

# KEFALUKA RESORT COVID-19 İLE MÜCADELE KILAVUZU



# KORONAVİRÜS NEDİR ?

**Koronavirüs**, hayvandan insana, insandan insana bulaşabilen, insanlar arasında da hastalık yapabilen geniş bir virüs ailesidir.



Bilinen türleri arasında MERS-COV, SARS-COV ve son olarak Çin'in Wuhan kentinde ortaya çıkan SARS-COV-2 sayılabilir.

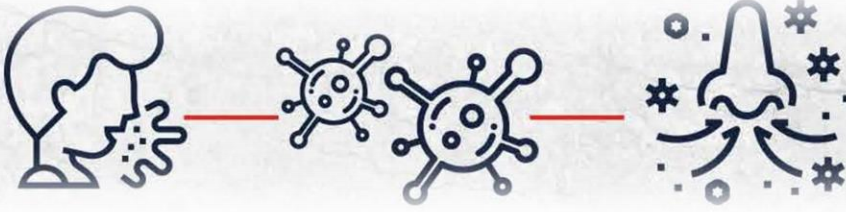
## NASIL ORTAYA ÇIKTI ?

İlk defa gündeme gelmesi 2019 yılının Aralık ayında olmuştur. Çin'in Wuhan kentinde bulunan, deniz ürünleri ve canlı hayvan satan bir markette çalışan 4 kişi ve aynı dönemde marketi ziyaret eden bir çok kişi de akciğer enfeksiyonu olarak tespit edilmiştir.

**7 Ocak 2020** tarihinde ise hastalığa neden olan virüsün Coronavirüs ailesinden olduğu anlaşılmıştır ve virüs **SARS-COV-2** olarak sınıflandırılmış, Dünya Sağlık Örgütü hastalığın adını **COVID-19** olarak duyurmuştur.

# HASTALIĞIN BULAŞMA YOLLARI NELERDİR ?

Hastalığın solunum yolu ile bulaştığı bilinmektedir. Öksürük, hapşırık vb. esnasında çevreye saçılan virüs içeren solunum salgısı damlacıkları, diğer kişilerin mukozalarına temas ederek bu kişilerin hastalanmasına neden olur.



# HASTALIĞIN BELİRTİLERİ NELERDİR ?

Özellikle yaşlı hastalarda ve altta yatan bir başka hastalığı olanlarda enfeksiyon daha ağır seyredebilmektedir.



Yüksek Ateş

Nefes Darlığı

Kuru Öksürük

## AMAÇ

Bu kılavuz, DSÖ ve T.C. Sağlık Bakanlığı tarafından ilan edilen COVID-19 pandemisinin sosyal hayat üzerindeki etkilerinin sona ereceği yeni normale geçiş sürecinde konaklama tesislerinin, önce sağlık ilkesi ile misafirlerimizin kendileri ve aileleri ile beraber personelimizin de hastalık bulaşma endişelerini ortadan kaldırarak gereken hijyen ve güvenlik kriterlerini oluşturup, tesisimizin hizmet sürekliliğini devam ettirmek ve işletme faaliyetlerinin geri kazanımını sağlanabilmesi için çalışma ve koordinasyon planını içerir.

Ayrıca toplu yaşam alanlarından biri olan konaklama tesislerindeki pandemi sürecinin ele alınmasını ve etkin bir yönetim sistemi kurulması için atılması gereken temel adımları içerir.

Bu kılavuz içeriği hazırlandığı tarihteki yasal süreçler göz önünde bulundurulurak hazırlanmıştır ve revizyona açıktır.

## KAPSAM

Bu kılavuz ilgili departman yöneticisi, personelini ve misafirlerimizi kapsar.

# ÖNBÜRO



- Resepsiyon girişinde termal kameralarla misafirlerin ateşleri ölçülmektedir.
- Misafir valizleri alındıktan sonra AHP Teknolojisine sahip sisleme cihazı ile dezenfekte edilip üzerine 'dezenfekte edilmiştir' etiketi yapıştırılmaktadır.
- Misafirlerin check-in & check-out sırasında beklemeleri gereken asgari sosyal mesafe, zemindeki işaretlemelerle belirtilmektedir.
- Lobby girişinde misafirlerimizin kullanımı için el dezenfektanı mevcuttur.
- Misafir ikramları paketli şekerlemeler ve kapalı şişe içeceklerden oluşmaktadır.
- Resepsiyonda misafirlerimizin işlemleri sonlandığında kullanmaları için dezenfektan & kolonya bulunmaktadır.
- Misafirlerimize kimlik kartları ile ilgili 2 seçenek sunulmaktadır; İsterseniz kimlik kartlarınız alınıp taratılıp dezenfekte edildikten sonra sizlere teslim edilecek. Ya da bulaş'ı minimuma indirmek amacıyla kimlik kartı alınmayacak, bunun yerine konaklama kartına bilgilerinizi siz değerli misafirlerimizin doldurması rica edilecektir. Ön Büro personelimiz göz kontrol ile bilgilerinizi teyit edecektir. Girişte bütün misafirlerden HES KODU alınmaktadır.
- Oda kartı teslim edilmeden önce dezenfeksiyon işlemi yapıлып misafirlere teslim edilmektedir.

