

ECOLAB COVID-19 SONRASI YENİDEN AÇILIŞ PROGRAMI

Müşterinin Adı
Tarih



Giriş ve Güvenlik Odağı	Oda Operasyonları	Yiyecek / İçecek (F&B)	Misafire Kapalı Alanlar
▪ <u>Giriş</u> ▪ <u>Covid-19 Hakkında</u> - <u>Covid-19 Nedir?</u> - <u>Nasıl Bulaşır / Yayılır?</u> ▪ <u>Çalışan Güvenliği</u> - <u>Kendinizi Koruma Yolları</u> - <u>Başkalarını Koruma Yolları</u> - <u>El Hijyeni</u> - <u>Kişisel Koruyucu Ekipman</u> - <u>Basılabilir Duvar Çizelgeleri</u> ▪ <u>Yeniden Açılışa Hazırlık</u> - <u>Envanter Kontrol Listesi</u> - <u>Dezenfeksiyonun Önemi</u> - <u>Sık Dokunulan Yerler</u> - <u>Su Arıtımı</u>	▪ <u>Misafire Açık Alanlar için Temizlik Yönergeleri</u> ▪ <u>Ortak Alanlar</u> - <u>Giriş ve Lobi</u> - <u>Koridorlar ve Buz Makineleri</u> - <u>Asansör</u> - <u>Ulaşım Araçları</u> - <u>Basılabilir Duvar Çizelgeleri</u> ▪ <u>Tuvaletler</u> ▪ <u>Misafir Odaları</u>	▪ <u>Alana Özgü Temizlik Yönergeleri</u> ▪ <u>F&B Misafire Açık Alanlar</u> - <u>Dezenfeksiyon Esasları</u> - <u>Temizlik Yönergeleri</u> - <u>Ortak Yemek Alanı</u> - <u>Dinlenme Salonu</u> - <u>Konferans & Toplantı Alanı</u> - <u>Al & Götür Perakende</u> - <u>Gece Kulübü / Diskotek</u> - <u>Basılabilir Duvar Çizelgeleri</u> ▪ <u>F&B Misafire Kapalı Alanlar</u> - <u>Dezenfeksiyon Esasları</u> - <u>Temizlik Yönergeleri</u> - <u>Gıda Temas Yüzeyleri & Oturma</u> - <u>Yemek Takımları / Çatal-Bıçak</u> - <u>Gıda İşleme Ekipmanı</u> - <u>Gıda Taşıma</u> - <u>Lavabolar & Kesme Tahtaları</u> - <u>Soğutma</u> - <u>Kapların Yıkama</u> - <u>Buz Makineleri</u> - <u>Mobil Etkinlik Ekipmanı</u>	▪ <u>Alana Özgü Temizlik Yönergeleri</u> ▪ <u>Ofis Yüzeyleri</u> ▪ <u>Koridorlar</u> ▪ <u>Asansörler / Asansör İniş-Biniş Alanları</u> ▪ <u>Depolama</u> ▪ <u>Giyinme Odası</u> ▪ <u>Personel Kafeteryası</u> ▪ <u>İbadet Yerleri</u> ▪ <u>Yükleme Alanı</u> ▪ <u>Çamaşırhane</u> ▪ <u>Atölyeler & Bitki Odaları</u>
	Fitness, SPA & Golf ▪ <u>Alana Özgü Temizlik Yönergeleri</u> ▪ <u>Spor Merkezi</u> ▪ <u>Havuz & Kaplıca</u> ▪ <u>Golf</u> ▪ <u>Çocuk Kulübü / Oyun Alanı</u> ▪ <u>Basılabilir Duvar Çizelgeleri</u>		Yardımcı Bilgiler ▪ <u>Bez Renk Kodları</u> ▪ <u>Ürünler - MEA</u> ▪ <u>İletişim Bilgileri</u> ▪ <u>Ek Bilgi Kaynakları</u>

GİRİŞ

Covid-19 salgınıyla mücadele için hep birlikte çalışmak

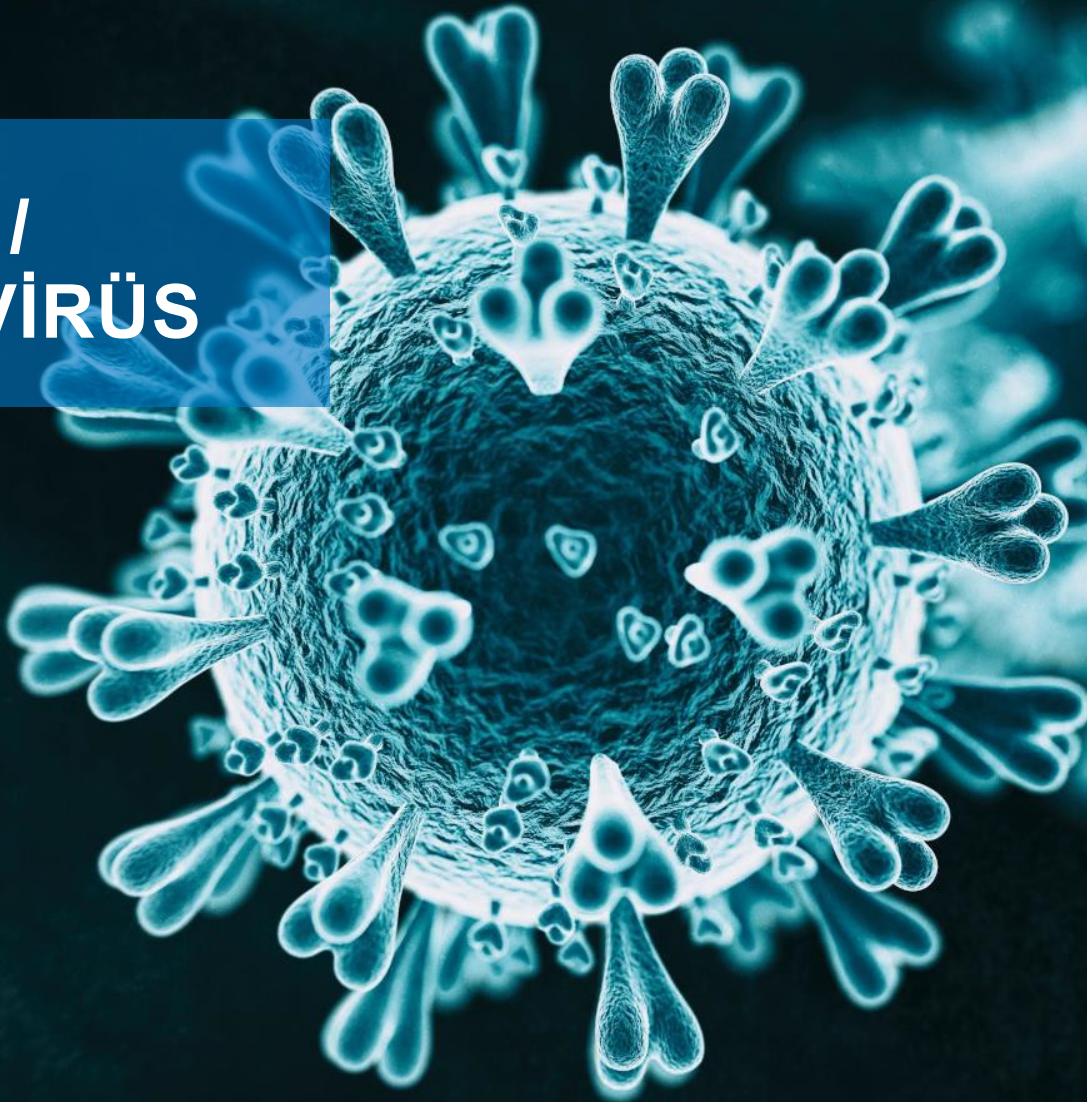
Küresel çapta COVID-19 salgınının patlak vermesi, 2020'nin başından bu yana tüm dünyada, özellikle de insanların yaşama ve düşünme şekli üzerinde büyük bir etki yarattı. COVID-19 salgınına yanıt olarak Ecolab, küresel portföy dâhilinde koronavirüsle mücadeleye yardımcı olabilecek tüm çözümleri incelemek ve tanımlamak için araştırma ve geliştirme, mevzuat ve tedarik zincirleriyle koordinasyon kurmuştur. Saha satış ve servis ekipleri, virüse karşı etkisi düzenleyici kurumlarca onaylanmış olan ürün ve programları kazandırmaya, işletmelerin de sıkı temizlik ve hijyen programları yürütmesine yardımcı olacak eğitimleri desteklemeye adanmıştır.

Bu Kapsamlı Programı yayınlamadaki esas hedefimiz, gerekli önlemlerin altını çizmek, çalışma ortamınızda da doğru temizlik ve dezenfeksiyon yöntemleri ile tescilli ürünleri kullanmanız konusunda tavsiyeler vermektir. Her işletmenin dâhilî protokoller ve yerel düzenlemeleri izlemesi gerekeceğinden, bu önerilerin dışında ek adımlara ihtiyaç duyulabilir.

Bu yeniden açılış safhasında size destek vermesi için lütfen yerel Ecolab Bölge Müdürünüzle iletişime geçiniz veya bu belgenin sonunda yer alan bölgesel irtibat kişilerine başvurunuz.



COVID-19 / KORONAVİRÜS



KORONAVİRÜS NEDİR?

Koronavirüs (COVID-19) Nedir?

- Koronavirüsler deve, sığır, kedi ve yarasa gibi birçok hayvanda ve insanlarda yaygın olarak görülen geniş bir virüs ailesidir. Nadiren, hem MERS ve SARS'ta hem de yeni virüs COVID-19'da olduğu gibi, koronavirüsler insanları enfekte edebilir ve sonrasında diğer insanlara bulaşabilir.

Semptomları nelerdir?

- COVID-19 semptomları diğer üst solunum yolu enfeksiyonlarına benzer şekilde ateş, öksürük ve solunum güçlüğüdür. Semptomlar hafiften çok şiddetliye kadar geniş bir yelpazede görülebilir ve virüse maruz kaldıktan 2-14 gün sonra ortaya çıkar.

Nasıl bulaşır?

- *Koronavirüsler* son derece bulaşıcı olabildikleri ve kişiden kişiye kolayca geçebildikleri için tıbbi teşhis ve tanı gereklidir.

COVID-19'un bulaş yolları arasında şunlar bulunur:

- Öksürme ve hapşıрма aracılığıyla hava yoluyla
- Dokunma veya el sıkışma gibi yakın, kişisel temasla
- Virüs parçacıklarıyla kontamine olmuş yüzey veya nesnelere dokunduktan sonra, yıkanmamış ellerle ağız, burun veya gözlere temas edilmesiyle

Aşağıdaki yollarla enfeksiyon riski azaltılabilir:

- Ellerinizi sık sık ve doğru şekilde yıkayınız
- Yıkanmamış ellerle gözlerinize, burnunuza veya ağızınıza dokunmayınız
- Hasta kişilerle yakın temastan kaçınınız
- Sert yüzeyleri ve sık dokunulan yerleri, onaylanmış Ecolab dezenfektanlarıyla temizleyerek dezenfekte ediniz
- Her bulaşıcı hastalıkta olduğu gibi, hem düzgün ve doğru el hijyenine hem de merdiven korkulukları, kapı kolları ve tuvalet yüzeyleri gibi sık dokunulan yerlerin dezenfeksiyonuna odaklanılması tavsiye edilir

Referanslar ve Daha Fazla Bilgi:

- WHO - www.who.int/health-topics/coronavirus
- CDC - www.cdc.gov/coronavirus/index.html
- EPA - content.govdelivery.com/accounts/USAEPAPPT/bulletins/278c716
- WHO Myth Busters - www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/myth-busters
- ECOLAB – www.ecolab.com

YENİ KORONAVİRÜS NEREDEN GELİR



ÇALIŞANLAR



MÜŞTERİLER

YENİ KORONAVİRÜS NASIL BULAŞIR



YENİ KORONAVİRÜS DAMLACIKLARLA YAYILIR

ENFEKTE KİŞİLERİN ÖKSÜRMESİ,
HAPŞIRMASI VEYA KONUŞMASI



DOKUNARAK BULAŞABİLİR

KONTAMİNE (VİRÜS TAŞIYAN) KİŞİLER,
NESNELER VEYA YÜZEYLER

ÇALIŞAN GÜVENLİĞİ

YENİDEN AÇILIŞA HAZIRLIK

Kendinizi koruma yolları:



Şu anda, insanları koronavirüs enfeksiyonuna karşı koruyacak bir aşı bulunmamaktadır.

Aşağıdakileri yaparak, enfeksiyona **karşı kendi riskinizi azaltabilirsiniz**:

- Sık sık ve doğru şekilde **ellerinizi yıkayınız**.
 - Dünya Sağlık Örgütü, el hijyeninin su ve sabunla, su ve sabunun bulunmadığı durumlarda da alkol bazlı el ovucularla yapılmasını önermektedir.
- Yıkanmamış ellerle gözlerinize, burnunuza veya ağzınıza **dokunmaktan kaçınınız**.
- Hasta kişilerle **yakın temastan kaçınınız**.
- Yüksek miktarda vakanın rapor edildiği bölgelerde **canlı hayvanların satıldığı veya yetiştirildiği yerlere gitmekten sakınınız**.
- Sağlık görevlilerince veya yerel gereksinimler doğrultusunda direktif verilmişse **maske takınız**.
- Seyahat sonrası ateş veya diğer semptomlar gösterirseniz **derhal tıbbi tavsiyeye başvurunuz**. Doktorunuza, nereye seyahat ettiğiniz söyleyiniz.



Basılabilir
duvar çizelgesi

YENİDEN AÇILIŞA HAZIRLIK

Başkalarını koruma yolları:



Bulaş riskini azaltın



Temizlik ve dezenfeksiyon yapınız.



Hastayken evinizde kalınız.



Yakın temastan kaçınınız.

Kamusal alanlarda 2 metre veya yerel sağlık yetkililerince uygun görüldüğünce mesafe bırakılmalıdır (Yiyecek & İçecek).



Ellerinizi yıkayınız.



Ağzınızı ve burnunuzu kapatınız.

Ellerinizi yerine dirseğinizin iç tarafına doğru öksürün/hapşırın. Gerekliyorsa mendil kullanın ve kullandıktan hemen sonra atın.



Kendinizi karantinaya alma veya tıbbi yetkililerle irtibata geçme konusunda yerel tıbbi tavsiyelere kulak veriniz.



Basılabilir
duvar çizelgesi



**BİLİYOR
MUYDUNUZ?**



Ortalama bir kişi

30 içinde **300**
dakika yüzeye
dokunur.



Basılabilir
duvar çizelgesi

ÇALIŞAN GÜVENLİĞİ

El Hijyeni



Ellerimi ne zaman yıkamalıyım?

- Öksürdükten veya hapşırdıktan sonra
- Hastalara bakım yaparken
- Gıdaların hazırlığı öncesinde, esnasında ve sonrasında
- Öğünlerden önce
- Tuvalet sonrası
- Eller kirli olduğunda
- Hayvanlara dokunduktan sonra
- Temizlik ve dezenfeksiyon işleri öncesi ve sonrasında
- Oteldeki herkese açık yüzeylere temas sonrası
- Maskenizi çıkardıktan sonra



Yönetim

- Kullanımı kolay antibakteriyel el dezenfektanı ve dispenserler sağlar
- Yeterli miktarda el dezenfektanı ve antibakteriyel sabun ürünlerinin yenilenmesini güvence altına alır



Basılabilir
duvar çizelgesi

ÇALIŞAN GÜVENLİĞİ



Ellerinizi sık sık yıkayınız

Ellerinizi ve kolların maruz kalan bölgelerini Ecolab el sabunu ve ılık suyla iyice yıkayınız. Bunu, bu iş için ayrılan lavabolarda

en az



20 saniye boyunca yapınız.



Ellerinizi dezenfekte ediniz

Durulama gerektirmeyen alkol bazlı Ecolab el dezenfektanlarını kullanınız.



Ağzınızı ve burnunuzu kapatınız

Öksürürken veya hapşırırken, kıvırdığınız dirseğinizin iç kısmını veya mendil kullanınız.



Yakın temastan kaçınınız

Solunum yolu hastalığı semptomları gösteren kişilerden uzak durunuz.

Yeni koronavirüs hakkında bilgi edininiz.

Eğitsel & prosedürel bilgilere erişiniz. Yerel sağlık yetkililerine ve DSÖ'ye danışınız.



Yeni koronavirüsün bulaştığı kişiler, semptomları sona erinceye dek **yemek hazırlığı veya içecek servisi yapmamalıdır.**

!

Karantina konusunda yerel tıbbi tavsiyelere uyunuz

Çalışanlarınızı teşvik ediniz:

- Hasta olurlarsa evde kalmalı veya doktora gitmelidirler
- Etkilenen yerleri temizlemeli ve dezenfekte etmelidirler



UNUTMAYINIZ: Hastaların en fazla bulaştırıcı oldukları dönem, **hastalığın ilk üç günüdür.**

Basılabilir duvar çizelgesi

BASILABİLİR DUVAR ÇİZELGELERİ



HER ZAMAN DOĞRU KİŞİSEL KORUYUCU EKİPMAN KULLANINIZ



- **Kimyasala dayanıklı manşetli eldiven** (Lütfen güvenlik veri sayfalarına uyunuz).
- Çapraz kontaminasyonu önlemek için, her odadan sonra, uygun bir alkol bazlı el dezenfektanı ile eldivenleri dezenfekte ediniz.



- **Normal Ağız Burun Koruması – gerekiyorsa**
- COVID-19 ile kontamine olduğundan şüphelenilen yüzeylerle veya hasta kişilerle temas durumunda (**Koruma sınıfı FFP2 veya FFP3**)



- COVID-19 ile kontamine olduğundan şüphelenilen yüzeylerle veya hasta kişilerle temas durumunda, kullan-at önlük kullanınız.
- Kullan-at giysileri, **odayı terk etmeden önce** kapalı bir hazneye atınız.



- Konsantre ürünlerle çalışırken, yüzünüze sıkıca oturan koruyucu gözlük kullanınız – **gerekiyorsa** (ör. dozaj ünitesinde boş hazneleri değiştirirken, kontamine yüzeylerle çalışırken)

Ülkeye özgü yerel mevzuata / yasal gerekliliklere her zaman uyunuz

EL YIKAMA TEKNIĐİ



Bir elin avuç içine, yeterli miktarda ürün uygulayın.



İki elin avuçlarını birbirine sürterek köpürtün.



Parmakları birbirine geçirerek, köpüğü her iki elin üst kısmına yayın.



Avuçları, bir de parmaklar birbirine geçmiş şekilde ovalayın.



İki eli parmaklarından kavrayın ve yanlara doğru ileri geri ovalayın.



Her bir baş parmağı, diğer elin içiyle sıkıca tutarak döndürün.



Parmakları diğer elin avucuna bastırarak döndürün.



Elleri suyla durulayın.



Elleri kâğıt havluyla iyice kurulayın.



Musluğu kâğıt havluyla kapatın.



Elleriniz artık güvenli.

EL OVALAMA TEKNİĞİ



Ellerden birinin avucuna, tüm yüzeyleri kaplayacak şekilde dezenfektan uygulayın.



İki avucu birbirine sürterek, ellerin tamamına dağıtın.



Parmakları birbirine geçirerek, dezenfeksiyon çözeltisini ellerin üst kısmına ve bileklere yayın.



Avuçları, bir de parmaklar birbirine geçmiş şekilde ovalayın.



İki eli parmaklarından kavrayın ve yanlara doğru ileri geri ovalayın.



Her bir baş parmağı, diğer elin içiyle sıkıca tutarak döndürün.



Parmakları, diğer elin avucuna bastırarak döndürün.

