

TRABZON POLİSEVİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ TESİS İÇİ SALGIN TEDBİR PLANI

İller İdaresi Genel Müdürlüğünün 02.06.2020 tarihli 89780865-153-E.8680 sayılı ve "Konaklama Tesislerinde Uygulanacak Standartlar ve Tedbirler Hk." konulu yazı kapsamında Koronavirüs(COVID-19) salgınına karşı turizm faaliyetlerinin güvenli bir şekilde gerçekleştirilebilmesi amacıyla, tesisimiz tarafından "Tesis İçi Salgın Tedbir Planı" olarak aşağıda belirtilen önlemler alınarak sürekliliği sağlanacaktır.

A) GENEL ESASLAR

1- a) Tesis Koronavirüs Sorumluları

	ADI SOYADI	Rütbesi	Birimi	İrtibat
TESİS SORUMLUSU	Sema ABANOZ	4.Sın.Emn.Müd.	Şube Müdür V.	0(462)3344629 5053186147
BİRİM SORUMLULARI	Ayşe SELİMOĞLU KONT	Kom.Yard.	Bürolar Amiri	0(462)3344629 5053186147
	Yusuf ATALAR	Pol.Me.	Mut.Rest.Past.Büro	0(462)3344629- 114
	Sinan ÖZTAŞ	Pol.Me.	Mut.Rest.Past.Büro	0(462)3344629- 114
	Osman GÜREL	Pol.Me.	İdari Büro	0(462)3344629- 116

b) Tesis İçi Kullanım Alanları Kapasitesi

Tesis içerisinde bulunan alanlarda aynı anda kaç misafir ve personel bulunacağı aşağıda belirtilmiştir.

ORTAK KULLANIM ALANLARI	MİSAFİR SAYISI	PERSONEL SAYISI
Resepsiyon ve Lobi	15	3
Restoran	70	4
Pastane	46	3

-Düğün, nişan vb. organizasyonlar için belirlenecek kurallar ile ilgili genelgeler kapsamında düzenleme yapılacaktır.

c) Restoranımızda kahvaltı 08:00–10.00 , öğle yemeği 12:00-14:00, akşam yemeği 17:00-22:00 saatleri arası , Pastane/Lokal ise 08:00 ile 00:00 saatleri arasında Emniyet Müdürlüğümüz personeli ve konaklama yapan misafirlerimize yiyecek içecek hizmeti verecektir. Temizlik, dezenfekte işlemleri genelgede belirtilen gıda güvenliği ve hijyeni ile ilgili mevzuatlarına göre yapılacaktır. Havalandırma işlemleri doğal yollarla (kapı, pencere açılmak) suretiyle yapılacak, klima çalıştırılmayacaktır.

Konaklama (Resepsiyon) 24 saat esasına göre çalışacak, rezervasyon işlemleri yüz yüze veya telefon ile yapılacak, konaklama yapan misafirler 12:00'de çıkış yapacak, 15:00 itibariyle giriş yapacaklardır. Odalar misafir girişi öncesi temizlik görevlilerince mevzuata uygun temizlik malzemeleri ile temizliği yapılarak, dezenfekte makinası ile dezenfekte edilerek, havalandırma yapılacak, kişisel kullanım malzemeleri(duş jeli, şampuan, sabun vb.) tek kullanım olacaktır. Genel kullanım alanlarında yer işaretlemeleri yapılacak, personel ve misafir kapasitesinde belirlenen kişi sayısına uyulacaktır.

ç) Restoran ve pastane da sosyal mesafenin korunması için gerekli genelgede belirtilen masa, sandalye düzeni (masalar arası 1,5 metre, sandalyeler arası 60 cm) ayarlaması yapılacak, sosyal mesafeyi belirleyen yer işaretlemeleri, misafirlerin servis alanına geçmelerini engelleyici şerit düzenlemesi yapılacaktır.

d) Tesis içinde misafirlerin birbirleri ve personel ile temasını en aza indirmek, mesafenin korunmasına sağlamak amacıyla koridor ve ortak kullanım alanlarının gidiş – dönüş yönünü gösterecek şekilde zemin işaretlemeleri yapılacaktır.

e) Tesis içinde bulunan tüm bölümler için tesis personelinin takip ve denetimi için gerekli düzenleme ve çizelge yapılacak, personelin günlük ateş ölçümleri ve birlikte yaşadığı ailelerinin sağlık durumları hakkında bilgiler alınarak kayıt altında tutulacaktır.

