

ANZAC HOTELS COVID -19 KARŞI HIJYEN POLİTİKASI

Anzac Hotels tarafından misafirlerimizin sağlığı için COVID-19'a karşı etkin bir yönetim modeli izlenmektedir. Otellerimizde misafirlerine verdiği servisin ve bu servisin ortaya çıkışındaki tüm operasyonel ve organizasyonel yapının temel dayanağı daima insan sağlığı ve güvenliğidir.

Bu kapsamda;

1) Çalışan Personel Hijyeni

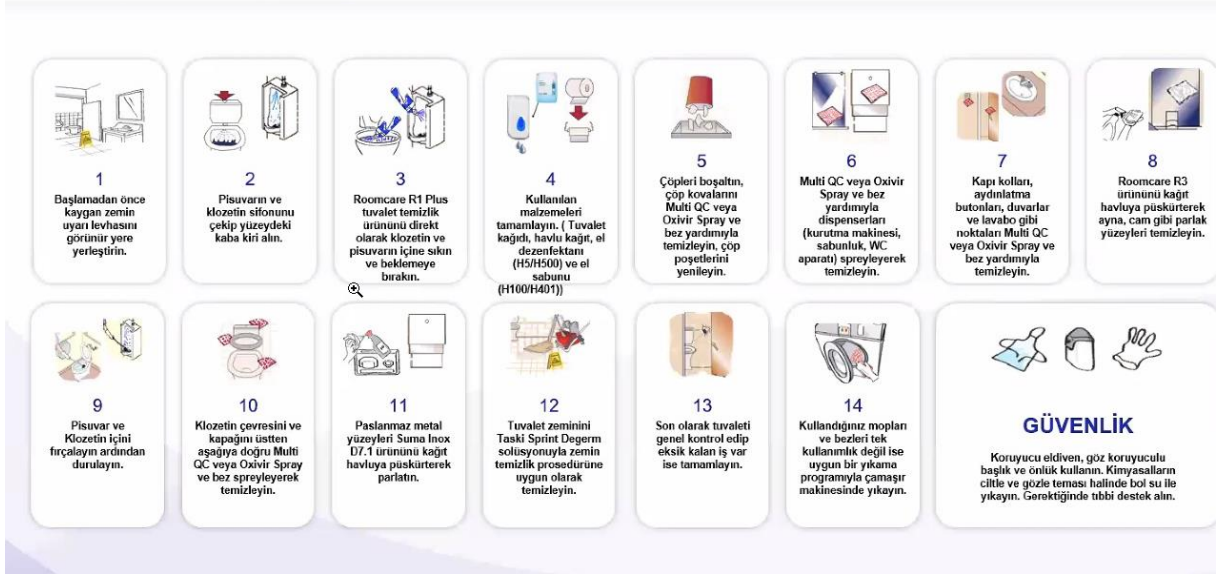
- Çalışan tüm personel COVID-19 mücadelesi ile ilgili mücadele programına eksiksiz uyacağına ve işletme içi uygulamalara hassasiyet göstereceğine, kişisel hijyen kurallarına eksiksiz uyacağına beyan eden taahhütname imzalar.
Bkz EK1: İş yerinde uyulması gereken covid 19 talimatnamesi
- Bu kapsamda yapılan günlük uygulamalar günlük toplantılarda raporlanır, departman şeflerince kontrol edilir
- Yeni başlayan tüm personel COVID-19 mücadelesi eğitim programına katılması zorunludur.
- Tüm personele periyodik olan dezenfektasyon ve hijyen uygulamaları ile ilgili eğitim verilir

2) Tüm alanlar ile ilgili alınan tedbirler:

a. Genel Kullanım Alanları

- Gerekli tüm önlemler üst düzeyde alınmakta olup, giriş, lobby, resepsiyon karşılama alanları, ortak wc ler, ortak oturma alanları 2 saatte bir rutin olarak Diversey marka kimyasal dezenfektanlarla silinerek dezenfekte edilmektedir. Özellikle kapı kolları, tokmaklar, sert yüzeyler, bataryalar gibi herkes tarafından temas gören yüzeylerdeki dezenfektasyonda hassasiyet gösterilir.
- Misafir karşılama alanlarında kolonya ve el dezenfektasyonu bulundurulmaktadır. Misafir talebine bağlı maske ve eldiven hazır bulundurulur.
- Karşılama alanında bulunan personeller misafirlerimizi maske ile karşılar.
- Gelen valizler dezenfekte edildikten sonra bellboylar tarafından taşıma gerçekleştirilir.
- Ön Büro, Resepsiyon, İdari Ofisler gün içinde dezenfektanlar ile periyodik silinir.
- Otel girişinde dezenfekte edici paspas kullanılmaktadır.

vii. Genel alan temizliği talimatları aşağıdaki şemada belirtilmiştir.

