



pinecone boutique hotel

chill • relax • escape • explore • dine

S A Ğ L I K L I T A T İ L



www.pineconeotel.com



YASAL PROSEDÜRLER

Misafirlerimize otele giriş sırasında T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığının talep etmiş olduğu soruları içeren bir form doldurtulacaktır. Ayrıca Misafir kabulünde COVID-19 tedbirleri ve uygulamalarına ilişkin yazılı bilgilendirme yapılır.



BİLGİLENDİRME

Tesis genelinde misafirin ve personelin kolayca görebileceği yerlerde uygulanan / uyulması gereken kurallara ve sosyal mesafelere ilişkin görsel bilgilendirme yapılır.



DÜZENLİ KONTROLLER

- > Restoranlarda sunulan tüm gıda ürün örneklerini gerekli analizlerin yapılması için günlük olarak şahit numune dolaplarında muhafaza edilir.
- > Depo ve Gıda Güvenliği Denetimi
- > Periyodik Açık Alan Dezenfektasyonu
- > Periyodik Kapalı Alan Dezenfektasyonu



DEZENFEKTAN UYGULAMALARI

- > Genel kullanım alanlarının ve genel müşteri tuvaletlerinin girişlerinde, ayrıca geniş genel kullanım alanlarının farklı yerlerinde el dezenfektanı veya antiseptiği bulundurulur.
- > Havuz suyunun ve çevresinin temizliği ve hijyeni azami ölçüde sağlanır.
- > Tekstil Ürünleri 90 Derece Sıcaklıkta Yıkıyor



PERSONELİMİZLE İLGİLİ UYGULAMALARIMIZ

- > Personelin düzenli sağlık kontrolü yapılır.
- > Personel girişinde temassız ateş ölçümü uygulamaları, el dezenfeksiyonu veya antiseptiği bulundurulur.
- > Personele, çalışma yerine, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu donanım(maske, cerrahi maske, eldiven, siperlik gibi) ile el dezenfeksiyon imkânı sağlanır.
- > Tüm Personele Corona Virüs Eğitimi



SOSYAL MESAFE ÖNLEMLERİMİ

- > Sosyal mesafeye ilişkin gerekli önlemler alınır, işaretlemeler yapılır ve plana uygun kapasiteden fazla misafir kabul edilmez.
- > Loby, Restoranlar ve Genel kullanım alanlarındaki oturma düzeni sosyal mesafe kurallarına göre yeniden düzenlendi ve işaretlemeler yapıldı.
- > Talep edilmesi halinde misafirlere verilmek üzere, maske ve eldiven gibi kişisel koruyucu ekipman bulundurulur.
- > Misafir girişlerinde temassız ateş ölçümü uygulaması yapılır..



YİYECEK & İÇECEK

- > Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanır.
- > Bağışıklık Sistemini Destekleyici Gıda ve İçecek



ODALARIMIZLA İLGİLİ UYGULAMALARIMIZ

- > Müşteri odaları, odalarda elle temas edilen yüzeyler ve telefon, kumanda, su ısıtıcısı, kapı-pencere kolları gibi donanımlar misafirin konaklaması sona erdiğinde dezenfekte özelliği olan ürünlerle temizlenir.
- > En az 12 Saat Boş Bırakılmış Odalar
- > Tekstil Ürünleri 90 Derece Sıcaklıkta Yıkıyor
- > Havalandırma ve klima sisteminin ve çamaşır, bulaşık makinesi gibi diğer araç, gereç, malzeme, donanımın periyodik bakımları ve gerekli olanlarının sterilizasyonu sağlanır.