

EĞİTİM KURUMLARINDA
HİJYEN ŞARTLARININ GELİŞTİRİLMESİ VE
ENFEKSİYON ÖNLEME
KONTROL KILAVUZU



Millî Eğitim Bakanlığı ve TSE ortak yayınıdır.
Tüm yayın hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa
alıntılar dışında, yayıcının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla
çoğaltılamaz ve kullanılamaz.

EĞİTİM KURUMLARINDA
HİJYEN ŞARTLARININ GELİŞTİRİLMESİ VE
ENFEKSİYON ÖNLEME
KONTROL KILAVUZU



İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ	9
TANIMLAR VE KISALTMALAR	11
UYARILAR	13
1. GİRİŞ	15
1.1. Kapsam ve Amaç	16
2. SALGIN TÜRLERİ VE BULAŞ YOLLARI	19
2.1. Salgın Türleri	19
2.2. Enfeksiyon Hastalıklarının Bulaşma Yoluna Göre Sınıflandırılması	19
3. KORUNMA VE KONTROL ÖNLEMLERİ	23
3.1. Hazırlık	23
3.2. Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ)	25
Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planlaması	25
3.3. Bulaş Bazlı Önlemlerin (BBÖ) Planlanması	26
3.4. Hijyen ve Sanitasyon Yetersizliğinden Kaynaklı Salgın Hastalık Belirtileri Gösteren/Doğrulananan Kişilere Yapılacak İşlemler	26
3.5. Yükleniciler, Dış Servis/Hizmet Sunucuları, Ürün ve Hizmet Tedarikçileri	27
4. UYGULAMAYA YÖNELİK ÖNLEMLER	29
4.1. El Hijyeni	29
4.2. Solunum Hijyeni ve Öksürük/Hapşırık Adabı	30
'Yakala, Çöpe at, Öldür (Bertaraf et)'	30

5. EĞİTİM	33
6. ATIK YÖNETİMİ	35
7. SOSYAL VE ORTAK KULLANIM ALANLARI	37
7.1. Kuruluş Girişi, Güvenlik, Danışma	38
7.2. Bekleme Salonu/Lobi	38
7.3. Derslikler ve Etüt Salonları:	39
7.4. Atölyeler/Laboratuvarlar	39
7.5. Öğretmenler Odası	40
7.6. Ofisler (İdari Odalar, Rehberlik Servisi vb)	40
7.7. Toplantı/Konferans Salonları/Çok Amaçlı Salonlar	41
7.8. Kantin, Yemekhane	42
7.9. Gıda Depoları:	43
7.10. Tuvalet ve Lavabolar	44
7.11. Revir/Sağlık Odası	44
7.12. İbadethane/Mescit	45
7.13. Asansörler	45
7.14. Spor Salonları:	45
7.15. Yüzme Havuzları	46
7.16. Öğrenci/Personel Soyunma Odaları ve Duşları	47
7.17. Okul Bahçesi ve Açık Oyun Alanları:	48
7.18. Kapalı Oyun Alanları	49
7.19. Misafirhane/Yurtlar/Pansiyonlar	49
7.20. Eğitim Kuruluşları Hizmet Araçları	50
7.21. Öğrenci/Personel Servisleri/Taşımali Eğitim Hizmetleri	50
7.22. Teknik Hizmetler	51
7.23. Su Depoları	52
7.24. Diğer Kullanım Alanları:	52
7.25. Çamaşırhane Hizmetleri	52
7.26. Liderlik ve Örnek Olma	54
8. TEMİZLİK	55
8.1. Genel İlkeler	55
8.2. Temizlik ve Sanitasyon Maddeleri ve Araçları	56
8.3. Temizleyin	58
8.4. Dezenfekte Edin	58
8.5. Yumuşak Yüzeyler	59
8.6. Elektronik Aletler	59
8.7. Dersliklerin/Ofislerin Temizlenmesi	60
8.8. Klimalar	60
8.9. Spor Salonları	61
8.10. Temizlik Yaparken	61
8.11. Ek Önlemler (Eller dahil)	62
8.12. Vektör Mücadelesi (Haşere İlaçlama)	62

9. İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ DONANIMLARI	65
9.1. Maskeler	65
9.2. Personel/Öğrenci Giysi ve Formaları	66
9.3. Tek Kullanımlık Eldiven (işe uygun eldiven)	66
9.4. Göz Koruyucu/Yüz Koruyucu Siperlik	66
KAYNAKLAR	67
EKLER	69
Ek 1- İyi Uygulama: Ellerin Su ve Sabun ile Yıkınması	69
Ek 2- İyi Uygulama: Ellerin Antiseptik ile Temizlenmesi	70
Ek 3- İyi Uygulamalar: Sosyal ve Ortak Kullanım Alanları	71
Ek 4- İyi Uygulamalar: Yiyecek ve İçecekler	73
Ek 5- İyi Uygulamalar: Temizlik Hizmetleri	74
Ek 6 - İyi Uygulamalar: Altyapı	76
HİJYEN ŞARTLARININ GELİŞTİRİLMESİ, ENFEKSİYON ÖNLEME VE KONTROL KILAVUZU ÖZ DEĞERLENDİRME SORU LİSTESİ	79



ÖN SÖZ

Dünyayı olduğu gibi ülkemizi de büyük ölçüde etkileyen COVID-19 salgını kişisel ve kurumsal alışkanlıklarımızı tamamen değiştiriyor. Bu değişimleri doğru yönetebilmek ve 16 Mart 2020'den bu yana kapalı olan eğitim kurumlarımızın yeni normalde daha sağlıklı ve temiz şekilde açılması, çocuklarımızın eğitim hizmetini sürdürebilmesi için ekibimizle büyük bir çaba ve özveri içerisindeyiz. Eğitim kurumlarımızı daha iyi koşullarda açmak ve eğitim hizmetlerimizi yeni normale uygun hale getirmek için sadece Bakanlığımızın tecrübesi ve çalışmaları ile değil bu konuda destek olabilecek tüm paydaşlarımızla istişareler gerçekleştirerek hazırlıklarımızı tamamlıyoruz.

“Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzu” yaptığımız hazırlıklarda yol gösterici ana kaynaklarımızdan biridir. Kılavuzumuz, yeni dönemde eğitim kurumlarımıza rehberlik edecek ve kurumların hijyen ve enfeksiyon hususlarında kurumsal sorumluluklarını yerine getirmeleri konusunda onlara yol gösterecektir. Hazırla-

dığımız kılavuzla, eğitim kurumlarımızda ve sunulan eğitim hizmetlerinde standart kazanabilmesi için, ülkemizin kalite kontrol alanında marka kuruluşu olan Türk Standartları Enstitüsü (TSE) ile iş birliği yaparak sürecin şeffaf bir şekilde yönetilmesini hedefliyoruz. TSE iş birliği ile yapılan eğitimlerde eğitim kurumlarında hijyen ve enfeksiyon alanlarında uzmanlaşan denetim personelimiz, eğitim kurumlarımızın kılavuzda belirlenen şartlara uygunluğu için yerinde incelemeler yapacaktır. Bu incelemeler ve raporlamalar neticesinde kılavuza uygun şekilde eğitim kurumlarımız belgelendirilecektir. Kurumlarımızın hijyen şartlarının geliştirilmesi ve enfeksiyon risklerine karşı tedbirlerin zamanında alınması için kılavuzda belirtilen hususlara harfiyen uyulması gerekmektedir. Belge alan eğitim kurumlarının kalite standartlarını sürdürmeleri için kurumlar takip sistemi aracılığıyla izlenmeye devam edecektir.

Yeni dönemde sağlıkla ve huzurla çocuklarımıza kavuşmayı ümit eder, bu önemli kılavuzu hazırlarken bize desteğini esirgemeyen başta Sanayi ve Teknoloji Bakanımız Sayın Mustafa Varank Bey'e ve TSE yetkililerine eğitim camiamız adına gönülden teşekkür ederim.

Ziya Selçuk
Millî Eğitim Bakanı

TANIMLAR VE KISALTMALAR

Kuruluş:	Millî Eğitim Bakanlığına bağlı resmi ve özel okul ve kurumlar
Hijyen:	Sağlığın korunması ve hastalıkların yayılmasını önlemeye yönelik uygulama ve şartlar
Sanitasyon:	Sağlıklı bir yaşam için temizlikle ilgili alınan önlemlerin tümü
Vektör:	Bir hastalık etkenini kaynağından alarak kendisi zarar görmeden bir başkaya taşıyan organizma
Zoonotik:	Hayvanlardan insanlara geçen ve insanlardan omurgalı hayvanlara geçen enfeksiyon hastalıkları
Dezenfeksiyon:	Cansız cisimler üzerinde bulunan ve insanlarda hastalık yapan mikroorganizmaların çoğunlukla kimyasal yöntemler veya sıcaklık etkisi ile ortamdan uzaklaştırılması
Dezenfektan:	Dezenfeksiyon işleminde kullanılan maddeler
Antisepsi:	Canlı dokular üzerinde hastalık yapan mikroorganizmaların kimyasallar ile ortamdan uzaklaştırılması

Antiseptik:	Antisepsi için kullanılan kimyasal maddeler
Kontamine:	Bulaşmış, kirlenmiş
CAS:	Kimyasal bileşikleri tanımlamak için kullanılan sayı
Biyosidal:	İçerdikleri aktif maddeler sayesinde zararlı olarak kabul edilen mikroorganizmalar ve kemirgenler üzerinde kimyasal ve biyolojik etki gösteren maddeler
BBÖ:	Bulaş bazlı önlemler
COVID 19:	COV:Corona Virus, I:Infectious(Enfeksiyon),D: Disease (Hastalık) birleşerek COVID olmuştur. Bu hastalık ilk kez 2019 Aralık ayında tespit edildiği için sonuna 19 getirilmiştir. Filtering facepiece
FFP:	Filtering facepiece
KKD:	Kişisel koruyucu donanım
SEKÖ:	Standart enfeksiyon kontrol önlemleri
Ei Hijyeni:	Ellerin su ve sabunla yıkanması ya da ellerin alkol bazlı antiseptik ile ovalanması

UYARILAR

- ✓ Bu kılavuzda yer alan her türlü veri ve bilgi, Ulusal Otorite (Millî Eğitim Bakanlığı/Sağlık Bakanlığı/Bilim Kurulları vb.) ve/veya enfeksiyon kontrol komitelerince belirlenmiş/onaylanmış kılavuz, öneri ve uygulamaların alternatifi olarak kullanılmamalıdır.
- ✓ Herhangi bir salgın hastalık döneminde bu kılavuzda yer alan şartlar dışında MEB ve diğer yetkili otoritelerce belirlenen kurallara (sosyal mesafe, kapasite, KKD kullanımı, izolasyon ve diğer hijyen ve sanitasyon) uyulması esastır.
- ✓ Millî Eğitim Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Dünya Sağlık Örgütü vb. otoritelerce belirlenen güncel kurallar takip edilmeli ve uygulanmalıdır.
- ✓ MEB ve TSE tarafından oluşturulan bu kılavuz ve soru listelerinin yanı sıra, salgın hastalık durumlarında (Kuş gribi, H1N1, SARS, COVID-19 vb.) Sağlık Bakanlığının yayınladığı rehber doküman ve şartlar kapsamında geliştirilen ek soru listelerine göre de değerlendirme yapılır.