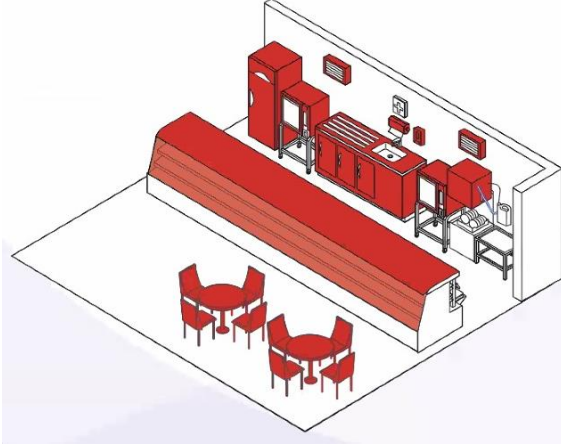


3) Tüm yeme içme alanları ile ilgili alınan tedbirler (restuarantlar, ortak oturma alanları, genel salonlar)

- i. Yeme içme alanlarımız hizmet verilmeden önce tüm masa ve sandalyeler dezenfekte edilir. Misafir değişimi ile tekrar aynı işlem periyodik uygulanır. Bu alanlardaki genel yüzeyler gün içinde servis saatlerinde 2 saatte 1, servis sonrası genel olarak dezenfektasyonlar ile silinir.
- ii. Tüm yeme içme alanlarının girişlerinde misafirler için el dezenfektanı bulundurulur, misafirlerin girişlerinde kullanılması yönünde yönlendirme yapılır.
- iii. ÇAPRAZ BULAŞMA'yı minimize edecek fırsatlar yeniden gözden geçirildi. Yiyecek-Çalışan-Misafir- Ekipman rotası/trafiğinin yeniden düzenlenmesi (tanımlanacak zone'lar ve bu zone'larda görevli kişi listelerinin belirlenmesi ile otel genel alanları, backgroundlar, üretim ve depo alanları ile restoranlara kontrollü giriş sağlanmaktadır.
- iv. Tüm yeme içme alanlarında servis personeli maske ile hizmet eder.
- v. Tüm restaurantlar ve oturma alanları gibi ortak alanlarda sosyal mesafeyi koruyan oturma düzeni sağlanmaktadır.
- vi. Misafirin masa, sandalye ve servis ekipmanlarının ona özel hazırlandığının ve önceki kullanımdan herhangi bir mikrobiyal yük taşımadığının kanıtlanması için işaretleme sistemi:
 1. Misafir masadan kalktıktan sonra masa ve sandalyeler dezenfektan ile silinir, Yeni misafir geldiğinde masa ve sandalye kolçakları misafirin gözü önünde tekrar dezenfektan ile silinir ve sonrasında misafir oturtulur, Servis personeli servise başlamadan önce misafirin gözü önünde ellerini dezenfekte eder
 2. Restaurantlar da masalara önceden servis atılmaz, masalar boş olur ve ilk defa servis atılır (masada sabit duran çatal, kaşık, bıçak tuz-k. Biber, peçetelik artık paketlerdedir.)

3. Buz makineleri gün içerisinde 4 kez dezenfekte edilecek, aylık ince temizlikleri kesinlikle aksatılmayacak.

vii. Bar ve Büfe alanlarında elle sık temas edilen yerler aşağıdaki şemada belirtilmiştir



- | | |
|--|---|
| Kapı Kolları | Kapılar |
| Sebiller | Pasta Dolabı |
| Sipariş tabletler ve menüler | Dolap kapakları |
| Elektrik Anahtarları | Nargileler |
| Masa üstleri ve sandalyeler Camekanlar | Premix İçecek Hattı |
| Mama sandalyeleri | Dolap kapakları ve Mutfak ekipmanları (Mixer, Buzdolabı, Fırın vs.) |

