

T.C.
BOLU VALİLİĞİ
UMUMİ HIFZISSIHHA MECLİSİ KARARLARI

TOPLANTI TARİHİ: 31.05.2020

KARAR SAYISI: 37

Bolu İli Umumi Hıfzıssıhha Meclisi 24.04.1930 tarih ve 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 26.Maddesi gereğince Bolu Valisi Ahmet ÜMİT'in başkanlığında, aşağıda isimleri ve imzaları bulunan üyelerin katılımları ile 31.05.2020 tarihinde Valilik Abant toplantı salonunda online whatsapp programı kullanılarak saat: 18.30'da toplanmıştır.

Yapılan toplantıda;

Koronavirüs salgınının görüldüğü andan itibaren, Sağlık Bakanlığı ve Bilim Kurulunun önerileri, Sayın Cumhurbaşkanımızın talimatları doğrultusunda; salgının/bulaşın toplum sağlığı ve kamu düzeni açısından oluşturduğu riski yönetme, sosyal izolasyonu temin, sosyal mesafeyi koruma ve yayılım hızını kontrol altında tutma amacıyla birçok tedbir kararı alınarak uygulamaya geçirildiği teyid edildi.

Alınan tedbirler kapsamında;

T.C. İçişleri Bakanlığı'nın 16.03.2020 tarih ve 5361 sayılı genelgesi ve İl Umumi Hıfzıssıhha Meclisimizin 16.03.2020 tarih 7 sayılı kararı ile Umuma Açık İstirahat ve Eğlence Yerleri olarak faaliyet yürüten ve vatandaşlarımızın çok yakın bir mesafede bir arada bulunarak hastalığın bulaşma riskini artıracak değerlendirilen lokanta, restoran, pastane, kafe, kafeterya, kahvehane, kıraathane, kır bahçesi, dernek lokalleri, çay bahçeleri, yüzme havuzu, hamam, sauna, kaplıca, SPA ve spor merkezleri vb. işyerlerinin faaliyetleri geçici süreliğine durdurulması;

T.C. İçişleri Bakanlığı'nın 21.03.2020 tarih ve 5760 sayılı genelgesi ve İl Umumi Hıfzıssıhha Meclisimizin 21.03.2020 tarih 9 sayılı kararı ile tüm lokanta ve restoranlar ile pastane vb. işyerlerinin paket servis, gel-al benzeri şekilde çalışabilecekleri,

T.C. İçişleri Bakanlığı'nın 27.03.2020 tarih ve 6007 sayılı genelgesi ve İl Umumi Hıfzıssıhha Meclisimizin 26.03.2020 tarih 13 sayılı, 27.03.2020 tarih 14 sayılı ve 28.03.2020 tarih 15 sayılı kararları ile vatandaşlarımızın hafta sonlarında sahil bantları, mesire ve öğren yerleri, piknik alanlarında piknik, spor, yürüyüş, balık tutma vb. faaliyetleri yapmalarının yasaklanması, il ve ilçelerin durumuna göre tedbirin hafta içinde de uygulanabileceği,

T.C. İçişleri Bakanlığı'nın 27.03.2020 tarih ve 5929 sayılı genelgesi ve İl Umumi Hıfzıssıhha Meclisimizin 27.03.2020 tarih 14 sayılı kararı ile kamuoyunda sosyete pazarı olarak adlandırılanlar başta olmak üzere sergi ve tezgâhlarda giyim, oyuncak, süs eşyası, çanta vb. zaruri olmayan ihtiyaç maddelerinin satışının yapıldığı tüm pazarların faaliyetleri 27.03.2020 tarihi saat 17:00 itibarıyla geçici bir süreliğine durdurulması yönünde kararların alınıp uygulandığı görüldü.

Gelinen aşamada virüsün yayılma ve bulaşma hızının azalması, vaka artış hızının düşüşe geçmesi yönünde kaydedilen olumlu gelişmeler doğrultusunda kontrollü normalleşme sürecine geçilmiş, Sayın Cumhurbaşkanımızın başkanlığında 28.05.2020 tarihinde toplanan Cumhurbaşkanlığı Kabinesinde Bilim Kurulunun önerileri doğrultusunda, yukarıda bahsedilen yasaklama/kısıtlamaların bazılarının kaldırılması hususları değerlendirilmiştir.