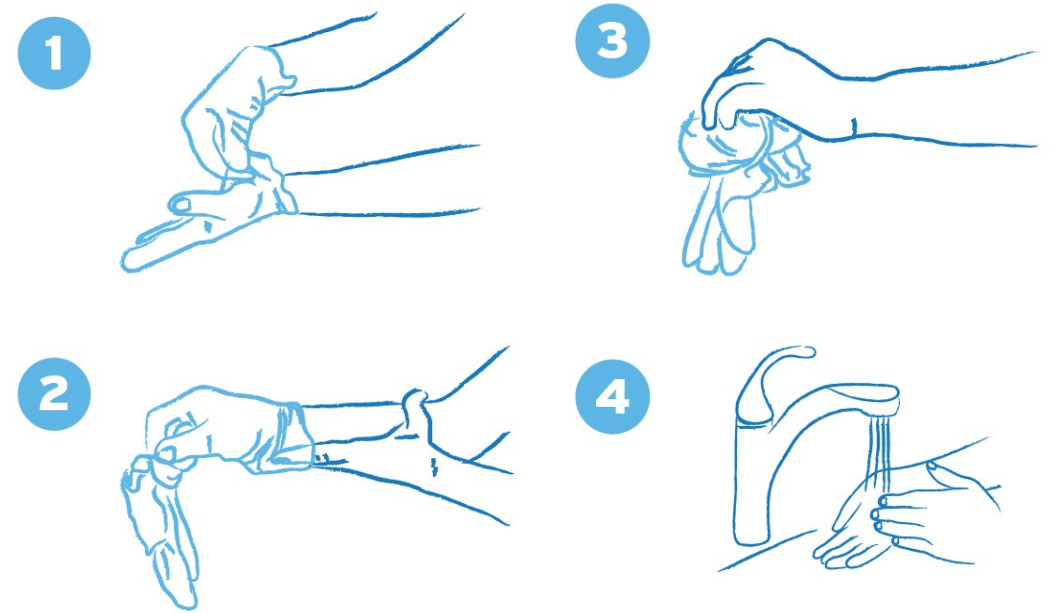
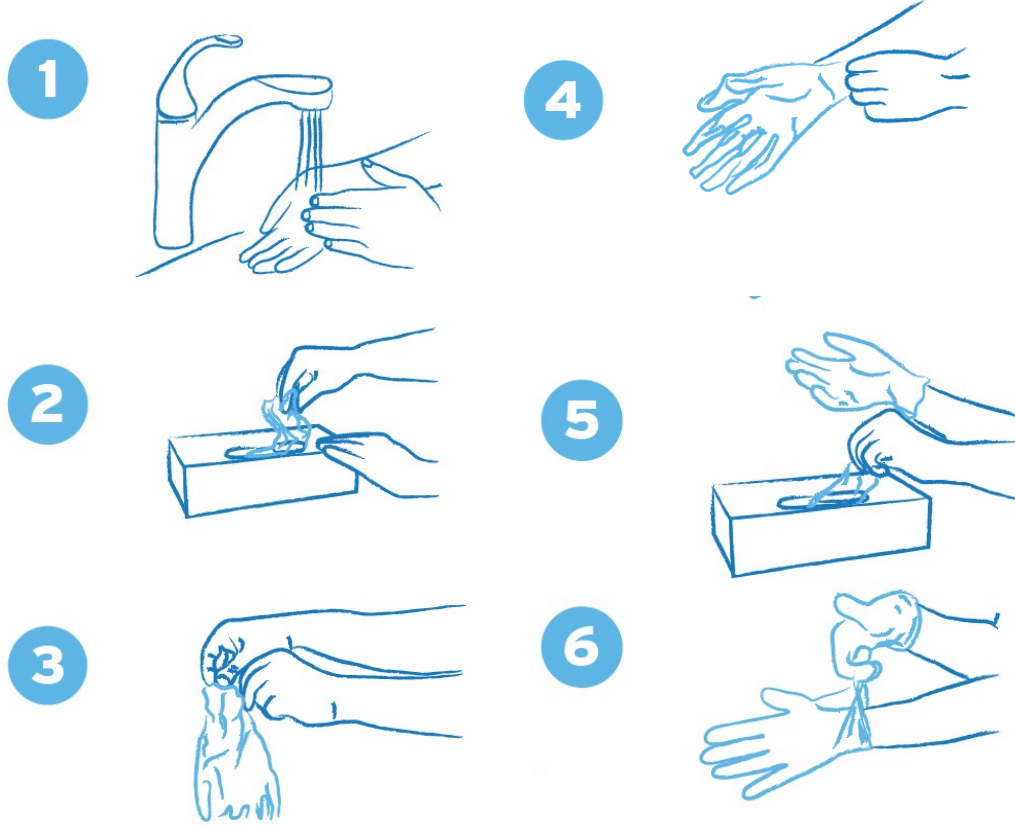


Kurudukları anda, elleriniz güvenlidir.

DOĞRU EL DİVEN KULLANIMI

Steril olmayan eldivenler nasıl **TAKILIR**

Steril olmayan eldivenler nasıl **ÇIKARILIR**



YENİDEN AÇILIŞA HAZIRLIK



YENİDEN AÇILIŞA HAZIRLIK

Envanter Kontrol Listesi

Kişisel Güvenlik envanter kontrol listesi

Kişisel koruyucu ekipman (KKE):

- Maskeler (gerektiği durumlarda) ☐
- Kullan-at eldivenler ☐
- Galoş ☐
- Koruyucu giysiler ☐

El hijyeni:

- El sabunu ☐
- Kullan-at el dezenfektanı ☐

Diğer:

- Ateş ölçme ekipmanı ☐

Çevre Güvenliği envanter kontrol listesi

Temizlik & dezenfeksiyon ürünleri:

- Genel yüzeyler için dezenfektan ürünler ☐
- Gıda temas yüzeyleri için dezenfektanlar ☐
- Temizlik ve dezenfeksiyon araçları ☐
- Kapaklı çöp kutuları ☐
- Ağzı bağlanabilir çöp torbaları ☐
- El dezenfeksiyon istasyonları ☐

Ürün listesi için lütfen tıklayınız:



YENİDEN AÇILIŞA HAZIRLIK

Dezenfeksiyonun Önemi

Koronavirüsle etkin şekilde mücadele edebilmek için, sadece tescilli dezenfeksiyon ürünleri kullandığınızdan emin olunuz.



İyi Haber

Koronavirüs, küçük bir zarflı virüstür. Zarflı virüsler dezenfektanlara karşı en az direnç gösterenlerdir. Yani, **yüzeylerdeki koronavirüsleri öldürmek için dezenfektanlar etkin şekilde kullanılabilir.**



SIK DOKUNULAN YERLER



ORTAK ALANLAR

- Kapı kolları, itme kolları ve korkuluklar
- Telefonlar ve arama tuşları
- Sandalyeler, kolçaklar ve tabureler
- Kahve ve diğer içecek istasyonları
- Ödeme/otomat makineleri & Buz makineleri
- Al & Götür / Perakende Alanları
- Çöp tenekesi kapakları
- Dokunmatik ekranlar
- Asansörler
- Bankolar / masalar (Bar, Resepsiyon, İş Merkezi, Davet masası, Vale masası, vs.)
- Su fışkiyeleri



TUVALETLER

- Kapı kolları, itme kolları ve korkuluklar
- Musluklar, sifon kolları
- Dispenser kolları, itme kolları
- Bebek bezi değiştirme masaları
- Çöp tenekesi kapakları



MİSAFİR ODALARI

- Kapı ve pencere kolları & kilitleri
- Masa, sandalye ve lambalar
- Çekmece ve perde kulpları
- Düğmeler & kontrol panelleri
- Telefonlar
- Mini barlar
- Yardımcı malzemeler
- Bardaklar, tabaklar, çatal-bıçaklar
- Çöp tenekesi kapakları
- Ütüler, ütü masaları, askılar ve valiz rafları
- Emanet kasaları
- Musluklar, duş ve sifon tutma yerleri
- Sabun, krem vs. şişeleri

SIK DOKUNULAN YERLER



YİYECEK & İÇECEK / MUTFAK

- Kapı kolları, itme kolları ve korkuluklar
- Kapı tokmakları & ekipmanların çalıştırma düğmeleri
- Sebil kulpları (ör. içecek makineleri)
- Buz kaşıkları / kepçeleri
- Buzdolabı ve dondurucu kulpları
- Üçlü tanklar & paspas kovaları
- Lavabo / küvet muslukları
- Sabun dispenseri düğmeleri
- Kâğıt havlu dispenseri düğmeleri
- Çöp tenekesi kapakları
- Temizlik araçları & Bilgisayarlar



GOLF, SPA & FITNESS

- Kapı kolları, itme kolları ve korkuluklar
- Telefonlar
- Masalar, sandalyeler, tabureler
- İçecek istasyonları
- Ödeme/otomat makineleri & Buz makineleri
- Perakende Alanları
- Çöp tenekesi kapakları
- Bankolar & Masalar
- Sauna & Islak alanlar
- Spor Ekipmanı
- Golf sopaları & arabaları (bagiler)
- Soyunma odaları & Tuvaletler



MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

- Kapı kolları, itme kolları ve korkuluklar
- Kapı tokmakları & ekipmanların çalıştırma düğmeleri
- Asansör iniş/biniş alanları
- Koridorlar
- Ofisler
- Depo alanları
- Işık düğmeleri ve kontrolleri
- Yükleme alanı
- Personel tesisleri & Personel konaklama yerleri

YENİDEN AÇILIŞA HAZIRLIK

Su Konusundaki Hususlar

Kapanış öncesinde neleri dikkate almalıyım?

- Sıcaklık ve nem kontrolünü idame ettirebilmek için ısıtma, havalandırma ve iklimleme sistemlerini kapatmayınız. Bu sistemlerin çalışması gerekli görülüyorsa soğutma kulesi, soğutucular, ısı eşanjörleri ve ilgili borular drene edilmelidir.
- Su ısıtıcıları, belirlenmiş sıcaklıklarında tutunuz.
- Mümkünse, kapanış süresince durgun suyu en aza indirmek için tüm sıcak ve soğuk su tesisatında (ör. duşlar & musluklar) haftalık olarak sifonlama yapınız.
- Bulaşık makineleri, buz makineleri, kahve makineleri vb. ekipmana giden su tedarik bağlantılarını kesiniz.

Fıskiyeler: Dekoratif fıskiyeler veya su sistemleri uzun süreyle kapalı tutulduklarında, tekrar çalıştırılmaları öncesinde sisteme kimyasal şok uygulanması gerekebilir. Su arıtımı normal işletim sınırları dahilinde ve kararlı bir hale gelinceye dek, herhangi birinin bu sistemlerden buğu veya buhar soluması ihtimalini önlemeye dikkat edilmelidir.

Yerel Mevzuata ve Otelinizin Marka Standartlarına uyunuz

Yeniden açılışa neleri dikkate almalıyım?

- **Su bağlantısı bulunan tüm makineler ve ekipman** (ör. bulaşık makineleri, dozaj sistemleri, buzdolapları) derinlemesine temizlenmelidir.
- **Bulaşık makineleri:** Bölmeler ile yıkama ve durulama kolları temizlenmeli, gerekiyorsa kireç çözdürme yapılmalıdır. Makineye normal seviyede su doldurunuz.
 - Tezgâh altı makineler: İçi boş halde 3 dk. çalıştırınız.
 - Konveyör tip makineler: İçi boş halde 10 dk. çalıştırınız.
- **Çamaşır makineleri:** En yüksek sıcaklığa sahip yıkama programını seçiniz ve gerekiyorsa, deterjan ekleyiniz veya ağartıcı içeren bir çamaşır tozu seçiniz.
- **Musluklar ve duşlar:** 5 dakika boyunca soğuk ve sıcak suyu akıtınız.
- **Ekipman:**
 - Buz Makineleri: Bir parti buz yapınız ve bu partiyi atınız.
 - Kahve Makineleri: Giriş borularını dezenfekte ediniz ve çalıştırmadan önce yeni filtreler takınız.
 - Gıdaya Temas Eden Ekipman: Derinlemesine temizleyiniz ve gerekiyorsa dezenfekte ediniz.

ODA OPERASYONLARI



ODA OPERASYONLARI ALANLARI

Her Alan için Ayrıntılı Temizlik Yönergeleri

ORTAK ALANLAR:

- ▲ Genel Yönergeler
- ▲ Giriş & Lobi
- ▲ Koridor
- ▲ Asansör
- ▲ Ulaşım Araçları
- ▲ Basılabilir Duvar Çizelgeleri

ORTAK TUVALETLER:

- ▲ Genel Yönergeler
- ▲ Aynalar & Cam Yüzeyler
- ▲ Bölmeler & Duvarlar
- ▲ Sert Yüzeyler (ör. Tezgâh & Lavabo)
- ▲ Zeminler
- ▲ Klozetler & Pisuvarlar

MİSAFİR ODALARI:

- ▲ Genel Yönergeler
- ▲ Değerlendirme & Hazırlık
- ▲ Toz Temizliği
- ▲ Misafir Odası Yatakları
- ▲ Misafir Banyosu Temizliği
- ▲ HVAC Denetimi

ORTAK ALANLAR

Genel Yönergeler

Ürün önerileri

Hangi ürünlere ihtiyacınız var?

- Temizleyici Dezenfektanlar
- Çok Amaçlı Temizleyici
- Zemin Temizleyici

Hangi araçlara ihtiyacınız var?

Kullan-at bezler, makrofiber bez (mavi), yeniden doldurulabilir sprey şişesi, köpüklü sprey başlığı, kova, ıslak zemin uyarı tabelası

Gerekli ekipman:

Giriş Alanlarında Dezenfektan Jel Dispenseri

➤ Sık Dokunulan Yerler

- ☐ Kapı Kolları/tokmaklar, itme kolları & Korkuluklar
- ☐ Cam ve diğer yüzeyler
- ☐ Asansör düğmeleri (kabin içi ve dışı)
- ☐ Bilgisayar / POS Ekranları & Yazıcılar
- ☐ Merdiven, yürüyen merdiven ve merdiven boşluğu korkulukları
- ☐ Resepsiyon Bankosu, Karşılama görevlisi / Vale standı & Danışma Bankoları
- ☐ Masalar, sandalyeler / kolçaklar & tabureler
- ☐ Misafir koridorlarındaki ortak buz makineleri

Ürün bilgileri için lütfen tıklayınız:



COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

Ortak alanlarda temizlik/dezenfeksiyon sıklığını, tavsiye edilen dezenfektan ürünle en az 2 saatte bir yapılacak şekilde artırınız.

ORTAK ALANLAR

Giriş ve Lobi



Kontrol Listesi:

*Eksiksiz kullanım talimatları için ürün etiketlerine bakınız.

- Çalışma alanı uyarı tabelasını yerleştiriniz. ☐
- Yerlerdeki çöpleri temizleyiniz. ☐
- Çöp tenekelerini / küllükleri boşaltınız ve gerekiyorsa çöp poşetlerini değiştiriniz. ☐
- Dış kısımlarını siliniz.
- Sık dokunulan yüzeyleri ve diğer sert yüzeyleri silerek temizleyip, gerektiği şekilde dezenfekte ediniz. ☐
- Gerekiyorsa cam yüzeyleri ve pencereleri silerek temizleyiniz. ☐
- Bankoları temizleyiniz. ☐
- Bilgisayar/POS ekranlarını ve yazıcıları temizleyiniz. ☐
- Tüm ortak telefonları ve dokunmatik ekranları temizleyiniz. ☐
- Tüm el dezenfektanı dispenserlerini kontrol ediniz ve gerekiyorsa doldurunuz. ☐
- Masa, sandalye, kolçak ve tabureler. ☐
- Valiz çekme arabalarını temizleyiniz. ☐
- Elektrikli arabaların şarj istasyonlarını (varsa) temizleyiniz. ☐

ORTAK ALANLAR

Koridorlar



Kontrol Listesi:

* Eksiksiz kullanım talimatları için ürün etiketlerine bakınız.

- Çalışma alanı uyarı tabelasını yerleştiriniz. ☐
- Yerlerdeki çöpleri temizleyiniz. ☐
- Çöp tenekelerini boşaltınız ve gerekiyorsa çöp poşetlerini değiştiriniz. Dış kısımlarını siliniz. ☐
- Sık dokunulan yüzeyleri ve diğer sert yüzeyleri silerek temizleyip, gerektiği şekilde dezenfekte ediniz (duvarlar, ışık düğmeleri, kapı kolları, vs. için nokta temizlik yapınız). ☐
- Cam yüzeyleri ve pencereleri temizleyiniz (küçük ve büyük yüzey alanları). ☐
- El dezenfektanı dispenserlerini kontrol ediniz ve gerekiyorsa doldurunuz. ☐
- Gerekiyorsa, halı ve sert zeminleri süpürünüz. ☐
- Ortak kullanılan telefonları temizleyiniz. ☐
- Misafir koridorlarındaki Ortak Buz Makineleri. ☐
- Misafir Çamaşırhane Tesisleri Ortak Alanları (ör. ütü odası). ☐
- Yangın Güvenliği ekipmanının düzenli olarak temizleyiniz. ☐

ORTAK ALANLAR

Asansörler



Kontrol Listesi:

* Eksiksiz kullanım talimatları için ürün etiketlerine bakınız.

- Sık dokunulan yüzeyleri ve diğer sert yüzeyleri silerek temizleyip, gerektiği şekilde dezenfekte ediniz (asansör düğmeleri, cam yüzeyler).
- Cam yüzeyleri temizleyiniz (aynalar).
- Gerekliyse, halı ve sert zeminleri süpürünüz.



Temizlik ve dezenfeksiyon önerileri

Koronavirüsü bulaştırmanın en yaygın şekli öksürük, hapşırık ve konuşma esnasında havaya saçılan damlacıklardır. Mobilyalar ve kollar/kulplar gibi yüzeylerin dezenfekte edilmesi, etkili bir enfeksiyon kontrol programının önemli bir parçasıdır. Düzenli ortak temasa maruz kalan yüzeyler sık sık temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

ORTAK ALANLAR

Ulaşım Araçları



Kontrol Listesi:

* Eksiksiz kullanım talimatları için ürün etiketlerine bakınız.

- Yerlerdeki çöpleri temizleyiniz. ☐
- Çöp tenekelerini / küllükleri boşaltınız ve gerekiyorsa çöp poşetlerini değiştiriniz. Dış kısımlarını siliniz. ☐
- Sık dokunulan yüzeyleri ve diğer sert yüzeyleri silerek temizleyip, gerektiği şekilde dezenfekte ediniz (kapı kolları/tokmaklar vs.). ☐
- Şoför alanını temizleyiniz (direksiyon vs.). ☐
- Gerekliyse cam yüzeyleri ve pencereleri silerek temizleyiniz. ☐
- Masalar, kolçaklar ve oturma yerleri. ☐
- Valiz koyma kabinlerini temizleyiniz. ☐
- Cep telefonu şarj istasyonunu temizleyiniz. ☐

COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

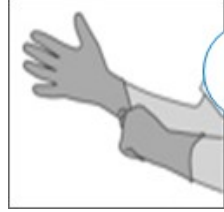
Tüm alanların temizlendiğinden ve dezenfekte edildiğinden emin olunuz
Havlular, bardaklar ve gıda ürünleri her misafirden sonra veya en az her 24 saatte bir değiştirilmelidir

BASILABİLİR DUVAR ÇİZELGELERİ



ORTAK ALANLAR

Sert Yüzeyler



1

Koruyucu eldiven takınız.



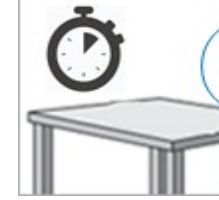
2

Dezenfekte edilecek olan kirli yerlere ön temizlik yapınız.



3

Kapı kolları, ışık düğmeleri, musluklar, banko üstleri, sandalyeler, masalar, kolçaklar gibi sık dokunulan yerlere ürünü uygulayınız.



4

Yüzeyleri, ürün etiketinde belirtilen süre boyunca ıslak bırakınız.



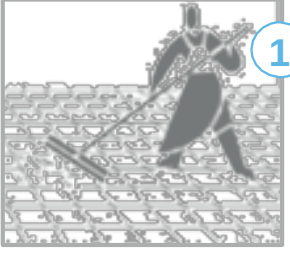
5

Yüzeyleri siliniz veya kurumaya bırakınız.

COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:
Ortak alanlarda temizlik/dezenfeksiyon sıklığını, tavsiye edilen dezenfektan ürünle en az 2 saatte bir yapılacak şekilde artırınız.

