanılmadan sulama yapılmalıdır. Arıtılmış atık suyun havaya karışacak ve damlacık oluşturacak şekilde sulama işleminde kullanılması önlenmelidir. Salma sulama ve/veya damlama sulamada kullanımı uygundur. Arıtılmış atık suyun bahçe sulamasında kullanılması sırasında, misafirlerin yoğun olduğu alanlar, şezlongların yerleştirildiği bölgeler, havuz kenarları gibi alanların arıtılmış atık su ile sulanmamasına özen gösterilmelidir.
- Arıtılmış atık suyun bahçe sulamada kullanılmadan önce mutlaka dezenfekte edilmesi gereklidir. Dezenfeksiyon için klor ve/veya UV filtresi kullanılabilir.
- Arıtılmış atık suyun bahçe sulamada kullanıldığı sistemlerde, bahçe içi muslukların/vanaların başları çıkarılmalı, tesis kullanım suyu ile bahçe suyu hatları arasında bağlantı olup olmadığı kontrol edilmelidir. Arıtılmış atık su ile tesis kullanım suyunun birbirine karışması mutlaka önlenmelidir.

2.9. Kat Hizmetleri

Tesis içerisinde odalar ve tüm genel alanlarda, bütün el teması olan yüzeyler başta olmak üzere (kapı kolları, kumandalar, perdeler, cam, koltuk, WC'ler, resepsiyon deski vb.) bütün yüzey ve ortam temizlik ve hijyeni için yazılı bir **"Kat Hizmetleri Temizlik ve Dezenfeksiyon Planı"** oluşturulmalı ve uygulanmalıdır. Yapılan tüm temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri kayıt altına alınmalıdır.

Covid-19 kontrolü sırasında kullanılacak temizlik malzemeleri (bez, fırça, sünger vb.) tanımlanmalı ve yalnızca bu amaçla kullanılmalıdır.

2.9.1. Oda Temizlik ve Dezenfeksiyon Uygulamaları

- Şüpheli / vaka durumlarında oda temizliği **"3.1.3. İzolasyon Odası / Bölgesi ve Şüpheli Vaka Odası Temizliği"** başlığında detaylandırılmıştır. Burada belirtilen uygulamalar salgın döneminde işletmede şüpheli /vaka görülmemesi durumunda uygulanır.
- Kat görevlilerinin sorumlu olduğu odalar mümkün olduğunca sabit olmalıdır.
- Oda temizliği, misafir odada olmadığı zamanda yapılması tercih edilmelidir. Bu uygulamanın etkin yapılabilmesi için işletmeler metot belirlemelidir.
- Oda temizliğinde maidler kişisel koruyucu önlemler (eldiven, maske ve gerektiğinde siper maske) kullanmalıdır.
- Temizlik işlemine başlamadan önce ilk olarak odanın havalandırılması için pencere/balkon kapısı vb. açılmalıdır. Temizlik işlemi süresince klimanın çalıştırılmaması tavsiye edilir.

- 24 saatten fazla kapalı kalan odalar check-in öncesi havalandırılmalıdır.
- Oda temizlik işlemi mümkün ise tek kullanımlık bez kullanılmalı, mümkün olmayan durumlarda her oda için bezler değiştirilmeli ve kat arabalarında yeterli sayıda bez bulundurulmalıdır.
- Misafir oda yatakları işletmenin temizlik ve dezenfeksiyon planında yer alan sıklığa göre uygun yöntemlerle dezenfekte edilmelidir.
- Bebek yatakları her kullanım sonrası ve öncesi dezenfekte edilmelidir.
- Bebek yatakları için tesis tarafından alez dikilebilir ve her misafir için değiştirilerek, yıkanarak kullanılabilir.
- Yastıklarda sıvı geçirmez alez kullanılmalı ve her check outta değiştirilmelidir.
- Oda bardakları bulaşık makinasında yıkanmalıdır. Mümkün olmadığı durumlarda tek kullanımlık bardaklar tercih edilebilir.
- Odalarda bulunan el temasının yüksek olduğu su ısıtıcıları, televizyon ve klima kumandalarının, check out sonrasında temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
- Sıcak set-uplarda karıştırıcı kullanılıyorsa ambalajlı muhafazası sağlanmalıdır.
- Perdeler, abajurlar, aplikler vb. donanımlar düzenli olarak yıkanmalı veya uygun yöntemlerle temizlenerek dezenfekte edilmelidir.
- Dekor amaçlı kullanılan minder, kırlent, runner vb. kaldırılmalı veya her check-outta değiştirilmelidir.
- Temizliği zor olan dekorlar tercih edilmemeli, kaldırılmalıdır.
- Salgın süresince oda süsleme tercih edilmemelidir.
- Banyo ve WC giderlerinin içerisinde su olmasına dikkat edilmeli, giderler susuz kalmasın. İklime bağlı olarak her 3 hafta bir veya daha sık su eklenmelidir.
- Tuvalet fırçası klozet içerisine uygun kimyasal döküldükten sonra içerisinde bekletilerek dezenfekte edilmelidir.
- Tuvalet rezervuarlarını çekmeden önce klozet kapağı kapatılmalıdır.
- Odalarda tek kullanımlık klozet kapak örtüleri bulundurulabilir.

Zeminler ve Zemin Kaplamaları

- Halı yüzeyler her check-out sonrası vakumlu temizleyici ile temizlenmeli ve dezenfektan uygulanmalıdır.
- Halılar, kilimler veya paspaslar, havaya toz kaldırmayacak bir temizleyici veya HEPA filtreli elektrik süpürgeler ya da buharla temizlenebilir.
- Aerosol toz ve sıvı kirliliğine neden olacağından halı, kilim veya paspaslar asılmamalı veya silkelenmemelidir.
- Sert zemin yüzeyleri ıslak vakum sistemleri ile temizlenmelidir. Islak vakum sistemleri mevcut değilse, sert zemin yüzeyleri deterjan ve su veya gerekirse dezenfektan kullanılarak nemli bir şekilde silinmelidir.
- Odalarda tek kullanımlık MOP'lar kullanılabilir veya her oda temizliğinden sonra MOP dezenfekte edilmelidir.

Buklet Malzemeleri

- Misafir odalarına Covid-19 kapsamında hazırlanacak bir sağlık kiti malzemeleri tanımlanabilir. (Örneğin eldiven, maske, el dezenfektanı, dezenfektanlı tek kullanımlık mendiller vb.).
- Küresel salgın dönemde buklet malzeme çeşitliliği ve sayısı misafir sayısı kadar konulmalı, ekstra talep ettiğinde ilave verilmelidir.
- C/out sonrası bütün yarım kalan bukletler, tuvalet kâğıtları atılmalıdır.
- Odalarda tek kullanımlık buklet malzemelerinin kullanılmasına özen gösterilmelidir.

2.9.2. Genel Alanlar

Genel Alan Tuvalet ve Soyunma Odaları

- Kullanım sıklığına bağlı olarak temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı planlanmalıdır.
- Sabunlar ve kâğıt havlu makineleri temassız özellikte seçilmelidir.
- Pamuk havlular (el havlusu, tıraş havlusu vb.) kullanılmamalı, tek kullanımlık kâğıt havlu tercih edilmelidir.
- Temizlikte bez yerine tek kullanımlık bez veya kâğıt havlu tercih edilmeli eğer mümkün değil ise her klozet için ayrı bez kullanılmalıdır
- Armatür, kapı kolları, klozet kapağı, saç kurutma makinesi vb. el teması olan makinelerin dezenfeksiyon sıklığı arttırılmalıdır.
- Banyo ve WC giderlerinin içerisinde su olmasına dikkat edilmelidir. İklime bağlı olarak her 3 haftada bir veya daha sık su ekleyiniz.
- Vaka durumunda odaların haricinde genel alanda belirlenebilecek bir WC, duş alanı belirlenmelidir.
- Tuvalet rezervuarlarını çekilmeden önce klozet kapağını kapatılmalıdır.
- Klozetin içi, dışı, çemberinin altı ve üstü dahil olmak üzere bütün yüzeyleri temizlenerek, dezenfekte edilmelidir.
- Genel mekan WC'lerde sensörlü hijyenik klozet kapağı veya tek kullanımlık klozet örtüsü tercih edilebilir.
- Sabun ve dezenfektan dispanserlerinin mümkün olduğunca sensörlü olması sağlanmalıdır.
- Çöp kovaları ve kullanılan diğer temizlik ekipmanları periyodik olarak dezenfekte edilmelidir.
- Genel alan tuvaletlerinde mümkünse dış kapılara sensör yerleştirerek temasın azaltılması veya pasif kapı açma sistemleri düşünülebilir.





Fotoğraflar: Ayak ile kapıyı açılabilen pasif sistem.

Havuz ve Plaj Çevresi Temizliği

- Havuz ve plaj çevresinde tuvaletler, duş ve soyunma kabinleri için temizlik ve dezenfeksiyon planı oluşturulmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
- Tüm havuz/plaj çevresi, yüzey ve malzemelerin (duvarlar, zeminler, ekipman, masalar ve sandalyeler, basamaklar, korkuluklar, dalış tahtaları, oluklar, soyunma odaları, duşlar, ayak banyoları, dolaplar ve tuvalet teçhizatı dahil) temizlik ve dezenfeksiyonu günlük yapılmalı, kontrolleri sağlanmalıdır.

Şezlong Kullanımı

- Havuz ve plaj şezlongları her kullanım sonrası dezenfekte edilmeli veya her kullanım öncesi misafire şezlong örtüsü (cover) ya da havlu sağlanmalıdır.
- Şezlongların üzerine önceden plaj havluları bırakılmamalıdır. Plaj havluları odalara konulabilir veya havlu desklerine paketli taşınarak dağıtımı yapılabilir.

Asansörler / Yürüyen Merdivenler

- Asansör kullanımında asansör hacmine bağlı olarak kişi sınırlaması getirilmelidir. Sosyal mesafeye uygun olarak asansörler kullandırılmalıdır.
- Yürüyen merdiven korkulukları, asansör kontrol panelleri veya kapı kolları gibi sık dokunan alanlar kullanım sıklığına bağlı olarak daha sık temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Asansör havalandırma filtreleri düzenli olarak temizlenmelidir.
- Asansör havasının dezenfeksiyonunun sağlanması için endirekt UVC dezenfeksiyon yöntemi uygulaması düşünülebilir.

Lobi / Antre / Merdivenler

- Ortak kullanım alanlarında temas seviyesi yüksek olan kapı kolları, tırabzan, korkuluk vb. yüzeylerin dezenfeksiyon sıklığı gözden geçirilmelidir.

- Mobilya ve oturma alanları arasındaki mesafe minimum 1,5 metre ve kişi başı 2,5 m^2 alan sağlanacak şekilde düzenlenmelidir.

Çocuk Bezi Değiştirme Üniteleri

Çocuk bezi değiştirme ünitelerinin kullanım sıklığı göz önünde bulundurularak temizlik ve dezenfeksiyon işlemi yapılmalıdır. Çocuk bezi değiştirme ünitelerinin bulunduğu alanlarında;

- Mümkün ise el yıkama lavabosu, tek kullanımlık bebek bezi değiştirme örtüsü,
- El dezenfektanı,
- Kapalı ayrı bebek bezi çöp kovası bulundurulmalıdır.

Bebek Emzirme Odaları

- İşletme içerisinde bulunan emzirme odaları için temizlik ve dezenfeksiyon planı oluşturulmalıdır. Yapılan işlemler kayıt altına alınmalıdır.
- El dezenfektanı bulundurulmalıdır.
- Ortam hava kalitesi uygun olmalıdır.
- Mümkün ise el yıkama lavaboları ve ekipmanları bulundurulmalıdır.
- Emzirme odalarında çocuk bezi değiştirme ünitesi bulunması halinde aksiyonlar yukarıda belirtilmiştir.

İbadethaneler/Mescit

- Kullanıcı / alan sayısı belirlenmeli, minimum 1,5 m. fiziksel mesafe kuralını sağlayacak şeritleri oluşturulmalı, ilgili sosyal mesafe uyarıları düzenlemeleri yapılmalı ve teşhir edilmelidir.
- Misafirlerin kullanımı için tek kullanımlık seccade bulundurulabilir, kullanım sonrası gri poşetlere atılması için atık kovaları bulundurulmalıdır.
- Tespih sunuluyorsa poşet içerisinde temiz ve dezenfekte edilmiş olarak sunulmalı, kullanım sonrası için kirli tespih kutusu bulundurulmalıdır.

2.9.3. Dezenfeksiyon Yöntemleri ve Kimyasallar

İşletmelerde uygulanabilecek alternatif dezenfeksiyon yöntemleri ve Sağlık Bakanlığı tarafından tavsiye edilen kimyasallar **"EK-10 Dezenfeksiyon Yöntemleri ve Kimyasallar"** da belirtilmiştir.

2.9.4. Kat / Meydan Ofisleri

- Tekstil ve linenler kapaklı dolap, poşet vb. şekilde muhafaza edilmelidir.
- Vardiya bitiminde kat ofislerine kirli malzeme bırakılmamalı, kat arabaları, fırçalar, süpürgeler, basket vb. malzemeler vardiya sonunda temizlenmelidir.
- Temizlik bezleri ve MOP'lar yıkanırken kullanım alanlarına ve renklerine göre ayrıştırılmalı, ayrı yıkanmalıdır.

- Kat / meydan ofisleri temizlik ve dezenfeksiyonu sıklığı gözden geçirilmelidir.

2.9.5. Kat ve Meydan Arabaları

Kat ve meydan hizmetleri personeli kişisel koruyucu önlemler (eldiven, maske, siperli maske) bulundurmaları ve kullanmaları sağlanmalıdır. Ayrıca her görevlinin kullanımına yönelik;

- El ve yüzey dezenfektanı,
- Tek kullanımlık önlük veya tulum bulundurulmalıdır.

2.9.6. Vektör Mücadelesi (Haşere İlaçlama)

Vektör mücadelesinde, fiziksel/ mekanik ve kültürel mücadele öncelikli olarak yapılmalıdır. Fiziksel önlemlerin alınması vektörlerin yuvalanabilecekleri alanların kontrol altına alınması için ilk adımdır.

Yapılan bazı araştırmalarda, hamamböceklerinin SARS taşıyabildikleri, zararlıların dışkılarında SARS olduğu gösterilmiştir. Vektör yoğunluğu artışına paralel olarak kimyasal mücadele yapılabilir. Ancak kimyasal mücadelede ilgili kimyasalın LD50 oranı ve aktif madde seçimine dikkat edilmelidir.

- Biyosidal uygulama izni olan firma, yaptığı mücadelenin raporunu ve uygulama belgesini tesislere bırakmalıdır.
- İlaçlama firmasını tesis içerisinde yönlendiren, tesis altyapısını bilen bir görevlinin sorumlu olarak belirlenmesi önemlidir.
- İlaçlama yapan personelin, uygulama yaparken temiz üniforma ve kişisel koruyucu (tek kullanımlık eldiven, maske, bone, yüz/göz koruyucu siperlik, tulum vb.) kullanması sağlanmalıdır.
- İlaçlama firması, yapacağı uygulamaları; tarih, mekân, hangi vektöre karşı yapacağını bir plan dâhilinde işletmeye bildirmelidir.
- Özellikle hamamböcekleri ile yapılacak olan mücadelede fiziksel önlemlerin alınarak saklanabilecekleri alanların önüne geçilmesi önemlidir. Özellikle giderler, lavabo bağlantıları, kapı boşlukları, fayans boşlukları gibi alanlar sık sık kontrol edilmelidir.
- Vektör mücadelesini yürüten danışmanın firmanın önerileri ve direktiflerin göz önünde bulundurularak gerekli önlemlerin alınması gerekmektedir.
- Atık su kanalları (drenajlar) kolay temizlenebilir, zararlı (haşere, kemirgen vb.) girişini, koku çıkışını ve atık sıvıların geri basmalarını önleyecek şekilde düzenlenmelidir.

2.10. Çamaşırhane / Tekstil Yönetimi

Çamaşırhane hizmeti misafirlerin konaklamaları/ personelin çalışmaları sırasında önemli bir rol oynar. Kirli çamaşır/tekstil birçok enfeksiyon kaynaklı hastalığın potansiyel taşıyıcısı olabilir. Bu sebeple akışını kontrol etmek son derece önemlidir. Çamaşırhanede alan, ekipman, makine, personel, transfer araçları dahil düşünülerek kirli temiz ayrımı yapılmalıdır. Covid-19 kapsamında sürecin denetimi, risk değerlendirmesi, önleyici tedbirlerin alınması, standart işletme prosedürlerinin oluşturulması ve uygulanması gerekmektedir.

Kirli Tekstillerin Toplanması, Taşınması ve Ayrıştırılması

- Temiz ve kirli çamaşır/tekstil için kullanılan transfer arabaları birbirinden ayrılmalı ve düzenli olarak dezenfekte edilerek kayıt altına alınmalıdır.
- Farklı linen grupları tanımlanmış taşıma arabaları ya da poşetler içerisinde ayrıştırılarak toplanmalıdır.

Yıkama ve Kurutma

- Yıkama ve kurutulması işlemlerinde yıkama programlarına uyulmalıdır. (pH, su sertliği, sıcaklık, su seviyesi, çamaşırların deterjanla temas ettiği süre, makine dolum oranı vb.) Covid-19 Küresel Salgın süresince çarşaf ve havlu gibi tekstil ürünleri 60-90 ^{o}C'de deterjan ile çamaşır makinesinde yıkanmalıdır.
- Temizlik bezleri ve MOP'lar yıkanırken kullanım alanlarına ve renklerine göre ayrıştırılmalı, ayrı yıkanmalıdır.

Temiz Çamaşırların/Tekstillerin Saklanması

- Temiz ve kirli çamaşır/tekstil alanları birbirinden ayrılmalıdır.
- Temiz çamaşır/tekstiller kontamine olmaması için gözenekli poşetlerde/kapalı dolaplarda saklanmalıdır.
- Temiz çamaşırların depolandığı yerler düzenli olarak temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

Paketleme

- Temiz tekstillerin çıkış noktasında paketlenmesi sağlanmalıdır. Taşınacağı yere kadar paketlerde açılmadan muhafaza edilmelidir.

Ekipman / Makine Temizlikleri

- Çamaşır makinalarını haftada bir 60 ^{o}C sıcaklıkta ve genel amaçlı temizleyici ile boş çalıştırılmalıdır.
- Kullanımdan sonra makinaların ve deterjanlıkların kapakları kuruması için açık bırakılmalıdır.

2.10.1. Dağıtım Yolları ve Şekilleri

Çamaşırhane çıkışında temiz tekstiller poşetlenerek, tanımlı temiz arabalara yüklenmeli ve kullanılacak alana transferi sağlanmalıdır.

2.10.2. Üniforma Yıkama

- Personel üniformaları, otel tekstilleri ile birlikte yıkanmamalı ve kumaşın dayanacağı maksimum sıcaklıkta yıkama işlemi yapılmalıdır.

- Yıkama sonrasında üniformaların muhafazasında; mümkün olduğunca teması en aza indirecek şekilde muhafaza edilmelidir.

2.10.3. Yıkanamayan Ürünler

Yatak, şilte ve yastık gibi yıkanamayan tekstil her misafir check out sonrasında; değişimi sağlanarak, uygun metot ile dezenfekte edilmelidir.

- Vücut sıvısı ile kontamine olması durumunda buharla temizlenebilir, yastık standart yıkama prosedürüne olarak yıkanabilir veya kuru temizleme yapılabilir.
- Yünlü battaniyeler ılık suda yıkanmalı ve daha sonra güneş altında veya düşük sıcaklıkta kurutucularda kurutulmalı veya kuru temizleme yapılmalıdır.
- Yorganlar sıcak su ve deterjanla yıkanmalı, daha sonra tercihen bir kurutucuda veya güneş altında kurutulmalı veya kuru temizleme yapılmalıdır.

2.10.4. Taşeron Çamaşırhane Hizmeti

- Taşeron çamaşırhane firmasının; uygun sıcaklık ve kimyasal kullanımına dikkat edip etmediği, personelinin, araçlarının, çalışma ortamının hijyeni vb. konuları işletme tarafından kontrol sıklığı gözden geçirilmelidir.
- Kirli tekstiller dışarıya gönderilirken sızdırmaz torba ile paketlenmeli ve torbalardan malzemelerin düşmesi engellenecek şekilde paketlenmelidir.

2.11. SPA & Wellness & Fitness

- Covid-19 küresel salgın döneminde, misafir ile fiziki mesafenin (1,5 m.) altındaki hizmetler sınırlandırılmalı veya bu hizmetler kaldırılmalıdır.
- SPA personeli kişisel koruyucu önlemleri (maske, eldiven, siperlikli maske vb.) kullanmalıdır.
- SPA ve içerisindeki tüm alanların temizlik ve dezenfeksiyon planları oluşturulmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
- Spa işletmesi tesis bünyesinde ise aşağıda belirtilen kapsamda hizmet verilmelidir. Ancak taşeron bünyesinde ise yapılan tüm işlemler ve uygulamalar tesis tarafından kontrol edilmelidir.
- Tüm SPA personeline alınan önlemler ve uygulamalar hakkında detaylı bilgilendirme ve eğitim verilmelidir.
- Personele kişisel ve misafir kaynaklı riskler ve aksiyon planı konusunda bilgilendirme yapılmalıdır.
- SPA içerisindeki temiz ve kirli havlu istasyonlarında, el temasını en aza indirecek şekilde önlemler alınmalıdır.
- SPA içerisinde uygun hava kalitesi sağlanmalı, temiz hava ile desteklenmeli, nem oranı kontrol edilmelidir.

2.11.1. SPA Resepsiyon Hizmetleri

- Covid-19 Küresel Salgını nedeniyle alınan tedbirler konusunda misafire bilgilendirme yapılmalıdır.
- Misafirlere SPA içinde alınmış olan tüm bu önlemlerin ve kuralların yazıldığı bilgilendirme dokümanı hazırlanabilir.

2.11.2. Hamam & Sauna & Buhar Odası

- Hamamlar, sauna, buhar odası, rasul, duşlar ve diğer alanların temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı düzenlenmelidir.
- Tüm bu alanlarda kapasite göz önünde bulundurulmalı ve fiziksel mesafe (1,5 m.) korunacak şekilde düzenlenmelidir. Kullanıcı sayısı %50 azaltılmalı ve kullanım rezervasyon sistemine bağlanmalıdır.
- Bu alanlarda kullanılan tüm ürünlerin (kese, sabun, duş jeli, şampuan vb.) tek kullanımlık ambalajlarda sunulmalıdır.
- Islak alanların günlük kullanım saatleri kısıtlı hale getirilebilir veya gün içerisinde bir kaç kez alanlar detaylı temizlenerek ve dezenfekte edilmelidir.