Buna göre, İl İdaresi Kanununun 11/C maddesi ile Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 27 ve 72 inci maddeleri uyarınca, T.C. İçişleri Bakanlığı'nın 30.05.2020 tarih ve 8556 sayılı genelgesi gereğince;

Bakanlıklarca ve Valiliğimiz veya Hıfzıssıhha Meclisimizce belirlenmiş olan ve bundan sonra da gelişen şartlara göre belirlenecek olan Pandemi ile mücadele kurallarına uyulması kaydıyla 1 Haziran'dan itibaren faaliyetlerine başlayacak işletmelerle ilgili olarak;

- 1a. Faaliyetleri geçici süreliğine durdurulan/kısıtlanan lokanta, restoran, kafe, pastane, kiraathane, kahvehane, çay bahçesi, dernek lokallerinin (iskambil, okey, tavla oyunları ve nargile satışları ile doğrudan temasa neden olacak şekilde dans/oyun vb. ile bu amaçla yapılan canlı müzik faaliyetleri hariç olmak üzere) 1 Haziran 2020 Pazartesi günü itibariyle belirlenen kurallar dâhilinde saat 22.00'a kadar hizmet vermeye başlamalarına, (Kendi müşterilerine hizmet veren turizm tesislerinin bünyesindeki işletmelerin saat sınırlamasına tabi olmamasına),**

Bilim Kurulunun hazırladığı "Covid-19 Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberinde" yer alan, **restoran, lokanta, kafe pastane, börekçi, tatlıcı ve içerisinde yeme-içme hizmeti sunan işletmelerde alınması gereken önlemlere** hassasiyetle uyulmasına, bu tedbirlerin sürece bağlı olarak zaman içerisinde güncelleneceği göz önünde bulundurularak sürekli takip edilmesine,

Bu rehber gereği;

- 1a.1. İşletmelerin faaliyetleri sırasında, ilgili kamu kurum veya kuruluşları tarafından ilan edilmiş olan tedbirlere tam olarak uyulmasına,**
- 1a.2. İşletme sahibi tarafından, işletme genelinde COVID-19 ve hijyen kurallarını/uygulamalarını kapsayan ve COVID-19 tedbirlerine yönelik mutfak temizliği ve gıda güvenliği ile haşere ve zararlılarla mücadele protokollerinin hazırlanmasına, protokolün düzenli aralıklarla değerlendirilerek, uygulamada karşılaşılan sorunlar, getirilen çözümler ve kamu kurum veya kuruluşlarınca uygulamaya konulan tedbirler dikkate alınarak güncellenmesine, sorumlu personelce protokole uyulmasının sağlanmasına,**
- 1a.3. Protokol kapsamında, hastalık belirtileri gösteren müşterilere personelin yaklaşımı ve uygulanacak işlemlerin tanımlanmasına, (Bunlar Sağlık Bakanlığı'nın yayınladığı COVID-19 rehberinin ilgili bölümünde açıklanmış olup, https://covid19bilgi.saglik.gov.tr/depo/rehberler/COVID-19_Rehberi.pdf adresinden görülebilir)**
- 1a.4. Tesis işletmecileri, tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini almakla yükümlü olup; işletmeciler tarafından genel kullanım alanlarına ve oturma düzenine ilişkin sosyal mesafe planı hazırlanmasına, tesisin misafir kapasitesinin sosyal mesafe planına göre belirlenmesine, bu kapasiteye uygun sayıda misafir kabul edilmesine ve kapasite bilgisinin tesisin girişinde görülebilir bir yere asılmasına, tesis giriş holünde veya dış cephesinde ve misafir ile personelin kolayca görebileceği genel kullanım alanlarında, tesiste uygulanan ve uyulması gereken COVID-19 tedbirlerinin ve kurallarının yer aldığı panolar düzenlenmesine,**
- 1a.5. Valeler tarafından eldiven kullanılmamasına, her araç teslim alma ve teslim etme hizmetinden önce ve sonra ellerin alkol bazlı el**

dezenfektanı ile temizlenmesine, valelerin araçlara maske ile binmelerine,

1a.6. Misafirlere tesise girişte termal kamera veya temassız ateş ölçümü uygulanmasına, 38 dereceden yüksek ateş ölçümlerinde, misafirin işletmeye alınmayarak, tıbbi maske ile sağlık kuruluşuna başvurusunun sağlanmasına,

1a.7. Tesis girişlerinde bulundurulmuş el antiseptiği ile misafirlerin ellerini antiseptikle temizlemelerinden sonra girişlerine izin verilmesine,

1a.8. Maskesiz müşterinin içeri alınmamasına, misafirin yanında yoksa verilmek üzere maske bulundurulmasına, misafirlerin yeme-içme faaliyeti dışında ve masadan her kalktıklarında maske takmasının sağlanmasına,

