

# ALİ BEY RESORT SORGUN COVID-19 SALGIN TEDBİR PLANI

**1)** Tesis korona virüs sorumlusunun Adı Soyadı: Fatma AYAZ, Tesis korona virüs sorumlusu iletişim bilgisi: +90 242 744 14 14

**2)** Tesiste yer alan genel kullanım alanlarında aynı anda en fazla bulunması gereken toplam kişi sayıları: Lobi: 50, Büyük toplantı salonu: 55, Oval toplantı salonu: 9, Açık büfe alanı: 50, Ana restoran: 362, Nazende Pastane iç alan: 24, Rumi Bar iç alan: 16, Keyf-i Safa A la carte: 20, Asansör: 2, Sahil: 200, Aquapark: 100, Sahne: 132, Samara SPA Resepsiyon: 4, Hamam: 4, Sauna: 2, Fitness: 12, Ana depo: 4, Personel dinlenme alanı: 6, Personel yemekhanesi: 50, Personel soyunma odaları: 69, Lojman mescidi: 12, Lojman kantini: 95.

**3)** Tesisimiz kapalı alanları doğal şekilde havalandırılmaktadır. Tesisimizin tüm alanları, hazırladığımız dezenfeksiyon temizlik planlarına göre periyodik olarak dezenfekte edilmektedir. Yemek servisi verilen masalar arası mesafe 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmiştir. Servis personelimiz, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen gösterecektir. Açık büfe uygulaması sırasında sosyal mesafe kuralları gereği cam kullanılarak misafirin yiyeceklerle temas etmesi engellenir ve yiyecekler görevli personel tarafından servis edilir. Genel kullanım alanlarında yer alan çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçların kaldırılması veya misafirin servis elemanı aracılığıyla servis alması sağlanacaktır. Yemek masaları, sandalyeler ve bebek sandalyeleri, her misafir kullanımı sonrasında alkol bazlı dezenfektan ile dezenfekte edilecektir. Servis malzemeleri, dezenfekte edilip servis edilecektir. Tuz, karabiber ve peçete gibi malzemeler ise tek kullanımlık olarak misafire sunulacaktır. Restoranlarda masalara önceden servis açılmamakla beraber, misafir masaya oturduğu zaman garson tarafından servis açılacaktır.

**4)** Asansörlerin sosyal mesafe kuralına uygun kullanımına ilişkin asansör içi yer işaretleri ve yazılı bilgilendirme yapılmaktadır. Yemek salonları, toplantı salonu, lobi, resepsiyon alanı, bar, animasyon gösteri alanı, SPA, fitness, havuz alanları, plaj, kuaför, market, açık alanlarda yer alan oturma/bekleme/yeme-içme alanları dahil tüm genel kullanım alanları sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmiştir. Sosyal mesafeye ilişkin gerekli önlemler alınmış ve işaretlemeler yapılmış olup, tesisimize plana uygun kapasiteden fazla misafir kabul edilmeyecektir.

**5)** Tesis bünyesinde bulunan tüm bölümler için tesis personeline yönelik takip ve denetim çizelgeleri hazırlanmıştır, uygulanma durumu takip edilmektedir.

**6)** Tüm alanların temizliği; belirlenmiş ve sıklaştırılmış periyotlarla, yüzeyin niteliğine göre, standartlara uygun dezenfeksiyon malzemeleri ile dezenfekte edilmektedir. Bu uygulamaların izlenebilirlik kayıtları tutulmaktadır. Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuarlar, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları sık sık temizlenir, dezenfekte edilir ve izlenebilirlik kayıtları tutulur.

**7)** Tesisin tüm alanlarının (misafir odaları, yemekhane/restoran, mutfaklar, ortak kullanım alanları vb. dahil) temizliğinde personel tarafından uyulacak standartlar:

**a)** Çapraz bulaşma ve risk teşkil eden alanlar (kapı kolları, bataryalar, duş başlıkları, sabunluklar, elektrik açma kapama düğmeleri, prizler, tuvaletler, klozet fırçası, rezervuar düğmesi, pisuvar, lavabolar, masa ve sandalyeler, kasalar, telefonlar, spor aletleri, sehpa, şezlong, şezlong minderi, şemsiye, çöp kovaları, bardak istasyonları korkuluklar, mini bar dolabı vb.) dezenfektan sprey (hidrojen peroksit bazlı cas no: 7722-84-1) ile temizliği yapılır.

**b)** Tüm kapalı ve açık alanlarda zemin temizliği paspas suyuna klor bazlı (sodyum hipoklorit cas no: 7681-52-9) dezenfektan eklenerek yapılır.