2.11.3. Fitness

- Fitness salonlarının temizlik ve dezenfeksiyon planları oluşturulmalı ve kayıt altına alınmalıdır. Temizlik planları içerisinde spor aletlerinin tüm yüzeyleri, kumanda kolları ve monitörler ile misafirlerin dokundukları alanlar, tuvalet, duş ve soyunma odaları yer almalıdır.
- Fitness içerisindeki temiz ve kirli havlu istasyonunda, misafirler ve çalışanların temasını en aza indirecek şekilde önlemler alınmalıdır.
- Fitness alanında el dezenfektanı bulunmalıdır.
- Fitness içinde yer alan tüm bireysel egzersiz cihazlarının aralarında en az 2 m. olacak şekilde yerleşim planlaması yapılmalıdır.
- Fitness kullanım alanı kapasitesi belirlenmeli, kişi başı 2,5 m^2 alan olacak şekilde düzenlenmelidir.
- Fitness içinde ya da farklı bir alanda yer alan grup egzersizleri yapılmamalı, bu alanlar bireysel egzersiz için planlanmalıdır.
- Fitness havalandırma sistemine taze hava girişi sağlanmalıdır.
- Fitness kullanım alanları ve cihazlar her kullanım sonrasında görevli personel tarafından dezenfekte edilmelidir. Ek olarak her sabah açılış öncesinde, kapalı olduğu öğle saatlerinde ve kapanış sonrası gece saatlerinde tüm alanlar, kullanılan ekipmanlar dezenfekte edilmeli, hava ve yüzey dezenfeksiyonu gerçekleştirilmelidir.
- Fitness personeli misafir ile fiziksel mesafesi 1,5 metrenin altında uygulamalar yapmamalı ve kişisel koruyucu önlemlerini almalıdır.

2.11.4. Diğer SPA Hizmet Alanları

- Masaj, vücut ve cilt bakım odaları, dinlenme ve diğer alanların temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı düzenlenmelidir.
- Tüm hizmet verilen alanlar misafir kullanımı sonrasında temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Masajlar, cilt ve vücut bakımlarında kullanılan kozmetik ürünlerin tek kullanımlık kullanılması tavsiye edilmektedir.
- Bakım yataklarında tek kullanımlık çarşaf ve havlu kullanılmalıdır.

2.12. Animasyon / Eğlence ve Aktivite

- İşletme içerisinde şovların sahnelendiği amfi tiyatrolar, etkinlik alanları vb. alanlarda sırasında oturma düzeni, ön-arka ve sağ-sol olmak üzere en az 1,5 m. fiziksel mesafe bırakılacak şekilde düzenlenmeli ve kapasite belirlenmelidir.
- Misafirlerin fiziksel mesafeye uyması hususunda bilgilendirmeler, gerektiğinde uyarılar yapılmalıdır.
- Alanlara girişte veya aktivite alanlarında ulaşılabilir alanlarda el dezenfektanları bulunmalıdır..
- Show, Disco, Parti, Canlı Müzik etkinliklerinde, temas gerektirecek danslar, oyunlar, yarışmalar yapılmamalıdır.
- Yoga, jimnastik gibi aktiviteler açık alanda en az 1,5 m. mesafe korunarak yapılmalıdır. Yere sermek için kullanılacak havlular çamaşırhaneden gelen temiz paketinden çıkmış havlular olmalıdır, minder, mat vb. kullanılacaksa dezenfekte edilmiş olmalı, her aktivite sonrası tekrar dezenfekte edilmelidir.
- Tüm aktivitelerde kullanılan malzemeler aktivite öncesinde ve sonrasında dezenfekte edilmelidir.
- Temaslı spor aktiviteleri, oyunlar, danslar ve kalabalık koşullar yaratan diğer etkinlikler uygulanmamalıdır. Ancak takım sporları, futbol, voleybol, sutopu vb. Uluslararası ve Ulusal federasyon tedbir ve kararları doğrultusunda düzenlenmesi işletme kararındadır.
- Gösterilerde kullanılan makyaj malzemeleri bireysel olmalı, kostümler tek kişi kullanımında ve gösteri sonrası kullanılan malzemelerle birlikte yıkanmalıdır.
- Sahne arkası kulisler, soyunma odaları fiziksel mesafeye uygun şekilde düzenlenmeli, yeterli havalandırılmalıdır.

2.12.1. Bireysel Etkinlik Yönetimi

- Temaslı spor aktiviteleri, oyunlar, danslar ve kalabalık koşullar yaratan diğer etkinlikler uygulanmamalıdır.
- Misafirler tavla, okey, masa tenisi, tenis vb. gibi bireysel aktivitelere yönlendirilmeli ve her kullanım öncesi ve sonrası verilen malzemeler dezenfekte edilmelidir.
- Verilen iskambil kâğıtları tekrar geriye alınmamak üzere misafire hediye edilmelidir.
- Langırt, bilardo, masa tenisi vb. aktivitelerde her kullanım sonrası dezenfeksiyon gerçekleştirilmelidir.

- Etkinlik ve aktivitelerde, misafirler arası sosyal mesafenin korunması adına Animatörler gerekli uyarılarda bulunmalıdır.
- Aktivite öncesi ve sonrası katılımcı misafirlerin ellerini dezenfekte etmesi sağlanmalıdır.
- Misafirin aktivite ekipmanlarıyla temasta olduğu alanlarda (dart, boccia, okçuluk vb.) misafirlere eldiven giydirilmelidir.
- Tattoo, yüz & vücut boyama vb., yakın temas gerektiren aktiviteler tercih edilmemelidir.

2.12.2. Dışarıdan Alınan Eğlence Hizmetleri

- Şov programları ve canlı müzik firma yetkilileri ile iletişime geçilerek, Covid-19 kapsamında alınan önlem ve aksiyonlar hakkında bilgi verilmeli ve işletme içerisinde bu kurallara uyulması istenmelidir.
- Misafir veya işletme çalışanları ile fiziksel mesafenin korunamayacağı şovlar kaldırılmalıdır.
- Covid-19 küresel salgını ile ilgili aldıkları tedbirler, ekipmanların ve transfer araçlarının dezenfeksiyon planları yazılı olarak istenmelidir.
- Tesise gelen şov, sahne performansı ve canlı müzik için gelen kişilerin/grupların tesise girişlerinde ateş ölçümü yapılarak kayıt altına alınmalıdır.
- Kişisel koruyucu donanımlarının tam olup olmadığı kontrol edilmeli ve gerekli olduğu durumlarda kullanmaları sağlanmalıdır. Gelen kişiler departman yetkilisi tarafından karşılanıp, tesiste uyması gereken kurallar anlatılarak departman refakatçisi eşliğinde fiziki mesafe kurallarına uyarak hazırlıklarını yapmaları sağlanmalıdır.

2.12.3. Oyun Parkurları / Luna Park / Macera Parkı

- Oyun parkuru kullanıcı sayısı, 1,5 m. fiziksel mesafe göz önünde bulundurularak belirlenmelidir.
- Parkur temizlik ve dezenfeksiyonları sıklığı kullanım sıklığına göre gözden geçirilmeli, özellikle el teması olan yüzeylerin dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.

2.13. Çocuk Kulübü / Gençlik Kulübü

Çocuk Kulübü / Gençlik Kulübü alanlarda, çocukların fiziksel mesafe kurallarına uyulmasında yeterli önlemler alınamıyorsa hizmetin sınırlandırılması veya durdurulması tavsiye edilir.

Çocuk Kulübü / Gençlik Kulübü içerisindeki tüm kullanım alanları için temizlik ve dezenfeksiyon planları oluşturulmalı ve kayıt altına alınmalıdır.

Her ne kadar mevcut kanıtlar çoğu çocuğun Covid-19 solunum semptomlarını daha az ciddiyette geliştirdiğini gösteriyor olsa da, Covid-19 ile enfekte olan, ciddi veya kritik hastalık geliştiren ve ölümle biten çocuk vakalar olduğu bildirilmiştir.

Çocuk kulübü personeli, herhangi bir solunum yolu hastalığı belirtisi için tetikte olmalı ve derhal çocuğun ebeveynlerini ve Covid-19 Kriz Ekibi'ni bilgilendirmelidir.

Çocuk sayısına ve ulusal sağlık yetkililerinden talimatlar dahil olmak üzere, yerel bağlama bağlı olarak, çocuklar için rekreasyon alanlarının kapatılmasına dikkat edilmelidir. Her durumda, bu tesislere özel temizlik ve dezenfeksiyon protokolleri uygulanmalıdır.

Genel Uygulamalar

- Çocuk kulübü resepsiyonunda kayıt esnasında fiziksel mesafenin korunması için yönlendirme, işaretleme, bilgilendirme vb. önlemler alınmalıdır.
- Kayıt esnasında, form doldurmak için kullanılan kalemler veya dijital ekranlar var ise her kullanım sonrası dezenfekte edilmelidir,
- Çocuk kulübüne girişte el dezenfektanı, galoş ve hijyen paspası olmalıdır. Çocuklar ve aileleri çocuk kulübüne girmeden önce elleri dezenfekte edilmelidir. El dezenfektanı ve galoş riskli görülen oyun odaları girişlerine de eklenebilir.
- Çocuk ve gençlik kulübü girişinde vücut ısıları ölçülerek kayıt altına alınmalıdır.
- Çocuk ve gençlik kulübünde her alanda kullanıcı sayısı, 1,5 m. fiziksel mesafe ve kişi başı 2,5 m2 alan olacak şekilde belirlenmelidir. Kulüp içerisinde çeşitli alanlarda uyarıcı levhalar ile fiziksel mesafe uyarıları yapılmalıdır.
- Çocuk ve gençlik kulübü kullanım saatleri sınırlandırılabilir ve/veya yoğunluğu önleyebilmek için gruplandırma yapılarak saatler planlanabilir. (örneğin yaşa göre planlama)
- Çocuk kulübünde oyuncak, ekipman ve yüzeylerde her kullanım sonrası temizlik ve dezenfeksiyon yapılmalıdır. Gün içerisinde detay temizlik yapılabilmesi için öğle saatinde kapanış-açılış saati verilebilir veya oyun odaları için kullanım saatleri konularak kapalı oldukları saatlerde temizlik ve dezenfeksiyonları yapılabilir.
- İçeriye taze hava girişini sağlayacak imkân var ise sık sık havalandırılmalıdır.
- Çocuklara mümkün olduğunca tuvalet ihtiyaçlarında refakat ederek ellerini doğru yıkaması sağlanmalıdır. Tuvaletlerde temassız sabunluk ve el dezenfektanı bulundurulmalıdır.
- Çocuk kulübü içerisindeki tuvaletlerin temizlik sıklığı kullanım yoğunluğuna bağlı olarak planlanmalıdır.
- Çocuklar ile yakın temasta olan çalışanların kişisel koruyucu önlemleri alması sağlanmalıdır.

Oyuncaklar/Ekipmanlar ve Aktiviteler

- Çocuk kulübü içerisinde bulunan oyuncakların türü tanımlanmalı, silinmesi zor ve sık yıkanmayan oyuncaklar (Pelüş, yünlü, tüylü vb.) kaldırılmalıdır. Mümkün olduğunca ortak kullanım oyuncaklar tercih edilmemelidir.
- Silinebilir oyuncak, malzeme ve yüzeylerin her kullanım sonrası dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
- Salıncak, trambolin, kaydırak vb. oyuncakların sıklıkla temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
- Kulüp içerisinde yapılacak aktivitelerde fiziksel mesafe kuralları göz önünde bulundurulmalı ve toplu aktiviteler, yüz boyama, tattoo vb. yakın temas gerektiren salgın dönemlerinde tercih edilmemelidir. Bu sebeple bireysel veya küçük gruplar halinde oynatılacak aktiviteler planlanmalıdır.

- Aktivite ekipmanları mümkün olduğunca tek kullanımlık malzemelerden tercih edilmelidir. Bireysel ya da tek kullanımlık olmayanlar sık sık değiştirilmeli veya uygun kimyasal ile her kullanım sonrası dezenfekte edilmelidir.
- Puzzle, oyun hamuru, lego, top havuzu vb. sık yıkanıp dezenfekte edilmesi zor olan oyuncakların kullanımının kısıtlanması sağlanmalıdır.
- Play-station oyun konsolları var ise joystickler her kullanım sonrası dezenfekte edilmelidir.
- Sık sık çocukların elleri yıkanmalı, bu yönde çocuklar teşvik edilmelidir. Doğru el yıkama ve kişisel hijyen ile ilgili öğretici oyunlar, eğitimler veya etkinlikler yapılmalıdır. Poster/afiş vb. görseller kullanılabilir.
- Ekipman veya makineler, kişiler arası 1,5 m. fiziksel mesafe korunacak şekilde yerleştirilmelidir. Her kullanım sonrası üretici talimatlarına uygun olarak dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
- Aktivite odalarında masa ve sandalye yerleşimleri çocuklar arası 1,5 m. fiziksel mesafe korunacak şekilde düzenlenmelidir.
- Aktivitelerde çocuklara verilen önlükler tek kullanımlık tercih edilmeli, eğer tek kullanımlık ürünler kullanılmıyorsa her kullanımdan sonrası yıkanmalıdır.
- Temizlik & dezenfeksiyonu ve fiziksel mesafenin korunması zor olan şişme oyun parkurları tercih edilmemelidir.
- Modüler oyun parkurlarında ve trambolinlerde çocukların ayakkabılarını çıkarmaları sağlanmalıdır.
- Dışarıdan alınan çocuk aktivitelerinde ekipman ve malzemelerin kullanım öncesi dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.

2.13.1. Mini Büfeler / İkramlar

- Fiziksel mesafeye uygun oturma düzeni uygulanmalıdır.
- Büfelerde kişiye özel tekli paket ürünler bulundurulmalıdır. Litrelik ürün tercih edilmemelidir.
- Sunulan tüm ürünler gıda güvenliği şartlarına uygun hazırlanmış olmalıdır.
- Çatal - kaşıklar tek kullanım tercih edilmeli, mümkün değilse dezenfekte edilerek, kağıt cepli, paketli kullanılmalıdır.
- Mama sandalyeleri her kullanım sonrası uygun kimyasallarla dezenfekte edilmeli ve bir sonraki kullanıma hazır olarak streçli bir şekilde muhafaza edilmelidir. Mama sandalyelerinde tek kullanımlık servis örtüsü bulundurulabilir.
- Misafirin kullanımına yönelik mikser, mikrodalga vb. ekipmanlar bir görevli yardımı ile kullanılmalı, mümkün değilse kaldırılmalı veya her kullanım sonrası temizliği ve dezenfeksiyonu takip edilmelidir.
- Kılavuzda sunum alanlarında belirtilen kurallar geçerli olmalıdır.

2.13.2. Uyku Odaları

- Uyku odasında yataklar arası mesafe en az 1,5 m. olacak şekilde düzenlenmeli ve uyku odalarını kullanacak maksimum kişi sayısı belirlenmelidir.

- Çocuk kulüplerinde çocukların uyuması için bulundurulan yatak tekstilleri takip edilmeli ve her kullanım sonrası değiştirilmelidir.
- Çocuk kulüplerinde temizliği ve dezenfeksiyonu kolay beşik/yatak vb. kullanılmalıdır.
- Çocuk kulüplerinde mümkün olduğunca perde hali olmaması tercih edilmelidir. Var ise temizlik planı sıklıkları göz önünde bulundurularak oluşturulmalıdır.
- Çocuk kulüplerinde havalandırma / iklimlendirme takip edilmelidir. Bu alanlarda HEPA filtre kullanımı sağlanmalıdır.

2.13.3. Oyun Salonları / Macera Parkları Oyun Salonu vb. Alanları

- Kapalı alan oyun salonları veya açık hava parklarında kullanıcı sayısı 1,5 m. fiziksel mesafe göz önünde bulundurularak belirlenmelidir. Fiziksel mesafe ile ilgili uyarıcı bilgilendirmeler, yer işaretleri vb. olmalıdır.
- Kapalı alanlarda havalandırma sisteminin temiz ve düzgün çalışması sağlanmalıdır.
- Oyun ekipmanlarının, araç ve gereçlerin temizlik ve dezenfeksiyonu (el tutma, oturma yerleri vb.) her kullanım sonrası yapılmalıdır.
- Girişte el dezenfeksiyonu bulundurulmalıdır.

2.14. Acente Temsilcisi/Rehberler Yönetimi

- İşletmelerde günlük çalışan acente temsilcilerinin tesise gelişlerinde ateş ölçümleri alınmalı ve kayıt edilmelidir.
- Acente temsilcilerinin kullandığı desk/masalar arası mesafe ve misafirler ile görüşmelerindeki mesafeler fiziki mesafe kuralına (1,5 m.) uygun olmalıdır.
- Acente temsilcilerinin misafirlere yönelik bilgilendirme toplantıları, otel turları vb. fiziksel mesafe kuralına uygun olarak yapıldığı garanti altına alınmalıdır.
- Acente temsilcileri/rehberler işletme içerisinde uygulanan Covid-19 önlem ve kuralları hususunda bilgilendirilmeli ve bu kurallara uyması istenmelidir.
- Gelen temsilcilerin mümkün olduğunca değiştirilmemesi acentelerden talep edilmelidir.

2.15. Bilgi Teknolojileri / İnternet Güvenliği

- Bilgi varlıklarının güvenliği garanti altına alınmalı ve küresel salgın sürecinde iş yapabilme yeterliliğine devam etme olanakları sağlanmalıdır.
- Ağ ve bilgisayar güvenliği sağlanarak, ağ ve bilgisayar ekipmanların bakım ve onarımları yetkili servisler tarafından kontrolü sağlanmalıdır.
- İşletmeler, toplantı ve eğitimlerini online ve offline yapabilecek uygun altyapı ve ekipmanları sağlanmalıdır.
- Çalışanların yetki veya sistemlere erişimleri kontrol edilmelidir.
- Bilgilerin kişilerce değiştirilmesi, silinmesi ya da herhangi bir şekilde tahrip edilmesi tehditlerine karşı önlemler alınmalı ve gerekli prosedürler oluşturulmalıdır.
- Bilginin ihtiyaç duyulduğu anda kullanıma hazır duruma getirilmesi sağlanmalıdır.

2.16. Satın Alma (Tedarik Zinciri Yönetimi)

- İşletmelerin salgınla birlikte tedarik zincirindeki mevcut aksaklıkları, stok durumlarını ve genel olarak da tedarikçilerin bu süreçten nasıl etkileneceğini belirlenmesi gerekmektedir. Bu noktada işletmeler talep yönetimi, lojistik için ön rezervasyon, satış sonrası stoklarının kullanımı ve tedarikçilerin öncelikli müşterileri arasında yer almak gibi yöntemlerden faydalanmalıdır.
- İşletmeler satın alma süreçlerini mümkün olduğunca dijital platformlarda yürütmeli, stok kontrolü, talep oluşturma, fiyatlandırma süreci, onaya sunulması ve onay basamakları için dijital çözümleri araştırmalı ve kullanma yoluna gitmelidir.
- Operasyonları ve tahmin edilen üretim planlarını sürekliliğini sağlanabilmesi için gereken tedarikçi seçeneklerini ve konumlarının belirlenmesi önemlidir.
- Tedarik zincirinin devamlılığını sağlayabilmek ve talepten arza topluca yanıt vermek için misafirlerin beklentilerinin doğru algılanarak, taleplerin karşılanması için tedarikçilerle işbirliği ve eş zamanlı planlama yapılmalıdır.
- Alternatif tedarik kaynaklarını belirlemek (Hızlı tedarikçi bulma ve kabul) misafirlerin taleplerinin karşılanabilmesi için önemlidir.
- Tedarik zincirinin kilit paydaşları için bir iletişim planı hazırlanmalı, ürün ve hizmet tedarik süreçleri bu plan doğrultusunda sürdürülmelidir.
- Tesiste kullanılan maske, el dezenfektanı, genel alan dezenfektanı ve temizlik malzemelerinin TSE ve CE belgeli olmasına dikkat edilmelidir.
- Gıda ürünleri tedarikinde mümkün olduğunca dökme ürünler tercih edilmemelidir.

2.16.1. Stok Yönetimi

Acil durum envanter yönetimi stratejilerini değerlendirmek için stok düzeylerinin gözden geçirilmesi misafir taleplerinin karşılanması için önemlidir. Bu noktada misafire sunulacak kritik ürünler belirlenmeli ve Covid-19 Küresel Salgın süresince minimum stok sistematiği ile çalışılmalıdır.

2.16.2. Sözleşmeler

- İşletme/tedarikçi sözleşmelerini gözden geçirilerek mücbir sebepler ile ilgili maddelerin revize edilmesi önemlidir. Tedarikçinin mücbir sebep maddesine başvurmasına karşılık gerekli önlemler alınmalıdır.
- Tedarikçilerin sözleşme uyumluluğu ile ilgili desteklenmesi ve mümkün olduğunca güncellenerek iş sürekliliği sağlanmalıdır.
- Mevcut ve gelecekteki sözleşmelerdeki riskleri belirlemek etkin bir sözleşme yönetimini sağlayacaktır.

2.17. Gece Kulübü (Kapalı Disko)

- Diskonun ve/veya gece kulübünün hizmet devamlılığı ile ilgili karar üst yönetim tarafından değerlendirilmelidir. Fiziksel mesafe kuralları kontrol altında tutulamayabilir.

- Kapalı disko ve/veya gece kulüplerinde uygun hava kalitesi sağlanmalı, temiz hava ile desteklenmelidir.
- Doğru kurulmayan/projelendirilmemiş havalandırmanın kendisi de bir bulaş kaynağı olabilir. Bu gibi durumlarda üst hava ışımalı armatürlerin kurulması bulaş kontrolüne destek olarak önerilebilir.
- Kullanıcı sayısı 1,5 m. fiziksel mesafe göz önünde bulundurularak belirlenmelidir. Fiziksel mesafe ile ilgili uyarıcı bilgilendirmeler, yer işaretleri vb. olmalıdır.

2.18. Toplantı Salonları / Kongre Merkezleri / Sinema Salonları

- Toplantı salonları, işletme yönetimi tarafından hazırlanan temizlik ve dezenfeksiyon planlarına göre temizlenmeli ve kayıt altına alınmalıdır.
- Toplantı salonlarının masa ve oturma düzenleri kişi başına minimum 2,5 m^2 alan sağlanacak ve fiziki mesafe masalar arasında en az 1,5 m., sandalyeler arası en az 80 cm. mesafe olacak şekilde kullanım planlanmalıdır.
- Toplantı salonlarında görevlendirilmiş personel, gerekli kişisel koruyucu malzemeleri (tek kullanımlık eldiven ve önlük, maske) kullanmalıdır.
- Toplantı salonları girişlerin el dezenfektanı bulunmalıdır.
- Toplantı salonlarında kullanılan teknik ekipmanlar (mikrofon, telsiz, telefon, monitör vs.) düzenli olarak dezenfekte edilmelidir.
- Toplantı salonlarında havalandırma sağlanmalıdır.

