

Covid Protokolü

 **YasminBodrum**
Resort • Convention • SPA

Değerli Misafirlerimiz,

Yasmin Bodrum Resort'te konuklarımızın ve çalışma arkadaşlarımızın güvenliği her zaman en önemli önceliğimizdir. Dünyayı ve ülkemizi etkisi altına alan COVID-19 durumunu yakından izlemeye devam etmekteyiz. COVID-19 endişelerine yanıt olarak Yasmin Bodrum Resort, çalışanlarımızın eğitimi ve ilgili operasyonel protokoller de dahil olmak üzere gerekli tüm tedbirleri uygulamaktadır.

Otellerimizde alınan tüm tedbirler, T.C. Sağlık Bakanlığı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı genelgeleri kapsamında hazırlanmıştır. Bu düzenlemeler doğrultusunda standartları sürekli takip ederek otelimizi uygun hale getirmiş ve ilave önlemlerle güvenli ve sağlıklı bir ortam oluşması için gerekli bütün hazırlıklarımızı tamamlamış bulunmaktayız.

Dünya Sağlık Örgütü'nün yayınlamış olduğu bilgiler, T.C. Sağlık Bakanlığı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı ve İl Hıfzısıhha Kurulunun kararları doğrultusunda yaşanan COVID-19 Pandemisi ve daha sonra da oluşabilecek diğer olası salgın risklerine hazırlıklı olmak için artırdığımız hijyen ve temizlik önlemlerimizi özet olarak sizlerle paylaşmak isteriz.

Misafir Giriş İşlemleri

Tesis girişi esnasında personelimiz tarafından termal kamera ve temassız cihazlar ile ateş ölçümleri yapılmaktadır.

Misafirlerden rezervasyon aşamasında veya tesise girişi esnasında HES kodu talep edilmektedir.

Tesisimize giriş yapmakta olan tüm misafirlerimize eğer maskeleri yok ise tesisimiz tarafından maske temin edilmektedir.

Misafirlerin tesisimize girişinden itibaren bavullar ve diğer eşyalar, bu konuda gereken eğitimleri almış ve kişisel koruyucu kıyafeti giymiş çalışanlarımız tarafından dezenfekte edilerek otele alınmakta ve odalarına güvenli şekilde gönderilmektedir.

Tesisimize kendi araçları ile gelen misafirlerin araçları, kişisel koruyucu donanımlarını giymiş valeler tarafından otoparka alınmakta, araç anahtarları dezenfekte edilerek yerlerine konulmaktadır.

Girişte misafirlerin kullanması için rahat ulaşılabilir bölgelerde el dezenfektanları mevcuttur.

Tüm giriş ve çıkış işlemleri sosyal mesafe kurallarına göre düzenlenmiş ve gerekli işaretlemeler yerleştirilmiştir.

Resepsiyonda kullanılan tüm misafir ve personele ait eşyalar periyodik olarak dezenfekte edilmektedir. Bu amaçla alkol bazlı dezenfektanlar kullanılmaktadır.

Misafirlerimize görevli bir kişi tarafından uygulamakta olduğumuz önlem ve aldığımız tedbirler hakkında genel bilgilendirme yapılmaktadır.

Oda Temizliği ve Kuralları

Misafir odalarının temizliği, eğitimi bir ekip tarafından Sağlık Bakanlığı onaylı temizlik ürünleri ile yapılmaktadır.

Oda temizliğinde çalışan personellerimiz her oda için farklı kişisel koruyucu donanımlar kullanmaktadır. Aynı şartlar odalara giren tüm personeller tarafından uygulanmaktadır.

Temizlik sırasında kullanılan bezlerde bölgeye göre renk ayrımı yapılmıştır.

Odalarda elle temas edilen yüzeyler, telefon, kumanda, su ısıtıcısı, kapı-pencere kolları, minibar gibi donanımlar misafirin konaklaması sona erdiğinde ve her bakım sonrasında dezenfekte edilmektedir. Ayrıca her check out sonrasında ulv cihazı ile genel bir dezenfeksiyon yapılmaktadır.

Tüm tekstil malzemeleri yüksek sıcaklıkta (60°C - 90°C) yıkandıktan sonra, poşetlenerek odalara getirilmektedir.

Odalarda kullanılan buklet malzemeleri tek kullanımlıktır ve her check out sonrası yenilenmektedir.

Yiyecek üretim ve Servis Alanları

Tüm yiyecek üretim alanları, kullanılan ekipmanlar, tezgahlar ve saklama alanları hijyen protokolleri dahilinde düzenli olarak temizlenip dezenfekte edilmektedir.

Tüm üretim alanlarında, tüm restoran ve barlarda kolay ulaşılabilecek bölgelerde dezenfektanlar mevcuttur.

Personeller sosyal mesafede, maske, eldiven, bone gibi kişisel koruyucu donanımlarla çalışmakta ve kullarımlarına ilişkin eğitimler almaktadır.

Yapılan tüm uygulamalar HACCP kapsamında kayıt altına alınmaktadır.

Açık büfede yiyecekler ile teması engelleyecek bariyerler tasarlanmış olup yemek servisleri personeller tarafından yapılmaktadır.

Tüm içecekler, personeller tarafından sosyal mesafe kuralları içerisinde servis edilmektedir.

Tüm restoranlar sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmiştir.

Barlar ve restoranlarda bekleme olabilecek her noktaya sosyal mesafeyi hatırlatan işaretlemeler uygulanmıştır.