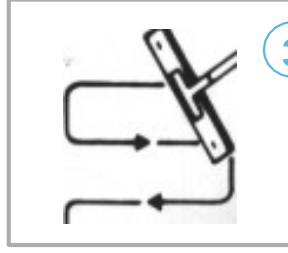
ORTAK ALANLAR

Günlük Zemin Temizliği



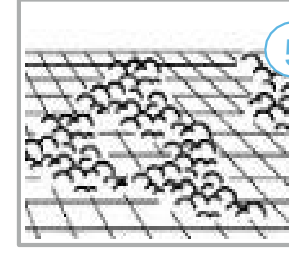
1

Yoğun/dağınık pislikleri uzaklaştırmak amacıyla, özellikle elektrikli aletlerin altına ön temizlik yapınız. Girişe uyarı tabelaları yerleştiriniz.



3

Paspas kullanarak, çözeltiyi zemine uygulayınız. Yerleri 8 şeklinde hareketle paspaslayınız.



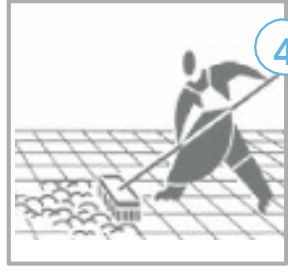
5

Kirleri/yağları paspasla temizleyiniz.



2

Kovayı soğuk suyla ve ürün etiketinde belirtildiği şekilde **Zemin Temizleyici** ile doldurunuz.



4

Ağır kirlerde zemini kabarmaya bırakınız ve/veya güverte fırçası kullanınız.



6

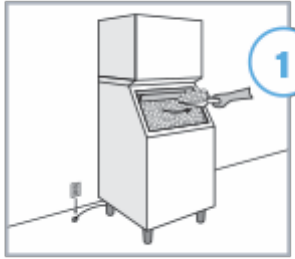
Suyun fazlasını paspas veya çekçek ile alınız ve kurumaya bırakınız.

COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

Ortak alanlarda temizlik/dezenfeksiyon sıklığını, tavsiye edilen dezenfektan ürünle en az 2 saatte bir yapılacak şekilde artırınız.

ORTAK ALANLAR

Buz Makineleri



1 Makinenin fişini çekiniz. Tüm buzı alınız ve atınız.



2 Ünitenin iç kısmını **Elde Yıkama Deterjanı** ile temizleyiniz. Çözeltiyi, ürün etiketinde belirtilen süreyle yüzeyde bırakınız. Kutu dibi, köşeler, kapaklar, conta, menteşe ve mandallara özellikle dikkat ediniz. Birikmiş tortuları naylon fırça veya kazıcıyla temizleyiniz.



3 Temiz bir havluyla sildikten sonra, temiz suyla iyice durulayınız.



Temizlik İşlemi

4 Dış kısmı temizlemek için **Çok Amaçlı Temizleyici** çözeltisini kullanınız.



Dezenfekte İşlemi

İç yüzeylere, tepsinin dışına ve kapağa **Dezenfeksiyon Çözeltisi** püskürterek, ürün etiketinde belirtilen süreyle beklemeye bırakınız. Kurumasını bekleyiniz. Durulamayınız. Makinenin fişini takınız. Makineyi taze, yeni buzla doldurunuz.

Not:

Bu prosedürler sadece buz kutuları için geçerlidir. Buz yapıcıların temizliğine ilişkin yönergeler için lütfen OEM (orijinal üretici) kılavuzuna bakınız.

ORTAK ALANLAR

Çöpler



1

Koruyucu eldiven takınız. Çöp arabasının içine uygun boyutta çöp torbası takınız.



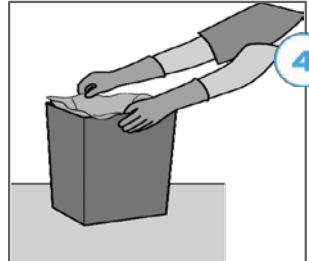
2

Çöpleri toplayınız. Çöp arabasını yakınıınızda tutarak, koridorlarda tıkanma yaratmayınız.



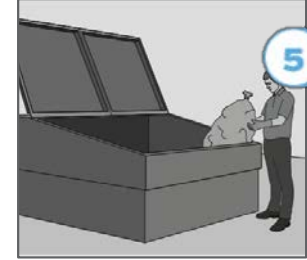
3

Çöp tenekesini boşaltınız ve dış kısmını **Dezenfektan Temizleyici** ile siliniz.



4

Yiyecek veya sıvı bir şeyler atılmışsa, torbayı değiştiriniz.



5

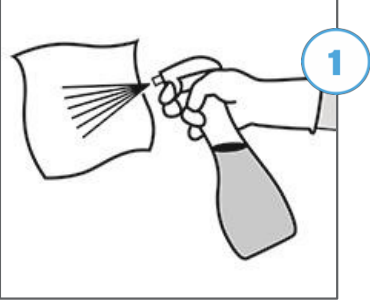
Çöp arabasını, ana çöp alanına boşaltınız.

COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

Ortak alanlarda temizlik/dezenfeksiyon sıklığını, tavsiye edilen dezenfektan ürünle en az 2 saatte bir yapılacak şekilde artırınız.

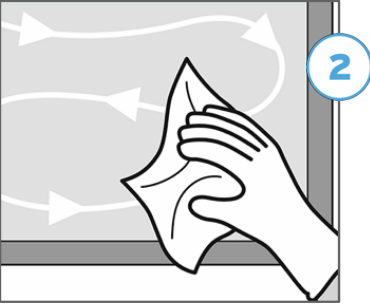
ORTAK ALANLAR

Aynalar & Camlar



Temiz bir beze **Cam Temizleyici** püskürtünüz. Temizleme çözeltisini doğrudan ayna üzerine PÜSKÜRTMEYİNİZ.

NOT: İz kalma ihtimalini en aza indirmek için, yumuşatıcıyla muamele görmüş bezleri kullanmayınız.

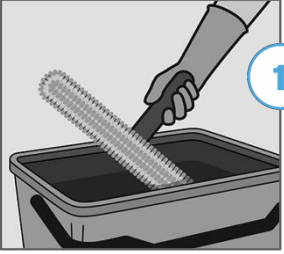


Üstten başlayınız ve bezi soldan sağa doğru hareket ettirip çevirerek yüzeyi siliniz. Yüzey kuruyana ve iz kalmayana dek devam ediniz.

COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:
Ortak alanlarda temizlik/dezenfeksiyon sıklığını, tavsiye edilen dezenfektan ürünle en az 2 saatte bir yapılacak şekilde artırınız.

ORTAK ALANLAR

Büyük Cam Yüzeyler



1

Cam sileceğini **Cam Temizleyici** içine daldırınız ve pencereye uygulayınız.



2

Yüzeyi, tamamen temizlik çözeltisiyle kaplanana dek, yukarıdan aşağıya doğru siliniz.



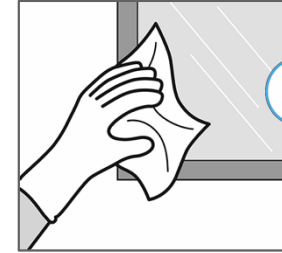
3

Üstten başlayarak, çekçeği cam boyunca soldan sağa doğru sürükleyerek temizlik çözeltisini temizleyiniz. Cam kuruyana ve hiç iz kalamayana dek devam ediniz.



4

En altta toplanan çözeltiyi temizlik beziyle alınız.



5

Noktasal temizlik düzeltmeleri için, temizlik çözeltisini temiz bir beze püskürtünüz ve kurulayarak temizleyiniz.

COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

Ortak alanlarda temizlik/dezenfeksiyon sıklığını, tavsiye edilen dezenfektan ürünle en az 2 saatte bir yapılacak şekilde artırınız.

TUVALETLER



TUVALETLER

Genel Yönergeler

Ürün önerileri

Hangi ürünlere ihtiyacınız var?

- Temizlik Dezenfektanları
- Zemin Temizleyici
- Cam Temizleyici
- Banyo Temizleyici
- Paslanmaz Çelik Temizleyici
- Klozet Temizleyici

Hangi araçlara ihtiyacınız var?

Kullan-at bezler, makrofiber bez (yeşil, kırmızı ve sarı), yeniden doldurulabilir sprey şişesi, paspas & paspas kovası, ıslak zemin uyarı tabelası

COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:
Ortak alanlarda temizlik/dezenfeksiyon sıklığını, tavsiye edilen dezenfektan ürünle en az 2 saatte bir yapılacak şekilde artırınız.

➤ Sık Dokunulan Nesneler

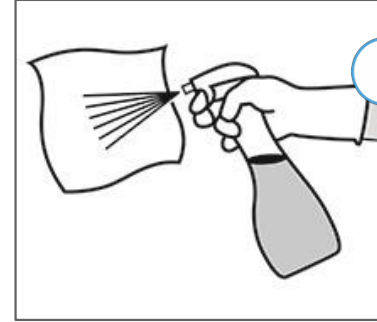
- ❑ Giriş kapısı kolları / tokmakları, itme kolları & Korkuluklar
- ❑ Dispenser ağızlıkları
- ❑ Lavabo muslukları & kolları
- ❑ Sabun dispenserı basma yeri
- ❑ Varsa, el kurutucu(lar)
- ❑ Bölme kapılarının kilitleri ve klozet kolları
- ❑ Çöp haznesinin dokunulan yerleri
- ❑ Klozet ve pisuvar yüzeyleri
- ❑ Kadınlara yönelik ürünlerin koyulduğu tüm yerler
- ❑ Bebek bezi değiştirme alanı – kollar, yüzeyler (iç & dış)
- ❑ Engelli tuvaletlerindeki acil durum düğmeleri

Ürün bilgileri için lütfen tıklayınız:



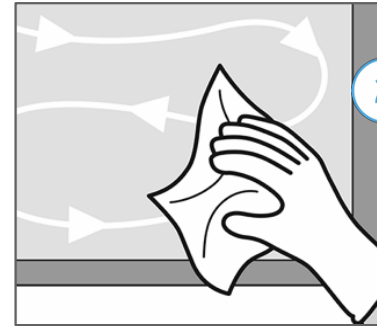
TUVALETLER

Aynalar ve Cam Yüzeyler



Temiz bir beze **Cam Temizleyici** püskürtünüz. Temizleme çözeltisini doğrudan aynaya PÜSKÜRTMEYİNİZ.

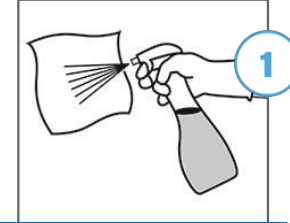
NOT: İz kalma ihtimalini en aza indirmek için, yumuşatıcıyla muamele görmüş bezleri kullanmayınız.



Üstten başlayınız ve bezi soldan sağa doğru hareket ettirip çevirerek yüzeyi siliniz. Yüzey kuruyana ve iz kalmayana dek devam ediniz.

TUVALETLER

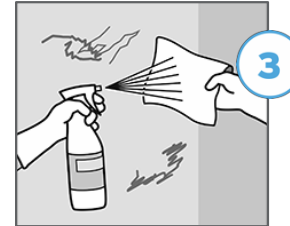
Bölmeler & Duvarlar



Temizlik İşlemi



Dezenfekte İşlemi



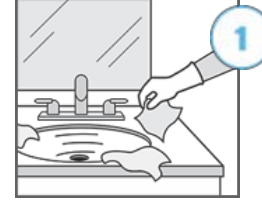
Temizlik bezine **Çok Amaçlı Temizleyici** püskürterek bölmeleri, kapıları ve tuvalet duvarlarını siliniz (zeminden başlayarak ortalama kol boyu yüksekliğine dek – 61 cm). Ürün etiketinde belirtilen süreyle yüzeyde bırakınız.

Zor yüzeylerde noktasal temizlik yapınız. Beze **Dezenfeksiyon Çözeltisi** püskürterek, gerektiği şekilde döndürünüz. Ürün etiketinde belirtilen süreyle yüzeyde bırakınız.

Duvarlarda yazı olup olmadığını kontrol ediniz ve varsa bezle temizleyiniz. Boya veya tamirat gereken alanları amirimize rapor ediniz.

TUVALETLER

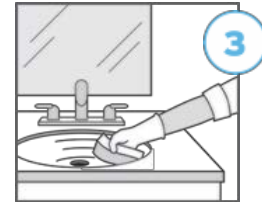
Sert Yüzeyler (Tezgâh & Lavabo)



1 Koruyucu eldiven takınız. Lavabo çevresindeki çöpleri alınız.



2 Lavabolara ve tezgâh üstlerine –musluklar, kollar, sabun ve kâğıt havlu dispenserleri ile bebek bezi değiştirme alanı dâhil- **Banyo Temizleyici** püskürtünüz.



3 Aşındırıcı olmayan bir temizlik süngeri veya uygun renk koduna sahip mikrofiber bez (sarı) ile yüzeyleri ovunuz.



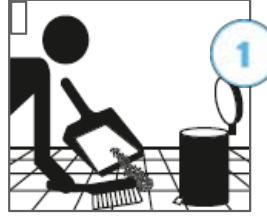
4 Dezenfeksiyon için, yüzeylere, ürün etiketinde belirtildiği şekilde **Dezenfeksiyon Çözeltisi** püskürtünüz ve ürün etiketinde belirtilen süreyle bekleyiniz. Musluk bataryaları gibi sık dokunulan yüzeylerin tamamını temizlediğinizden emin olunuz.

Temizlik İşlemi

Dezenfekte İşlemi

TUVALETLER

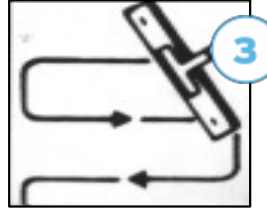
Zemin (Taş/Karo/Mozaik/Vinil)



Girişlere uyarı tabelaları yerleştiriniz. Yoğun/dağınık pislikleri uzaklaştırmak amacıyla, özellikle eşyaların altına ön temizlik yapınız.



Paspası temizlik çözeltisine batırınız ve paspasın damlatmaması için güzelce suyunu sıkınız.



Birbiri üzerinden geçecek "8 şekli" hareketiyle paspaslama yapınız. Tüm zemin temizlenene dek devam ediniz.



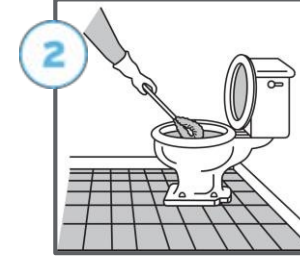
Suyun fazlasını alınız. Kirlenmiş temizlik çözeltisini paspas lavabosuna boşaltınız. Paspasla kurulama yapınız.

TUVALETLER

Klozetler & Pisuarlar



Sifonu çekiniz.



Suyu fırçayla tekrar tekrar iterek, su seviyesini azaltınız.



Klozet haznesi, kenarlar ve su çizgisi altına **Hazne Temizleyici** uygulayınız.



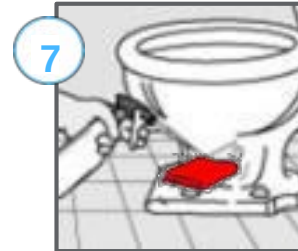
Tüm yüzeyleri kaplamak ve kirleri temizlemek için tuvalet fırçası kullanınız.



Devam etmeden önce 5 dakika bekleyiniz.



Alanı terk etmeden önce sifonu çekiniz.



Mikrofiber beze (kırmızı) **Banyo Temizleyici** püskürtünüz.



Oturma yerine doğru, temizleyici dezenfektanla dış yüzeyleri siliniz.



Durulayınız ve kurumaya bırakınız.

MİSAFİR ODALARI



MİSAFİR ODALARI

Genel Yönergeler

Ürün önerileri

Hangi ürünlere ihtiyacınız var?

- Temizleyici Dezenfektanlar
- Oda Parfümü
- Zemin Temizleyici
- Cam Temizleyici

Hangi araçlara ihtiyacınız var?

Kullan-at bezler, makrofiber bez (yeşil, kırmızı ve sarı), yeniden doldurulabilir sprey şişesi, paspas & paspas kovası, ıslak zemin uyarı tabelası

Gerekli ekipman:

Her bir HSK arabasında görevliler için Dezenfektan Jel bulunmalıdır.

► Sık Dokunulan Nesneler

- ☐ Kapı kolları / tokmakları & itme kolları
- ☐ Cam ve diğer yüzeyler
- ☐ Telefonlar
- ☐ TV uzaktan kumandaları
- ☐ Işık düğmeleri
- ☐ Sandalyeler ve kolçaklar
- ☐ Termostat veya klima kontrolleri
- ☐ Şifonyer kulpları, çekmece içleri, askılıklar, valiz rafları
- ☐ Ütü masası & ütü
- ☐ Kahve makineleri, mikrodalga, buzdolabı
- ☐ Bardaklar & tabaklar
- ☐ Minibar ekipmanı ve çatal-bıçak takımları
- ☐ Kalem ve Yan ürünler
- ☐ Zeminler & halılar
- ☐ Tül ve perdeler için çubuk veya çekme ipleri
- ☐ Emanet kasası
- ☐ Saç kurutma makinesi

Ürün bilgileri için lütfen tıklayınız:



MİSAFİR ODALARI

Değerlendirme & Hazırlık



Not:

Kimyasalları, çalışır durumdaki elektrikli aletlerin üzerine **ASLA** doğrudan püskürtmeyiniz.



1

Halıların üzerinde leke olup olmadığına bakınız.



2

Mobilyalarda (lambalar, perdeler, sandalyeler, vs.) hasar olup olmadığına bakınız.



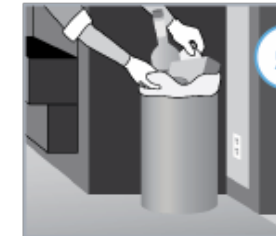
3

Normal olmayan kokuları dikkate alınız. Kokunun kaynağını bulunuz ve mümkünse yok ediniz (duman, gıda, çöp, evcil hayvan pisliği, vücut kokuları, vs.).



4

Odanın dışında yıkanacak olan tüm cam eşyaları ve bulaşıkları alınız.



5

Odadaki çöpleri/pislikleri toplayınız ve atınız.



6

Havluları, gerektiği şekilde alınız.

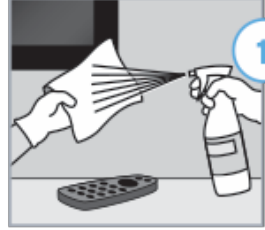
MİSAFİR ODALARI

Toz Temizliği



Not:

Kimyasalları, çalışır durumdaki elektrikli aletlerin üzerine **ASLA** doğrudan püskürtmeyiniz.



1

Beze **Çok Amaçlı Temizleyici** püskürtünüz. Sık dokunulan tüm noktaları (TV, uzaktan kumanda, ışık düğmeleri, kapı kolları, çöp tenekesi, vs.) siliniz.



2

Halıyı elektrikli süpürgeyle temizleyiniz.



3

Sert yüzeyli zeminlerdeki kuru pislikleri temizlemek için fırça süpürge kullanınız. Yassı paspasın ped kısmına **Zemin Temizleyici** püskürtünüz. Odanın arka kısmından başlayıp kapıya doğru ilerleyerek, zemini paspaslayınız. Zemindeki kıl, saç ve ince parçacıkları almak için yapışkanlı silindir kullanınız.



Halılar ve perdeler gibi yumuşak yüzeylere **Oda Parfümü** püskürterek, oda temizliğini tamamlayınız. Odanın arka kısmından başlayıp kapıya doğru ilerleyiniz.

MİSAFİR ODALARI

Misafir Odası: Yataklar



Not:
Yataklar kullanılmamış olsa bile tüm nevresimleri değiştiriniz.



Değiştirilecek olan çarşaf ve nevresimleri çıkartınız.



Şiltelerde tahta kurusu olup olmadığını kontrol ediniz.



Nevresimleri kirletmemek için, temizleri geçirmeden önce **Çok Amaçlı Temizleyici** kullanarak, yatağın üzerine denk gelen yerlerin tozunu alınız.



Temiz nevresimleri geçirerek yatakları yapınız. Yatağın üzerindeki kıl, saç ve ince parçacıkları almak için yapışkanlı silindir kullanınız

MİSAFİR ODALARI

Misafir Banyosu Temizliği



Not:
Kimyasalları, çalışır durumdaki elektrikli aletlerin üzerine **ASLA** doğrudan püskürtmeyiniz.
Kullanılmamış görünen havluları banyodan alınız.



