

T.C
MENGEN KAYMAKAMLIĞI
UMUMİ HIFZISSIHA MECLİSİ

KARAR TARİHİ : 04/06/2020

KARAR SAYISI : 29

K A R A R

İlçemiz Umumi Hıfzıssıhha Meclisi 04.06.2020 tarihinde Mergen Kaymakamı Betül BÜYÜKKILIÇ Başkanlığında toplanarak aşağıdaki kararlar alınmıştır.

Corana (Korana) Virüsü Hk;

Dünya Sağlık Örgütü tarafından “Pandemi” kapsamına alınan Koronavirüs (Covid19) salgınının yayılmasının önlenmesine yönelik tedbirler kapsamında, kontrollü normalleşme süreci aşamasına geçilmiş bulunmaktadır. Geline aşamada virüsün yayılma ve bulaş hızının azalması, vaka artış hızının düşüşe geçmesi yönünde kaydedilen olumlu gelişmeler doğrultusunda kontrollü normalleşme sürecine geçilmiş olup, Sayın Cumhurbaşkanımızın Başkanlığında 28.05.2020 tarihinde toplanan Cumhurbaşkanlığı Kabine Toplantısında Bilim Kurulunun önerileri doğrultusunda getirilen yasaklama/kısıtlamaların bazılarının kaldırılabilceği değerlendirildiğinden, İlimiz Hıfzıssıhha Meclisimizin 20.03.2020 tarih ve 8 nolu kararı gözden geçirilerek, halen faal olan veya yeni faaliyete geçecek olan; 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 gerektiği görüşüldü;

Buna Göre, İl İdaresi Kanununun 11/C maddesi ile Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 27 ve 72 inci maddeleri uyarınca, T.C. İçişleri Bakanlığı'nın 02.06.2020 tarih ve 8680 sayılı yazısı gereğince;

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 ulaşılacak/yönlendirilecek kişi/kurumları, hastalık belirtileri gösteren misafire personelin yaklaşımını ve bu kapsamda alınacak önlemleri belirlemek üzere “Tesis İç Salgın Tedbir Planı” hazırlanmasına,

Bu planda;

a. Tesisin koronavirüs sorumlusu/sorumlularının ad, soyad ve iletişim bilgilerinin,

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 kararlar dahilinde belirlenen kuralların yanı sıra mesafenin korunmasını sağlamak üzere aynı anda kaç personelin/misafirin bulunabileceğine yönelik planlamaların yapılarak, giriş kısmına asılması

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 planlamaların yapılması,

d. Lokanta/restoran ve resepsiyon gibi mesafenin korunmasını zorlaştırabilecek alanlara yönelik yer işaretlemeleri, şerit ve bariyer düzenlemesi vb. tedbirlerin alınması

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 tedbirlerin alınması,

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 çizelgelerin oluşturulmasına,

g. Tüm genel kullanım alanlarının (genel tuvalet, lobi, resepsiyon, tesis koridorları vb.) temizliği/dezenfekte edilme sıklığı (bu sürenin 2 saati aşmayacak şekilde belirlenmesine), bu alanların temizlik/dezenfeksi için kullanılacak araç, gereç ve malzemeler ile bunların kullanımlarına ilişkin standartların belirlenerek asılmasına,

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 usullerinin belirlenmesine,

i. Tesislerde konaklayan misafirlerin konaklama süreleri bittikten sonra odanın temizliği/dezenfekte edilmesi ve havalandırılması, aynı odaya yeni misafirin kabulüne ilişkin prosedürlerin belirlenmesine,

j. Tesise kabulü yapılacak gıda ve temizlik maddeleri vb. tesis dışından gelen her türlü malzemenin kabulüne ilişkin usul ve esasların, bu malzemeleri getiren kişilerle temas edecek tesis personelinin ad, soyad ve iletişim bilgileri ile bu kişilerle temasın en aza indirilmesine yönelik alınacak tedbirlerin (Bu kapsamda, ilgili personelin temas ettiği kişilerin ad, soyad ve iletişim bilgilerinin kayıt altına alınmasına ve bu bilgilerin asgaride 14 gün süreyle muhafaza edilmesine),

k. Misafirlerin ve personelin tesisin tüm alanlarını kullanırken uymaları gereken sağlık ve hijyen kuralları hakkında bilgilendirilmesi ve bu kuralların personele tebliğinin yapılmasına,