**c)** Tüm açık ve kapalı alanlarda uygun giriş ve çıkışlarda alkol bazlı dezenfektan ürünleri ile dispenserlerin eksikleri tamamlanır.

**d)** Tesis personeli çalıştıkları tüm alanlarda başta tıbbi maske olmak üzere kişisel koruyucularını kullanır.

**e)** Tüm personeller el temizliğine önem verir, sıklıkla en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla ellerini temizler, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiklerini kullanır.

**f)** Tüm personellerin öksürme veya hapşırma sırasında burun ve ağızını tek kullanımlık kâğıt mendil ile örtmesi, kâğıt mendilin bulunmadığı durumlarda ise dirsek içini kullanması, mümkünse kalabalık yerlere girmemesi, eğer girmek zorunda kalınıyorsa ağız ve burnunu kapatması, mümkünse tıbbi maske kullanması sağlanır.

**g)** Odalar ve diğer kapalı alanlardaki camlar günlük rutin temizlik esnasında açılır ve en az yarım saat havalandırılır. Oda temizliğini yapacak kişi ellerini yıkadıktan sonra eldiven giyer ve temizliği eldivenli ellerle yapar. Her oda temizliğinden sonra eldivenler ve maske çıkartılır, eller uygun şekilde yıkanır ve bir sonraki oda temizliğinden önce yeni eldiven giyilir.

**h)** Misafirin kullandığı tekstil (nevresim, çarşaf, havlu vb.) ürünleri katlanarak toplanır, bu işlem sırasında toz ve partikül oluşumunu engelleyecek şekilde çırpma ve silkeleme yapılmadan toplanır ve çarşaf ve havlu gibi tekstil ürünleri 70<sup>0</sup> C’de deterjan ile çamaşır makinesinde yıkanır.

**l)** Salgın süresince tesislerde süreçle ilgili periyodik kontroller sürekli olarak sağlanacaktır. Covid-19 pandemisi özelinde yasal bağlayıcı olarak Sağlık Bakanlığı Turizm Bakanlığı ve İç İşleri Bakanlığı tarafından yayınlanan genelgelere tam uyum sağlanması hedeflenmiş olup, diğer yasal merciler tarafından duyurulan bilgiler ışığında gerekli güncellemeler yapılacaktır.

**8)** Tesislerde konaklayan misafirlerin konaklama süreleri bittikten sonra odanın temizliği/dezenfekte edilmesi ve havalandırılması, aynı odaya yeni misafirin kabulüne ilişkin prosedürler;

**a)** Tesislerde konaklayan misafirler konaklama süreleri bittikten sonra odanın havalandırması yapılır, oda temizliği ve dezenfekte işlemi yapıldıktan sonra, oda 24 saat bekletilerek yeni misafir için hazır hale getirilir.

**b)** Misafir odası zemin temizliği için klor bazlı (*sodyum hipoklorit cas no: 7681-52-9*) dezenfektan, misafir odasında bulunan diğer bölümlerde hidrojen peroksit bazlı (cas no: 7722-84-1) dezenfektan ile temizliği yapılır.

**c)** Havalandırma ve klima sisteminin sterilizasyonu sağlanmaktadır. Odalarda bulunan su ısıtıcıları, televizyon ve klima kumandaları, kapı ve pencere kolları ile çekmece kulpları gibi misafirlerin sıklıkla temas ettiği/edebileceği tüm noktalar misafir tesisten ayrıldığında 7. maddede belirtilen hükümlere uygun olarak temizlenmektedir.

**d)** Odadaki tüm buklet ve şampuan ürünleri tek kullanımlık olup oda c/out temizliğinde tüm şampuan, sabun, duş bonesi, bardak, vb bukletler yenisi ile değiştirilir.

**e)** Misafir odalarında odaların dezenfekte edildiğine dair odayı temizleyen kat görevlisi tarafından “dezenfekte edilmiştir” yazılı kart bırakılmaktadır.

**f)** Her odanın temizlenme ve dezenfeksiyon işlemleri sonrası kat görevlisi personel maske ve eldivenlerini değiştirir.

**9)** Misafirlerin ve personelin tesisin tüm alanlarını kullanırken uymaları gereken sağlık ve hijyen kuralları hakkındaki bilgilendirilmeler tesis girişlerinde yapılmaktadır, bu kuralların personele tebliği ve misafire bilgilendirmesi yapılmıştır.