1 Gerektiği şekilde **Banyo Temizleyici** uygulayınız. Duş kabini/küvetin tüm iç kısımlarını ovunuz. Yüzeyi tamamen durulayıp kurulayınız.



2 Beze **Cam Temizleyici** püskürtünüz. Aynaları, hiç iz kalmayınca dek tepeden alta doğru siliniz.



3 Evye ve lavaboyu **Banyo Temizleyici** ile siliniz.



4 Tuvaleti siliniz. Tuvalet fırçası kullanarak, hazne kısmını ovunuz.



Dezenfekte İşlemi

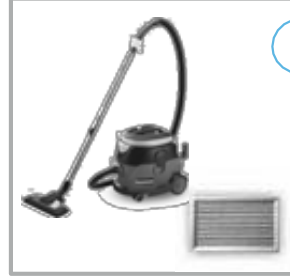
5 Armatürler ve ışık düğmeleri gibi tüm sık dokunulan yerlere, iyi sıkılmış bir bezle **Dezenfeksiyon Çözeltisi** uygulayınız.



6 Banyo havlularını değiştiriniz. Zemine **Zemin Temizleyici** püskürtünüz. İyice siliniz.

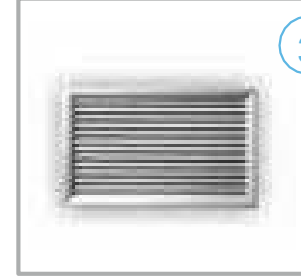
MİSAFİR ODALARI

HVAC Denetimi



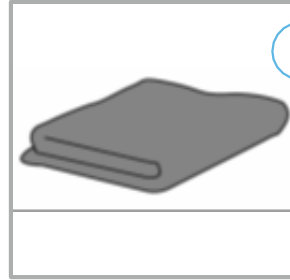
1

Havalandırma menfezini elektrikli süpürgeyle temizleyiniz.



3

Havalandırma menfezini bezle siliniz ve kurumaya bırakınız.



2

Beze **Cam Temizleyici** püskürtünüz.

COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

Filtre kirliyse veya odada COVID-19 pozitif vakalar bulunmuşsa filtreyi değiştiriniz.
Odada/alanda COVID-19 pozitif vakalar bulunmuşsa, tüm FCU dezenfekte edilmelidir.

FITNESS, SPA & GOLF



FITNESS, SPA & GOLF

Her Alan için Ayrıntılı Temizlik Yönergeleri

Fitness, SPA & Golf:

- ▲ Spor Merkezi & Sauna
- ▲ Havuz & SPA (Kaplıca)
- ▲ Golf
- ▲ Çocuk Kulübü / Oyun Alanı
- ▲ Basılabilir Duvar Çizelgeleri

Ürün bilgileri için tıklayınız:



FITNESS, SPA & GOLF

Spor Merkezi & Sauna



COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:
Spor Merkezi ekipmanı her gün 2 saatte bir
ve her kullanımdan sonra,
tescillenmiş yerel dezenfektan ile silinmelidir.

Kontrol Listesi:

* Eksiksiz kullanım talimatları için ürün etiketlerine bakınız.

- Çalışma alanı uyarı tabelasını yerleştiriniz. ☐
- Yerlerdeki çöpleri temizleyiniz. ☐
- Çöp tenekelerini boşaltınız ve gerekiyorsa çöp poşetlerini değiştiriniz. Çöp tenekelerinin dış kısımlarını siliniz. ☐
- Sık dokunulan yüzeyleri ve diğer sert yüzeyleri silerek temizleyiniz (spor salonu ekipmanı & makineleri, kapı kolları & itme kolları, ışık düğmeleri, uzaktan kumandalar, su sebili, dispenserler, ahşap banklar, vs.). ☐
- Yer matlarını dezenfekte ediniz. ☐
- Her kullanımdan sonra ekipmanı ve araçları dezenfekte ediniz. ☐
- İkramları kaldırınız (meyveler, kitaplar, dergiler, vs.). ☐
- Cam yüzeyleri temizleyiniz (aynalar). ☐
- Gerekiyorsa, halı ve sert zeminleri süpürünüz. ☐

FITNESS, SPA & GOLF

Havuz & Kaplıca



COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:
Havuz ve Kaplıca her gün 2 saatte bir,
yerel olarak onaylanmış dezenfektanla silinmelidir.

Kontrol Listesi:

*Eksiksiz kullanım talimatları için ürün etiketlerine bakınız.

- Çalışma alanı uyarı tabelasını yerleştiriniz. ☐
- Yerlerdeki çöpleri temizleyiniz. ☐
- Çöp tenekelerini boşaltınız ve gerekiyorsa çöp poşetlerini değiştiriniz. Çöp tenekelerinin dış kısımlarını siliniz. ☐
- Sık dokunulan yüzeyleri ve diğer sert yüzeyleri silerek temizleyip, gerektiği şekilde dezenfekte ediniz (kapı kolları, itme kolları, eşikler ve korkuluklar, masalar ve sandalyeler, çöp kutuları). ☐
- Zeminleri temizleyiniz. ☐
- CDC yönergelerine göre, COVID-19'un havuz ve kaplıca kullanımı yoluyla insanlara bulaştığını gösteren hiçbir kanıt bulunmamaktadır. Soğuk ve sıcak su havuzlarının düzgün işletimi, bakımı ve **dezenfeksiyonu** (ör. klor ve brom ile) COVID-19'a yol açan virüsü yok edecek veya etkisiz hale getirecektir.
- Kimyasal tedarikçinizce önerildiği şekilde, standart işletme prosedürlerini izleyiniz.



FITNESS, SPA & GOLF

Golf



Kontrol Listesi:

*Eksiksiz kullanım talimatları için ürün etiketlerine bakınız.

- Çalışma alanı uyarı tabelasını yerleştiriniz. ☐
- Yerlerdeki çöpleri temizleyiniz. ☐
- Çöp tenekelerini boşaltınız ve gerekiyorsa çöp poşetlerini değiştiriniz. Çöp tenekelerinin dış kısımlarını siliniz. ☐
- Sık dokunulan yüzeyleri ve diğer sert yüzeyleri silerek temizleyip, gerektiği şekilde dezenfekte ediniz (golf sopaları ve topları, kapı kolları, itme kolları, eşikler ve korkuluklar, masalar ve sandalyeler, kovalar, vs.). ☐

COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

Tüm alanların temizlenip dezenfekte edildiğinden emin olunuz.

Her kullanımdan sonra veya en az 24 saate bir havlular değiştirilmeli ve ekipman dezenfekte edilmelidir

FITNESS, SPA & GOLF

Çocuk Kulübü / Oyun Alanı



En az 24 saatte bir dezenfeksiyonu şart koşunuz.

Açılış ve operasyonlar konusunda lütfen devlet mevzuatına uyunuz.

Kontrol Listesi:

*Eksiksiz kullanım talimatları için ürün etiketlerine bakınız.

- Çalışma alanı uyarı tabelasını yerleştiriniz. ☐
- Yerlerdeki çöpleri temizleyiniz. ☐
- Çöp tenekelerini boşaltınız ve gerekiyorsa çöp poşetlerini değiştiriniz. Çöp tenekelerinin dış kısımlarını siliniz. ☐
- Sık dokunulan yüzeyleri ve diğer sert yüzeyleri silerek temizleyip, gerektiği şekilde dezenfekte ediniz ☐
- Cam yüzeyleri ve pencereleri temizleyiniz (büyük ve küçük yüzey alanları). ☐
- El dezenfektanı dispenserlerini kontrol ediniz ve gerekiyorsa doldurunuz. ☐
- Gerekliyse, halı ve sert zeminleri süpürünüz. ☐

* **Gıdaya Temas Eden Yüzeyler:** Karma kullanımlı masalar, mama sandalyeleri, gıda hazırlanan yüzeyler, yeme içme gereçleri, plastik parçılı oyuncaklar, emzikler.

Gıdaya Temas Etmeyen Yüzeyler: Kapı kolları ve dolap kulpları, ışık düğmeleri, su sebilleri, bilgisayar klavyeleri, bez değiştirme masaları, lazımlıklar, sandalyeler, tuvaletler, bebek bezi dolapları, zeminler

BASILABİLİR DUVAR ÇİZELGELERİ

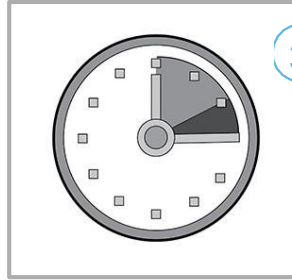


FITNESS, SPA & GOLF

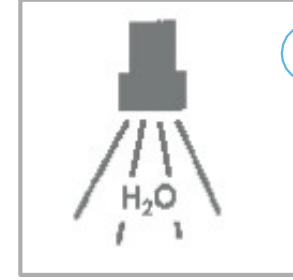
Spor Merkezi



- 1 Ürün etiketine uygun şekilde **Dezenfeksiyon Çözeltisi** hazırlayınız.



- 3 Ürün etiketinde belirtilen süreyle yüzeyde bırakınız.



- 5 Gerek duyulan yerleri nemli bezle durulayıp, kurumaya bırakınız.



Dezenfekte İşlemi

- 2 Temizlenmesi gereken her yere, köpükleme tetiği kullanarak **Dezenfeksiyon Çözeltisi** uygulayınız.



- 4 Etkili bir dezenfeksiyon sağlamak için her yeri siliniz.

COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:
Spor Merkezi ekipmanı her gün 2 saatte bir ve her kullanımdan sonra, yerel olarak onaylanmış dezenfektanla silinmelidir.

FITNESS, SPA & GOLF

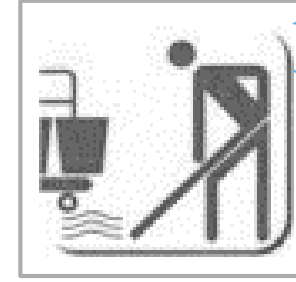
Havuz Kenarı



1 Girişe, uyarı tabelasını yerleştiriniz.



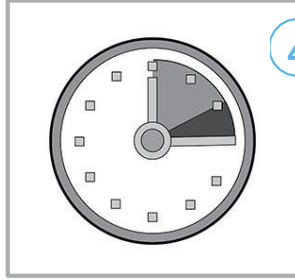
3 Temizlik çözeltisini zemine uygulayınız, havuza hiç ürün karışmadığından emin olunuz.



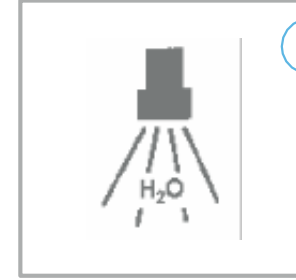
5 Deterjanı ıslak elektrikli süpürgeyle temizleyiniz.



2 Doğru dağıtıcıyı kullanarak, kovayı suyla doldurunuz ve **Zemin Temizleyici** ekleyiniz.



4 Temas için 5 dakika bekledikten sonra, ucuna yumuşak fırça takılmış zemin makinesiyle temizleyiniz.



6 Temiz suyla durulayınız ve ıslak elektrikli süpürgeyle kurulayınız.

COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:
Ortak alanlarda temizlik/dezenfeksiyon sıklığını, tavsiye edilen dezenfektan ürünle en az 2 saatte bir yapılacak şekilde artırınız.

FITNESS, SPA & GOLF

Sauna Zemini Temizliği

1 Girişlere uyarı tabelaları yerleştiriniz. M¼mk¼nse, pencereleri açınız.



1

2 Yoğun/dağınık pislikleri almak için, özellikle elektrikli aletlerin altlarına ön temizlik yapınız.



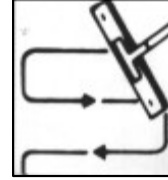
2

3 Kovayı sıcak su ve ürünle doldurunuz.



3

4 Paspas kullanarak, çözeltiyi zemine yayınız. Paspası 8 çizerek kullanınız.



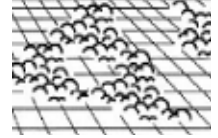
4

5 Ağır kirlerde zemini kabarmaya bırakınız ve/veya fırça kullanınız.



5

6 Kirleri / yağları paspasla alınız.



6

7 Temiz suyla durulayınız – suyu taşırmayınız.



7

8 Suyun fazlasını paspas veya çekçek ile alınız ve kurumaya bırakınız.



8

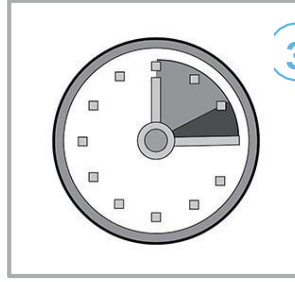
COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:
Sauna ekipmanı her gün 2 saatte bir, yerel olarak onaylanmış dezenfektanla silinmelidir.

FITNESS, SPA & GOLF

Sauna: Ahşap Banklar ve Duvarlar



1 Saunayı soğumaya bırakınız ve tüm havluları alınız.



3 Ürünü, etiketinde belirtilen süreyle yüzeyde beklemeye bırakınız.

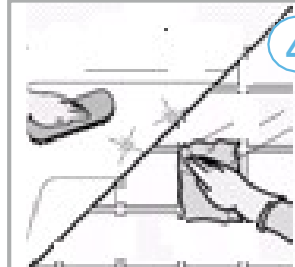


5 Tüm yüzeyleri temiz suyla iyice durulayınız.



Dezenfekte İşlemi

2 Dağınık kirleri suyla alınız ve köpürtücü başlığı kullanarak, yüzeylere **Dezenfektan Çözelti** uygulayınız.



4 Bu esnada, ağır kirlenmiş yerleri temizlemeye çalışınız.



6 Tüm yüzeyleri temiz bir bezle kurulayınız.

COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:
Sauna ekipmanı her gün 2 saatte bir, yerel olarak onaylanmış dezenfektanla silinmelidir.

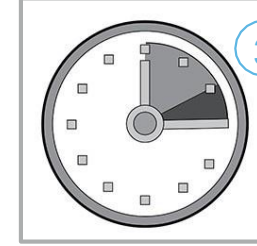
FITNESS, SPA & GOLF

GOLF: Soyunma Odaları



1

Yeniden doldurulabilir şişeyi **Dezenfeksiyon Çözeltisi** ile doldurunuz ve köpürtücü başlığı takınız.



3

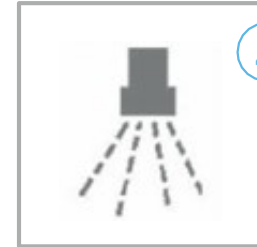
Ürünü, etiketinde belirtilen süreyle beklemeye bırakınız.



2

Dezenfekte İşlemi

Dezenfekte edilecek tüm yüzeylere **Dezenfeksiyon Çözeltisi** uygulayınız.

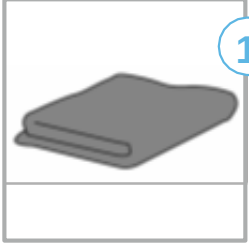


4

Durulayınız ve kurumaya bırakınız.

FITNESS, SPA & GOLF

Sopalar / Golf Arabası Temizliği



- 1 Bezi dörde katlayınız.



- 3 Etkin bir dezenfeksiyon için golf arabası (bagi) üzerindeki tüm temas yerlerini siliniz.

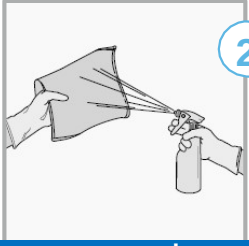


Temizlik İşlemi

- 5 Tekerleklerle **Çok Amaçlı Temizleyici** püskürtünüz.

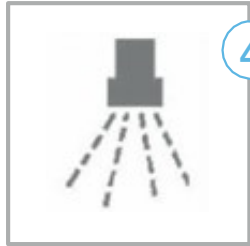


- 7 Tekerlekleri basınçlı hortumla yıkayınız ve kurumaya bırakınız.



Dezenfekte İşlemi

- 2 Beze doğrudan veya ıslattıktan sonra **Dezenfeksiyon Çözeltisi** püskürtünüz.



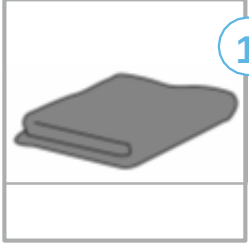
- 4 Ürünü, etiketinde belirtilen süreyle bekletiniz. Gereken yerleri durulayıp kurumaya bırakınız.



- 6 5 dakikaya kadar temas süresi veriniz. Ürünün kurummasına izin vermeyiniz.

FITNESS, SPA & GOLF

GOLF: Perakende Temizliği



1 Bezi dörde katlayınız.



3 Etkin bir dezenfeksiyon için golf sopası arabasının tüm temas yerlerini siliniz.

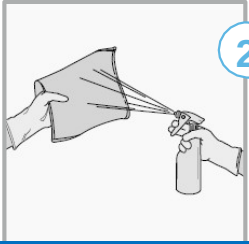


Temizlik İşlemi

5 Tekerleklerle **Çok Amaçlı Temizleyici** püskürtünüz.

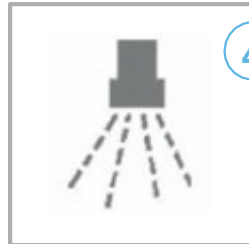


7 Tekerlekleri basınçlı hortumla yıkayınız ve kurumaya bırakınız.



Dezenfekte İşlemi

2 Beze doğrudan veya ıslattıktan sonra **Dezenfeksiyon Çözeltisi** püskürtünüz.



4 Ürünü, etiketinde belirtilen süreyle bekletin. Gereken yerleri durulayıp kurumaya bırakınız.



6 5 dakikaya kadar temas süresi veriniz. Ürünün kurumasına izin vermeyiniz.

COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

Her kullanımdan sonra veya en az 24 saatte bir tüm ekipmanın temizlendiğinden ve dezenfekte edildiğinden emin olunuz.

Yiyecek & İçecek (F&B)

YİYECEK & İÇECEK (F&B)

Her Alan için Ayrıntılı Temizlik Yönergeleri

F&B MİSAFİRE AÇIK ALANLAR

- ▲ Dezenfeksiyon Esasları: Gıdaya Temas Etmeyen Yüzeyler
- ▲ Genel Yönergeler
- ▲ Ortak Yemek Alanı
- ▲ Dinlenme Salonu
- ▲ Konferans & Toplantı Alanı
- ▲ Al & Götür Perakende
- ▲ Gece Kulübü / Diskotek
- ▲ Duvar Çizelgeleri

F&B MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

- ▲ Dezenfeksiyon Esasları: Gıdaya Temas Eden Yüzeyler
- ▲ Genel Yönergeler
- ▲ Gıda Temas Yüzeyleri
- ▲ Sofra Takımları
- ▲ Çatal-Bıçaklar
- ▲ Gıda İşleme Ekipmanı
- ▲ Gıda Taşıma
- ▲ Lavabolar
- ▲ Kesme Tahtaları
- ▲ Soğutma
- ▲ Kapların Yıkanması
- ▲ Buz Makineleri
- ▲ Mobil Etkinlik Ekipmanı

Ürün bilgileri için tıklayınız:



Yiyecek & İçecek Misafire Açık Alanlar

DEZENFEKSİYON ESASLARI

Korkuluklar, kapı kolları, tokmak ve kulplar, asansör düğmeleri vb. sık dokunulan nesneleri ve sert yüzeyleri, onaylanmış dezenfektan spreyle temizleyerek dezenfekte ediniz. **Sıklığı, gerektiği şekilde artırınız.**



① ÖN TEMİZLİK

Dezenfekte edilecek olan görünür şekildeki kirli yerlerde ön temizlik yapınız.



② TEMİZLEYİCİ DEZENFEKTE

Yeni bir viral patojen için, zarflı virüslere karşı etkinliği kanıtlanmış bir dezenfektan kullanınız. Eksiksiz kullanım talimatları için ürün etiketine bakınız.



③ BEKLEME

Yüzeyi, ürün etiketinde belirtilen süre boyunca beklemeye bırakınız.



④ KURULAMA

Yüzeyi kuru bir kullan-at bezle siliniz veya kurumaya bırakınız.

COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

Ortak alanlarda temizlik/dezenfeksiyon sıklığını, tavsiye edilen dezenfektan ürünle en az **2 saatte bir** yapılacak şekilde artırınız.

F&B MİSAFİRE AÇIK ALANLAR

Genel Yönergeler

Ürün önerileri

Hangi ürünlere ihtiyacınız var?

- Çok Amaçlı Temizleyici
- Temizleyici Dezenfektanlar

Hangi araçlara ihtiyacınız var?

Kullan-at bezler, makrofiber bez (mavi), yeniden doldurulabilir sprey şişesi, köpükleme püskürtme ucu, kova, ıslak zemin uyarı işareti

Gerekli ekipman:

Giriş Alanlarında Dezenfektan Jel dispenseri

COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

Ortak alanlarda temizlik/dezenfeksiyon sıklığını, tavsiye edilen dezenfektan ürünle en az 2 saatte bir yapılacak şekilde artırınız.

➤ Sık Dokunulan Nesneler

- ☐ Yemek masaları
- ☐ Mönüler
- ☐ Salata barı
- ☐ Büfe alanı
- ☐ İçecek istasyonları
- ☐ Kapak/çekmece kulpları
- ☐ İtme kolları
- ☐ Işık düğmeleri
- ☐ Musluk bataryaları
- ☐ Dolaplar
- ☐ Eşikler ve korkuluklar
- ☐ Menü tutucular
- ☐ Sandalye ve koltuklar
- ☐ Çöp kutusunun dokunulan yerleri

Ürün bilgileri için tıklayınız:



F&B MİSAFİRE AÇIK ALANLAR

Ortak Yemek Alanı



COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:
Ortak alanlarda temizlik/dezenfeksiyon sıklığını, tavsiye edilen dezenfektan ürünle en az 2 saatte bir yapılacak şekilde artırınız.

Kontrol Listesi:

*Eksiksiz kullanım talimatları için ürün etiketlerine bakınız.

- Çalışma alanı uyarı tabelasını yerleştiriniz. ☐
- Yerlerdeki çöpleri temizleyiniz. ☐
- Çöp tenekelerini boşaltınız ve gerekiyorsa çöp poşetlerini değiştiriniz. Çöp tenekelerinin dış kısımlarını siliniz. ☐
- Sık dokunulan yüzeyleri ve diğer sert yüzeyleri silerek temizleyip, gerektiği şekilde dezenfekte ediniz (mönü tutucular, dolaplar, vs.). ☐
- Gerekiyorsa, cam yüzeyleri ve pencereleri silerek temizleyiniz. ☐
- Tezgâh ve bankoları temizleyiniz. ☐
- Bilgisayar / POS ekranlarını temizleyiniz. ☐
- Ortak kullanılan tüm dokunmatik ekranları temizleyiniz. ☐
- El dezenfektanı dispenselerini kontrol ediniz ve gerekiyorsa doldurunuz. ☐
- Masalar, sandalyeler / kolçaklar & tabureler. ☐

F&B MİSAFİRE AÇIK ALANLAR

Dinlenme Salonu



COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

Ortak alanlarda temizlik/dezenfeksiyon sıklığını, tavsiye edilen dezenfektan ürünle en az 2 saatte bir yapılacak şekilde artırınız.

Kontrol Listesi:

*Eksiksiz kullanım talimatları için ürün etiketlerine bakınız.

- Çalışma alanı uyarı tabelasını yerleştiriniz. ☐
- Yerlerdeki çöpleri temizleyiniz. ☐
- Çöp tenekelerini boşaltınız ve gerekiyorsa çöp poşetlerini değiştiriniz. Çöp tenekelerinin dış kısımlarını siliniz. ☐
- Sık dokunulan yüzeyleri ve diğer sert yüzeyleri silerek temizleyip, gerektiği şekilde dezenfekte ediniz. ☐
- Gerekiyorsa, cam yüzeyleri ve pencereleri silerek temizleyiniz. ☐
- Tezgâh ve bankoları temizleyiniz. ☐
- Ortak kullanılan tüm dokunmatik ekranları temizleyiniz. ☐
- El dezenfektanı dispenselerini kontrol ediniz ve gerekiyorsa doldurunuz. ☐
- Masalar, sandalyeler / kolçaklar & tabureler. ☐
- Akıllı Telefon Şarj İstasyonunu temizleyiniz. ☐

F&B MİSAFİRE AÇIK ALANLAR

Konferans & Toplantı Alanı



COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

Ortak alanlarda temizlik/dezenfeksiyon sıklığını, tavsiye edilen dezenfektan ürünle en az 2 saatte bir yapılacak şekilde artırınız.

Kontrol Listesi:

*Eksiksiz kullanım talimatları için ürün etiketlerine bakınız.

- Gerekliyse, dosya dolaplarının ve kitaplık raflarının tozunu alınız. ☐
- Sert yüzeylerdeki büyük çöpleri alınız ve süpürünüz. ☐
- Sık dokunulan tüm yüzeyleri (masalar, sandalye kolçakları, telefonlar, kapı kolları, vs. dâhil) gerekliyse dezenfekte ediniz. ☐
- Çöp tenekelerini boşaltınız ve çöp torbalarını değiştiriniz. ☐
- Çöp tenekelerinin dış kısımlarını siliniz. ☐
- Büyük çöpleri almak için halıları veya sert zeminleri süpürünüz. ☐

F&B MİSAFİRE AÇIK ALANLAR

Al & Götür Perakende



COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

Ortak alanlarda temizlik/dezenfeksiyon sıklığını, tavsiye edilen dezenfektan ürünle en az 2 saatte bir yapılacak şekilde artırınız.

Kontrol Listesi:

*Eksiksiz kullanım talimatları için ürün etiketlerine bakınız.

- Çalışma alanı uyarı tabelasını yerleştiriniz. ☐
- Yerlerdeki çöpleri temizleyiniz. ☐
- Çöp tenekelerini boşaltınız ve gerekiyorsa çöp poşetlerini değiştiriniz. Çöp tenekelerinin dış kısımlarını siliniz. ☐
- Sık dokunulan yüzeyleri ve diğer sert yüzeyleri silerek temizleyip, gerektiği şekilde dezenfekte ediniz (kapı kolları, tokmaklar). ☐
- Cam yüzeyleri silerek temizleyiniz. ☐
- Tezgâh ve bankoları temizleyiniz. ☐
- Ortak kullanılan tüm dokunmatik ekranları temizleyiniz. ☐

F&B MİSAFİRE AÇIK ALANLAR

Gece Kulübü / Diskotek



COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

Ortak alanlarda temizlik/dezenfeksiyon sıklığını, tavsiye edilen dezenfektan ürünle en az 2 saatte bir yapılacak şekilde artırınız.

Kontrol Listesi:

*Eksiksiz kullanım talimatları için ürün etiketlerine bakınız.

- Çalışma alanı uyarı tabelasını yerleştiriniz. ☐
- Yerlerdeki çöpleri temizleyiniz. ☐
- Çöp tenekelerini boşaltınız ve gerekiyorsa çöp poşetlerini değiştiriniz. Çöp tenekelerinin dış kısımlarını siliniz. ☐
- Sık dokunulan yüzeyleri ve diğer sert yüzeyleri silerek temizleyip, gerektiği şekilde dezenfekte ediniz (menü tutucular, dolaplar, vs.). ☐
- Gerekiyorsa, cam yüzeyleri ve pencereleri silerek temizleyiniz. ☐
- Tezgâh ve bankoları temizleyiniz. ☐
- Bilgisayar/POS ekranlarını temizleyiniz. ☐
- Tüm ortak dokunmatik ekranları temizleyiniz. ☐
- Tüm el dezenfektanı dispenserlerini kontrol ediniz ve gerekiyorsa doldurunuz. ☐
- Masalar, sandalyeler, kolçaklar ve tabureler. ☐

BASILABİLİR DUVAR ÇİZELGELERİ



F&B MİSAFİRE AÇIK ALANLAR

Masa Yüzeyi



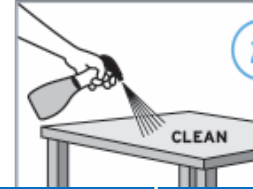
COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

Restoran mobilyaları her öğünden sonra, masalar da yeni birileri oturmadan önce temizlenmelidir.



1

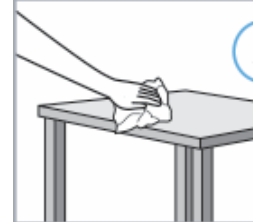
Müşteriler gittikten sonra, masaların ve tezgâhların / bankaların üzerindeki tüm bulaşıkları, yiyecek artıklarını ve diğer malzemeleri temizleyiniz.



2

Masa ve tezgâhların tüm yüzeylerini, üst kenarlarından en az 15-20 cm içeriye girecek kadar alt yüzeyler de dâhil olacak şekilde **Çok Amaçlı Temizleyici** ile temizleyiniz. Temiz bir bez ve kova (bezi iyice sıkılarak) veya sprey şişesi ve bez (yüzeye püskürtme yapıp silerek) kullanınız.

Temizlik İşlemi



3

Ağır kirlenmiş yerlerde, yüzeyin ürünü emmesi için ilave süre tanıyınız. Temiz bir bez kullanarak, temiz suyla durulayınız ve kurumaya bırakınız. Yemek alanında yiyecek ve içecek servisinin yapıldığı tüm yüzeyler için 2. ve 3. adımları tekrar ediniz. Masa ve tezgâhların tüm kenarlarını temizlediğinizden emin olunuz.



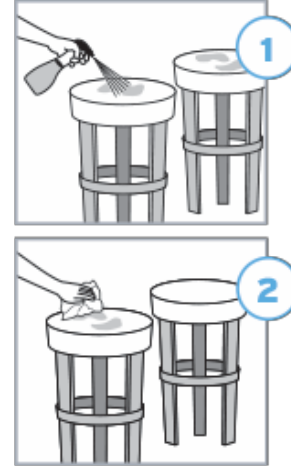
4

Masa ve tezgâhların tüm üst yüzeylerini dezenfekte etmek için temiz bez ve kova (iyice sıkılmış, nemli bezle) veya sprey şişesi (yüzeye püskürtme yapıp silmeden) kullanarak **Dezenfeksiyon Çözültisi** uygulayınız. Ürünü, etiketinde belirtilen süreyle yüzeyde bırakınız. Masa/tezgâh üzerine bir şeyler koymadan veya kullanmaya başlamadan önce havalandırarak kurumaya bırakınız.

Dezenfekte İşlemi

F&B MİSAFİRE AÇIK ALANLAR

Oturma Düzeni



Sandalyeleri, mama sandalyelerini (üst, alt ve kolçak kısımlarını) ve oturma bölümlerini dezenfekte etmek için temiz bez ve kova (iyice sıkılmış, nemli bezle) veya sprey şişesi (yüzeye püskürtme yapıp silmeden) kullanarak **Dezenfeksiyon Çözümleri** uygulayınız. Ürünü, etiketinde belirtilen süreyle yüzeyde bırakınız. Oturma alanlarını, kullanım öncesinde havalandırarak kurumaya bırakınız.

Not:

- ▲ Masa ve diğer mobilyalar, her 20 dakikada bir ve/veya oturma/öğün saatleri sonrasında dezenfekte edilmelidir.
- ▲ Misafirlerin birbirlerinden uzak yemek yiyebilmeleri için masalar 180 cm arayla yerleştirilmelidir.

Not:

Oturma / kapasite gereklilikleri konusunda yerel mevzuata uyunuz.

COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

Ortak alanlarda temizlik/dezenfeksiyon sıklığını, tavsiye edilen dezenfektan ürünle en az 2 saatte bir yapılacak şekilde artırınız.

F&B MİSAFİRE AÇIK ALANLAR

Büfeler



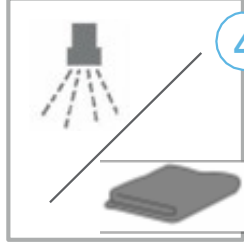
1 Gerekli durumlarda, cihazların fişini çıkartınız, içlerinin boş ve soğumuş olmasını sağlayınız.



2 Fiziksel pislikleri alınız.



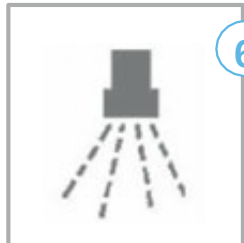
3 Tüm yüzeylere **Çok Amaçlı Temizleyici** püskürtünüz ve bezle temizleyiniz. Cihaz ayaklarına, yan kısımlarına ve raf altlarına önem veriniz.



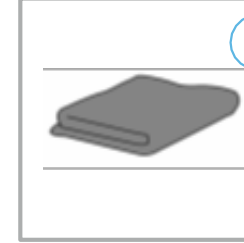
4 Yüzeyleri temiz suyla durulayınız ve silerek kurulayınız.



5 Tüm yüzeylere doğrudan **Dezenfeksiyon Çözeltisi** püskürtünüz. Ürün etiketinde belirtilen süreyle yüzeyde dinlenmeye bırakınız.



6 Yüzeyleri temiz suyla durulayınız.



7 Alanı temiz bir bezle silerek kurulayınız.

Not:

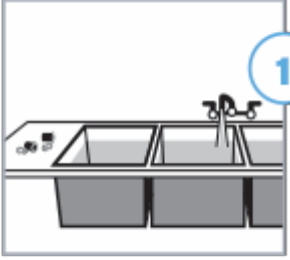
Servis gereçleri, yerel mevzuat daha yüksek standartlar gerektirmediği sürece, kullanıldıkları zamanlarda her 20 dakikada bir, kullanılmadıkları zaman da günlük olarak yıkanmalıdır.

COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

Büfedeki eşyalar her kullanımdan sonra ve düzenli aralıklarla yıkanmalı, durulanma ve sterilize edilmelidir.

F&B MİSAFİRE AÇIK ALANLAR

İçecek Makineleri



Karıştırma ağızlıklarını, difüzörleri ve bardak koyma plakasını makineden ayırınız. Bulaşık Makinesi veya Elde Temizlik prosedürlerini kullanarak iyice temizleyip dezenfekte ediniz.

NOT: Makine yönteminde, küçük eşyalar için tasarlanmış bir raf kullanınız.



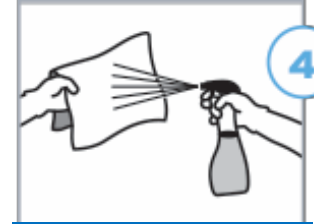
Temizlik İşlemi

Buz Kutusu (varsa) Temizliği: Kutudaki buzları boşaltınız. Ürün etiketinden belirtildiği şekilde **Çok Amaçlı Temizleyici** hazırlayınız. Çözeltiyi makine içine dökünüz. Yüzeylerin emmesi için en az 5 dakika bekleyiniz. Çözeltiyi boşaltıp, temiz suyla durulayınız.



Dezenfekte İşlemi

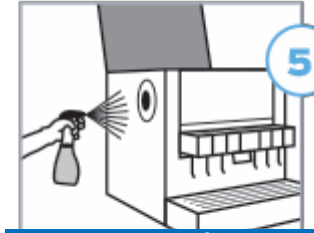
Buz Kutusu (varsa) Dezenfeksiyonu: 2. ve 3. **Dezenfeksiyon Çözeltisi** ile tekrar ediniz ve ürünü boşaltmadan önce, etiketinde belirtilen süreyle dinlenmeye bırakınız. Bu adımdan sonra durulama YAPMAYINIZ.



Temizlik İşlemi

Dış yüzeyleri (üst ve yanlar) ve alttaki paneli (içecek dökülme tablası) **Çok Amaçlı Temizleyici** ile temizleyip, temiz bezle siliniz.

NOT: Düzgün bir drenaj için damlama kabına sıcak su (en az 45°C) boşaltınız.



Dezenfekte İşlemi

Gıda temas eden dış yüzeylere **Dezenfeksiyon Çözeltisi** püskürtünüz. Ürün etiketinde belirtilen süreyle dinlenmeye bırakınız. Havayla kurumaya bırakınız. Karıştırma ağızlıklarını, difüzörleri ve bardak koyma plakasını geri takınız. Buz kutusu varsa, içine taze buz doldurunuz.

Not:

Markanın küresel gıda güvenliği standartlarıyla uyumlu kalabilmek için, süregelen ekipman bakımı ve temizlik gereklilikleri konusunda lütfen kendi **Kurumsal Otel Standartlarınıza** başvurunuz.

F&B MİSAFİRE AÇIK ALANLAR

İçecek Soğutucusu



İçecekleri alınız ve geçici olarak soğutulmuş bir depoya yerleştiriniz. Rafları, bağlantı parçalarını vs. çıkarınız.



Çıkardığınız tüm parçaları makinede veya elde işlem yöntemiyle yıkayınız, durulayınız ve sterilize ediniz.



Soğutucu/dondurucu ünitenin iç kısmını **Elde Yıkama Deterjanı** çözeltisiyle yıkayınız. Birikmiş gıda kalıntılarını naylon fırça veya kazıyıcı ile temizleyiniz. Temiz suyla iyice durulayınız.



Dezenfekte İşlemi

Yüzeye **Dezenfeksiyon Çözeltisi** püskürtünüz ve ürün etiketinde belirtilen süreyle dinlenmeye bırakınız. Havalandırarak kurutunuz. NOT: Drenaj oluşuna, koku yapıcı bakteri ve küf oluşumunu önlemek için ürün etiketindeki talimatlar doğrultusunda dezenfeksiyon ürünü dökünüz.



Temizlik İşlemi

Soğutucuyu normal derecesine döndürünüz. Dış kısmını temizlemek için **Çok Amaçlı Temizleyici** çözeltisini kullanınız.

Not:

Markanın küresel gıda güvenliği standartlarıyla uyumlu kalabilmek için, süregelen ekipman bakımı ve temizlik gereklilikleri konusunda lütfen kendi **Kurumsal Otel Standartlarınıza** başvurunuz.

F&B MİSAFİRE AÇIK ALANLAR

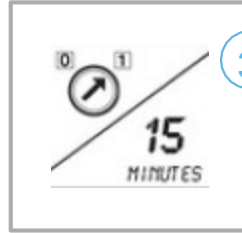
Kahve / Espresso Makinesi



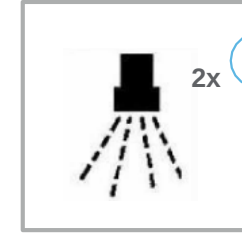
1 Ürün etiketinde belirtildiği şekilde **Kireç Çözücü Ürün** ile bir kullanım çözeltisi hazırlayınız.



2 Su rezervuarını, hazırladığınız **Kireç Çözücü Çözelti** ile doldurunuz.



3 Çay/kahve makinesini çalıştırınız ve 15 dakika süreyle çözeltiyi emmesini bekleyiniz. Sonra, akıtarak boşaltınız.



4 Makineyi en az 2 döngü boyunca temiz suyla çalıştırınız.



5 Dış yüzeyleri (üst ve yanlar) ve alttaki paneli (içecek dökülme tablası) **Çok Amaçlı Temizleyici Çözelti** ile temizleyip, temiz bir bezle siliniz.

Temizlik İşlemi

Unutmayınız:

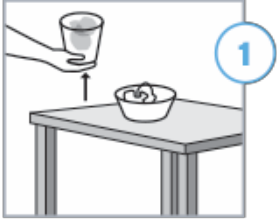
- Valf kolu üzerine, **temizlik yapıldığını** ve **kullanılmaması gerektiğini** belirtmek için bir uyarı etiketi asınız! Temizlik çözeltisinin ağızdan alınması zararlıdır.
- Spesifik talimatlar ve temizlik yönergeleri için satıcı/tedarikçi ile iletişime geçiniz.

Not:

Markanın küresel gıda güvenliği standartlarıyla uyumlu kalabilmek için, süregelen ekipman bakımı ve temizlik gereklilikleri konusunda lütfen kendi **Kurumsal Otel Standartlarınıza** başvurunuz.

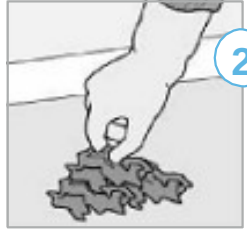
F&B MİSAFİRE AÇIK ALANLAR

Çalışma Alanları (ör. Barlar, Hazırlık Alanları, Bankolar)



1

Çanaklar ve diğer tüm eşyaları kaldırınız.