Servis takımları tek kullanımlık ambalajlar içinde müşteriye sunulmaktadır.

Masaların ve sandalyelerin her kullanımdan sonra dezenfeksiyonu yapılmaktadır.

Tüm yiyecek & içecek ünitelerinde kirliler sadece bulaşık makinaları ile yüksek sıcaklıklarda yıkanmaktadır.

Genel Alanlar

Genel misafir alanlarında uyarıcı bilgilendirmelerle birlikte erişimi kolay dezenfektan üniteleri ve atık kutuları bulunmaktadır.

Genel kullanım alanlarımız sosyal mesafe kurallarına uygun olarak yeniden düzenlenmiş ve gerekli önlemler alınarak işaretlemeler yapılmıştır.

Sıklıkla dokunulan yüzeyler için periyodik dezenfekte işlemleri yapılmaktadır. Bu amaçla alkol bazlı dezenfektanlar ve ultraviyole cihazları kullanılmaktadır.

Tuvalet temizliği, asansör ve ortak temas noktalarının dezenfeksiyon sıklığı maksimuma çıkarılmıştır.

Asansörlerin sosyal mesafe kurallarına uygun kullanımına ilişkin yer işaretleri ve bilgilendirme yazıları mevcuttur.

Misafirlerimizin yasal zorunluluk gereği, yeme&içme faaliyetleri dışında maske takmaları gerekmektedir.

Havuz ve Plaj

Yüzme Havuzlarının Tabii Olacağı Sağlık Esasları Hakkında Yönetmeliğe uygun olarak havuz suyu düzenlemesi ve dezenfeksiyonu yapılmaktadır.

Havuz suyu klor seviyesinin, yönetmelikte belirtilen seviyelerde tutulması hedeflenip, düzenli ve sık aralıklı ölçümlerle kayıt altında tutulmaktadır.

Tüm şezlonglar sosyal mesafeye uygun aralıklarla yerleştirilmiştir ve her kullanım sonrası dezenfekte edilmektedir.

Havuzlarda sosyal mesafe kuralına göre maksimum kullanıcı sayısı hesaplanarak cankurtaranlara bildirilmektedir.

Tüm havuz ve plaj havluları poşetli olarak veya sadece personeller tarafından misafirlere verilmektedir.

SPA, Fitness, Çocuk Kulübü, Eğlence ve Aktivite Alanları

Soyunma odası, duş, buhar ve masaj odaları gibi alanlar misafir kullanımından sonra kapatılarak temizlik ve dezenfeksiyon işlemi gerçekleştirilmektedir.

Spor salonundaki ekipmanlar, sauna, buhar odası ve hamam kullanımları sosyal mesafeye uygun şekilde düzenlenmiştir ve bu kriterler çerçevesinde kullanıcı sayıları kayıt altına alınarak, sınırlı sayıda kullanım olacak şekilde planlama yapılmıştır.

Mini kulüp, oyun salonu ve oyun parklarının kullanımı için gerekli önlemler alınmakla beraber, günlük dezenfeksiyon işlemleri titizlikle sağlanmaktadır.

Eğlence, aktivite ve gösteri alanlarında belirlenen kriterler çerçevesinde, sosyal mesafe kurallarına uyulmaktadır. Az katılımlı veya bireysel olan aktivitelerin açık havada olacak şekilde gerçekleşmesine dikkat edilmektedir.

Personel Hijyen Kuralları ve Önlemler

Personeller pandemi, hijyen, kişisel hijyen, el yıkama, maske ve eldiven kullanımı, sosyal mesafenin önemi, gıda güvenliği, iş sağlığı ve güvenliği gibi konuları içeren eğitim planlarına uygun olarak eğitim almaktadırlar.

Tüm personellerin işe giriş ve çıkışlarında ateş ölçümleri yapılmakta ve kayıt altına alınmaktadır. Riskli görünen personel tesise alınmamaktadır.

Personellerin birlikte yaşadığı kişilerin Covid-19 açısından izlenebilmesi için ilgili çalışanlardan periyodik olarak bilgi alınmaktadır.

Tüm personellerin ilgili sağlık tetkikleri yapılmakta ve işe giriş muayene sonucuna göre öncelikle işyeri hekimi tarafından alınan onayın ardından işe başlatılmaktadır.

Tüm personellerin tesis içerisinde maske takması zorunlu hale getirilmiştir.

Tüm personel alanları sosyal mesafe koşullarına uygun şekilde düzenlenmiş olup, gerekli yer işaretleri ile sosyal mesafe alanları belirlenmiştir.

Personel servis araçları pandemi hijyen kurallarına göre taşıma yapmakta olup düzenli olarak dezenfekte edilmektedir.

Kalite Uygulamaları

Otelimizde Pandemi Güvenliği Ekibi oluşturulmuştur.

Yasal süreçteki eğitimlere ek olarak kalite birimi tarafından tüm personele hijyen ve pandemi eğitimi periyodik olarak verilmektedir.

Hijyen konusunda yapılan tüm uygulamalar kayıt altında olup hem otel içi kalite birimi hem de dış denetim firması tarafından sürekli denetlenmektedir.

Dezenfeksiyon noktaları takip çizelgesine göre misafir temas alanlarının temizlik, dezenfeksiyon sıklığının takibi ve etkinliği için mikrobiyolojik ölçümler yapılmaktadır.

Tesellüm alanlarında tedarikçi firmaların belirlenmiş kurallara göre çalışmaları sağlanmaktadır.

Tedarikçiler için belli periyotlarda denetleme planı bulunmaktadır.