

KARABÜK İLİ HIFZISSİHHA MECLİS KURUL KARARI

KARAR TARİHİ: 02/06/2020

KARAR NO : 52

İl Hıfzıssıhha Meclisi; Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 23.Maddesi gereğince 02/06/2020 tarihinde Vali Fuat GÜREL başkanlığında aşağıda isimleri belirtilen üyelerin iştiraki ile gündemdeki maddeleri görüşmek üzere toplanmış olup, aşağıdaki kararları almıştır.

K A R A R

Bilindiği üzere, Dünya Sağlık Örgütü tarafından “Pandemi” kapsamına alınan Koronavirüs (Covid-19) salgınının yayılmasının önlenmesine yönelik tedbirler kapsamında, kontrollü normalleşme süreci aşamasına geçilmiş bulunmaktadır.

Gelinen aşamada virüsün yayılma ve bulaş hızının azalması, vaka artış hızının düşüşe geçmesi yönünde kaydedilen olumlu gelişmeler doğrultusunda kontrollü normalleşme sürecine geçilmiş, Sayın Cumhurbaşkanımızın Başkanlığında 28.05.2020 tarihinde toplanan Cumhurbaşkanlığı Kabine Toplantısında Bilim Kurulunun önerileri doğrultusunda getirilen yasaklama/kısıtlamaların bazılarının kaldırılabilceği değerlendirilmiştir.

Bu kapsamda, halen faal olan veya yeni faaliyete geçecek olan; otel, termal/kaplıca otelleri, motel, apart otel, pansiyon, kamu kurum ve kuruluşlarına ait misafirhaneler/kamplar ile her türlü konaklama tesislerinin faaliyetlerine izin veren mevzuat hükümleri (Turizm Tesislerinin Niteliklerine İlişkin Yönetmelik, İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik vb.) ile iş sağlığı ve güvenliğine ilişkin tedbirlere ilave olarak 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, yüzme havuzları, spor merkezleri, hamam, sauna, SPA merkezi, kaplıca vb.) temizlik/hijyen uygulamaları ve süreçleri, misafir/personelde hasta, semptomlu, şüpheli durumların varlığı ve acil hallerde ulaşılabilecek kişi/kurumları, hastalık belirtileri gösteren misafire personelin yaklaşımını ve bu kapsamda alınacak önlemleri belirlemek üzere “**Tesis İçi Salgın Tedbir Planı**” hazırlanacaktır.

Bu planda bulunacaklar;

- a. Tesisin koronavirüs sorumlusu/sorumlularının ad, soyad ve iletişim bilgileri,
- b. Tesiste yer alan restoran, kafeterya, hamam, sauna, buhar banyosu, masaj üniteleri, jimnastik salonu/spor salonu gibi özel ve genel kullanıma özgü alanların her birinde bu belirlenen kuralların yanı sıra mesafenin korunmasını sağlamak üzere aynı anda kaç personelin/misafirin bulunabileceğine yönelik planlamalar,
- c. Tesiste 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,
- d.** Lokanta/restoran ve resepsiyon gibi mesafenin korunmasını zorlaştırabilecek alanlara yönelik yer işaretlemeleri, şerit ve bariyer düzenlemesi vb. tedbirler,
 - e.** Tesis 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,
 - f.** Tesis bünyesinde bulunan tüm bölümler için (lokanta/restoran, mutfaklar, spor salonları, misafir odaları vb. alanlar için ayrı ayrı oluşturulacak) tesis personeline yönelik takip ve denetim çizelgeleri,
 - g.** Tüm genel kullanım alanlarının (genel tuvalet, lobi, resepsiyon, tesis koridorları vb.) temizliği/dezenfekte edilme sıklığı (bu süre 2 saati aşmayacak şekilde belirlenecektir), bu alanların temizlik/dezenfeksi için kullanılacak araç, gereç ve malzemeler ile bunların kullanımlarına ilişkin standartlar,
 - h.** Tesisin tüm alanlarının (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,
 - i.** Tesislerde konaklayan misafirlerin konaklama süreleri bittikten sonra odanın temizliği/dezenfekte edilmesi ve havalandırılması, aynı odaya yeni misafirin kabulüne ilişkin prosedürler,
 - j.** Tesise kabulü yapılacak gıda ve temizlik maddeleri vb. tesis dışından 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.),
 - k.** Misafirlerin ve personelin tesisin tüm alanlarını kullanırken uymaları gereken sağlık ve hijyen kuralları hakkında bilgilendirilmesi ve bu kuralların personele tebliği,
 - l.** 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,
 - m.** Hastalık belirtileri gösteren personel/misafirle ilgilenecek tesis görevlisi/görevlilerinin ad, soyad ve telefon bilgileri (bu kişiler 24 saat esasına göre görev yapacaktır),
 - n.** Tesis 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,
 - o.** Koronavirüs (Covid-19) şüphesi ile en yakın sağlık kuruluşuna yönlendirilen personel/misafirin konakladığı odanın temizliği/dezenfeksiyonunun 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 verilmesine,

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 asılmasına, ve bahse konu plan tesisin internet sitesinde de yayımlanmasına,

3. “Tesis İçi Salgın Tedbir Planı” kapsamında, misafirler tarafından kullanılacak konaklama tesisinin bünyesinde bulunan tüm bölümler/alanlar için uyulması gereken tüm kurallar belirlenecek ve bu kuralların uygulanmasına ve denetiminden sorumlu personel görevlendirmesi yapılmasına, ve bu görevlendirme yapılırken tesisin büyüklüğü göz önünde bulundurularak, görevlendirilecek personel sayısı da bu doğrultuda belirlenmesine,

4. Plan düzenli aralıklarla değerlendirilerek, uygulamada karşılaşılan sorunlar, getirilen çözümler ve kamu kurum veya kuruluşlarınca uygulamaya konulan ilave tedbirler dikkate alınarak güncellenmesine,

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/periyojik izleme formları ve kontrol listeleri hazırlanmasına,

6. Koronavirüs sorumlusu/sorumluları söz konusu formları kullanarak her saat başı tesiste alınması gereken tedbirleri denetleyerek, aksaklıkları giderecek ve varsa alınması gereken ilave tedbirler konusunda tesis yönetiminin bilgilendirme yapılmasına,