2

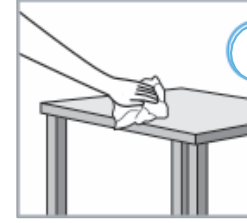
Fiziksel pislikleri alınız.



3

Temizlik İşlemi

Tüm yüzeylere, üst kenarlarından en az 15-20 cm içeriye girecek kadar alt yüzeyler de dâhil olacak şekilde **Çok Amaçlı Temizleyici** püskürtünüz ve bezle temizleyiniz. Bacaklara, yan kısımlara ve raf altlarına özen gösteriniz.



4

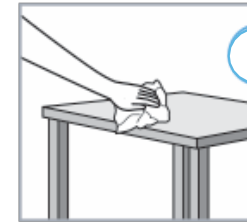
Yüzeyleri temiz suyla durulayınız ve silerek kurutunuz.



5

Dezenfekte İşlemi

Tüm yüzeylere doğrudan **Dezenfeksiyon Çözeltisi** püskürtünüz. Ürün etiketinde belirtilen süreyle yüzeyde dinlenmeye bırakınız.



6

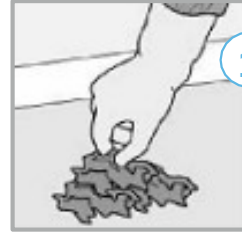
Yüzeyleri temiz suyla durulayınız. Temiz bir bezle siliniz.

Not:

Çalışma istasyonları kullanım süresince her 20 dakikada bir dezenfekte edilmeli, her vardiya sonrasında da temizlik ve dezenfeksiyon yapılmalıdır.

F&B MİSAFİRE AÇIK ALANLAR

Musluk Sistemleri (ör. Bira, Şarap)

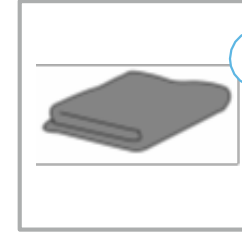


1 Musluk alanı etrafındaki tüm dağılmış pislikleri alınız.

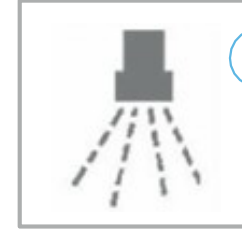


Dezenfekte İşlemi

2 Musluk ve çevresine doğrudan **Dezenfeksiyon Çözeltisi** püskürtünüz. Ürün etiketinde belirtilen süreyle dinlenmeye bırakınız.



3 Sifon kollarını, muslukları ve çevrelerini temizleyiniz.



4 Temiz suyla durulayınız ve havayla kurumaya bırakınız.

Unutmayınız:

Musluk borularının **temizliği ve dezenfeksiyonu** için OEM kılavuzundaki talimatlara uyunuz veya yerel içki üreticinizle iletişime geçiniz.

Not:

Markanın küresel gıda güvenliği standartlarıyla uyumlu kalabilmek için, süregelen ekipman bakımı ve temizlik gereklilikleri konusunda lütfen kendi **Kurumsal Otel Standartlarınıza** başvurunuz.

Yiyecek & İçecek Misafire Kapalı Alanlar

DEZENFEKSİYON ESASLARI

Dezenfeksiyon – Gıdaya temas eden yüzeyler: Sık dokunulan nesneleri ve sert yüzeyleri, tescillenmiş dezenfektan spreylerle temizleyerek dezenfekte ediniz. **Sıklığı, gerektiği şekilde artırınız.**



1 ÖN TEMİZLİK

Dezenfekte edilecek olan görünür şekildeki kirli yerlerde ön temizlik yapınız.



2 TEMİZLEYİCİ DEZENFEKTE

Yeni bir viral patojen için, zarflı virüslere karşı etkinliği kanıtlanmış bir dezenfektan kullanınız. Eksiksiz kullanım talimatları için ürün etiketine bakınız.



3 BEKLEME

Yüzeyi, ürün etiketinde belirtilen süre boyunca beklemeye bırakınız.



4 DURULAMA

Gerekliyse, yüzeyi temiz suyla durulayınız (etiketteki talimatlara bakınız).



5 KURULAMA

Yüzeyi kuru bir kullan-at bezle siliniz veya kurumaya bırakınız.

COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

Ortak alanlarda temizlik/dezenfeksiyon sıklığını, tavsiye edilen dezenfektan ürünle en az 2 saatte bir yapılacak şekilde artırınız.

F&B MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

Genel Yönergeler

Ürün tavsiyeleri

Hangi ürünlere ihtiyacınız var?

- Temizleyici Dezenfektanlar
- Çok Amaçlı Temizleyici

Hangi araçlara ihtiyacınız var?

Kullan-at bezler, makrofiber bez (mavi), yeniden doldurulabilir spreylere şişesi, kova, ıslak zemin uyarı tabelası

COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

Ortak alanlarda temizlik/dezenfeksiyon sıklığını, tavsiye edilen dezenfektan ürünle en az 2 saatte bir yapılacak şekilde artırınız.

➤ Sık Dokunulan Nesneler

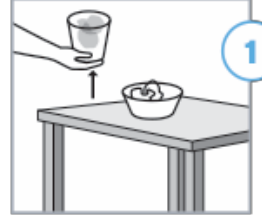
- ☐ Kapı/çekmece kol ve kulpları
- ☐ İtme kollu ekipman kapakları
- ☐ Soğutucu ve dondurucu odalara girişteki plastik perdeler
- ☐ Soğutucu çekmece ve odacıkları
- ☐ Işık düğmeleri
- ☐ Musluk bataryaları ve kolları
- ☐ Dolaplar
- ☐ Dispenser ağızlıkları ve itme kolları
- ☐ El yıkama lavabosundaki kâğıt havlu dispenseri kolu
- ☐ Çöp haznesinin dokunulan yerleri
- ☐ Temizlik araçları / kovalar
- ☐ Tezgâhlar / masalar
- ☐ Gıda hazırlama yüzeyleri
- ☐ Lavabolar
- ☐ Gıda İşleme Ekipmanı (ör. karıştırıcılar, kesme tahtaları)
- ☐ Termometreler
- ☐ Taşıma arabaları

Yardımcı bilgiler için tıklayınız:



F&B MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

Gıdaya Temas Eden Yüzeyler



1

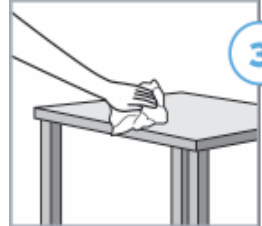
Tezgâh alanındaki gıda çöplerini ve diğer nesneleri temizleyiniz.



2

Yüzeyin tamamını **Çok Amaçlı Temizleyici** kullanarak temizleyiniz. Uygulama için temiz bir bez ve kova (bezi nemlendirip sıkarak) veya sprey şişesi ve temiz bez (yüzeye püskürtme yapıp silerek) kullanınız.

Temizlik İşlemi



3

Yoğun şekilde kirli alanlarda, yüzeyin ürünü emmesi için ilave zaman tanıyınız. Temiz bir bez kullanarak temiz suyla durulayınız ve havalandırarak kurutunuz. Yemek alanında yiyecek ve içecek servisi yapılan tüm yüzeyler için 2. ve 3. adımları tekrarlayınız. Masaların ve tezgâhların tüm kenarlarını temizlediğinizden emin olunuz.



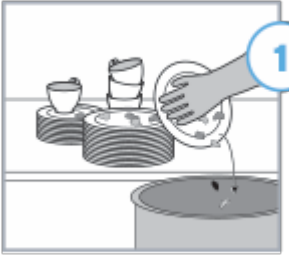
4

Tezgâh veya masa yüzeylerini dezenfekte etmek için temiz bir bez ve kova (bezi nemlendirip sıkarak) veya sprey şişesi (yüzeye püskürtme yapıp silmeden) uygulaması aracılığıyla **Dezenfeksiyon Çözeltisi** kullanınız. Ürünü, etiketinde belirtildiği süre boyunca yüzeyde bekletin. Havalandırarak kurumaya bırakınız.

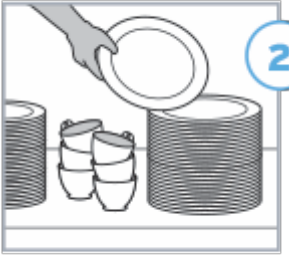
Dezenfekte İşlemi

F&B MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

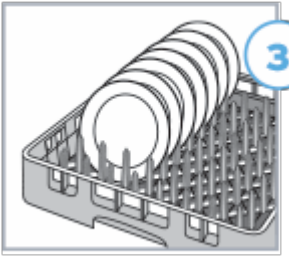
Yemek Takımları



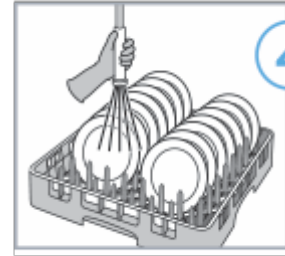
1 Kirli yemek takımlarını ayırırken, düz tabakları ayrı olarak bir tekne veya açık rafa yerleştiriniz. Bardak ve fincanları, içindeki sıvıları döküp bardak raflarına yerleştiriniz. Yemek gereçleri üstündeki gıda artıklarını elle sıyırıp çöpe atınız.



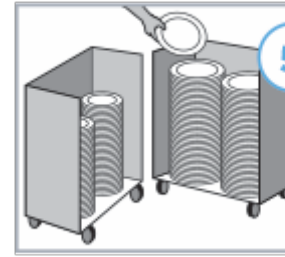
2 Elle sıyırma sonrasında aynı tipteki ve boyuttaki bulaşıkları ayırarak bir araya koyunuz (Decoy yöntemi).



3 Aynı tipteki ve boyuttaki bulaşıkları raflara yerleştiriniz. Aynı rafa birden fazla tip ve boyutta bulaşık yerleştirmek gerekiyorsa, bulaşık makinesi sprej ağızlarını engellemek için küçük olanları, büyük olanların önüne yerleştiriniz.



4 Gevşemiş gıda artıklarından kurtulmak için dolu rafı etraflıca duşlayınız. Bulaşık makinesi içinde **Makine Deterjanı** ile yıkayınız. Lekesiz bulaşıklar için **Bulaşık Makinesi Parlaticısı** kullanınız.



5 Temiz bulaşıkları tekerlekli çekici içine istifleyiniz. Araç içindeki her bölme, sadece aynı boyuttaki tabaklarla doldurulmalıdır. Araç tamamen dolduğunda, tahsis edilen yerde saklayınız ve kontaminasyonu önlemek için üzerini örtünüz.

F&B MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

Çatal-Bıçak Takımları



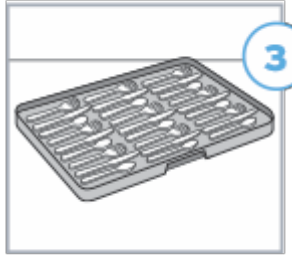
1

Ön yıkama küvetini, ürün etiketinde belirtildiği şekilde **Ön Daldırma** çözeltisiyle doldurunuz. NOT: Su soğuduğunda veya kirlendiğinde, ön daldırma çözeltisini değiştiriniz.



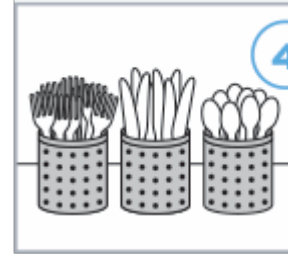
2

Kirli çatal, bıçak ve kaşıkları ayırınız ve ön daldırma çözeltisi içine yerleştiriniz. Çözeltinin tamamen altında kaldıklarından emin olunuz. En az 20-30 dakika süreyle ön daldırma yapınız.



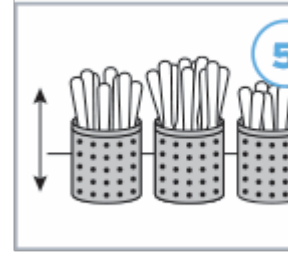
3

Çatal, bıçak ve kaşıkları alarak, açık bir rafa tek bir tabaka halinde yerleştiriniz. Fazladan gıda artıklarını duruladıktan sonra bulaşık makinesinde yıkayınız. Fazla doldurmayınız.



4

Çatal, bıçak ve kaşıkları ayırarak, açık raftan sepetlere aktarınız. Tutma yerleri alta gelecek şekilde, bulaşık makinesi yıkama döngüsünden geçirin.



5

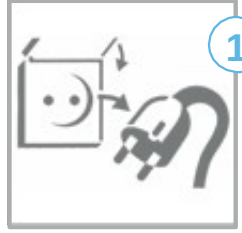
Suyun fazlasını silerek uzaklaştırınız ve havayla kuruyup soğumaya bırakınız. Boş sepete aktarınız ve tutma yerleri üste gelecek şekilde saklayınız. Yemeye yarayan uçlarına dokunmayınız.

Not:

Servis eşyaları, yerel mevzuat daha yüksek standartlar gerektirmedikçe, kullanıldıkları sürece her 20 dakikada bir, kullanılmadıkları zaman da günlük olarak yıkanmalıdır.

F&B MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

Gıda İşleme Ekipmanı (ör. Karıştırıcılar, Doğrayıcılar)



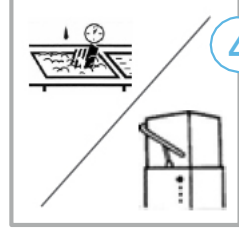
1 Temizliğe başlamadan önce, kuru ellerle, ünitenin fişini çekiniz.



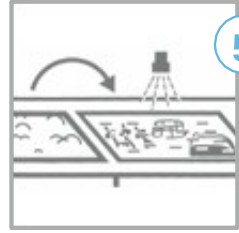
2 Temizlenecek olan çıkarılabilir parçaları ayırınız.



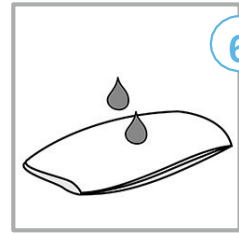
3 Ekipman üzerindeki gevşek gıda artıklarını alınız.



4 Tercihen bulaşık makinesi kullanarak, tüm çıkarılabilir parçaları temizleyiniz ve durulayınız.



5 Rinse Parçaları temiz suyla durulayınız ve havayla kurumaya bırakınız.



6 Bir bezi **Dezenfeksiyon Çözeltisi** ile ıslatınız. Ürünü, etiketinde belirtilen süreyle bekletiniz.



7 Civar kısımları temizleyiniz, durulayınız ve kurutunuz.



8 Ekipmanın parçalarını geri takınız. Kuru ellerle, yeniden elektriğe bağlayarak kullanıma hazır hale getiriniz.

Not:

Markanın küresel gıda güvenliği standartlarıyla uyumlu kalabilmek için, süregelen ekipman bakımı ve temizlik gereklilikleri konusunda lütfen kendi **Kurumsal Otel Standartlarınıza** başvurunuz.

F&B MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

Yiyecek Arabası – Tepsi Dağıtıcı



Temizlik İşlemi

1 Yüzeyle **Çok Amaçlı Temizleyici** püskürtünüz. Yüzeydeki kir yağlıysa, ürün etiketinde belirtildiği şekilde **Yağ Çözücü** kullanınız.



2 Temizlik çözültisinin kirlere nüfuz etmesine izin veriniz. Kurumuş gıda parçacıklarını gevşetmek için çizmez özellikle bir sünger kullanınız.



3 Yiyecek arabası/tepsi dağıtıcı yüzeyini kuru bir kâğıt havlu veya temiz bir bezle silerek temizleyiniz. Aracın bacakları dâhil tüm yüzeyleri temizlediğinizden emin olunuz.

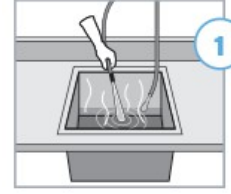


Dezenfekte İşlemi

4 Yüzeye, ürün etiketinde belirtildiği şekilde **Dezenfeksiyon Çözültisi** püskürtünüz ve havayla kurumaya bırakınız. Durulamayınız.

F&B MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

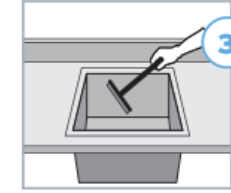
Lavabo Alanı



Tüm lavaboları düşük seviyeye kadar sıcak su ve **Elde Yıkama Deterjanı** ile doldurunuz. Yağ birikmiş ve inatçı lekelerle sahip lavabolarda **Yağ Çözücü** kullanınız.



Lavabodaki deterjan çözeltisini kullanarak tüm lavaboların iç ve dış kısımlarını, damlalıkları, sıçrama panellerini ve artık kutularını naylon fırçayla ovunuz.



Tüm lavaboları boşaltıp durulayınız. Tüm yassı yüzeylerdeki suyu çekçekle alınız. Dış yüzeyleri temiz ve kuru bir bezle siliniz.



Dezenfekte İşlemi

Dezenfekte etmek için tüm yüzeylere **Dezenfeksiyon Çözeltisi** püskürtünüz. Ürün etiketinde belirtilen süreyle bekletiniz. Havayla kurumaya bırakınız. Bulaşık yıkamadan önce lavaboların kurummasını bekleyiniz.

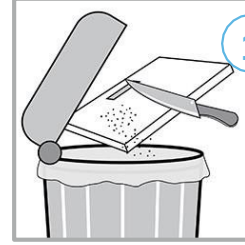
F&B MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

Kesme Tahtaları / Et Blokları



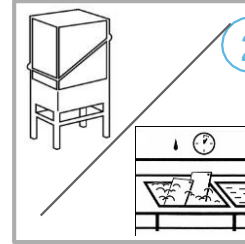
Not:

Ara dezenfeksiyon uygulamalarında, lütfen ürün etiketindeki talimatlar doğrultusunda Dezenfeksiyon Çözeltisi kullanınız.



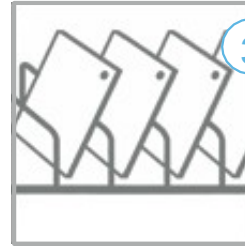
1

Fazladan yemek artıklarını ve gevşek pislikleri ıspatulayla temizleyerek çöpe dökünüz.



2

Bulaşık makinesinden geçiriniz. Bulaşık makinesi yoksa, **Elde Yıkama Deterjanı** ile elde yıkayınız, temiz suyla durulayınız ve **dezenfekte ediniz**.



3

Kesme tahtalarını dik konumda ve aralarında boşluk bırakarak saklayınız, havayla kurumalarını sağlayınız.

F&B MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

Kapaklı Soğutucu ve Dondurucular



Tüm gıda kaplarını alıp, geçici olarak soğutulmuş bir depoya yerleştiriniz. Rafları, bağlantı parçalarını vs. çıkarınız. NOT: Dondurucu sıcaklığı, temizlikten önce donma noktası (0°C) üstüne çıkarılmalıdır.



Çıkardığınız tüm parçaları makinede veya elde işlem yöntemiyle yıkayınız, durulayınız ve sterilize ediniz.



Soğutucu/dondurucunun iç kısmını **Elde Yıkama Deterjanı** çözeltisiyle yıkayınız. Birikmiş gıda kalıntılarını naylon fırça veya kazıyıcı ile temizleyiniz. Temiz suyla iyice durulayınız.



Dezenfekte İşlemi

Yüzeye **Dezenfeksiyon Çözeltisi** püskürtünüz ve ürün etiketinde belirtilen süreyle dinlenmeye bırakınız. Havayla kurumaya bırakınız. NOT: Drenaj oluğuna, koku yapıcı bakteri ve küf oluşumunu önlemek için ürün etiketindeki talimatlar doğrultusunda dezenfeksiyon ürünü dökünüz.



Temizlik İşlemi

Soğutucu/dondurucuyu normal derecesine döndürünüz. Dış kısmını temizlemek için Çok Amaçlı Temizleyici çözeltisini kullanınız.

Not:

Markanın küresel gıda güvenliği standartlarıyla uyumlu kalabilmek için, süregelen ekipman bakımı ve temizlik gereklilikleri konusunda lütfen kendi **Kurumsal Otel Standartlarınıza** başvurunuz.

