

## HİJYEN PROTOKOLÜ

### Değerli Misafirlerimiz

Covid-19 (Koronavirüs) dünyada salgın haline dönüştüğü ilk günden itibaren, Dünya Sağlık Örgütü ve ilgili kamu otoritelerini yakından izliyor, belirlenen yönergeleri takip ediyoruz. Bizim için sizlerin ve çalışanlarımızın sağlığı ve mutluluğu her şeyden önemlidir.

Hizmet standartlarımızın güvenlik ve sağlık açısından uygunluğunu akredite olmuş uluslararası denetimler ve belgelendirmeler ile garanti altına alıyoruz. Bu doğrultuda almış olduğumuz önlemleri aşağıda detaylı bir şekilde sizlerle paylaşmak istiyoruz. Bu uygulamalar ilgili kurumların yayınlacağı yeni genelgelere göre değişiklik gösterebilir.

Tüm bu uygulamalarımız; siz değerli misafirlerimizin daha sağlıklı, mutlu bir tatil deneyimi için olup, anlayışınız ve desteğiniz için şimdiden teşekkür eder, sizleri en kısa sürede ağırlamayı umut ederiz.

### Saygılarımızla,

### Grand Blue Sky Otel Yönetimi

#### 1. Misafirin Karşılması

- Tesisimize girişte misafirlerimizin ateş ölçümleri yapılarak ve Covid-19 misafir beyan ve taahhütnamesini doldurmaları gerekir.
- Check-in işlemi yapılana kadar belirlenen alanda, sosyal mesafe kurallarına uygun olarak beklemeleri sağlanmaktadır.
- Check-in işlemi sırasında sosyal mesafe kuralına uygun işaretlemeler ve hijyen ekipmanları sağlanmış olup, işlemler tamamlandıktan sonra misafirimizin odaya yönlendirilmesi yapılmaktadır.
- Bellboy hizmetleri verilmeye devam edilmekte olup, misafire özel eldiven kullanılarak minimum temas ile valizler odaya misafir girişinden önce bırakılmaktadır.
- Yiyecek İçecek servis saatlerinin sosyal mesafe kurallarına uygun olması için düzenleme yapılmış olup, misafire c-in sırasında yemek saatleri hakkında bilgi verilmektedir. ,
- Genel kullanım alanlarında; T.C. Sağlık Bakanlığı ve Dünya Sağlık Örgütünün yayınlamış olduğu Covid-19 korunma yolları ile ilgili bilgilendirme afişleri mevcuttur.

#### 2. Oda Hizmetleri Önlemleri

- Konaklayan misafirlerimizin odaları prosedürler doğrultusunda maksimum düzeyde hijyen sağlayacak şekilde temizlik ve dezenfeksiyonu yapılmaktadır.
- Oda temizlik süreçlerinde çalışanlarımız çapraz bulaşmayı önlemek üzere her oda değişiminde ellerini uygun şekilde yıkayıp, dezenfekte edip, eldiven değişimi yapmaktadır.
- Oda temizliklerinde çapraz bulaşmayı önlemek üzere bez kodlama sistemi uygulanmaktadır.
- Oda temizliğinde kullanılmakta olan kimyasallar; uluslararası standartta ve yasal mevzuata uygun kimyasallardır.
- Tüm asansör önlerinde el dezenfektanları, kullanılmış maske ve eldivenler için gri renkli çöp kovaları konulmuş olup, misafirlerin kullanımına sunulmuştur.
- Çarşaf, havlu gibi tekstil ürünleri 70-90 0 C ' de uygun kimyasallar ile yıkanmaktadır.
- Misafirin sık temas ettiği yüzeyler kumanda, telefon, kapı kolu vb. alanların dezenfeksiyon sıklığı arttırılmıştır.

#### 3. Yiyecek & İçecek Hizmetleri

- Üretim alanlarında; sosyal mesafe kurallarına uyarak, kişisel hijyen ekipmanları kullanılarak ve mevzuat şartlarına uygun olarak üretim yapılmaktadır.
- Ham madde girişinden, gıdaların sunum aşamasına kadar kontroller, Gıda Mühendisimiz tarafından yapılmaktadır.
- Tesisimizde Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi uygulanmakta olup, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı ve akredite kuruluşlar tarafından belirli periyotlar ile denetim yapılmaktadır.
- Meyve ve sebze dezenfeksiyonu ozon sistemi ile yapılmaktadır.
- Dışarıdan gelen ham madde ve mamuller üretim alanına girmeden önce dış ambalajından çıkarılarak hijyen koşullarında depolanmaktadır.