**10)** Misafir ve personelde hasta, semptomlu, şüpheli durumların varlığı ve acil hallerde en yakın hastane bilgileri; Akdeniz Hastanesi 8151 sk no:10, 07600 Manavgat/Antalya (0242) 753 37 37, Manavgat Devlet Hastanesi Şelale Cad. üzeri, 07600 Manavgat/Antalya (0242) 746 11 17

**11)** Hastalık belirtileri gösteren personel/misafirle ilgilenen ve koordinasyonu sağlayacak pandemi mücadele ekibi: iletişim bilgisi; +90 242 744 14 14 – 5006. Pandemi mücadele ekibinin şüpheli veya pozitif vaka durumunda olan kişilere yaklaşımı aşağıdaki şekilde uygulanacaktır;

Covid-19 ile ilişkili semptomları (ateş, öksürük ve/veya nefes darlığı, koku ve tat kaybı, ishal, şiddetli baş ağrısı) olan misafir/misafirler hakkında bilgi departman müdürüne bildirilir. Departman müdürü durumu pandemi mücadele ekibine ve iş yeri hekimine bildirir. Misafir/misafirler tesis sağlık birimi tarafından gerekli koruyucu donanımlar kullanılarak izolasyon odalarına (Ali Bey Resort Sorgun tesisimizde 104,105,106, 107 ve 121 no’lu odalar, Ali Bey Club Manavgat tesisimizde 2102, 2103, 2104 ve 2106 no’lu odalarda) yerel sağlık otoritelerinin müdahalesine kadar, sevki sağlanarak izole edilir. İş yeri hekimi ve pandemi mücadele ekibi koordinasyonunda yetkililere (alo 184, anlaşmalı hastane, ambulans vb.)haber verilir, bu misafire verilecek hizmetler “izolasyon personeli protokolü” ile belirlenmiş personelce sağlanır.

Covid-19 ile ilişkili semptomları olan (ateş, öksürük ve/veya nefes darlığı, koku ve tat kaybı, ishal, şiddetli baş ağrısı) ve/veya Covid-19 şüphesi taşıyan misafir ile temas eden çalışanlar ilgili departman müdürüne bilgi verir. Departman müdürü durumu pandemi mücadele ekibine ve iş yeri hekimine bildirir. İş yeri hekimi ve pandemi mücadele ekibi koordinasyonunda yetkililere (alo 184, anlaşmalı hastane, ambulans vb.) haber verilir, hizmetleri güvenlik tedbiri alınmış personelce sağlanır. Personel tesis sağlık birimi tarafından, gerekli koruyucu donanımlar kullanılarak, izolasyon amacı ile hazırlanmış 9 adet misafir izolasyon odalarından birine, yerel sağlık otoritelerinin müdahalesine kadar, sevki sağlanarak izole edilir. Bu kişiler ortak alanlara çıkmak zorunda kaldığında (otelden ayrılmak için vb.) maskesini giyer ve en az 1,5 m mesafe kuralına dikkat edilir.

**12)** Misafire COVID-19 teşhisi konulması halinde misafirin mevcut konakladığı oda kapatılır, 48 saat süreyle havalandırılır ve boş tutulması sağlanır. Oda temizliği sırasında herhangi bir mikrop bulaşmasını engellemek için için tek kullanımlık eldiven, koruyucu giysi, maske, siperlik vb ekipman kullanılır. Odada bulunan tüm tekstil malzemeleri ayrı olarak poşetlenir ve çamaşırhane içerisinde özel yıkama ( 75<sup>0</sup> ve üzeri veya kuru temizleme) işlemleri uygulanır. Odadan çıkan her türlü atıklar ( buklet malzemeleri, tek kullanımlık çatal, kaşık, bardak, misafirden kaynaklanan atıklar ve temizlik görevlisinin kullandığı tek kullanımlık koruyucu donanımlar) tıbbi atık olarak bertaraf edilir. Odanın tamamı ULV ile dezenfekte edilir. Balkon dezenfekte edilir. Masa sandalye gibi eşyalar silinip dezenfekte edilir. Tavan duvarlarda bulunan aplikler, elektrik düğmeleri ve prizler temizlenir. Elbise dolabı dezenfekte edilir. Kül tablaları ve çöp kovaları dezenfekte edilir. Mobilya, mini bar, havalandırma üniteleri, telefon, televizyon ve kumandası cinslerine uygun dezenfektan kullanılarak dezenfekte edilir. Yatak ve çevreleri dezenfekte edilir. Banyo temizlenir. Tüm yüzeylerin içi ve dışı dezenfekte edilir. Temiz havlular, perde ve buklet malzemeleri yerleştirilir.

