



T.C.  
KARS VALİLİĞİ  
İl Emniyet Müdürlüğü  
Polisevi Şube Müdürlüğü

**TESİS İÇİ SALGIN TEDBİR PLANI**

**A) DAYANAK**

- a) 02/06/2020 tarihli VE 95074581-10101003-(63325-262 EBYS-2020060316163984333 sayılı Sosyal Hizmetler ve Sağlık daire Başkanlığının Sosyal Tesislerde Uygulanacak Standartlar ve tedbirler konulu yazısı.
- b) Kars Valiliğinin 04/06/2020 tarihli 29367762-249-4740 EBYS-2020060810073023022 Sosyal Hizmetler ve Sağlık daire Başkanlığının Sosyal Tesislerde Uygulanacak Standartlar ve tedbirler konulu yazısı.

**B) AMAÇ VE KAPSAM**

Bu plan Bilim Kurulunun sektörel bazda yayınlandığı rehberler esas alınarak Kars Polisevi Şube Müdürlüğü'nün bünyesinde bulunan tüm bölümlerine yönelik (misafir odaları, yemekhane/restoran, mutfak, çay ocağı, lokaller vb.) temizlik / hijyen uygulamaları ve süreçleri, misafir/personelde hasta, semptomlu, şüpheli durumların varlığı ve acil hallerde ulaşılabilecek/yönlendirilecek kişi/kurumları, hastalık belirtileri gösteren misafire personelin yaklaşımını ve bu kapsamda alınacak önlemleri belirlemek üzere hazırlanmıştır.

**C) POLİSEVİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ KORONAVİRÜS SORUMLULARI**

TESİS İÇİ SORUMLULAR	ADI SOYADI	RÜTBESİ	İLETİŞİM
<b>KORONA VİRÜS GENEL SORUMLUSU</b>	Aytekin KALYONCUOĞLU	Komiser Yrd.	04742126819
<b>KORONA VİRÜS SORUMLULARI</b>	Abdullah AKTAŞ	Polis Memuru	04742126819
	İsa GÖKÇEK	Polis Memuru	04742126819
	Ebubekir GİRGİN	Polis Memuru	04742126819
	Tuna ÖZTÜRK	Polis Memuru	04742126819
	Uğurcan KARANFİL	Polis Memuru	04742126819
	Suat ENGİN	Polis Memuru	04742126819
	Müfide KÜÇÜK	Polis Memuru	04742126819
	Mehmet Emre KURU	Polis Memuru	04742126819
	Ömer AY	Polis Memuru	04742126819



### Ç) POLİSEVİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ İÇ MEKAN KULLANIM KAPASİTESİ

<b>KULLANIM ALANI</b>	<b>KAPASİTESİ</b>
Resepsiyon	1 Personel, 3 Misafir
Lobi	3 Kişi
Erkek Tuvaletler	2 Kişi
Bayan Tuvaletler	2 Kişi
VİP Salon	1 Personel, 5 Misafir
Restoran	20 kişi
Memurlar Lokali	10 Kişi
Müdürler Lokali	8 Kişi
Aile Lokali	8 Kişi
Mutfak	4 Kişi
Depo	3 Kişi
Şube Müdürü Odası	4 Kişi
Büro Amiri Odası	3 Kişi
İdari ve Muhasebe Büro Amirliği	4 Kişi
Satınalma Büro Amirliği	3 Kişi
Mescid (Bayan/Erkek)	3 Kişi
Çamaşırhane	2 Kişi
Çayocağı	1 Kişi

<b>ODALAR</b>	<b>Aynı Aileden Olmayanların Konaklaması Halinde</b>	<b>Konaklama Kapasitesi</b>
4 Kişilik	2 Kişi	4 Kişi
3 Kişilik (7 Adet)	14 Kişi	21 Kişi
2 Kişilik (6 Adet)	6 Kişi	12 Kişi
Duble (5 Adet)	5 Kişi	10 Kişi
Aile Odası (5 Adet)	5 Kişi	20 Kişi
VİP	1 Kişi	3 Kişi
<b>TOPLAM</b>	32 Kişi	70 Kişi