1. GİRİŞ

Hijyen ve sanitasyonun, insanların belirli sürelerde birlikte zaman geçirdikleri ve salgın hastalıkların yayılma riskinin fazla olduğu okullar, yurtlar, pansiyonlar, kreşler gibi toplu yaşam alanlarında yönetilmesi gereklidir.

Toplu yaşam alanları, özellikle çocuk sağlığı açısından okullar, kreşler ve öğrenci yurtları, bunun yanında toplu kullanılan spor salonları, yüzme havuzları vb. bulaşıcı hastalıkların yayılımı bakımından yüksek riske sahip yerlerdir.

Bu kılavuz, eğitim kurumlarında esas olarak hijyen ve sanitasyon kaynaklı salgın hastalıklara yönelik, öğrencileri, öğretmenleri, diğer çalışanları ve ilgili bütün tarafları korumaya ve korunmaya yönelik hijyen uygulamalarını, bulaşın önlenmesini ve kontrol tavsiyelerini içermektedir.

Hijyen ve sanitasyon kaynaklı hastalıkların enfeksiyon önleme ve kontrol yönlerine odaklanarak hazırlık, uygulama ve diğer önlemleri dikkate alır.

Bu kılavuzdaki enfeksiyon önleme ve kontrol önerilerinin, hij-

yen ve sanitasyon kaynaklı salgın hastalıklara yanıt olarak iyi bir uygulama olduğu kabul edilir.

Okullar, yurtlar ve kreşlerde hijyen ve sanitasyon sürdürülebilir kılındığı sürece sağlıklı ortamın oluşturulması ve korunması mümkündür.

Birleşmiş Milletler yetersiz temizlik yüzünden her yıl 1,5 milyon çocuğun hayatını kaybettiğini tahmin etmektedir. Bu, her 20 saniyede 1, her saatte 171, her gün 4.100 engellenebilir ölüm anlamına gelmektedir.

Gıda ve suyla bulaşan hastalıklar, nezle ve grip gibi solunum yolu hastalıkları, zoonotik ve vektörlerle bulaşan hastalıklar; okullar, yurtlar ve kreşlerde en sık karşılaşılan toplu yaşam sağlığı sorunları olmakla birlikte, uygun olmayan hijyen koşulları, alt yapı sorunları, kapalı alanların kullanımındaki artış, çevre ve iklim koşullarındaki olumsuzluklar da eklendiğinde okul, yurt ve kreşlerde salgınlar ve çeşitli bulaşıcı hastalıkların hızla yayılımı söz konusu olabilmektedir.

Dünya Sağlık Örgütü'nün yaptığı bir araştırmaya göre hijyen ve sanitasyon çalışmaları için kullanılan her birim harcama otuz dört birim kazanç olarak ekonomiye geri kazandırılmaktadır.

Yeterli hijyene erişim temel bir insanlık hakkıdır. Bu, bizim ahlaki, sosyal ve çevresel yükümlülüğümüzdür.

1.1. Kapsam ve Amaç

Bu kılavuz, hijyen ve sanitasyon kaynaklı salgın hastalıklar için kuruluşların çalışanlarını, öğrencilerini, velileri ve ilgili tüm tarafları bilgilendirmek ve öneriler vermek üzere enfeksiyon önleme ve kontrol yöntemleri hakkında bilgi sağlar. Bu kılavuz Millî Eğitim Bakanlığı ve Türk Standardları Enstitüsü tarafından hazırlanmıştır.

Bu kılavuz, ülke çapında tutarlı ve esnek bir yaklaşım sağla-



mayı amaçlamaktadır. Kuruluşların çalışan sayısı, yapısı, faaliyetleri vb. değişiklik gösterebilecek uygulamaları da kapsamaktadır. Kuruluşlar tarafından oluşturulacak olan Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol İçin Eylem Plan (lar)ı, kuruluşun, çalışan sayısı, yapısı, faaliyetleri vb. hususlar göz önüne alınarak hazırlanır.



2. SALGIN TÜRLERİ VE BULAŞ YOLLARI

2.1. Salgın Türleri

- a) Sporadi:** Bir enfeksiyon hastalığının değişik bölgelerde tek tük olgular halinde görülmesi (Kuduz)
- b) Endemi:** Bir enfeksiyon hastalığının belirli bir ülke ya da bölgede iklim ve coğrafi koşullara bağlı olarak devamlı görülmesi (Sıtma, Şark çıbanı)
- c) Epidemi:** Sporadik ya da endemik olarak bulunan bir hastalığın, uygun koşullarda hızla yayılarak salgın biçimine dönüşmesi (Bağırsak hastalığı, Grip, Tifo)
- d) Pandemi:** Bir enfeksiyon hastalığının hızla yayılarak ülke ya da kıtalar arasında salgın yapması (Kuş gribi, SARS, HIV/AIDS, COVID-19)

2.2. Enfeksiyon Hastalıklarının Bulaşma Yoluna Göre

Sınıflandırılması

- a) Solunum yolu:** Birçok etken konağa solunum yolu ile girer.

Bu yolla giriş hasta veya taşıyıcılarla direkt te-

mas veya enfekte damlacıkların solunan havaya karışması sonucu oluşabilir. Enfekte damlacıkların havaya karışması ise öksürme, hapşırma veya konuşma sırasında meydana gelebilir. Ayrıca hasta kişinin solunum yolundan girecek kontamine olmuş tozlar, vb. solunması aracılığıyla da bulaşma olabilir. Enfekte damlacıklarla bulaşan enfeksiyonlar üst ve alt solunum yolları hastalıklarıdır. Bunlar arasında en önemlileri pnömoni, bronkopnömoni, kızamık, kızamıkçık, boğmaca, grip, tüberküloz, streptokoksik enfeksiyonlar, solunum yolu şarbonu ve vebası, difteri, çiçek, su çiçeği, kabakulak ve menenjitir.

b) Sindirim yolu: Enfeksiyon etkenlerinin yeni konağa sindirim yoluyla girişleri besinler, içecekler (su, süt vb.), kontamine eller, tırnaklar aracılığı ile olur. Çiğ yenilen yapraklı sebzeler, su ve içeceklerle bulaşan hastalıklar; tifo, paratifo, kolera, basilli dizanteri, enterovirus enfeksiyonları, poliomyelit, enfeksiyöz hepatit, amebiazis, helmint enfeksiyonları ve gıda zehirlenmeleri, süt, et, balık vb. ürünler ile bulaşan hastalıklar ise; tüberküloz (bovin tipi), şarbon, şap hastalığı, brusellozis, kist hidatik, tenyazis, salmonella gibi gıda zehirlenmeleridir.

c) Temas yoluyla bulaşma: Bazı enfeksiyon etkenleri de temas yolu ile yeni konağa ulaşır. Direkt temas sonucu deri ve vücudun çeşitli bölgelerindeki mukozalar yoluyla patojen etkenler vücuda girer. Genellikle sağlam deriden birçok etken giremez; derideki travmalar, yaralanmalar, temizlik kurallarına uymama etkenlerin girişini kolaylaştırır. Uyuz, kuduz, şarbon, lupus vulgaris ve mantar hastalıkları bu gruptaki hastalıklardandır.

d) Vektörler (Aracı) yoluyla bulaşma: Bazı enfeksiyon etkenleri konakçılara araçlarla girer. Vektörle bulaşma mekanik veya biyolojik olabilir. Biyolojik vektörlerden bazıları pireler, keneler, bitlerdir. Mekanik vektörlere ise örnek olarak enjektörler, iğneler, cerrahi aletler, serum, plazma gibi maddeler verilebilir.



3. KORUNMA VE KONTROL ÖNLEMLERİ

3.1. Hazırlık

Hijyen ve sanitasyon kaynaklı salgın hastalıkların eğitim kurumlarında bulaşını sınırlamak, kontrol hiyerarşisi olarak kabul edilen bir dizi enfeksiyon önleme ve kontrol işlemlerini gerektirir.

İdari kontroller, kurumsal düzeyde (örneğin uygun süreçlerin, sistemlerin ve mühendislik kontrollerinin tasarımı/kullanımı, uygun iş donanımının ve materyallerinin sağlanması/kullanılması) enfeksiyonun önlenmesine yardımcı olmak ve enfeksiyonun bulaşmasını kontrol etmek ve sınırlamak için uygulanır.

Etkili yeterli havalandırma veya havalandırma sistemleriyle; fiziksel bariyerler ve önlemler sayesinde enfeksiyona maruz kalma azaltılır.

İşverenler/yöneticiler, maruz kalmanın önlenemediği tehlikelere yönelik riski yeterince kontrol etmek için ilgili mevzuata (İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, Umumi Hıfzıssıhha Kanunu vb.) bağlı yükümlülöklere uymak zorunda olmakla beraber personeli, öğrencilerini ve ziyaretçilerini korumalıdır.



Çalışanlar ve diğer kişiler de kuruluş tarafından belirlenen kurallara uymak, kontrol önlemlerini tam ve doğru bir şekilde uygulamakla yükümlüdür.

Kuruluş, salgınlara yönelik, tüm fiziki alanları ve ilgili tüm tarafları kapsayan risk değerlendirmesi yapmalı ve yapılan bu risk değerlendirmesi sonuçlarına göre Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol İçin Eylem Plan (lar)ı hazırlamalı ve uygulamalıdır.

Bu kılavuz kapsamındaki faaliyetlerin planlanması ve uygulanması sırasında özel grupların erişilebilirliği dikkate alınmalıdır.

Kuruluş, Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol İçin Eylem Plan (lar)ı kapsamında uygulayacağı kontrol önlemleri hiyerarşisini oluşturmalıdır.

Kuruluş aşağıdaki hususlar dahil olmak üzere gerekli olan iç ve dış iletişimleri planlamalı, belirlemelidir.

- a) Ne ile ilgili iletişim kuracağını,
- b) Ne zaman iletişim kuracağını,
- c) Kiminle iletişim kuracağını,
- d) Nasıl iletişim kuracağını,
- e) Kimin iletişim kuracağını.

İletişim planları en az acil iletişim numaralarını, yönetici personel acil durum iletişim bilgilerini de içerecek şekilde belirlenmelidir.