# ÖNBÜRO



- Misafir Bilgi Formu' ile sizlerin güvenliği amacıyla; son 14 gün içerisinde bulunduğunuz ülkeler ve oluşabilecek durumlar için irtibat numarası ve adres istenmektedir. Bu bilgilerin Covid-19 sebebi ile gerekli kurumlar tarafından istenildiğinde paylaşılacağıın KVKK gereği kapsamında açık rızası alınmaktadır. Misafirimizin konaklaması süresince ve sonrasında Covid-19 virüsünün bulaşması halinde konaklama tesisimizin hukuki bir sorumluluğu yoktur.
- Misafirlerimize , ilgili dillerde ve otelimizde covid-19 ile mücadele için yapılan işlemleri,uyulması gereken kuralları ve mevcut durumdan dolayı hizmetlerde yapılan kısıtlamaları anlatan bir misafir mektubu verilir.
- Resepsiyon alanında 'Enfekte Atık Kutuları' bulunmaktadır. Maske-bone-eldiven gibi atıklarınızı bu kutulara atmanız gerekmektedir.Bu atıklar "Kefaluka Otel Atık Yönetimi Prosedürü'ne" göre bertaraf edilmektedir.
- Ön Büro ofis gereçleri yarım saat aralarla dezenfekte edilmektedir.
- Club-car koltuklarında sosyal mesafeye göre oturma düzeni alınmıştır.
- Covid-19 Salgını sebebi ile maalesef vale hizmeti verilememektedir. İstisna gerektiren özel durumlarda; Bellboy'lar araçları park ederken araç camları açık olacak ve park sonrası eldivenleri değiştirip araç anahtarını dezenfekte edilmiş olarak misafirlere teslim etmektedir.

# MİSAFİR İLİŞKİLERİ



- Ofis deskinde misafirlere sunulmak üzere kolonya ve dezenfektan bulundurulmaktadır.
- Kapalı alan olması sebebi ile misafir ilişkileri ofisi kullanılmayacak olup hemen ofis yakınında bir bölüme, sosyal mesafe kurallarının uygulandığı bir oturma grubu yerleştirilmiş bulunmaktadır. Mecburi durumlarda misafirlerle yüz yüze görüşmeler uygun donanım kullanılarak bu bölümde yapılmaktadır. Genel olarak görüşmelerimizde alakart rezervasyonları ve bunun gibi ihtiyaçlarınız için iletişim kaynağının telefon olması çok daha sağlıklı bir tercih olacaktır.
- Misafir İlişkileri personeli Kişisel Koruyucu Ekipmanlar ile çalışmaktadır.
- Hastane/Doktor ofisine başvuran misafirlerimizin sağlık durumu takibi yapılmaktadır.
- Salgın ile ilgili alınan önlemleri , misafir ilişkileri personelimizden öğrenebilirsiniz. Bu durumlarda telefon kanalı ile bilgi almanız daha sağlıklı olacaktır.
- Olası vaka durumlarında Misafir İlişkileri personelimiz,otel yönetimince oluşturulmuş olan “Pandemi Ekibi” ne bilgi verecek ve “Pandemi Acil Durum Eylem Planı”na göre harekete geçecektir.
- A-la Carte Restoran rezervasyonları için telefon ile rezervasyon yaptırabilecek, rezervasyon kodunuzla yüz yüze temasa gerek kalmadan restorana gidebileceksiniz.
- Covid-19 Salgını durumunda otelimizi değerlendirmeniz için lütfen anketimizdeki soruları cevaplandırınız. Görüşleriniz bizim için değerlidir.