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 numarasının görünür yerlere asılmasına,

m. Hastalık belirtileri gösteren personel/misafirle ilgilecek tesis görevlisi/görevlilerinin ad, soyad ve telefon bilgilerinin (bu kişilerin 24 saat esasına göre görev yapmasına), 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 esasların belirlenmesine,

n. Koronavirüs (Covid19) şüphesi ile en yakın sağlık kuruluşuna yönlendirilen personel/misafirin konakladığı odanın temizliği/dezenfektisinin yapılma usullerinin (temizlik personelinin bu işlemleri yaparken kullanacağı koruyucu ekipmanlar ve işlem süresi vb.), bu kişilerin temas ettiği kişilere ve diğer misafirlere yönelik alınacak tedbirlerin ve 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 planın internet sitesinde yayımlanmasına,

3. “Tesis İçi Salgın Tedbir Planı” kapsamında, misafirler tarafından kullanılacak konaklama tesisinin bünyesinde bulunan tüm bölümler/alanlar için bu kararlar kapsamında uyulması gereken tüm kuralların

belirlenmesine ve bu kuralların uygulanması ve denetiminden sorumlu personel görevlendirmesine (Bu görevlendirme yapılırken tesisin büyüklüğü göz önünde bulundurularak görevlendirilecek personel sayısının da bu doğrultuda belirlenmesine),

4. Planın düzenli aralıklarla değerlendirilmesine, uygulamada karşılaşılan sorunlar, getirilen çözümler ve kamu kurum veya kuruluşlarınca uygulamaya konulan ilave tedbirlerin 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/sorumlularının söz konusu formları kullanarak her saat başı tesiste alınması gereken tedbirleri denetlemesine, aksaklıkları gidermesine ve varsa alınması gereken ilave tedbirler konusunda tesis yönetimini bilgilendirmesine,

7. Tesislerde konaklamaya gelen misafirlerin hem diğer misafirlerle hem de tesis personeliyle fiziksel temasını azaltmak amacıyla tesisin ortak kullanım alanları için mesafe planları hazırlanmasına, bu planlar çerçevesinde tesisteki tüm ünitelerin girişlerinde ve sıra oluşabilecek her noktada mesafeyi sağlamaya yardımcı yer işaretlemelerinin 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, teması mümkün olduğunca azaltabilmek için bunların mümkünse fotoselli olmalarının sağlanmasına,

9. Koronavirüs (Covid19) ve hijyen uygulamalarına ilişkin bilgilendirme afiş/panolarının hazırlanmasına, personel ve misafirlerin rahatlıkla görebileceği alanlara asılmasına,

10. Misafirlere, resepsiyonda Koronavirüs (Covid19) 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 (Covid19) şüphesi taşıyanlar ile pozitif olan vakalar karşısında ne tür işlemlerin yapılacağına ilişkin usul ve esaslar Kültür ve Turizm ile Sağlık Bakanlıklarınca belirleneceğinden, bu usul ve esaslara göre hareket edilmesine,

13. İlgili mevzuat gereğince bünyesinde revir/sağlık birimi bulundurması zorunlu olan işletmelerin, bu kapsamdaki personelin tam zamanlı olarak görev yapmalarına ilişkin gerekli planlamaları yapmasına,

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

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

16. Mengen Kaymakamlığına, konaklama tesisleri ve alt faaliyetlerine ilişkin Sağlık Bakanlığı Koronavirüs Bilim Kurulu, ilgili Bakanlıklar ile yetkili kamu kurum ve kuruluşlarının yaptığı/yapacağı tüm düzenlemelerin takip edilerek uygulamanın 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 ısısı ölçümlerinin termal sensörlerle yada temassız ateş ölçerlerle yapılmasına ve bu verilerin günlük olarak kayıt altına alınmasına ve asgari 14 gün süreyle saklanmasına, ayrıca personelin birlikte yaşadığı kişilerin de koronavirüs (Covid19) açısından izlenebilmesi için personelden bu kapsamda bilgi alınmasına,

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

4. Personel kıyafetlerinin günlük temizliği 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 yıkanmasına, su ve sabunun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiğinin kullanılmasına)