2.19. Golf Sahaları / Spor Tesisleri

- Transfer araçlarının (golf car, Club car vb.) temizlikleri her kullanım sonrası yapılmalı ve dezenfekte edilmelidir.
- Golf oyuncuları için kendi ekipmanlarını dezenfekte etme imkanı sağlanmalıdır.
- Turnuva şeklinde oyun planı yapıldıysa azami katılımcı sayısı belirlenmeli ve en az 1,5 m. fiziksel mesafe olan kuralına uyulmalıdır. Golf oyuncularının yanında refakatçi olarak ekipmanlarını taşıyan caddyler kişisel koruyucu donanımlarını kullanmalı ve fiziksel mesafe kuralını göz önünde bulundurmalıdır.
- Golf sahalarının sulaması insan yoğunluğunun olmadığı mümkün ise gece saatlerinde yapılmalıdır.
- Oyun sonrası golf oyuncularının bir araya geldiği 19. delik olarak tabir edilen bar, cafe, A'la Carte gibi sosyal alanlarda oturma mesafeleri en az 1 m. (tercihen 2 m.) olacak şekilde düzenlenmelidir.
- Golf oyuncuları Covid-19 kapsamında tesislerin belirlediği saha kurallarına uyacaklarına dair beyanı kabul etmelidir. Saha kurallarına aykırı davranan oyuncular uyarılmalı ve gerektiği durumlarda sahayı terk etmeleri istenmelidir.
- Tenis dışındaki spor sahalarında (futbol, basketbol vb.) fiziksel mesafenin korunması zor olacağından Covid-19 küresel salgını sırasında fiziki temas gerektiren spor alanlarının toplu olarak kullanılmaması esastır.

2.20. Revir / İşyeri Hekimi

- İşyerlerinde bulunan revir/sağlık hizmeti ofisi vb. alanların temizlik ve dezenfeksiyon planı oluşturulmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
- Görevli sağlık çalışanı/doktor gerekli kişisel koruyucu donanıma (maske, eldiven, siperlikli maske vb.) sahip olmalı ve fiziksel mesafenin altında hastalar ile temas etmesi gerektiği durumlarda mutlaka KKD kullanmalıdır.
- Hastaların revire girişinde maske takması sağlanmalıdır.
- Revir girişinde el dezenfektanı bulundurulmalıdır.
- Revirde Covid-19 ile ilk müdahale yöntemleri ve ekipmanları belirlenmelidir.
- Covid-19 teşhisi konmuş bir kişi tespit edildiğinde İşyeri Hekimi, Sağlık Bakanlığı'nın protokollerinin uygulanması yönünde işletme Covid-19 Kriz Ekibi' ni yönlendirmelidir.
- İşletmede, **"Tıbbi Atıkların Kontrolü Yönetmeliği"** ne uygun olarak hazırlanan atık yönetimi prosedürlerine revir çalışanları da uymakla yükümlü olmalıdır. Revirde oluşan tıbbi atıklar **"Çevre Kurulu ve Covid-19 Dönemi Atık Yönetimi"** maddesinde anlatıldığı gibi bertaraf edilmelidir.

2.21. Otel İçi Dükkânlar & Mağazalar

- İşletme içerisinde yer alan alt işletmeler; salgın süresince faaliyetlerini kontrollü yürütebilmesi adına kriz ekibi tarafından oluşturulan risk analizleri ve aksiyon planlarına uyum sağlamalıdır.
- İşletmeler bulaş kaynağı oluşturabileceği için; alt işletmelerinin temizlik ve dezenfeksiyon planı oluşturmaları talep edilir ve yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin etkinliği işletme yönetimi tarafından takip edilir.
- Otel içi mağaza ve dükkânların alanına göre, fiziksel mesafenin korunabileceği en fazla kişi sayısı belirlenmeli ve girişlerde bu sayılar görülebilecek şekilde belirtilmeli, misafirlerin bu kurala uyması sağlanmalıdır.
- Mağaza ve dükkân çalışanları ve içeri girerken misafirler maske kullanmalıdır. Koruyucu malzemelerin kullanım sürekliliği ile ilgili gerekli bilgilendirme yapılmalıdır.
- Alt işletmeler, Covid-19 bulaşına sebep olabilecek faaliyetlerini (kıyafet deneme, takı deneme gibi ürün denemeleri) kontrollü gerçekleştirmekten ve dezenfeksiyonundan sorumludur.
- Alt işletmeler; işletmelerin belirttiği alınması gereken tedbirler kapsamında; el dezenfektanları, araç, malzeme ve ekipmanların dezenfeksiyonu, alanın dezenfeksiyonu vb. kontrol tedbirlerini yerine getirmekle yükümlüdür.
- Mağaza & Dükkân çalışanları mümkün olduğunca aynı işletmede sabit olmalıdır.

2.22. Dış Kaynaklı Hizmetler

- İşletmenin dışarıdan aldığı tüm dış kaynaklı hizmetler (danışmanlık, eğitim, eğlence & aktivite, animasyon, şov, haşere ilaçlama, çamaşırhane, sağlık hizmeti, bakım hizmetleri vb.) ile yapılan sözleşmelerde mücbir sebepler maddesi gözden geçirilmeli, yok ise eklenmelidir. Detaylı bilgi için **"EK-5 Covid-19 Süresince İşletme Yasal Süreçleri"** incelenebilir.
- İşletmenin Covid-19 kapsamında aldığı tüm aksiyon ve önlemlere, dış kaynaklı hizmet sağlayıcıların uyması garanti altına alınmalıdır.

- İşletme yaptığı risk analizlerinde dış kaynaklı süreçlerini göz önünde bulundurmalıdır.
- Dışarıdan alınan aktivite, şov vb. **"2.12 Animasyon / Eğlence ve Aktivite"** başlığında detaylandırılmıştır.

Nargile

Covid-19 küresel salgın dönemi süresince hastalık bulaşma risklerinin yüksek olmasından dolayı nargile hizmetlerinin verilmemesi hastalığın yayılmasında önleyici olacaktır.

Su Sporları

- Fiziksel mesafenin korunmadığı spor aktiviteleri kaldırılmalıdır.
- Covid-19 küresel salgın süresince bulaşma riski yaratacak ortak kullanılan dalış tüpleri sebebi ile dalış hizmeti verilmemelidir.
- Jet ski, sörf, yelkenli vb. su sporları aktivitelerinde yüzeyler ve ortak kullanılan can yeleği, can simidi, bot vb. malzemeler her kullanım sonrası dezenfekte edilmelidir.

Tesis İçi Kurulan Pazarlar

İşletme içerisinde kurulan pazar, panayır, sergi vb. dış kaynaklı etkinliklerde, Covid-19 kapsamında riskler belirlenmeli ve gerekli aksiyonlar alınarak riskler ortadan kaldırılmalı veya minimize edilmelidir. Riskler minimize edilemiyorsa bu hizmetlerin alımı durdurulmalıdır.

2.22.1. Kuaför & Berber

Kuaför ve berber salonlarında verilen hizmetlerde, fiziksel temas yoğun olduğu için Covid-19 küresel salgın süresince bu hizmetin durdurulması gerekir.

Salgın sonrasında Covid-19 kapsamında riskler belirlenmeli ve gerekli tedbirler alınmalıdır. Kuaför ve berber salonlarında;

- Fiziksel mesafenin korunabilmesi için mekân düzenlemesi yapılmalıdır, işlem koltukları arasında mesafe minimum 1,5 m olmalıdır. Mümkün olmadığı durumlarda iç alandaki kişi sayısı, kişi başına minimum 2,5 m^2 alan düşecek şekilde sınırlandırılmalıdır.
- Kuaför ve berber salonları girişlerinde el dezenfektanı bulundurulmalıdır.
- Çalışanlar ve misafirler maske kullanmalıdır. Gerektiğinde çalışanlar siperlikli maske kullanmalıdır.
- Sıcak ve soğuk suyu bulunan ayrı bir el yıkama lavabosu bulunmalı. Otomatik sabunluk ve el dezenfektanı mevcut olmalıdır.
- Her misafir öncesi ve sonrası ellerin sabun ile yıkanması ve sonrasında dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır. Misafire temas olan işlemlerde eldiven giyilmelidir.
- Kuaförün elindeki kesikler veya sıyrıklar, su geçirmez bir bant ile kapatılmalı veya eldiven ile çalışılmalıdır.

- Her misafir için kullanılan berber tekstili, pedikür terliği, masaj çubuğu vb. buklet malzemeleri tek kullanımlık olmalıdır. Tek kullanımlık olmayan örtü ve havlu vb. her kullanım sonrasında değiştirilmeli ve çamaşır makinasında (> 60 ^{o}C) yıkanmalıdır.
- Havlu, örtü vb. çırpılmamalıdır.
- Her misafirden sonra temas edilen tüm sandalye, koltuk vb. temizlik ve dezenfeksiyonu yapılmalıdır.
- Kullanılan ustura sapı ve ucu, makas, tıraş makinesi, tırnak makası vb. alet ve ekipmanlar her kullanım öncesi ve sonrası dezenfekte edilmelidir ve tekrar kirlenmeyecek şekilde saklanmalıdır. (steril kağıt ya da UV Sterilizatör) Sterilizasyon için uygun olmayan aletler 10 – 12 saat süre ile dezenfektan solüsyonlar içinde bekletilmelidir.
- Jiletler her kullanımda yenileri ile değiştirilmelidir.
- Misafirlere ikram olarak verilen çay, kahve vb. bardakları elde değil, bulaşık makinesinde yıkayın. Mümkün ise tek kullanımlık tercih edilmelidir.

3. İşletmede Şüpheli Misafir ve Çalışan Olması Durumunda Genel Yaklaşım

- Misafirlerin kendilerinde veya bir başka misafirde hastalık semptomları görmesi ya da bir personel tarafından tespit edilmesi durumunda, ivedilikle Covid-19 Kriz Ekibi'nin bilgilendirilmesi ve hızlıca gerekli aksiyonların uygulanabilmesi için her işletme kendi yapısına uygun izleyeceği iç ve dış iletişim yolunu oluşturmalıdır.
- Vaka şüphesi olan kişilerin hastaneye yönlendirilmesi için işletmeler önceden hangi sağlık kuruluşlarına, nasıl yönlendirecekleri ile ilgili detayları Sağlık Bakanlığı'nın güncel Covid-19 Rehberi'nden takip etmeleri gereklidir.
- Çalışan tüm personellerden; Covid-19 semptomları gösteren, şüphe duyduğu misafirleri, çalışma arkadaşlarını ya da kendisini, bir üst amirine veya Covid-19 Kriz Ekibi'ne bildirmeleri ve kendisinde semptom görülmesi durumunda Covid-19 aksiyon planına uyacağı konusunda yazılı bir taahhüt alınmalıdır. Örnek Personel Sağlık Taahhütnamesi **"EK 12 Personel Covid-19 Taahhütnamesi"** nde bulunmaktadır.
- Vaka Şüphesi olan misafir ve çalışana yakın temas eden (misafir, misafir yakınları, çalışanlar vb.) kişiler hızlı bir şekilde belirlenir ve bu kişiler için de temel kişisel koruyucu önlemler alınır ve vaka şüphesi olan kişilerin Covid-19 teşhisleri netleşene kadar bu kişilerde belirlenen izolasyon alanlarında izole edilir.
- İşletmede şüpheli vaka olması durumunda Covid-19 Kriz Yönetim Ekibi hızlıca toplanarak risk yaratabilecek işletme faaliyetlerini gözden geçirmeli (özellikle dış kaynaklı bakım/onarım, inşaat, şov / canlı müzik vb.) ve riskin ortadan kaldırılamadığı veya minimize edilemediği tüm süreçler askıya alınmalıdır.
- Tesiste ortaya çıkabilecek olası salgınlar hakkında hızlı bir şekilde bilgi sağlamak ve bilgi edinmek için yönetim ve personel arasında iletişim ağının güçlendirilmesi önemlidir.
- **"EK-6 Salgın ve Hastalık Takibinde "Vaka Grafiği (Epi Curve)"**de belirtilen salgın ve hastalık takibi için "Vaka Grafiği" doldurulmalıdır.

Filyasyon/Sürveyans

Bu işlemler Sağlık Bakanlığı tarafından yürütülür:

Tesiste şüpheli bir vaka tespit edildikten hemen sonra başlamalıdır. WHO, olası veya teyit edilmiş bir vakanın semptomlarının başlamasından 2 gün önce ve 14 gün sonra aşağıdaki maruziyetlerden herhangi birini yaşayan bir kişi olarak tanımlamaktadır;

- Olası veya teyit edilmiş bir vakayla 1 m. içinde ve 15 dk.dan fazla yüz yüze temas,
- Olası veya teyit edilmiş bir vakayla doğrudan fiziksel temas ve bakım,
- Uygun kişisel koruyucu ekipman kullanmadan muhtemel veya doğrulanmış Covid-19 hastalığı olan bir hastaya doğrudan temas, bakım,
- Sağlık bakanlığı tarafından belirlenen diğer durumlar.

3.1. Hasta/Şüpheli Personel Yönetimi

- Otel misafirleri veya personelinde 37,5 ^{o}C üzerinde yüksek ateş, ani solunum yolu hastalığı belirtilerinden en az birisi olması durumunda öncelikle Covid-19 Kriz Ekibi bilgilendirilmeli ve enfekte olduğundan şüphelenilen kişilerin isimleri listelenmelidir.
- Listelenen kişilerin maske takması sağlanır ve diğer kişilerle ile mesafesi en az 1,5 m. olacak şekilde daha önce belirlenmiş izolasyon odası/ bölgesine alınır. Geçici olarak izole edilmeleri sağlanarak ortak kullanım alanlarını kullanması engelleyecek damlacık izolasyon önlemleri uygulanır. (Damlacık (aerosol) bulaşma genellikle solunum sistemi hastalıklarında görülen bulaşma şeklidir.)
- İzolasyon odası / bölgesine alınan şüpheli vakalar, Sağlık Bakanlığı'nın ALO 184 hattı aranarak sağlık kurumlarına yönlendirilmesi yapılmalıdır.
- Önceki 14 gün içerisinde doğrulanmış Covid-19 vakası ile yakın temas eden ve/veya ağır akut solunum yolu enfeksiyonları nedeni ile son 14 gün içinde hastanede yatma gerekliliği gelişen akut solunum yolu enfeksiyonu ve hastalık tablosunun başka bir neden/hastalık ile açıklanamayan teşhis konmamış misafir ve çalışanlar izlenmelidir.
- Covid-19 şüpheli misafir(ler) veya çalışan(lar) olması durumunda enfeksiyonun daha fazla yayılmasını önlemek için Covid-19 temizlik ve dezenfeksiyon planı acilen uygulanmalıdır.
- Eğer şüpheli semptom gösteren misafir odasında izole edilecek ise birlikte konakladığı ve temas halinde olan diğer misafirler ayrı odada izole edilmelidir.
- İzolasyon odası veya bölgesine görevli personel veya sağlık görevlileri dışında hiç kimsenin girmesine izin verilmemelidir. İzolasyon bölgesine alınan çalışan ve misafir aile üyeleri / arkadaşları vb. ziyaretçileri görmek istemesi, dışarıya çıkmak istemesi gibi durumları işletmeler yönetebilmelidir.
- İzole edilen misafirlerin bardak, tabak, çatal, bıçak vb. kullanımına yönelik malzemeler yıkama gerekliliği olmayacak şekilde tek kullanımlık seçilmelidir.

3.1.1. İzolasyon Odası / Bölgesi Özellikleri

İzolasyon odası ve bölgesi belirlenirken toplam konaklayan misafir sayısı ve toplam çalışan sayısı göz önünde bulundurulmalıdır. Mümkün olan seviyede izole edilen kişilerin ayrı ayrı izole edilmesidir. Eğer yeterli alan yok ise tercihen aynı odada konaklayan kişiler aynı izolasyon odasına alınabilir.

İzolasyon odası veya bölgesi;

- İzolasyon odaları, ortak kullanım alanlarından bağımsız,
- Yeterli havalandırma sistemine sahip,
- Ambulansın ve doktorun rahat ulaşabileceği,
- Kişisel tuvalet ve banyoya sahip,

bir bölgede konumlandırılmalıdır. Halı, perde, abajur vb. temizliği zor malzemeler, dekoratif ürünler bu odalarda tercih edilmemelidir.

İzolasyon odası veya bölgesinde aşağıdaki ekipman ve malzemeler hazır bulundurulmalıdır;

İzolasyon odasına giriş yetkisi bulunan kişiler ve şüpheli kişinin kullanımı için;

- Tek kullanımlık tulum, (steril olmayan, tercihen sıvı geçirimsiz ve uzun kollu)
- FFP2, FFP3 veya N95 maske
- Siperlikli maske veya koruyucu gözlük
- Cerrahi eldiven
- Ayak koruyucusu (boyunlu galoş) ve bone
- Sıvı sabun, el dezenfektanı

3.1.2. İzolasyon Odası / Bölgesi ve Şüpheli Vaka Odası Temizliği

Temizlik Ekibi

- Bu iş için görevlendirilmiş ve yapılacak olan detay temizlik, kimyasalların kullanımı ve kişisel korunma ile ilgili önceden eğitilmiş bir ekip oluşturulmalıdır.
- Bu ekipte yer alacak personel, riskli yaş aralığında olmamalı ve sağlık geçmişinde kronik hastalığı bulunmamalıdır. Personel, işyeri hekiminden bu alanda çalışabileceğine dair yazılı onay vermelidir.
- Her oda için aynı personelin işlem yaptırılması mümkün olduğunca değiştirilmemesi sağlanmalıdır.
- Bu ekip için aşağıda belirtilen özel kişisel koruyucu donanımlar kullandırılmalıdır;
    - Tek kullanımlık tulum, (steril olmayan, tercihen sıvı geçirimsiz ve uzun kollu)
    - FFP2, FFP3 veya N95 maske
    - Siperlikli maske veya koruyucu gözlük
    - Cerrahi eldiven
    - Ayak koruyucusu (boyunlu galoş) ve bone

- Temizlik ekibi kişisel koruyucu önlemlerin, alırken aşağıdaki hususlara dikkat etmeli;
    - Kişisel koruyucu donanımlar giyilmeden önce eller yıkanmalıdır,
    - Giyme sırası: Önlük veya tulum, maske, gözlük, siperlikli maske ve eldiven
    - Çıkarma sırası: Eldiven, gözlük, yüz koruyucu, önlük, maske
- Bu temizlik ekibinde yer alan kişilerin şüphe netleşinceye ve şüphenin negatif olduğu tespit edilinceye kadar mümkün ise diğer misafir alanlarını veya odalarını temizlememesi ve diğer çalışanlar ile ortak kullanım alanlarını kullanmaması sağlanmalıdır.
- Temizlik sonrası burada giyilen iç giysiler dahil çıkarılmalı ve üniforma değiştirilmelidir. işlem yapan kişinin mesai sonunda duş alması mümkün değilse açıkta olan el/ yüz bölgelerini dezenfekte etmesi tavsiye edilir.

Temizlik İşlemi

- Temizlik işlemi temizden kirliye olacak şekilde akış sağlanmalıdır. En son banyo temizliği yapılmalıdır. Temizlik işlemi başlamadan önce odanın havalandırılması sağlanmalıdır.
- Temizlik esnasında şüpheli kişi odada ise mutlaka şüpheli kişi de maske takmalıdır.
- Mümkün olduğunca, yalnızca tek kullanımlık temizlik malzemeleri (kullan at silme bezi, mop vb.) kullanılmalıdır. Eğer bu mümkün değilse kullanılan temizlik bezleri tüy bırakmayan tercih edilmeli ve şüpheli vaka odası dışında kullanılmamalı ve atılmalıdır. İplik paspas kullanılıyorsa çamaşır makinesinde yıkanabilir olmalıdır. Tekrar kullanılabilir olanlar her gün makinede yıkanmalıdır.
- Uygulanacak dezenfeksiyon yöntemleri **“EK-10 Dezenfeksiyon Yöntemleri ve Kimyasallar”**da detaylandırılmıştır.
- Banyo tertibatını, aynaları, vs. silmek ve kurulamak için bir bez kullanılıyorsa, temizliğe en az riskli malzemelerden başlanarak (ör. aynalar, el yıkama lavabosu ve küvet) yüksek riskli malzemelerle (ör. tuvalet, tuvalet fırçası ve taharet) devam edilmelidir.
- Bez ve emici malzemelerden yapılmış temizlik ekipmanları, fırça sünger vb. bu alana özgü olmalı ve başka bir alanda kullanılmamalı, sık sık yenileri ile değiştirilmelidir.
- Hastaların solunum sekresyonları veya diğer vücut sıvılarıyla kirlenmiş yüzeyler, ör. tuvalet, el yıkama lavaboları ve banyolar sıklıkla temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- El temasının yoğun olduğu yüzeyler (Telefon, uzaktan kumanda ekipmanı, kapı tokmakları/kolları, asansör düğmeleri, armatür başlıkları, banyo parmaklıkları, rezervuar butonu vb.) temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Tuvalet fırçası klozet içerisine uygun kimyasal döküldükten sonra içerisinde bekletilerek dezenfekte edilmelidir.
- Zemin temizliğinde de dezenfeksiyon özelliği olan kimyasallar kullanılmalıdır.
- Dezenfeksiyon yapılacak yüzeyler temiz olmalıdır. Fiziksel kirlilik var ise önce temizlik yapılmalı sonra dezenfeksiyon sağlanmalıdır.
- Fincanlar, tabaklar, camlar, çatal, kaşık vb. tek kullanımlık tercih edilmeli, kullanılacak ise mümkünse bulaşık makinesinde uygun sıcaklıklarda yıkanmalıdır. Elde yıkama yapılacaksa aşağıda belirtilen talimatlara uyulmalıdır:
    - Öncelikle, eller sabun ve sıcak suyla iyice yıkanmalı, tek kullanımlık eldiven giyilmeli,

- Malzemeler sıcak akan suda, deterjan ve yalnızca bu amaçla kullanılan bir sünger ile yıkanmalı,
- Tek kullanımlık kâğıt havluyla kurulanmalıdır.

Şüpheli Vaka Tekstil ve Linen Malzemelerinin Yıkanması

- Şüpheli vaka çamaşırlarının yıkanması ile ilgili çamaşırhane personeli önceden eğitilmelidir.
- Oluşan tekstil, linen ve giysiler sızdırmaz ağzı kapalı, geçirimsiz, işaretli çamaşır torbalarına konulmalı ve taşıma sırasında personel kişisel koruyucu önlemleri (eldiven, su geçirmez önlük / tulum vb.) almalıdır.
- Şüpheli vaka çamaşırlarının diğer çamaşırlarla birlikte yıkanabilir ancak ayrı yıkanması tavsiye edilir. Ayrı bir çamaşır makinesi bu dönem için tanımlanabilir.
- Çamaşırhanede bu işlemi yapan personel gerekli kişisel koruyucu önlemleri (maske, eldiven, siperlikli maske, tek kullanımlık önlük / tulum vb.) almalıdır, kesinlikle çıplak elle kirli tekstile temas etmemelidir.
- Tekstil, linen veya giysiler yıkanabilecekleri en yüksek sıcaklıkta yıkanmalıdır. (Min. 70 oC) Alternatif olarak dezenfeksiyon sağlayacak bir kimyasal veya buhar uygulanabilir.
- Kusma / dışkı / salgı ile kontamine olmuş yüzeyleri önceden temizlemek için yüksek oranda emici malzemeler kullanılmalı, kirlenen tüm yataklar, yatak şilteleri ve yumuşak döşemeler vb. uygun dezenfeksiyon yöntemiyle dezenfekte edilmelidir.
- Yıkama, kurutma ve ütüleme işlemleri tamamladıktan sonra, odaya çamaşırlar herhangi bir bulaşmaya maruz kalmayacak şekilde gönderilmelidir.