# KAT HİZMETLERİ



- Tüm Kat Hizmetleri Personeli Kişisel Koruyucu Donanımını kullanarak görev yapmaktadır.
- Konaklayacağınız oda kapılarında ‘**Dezenfekte Edilmiştir**’ kartını asılı bulacaksınız. Bu kart odanızın temizlik yapıldıktan sonra Oxivir-hidrojen peroksit teknolojisine (AHP) sahip temizleyici & dezenfektan-kullanılarak sis makinaları ile dezenfekte edildiği anlamına gelir. Bu sayede tereddüt etmeden odalarınızda istirahat edebilirsiniz.
- Temizlik bezleri tanımlı olup her oda için ayrı bezler kullanılmaktadır. Temizlik sonrası kapalı olarak muhafaza edilmekte ve gün sonunda 65° üzerinde yıkanıp kurutularak Oxivir-hidrojen peroksit teknolojisine (AHP) sahip temizleyici & dezenfektan kullanılarak sis makinaları ile dezenfekte edilmektedir.
- Bulaş riskini en aza indirmek amacıyla, odalarınıza otelimiz hakkında bilgi içeren info kitapları bırakılmamaktadır. Bunun yerine tüm bilgiler odanızdaki TV’de bulunan info kanalında yayınlanmaktadır.
- Odalarda kullanımınıza sunulan tekstil malzemeleri gün aşırı olarak değiştirilmektedir. (Zorunlu ve şüpheli durumlarda tekstil değişimi günlük yapılır. Tekstil ürünleri ayrı poşetlenir ve diğerlerinden ayrı olarak yıkanır. Bu malzemeler kat arabalarına koyulduktan sonra ağzı kapatılarak önlem alınır.) Tüm tekstil ürünlerinin temizliği, Sağlık Bakanlığı’nın genelgesinde belirtilen yönergeler uyarınca yapılmaktadır.



# KAT HİZMETLERİ



- Odalarda bulunan ancak çamaşırhaneye gitmeyen her türlü malzeme (koltuk, vb gibi) ise Oxivir-hidrojen peroksit teknolojisine (AHP) sahip temizleyici & dezenfektan ile sislenerek dezenfekte edilmektedir.
- Odalar temizlik esnasında kapı ve pencereleri açılarak havalandırılır. Misafirlerimizin oda temizliği sırasında odada bulunmaması gerekmektedir. Fakat herhangi bir zorunluluk durumunda ise balkonda beklenmesini rica ederiz.
- Odalarda kullanılan tüm temizlik malzemeleri dezenfektan ihtiva eden sabun ve su ile temizlenmektedir.
- C/out sonrası temizlenen odalarımız Oxivir-hidrojen peroksit teknolojisine (AHP) sahip temizleyici & dezenfektan ile sislenerek dezenfekte edilmektedir. Sonrasında kapılara '**DEZENFEKTE EDİLMİŞ ODA**' bilgi kartı asılmaktadır.

# KAT HİZMETLERİ



- Genel kullanımdaki tüm kapı kolları düzenli aralıklarla dezenfekte edilir.
- Asansörleri aynı anda kullanabilecek kişi sayısı asansörde belirtilmiştir. Asansörlerimiz periyodik olarak dezenfekte edilmektedir.(asansör düğmeleri, zemin, tutma kolu, kapı, camlar) Ancak asansörleri mecburi durumlar dışında kullanmamanızı önermekteyiz.
- Genel alanlarda bulunan tuvaletler temas edilen tüm yüzeyler dahil olmak üzere periyodik olarak temizliği sağlanıp dezenfekte edilmektedir.
- Genel alanlarda 'Enfekte Atık Kutuları' bulunmaktadır. Maske-eldiven gibi atıklarınızı bu kutulara atmanız gerekmektedir. Bu atıklar personelimiz tarafından "Kefaluka Otel Atık Yönetimi Prosedürü'ne" göre bertaraf edilmektedir.
- Şezlonglarımız sosyal mesafe kuralına göre (1,5 m) yerleştirilmiş olup yerlerinin değiştirilmemesi gerekmektedir.
- Şezlonglar gün sonunda dezenfekte edilmektedir. Sahil ve havuzlarda bulunan duş bölümlerinde el ile temas eden yüzeyler belirli periyotlarla dezenfekte edilmektedir.
- Minder benzeri tekstil malzemeleri buharlı makinalarla temizlenip sis makinası ile dezenfekte edilmektedir.
- Açık alan çocuk parkımız kullanıma açık olup, kullanım saatleri süresince periyodik olarak dezenfekte edilmektedir.