Kuruluş; hijyen, enfeksiyondan korunma ve kontrolünün oluşturulması, uygulanması, sürekliliğinin sağlanması için ihtiyaç duyulan kaynakları tespit ve temin etmelidir.

Kuruluş hijyen, enfeksiyondan korunma ve kontrolün sağlanmasının etkili şekilde uygulanması ile proseslerin işletilmesi ve kontrolü için sorumlu olacak kişi/kişileri belirlemeli ve görevlendirilmelidir.

Acil durumlarda başa çıkmak için görevde hazır, eğitilmiş en az 1 kişi belirlenmesi gerekmektedir.

Kuruluş tarafından; öğrencilerden sorumlu kişilerin veya ebeveynlerin herhangi bir salgın hastalık şüphesi durumunda öğrenciyi okula göndermeyerek yönetime bilgi vermesi sağlanmalıdır. Kuruluş içerisinde salgın hastalık belirtisi gösteren personel/öğrencinin sağlık kuruluşuna sevki ile ilgili bir metot belirlenmesi ve uygulanması güvence altına alınmalıdır.

3.2. Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ) Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planlaması

Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ), bulaşıcı ajanların hem bilinen hem de bilinmeyen kaynaklardan bulaşma riskini azaltmak için gerekli olan temel enfeksiyon önleme ve kontrol önlemleridir. SEKÖ, tüm hizmet alanlarında her zaman organizasyon planına uygun olarak, tüm personel tarafından dikkatle uygulanmalıdır. Bu önlemler genel olarak aşağıdakileri içerir:

- a) El hijyeni uygulamalarının yaygınlaştırılması
- b) Kuruluş içinde hijyen ve sanitasyon kaynaklı salgın hastalık için alınmış genel tedbirlere uygun hareket edilmesi,
- c) Fiziki mesafenin korunması,
- d) Uygun kişisel koruyucu donanımın kullanılması (maske takılması vb.)
- e) Uygun temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin sağlanması,
- f) Solunum hijyeni ve öksürük/hapşırık adabına uyulması,

3.3. Bulaş Bazlı Önlemlerin (BBÖ) Planlanması

SEKÖ, bulaşıcı bir ajanın çapraz bulaşmasını önlemek için tek başına yetersiz olduğunda Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ) uygulanır. BBÖ, bilinen veya şüpheli bir enfeksiyöz etken ile enfekte olan bir hastaya hizmet sunumu sırasında gerekli olan ek enfeksiyon kontrol önlemleridir. BBÖ, bulaşıcı etken bulaş yolu ile kategorize edilir.

Bu önlemler genel olarak hijyen ve sanitasyondan kaynaklı salgın hastalık şüphe edilmiş veya tanısı almış kişilerle temas sırasında ve sonrasında yapılacak işlemlerdir:

- a) Kişinin izole edilmesinin ve izole kalmasının sağlanması
- b) Kişiye müdahale dahil, kontamine materyallerle iş ve işlem yapılırken uygun KKD kullanılması
- c) Kontamine malzeme ve alanlar için uygun dezenfeksiyon işlemlerinin yapılması
- d) El hijyeni sağlanması
- e) Hastalık şüphesi veya tanı almış kişinin bulunduğu ortamın havalandırılmasının ve uygun şekilde temizlenmesinin sağlanması

3.4. Hijyen ve Sanitasyon Yetersizliğinden Kaynaklı Salgın Hastalık Belirtileri Gösteren/Doğrulanmış Kişilere Yapılacak İşlemler

Kuruluş; öğrencilerden, çalışanlardan, ziyaretçilerden veya üçüncü kişilerden birinin salgın hastalık belirtileri gösterdiği durumlarda; Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol İçin Eylem Planına uygun hareket etmelidir. Belirti gösteren kişinin diğer kişiler ile temasını en aza indirmek üzere derhal eylem planına uygun işlemler yapılmalıdır.

3.5. Yükleniciler, Dış Servis/Hizmet Sunucuları, Ürün ve Hizmet Tedarikçileri

Yükleniciler, dış servis/hizmet sunucuları, ürün ve hizmet tedarikçileri güvenli çalışma sistemlerini takip etmelidir. Ayrıca salgın hastalığın yayılmasını önlemeye yönelik, kuruluşun uygulamalarına ve ulusal otorite kurallarına uymakla yükümlüdür.

Kuruluş, uyulması gereken kurallara dair tedarikçilerini bilgilendirmeli ve uygulanmasını sağlamalıdır.



4. UYGULAMAYA YÖNELİK ÖNLEMLER

4.1. El Hijyeni

El hijyeni, standart enfeksiyon kontrol önlemlerinin (SEKÖ) en kritik unsuru olup, kişisel enfeksiyon bulaşmasını önlemek için gereklidir. Tüm personel, öğrenci, veli, ziyaretçilere girişte ve mümkün olan uygun noktalarda el yıkama imkânı sağlanmalıdır. Bunun mümkün olmadığı noktalarda ve alanlarda eller %70 alkol bazlı antiseptik madde ile ovularak temizlenmelidir.

El hijyeni sağlanmadan önce;

- a)** Kolların sıvanması (mümkünse dirseklere kadar),
- b)** Bilezik, yüzük vb. takıların çıkartılması,
- c)** Tırnakların temiz ve kısa olması; takma tırnakların veya tırnak ürünlerinin çıkartıldığından emin olunması,
- d)** Cilt bütünlüğü bozulmuş, yara, kesik vb. yerlerin su geçirmez bir tampon ile kapatılması hususlarında bilgilendirme yapılmalıdır.

El Yıkama ve Ovalama Tekniği

El hijyeni, ellerin kirliliği veya gözle görülür şekilde bulaşı ol-

duğu durumlarda sabun ve su ile el yıkanması ve rutin el hijyeni için alkol bazlı el antiseptiği ile temizlenmesi işlemlerini kapsar.

↘ El yıkama, virüsü etkisiz hale getirmek için iyice ve yeterli bir süre en az 20 saniye yapılmalıdır.

Bkz: Ek- 1 İyi uygulama: Ellerin su ve sabun ile temizlenmesi.

Tüm personel ve öğrenciler için antiseptik dispenserleri çalışma alanı içinde en yakın noktaya konumlandırılmalı, bunun mümkün olmadığı durumlarda cep antiseptikleri kullanılmalıdır. Antiseptik madde kullanım tekniği, elleri arındırmak ve virüsü inaktive etmek için iyi bir şekilde ve yeterli bir süre (20 ile 30 saniye arasında) uygulanmalıdır.

↘ Suyun bulunmadığı veya suya ulaşılmasının zaman alacağı durumlar gibi el hijyenini sağlamaya yönelik imkanlar olmadığında, kişilerin alkol bazlı antiseptik ile ovalama işlemi yapmaları sağlanmalıdır. Ancak özellikle ilk fırsatta ellerin yıkaması önerilmelidir.

Bkz: Ek- 2 İyi uygulama: Ellerin antiseptik ile temizlenmesi.

4.2. Solunum Hijyeni ve Öksürük/Hapşırık Adabı

'Yakala, Çöpe at, Öldür (Bertaraf et)'

Salgın hastalıkların bulaşmasını en aza indirmek için potansiyel önlemlere yönelik öğrenci, personel, ziyaretçiler ve ilgili kişiler solunum hijyeni ve öksürük adabı konusunda teşvik edilmelidir. Bu teşvik görünür yerlere (giriş, asansörler, koridor gibi sık kullanılan alanlara) görsel/yazılı afiş ve poster olarak konulması şeklinde olabilir.

- a)** Hapşırma, öksürme veya burun akıntısını silmek ve burnu temizlemek (sümkürmek) için tek kullanımlık mendil kullanılmalıdır. Mendil en yakın atık kumbarasına atılmalıdır.
- b)** Kişiler için kâğıt mendil, tercihen elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü vb. atık kumbaraları ve el hijyeni sağlamak için kullanılan ekipman temin edilmelidir.
- c)** Mendil kullanıldıktan sonra, öksürme, hapşırma veya solunum salgıları ve kontamine nesnelere herhangi bir temasın ardından eller (mümkünse sabun ve su kullanarak, aksi halde alkol bazlı el antiseptiği kullanarak) temizlenmelidir.



5. EĞİTİM

Kuruluş; idareci, öğretmen, öğrenci ve diğer tüm personele salgın hastalıkların bulaşmasına yönelik eğitimleri sağlamalı ve katılım kayıtlarını muhafaza etmelidir.

Tüm personel ve öğrencilerin korunması için yaptıkları faaliyetlere, yaş ve eğitim düzeylerine uygun olarak gerçekleştirilecek eğitimlerin konu, içerik ve yöntemleri belirlenmeli ve gerçekleştirilmelidir. Gerçekleştirilen eğitimler sonrasında öğrenci ve personel davranışları izlenmeli, gerektiğinde eğitimler tekrarlanmalı, konu ve içerikleri güncellenmelidir. Özellikle yemekhane/temizlik personeline yönelik görevlerini yerine getirmeden önce eğitimler verilmelidir. Özel eğitim ihtiyacı olan bireylerin eğitime erişimlerini kolaylaştırmak, kapsayıcı bir eğitim yaklaşımı için özel eğitim politikaları belirlenmelidir. Öğrenci ve personele verilecek eğitimler en az aşağıda verilen bilgileri içermelidir:

- a)** Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ)
- b)** Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ)



c) Salgın hastalıkların yayılımı hakkında

d) Kişisel Hijyen

e) El Hijyeni

f) KKD'nin kullanılması;

- ✓ ne zaman kullanılacağı,
- ✓ nasıl kullanılacağı
- ✓ neden gerekli olduğu,
- ✓ nasıl takılacağı ve çıkarılacağı,
- ✓ nasıl imha edileceğini içermelidir.

Temizlik personeli eğitimleri ayrıca;

- a)** Temizlik yapılmadan önce, yapılırken ve yapıldıktan sonra dikkat edilmesi gereken hususlar,
- b)** Kuruluşta kullanılan temizlik kimyasallarının tehlikelerini, atıkların toplanması ve imhasını içermelidir.

6. ATIK YÖNETİMİ

Kapalı ve açık alanlarda, atıkların bertaraf edilmesi için yetkili kurumların ve yerel otoritelerin talimatlarına uyulmalıdır. Enfektif atıklar tanımlanmalı, atık toplama istasyonu, yerel mevzuat gereksinimlerini karşılayacak şekilde diğer alanlar ve çevreden ayrılmalı, sıvı ve katı atık toplama istasyonu, atıkların her tasfiyesinden/uzaklaştırılmasından sonra temizlenmeli, araç, taşıyıcı ve konteynerler bakımlı, temiz ve ilgili şartlarda verilen gerekliliklerle uygun durumda tutulmalı, kullanımda olan atık kumbaraları tercihen elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir (pedallı, sensörlü vb.) olmalıdır. Tıbbi atıkların değerlendirilmesinde ilgili yönetmelikler çerçevesinde hareket edilmelidir.