Hastalık Teşhisi Konmuş Misafirin Oda Temizliği

Hasta misafirlerin kaldığı odaların temizliğinde, izolasyon odası/bölgesinde tanımlanan temizlik ekibi, tanımlanmış kişisel koruyucu önlemlerini alarak işlem yapar. Hasta misafir odası temizliği, izolasyon odası / bölgesi ve şüpheli vaka odası temizliğinde belirtildiği gibi yapılır, bu işlemlere ek olarak aşağıdaki süreç basamakları izlenir;

- Malzemeler uygun şekilde temizlenemiyorsa, bu malzemeler atılmalı, tekrar kullanılmamalıdır.
- Kullanılmamış, yarım kalmış tek kullanımlık malzemeler (ör. tuvalet kağıtları, plastik bardaklar, buklet malzemeleri) ağzı kapalı bir şekilde atılmalıdır.
- Perde, koltuk, halı vb. malzemeler temizlenmeli ve uygun yöntemle dezenfeksiyonu sağlanmalıdır. (Çamaşır makinesinde yıkama, buhar uygulaması veya UV)
- Tüm yatak takımları, yumuşak döşemeleri, alan ve hava müsaitse birkaç saatliğine güneş ışığında bırakılmalı ve dezenfeksiyonu uygun yöntemle sağlanmalıdır. (Yıkama, buhar uygulaması, kimyasal uygulaması, UV teknolojiye sahip temizlik ekipmanı ile dezenfeksiyon).
- Hasta olan misafirlerin boşalttığı odalar en az 24 saat kadar boş bırakılmalıdır. Mümkün ise ortam sanitasyon yöntemleri ile hava dezenfeksiyonu yapılmalı, değil ise bu süreçte oda havalandırılmalıdır.

- Covid-19 teşhisi konulan misafirin odasındaki nevresim, çarşaf, havlu gibi tüm tekstil malzemesi ayrı ayrı poşetlere konularak çamaşırhane veya otel dışında çamaşır yıkama hizmeti alınan firmaya iletilir, bu ürünlerin 72 saat bekletildikten sonra diğer malzemelerden ayrı olarak yıkanması sağlanmalıdır.

4. EKLER

EK-1 TANIMLAR

- **SARS-CoV-2 nedir?** SARS-CoV-2, soğuk algınlığından şiddetli akut solunum sendromu (SARS) ve Ortadoğu solunum sendromu (MERS) gibi daha ciddi hastalıklara kadar uzanan hastalıklara neden olabilecek Corona virüsler olarak bilinen bir virüs ailesine aittir. SARS-CoV-2 virüsüne yakalanıp bu hastalığı geçirmeyebilirsiniz. Belirti-bulgu göstermeden atlatan çok kişi var.
- **Wuhan virüsü:** Virüs ilk çıktığı an basında yer aldığı isimdir. 2019-ncov: "2019 novel coronavirus"tür. Wuhan virüsü'nün ilk ve geçici bilimsel ismidir.
- **SARS-CoV-2:** Virüsün genetik dizilenmesi yapıldıktan sonra bu yeni Corona virüsün, SARS coronavirüsü ile %80 derecede benzediği ortaya çıktı. Bu sebeple ismi değiştirildi. Açılımı ise şu şekilde: Severe Acute Respiratory Syndrome CoronaVirus-2
- **Covid-19:** Yeni coronavirüse bağlı hastalığın adıdır. Corona Virus Disease 2019 açılımına sahip olan, SARS-CoV-2 bulaştıktan sonra oluşan hastalığın ismidir**.** Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ), 11 Şubat 2020'de bir açıklama yaparak, yeni Corona virüse bağlı hastalığın adını Covid-19 olarak duyurdu. Çin'de başlayan SARS CoV-2 enfeksiyonları, Türkiye ve dünyanın diğer bölgelerinde de doğrulanmış enfeksiyonlardır.

Covid-19 Belirtileri

Covid-19'a neden olan SARS-CoV-2 enfeksiyonu, hafif ila şiddetli arasında değişen hastalıklara neden olabilir ve bazı durumlarda ölümcül olabilir. Semptomlar tipik olarak ateş, öksürük ve nefes darlığı içerir.

Virüs bulaşmış bazı insanlar diğer solunum dışı semptomlar yaşadıklarını bildirmiştir. Asemptomatik vakalar olarak adlandırılan diğer kişilerde hiç semptom görülmemiştir. CDC'ye göre, Covid-19 semptomları maruziyetten 2 gün veya 14 gün sonra ortaya çıkabilir.

İzolasyon ve Karantina nedir? Farkları nelerdir?

Bu terimler genellikle bulaşıcı hastalıkların ortaya çıkmasıyla sık kullanılmaya başlanır.

- **İzolasyon:** bulaşıcı bir hastalığı olan hastaları, hasta olmayanlardan ayırır.
- **Karantina**: bulaşıcı bir hastalığa maruz kalan insanların hasta olup olmadıklarını görmek için hareketlerini ayırır ve kısıtlar.

Temel fark, izolasyon; belirli bir hastalıktan enfekte olmuş kişinin, halkı güvende tutmak için halktan ayrılmasıdır. Karantinada belirli bir virüs veya hastalıkla temas ettiğine inanılan bir kişi, gerçekten virüs bulaşmış olup olmadığını görmek için korunan bir ortama yerleştirilir.

Yani, ülkemiz için konuşacak olursak, **yurt dışından gelen birisine uygulanması gereken şey, o kişiyi 14 gün boyunca karantina altına almaktır veya kişinin kendisine karantina uygulamasıdır.**

Ülkeler bu tip salgın ya da pandemilerle mücadele edebilmek için, izolasyon ve karantina merkezleri bulundurmak zorundadır. Bu merkezler birbirinden farklı özellikte farklı konumda olmalıdır.

- **Risk:** Tehlikeden kaynaklanacak kayıp, zarar ya da başka zararlı sonuç meydana gelme ihtimali, belirsizliğin hedefler üzerindeki etkisi
- **Risk Değerlendirmesi**: İşyerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek potansiyel uygunsuzlukların belirlenmesi, bu tehlikelerin riske dönüşmesine yol açan faktörler ile tehlikelerden kaynaklanan risklerin analiz edilerek derecelendirilmesi ve önleyici faaliyetlerin kararlaştırılması amacıyla yapılması gerekli çalışmaları,
- **İş Sürekliliği:** İş sürekliliği, bir firmanın paydaşlarına sunmuş olduğu ürün ve hizmetlerin tamamının veya bir kısmının kesintiye uğramasına veya kabul edilemez düzeyde yavaşlamasına sebebiyet verecek bir olay karşısında süreçlerin kabul edilebilir bir düzeyde devamını ve en kısa sürede normale dönülmesini sağlamak amacıyla geliştirilen yöntemler bütünüdür.

GDPR (General Data Protection Regulation / Avrupa Birliği Genel Veri Koruma Tüzüğü)

27 Nisan 2016 tarihinde Brüksel'de kabul edilmiştir. Konusu ve hedefleri aşağıdaki gibidir.,

- Bu Tüzük'te gerçek kişilerin kişisel verilerin işlenmesiyle ilgili olarak korunmasına ilişkin kurallar ve kişisel verilerin serbest dolaşımına ilişkin kurallar belirtilir.
- Bu Tüzük'te gerçek kişilerin temel hakları ve özgürlükleri ve özellikle, kişisel verilerin korunması hakkı korunur.
- Kişisel verilerin Birlik içerisinde serbest dolaşımı, gerçek kişilerin kişisel verilerin işlenmesiyle ilgili olarak korunması ile bağlantılı sebeplerle ne kısıtlanır ne de yasaklanır

POSI (Prevent of the spread of infectious disease / Enfeksiyöz Hastalıkların Yayılmasını önleme)

Bulaşıcı hastalıkların işletme içerisinde yayılmasını önlemek için oluşturulan yazılı kurallardır. Sağlık ve halk sağlığı uygulama ortamlarında, enfeksiyon kontrolü bulaşıcı hastalığın yayılmasını önleyen ve içeren çeşitli önlemler içerir. Bu önlemler şunları içerir:

- El yıkama
- Enfeksiyon kontrol standardı, temas, damlacık ve havadan kaynaklanan önlemler
- İnsanların dekontaminasyonu ve ekipman ve çevre dezenfeksiyonu için prosedürler
- Kontakların karantinası (gerekirse)
- Maruz kalan bireylerin profilaksisi
- Enfeksiyon vektörlerinin kontrolü

Bu önleyici kuralların etkin bir şekilde uygulanmasıyla tesis içi misafir ve çalışanların sağlığı korunacaktır.

Mali Mesuliyet Sorumluluk Sigortası

Gerçek ya da tüzel kişilerin, kendilerinin veya çalışanlarının üçüncü şahıslara verebilecekleri her türlü bedeni ve maddi zararlar nedeniyle kendisine yöneltilebilecek tazminat talepleri ile ilgili sorumluluklarını teminat altına alan sigorta türüdür. Üçüncü şahısların vefatı, yaralanması veya sakat kalması nedeniyle ortaya çıkan tazminat talepleri ile üçüncü şahıslara ait malların, maddi zarar ve hasara uğraması neticesinde oluşacak tazminat taleplerini kapsamaktadır.

HEPA (High Efficiency Particulate Air / Yüksek Etkili Hava Partikülü) Filtre

Yüksek verimli partikül emici ve yüksek verimli partikül yakalama olarak da bilinen yüksek verimli partikül hava, hava filtresinin bir verimlilik standardıdır. HEPA standardını karşılayan filtrelerin belirli verimlilik düzeylerini karşılaması gerekir.

KKD (Kişisel Koruyucu Donanım)

Kişisel koruyucu donanım kısaltmasıdır. Kişisel koruyucu donanımlar kullanıcıları işyerindeki sağlık ve güvenlik risklerine karşı koruyan ekipmanlara verilen isimdir. Bu ekipmanlar eldiven, baret, göz koruyucuları, koruyucu kıyafetler, koruyucu ayakkabı, kemer ve paraşüt kemerdir. Aynı zamanda solunum koruyucu cihazlarda kişisel koruyucu donanım olarak tanımlanmaktadır.

WHO (World Health Organization)

Dünya Sağlık Örgütü'nün kısaltmasıdır. 7 Nisan 1945 yılında kurulmuştur. Sağlık alanında uluslararası nitelik taşıyan çalışmalarda yönetici ve koordinatör makam sıfatıyla hareket etmektedir.

EK-2 Örnek; Covid-19 Önlemleri Personel Duyurusu

Değerli XXX Hotel Çalışanları,

XXX Hotel Yönetimi, Çin'den başlayarak Asya'ya ve Avrupa'ya yayılan ve küresel ekonomiyi olumsuz etkileyecek boyutlara ulaşan Covid-19 salgınıyla ilgili çalışanlarımızın sağlık ve esenliğine verdiğimiz önem gereği bir dizi önlem alınması kararı almıştır.

Bu kararlar gereği, işletmemizde görülmesi olası Covid-19 vakalarına karşı, bu metnin en altında isimleri, görevleri ve iletişim bilgileri yer alan bir kriz komitesi oluşturulmuştur. İşletme Covid-19 kriz komitemiz, salgının uluslararası seyahat, çalışanlarımızın sağlığı ve güvenliği ile operasyonel konularda gelişmeleri yakından izlemektedir. Komite gerekli operasyonel kararları almakta tam yetkilidir.

Söz konusu salgın hastalıkla ilgili acil olduğunu düşündüğünüz durumlarda, öncelikli olarak kriz komitesi ile en etkili yolu kullanarak iletişim kurmanız gerekmektedir. Kurumsal düzeyde alınan önlemlerin yanı sıra çalışanlarımızın Covid-19 salgınına karşı alması gereken bireysel önlemler şöyledir.

Covid-19 salgınına yönelik hazırlıklar kapsamında hepimizin doğru ve eksiksiz bilgilenmesi kritik önem taşımaktadır. Aşağıda linki verilen T.C. Sağlık Bakanlığı tarafından Corona Virüs hakkında oluşturulan bilgi dosyasının incelenmesi gerekmektedir.

https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/bulasici-hastaliklar/2019-n-cov/liste/2019-ncov-sik-sorulan-sorular.html

Tüm işletme çalışanları, bir sonraki duyuruya kadar Dünya Sağlık Örgütünün (WHO) açıkladığı salgının çok görüldüğü ülkelere seyahat etmemelidir.

Covid-19 vakalarının bulunduğu ülkelere yakın zamanda iş veya turistik amaçlı seyahat eden çalışanlarımızın veya söz konusu ülkelere iş veya turistik amaçla seyahat edenlerle teması olan çalışanlarımızın;

- Herhangi bir hastalık belirtisi olmasa bile, kendi departmanının yöneticisine veya Covid-19 Kriz Ekibi Liderine durumunu bildirmesi,
- İlgili sağlık kuruluşunda gerekli muayene ve tetkiklerini yaptırması,
- Kuluçka süresi olarak bilinen 14 günlük süre boyunca evden çalışması gerekmektedir.
- Yapılan testlerde Covid-19 pozitif çıkan arkadaşımızın bu bilgiyi de derhal kriz komitesi ile paylaşması gerekmektedir.

EK-3 Örnek; Covid-19 Önlemleri Misafir Duyurusu

Değerli Misafirlerimiz,

Dünya ve ülkemizde baş gösteren Covid-19 virüsü ile ilgili XXX Hotel ailesi olarak sizleri ve aile üyelerinizi önemsiyoruz ve aldığımız bir dizi önlemlerle ilgili sizleri bilgilendirmek istiyoruz.

Otelimiz Salgın Hastalıklar Kriz Yönetimi Prosedürlerine Bağlı Olarak; Covid-19 virüsüne karşı önleyici uygularımızı genel ve çocuk alanlarımızda, misafir ve çalışan alanlarımızda detaylı ve titizlikle uygulamaktayız.

Öncelikle, otelimizde tüm üst yönetimin dahil olduğu bir izleme kurulu oluşturduk; **"Riskin somut, tedbirlerin ise hızlı ve etkin alınması"** bilinci ile çalışanlarımıza kişisel hijyen seviyelerinin nasıl artıracaklarını anlattık, tüm alanlarımızın ortam-yüzey hijyen tedbirleri başta olmak üzere detaylı temizlik ve dezenfeksiyon uygulamalarını yaptık. Bu temizlik ve dezenfeksiyonlarda odalar, mini Club, hamam & SPA, kullanım ve havuz suları ile ilgili hijyen tedbirlerimizi uyguladık ve gereken tedbirleri üst seviyede aldık.

XXX Hotel ilgili ulusal ve uluslararası tüm kurum ve kuruluşlarla yakın temasta olup, aldığımız önlemleri sizlerin ve çalışanlarımızın güvenliğini ve sağlıklarını güvence altına almak için geliştirmeye devam edeceğiz.

Desteğiniz ve anlayışınız için teşekkür ederiz.

EK-4 Çalışan Maliyetleri

1- Yıllık İzin Yükünü Azaltma

Yıllık ücreti izin 4857 sayılı İş Kanunu'nun 53. ve 60. maddeleri arasında düzenlenmiş olup, işçi aleyhine değişiklik yapılması gerek Kanun ve gerekse de yargı kararları mümkün değildir. Burada kanun değişikliği yapılmadan yıllık izin yükü azaltılamaz. Ancak izin kullanım dönemi için işverenin planlama hakkı oluğundan yıllık izinler hizmetin aksamayacağı şekilde planlanabilir.

2- Ayın Belli Günlerinde Herkes İçin Ücretsiz İzin

Bilindiği üzere, normal şartlarda işverenlerin tek taraflı olarak işçileri ücretsiz izne göndermesi mümkün değilse de Torba Kanun ile İş Kanunu'na eklenen geçici 10. maddenin ikinci fıkrasında fesih yasağı uygulanan hallerde işverenin işçisini ücretsiz izne gönderebileceği ve ücretsiz izne gönderildiği gerekçesiyle işçinin iş akdini haklı nedenle feshi edemeyeceği, başka bir deyişle kıdem tazminatına hak kazanarak iş akdini sonlandıramayacağı ifade edilmiştir.

Bununla birlikte, Covid-19 salgın hastalığı neticesinde kamu yararının gerektirmesi halinde yukarıda ifade edilen Torba Kanun'un yürürlüğe girdiği tarihten itibaren 3 (üç) ay süre ile işverenler tarafından İş Kanunu'nun 25/II. maddesi dışında fesih yapılamayacağı ve fesih yasağının uygulandığı süreçte işçinin yazılı onayı olmaksızın 3 (üç) ayı geçmemek üzere ücretsiz izne gönderilebileceği anlaşılmaktadır.

Hemen belirtmek gerekir ki Cumhurbaşkanı, ücretsiz izin yönünden belirlenen bu 3 aylık süreyi, 6 aya kadar uzatmaya yetkili kılınmıştır.

İşbu düzenleme ile birlikte, ücretsiz izne ayrılarak ücret desteğinden yararlanan işçinin hiçbir şekilde çalıştırılmaması ve hatta uzaktan eğitim dahil işi gereği hiçbir işin yaptırılmaması gerektiği sonucuna varılmaktadır.

Aksi halde işçinin işveren tarafından fiilen çalıştırılmaya devam ettiğinin tespiti durumunda her işçi ve çalıştırıldığı her ay için ayrı ayrı olmak üzere fiilin işlendiği tarihteki aylık brüt asgari ücret tutarında idari para cezası uygulanabilecek ve ödenen nakdi ücret desteği ödeme tarihinden itibaren işleyecek yasal faizi ile birlikte işverenden tahsil edilebilecektir.

Buna ek olarak, işçinin, ücretini de işverenden geriye dönük olarak talep edebileceğine dikkat edilmesi gerekmektedir. Her ne kadar işçiye, ücretsiz izne gönderilmesi sebebiyle iş sözleşmesinin haklı nedenle feshedilmesi hakkı tanınmamış ise de işverenler tarafından işbu ücretsiz izne gönderme hakkı kullanılırken 4721 sayılı Medeni Kanun madde 2'de düzenlenen dürüstlük kuralına uygun davranılarak ücretsiz izne gönderme hakkı durumun gerçekten gerektirdiği hallerde kullanılmalıdır.

Bu noktada dikkat edilmesi gereken husus 7244 sayılı Torba Kanun'un resmi gazetede yayımlandığı tarih olan 17.04.2020 tarihinden itibaren 3 ay süre ile ücretsiz izin hakkının kullanılabileceği ve cumhurbaşkanı tarafından bu sürenin 6 aya kadar uzatılabileceğidir. Şayet bu süre uzatılmaz ise 17.07.2020 tarihinden

itibaren işverenin bu maddeye dayanarak işçinin rızasını almaksızın ücretsiz izin kullandırma hakkı bulunmamaktadır.

3- Uzaktan Çalışma Modeli İle Yeme, İçme, Ulaşım Gibi Personel Maliyetlerinin Düşürülmesi

Gerek uluslararası sözleşmelerde gerekse birçok ülke hukukunda uzaktan çalışmanın "gönüllülük" esasına dayandığı ve tarafların karşılıklı anlaşması sonucu uygulanabileceği düzenlenmiştir. Bu anlayış İşK md. 22/2'de yer alan ve tarafların aralarında anlaşarak çalışma koşullarını her zaman değiştirebileceğine ilişkin hüküm ile de paralellik taşımaktadır.

Bununla birlikte işverenin tek taraflı iradesi ile uzaktan çalışma uygulamasına geçmesi çalışma koşullarında esaslı değişiklik teşkil eder. İşK md. 22 gereğince işveren bu şekilde bir düzenlemeyi ancak durumu işçiye yazılı olarak bildirmek suretiyle yapabilir. Bu şekle uygun olarak yapılmayan ve işçi tarafından 6 (altı) iş günü içinde yazılı olarak kabul edilmeyen değişiklik işçiyi bağlamaz. İşveren bu halde değişikliğin geçerli bir nedene dayandığını yazılı olarak açıklamak ve bildirim süresine uymak suretiyle iş sözleşmesini feshedebilir. Ancak bu halde de feshin son çare olması ilkesi ve feshin geçerli bir nedene dayanması gözetilmelidir.

Sektör itibari ile Turizm, uzaktan çalışacak personel sayısının en az olduğu sektörlerden birisidir. Uzaktan çalışma şartları çerçevesinde işçinin uzaktan çalışmayı kabul etmemesi durumunda her olay kendi temelinde değerlendirilecek olsa da genel itibari ile feshin haksız fesih olacağı düşünülmektedir.

İş Kanunu işverenin, uzaktan çalışma ilişkisiyle iş verdiği çalışanın yaptığı işin niteliğini dikkate alarak iş sağlığı ve güvenliği önlemleri konusunda çalışanı bilgilendirmek, gerekli eğitimi vermek, sağlık gözetimini sağlamak ve sağladığı ekipmanla ilgili gerekli iş güvenliği tedbirlerini almakla yükümlü olduğunu hüküm altına almıştır.

İşveren evden çalışan işçinin ücretini tam olarak ödemekle yükümlüdür. Kesinti yapılamaz. Yemek ücreti iş sözleşmesinde yahut uygulama ile işin nerede görüleceğinden bağımsız şekilde, ücretin parçası olarak kararlaştırılmışsa evden çalışma halinde dahi kesilmemesi gerekir.

Yine ulaşım yardımı da iş sözleşmesinde yahut uygulama ile ücretin bir parçası olarak veriliyorsa evden çalışma halinde dahi kesilmemesi gerekir. Yine ulaşım yardımı da iş sözleşmesinde yahut uygulama ile ücretin bir parçası olarak veriliyorsa evden çalışma halinde dahi kesilmemesi gerekir. Geçici olarak uzaktan çalışmanın uygulandığı hallerde işverenin işçiye normal şartlarda ödediği yol ve yemek ücretini ödememesi ise çalışma şartlarında esaslı değişiklik teşkil etmektedir. Bu durumda İşK. md. 22 hükmü uygulama alanı bulacaktır.

4- İşten Çıkarma

7244 sayılı torba kanunun resmi gazetede yayımlandığı tarih olan 17.04.2020 tarihinden itibaren 3 (üç) ay süreyle 25. maddenin birinci fıkrasının (II) numaralı bendinde ve diğer kanunların ilgili hükümlerinde yer alan ahlak ve iyi niyet kurallarına uymayan haller ve benzeri sebepler dışında işveren tarafından fesih edilemeyecektir.

Cumhurbaşkanı tarafından bu süre 6 aya kadar uzatılabilecektir. Bu durumda işverenlerin şu anki durum itibari ile 17.07.2020 tarihine kadar işçi çıkarmaları iyi niyet kuralları haricinde yasaklanmış olup, bu hususun da dikkate alınması gerekmektedir.

Çalışan bulaşıcı veya işi ile bağdaşmayan bir hastalığa tutulursa kıdem tazminatını talep ederek haklı nedenle sözleşmesini feshedebilir (4857 24. madde)

İşçinin bu durumda haklı nedenle fesih hakkı vardır. Ancak işçinin illa ki bulaşıcı hastalığa tutulması iş akdinin feshi için gerekli değildir. Bulaşıcı hastalığa tutulma ihtimali dahi iş akdinin işçi tarafından haklı nedenle fesih sebebidir. İşçinin, iş akdinin devamı sırasında bulaşıcı hastalığa yakalanması durumunda, bu durum iş kazası olarak sayılabilecek olup, gerekli tedbirlerin bu hususlar göz önüne alınarak alınması tavsiye olunur.