# YİYECEK & İÇECEK



- Tüm personelimiz kişisel koruyucu donanım ekipmanı kullanmaktadır.
- Tüm oturma grupları, sosyal mesafe kuralları göz önünde bulundurularak düzenlenmiştir. Oturma düzenlerinin değiştirilmemesi gerekmektedir.
- Restoranlarımızda, misafirlerimizin hizmetine sunulan tüm tekstil ve benzeri ekipman, gün sonunda dezenfekte edilmektedir.
- Tüm cam ve porselen malzemeler 85° de yıkanarak dezenfeksiyonu sağlanmaktadır. Sonrasında kapalı kaplar içerisinde muhafaza edilerek bir dahaki kullanıma kadar bekletilmektedir.
- Cam bardaklar ana restoran, a la carte, B1 lobby bar alanında kullanıma sunulmaktadır.
- Havuz ve sahil alanlarında bulaş riskini en aza indirmek amacıyla tek kullanımlık malzemelerle sunum yapılmaktadır.

# YİYECEK & İÇECEK



- Mama sandalyeleri kullanım sonrası temizlenip dezenfekte edilip streç filmle sarılıp kullanıma hazır halde bekletilmektedir.
- Restoranlarımızda tek kullanımlık şeker, tuz ve baharat kullanılmaktadır.
- Tüm personelimiz, kişisel koruyucu donanım kullanarak çalışmaktadır.
- Bar deskleri ve tezgahlar sağlık ve güvenliğinizi için sık sık dezenfekte edilmektedir.
- Bar deskleri önünde sosyal mesafeye göre bekleme noktaları belirtilmiştir.
- İçecek hazırlarken kullanılan tüm bar ekipmanlarımız dezenfektanlı su içerisinde bekletilerek kullanılmaktadır.

# MUTFAK & ANA RESTORAN



- Üretimdeki tüm personelimiz ,kolluk & maske & bone & eldiven ve siperlik kullanarak ve aynı zamanda hijyen kurallarına tamamen uyarak gıda ürünlerini hazırlamaktadır.
- Mutfak & Bar & Oda & Havuz alanları, otelimiz Gıda Mühendisi ve anlaşmalı olduğumuz akreditasyonu olan bağımsız firma tarafından düzenli aralıklarla denetlenmektedir.
- Açık büfe alanlarında bulaşmanın önüne geçmesi adına misafirlerimize yemekler şeflerimiz tarafından servis edilmektedir. Açık büfe alanlarında ürünlere yaklaşan tüm misafirlerimizin, damlacık ve hava yoluyla bulaşa engel olmak amacı ile maske takmaları rica edilmektedir.
- Açık büfelerin etrafında yaşanacak olası bulaşa engel olmak amacıyla, misafirlerimiz yiyeceklerini şeflerimizden, belirlediğimiz 1.5 metrelik sosyal mesafe aralığından alacaklardır.
- Şovlarda bulunan camdan siperler misafir ile personel arasındaki teması engellemektedir. Misafirlerimiz, tercih ettikleri yiyecekleri, siperlerin arkasında bulunan şeflerden isteği dahilinde alabilirler. Siperler sosyal mesafe kuralını sağlarken, bu alana gelecek misafirlerin ise maske takma zorunluluğu bulunmaktadır.
- Ekmekler el temasını önlemek amacıyla porsiyon olarak dilimlenip vakum paketlenme işlemi yapıldıktan sonra hizmetinize sunulmaktadır.