7. SOSYAL VE ORTAK KULLANIM ALANLARI

Tüm sosyal ve ortak kullanım alanları temiz ve düzenli tutulmalıdır. Alanlar sık aralıklarla uygun şekilde temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.

Kuruluş, Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol İçin Eylem Planına uygun olarak, öğrenciler, personel ve diğer kişiler tarafından kullanılan umumi tuvaletler ve diğer ilgili alanlar (örneğin yemekhane girişi, hizmet alanları, asansör girişleri) dahil olmak üzere farklı alanlarda antiseptik madde dispenserleri bulundurulmalıdır.

Sabun, dezenfektan/el antiseptiği sağlayan dispenserlerin, tek kullanımlık kâğıt mendil aparatlarının ve diğer benzer ekipmanların eksiksiz ve düzgün çalışmasını sağlamak için rutin kontroller yapılmalıdır. Arızalı ekipmanlar ivedilikle onarılmalı veya değiştirilmelidir.

Merkezi havalandırma sistemlerinde içeriden alınan havanın

tekrar dolaşıma verilmemesi, %100 dış havanın emilerek şartlandırılması yöntemi tercih edilmelidir.

Bkz: Ek- 3 İyi Uygulamalar: Sosyal Alanlar

7.1. Kuruluş Girişi, Güvenlik, Danışma

Ziyaretçi kartları temizlik/dezenfeksiyon plan/programları doğrultusunda dezenfekte edilmelidir. Vardiya değişimlerinde güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan telsiz/telefon gibi malzemelerin, teslim öncesi uygun şekilde dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır. Güvenlik/danışma personeli için gerekli KKD'ler sağlanmalı ve alkol bazlı el antiseptiği bulundurulmalıdır.

Ziyaretçiler, kuruluşa girmeden önce salgın hastalıkları önlemeye yönelik alınan, bu Kılavuzda bahsedilen veya kuruluşça hazırlanmış olan tedbirler/uygulanan kurallar konusunda bilgilendirilmeli ve bu kurallara uyacağına dair ziyaretçiden taahhüt alınmalıdır.

Kuruluşa her türlü kontrolsüz giriş engellenmelidir.

7.2. Bekleme Salonu/Lobi

Bekleme salonu/lobi alanları temiz ve düzenli tutulmalıdır. Oturma düzeni kişiler arasında mümkün ise sosyal mesafeyi koruyacak şekilde düzenlenmelidir. Tüm alan ve içindeki mobilya ve eşyalar temizlenebilir olmalı ve sıklıkla (tercihen çevre ile aynı zamanda) temizlenmelidir. Gerekli hallerde (salgın vb) alkol bazlı el antiseptiği bulundurulmalıdır.

7.3. Derslikler ve Etüt Salonları:

Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır.

Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalı, temiz hava debisi artırılmalıdır. Dersliklerdeki panolara, ekranlara ve ortak alanlara, hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını artırmaya yönelik afişler, posterler asılmaktadır. Ortak kullanılan ekipman ve dolaplar mümkün olduğunca düzenli olarak dezenfekte edilmelidir. Dersliklerde yer alan ortak temas yüzeyleri (bilgisayarlar, dolaplar, makineler, aletler vb.) için kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı vb. kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmalı ve uygulanmalıdır. Kullanılan makinelerin yüzey temizlikleri var ise üretici firmaların belirlediği kriterler de dikkate alınarak uygulanmalıdır. Elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü, vb. atık kumbaraları bulundurulmalıdır.

7.4. Atölyeler/Laboratuvarlar

Çalışma alanında yer alan ortak temas yüzeyleri (çalışma tezgâhları, deney masaları, laboratuvar malzemeleri, el aletleri vb.) için kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı vb. kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmalı ve uygulanmalıdır.

Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalı, temiz hava debisi artırılmalıdır. Atölye ve laboratuvarlarda panolara, ekranlara ve ortak alanlara, bilinç ve farkındalığı ar-

tırmaya yönelik afişler, posterler asılmalıdır. Mola alanlarındaki yoğunluğu önlemek amacıyla, zaman çizelgesi yeniden oluşturulmalıdır. Kullanıcılar ortak kullandıkları ekipman ve çalışma alanlarını mümkün olduğunca her kullanımdan önce düzenli olarak dezenfekte etmelidir. Atölye ve laboratuvarların çalışma alanı içerisinde yer alan lavabo ve evyeler kişisel temizlik amaçlı kullanılmamalıdır.

7.5. Öğretmenler Odası

Odanın yerleşimi, sosyal mesafeye dikkat edilerek düzenlenmelidir. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır. Odaların havalandırma tesisatının filtre temizliği, bakım ve kontrolleri düzenli olarak yapılmalıdır. Bilgisayar klavyesi, mouse, telefon, dolap, kalem, silgi vb. malzeme ve ekipmanın mümkün olduğunca ortak kullanılmaması sağlanmalıdır. Ortak kullanılan malzemelerin dezenfeksiyonu temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak yapılmalıdır. Öğretmenler odasına misafir ve ziyaretçi kabul edilmemelidir. Odada alkol bazlı el antiseptiği, elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü vb. atık kumbaraları bulundurulmalı ve genel hijyen kurallarına uyulmalıdır. Odanın eklentilerinde çay ocağı veya mutfak bulunması durumunda, tek kullanımlık bardak veya kişiye özel bardaklar kullanılmalıdır.

7.6. Ofisler (İdari Odalar, Rehberlik Servisi vb)

Ofislerin yerleşimi, mümkün ise sosyal mesafeye dikkat edilerek düzenlenmelidir. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze

hava alacak şekilde ayarlanmalıdır. Ofislerin havalandırma tesisatının filtre temizliği, bakım ve kontrolleri düzenli olarak yapılmalıdır. Ofis malzemelerinin (bilgisayar klavyesi, mouse, telefon, kalem, silgi vb.) ortak kullanılmaması mümkün olduğunca sağlanmalıdır. Ortak kullanılan malzemelerin dezenfeksiyonu temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak yapılmalıdır.

7.7. Toplantı/Konferans Salonları/Çok Amaçlı Salonlar

Salonda oturma düzeni sosyal mesafe kurallarına (otoritelerce belirlenmiş güncel şartlar) uygun olacak şekilde düzenlenmelidir. Masa üzerindeki kitap dergi vb. malzemeler kaldırılmalı, toplantı öncesi ve toplantı sonrası (masa, varsa teknik donanımlar, mikrofon vb.) temizlik/dezenfeksiyon yapılmalıdır.

Toplantı sırasında ikramlar belirlenmiş hijyen kurallarına uygun olarak yapılmalıdır. Toplantı süreleri mümkün olduğunca kısa tutulmalı, toplantının uzaması durumunda ara verilmeli ve pencereler açılarak ortamın doğal havalandırılması sağlanmalıdır. Toplantı salonunun girişinde el antiseptiği bulunmalı, kişiler toplantı salonuna girerken ve çıkarken el antiseptiği kullanılmalıdır. Mümkün oldukça belge ve evraklar bilgisayar sistemleri üzerinden işlem görmeli, e-imza kullanılmalıdır. Islak imza gereken durumlarda evrak sabit kalmalı ve sırayla sosyal mesafe gözetilerek evrak imzalanmalıdır.

Kişiler evrakları imzalarken şahsi kalemlerini kullanmalı ve bu kalemler ortaklaşa kullanılmamalıdır. Toplantıdan sonra tüm katılımcıların adları ve iletişim bilgileri ilgili mevzuata uygun süre

saklanmalıdır. Bir veya daha fazla katılımcı toplantıdan sonraki günler içinde salgın hastalık belirtileri gösterdiğinde bu uygulama il/ilçe sağlık müdürlüğü yetkililerinin temaslı izlemelerine yardımcı olacaktır. Eğer toplantıda bulunan biri, toplantı sonrası salgın hastalık tanısı alırsa temaslı değerlendirilmesi yapılırken, pozitif kişinin semptom başlangıcından önceki temaslı değerlendirilmeye alınmalı ve bu durum tüm katılımcılara bildirilmelidir. Bu süre içerisinde salgın hastalık belirtileri gösterenler il/ilçe sağlık müdürlükleri tarafından Sağlık Bakanlığınca hazırlanan Rehberlere göre yönetilmelidir. Toplantı salonlarının temizliği ofis ve iş yerlerinin genel temizliğine uygun olarak yapılmalıdır.

7.8. Kantin, Yemekhane

Kantin ve yemekhanelerde para ile teması engelleyecek uygulamalar düzenlenmelidir. Kantin/Yemekhane personeli kişisel hijyen kurallarına (sıklıkla el yıkama, öksürük / hapşırık adabı) sıkı bir şekilde uymalıdır. Personel işe özgü KKD'ler (maske, bone, eldiven vb.) kullanılmalıdır. Yemekhane girişlerinde alkol bazlı el antiseptiği bulundurulmalıdır.

Kişilere yemek öncesi ve sonrası el yıkama yoluyla el hijyeni sağlamaları konusu güçlü şekilde hatırlatılmalıdır (girişte ve uygun noktalara yerleştirilen uyarıcı afişler/posterler vb. bulunması gereklidir ancak çoğu zaman yeterli olmayabilir).

Büfe yüzeyleri sık sık temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

Menaj takımlarının (tuz, karabiber, sos vb.), şekerin, kürdanın vb. tek kullanımlık paketlerde, çatal-kaşık ve bıçakların servise

kâğıt cepli paketler veya tek kullanımlık ürünler gibi hijyenik önlemler alınmış olarak sunulması sağlanmalıdır.

Riskli dönemlerde su sebilleri, kahve, çay vb. içecek makineleri ve otomatların kullanımı engellenmelidir. Diğer zamanlarda bu ekipmanların temizliği ve dezenfeksiyonunun (periyodik bakım, filtre değişimleri dahil) planlanmış ve sık aralıklarla yapılması sağlanmalıdır. Mümkün ise su sebilleri ve otomatların temassız (fotoselli) olması sağlanmalıdır. Havalandırma sistemi temiz hava sirkülasyonu için yeterli ve uygun olmalıdır. Bulaşık yıkama donanımının düzgün çalışması, özellikle çalışma sıcaklıklarının yanı sıra temizlik ve dezenfekte edici kimyasalların kullanım dozunun uygunluğu kontrol edilmelidir.

Yemek hizmeti, dışarıdan tedarik edildiği durumlarda tercihen TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi veya TS 13811 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi belgeli kuruluşlardan temin edilmelidir. Mümkün ise tedarikçinin yerinde denetim gerçekleştirilebilir.

İlgili tüm alanlar temiz ve düzenli tutulmalıdır. Yemek salonlarındaki oturma düzeni mümkün ise sosyal mesafe kurallarına uygun olarak tasarlanmalıdır.