- Servis alanlarında sosyal mesafe kurallarına uygun düzen alınmıştır.
- Yiyecek ve içecek hizmetlerinin tamamı personellerimiz tarafından kişisel koruyucu ekipmanlar (maske, eldiven, yüz siperi vb.) ile yapılmaktadır.
- Tüm yiyecek sunum üniteleri temasın engellenmesine karşı, korunaklı hale getirilmiştir.
- Masalarda çatal, kaşık, baharat, kürdan vb. ekipmanlar bulundurulmamaktadır. Misafirin isteğine göre tek kullanımlık olarak servis edilmektedir.
- Her misafir kullanımından sonra masa ve sandalyeler temizlenerek dezenfekte edilmektedir.
- Restoran girişinde misafirlerimizin temassız ateş ölçer ile vücut ısıları ölçülmektedir.
- Restoran girişlerinde misafirlerimizin kullanımı için el dezenfektanları mevcuttur.

#### **4. Yüzme Havuzları ve Plaj Hizmetleri**

- Havuzlarımızda kullanılan kimyasal oranları yasal mevzuat şartlarına uygun olarak otomatik dozajlıma sistemi ile yapılmaktadır.
- Havuz kimyasal değerler kontrolleri günlük olarak havuz görevlisi tarafından yapılmakta olup, ölçümler düzenli olarak kayıt edilmektedir.
- Havuzlarımızda cankurtaranlar kapasite sınırlaması ve sosyal mesafe kurallarını sürekli olarak denetlemektedir.
- Havuz sularındaki rutin ters yıkama sıklığı ve taze su giriş miktarı arttırılmıştır.
- Havuz çevresindeki ve plajlardaki şezlonglar; sosyal mesafe kuralına göre konumlanmış olup, şezlongların dezenfeksiyonu yapılmaktadır

#### **5. Spa & Wellness**

- Spa, Fitness hizmetleri için, randevu sistemi uygulanmaktadır.
- Hizmet sağlama sürecinde kişisel koruyucu ekipmanlar kullanılarak, sosyal mesafe kurallarına uygun hizmet verilmektedir.
- Misafirlerin kolay erişebilecekleri noktalara dezenfektanlar yerleştirilmiştir.
- Her misafir kullanımından sonra ilgili alan ve ekipmanlar uygun yöntem ve kimyasallarla dezenfekte edilmektedir.
- Kullanılan linenler 70-90 0 C sıcaklıkta yıkanarak hijyeni sağlanmaktadır.
- Cilt bakımı, makyaj ve kalıcı makyaj uygulamaları yapılmamaktadır.

#### **6. Animasyon Showları, Mini Club Hizmetleri**

- Tesisimizde animasyon Showları sosyal mesafe kurallarına uygun olarak yapılması için yeniden düzenlenmiştir.
- Mini Club sosyal mesafe kurallarına uygun olarak hizmet vermeye devam edecektir, tüm ekipman ve alanların standartlara uygun dezenfektanlarla hijyeni sağlanacaktır.
- Çocuk oyun alanlarında maksimum kapasite belirlenmiş olup buna göre hizmet sağlamaktadır

#### **7. Tesisimizdeki Genel Kontrol ve Uygulamalar**

- Günlük olarak üretilen gıda ürünlerinden yasal mevzuat şartlarına uygun olarak, numuneler alınıp uygun sıcaklıklarda ve koşullarda muhafaza edilmektedir.
- Havuzlarımızdan günlük olarak numuneler alınıp, analizleri yapılmaktadır.
- T.C. Sağlık Bakanlığı tarafından; Mavi Bayrak kapsamında deniz suyu numuneleri alınıp, uygunluğu kontrol edilmektedir.
- Gıda, havuz ve kullanım suyu uygunluğunu tespit etmek üzere belirli periyotlarda akredite laboratuvarlara analizler yaptırılmaktadır.
- Tesisimizde bulunan klimaların bakımları ve onarımları, bakım planımıza göre yapılmakta olup tüm klima ve havalandırmaların dezenfeksiyon sıklığı arttırılmıştır

#### **8. El Dezenfektanları ve Maske Kullanımı**

- Tüm genel alanlarımızda misafir ve personellerimizin kolay erişebileceği alanlara nokta sayısı arttırılarak dezenfektan konumlandırılmıştır. Düzenli olarak takibi yapıлып, sürekli olarak yenilenmesi sağlanmaktadır.
- Tüm personellerimiz ve misafirlerimiz için yeterli miktarda maske bulunmakta olup, kullanım için hizmete sunulmuştur.

#### **9. Genel Alanlarda Dezenfeksiyon**

- Misafirlerimizin sık temas ettiği yüzeyler ve sık kullandığı alanların dezenfeksiyon periyodu arttırılmıştır.



- Tüm genel alan tuvaletlerinde ortam hijyeninin sağlanması için ozon ile dezenfeksiyon işlemi yapılmaktadır.
- Wc'lerin kapı kulpları ve tutamaç sistemlerinde teması engelleyici metotlar geliştirilmektedir.
- Hizmet sonrası genel alanlarda misafirlerimizin kullandığı şezlong vb. ekipmanlar ULV Cihazı ile uluslararası standartlara uygun kimyasallar kullanarak dezenfekte edilmektedir.