7. Tesislerde konaklamaya gelen misafirlerin hem diğer misafirlerle hem de tesis personeliyle fiziksel temasını azaltmak amacıyla tesisin ortak kullanım alanları için mesafe planları hazırlanmasına, ve hazırlanan bu planlar çerçevesinde tesisteki tüm ünitelerin girişlerinde ve sıra oluşabilecek her noktada mesafeyi sağlamaya yardımcı yer işaretlemeleri yapılmasına,

8. Tesislerdeki ortak kullanım alanlarında (restoran/yemekhane giriş/çıkış, ATM noktaları, lavabo çıkışları, havuz, plaj, hamam, sauna, termal/kaplıca vb.) el antiseptiği veya dezenfektan bulundurulmasına, ve teması mümkün olduğunca azaltabilmek için bunların mümkünse fotoselli olmalarının sağlanmasına,

9. Koronavirüs (Covid-19) ve hijyen uygulamalarına ilişkin bilgilendirme afiş/panoları hazırlanarak, personel ve misafirlerin rahatlıkla görebileceği alanlara asılmasına,

10. Misafirlere, resepsiyonda Koronavirüs (Covid-19) ile hijyen konusunda alınan önlemler ve uygulamalar ile misafirlerin uyacakları kurallar hakkında yazılı bilgilendirme yapılmasına,

11. Misafirlerin talep etmesi halinde tesis girişinde yeterli miktarda maske bulundurulmasına,

12. Konaklama tesislerinde Koronavirüs (Covid-19) şüphesi taşıyanlar ile pozitif olan vakalar karşılaşma durumunda Kültür ve Turizm ile Sağlık Bakanlıklarına ait kurumlara ivedilikle bildirim yapılmasına,

13. Bünyesinde revir/sağlık birimi bulundurması zorunlu olan işletmeler, bu kapsamdaki personelin tam zamanlı olarak görev yapmalarına ilişkin gerekli planlamaların yapılmasına,

14. Pandemi süresince tesislerde bulunan kapalı alanlarda konser, gösteri vb. toplu etkinliklerin yapılmasına müsaade edilmemesine,

15. Tesis bünyesinde bulunan mescitler 22/05/2020 tarihli ve 8357 sayılı Genelge hükümlerine uygun olarak kullanıma açılabilmesine ve mescitlerin anılan Genelge kapsamında kullanımına ilişkin gerekli bilgilendirmeler (afiş, pano vb.) mescit girişlerine asılmasına, bu koşullar haricinde mescitlerin kullanılmasına kesinlikle müsaade edilmemesine,

16. Valilik/Kaymakamlıklarca, 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 uygulamaların gözden geçirilmesine ve gerekli hallerde güncellenmesine,

B) Personel ve Eğitim

1. Personel girişinde, dezenfeksiyon paspasları ve el dezenfeksiyonu veya antiseptiği bulundurulmasına,

2. Personelin tesise giriş/çıkışlarında vücut ısı ölçümleri termal sensörlerle ya da temassız ateş ölçerlerle yapılmasına ve bu veriler günlük olarak kayıt altına alınarak ve asgari 14 gün süreyle saklanmasına ve personelin birlikte yaşadığı kişilerin de koronavirüs (Covid-19) açısından izlenebilmesi için personelden bu kapsamda bilgi alınmasına,

3. Tesislerde çalışan personel için yeterli miktarda koruyucu ekipman bulundurulmasına, ve tüm personel, çalışma esnasında çalışma alanının gerektirdiği tıbbi/bez maske, yüz koruyucu şeffaf siperlik vb. kişisel koruyucu ekipmanı kullanılmasına (Maske nemlendikçe ya da kirlendikçe değiştirilerek, yeni maskenin takılması esnasında ise el temizliğine özen gösterilmesine),

4. Personel kıyafetlerinin günlük temizliğinin ve hijyeninin sağlanmasına,

5. Personelin el hijyenine dikkat etmesi konusunda sürekli uyarılmasına (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 alınmasına),

6. Eldivenin doğru kullanılmaması Koronavirüs (Covid-19) bulaş riskini artırabileceğinden personelin kart, para veya fiş alırken teması önlemek üzere eldiven kullanmak yerine ellerin yıkanmasına veya el antiseptiği kullanılmasına,

7. Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilmesine,

8. Tesis bünyesinde görev alan personele işletmede uygulanacak plan, hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı konusunda periyodik temel eğitimler verilmesine, ve söz konusu eğitimler mesafe kurallarına uygun ortamda mümkünse uzaktan eğitim (e-eğitim) metoduyla gerçekleştirilmesine,

9. Temas ve izlem haritası oluşturulabilmesi amacıyla ünitelerden sorumlu yöneticilerce personelin gün içerisinde çalıştığı hizmet alanı, saati ve süresini gösterecek şekilde kayıt tutulması sağlanarak ve bu verilerin asgari 14 gün süreyle saklanmasına,

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 belirlenerek ve belirlenen kapasiteye uygun olacak şekilde personelce kullanımına müsaade edilmesine, ve bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanmasına, ayrıca buralarda alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı bulundurulmasına,

11. Tesislerde işe yeni alınacak ya da mevcut (çalışan) personelin işe başlayışı yapılmadan önce, Koronavirüs (Covid-19) 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 sorgulanmasına, ve sorgulamalarda anılan durumlara rastlanılması halinde; gerekli tedaviyi olmadan ve/veya son negatif test tarihinden itibaren 14 günlük bir süre geçmeyen personelin işe

başlayışı/işe devamı yapılmamasına, ayrıca personelin işe kabul şartlarında Milli Eğitim Bakanlığı veya hijyen eğitimi verme yetkisi olan firmalardan “**Hijyen Eğitimi Sertifikası**”na sahip olma kriteri de dikkate alınmasına, mevcut çalışan personelin bu hıfzıssıhha kararlarının yayımlanma tarihinden itibaren en geç 1 ay içerisinde uzaktan eğitim (e-eğitim) metoduyla anılan sertifikayı almasının sağlanmasına,

12. Personelin konaklama üniteleri/lojmanlarda koğuş sisteminde konaklama yapılmasına müsaade edilmemesine ve personelin en fazla 4 kişilik odalarda konaklaması sağlanmasına, ayrıca bu alanlara dışarıdan ziyaretçi, akraba ve arkadaş kesinlikle kabul edilmemesine ve 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 alınmasının sağlanmasına,

