

**T.C.**  
**ÇAY İLÇESİ**  
**UMUMİ HIFZISSİHHA MECLİSİ**  
**BAŞKANLIĞI**

**Karar No : 2020/ 39 (Ara Karar)**  
**Karar Tarihi : 03.06.2020**

**ÇAY İLÇESİ UMUMİ HIFZISSİHHA MECLİSİ KARARI**

Çay İlçesi Umumi Hıfzıssıhha Meclisi 03.06.2020 tarihinde saat 09.00 'da Kaymakam Vekili Mehmet Miraç TOPALOĞLU Başkanlığında aşağıda isimleri ve imzaları bulunan üyelerin iştiraki ile olağanüstü toplanarak aşağıdaki kararlar alınmıştır.

Koronavirüs salgınının görüldüğü andan itibaren, öneriler ve talimatlar doğrultusunda; salgının/bulaşın toplum sağlığı ve kamu düzeni açısından oluşturduğu riski yönetme, sosyal izolasyonu temin, sosyal mesafeyi koruma ve yayılım hızını kontrol altında tutma amacıyla birçok tedbir kararı alınarak uygulamaya geçirilmiştir. Gelinen noktada İçişleri Bakanlığı İller İdaresi Genel Müdürlüğü'nün "30.05.2020 tarih ve 5856 sayılı Genelgemizin Uygulamasına İlişkin Açıklamalar" konulu yazıları gereği, kapatılan ve/veya faaliyetleri kısıtlanan işletmelerin faaliyetlerine başlayabileceği belirtilmiştir.

**1-)** Bu kapsamda; İlçemizdeki Kredi Yurtlar Kurumu, Öğretmenevi, otel, pansiyon, vb yerlerin faaliyetlerine devamında aşağıda belirtilen önlemlerin alınması ve sürekliliğinin sağlanması gerekmektedir.

**A) Genel Esaslar**

**1.** Bilim Kurulunun sektörel bazda yayınladığı rehberler esas alınarak konaklama tesisinin bünyesinde bulunan tüm bölümlerine yönelik (misafir odaları, yemekhane/restoran, mutfaklar vb.)temizlik/hijyen uygulamaları ve süreçleri, misafir/personelde hasta, semptomlu, şüpheli durumların varlığı ve acil hallerde ulaşılabilecek/yönlendirilecek kişi/kurumları, hastalık belirtileri gösteren misafire personelin yaklaşımını ve bu kapsamda alınacak önlemleri belirlemek üzere "*Tesis İçi Salgın Tedbir Planı*" hazırlanacaktır. Bu planda;

- a.** İşletmenin koronavirüs sorumlusu/sorumlularının ad, soyad ve iletişim bilgileri,
- b.** İşletmede yer alan restoran, kafeterya gibi özel ve genel kullanıma özgü alanların her birinde İçişleri Bakanlığının Konaklama Tesislerinde Uygulanacak Standartlar ve Tedbirler konulu genelgesi dahilinde belirlenen kuralların yanı sıra mesafenin korunmasını sağlamak üzere aynı anda kaç personelin/misafirin bulunabileceğine yönelik planlamalar,
- c.** İşletmede bulunan ortak kullanım alanlarında mesafeye yönelik yer işaretlemeleri, bu alanların çalışma saatleri, çalışma usulleri (randevu, sıra usulü vb.), her kullanım sonrası uygulanması gereken temizlik, dezenfekte ve havalandırma işlemleri ve bu işlemlerin süresi, temizlik/dezenfekte/havalandırma işlemleri sonrasında yeni misafirin kabulü için beklenilecek süreye yönelik planlamalar,
- ç.** Lokanta/restoran ve resepsiyon gibi mesafenin korunmasını zorlaştırabilecek alanlara yönelik yer işaretlemeleri, şerit ve bariyer düzenlemesi vb. tedbirler,
- d .** İşletme içerisinde misafirlerin birbirleri ve personel ile temasını en aza indirmek, mesafenin korunmasını sağlamak ve misafirlerin ulaşmak istedikleri yere kolayca ulaşmalarını sağlamak amacıyla koridorların/alanların gidiş/dönüş yönlü olacak şekilde zemin işaretlemelerini içeren gerekli tedbirler,
- e.** İşletme bünyesinde bulunan tüm bölümler için (lokanta/restoran, mutfaklar, misafir odaları vb. alanlar için ayrı ayrı oluşturulacak) tesis personeline yönelik takip ve denetim çizelgeleri,
- f.** Tüm genel kullanım alanlarının (genel tuvalet, lobi, resepsiyon, işletme koridorları vb.)temizliği/dezenfekte edilme sıklığı (bu süre 2 saati aşmayacak şekilde belirlenecektir), bualanların temizlik/dezenfektisi için kullanılacak araç, gereç ve malzemeler ile bunların kullanımlarına ilişkin standartlar,
- g.** Tüm alanların (misafir odaları, yemekhane/restoran, mutfaklar, ortak kullanım alanları vb. dahil) temizliğinde personel tarafından uyulacak standartlar, temizlik esnasında kullanılacak koruyucu ekipmanlar (tıbbi/bez maske, tek kullanımlık eldiven, yüz koruyucu siperlik vb.) ve bunların kullanım sürelerinin yanı sıra Koronavirüsle mücadele kapsamında yapılacaklar hakkında verilecek teorik/pratik eğitimler ve denetim usulleri,