6. Eldivenin doğru kullanılmaması Koronavirüs (Covid19) 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,

8. Tesis bünyesinde görev alan personele işletmede uygulanacak plan, hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı konusunda periyod temel eğitimlerin verilmesine/verdirilmesine, söz konusu eğitimlerin mesafe mümkünse uzaktan eğitim (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 tutulmasının sağlanmasına 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 yapılmasına) bu alanların kapasitesinin belirlenmesine ve belirlenen kapasiteye uygun olacak şekilde personel kullanımına müsaade edilmesine, bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonunun 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 (Covid19) hastası olup olmadığı veya hastalığı atlatmış ise son negatif test sonucundan itibaren 14 günlük sürenin geçip geçmediği ve sonucu pozitif biriyle temassız olması nedeniyle takibe girip girmediğinin sorgulanmasına, sorgulamalarda anılan durumlara rastlanılması halinde, gerekli tedaviyi olmadan ve/veya son negatif test tarihinden itibaren 14 günlük bir süre geçmeyen personelin işe başlayışının/işe devamının yapılmamasına, ayrıca personelin işe kabul şartlarında Milli Eğitim Bakanlığı veya hijyen eğitimi verme yetkisi olan firmalardan “**Hijyen Eğitimi Sertifikası**”na sahip olma kriterinin de dikkate alınmasına, mevcut çalışan personelin bu T.C, İçişleri Bakanlığı'nın 02.06.2020 tarih ve 8680 sayılı genelgesinin yayımlanma tarihinden itibaren en geç | ay içerisinde uzaktan eğitim (eğitim) metoduyla anılan sertifikayı almasının sağlanmasına,

12. Personelin konaklama üniteleri/lojmanlarda koğuş sisteminde konaklama yapılmasına müsaade edilmemesine, personelin en fazla 4 kişilik odalarda konaklamasının sağlanmasına, bu alanlara dışarıdan ziyaretçi, akraba ve arkadaşın kesinlikle kabul edilmemesine, bu alanlarda ve personel transferlerinde mesafenin korunmasına yönelik önlemlerin (servis araçları için belirlenecek mesafe kurallarına uygun olarak personel taşınmasına, yemekhanelerde mesafeyi koruyucu gerekli yer işaretlemelerinin yapılmasına, tıbbi/bez maske kullanılmasına 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 kullanmalarının zorunlu olmasına, 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. Personelin, kendisinde veya birlikte yaşadığı kişilerde Koronavirüs (Covid19) semptomlarını görmesi halinde bu durumu vakit kaybetmeksizin tesis yöneticisine bildirmesine,

15. Tesis yönetimince herhangi bir şüpheli durumun varlığı (yüksek ateş, öksürme, nefes daralması, koku alma duyusunda kayıp, halsizlik vb.) halinde Koronavirüs (Covid19) testi yaptırılmasına, sonuçların 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 kararın “A) Genel Esaslar” bölümünün 72 nci maddesinde yer verilen hükümlere göre hareket edilmesine,

17. Personelin, koronavirüs semptomu/şüphesi bulunan misafir ile temas etmesi halinde nasıl hareket edeceği konusunda bilgilendirilmesine,

C) Temizlik ve Hijyen

1. Tüm alanların temizliğinin, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun dezenfeksiyon malzemeleri ile belirlenen sıklıkta yapılmasına ve bu kararın “A) Genel Esaslar” bölümündeki 5 inci madde uyarınca hazırlanacak günlük/periodyk izleme formları ve kontrol listeleri ile temizlik/hijyen uygulamalarının düzenli olarak kayıt altına alınmasına,

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

3. Toz çıkaran süpürme veya yüksek basınçlı su veya kimyasal püskürtme işlemlerinden kaçınılmasına, yer ve yüzeylerin temizliğinde nemli silme paspaslamanın tercih edilmesine, temizlik, su ve deterjan ile tek kullanımlık temizlik bezleri vasıtasıyla yapılmasına,

4. Dezenfektan ile deterjan vb. kimyasal maddelerin karıştırılmamasına, dezenfektan vb, ürünlerin güneş görmeyen ve serin alanlarda muhafaza edilmesine,