EK-5 Covid-19 Sürecinde İşletme Yasal Süreci

1- Reklamasyon Süreçleri

Orta ve uzun vadede salgın hastalık nedeni ile işletmelerin büyük çaplı reklamasyon ile karşı karşıya kalmaları muhtemel olup, bu hususta yargı yollarına gidilebilir. Nitekim işletmeler tarafından yapılan sigorta sözleşmelerinde, işletmede kalan misafirin rahatsızlanması noktasında tazminatlar sigorta kapsamına alınmıştır. Ancak uluslararası hukuk çerçevesinde doğacak reklamasyonlar sigorta şirketleri tarafından karşılanmamaktadır. Bu noktada hukuk sistemimize yeni giren arabuluculuk yolu ile çözümlenmesi sureti ile iç hukukumuzca kabul edilebilir hale getirilmesi mümkün olabilecektir.

Türkiye, Arabuluculuk Sonucunda Yapılan Uluslararası Sulh Anlaşmaları Hakkında Birleşmiş Milletler Sözleşmesi'ni ("Singapur Sözleşmesi") 7 Ağustos 2019 tarihinde imzaladı. Singapur Sözleşmesi, arabuluculuk sonucunda imzalanan uluslararası sulh anlaşmalarının icra edilebilirliğini düzenlemektedir. Singapur Sözleşmesi bu yönüyle, Türkiye'nin de taraf olduğu yabancı hakem kararlarının tenfizini düzenleyen 1956 tarihli Yabancı Hakem Kararlarının Tanınması ve İcrası Hakkındaki New York Sözleşmesi'ne benzetilebilir.

Türk Hukuku uyarınca tarafların üzerinde serbestçe tasarruf edebildiği özel hukuk işlemlerinden doğan tüm uyuşmazlıklar arabuluculuğa elverişlidir. Bununla beraber, taraflar, alacak ve tazminat taleplerine ilişkin ticari uyuşmazlıklar için Türk Ticaret Kanunu uyarınca zorunlu arabuluculuğa gitmelidir. Singapur Sözleşmesi, ticari uyuşmazlıkların arabuluculukla çözülmesi halinde taraflarca imzalanan uluslararası sulh anlaşmalarına uygulanmaktadır. Bu durum dikkate alındığında, ticari uyuşmazlıklar bakımından dava açmadan önce başvurulan zorunlu arabuluculuk neticesinde imzalanan sulh anlaşmaları da, Singapur Sözleşmesi'nde aranan diğer şartların da varlığı halinde, Singapur Sözleşmesi'nin uygulama alanına girecektir. Böylelikle, uluslararası ticari uyuşmazlıklara ilişkin olan ve zorunlu arabuluculuk sonucu imzalanan sulh anlaşmalarının Singapur Sözleşmesi'ne taraf devletlerde de kolayca icra edilebilecek olması, zorunlu arabuluculuğu bu nitelikteki uyuşmazlıkların çözümü bakımından oldukça işlevsel ve etkili bir yol haline getirecektir.

Bu noktada reklamasyon uyuşmazlıkları nedeni ile arabuluculuk görüşmeleri sonucu varılan anlaşmalar neticesinde işletmeler tarafından ödenen tazminatlar iç hukukta kabul edilebilir bir mahkeme kararı sayılacağından, sigorta şirketleri tarafından reklamasyonların karşılanması mümkün olacaktır.

Ancak burada işletmelerin yapmış oldukları otel ve tatil köyü sigortalarında salgın hastalıkların kapsam dahilinde kalıp kalmadığını mutlak surette kontrol etmeleri; bu risk kapsam dışında ise ivedilikle sigorta poliçelerini güncellemeleri gerekmektedir.

2- Çalışan Hakları

İşçi işyerinde hastalanma tehlikesinin bulunması durumunda hem belirli hem de belirsiz süreli iş sözleşmesini derhal feshedebilir. İş Kanunu'nun 24. maddesi I. fıkrasının (b) bendine göre, işçinin sürekli olarak yakından ve doğrudan buluşup görüştüğü işveren yahut başka bir işçinin bulaşıcı veya işçinin işi ile bağdaşmayan bir hastalığa tutulması haklı nedenle fesih sebebidir.

İş sözleşmesinin konusu olan işin yapılması işin niteliğinden doğan bir sebeple işçinin sağlığı veya yaşayışı için tehlikeli olursa işçi iş akdini yine haklı nedenle derhal sona erdirebilir (İş K. m.24/I-a). İşyerinde iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınmaması halinde de işçi, çalışma koşullarının uygulanmaması nedeniyle İş Kanunu'nun 24. maddesinin II. fıkrasının (f) bendi uyarınca iş sözleşmesini haklı nedenle feshedebilir. Bu noktada iş akdinin feshetmeyen ve hala çalışmaya başlayan bir işçinin bulaşıcı hastalığa yakalanması durumunda hangi hastalıkların yapılan işin niteliğinden doğduğu her somut olayın özellikleri dikkate alınarak belirlenmelidir.

Şüphesiz işçi meslek hastalığına yakalanması halinde İş K. m.24/I-a hükmüne dayanarak sözleşmesini haklı nedenle feshedebilir. 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu'nun 14. maddesinin 1. fıkrasına göre, *"Meslek hastalığı, sigortalının çalıştığı veya yaptığı işin niteliğinden dolayı tekrarlanan bir sebeple veya işin yürütülmesi şartları yüzünden uğradığı geçici veya sürekli hastalık, bedensel veya ruhsal özürlülük halleridir."* İşçinin bir kazaya uğraması veya bir meslek hastalığına yakalanmasında olduğu gibi, eğer tehlike zaten gerçekleşmişse, işçi iş sözleşmesini İş K. m.24/I-a hükmüne göre feshedebilir. İş Kanunu'nun. 24. maddesinin I. fıkrasının b bendinde derhal feshe sebebiyet veren diğer bir sağlık sebebi düzenlenmiştir. Bu hükme göre, *"İşçinin sürekli olarak yakından ve doğrudan buluşup görüştüğü işveren yahut başka bir işçi bulaşıcı veya işçinin işi ile bağdaşmayan bir hastalığa tutulursa"* işçi iş sözleşmesini haklı nedenle derhal feshedebilir. Burada feshe sebebiyet veren iki ayrı durum vardır:

- Birincisi, işçinin sürekli olarak yakından ve doğrudan buluşup görüştüğü işveren yahut başka bir işçinin "bulaşıcı" bir hastalığa yakalanması,
- İkincisi, işçinin sürekli olarak yakından ve doğrudan buluşup görüştüğü işveren yahut diğer bir işçi konumunda çalışan kişinin "işçinin işi ile bağdaşmayan" bir hastalığa yakalanmasıdır.

Bulaşıcı hastalık, işçi bakımından başlı başına bir tehlikedir ve haklı nedenle fesih için yeterlidir. Bu nedenle bu hastalığın ayrıca işçinin yaptığı iş ile bağdaşmaması gerekmez. Kanundaki ifadeden de, bu iki tehlike veya istenmeyen durumdan birinin gerçekleşmesi yeterli sayılmıştır. Dolayısıyla, bu koşullardan herhangi birinin gerçekleşmesi işçinin haklı nedenle iş sözleşmesini derhal feshetmesi için yeterlidir. Madde 24/I-b bendinde belirtilen iş sözleşmesinin feshine yol açabilecek hastalığın işçinin "sürekli olarak *yakından ve doğrudan buluşup görüştüğü işveren yahut başka bir işçide"* gerçekleşmesi gerekir. Maddede bahsedilen işçi kavramına işveren vekilleri de dahil edilmelidir. Diğer işçilerin, işverenin ya da işveren vekilinin nor- mal bir çalışma süresi içinde sürekli denebilecek şekilde işçiyle bir araya gelmeleri, doğrudan doğruya sıkça temasta bulunuyor olmaları ve bunun işçinin hastalanmasına yol açabilecek şekilde olması gerekir. Aksi halde hastanın kendisiyle çok ender temasta bulunduğu ya da hiç temasta bulunmadığı bir işçinin bu nedenle iş sözleşmesini feshetmesi haklı değildir.

4857 s. İş Kanunu'nun 24. maddesinde bulaşıcı hastalıktan fesih sebebi olarak bahsedilmesine rağmen, hem bu Kanunda, hem de diğer İş Kanunlarında bulaşıcı hastalığın tanımı yapılmamıştır. Aynı şekilde, Türk Sağlık Mevzuatında da bulaşıcı hastalığın ne olduğuna ilişkin bir tanıma yer verilmemiştir. Buna karşın 24.4.1930 tarihli ve 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanununda yine tanım verilmeksizin, bu- laşıcı hastalıklarla ilgili hukuki düzenlemeler bulunmaktadır.43 Bu Kanunun 57-96. maddeleri arasında, ikinci babının ikinci faslında, *"Memleket dahilinde sari ve salgın hastalıklarla mücadele"* başlığı altında, bulaşıcı

hastalıklarla mücadelede alınacak tedbirleri düzenlemiştir. Söz konusu Kanunun 57. maddesinde bildirimi zorunlu olan hastalıklar sayılmıştır. Ancak bu maddede belirtilen hastalıkların dışında kalan başka bir hastalığın da salgın şeklini alması halinde, o hastalığın da bildirilmesinin zorunlu olduğuna Sağlık Bakanlığı karar verebilir (Umumi Hıfzıssıhha Kanunu, m. 64).

Umumi Hıfzıssıhha Kanunu'nda, 57. maddede sayılan bulaşıcı hastalıklardan birine yakalananlara çalışma yasağı getirilmiştir. Bu Kanunun 76. Maddesine göre, *"Etrafında bulunanlara sari ve salgın hastalıklardan birini nakle vasıta olduğu muhakkak olan kimseler muvakkaten ve bu zail oluncaya kadar meslek sanatları- nı icrasından hıfzıssıhha meclisleri kararıyle menolunur."* Maddede söz konusu olan çalışma yasağı kararı, Hıfzıssıhha Meclisince verilecektir. Bu çalışma yasağı hastalığın geçmesiyle birlikte sona erecektir. Kanımızca, işverenler çalışma yasağı kararı verildikten sonra ilgili işçiden iş görme borcunu yerine getirmesini talep edemez. Bulaşıcı hastalıklara yakalananların, hastalık devam ettiği sürece karantina altında tutulmaları yasal bir zorunluluk olduğundan, söz konusu çalışma yasağı esnasında iş ilişkisi askıda kalır (Umumi Hıfzıssıhha Kanunu m.72, m.73).

30.5.2007 tarihinde yürürlüğe giren "Bulaşıcı Hastalıklar Sürveyans ve Kontrol Esasları Yönetmeliği"nde hangi hastalıkların bulaşıcı hastalık olduğu belirtilmiştir. Yönetmelik EK–I'de yer alan Bulaşıcı Hastalıklar Listesi'nde bulaşıcı hastalıklar tek tek sayılmıştır.

Sağlık nedenleri grubuna girebilecek bir başka fesih nedeni 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nun 13. maddesinin 1 ve 2. fıkralarında bulunmaktadır. Bu hükme göre, *"Ciddi ve yakın tehlike ile karşı karşıya kalan çalışan lar kurula, kurulun bulunmadığı işyerlerinde ise işverene başvurarak durumun tespit edilmesini ve gerekli tedbirlerin alınmasına karar verilmesini talep edebilir. Kurul acilen toplanarak, işveren ise derhal kararını verir ve durumu tutanakla tespit eder. Karar, çalışan a ve çalışan temsilcisine yazılı olarak bildirilir. Kurul veya işverenin çalışan ın talebi yö- nünde karar vermesi halinde çalışan , gerekli tedbirler alınıncaya kadar çalışmaktan kaçınabilir. Çalışan ların çalışmaktan kaçındığı dönemdeki ücreti ile kanunlardan ve iş sözleşmesinden doğan diğer hakları saklıdır."*

Çalışmaktan kaçınma hakkının kullanılabilmesi için çalışan ların ciddi ve yakın bir tehlike ile karşı karşıya bulunması gerekir. İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nun 22. maddesine göre, "Elli ve daha fazla çalışan ın bulunduğu ve altı aydan fazla süren sürekli işlerin yapıldığı işyerlerinde işveren, iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili çalışmalar- da bulunmak üzere kurul oluşturur. İşveren, iş sağlığı ve güvenliği mevzuatına uygun kurul kararlarını uygular". Eğer işyerinde kurul oluşturulmuşsa işçilerin çalışmaktan kaçınma hakkını kullanabilmeleri için kurul kararı aranacaktır. Çalışan ın talebi üzerine kurul aynı gün acilen toplanarak kararını verecek, durumu bir tutanakla saptayacak, durumu çalışan a ve çalışan temsilcisine yazılı olarak bildirecektir (6331 s. K. m.13/I).

İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nun m.13, f.2 hükmü uyarınca işçinin gerekli iş sağlığı ve güvenliği önlemleri alınıncaya kadar çalışmaktan kaçındığı halde işverenin ücret ödeme borcu devam etmektedir. Kurul kararına veya işçinin talebine rağmen işveren gerekli önlemleri almamakta ısrar ederse, işçi iş sözleşmesini derhal feshedebilecektir. İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nun m.13/f.4 hükmüne göre, "İş sözleşmesiyle çalışan lar, talep etmelerine rağmen gerekli tedbirlerin alınmadığı durumlarda, tabi

oldukları kanun hükümlerine göre iş sözleşmelerini feshedebilir". Bu hüküm ile işçilere haklı nedenle derhal fesih hakkı tanınmıştır.

İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu m.13/5 hükmüne göre, "Bu Kanunun 25 inci maddesine göre işyerinde işin durdurulması halinde bu madde hükümleri uygulanmaz". Bu hükme göre, işyerinde iş sağlığı ve güvenliği nedeniyle bir idari yaptırım olarak işyerinde iş durdurulursa işçinin İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu m.13 hükmü uyarınca çalışmaktan kaçınması veya iş akdini haklı nedenle feshetmesi mümkün olmayacaktır.

Yargıtay 21. Hukuk Dairesi 15.04.2019 tarihli *"...Somut olayda, tır şoförü olan davacı murisinin 26.11.2009 tarihinde davalı işveren tarafından Ukrayna'ya sefere gönderildiği,11.12.2009 tarihinde Türkiye'ye giriş yaptığı, Adli Tıp Kurumu raporunda, H1N1 virüsünün kuluçka süresinin 1-4 gün arasında değiştiği, murisin 13.12.2009 tarihli hastaneye başvurusunda belirttiği şikayetlerin hastalığın başlangıç belirtileri olduğu taktirde hastalığın bulaşmasının bu tarihten 1-4 gün öncesinde gerçekleşmiş olacağının bildirildiği, buna göre davacı murisinin, işveren tarafından yürütülmekte olan iş nedeniyle Ukrayna'ya yapılan sefer sırasında bulaştığı yukarıda belirtilen rapor kapsamından anlaşılan H1N1 virüsüne bağlı olarak, daha sonra meydana gelen ölümünün iş kazası olarak kabul edilmesi gerektiği açıktır…."* şeklindeki gerekçeli kararında da belirttiği üzere işveren tarafından yürütülmekte olan bir iş esnasında işçinin salgın hastalığa kapılması sonucu ölmesini iş kazası olarak kabul etmiştir.

Sonuç olarak, işverenin işyerinde gerekli tüm yasal yükümlülüklerini yerine getirmesi, iş güvenliği kuralları çerçevesinde tüm tedbirleri alması getirmesi gerekmektedir.

3- Kişisel Ve Özel Nitelikli Verilerin Korunması

Bu süreçte her zaman işlenen kişisel verilerin işlenmesi konusunda herhangi bir değişiklik olmayacakken, istisnai durumlarda işlenen özel nitelikli kişisel verilerin işlenmesi noktasında işverenlere büyük sorumluluklar düşmektedir.

Aşağıda açıklayacağımız tüm durumlar için ortak olarak dikkat edilmesi gereken husus şudur ki, özel nitelikli kişisel verilerin açık rıza alınmak sureti ile işlenmesi halinde, özel nitelikli kişisel verilerin işlenmesinde veri sorumlularınca alınması gereken yeterli önlemler ile ilgili Kişisel Verileri Koruma Kurulunun 31/01/2018 Tarihli ve 2018/10 Sayılı Kararında belirtilen tedbirlerin veri sorumluları tarafından mutlak surette alınması gereğidir.

3.1-Personellerin Özel Nitelikli Kişisel Verilerinin Korunması

Olağandışı pandemi halinde kişilerin verileri (TC kimlik no, adres, iş yeri, seyahat bilgileri) ve kategorik olarak diğerlerine oranla daha hassas kabul edilen özel nitelikli kişisel verilerin işlenmesi kaçınılmazdır.

6698 sayılı Kişisel Verilerin Korunması Hakkındaki Kanun'un 6'ncı maddesinde özel nitelikli kişisel verilerin işlenmesi şartları açıklanmakta ve ana kural ***"açık rıza"*** olarak gösterilmektedir. Maddenin 3. fıkrasında bu duruma dair: *"...sağlık ve cinsel hayata ilişkin kişisel veriler ise ancak kamu sağlığının korunması, koruyucu hekimlik, tıbbi teşhis, tedavi ve bakım hizmetlerinin yürütülmesi, sağlık hizmetleri ile finansmanın planlanması ve yönetimi amacıyla, sır saklama yükümlülüğü altında bulunan kişiler veya*

yetkili kurum ve kuruluşlar tarafından ilgilinin açık rızası aranmaksızın işlenebilir." denilmektedir. Buradan da anlayacağımız üzere işveren bu madde kapsamında özel nitelikli kişisel veriyi personelin açık rızası olmaksızın işleme yetkisine sahip değildir.

İşverenlerin 6331 sayılı İş sağlığı ve Güvenliği Kanunu'ndan doğan çalışanların sağlığı ve güvenliğini sağlama ve iş sağlığı ve güvenliğine ilişkin gerekli önlemleri alma yükümlülüklerini yerine getirebilmeleri kapsamında çalışanlarının salgın hastalık taşıyıp taşımadıklarını gösterir bir testin sonucu, kişinin gösterdiği semptomları belirlemek için yapılan bir anket sonucu gibi çalışanın sağlık durumuna ilişkin herhangi bir sağlık verisini işleme faaliyetleri yukarıda da belirttiğimiz üzere ya açık rıza alınmak sureti ile ya da işyeri hekimi vasıtası ile gerçekleştirilebilecektir.

Özel nitelikli işleme şartlarından birincisi olan açık rıza yöntemi ile sağlık verisinin işlenmesi noktasında işveren, personelin sağlık verisinin işlenmesi amacıyla açık rıza verdiğinden emin olmalıdır. Personel dosyalarındaki bu evraklar mutlaka kontrol edilmelidir ve mümkünse veri işleme faaliyetinden önce ve aydınlatma metni sonrasında verilen bir açık rıza metni yeniden imzalattırılmadır.

Özel nitelikli kişisel verilerin rıza aranmaksızın işlenmesi hali ise, işyerinde sır saklama yükümlülüğü bulunan işyeri hekimleri vasıtası ile özel nitelikli kişisel verinin işlenmesidir. Bu yöntemle, işyerlerinde bulunan işyeri hekimleri kamu sağlığının korunması, tıbbi teşhis ve tedavi yöntemlerinin yürütülmesi amacıyla ilgili kişilerden açık rıza aranmaksızın sağlık verisi işleyebilmekte, ardından işverene veri aktarmadan sağlık kuruluşuna bildirimde bulunabilmektedir.

Veri sorumlularının açık rıza almak sureti ile personellerinin özel nitelikli kişisel verilerini işlemesi durumunda, ölçülülük ilkesine uymaları hususu da önem arz etmektedir. Burada fazla detaya girmeden sadece salgın hastalık tespiti açısından işlenmesi gereken özel nitelikli kişisel veriler dışında başkaca bir özel nitelikli kişisel verinin işlenmemesine dikkat edilmelidir.

3.2-Misafirlerin Özel Nitelikli Kişisel Verilerinin Korunması

Sektördeki veri sorumlularının, misafirlerinin sağlık verilerini işlemeleri; gerek kendi çalışanlarını korumaları, gerekse diğer misafirlerini koruyarak; sözleşme görüşmeleri sırasında özen yükümlülüğüne aykırı davranarak bir misafire bir başka misafirden dolayı salgın hastalık bulaşması kapsamında hakkaniyet ilkesi gereğince sorumlu olmaması açısından önem taşımaktadır. İşletmelerde termal kameralar vs gibi aletler bulundurulabileceği, sağlığa ilişkin sorular soran anketler yapılabileceği ya da başkaca özel nitelikli kişisel verilerin işlendiği uygulamaların yapıldığı düşünülse de bu durumda da veri sorumlularının özel nitelikli kişisel verilerden olan sağlık verilerini işlemek; aktarmak, yurt dışına aktarmak, paylaşmak amacı ile mutlak ve ama mutlak surette ilgili kişinin açık rızasını almak zorundadır.

Bununla birlikte, veri sorumlularının misafirlerine ilişkin özel nitelikli kişisel verilerini açık rıza almadan işlemeleri ise sır saklama yükümlülüğü altında bulunan bir kişi tarafından kamu sağlığının korunması amacıyla işlenmesine bağlıdır. Bu noktada işletmeler bir hastane veyahut da özel bir hekimle anlaşma yapmak sureti ile misafirlerinin özel nitelikli kişisel verilerini herhangi bir açık rıza almadan hekim tarafından işlenmesini sağlayabilirler. Ancak burada unutulmaması gereken şudur ki, hekim tarafından

işlenen bilgiler veri sorumlusu ile paylaşılamayacak; herhangi bir salgın hastalık tespiti halinde ancak ve ancak kamu otoritesi ile paylaşılabilecektir.

Bu noktada veri sorumluları tarafından özellikle dikkat edilmesi gereken husus, misafirlerin işletmeye girişleri esnasında özel nitelikli kişisel verilerinin işlenmesi amacı ile misafirlerin anlayacağı şekilde sade ve ancak tüm yasal yükümlülükleri taşıyan aydınlatma metinlerinin misafirlerle paylaşılması ve misafirlerin aydınlatılmasına müteakip özel nitelikli kişisel verilerin işlenmesi amacını taşıyan ayrı bir açık rıza alınması gereğidir.

Özellikle ön büro çalışanlarına bu hususta gerekli eğitimlerin mutlak surette verilmesi önem arz etmektedir.

Veri sorumlularının açık rıza almak sureti ile misafirlerinin özel nitelikli kişisel verilerini işlemesi durumunda, ölçülülük ilkesine uymaları hususu da önem arz etmektedir. Burada fazla detaya girmeden sadece salgın hastalık tespiti açısından işlenmesi gereken özel nitelikli kişisel veriler dışında başkaca bir özel nitelikli kişisel verinin işlenmemesine dikkat edilmelidir.