- ğ. İşletmelerde konaklayan misafirlerin konaklama süreleri bittikten sonra odanın temizliği/dezenfekte edilmesi ve havalandırılması, aynı odaya yeni misafirin kabulüne ilişkin prosedürler,
- h. Kabulü yapılacak gıda ve temizlik maddeleri vb. dışarıdan gelen her türlü malzemenin kabulüne ilişkin usul ve esaslar, bu malzemeleri getiren kişilerle temas edecek tesis personelinin ad, soyad ve iletişim bilgileri ile bu kişilerle temasın en aza indirilmesine yönelik alınacak tedbirler (Bu kapsamda, ilgili personel temas ettiği kişilerin ad, soyad ve iletişim bilgilerini kayıt altına alacak ve bu bilgiler asgaride 14 gün süreyle muhafaza edilecektir),
- ı. Misafirlerin ve personelin tesisin tüm alanlarını kullanırken uymaları gereken sağlık ve hijyen kuralları hakkında bilgilendirilmesi ve bu kuralların personele tebliği,
- İ. Misafir ve personelde hasta, semptomlu, şüpheli durumların varlığı ve acil hallerde ulaşabilmek ve gerekli yönlendirmeyi yapabilmek üzere tesise en yakın sağlık kuruluşu, bu sağlık kuruluşunun adresi, telefon numarası,
- j. Hastalık belirtileri gösteren personel/misafirle ilgilenecek tesis görevlisi/görevlilerinin ad, soyad ve telefon bilgileri (bu kişiler 24 saat esasına göre görev yapacaktır.), İşletme görevlisinin şüpheli veya pozitif vaka durumunda olan kişilere yaklaşımı, Sağlık Bakanlığı ile Kültür ve Turizm Bakanlığınca belirlenen/belirlenecek usul ve esaslar dahilinde şüpheli/hastanın sağlık kuruluşuna yönlendirilmesi, takibi, konaklamasına ilişkin esaslar,
- k. Koronavirüs (Covid19)şüphesi ile en yakın sağlık kuruluşuna yönlendirilen personel/misafirin konakladığı odanın temizliği/dezenfektasyonunun yapılma usulleri (temizlik personelinin bu işlemleri yaparken kullanacağı koruyucu ekipmanlar ve işlem süresi vb.), bu kişilerin temas ettiği kişilere ve diğer misafirlere yönelik alınacak tedbirler, hususları ile her tesisin bulunduğu bölgenin özellikleri (vaka sayısının yoğunluğu vb.) dikkate alınarak ihtiyaç duyacağı diğer hususlara da yer verilecektir.
2. “Tesis İçi Salgın Tedbir Planı” kapsamında, uyulması gereken kurallar tesiste personel ve misafirlerin kolaylıkla görebileceği alanlara (lobi, resepsiyon, yoğun olarak kullanılan koridorlar, restoran/lokanta girişleri vb.) ve misafir odalarına asılacaktır. Plan tesisin internet sitesinde de yayımlanacaktır.
3. “Tesis İçi Salgın Tedbir Planı” kapsamında, misafirler tarafından kullanılacak konaklama tesisinin bünyesinde bulunan tüm bölümler/alanlar için bu genelge kapsamında uyulması gereken tüm kurallar belirlenecek ve bu kuralların uygulanması ve denetiminden sorumlu personel görevlendirmesi yapılacaktır. Bu görevlendirme yapılırken tesisin büyüklüğü göz önünde bulundurulacak, görevlendirilecek personel sayısı da bu doğrultuda belirlenecektir.
4. Plan düzenli aralıklarla değerlendirilecek, uygulamada karşılaşılan sorunlar, getirilen çözümler ve kamu kurum veya kuruluşlarınca uygulamaya konulan ilave tedbirler dikkate alınarak güncellenecektir.
5. Koronavirüs sorumlusu/sorumluları tarafından gerektiğinde ibraz edilmek üzere hijyen ve temizlik tedbirleri başta olmak üzere her bir alan için alınan/uygulanan tedbirlere ilişkin günlük/periodyk izleme formları ve kontrol listeleri hazırlanacaktır.
6. Koronavirüs sorumlusu/sorumluları söz konusu formları kullanarak her saat başı alınması gereken tedbirleri denetleyecek, aksaklıkları giderecek ve varsa alınması gereken ilave tedbirler konusunda tesis yönetimini bilgilendirecektir.
7. Tesislerde konaklamaya gelen misafirlerin hem diğer misafirlerle hem de tesis personeliyle fiziksel temasını azaltmak amacıyla tesisin ortak kullanım alanları için mesafe planları hazırlanacaktır. Hazırlanan bu planlar çerçevesinde tesisteki tüm ünitelerin girişlerinde ve sıra oluşabilecek her noktada mesafeyi sağlamaya yardımcı yer işaretlemeleri yapılacaktır.
8. Ortak kullanım alanlarında el antiseptiği veya dezenfektan bulundurulacak, teması mümkün olduğunca azaltabilmek için bunların mümkünse fotoselli olmaları sağlanacaktır.
9. Koronavirüs (Covid19) ve hijyen uygulamalarına ilişkin bilgilendirme afiş/panoları hazırlanacak, personel ve misafirlerin rahatlıkla görebileceği alanlara asılacaktır.
10. Misafirlere, resepsiyonda Koronavirüs (Covid19) ile hijyen konusunda alınan önlemler ve uygulamalar ile misafirlerin uyacakları kurallar hakkında yazılı bilgilendirme yapılacaktır.
11. Misafirlerin talep etmesi halinde tesis girişinde yeterli miktarda maske bulundurulacaktır.
12. Konaklama tesislerinde Koronavirüs (Covid19)şüphesi taşıyanlar ile pozitif olan vakalar karşısında ne tür işlemlerin yapılacağına ilişkin usul ve esaslar **Kültür ve Turizm ile Sağlık Bakanlıklarınca** belirlenecektir.
13. Tesis bünyesinde bulunan mescitler 22/05/2020 tarihli ve 8357 sayılı Genelge hükümlerine uygun olarak kullanıma açılacaktır. Mescitlerin anılan Genelge kapsamında kullanımına ilişkin gerekli bilgilendirmeler (afiş, pano vb.) mescit girişlerine asılacak, bu koşullar haricinde mescitlerin kullanılmasına kesinlikle müsaade edilmeyecektir.