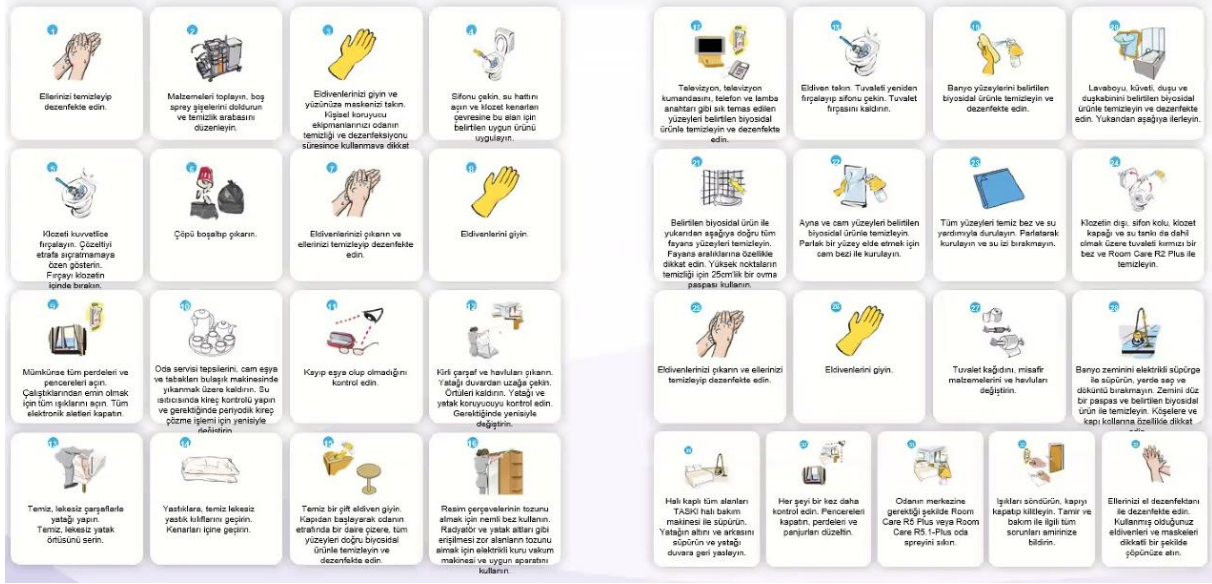
b. Odalar

- Tüm odalar gerekli maske ve eldiven donanımına sahip personel tarafından çıkış sonrasında önce dezenfektasyon işlemi uygulanır, sonrasında oda havalandırılır. Oda havalandırmasından sonra hassas hijyen temizliği yapılır. Kat görevlisi tarafından tüm hijyen işlemi bittikten sonra odaya misafir haricinde kimsenin girmesine onay verilmez.
- Özellikle eller ile sık dokunulan yüzeyler, kapı kolları, bataryalar, sık dokunulan düğmeler, telefon ahizesi, televizyon ve klima kumandası, sehpa, masalar, komidinlerin dezenfektasyonunda hassasiyet gösterilir
- Odalar temizlik süresince en az 2 saat havalandırılmaktadır.
- Oda içinde elle sık temas edilen yerler aşağıdaki şemada belirtilmiştir.



- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| Kapı Kolları | Telefonlar |
| Musluklar | Lavabolar |
| Sabunluklar | Uzaktan kumandalar |
| Elektrik Anahtarları | Mobilya tutamaçları |
| Tuvalet Oturakları | Abajur düğmeler |
| Klozet kenarları ve kapakları | Masa üstleri |
| Tuvalet sifonlarının tutamaçları | Oda aksesuarları (kette, ütü vb.) |
| Gıdıyla temas eden yüzeyler | Klimalar |
| Kapılar | Mini barlar |
| Koltuklar | Kasalar |

v. Oda temizliği ve hijyen talimatları aşağıdaki gibi belirtilmiştir.

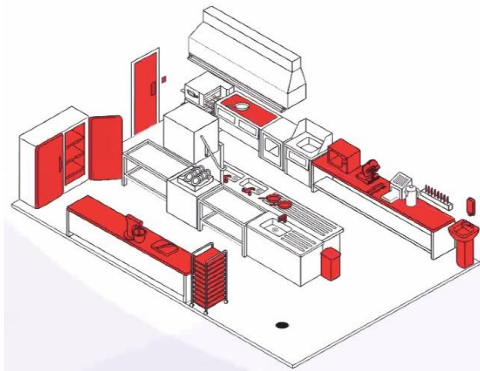


c. Oda Tekstili

- Oda tekstili misafir çıkışlarında günlük 80 derece sıcaklıkta endüstriyel makinelerde özel hijyen kimyasalları ile yıkanır, 80-100 derece ütü ve kurutma makinelerinde işlem gördükten sonra katlanır ve poşetlenerek dış ortam ile teması kesilir.
- Misafirin kullandığı nevresim, çarşaf, havlu ürünlerinin katlanması sırasında toz ve partikül oluşmaması için çırpma ve silkeleme işlemi yapılmadan çuvallanarak çamaşırhanemize götürülmektedir.

