

LARA FAMILY CLUB



COVID-19

Bilgilendirme Broşürü



GENEL ALANLAR

- * COVID-19 Pandemi süreci kapsamında; POSİ (Hastalık yönetim Prosedürü), Gıda Güvenliği, Su Güvenliği, Enfeksiyon Yayılmasının Önlenmesi Talimatı, Hasta Misafir Odası Temizleme Talimatı, Yüzme Havuzları Acil Durum Talimatı, Acil Durum Planları, Acil Durum Eylem Prosedürü, Çevre, Gıda Güvenliği, İş Sağlığı Ve Güvenliği Kapsamında Hazırlanan Risk Analizleri Ve Kontrol önlemleri bulaşıcı hastalıkları önlemeye/azaltmaya yönelik uygulamalarda yol gösterici standartlarımızdır.
- * Otelimizde öncelikli olarak yönetsel prensipler ve yasal gereklilikler başta olmak üzere (ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, 9001 Kalite Yönetim Sistemi, 10002 Müşteri Memnuniyeti Sistemi, 18001 İş Sağlığı Ve Güvenliği Yönetim Sistemi, 14001 Çevre Yönetim Sistemi, Mavi Bayrak, Temiz Havuz Suyu Sertifikası (Halk Sağlığı Onaylı) gibi birçok kalite yönetim sistemi uzun yıllardır uygulamaktayız.
- * Ayrıca siz değerli Misafirlerimizin sağlığı ve güvenliği için aylık olarak akredite edilmiş kuruluşlardan Misafir Güvenliği Denetimlerini uzun yıllardır devam ettirmekteyiz.

TESİS GİRİŞ ÇIKIŞ NOKTASINDA ALANINDA UYGULANAN KONTROL ÖNLEMLERİ

- * Kapı girişlerde mutlaka misafirlerin ve personelin vücut sıcaklıkları kontrol edilerek kayıt altına alınmaktadır.
- * Tesis tüm giriş ve çıkış noktalarına fotoselli el dezenfektanı konumlandırılmıştır.
- * Tesis girişinde maske, eldiven gibi kişisel hijyen malzemeleri misafir talepleri doğrultusunda verilmektedir.
- * Personeller tüm kontrol noktalarında kişisel koruyucu ekipmanları kullanmakta ve sosyal mesafe kuralına uygun olarak kontrol işlemlerini gerçekleştirmektedir.

MİSAFİR KARŞILAMA VE RESEPSİYON ALANINDA UYGULANAN KONTROL ÖNLEMLERİ

- * Misafir giriş ve çıkış noktasına hijyen paspası konumlandırılmıştır.
- * Misafirlerimiz için karşılama alanı oluşturulmuş olup karşılama alanında kişisel koruyucu ekipmanı sağlanmış görevli bir personel tarafından misafirlerin vücut ısıları kontrol edilerek misafir karşılaması yapılmaktadır.
- * Misafirlerimiz için hazırlanmış olan COVID-19 pandemi salgını kapsamında uygulanan kontrol önlemlerini içeren el broşürü görevli personelimiz tarafından misafirlerimize verilmektedir.
- * Karşıma noktasında misafir talepleri doğrultusunda maske ve eldiven temini sağlanmaktadır.
- * Resepsiyon alanına fotoselli el dezenfektanı ve ön büro deskine el antiseptiği konumlandırılmıştır.
- * Resepsiyon alanında misafir kullanımı için hijyen set-up'ları konulmuş olup set-up içerisinde maske, eldiven ve el antiseptiği bulunmaktadır. Kuralına uygun olarak check-in ve check-out işlemlerini gerçekleştirmektedir.
- * Resepsiyon ve lobby oturma alanları sosyal mesafe kuralına göre en az 1,5 m olacak şekilde düzenlenmiştir.
- * Personeller tüm kontrol noktalarında kişisel koruyucu ekipmanları kullanmakta ve sosyal mesafe kuralına uygun olarak check-in ve check-out işlemlerini gerçekleştirmektedir.
- * Check-in ve check-outlar da uygulanacak işlemler misafir gelmeden önce hazırlanarak işlemlerin en kısa sürede gerçekleştirilmesi sağlanmaktadır.
- * Check-in ve check-out işlemleri esnasında sık temas edilen yüzeylerin temizliği her kullanım sonra alkol bazlı dezenfektan ile dezenfekte edilmektedir.
- * Check-in ve check-out işlemleri sosyal mesafe kuralı gözetilerek lobby oturma alanlarında gerçekleştirilmektedir.
- * Misafirlere check-in işlemlerinde son 14 gün içerisinde gittiği yerler ve kronik rahatsızlığı olup olmadığı sorulmakta ve kayıt altına alınmaktadır.
- * Ödeme işlemleri mümkün oldukça temassız gerçekleştirilmekte olup, temassız ödemelerde post cihazı her kullanım sonrası alkol bazlı dezenfektan ile dezenfekte edilmektedir.
- * Misafir eşyaları taşınması sırasında bellboy eldiven kullanmakta ve misafir eşyaları direk olarak odaya götürülmektedir.
- * Bellboy oda tanımını işlemlerini sosyal mesafe kuralını gözeterek en kısa sürede gerçekleştirmektedir.
- * Oda kartı ve havlu kartları her kullanımdan sonra dezenfekte edilerek bir sonraki misafirlere teslim edilmektedir.
- * Asansörlerimiz de kişi sayısı kısıtlaması getirilmiş olup asansör içinde sosyal mesafe işaretlemeleri yapılmıştır.
- * Check-out işlemi yapılan odanın detaylı temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanarak en az 12 saat boş bırakılması sağlanmaktadır.
- * Her çıkış işlemi sonrası odalar ozon cihazı veya uvc cihazı ile dezenfekte edilmektedir.
- * Misafirlerin tesis dışarısına çıkması durumunda kişisel koruyucu ekipmanların kullanılması gerektiği konusunda gerekli bilgilendirmeler yapılmaktadır.