Misafire COVID-19 teşhisi konulması ve Sağlık Kuruluşunca hastanede tedavisi gerekmediğinin belirlenmesi halinde, tesiste konaklamaya devam ettiği süre (konaklama sözleşmesinde belirtilen süre ) boyunca, aynı aileden olan veya birlikte konakladığı kişiler de dahil izolasyon odalarında konaklamaları sağlanır ve izolasyon odasının dışına çıkmamaları sağlanır. COVID-19 teşhisi konulmuş misafire aynı aileden olan veya aynı odada konaklayan ancak hastalık teşhisi bulunmayan misafirlerin, COVID\_19 teşhisi konulan misafirden ayrı bir misafir izolasyon odasında konaklaması sağlanır. Misafir izolasyon odalarında konaklayan misafirlere, konaklama sözleşmelerine uygun olarak odalarından çıkmaksızın yiyecek içecek servisi ve oda temizlik hizmeti verilir. Hasta misafirin kullandığı izolasyon odasına verilecek tüm yiyecek – içecek servisleri, tekstil yıkama ve tüm araç - gereçlerin periyodik olarak dezenfeksiyon işlemleri “izolasyon personeli protokolü” ile belirlenmiş tesis temizlik görevlileri tarafından gerçekleştirilir. İzolasyon odası dezenfeksiyonu; Seyreltilmiş Sodyum hipoklorit solüsyonu ile yapılır. Hasta misafirin kullandığı araçlar periyodik olarak temizlenir. İzolasyon odası temizliğinde, gerekli dezenfeksiyon ürünleri kullanılır, temizlik süngerleri ve bezleri tek kullanımlıktır. Odada bulunan yatak takımları, havlu, yastık kılıfı vs. ev tipi çamaşır makinesinde yıkanamayacak tekstil ürünleri, ayrı bir şekilde poşetlenip 72 saat kirli odasında bekletilir, sonra kırmızı poşetlerle çamaşırhaneye götürülerek özel yıkama ( 75<sup>0</sup> ve üzeri veya kuru temizleme) işlemleri uygulanır. Misafir kıyafetleri ve personele ait kıyafetler izolasyon odası yakınında konumlandırılan çamaşır makinesinde (75<sup>0</sup> C ve üzeri) ayrı olarak yıkanır. Odadaki bardak, çatal ve kaşık gibi ekipmanlar tek kullanımlık olarak kullanılır. İzolasyon odasından çıkan her türlü atıklar ( buklet malzemeleri, tek kullanımlık çatal, kaşık, bardak, hasta misafirden kaynaklanan atıklar, odaya hizmet veren temizlik görevlisinin kullandığı tek kullanımlık koruyucu donanımlar ve tek kullanımlık temizlik araç - gereçleri ) tıbbi atık olarak bertaraf edilir. İzolasyon odası C/out sonrası oda arızaya aldırılır, havalandırma için bir süre boş bırakılır. İzolasyon odası C/out sonrasında odada bulunan yatak takımları perdeler gibi ev tipi çamaşır makinesinde yıkanamayacak tekstil ürünleri, ayrı bir şekilde poşetlenir ve çamaşırhanede özel yıkama ( 75<sup>0</sup> ve üzeri veya kuru temizleme) işlemleri uygulanır. İzolasyon odasının tamamı ULV ile dezenfekte edilir. Balkon dezenfekte edilir. Masa sandalye gibi eşyalar silinip dezenfekte edilir. Tavan, duvarlarda bulunan aplikler, elektrik düğmeleri ve prizler temizlenir. Elbise dolabı dezenfekte edilir. Kül tablaları ve çöp kovaları dezenfekte edilir. Mobilya, mini bar, havalandırma üniteleri, telefon, televizyon ve kumandası cinslerine uygun dezenfektan kullanılarak dezenfekte edilir. Yatak ve çevreleri dezenfekte edilir. Banyo temizlenir. Tüm yüzeylerin içi ve dışı dezenfekte edilir. Temiz havlular, perde ve buklet malzemeleri yerleştirilir.

**13)** Tesis içi salgın tedbir planı kapsamında uyulacak kurallar resepsiyon, restoran, misafir odaları ve personel alanlarına asılmıştır. Bu plan www.alibey.com sitesinde yayımlanmıştır.

**14)** “Tesis içi salgın tedbir planı” kapsamında, tesisimiz bünyesinde bulunan tüm bölümler/alanlar için yayımlanan genelgeler kapsamında uyulması gereken tüm kuralların denetiminden sorumlu birim “Sürekli Gelişim ve Standartlar Müdürlüğü” dür. Gerekli önlem ve hijyen tedbirlerine uyum konusunda misafirlerimizin uyum ve hassasiyetini rica eder, uymayan misafirlerimizle ilgili sorumluluğun tesisimize ait olmadığını önemle bildiririz.