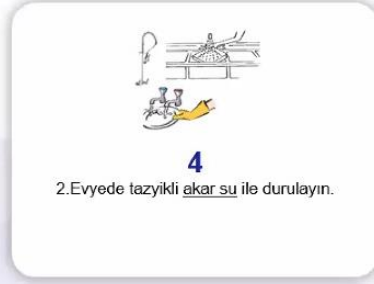
4) Gıda sunumları ve hazırlığı

- Tüm gıda ürünlerimiz Tarım İl Müdürlüğü ve İl Sağlık Müdürlüğü'nün belirlediği standartlarda üretilmekte ve saklanmaktadır.
- Tüm mutfak personeli mutfağa özel ekstra hijyen uygulamasına tabidir.
- Açık büfeden yapılan sunumlarda maske ve eldivenli mutfak ve servis personeli tarafından misafir temasına izin verilmeden veya açık ürünler kişiye özel porsiyonlanarak başka bir kişinin temasına izin verilmeyen bir düzen içinde sunulur.
- Yarım pansiyon konaklamalarda misafirimizin Ala carte ve serpm sunumları ile servis personeli tarafından verilir.



- | | | | |
|--|----------------------|--|---|
| | Kapı Kolları | | Gıdıyla temas eden yüzeyler |
| | Musluklar | | Çatal, bıçak vb. tüm mutfak gereçleri |
| | Sabunluklar | | Kapılar |
| | Elektrik Anahtarları | | Dolap kapakları ve kulpları |
| | | | Dolap kapakları ve Mutfak ekipmanları (Mixer, Buzdolabı, Fırın vs.) |

e. Elde yıkama prosedürü aşağıdaki gibi belirtilmiştir.



5) DEPOLAR

- Tüm kuru gıda ve soğuk depolar rutin dezenfekte edilir
- Periyodik depo ve gıda güvenliği denetimleri gerçekleştirilir
- Depolardan mal çıkışlarında ilgili personelin tüm hijyen kurallarını uygulaması en önemli konudur

6) MAL KABUL ALANLARI

- Mal kabul sırasında tüm dış ambalajlar soyulmalı, iç ambalajlar uygun yöntemler ile dezenfekte edilmeli. (buhar, pulverize dezenfektan kullanılacak)
- Tedarikçiler otel çalışanları ile aynı şekilde tüm koruyucu kıyafet ve önlem kurallarına aynen uyacak şekilde bilgilendirilecek. (Yazılı, yönlendirici içerikler ile de desteklenecek)
- Hale hazırda uygulanan sevkiyat araçları kontrolü prosedürleri en katı şekli ile uygulanacak.

EK1: İş yerinde uyulması gereken covid 19 talimatnamesi

İŞ YERİNE GİRİŞ ÇIKIŞ VE ÇALIŞMA ORTAMI TALİMATLARI

Salgınla mücadele ekibinin çalışanlara duyurduğu tüm talimatlara uyulacaktır.

.Kendinizde ateş,öksürük,nefes darlığıve benzeri şikayetler var ise işe gitmeyin,iş yerinizi mutlaka bilgilendirin,ve en yakın sağlık kuruluşuna başvurun.

.Hasta insanlardan temastan kaçının(mümkün ise en az 3 adım veya 2 m.uzaklıkta bulunulmalıdır)özellikle hasta insanlarla ve çevreleriyle doğrudan temas ettikten sonra eller sık sık temizlenmelidir.

.Her gün mutlaka duş alınmalı ve tırnaklar uzun olmamalıdır.

Hiçbir kişisel eşyanızın(tarak,fırça,makyaj malzemesi,diş fırçası vb.)başkası tarafından kullanılmasına izin vermeyin.

İŞ YERİNDE UYULMASI ZORUNLU BİYOLOJİK RİSK ETMENLERİ (CORONAVİRÜS) TALİMATLARI

.Evden işe gelirken toplu taşıma,servis ve özel araç kullanan personel tek kullanımlık maske ve eldiven kullanacak,işyerine girişte eldivenin dış yüzeyine temas etmeyecek şekilde çıkartılacak ve çöpe atılacaktır.

.Tüm araçlarda ve araç içerisindeki yüzeylere teması mümkün olduğunca azaltılacaktır.