13. Tesis giriş/çıkışlarında görev yapan güvenlik görevlilerinin (fiili olarak görev yaptıkları süre boyunca) maske ile beraber yüz koruyucu/siperlik kullanmaları zorunlu olmasına, ve 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 verilmesine,

14. Personel, kendisinde veya birlikte yaşadığı kişilerde Koronavirüs (Covid-19) semptomlarını görmesi halinde bu durumu vakit kaybetmeksizin tesis yöneticisine bildirilmesine,

15. Tesis yönetimince personele belirli periyotlar halinde ve herhangi bir şüpheli durumun varlığı (yüksek ateş, öksürme, nefes daralması, koku alma duyusunda kayıp, halsizlik vb.) halinde Koronavirüs (Covid-19) testi yaptırılacak, sonuçlar kayıt altına alınarak muhafaza edilmesine, 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 edilmemesine,

16. Personelin tesise girişi/görevi esnasında herhangi bir hastalık belirtisi göstermesi halinde (yüksek ateş, öksürme, nefes daralması, koku alma duyusunda kayıp, halsizlik vb.) bu hıfzıssıhha kararının “**A) Genel Esaslar**” bölümünün **12 nci** maddesinde yer verilen hükümlere göre hareket edilmesine,

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

C) Temizlik ve Hijyen

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

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

3. Toz çıkaran süpürme veya yüksek basınçlı su veya kimyasal püskürtme işlemlerinden

kaçınılması, yer ve yüzeylerin temizliğinde nemli silme-paspaslama tercih edilmesine, ve temizlik, su ve deterjan ile tek kullanımlık temizlik bezleri vasıtasıyla yapılmasına,

4. Dezenfektan ile deterjan vb. kimyasal maddeler karıştırılmamasına ve dezenfektan vb. ürünlerin güneş görmeyen ve serin alanlarda muhafaza edilmesinin sağlanmasına,

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 yapılarak, günlük/periodyk izleme formları/kontrol listeleri ile temizlik/hijyen uygulamalarının düzenli olarak kayıt altına alınmasına,

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

7. Genel tuvaletlerin giriş kapısı mümkünse otomatik kapı sistemi olarak düzenlenerek, düzenlenememesi halinde uygun şekilde paravan konularak giriş kapıları açık tutulmasına ve bu alanların zeminleri, klozetler, pisuarlar, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları sık sık (mümkünse her kullanımdan sonra dezenfekte edilebilecek bir planlama yapılarak) su ve deterjanla temizlenerek 1/10 oranında sulandırılmış çamaşır suyu kullanılarak dezenfekte edilerek ve ünitelerden sorumlu yöneticilerce günlük/periodyk izleme formları ve kontrol listeleri ile temizlik/hijyen uygulamaları düzenli olarak kayıt altına alınmasına, ayrıca tuvaletlerde devamlı sıvı sabun, tuvalet kağıdı, kağıt havlu ve çöp kutusu bulundurulmasına ve teması mümkün olduğunca azaltabilmek için muslukların, sıvı sabun ünitelerinin mümkünse fotoselli olmalarının sağlanmasına, (El kurutma cihazlarının kullanımına izin verilmeyecektir.)

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

9. Kirli hava çıkışının yapıldığı noktalardan insan geçişinin engellenmesine,

10. Tesis içerisinde yer alan dükkan/mağazaların; ilgisine göre Bilim Kurulunun sektörel bazda yayınladığı rehberler ve **“Tesis İçi Salgın Tedbir Planına”** uygun bir şekilde faaliyetlerine devam etmesinin sağlanmasına,

11. Koronavirüs (Covid-19) teşhisi konulan misafirin ya da tesis personelinin odasındaki nevresim, çarşaf, havlu vb. tüm tekstil malzemeleri ayrı ayrı poşetlere konularak çamaşırhane veya tesis dışında çamaşır yıkama hizmeti alınan firmaya iletilerek ve bu ürünlerin diğer malzemelerden ayrı olarak yıkanmasının sağlanmasına,

12. Personel kullanım alanları ile misafir genel kullanım alanlarına atık kutuları konularak, bu kutuların sadece maske, eldiven gibi hijyen malzemeleri için kullanılacağı belirtilerek ve bu atıklar imha edilirken diğer atıklarla birleştirilmemesine,

13. Tesis bünyesinde gıda ürünlerinin tedarikini, üretimini, hazırlığını/servisini yapan birimlerde çalışan personel ile bu birimlere geçici olarak giren tedarikçiler, bakım elemanları, mal getiren şoförler vb. kişilerle yakın temasta bulunulmamasına, mesafe kuralına riayet edilmesi ve koruyucu ekipman kullanılmasının sağlanmasına,

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

15. Tesislerde bulunan ve çok sayıda misafir tarafından kullanılan ATM noktası/alanlarına muhakkak el dezenfektanı konulmasına ve misafirlerin ATM'lere temas etmeden önce el dezenfektanı kullanmaları konusunda ATM noktalarına/alanlarına uyarıcı afişler asılmasına, ayrıca ATM'lerin yoğun temas edilen yüzeylerinin her saat başı temizlenmesine/dezenfekte edilmesine,

16. Şezlong, sandalye, sehpa ve oturma grupları üzerinde kumaş minder kullanılmamasına ve bunların yerine yıkanabilir/silinebilir özellikte minderler kullanılarak ve her kullanım sonrasında temizlenmesine,

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

Ç) Misafirlerin Tesislere Girişi

1. Konaklama tesisleri, yemekhane, spor merkezleri, plaj, hamam, sauna vb. ortak kullanım alanları için belirlenen/belirlenecek mesafe kurallarının herhangi bir sıkıntıya mahal vermeksizin uygulanmasına imkân verecek sayıda misafir kabulü yapılmasına,

2. Gelen misafirlerin tesislere 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 bu hıfzıssıhha kararının “**A) Genel Esaslar**” **Bölümünün 12 nci** maddesinde yer alan hükümlere göre hareket edilecektir.