3.3-Ziyaretçilerin/Tedarikçilerin Özel Nitelikli Kişisel Verilerinin Korunması

Sektördeki veri sorumlularının, ziyaretçilerin/tedarikçilerin sağlık verilerini işlemeleri; gerek kendi çalışanlarını, gerekse de misafirlerini koruma açısından önem taşımaktadır. İşletmelerde termal kameralar vs. gibi aletler bulundurulabileceği, sağlığa ilişkin sorular soran anketler yapılabileceği ya da başkaca özel nitelikli kişisel verilerin işlendiği uygulamaların yapıldığı düşünülse de bu durumda da veri sorumlularının özel nitelikli kişisel verilerden olan sağlık verilerini işlemek; aktarmak, yurt dışına aktarmak, paylaşmak amacı ile mutlak ve ama mutlak surette ilgili kişinin açık rızasını almak zorundadır. Ancak burada ölçülülük ilkesine daha da çok dikkat edilmeli ve gereğinden fazla özel nitelikli kişisel veri işlenmemelidir.

3.4-Sigorta / Poliçe

5684 sayılı Sigortacılık Kanunu 11/1'inci maddesinde "...Sigorta sözleşmelerinin ana muhtevası, Müsteşarlıkça onaylanan ve sigorta şirketlerince aynı şekilde uygulanacak olan genel şartlara uygun olarak düzenlenir. Ancak, sigorta sözleşmelerinde işin özelliğine uygun olarak özel şartlar tesis edilebilir. Bu hususlar, sigorta sözleşmesi üzerinde ve özel şartlar başlığı altında herhangi bir yanılgıya neden olmayacak şekilde açık olarak belirtilir…" hükmü getirilmiştir.

Maddeden de anlaşılacağı üzere sigorta poliçeleri, hazine müsteşarlığı tarafından hazırlanan genel şartlara uygun olmak kaydı ile özel şartlar çerçevesinde hazırlanabilir.

Buradan hareketle, Seyahat Sağlık Sigortası Genel Şartlarının istisnalar başlıklı 9'uncu maddesinde salgın hastalıklar sigorta kapsamı dışında bırakılmış olup, mevzuat gereğince de sigorta poliçelerine özel şartlar eklenmek suretiyle salgın hastalıklar kapsam içine alınamamaktadır.

Burada ivedi olarak mevzuat değişikliği gerekmekte olup, mevcut hali ile salgın hastalıklar seyahat sigortası kapsamı dışında kalmaktadır.

Otel işletmelerinin yapmış olduğu Otel ve Tatil Köyü Sigortalarının büyük bir kısmının mevcut hali ile salgın hastalıklar sonucu oluşacak zararları karşılamadığı tespit edilmiştir. Ancak bazı sigorta şirketleri poliçelerine salgın hastalık riskini de kapsayacak şekilde yeni poliçeler düzenlemeye başlamışlardır. Bu noktada mevcut poliçeler salgın hastalık riskinin poliçe kapsamında kalıp kalmadığı yönünden mutlaka kontrol edilmeli ve kapsam içinde ise tazminat miktarı arttırılmalı; kapsam dışı ise poliçe güncellenmek sureti ile kapsam içine alınmalı ve risk halinde tazminat miktarları da yüksek tutulmalıdır.

3.5-Sözleşmelerin Gözden Geçirilmesi (Mücbir Sebepler Maddesi eklenmesi)

Mevcut sözleşmeler gözden geçirilmeli ve tarafların bir araya gelmek sureti ile güncellemeler yapılması gerekmektedir. Hukukumuzda bu tür durumlar:

- **İfa İmkânsızlığı:** Borcun ifası borçlunun sorumlu tutulamayacağı sebeplerle imkânsızlaşırsa, borç sona erer. Karşılıklı borç yükleyen sözleşmelerde imkânsızlık sebebiyle borçtan kurtulan borçlu, karşı taraftan almış olduğu edimi sebepsiz zenginleşme hükümleri uyarınca geri vermekle yükümlü olup, henüz kendisine ifa edilmemiş olan edimi isteme hakkını kaybeder. Kanun veya sözleşmeyle borcun ifasından önce doğan hasarın alacaklıya yükletilmiş olduğu durumlar, bu hükmün dışındadır. Borçlu ifanın imkânsızlaştığını alacaklıya gecikmeksizin bildirmez ve zararın artmaması için gerekli önlemleri almazsa, bundan doğan zararları gidermekle yükümlüdür.
- **Aşırı İfa Güçlüğü:** Sözleşmenin yapıldığı sırada taraflarca öngörülmeyen ve öngörülmesi de beklenmeyen olağanüstü bir durum, borçludan kaynaklanmayan bir sebeple ortaya çıkar ve sözleşmenin yapıldığı sırada mevcut olguları, kendisinden ifanın istenmesini dürüstlük kurallarına aykırı düşecek derecede borçlu aleyhine değiştirir ve borçlu da borcunu henüz ifa etmemiş veya ifanın aşırı ölçüde güçleşmesinden doğan haklarını saklı tutarak ifa etmiş olursa borçlu, hâkimden sözleşmenin yeni koşullara uyarlanmasını isteme, bu mümkün olmadığı takdirde sözleşmeden dönme hakkına sahiptir. Sürekli edimli sözleşmelerde borçlu, kural olarak dönme hakkının yerine fesih hakkını kullanır.
- **Mücbir Sebep:** 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu'nda genel olarak mücbir sebebin tanımına yer verilmemiş, hüküm ve sonuçları düzenlenmemiştir. Hâkim görüşe göre, Türk hukukunda mücbir sebep kaçınılmaz ve öngörülemez olarak borçlunun borcunu ihlâli sonucunu doğuran haricî olaydır. Mücbir sebep sürekli veya geçici olabilir. Mücbir sebep sürekli nitelikte ise mücbir sebebin ortaya çıktığı andan itibaren borçlunun sözleşme ile taahhüt ettiği edimi ifa etmesi mümkün değildir. Buna karşılık, mücbir sebep geçici ise mücbir sebep teşkil eden olay devam ettiği sürece borcun ifası ertelenir. Mücbir sebep sona erdikten sonra borçlu borcunu yerine getirmekle yükümlüdür. Türk hukukunda ifa engelleri yeknesak bir biçimde düzenlenmemiştir. Bu sebeple, mücbir sebebin sürekli veya geçici olarak ifa imkânsızlığına neden olmasına göre uygulama alanı bulacak hukukî kurumlar birbirinden farklıdır. Mücbir sebep sürekli ise borçlunun sorumlu olmadığı sonraki imkânsızlık (TBK m. 136) meydana gelir. Mücbir sebep geçici ise borçlu, kural olarak kusursuz temerrüde (TBK m. 117 vd.) düşmüş olur. Ancak, alacaklı mücbir sebep sona erene kadar mütemerrit borçludan aynen ifayı talep edemez.

Salgın hastalıkların otomatik bir şekilde sözleşme taraflarına sözleşmeden doğan borçlarına aykırılık hakkı tanıdığını düşünmek yanıltıcı olacaktır. Sözleşme taraflarından birinin borcunu ifa etmemek şeklinde

alacağı bir kararın öncesinde detaylı bir hukuki değerlendirmeye muhtaç olduğu unutulmamalıdır. Aksi hâlde gelecekte doğabilecek olası bir uyuşmazlıkta borca aykırılık nedeniyle yüklü miktarda tazminat ödemek gibi yaptırımlarla karşılaşma tehlikesi kuvvetle mevcuttur. Bu nedenle yukarıda incelediğimiz hukuki esasların yargıda ve uyuşmazlıklarda nasıl yansıma bulacağını söylemek için henüz erkendir. Sözleşmelerden doğan borçların ifa edilememesi riski karşısında alacaklının ve borçlunun durumları somut olay özelinde değerlendirilmelidir. Şu aşamada ifa güçlüğü yaşayan sözleşme ilişkilerinde tarafların mümkün olduğu kadar bir araya gelip sözleşmelerini yeniden müzakere etmelerinin her durumda faydalı olacağı düşünülmektedir.

Ek-6 Salgın ve Hastalık Takibinde "Vaka Grafiği" (Epi Curve)

Vaka grafiği, bir salgın ile ilişkili vakalar arasında hastalığın başlangıcının ve seyrinin grafik ile gösterimidir.

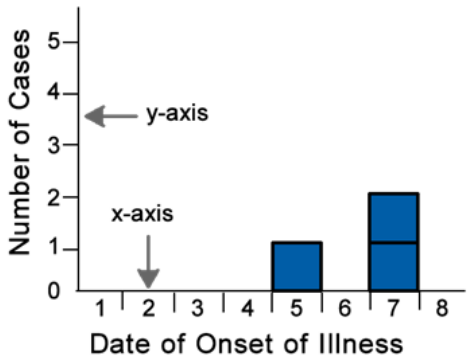
Tesis içerisinde hastalıkların takibi ve buna bağlı olarak POSI prosedürlerinin başlatılması veya normal operasyonun dışına acil durum ilan edebilmek için vaka grafiği bize yardımcı olacaktır. Grafiğin günlük olarak takip edilmesi ve anormal artışların hemen fark edilmesine neden olacaktır. Bu durumda salgın yönetim prosedürleri (POSI) başlatılıp, başlatılmayacağına hızlıca karar verilebilir.

Vaka eğrisinde aşağıdaki bilgileri elde etmek mümkündür.

- Vakaların zamana göre dağılımı
- Salgının artma veya azalma eğilimi
- Salgının büyüklüğü hakkında genel bilgi
- Hastalık etkenine maruz kalma süresi
- Salgını yayılması hakkında bilgi
- Aykırı değerler, yani genel modelden ayrı duran durumlar

X ve Y Eksenleri

Bir vaka eğrisi, dik açılarda kesişen iki eksenli bir grafik ile gösterilir. Yatay X ekseni, vakalar için hastalığın başladığı tarih veya saattir. Dikey Y ekseni vaka sayısını gösterir. Her iki eksenin aralığı farklı olsa bile her bir eksen eşit aralıklara ayrılır. Bakınız Şekil-1.

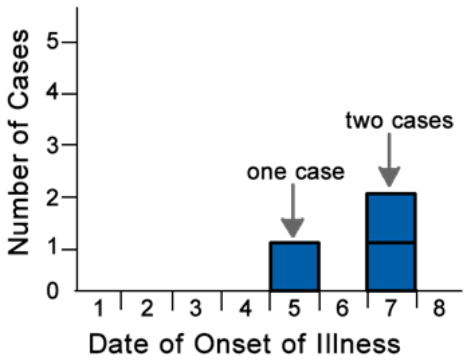


Şekil-1

Vakalar

Vakalar kutular ile temsil edilir. Hastalık belirtisinin başladığı en erken tarih veya saatte göre X eksenine yerleştirilir. Birden fazla vaka durumunda hastalık belirtisi aynı tarih veya saatte başlamışsa, kutular birbirinin üzerine eklenir. Bakınız Şekil-2. Örneğin, ayın 5'inde yüksek ateşi olan bir kişi, yani ateşinin ilk görüldüğü tarih. Benzer bir şekilde öksürüğü olan iki kişi ayın 7'sinde kayıtlara geçilmiş olsun. Bu

durumda vaka eğrisi Şekil 2'deki gibi oluşacaktır (Örnekteki hastalığın belirtileri, yüksek ateş, kuru öksürük, solunum sıkıntısıdır)



Şekil-2

X Ekseni Zaman Aralığı

X ekseni için zaman aralığı (dilimler) araştırılan hastalığın kuluçka süresine ve vakaların belirli zaman dilimi içerisindeki dağılımına bağlıdır. Genel bir kural olarak, zaman aralığı araştırılan hastalık için ortalama kuluçka döneminin yaklaşık ¼ 'üne (0,25) ayarlanır. Bir hastalığın kuluçka süresi kısaysa, vaka eğrisi X ekseni aralığı saat ve hatta dakika olarak gösterilebilir.

Örneğin; Kuluçka süresi 3-4 gün olan bir etken var ise X eksen aralığı 1 gün olarak alınır.

Tablo Başlığı

Vaka eğrisinin başlığı olarak, hastalığın adı, salgının meydana geldiği yer ve zaman periyodunu içermelidir.

Vaka Grafiği Yorumlanması

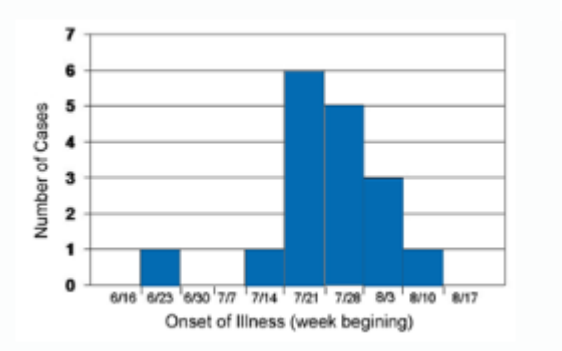
Bir salgının büyüklüğü, vaka eğrisine bir bakışla kolaylıkla değerlendirilebilir. Örneğin; Çok fazla vaka var mı yoksa sadece bir kaç tane mi var? Zaman eğilimi veya vakaların zaman içindeki dağılımı, salgının gidişatının nerede olduğunu gösterecektir. Halen vakalar artarak devam ediyor mu? Yoksa salgın zirve yaptı mı? Salgın sona erdi mi? Son vakadan bu yana ne kadar zaman geçti?

Salgının büyüklüğü: Raporlanmış vaka sayısıdır. Bakınız Şekil-3. Grafikteki toplam küp sayısı salgının büyüklüğünü verir. Şekilde ki örnekte büyüklük 17'dir. Yani salgına karışmış vaka sayısı 17'dir.

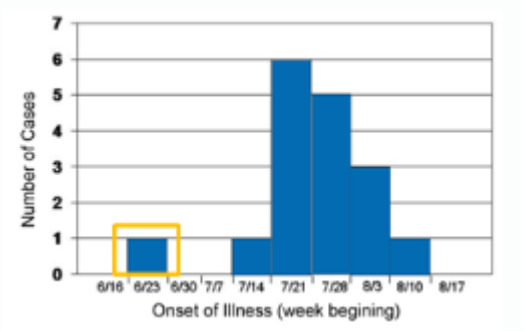
Zaman eğilimi: Şekil-3'de ki örnekte ilk vaka 23 Haziran, olup vakaların en çok görüldüğü tarih 21 Temmuz'dur. En son vaka 10 Ağustosta görülmüştür.

Aykırı değerler: Şüphe uyandıran ilk vakadır çünkü diğer vakalardan yaklaşık bir inkübasyon periyodu öncesinde meydana gelir. Bu salgının kaynağı olabilir. Bakınız Şekil-4

Not: Bu eğrilerde bahsedilen hastalık etkeni Hepatit A'dır ve inkübasyon periyodu 25-30 gündür.



Şekil-3

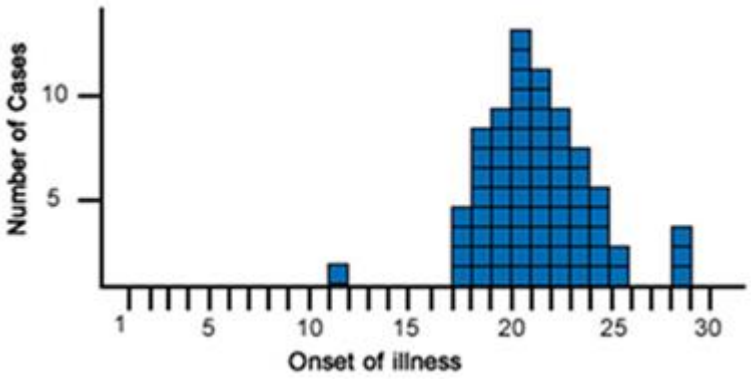


Şekil-4

Yayılma Modu

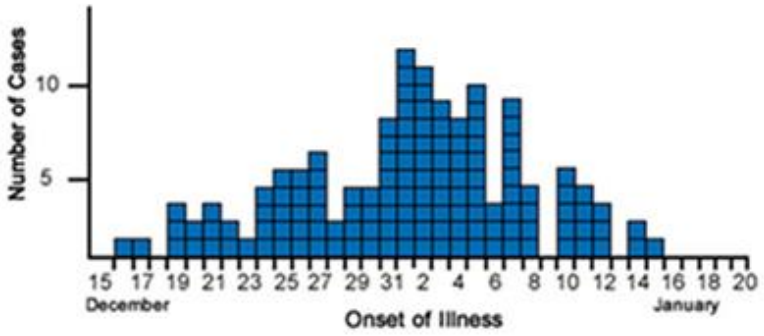
Hastalık etkenlerinin salgın yaparken yayılma modu grafiğin şeklinden anlaşılabilir. Yayılma modları:

Nokta kaynaklı: Bu mod'da kişiler tek bir yemek veya bir olay gibi aynı kaynağa kısa bir süre maruz kalırlar. Vaka sayısı hızla zirveye çıkar ve yavaş yavaş düşer. Vakaların çoğu hastalığın kuluçka döneminde ortaya çıkar. Şekil-5'deki örnek bir çocuk bakım merkezindeki parazit vakalarına aittir.



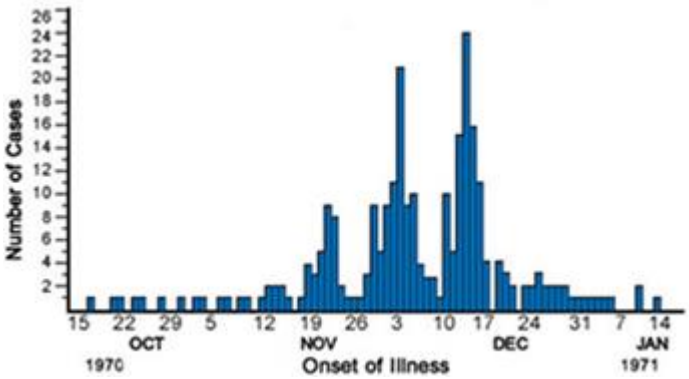
Şekil 5

Sürekli ortak kaynaklı: Sürekli bir ortak kaynak salgınında, insanlar aynı kaynağa maruz kalırlar, ancak maruz kalma günler, haftalar veya daha uzun bir süre boyunca uzar. Bu durumda vaka eğrisi yavaş yavaş yükselir ve düz bir hal alabilir. Şekil-6'daki örnek Salmonella ile kirlenmiş salam vakaları ile ilgilidir.



Şekil 6

Yayılmış salgın: yaygın bir salgında tek bir ortak kaynak yoktur çünkü salgın kişiden kişiye yayılır. Grafik, her biri bir kuluçka süresi olmak üzere, aşamalı olarak daha uzun piklerden oluşacaktır. Şekil-7'deki örnek Kızamık salgınını göstermektedir.



Şekil 7

EK-7 Kişisel Koruyucu Ekipmanların Kullanımı

KİŞİSEL KORUYUCU EKİPMANLARIN (KKE) UYGUN KULLANIMI

Kullanılması gereken KKE, mevcut bulaş riski, hasta ve hastalık durumuna göre önerilen korunma önlemleri çerçevesinde (standart, temas, damlacık veya solunum yolu izolasyon önlemleri) değişecektir. **AŞAĞIDAKİ SIRA İLE GİYİLMELİDİR**

1. ÖNLÜK

- Uzun kollu, bileklikli, dizlere kadar olmalı, tüm gövde ön kısmını ve sırtı örtmelidir.
- Boyun ve bel bölgesinden bağlanmalıdır.



2. TIBBİ MASKE VE N95/FFP2 MASKE

- Maske, burun, ağız ve çenenin alt kısmını kapsayacak şekilde açılmalı ve yanlardan hava almayacak şekilde yerleştirilerek sıkıca bağlanmalıdır. Burun köprüsü üstündeki telli esnek bant sıkıştırılmalıdır.



3. GÖZLÜK YA DA YÜZ KORUYUCU

- Yüz ve gözler kapatacak şekilde ayarlanmalıdır.



4. ELDİVEN

- İzolasyon önlüğünün bilek kısmını kapatacak şekilde giyilmelidir.



GÜVENLİ ÇALIŞMA KURALLARI

- Ellerle yüze dokunmaktan kaçınılmalıdır.
- Ellerle maskenin ip veya lastiği dışında hiçbir yerine temas edilmemelidir.
- Dokunulan yüzeyler sınırlandırılmalıdır.
- Yırtılan veya aşırı kirlenen eldivenler değiştirilmelidir.
- İşlem öncesi ve sonrasında el hijyeni sağlanmalıdır.

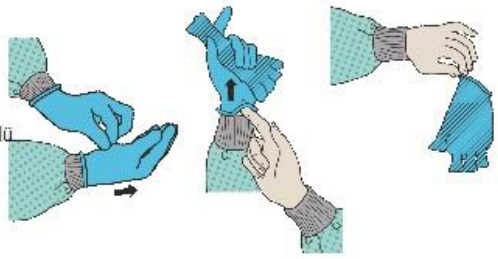
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI

KKE AŞAĞIDAKİ SIRA İLE ÇIKARTILMALIDIR

Maske hariç diğer tüm KKE'ler hasta odasından çıkmadan önce çıkartılır. Maske hasta odasından çıktıktan sonra çıkartılır.

1. ELDİVEN

- Eldivenlerin dış yüzeyi her zaman kontamine kabul **edilir**
- Eldivenli el kullanılarak diğer eldeki eldiven çıkarılır
- Çıkartılan eldiven, halen eldiven takılı olan elde tutulur
- Parmaklar önlük bilekliğinden eldivenin altına sokularak eldiven sıyrılır
- Eldiven çıkartılırken eller kontamine olursa hemen, diğer türlü KKE'ler çıkarıldıktan sonra el hijyeni sağlanır
- Eldivenler tıbbi atık kutusuna atılır



2. GÖZLÜK YA DA YÜZ KORUYUCU

- Gözlüklerin ve yüz koruyucusunun dış yüzeyi kontamine kabul edilir
- Gözlük ya da yüz koruyucusu başın arkasındaki kafa bandı kaldırılarak ön tarafına dokunulmadan çıkarılır
- Gözlük ya da yüz koruyucusu çıkartılırken eller kontamine olursa hemen el hijyeni sağlanır
- Ekipman tekrar kullanılabilir ise, temizlik işlemi için uygun olan yere bırakılır, değilse tıbbi atık kutusuna atılır



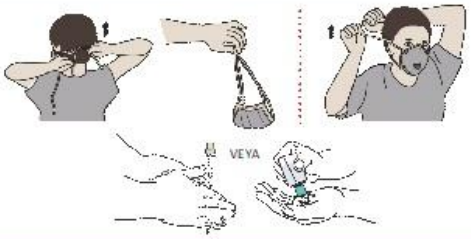
3. ÖNLÜK

- Önlüğün ön kısmı ve kolları kontamine kabul edilir
- Önlüğün bağcıkları gevşetilir. Bağcıklara ulaşmaya çalışırken önlüğün kontamine yerlerinin vücuda temas etmemesine dikkat edilmelidir
- Önlük sadece içine dokunmaya dikkat ederek boyun ve omuzdan sıyrılarak çıkartılmalıdır
- Önlüğü çıkartırken eller kontamine olursa hemen el hijyeni sağlanır
- Önlüğün iç kısmı dışa gelecek şekilde katlanıp tıbbi atık kutusuna atılır



4. TIBBİ MASKE
N95/FFP2 MASKE

- Maskenin ön kısmı kontamine kabul edilir.
- Maske önce alt bağcık sonra üst bağcığından tutularak ön kısma dokunmadan çıkartılır ve tıbbi atık kutusuna atılır
- El hijyeni sağlanır.



