1. Yurtlar ve pansiyonlarda kalacak kişi sayısı oda yüz ölçümüne göre sınırlandırılmalıdır.

2. Yatak araları sosyal mesafe kuralına uygun şekilde düzenlenmelidir.

3. Her alanda sosyal mesafe konulmalıdır yerleşim planları bu kurallar dikkate alınarak oluşturulmalıdır.

4. Girişlerde alkol bazlı el antiseptiği bulundurulmalıdır.

5. Odalarda ve kişisel dolaplarda yiyecek ve içecek bulundurulmamalıdır.

6. Mümkün olan durumlarda yan yana olan yatakların bir baş bir ayak ucu olacak şekilde konumlandırılması sağlanmalıdır.

7. Odalarda yeterli havalandırma, iklimlendirme koşulları bulunmalıdır. Klima bakımları ve temizlikleri düzenli olarak yapılmalıdır. Gerekli haller hariç oda veya yatak değişikliğinde müsaade edilmemelidir.

8. Odaların kişisel dolapların kullanılan tekstil malzemelerinin ve genel alanların temizlik ve dezenfektan planı belirlenmeli ve uygulanmalıdır. Yapılan işlemler kayıt altına alınmalıdır.

9. Yönetim izni olmadan dışarıdan ziyaretçi kabul edilmemelidir.

10. Bakım, tedarik vb. işlemler için giriş yapan dış kaynaklı hizmet sağlayıcılar da salgın hastalıklar ve genel hijyen kuralları kapsamında uygulanan önlemlere uymalı ve gerekli kişisel koruyucu önlemlerini almalıdırlar.

1. ÇAPRAZ OTURMA DÜZENİ SAĞLAYACAK ŞEKİLDE PLANLANMALIDIR.

2. YEMEKHANE SÜREKLİ HAVALANDIRILMALIDIR.

3. YEMEKHANEDE ÖKSÜRÜK VE HAPŞIRIK HALİNDE PEÇETE İLE AĞIZ BURUN BÖLGESİNİN KAPATILMASI KONUSUNDA UYARILAR YAPILMALIDIR. FARKINDALIK ve BİLGİLENDİRME AMAÇLI AFİŞLER ASILMALIDIR.

4. ORTAK KULLANILAN YAĞ, SİRKE ŞİŞELERİ GİBİ EKİPMANLAR KALDIRILMALIDIR.

5. MASA-SANDALYE VE SIRALAR HER KULLANIMDAN SONRA DEZENFEKTAN İLE SİLİNMELİDİR.

6. ZEMİN HİJYENİ DEZENFEKTANLARLA YEMEK ARDINDAN YAPILMALIDIR.