3. Misafirlerin tesislere giriş işlemleri sürecinde valiz ve/veya eşyalarının bellboy tarafından taşınması durumunda; bellboy tarafından misafirlerin eşyalarına temas edilen her nokta taşıma işlemi bittikten sonra dezenfektan malzemelerle silinerek veya eşya taşıma işlemi öncesinde her misafir için ayrı ayrı steril eldiven kullanılarak işlem gerçekleştirilmesine,

4. Misafirlerden son 14 gün içerisinde bulunduğu yerlerin, varsa kronik rahatsızlıkları, Koronavirüs (Covid-19) geçirip geçirmediği, geçirdiler ise son negatif test tarihinden itibaren 14 günlük sürenin geçip geçmediği ve sonucu pozitif biriyle temaslı olması nedeniyle takibe girip girmediklerine ilişkin bilgilendirme istenilmesine, ve Koronavirüs (Covid-19) hastası olan, hastalığı atlatmış olsalar bile (uygulanan ve sonucunun negatif olduğu bildirilen son test tarihi üzerinden asgaride 14 günlük süre geçmesi gerekmektedir.) bu durum üzerinden asgari olarak belirlenen süre geçirmediği tespit edilen ya da test sonucu pozitif biriyle temaslı olması nedeniyle takip altında olan misafirlerin tesise kabullerinin yapılmamasına,

5. Misafirlerin kullanımı için resepsiyon/danışma alanlarında alkol el antiseptiği/dezenfektanı, tıbbi/bez maske bulundurulmasına,

6. Misafirlerin yapacağı ödemelerde, nakit ödeme yerine mümkün olduğunca temassız pos cihazları, online ödeme vb. yöntemler tercih edilmesine ve temaslı pos cihazı kullanılması halinde cihazın her kullanımından sonra temizlik ve dezenfeksiyonunun yapılmasına,

7. Oda kartı/anahtarı, havlu kartı, kalem, resepsiyon zili vb. ekipmanların kullanımının ardından uygun şekilde dezenfekte edilmesinin sağlanmasına,

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 ayrılmalardan itibaren 14 gün süreyle muhafaza edilmesine,

D) Misafir Odaları

1. 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 bu hıfzıssıhha kararının “**C) Temizlik ve Hijyen**”

bölümündeki hükümlere uygun olarak temizlenmesine ve dezenfekte edilmesine,

2. Odalarda bulunan şampuan, sabun, duş bonesi, vb. ürünler tek kullanımlık olmasına,

3. Tesis yönetimince, misafirlerin konaklama süresi göz önünde bulundurularak her misafir için ayrı ayrı olacak şekilde gerekli tıbbi/bez maske vb. ve alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı bulundurulmasının sağlanmasına,

4. Odalarda misafirin kullanımına sunulan yatak örtüsü, çarşaf, yastık kılıfı vb. malzemeler her misafir için ayrı ayrı planlanarak, misafirin konaklama süresince belli aralıklarla en az 60° C'de yıkanmasına ve her misafir ayrıldıktan sonra kişisel kullanıma sunulan malzemelerin (havlu, çarşaf vb.) muhakkak temizlenerek/dezenfekte edilmesine,

5. Misafir odadan ayrıldıktan sonra odanın uygun yöntemlerle temizliği/dezenfeksiyonu ve havalandırması yapılmadan odaya yeni misafir kabul edilmemesine,

E) Mutfaklar

1. Mutfaklar, bu hıfzıssıhha kararının “**C) Temizlik ve Hijyen**” bölümündeki hükümlere uygun olarak ilgili ünitelerde çalışan personel tarafından temizlenerek/dezenfekte edilmesine,

2. Temizlik/hijyen uygulamaları ile ilgili ünitelerden sorumlu yöneticilerce belirtilen plan uyarınca hazırlanarak günlük/periodyk izleme formları ve kontrol listeleri ile yapılan iş/işlemler düzenli olarak kayıt altına alınmasına,

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 alınmasına ve çapraz bulaşmayı önlemek amacıyla işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilmesine, ayrıca, gıda maddelerinin zeminle temas etmesini engelleyici tedbirler alınmasına,

4. Mutfakta, personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili görsel/yazılı bilgilendirme yapılmasına,

5. Mutfaklarda çalışan personelin mutfaka girişleri iş kıyafetleri ve gerekli koruyucu ekipmanları ile (maske, şeffaf yüz koruyucu siperlik, eldiven, galoş vb.) yapılmasına ve tesislerin mutfak bölümüne bu bölümde çalışan personel haricinde herhangi birinin girmesine kesinlikle müsaade edilmemesine,

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 bulundurulmasına,

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) bulundurulmasına,

8. Tesisin tamamında (barlar, snack barlar dâhil) servis malzemeleri bulaşık makinesinde 60° C ve üzerinde yıkatılmasına,

F) Ortak Kullanım Alanları

1. Ortak kullanım alanları bu hıfzıssıhha kararının “**C) Temizlik ve Hijyen**” bölümündeki hükümlere uygun olarak temizlenmesine/dezenfekte edilmesine,

2. Yapılan iş/işlemlere ilişkin günlük/periodyk izleme formları ve kontrol listeleri ile temizlik/hijyen uygulamalarının düzenli olarak kayıt altına alınmasına,

3. İşletmede asansör kullanılıyorsa, asansör içine 1'er metre ara ile sosyal mesafe yer işaretlemeleri yapılarak, asansörün toplam kapasitesinin üçte birini geçmemek kaydıyla kapasitesinin belirlenmesine ve yazılı/görsel bilgilendirme yapılmasına,

4. Yemek salonları, toplantı salonu, pasta salonu, çok amaçlı salon, konferans salonu, lobi, resepsiyon alanı, oturma salonu, gösteri salonu, eğlence, animasyon alanları, satış üniteleri, açık alanlarda yer alan oturma/bekleme/yeme-içme düzenlemeleri ile havuz çevresi ve kıyıda bulunan gölgelikler/şezlong grupları dahil tüm genel kullanım alanları mesafe planına uygun olarak düzenlenerek, mesafeye ilişkin önlemler alınarak gerekli işaretlemeler yapılmasına ve plana uygun kapasiteden fazla misafir kabul edilmemesine,

5. Aynı odada konaklayan veya aynı aileden olan misafirler için ortak kullanım alanlarında mesafe şartı aranmamasına,

6. Tesis içerisinde bulunan mini kulüplerin, Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığınca kreşler için belirlenen usul ve esaslara göre faaliyetlerini yürütebilmesine ve kapalı alanlardaki çocuk oyun alanlarının faaliyetlerine ise izin verilmemesine,

7. Tesis içerisinde lobi/bekleme salonu alanları dahil olmak üzere oturma alanları, kafe, plaj, havuz vb. ortak kullanım yerlerinde kesinlikle tavla, okey, iskambil kağıdı vb. materyal bulundurulmamasına,

a. Restoran, Lokanta ve Yeme İçme Yerleri

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

1. Girişlerinde el antiseptiği bulundurulacak ve misafirlerin ellerini antiseptikle temizlemelerinden sonra girişleri sağlanmasına,