# MUTFAK SNACK/PATISSERIE



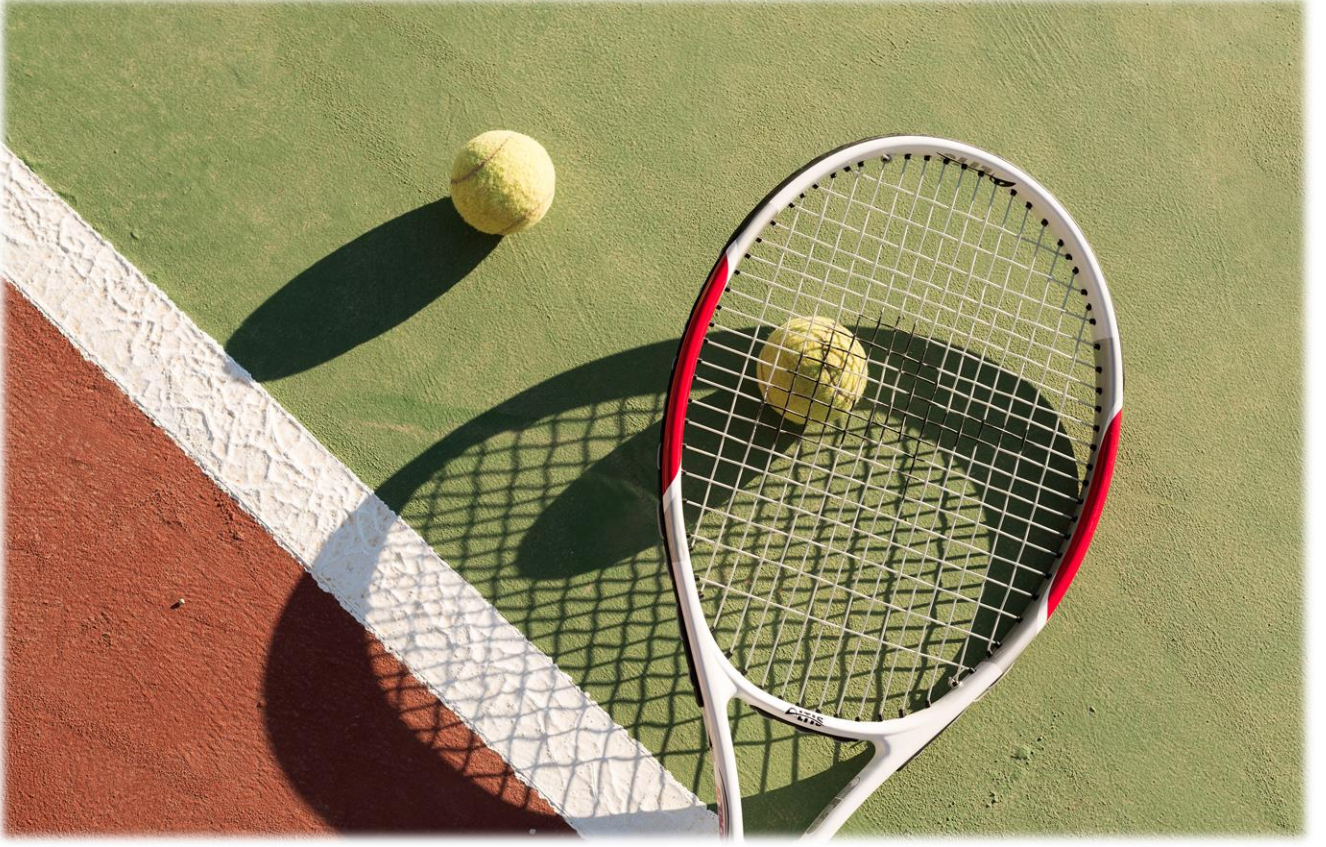
- Oda servisinde kullanılan ekipmanların büyük kısmı tek kullanımlık olup, yiyecek ve içeceklerde, üretimden sonra sadece sizin açabileceğiniz şekilde ambalajlanacaktır.
- Ana restoran dışındaki tüm yiyecek noktalarında, menülerimizi hijyeni koruma sebebi ile kaldırmış bulunmaktayız. Bu bölümlerde yer alan panolardan menülere ulaşabilirsiniz. Salata açık büfeleri kaldırılmış olup isteğiniz doğrultusunda şeflerimiz tarafından hazırlanarak servis edilmektedir.
- B1 Lobby Bar bölümünde istediğiniz atıştırmalıkları, büfeden seçtiğiniz taktirde servis personeli tarafından servis edilmektedir.

# ANİMASYON



- İşletme içerisinde, şovların sahnelendiği alanlar vb. yerlerde oturma düzeni, ön-arka ve sağ-sol olmak üzere en az 1,5 m. fiziksel mesafe bırakılacak şekilde düzenlenmiş ve bu bölümlerde bulunabilecek maksimum kişi sayısı belirlenip ilgili alanlara asılmıştır. Fiziksel mesafeye uyması hususunda bilgilendirmeler, gerektiğinde uyarılar animatörler tarafından yapılacaktır.
- Aktivite alanlarına girişte ve aktivite alanları içerisinde ulaşılabilir alanlarda el dezenfektanlarımız mevcuttur.
- Night Club, Sinema Salonları gibi aktivite alanları kapalı bölümler olması sebebi ile, mevcut durumda hizmet vermeyecektir.
- Tüm aktivitelerde kullanılan malzemeler aktivite öncesi ve sonrasında dezenfekte edilmektedir.
- Temaslı spor aktiviteleri, oyunlar, danslar ve kalabalık koşullar yaratan diğer etkinlikler uygulanmamaktadır. Ancak takım sporları, futbol, voleybol, sutopu vb. Uluslararası ve Ulusal federasyon tedbir ve kararları doğrultusunda düzenlenmesi işletme kararındadır.
- Aynı odada konaklayan misafirlerimizin animasyon ekibine başvurmaları durumunda tekrar değerlendirme yapılacaktır.