**14.**Kaymakamlık Makamınca konaklama tesisleri ve alt faaliyetlerine ilişkin Sağlık Bakanlığı Koronavirüs Bilim Kurulu, ilgili Bakanlıklar ile yetkili kamu kurum ve kuruluşlarının yaptığı/yapacağı tüm düzenlemeler takip edilerek uygulama gözden geçirilecek ve gerekli hallerde güncellenecektir.

### **B) Personel ve Eğitim**

1. Personel girişinde, dezenfeksiyon paspasları ve el dezenfeksiyonu veya antiseptiği bulundurulacaktır.
2. Personelin tesise giriş/çıkışlarında vücut ısısı ölçümleri termal sensörlerle ya datemassız ateş ölçerlerle yapılacak ve bu veriler günlük olarak kayıt altına alınacak ve asgari 14 gün süreyle saklanacaktır. Ayrıca personelin birlikte yaşadığı kişilerin de koronavirüs (Covid19) açısından izlenebilmesi için personelden bu kapsamda bilgi alınacaktır.
3. Tesislerde çalışan personel için yeterli miktarda koruyucu ekipman bulundurulacaktır. Tüm personel, çalışma esnasında çalışma alanının gerektirdiği tıbbi/bezmaske, yüz koruyucu şeffaf siperlik vb. kişisel koruyucu ekipmanı kullanacaktır (Maskenemlendikçe ya da kirlendikçe değiştirilecek, yeni maskenin takılması esnasında ise eltemizliğine özen gösterilecektir.).
4. Personel kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanacaktır.
5. Personel, el hijyenine dikkat etmesi konusunda sürekli uyarılacaktır. (El hijyenini sağlamak için ellerin en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanacağı, su ve sabunun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiğinin kullanılacağı hususu esas alınacaktır.)
6. Eldivenin doğru kullanılmaması Koronavirüs (Covid19)bulaş riskini artırabileceğinden personelin kart, para veya fiş alırken teması önlemek üzere eldiven kullanmak yerine ellerin yıkanması veya el antiseptiği kullanılması yeterli olacaktır.
7. Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilecektir.
8. Tesis bünyesinde görev alan personele işletmede uygulanacak plan, hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı konusunda periyodik temel eğitimler verilecek/verdirilecektir. Söz konusu eğitimler mesafe kurallarına uygun ortamda mümkünse uzaktan eğitim metoduyla gerçekleştirilecektir.
9. Temas ve izlem haritası oluşturulabilmesi amacıyla ünitelerden sorumlu yöneticilerce personelin gün içerisinde çalıştığı hizmet alanı, saati ve süresini gösterecek şekilde kayıt tutulması sağlanacak ve bu veriler asgari 14 gün süreyle saklanacaktır.
10. Tesislerde görevli personelin duş, tuvalet, dinlenme, ortak yemek ve sosyal alanları mesafe koşullarına göre düzenlenerek (bu konuda gerekirse yer işaretlemeleri, şerit, bariyer vb. düzenlemeler yapılacak) bu alanların kapasitesi belirlenecek ve belirlenen kapasiteye uygun olacak şekilde personelce kullanımına müsaade edilecektir. Bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanacaktır. Ayrıca buralarda alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı bulundurulacaktır.