2. Maskesiz misafir içeri alınmamasına, yanında maske yoksa verilmek üzere maske bulundurulmasına ve misafirlerin yeme-içme faaliyeti dışında ve masadan kalktıklarında maske takması sağlanmasına,

3. Yemek salonları, giriş alanı ve holü, ilave salonlar gibi genel alan kullanımları ve açık alanlar dahil tesisin tamamı sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmesine ve tesisin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde (lavabo önleri, varsa sigara içme alanları vb.) 1,5 metre ara ile sosyal mesafe işaretlemeleri yapılmasına,

4. Yemek servisi verilen masalar arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmesine ve grup halinde gelen müşteriler için masa birleştirmeleri yapılması halinde diğer masalarla 1,5 metre mesafe korunacak şekilde gerekli düzenleme yapılmasına,

5. Masaların sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanmasına ve masa yanlarına sandalye konularak oturma düzeni oluşturulmamasına,

6. Karşılıklı oturmada masa eni 70 cm'den küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanacak veya iki masa birleştirilerek kullanılmasına, (böylece karşılıklı oturma mesafesi artırılabilecektir.)

7. Bütün masa düzeni kuralları masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulanmasına,

8. Yan yana tek kişilik oturma düzeni olan bar masası şeklindeki masalarda sandalyeler arası mesafe 1 metre olacak şekilde düzenlenmesine ve personel ile müşterinin doğrudan yüz

yüze kaldığı bar masaları en az 1 metre genişlik olmasına ayrıca bu alanlarda görev yapan personelin maske ve siperlik kullanmasına,.

9. Yemek/ara öğün saatleri yoğunluğa sebebiyet vermeyecek şekilde düzenlenmesine,

10. Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulmasına,

11. Lokanta/restoran alanlarında servis ekipmanları servis öncesi ve sonrası düzenli olarak temizlenerek ve dezenfekte edilmesine,

12. Ortak kullanımda olan çay/kahve makinesi, sebil, içecek makinesi ve benzeri cihazların aynı personel vasıtasıyla kullanımına müsaade edilmesine,

13. Masa üzerinde ortak kullanıma özgü tuzluk, biberlik, peçetelik vb. materyal bulundurulmamasına, mümkünse bunların yerine tek kullanımlık tuz, biber, peçete kullanılarak ve tek kullanımlık olmayan masa üstü her türlü donanım her müşteri kullanımından sonra deterjan ve yüzeyin niteliğine uygun hijyen malzemesi temizlenmesine,

14. Kullanılacak metal çatal, kaşık, bıçaklar gerekli hijyen şartlarında temizlendikten sonra kapalı alanlarda muhafaza edilerek ve el değmeden misafirlere sunulmasına,

15. 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 temizlenmesine,

16. Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat, peçete, menü vb. malzemelerin her misafir kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanmasına, mümkünse tek kullanımlık şeker, tuz, baharat, peçete kullanılmasına,

17. “**Açık Büfe**” uygulamasının sürdürülmesi durumunda; büfede bulunan yiyeceklerin misafirler tarafından alınmasını ve misafirlerin yiyeceklerle temas kurmasını engelleyici bir yöntem geliştirilmesine ve istenen yiyeceklerin önlemler dahilinde bir görevli tarafından misafirlere servis edilmesi sağlanmasına,

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

19. Lokanta/restoran dışında self servis usulü ile yiyecek ve içecek hizmetinin mümkün olduğunca verilmemesine ve bu tarz hizmet verilmesi durumunda açık büfeler için uygulanacak kurallar çerçevesinde yeme/içme sunumu yapılmasına,

b. Yüzme Havuzları

Bu hıfzıssıhha kararının “**C) Temizlik ve Hijyen**” bölümünde belirlenen şartlara ek olarak;

1. Havuz suyunun, havuz çevresinin temizliği ve hijyeni azami ölçüde sağlanmasına,

2. Havuz suyundaki klor seviyesi açık havuzlarda 1-3 ppm, kapalı havuzlarda 1-1,5 ppm arasında tutularak klor seviyesinin periyodik olarak kontrolü sağlanmasına,

3. Kapalı olan havuzların metrekaresi hesaplanarak aynı anda havuz alanında 4 metrekareye 1 kişi, havuzda 8 metrekareye 1 kişi olacak şekilde kişi sayısına sınırlandırma getirilmesine,

4. Temas ve izlem takibinin sağlanabilmesi amacıyla kapalı havuza girişler kayıt altına alınarak asgari 14 gün süreyle muhafaza edilmesine,

5. Misafirlerin havlulara temasını önlemek için havlu sunumu bir görevli tarafından gerekli koruyucu ekipmanlarla sağlanmasına veya havlular poşetlenmiş bir şekilde misafirlere teslim edilerek ayrıca havluların günlük olarak değiştirilmesine ve her kullanım

sonrasında en az 60° C ve üzerinde yıkanması sağlanmasına,

6. Kullanıma sunulacak şezlong, sehpa vb. malzemelerin her kullanım sonrası uygun araçlarla temizliği/dezenfeksiyonu yapılmasına,

7. Dinlenme koltukları ve şezlongların yerleştirilmesi esnasında mesafe kuralına (en az 1,5 metre) riayet edilmesine, (Aynı aileden olan, aynı odada veya evde konaklayan misafirler arasında sosyal mesafe şartı aranmamasına.)