# ANİMASYON



- Her kullanım öncesi ve sonrası dezenfekte edilen masa tenisi, tenis vb. oyunları birlikte konaklayan misafirlerimiz bireysel aktiviteler olarak değerlendirebilir.
- İskambil kağıtlarımız tek kullanımlık olup misafirlerimize hediye edilmektedir.
- B5 katında bulunan oyun salonunda, yayınlanan genelgeye göre içeride bulunacak misafir sayısı belirlenmiş ve girişte belirtilmiştir.
- Langırt, bilardo, masa tenisi vb. aktivitelerde her kullanım sonrası dezenfeksiyon işlemi gerçekleştirilmektedir.
- Misafirin aktivite ekipmanlarıyla temasta olduğu alanlarda (dart, boccia, okçuluk vb.) misafirlere eldiven giydirilmektedir.
- Tattuo, yüz & vücut boyama vb. yakın temas gerektiren aktivitelerimiz maalesef kaldırılmıştır.

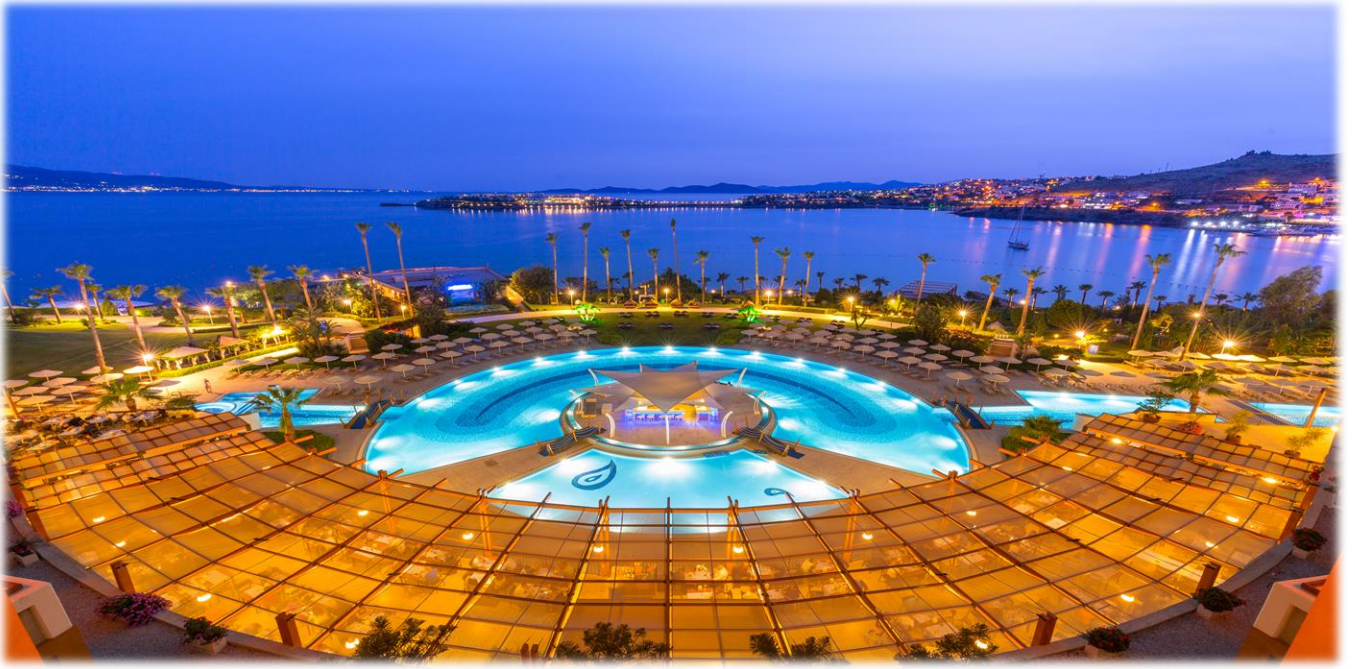


# FITNESS



- Spor aletlerinin tüm yüzeyleri, kumanda kolları ve monitörler ile misafirlerin dokundukları alanlar, tuvalet, duş ve soyunma odaları periyodik olarak temizlenip dezenfekte edilmektedir.
- Fitness alanında kullanımınız için el dezenfektanı bulunmaktadır.
- Fitness içinde yer alan tüm bireysel egzersiz cihazlarının aralarında en az 2 m. olacak şekilde yerleşim planlaması yapılmıştır.
- Fitness içinde ya da farklı bir alanda yer alan grup egzersizleri yapılmamaktadır, bu alanlar bireysel egzersiz için planlanmıştır.
- Fitness kullanım alanları ve cihazlar her kullanım sonrasında görevli personel tarafından dezenfekte edilmektedir. Ek olarak her sabah açılış öncesinde, kapalı olduğu öğle saatlerinde ve kapanış sonrası gece saatlerinde tüm alanlar, kullanılan ekipmanlar dezenfekte edilmektedir.
- Fitness kapalı alan olduğundan içeride bulunabilecek maksimum kişi sayısı girişte belirtilmiştir. Fitness personeli, misafir ile fiziksel mesafesi 1,5 metrenin altında uygulamalar yapmamakta ve kişisel koruyucu donanımları ile çalışmaktadır.
- Fitness bölümümüz rezervasyon ile çalışmaktadır.

# HAVUZLAR & AQUAPARK & SAHİL



- Açık havuz klor düzeyi **YÜZME HAVUZLARININ TABİ OLACAĞI SAĞLIK ESASLARI HAKKINDA YÖNETMELİK** dahilinde maksimum olan 3 ppm seviyesinde tutulmaktadır.
- Misafirlerin havuza girmeden önce duş almaları ve havuzda uymaları gereken kuralları içeren panolar konumlandırılmıştır.
- Havuzlarda aynı anda bulunabilecek maksimum kişi sayısı belirlenip ilgili havuzlara yazılı olarak bulunmaktadır. Bu kişi sayısının artması durumunda Cankurtaranlar tarafından misafirlerimiz uyarılacaktır.