1a.9. Asansörlerin içine 1'er metre ara ile sosyal mesafe yer işaretleri yapılarak, toplam kapasitesinin üçte birini geçmemek kaydıyla kapasitesi belirlenmesine ve yazılı/görsel bilgilendirme yapılmasına,

1a.10. Yemek salonları, giriş alanı ve holü, ilave salonlar gibi genel alan kullanımları ve açık alanlar dahil tesisin tamamının sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmesine, tesisin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde (lavabo önleri, varsa sigara içme alanları vb.) 1,5 metre ara ile sosyal mesafe işaretlemeleri yapılmasına,

1a.11. Sosyal mesafe ve oturma düzeni kurallarının, aynı aileden olanlar arasında uygulanmamasına,

1a.12. Yemek servisi verilen masalar arası mesafenin her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmesine, grup halinde gelen müşteriler için masa birleştirmeleri yapıldığı takdirde diğer masalarla aradaki mesafenin 1,5 metre mesafe korunacak şekilde yapılmasına,

1a.13. Masalarda sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanmasına, masa yanlarına sandalye konulmamasına ve masa yanlarına oturma düzeni oluşturulmamasına, **karşılıklı oturmada masa eni 70 cm'den küçük olan masalarda çapraz oturma düzeni uygulanmasına** veya karşılıklı oturma mesafesinin artırılması amacıyla iki masanın birleştirilerek kullanılmasına, bütün masa düzeni kurallarının masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulanmasına, **yan yana tek kişilik oturma düzeni olan bar masası şeklindeki masalarda sandalyeler arası mesafenin 1 metre olacak şekilde düzenlenmesine,** personel ile müşterinin doğrudan yüz yüze kaldığı bar masalarının kullanılmamasına,

1a.14. Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulmasına,

1a.15. Servis personelinin, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen göstermesine,

1a.16. Açık büfe uygulaması yapılması halinde açık büfenin misafir tarafına misafir erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yapılmasına, servisin ise mutfak personeli tarafından sunulmasına,

1a.17. Çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçların kaldırılmasına veya misafire servis elemanı aracılığıyla servis yapılmasına,

- 1a.18. Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri, şekerlik, tuzluk, baharatlık, peçete, menü gibi malzemelerin her misafir kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonunun sağlanmasına, mümkünse tek kullanımlık şeker, tuz, baharat, peçete kullanılmasına,**
- 1a.19. Mümkün olduğunca, temassız ödeme alınmasına, temassız post cihazı kullanılması halinde, her kullanımdan sonra cihazın %70'lik alkol ile silinerek temizlik ve dezenfeksiyonunun sağlanmasına,**
- 1a.20. Genel kullanım alanlarının ve genel müşteri tuvaletlerinin girişlerinde, geniş salonların farklı yerlerinde el antiseptiği bulundurulmasına,**
- 1a.21. Genel tuvaletlerin giriş kapıları mümkünse otomatik kapı sistemi olarak düzenlenmesine, düzenlenememesi halinde giriş kapılarının kollarının sık sık dezenfeksiyonunun (1/100'lük çamaşır suyu ile) sağlanmasına,**
- 1a.22. Tesis içerisinde çocuklara ayrılmış oyun odalarının hizmete açılmamasına,**
- 1a.23. Personelin düzenli sağlık kontrolünün yapılmasına, birlikte yaşadığı kişilerin COVID-19 açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınmasına,**
- 1a.24. Tüm personele COVID-19 salgını ve hijyen konusunda bilgi/egitim verilmesine,**
- 1a.25. Personel girişinde termal kamera veya temassız ateş ölçümü yapılmasına,**
- 1a.26. Personele, çalışma yerine, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu ekipman (tıbbi maske, yüz koruyucu gibi) ile el antiseptiği sağlanmasına ve kullanımının izlenmesine,**
- 1a.27. Personel kıyafetlerinin günlük temizliğinin ve hijyeninin sağlanmasına,**
- 1a.28. Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına,**
- 1a.29. Personelin soyunma-duş-tuvalet ve ortak yemek yeme, dinlenme alanlarının sosyal mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenmesine, bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit, bariyer gibi düzenlemeler yapılmasına, bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonunun düzenli olarak sağlanmasına,**
- 1a.30. Mal tedariki veya başka sebeplerle (tamir, bakım vb.) tesise geçici olarak kabul edilen kişilerin temasının asgari düzeyde tutulmasına yönelik kurallar belirlenerek uygulanmasının izlenmesine, bu kişilerin sosyal mesafe kuralı korunarak ve koruyucu donanım kullanarak işlemlerini yapmalarının sağlanmasına,**
- 1a.31. Personelde hastalık belirtileri tespiti halinde derhal tıbbi maske takılarak en yakın sağlık kuruluşuna başvurmasının sağlanmasına,**