11. Tesislerde işe yeni alınacak ya da mevcut (çalışan) personelin işe başlayışı yapılmadan önce, Koronavirüs (Covid19) hastası olup olmadığı veya hastalığı atlattığı ise son negatif test sonucundan itibaren 14 günlük sürenin geçip geçmediği ve sonucu pozitif biriyle temaslı olması nedeniyle takibe girip girmediği sorgulanacaktır. Sorgulamalarda anılan durumlara rastlanması halinde; gerekli tedaviyi olmadan ve/veya son negatif test tarihinden itibaren 14 günlük bir süre geçmeyen personelin işe başlayışı/işe devamı yapılmayacaktır. Ayrıca personelin işe kabul şartlarında Milli Eğitim Bakanlığı veya hijyen eğitimi verme yetkisi olan firmalardan “Hijyen Eğitimi Sertifikası”na sahip olma kriteri de dikkate alınacak, mevcut çalışan personelin bu Genelgenin yayımlanma tarihinden itibaren en geç 1 ay içerisinde uzaktan eğitim (eğitim)metoduyla anılan sertifikayı alması sağlanacaktır.
12. Personelin en fazla 4 kişilik odalarda konaklaması sağlanacaktır. Bu alanlara dışarıdan ziyaretçi, akraba ve arkadaş kesinlikle kabul edilmeyecektir. Bu alanlarda ve personel transferlerinde mesafenin korunmasına yönelik önlemlerin (servis araçları için belirlenecek mesafe kurallarına uygun olarak personel taşınması, yemekhanelerde mesafeyi koruyucu gerekli yer işaretlemelerinin yapılması, tıbbi/bez maske kullanılması vb.) yanı sıra diğer hijyen önlemlerinin de alınması sağlanacaktır.
13. Tesis giriş/çıkışlarında görev yapan güvenlik görevlilerinin (fiili olarak görev yaptıkları süre boyunca) maske ile beraber yüz koruyucu/siperlik kullanmaları zorunlu olacaktır. Güvenlik görevlilerine yaptıkları işlemlerden (kimlik alıp verme vb.) sonra kullanmaları için alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı, tek kullanımlık mendil ve atıkları için özel çöp torbaları verilecektir.
14. Personel, kendisinde veya birlikte yaşadığı kişilerde Koronavirüs (Covid19) semptomlarını görmesi halinde bu durumu vakit kaybetmeksizin tesis yöneticisine bildirecektir.
15. Tesis yönetimine personele belirli periyotlar halinde ve herhangi bir şüpheli durumun varlığı (yüksek ateş, öksürme, nefes daralması, koku alma duyusunda kayıp, halsizlik vb.) halinde Koronavirüs (Covid19) testi yaptırılacak, sonuçlar kayıt altına alınarak muhafaza edilecek, test sonucu pozitif çıkan ya da test sonucu pozitif biriyle temaslı olması nedeniyle takibe giren, test sonucu pozitif olup iyileşen ancak son negatif test

sonucundan itibaren 14 günlük takip süresi geçmeyen ve kendisi veya birlikte yaşadığı kişinin şüpheli durumda olması nedeniyle test yaptırılan personelin test sonucu alınana kadar çalışmasına kesinlikle müsaade edilmeyecektir.

**16.** Personelin tesise girişi/görevi esnasında herhangi bir hastalık belirtisi göstermesi halinde (yüksek ateş, öksürme, nefes daralması, koku alma duyusunda kayıp, halsizlik vb.) **Kültür ve Turizm ile Sağlık Bakanlıklarınca** bildirilen usul ve esaslara göre hareket edilecektir.