## D)POLİSEVİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ ORTAK KULLANIM BÖLÜMLERİ

<p><b>KONAKLAMA/ RESEPSİYON</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 24 saat esasına göre çalışır.</li><li>• Gelen misafirlerin tesislere kabulleri esnasında; Temassız ateş ölçerlerle ateşlerinin ölçülmesi, vücut sıcaklığı kontrollerinde kabul edilen sıcaklık aralığı haricinde bir tespitin yapılması ya da misafirlerin tesise girişte veya konaklamaları sırasında herhangi bir hastalık belirtileri göstermeleri durumunda (yüksek ateş, öksürme, nefes daralması, koku alma duyusunda kayıp, halsizlik vb.) ve acil hallerde Genelgenin Genel Esaslar Bölümünün 12. maddesinde yer alan hükümlere göre hareket edilecektir.</li><li>• Odalar mevzuata uygun temizlik malzemeleri ile temizliği yapılarak, dezenfekte makinesi ile dezenfekte edilerek, havalandırma yapılacaktır. Kişisel kullanım malzemeleri tek kullanımlık olacaktır.</li><li>• Resepsiyon görevlisi ile misafir arasında 50 cm mesafe bulunacaktır.</li><li>• Misafirlerin birbirleriyle ve personel ile temasını en aza indirmek, mesafenin korunmasını önlemek amacıyla konaklayacakları odaya en kısa sürede ulaşabilmesi için koridorlara gidiş dönüş yönünü gösterecek yer işaretlemeleri yapılacaktır.</li><li>• Temizlik/ hijyen uygulamaları ili ilgili günlük/periodyk izleme formları ve kontrol listeleri ile yapılan iş/işlemler düzenli olarak kayıt altına alınacaktır.</li><li>• Temizlek personeli temizlik/dezenfekte işlemleri süresince mutlaka tıbbi/bez maskı şeffaf yüz koruyucu siperlik kullanacaktır.</li><li>• Odalar ve diğer kapalı alanlardaki camlar günlük rutin temizlik esnasında açık olmalı ve temizlik sonrası en az 1 saat havalandırılacaktır.</li><li>• Oda temizliği yapacak kişinin ellerini yıkadıktan sonra eldiven giymesi ve temizliği eldivenli ellerle yapması gereklidir. Her oda temizliğinden sonra eldiven çıkartılmalı eller uygun şekilde yıkanmalı ve bir sonra oda temizliğinden önce eldiven giyilmecektir.</li><li>• Genel temizliğin su ve deterjanla yapılması yeterlidir.</li><li>• Özellikle eller ile sık dokunulan yüzeyler; kapı kolları, bataryalar, tırbazanlar, sık dokunulan düğmeli, telefon ahizesi, televizyon ve klima kumandası, ortak kullanım alanlarındaki tuvalet ve lavoba temizliğine özen gösterilmelidir. Bu alanların temizliği için su ve deterjan ile temizlik yapıldıktan sonra 1:100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No:7681-52-9) veya klor tablet) ürün tarifine göre kullanılacaktır.</li><li>• Misafirin kullandığı tekstil (nevresim, çarşaf, havlu vb.) ürünleri katlanarak bohçalanmalı, bu işlem sırasında toz ve partekül</li></ul>
---	--