8. Çocuk kapalı yüzme havuzlarının da kapasitesi belirlenerek 8 metrekareye 1 çocuk olacak şekilde ebeveyn gözetiminde kullanılması sağlanmasına,

9. Açık/kapalı havuzlarda Koronavirüs (Covid-19) kapsamındaki tüm işleyleten sorumlu en az bir personel sürekli olarak bulundurulmasına,

10. Açık/kapalı havuzlarda toplu egzersiz, dalış dersleri vb. aktiviteler yapılmamasına,

c. Yüzme Alanları

Yüzme Alanlarında Genel Önlemler

1. Yüzme alanlarına Koronavirüs (Covid-19) salgınına ilişkin uyulması gereken hijyen kurallarının yer aldığı bilgilendirme panoları/levhaları yerleştirilmesine,

2. Kullanılacak duşlarda duş bataryası, musluk, sabunluk vb. materyallerin mümkünse sensörlü olanlarının kullanımı teşvik edilecek ve bu alanların temizliği kurallara uygun şekilde yapılarak, düzenli olarak dezenfeksiyonu sağlanmasına,

3. Yüzme alanlarında bulunan kafe, restoran vb. hizmet bölümleri bu hıfzıssıhha kararının F/a bölümünde belirlenen şartlar çerçevesinde hizmet sunulmasına,

4. Yüzme alanları çevresinde bulunan içecek dolapları ve oturma grupları sıklıkla temizlenerek ve dezenfekte edilmesine, bunların yanında kolay ulaşılabilecek şekilde el antiseptiği/dezenfektanı bulundurulmasına,

5. Misafirlerin, nakit ödeme yerine mümkün olduğunca temassız pos cihazları, online ödeme vb. yöntemlerini tercih etmesi sağlanmasına,

Personele Yönelik Önlemler

Bu hıfzıssıhha kararının, “**B) Personel ve Eğitim**” bölümünde belirlenen şartlara ek olarak;

1. Yüzme alanlarında tüm işleyleten sorumlu en az bir personel sürekli olarak görevlendirilmesine,

2. Yüzme alanlarında hizmet verilirken en az 1 metrelik mesafe kuralına uyulmasına,

3. Personelin dinlenme alanlarında da en az 1 metrelik mesafeyi koruması ve maske takmaya devam etmesi sağlanmasına,

Yüzme Alanlarında Ortam Düzenlemesi

1. Yüzme alanında belirlenen/belirlenecek kapasitenin üzerinde kalabalık oluşmasını engellemek için gerekli önlemler alınmasına,

2. Soyunma kabinlerinin kullanımında mesafeye dikkat edilecek ve kabinler her kullanımdan sonra dezenfekte edilmesine,

Yüzme Alanlarını Kullanan Müşterilere Yönelik Önlemler

Konaklama tesisinin genel misafirleri için alınacak önlemlere ilave olarak;

1. Ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı gibi hastalık semptomları olan, Covid-19 hastası ve temaslı olan kişi/kişilerin yüzme alanlarını kullanmalarına müsaade edilmemesine,

2. Covid-19 açısından riskli olan 65 yaş üzeri, yüksek tansiyon, kalp, şeker vb. hastalığı olan kişi/kişiler, plaj ve yüzme alanlarını kullanmaları esnasında dikkatli olmaları konusunda uyarılmasına,

3. Misafirlerin kişilerle yüz yüze olma, konuşma vb. etkinliklerde mesafenin korunmasının yanı sıra maske takmaları da sağlanmasına ve yüzme alanlarına girişte maskesi olmayanlar için yeterli miktarda maske bulundurulmasına,

Yüzme Alanlarının Temizliği, Dezenfeksiyonu ve Havalandırılması

Bu hıfzıssıhha kararının “C) Temizlik ve Hijyen” bölümünde belirlenen şartlara ilave olarak;

1. Yüzme alanlarında Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış dezenfektanlar kullanılmasına,

2. Tesislerde duş yerleri ve tuvaletlerde mesafe kuralına dikkat edilmesine,

3. Duş, kabin, tuvalet vb. alanların kapı ve pencereleri açılarak sık sık havalandırılması sağlanmasına,

4. Serinletme amacıyla vantilatör (su buharlılar dahil) kullanılmamasına,

5. Ödemelerde bu genelgenin Ç/7 maddesi esas alınmasına,

ç- Sauna, Hamam ve SPA

Personele Yönelik Önlemler

Bu hıfzıssıhha kararının, “B) Personel ve Eğitim” bölümünde belirlenen şartlar esas alınarak;

1. Personelin tümü hamam, sauna, buhar odaları dışındaki ön ofis, resepsiyon ve dinlenme alanlarında kuralına uygun şekilde maske kullanmalarına ve maske nemlendikçe ya da kirlendikçe değiştirilmesine, bu işlemin öncesinde ve sonrasında el antiseptiği kullanılmasına,

Hamam, Sauna, Buhar Odaları ile Kapalı Havuz ve Jakuzileri Kullanan Müşterilere Yönelik Önlemler

Bu hıfzıssıhha kararının F/d.4 bölümünde belirlenen şartlara ilave olarak;

1. Kese, lif, sünger gibi müşteri tarafından kullanılacak malzemeler müşteriye özel olmasına ve başka bir müşteri tarafından kullanılmamasına,

2. Ortak kullanılan materyaller (hamam taşı vb.) ise her kullanım sonrasında su ve sabunla mutlaka yıkanılması, dezenfekte edilmesine,

Hamam, Sauna, Buhar Odaları ile Kapalı Havuz ve Jakuzilerde Genel Önlemler

1. Bu alanlara Covid-19 ile ilgili uyulması gereken kuralları içeren afişler herkes tarafından görülebilecek şekilde asılmasına,
2. Mikrobiyolojik kalite için rutin testler mevzuata uygun olarak yapılmasına,
3. Kapalı havuzlarda toplu egzersiz, dalış dersleri vb. aktivitelere müsaade edilmemesine,
4. Duş bataryası, musluk, sabunluk vb. malzemelerin mümkünse sensörlü olanları kullanılmasına,
5. Bu alanlardaki kafe, restoran vb. hizmet bölümleri Bu hıfzıssıhha kararının **F/a** bölümünde belirlenen şartlar çerçevesinde hizmet sunulmasına,
6. Bu alanların otel, apart otel vb. konaklama tesisi içinde olması durumunda; Sağlık Bakanlığının “Konaklama Tesisleri İçin Korunma ve Kontrol Önerileri”nde yer verilen usul ve esaslara uyulmasına,

Hamam, Sauna, Buhar Odaları ile Kapalı Havuz ve Jakuzilerde Ortam Düzenlemesi

Bu hıfzıssıhha kararının **F/d .1 bölümünde** belirlenen şartlara ilave önlem olarak;

1. Hamam, sauna, buhar odaları ve jakuzilerde (çalışanlar dahil) 4 metrekareye 1 kişi olacak şekilde kapasite belirlenmesine,
2. Kapalı havuzlarda 8 metrekareye 1 kişi olacak şekilde kapasite belirlenmesine,

Hamam, Sauna, Buhar Odaları ile Kapalı Havuz ve Jakuzilerin Temizliği, Dezenfeksiyonu ve Havalandırılması

Bu hıfzıssıhha kararının **F/d.6 bölümünde** belirlenen şartların uygulanması esas olacaktır.