**17.** Personel, koronavirüs semptomu/şüphesi bulunan misafir ile temas etmesi halinde nasıl hareket edeceği konusunda bilgilendirilecektir.

### **C) Temizlik ve Hijyen**

**1.** Tüm alanların temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun dezenfeksiyon malzemeleri ile belirlenen sıklıkta yapılacak ve **“A) Genel Esaslar”** bölümündeki *5 inci madde* uyarınca hazırlanacak günlük/periodyk izleme formları ve kontrol listeleri ile temizlik/hijyen uygulamaları düzenli olarak kayıt altına alınacaktır.

**2.** Temizlik personeli temizlik/dezenfekte işlemleri süresince mutlaka tıbbi/bez maske, şeffaf yüz koruyucu siperlik kullanacaktır. (Temizlik sonrasında personel maske ve eldivenlerini çıkarıp iş yerindeki çöp kutusuna atacak ve ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkayacaktır.)

**3.** Toz çıkaran süpürme veya yüksek basınçlı su veya kimyasal püskürtme işlemlerinden kaçınılacak, yer ve yüzeylerin temizliğinde nemli silme paspaslama tercih edilecek, temizlik, su ve deterjan ile tek kullanımlık temizlik bezleri vasıtasıyla yapılacaktır.

**4.** Dezenfektan ile deterjan vb. kimyasal maddeler karıştırılmayacaktır. Dezenfektan vb. ürünlerin güneş görmeyen ve serin alanlarda muhafaza edilmesi sağlanacaktır.

**5.** Kapı kolları, tırabzanlar, asansör düğmeleri, elektrik düğmeleri, post cihazı, telefon, havlu kartı, oda kartı veya anahtarı, şezlonglar, duş bataryaları, masa/sehpa yüzeyleri gibi elle teması yoğun olan yüzeylerin sık sık temizliği ve dezenfeksiyonu yapılacak, günlük/periodyk izleme formları/kontrol listeleri ile temizlik/hijyen uygulamaları düzenli olarak kayıt altına alınacaktır.

**6.** Klor bileşikleri ile temizlik yapılmasının uygun olmadığı yazar kasa, bilgisayar klavyeleri, telefon ve diğer cihazların yüzeyleri %70'lik alkolle silinerek gerekli dezenfeksiyon sağlanacaktır.

**7.** Genel tuvaletlerin giriş kapısı mümkünse otomatik kapı sistemi olarak düzenlenecek, ya da uygun şekilde paravan konularak giriş kapıları açık tutulacaktır. Bu alanların zeminleri, klozetler, pisuarlar, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları sık sık (mümkünse her kullanımdan sonra dezenfekte edilebilecek bir planlama yapılacak) su ve deterjanla temizlenerek 1/10 oranında sulandırılmış çamaşır suyu kullanılarak dezenfekte edilecek ve ünitelerden sorumlu yöneticilerce günlük/periodyk izleme formları ve kontrol listeleri ile temizlik/hijyen uygulamaları düzenli olarak kayıt altına alınacaktır. Ayrıca tuvaletlerde devamlı sıvı sabun, tuvalet kağıdı, kağıt havlu ve çöp kutusu bulundurulacak ve teması mümkün olduğunca azaltabilmek için muslukların, sıvı sabun ünitelerinin mümkünse fotoselli olmaları sağlanacaktır. El kurutma cihazlarının kullanımına izin verilmeyecektir.

**8.** Kapalı mahallerin sıklıkla doğal havalandırması sağlanarak, klima ve havalandırma sistemleri Bilim Kurulunun belirlediği standartlara uygun olarak kullanılacaktır.

**9.** Kirli hava çıkışının yapıldığı noktalardan insan geçişi engellenecektir.

**10.** Koronavirüs (Covid19) teşhisi konulan misafirin ya da tesis personelinin odasındaki nevresim, çarşaf, havlu vb. tüm tekstil malzemeleri ayrı ayrı poşetlere konularak çamaşırhaneye iletilecek ve bu ürünlerin diğer malzemelerden ayrı olarak yıkanması sağlanacaktır.

**11.** Personel kullanım alanları ile misafir genel kullanım alanlarına atık kutuları konulacak, bu kutuların sadece maske, eldiven gibi hijyen malzemeleri için kullanılacağı belirtilecek ve bu atıklar imha edilirken diğer atıklarla birleştirilmeyecektir.

**12.** Tesis bünyesinde gıda ürünlerinin tedarikçisini, üretimini, hazırlığını/servisini yapan birimlerde çalışan personel ile bu birimlere geçici olarak giren tedarikçiler, bakım elemanları, mal getiren şoförler vb. kişilerle yakın temasta bulunulmaması, mesafe kuralına riayet edilmesi ve koruyucu ekipman kullanılması sağlanacaktır.