f) Tüm genel kullanım alanlarının temizlik ve dezenfekte işlemleri temizlik personeli tarafından yapılacak, tuvaletler, restoran, pastane, mutfak, lobi, işletme araçları belirli aralıklarla temizlik/dezenfekte edilecek, temizlikte mevzuatlarda belirtilen malzemeler kullanılacak, yapılan temizlik hazırlanacak temizlik çizelgesinde kayıt altına alınacaktır.

g) Tesis içerisinde bulunan alanların temizliği; Temizlik personellerince kişisel koruyucu (maske, eldiven, yüz koruyucu siperlik) kullanılarak elle sık sık temas eden yüzeyler 1/100 lük çamaşır suyu ile sürekli silinerek, sonrasında dezenfekte makinası ile dezenfekte edilecek, işletme araçlarında kolonya /dezenfekte sıvısı bulundurulacak, araca binen herkes elini kolonya veya dezenfekte sıvısı ile dezenfekte etmekte, aracın el ile teması yoğun yüzeyleri(kapı kolları, cam kumandaları, direksiyon, vites, radyo vb.) her kullanımdan sonra % 70 alkol içeren ürünlerle dezenfekte edilecek, temizlik personeline temizlik ile ilgili, diğer personele hijyen salgın ve alınabilecek tedbirler ile ilgili eğitimler verilecek, Tesis içi salgın sorumluları tarafından kontrol ve denetimler yapılacaktır.

ğ) Konaklayan misafir oda çıkış işlemini tamamladıktan sonra oda doğal yollarla 1 saat havalandırılacak, temizlik personeli tarafından temizlik ve hijyen kurallarına göre temizlik ve dezenfekte işlemleri yapılacak, temizlik ve dezenfekte işlemleri bittikten sonra oda doğal yollarla iki saat daha havalandırılarak yeni misafir kabulü bir önceki konaklayan misafirin çıkışından en az 4 saat sonra olacaktır.

h) Tesise gıda ve temizlik malzemeleri kabulünde aşağıda belirtilen görevli personellerce malzeme getiren kişi bilgileri ve ürün ile ilgili düzenli kayıtlar tutulacaktır.

ı) Personel ve misafirlerin tesis içi kullanımında uymaları gereken sağlık ve hijyen kuralları kapsamında tesise girişlerde temassız ateş ölçümü yapılarak 38 derece üstü çıkan olursa derhal insanlardan izole edilerek izolasyon odasında beklemeye alınacak, 112 aranarak sağlık birimlerine ve tesis içi koronavirüs sorumlusuna bilgi verilecektir. Tesise maskesiz giriş yapılmayacak, mutfak, servis, temizlik görevlileri mutlak suretle maske, eldiven, koruyucu siperlik takacaklardır. Misafirler ve personel tesis kurallarına riayet edecekler uymayanlar olduğu takdirde kayıt altına alınarak gerekli işlemler yapılacaktır.

i) Misafir ve personel hasta, semptomlu, şüpheli durumların oluşması halinde 112 acil sağlık hattı veya en yakın sağlık kuruluşu Kanuni Eğitim ve Araştırma Hastanesi (Adres: Kaşüstü Mah. Topal Osman Sok. No:7 Yomra/TRABZON Tel: 0462 341 56 56) aranarak bilgi verilecektir.

j) Hastalık belirtileri gösterebilecek misafir-personel olması durumunda aşağıda gösterilen resepsiyon görevlilerince izole edilerek izolasyon odasında beklemeye alınarak 112 aranarak sağlık birimlerine bilgi verilecek, sağlık ekiplerinin gelmesine kadar mutlak suretle maskeli olacak, temas ettiği kişiler ve yerler hakkında bilgi alınarak, tesis içi korona virüs sorumlusuna bilgi verilecektir.

