|  |
| --- |
| **TESİS İÇİ SALGIN TEDBİR PLANI**  |
| **1** | **İŞLETMENİN ADI** |   |
| **2** | **İŞLETME ADRESİ** |   |
| **3** | **İŞLETME SORUMLUSU** |   |
| **4** | **İŞLETME CORONA VİRÜS SORUMLUSU** |   |
| **5** | **İŞLETME CORONA VİRÜS SORUMLUSU İLETİŞİM BİLGİLERİ** |   |
| **6** | **İŞLETME KAPALI ALANI (M²)** |   |
| **7** | **İŞLETMEDE BULUNAN KAPALI ALNDA AYNI ANDA EN FAZLA BULUNABİLECEK PERSONEL / MÜŞTERİ SAYISI (SOSYAL MESAFE DİKKATE ALINARAK)** | **PERSONEL** | **MÜŞTERİ** |
|   |   |
| **8** | **İŞLETME AÇIK ALANI (M²)** |   |
| **9** | **İŞLETME BAHÇESİNDE AÇIK ALANDA BULUNAN MASA SAYISI VE BUNA BAĞLI OLARAK AYNI ANDA OTURABİLECEK EN FAZLA KİŞİ SAYISI (SOSYAL MESAFE DİKKATE ALINARAK)** |   |

(İlgili meslek dalına göre hazırlanmış bulunan T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI HSGM’nün güncel olarak hazırlamış olduğu rehbere uygun olarak https://covid19bilgi.saglik.gov.tr/tr/calisma-rehberi-afisleri.html ve <https://covid19bilgi.saglik.gov.tr/depo/toplumda-salgin-yonetimi/salgin-yonetimi-ve-calisma-rehberi/COVID-19_SALGIN_YONETIMI_VE_CALISMA_REHBERI.pdf>

Adreslerinden faydalanılmıştır).

**»** Müşteri ve personelde hasta, semptomlu, şüpheli durumların varlığı ve acil hallerde ulaşılacak/yönlendirilecek işletmeye en yakın sağlık kuruluşu olan, Merkez Mahallesi Gülnar yolu kavşağında bulunan Aydıncık Devlet Hastanesi’nin 0 (324) 841 4655-4656 telefon numaraları aranacak ve ayrıca kuruluşta görevli olan Op. Dr. Murat GÜRBÜZ ve 0 539 890 1414 telefon numaralı kişi ile irtibata geçilecektir.

**»** Tesisimiz Hıfzıssıhha Kurulları tarafından belirlenen kapanış saatleri gereği saat 24.00’ da faaliyetlerine son vermektedir.

**»** Genelge kapsamında müşterilerin dinlemesine yönelik olan müzik yayını (canlı müzik dahil) hariç olmak üzere faaliyete başlayacak iş yerlerinde temasa neden olabilecek dans/oyun vb. amaçla müzik yayını (canlı müzik dahil) yapılmamaktadır.

**»** İşletmemizde ilgili makamlar izin verinceye kadar iskambil, okey, tavla oyunları oynatılmamaktadır.

**»** İşletmemizde gazete ve dergi gibi yazılı medya aracı bulundurulmamaktadır.

**»** İşletmemizde klima ve vantilatör gibi suni havalandırma makineleri çalıştırılmamakta ve mümkün olduğunca doğal havalandırma tercih edilmektedir.

**»** Müşterilerimizin öncelikli olarak açık alanları kullanmaları teşvik edilmekte müşteri yoğunluğu arttığı zamanlarda kaplı alanların kullanımına gidilmektedir.

**»** Tesisimizin kapasite bilgisi 1.5 Metre sosyal mesafe kuralları dikkate alınarak müşteri ve personel bilgileri belirlenerek tesisin girişine ve diğer muhtelif yerlere herkes tarafından görülebilecek şekilde hazırlanarak asılmıştır. İşletmeye kabul edilen müşteri sayısı belirtilen sayının dışına çıkmamaktadır.

**»** Tesisin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde (lavabo önleri, varsa sigara içme alanları vb.) 1,5 metre ara ile sosyal mesafe işaretlemeleri yapılmıştır.

**»** Tesis giriş holünde veya dış cephesinde ve misafir ile personelin kolayca görebileceği genel kullanım alanlarında, tesiste uygulanan ve uyulması gereken COVID-19 tedbirleri ve kurallarının yer aldığı panolar muhtelif yerlere asılmıştır.

**»** Müşterilerimiz işletme girişinde temassız dijital termometre ile ateşleri ölçülmekte ve takip çizelgesine isim, ölçüm değeri, tarih ve iletişim bilgileri kayıt altına alınarak ileride oluşması muhtemel bir olumsuzlukta takibin kolay olabilmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca ateşi 38 dereceden yüksek olduğu tespit edilen müşteri/müşteriler içeri alınmayarak en yakın sağlık kuruluşuna yönlendirilerek ilgili kolluğa (polis/jandarma) bilgi verilmektedir.

**»** Müşteriler işletmeye maskeli olarak kabul edilmekte, eğer maskeleri yoksa işletmemiz tarafından müşterilerimize maske temin edilmektedir. Müşterilerimiz yeme-içme faaliyeti dışında maske takmaları gerektiği hususunda bilgilendirilmektedir. Ayrıca müşterilerin maske takıp takmadıkları takip edilerek bu konu üzerinde hassasiyetle durulmaktadır.