**13.** Tesislerin ortak kullanıma sunduğu, hasta ve özel gereksinimi olan bireyler tarafından kullanılan tekerlekli sandalye vb. araçlar bireysel kullanım sonrası mutlaka usulünce temizlenecek/dezenfekte edilecektir.

**14.** Park hizmetinin verilmesi halinde araçta temas edilen her nokta (kapı kolu, direksiyon, vites vb.) temizlendikten sonra araç misafire teslim edilecektir.

### **Ç) Misafirlerin Tesislere Girişi**

**1.** Konaklama tesisleri, yemekhane vb. ortak kullanım alanları için belirlenen/belirlenecek mesafe kurallarının herhangi bir sıkıntıya mahal vermeksizin uygulanmasına imkân verecek sayıda misafir kabulü yapacaktır.

2. Gelen misafirlerin işletmeye kabulleri esnasında; termal kamera veya temassız ateş ölçerlerle ateşlerinin ölçülmesi, vücut sıcaklığı kontrollerinde kabul edilen sıcaklık aralığı haricinde bir tespitin yapılması ya da misafirlerin tesise girişte veya konaklamaları sırasında herhangi bir hastalık belirtileri göstermeleri durumunda (yüksek ateş, öksürme, nefes daralması, koku alma duyusunda kayıp, halsizlik vb.) ve acil hallerde “A) Genel Esaslar” Bölümünün 12. maddesinde yer alan hükümlere göre hareket edilecektir.
3. Misafirlerden son 14 gün içerisinde bulunduğu yerlerin, varsa kronik rahatsızlıkları, Koronavirüs (Covid19) geçirip geçirmediği, geçirdiler ise son negatif test tarihinden itibaren 14 günlük sürenin geçip geçmediği ve sonucu pozitif biriyle temaslı olması nedeniyle takibe girip girmediğine ilişkin bilgilendirme istenilecektir. Koronavirüs (Covid19) hastası olan, hastalığı atlattığı olsalar bile (uygulanan ve sonucunun negatif olduğu bildirilen son test tarihi üzerinden asgari 14 günlük süre geçmesi gerekmektedir.) bu durum üzerinden asgari olarak belirlenen süre geçmediği tespit edilen ya da test sonucu pozitif biriyle temaslı olması nedeniyle takip altında olan misafirlerin tesise kabulleri yapılmayacaktır.
5. Misafirlerin kullanımı için resepsiyonlarda alkol el antiseptiği/dezenfektanı, tıbbi/bez maske bulundurulacaktır.
6. Misafirlerin yapacağı ödemelerde, nakit ödeme yerine mümkün olduğunca temassız pos cihazları, online ödeme vb. yöntemler tercih edilecektir. Temaslı pos cihazı kullanılması halinde cihazın her kullanımından sonra temizlik ve dezenfeksiyonu yapılacaktır.
7. Oda kartı/anahtarı, havlu kartı, kalem, resepsiyon zili vb. ekipmanların kullanımının ardından uygun şekilde dezenfekte edilmesi sağlanacaktır.
8. Temas ve izleme takibinin yapılabilmesi amacıyla her misafirin bulunduğu kattaki diğer misafirlerin (özellikle sağ ve sol yan odaları ile karşı odasında kalanların) bilgileri tesislerden ayrılmalarından itibaren 14 gün süreyle muhafaza edilecektir.

#### D) Misafir Odaları

1. Odalarda bulunan su ısıtıcıları, televizyon, kapı ve pencere kolları ile çekmece kulpları gibi misafirlerin sıklıkla temas ettiği/edebileceği tüm noktalar misafir tesisten ayrıldığında “C) Temizlik ve Hijyen” bölümündeki hükümlere uygun olarak temizlenecek ve dezenfekte edilecektir.
2. Odalarda bulunan şampuan, sabun, duş bonesi, vb. ürünler tek kullanımlık olacaktır.
3. Misafirlerin konaklama süresi göz önünde bulundurularak her misafir için ayrı ayrı olacak şekilde gerekli tıbbi/bez maske vb. ve alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı bulundurulması sağlanacaktır.
4. Odalarda misafirin kullanımına sunulan yatak örtüsü, çarşaf, yastık kılıfı vb. malzemeler her misafir için ayrı ayrı planlanacak, misafirin konaklama süresince belli aralıklarla en az 60° C’de yıkanacaktır. Her misafir ayrıldıktan sonra kişisel kullanıma sunulan malzemeler (havlu, çarşaf vb.) muhakkak temizlenecek/dezenfekte edilecektir.
5. Misafir odadan ayrıldıktan sonra odanın temizliği/dezenfeksiyonu ve havalandırması yapılmadan odaya yeni misafir kabul edilmeyecektir.