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

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

7. Genel tuvaletlerin giriş kapısının mümkünse otomatik kapı sistemi olarak düzenlenmesine, düzenlenememesi halinde uygun şekilde paravan konularak giriş kapılarının açık tutulmasına, bu alanların zeminleri, klozetler, pisuarlar, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları sık sık (mümkünse her kullanımdan sonra dezenfekte edilebilecek bir planlama yapılmasına) su ve deterjanla temizlenerek 1/10 oranında sulandırılmış çamaşır suyu kullanılarak dezenfekte edilmesine 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 verilmemesine,

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

9. Kirli hava çıkışının yapıldığı noktalardan insan geçişi 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 (Covid19) teşhisi konulan misafirin ya da tesis personelinin odasındaki nevresim, çarşaf, havlu vb. tüm tekstil malzemelerin ayrı ayrı poşetlere konularak çamaşırhane veya tesis dışında çamaşır yıkama hizmeti alınan firmaya iletilmesine ve bu ürünlerin diğer malzemelerden ayrı olarak yıkanmasının sağlanmasına,

12. Personel kullanım alanları ile misafir genel kullanım alanlarına, sadece maske, eldiven gibi hijyen malzemeleri için kullanılacak atık kutuları konulmasına ve bu atıkların imha edilirken diğer atıklarla birleştirilmemesine,

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

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

15. Tesislerde bulunan ve çok sayıda misafir tarafından kullanılan ATM noktası/alanlarına muhakkak el dezenfektanı konulmasına, 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 temizlenerek/dezenfekte edilmesine,

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

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

Ç) Misafirlerin Tesislere Girişi

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

2. Gelen misafirlerin tesislere kabulleri esnasında; termal kamera veya temassız ateş ölçerlerle ateşlerinin ölçülmesine, 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 kararın “**A) Genel Esaslar**” Bölümünün 72 nci maddesinde yer alan hükümlere göre hareket edilmesine,

3. Misafirlerin tesislere giriş işlemleri sürecinde valiz ve/veya eşyalarının bellboy tarafından taşınması durumunda; bellboy tarafından misafirlerin eşyalarına temas edilen her noktanın taşıma işlemi bittikten sonra dezenfektan malzemelerle silinmesine 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 (Covid19) geçirip geçirmediği, geçirdiler ise son negatif test tarihinden itibaren 14 günlük sürenin geçip geçmediği ve sonucu pozitif biriyle temas olması nedeniyle takibe girip girmediğine ilişkin bilgilendirme istenmesine, 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 geçirmediği tespit edilen ya da test sonucu pozitif biriyle temas olması nedeniyle takip altında olan misafirlerin tesise kabullerinin yapılmamasına,

5. Misafirlerin kullanımını 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. yöntemlerin tercih edilmesine, 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) bilgilerinin tesislerden ayrılmasından 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 kararın “C) **Temizlik ve Hijyen**” bölümündeki hükümlere uygun olarak temizlenerek dezenfekte edilmesine,

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

3. Tesis yönetiminin, misafirlerin konaklama süresi göz önünde bulundurularak her misafir için 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 planlanmasına, misafirin konaklama süresince belli aralıklarla en az 60° C'de yıkanmasına, 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. Mutfakların, bu Genelgenin “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 hazırlanacak günlük/periodyk izleme formları ve kontrol listeleri ile yapılan iş/işlemlerin 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 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 tedbirlerin alınmasına,
4. Mutfakta, personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili görsel/yazılı bilgilendirmenin yapılmasına,
5. Mutfaklarda çalışan personelin mutfağa 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 kutularının bulundurulmasına,
7. Gıda üretim alanı ve mutfak alanında; hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları, el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipmanın (özellikle hammadde ve ürün sevki esnasında kullanılmak üzere) bulundurulmasına,
8. Tesisin tamamında (barlar, snack barlar dâhil) servis malzemelerinin bulaşık makinesinde 60° C ve üzerinde yıkanmasına,

F) Ortak Kullanım Alanları

1. Ortak kullanım alanlarının bu kararın “C) Temiz uygun olarak temizlenerek/dezenfekte edilmesine, temizlik ve Hijyen” bölümündeki hükümlere
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 belirlenerek yazılı/görsel bilgilendirmenin 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 alanlarının mesafe planına uygun olarak düzenlenmesine, mesafeye ilişkin önlemler alınarak gerekli işaretlemelerin 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 klüplerin, Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığınca kreşler için belirlenen usul ve esaslar göre faaliyetlerini yürütmesine, 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 yerlerinin belirlenen tedbirlere uygun bir şekilde faaliyetlerini yürütmesine,