**»** İşletmemiz girişinde, müşterilerimiz tarafından talep edilmesi halinde müşterilere verilmek üzere yeterli miktarda maske hazır bulundurulmaktadır.

**»** İşletme girişine dezenfektan konularak müşterilerin içeri girişleri sağlanmadan önce dezenfektan kullanmaları sağlanmaktadır.

**»** İşletmemizde çay/kahve/pasta/meşrubat servisi verilen masalar arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmiştir. Grup halinde gelen müşteriler için masa birleştirmeleri yapıldığı takdirde diğer masalarla aradaki 1,5 metre mesafe korunacak şekilde ayarlanacaktır. Ayrıca eni 70 cm daha geniş olan masalarda sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanacak ve masa yanlarına sandalye konulmayacaktır. Masa eni 70 cm den az olan masalarda çapraz oturma düzeni oluşturulacaktır.

**»** Sosyal mesafe ve oturma düzeni kuralları, aynı aileden (anne veya baba ile birlikte çocuklar) olan misafirler arasında uygulanmamaktadır.

**»** Her masada kolonya bulundurulmaktadır.

**»** Her masanın örtüsü kaldırılacak ve her müşteri değişiminde; masalar ve sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat ve peçetelikler her misafir kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanmaktadır. Tercih eden müşterilerimize tek kullanımlık şeker, tuz, baharat, peçete verilmektedir.

**»** Müşterilere mümkün olduğunca tek kullanımlık bardak sunulacaktır. Fakat müşterinin isteği üzerine kullanımına sunulan cam bardak, fincan, su bardağı, vb… malzemeler her kullanımdan sonra çamaşır suyu karışımı içeren sıvıda 5 dk. Bekletildikten sonra durulanarak deterjanlı su ile yıkanmaktadır. Kullanılan bu malzemeler imkanlar ölçüsünde bulaşık makinesinde 70 derecede deterjan ile yıkanmaktadır.

**»** Tuvaletlerin kapısı sürekli açık tutularak girişine el antiseptiği konulacaktır. Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuarlar 1/10’luk, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100’lük çamaşır suyu ile en azından 2 saate bir sık sık temizliği yapılarak dezenfekte edilmektedir. Ayrıca yapılan tüm temizlik işlemleri kayıt altına alınarak saklanmaktadır.

**»** Tuvalette kurutma fanı yerine peçete/kâğıt havlu bulundurulacaktır.

**»** Korona virüs sorumlumuz tarafından gerektiğinde ibraz edilmek üzere hijyen ve temizlik tedbirlerinin kontrolü başta olmak üzere her tedbir alanına ilişkin günlük/periyodik izleme formları ve kontrol listeleri hazırlanmış olup yapılan dezenfeksiyon ve temizlik çalışmaları düzenli olarak kontrol formuna işlenmektedir.

**»** Korona virüs sorumlumuz söz konusu formları kullanarak günlük olarak işletmede alınan tedbirleri denetlemekte, aksaklıkları gidermek için gerekli çalışmaları yürütmekte ve alınması gereken ilave tedbirler varsa, bu konuda işletme sahibini bilgilendirmektedir.

**»** İşletme İçi Salgın önleme Tedbir Planı kapsamında uyulması gereken kuralları gösteren afişler hazırlanarak işletmede personel ve müşterilerin kolaylıkla görebileceği muhtelif alanlara asılmıştır.

**»** İşletmemizde çalışanlar COVID-19 salgını ve hijyen konusunda bilgilendirilmekte ve gerekli tedbirlere uymaları konusunda düzenli olarak uyarılmaktadır.

**»** İşletmemizde tüm çalışanlar tıbbi/bez maske veya siperlik kullanması zorunluluğu kuralına uymaktadır. Ayrıca gün içerisinde nemlenen maskeler değiştirilmektedir.

**»** Personelimiz her gün iş başı yapmadan önce ateşleri ölçülmekte ve 14 gün süre ile saklanmak üzere bir forma işlenmektedir. Ayrıca personelimiz iş yerinde işe başlamadan önce dezenfektan kullanmaları sağlanmaktadır.

**»** Personelin kıyafetleri hijyen kurallarına uygun bir şekilde her gün temiz olmaları sağlanmaktadır.

**»** Personele herhangi bir hastalık belirtisi ile karşılaştıkları zaman, tıbbi maske takarak izolasyon kurallarına uyarak tesis korona sorumlusuna bildirmesi konusunda gerekli bilgilendirmeler yapılmıştır. Ayrıca en hızlı ve güvenli şekilde ilgili sağlık kuruluşuna sevki sağlanacak şekilde gerekli tedbirler alınmıştır.

**»** Müşteriden ödeme alınırken alınan para müşteriye iade edildikten hemen sonra personel ellerini dezenfekte etmekte ve müşteri de aynı işlemi yapması hususunda uyarılmaktadır.

**»** İşletmeye alınan gıda ve temizlik maddeleri gibi işletme dışından gelen her türlü malzemenin işletmemizde çalışan ………………………………….…….. kişi tarafından yapılacak. Bu malzemeleri getiren kişiler ve bu kişilerle temas eden işletme personelinin ad, soyad ve telefon bilgileri 14 gün süre ile saklanmaktadır. Ayrıca mümkün olduğunca işletmeye mal alımı sırasında dezenfeksiyon kurallarına en azami şekilde uyarak personelin malzemeyi getiren şahıslara temasını en aza indirilmeye çalışılacaktır