Bkz: Ek- 4 İyi Uygulamalar: Yiyecek-İçecek

7.9. Gıda Depoları:

Kuruluşlarda hammadde ve/veya gıdanın depolanması ve muhafazası ile ilgili yürürlükteki yasal şartlara uygun düzenlemeler sağlanmalıdır. Riskli dönemlerde diğer otoriteler tarafından belirlenen ilave kurallar MEB talimatı ile uygulanmalıdır.



7.10. Tuvalet ve Lavabolar

Kapılar ve kapı kolları dahil tüm yüzeyler uygun deterjan/dezenfektan ile sık aralıklarla temizlenmelidir. Kuruluştaki salgın hastalığı olduğu belirlenen kişi olmadığı takdirde banyo, klozet ve lavabolar ve kapı yüzeyleri dahil tüm yüzeylerin su ve uygun deterjanla sık temizlenmesi yeterlidir. Banyo, klozet ve tuvaletler her gün en az bir kez 1/10 oranında sulandırılmış sodyum hipoklorit ile dezenfekte edilmelidir. El temasını önlemek için öğrenci/personel lavabolarında mümkün ise el teması olmayan bataryalar, temassız dispenserler olmalıdır. Kuruluş genelindeki lavabo ve gider bağlantılarının deve boyunlarının S sifon şeklinde olması sağlanmalıdır. Mümkünse her tuvalet/lavabo girişinde (ideal olarak hem iç, hem de dış kısma), el antisepti cihazları bulunmalıdır. Öğrencilere ve personele her seferinde en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla ellerini yıkamalarını hatırlatmak için afiş/poster/uyarı levhası konulmalıdır. Personel ve öğrencilerin kâğıt havluları ve benzeri atıkları atmalarını kolaylaştırmak için çıkışa yakın noktalara mümkünse pedallı çöp kutuları yerleştirilmelidir. Varsa el kurutucu cihazlarının kullanılmaması için gerekli önlemlerin alınması sağlanmalıdır. Tuvaletlerin havalandırma sisteminin temiz hava sirkülasyonu yeterli ve uygun olmalıdır.

7.11. Revir/Sağlık Odası

Kuruluştaki bulunan revir/sağlık odası vb. alanların temizlik ve dezenfeksiyonu yapılmalıdır. Reviri kullanabilecek kişi sayısının belirlenmesi, revire gelen kişinin KKD kullanımına yönelik ön-

lemler alması, revire başvuran kişilere ait vaka takip kayıtlarının tutulması sağlanmalıdır.

Revirde oluşan atıklar bu kılavuzun Atık Yönetimi maddesinde anlatıldığı şekilde bertaraf edilmelidir.

7.12. İbadethane/Mescit

Temiz hava sirkülasyonu düzenli olarak sağlanmalıdır. Temizlik ve dezenfeksiyon belirlenmiş plan dahilinde mümkün olan en sık periyotlarda yapılmalıdır.

Seccadelerin, Kur'an-ı Kerimler dahil tüm kitapların ve tespihlerin kişiye özel olması sağlanmalı, mümkünse misafirler için tek kullanımlık seccadeler bulundurulmalıdır.

7.13. Asansörler

Asansör kapasitesinin kullanıcı sayısı asansör girişinde belirtilmelidir. Asansör girişlerinde alkol bazlı el antiseptiği bulundurulmalıdır. Asansör içinde öksürük/ hapşırık adabına uyulması, mümkünse konuşulmamasını sağlamak için afişler/sesli anonslar sağlanmalıdır. Asansör zeminine her kişinin durması gereken yerler belirlenmelidir.

7.14. Spor Salonları:

Spor salonlarının girişine salgın hastalık önlemleri ile ilgili afişler (el yıkama ve spor salonunun içinde uyulması gereken kurallar) asılmalıdır. Spor salonlarının girişinde ve içeride el antiseptiği bulundurulmalıdır.

Spor salonlarının giriş ve çıkışına pedallı ve kapaklı atık kum-



baraları konulmalı ve düzenli olarak boşaltılmalıdır. Öğrencilerin kullandığı egzersiz araçlarının yanlarına Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış dezenfektan özelliği olan mendiller konulmalıdır. Spor salonunda su ve sabuna erişim kolay olmalı ve burada tek kullanımlık kâğıt havluların bulunması sağlanmalıdır. İçeriye girmeden görünür bir yere asılmış olan içeride uyulması beklenen kuralları açıklayan bilgilendirmelerin okunması ve belirtilen kurallara uyulması güvence altına alınmalıdır. Spor salonuna giderken kişisel havlu ve mat vb. malzemeler götürülmelidir. Havluların, kuruluş tarafından veriliyorsa poşetli olması veya görevli personel tarafından verilmesi, mat türü malzemenin de her kullanıcıdan sonra dezenfeksiyonunun sağlanması gerekmektedir. Görevli personelin salgın hastalıkların bulaşma yolları ve korunma önlemleri hususunda bilgilenebilmesi sağlanmalıdır. Spor salonlarında her kullanımdan sonra düzenli olarak temizlik yapılmalıdır. Sık kullanılan alan ve malzemeler daha sık temizlenmelidir. Merkezi havalandırma sistemleri bulunan spor salonlarının havalandırması temiz hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde düzenlenmeli, havalandırma sistemlerinin bakımı ve filtre değişimleri üretici firma önerileri doğrultusunda yapılmalıdır. Spor salonları sık sık havalandırılmalıdır.

7.15. Yüzme Havuzları

Mikrobiyolojik kalite için rutin testler mevzuata uygun olarak yapılmalıdır. Havuzların temizliği ve dezenfeksiyonu için ilgili mevzuata uyulmalıdır. Su kalitesi ve yüzme havuzu dezenfek-

siyon sisteminin güçlendirilmesi gibi önlemler bulaşıcı hastalık bulaşını önlemek için büyük önem taşımaktadır. “Yüzme Havuzlarının Tabi Olacağı Sağlık Esasları Hakkında Yönetmelik” te belirtilen koşulları sağlamalıdır. Havuz suyu klor seviyesi ve pH'nın yönetmelikte belirtilen seviyelere uygunluğu sağlanmalı, periyodik olarak ölçülmeli ve kayıt altına alınmalıdır. Klor seviyesinin düşme olasılığının yüksek olduğu yüksek sıcaklığın olduğu saatlerde klor seviyesini uygun değerde tutmak için çalışma yapılması gereklidir. Havuz suyunun klorlanması, ancak havuz suyundaki serbest klor konsantrasyonunun otomatik olarak kontrol edilmesi ile yapılabilir. Klor dozaj cihazlarının seçimine dikkat edilmelidir. Öğrencilerin havuza girmeden önce duş almaları ve havuzda uymaları gereken kuralları içeren panolar görünür şekilde konumlandırılmalıdır. Bulaşıcı hastalık semptomları gösteren öğrencilerin havuzu kullanmaması için gerekli önlemler alınmalıdır. Varsa ters yıkama sıklığı, havuz kullanım yoğunlukları da göz önünde bulundurularak arttırılmalıdır. Süper klorlama (şoklama) işleminin havuz kullanım yoğunluğuna göre planlanması gereklidir. Kapalı havuz alanının hava kalitesi taze hava ile desteklenmeli ve nem oranı kontrol edilmelidir.

7.16. Öğrenci/Personel Soyunma Odaları ve Duşları

Soyunma odaları, aynı anda kullanacak kişi sayısını azaltacak şekilde organize edilmelidir. Soyunma odalarında kişi başına



minimum 4 m² alan sağlanacak ve sosyal mesafe kuralına uygun şekilde kullanım planlanmalıdır. Oda girişlerine alkol bazlı el antiseptiği konulmalıdır. Temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı gözden geçirilmeli, her kullanım sonrası temizlik ve dezenfeksiyon yapılmalıdır. Ortamların havalandırma koşulları yeterli olmalıdır. El temasını önlemek için lavabolarda mümkünse el teması olmayan bataryalar, temassız dispenserler olmalıdır.

Kirli ve temiz kıyafetlerden, ayakkabılardan çapraz bulaşmayı önleyebilmek için gerekli tedbirler alınmalıdır.

7.17. Okul Bahçesi ve Açık Oyun Alanları:

Kuruluşun ihtiyaçlarına yönelik sağlıklı, temiz ve güvenli okul çevresi koşulları sağlanmalıdır. Zemin düzgün ve su birikintilerine izin vermeyecek nitelikte olmalıdır. Bahçe ya da oyun alanlarında bulunan oturma ünitelerinde sosyal mesafe kuralları uygulanmalıdır. Oturma üniteleri ve diğer ekipmanların (oyuncaklar, spor aletleri vb.) temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri planlanmalı ve uygulanmalıdır. Teneffüs veya diğer açık alan etkinliklerinde tayin edilmiş bir sorumlu (nöbetçi öğretmen, güvenlik görevlisi vb.) tarafından salgın hastalık dönemlerine özgü (sosyal mesafenin korunması vb.) uyarılarda bulunması sağlanmalıdır. Genel hijyen ve sanitasyon uygulamalarına ve salgın hastalık dönemlerindeki tedbirlere yönelik görünür yerlere afiş/poster/uyarı levhası konulmalıdır. Bu alanlardaki atık yönetimi, bu kılavuzun “Atık Yönetimi” başlığı altında tanımlandığı şekilde yürütülür.

7.18. Kapalı Oyun Alanları

Her durumda, bu alanlara özel temizlik ve dezenfeksiyon programları oluşturulmalı ve uygulanmalıdır. Bu alanların sık aralıklarla temizlenmesi ve havalandırılması sağlanmalıdır. Temizlenmesi zor olan oyuncaklar oyun alanlarında tutulmamalıdır.

7.19. Misafirhane/Yurtlar/Pansiyonlar

Her odada kalacak kişi sayısı oda yüzölçümüne göre sınırlandırılmalıdır. Yatak araları sosyal mesafe kuralına uygun şekilde düzenlenmelidir. Her alanda sosyal mesafe korunmalıdır. Yerleşim planları bu kurallar dikkate alınarak oluşturulmalıdır. Girişlerde alkol bazlı el antiseptiği bulundurulmalıdır. Odalarda ve kişisel dolaplarda yiyecek ve içecek bulundurulmamalıdır.

Mümkün olan durumlarda, yan yana olan yatakların bir baş bir ayakucu olacak şekilde konumlandırılması sağlanmalıdır. Odalarda yeterli havalandırma/iklimlendirme koşulları bulunmalıdır. Klima bakımları ve temizlikleri düzenli olarak yapılmalıdır. Gerekli haller hariç oda ve/veya yatak değişikliğine müsaade edilmemelidir.