k) Koronavirüs tespiti olan misafirin konakladığı oda temizlik personeli tarafından koruyucu ekipman kullanılarak(maske, eldiven, yüz koruyucu siperlik)kullanılarak penceresi açılacak en az 1 saat havalandırılacak, mevzuat hükümlerine uygun olarak temizliği yapılarak dezenfektan makinesi ile dezenfekte edilecek, 1 saat sonra tekrar penceresi açılarak en az 2 saat havalandırma yapılacak, odada bulunan malzemelerden kağıt havlu, peçete, kişisel temizlik malzemeleri ayrı bir poşete konularak imha edilecek, çamaşırlar ayrı bir poşette çamaşırhaneye taşınarak diğer çamaşırlardan ayrı olarak yıkanacaktır. Ayrıca misafirin temas ettiği yerler/ kişiler tespit edilerek gerekli temizlik ve dezenfekte işlemi yapılacak, temaslı kişiler sağlık kuruluşuna yönlendirilerek kayıtlar tutulacaktır. Personelde koronavirüs tespiti olması durumunda derhal insanlardan izole edilerek izolasyon beklemeye alınacak, 112 aranarak sağlık birimlerine ve tesis içi korona virüs sorumlusuna bilgi verilecektir.

2. Tesis içi salgın tedbiri uyulması gereken kurallar tesiste misafir ve personelin kolaylıkla görebileceği yerlere, konaklama odalarına asılacak, tesis içi salgın tedbir planı ilgili şubeye gönderilerek internet sitesinde yayımlanacaktır.

3. Tesis içinde uyulması gereken kurallar; Tesise girişte personel ve misafirin temassız ateş ölçümü yapılacak, maskesiz giriş yapılmayacak, ortak kullanım alanı olmayan yerlere misafir girişi yapılmayacak, hijyen ve temizlik kurallarına uyulacak, sosyal mesafe kurallarına riayet edilecektir.

4. Tesis içi Salgın tedbirleri aylık değerlendirilerek, görülen eksiklikler giderilecek gerekli çalışmalar koronavirüs tesis sorumluları tarafından yapılacaktır.

5. Tesis içi hijyen ve temizlik çalışmaları temizlik görevlilerince mevzuatta belirtilen malzemeler ve ekipmanlar kullanılarak yapılacak.

6. Hijyen ve temizlik kontrolleri tesis koronavirüs sorumluları tarafından belli aralıklarla yapılacaktır.

7. Tesislere gelen misafirlerin personel ve diğer misafirlerle fiziksel temasını azaltmak amacıyla ortak kullanım alanlarına sosyal mesafeyi belirleyen yer çizgileri, uyarı levhaları ile bilgilendirme yapılacak, tesis içindeki tüm alanların girişine kapasite ve sosyal mesafeyi belirleyici görseller asılacak, tesis içi sosyal mesafe planı hazırlanacaktır.

8. Tesislerdeki ortak kullanım alanlarına restoran, pastane, resepsiyon, konaklama katları vb. yerlere misafir ve personelin kullanacağı dezenfektan kutuları konulacaktır.

9. Misafirlerin kayıt işlemleri sırasında son 14 gün içinde Covid-19 geçirip geçirmediikleri, Covid19'lu biri ile temas edip etmedikleri, kronik rahatsızlıkları sorulacak, temassız ateş ölçümleri yapılacak, misafirlerin tesis içinde uyulması gereken kurallar hakkında bilgilendirme resepsiyon görevlilerince yapılarak kayıtları tutulacaktır.

10. Misafirlerin talep etmesi halinde verilmek üzere yeteri kadar maske restoran ve pastane kasalarında, resepsiyonda bulundurulacaktır.

11. Salgın ile ilgili gelişmeler ve genelgeler takip edilerek gerekli düzenlemeler tesis içi koronavirüs sorumluları tarafından yapılacaktır.

B) PERSONEL VE EĞİTİM

1. Tesis, pastane, mutfak ve depo girişine el dezenfekte kutusu konulacak, personelin temizlik ve hijyeni sağlanacaktır.

2. Personelin ve birlikte yaşadığı kişilerin sağlık durumları ile ilgili bilgiler idari büro amirliği tarafından tutulacak, kendisinde veya birlikte yaşadığı kişilerde Covid-19 semptomları görülmesi halinde tesis

salgın sorumlularına zaman geçirmeden bilgi vereceklerdir. Tesise giriş ve çıkışta personelin temassız ateş ölçümü yapılarak kayıt altına alınacaktır.

3. Tesiste çalışan personel için yeteri kadar maske, eldiven, koruyucu şeffaf siperlik satın alma büro Amirliği tarafından temin edilerek personelin kullanımına sunulacaktır.