- 1.** Girişlerinde el antiseptiği bulundurularak misafirlerin ellerini antiseptikle temizlemelerinden sonra girişlerinin sağlanmasına,
- 2.** Maskesiz misafirin içeri alınmamasına, yanında maske yoksa verilmek üzere maske bulundurulmasına, misafirlerin yeme içme faaliyeti dışında ve masadan kalktıklarında maske takmasının sağlanmasına,
- 3.** Yemek salonları, giriş alanı ve holü, ilave salonlar gibi genel alan kullanımları ve açık alanlar dahil tesisin tamamının sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmesine, tesisin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde (lavabo önleri, varsa sigara içme alanları vb.) 1,5 metre ara ile sosyal mesafe işaretlemelerinin yapılmasına,
- 4.** Yemek servisi verilen masalar arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60° cm olacak şekilde düzenlenmesine, grup halinde gelen müşteriler için masa birleştirmeleri yapılması halinde diğer masalarla 1,5 metre mesafe korunacak şekilde gerekli düzenlemenin yapılmasına,
- 5.** Masalarda sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanmasına, masa yanlarına sandalye konularak oturma düzeni oluşturulmamasına,
- 6.** Karşılıklı oturmada masa eni 70° cm'den küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanmasına veya iki masa birleştirilerek kullanılmasına, böylece karşılıklı oturma mesafesinin artırılmasının sağlanmasına,
- 7.** Bütün masa düzeni kurallarının 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 mesafenin | metre olacak şekilde düzenlenmesine, personel ile müşterinin doğrudan yüz yüze kaldığı bar masalarının en az 1 metre genişlikte olmasına ve bu alanlarda görev yapan personelin maske ve siperlik kullanması şartı ile kullanılmasına,
- 9.** Yemek/ara öğün saatlerinin yoğunluğa sebebiyet vermeyecek şekilde düzenlenmesine,
- 10.** Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulmasına,
- 11.** Lokanta/restoran alanlarında servis ekipmanlarının servis öncesi ve sonrası düzenli olarak temizlenmesine ve dezenfekte edilmesine,
- 12.** Ortak kullanımda olan çay/kahve makinası, sebil, içecek makinası 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 kullanılmasına, tek kullanımlık olmayan masa üstü her türlü donanımın her müşteri kullanımından sonra deterjan ve yüzeyin niteliğine uygun hijyen malzemesi ile temizlenmesine,
- 14.** Kullanılacak metal çatal, kaşık, bıçakların gerekli hijyen şartlarında temizlendikten sonra kapalı alanlarda muhafaza edilmesine ve el değmeden misafirlere sunulmasına,

15. Yemek masaları ve mobilyalarının sıklıkla temasa maruz kalan yüzeyleri, (menü vb.) masa üstü ekipmanlarının (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 sağlanacaktır. Mümkünse tek kullanımlık şeker, tuz, baharat, peçete kullanılmasına,

17. “Açık Büfe” uygulaması'nın sürdürülmesi durumunda; büfede bulunan yiyeceklerin misafirler tarafından alınmasını ve misafirlerin yiyeceklerle temas kurmasını engelleyici bir yöntem geliştirilecektir. İstenen yiyeceklerin önlemler dahilinde bir görevli tarafından misafirlere servis edilmesinin 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 verilmemesi esas olacaktır. Bu tarz hizmet verilmesi durumunda açık büfeler için uygulanacak kurallar çerçevesinde yeme/içme sunumu yapılmasına,

b- Spor Salonları/tesislerinde Alınması Gereken Genel Önlemler

1. Spor salonlarına, Covid19 ile ilgili mücadele kapsamında uyulması gereken kuralları içeren afişlerin (el yıkama, maske kullanımı ve spor salonunun içinde uyulması gereken kurallar) asılmasına,

2. Spor salonlarının girişlerinde uygulanan parmak /avuç izine dayalı geçiş sistemlerinin salgın süresince kullanılmamasına,