Odaların, kişisel dolapların, kullanılan tekstil malzemelerinin ve genel alanların temizlik ve dezenfeksiyon planı belirlenmeli ve uygulanmalıdır. Yapılan işlemler kayıt altına alınmalıdır. Yönetimin izni olmadan, dışarıdan ziyaretçi kabul edilmemelidir. Bakım/onarım/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 almalıdır.

7.20. Eğitim Kuruluşları Hizmet Araçları

Klimanın iç hava sirkülasyon düğmesi kapalı olmalıdır. Araçların klima hava filtre bakımı düzenli olarak yapılmalıdır. Araç içi oturma düzeni sosyal mesafe kuralları gözetilerek düzenlenmelidir. Hizmet araçları, temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun şekilde dezenfekte edilmelidir.

7.21. Öğrenci/Personel Servisleri/Taşımali Eğitim Hizmetleri

Servis şoförleri ve rehber personeli, kişisel hijyen kurallarına uygun şekilde hareket etmelidir. Öğrenciler ve personel servise binerken ve inerken sosyal mesafe kuralına uygun davranmalıdır. Sosyal mesafe kuralının bozulmaması için önlemler alınmalıdır. Salgın hastalık belirtileri (ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı vb.) olanların maske takması sağlanmalı, belirti gösteren öğrenci ise öğrencinin velisi bilgilendirilerek sağlık merkezine yönlendirilmelidir.

Koltuklara numara verilmeli, evden alınma sırasına göre her öğrencinin/personelin hangi koltuğu kullanacağı sabit hale getirilmelidir. Koltuk numarasına göre oturma listesi oluşturulmalı, liste serviste görünür şekilde asılmalı ve her öğrenci/personel kuruluşa gidiş ve dönüşlerde her gün kendine ayrılmış sabit koltukta seyahat etmelidir. Servis araçlarına oturma listesinde ismi bulunanlar dışında kişi kabul edilmemelidir. Servis içinde konuşulmamalı ve bağırılmamalıdır. Serviste bir mecburiyet olmadıkça su dahil içecek ve yiyecek kullanılmamalıdır.

Klimanın iç hava sirkülasyon düğmesi kapalı olmalıdır. Servis

araçlarının klima hava filtre bakımı düzenli olarak yapılmalıdır. Servislerde pencereler uygun olan her fırsatta açılarak servisin iç havasının temizlenmesi sağlanmalıdır. Servisin genel iç temizliği gün sonunda su ve deterjan ile yapılmalıdır. Her servis turu tamamlandıktan sonra sık dokunulan yüzeyler (kapı kolları, kol dayama/kolçaklar, tutacaklar, cam açma düğmeleri, emniyet kemeri tokaları) önce su ve deterjanlı bezle silinmeli, daha sonra da 1/100 oranında sulandırılmış Sodyum Hipoklorit (CAS No:7681-52-9) veya %70'lik alkol ile dezenfekte edilmelidir. Bu amaçla Sağlık Bakanlığı ruhsatlı dezenfektanlar da kullanılabilir. Temizlik, yolcu olmadığı durumlarda yapılmalı ve sonrasında en az bir dakika beklenip havalandırılmalıdır.

Servis hizmeti, kuruluş dışı farklı bir firma tarafından sağlanıyor ise belirlenen önlemlerin alındığı ve dezenfeksiyonun yapıldığı güvence altına alınmalıdır.

7.22. Teknik Hizmetler

Kuruluştaki tüm tesisat, donanım, makine ve ekipmanların (enerji, ısıtma, havalandırma, iklimlendirme ekipmanları, bulaşık, çamaşır makineleri, buzdolapları, asansörler vb.) bakım ve temizlik planı olmalı ve periyodik olarak yaptırılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.

Teknik hizmetlerin, dışarıdan temin edildiği durumlarda kuruluşun tüm hijyen ve sanitasyon kurallarına uyum göstermesi güvence altına alınmalıdır.

7.23. Su Depoları

Yeni su depolarının temininde satın alma kriterlerinin TS EN 1508, TSE K 304 standartlarına uygunluğu dikkate alınmalıdır. Mevcut su depolarının kullanımında salgın hastalıklara yönelik riskleri önlemek ve hijyen ve sanitasyon sürekliliğini sağlamak için güncel yasal şartlara uyulmalıdır.

7.24. Diğer Kullanım Alanları:

Bu kılavuzda özel olarak belirtilmemiş (arşiv, sığınak, malzeme depoları, kütüphane vb.) tüm alanlarda; kuruluşun genel hijyen ve sanitasyon uygulamaları ve salgın dönemlerinde aldığı tedbirler (sosyal mesafe uygulamaları, dezenfeksiyon/temizlik planlamaları, havalandırma kuralları, görsel/yazılı afiş ve poster ve KKD kullanımı) geçerlidir.

7.25. Çamaşırhane Hizmetleri

Çamaşır donanımının düzgün çalışması, özellikle çalışma sıcaklıklarının yanı sıra temizlik ve dezenfekte edici kimyasalların dozu doğru kontrol edilmelidir. Çamaşırlar, çevrenin kirlenmesini, giysi, cilt ve mukozalarına bulaşmayı önleyecek şekilde taşınmalı ve işlenmelidir. Kontamine çamaşırlarla ilgili işlemler sırasında tek kullanımlık eldivenler ve önlük giyilebilir. Tüm çamaşırlar taşınmaya hazır hale getirilinceye kadar ait olduğu alan içinde tutulmalıdır.

Çamaşırlarla ilgili işlemler sırasında aşağıdakiler yapılmamalıdır:

- a)** Yataklardan/taşıma sepetlerinden çamaşırları çıkartırken çırpma, silkeleme ve ayıklama



- b)** Kullanılmış/kontamine çamaşırları zemine veya diğer yüzeylere (örneğin bir dolap/ masa üstü) koymak
- c)** Torbalara konulan kullanılmış/kontamine çamaşırları tekrar işleme almak
- d)** Çamaşır sepetlerini aşırı doldurmak
- e)** Uygun olmayan malzemeleri (örneğin kullanılmış diğer malzemeler) çamaşır sepetine koymak
- f)** Çamaşır sepetlerinin kapağını açık bırakmak

Personel ve Öğrenci Formaları/Giysileri

Pansiyonlu kuruluşlarda forma ve giysileri yıkamak için kuruluşun çamaşırhanesi kullanılmalıdır. Kuruluşta çamaşırhane yoksa, formalar/önlükler tek kullanımlık plastik torbada (çift torbaya konulmak koşulu ile) eve götürülebilir. Bu torbalar daha sonra evsel atık olarak atılmalıdır.

Formalar (çalışma giysileri):

- ✓ Giysiler ve formalar ayrı yıkanmalıdır.
- ✓ Çamaşır makinesi kapasitesinin yarısından fazla olmayan bir yükte çalıştırılmalıdır.
- ✓ Kumaş, tolere edebileceği maksimum sıcaklıkta yıkanmalı, kurutulmalı ve ütülenmelidir.

Not: Forma ve çalışma giysilerinin çalışma alanında değiştirilmesi ve kuruluşta bırakılması, işyeri dışında giyilmemesi en iyi uygulamadır; ancak diğer önlemler alındığı takdirde zorunlu değildir.

Tüm çamaşır torbalarına/çantalarına ilgili alan (ofis/oda) ve tarih gibi bilgiler içeren etiket konulmalıdır. Tüm kullanılmış/kontamine çamaşırlar, yıkanmayı beklerken belirlenmiş, güvenli,



kilitlenebilir bir alanda tutulmalıdır. Kontamine çamaşırlar en az 60°C/1,5 saat yıkanmalıdır.

Yıkama;

- ✓ Üreticinin talimatlarına göre,
- ✓ En uygun sıcaklıkta ve kurutucuda tamamen kurutulacak şekilde,
- ✓ Kontamine kirli çamaşırlarla ayrı şekilde,
- ✓ Kirli çamaşırlar silkelmeden yıkanmalıdır.

Yıkama işleminden sonra eldivenlerin çıkarılması ve ellerin hemen yıkanması sağlanmalıdır.

Tüm atıklar çift plastik torbalarda, sıkıca bağlı vaziyette, kilitli ve güvenli bir ortamda bekletilerek evsel atık olarak atılabilir.

Bkz: Ek - 5. İyi Uygulamalar: Temizlik

7.26. Liderlik ve Örnek Olma

Bu kılavuzda belirtilen şartlara en başta kuruluşun yöneticileri, öğretmenleri, varsa sahipleri ve ortaklarının uyması gerekmektedir. Unutulmamalıdır ki liderlerin uymadığı kurallara öğrenci ve çalışanların uyması beklenemez.

8. TEMİZLİK

8.1. Genel İlkeler

Kuruluşta salgın hastalık vakaları tespit edilmemiş olsa bile hijyen ve sanitasyon mutlak surette sağlanmalıdır. Genel önleyici tedbirler açısından salgın hastalık vakalarının olması durumunda ortak alanlarda (tuvaletler, salonlar, koridorlar, asansörler, açık alanlar vb.) temizlik ve dezenfeksiyon önlemlerinin uygulanmasına özel dikkat gösterilmelidir. Merdiven tırabzanları, kapı kulpları, asansör düğmeleri, korkuluklar, anahtarlar, kapı kolları vb. gibi sık sık dokunulan yüzeyler daha sık ve daha özenli temizlenmelidir. Temizlik personeline bu konuda talimat verilmelidir.

Kuruluşta temizlik ve sanitasyon teçhizatları da dahil bütün alanların hijyenik koşullarda bulundurulduğunu teminat altına almak için temizleme ve sanitasyon programları oluşturulmalıdır. Programlar, sürekli uygunluk ve etkinlik için izlenmelidir.



8.2. Temizlik ve Sanitasyon Maddeleri ve Araçları

Temizlemede, sanitasyon ajanları ve kimyasal maddeler açık şekilde tanımlanmalı ve üreticinin talimatları doğrultusunda kullanılmalıdır. Araçlar ve teçhizat, hijyenik bir tasarıma sahip olmalı ve muhtemel bir harici madde kaynağı olmayacak biçimde tutulmalıdır.

Not 1

Temizlik ve sanitasyona yönelik kullanılan biyosidal ve diğer ilgili ürünleri kullananların, bunları doğru bir şekilde kullanması ve bunların insanları, hayvanları ya da çevreyi tehdit etmesi muhtemel durumlara karşı her türlü tedbiri alması zorunludur.

Not 2

Temizlik ve sanitasyona yönelik kullanılan biyosidal ve diğer ilgili ürünlerin güvenlik bilgi formunda (SDS) yer alan talimatlara, kuruluş koşullarında öğrenci ve personelin korunmasına yönelik bilgilere, kullanıcılar bakımından etiketler ve diğer tüm ilgili ürün bilgilerine ve biyosidal ürünlerin kullanımı ile ilgili yürürlükteki tüm hükümlere uyularak doğru kullanımı sağlanmalıdır.