4. Personel kıyafetlerinin günlük temizlik ve hijyeni sağlanması personele bilgilendirilecek, kontrol ve denetimi tesis salgın sorumluları tarafından yapılacaktır.

5. Personelin el hijyenine dikkat etmesi konusunda uyarılması, ellerin en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanması, dezenfektan sıvısı kullanılması konularında bilgilendirme ve kontroller yapılacaktır.

6. Resepsiyon, restoran ve pastane kasa görevlilerince mümkün olduğunca kartla temassız ödemelerin alınması, kart ve fiş alımından sonra ellerin yıkanması, dezenfektan kullanılması hakkında bilgiler verilerek kontroller yapılacaktır.

7. Restoran, pastane, resepsiyon görevlilerinin görev saatleri içerisinde çalışmış oldukları grup personelleri ile çalışmaları sağlanacaktır. Zorunlu haller dışında personel grup değişimi yapılmayacaktır.

8. Personele salgın tedbirleri çerçevesinde aylık eğitimler verilerek kişisel koruyucu malzemeler, sosyal mesafe kullanımı hakkında bilgilendirmeler yapılarak kayıt altına alınacaktır. Temizlik görevlilerinin kişisel koruyucu malzeme ve temizlik malzemeleri kullanımı mevzuat hükümlerine göre yapmaları sağlanarak kontroller yapılacaktır.

9. Personelin çalışma alanı ve çalışma saatleri idari büro Amirliği tarafından günlük görev listelerinde gösterilerek kayıt altında tutulacaktır.

10. Personelin tesis içinde görev alanları ve ortak kullanım alanları kapasitesinde belirtilen kişi sayısına sosyal mesafe kurallarına uygun hareket etmeleri, kendi temizlik ve hijyenleri için görev alanlarında bulunan dezenfektan sıvılarından faydalanmaları sağlanacaktır.

11. Mevcut personelin ve göreve başlayacak olan teknisyen yardımcılardan hijyen eğitim sertifikaları idari büro Amirliğince kontrol edilerek eksiklik olması halinde tamamlanması sağlanacaktır.

12. Tesis personeli hizmetlerinde kullanılan servis otosunda aynı anda en fazla 7 kişi bulunabilecek, araçta maskesiz bulunulmayacaktır.

C) TEMİZLİK VE HİJYEN

1. Tesis içi hijyen ve temizlik çalışmaları temizlik görevlilerince mevzuatta belirtilen malzemeler ve ekipmanlar kullanılarak yapılacak, günlük temizlik çizelgeleri belli aralıklarla yapılarak tesis salgın sorumlularınca kontrol ve denetimleri yapılacaktır.

2. Temizlik personeli temizlik /dezenfekte işlemleri süresince mutlaka maske, eldiven, yüz koruyucu siperlik kullanmaları, temizlik sonrasında el hijyenine dikkat etmeleri, ellerin en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanması, dezenfektan sıvısı ile dezenfekte etmeleri sağlanarak tesis salgın sorumlularınca kontrol ve denetimleri yapılacaktır.

3. Kapı kolları, tırabzanlar, elektrik düğmeleri, televizyon kumandaları, post cihazları, telefon, oda anahtarı, duş bataryaları, masa sehpa yüzeyleri gibi el temasının yoğun olduğu yüzeyler sık sık temizliği ve dezenfeksiyonu yapılarak, günlük kayıtları tutulacak, kontrol ve denetimleri yapılacaktır.

4. Tuvaletlerin yüzeyleri, klozetler, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları sık sık 1/10 oranında sulandırılmış çamaşır suyu kullanılarak dezenfekte edilecek, yapılan temizlikler günlük her saatte bir olmak üzere kayıt altına alınacaktır. Tuvaletlerde devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı, kâğıt havlu, çöp

kutusu bulundurulacak, tuvalet kapılarının karşısında paravan bulunduğundan tuvalet kapıları açık bulundurulacak devamlı havalandırılması sağlanacaktır.

5. Tesis içerisinde bulunan personel odaları, restoran, pastane, misafir odaları doğal yollarla havalandırılacak klima kullanılmayacaktır.

6. Covid-19 teşhisi konulan misafirin odasındaki nevresim, çarşaf, havlu vb. tüm tekstil malzemeleri ayrı ayrı poşete konularak çamaşırhanede diğer çamaşırlardan ayrı yıkanması sağlanacaktır.