TÜM KİŞİSEL KORUYUCU EKİPMANLAR ÇIKARILDIKTAN SONRA ELLER SU ve SABUNLA YIKANMALI ya da ALKOL BAZLI EL ANTİSEPTİĞİ KULLANILMALIDIR.

T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI

Maske Kullanımı

- Takılmadan önce eller sabunlanmalıdır.
- 1-4 saat boyunca kullanılmalıdır.
- Çeneye çekilip tekrar yüze takılmamalıdır.



- Sadece kenar lastiklerinden tutulmalı, iç ve dış yüzeyine temas edilmemelidir.
- Nemlenirse atılmalıdır.
- Çöpe iki kat poşet içine konulduktan sonra atılmalıdır.
- Kalabalık yerlerde takılmalıdır.

Eldiven Nasıl Çıkartılır

ELDİVEN NASIL ÇIKARILIR

Kendinizi korumak için eldivenleri çıkarmak için aşağıdaki adımları uygulayın:

1



Eldivenin dış kısmını bileğinizden tutun.
Çıplak cildinize dokunmayın.

2



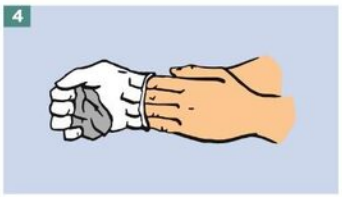
Eldiveni içten dışa çekerek elinizden çıkarın,

3



Yeni çıkardığınız eldiveni eldivenli elininizle tutun,

4



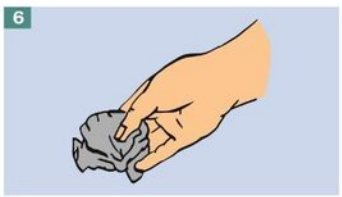
Parmaklarınızı bileğinizin üst kısmındaki eldivenin
içine koyarak ikinci eldiveni soyun.

5



Eldiveni çekerken ikinci eldiveni ters çevirin.
İlk eldiveni ikinci eldivenin içine kıvırarak çekin.

6



Eldivenleri güvenli bir şekilde atın.
Eldivenleri tekrar kullanmayın.

7



Eldivenleri çıkardıktan hemen sonra ellerinizi yıkayın.

EK 2B

EK-8 Ateş Ölçer Kullanımı

Covid-19 hastalığının en sık belirtilerinden olan ateşin ölçümü yapılarak, olası hastaların tespiti mümkündür. Bu amaçla çeşitli ölçüm yöntemleri kullanılabilir.

Termal kameralar/Kızılötesi ısıölçerler, aynı anda birden fazla kişinin hızlıca ölçümlenmesi ve kayıt altına alabiliyor olmaları nedeniyle tercih edilirler. Ancak bu cihazların yüksek ölçüm hassasiyetine sahip olmaları (37,5 ^{o}C üzeri ateşi tespit edebilme yeteneği), uygun açıya ve doğru konumlara yerleştirilmiş olmaları gereklidir. Bu sistemlerin, tesis içerisinde muhtemelen birden çok ölçüm noktası kurulması gerektiği için, ilk yatırım maliyetleri yüksektir.

Ateş ölçümünde kullanılabilecek diğer yöntem, elde taşınabilir kızılötesi termometreler kullanılarak, tarama yapılmasıdır. Bu yöntem daha ucuz olmakla beraber, emek yoğundur. Doğru ölçüm için uygun cihaz, doğru teknik kullanılması ve kullanıcı eğitimi gerektirir. Öncelikle bu yöntemde kullanılacak cihazların, tercihen tıbbi, profesyonel temassız ölçüm yapan cihazlar olması gereklidir. Ateş ölçümü yapan ve ölçülen kişiler, ölçüm sırasında hareket etmemeli, cihaz ölçüm yapmaya yetecek kadar süre boyunca ölçülene doğrultulmalıdır. Cihaz darbe görmemeli, düşürülmemeli, yüksek sıcaklıklara, güneşe maruz bırakılmamalı, ölçülen kişi ile cihaz ve ölçen kişi hepsi aynı ortam sıcaklığında olmalıdır. Araç içinden (aşırı sıcak ya da klimalı ortamdan) inen kişinin bir süre (kullanılan cihaza göre değişir) beklenmeden yapılan ölçümü yanlış sonuçlar verecektir. Ateş ölçerin kızılötesi sensörüne dokunulmamalı, lens temiz ve sağlam olmalıdır. Ateş ölçerler insanlardan başka, yüksek ısı yayan cisimlere doğrultulmamalıdır. Ölçüm yapılan bölgenin terli veya ıslak olması, ya da ölçülenin uzun süre güneş altında kalması ölçümü olumsuz etkileyebilir. Fiziksel aktivite, koşma, hızlı ve uzun yürüme, yüzme, banyo yapma, çok soğuk veya çok sıcak içecekler tüketildikten hemen sonra yapılan ölçümler yanlış olabilir. Ölçüm yapılan kişi, ölçümden önce ateş düşürücü ilaç kullanmışsa, ölçüm yanıltıcı olarak düşük çıkabilir. Bu nedenle; ölçüm yapan görevli, ‘’Herhangi bir ilaç aldınız mı? Ağrı kesici, ateş düşürücü kullandınız mı?’’ diye ölçülene sormalıdır.

EK-9 Kişisel Koruyucu Önlemler

Cerrahi Maske

Kan, vücut sıvıları, salgıları veya ifrazatı sıçraması veya püskürmesi muhtemel prosesler sırasında (örneğin, çok kirli çamaşır çarşaflarının veya otel misafirlerinin çamaşırlarının yıkanması veya değiştirilmesi durumunda.) burun ve ağzın mukoza zarlarını korumak için cerrahi bir maske kullanın.

Partikül Maskesi

Soğutma kulesi için test ve devreye alma, kontrol, su örnekleme ve yüksek basınçlı püskürtme gibi bakım işlerini yürütmek için partikül solunum cihazları (örn. N95 solunum cihazı) takın.

Eldiven

- Kan, vücut sıvıları, sekresyonlar, atılımlar veya mukoza veya kontamine olmuş maddelere dokunurken tek kullanımlık eldiven giyin.
- Kullanımdan hemen sonra eldivenleri çıkarın ve derhal el hijyeni uygulayın.
- Eldivenler el hijyeninin yerine geçmez.

Elbise Veya Önlük

- Cildi veya gövdeyi korumak ve kan, vücut sıvıları, salgıları veya ifrazatı sıçraması veya püskürmesi muhtemel prosesler sırasında giysilerin kirlenmesini önlemek için elbise veya önlük giyin.
- Havalandırma sistemi bakımı sırasında yüksek basınçlı su püskürtmek veya önemli ölçüde vücut kontaminasyonu beklendiğinde bir tulum ya da kontaminasyon riski bölgeyi kapatacak koruyucu giysi giyin.
- Kirlenmiş elbiseyi olabildiğince çabuk çıkarın ve mikroorganizmaların diğer insanlara veya ortamlara bulaşmasını önlemek için el hijyeni uygulayın.

Koruyucu Gözlük / Yüz Siperi

- Misafirlerin kan veya vücut sıvıları sıçraması veya püskürmesi olasılığı olan prosesleri gerçekleştirirken gözlerin mukoza zarını korumak için bir gözlük veya yüz siperi takın (örn. Çok kirli çamaşır bezlerinin ayrıştırılması veya havalandırma sisteminin toz filtrelerinin temizlenmesi veya değiştirilmesi işlemleri).
- Havalandırma sistemi bakımı için yüksek basınçlı su püskürtme yaparken koruyucu gözlük / yüz siperi kullanın.
- Sıradan gözlükler yeterli koruma sağlamaz.

Koruyucu gözlük / yüz siperi işlemden sonra veya kontamine olduğunda değiştirilmelidir. Yeniden kullanılabilir gözlükler / yüz siperi, üreticinin talimatlarına göre yıkanmalı ve dekontamine edilmelidir.

EK-10 Dezenfeksiyon Yöntemleri ve Kimyasallar

DEZENFEKSİYON YÖNTEMLERİ

1. Kimyasallar

Sağlık Bakanlığı tarafından tavsiye edilen kimyasallar;

- Alkol Çözeltileri (Etil/izopropil) (en az %70 lik) (Etil alkol, Etanol Cas No: 64-17-5)
- Standart Çamaşır suyu*** (1:10 normal sulandırmada) (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52- 9)
- Standart Çamaşır suyu*** (1:100 normal sulandırmada) (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52- 9)
- Hidrojen Peroksit (%0,5) (Cas No: 7722- 84-1)**
- Amonyum bileşikleri (Quats)

Kaynak: T.C. Sağlık Bakanlığı 14 Nisan 2020, Ankara COVID-19 (SARS-CoV-2 ENFEKSİYONU) REHBERİ Bilim Kurulu Çalışması

2. UV Dezenfeksiyonu

UV lambaların kullanılmasında dikkat edilecek hususlar şunlardır:

UV-C lambaların doğrudan ışımaları canlılar için zararlıdır. Hatta herhangi bir yüzeyden bile olsa belirli bir süre için verilmiş olan eşik değeri aşan yansıma (yansı ışıma) da zararlı olabilir. Bir çalışma ortamında günlük 8 saat süresinde maruz kalınabilecek maksimum ışıma miktarı 0,2µW/cm^2 (microWatt/cm^2) doz ise 6mJ/$cm^{2,}$dir. Koridor veya benzeri geçiş yolları gibi güzergâhlar, bekleme salonları vb. alanlar maruziyetin nispeten kısa sürdüğü durumlar ve ortamlarda eşik değer bir miktar daha yüksek olabilir. Örneğin insanların geçiş amacıyla kullandıkları ve kısa süre maruz kalacakları koridor veya 1 saatten az süre bekleme yapılan kısa bekleme salonlarında 1,7 µW/$cm^{2,}$ye kadar ışıma kabul edilebilirken, hasta odalarında olması gereken değer 0,07 µW/$cm^{2,}$den az olmalıdır.

Daha detaylı bilgi için aşağıdaki link'ten Hijyen ve Sanitasyon Amaçlı UV Lambalar konulu teknik yazıya bakınız. Sayfa 34-43 arası.

https://statik.tse.org.tr/upload/tr/dosya/icerikyonetimi/9262/23052019162610-2.pdf

Ultraviyole Radyasyon Kabini

Tüm aletler bu dolaba konulmadan önce çamaşır suyu ile temizlenmiş olmalıdır. İşlem sırasında dolabın üst kısmındaki cıva buharı lambasından yayılan ultraviyole ışınlarının tüm yüzeylere erişebilmesi için aletler sık sık çevrilmelidir. Aletlerin her yüzeyine 20–30 dk. süreyle ışınlar değmelidir. Kullanılan UV kabinindeki ampullerin etkili olabilmesi için altı ayda bir değiştirilmesi gerekmektedir.

Sterilizasyonun etkin olması için;

- Steril edilecek araç temizlenmiş olmalıdır.

- Sterilizasyon işlemi, steril edilecek aracın bütün yüzeyini kaplamalıdır.
- Sterilizasyon türünün süresi yeterli olmalıdır.
- Steril edilmiş yüzeye elle ya da başka bir şeyle dokunulmamalıdır.
- Steril edilen araç hemen kullanılmalı fazla bekletilmemelidir.
- Steril edilecek olan araçlar doğru olarak gruplandırılmalıdır.
- Temizlik öncesinde eldiven, gözlük, önlük kullanın.
- Sökülebilen bütün parçaları sökün.
- İlk önce ılık bir su ile kaba pisliklerden arındırın.
- Parçaları içinde ılık su ve deterjan olan bir kovaya veya lavaboya daldırın ve iyice fırçalayın.
- Sıcak su ile durulayıp, kurulayın.
- Ekipmanların temiz olduğunu kontrol edin.
- Tamamen suya daldırılamayan nesneleri ılık su ve deterjanla nemlendirilmiş bir bez ile silin. Ardından ürünü dezenfekte etmek için %70 alkol kullanın.

3. Ozon Dezenfeksiyonu

Ozon gazı, havada bulunan oksijen (O_2) gazının kuvvetli bir elektriksel alandan geçirilerek parçalanması sonucunda oluşan reaksiyonlarla O_3 moleküllerinin elde edilmesi ile oluşur. Ozon gazı elde etmek için ortamdaki kuru hava kullanılabileceği gibi, oksijence zengin gazlar da kullanılabilir.

Ozon gazı, son derece yüksek oksidasyon kapasitesine sahip olduğundan suda, havada dezenfeksiyon sağlamak ve organik/inorganik maddelerin giderilmesi amacıyla da kullanılabilmektedir. Ozon gazı nihai olarak oksijene dönüşerek kaybolduğundan kalıntı bırakmaz ve zararlı yan ürün oluşumu minimumdur.

Ozon ile yapılan dezenfeksiyon işlemlerinde uygulanacak alanın hacimsel hesabı önemlidir. Ayrıca, uygulanacak alana göre ozon konsantrasyonu belirlenmeli ve uygulamanın ne kadar süre yapılacağına dair uzmanlardan görüş alınmalıdır. Bu noktada yapılacak son işlem ise yapılan uygulamanın doğru konsantrasyonda gerçekleştirildiğine dair doğrulamaların yapılmasıdır.

4. Kuru Hava ile Sterilizasyon

Metal aletlerin 160 ºC'de 2 saat, 180 ºC'de 35 dk. süreyle aleve ya da buhara tutulması ile uygulanır. Bu şekilde mikroorganizmaların çoğunu yok edebilirsiniz.

5. Basınçlı Buhar ile Sterilizasyon

Metal aletlerin, tarakların ve plastik gereçlerin sterilizasyonu için en etkin yöntem aracı olmaları bakımından otoklavlar öncelikle tavsiye edilir. Otoklavlar 121 ^{o}C buhar ısısı ve basınç yaratarak sterilizasyon yaparlar. İşlem, yaklaşık olarak 20 dk. sürer.

6. Kaynatma

Havlular ve örtüler yıkama suyu sıcaklığının 95 ^{o}C'ye erişmesi koşulu ile yıkanabilir. Ancak çok güvenilir bir yöntem değildir. Isıya dayanıklı mikroorganizmalar yok edilemeyebilir.

7. Termal Dezenfeksiyon

Kaynayan veya sıcak olan su birçok mikroorganizmayı ortadan kaldırır. En basit ve ucuz yöntem olarak sıcak suyun içerisine ekipmanların konulmasıdır. Önceden temizliğini yaptığınız alet-ekipmanları çaycı ile kaynattığınız suyun içerisinde 15 dk. bekletmeniz dezenfeksiyon için yeterlidir. Aşağıdaki tablo etkin bir dezenfeksiyon için gereken temas süresi ve temas sıcaklığı gösterilmiştir.

Zaman	Sıcaklık
15 dk	95 ºC
30 dk	85 ºC
60 dk	75 ºC

Sık kullanılan kuaför alet ve ekipmanları için temizlik ve dezenfeksiyon tablosu.

	Sağlık Riski	**Kontrol**	**Sıklık**
YÜKSEK ENFEKSİYON RİSKİ			
Tıraş bıçakları (sadece tek kullanımlık)	Tüm bıçaklar kan, vücut sıvıları ile bulaşmış olduğu kabul edilir ve cilt enfeksiyonları veya kan kaynaklı viral enfeksiyonların yayabilir.	Tek kullanımlık ürünler kullanılmalı ve kullanım sonrasında bu iş için üretilmiş kaplara (sert plastik vb.) konulmalıdır.	Her misafir sonrası
Ustura bıçakları (sadece tek kullanımlık)	Tüm jiletler kan, vücut sıvıları ile bulaşmış olduğu kabul edilir ve cilt enfeksiyonları veya kan kaynaklı viral enfeksiyonların yayabilir.	Tek kullanımlık ürünler kullanılmalı ve kullanım sonrasında bu iş için üretilmiş kaplara (sert plastik vb.) konulmalıdır.	Her misafir sonrası
Elektrikli saç kesme makinaları	Cilt enfeksiyonları potansiyeli vardır. Bıçağın doğrudan cilde temas etmesi yolu ile kan kaynaklı virüs geçiş potansiyeli mevcuttur.	Kesici bıçakları temizleyip dezenfekte edin. Makinanın gövdesini nemli deterjanlı bir bez ile silip, %70 alkol içeren dezenfektan ile dezenfekte edin.	Her misafir sonrası
ORTA DERECE ENFEKSİYON RİSKİ			
Makaslar	Cilt veya kan kaynaklı virüs enfeksiyon potansiyeli	Sıcak su ve deterjan ile sürterek yıkayın. Eğer makas deriyi kesmişse dezenfekte edin.	Her misafir sonrası

Örtüler	Bitlenme	Sıcak/Ilık su ve deterjan ile yıkayın	Her misafir sonrası
Tıraş fırçaları	Deri enfeksiyonlarının yayılması için potansiyel	Sıcak/ılık su ve deterjan ile yıkayın. Sonrasında iyice kurumasını sağlayın	Her misafir sonrası
DÜŞÜK ENFEKSİYON RİSKİ			
Ekipman arabası	Muhtemel bulaşma kaynağı	Ilık su ve deterjan ile yıkayın	En az haftada bir
Taraklar, fırçalar, klipsler ve bigudiler	Bit yayabilir veya diğer enfeksiyon kaynağı olabilirler.	Ilık deterjanlı su içine bastırıp fırçalayın	Her misafir sonrası
Boya hazırlık kaseleri	Kimyasal bulaşma	Ilık su ve deterjan ile temizleyin	Her kullanım sonrası



1/100'LÜK ÇAMAŞIR SULU ÇÖZELTİ HAZIRLAMA

:100 ORANI

1/100'luk çamaşır sulu çözelti hazırlamak için :

1 ölçü çamaşır suyu + 99 ölçü su (500 - 600 ppm klor açığa çıkarır)
*** 1/100'lük çamaşır suyu elde etmek için pratik olarak 10 litre su içinde bir küçük su bardağı çamaşır suyu konulur.*

1/10'LUK ÇAMAŞIR SULU ÇÖZELTİ HAZIRLAMA

:10 ORANI

1/10'luk çamaşır sulu çözelti hazırlamak için :

1 ölçü çamaşır suyu + 9 ölçü su (5000 - 6000 ppm klor açığa çıkarır)

Aktivite Düzeyleri Ve Etki Spektrumları

Etki Düzeyi	Türü	Konsantrasyonu	Etki Süresi Ve Etki Spektrumu
YÜKSEK	Glutaraldehit	%2	Hemen hemen bütün mikroorganizmalara etkilidir. > 20dk sürede bakteri endosporları hariç bütün mikroorganizmaları öldürür. 6-10 saatte endosporları öldürür.
	Formaldehit	%3-8	
	Sodyum hipoklorit	1000 ppm serbest klor	
	Perasetik asit	<%1,%0.001-0.2	
	Hidrojen peroksit	%3-6 veya %6-25	
ORTA	Etil alkol / izopropil alkol	%60-90	< 10 dk bakteri endosporları hariç *M. tuberculosis* dahil birçok bakteri, Hepatit B virusu dahil birçok virus, birçok mantarları öldürür. *M. avium-intracellulare'ye* etsizdirler.
	Fenol ve fenol bileşikleri	%0.4-5	
	İyodoforlar	30-50ppm serbest iyod	
DÜŞÜK	Etil alkol / izopropil alkol	<%50	<10 dk birçok vejetatif bakteri, bazı viruslar, bazı mantarları öldürür. *M. tuberculosis,* bakteri sporları ve hepatit B virusu vb. üzerinde etkili değildirler.
	Fenol ve fenol bileşikleri	%0.4-5	
	İyodoforlar	30-50ppm serbest iyod	
	Sodyum hipoklorit	100ppm serbest klor	
	- Dört değerli amonyum bileşikleri	% 0.4-1.6	

Ürün*	Kullanım yeri	Avantajları	Dezavantajları
Alkol Çözeltileri (Etil/izopropil) **(en az %70lik) (Etil alkol, Etanol Cas No: 64-17-5)****	• Steteskoplar • Pulsoksimetreler • Defibrilatör kaşıkları vb.	• Toksisite yok • Düşük maliyet • Hızlı etki • Tortu bırakmaz	• **Çabuk buharlaştığından** ideal bir yüzey dezenfektanı değildir. • Son derece yanıcıdır. • **Plastik, kauçuk ve** silikon materyaller için zararlıdır. • **Organik materyaller** tarafından deaktive edilir (Bu nedenle kullanım öncesi yüzeylerin temizlenmesi gerekir).
Standart Çamaşır suyu* (1:10 normal sulandırmada) (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52-9) ****	• Kan ve vücut sıvıları bulaşmış yüzeyler	• Düşük maliyet • Hızlı etki • Ulaşımı kolay • Kullanıma hazır mendil ve spreyleri mevcut • Sporosidal ve virüsidal (*C.difficile* ve Norovirus'a karşı)	• Metal ekipmanlara zararlı. • **Organik materyaller** tarafından deaktive edilir (Bu nedenle kullanım öncesi yüzeylerin temizlenmesi gerekir). • **Cilt ve mükoz** membranlara karşı tahriş edicidir. • **Sulandırıldıktan sonra** 24 saat içinde kullanılmalıdır. • Giysileri boyayabilir.

Standart Çamaşır suyu* (1:100 normal sulandırmada) (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52-9) **	• Dış yüzeyler	• Düşük maliyet • Hızlı etki • Ulaşımı kolay • Kullanıma hazır mendil ve spreyleri mevcut • Sporosidal ve virüsidal (*C.difficile* ve Norovirus'a karşı)	• Metal ekipmanlara zararlı. • **Organik materyaller** tarafından deaktive edilir (Bu nedenle kullanım öncesi yüzeylerin temizlenmesi gerekir). • **Cilt ve mükoz** membranlara karşı tahriş edicidir. • **Sulandırıldıktan sonra** 24 saat içinde kullanılmalıdır. • Giysileri boyayabilir.
Hidrojen Peroksit (%0,5) (Cas No: 7722-84-1)**	• Ekipmanların dış yüzeyleri • Zemin • Duvarlar	• Çevre için güvenli • Toksik değil • Hızlı etki • Organik madde varlığında aktif • Mendil ve sıvı hali mevcut • Deterjan özelliği nedeniyle mükemmel temizleme özelliği	• **Bakır, çinko, pirinç,** akrilik ve alüminyuma zararlı.

Kuaterner amonyum bileşikleri (Quats)	• Zemin • Duvarlar	• Toksik değil • Aşındırmaz • **Deterjan özelliği** nedeniyle iyi temizleme özelliği	• **Tıbbi aletlerin** dezenfeksiyonunda kullanılamaz. • **Dar mikrobiyal** spektrum nedeniyle dezenfektan olarak sınırlı kullanım.

EK-11 Damlacık İzolasyon Önlemleri

Bir bireyin solunum yolundan doğrudan damlacıklar (>5µm) yoluyla kısa mesafelerde başka bir bireyin konjonktivasına veya mukozal yüzeye enfeksiyon bulaşmasını önlemek ve kontrol etmek için kullanılır. Damlacıklar solunum sistemine alveolar seviyenin üzerine nüfuz eder. Damlacık yoluyla çapraz bulaşma için maksimum mesafe kesin olarak belirlenmemiştir, ancak sıklıkla tıbbi literatürde risk alanı enfekte bireyin etrafında yaklaşık 1.8 metre (6 feet) lik mesafe olarak bildirilmiştir.