- 1a.32. Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni uygulamalarının ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygun yapılmasının sağlanmasına,**
- 1a.33. Gıda üretim alanına ham madde ve ürün sevklerinde ve mutfak alanında hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulmasına, mutfak ve pişirme alanlarına görevli olmayan personelin girmemesine,**
- 1a.34. Bütün gıdaların kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı şekilde saklanmasına,**
- 1a.35. Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdaların mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilmesine, hiçbir gıda maddesinin zeminle temas ettirilmemesine,**
- 1a.36. Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeninin düzenli olarak sağlanmasına, elle sık temas eden yüzeylerin 1/100'lük çamaşır suyu ile düzenli olarak silinmesine,**
- 1a.37. Servis malzemelerinin (tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak gibi) bulaşık makinasında yıkanmasına, mutfak personelinin çalışma esnasında iş kıyafeti ve kişisel koruyucu ekipman kullanmasına, ellerini düzenli olarak yıkamasına,**
- 1a.38. Mutfakta, personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili görsel/yazılı bilgilendirme yapılmasına,**
- 1a.39. Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuvarlar 1/10'lük, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kollarının 1/100'lük çamaşır suyu ile sık sık temizlenmesine ve dezenfekte edilmesine,**
- 1a.40. Tuvalet ve lavaboların temizlik saatlerinin kayıt edilmesine ve temizlik saatlerinin görünür şekilde asılmasına, devamlı sıvı sabun, tuvalet kağıdı ve kağıt havlu bulundurulmasına,**
- 1a.41. Tuvaletlerde el kurutma fanlarının kapatılarak kullanım dışı bırakılmasına, tek kullanımlık kağıt havluların kullanılmasına,**
- 1a.42. Temizlik yapan personelin kişisel koruyucu ekipman (eldiven ve maske) kullanmasına, işlem sonrası kullanılan ekipmanın iş yeri çöpüne atılmasına, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliği ve hijyenin sağlanmasına,**
- 1a.43. Tüm alanların temizliğinin, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun ürün kullanılarak, uygun sıklıkta yapılmasına, bu uygulamaların izlenebilirlik kayıtlarının tutulmasına,**
- 1a.44. Tesisin tamamında kapı kolları, tırabzanlar, asansör düğmeleri, elektrik düğmeleri, post cihazı, televizyon kumandası, telefon, bilgisayar klavyesi, menü, masa üstleri, tuzluk/biberlik gibi el temasının yoğun olduğu yüzeylerin sık sık su ve deterjanla temizlenmesine, 1/100 sulandırılmış çamaşır suyu ile dezenfeksiyonunun sağlanmasına, klor bileşiklerinin zarar verdiği post cihazı, telefon, bilgisayar klavyesi gibi yüzeylerde ise %70'lik alkol bazlı ürünler kullanılarak, izlenebilirlik kayıtlarının tutulmasına,**