Temizleme ve sanitasyon programları oluşturulmalı ve temizleme teçhizatının da temizlenmesi dahil belirlenmiş bir planla, kuruluşun ve teçhizatın tüm alan ve parçalarının temizlenmesi

ve/veya sanitize edilmesi sağlanmalıdır. Bu uygulamaların kayıtları muhafaza edilmelidir.

Temizleme ve/veya sanitasyon programları en az aşağıdakileri belirlemelidir:

- a)** Temizlenecek ve/veya sanitize edilecek alan, araç ve gereçler, teçhizat parçaları
- b)** Belirtilen görevler için sorumluluklar
- c)** Temizleme/sanitasyon yöntem ve sıklıkları
- d)** İzleme ve doğrulama düzenlemeleri
- e)** Temizlik/sanitasyon sonrası kontroller
- f)** Çalışma öncesi kontroller

Kuruluşun eylem planı kapsamında, salgın hastalık şüphelisi veya tanısı konulmuş kişilerin kuruluştan ayrıldıktan sonra kullandığı derslik, oda ve mümkünse diğer tüm malzemelerin temizliği ve dezenfeksiyonu uygun KKD kullanılarak yapılmalıdır.

Temizlik personeli için sodyum hipoklorit başta olmak üzere bu ürünlerin hazırlanması, elleçlenmesi, uygulanması ve depolanması konusunda ek eğitim gerekebilir.

Sodyum hipoklorit kullanımı uygun olmadığında, örneğin elektronik aygıtlar, telefon, uzaktan kumanda donanımı vb. için %70 lik alkol ile temizlenebilir.

Tekstil, çarşaf, masa örtüsü, giysiler vb. toz ve aerosol oluşturarak çevreyi ve diğer kişileri potansiyel kirlenmeden korumak üzere işaretli özel çamaşır torbalarına konulmalıdır. Normal deterjanlarla en az 60°C veya daha fazla sıcaklıkta yıkanmalıdır.

Temizlik personelinin yeterli dezenfektan çözeltilerine ve diğer temizlik malzemelerine erişimleri sağlanmalıdır.



Temizlik personelinin gerekli kişisel koruma donanımları kuruluş tarafından sağlanmalıdır.

Bkz: Ek.5: İyi Uygulamalar: Temizlik Hizmetleri

8.3. Temizleyin

- a) Yüzeyleri sabun ve su kullanarak temizleyin.
- b) Masalar, kapı kolları, elektrik anahtarları, tezgahlar, kulplar, telefonlar, klavyeler, tuvaletler, musluklar, lavabolar vb. yüzeylerin temizliğini sıklıkla yapın.

8.4. Dezenfekte Edin

- a) Alanı veya öğeyi kirli ise önce sabun ve su veya deterjanla temizleyin. Daha sonra dezenfektan kullanın.
- b) Onaylı dezenfektanları kullanın.
- c) Ürünün güvenli ve etkili bir şekilde kullanılmasını sağlamak için etiket üzerindeki talimatları uygulayın.
- d) Yüzey uygunsa seyreltilmiş (yüzey özelliğine göre 1/10 veya 1/100 oranında) ev tipi sodyum hipoklorit çözeltileri de kullanılabilir.
- e) Sodyum hipokloritin dezenfeksiyon amaçlı olup olmadığını görmek için etiketi kontrol edin ve ürünün son kullanma tarihinin geçmediğinden emin olun. Sodyum hipoklorit, uygun şekilde seyreltiğinde virüslere karşı etkili olacaktır. Çözeltiyi yüzeyde en az 1 dakika bekletin. En az %70 alkol içeren alkol çözeltileri de kullanılabilir. Sadece yöneticiler tarafından sağlanan temizlik (deterjan) ve dezenfektan ürünleri kullanılmalıdır.



Sık dokunulan yüzeylerin temizlik sonrası dezenfeksiyonu için 1/100 oranında sulandırılmış (5 litre suya yarım çay bardağı) sodyum hipoklorit (CAS No:7681-52-9) kullanılabilir. Klor bileşikleri yüzeylerde korozyona sebep olabilir. Bu nedenle dayanıklı yüzeyler için kullanılması önerilen bir dezenfektandır. Tuvalet dezenfeksiyonu için 1/10 oranında sulandırılmış (1 litre suya bir çay bardağı) sodyum hipoklorit (CAS No:7681-52-9) kullanılmalıdır.

Ürünler, üreticinin talimatlarına göre hazırlanmalı ve kullanılmalıdır. Önerilen ürün “temas süreleri” ne uyulmalıdır. Alternatif temizlik maddeleri/dezenfektanlar kullanılacaksa, sadece standartlara (virusidal aktivite için TS EN 14476 standardı) uygun olanlar kullanılmalıdır. Ambulansı olan kuruluşlarda ambulansın dezenfeksiyonu için Sağlık Bakanlığı tarafından belirlenen kurallar uygulanmalıdır.

8.5. Yumuşak Yüzeyler

Halı kaplı zemin, kilim ve perdeler gibi yumuşak yüzeyler için;

- a)** Yüzeyi sabun ve su kullanarak veya bu yüzeylerde kullanıma uygun temizleyicilerle temizleyin.
- b)** En sıcak uygun su ayarını kullanın ve öğeleri tamamen kurutun veya onaylı bir ev dezenfektanı ile dezenfekte edin.
- c)** Üreticinin talimatlarına uyun.

8.6. Elektronik Aletler

Tabletler, dokunmatik ekranlar (etkileşimli tahta vb.), klavyeler, uzaktan kumandalar ve ATM'ler için:

- a)** Temizlik ve dezenfeksiyon için üreticinin talimatlarını izleyin.



- b)** Başka bir öneri yoksa, en az %70 alkol içeren spreyleyler veya mendil vs. kullanın.

8.7. Dersliklerin/Ofislerin Temizlenmesi

Tüm derslikler/ofisler temizlenmeden önce kapısı kapalı durumda en az 1 saat doğal yollarla havalandırılmalıdır. Daha sonra kapı kapalı, pencere açık olarak temizlik yapılır. Tüm yüzeyler uygun şekilde temizlenmelidir. Sık kullanılan parçalar, kapı ve kolları, dolap, masa, tutamaklar, elektrik anahtarları dezenfekte edilmelidir. Temizlik personeli uygun maske takmalı, eldiven ve giysi giymelidir.

Derslik/ofis içinde var ise banyo, klozet ve lavaboların uygun deterjan ve su ile temizlenmeleri yeterlidir.

Ancak ofisi kullanan kişide salgın hastalık belirtisi olduğu durumda banyo, klozet, lavabolar ve tüm yüzeyler uygun deterjan ile temizlenmelidir.

Not:

Hasta olduğu teyit edilen bir kişinin kullandığı alan 24 saat kullanıma kapalı tutularak temizlenmelidir. Bunun mümkün olmadığı durumlarda olabildiği kadar kapalı tutulabilir.

8.8. Klimalar

Havalandırma sistemi filtrelerinin durumu periyodik olarak izlenmeli ve uygun hava kalitesi sağlanmalıdır. Filtreler düzenli olarak veya gerektiğinde değiştirilmelidir. Filtrelerin değiştirilmesi esnasında KKD (eldiven, FFP2/FFP3 TS EN 149 maske, tek kullanımlık önlük veya tulum) giyilmelidir. Değişimi gerçekleştirilen filtreler çift plastik poşet ile evsel atık olarak imha edilmelidir.

8.9. Spor Salonları

Yer ve yüzeylerin temizliğinde nemli silme-paspaslama tercih edilmelidir. Toz çıkaran fırça ile süpürme işlemlerinden kaçınılmalıdır. Spor salonlarının temizliğinde özellikle sık dokunulan yüzeylerin (kapı kolları, telefon ahizeleri, masa yüzeyleri, spor aletlerinin el ve vücudun sık değdiği bölümleri gibi) temizliğine dikkat edilmelidir. Bu amaçla, su ve deterjanla temizlik sonrası dezenfeksiyon için 1/100 oranında sulandırılmış (5 litre suya yarım küçük çay bardağı) sodyum hipoklorit (CAS No: 7681-52-9) kullanılabilir. Klor bileşikleri yüzeylerde korozyona sebep olabilir. Bu nedenle dayanıklı yüzeyler için kullanılması önerilen bir dezenfektandır. Tuvalet dezenfeksiyonu için 1/10 oranında sulandırılmış (1 litre suya bir çay bardağı) sodyum hipoklorit (CAS No:7681-52-9) kullanılmalıdır. Koşu bantları, bisikletler, ağırlık aletleri vb. düzenli olarak temizlenmeli, %70'lik alkol ile dezenfekte edilmelidir. Bu aletlerin sık dokunulan yüzeyleri her kullanıcıdan sonra temizlenmelidir.

8.10. Temizlik Yaparken

- a)** Atık taşıma da dahil olmak üzere temizleme sürecindeki tüm görevler için tek kullanımlık eldiven ve önlük giyin.
- b)** Kullanılan temizlik/dezenfektan ürünleri ve sıçrama riski olup olmadığına bağlı olarak ek KKD gerekiyorsa, kullanın.
- c)** Kendinizi korumak ve çevrenin kirlenmesini önlemek için eldiven ve önlüğünüzü dikkatli bir şekilde çıkarın.
- d)** Ellerinizi sık sık sabun ve suyla en az 20 saniye yıkayın.
- e)** Ellerinizi, eldivenleri ve maskeyi (kullanılıyorsa) çıkardıktan hemen sonra ve hasta olan bir kişiyle temastan sonra yıkayın.
- f)** Sabun ve suya ulaşamadığı durumlar ile eller, sabunla temizlenmesini gerektirecek kadar gözle görülür şekilde kirli değilse, alkol bazlı el antiseptiği kullanılabilir. Bununla



birlikte, eller gözle görülür şekilde kirliyse, ellerinizi mutlaka sabun ve suyla yıkayın.

8.11. Ek Önlemler (Eller dahil)

- a)** Kişinin burnunu temizledikten, öksürdükten veya hapşırdıktan sonra,
- b)** Tuvaleti kullanım öncesi ve sonrasında,
- c)** Yemek yemeden ve yemek hazırlamadan önce ve sonra,
- d)** Hayvanlarla temastan sonra,
- e)** Yardıma ihtiyacı olan başka bir kişiye (örneğin, bir çocuk) temas, rutin bakım öncesi ve sonrası eller sabun ve su ile yıkanmalıdır.

