

Kontrol Listesi // Nelere dikkat edelim?

Neler yapmalı?



İnsan ile Etkileşim

- Tüm çalışanların günlük yenilenen **maske** ve gerekir ise eldiven, siperlik kullanması
- Girişlerde, misafirlere **maske** ve gerekir ise eldiven sağlanması
- İçeride bulunabilecek **insan sayısının kısıtlanması** ve bunun **duyurulması**
- Mümkün ise, dışarıdan hizmet alınan kurumların **vardiyalı çalışma** düzenine geçilmesi
- Girişlerinde ölçerlerle (kızılötesi, vb.) hem misafirlerin hem de çalışanların **ateş ölçümü**
- Eğer işimizin tabiatı nedeniyle **sırada bekleyen** misafirlerimiz var ise (ödeme noktası, deneme kabini, vb.), **sosyal mesafeye (1,5 metre)** uygun kurallar belirlenmesi, işaretler ile görselleştirilmesi ve uygun bekleme alanları ile desteklenmesi



Hijyen & Temizlik

- **Çok fazla temas** edilen yerlerin düzenli olarak dezenfekte edilmesi, mümkün ise **temassız** (çöp kutuları, kapılar vb.) hale getirilmesi
- Fiziki alanımız içerisinde (özellikle de trafiği yoğun alanlarda – varsa ATM, Asansör, vb.) belirli aralıklarla **dezenfektan konması**
- **Lavabo ve tuvaletler** arasında aralıklar verilmesi, **1'er tane kullanım dışı** yapılması ve dezenfektan ile desteklenmesi
- Sosyal mesafenin ve sunulan hijyen önlemlerinin hatırlatılması için **ses kaydı** yapılması ve belirlenen periyotlarda **anons** edilmesi
- Gün içerisinde belirli aralıklarla istisnasız **denetim/gözlem gezisi** gerçekleştirilerek **hijyen kurallarının** korunduğundan emin olunması, gerekli yerde nazik uyarı yapılması
- Varsa **çocuk oyun alanlarının** ve ortak kullanıma açık **su sebili/içecek vending otomatı donanımının** bir süre daha kullanıma kapalı kalması, etrafına şerit çekilmesi
- Hijyen ekipmanı atıkları için **çöp kutusu sayısının** artırılması
- Eğer işimizin tabiatı gereği sağlanan **bebek arabası/tekerlekli sandalye** gibi hizmetler var ise belirli bir süre ile askıya alınması
- **İbadet** alanlarında tek sefer kullanımlık ürünlerin (terlik, seccade, vb.) sağlanması
- Olası bir durum için **sağlık personeli desteği**
- Herhangi bir **olası vaka** durumunda kullanılmak üzere **izolasyon odası/ları** kurulması



Yemek Alanı

- Yemek katında/alanında **oturma düzeninin sosyal mesafeye uygun** olarak yeniden ayarlanması ve mümkün olan **malzemelerin** (çatal, bıçak, tur, karabiber, vb.) **tek kullanımlık** olacak şekilde tedarik edilmesi
- Yemek katında/alanında tekrar kullanıma uygun plastik/metal tepsi kullanımının durdurulması, yerine **tek kullanımlık tepsi** (viyol, vb.) kullanılması

Nasıl anlatmalı?



İçeride ve Dışarıda

- **Tekrar Hoş geldiniz** mesajlarının ihmal edilmemesi
- Misafirlere & çalışanlara, alanımız içerisinde **yeni yolculuk/işleyiş** ile ilgili bilgilendirmelerin paylaşılması >>> yolculuklarının nasıl **değişeceği**, nelerle karşılaşacakları hakkında **bilgilendirici görsellerin hazırlanması ve mümkünse kısa video çekimi**
- Alınan **hijyen önlemleriyle** ilgili bilgilendirmelerin düzenli olarak muhtelif kanallardan (sosyal medya, alan içi dijital ekranlar, pano, iç radyo, mobil uygulama, web sitesi, yürüyen merdiven, asansör, vb.) duyurusunun yapılması
- **Hijyen malzemelerinin** fiziki alan içerisindeki **konumunu** gösteren yönlendirmelerin (haritalar, zemin grafikleri, vb.) hazırlanması ve yerleştirilmesi
- Eğer işinizin tabiatı gereği, fiziki alanınız içerisinde birden çok işletme var ise, **hangi mağazaların/restoranların açık/kapalı** olduğunu belirten güncel bilgilendirmelerin hazırlanması ve muhtelif kanallarda yayınlanması
- Fiziki alanınız içerisinde yer alan **açık hava alanları** ile ilgili misafirlere bilgilendirmede bulunulması



Ek olarak; Ekip & Paydaşlara

- Bu sürece dair **güvenlik önlemleri protokolünün** hazırlanması
- Tüm çalışanların, yeni önlemler ile ilgili **eğitilmesi**
- Hizmet alınan tedarikçi kurumlardan (güvenlik, temizlik, yiyecek, vb.) periyodik olarak aldıkları önlemler hakkında **güncelleme** alınması
- Gerek çalışanlar gerekse de iş-ortakları ile **periyodik toplantıların** düzenlenmesi, düzenli olarak durum kontrolü yapılması