#### **10. Tesis Alanlarında Kapasite Sınırlandırmaları**

- En fazla bir arada bulunan sosyal mekân olması sebebi ile, ana restoran mahallerinde yiyecek ve içecek servislerinin sosyal mesafe kurallarına uygun olması için servis saatleri bölünmüştür. Misafir Check /In işlemleri esnasında yemek saatleri tercihi misafirlerimize sorularak kayıt altına alınacaktır.

#### **11. Sağlık Hizmetleri**

- Tesisimizde misafirlerimizin talebi üzerine tıbbi bakım ve tavsiye verebilecek doktor ve 24 saat hemşire hizmeti sağlanmaktadır.
- Anlaşmalı hastane ve ambulans hizmeti verilmektedir.

#### **12. Çalışanlarımız ve Tesis Yönetimi**

- Tüm çalışanlarımıza hijyen eğitimi, iş sağlığı ve güvenliği eğitimi ve tesisimizde kurulmuş olan koronavirüs korunma ve yayılımı önleme yöntemleri hakkında eğitimler verilmekte olup, sürekliliği sağlanmaktadır.
- Çalışanlarımızın gerekli sağlık tetkikleri yapılarak, işe giriş/periodyk sağlık muayeneleri işyeri hekimimiz tarafından takip edilmektedir.
- Çalışanlarımızın; hizmet ve dinlenme alanlarında sosyal mesafe kurallarına uygun, gerekli hijyen malzemeleri ve kişisel koruyucu donanımlar kullanarak çalışmalarını ve hizmet vermeleri sağlanmakta olup, denetimleri yapılmaktadır.
- Herhangi bir bulaş ya da semptom gösteren çalışanın izolasyonu ile ilgili prosedürler oluşturulmuş olup, uygulanmaya hazırdır. Tesise giriş ve çıkışlarda çalışanlarımızın ateş ölçümü yapılarak kayıt altına alınıp sağlık kontrolleri düzenli olarak yapılmaktadır.

#### **13. Ziyaretçiler, Kiracılar ve Mal & Hizmet Alımı**

- Tesisimize zorunlu haller dışında ziyaretçi kabul edilmemekte olup, gerekli durumlarda tesise girişlerinde ateş ölçümleri yapılmakta, hijyen noktalarında ulaşmaları ve sosyal mesafe kurallarına uygun hareket edilmesi sağlanmaktadır.
- Mal ve hizmet sağlayıcılarının, kiracıların tesisimiz tarafından oluşturulmuş olan Hotel Covid-19 Korunma ve Yayılım Önlemlerine ve ilgili yasal mevzuatlara uygun olarak hizmet vermeleri sağlanmakta ve denetlenmektedir.

#### **14. Covid-19 Hazırlık Ekibimiz**

- Tesisimizde Covid-19 şüphesi veya vakası oluşmasına karşı; İşyeri Hekimimizin öneri ve görüşleri dikkate alınarak Covid-19 Hazırlık Ekibi kurulmuştur.
- Covid-19 Hazırlık Ekibi; Acil Durum Planı ve Risk Değerlendirme Raporunu hazırlamıştır, gerekli olması durumunda yasal şartlar ve uluslararası standartlara göre revize etmektedir.
- Covid-19 Hazırlık Ekibi Tesisimizde alınan tüm süreç ve uygulamaları yerinde denetlemektedir.
- Tesis içi tüm iletişim, yazışma ve bilgilendirme Covid-19 Hazırlık Ekibi tarafından sağlanmaktadır.

#### **15. Denetimler ve Uluslararası Standartlar**

- Tesisimize Uluslararası standartlar ile akredite olan bir kuruluş tarafından Turizm Bakanlığı tarafından belirlenmiş olan kriterler kapsamında Sağlıkli Turizm Sertifikası alınacaktır. Bu belge tesis açılmadan önce alınmış olacaktır. Belirli periyotlar ile denetimler yapılacak olup, belgemizin sürekliliği sağlanacaktır.

***Koronavirüs (Covid-19) pandemisi ve bu kapsamda getirilen uygulamalar, alınan tedbirler, önlemler ve kurallar mücbir sebep teşkil etmektedir. Bu nedenle Otelin konsept dahilinde sunduğu hizmetler ve bazı alanlar konaklamanız süresince sınırlandırılmış veya kapatılmış olabilir. Bazı hizmetler kısmen veya tamamen sunulamayabilir ve/veya özel sınırlamalar dahilinde sunulabilir. Burada belirtilen kurallara uyulmaması ve mücbir nedenler nedeni ile konaklamanız süresinden önce sonlanabilir. Tedbirlerin bu ve bunun gibi sonuçlarından Otelin hiçbir sorumluluğu olmadığını bilgilerinize sunarız.***