- 1a.45.** Havalandırma ve klima sisteminin, çamaşır makinesi, bulaşık makinesi gibi araç, gereç, malzeme ve donanımın periyodik bakımlarının ve gerekli olanların sterilizasyonunun sağlanmasına,
- 1a.46.** Klima ve havalandırma sistemlerinin filtrelerinin periyodik olarak zamanında değiştirilmesine, klimaların %100 dışarıdan temiz hava alacak şekilde çalıştırılmasına, **vantilatörlerin ise kullanılmamasına**, merkezi havalandırma sistemleri bulunan tesislerin havalandırmasının temiz hava dolaşımını sağlayacak şekilde düzenlenmesine ve sık sık doğal havalandırma yapılmasına,
- 1a.47. Klima kullanımı konusunda T.C. Sağlık Bakanlığının** yayınladığı/ yayınlayacağı **“Toplumda Klimaların Kullanımı” rehberine uymalarına,**
- 1a.48.** Tesisteki kapalı mahallerin tamamının sıklıkla kapı ve pencereleri açılarak doğal havalandırmasının sağlanmasına,
- 1a.49.** İşletme araçlarında el antiseptiği veya kolonya bulundurulmasına, el antiseptiği ile ellerin temizliği sağlanarak araca binilmesine ve araç içinde sürekli maske takılmasına, mümkünse araçların her zaman aynı personel tarafından kullanımının sağlanmasına, aracın el teması yoğun yüzeylerinin (kapı kolları, cam kumandaları, direksiyon, vites, radyo vb.) her kullanımdan sonra %70 alkol içeren ürünle dezenfeksiyonunun sağlanmasına,
- 1b.** İlimiz genelinde faaliyetleri geçici süreliğine durdurulan Narven ve Sarot başta olmak üzere yüzme havuzu, kaplıca, hamam, sauna, SPA merkezleri, devremülkler vb. tesis, kurum ve işyerlerinin Bakanlıklarca ve/veya bu minvalde Valiliğimizce ya da Hıfzıssıhha Meclisimizce belirlenen pandemiyle mücadele kuralları dâhilinde 1 Haziran 2020 Pazartesi gününden itibaren saat 22.00'a kadar (Narven Sarot gibi kendi müşterilerine hizmet veren turizm tesislerinin bünyesindeki işletmelerin saat sınırlamasına tabi olmamasına), spor merkezleri/tesislerinin ise 24.00'a kadar hizmet vermeye başlamalarına,
- 1.b.1.** İlgili Bakanlıklarca belirlenecek Pandemi ile mücadele kuralları saklı olmak kaydıyla bu işletmelerin, müstakil veya başka bir işletmenin bölümü olarak yukarıda yazılı tedbirlere hem bütün (tüm işletme) hem de müstakil olarak uymalarına,
- 1.b.2.** Kontrollü sosyal hayata geçiş sürecinde uygulanması gereken sosyal mesafe, her durumda maske kullanımı ve koruyucu hijyen kurallarına uyulmasına,
- 1.b.3.** İşletmelerin faaliyetleri sırasında, ilgili kamu kurum veya kuruluşları tarafından ilan edilmiş olan tedbirlere tam olarak uyulmasına,
- 1.b.4.** 18 altı ve 65 yaş üstü vatandaşlarımızın sokağa çıkmalarının kısıtlı olduğu göz önünde bulundurulduğunda bu yaş gruplarının normal olarak işletmelerde bulunmamasına, ancak yasal yollarla işletmelere gelmişlerse devremülklerinin dışına çıkmamalarına, bu hususun uygulanması için gerekli duyuruların ilgili kurumlarca çeşitli iletişim araçları ve mesajlar vasıtasıyla ilan edilerek uygulamalarına,
- 1.b.5.** Misafirlere tesise girişte termal kamera veya temassız ateş ölçümü uygulanmasına, 38 dereceden yüksek ateş ölçümlerinde, misafirin işletmeye alınmayarak, tıbbi maske ile derhal sağlık kuruluşuna başvurmalarının sağlanmasına,

Usulüne göre alınan ve ilan edilen bu kararların uygulanmasında ihmal ve kusuru görülenlere veya kararlara muhalefet eden gerçek şahıslara, işyerlerine, tüzel kişilere ve işverenlere ise her durumda Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 282 inci maddesi gereğince idari para cezası verilmesi başta olmak üzere; aykırılığın durumuna göre Kanunun ilgili maddeleri gereğince işlem yapılmasına, konusu suç teşkil eden davranışlara ilişkin gerekli

adli işlemlerin başlatılması için Cumhuriyet Başsavcılığına suç duyurusunda bulunulmasına, adli ve idari iş ve işlemlerin kolluk kuvvetleri (İl Emniyet Müdürlüğü ve İl Jandarma Komutanlığı) marifetiyle de yerine getirilebilmesine,

İşbu kararda belirtilen tedbir ve sınırlamaların yayınlandığı andan itibaren yürürlüğe girmesine,

Toplantıya katılanların oy birliğiyle karar verilmiştir.

Ahmet ÜMİT
Vali
Meclis Başkanı

Tanju ÖZCAN
Belediye Başkanı
Üye

Dr. Öğrt. Üyesi M. Emin
DEMİRKOL
İl Sağlık Müdürü
Üye

Resul DEVECİ
Çevre ve Şehircilik
İl Müdür V.
Üye

İzzet MURAT
Tarım ve Orman İl Müdürü
Üye

Cemil SARICI
İl Milli Eğitim Müdürü
Üye

Dr. Şevki ERKAL
Kamu Hastaneleri Hizmetleri
Başkanı
Üye

Uzm. Dr. Süleyman ÖZSARI
Halk Sağlığı Hizmetleri
Başkanı
Üye

Dr. Büşra DELİGÖZ
Halk Sağlığı Hizmetleri
Başkan Yardımcısı
Üye

Dr. Ünal BARUTÇU
Merkez Toplum Sağlığı
Sorumlu Tabibi
Üye

Türker ATEŞ
Bolu Ticaret ve Sanayi
Odası Başkanı
Üye

Ecz. M. Aytaç ÖZER
Serbest Eczacı
Üye

Dr. Öğrt. Üyesi Öcal
SIRMATEL
Serbest Tabip
Üye