MİSAFİR ODALARI VE GENEL ALANLARDA UYGULANAN KONTROL ÖNLEMLERİ

- * Misafir oda temizliği esnasında tüm personeller kişisel koruyucu ekipman kullanmaktadır.
- * Çapraz bulaşma riskini önlemek adına eldivenler her işlem sonrası değiştirilmektedir
- * Oda temizliğinde tek kullanımlık kâğıt havlular kullanılmaktadır.
- * Genel alan ve odalar da bulunan havalandırma ve klima filtreleri belirli aralıklarla temizlenerek dezenfekte edilmektedir.
- * Oda temizliğine başlamadan önce odalar havalandırılmakta ve tüm odalarda check-out oda temizliği uygulanmaktadır.
- * Tekstil ürünlerinin min.60°C derecede yıkanmaktadır.
- * Sık temas edilen yüzeylerin temizliği (avize, telefon, tırabzan, kapı ve pencere kolları, duşbaşlıkları, musluklar, asansör düğmeleri, klozetler, elektrik düğmeleri, masa/sehpa yüzeylerinde) dezenfeksiyon işlemleri sık sık yapılarak kayıt altına alınmaktadır.
- * Odalarda tek kullanımlık bardaklar kullanılmaktadır.
- * Odalarda tek kullanımlık buklet malzemeleri kullanılmaktadır.
- * Bebek yatağı kullanılacak noktalarda yatakların temizlik ve dezenfeksiyon işlemi etkin olarak sağlanmakta ve kayıt altına alınmaktadır.
- * Odalarda ve genel alanlarda haşere sistemine karşı yetkili firmalardan ilaçlama yapılmakta olup kullanılan ilaçların sağlık bakanlığı onayları ve MSDS mevcuttur.
- * Tüm genel alan ve loby WC'lerde fotoselli sabunluk, dezenfektanlık ve peçetelik bulunmaktadır.
- * Ortak kullanım alanlarında fotoselli musluklar mevcuttur.
- * Asansörlerin belirli aralıklarla temizlik ve dezenfeksiyon işlemi yapılarak kayıt altına alınmaktadır.
- * Tüm genel alanlarda sosyal mesafe kuralına göre dizayn edilmiş ve gerekli görsel bilgilendirmeler yapılmıştır.
- * Ortak kullanım alanlarında bulunan koltuk, sandalye ve el ile teması olan kumaş yüzeylerin dezenfeksiyonu ozon cihazı veya uvc cihazı ile sağlanmaktadır.
- * Tüm genel mekanların zemin temizliği dezenfektan bazlı kimyasallar ile sık sık yapılmaktadır.
- * Ortak kullanım alanı olan tuvaletler, soyunma kabinleri, spor salonları, restoran gibi alanların temizliği belirli aralıklarla dezenfektan bazlı kimyasallar ile gerçekleştirilmektedir.
- * El teması mümkün olduğunca azaltacak şekilde çalışmalar yapılacak. (Lavabo muslukları, Sabunluklar, Kapılar, Havlu dispenserleri vb.)



