SAHMAN
SANITATION AND HYGIENE METHODS AND NORMS

Azərbaycan Respublikasının
Dövlət Turizm Agentliyi

azərbaycan
TURİZM BÜROSU

Təmizlik şöbəsi əməkdaşları üçün təlimat

1. Otaqları qonaq getdikdən sonra və gəlməzdən əvvəl təmizləyin, dezinfeksiya edin və havalandırın.
2. Əlavə yastıqlar, örtüklər və dekorativ yastıqlar kimi materialları kənarlaşdırın.
3. Xidmət zamanı hər otaqda ayrıca birdəfəlik əlcəkdən istifadə edin.
4. Qida məhsullarını bağlı paketlərdə təqdim edin, elektrik çay və qəhvə maşınlarını dezinfeksiya edin.
5. Lazımi sayda təmiz dəsmal, tualet kağızı, sadə əl sabunu, şampun (birdəfəlik istifadə) kimi vasitələrlə təmin edin.
6. Hər qonaq üçün ayrı-ayrı **maska və əl dezinfektantı** qoyun.
7. Bir otağın təmizlənməsi üçün ayrılan vaxtı artırın və qonaq otaqda olduqda, təmizlik işləri aparmayın.
8. Yataq dəsti dəyişdirilərkən silkələməyin.
9. Tekstil camaşırxanaya aparılarkən ağzı sıx bağlanan torba və ya çantaya qoyun və 60-90°C temperaturda yuyulmasını təmin edin.
10. Yuyulması mümkün olmayan parça əşyaları buxarlı təmizləyici ilə təmizləyin.
11. Qonaqlar otaqdan çıxdıqdan ("check out" etdikdən) sonra otağın təmizlənməsinə qədər ən azı 3 saat gözləyin.

SAHMAN
SANITATION AND HYGIENE METHODS AND NORMS

Azərbaycan Respublikasının
Dövlət Turizm Agentliyi

azərbaycan
TURİZM BÜROSU

Mətbəxdə çalışan əməkdaşlar üçün təlimat

1. Qida məhsullarını təmiz və üstü qapalı şəkildə saxlayın və mümkün qədər az sayda işçi heyətin toxunmasını təmin edin.

2. İşlənməmiş qida məhsulları və hazır qidaları mətbəxdə ayrı-ayrılıqda saxlayın.

3. İşçi heyəti mətbəxə yalnız iş geyimində və fərdi qoruyucu vasitələrlə (maska, üz sipəri, əlcək, baxil və s.) daxil olmalıdır.

4. Kənar şəxslərin mətbəxə girməsinə yol verməк olmaz.

5. Fərdi qoruyucu vasitələri ayrıca tullantı qablarına atın.

6. Qida və digər ləvazimatlar təmassız çatdırılmalıdır.

7. Qida məhsullarını istifadə olunmuş qablar olan arabalarda daşımayın.

8. Qida məhsullarının daşınması və istifadə olunmuş qabların yığılması üçün istifadə edilən arabaları təmizləyin və dezinfeksiya edin.

9. İstifadə edilən xidmət alətlərini qabyuyan maşında 60°C və ya daha yuxarı temperaturda yuyun.

SAHMAN
SANITATION AND HYGIENE METHODS AND NORMS

Azərbaycan Respublikasının
Dövlət Turizm Agentliyi

azərbaycan
TURİZM BÜROSU

Hovuzlar və çimərliklərin işini təşkil edən əməkdaşlar üçün təlimat

1. Hovuzların suyundakı xlor konsentrasiyasını açıq hovuzlarda 13 ppm, qapalı hovuzlarda 11,5 ppm səviyyəsində saxlayın.

2. Çimərlik və hovuz dəsmallarını paketlənmiş şəkildə təqdim edin.

3. Çimərlik və hovuz dəsmalları hər gün dəyişdirilməli, hər istifadədən sonra 60°C və ya daha yuxarı temperaturda yuyulmalıdır.

4. Qrup şəklində məşqlər, suyadalma dərsləri və digər fəaliyyətlərə icazə verilmir.

5. Duş kabinələri, sanitariya qovşaqları və digər məkanları tez-tez havalandırın.

6. Qapalı hovuzların ventilyasiya, hava mübadiləsi sisteminin, nəmalma cihazının düzgün işləməsini təmin edin.

7. Tez-tez təmas olunan səthləri mütəmadi dezinfeksiya edin.

Azərbaycan Respublikasının Dövlət Turizm Agentliyi

Sauna, hamam, SPA əməkdaşları üçün təlimat

1. Hamam, sauna, buxar otaqlarından kənarda maskadan istifadə edin.

2. Geyinib-soyunma otaqlarından istifadəni məhdudlaşdırın.

3. Ümumi istifadədə olan əşyaları hər istifadədən sonra yuyun və dezinfeksiya edin.

4. Hamam, sauna, cakuzi və buxar otaqlarında sıxlıq normasına əməl edin – bir nəfərə 4 m^2 (işçi heyəti də daxil olmaqla).

5. SPA prosedurundan əvvəl və sonra əl təmizləyici vasitədən istifadə edin.

6. Hər qonaq üçün ayrıca kisə, lif, süngər kimi vasitələr qoyun.

www.sahman.az