3. Spor salonlarında görevli personel ile misafir/üyelerin tıbbi/bez maske kullanmasının zorunlu olmasına, (Bu kapsamda, personel ve misafir/üyelerin spor faaliyetleri dışında maske kullanması hususuna özellikle dikkat edilmesine)

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 kapasitesinin 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 tedbirlerin alınmasına,

7. Spor salonundaki ekipmanlar (koşu bandı/bisiklet vb.) arasında en az 2 metrelik bir mesafe olmasına ve bu doğrultuda gerekli düzenlemelerin yapılmasına,

8. Misafir/üyelerin 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 bulundurulmasının sağlanmasına ya da bu amaca hizmet edebilecek alternatif bir sistem kurulmasına,

10. Müşterilerin giriş/çıkış saatlerinin kayıt altına alınmasına,

11. Spor salonlarının, üyeleri ile yaptıkları üyelik sözleşmelerine Covid19 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.) antrenmanların yapılmamasına,

13. Güreş, karate, boks, taekwando vb. spor faaliyetlerinin temassız antrenmanları ile diğer spor amaçlı etkinliklerin (yoga, plates, zumba vb.) metrekareye düşen insan sayısını ve 2 metre mesafe şartını ihlal etmemek şartı ile yapılmasına,

14. Herkes tarafından ortak kullanılan su sebili vb. araçların kullanımına izin verilmemesine, self servis yiyecek ve içecek ikramlarının 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. materyallerin bulundurulmamasına,

20. Sabit veya hareketli bütün alet ve cihazların elle ve vücutla temas edilen noktalarının her müşteri/üye kullanımı sonrasında mutlaka silinerek dezenfekte edilmesine, kullanımdan sonra cihazların silinmesi ile ilgili uyarı afişlerinin spor salonu içinde farklı noktalara asılmasına, bu konuda sesli anonslar yapılmasına,

21. Üye/müşterilere kartla temassız ödeme yapabilecekleri hatırlatılarak mümkün olduğunca nakit ödmeden kaçınılmasının sağlanmasına, üyelerin temas ettiği/edeceği ödeme terminalinin — (post cihazı vb.) her müşteriden sonra mutlaka *» 70 * lik alkol ile temizlenerek/dezenfekte edilmesine,

I. Misafir/Üyelere Yönelik Önlemler

Bu kararın “A) Genel Esaslar” “Ç) Misafirlerin Tesise Girişi” bölümlerinde belirlenen şartlara ilave olarak;

1. Spor salonlarına girişte herkesin (çalışanlar dahil) ateş ölçümünün yapılmasına ve ateşinin 38,9 C'den yüksek olduğu tespit edilen kişi/kişilerin içeri alınmayarak ilgili sağlık kuruluşlarına yönlendirilmesine

2. Ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı vb. hastalık semptomları olanlar ile Covid19 tanısı alan ya da Covid19 temaslı olması nedeniyle takibe giren kişi/kişilerin spor salonlarına alınmamasına,

3. Misafir/üyelerin spor salonlarından istifade edebilmesi için randevu sistemi oluşturulmasına 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 olmasına 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 dokunulmamasına, aksi bir durumda ellerin su ve sabun ile yıkanmasına,

2. Personele Yönelik Önlemler

Bu kararın “**B) Personel ve Eğitim**” bölümünde belirlenen şartların esas alınmasına,

1. Personelin Covid19* un bulaş yolları ve korunma önlemleri hususunda bilgilendirilmesinin sağlanmasına,
2. Covid19 tanısı alan ya da Covid19 temaslı olması nedeniyle takibe giren personelin 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 takmasına, 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, el hijyenini sağlamak için ellerin en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanmasına, su ve sabunun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiği kullanılmasına,
6. Personelin dinlenme alanlarında da en az 1 metrelik mesafeyi korumasının ve maske takmaya devam etmesinin sağlanmasına, ayrıca yemek yerken ya da su/çay/kahve içilirken, maske çıkarılacağı için bunun yapıldığı kapalı alanlarda aynı anda birden fazla kişinin bulunmamasının sağlanmasına,

3. Spor Salonlarının Temizlenmesi, Dezenfeksiyonu ve Havalandırılması

Bu kararın “**C) Temizlik ve Hijyen**” bölümünde belirlenen şartlara ilave olarak,