YİYECEK İÇECEK ÜNİTELERİNDE UYGULANAN KONTROL ÖNLEMLERİ

- * Restoran girişine fotoselli el dezenfektanı konumlandırılmıştır.
- * Çalışanlar sık sık en az 20 sn. sabun ile ellerini yıkamakta ve dezenfekte etmektedir.
- * Restoran içerisine maskesiz personel ve misafir girişi engellenmektedir.
- * Oturma düzeni sosyal mesafe kuralı gözetilerek dizayn edilmiştir.
- * Yiyecek ve içecek ünitelerinde sosyal mesafeyi korumak adına gerekli görsel işaretlemeler yapılmıştır.
- * Misafirlerin yiyecek içecek almasına izin verilmemekte olup yiyecek ve içecek hizmeti kişisel koruyucu ekipmanı sağlanmış görevli personeller tarafından sağlanmaktadır.
- * Mümkün oldukça ala cart sistemi olarak hizmet verilmektedir.
- * Masa örtüsü kaldırılmış olup servis malzemeleri kapalı olarak misafir hizmetine sunulmaktadır.
- * Restoran içerisinde tek kullanımlık şeker, tuz, karabiber, peçete ve ıslak mendil kullanılmaktadır.
- * Büfelerde teması önlemek adına şerit ve güvenlik bariyerleri mevcuttur.
- * Yiyecek ve içecek ünitelerinde mümkün oldukça tek kullanımlık ekipmanlar kullanılmaktadır.
- * Personeller servis hizmeti sağlarken sosyal mesafe kuralına ve kişisel hijyen kurallarına uygun olarak hareket etmektedir.
- * Masa ve sandalyeler her misafir kullanımı sonrası dezenfekte edilerek bir sonraki misafir kullanımına sunulmaktadır.
- * Misafirler tarafından sık temas edilen yüzeyler her kullanım sonrası dezenfekte edilmektedir.
- * Mama sandalyeleri her kullanım sonrası dezenfekte edilerek bir sonraki kullanıma kadar streçlenerek hava almayacak şekilde muhafaza edilmektedir.
- * Yiyecek ve içecek ünitelerinde tek kullanımlık kâğıt havlular ile temizlik yapılmaktadır.
- * Yiyecek ve içecek hizmetinde kullanılan tüm ekipmanlar en 60°C derece olacak şekilde bulaşık makinasında yıkanmakta olup bir sonraki kullanıma kadar kapalı ortamda muhafaza edilmektedir.
- * Üretim, sunum ve depolama alanlarında sıcaklık ve nem değerleri kontrol edilmekte ve kayıt altına alınmaktadır.
- * Depolama faaliyetlerinde FIFO kuralı uygulanmakta ve ürünlerin çapraz bulaşma riskine karşı yer ile teması engellenmektedir.
- * Çapraz bulaşma riskine karşı depolama alanlarında çiğ ve pişmiş ürünler ayrı raflarda streçli olarak muhafaza edilmektedir.
- * Tüm sebze ve meyveler en az 10 dk. ozon cihazında dezenfekte edilmektedir.
- * Gıda üretim, sunum ve depolama alanlarındaki tüm izleme ve ölçme faaliyetleri kayıt altına alınarak izlenebilirliği sağlanmaktadır.
- * Tüm üretim ve sunum alanlarında el yıkama lavabosu ve kişisel hijyen ürünleri mevcuttur.
- * Mutfak giriş ve çıkışlarda hijyen paspası ve galoş, bone, önlük gibi kişisel koruyucu ekipmanlar mevcuttur.
- * Üretim ve sunum alanlarında fiziksel risk teşkil edecek zimba teli, raptiye, iğne vb. malzemeler bulunmamaktadır.
- * Üretim ve sunum alanlarında takı ve makyaj konusunda gerekli kontrol önlemleri alınmış olup gerekli uyarılar görsel ve yazılı olarak asılmıştır.
- * Üretim alanlarında haşere girişlerinin engellenmesi için EFK cihazları mevcuttur.
- * Yiyecek ve içecek alanlarında kullanılan makine alet ve ekipmanların periyodik bakımları yetkili servis ve eğitilmiş personeller tarafından belirli periyotlar ile gerçekleştirilmektedir.
- * Personellerin milli eğitim bakanlığı onaylı hijyen sertifikaları mevcuttur.



HAVUZ / PLAJ ALANLARINDA UYGULANAN KONTROL ÖNLEMLERİ

- * Havuz ve plaj çevresinde şezlong mesafesi en az 1,5 metre olacak şekilde dizayn edilmiştir.
- * Duş alanları, soyunma kabinleri gibi ortak kullanım alanları 2 saatte bir dezenfektan bazlı kimyasallar ile temizlenmektedir.
- * Havuz ve plaj çevresinde sosyal mesafe işaretlemeleri yapılmış olup gerekli görsel bilgilendirmeler alanlarda mevcuttur.
- * Havuz çevresinde görevli personel mevcut olup alanın kontrollerini sürekli olarak sağlamaktadır.
- * Şezlonglar her kullanım sonrası mutlaka alkol bazlı dezenfektan ile dezenfekte edilmektedir.
- * Şezlong minderleri kaldırılmıştır.
- * Genel alanlara fotoselli dezenfektanlar konumlandırılmıştır.
- * Gün sonunda tüm şezlonglar dezenfektanlı kimyasal ile yıkanarak bir sonraki güne hazır hale getirilmektedir.
- * Havuz klor seviyesi günlük olarak ölçülmekte ve klor seviyesinin açık havuzlarda 1-3 ppm kapalı havuzlarda 1-1,5 ppm olacak şekilde kontroller sağlanmaktadır.
- * Havuz ve plaj çevresinin temizliği belirli aralıklarla görevli personeller tarafından sağlanmaktadır.
- * Günlük olarak havuz temizlikleri yapılmak ve kayıt altına alınmaktadır.
- * Aquapark ekipmanlarının temizliği ve dezenfeksiyon işlemleri 2 saatte bir olacak şekilde gerçekleştirilmektedir.