1. Serinleme amacıyla vantilatör (su buharlılar dahil) kullanılmasına müsaade edilmemesine,

d- Spor Salonları/tesislerinde Alınması Gereken Genel Önlemler

1. Spor salonlarına, Covid-19 ile ilgili mücadele kapsamında uyulması gereken kuralları içeren afişler (el yıkama, maske kullanımı ve spor salonunun içinde uyulması gereken kurallar) asılmasına,
2. Spor salonlarının girişlerinde uygulanan parmak/avuç izine dayalı geçiş sistemleri salgın süresince kullanılmamasına,
3. Spor salonlarında görevli personel ile misafir/üyelerin tıbbi/bez maske kullanması zorunlu olmasına,(Bu kapsamda, personel ve misafir/üyelerin spor faaliyetleri dışında maske kullanması hususuna özellikle dikkat edilecektir.)
4. Spor salonlarında misafir/üye ve personel tarafından kullanılmak üzere alkol bazlı el antiseptiği bulundurulmasına ve anılan kişi/kişilerin ellerini dezenfektan ile temizledikten sonra spor yapacakları alana geçmeleri hususuna dikkat edilmesine,
5. Spor salonunun kapasitesi her 6 m²'ye bir kişi olacak şekilde belirlenmesine,
6. Spor salonlarındaki çalışma koşulları nedeniyle müşterilerin birbiri ve çalışanlarla yakın teması söz konusu olduğundan mesafe kuralının en az 2 metre olacak şekilde uygulanmasına yönelik gerekli tedbirler alınmasına,

7. Spor salonundaki ekipmanlar (koşu bandı/bisiklet vb.) arasında en az 2 metrelik bir mesafe olacak ve bu doğrultuda gerekli düzenlemeler yapılmasına,
8. Misafir/üyeler randevu ile kabul edilmesine,
9. Belirlenen sayıda müşteri olması halinde yeni üye girişini engellemek üzere giriş kapısının her iki tarafından tutturularak asılabilecek nitelikte basit kırmızı renkli bir kordon/şerit, plastik duba vb. materyallerin iş yerlerinde bulundurulması sağlanmasına ya da bu amaca hizmet edebilecek alternatif bir sistem kurulmasına,
10. Müşterilerin giriş/çıkış saatleri kayıt altına alınmasına,
11. Spor salonları, üyeleri ile yaptıkları üyelik sözleşmelerine Covid-19 politikaları ve rezervasyon prosedürleri ile ilgili açıklama eklenmesine,
12. İlgili federasyonların izni ile yapılacak müsabaka, antrenman ve hazırlık süreçleri hariç olmak üzere spor merkezleri, tesisleri ve salonlarında (açık alanlar dahil) takım ve temas halindeki sporlar, müsabakalar, eğlence amaçlı maçlar veya kişilerin birbirleriyle yakın temasını gerektiren (futbol, basketbol, voleybol, tekvando, güreş, karate vb.) antrenmanlar yapılmamasına,
13. Güreş, karate, boks, taekwando vb. spor faaliyetlerinin temassız antrenmanları ile diğer spor amaçlı etkinlikler (yoga, plates, zumba vb.) metrekareye düşen insan sayısını ve 2 metre mesafe şartını ihlal etmemek şartı ile yapılabilmesine,
14. Herkes tarafından ortak kullanılan su sebili vb. araçların kullanımına izin verilmeyecek, self servis yiyecek ve içecek ikramları ancak bir çalışan tarafından gerekli hijyen şartları sağlandıktan sonra yapılabilmesine,
15. Müşterilere kendi içeceklerini getirmeleri hususunda bilgi verilmesine,
16. Müşterilerin kullandığı egzersiz araçlarının yanlarına Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış ve dezenfektan özelliği olan mendiller konulmasına,
17. Salgın süresince spor salonuna izleyici misafir alınmamasına,
18. Egzersiz aralarındaki dinlenme molaları dışında spor salonlarında müşterilerin beklemesine izin verilmemesine,
19. Bulaş riskini önlemek adına spor salonlarında gazete, dergi vb. materyaller bulundurulmamasına,
20. Sabit veya hareketli bütün alet ve cihazların elle ve vücutla temas edilen noktaları her müşteri/üye kullanımı sonrasında mutlaka silinerek dezenfekte edilmesine ve kullanımdan sonra cihazların silinmesi ile ilgili uyarı afişleri spor salonu içinde farklı noktalara asılmasına, ayrıca bu konuda sesli anonslar yapılmasına,
21. Üye/müşterilere kartla temassız ödeme yapabilecekleri hatırlatılarak mümkün olduğunca nakit ödemededen kaçınılması sağlanmasına, üyelerin temas ettiği/edeceği ödeme terminali (post cihazı vb.) her müşteriden sonra mutlaka %70'lik alkol ile temizlenecek/dezenfekte edilmesine,

Misafir/Üyelere Yönelik Önlemler

Bu hıfzıssıhha kararının “**A) Genel Esaslar**” ve “**Ç) Misafirlerin Tesise Girişi**” bölümlerinde belirlenen şartlara ilave olarak;

1. Spor salonlarına girişte herkesin (çalışanlar dahil) ateş ölçümü yapılmasına ve ateşinin 38° C'den yüksek olduğu tespit edilen kişi/kişiler içeri alınmayarak ilgili sağlık kuruluşlarına yönlendirilmesine,
2. Ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı vb. hastalık semptomları olanlar ile Covid-19 tanısı alan ya da Covid-19 temaslı olması nedeniyle takibe giren kişi/kişiler spor salonlarına alınmamasına,

3. Misafir/üyelerin spor salonlarından istifade edebilmesi için randevu sistemi oluşturularak ve misafir/üyelerin randevu saati dışında salona girmelerine izin verilmemesine,

4. Misafir/üyelerin kişisel malzemelerini yanlarında getirebilecekleri hususu randevu aşamasında spor salonu yetkililerince bildirilmesine,

5. Havluların işletme tarafından karşılanması halinde poşetli ve temiz olması veya görevli bir personel tarafından verilmesine, mat vb. malzemelerin de her kullanımının sonrasında gerekli dezenfeksiyonunun sağlanmasına dikkat edilmesine,

6. Misafir/üyelerin temasa mahal verecek hareketlerde bulunmamaları için spor salonu yetkililerince gerekli uyarıların yapılmasına,

7. Spor salonu içinde mecbur olmadıkça yüzeylere dokunulmayacak aksi bir durumda eller su ve sabun ile yıkanmasına,

Personele Yönelik Önlemler

Bu hıfzıssıhha kararının “**B) Personel ve Eğitim**” bölümünde belirlenen şartlar esas alınacaktır.