1. Tüm alanların temizliğinin, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun kullanılması suretiyle uygun sıklıkta yapılmasına,
2. Yer ve yüzeylerin temizliğinde nemli silme paspaslamanın tercih edilmesine, 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 edilmesine, elle temasın yoğun olduğu yerlerin sık sık su ve deterjanla temizlenmesine, 1/100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu ile (yazar kasa, bilgisayar klavyeleri, telefon ve diğer cihaz yüzeyleri) anılan alanların dezenfeksiyonunun sağlanmasına, klor bileşenlerinin zarar verdiği yüzeylerde ise %70'lik alkol bazlı ürünlerin kullanılmasına,
4. Koşu bantları, bisikletler, ağırlık aletleri vb. teçhizatın her kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmesine,
5. Genel kullanım alanları ve misafir/üye tuvaletlerinin girişlerinde dezenfektan bulundurulmasına,
6. Misafir/üyelerin kullanımına ayrılan tuvaletlerin giriş kapılarının mümkünse otomatik kapı sistemi olarak düzenlenmesine, düzenlenememesi halinde kapı kollarının sık sık dezenfeksiyonunun sağlanmasına,
7. Tuvaletlerde teması mümkün olduğunca azaltabilmek amacıyla muslukların, sıvı sabun ünitelerinin mümkünse fotoselli olmasının sağlanmasına,

8. Tuvaletlerde el kurutma fanlarının kapatılarak kullanım dışı bırakılmasına, bunların yerine tek kullanımlık kağıt havlu kullanılmasına, bu alanlarda devamlı ve yeterli miktarda sıvı sabun, tuvalet kağıdı ve kağıt havlu bulundurulmasına,

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

10. Misafir/üyeler için tek kullanımlık tekstil malzemeleri kullanılmasına ya da her kullanım sonrasında bu malzemelerin en az 60 C'de yıkanmasına,

Denetim

Koronavirüs salgını ile ilgili alınacak tedbirlerin denetimi kapsamında turizm işletme belgeli olan konaklama tesislerinin denetiminin T.C. İçişleri Bakanlığı'nın 02.06.2020 tarih ve 8680 sayılı genelgesinde 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 Mengen Kaymakamlığına içinde İlçe Sağlık Müdürlüğü, Yerel yönetim temsilcileri, Emniyet güçlerinin bulunduğu bir komisyon tarafından en az on beş günde bir denetlenmesinin sağlanmasına,

Usulüne göre alınan ve ilan edilen bu kararların uygulanmasında ihmal ve kusuru görülenlere veya kararlara muhalefet eden gerçek şahıslara, işyerlerine, tüzel kişilere ve işverenlere ise her durumda Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 282 inci maddesi gereğince idari para cezası verilmesi başta olmak üzere; aykırılığın durumuna göre Kanunun ilgili maddeleri gereğince işlem yapılmasına, konusu suç teşkil eden davranışlara ilişkin gerekli adli işlemlerin başlatılması için Cumhuriyet Başsavcılığına suç duyurusunda bulunulmasına, adli ve idari iş ve işlemlerin kolluk kuvvetleri (İlçe Emniyet Müdürlüğü ve İlçe Jandarma Komutanlığı) marifetiyle de yerine getirilebilmesine,

Yukarıda belirtilen tedbirlere ilişkin Mülki idare Amirler tarafından Mengen ve Gökçesu Belde Belediyesi ile işbirliği içinde ilgili mevzuat hükümleri çerçevesinde gerekli çalışmaların/tedbirlerin ivedilikle planlanması/uygulanması ve ilgili kişi ve kurumların yetkili makamlarca verilecek görev ve talimatlara titizlikle uyulmasına, uygulamada herhangi bir aksaklığa meydan verilmemesine;

Oy birliği ile karar verilmiştir.

BAŞKAN
Betül BÜYÜKKILIÇ
Mengen Kaymakamı

ÜYE
Turhan BULUT
Belediye Başkanı

ÜYE
Dr. Ebru ÖZTÜRK
Başhekim

ÜYE
Semih TATLI
İlçe Tarım Ve Orman Müdür V.

ÜYE
Ecz. Fevzi KARA
Serbest Eczacı