7. Personel-misafir için tesis içerisinde maske, eldiven ve hijyen malzemelerinin atılacağı çöp kutusu konularak üzerine "Sadece maske ve eldiven atılacaktır" ibaresi yazılacaktır.

8. Tesise gıda ve temizlik malzemeleri kabulünde görevli personel, mutfak personeli (aşçılar) servis yapan görevliler (garsonlar) malzeme getiren, bakım için gelen kişiler ile yakın temasta bulunmamaları, sosyal mesafe kuralına riayet etmeleri ve koruyucu ekipman kullanmaları sağlanarak gerekli kontroller yapılacaktır. Kişi bilgileri ve ürün ile ilgili düzenli kayıtlar tutulacaktır.

9. Temizlik personelinin bulunmadığı zamanlarda her birim temizlik ve hijyen faaliyetlerini kendi personeli tarafından yerine getirecektir.

Ç) MİSAFİRLERİN TESİSLERE GİRİŞİ

1. Misafirler tesislere girişlerde sosyal mesafe kurallarına uygun olarak işletme hizmetlerinden yararlanmaları görevlilerimiz tarafından sağlanacaktır.

2. Misafirlerin kayıt işlemleri sırasında son 14 gün içinde Covid-19 geçirip geçirmediikleri, Covid-19'lu biri ile temas edip etmedikleri, kronik rahatsızlıkları sorulacak, temassız ateş ölçümleri yapılacak, misafirlerin tesis içinde uyulması gereken kurallar hakkında bilgilendirme resepsiyon görevlilerince yapılarak kayıtları tutulacaktır.

3. Misafirlerden Covid-19 geçirip geçirmediikleri sorulacak, geçirdiler ise son negatif test tarihi üzerinden 14 günlük sürenin geçip geçmediği ve sonucu pozitif biri ile temaslı olup takibe girip girmediklerine ilişkin bilgilendirme istenecektir. Covid-19 atlatmış olan ancak 14 günlük süre geçmeyen kişiler ile test sonucu pozitif biri ile temaslı olup takip altında olan misafirlerin tesise kabulü yapılmayacaktır.

4. Misafirlerin talebi olması halinde verilmek üzere resepsiyonda yeteri kadar maske bulundurulacaktır.

5. Misafirlerin yapacağı ödemelerin Resepsiyon, Restoran ve pastane kasa görevlilerince mümkün olduğunca kartla temassız ödemelerin alınması, temaslı pos cihazı kullanılması halinde her kullanımdan sonra cihazın temizliği ve dezenfeksiyonu yapılacaktır.

6. Oda anahtarlarının misafirlere verilmeden önce temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanacaktır.

D. MİSAFİR ODALARI

1. Odalarda bulunan televizyon, kapı ve pencere kolları, çekmece kulpları, telefonlar ile elle temasın sık olabileceği tüm noktalar misafir tesisten ayrıldığı anda temizlik ve hijyen bölümündeki belirtilen hususlar doğrultusunda temizlenerek dezenfekte makinesi ile dezenfekte yapıp doğal havalandırması sağlanacaktır.

2. Odalarda bulunan şampuan, sabun, duş bonesi gibi ürünler tek kullanımlık olacaktır.

3. Odalarda misafirin kullanımına sunulacak yatak örtüsü, çarşaf, yastık kılıfı vb. malzemeler her misafir için ayrı ayrı verilecek, konaklamanın devam ettiği süre içerisinde 2 günde bir olmak üzere en az 60

derecede yıkanacak, her misafir ayrıldıktan sonra kişisel kullanıma sunulan malzemeler (havlu, çarşaf vb.) muhakkak yıkanarak dezenfekte edilecektir.

E. MUTFAK

1. Mutfaklar temizlik ve hijyen bölümündeki belirtilen hususlar doğrultusunda görevlilerince temizlenerek dezenfekte edilecektir.

2. Mutfakta tüm gıdaların temiz, gıdaya uygun nitelikte bir ekipman ile kapalı dolaplarda ve üzeri kapalı olarak depolanmasına, bu gıdalara mutfak personeli haricinde kimse temas etmeyecek, çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıdalar ile hazırlanmış gıdalar ayrı ayrı yerlerde muhafaza edilecek, hiçbir gıda zeminle temas ettirilmeyecektir.