	<p>oluşumuna izin vermeyecek (çırpma ve silkeleme yapılmamalıdır) şekilde toplanacaktır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Çarşaf ve havlu gibi tekstil ürünleri ise 60-90 C’de deterjan ile çamaşır makinesinde yıkanacaktır.</li></ul>
<b>RESTORAN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 07.00-22.00 saatleri arasında çalışır.</li><li>• Temizlik/ hijyen uygulamaları ili ilgili günlük/periodyk izleme formları ve kontrol listeleri ile yapılan iş/işlemler düzenli olarak kayıt altına alınacaktır.</li><li>• Misafirler yeme-içme faaliyetleri dışında maske takacaktır.</li><li>• Misafirlerin girişte el hijyeni sağlaması zorunludur. Girişte ve her masada %70 alkollü el antiseptiği veya kolonya bulunduracaktır.</li><li>• Personel maske kullanılması zorunludur. Personel sık aralıklarla el hijyeni sağlayacaktır.</li><li>• Hasta ve hastalık belirtisi gösteren, izolasyonda bulunması gereken personel çalıştırılmayacaktır.</li><li>• Her misafir grubu sonrasında masalar dezenfektanla bezle (sabunlu, alkollü veya uygun dezenfektan ürünüyle) silinerek dezenfekte edilecektir.</li><li>• Tek kullanımlık tuzluk, baharatlık vb. tercih edilir veya masa üzerindeki ortak kullanım ürünlere (baharatlık vb.) her misafir sonrası değiştirilerek dezenfekte edilecektir.</li><li>• Ödeme cihazları her misafir temasından sonra %70 ‘lik alkolle dezenfekte edilir. Temassız ödeme teşvik edilecektir.</li><li>• Günlük temizlik yapılır. Sık Dokunulan yüzeyler (kapı kolları, tezgah üstleri vb) sık aralıklarla silinecektir.</li><li>• Temizlik, dezenfekte işlemleri genelde belirtilen gıda güvenliği ve hijyeni ile ilgili mevzuatlara göre yapılacaktır. Havalandırma işlemleri doğal yollarla (kapı, pencere) açılmak suretiyle yapılacaktır.</li><li>• Masalar arası 1,5 m, sandalyeler arası 60 cm ayarlaması yapılacaktır.</li><li>• Misafirlerin birbirleriyle ve personel ile temasını en aza indirmek, mesafenin korunmasını önlemek amacıyla restorana kolayca ulaşabilmesi için koridorlara gidiş dönüş yönünü gösterecek yer işaretlemeleri yapılacaktır.</li><li>• Servis malzemeleri(tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak gibi)bulaşık makinesinde yıkanacaktır.</li></ul>
<b>MUTFAK</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temizlik/ hijyen uygulamaları ili ilgili günlük/periodyk izleme formları ve kontrol listeleri ile yapılan iş/işlemler düzenli olarak kayıt altına alınacaktır.</li><li>• Mutfaklarda tüm gıdaların temiz, gıdaya uygun nitelikte bir ekipman ile kapalı dolaplarda ve üzeri kapalı olarak depolanmasına ve gıdalara mümkün olduğunca az personelin temas etmesine yönelik önlemler alınacaktır. Çapraz bulaşmayı önlemek amacıyla işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirinden ayrı yerlerde muhafaza edilecektir.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mutfakta çalışan personelin mutfığa girişleri iş kıyafetleri ve gerekli koruyucu ekipmanları ile (maske, şeffaf yüz koruyucu, siperli, eldiven, galoş vb.) yapılacak ve tesisin mutfak bölümüne bu bölümde çalışan personel haricinde herhangi birinin girmesine kesinlikle müsaade edilmeyecektir.</li><li>• Bulaşık Makinesi gibi araç, gereç, malzeme ve donanımın periyodik bakımları ve gerekli olanların sterilizasyonu sağlanacaktır.</li></ul>
<b>LOKALLER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 08:00-00:00 saatleri arasında çalışır.</li><li>• Temizlik/ hijyen uygulamaları ili ilgili günlük/periodyk izleme formları ve kontrol listeleri ile yapılan iş/işlemler düzenli olarak kayıt altına alınacaktır.</li><li>• Misafirler yeme-içme faaliyetleri dışında maske takacaktır.</li><li>• Misafirlerin girişte el hijyeni sağlaması zorunludur. Girişte %70 alkollü el antiseptiği veya kolonya bulundurulacaktır.</li><li>• Servis personeli, servis esnasında mesafeyi korumalı ve temastan kaçınılacaktır.</li><li>• Bulaşık riski yüksek olduğu için yoğun çoklu el temasının olduğu materyaller kullanılacaktır.</li><li>• Çay, kahve ve diğer içecek ve yiyeceklerin servisinde kullanılan bardak, tabak, çatal bıçak gibi malzemeler bulaşık makinesinde veya su ve deterjanla yıkanacaktır.</li><li>• Günlük temizlik yapılır. Sık dokunulan yüzeyler (kapı kolları, tezgah üstleri vb.) sık aralıklarla silinecektir.</li><li>• Lokallar sık aralıklarla havalandırılacaktır.</li><li>• Kesinlikle tavla, okey, iskambil kağıdı vb. materyal bulundurulmayacaktır.</li><li>• Temizlik bezleri kullanım alanına göre ayırmalı ve her kullanım sonrası uygun şekilde temizlenmelidir. Yıkatabilen, tekrar kullanılabilen temizlik malzemelerinin en az 60 C' de yıkanacaktır.</li></ul>
<b>TUVALETLER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temizlik/ hijyen uygulamaları ili ilgili günlük/periodyk izleme formları ve kontrol listeleri ile yapılan iş/işlemler düzenli olarak kayıt altına alınacaktır.</li><li>• Tuvalet alanına giriş kapıları kolları sık sık temizlenir, dezenfekte edilecektir.</li><li>• El kurutma fanları kullanıma kapatılacaktır.</li><li>• Tuvaletlerde hijyen bildirme ve uyarı afişleri bulunacaktır.</li><li>• Tuvalet alanına giriş kapılarının kolları, tuvalet zeminleri, klozetler, pisuvarlar 1/10' lık, lavobalar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100' lük çamaşır suyu ile sık sık temizlenmeli ve dezenfekte edilecektir.</li><li>• Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt edilmeli ve temizlik saatleri görünür şekilde asılacak, devamlı sıvı sabun, tuvalet kağıdı ve kağıt havlu bulundurulacaktır.</li><li>• Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (eldiven ve maske)kullanacak, işlem sonrası kullanılan Müdüriyet çöpüne</li></ul>