1. Personelin Covid-19’un bulaş yolları ve korunma önlemleri hususunda bilgilendirilmesi sağlanmasına,

2. Covid-19 tanısı alan ya da Covid-19 teması olması nedeniyle takibe giren personel çalıştırılmamasına,

3. Personelin çalışırken ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı vb. hastalık semptomları gelişirse; tıbbi maske takılarak izole edilmesine ve ivedilikle ilgili sağlık kuruluşlarına yönlendirilmesine,

4. Personelin tamamının uygun nitelikte tıbbi maske takması, maskenin nemlenmesi ya da kirlenmesi halinde değiştirilmesine, yeni maskenin takılması esnasında ise el temizliğine gereken özenin gösterilmesi hususuna riayet edilmesine,

5. Personelin el hijyenine dikkat etmesinin sağlanmasına ve el hijyenini sağlamak için; eller en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanacak, su ve sabunun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiği kullanılmasına,

6. Personelin dinlenme alanlarında da en az 1 metrelik mesafeyi koruması ve maske takmaya devam etmesi sağlanmasına, ayrıca yemek yerken ya da su/çay/kahve içilirken, maske çıkarılacağı için bunun yapıldığı kapalı alanlarda aynı anda birden fazla kişinin bulunmaması sağlanmasına,

Spor Salonlarının Temizlenmesi, Dezenfeksiyonu ve Havalandırılması

Bu hıfzıssıhha kararının “**C) Temizlik ve Hijyen**” bölümünde belirlenen şartlara ilave olarak;

1. Tüm alanların temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun ürün kullanılması suretiyle uygun sıklıkta yapılmasına,

2. Yer ve yüzeylerin temizliğinde nemli silme-paspaslama tercih edilecek, fırça ile süpürme işlemlerinden kaçınılmasına,

3. Spor salonlarının temizliğinde özellikle sık dokunulan yüzeylerin (kapı kolları, telefon ahizeleri, masa yüzeyleri, spor aletlerinin el ve vücuda sık değdiği tespit edilen bölümleri vb.) temizliğine dikkat edilerek, elle temasın yoğun olduğu yerler sık sık su ve deterjanla temizlenmesine ve 1/100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu ile (yazar kasa, bilgisayar klavyeleri, telefon ve diğer cihaz yüzeyleri) anılan alanların

dezenfeksiyonu sağlanacak, klor bileşenlerinin zarar verdiği yüzeylerde ise %70'lik alkol bazlı ürünler kullanılmasına,

4. Koşu bantları, bisikletler, ağırlık aletleri vb. teçhizat her kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmesine,

5. Genel kullanım alanları ve misafir/üye tuvaletlerinin girişlerinde dezenfektan bulundurulmasına,

6. Misafir/üyelerin kullanımına ayrılan tuvaletlerin giriş kapıları mümkünse otomatik kapı sistemi olarak düzenlenecek, düzenlememesi halinde kapı kollarının sık sık dezenfeksiyonu sağlanmasına,

7. Tuvaletlerde teması mümkün olduğunca azaltabilmek amacıyla muslukların, sıvı sabun ünitelerinin mümkünse fotoselli olması sağlanmasına,

8. Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılmasına ve bunların yerine tek kullanımlık kağıt havlu kullanılmasına (Bu alanlarda devamlı ve yeterli miktarda sıvı sabun, tuvalet kağıdı ve kağıt havlu bulundurulacaktır),

9. Merkezi havalandırma sistemleri bulunan spor salonlarının havalandırması temiz hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde düzenlenmesine, havalandırma sistemlerinin bakımı ve filtre değişimleri üretici firma önerileri doğrultusunda yapılarak, klima ve vantilatör kullanılmamasına,

10. Misafir/üyeler için tek kullanımlık tekstil malzemeleri kullanılacak ya da her kullanım sonrasında bu malzemeler en az 60⁰ C'de yıkanılması sağlanmasına,

G) Denetim

1. Koronavirüs salgını ile ilgili alınacak tedbirlerin denetimi kapsamında turizm işletme belgeli olan konaklama tesislerinin denetiminin İl Hıfzıssıhha Meclis Kurulu kararları gereğince belirtilen usul ve esaslar çerçevesinde Kültür ve Turizm Bakanlığınca (Valilik/Kaymakamlıklarca şikâyet ve gerekli hallerde denetim yetkisi saklı kalmak şartı ile) turizm işletme belgeli olanlar dışındaki tesislerin denetiminin Valilik/Kaymakamlıklarca içinde halk sağlığı uzmanı, yerel yönetim temsilcileri, iş sağlığı uzmanı, makine mühendisinin bulunduğu asgari beş kişilik bir komisyon tarafından en az **on beş günde bir** denetlenmesinin sağlanmasına,

Alınan bu kararlara uymayanlara 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu'nun 282. Maddesi gereği ve 5326 sayılı Kabahatler Kanunu'nun 32. Maddesi gereğince idari para cezası ve konusu suç teşkil eden davranışlara ilişkin Türk Ceza Kanununun 195 inci maddesi kapsamında gerekli adli işlemlerin uygulanmasına;

Oy birliğiyle/çokluğuyla karar verilmiştir.

BAŐKAN

Fuat GÜREL
Vali

ÜYE

Rafet VERGİLİ
Belediye Başkanı

ÜYE

Dr.Ahmet SARI
İl Sağlık Müdürü

ÜYE

Hasan ÖZTÜRK
Çevre ve Şehircilik İl Md.

ÜYE

Öğr.Üyesi Dr.İsmail HASKUL
KBÜ Eğitim Araş.Hast.Başhelemi

ÜYE

Nevzat AKBAŐ
İl Milli Eğitim Müdürü V.

ÜYE

Çetin AYVALIK
İl Tarım ve Orman Md.

ÜYE

Uzm.Dr.Hacer İYNEM
Serbest Tabip

ÜYE

Ecz.Recep YILDIZ
Serbest Eczacı