3. Mutfakta personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili görsel ve yazılı bilgilendirme yapılacaktır.

4. Mutfak personeli mutfağa girişlerinde kişisel koruyucu ekipman (maske-eldiven-bone-şeffaf yüz koruyucu siperlik-galoş vb.) kullanarak bu malzemelerin temizliğine özen gösterecek, mutfak bölümüne çalışan personel haricinde herhangi birinin girmesine müsaade edilmeyecektir.

5. Mutfak içerisinde gerekli alanlarda sağlam, kapalı şekilde muhafaza edilebilir çöp kovaları konulacak, çöpler biriktirilmeden mutfak dışına çıkarılması sağlanacak, "sadece maske, eldiven, hijyen malzemeleri atılacaktır" ibaresi yazılı çöp kovası bulundurulacaktır.

6. Mutfak alanında personelin el temizliği ve hijyeni için dezenfektan kutusu bulundurulacaktır.

7. Servis malzemeleri (çatal-bıçak-kaşık-tabak vb.) bulaşık makinesinde 60 derece ve üzerinde yıkanması ilgili personeller tarafından yapılacaktır.

F. ORTAK KULLANIM ALANLARI

1. Tesis içerisindeki ortak kullanım alanları (tesis girişi, lobi, restoran, pastane, koridorlar, merdivenler, kat koridorları, vb.) temizlik ve hijyen bölümündeki belirtilen hususlar doğrultusunda temizlik görevlilerince temizlenerek dezenfekte edilecektir.

2. Temizlik işlemleri sözleşmeli temizlik personelleri tarafından yerine getirilerek, temizlik ile ilgili günlük temizlik çizelgeleri belirli aralıklar ile yapılarak tesis salgın sorumlularınca kontrol ve denetimleri yapılacaktır.

3. Restoran, pastane, lobi vb. ortak kullanım alanları sosyal mesafe kurallarına uygun olacak şekilde yer işaretlemeleri yapılacak ve tesis içi kullanım alanları kapasitesi bölümünde belirtilen kişi sayısı kadar personel ve misafirin kullanımı sağlanacak, planda belirtilen kapasiteden fazla misafir kabul edilmeyecektir.

G. RESTORAN VE PASTANE

1. Restoran ve pastane girişinde dezenfektan kutusu bulundurulacak, personel ve misafirlerin ellerini dezenfektan ile temizledikten sonra girişleri sağlanacaktır.

2. Maskesiz misafir içeri alınmayacak, yanında maske yoksa verilmek üzere restoran ve pastanede yeteri kadar maske bulundurulacak, yeme içme faaliyeti dışında ve masadan kalktıklarında maske takmaları sağlanacaktır.

3. Restoran ve pastane bölümünde sosyal mesafe kuralları doğrultusunda masalar arası 1.5 metre, sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenleme yapılacak, sıra oluşabilecek yerlerde 1.5 metre sosyal mesafe yer işaretlemeleri yapılacaktır.
4. Masalarda sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanacak, masa yanlarına sandalye konulmasına izin verilmeyecektir.
5. Yemek/ öğün saatleri yoğunluğa sebebiyet vermeyecek şekilde düzenleme yapılacak, sosyal mesafe kuralları uygulanacaktır.
6. Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulacaktır.
7. Restoran ve pastane bölümünde kullanılan servis ekipmanları servis öncesi ve sonrası düzenli olarak temizlenecek ve dezenfekte edilecektir.
8. Ortak kullanımda olan çay termosu kaldırılarak, misafirlere çay servis görevlisi tarafından verilecektir.
9. Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat, peçete, vb. malzemelerin her misafir kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanacaktır.
10. Kullanılacak metal kaşık, çatal, kaşıklar gerekli hijyen şartlarında temizlendikten sonra kapalı alanlarda muhafaza edilecek ve el değmeden misafirlere sunulacaktır.
11. Restoranda kahvaltı ve yemeklerde açık büfe yiyeceklere misafirlerin temasının önlenmesi için gerekli önlemler alınarak, servis görevlisi tarafından misafirlere sağlanacaktır.

Hazırlanan Tesis İçi Salgın Planı aylık değerlendirilerek, alınması gereken tedbirler tesis yönetimi tarafından alınacaktır.