#### E) Mutfaklar

1. Mutfaklar, “C) Temizlik ve Hijyen” bölümündeki hükümlere uygun olarak ilgili ünitelerde çalışan personel tarafından temizlenecek/dezenfekte edilecektir.
2. Temizlik/hijyen uygulamaları ile ilgili ünitelerden sorumlu yöneticilerce belirtilen plan uyarınca hazırlanacak günlük/periyojik izleme formları ve kontrol listeleri ile yapılan iş/işlemler düzenli olarak kayıt altına alınacaktır.
3. Mutfaklarda tüm gıdaların temiz, gıdaya uygun nitelikte bir ekipman ile kapalı dolaplarda ve üzeri kapalı olarak depolanmasına ve bu gıdalara mümkün olduğunca az personelin temas etmesine yönelik önlemler alınacaktır. Çapraz bulaşmayı önlemek amacıyla işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilecektir. Ayrıca, gıda maddelerinin zeminle temas etmesini engelleyici tedbirler alınacaktır.
4. Mutfakta, personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili görsel/yazılı bilgilendirme yapılacaktır.
5. Mutfaklarda çalışan personelin mutfaka girişleri iş kıyafetleri ve gerekli koruyucu ekipmanları ile (maske, şeffaf yüz koruyucu siperlik, eldiven, galoş vb.) yapılacak ve tesislerin mutfak bölümüne bu bölümde çalışan personel haricinde herhangi birinin girmesine kesinlikle müsaade edilmeyecektir.
6. Mutfak içerisinde gerekli alanlarda sağlam, kapalı şekilde muhafaza edilebilir çöp kovaları ile sadece maske, eldiven, şeffaf yüz koruyucu siperlik, galoş vb. hijyen malzemelerinin atılması amacıyla atık kutuları bulundurulacaktır.

7. Gıda üretim alanı ve mutfak alanında; hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları, el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman (özellikle hammadde ve ürün sevki esnasında kullanılmak üzere) bulundurulacaktır. Servis malzemeleri bulaşık makinesinde 60° C ve üzerinde yıkanacaktır.

#### **F) Ortak Kullanım Alanları**

1. Ortak kullanım alanları “C) *Temizlik ve Hijyen*” bölümündeki hükümlere uygun olarak temizlenecek/dezenfekte edilecektir.
2. Yapılan iş/işlemlere ilişkin günlük/periodyk izleme formları ve kontrol listeleri ile temizlik/hijyen uygulamaları düzenli olarak kayıt altına alınacaktır.
3. Asansör kullanılıyorsa, asansör içine 1’er metre ara ile sosyal mesafe yer işaretlemeleri yapılarak, asansörün toplam kapasitesinin üçte birini geçmemek kaydıyla kapasitesi belirlenecek ve yazılı/görsel bilgilendirme yapılacaktır.
4. Yemek salonları konferans salonu, lobi, resepsiyon alanı, oturma salonu, açık alanlarda yer alan oturma/bekleme/yemeiçme düzenlemeleri ile tüm genel kullanım alanları mesafe planına uygun olarak düzenlenecek, mesafeye ilişkin önlemler alınarak gerekli işaretlemeler yapılacak ve plana uygun kapasiteden fazla misafir kabul edilmeyecektir.
5. Aynı odada konaklayan veya aynı aileden olan misafirler için ortak kullanım alanlarında mesafe şartı aranmayacaktır.
6. Tesis içerisinde ortak kullanım yerlerinde kesinlikle tavla, okey, iskambil kağıdı vb. materyal bulundurulmayacaktır.

#### **Restoran, Lokanta ve Yeme İçme Yerleri**

Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu tarafından restoran, lokanta, kafeler ile içinde yeme içme alanı bulunan yerler, kitapçılar, büfe ve kantinler ile diğer işletmelerin restoran kafe bölümleri dahil tüm yeme içme yerleri belirlenen tedbirlere uygun bir şekilde faaliyetlerini yürütecektir.