Covid-19 virüsü, enfekte olmuş bir bireyin solunum yolundan damlacıklar olarak (örneğin öksürme ve hapşırma sırasında) doğrudan duyarlı bir bireyin veya çevresel yüzeylerin mukozal yüzeyine veya konjonktivasına bulaşır.

Covid-19'un bulaşını kesmek için hem damlacık hem de temas önlemleri gerekir; eğer bir aerosol üreten bir işlem (AOP) yapılıyorsa, temas önlemlerine ek olarak aerosol önlemler de gerekebilir. Çamaşırhane de özellikle hasta olarak saptanan kişilere ait her türlü eşya, giysi, çarşaflar kontamine kabul edilmeli ve potansiyel AOP oluşturabileceği değerlendirilmelidir.

Ek-12 Personel Covid-19 Taahhütnamesi

İŞ GÜVENLİĞİ TALİMATI VE TAAHHÜTNAMESİ

(İŞÇİNİN) ADI VE SOYADI :

DOĞUM YERİ VE YILI :

SİGORTA SİCİL NO. :

GÖREVİ :

Yukarıda kimliği yazılı ……..isimli işçinin işyerimizde Covid-19 salgın hastalık sürecinde aşağıda belirtilen şartlara muhakkak surette riayet ederek çalışacağına dair bu talimat ve tutanak muhteviyatı, tarafların serbest irade ve arzusu tahtında tanzim ve imza edilmiştir.

İŞÇİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

- İşçi kendisine gösterildiği ve eğitimlerde öğretildiği şekilde işinde çalışacak, bilmediği ve kendisine öğretilmeyen işlere elini sürmeyecektir. Kendisine ait olmayan işlere el atmayacaktır.
- Bir işçi işe başlamadan önce bu işi nasıl yapacağını ve bu işten kendisine ne gibi bir zarar geleceğini ve kazaya karşı ne tedbir alması gerektiğini düşünecek, ondan sonra işe başlayacaktır.
- Covid-19 salgın hastalığı ile ilgili bilgilendirmenin yapıldığını, vardiyalı yemek ve sosyal mesafe uygulamasının yapıldığını, periyodik olarak ateş ölçümü yapıldığını, her noktada dezenfektan olduğunu ve yeteri kadar maske temin edildiğini,
- Lojmanda kalan personeller için sosyal mesafe uygulamasına göre düzenlemelerin yapıldığını,
- Çalışılan yerlerin gerekli dezenfeksiyon işlemlerinin periyodik olarak yapıldığını, şüphe durumunda derhal yeniden dezenfeksiyon yapılacağını,
- Vardiya değişimlerinde sosyal mesafe kurallarına bağlı kalarak değişimlerin yapılacağını,
- Çalışma esnasında vücut sıcaklığının yükselmesi veyahut da başka bir şekilde rahatsızlanmam durumunda durumu derhal amirime bildireceğimi ve işyeri hekimi ile irtibata geçeceğimi,
- Çalışma arkadaşlarımdan herhangi birinin vücut ısısının yüksek olduğunu fark ettiğim zaman veyahut da başkaca bir şekilde rahatsızlanması durumunda bu durumu derhal amirime bildireceğimi,
- Otel misafirlerinden herhangi birinin vücut ısısının yüksek olduğunu veyahut da başkaca bir şekilde rahatsızlandığını tespit ettiğim zaman durumu amirime bildireceğimi Kabul ve taahhüt ederim.

İŞVERENİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

- İşveren tarafından, işçinin işe başladığı tarihten en geç ……. ay içerisinde iş sağlığı ve güvenliğine dair işe başlamadan önce, çalışma yeri veya iş değişikliğinde, iş ekipmanının değişmesi hâlinde veya yeni teknoloji uygulanması hâllerinde işçiye eğitim ve bilgilendirme seminerleri

düzenlenecek olup, işçinin söz konusu eğitimlere ve bilgilendirmelere seminerlerine katılımı iş bu talimatname ile zorunludur.[1]

- Eğitimler, değişen ve ortaya çıkan yeni risklere uygun olarak yenilenecek ve gerektiğinde düzenli aralıklarla tekrarlanacaktır.
- İşveren yapılacak olan işle ilgili her türlü risk değerlendirme çalışmalarını yürütmekle sorumludur.

---

[1] İşveren, çalışanların iş sağlığı ve güvenliği eğitimlerini almasını sağlar. Bu eğitim özellikle; işe başlamadan önce, çalışma yeri veya iş değişikliğinde, iş ekipmanının değişmesi hâlinde veya yeni teknoloji uygulanması hâlinde verilir (6331 S. K. m. 17).

- İşveren, işyerinde iş sağlığı ve güvenliğinin sağlanması ve sürdürülebilmesi amacıyla işveren, çalışanları ve çalışan temsilcilerini işyerinin özelliklerini de dikkate alarak aşağıdaki konularda bilgilendirecektir:[1]
    - İşyerinde karşılaşılabilecek sağlık ve güvenlik riskleri, koruyucu ve önleyici tedbirler.
    - Kendileri ile ilgili yasal hak ve sorumluluklar.
    - İlk yardım, olağan dışı durumlar, salgın hastalıklar, afetler ve yangınla mücadele ve tahliye işleri konusunda görevlendirilen kişiler.
- İşveren, iş sağlığı ve güvenliği hususlarında temsilcisi aracılığıyla da tasarrufta bulunabilir, temsilcinin işveren adına yapmış olduğu iş ve işlemlerin işveren ve işçi tarafından bağlayıcılığı iş bu beyanname ile tanzim edilmiştir.[2]

İşbu talimat tutanağı, işçi tarafından tamamen okunup anlaşıldığı beyan edilerek ve iş güvenliği kaidelerine ve talimatlarına uyulacağı riayet edilerek işçi ve işveren tarafından birlikte imza altına alınmıştır…./…/…

İŞÇİNİN	**İŞVEREN**
ADI VE SOYADI	**ADI -SOYADI**
İMZA	**İMZA**

---

[1] 6331 Sayılı İş Sağlığı Ve Güvenliği Kanunu m.16.

[2] 6331 Sayılı İş Sağlığı Ve Güvenliği Kanunu m.20.

Ek-13 Misafir Covid-19 Beyan ve Taahhütnamesi

Yurt Dışı Misafir Taahhütnamesi

Hoş geldiniz, Sayın Misafirimiz,

Sizi otelimizde ağırlamaktan memnuniyet duyuyoruz. Misafirlerimizin sağlığı ve refah içinde güzel bir tatil geçirmesi önceliğimizdir. Covid-19 küresel salgını nedeniyle misafirlerimizin ve çalışanlarımızın korunmasına yardımcı olmak için ilave ve gerekli önlemler almaktayız.

Siz, misafirlerimizin ve personelimizin sağlığını riske atmamak amacıyla aşağıdaki sorulara cevap vermenizi rica ediyoruz.

Adınız-Soyadınız	
Tarih	
İkametgâh Adresiniz	
Telefon No	

		E	H
Covid-19 hastalığı geçirdiniz mi?			
Son 14 gün içinde teyit edilmiş bir Covid-19 vakası ile temas ettiniz mi?			
Ateş, öksürük, boğaz ağrısı veya nefes darlığı gibi belirtileriniz var mı?			
Ülkemize girişte vücut sıcaklığınız ölçüldü mü? Derecesi kaç?	Ateş: °C		

Yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu onaylıyorum. İşletmenin, termal tarayıcılar veya ateş ölçerle vücut sıcaklığımı ölçmesine izin veriyorum. Ölçüm sonuçlarından çıkacak sonuçlara göre işletmedeki diğer misafirlerin ve personelin sağlığını riske atmamak için uygulanacak talimatlara uymayı kabul ve taahhüt ediyorum.

İMZA

Yukarıdaki soruların herhangi birine cevabınız **EVET** ise, işletme termal tarayıcılar veya ateş ölçerle vücut sıcaklığınızın yüksek olduğunu tespit edildiğinde sizi izolasyon bölümümüze alıp, küresel salgın ile ilgili yasal prosedürleri uygulayacağız. Anlayışınız ve çalışmalarımıza verdiğiniz destekten dolayı teşekkür ederiz.

Yurt İçi Misafir Taahhütnamesi

Hoş geldiniz, Sayın Misafirimiz,

Sizi otelimizde ağırlamaktan memnuniyet duyuyoruz. Misafirlerimizin sağlığı ve refah içinde güzel bir tatil geçirmesi önceliğimizdir. COVID-19 küresel salgını nedeniyle misafirlerimizin ve çalışanlarımızın korunmasına yardımcı olmak için ilave ve gerekli önlemler almaktayız.

Siz, misafirlerimizin ve personelimizin sağlığını riske atmamak amacıyla aşağıdaki sorulara cevap vermenizi rica ediyoruz.

Adınız-Soyadınız	
Tarih	
İkametgâh Adresiniz	
Telefon No	

	E	H
Son 14 gün içinde yurtdışına seyahat ettiniz mi?		
Son zamanlarda yurt dışından dönen bir kişiyle yakın temasınız oldu mu?		
Son 14 gün içinde teyit edilmiş bir COVID-19 vakası ile temas ettiniz mi?		
Ateş, öksürük, boğaz ağrısı veya nefes darlığı gibi belirtileriniz var mı?		

Yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu onaylıyorum. İşletmenin termal tarayıcılar veya ateş ölçerle vücut sıcaklığımın ölçülmesine izin veriyorum. Ölçüm sonuçlarından çıkacak sonuçlara göre İşletmedeki diğer misafirlerin ve personelin sağlığını riske atmamak için uygulanacak işletme talimatlara uymayı kabul ve taahhüt ediyorum.

İMZA

Yukarıdaki soruların herhangi birine cevabınız **EVET** ise, işletme termal tarayıcılar veya ateş ölçerle vücut sıcaklığınızın yüksek olduğunu tespit edildiğinde sizi izolasyon bölümümüze alıp, küresel salgın ile ilgili yasal prosedürleri uygulayacağız. Anlayışınız ve çalışmalarımıza verdiğiniz destekten dolayı teşekkür ederiz.

5. FAYDALI BİLGİ KAYNAKLARI

- **Dünya Sağlık Örgütü (WHO) Coronavirus Sayfası**
  https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019
- **ABD Bulaşıcı Hastalık Merkezi (Centers for Disease Control and Prevention)**
  https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-nCoV/index.html
- **Johns Hopkins CSSE** tarafından hazırlanan Coronavirüs (Covid-19) Global Vakalarının yaşandığı, aşağıda mobil ve masaüstü versiyonlarının linkleri bulunan web sitesini ziyaret ederek bilgilerin güncel tutulmasında yarar olduğu düşünülmektedir.
  Mobil Versiyon
  https://www.arcgis.com/apps/opsdashboard/index.html#/85320e2ea5424dfaaa75ae62e5c06e61
  Masaüstü Versiyonu
  https://www.arcgis.com/apps/opsdashboard/index.html#/bda7594740fd40299423467b48e9ecf6
- **Kurum İçi Bilgilendirici Afişler**
  Corona virüs hakkında bilgilendirici afişler ofis katlarına asılabilir. (Sağlık Bakanlığı'nın hazırladığı afişler aşağıdaki linkte bulunuyor)
  https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/bulasici-hastaliklar/2019-n-cov/liste/2019-ncov-afis-ve-brosurler.html

6. KAYNAKLAR

1. http://ttmd.org.tr/haberler/rehva-Covid-19-kilavuz-belgesi-yayinlandi
2. https://www.rehva.eu/activities/Covid-19-guidance
3. https://www.who.int/csr/sars/en/WHOconsensus.pdf
4. https://ww2.health.wa.gov.au/~/media/Files/Corporate/general%20documents/Personal%20appearances/PDF/Guideline%20for%20the%20hairdressing%20industry%20Jan%202016.pdf
5. https://www.health.act.gov.au/sites/default/files/2019-08/Hairdressing%20Guidelines.pdf
6. https://www.gov.uk/government/publications/Covid-19-guidance-for-food-businesses/guidance-for-food-businesses-on-coronavirus-Covid-19
7. https://www.gov.uk/government/publications/Covid-19-decontamination-in-non-healthcare-settings/Covid-19-decontamination-in-non-healthcare-settings
8. https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/cleaning-disinfection.html?CDC_AA_refVal=https%3A%2F%2Fwww.cdc.gov%2Fcoronavirus%2F2019-ncov%2Fprepare%2Fcleaning-disinfection.html
9. https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331638/WHO-2019-nCoV-Hotels-2020.1-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y
10. https://lean.org.tr/fabrika-bina-yardimci-tesisler-icin-sars-cov-2-Covid-19-rehberi/
11. https://covid19bilgi.saglik.gov.tr/tr/alinan-karalar.html
12. https://cygm.csb.gov.tr/Covid-19-hijyen-malzeme-atiklari-genelgesi-yayimlandi.-duyuru-407923
13. https://www.cdc.gov/healthywater/hygiene/hand/nail_hygiene.html

14. https://www.cdc.gov/training/quicklearns/createepi/
15. https://www.cdc.gov/training/QuickLearns/epimode/
16. https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/advice-for-workplace-clean-19-03-2020.pdf
17. http://www.ikonion.net/index.php/15-arabuluculuk/mevzuat
18. http://static.dergipark.org.tr:8080/article-download/e5a3/4540/a2fa/5d5aadb5a0766.pdf?
19. https://www.kvkk.gov.tr/Icerik/4110/2018-10
20. https://www.kvkk.gov.tr/SharedFolderServer/CMSFiles/fae2e7c8-f24f-457f-a71d-2d5ed599cf15.pdf
21. https://www.tsb.org.tr/seyahat-saglik-sigortasi.aspx?pageID=516
22. https://ismek.ist/files/ismekOrg/file/2013_hbo_program_modulleri/salon_hazirligivehijyeni.pdf
23. https://www.who.int/water_sanitation_health/bathing/srwe2full.pdf
24. https://instituteforfoodsafety.cornell.edu/coronavirus-covid-19/food-industry-resources/
25. https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-management-of-exposed-healthcare-workers-and-patients-in-hospital-settings/covid-19-management-of-exposed-healthcare-workers-and-patients-in-hospital-settings
26. https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-decontamination-in-non-healthcare-settings/covid-19-decontamination-in-non-healthcare-settings
27. https://www.gov.uk/government/publications/wuhan-novel-coronavirus-infection-prevention-and-control/introduction-and-organisational-preparedness
28. Oteller İçin Pandemik Grip Kılavuzu, International Safety Inspection Service Turkey, Side,Ağustos 2009
29. Gıda Kaynaklı Viral Etkenler, Dr. M. Recai Yılmaz, M. Akif Ersoy Üniversitesi Viroloji ABD, Doktora Semineri, Aralık 2019
30. Hayvansal Kökenli Viral Etkenler, Dr. M. Recai Yılmaz, M. Akif Ersoy Üniversitesi Viroloji ABD, Doktora Semineri, Şubat 2020
31. Salgın Hastalıklar Sebebiyle Oluşan Krizlerin Turizm Sektörü Üzerindeki Etkisinin Değerlendirilmesi, Çeti, B. & Ünlüönen, K. (2019). AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi, 22 (2), 109-128
32. Sağlık Sektöründe İş Sağlığı ve İş Güvenliği Üzerine Risk Analizi, Yüksek Lisans Tezi, Bahar OLCAY, İstanbul, 2017
33. 2019 Novel Coronavirus (2019-nCoV): Strategic Preparedness and Response Plan, Draft February 2020
34. Pandemik İnfluenza Ulusal Hazırlık Planı, T.C. Sağlık Bakanlığı, Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü, Ankara, 2019
35. Can biowarfare agents be defeated with light?, Fatma Vatansever, cleber Ferraresi, Marcelo Victor pires de Sousa Rui Yin, ardeshir Rineh,, Sulbha K Sharma, and Michael R Hamblin, Virulence 4:8, 796–825; November 15, 2013; © 2013 Landes Bioscience
36. Health and Hygiene Code of Practice 2013, Tikanga ā-Mahi Whakamaru Hauora 2013, Auckland Council (as at 5 March 2014)
37. Avian İnfluenza Hastalığı Acil Eylem Planı, İstanbul Valiliği İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü,İstanbul, 2015

38. Planning for Post-Corona: Five proposals to craft a radically more sustainable and equal world, Dutch Footprint Group (www.voetafdruk.eu),2020
39. Guidance for the Food Industry: Coronavirus Outbreak III. Suggested Business Practices, FMI, April 10, 2020
40. Understanding Coronavirus Exposure for Plumbing Professionals Peter DeMarco, Executive Vice President of Advocacy and Research – The IAPMO Group
41. Draft Public health guideline for the hairdressing and barber industry, Government of Western Australia Department of Health, January 2016
42. Hairdressing guidelines, ACT Government Health Directorate, 2015
43. Perakende Satış Yerleri İçin Corona El Kitabı, Prof.Dr. Mustafa TAYAR,2020
44. COVID-19 Salgınında Türkiye'de Zirve Noktası ve Normalleşme Dönemine Kademeli Geçiş Zamanı Tahminleri, Türkiye Ekonomi Politikaları Araştırma Vakfı, Prof. Dr. Türkmen Göksel, Doç. Dr. Yetkin Çınar, Nisan 2020
45. T.C. Sağlık Bakanlığı 14 Nisan 2020, Ankara COVID-19 (SARS-CoV-2 Enfeksiyonu) Rehberi Bilim Kurulu Çalışması
46. Kurumların dijital dönüşüm süreçlerinin incelenmesi: Bir sağlık kurumu için öneri, T.C. İstanbul Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Fatma Kurtulmuş, KOSİF Enformatik Programı Enformatik Anabilim Dalı, Ağustos, 2019
47. Coronavirus in Plumbing Systems: How did the outbreak occur in Hong Kong and is there a risk in the United States?, By Pete DeMarco ,The Health Aspects of Plumbing
48. Admission and Care of Residents during COVID-19 Incident in a Care Home,Version 1, Department of Health & Social Care, Public Health England,l 2020
49. Küresel Kabus, Dr. Özlem Ak [Bilim ve Teknik Dergisi, Mart 2020]
50. TS EN ISO 15858 "UV-C Cihazları-Güvenlik bilgisi-İzin insan maruziyet" standardı
51. TSE Standart Ekonomik ve Teknik Dergi Nisan 2019 https://statik.tse.org.tr/upload/tr/dosya/icerikyonetimi/9262/23052019162610-2.pd
52. TS 13811 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi Standartı, 2018
53. İnsani tüketim amaçlı sular hakkında yönetmelik https://kms.kaysis.gov.tr/(X(1)S(bu4rexzwztmuu2hzqn3xxrve))/
54. Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector, WHO, Interim guidance 31 March 2020
55. Home care for patients with COVID-19 presenting with mild symptoms and management of their contacts, WHO, Interim guidance 17 March 2020
56. Yeni Corona virüs Salgını ile Mücadele Kapsamında İş Sağlığı ve Güvenliği Yönünden Sıkça Sorulan Sorular ve Cevapları,, İş Sağlığı Genel Müdürlüğü, 2020
57. Bulaşıcı Hastalıklar İle Mücadele Rehberi, T.C. Sağlık Bakanlığı, Kamu Hastaneleri Genel Müdürlüğü, Sağlık Hizmetleri Dairesi Başkanlığı, 2018
58. Covid-19 (SARS-CoV2 Enfeksiyonu) Rehberi (Bilim Kurulu Çalışması), T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü, Mart 2020
59. Covid-19 İçin İş Yerlerinin Hazırlanması Kılavuzu, Mesleki Güvenlik ve Sağlık İdaresi (OSHA), 2019
60. Endüstride Covid-19 İle Mücadele, TMMOB Kimya Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi, 2020

61. Guidelines on Infection Control & Prevention In Hotel Industry, Protecting Hong Kong's Health,2020
62. Innovations to Stop Emerging and Zoonotic Infections, U.S. Department of Health and Human Services
63. How to operate and use building services in order to prevent the spread of the coronavirus disease (COVID-19) virus (SARS-CoV-2) in workplaces, REHVA COVID-19 guidance document, March 17, 2020 (updates will follow as necessary)
64. Salgında Kontrol ve Koruma,Doç. Dr. Levent GÖRENEK, GATA İnfeksiyon Hastalıkları ve Kl. Mik. AD, Sunu
65. Infection prevention and control of epidemic- and pandemic-prone acute respiratory infections in health care, WHO, WHO Guidelines 2014
66. KVKK ve Corona virüs, ISIS, Focus Bülten, Mart 2020
67. COVID-19 Checklist for Industrials, Manufacturing & Transportation ("IMT") Companies, Esin Atorney Partnership, İstanbul
68. COVID-19 Hastalarında Kullanılan Çarşaf ve Diğer Tekstil Ürünlerinin Temizliği, T.C. Sağlık Bakanlığı, Nisan 2020
69. Coronavirus disease 2019 (COVID-19) in the EU/EEA and the UK – eighth update, ECDC, Nisan 2020
70. Risk Düzeylerine Göre Bölüm Bazında Temizlik Planı, Erciyes Üniversitesi Diş Hekimliği Fakültesi,
71. Damar içi madde kullanıcıları arasında görülen bulaşıcı hastalıkların önlenmesi ve kontrolü, ECDC ve EMCDDA rehberi, ECDC, Ekim 2011
72. Yapısal Olmayan Tehlikelerin Azaltılması El Kitabı, Boğaziçi Üniversitesi Kandilli Rasathanesi ve Deprem Araştırma Enstitüsü, Afete Hazırlık Eğitim Birimi,
73. Cleaning Schedules for Childcare FacilitiesDerived from guidance document:Management of Infectious Disease in Childcare Facilities and Other Childcare Settings, HPSC, 2012
74. Business Continuity Planning Checklist, Checklist of Preparatory Actıons For Businesses in Responding to COVID-19, Department for Enterprise MARCH 2020,V1 (18/03/2020)
75. Food Safety, Sanitation, and Personal Hygiene The BC Cook Articulation Committee, 2015
76. Crisis Management of the Hotel Industry in Finland, Jana Hartmann,Bachelor Thesis Hospitality Management, 2011
77. Güvenlik Görevlilerinin; Yeni Tip Corona virüs Salgınından Korunmaya Yönelik Kontrol Listesi, T.C. Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı, İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü,2020
78. Guidelines on sanitation and health, WHO, 2018
79. Hospital Readiness Checklist for COVID-19. World Health Organization Regional Office for Europe, Copenhagen, 2020
80. Sanitation safety planning: manual for safe use and disposal of wastewater, greywater and excreta, WHO,2016
81. Infection Prevention and ControlPolicies and Procedures, NHS,January 2018
82. Risk Assessment of Novel Coronavirus COVID-19 Outbreaks Outside China,Péter Boldog, Tamás Tekeli, Zsolt Vizi, Attila Dénes *, Ferenc A. Bartha and Gergely Röst, Journal of Clinical Medicine, February 2020;
83. Yeni Coronavirus 2019 (2019-nCoV), ISIS, Focus Teknik Bülten, Ocak 2020



Safe to stay...