F&B MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

İçine Girilen Soğutucu ve Dondurucular



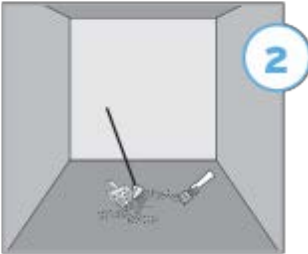
GÜNLÜK

Alandaki tüm paketsiz gıdaları ve gıda ambalajlarını alınız. Zemindeki matlar, plastik kapı perdeleri, iç ve dış bölmeler, tüm raf üniteleri ve konteynerler, gıda taşıma arabaları dâhil tüm hareketli ekipmanı dışarı çıkartınız.



Devridaim fanını kapatınız.

NOT: Dondurucu Temizleyici dışında bir ürün kullanacaksanız tüm gıdalar çıkartılmalı, dondurucu sıcaklığı da donma noktası (0°C) üstüne çıkartılmalıdır.



Dökülmeleri/akmaları siliniz, dağınık pislikleri ve çöpleri süpürünüz. Birikmiş tortuları çıkarmak için aşındırıcı sünger veya kazıyıcı kullanınız.

Not:

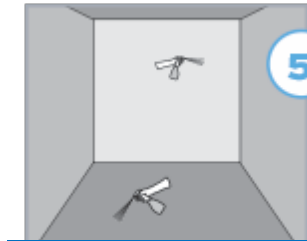
Markanın küresel gıda güvenliği standartlarıyla uyumlu kalabilmek için, süregelen ekipman bakımı ve temizlik gereklilikleri konusunda lütfen kendi **Kurumsal Otel Standartlarınıza** başvurunuz.



Islak zemin levhasını koyunuz. Seyreltmeyiniz. Paspas, sünger veya sprey başlığı kullanarak soğutucu/dondurucu zeminine, duvarlarına ve raf ünitesine **Dondurucu Temizleyici** uygulayınız. Mevcut pislik ve buz miktarına bağlı olarak, ürün etiketi üzerinde belirtilen süreyle kabarmaya bırakınız.



Pislikleri gevşetip temizlemek için alanı paspasla siliniz. Fazla sıvıyı uzaklaştırmak için paspas veya çekçekle kurulayınız ve gerekiyorsa, kurumaya yardımcı olmak için kuru bir bezle siliniz. Islak elektrikli süpürge de kullanılabilir. Alan kuruyunca, paketsiz gıdaları ve gıda ambalajlarını geri yerleştiriniz ve devridaim fanını çalıştırınız.



Dezenfekte İşlemi

HAFTALIK

Temizlikten sonra , ürün etiketinde belirtildiği şekilde bir **Dezenfeksiyon Çözeltisi** ile temizleyiniz. Havayla kurumaya bırakınız. Durulamayınız.

Bulaşık Makinesi
Kapalı Hazne

BULAŞIK MAKİNESİ ÖN KONTROLÜ

Prosedür

1. Bulaşık makinesindeki elekler, yıkama kolları, durulama kolları, sabit dikey borular, perdeler, sepetler ve taşıma araçları gibi tüm parçaların tam olup olmadığını, temizliğini ve kondisyonunu kontrol ediniz. Gerekliyse, bu parçaları takınız, temizleyiniz veya tamir ediniz.
2. Su yumuşatıcı ve/veya su filtrelerinin (kısmi demineralizasyon / demineralizasyon / ters ozmoz) tam olup olmadıklarını ve kondisyonlarını kontrol ediniz. Gerekliyse, bu parçaları takınız, temizleyiniz veya tamir ediniz.
3. Tuz seviyelerini kontrol ediniz ve gerekliyse doldurunuz.
4. Önce musluğu, ardından da ana şalteri açınız.
5. Dozlama cihazlarının kondisyonunu kontrol ediniz ve ürün stokunu doldurunuz.
6. Makineyi çalıştırınız, doldurunuz ve ısınmaya bırakınız.
7. Bulaşık makinesini başlatınız ve içinde bulaşık olmadan en az 3 sepet veya 5 dakika boyunca çalışmasına izin veriniz.
8. Bulaşık yıkarken, yıkama sıcaklığının en az 60°C, durulama sıcaklığının da en az 82°C'ye ulaştığından emin olunmalıdır.
9. Her zamanki gibi çalışmaya devam ediniz.

Kontrol Edilecek Belirli Öğeler

- ☐ Yıkama kolları
- ☐ Durulama kolları
- ☐ Sabit dikey borular
- ☐ Perdeler
- ☐ Sepetler
- ☐ Taşıma araçları



COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

Son durulamanın 82°C'de yapıldığından emin olmak için tüm yüksek sıcaklıklı bulaşık makinelerini her gün kontrol ediniz.



Bulaşık Makinesi
Kapalı Hazne

BULAŞIK MAKİNESİ DEZENFEKSİYONU

Prosedür

1. Alman Halk Sağlığı Otoritesi'ne (Robert Koch Enstitüsü, RKE) göre, mutfak eşyalarında yeni SARS-CoV-2 virüsünü yok etmeye dair gereken güvenliği sağlamak için standart makinede bulaşık yıkama işlemini kullanmakla ilişkili hiçbir risk bulunmamaktadır.
2. Robert Koch Enstitüsü (RKE) şu açıklamayı yapmıştır: “Hastanelerde, bulaşıklar kapalı haznelerde taşınarak bulaşık makinesine getirilebilir ve her zamanki bir programla yıkanabilir” (Almancadan çevrilmiştir).
3. RKE'nin açıklamasına dayanarak, normal temizlik işleminin dışında, kontaminasyon olasılığını en aza indirmek için hem kirli hem de temizlenmiş mutfak eşyalarının birbirlerinden ayrı, kapalı haznelerde taşınmasını öneririz.
4. Kirli mutfak eşyaları için kullanılacak hazneler elbette her kullanımdan sonra dezenfekte edilecek, temizler için kullanılanlar da uygun şekilde temizlenecektir. Mutfak eşyalarını bulaşık alanına getirip götürürken, uygun şekilde etiketlenmiş hazneler kullanınız ve bulaşıkları makineye yerleştirirken kullan-at eldiven takınız.
5. Bulaşık yıkama işleminde, **yıkama sıcaklığının en az 60°C, durulama sıcaklığının da en az 82°C'ye** ulaştığından emin olunmalıdır

Belirli Temas Noktaları

- ☐ Tabak-Çanaklar
- ☐ Çatal-Bıçaklar
- ☐ Bardaklar
- ☐ Tencere-tavalar
- ☐ Kesme tahtaları
- ☐ Taşıma haznesi
- ☐ Benmari gereçleri
- ☐ Mutfak eşyaları

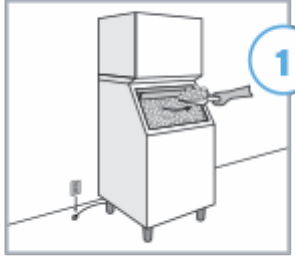


COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:
Son durulamanın 82°C'de yapıldığından emin olmak için
tüm yüksek sıcaklıklı bulaşık makinelerini her gün kontrol ediniz.

F&B MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

Buz Makineleri

NOT: Aşağıdaki prosedürler sadece buz kutuları için geçerlidir. Buz yapıcılarının temizliğine ilişkin yönergeler için lütfen OEM (orijinal üretici) kılavuzuna bakınız.



1 Makinenin fişini çekiniz. Tüm buzunu alınız ve atınız.



2 Ünitenin iç kısmını **Elde Yıkama Deterjanı** ile temizleyiniz. Çözeltiyi, ürün etiketinde belirtilen süreyle yüzeyde bırakınız. Kutu dibi, köşeler, kapaklar, conta, menteşe ve mandallara özellikle dikkat ediniz. Birikmiş tortuları naylon fırça veya kazıcıyla temizleyiniz.



3 Temiz bir havluyla sildikten sonra, temiz suyla iyice durulayınız.



Temizlik İşlemi

4 Dış kısmı temizlemek için **Çok Amaçlı Temizleyici** çözeltisini kullanınız.



Dezenfekte İşlemi

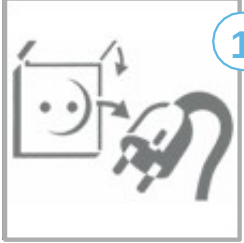
5 İç yüzeylere, tepsinin dışına ve kapağa **Dezenfeksiyon Çözeltisi** püskürterek, ürün etiketinde belirtilen süreyle beklemeye bırakınız. Kurumasını bekleyiniz. Durulamayınız. Makinenin fişini takınız. Makineyi taze, yeni buzla doldurunuz.

Not:

Markanın küresel gıda güvenliği standartlarıyla uyumlu kalabilmek için, süregelen ekipman bakımı ve temizlik gereklilikleri konusunda lütfen kendi **Kurumsal Otel Standartlarınıza** başvurunuz.

F&B MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

Mobil Etkinlik Ekipmanı (ör. Hareketli Pişirme Ekipmanı)



1 Gerekli durumlarda, cihazların fişini çıkartınız, içlerinin boş ve soğumuş olmasını sağlayınız.

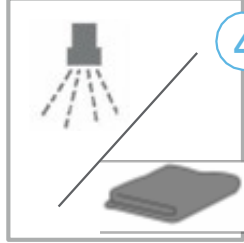


2 Fiziksel pislikleri alınız.



Temizlik İşlemi

3 Tüm yüzeylere **Çok Amaçlı Temizleyici** püskürtüp, bezle temizleyiniz. Ayaklar, yan kısımlar ve raf altlarına önem veriniz.

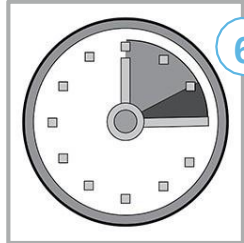


4 Yüzeyleri temiz suyla durulayınız ve silerek kurulayınız.

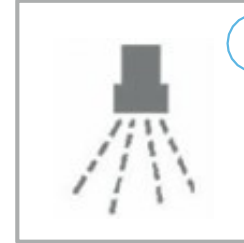


Dezenfekte İşlemi

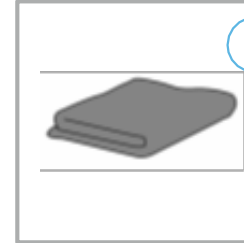
5 Tüm yüzeylere doğrudan **Dezenfeksiyon Çözeltisi** püskürtünüz.



6 Ürün etiketinde belirtilen süreyle yüzeyde dinlenmeye bırakınız.



7 Yüzeyleri temiz suyla durulayınız.



8 Temiz bir bezle silerek kurulayınız.

Not:

Markanın küresel gıda güvenliği standartlarıyla uyumlu kalabilmek için, süregelen ekipman bakımı ve temizlik gereklilikleri konusunda lütfen kendi **Kurumsal Otel Standartlarınıza** başvurunuz.

MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

Her Alan için Ayrıntılı Temizlik Yönergeleri

MİSAFİRE KAPALI ALANLAR:

- ▲ Ofis Yüzeyleri
- ▲ Koridorlar
- ▲ Asansörler
- ▲ Depo Alanı
- ▲ Personel Alanı
 - ▲ Giyinme Odası, Personel Kafeteryası, İbadet Yerleri
 - ▲ Yükleme Alanı
- ▲ Çamaşırhane
- ▲ Atölyeler& Bitki Odaları

Ürün bilgileri için tıklayınız:



MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

Misafire Kapalı Alan Ofisleri



Kontrol Listesi:

*Eksiksiz kullanım talimatları için ürün etiketlerine bakınız.

- Çalışma alanı uyarı tabelasını yerleştiriniz. ☐
- Gerekliyorsa, dosya dolapları ve kitaplık raflarının tozunu alınız. ☐
- Sert yüzeylerdeki büyük çöpleri alınız ve siliniz. ☐
- Gerekliyorsa, sık dokunulan yüzeylerin tamamını (masalar, sandalyeler, koltuk kolçakları, telefonlar, kapı kolları, vs. dâhil) dezenfekte ediniz. ☐
- Çöp kutularını boşaltınız ve çöp torbalarını değiştiriniz. ☐
- Çöp kutusunun dış kısmını temizleyiniz. ☐
- Büyük parçalı çöpleri almak için halıları veya sert zemin yüzeyleri süpürünüz. ☐

MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

Koridorlar



Kontrol Listesi:

*Eksiksiz kullanım talimatları için ürün etiketlerine bakınız.

- Çalışma alanı uyarı tabelasını yerleştiriniz. ☐
- Yerlerdeki çöpleri temizleyiniz. ☐
- Çöp tenekelerini boşaltınız ve gerekiyorsa çöp poşetlerini değiştiriniz. Dış kısımlarını siliniz. ☐
- Sık dokunulan yüzeyleri ve diğer sert yüzeyleri silerek temizleyip, gerektiği şekilde dezenfekte ediniz (duvarlar, ışık düğmeleri, kapı kolları, vs. için nokta temizlik yapınız). ☐
- Cam yüzeyleri ve pencereleri temizleyiniz (küçük ve büyük yüzey alanları). ☐
- El dezenfektanı dispenserlerini kontrol ediniz ve gerekiyorsa doldurunuz. ☐
- Gerekiyorsa, halıları ve sert zeminleri süpürünüz. ☐
- Ortak kullanılan telefonları temizleyiniz. ☐
- Misafir koridorlarındaki Ortak Buz Makineleri. ☐
- Misafir Çamaşırhane Tesisleri Ortak Alanları (ör. ütü odası). ☐
- Yangın Güvenliği ekipmanının düzenli olarak temizleyiniz. ☐

MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

Asansörler



Kontrol Listesi:

*Eksiksiz kullanım talimatları için ürün etiketlerine bakınız.

- Sık dokunulan yüzeyleri ve diğer sert yüzeyleri silerek temizleyip, gerektiği şekilde dezenfekte ediniz (asansör düğmeleri, cam yüzeyler).
- Cam yüzeyleri temizleyiniz (aynalar).
- Gerekliyse, halıları ve sert zeminleri süpürünüz.

☐☐☐

Temizlik ve dezenfeksiyon önerileri

Koronavirüsü bulaştırmanın en yaygın şekli öksürük, hapşırık ve konuşma esnasında havaya saçılan damlacıklardır. Mobilyalar ve kollar/kulplar gibi yüzeylerin dezenfekte edilmesi, etkili bir enfeksiyon kontrol programının önemli bir parçasıdır. Düzenli ortak temasa maruz kalan yüzeyler sık sık temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

Depo Alanı



Kontrol Listesi:

*Eksiksiz kullanım talimatları için ürün etiketlerine bakınız.

- Raflardaki her şeyi boşaltınız ve geçici olarak temiz, kuru, güvenli bir alanda saklayınız. ☐
- Sık dokunulan yüzeyleri ve diğer sert yüzeyleri silerek temizleyip, gerektiği şekilde dezenfekte ediniz (kapı kolları, vs.). ☐
- Gerekliyse, cam yüzeyleri temizleyiniz. ☐

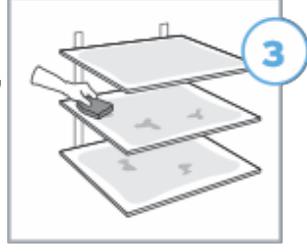
COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:
Tüm alanların temizlendiğinden ve dezenfekte edildiğinden emin olunuz.

MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

Depo Alanı



1 Raflardaki her şeyi boşaltınız ve geçici olarak, trafiği aksatmayacak veya tehlike teşkil etmeyecek temiz, kuru, güvenli bir alanda saklayınız.



3 Temizleme çözeltisinin kirlere nüfuz etmesine izin veriniz. Kurumuş yiyecek parçacıklarını gevşetmek için kazıyıcı veya çizmeyen bir sünger kullanınız.



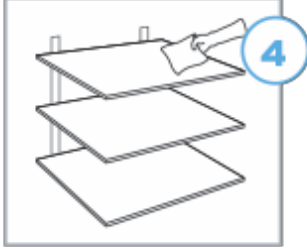
Dezenfekte İşlemi

5 Yüzeyin ıslak kalması için, güzelce sıkılmış bir bezle **Dezenfeksiyon Çözeltisi** uygulayınız. Ürünü, etiketinde belirtilen süreyle yüzeyde bırakınız. Havaıyla kurutunuz. Bezle silmeyiniz veya durulamayınız.



Temizlik İşlemi

2 Bolca **Çok Amaçlı Temizleyici** püskürtünüz ve yüzeyin ıslak kalması için bezle siliniz.



4 Temiz suyla durulayınız ve temiz bir bezle siliniz.

COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:
Tüm alanların temizlendiğinden ve dezenfekte edildiğinden emin olunuz.

MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

Çevre Hijyeni: Personel Alanları



Kontrol Listesi:

*Eksiksiz kullanım talimatları için ürün etiketlerine bakınız.

- Çalışma alanı uyarı tabelasını yerleştiriniz. ☐
- Yerlerdeki çöpleri alınız. ☐
- Çöp tenekelerini boşaltınız ve gerekiyorsa çöp torbalarını yenileyiniz. Çöp tenekelerinin dış kısımlarını siliniz. ☐
- Sık dokunulan yüzeyleri ve diğer sert yüzeyleri silerek temizleyip, gerektiği şekilde dezenfekte ediniz. ☐
- Tezgâh üzerindeki eşyaları düzeltiniz ve kahve makinesini / damlatma tepsisini siliniz. ☐
- Mikrodalga fırının iç ve dış kısımlarını siliniz. ☐
- El dezenfektanı dispenserlerini kontrol ediniz ve gerekiyorsa doldurunuz. ☐
- Gerekiyorsa, halıları ve sert zeminleri süpürünüz. ☐

Belirli temas noktaları

Masalar, gıda hazırlama yüzeyleri, çatal-bıçaklar, soğutucu kapıları, içecek makineleri, mikrodalga kolu, kapı/dolap kolları ve kulpları, ışık ve kumanda düğmeleri, kilitli kapaklar, musluklar, dispenser kolları ve ağızlıkları, ekipman sapları, vs.

MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

Giyinme Odası, Personel Kafeteryası, İbadet Yerleri



Önerilen sıklık:

- Günde 3 kez
- Temas yüzeylerine yüksek sıklıkta temizlik ve dezenfeksiyon
- Sert yüzey temizliğine özen
- Toz yayılmasını önlemek için, yerleri ıslak paspasla siliniz.
- Sıçrama ve buhar oluşumunu önlemek için aşırı paspaslama yapmaktan kaçınınız.
- Personele ait giriş alanlarını temizleyiniz ve dezenfekte ediniz.



Hangi ürünlere ihtiyacınız var?

Çok Amaçlı Temizleyici
Yüzey Dezenfektan Ürünleri
Zemin Temizleyici

Not:

Ülkenize özgü gerekliliklere her zaman uyunuz.



Personel Kafeteryası



Personel Dolapları

MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

Yükleme Alanı



COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

Tüm alanların temizlenip dezenfekte edildiğinden emin olunuz

Çapraz kontaminasyon riskini ortadan kaldırınız

Çöp Odalarının düzenli temizlenip dezenfekte edilmesini sağlayınız

Kontrol Listesi:

*Eksiksiz kullanım talimatları için ürün etiketlerine bakınız.

- Çalışma alanı uyarı tabelasını yerleştiriniz. ☐
- Yerlerdeki çöpleri alınız. ☐
- Çöp tenekelerini boşaltınız ve gerekiyorsa çöp torbalarını yenileyiniz. Çöp tenekelerinin dış kısımlarını siliniz. ☐
- Sık dokunulan yüzeyleri ve diğer sert yüzeyleri silerek temizleyip, gerektiği şekilde dezenfekte ediniz. ☐

Belirli temas noktaları

Kapı/dolap kolları ve kulpları, ışık ve kumanda düğmeleri, kilitleli dolaplar, dispenser kolları ve ağızlıkları, ekipman tutma yerleri, basmalı çalıştırma düğmeleri vs.

MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

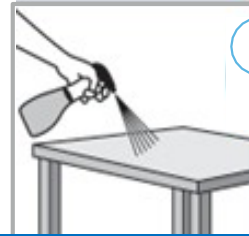
Yükleme Alanı



1 Dezenfekte edilecek olan, görünür şekilde kirli yerlere ön temizlik yapınız.



3 Yüzeylerin, ürün etiketinde belirtilen süreyle ıslak kalmasına izin veriniz.



Dezenfekte İşlemi

2 Düğmeler, arabalar ve kapı kolları gibi sık dokunulan yüzeylere **Dezenfeksiyon Çözeltisi** uygulayınız.



4 Yüzeyleri siliniz veya havayla kurumaya bırakınız.

COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

Tüm alanların temizlenip dezenfekte edildiğinden emin olunuz

Çapraz kontaminasyon riskini ortadan kaldırınız

Çöp Odalarının düzenli temizlenip dezenfekte edilmesini sağlayınız

ÇAMAŞIRLARIN TOPLANMASI



1 Hizmet verilecek odaya girmeden önce kapıyı çalmayı unutmayınız. Taşıma arabasını oda dışında bırakınız.



4 Yataktaki çarşaf ve yastık kılıflarını çıkartınız. Kirli çarşafı top halinde dürünüz ve el arabasının çamaşırlık kısmına koyunuz.



2 Banyoya giriniz, havluları alıp top halinde dürünüz. El arabasının çamaşırlık kısmına koyunuz.



5 Lekeli çarşaf ve yastık kılıfları, el arabasındaki çamaşır torbasına koyulmalıdır.



3 Lekeli havlular küçük bir çamaşır torbasına koyulmalıdır.



6 Kirli ve lekeli çarşafı, ayrılmaları için çamaşırlaneye götürünüz.

Not:

Bir salgın durumunda, yüz koruması kullanılmalıdır. Odayı temizlemek için kirli çarşafı kullanmayınız.

ÇAMAŞIRLARIN TAŞINMASI



Koruyucu eldiven kullanınız.
Lekeli ve lekesiz çarşafları birbirlerinden ayırarak, farklı toplama torbalarına yerleştiriniz.



Lekeli çarşaf ve nevresimleri, çamaşırvhaneye götürmek üzere el arabasına koyunuz. Fazla doldurmaktan ve nevresimleri arabanın üzerine asmaktan kaçınınız.

NOT: El arabası tekerleklerindeki karbonize yağ, çıkarılması mümkün olmayan lekeler neden olur.



Çamaşırvhaneye taşıma işini, uygun şekilde etiketlenmiş bir kapalı hazne veya çamaşır torbası içinde yapınız. Çamaşırları makineye atmak için ayırırken, kullan-at eldiven takınız.

Not:
Bir salgın durumunda, yüz koruması kullanılmalıdır

ÇAMAŞIRHANE OPERASYONU



1 Biten ürünleri değiştiriniz. Sıvı seviyelerini sık sık kontrol ediniz.



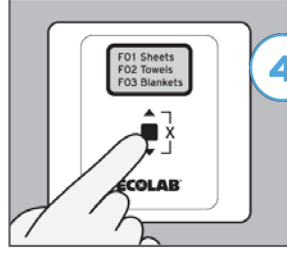
2 **Havlular:** Makineye tam yükleme yapınız. Tüm yıkama haznesini doldurunuz.



2 **Çarşafklar:** Tepede 15-25 cm boşluk bırakacak şekilde doldurunuz. İki yumruk boyu boşluk bırakınız.



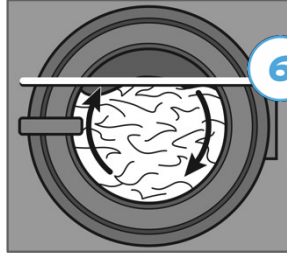
3 Doğru yıkama deterjanını bulmak için formül çizelgesine bakınız.



4 Kontrol panelinden (varsa) doğru formülü seçiniz.



5 Makinede doğru formülü seçerek, başlat düğmesine basınız.



6 Doğru şekilde yüklenen çarşafklar, dönüşler arasında saat 10:00 ve 2:00 pozisyonunda görünmelidir.



7 Yıkama bittiğinde, makineyi boşaltmak için temiz çamaşırlara tahsis edilmiş taşıma arabası kullanınız. Çamaşırları derhal kurutunuz.

Ayrıca unutmayınız...

Kirli ve temiz çarşafklar için farklı taşıma arabaları kullanınız

Tedbiren, çamaşır makinelerinin ve taşıma arabalarının her yükleme sonrası dezenfekte edilmesi önerilir

Not:
Bir salgın durumunda, yüz koruması kullanılmalıdır

ÇAMAŞIRHANE REHBER İMEA

Prosedür

1. Çamaşırhaneye taşıma işini, uygun şekilde etiketlenmiş bir kapalı hazne veya çamaşır torbası içinde yapınız. Çamaşırları makineye atmak için ayırırken, kullan-at eldiven takınız ve uygun bir ilave solunum yolu koruması kullanınız (FFP2).
2. Kirli ve temiz çamaşırların ayrı tutulmadığı yerinde yıkama (OPL) hizmetlerinde, kullanılan ekipmanın (makine, taşıma arabaları) tedbiren dezenfekte edilmesi önerilir. Temiz çamaşırların yeniden kontamine olmasını engellemek için, makinenin kapağı dâhil tüm dış kısmı, makine doldurulduktan sonra uygun bir yüzey dezenfektanı ile dezenfekte edilmelidir. Kirli çamaşırlar için kullanılan taşıma ekipmanı da aynı ürünle dezenfekte edilmelidir.
3. BPR (Biyosit Ürünler Yönetmeliği) virüs öldürücü uygulamalı işlemler*

MENA ülkeleri için aşağıdaki kılavuz geçerlidir. Alta belirtilen deterjan portföyünüzde yoksa: kuru çamaşır miktarına 1:4 oranla, 3 ml/l ölçüsünde standart deterjan kullanınız.

Deterjan	Deterjan Kons.	Dezenfektan	Dezenfektan Kons.	Sıcaklık	Çam. Mikt. oranı	Süre
Ecobrite Magic Emulsion	1,5 ml/l	Ozonit Super	2 ml/l	60°C	1:5	12 dk.
Ecobrite Magic Emulsion Eltra	1,5 ml/l	Ozonit**	4 ml/l	60°C	1:5	12 dk.
Eltra 40 Extra	7 g/l			60°C	1:5	20 dk.
Eltra 40 Extra	7 g/l			40°C	1:5	10 dk.
Mop Eltra	6 g/l			60°C	1:5	15 dk.
Ecostar Detergent	0,9 ml/l	Ozonit**	4 ml/l	70°C	1:4	15 dk.
Silex Emulsion	1,5 ml/l	Ozonit**	4 ml/l	60°C	1:4	15 dk.
Oxyguard Emulsion	1,5 ml/l	Ozonit**	4 ml/l	60°C	1:4	15 dk.

Kontrol Edilecek Belirli Öğeler

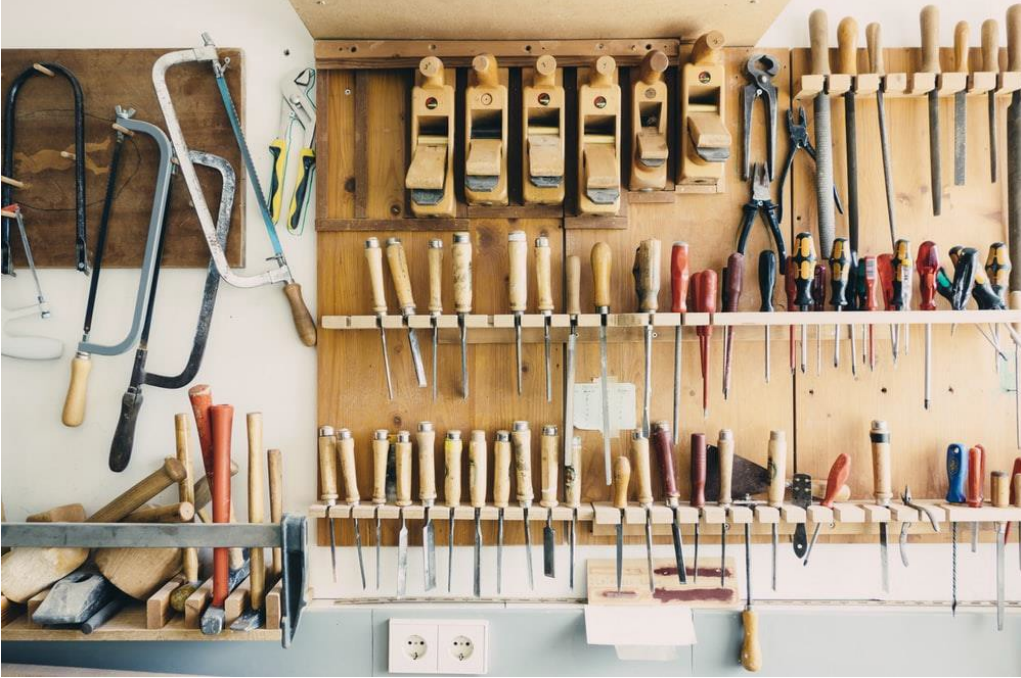
- ☐ Çamaşırlar
 - ☐ Enfeksiyon riski taşıyan kişilerin çamaşırları
 - ☐ İş giysileri
 - ☐ Temizlik tekstili
-
- ☐ **SÜREÇ, SADECE YENİDEN AÇILIŞ EVRESİ BOYUNCA İZLENMELİDİR (SADECE 1 AY)**
 - ☐ **SÜREÇ, GELECEKTE HERHANGİ BİR KONTAMİNE TEKSTİL MALZEMESİYLE ÇALIŞMAK GEREKTİĞİNDE DE İZLENEBİLİR**

*PT2-4 için mevcut BPR rehberine göre 40°C ve üzeri sıcaklıklarda gereken ısıya dirençli referans organizma fare Parvovirüsüdür. Bu virüsün termal ve kimyasal etkilere karşı dayanıklılığı, COVID-19 hastalığından sorumlu olan zarflı virüse kıyasla daha yüksektir. Bu nedenle, fare Parvovirüsü ile EN14476'yı geçen bir ürünün, SARS-CoV-2 gibi zarflı virüslere karşı virüsit (virüs yok edici) etki göstereceği iddia edilebilir.

**Ecolab'ın doz konsantrasyonlarını belirlemek için Ozonit Super'dan Ozonit'e etkinlik test raporu verilerinin birbiriyle bağlantısına ilişkin açıklaması.

MİSAFİRE KAPALI ALANLAR

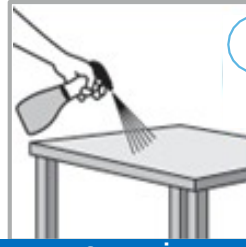
Atölye & Bitki Odaları



1 Dezenfekte edilecek olan, görünür şekilde kirli alanlara ön temizlik yapınız.



3 Yüzeyleri, ürün etiketinde belirtilen süreyle ıslak bırakınız.



2 Tezgâhlar, ortak alet ve ekipman gibi sık dokunulan yüzeylere **Dezenfeksiyon Çözeltisi** uygulayınız.



4 Yüzeyleri siliniz veya havayla kurumaya bırakınız.

Dezenfekte İşlemi

COVID-19 Sonrası Otel Operasyonu Yönergeleri:

Tüm alanların, özellikle de ortak kullanılan alet ve ekipmanın temizlenip dezenfekte edildiğinden emin olunuz.

YARDIMCI BİLGİLER



BEZ RENK KODLARI & KATLAMA YÖNTEMİ

Bez Katlama Yöntemi

- 1 Bezi ortadan ikiye katlayınız 
- 2 Bezi tekrar ortadan ikiye katlayınız 
- 3 Bez artık çeyrek boyutunda ve 8 temizleme yüzüne sahip 
- 4 Yüzeyi temizleyiniz 
- 5 Bezin temizleyen yüzünü değiştiriniz 
- 6 Bir sonraki yüzeyi temizleyiniz 

Renk Kodları



Genel yüzey temizliği



Tuvalet ve banyolarda yüzey temizliği



Tuvalet ve pisuvarlarda yüzey temizliği



Yüzey dezenfektasyonu



IMEA - TAVSİYE EDİLEN DEZENFEKTANLAR

SARS-COV2 (COVID-19) İLE MÜCADELE İÇİN

Ürün Adı	Ürün Kodu	Menşei	Tescil	BAE	Türkiye	Hindistan	Mısır	Güney Afrika	Tanzanya	Uganda	Kenya	Fas
14 Plus AB APC	6100912 6100920	ABD	EPA	X								
Cryocide 2 X 5 L	767803	BAE	EPA	X								
Peroxide MSC & Dezenfektan	ECL6100791.41R	ABD	EPA			X						
Sirafan Speed	21007 9033070	AVR	EN14476		X							X
KitchenPro DES	21115 9081990	AVR	EN14476	X	X							
Oasis 146	6100536 1058010 17781	ABD	EPA	X		X	X	X	X	X	X	
Mikro-Quat	47310 4910948 6113227	AVR SG	EPA	X	X	X	X					X
20 Nötr Dezenfektan 2 X 2 L	1498100	ABD	EPA			X						
DERDEVICE PLUS/ PP	88962 88963	AVR	EN14476		X							
Oasis Pro 66 Heavy Duty Alkali banyo Temizleyicisi	ECL6110158.41R 6110158 1015800	ABD	EPA	X		X	X					
Oasis Pro 20 Premium 2 X 2 L	9051700	AVR	EPA					X		X		

IMEA - TAVSİYE EDİLEN DEZENFEKTANLAR

SARS-COV2 (COVID-19) İLE MÜCADELE İÇİN

Ürün Adı	EPA Tescil No. VEYA EN14476*	SKU	Kullanım Talimatları için İzlenecek Destekleyici Virüs	Seyreltme	Uygulama	Temas Süresi	Yeni Viral Patojen İddiası
14 PLUS ANTİBAKTERİYEL ÇOK AMAÇLI TEMİZLEYİCİ	6836-349-1677	6100912 6100920	Norovirüs (Kedi calicivirüsü yerine)	7,81 mL/L	Sprey	5 dakika	Evet
20 NÖTR DEZENFEKTAN TEMİZLEYİCİ	47371-129-1677	6100460	Adenovirüs	15,65 mL/L	Daldırma veya Sprey	10 dakika	Evet
HB QUAT	61178-1-42964	6100270	İnsan Koronavirüsü	15,65 mL/L	Daldırma veya Sprey	10 dakika	Hayır
OASIS 499 HBV DEZENFEKTAN TEMİZLEYİCİ	6836-78-1677	6100281	Norovirüs (Kedi calicivirüsü yerine)	3,9 – 7,81mL/L	Daldırma veya Sprey	10 dakika	Evet
PEROXIDE ÇOKLU YÜZEY TEMİZLEYİCİ VE DEZENFEKTAN	1677-238	6100791 6100693	Norovirüs	31,24 mL/L VEYA 46,86 mL/L	Sprey	2 dakika VEYA 45 saniye	Evet
OASIS PRO66 HEAVY DUTY ALKALİ BANYO TEMİZLEYİCİ	1677-204	6101799 6101798 6101797	İnsan Koronavirüsü	62,5 – 93,8 mL/L	Sprey	10 dakika VEYA 2 dakika	Hayır
MIKRO-QUAT	1677-21	6113227	Kedi calicivirüsü ; norovirüs	15,62 mL/L	Sprey	10 dakika	Hayır
OASIS 146 MULTI QUAT	1677-198	7103805 6100536	SARS CoV-2 benzeri virüslere karşı etkinliği kanıtlanmış ürünlerle karşılaştırılabilir aktif bileşenler	23,5 mL/L	Daldırma veya Sprey	Durulama yok	Hayır
OASIS PRO 20 PREMIUM	EN14476*	9051700	Norovirüs (Kedi calicivirüsü yerine)	10 mL/L	Sprey	10 dakika	Hayır
KITCHENPRO DES	EN14476*	21115 9081990	Norovirüs (Kedi calicivirüsü yerine)	10 mL/L	Sprey	10 dakika	Hayır
SIRAFAN SPEED	EN14476*	21007 9033070	Fare Norovirüsü	Kullanıma hazır	Sprey	10 dakika	Hayır

* ABD dışında üretilen ve tescil edilen ürünlerin EPA Kayıt Numaraları bulunmamaktadır

ÜLKEYE ÖZGÜ ÜRÜN SAYFASI

Ülkeye özgü ürünler, resimler ve uygulama örnekleri eklenecek

MEA – DEZENFEKTAN ÜRÜNLER

➤ Sert Yüzey Dezenfektanları

Ürün Adı	Kod	Onay aldığı ülkeler
Oasis Pro 14 Plus AB APC	6100912	BAE, Mısır, Cibuti, Morityus, Katar, Kuveyt, Umman
	6100920	
Peroxide MSD	6100897	BAE, Mısır, Cibuti, Morityus, Seyşeller, Ürdün, Bahreyn, SA
	ECL6100791.41R	
Sirafan Speed	9033070	Fas, Tunus, Gambiya, Gine
Kitchen Pro Des	9081990	BAE, Lübnan, Malta
Mikro-Quat	4910948	BAE, Mısır, Fas, Tunus, Etiyopya, Gabon, Cibuti, Morityus, Seyşeller, Madagaskar, Lübnan, Ürdün, Katar, Bahreyn, Umman, SA, Pakistan, Malta
	6113227	
	ECL13227.41R	

➤ Sert Yüzey Dezenfektanları

Ürün Adı	Kod	Onay aldığı ülkeler
Oasis 499 HBV	17771	Lübnan
HB Quat	6100270	Kuveyt, Umman
Oasis Pro 20 Premium 2 X 2 L	9051700	Güney Afrika, Kenya, Uganda, Tanzanya, Etiyopya, Morityus, Malta, Cezayir
Cryocide 2*5L	767803	BAE
Surfanios	1917.092	Cezayir
	1917.036	
Surfasafe	1568.544	Cezayir

Not:

Oteller, dağıtımçıyla iletişime geçerek ürünün mevcudluk durumunu kontrol etmelidir. Mevcut olmaması halinde bir alternatif önerilecektir

* Ürün tescilleri AB ülkesine göre değişiklik gösterir - gerekiyorsa, tavsiye için lütfen Bölge Müdürünüze danışınız

MEA – DEZENFEKTAN ÜRÜNLER

➤ El Hijyeni

Ürün Adı	Onay aldığı ülkeler
Ecolab Hand sanitizer 4*5L	BAE, Umman
EcoCare 350 4*5L	BAE, Mısır
ECL N76	BAE
ECL N70	BAE
GENTLE HAND SANITIZER NEXA 6X750ML	BAE, Lübnan, Katar, SA
Hand San Gel	Güney Afrika, Kenya, Uganda, Tanzania, Etiyopya
DIGISAN E SANITIZER 6-750ML	Bahreyn
Sanigizer Plus	Kuveyt
Instant Hand sanitizer	Tanzanya, SA, Tunus, Seyşeller, Cibuti, Gine, Gabon, Morityus, Ürdün

➤ El Hijyeni

Ürün Adı	Onay aldığı ülkeler
Spirigel Complete	Fas, Gine
QSR HYG HAND RUB (6x 800 ml)	Pakistan
ANIOSGEL 85 NP - AB sanitizer 4*5L	Cezayir

Not:

Oteller, dağıtımçıyla iletişime geçerek ürünün mevcudluk durumunu kontrol etmelidir. Mevcut olmaması halinde bir alternatif önerilecektir

* Ürün tescilleri AB ülkesine göre değişiklik gösterir - gerekiyorsa, tavsiye için lütfen Bölge Müdürünüze danışınız

ECOLAB İLETİŞİM BİLGİLERİ

Türkiye - Turkey



Roula Eid
AVP Corporate Accounts IMEA

T: +971 (4) 8014084
E: Roula.Eid@ecolab.com

Bölge Müdürü Adı
Unvanı

T: +XXX XXXXX
E: XXXXXX@ecolab.com

CAM Müdürü Adı
Unvanı

T: +XXX XXXXX
E: XXXXXX@ecolab.com

EK BİLGİ KAYNAKLARI

Referanslar ve Daha Fazla Bilgi

- WHO - www.who.int/health-topics/coronavirus
- CDC - www.cdc.gov/coronavirus/index.html
- EPA - content.govdelivery.com/accounts/USAEPAOPPT/bulletins/278c716
- WHO Myth Busters - www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/myth-busters
- ECOLAB - www.ecolab.com

