

Değerli Katılımcılarımız,

32. Ulusal Biyokimya Kongresi / Uluslararası Biyokimya Kongresi Organizasyon Komitesi ve Shimall Otel ve Kongre Merkezi olarak; siz değerli misafirlerimizin ve katılımcılarımızın güvenle ve sağlıklı kalabilmesi önceliğimizdir.

Kongre Organizasyon Komitesi ve Shimall Otel, COVID-19 pandemisi ile ilgili tüm süreçleri Dünya Sağlık Örgütü, T.C. Sağlık Bakanlığı kaynaklarından ve yayınlardan takip etmiş, sunulan bilgiler ışığında önlemleri en üst seviyede almıştır.

Hijyen ve temizlik standartları ile ilgili var olan prosedürlerimize COVID-19 nedeniyle yeni önlemler ilave edilmiştir. Dünya Sağlık Örgütü'nün yayınlamış olduğu bilgiler, T.C. Sağlık Bakanlığı ve T.C. Turizm Bakanlığı kararları doğrultusunda almış olduğumuz tüm temizlik ve hijyen önlemlerimizi sizlerle paylaşmak isteriz.

Otele giriş yapan misafirlerde HES kodu, aşı kartı sorgulaması ve ateş ölçümü yapılmaktadır.

Kongre merkezinde de aynı uygulama yapılmakta olup maske ve dezenfektan standı girişte mevcuttur.

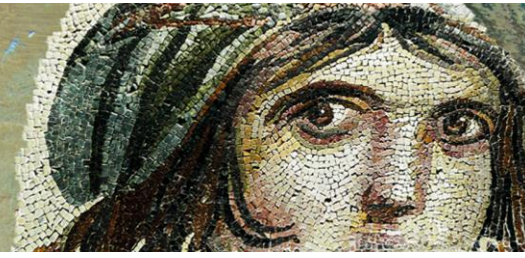
[Kongre ana oteli Shimall Otel tarafından hazırlanan COVID-19 Protokolü dökümanına ulaşmak için lütfen tıklayınız.](#)

Otel Çalışanları:

- Tüm otel personeline COVID-19 korunma yöntemleri ve bulaşma şartları ile ilgili eğitimler ilk günden bu yana verilmiştir ve düzenli olarak tekrar edilmektedir.
- Görevlerine başlamadan önce tüm çalışanlarımızın ateş ölçümleri yapılmakta, herhangi bir hastalık belirtisi durumunda, işbaşı yapmamaları sağlanmaktadır.
- Personel ortak kullanım alanlarında bilgilendirici afişler, broşürler bulunmakta ve bu alanlarda güvenli fiziki mesafe kuralı uygulanmaktadır.
- Tüm personelimiz çalışırken maske veya siperlik ile eldiven kullanmaktadır.

Odalar:

- Oda temizliğinde çalışan kat görevlisi personel ve idarecileri, maskeler ve tek kullanımlık eldivenler ile çalışmaktadır. Her odanın temizliği sırasında, temizli ve kirli ayrımına göre eldiven değişimi yapılmaktadır.
- Oda temizliğinde, etkili fakat sağlığa zararlı olmayacak ölçüde dezenfektan ürünleri kullanılmaktadır.
- Kapı kolları, bataryalar, kumanda, telefon, elektrik düğmeleri gibi yüzeyler her konaklamadan sonra dezenfekte edilmektedir. COVID-19 tedbirleri kapsamında oda temizlik standartları temizlik kontrol çizelgesiyle takip edilmekte, ilgili personel ve yetkili amirlerce denetimi yapılmaktadır.
- Misafir odalarında el dezenfektanı bulundurulmaktadır. Talep edilmesi durumunda odalara maske gönderilmektedir.
- Tüm tekstil malzemeleri yüksek sıcaklıkta (60 derece ve üzeri)ve yeterli sürelerde yıkandıktan sonra, odalara sadece görevli personel tarafından konulmaktadır.
- Odalar temizlik sırasında ve misafirler çıkış yaptıktan sonra havalandırılmaktadır.



Genel Alanlar:

- Genel kullanım alanlarımız sosyal mesafe kuralına uygun olarak yeniden düzenlenmiş ve gerekli önlemler alınarak, işaretlemeler yapılmış, bilgilendirme yazıları asılmıştır.
- Sıklıkla dokunulan yüzeyler için ekstra dezenfekte işlemleri yapılmaktadır. Tüm havalandırma sistemleri sıklıkla dezenfekte edilmektedir ve kapalı alanların havalandırılması için mümkün olduğunca taze hava kullanılmaktadır.
- Asansörlerin sosyal mesafe kurallarına uygun kullanımına ilişkin asansör içi yer işaretleri ve bilgilendirmeler yapılmaktadır.
- Otel içerisinde kimyasal temizlik ürünleri konusunda uluslararası bilinirliği olan Diversey firması ile çalışılmaktadır. Diversey tarafından periyodik olarak otel çalışanlarına detaylı eğitimler verilerek, çalışanların sertifika alması sağlanmaktadır.
- Tüm genel alanlarda, merkezi noktalar belirlenerek sensörlü el dezenfeksiyon üniteleri eklenmiştir.

Yiyecek – İçecek Servis Alanları:

- Restoran girişinde ve kafe girişinde el dezenfektasyon aparatları bulundurulmaktadır. Ayrıca kafe ve restoranlarda her masada dezenfektan bulundurulmaktadır.
- Tüm servis personeli maske ile hizmet vermektedir.
- Kafe ve restoranlarda masa ve sandalye düzenlemeleri sosyal mesafeye göre düzenlenmiştir.
- Çatal bıçak takımları, peçeteler tek kullanımlık ambalajlar içinde servis edilmektedir.
- Açık büfede yiyecekler ile teması engelleyecek bariyerler tasarlanmış ve servis, mutfak personelleri tarafından yapılmaktadır.

Toplantı Salonları:

- Toplantı ve banket organizasyonları için oturma ve etkinlik planları sosyal mesafe prensibiyle yeniden düzenlenmiş olup, kapasiteler sosyal mesafe kurallarına göre yeniden belirlenmiştir.
- Salonların ve fuaye alanlarının havalandırması, periyodik aralıklarla sık sık yenilenmektedir.
- Fuaye ve ortak kullanım alanlarında misafirlerimizin kolayca ulaşabileceği şekilde el dezenfektanları bulunmaktadır.
- Toplantı ve banket organizasyonlarımızda, yiyecek ve içecek hizmetleri, hijyen standartlarında “kişiye özel” olarak yeniden düzenlenmiştir.
- Toplantı ve banket organizasyonlarında tüm masalarda dezenfektan bulunmaktadır.
- Toplantı, banket organizasyonlarında tüm katılımcıların girişlerde ateş ölçümü lazer termometre ile yapıp 38 C'den yüksek olan kişilerin en yakın sağlık kuruluşuna yönlendirilmesi sağlanmaktadır. Ayrıca tüm katılımcıların iletişim bilgileriyle birlikte ateş ölçüm kayıtları 14 gün süreyle muhafaza edilecek şekilde saklanmaktadır.