	atılacak, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliği ve hijyeni sağlanacaktır.
<b>DİĞER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temizlik/ hijyen uygulamaları ili ilgili günlük/periodyk izleme formları ve kontrol listeleri ile yapılan iş/işlemler düzenli olarak kayıt altına alınacaktır.</li><li>• Aynı odada konaklayan veya aynı aileden olan misafirler için ortak kullanım alanlarında mesafe şartı aranmayacaktır.</li><li>• Tesisin tamamında kapı kolları, tırabzanlar, elektrik düğmeleri, post cihazları, televizyon kumandası, telefon, bilgisayar klavyesi, masa üstleri, tuzluk/biberlik gibi el temasının yoğun olduğu yüzeyler sık sık su ve deterjanla temizlenecek, 1/100 sulandırılmış çamaşır suyu ile dezenfeksiyonu sağlanacak, klor bileşiklerinin zarar verdiği post cihazı, telefon, bilgisayar klavyesi gibi yüzeylerde ise %70'lik alkol bazlı ürünler kullanılarak, izlenebilirlik kayıtları tutulacaktır.</li><li>• Yer ve yüzeylerin temizliğinde nemli silme-paspaslama tercih edilmelidir. Toz çıkaran fırça ile süpürme işlemlerinden kaçınılacaktır.</li><li>• Şube aracına el antiseptiği ile ellerin temizliği sağlanarak binilir ve araç içinde sürekli maske takılır. Mümkünse araçların her zaman aynı personel tarafından kullanımı sağlanacaktır.</li><li>• Aracın el teması yoğun yüzeyleri (kapı kolları, cam kumandaları, direksiyon, vites, radyo vb.) her kullanımdan sonra %70 alkol içeren ürünle dezenfeksiyonu sağlanacaktır.</li></ul>

Uğurcan KARANFİL	Polis Memuru	04742126819
Tuna ÖZTÜRK	Polis Memuru	04742126819
Mehmet Emre KURU	Polis Memuru	04742126819
İsa GÖKÇEK	Polis Memuru	04742126819
Ebubekir GİRGİN	Polis Memuru	04742126819

## E) POLİSEVİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜNE KABULÜ YAPILACAK GIDA VE TEMİZLİK MADDELERİ VB.MALZEMELERİN KABULÜNE İLİŞKİN ESAS VE USULLER

### 1. Kabulü Yapacak Personel ve İletişim Bilgileri



## 2.Esas ve Usuller

Tesis bünyesinde gıda ürünlerinin tedarikini üretimini, hazırlığını/servisini yapan birimlerde çalışan personel ile birimlere geçici olarak giren tedarikçiler, bakım elemanları, mal getiren şoförler vb. kişilerle yakın temasta bulunulmaması, mesafe kuralına riayet edilmesi ve koruyucu ekipman kullanılması sağlanacaktır. Tesislerde kabulü yapılacak gıda maddeleri vb. tesis dışından gelen her türlü malzemenin kabulünde yukarıda belirtilen personelce malzeme getiren kişi bilgileri ve ürün ile ilgili düzenli kayıt tutulacaktır.

### F)POLİSEVİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜNDE HASTALIK BELİRTİSİ GÖSTEREN PERSONEL/ MİSAFİRİN YÖNLENDİRİLECEĞİ SAĞLIK KURULUŞLARI VE YÖNLENDİRMEYİ SAĞLAYACAK PERSONEL BİLGİLERİ

Uğurcan KARANFİL	Polis Memuru	04742126819
Tuna ÖZTÜRK	Polis Memuru	04742126819
Mehmet Emre KURU	Polis Memuru	04742126819

Kars Harakani Devlet Hastanesi	Yenişehir Mahallesi İsmail Aytemiz Bulvarı No:55 Merkez/Kars 04742125668 (3,8 Km)
Kafkas Üniversitesi Sağlık Araştırma ve Uygulama Merkezi	Şehitler Mahallesi Sağlık Araştırma ve Uygulama Merkezi, Kafkas Üniversitesi Kampüsü Merkez/ Kars 04742252106 (2,7 Km)

### G)POLİSEVİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜNDE HASTALIK BELİRTİSİ GÖSTEREN PERSONEL/ MİSAFİRİN KULLANDIĞI ODANIN TEMİZLİK/DEZENFEKTE İŞLEMLERİ

Koronavirüs (Covid-19) şüphesi ile en yakın sağlık kuruluşuna yönlendirilen personel/misafirin konakladığı oda bu planda belirtilen usullere uygun olarak temizliği yapılarak dezenfekte edilecek, odada bulunan malzemelerden kağıt havlu, peçete, kişisel temizlik malzemeleri ayrı bir poşete konularak imha edilecek, çamaşırlar ayrı poşette çamaşırhaneye taşınarak diğer çamaşırlardan ayrı olarak yıkanacaktır. .