

HAŞERE İLAÇLAMA PLANI

DEPARTMAN	ALAN	İLAÇLAMA PERİYODU	İLAÇLAMA YÖNTEMİ	OCAK		ŞUBAT		MART		NİSAN		MAYIS		HAZİRAN		TEMMUZ		AĞUSTOS		EYLÜL		EKİM		KASIM		ARALIK	
				1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.
ANA DEPO	ALKOL DEPO	2H/1																									
	KURU GIDA 1	2H/1																									
	KURU GIDA 2	2H/1																									
	BUKLET	2H/1																									
	MUHTELİF MALZEME	2H/1																									
	MEŞRUBAT	2H/1																									
MUTFAK	SICAK	2H/1																									
	SOĞUK	2H/1																									
	PASTANE	2H/1																									
	KAHVALTI	2H/1																									
	SEBZE HAZIRLIK	2H/1																									
	KURU GIDA DEPO	2H/1																									
	SNACK MUTFAK	2H/1																									
	PERSONEL YEMEKHANESİ	2H/1																									
	SOĞUK HAVA DEPOLARI KORİDOR	2H/1																									
	SAHİL MUTFAK	2H/1																									
	BULAŞIKHANE	2H/1																									
YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ	WHITE RESTORAN	2H/1																									
	RED RESTORAN	2H/1																									
	BLUE RESTORAN	2H/1																									
	BLACK RESTORAN	2H/1																									
	SAHİL BAR	2H/1																									
	PATİSSERİE	2H/1																									
	SERVİS BAR	2H/1																									
	POOL BAR	2H/1																									
	SNACK BAR	2H/1																									
	LOBBY BAR	2H/1																									

AÇIKLAMA

- Her yıl ilaçlama firmasından **"Yıllık Uygulama Planı"** talep edilir. Bu plan doğrultusunda yukarıda belirtilen noktaların ilaçlamaları yapılır.
- İlaçlama firmasına Haşereler ve Zararlılarla Mücadele Sorumlu Personel Atama Yazısı'nda atanmış olan personel eşlik eder.
- İlaçlama için görevlendirilmiş personel ilaçlama yapıldıktan sonra İlaçlama Firmasının vermiş olduğu **İlaçlama Tutanağı**'nı teslim alır ve yukarıdaki parametreleri doldurur.
- Zararlılarla ilgili problem yaşandığında yapılması gerekenler;
 - İlaçlama firması ile iletişime geçilir.
 - Haşerelerle veya haşere pisliğiyle temas ettiğinden şüphelenilen bütün yüzey, alet ve ekipmanın uygun yöntemlerle temizlenmeli, dezenfekte edilmeli ve kurulanmalıdır.
 - Haşerelerle veya haşere pisliğiyle temas ettiğinden şüphelenilen bütün gıda maddeleri imha edilmelidir.
 - Özellikle fare vakalarında, fare kaynaklı bakteri ve hanta virüsünden korunmak için haşere pisliğini, idrarını veya temas eden yüzeyleri **temizleyen personel mutlaka eldiven ve maske kullanmalıdır**. Korumasız ciltle temas edilmemeli veya ortamı solunmamalıdır.
 - Zararlı oluşumunun nedeni araştırılmalı ve tekrarlanmaması için gerekli önlemler alınmalıdır.
- Problemin çözüldüğüne emin olunana kadar kontroller sıklaştırılıp devam ettirilmelidir.

HAŞERE İLAÇLAMA PLANI

DEPARTMAN	ALAN	İLAÇLAMA PERİYODU	İLAÇLAMA YÖNTEMİ	OCAK		ŞUBAT		MART		NİSAN		MAYIS		HAZİRAN		TEMMUZ		AĞUSTOS		EYLÜL		EKİM		KASIM		ARALIK	
				1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.
KAT HİZMETLERİ	PERSONEL WC VE SOYUNMA ODALARI	2H/1																									
	ÇAMAŞIRHANE	2H/1																									
	KİMYASAL DEPO	2H/1																									
	A BLOK KAT KORİDORLAR	2H/1																									
	B BLOK KAT KORİDORLAR	2H/1																									
	C BLOK KAT KORİDORLAR	2H/1																									
	D BLOK KAT KORİDORLAR	2H/1																									
	ODALAR	2H/1																									
GENEL ALANLAR	KAT OFİSLERİ	2H/1																									
	RELAX HAVUZ ÇEVRESİ	2H/1																									
	KAYDIRAK HAVUZ ÇEVRESİ	2H/1																									
	ÇOCUK HAVUZU ÇEVRESİ	2H/1																									
	BÜYÜK HAVUZ ÇEVRESİ	2H/1																									
	AMFİTİYATRO ALANI	2H/1																									
	SPA MERKEZİ VE BAĞLI ALANLAR	2H/1																									
	KUAFÖR	2H/1																									
	FITNESS	2H/1																									
	DOKTOR OFİSİ	2H/1																									
	MİNİ CLUB	2H/1																									
TEKNİK SERVİS	RESEPSİYON VE BAGAJ ODASI	2H/1																									
	OFİSLER	2H/1																									
	LOBBY TERAS	2H/1																									
	KAZAN DAİRESİ	2H/1																									
	RELAX HAVUZ MAKİNE DAİRESİ	2H/1																									
	KAYDIRAK HAVUZ MAKİNE DAİRESİ	2H/1																									
	ÇOCUK HAVUZU MAKİNE DAİRESİ	2H/1																									
	BÜYÜK HAVUZ MAKİNE DAİRESİ	2H/1																									
	TERFİ DAİRESİ	2H/1																									
	ANA LOGAR	2H/1																									
	BOYA ATOLYESİ	2H/1																									
	SAHİL GİRİŞ DEPO	2H/1																									
	JENERATÖR DAİRESİ	2H/1																									

AÇIKLAMA

- Her yıl ilaçlama firmasından "Yıllık Uygulama Planı" talep edilir. Bu plan doğrultusunda yukarıda belirtilen noktaların ilaçlamaları yapılır.
- İlaçlama firmasına Haşerele ve Zararlılarla Mücadele Sorumlu Personel Atama Yazısı'nda atanmış olan personel eşlik eder.
- İlaçlama için görevlendirilmiş personel ilaçlama yapıldıktan sonra İlaçlama Firmasının vermiş olduğu **İlaçlama Tutanağı**'nı teslim alır ve yukarıdaki parametreleri doldurur.
- Zararlılarla ilgili problem yaşandığında yapılması gerekenler;
 - İlaçlama firması ile iletişime geçilir.
 - Haşerelele veya haşere pisliğiyle temas ettiğinden şüphelenilen bütün yüzey, alet ve ekipmanın uygun yöntemlerle temizlenmeli, dezenfekte edilmeli ve kurulanmalıdır.
 - Haşerelele veya haşere pisliğiyle temas ettiğinden şüphelenilen bütün gıda maddeleri imha edilmelidir.
 - Özellikle fare vakalarında, fare kaynaklı bakteri ve hanta virüsünden korunmak için haşere pisliğini, idrarnı veya temas eden yüzeyleri **temizleyen personel mutlaka eldiven ve maske kullanmalıdır**. Korumasız ciltle temas edilmemeli veya ortamı solunmamalıdır.
 - Zararlı oluşumunun nedeni araştırılmalı ve tekrarlanmaması için gerekli önlemler alınmalıdır.
- Problemin çözüldüğüne emin olunana kadar kontroller sıklaştırılıp devam ettirilmelidir.