- Covid-19 semptomları gösteren misafirlerin havuzu kullanmaması gerekmektedir.
- Süper klorlama (şoklama) işlemi normal şartlar altında 15 günde 1 yapılmakta iken haftada 1 şeklinde düzenlenmiştir. Şoklama işlemi 5-6 ppm seviyesinde havuzun kapalı olduğu akşam saatlerinde yapılmaktadır.
- Aquapark & kaydırak havuzlarda kullanıcı yoğunluğunu sınırlandırabilmek için saat düzenlemeleri panoda belirtilmiştir. Kullanılan kaydırak botları, simit vb. malzemeler klorlu su ile dezenfekte edilmektedir.
- Aquapark kaydırakları havuza düşüş sırasında misafirlerin birbiri ile yakınlık oluşturmaması adına birer boşluk bırakılarak çalıştırılmaktadır.
- Sahil bölümünde bulunan şezlonglar sosyal mesafe kuralına göre dizayn edilmiştir. Bu düzen dahilinde şezlongların yerini değiştirmemeniz gerekmektedir.
- Havlu deski önünde sosyal mesafeye uygun bekleme noktaları belirtilmiştir. Buradan havlular poşetlenmiş şekilde sizlere teslim edilmektedir.
- Havlu standlarında el dezenfektanı ve kolonya kullanımınıza sunulmuştur.
- Sahil çevresinde bulunan WC'ler periyodik olarak temizlenip dezenfekte edilmekte ve kayıt altında tutulmaktadır.

# SPA & SAUNA & HAMAM



- Covid-19 küresel salgın döneminde, misafir ile fiziki mesafenin (1,5 m.) altındaki hizmetler sınırlandırılması veya bu hizmetlerin tümü ile kaldırılması T.C. Sağlık Bakanlığı yönergesine bağlı kalınmakla tesis yönetimi kararı altındadır. Dolayısı ile bu alanların hizmete açılma durumunda;
- Kullanım mutlaka rezervasyon şartı ile yapılmalıdır.
- SPA personeli kişisel koruyucu önlemleri (maske, eldiven, siperlikli maske vb.) kullanmaktadır.
- SPA ve içerisindeki tüm alanların temizlik ve dezenfeksiyon planları oluşturulmakta ve kayıt altına alınmaktadır.
- Çalışanlara kişisel ve misafir kaynaklı riskler ve aksiyon planı konusunda bilgilendirme yapılmaktadır.
- SPA içerisindeki temiz ve kirli havlu istasyonlarında, el temasını kesen önlemler alınmaktadır.
- Hamam, sauna, buhar odası, duşlar ve diğer alanların temizlik ve dezenfeksiyonu sıklıkla yapılmaktadır.
- Tüm bu alanlarda kapasite göz önünde bulundurularak fiziksel mesafe (1,5 m.) korunacak şekilde düzenlenmekte olup rezervasyon kanalı ile misafirlerimize hizmet vermektedir.
- Bu alanlarda kullanılan tüm ürünler (kese, sabun, duş jeli, şampuan vb.) tek kullanımlık ambalajlarda sunulmaktadır.

