

# LEMAN HANIM KONAĐI

## KİRLİLİK VE BULAŞMA RİSKLERİNİN ÖNLENMESİ POLİTİKASI

### 1.AMAÇ

Leman Hanım Konağı olarak amacımız; tarihi yapımızın korunmasını, çevrenin sürdürülebilirliğini ve misafirlerimizin sağlığını ön planda tutarak işletmemiz bünyesinde oluşabilecek kirlilik ve bulaşma risklerini en aza indirmektir. Bu politika, hijyen standartlarının korunması, çevresel etkilerin azaltılması ve güvenli bir konaklama deneyimi sağlanmasını hedefler.

### 2. Kapsam

Bu politika, Leman Hanım Konağı'nın tüm faaliyet alanlarını kapsar:

- Konaklama odaları
- Mutfak ve yiyecek-içecek alanları
- Ortak kullanım alanları
- Çamaşırhane ve depo alanları
- Bahçe ve dış mekânlar
- Teknik bakım alanları

### 3. Kirlilik ve Bulaşma Kaynakları, Riskler ve Önleyici Tedbirler

#### 3.1 Atık Kaynaklı Kirlilik

Kaynaklar:

- Mutfak organik atıkları
- Ambalaj, plastik, cam ve metal atıklar
- Tek kullanımlık ürünler

Riskler:

- Koku oluşumu ve haşere çekimi
- Çevresel kirlilik
- Geri dönüştürülebilir atıkların kaybı

#### Önleyici Tedbirler:

- Atıkların kaynağında ayrıştırılması
- Geri dönüşüm kutularının uygun alanlara yerleştirilmesi
- Günlük atık toplama ve temizlik
- Yerel geri dönüşüm uygulamalarına destek

### **3.2 Kimyasal Kaynaklı Kirlilik**

#### Kaynaklar:

- Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri
- Çamaşırhane kimyasalları
- Haşere kontrol ürünleri

#### Riskler:

- Su ve toprak kirliliği
- Çalışan ve misafir sağlığına zarar
- Yanlış karışım veya dozaj riskleri

#### Önleyici Tedbirler:

- Çevre dostu ve sertifikalı temizlik ürünlerinin tercih edilmesi
- Kimyasalların etiketli ve kilitli alanlarda depolanması
- Personelin güvenli kimyasal kullanımı konusunda eğitilmesi
- Ürün talimatlarına uygun dozaj uygulanması

### **3.3 Su Kirliliği ve Hijyen Riskleri**

#### Kaynaklar:

- Mutfak ve banyo atık suları
- Çamaşırhane deşarjı
- Yağ ve deterjan kalıntıları

#### Riskler:

- Kanalizasyon tıkanıklıkları
- Mikroorganizma üremesi

- Koku ve hijyen sorunları

Önleyici Tedbirler:

- Yağ tutucuların düzenli temizliği ve bakımı
- Su tesisatının periyodik kontrolü
- Su tasarruf aparatlarının kullanımı
- Düzenli dezenfeksiyon uygulamaları

### **3.4 Gıda Kaynaklı Bulaşma Riskleri**

Kaynaklar:

- Çiğ ve pişmiş gıdaların temas etmesi
- Uygun olmayan depolama koşulları
- Personel hijyen eksiklikleri

Riskler:

- Gıda zehirlenmeleri
- Bakteriyel bulaşmalar
- Misafir sağlığının tehlikeye girmesi

Önleyici Tedbirler:

- Çiğ ve pişmiş gıdalar için ayrı depolama
- Soğuk zincirin korunması
- Personel hijyen eğitimi
- Eldiven, bone ve uygun iş kıyafeti kullanımı

### **3.5 Hava ve Toz Kaynaklı Kirlilik**

Kaynaklar:

- Klima ve havalandırma sistemleri
- Bakım ve tadilat çalışmaları
- Halı ve tekstil yüzeyleri

Riskler:

- Alerjen ve bakteri yayılımı

- Solunum yolu rahatsızlıkları
- İç mekân hava kalitesinin düşmesi

#### Önleyici Tedbirler:

- Klima ve filtrelerin düzenli temizliği
- Havalandırma sistemlerinin periyodik bakımı
- Düzenli toz alma ve vakumlama
- Tadilat alanlarının izole edilmesi

### **3.6 Haşere ve Zararlı Kaynaklı Riskler**

#### Kaynaklar:

- Açıkta bırakılan gıda ve atıklar
- Nemli ve karanlık alanlar
- Açık kapı ve pencereler

#### Riskler:

- Hastalık taşıyan zararlıların çoğalması
- Gıda ve yüzey kontaminasyonu
- Hijyen standartlarının düşmesi

#### Önleyici Tedbirler:

- Yetkili firmalarla düzenli haşere kontrolü
- Kapı ve pencerelerde sineklik kullanımı
- Atık alanlarının kapalı tutulması
- Düzenli temizlik ve bakım

### **4. Eğitim ve Farkındalık**

- Tüm personel işe girişte hijyen ve çevre eğitimi alır.
- Yıllık periyodik eğitimler düzenlenir.
- Politika kurallarına uyum düzenli olarak denetlenir.

## 5. İzleme ve Sürekli İyileştirme

- Temizlik ve hijyen denetimleri düzenli yapılır.
- Misafir geri bildirimleri değerlendirilir.
- Politika yılda en az bir kez gözden geçirilir ve güncellenir.