1. Girişlerinde el antiseptiği bulundurulacak ve misafirlerin ellerini antiseptikle temizlemelerinden sonra girişleri sağlanacaktır.
2. Maskesiz misafir içeri alınmayacak, yanında maske yoksa verilmek üzere maske bulundurulacaktır. Misafirlerin yemeiçme faaliyeti dışında ve masadan kalktıklarında maske takması sağlanacaktır.
3. Yemek salonları, giriş alanı ve holü, ilave salonlar gibi genel alan kullanımları ve açık alanlar dahil tesisin tamamı sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenir. Tesisin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde (lavabo önleri, varsa sigara içme alanları vb.) 1,5 metre ara ile sosyal mesafe işaretlemeleri yapılır.
4. Yemek servisi verilen masalar arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenecektir. Grup halinde gelen müşteriler için masa birleştirmeleri yapılması halinde diğer masalarla 1,5 metre mesafe korunacak şekilde gerekli düzenleme yapılacaktır.
5. Masaların sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanacaktır. Masa yanlarına sandalye konularak oturma düzeni oluşturulmayacaktır.
6. Karşılıklı oturmada masa eni 70 cm’den küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanacak veya iki masa birleştirilerek kullanılacak, böylece karşılıklı oturma mesafesi artırılacaktır.
7. Bütün masa düzeni kuralları masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulanacaktır.
8. Yan yana tek kişilik oturma düzeni olan bar masası şeklindeki masalarda sandalyeler arası mesafe 1 metre olacak şekilde düzenlenecektir. Personel ile müşterinin doğrudan yüz yüze kaldığı bar masaları en az 1 metre genişlik olması ve bu alanlarda görev yapan personelin maske ve siperlik kullanması şartı ile kullanılacaktır.
9. Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulacaktır.
10. Lokanta/restoran alanlarında servis ekipmanları servis öncesi ve sonrası düzenli olarak temizlenecek ve dezenfekte edilecektir.
11. Ortak kullanımda olan çay/kahve makinası, sebil, içecek makinası ve benzeri cihazların aynı personel vasıtasıyla kullanımına müsaade edilecektir.
12. Masa üzerinde ortak kullanıma özgü tuzluk, biberlik, peçetelik vb. materyal bulundurulmayacak, mümkünse bunların yerine tek kullanımlık tuz, biber, peçete kullanılacaktır. Tek kullanımlık olmayan masa üstü her türlü donanım her müşteri kullanımından sonra deterjan ve yüzeyin niteliğine uygun hijyen malzemesi temizlenecektir.
13. Kullanılacak metal çatal, kaşık, bıçaklar gerekli hijyen şartlarında temizlendikten sonra kapalı alanlarda muhafaza edilecek ve el değmeden misafirlere sunulacaktır.
14. Yemek masaları ve mobilyalarının sıklıkla temasa maruz kalan yüzeyleri, (menü vb.) masa üstü ekipmanları (tek kullanımlık olanlar hariç) alkol bazlı ürünler ile her misafirin kullanımı sonrasında temizlenecektir.

15.Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat, peçete, menü vb. malzemelerin her misafir kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanacaktır. Mümkünse tek kullanımlık şeker, tuz, baharat, peçete kullanılacaktır.

16.Lokanta/restoranlar, misafir ve personelin ulaşabileceği alanlarda alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı, talep edilmesi halinde verilmek üzere maske vb. hijyen malzemeleri bulunduracaktır.

### **G) Denetim**

İşletmelerde Koronavirüs salgını ile ilgili alınacak tedbirlerin denetimi yukarıda belirtilen usul ve esaslar çerçevesinde Kaymakamlık Makamınca belirlenecek Kurumların personelleri tarafından (şikâyet ve gerekli hallerde denetim yetkisi saklı kalmak şartı ile) en az **on beş günde bir** sağlanacaktır.

İlçe Hıfzıssıhha Kurulunun yukarıda aldığı kararlara uyulmaması halinde ve her seferde olmak üzere;

a-Hıfzıssıhha Kanunu' nun 282. maddesi gereğince 3.150 TL,

b-Kabahatler Kanunu' nun 32. maddesi gereğince 392 TL,

c-Türk Ceza Kanunu' nun 'Bulaşıcı Hastalıklara İlişkin Tedbirlere Aykırı Davranma' başlıklı TCK 195. maddesi gereğince '2 aydan 1 yıla kadar hapis cezası ile cezalandırılır.'

Hükümleri gereğince sorumlular hakkında **ADLİ ve İDARİ İŞLEMLER**'in derhal uygulanmasına,

Oy birliği ile karar verilmiştir.

### **BAŞKAN**

Mehmet Miraç TOPALOĞLU  
Kaymakam V.

### **ÜYE**

Mustafa YILDIRIM  
Belediye Başkan Yrd.

### **ÜYE**

Berati AKMAN  
İlçe Tarım ve Orman Müdürü

### **ÜYE**

Serkan KÖYLÜ  
İlçe Milli Eğitim Müdürü V.

### **ÜYE**

Dr. Mücahid PEHLİVAN  
İlçe Sağlık Müdürü

### **ÜYE**

Erdem GÖRGÜLÜ  
Serbest Eczacı