# TEKNİK SERVİS



- Tüm Teknik Servis Ekibi kişisel koruyucu donanımı kullanmaktadır.
- Havalandırma boşlukları haftada bir kez dezenfekte edilmekte ve filtreleri temizlenmektedir.
- Tuvalet egzoz emişleri 24 saat aktif haldedir.
- Eski havalandırma filtreleri yenilenmiştir.
- Su depoları ve boiler kazanları boşaltılıp temizlenmiştir.
- Tüm tesisat, donanım, makine ve ekipmanların (enerji, ısıtma, havalandırma, iklimlendirme ekipmanları, bulaşık, çamaşır makineleri, buzdolapları, asansörler vb.) bakım ve temizlik planı salgına göre güncellenmiş olup ve kayıt altına alınmaktadır.
- Havalandırma sistemi tamamen dışarıdan alınan temiz hava ile çalışmaktadır. Bu hava soğutulup filtrasyon işleminden geçtikten sonra sisteme verilmektedir.
- Tesisin su güvenliği kapsamında detaylı bir bakım ve temizlik planı salgın sonrası düzenlenmiş haldedir.
- Normal şartlar altında kullanma suyu klor seviyesi 02-04 ppm arasında tutulmalıyken küresel salgın durumunda en üst seviye tercih edilerek kullanma suyu 0,5 ppm serbest klor olacak şekilde değiştirilmiştir.
- Misafir alanlarına/ odalarına, gıda üretim/depolama/sunum alanlarına giren personel gerekli koruyucu önlemleri (eldiven, maske, tek kullanımlık önlük, galoş vb.) almaktadır.
- Odalara arıza sebebiyle girildiğinde kalabalık olmaması adına mümkünse arıza, oda boş olduğunda giderilecektir. Bu bakımdan arıza giderilmesi sırasında odada iseniz balkonda beklemeniz gerekmektedir.

# GIDA & HİJYEN & KALİTE

## Stratejik Planlama



- Tam zamanlı çalışan Gıda Mühendisimiz ile otel ön ve arka planlarında belirlenen kuralların uygunluğu sürekli olarak denetlenir ve aksiyon alınır.
- Bağımsız Denetim firmalarınca, birden fazla denetim periyodik olarak yapılmaktadır.
- Mutfak & Bar & Gıda Kabul & Havuz & Fitness & Spa alanları kontrol edilerek temizlik ve kural doğrulamaları yapılır.
- Çalışılan tüm firmalardan Covid-19 Salgınında aldıkları önlemleri içeren bilgiler istenecek ve bunların yeterliliği değerlendirilip 'Onaylı Tedarikçi Listesi' buna göre düzenlenmiştir.
- Gıda Mühendisi ile yapılan 'Yerinde Tedarikçi Değerlendirme' işlemleri online denetim şeklinde yapılmaktadır.
- Tüm gıda depolarımız periyodik olarak AHP Teknolojisine sahip sisleme cihazı ile dezenfekte edilmektedir.

# İNSAN KAYNAKLARI



- Kefaluka Otel Personeli Pandemi Kılavuzu eğitimi almadan işbaşı yapmamaktadır.
- İşe girecek personellerin geriye dönük 20 günlük hikayesi ve tam donanımlı bir sağlık kuruluşundan personelin sağlık durumunu belirten rapor ve Covid 19 PCR test sonucu göz önünde bulundurularak işe giriş işlemleri yapılır.
- 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 verilmektedir.
- Online eğitim platformları veya personel alanlarındaki dijital ekranlar daha çok tercih edilmektedir.
- Çalışanlara maske kullanımı ve dezenfektanların kullanım yöntemleri ve üreticilerinin önerilen kullanım miktarı ve süresi konusunda eğitim verilmektedir.
- İşe girişi yapılan personellere İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanımız, İşyeri Hekimimiz, Kimyasal desteği aldığımız firma uzmanları, Çevre Mühendis, ve Gıda mühendisi tarafından periyodik olarak eğitim verilmektedir.
- Personellerimizin sağlığı için soyunma odalarında, yemekhanede, kafeteryada, dinlenme alanlarında, kişi başına minimum 2,5 m<sup>2</sup> alan sağlanmakta ve fiziki mesafe 1,5 m. olacak şekilde düzenlenme yapılmıştır.
- Personel lojmanlarımızda konaklayan personellerimiz için oda başına düşen kişi sayısı azaltılmıştır.