.Çalışanlar işe başlamadan önce ve çalışma süresince belirli aralıklarla en az 20 saniye boyunca ellerini su ve sabunla yıkayacaktır.

.Sosyal mesafe kuralına uygun davranılacak(3 adım veya 2 metre mesafe),çalışma ve dinlenme alanlarında yığılma ve kalabalıklaşma yapılmayacaktır.Yerlere tükürülmeyecektir.

.Çalışanlar,iş yerlerine girişlerinde itirazsız bir şekilde temazsız ateş ölçer ile ateşlerini ölçtüreceklerdir.

.Mümkünse,iş yerine girişte ayakkabı altları dezenfekte edilecektir.

.Sosyal koruyucu mesafe kuralı çerçevesinde tokalaşma,sarılma gibi davranışlarda bulunulmayacak ve ellerle yüz bölgesine temas edilmeyecektir.

.İş elbiseleri ile harici elbiselerin teması önlenecak ve ayrı yerlerde saklanacaktır.

.İş giysileri ve koruyucu ekipmanlar,çalışma alanından ayrılmadan önce çıkarılacak,ve diğer giysilerden ayrı bir yerde muhafaza edilmesi sağlanacaktır.İş bitiminde tüm iş kıyafetleri en az 60 derece sıcaklıkta dezenfekte edilecektir.Kirlenmiş bu giysiler ve koruyucu ekipmanlar gerektiği hallerde ise imha edilecektir.

.Sigara izmaritleri,izmarit kutusuna atılacak ve temizliği uygun kişisel koruyucu ile donanım ile yapılacaktır.

.Sosyal koruyucu mesafe kuralı gözetilerek çalışma yapılacaktır.

.Ara dinlenmeleri ve yemek molalarını aynı alan içinde koruyucu mesafe kuralına uygun davranışlarda bulunulacaktır.

.Çalışma ortamının uygun ve yeterli düzeyde havalandırılması sağlanacaktır.

.Ekranlı araçlar ve ilgili parçaları klavye,mouse,ortak telefon,diyafon,mikrofon,kontrol panelleri,kontrol butonları vb.dahil olmak üzere kullanılan tüm ekipmanlar tek kişi tarafından kullanılacaktır.Çoklu kullanımlarda ise her kullanım sonrası dezenfekte edilecektir.

.Çalışma alanlarında bulaşma riskini azaltacak uygun kişisel koruyucu donanımlar kullanılacaktır.

- .Kapalı ve açık yapıdaki kaldırma ekipmanları(asansör,manlift vb.)mümkün olduğunca kullanılmayacaktırZorunlu hallerde tek kişi olacak şekilde kullanılmalıdır.
- .Çalışma alanlarındaki çöp kutularına el ile temas edilmeyecektir.
- .Temizlik ve atıkların boşaltılmasından sorumlu personel kişisel hijyenlerine dikkat edecek ve uygun kişisel koruyucu donanımını kullanacaktır.İş bitiminde kişisel koruyucularını,dış yüzeyine temas etmeden biyolojik atık kutusuna atacaktır.
- .Günlük sıvı tüketimi en az 2 litre olacakve sıvılar kişiye özel pet şişelerde olacaktır.
- .İşyerlerinde mümkün olduğunca yakın temasda bulunulmayacak ve ekipman,araç,gereçler ortak kullanılmayacaktır .

İŞ YERİNDE UYULMASI ZORUNLU BİYOLOJİK RİSK ETMENLERİ (CORONAVİRÜS) TALİMATLARI

- .Çalışma alanları,lavabo,tuvalet,banyo,merdiven korkulukları,musluk ve yemekhaneler,yatakhaneler,dinlenme alanları,giyinme/soyunma odaları,kapı,turnike gibi ortak kullanım alanlarında hijyen şartlarına uyulacaktır.
- .Öksürme ve hapşırma durumlarında ağız ve burun tek kullanımlık mendil ile kapatılacak,mendil kullanılmayan durumlarda dirseğin iç tarafı kullanılacaktır.Elleri yıkanmadan ağız,burun ve gözlerle temas ettirilmeyecektir.Mümkün ise kalabalık yerlere girilmeyecek,eğer girmek zorunda kalınıyorsa ağız ve burun kapatılacak tıbbi maske kullanılacaktır.
- .İş ortaklarını ve taşeronları da içeren işyerini ziyaret eden herkesin el yıkama yerlerine erişiminin olması sağlanacaktır.El yıkama mümkün değilse,alkol bazlı el dezenfektanı hazır bulundurulacak ve erişimi sağlanacaktır.