8.12. Vektör Mücadelesi (Haşere İlaçlama)

Vektör mücadelesinde, fiziksel/ mekanik ve kültürel mücadele öncelikli olarak yapılmalıdır. Fiziksel önlemlerin alınması vektörlerin yuvalanabilecekleri alanların kontrol altına alınması için ilk adımdır. Biyosidal uygulama izni olan yüklenici, yaptığı mücadelenin raporunu ve uygulama belgesini kuruluşa vermelidir. Kuruluşa ilaçlama firmasını yönlendiren, kuruluş altyapısını bilen bir görevlinin sorumlu olarak belirlenmesi önemlidir. İlaçlama yapan personelin, uygulama yaparken temiz üniforma ve kişisel koruyucu (tek kullanımlık eldiven, maske, bone, yüz/göz koruyucu siperlik, tulum vb.) kullanması sağlanmalıdır. Yüklenici, insan sağlığını koruyacak tedbirler de dahil olmak üzere, yapacağı uygulamaları; tarih, mekân, hangi vektöre karşı uygulama yapacağını bir plan dahilinde kuruluşa bildirmelidir. Vektörler ile yapılacak olan mücadelede fiziksel önlemlerin alınarak saklanabilecekleri ve giriş yapabilecekleri alanların önüne geçilmesi önemlidir. Özellikle giderler, lavabo bağlantıları, kapı boşlukları,



fayans boşlukları gibi alanlar sık sık kontrol edilmelidir. Vektör mücadelesini yürüten yüklenici önerileri ve direktifleri göz önünde bulundurularak gerekli önlemlerin alınması gerekmektedir. Atık su kanalları (drenajlar) kolay temizlenebilir, zararlı (haşere, kemirgen vb) girişini, koku çıkışını ve atık sıvıların geri basmalarını önleyecek şekilde düzenlenmelidir.



9. İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ DONANIMLARI

Kuruluşta Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol İçin Eylem Plan (lar)ı çerçevesinde gereken iş sağlığı ve güvenliği donanımları bulundurulmalı ve çalışanların kullanımına sunulmalıdır.

Tüm personelin kullanılacak KKD'nin doğru kullanımı konusunda eğitilmesi ve farkındalığın artırılması sağlanmalıdır.

9.1. Maskeler

Solunum yolu ile bulaşan salgın hastalıklar için;

- a)** İlgili standartlara/kriterlere uygun (TS EN 14683, TS EN 149 veya TSE K 599) olmalıdır.
- b)** Kullanım için gerekli olana kadar temiz/kuru bir alanda kirlenmesi önlenmiş şekilde (son kullanma tarihlerine uygun) muhafaza edilmelidir.
- c)** Ulusal/uluslararası sağlık otoritelerinin tavsiyelerine uygun maske kullanılmalıdır. Maskeler (kullanım);
- d)** Burnu ve ağzı iyi bir şekilde kapatmalıdır.
- e)** Kullanım sırasında veya kullanımdan sonra kullanıcının boynuna sarkmamalıdır.



- f)** Bir kez takıldıktan sonra ön yüzüne dokunulmamalıdır.
- g)** Solunum zorlaşırsa, maske hasar görür veya bozulursa maske bertaraf edilmeli ve değiştirilmelidir.
- h)** Islanan, nemlenen, kirlenen maske yenisi ile değiştirilmelidir.
- i)** Maske takılırken ve çıkarıldıktan sonra el hijyeni yapılmalıdır.

9.2. Personel/Öğrenci Giysi ve Formaları

Kuruluş, uygun ve gerekli olduğu durumlarda personelin ve öğrencilerin kuruluşa varışta formlarını/giysilerini değiştirebileceği soyunma odaları/alanları sağlamalıdır. Giysi ve formlar personele özgü olmalıdır. Özellik gerektiren işler ve alanlar için (yemekhane gibi) işe uygun kıyafetler giyilmelidir. İşe uygun kıyafetler mümkün mertebe ilgili alan dışında giyilmemeli ve ilgili alanın dışına çıkartılmamalıdır.

9.3. Tek Kullanımlık Eldiven (işe uygun eldiven)

Eldivenlerin, özel alanlar ve işlemler dışında kullanılması önerilmez. Hasta veya salgın hastalık şüphelisi kişilerin taşınması veya temas edilmesi durumunda kullanılmalıdır. Eldiven, işlem sonrasında veya görev tamamlandıktan sonra uygun şekilde çıkartılmalı ve hemen el hijyeni sağlanmalıdır.

9.4. Göz Koruyucu/Yüz Koruyucu Siperlik

İletişim sağlamaya yönelik personelin, solunum yolu ile bulaşıcı hastalık söz konusu olduğu durumlarda (danışma, güvenlik vb.) uygun maske ile birlikte yüz koruyucu siperlik kullanması önerilir.

KAYNAKLAR

Dünya Sağlık Örgütü yayınları

Sağlık Bakanlığı yayınları

TS 13811:2018 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi Standardı

TS ISO 45001:2018 İş Sağlığı ve Güvenliği Sistemleri

TS ISO 31000:2018 Risk Yönetimi

TS EN ISO 22301:2020 Güvenlik ve Esneklik- İş Sürekliliği Yö-
netim Sistemi

TS EN ISO 14001:2015 Çevre Yönetim Sistemleri

EKLER

Ek 1- İyi Uygulama: Ellerin Su ve Sabun ile Yıkınması

İşlem Süresi: 20 saniye



0 Ellerinizi su ile ıslatın;



1 Tüm el yüzeyine yetecek miktarda avuç içine sabun dökün;



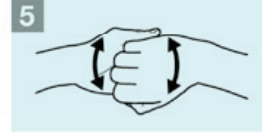
2 Avuç içlerinin birbirine sürerek sabunu iyice köpürtün;



3 Bir elinizin içini diğer elinizin dışına gelecek şekilde birleştirin ve parmak aralarını ovalayın;



4 Avuç içlerinizi birleştirerek parmak aralarını ovalayın;



5 Avuç içleriniz birbirine bakacak şekilde parmaklarınızı birbirine kenetleyin ve ovalayın;



6 Baş parmaklarınızı diğer elinizin avucuyla kavrayarak ovun;



7 Parmak uçlarınızı birleştirerek diğer elinizin avuç içinde ovalayın;



8 Ellerinizi iyice durulayın;



9 Ellerinizi tek kullanımlık bir kağıt havlu ile kurulayın;



10 Kullandığınız kağıt havluyu musluğu kapatmak için kullanın;



11 Kuruduktan sonra elleriniz artık temizdir.



Ek 2- İyi Uygulama: Ellerin Antiseptik ile Temizlenmesi

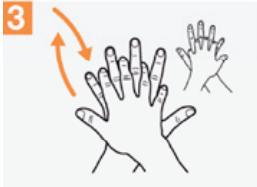
İşlem Süresi: 20 - 30 saniye



Avucunuza ellerinizin tüm yüzeyine yetecek miktarda antiseptik maddeyi dökün;



Avuç içlerinizi karşılıklı ovalayın;



Bir elinizin içini diğer elinizin dışına gelecek şekilde birleştirin ve parmak aralarını ovalayın;



Avuç içlerinizi birleştirerek parmak aralarını ovalayın;



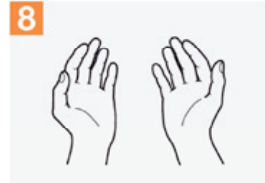
Avuç içleriniz birbirine bakacak şekilde parmaklarınızı ters yönde kenetleyin ve ovalayın;



Baş parmaklarınızı diğer elinizin avucuyla kavrayarak ovun;



Parmak uçlarınızı birleştirerek diğer elinizin avuç içinde ovalayın;



Kuruduktan sonra elleriniz artık temizdir.

Ek 3- İyi Uygulamalar: Sosyal ve Ortak Kullanım Alanları

YÖNETİM

- ✓ Personelin düzenli eğitimi, uygun el hijyeni ve salgın hastalık farkındalığını sağlar. Bu, virüslerin yayılması ile mücadele etmek ve çalışanların sağlığı için hayati öneme sahiptir.
- ✓ Salgın hastalık belirtilerini gösteren bir ziyaretçi veya çalışanı izole etmek/karantinaya almak gerektiğinde en uygun eylemi belirlemek veya belirlenen eylemleri güncellemek için yerel sağlık kuruluşuna danışın.

KURULUŞ GİRİŞİ/DANIŞMA/GÜVENLİK

- ✓ Kuruluşun ana girişinde güvenlik konsoluna en yakın noktaya görülebilecek şekilde %70 alkol bazlı el antiseptiği konulmalı.
- ✓ Danışmaya veya girişte uygun bir noktaya termal kamera koyun ve öğrencilerin, ziyaretçilerin ve çalışanların ateş ölçer termometre ile vücut sıcaklıklarını kontrol edin.
- ✓ Her türlü araç (servis, hizmet araçları vb.) içerisinde dezenfektan, kolonya, %70 alkol bazlı el antiseptiği ve yeterli sayıda maske bulundurun.



- ✓ Salgın hastalık bildirim formu kullanın ve danışma personelinin bu formu nasıl kullanacağı konusunda eğitim sağlayın.
- ✓ Mümkün olduğunda, bu tür olaylarla başa çıkmak için her zaman görevde hazır, eğitilmiş en az 1 kişi belirleyin.
- ✓ Güvenlikte ve diğer uygun noktalarda personel acil durum iletişim çizelgesinin bulunmasını ve her zaman ulaşılır olmasını sağlayın. (yerel sağlık kuruluşu, işyeri hekimi, ambulans vb.)

SEBİLLER

- ✓ Sebiller kullanılmamalı, öğrenci ve çalışanlara kapalı ambalajda su dağıtımı yapılmalı.

ATIK SU GİDERLERİ

- ✓ Lavabolara düzenli (örneğin haftalık) olarak 1/100 oranında sulandırılmış sodyum hipoklorit dökülmelidir.
- ✓ Drenaj borularının U şeklinde su tuzakları olduğunu kontrol edin.
- ✓ Pis su borularının tıkanmaması için gerekli işlemleri yapın. Kanalizasyon kanallarının sızıntı olmadan düzgün çalıştığından emin olun.



Ek 4- İyi Uygulamalar: Yiyecek ve İçecekler

- ✓ Öğrenci ve çalışanlara yemek alanına girmeden önce ve yemek alanından çıkarken tercihen bu alanların hemen girişinde bulunan antiseptik ile el hijyeni sağlamaları veya ellerini yıkamaları konusunda hatırlatma yapılmalıdır.
- ✓ Yiyeceklere çıplak elle temas edilmesinden kaçınmaları sağlanmalıdır. Servisin servis elemanı tarafından yapılması daha uygun olabilir.



Ek 5- İyi Uygulamalar: Temizlik Hizmetleri

- ✓ Her kat, asansör, lobi, çok amaçlı salon, tuvalet, lavabo vb girişlerine %70'lik alkol bazlı antiseptik koyun.
- ✓ Her temizlik işleminden sonra eldivenler çıkarılmalıdır, eller düzgün yıkanmalı ve sonraki alan temizliğinden önce yeni eldivenler giyilmelidir.
- ✓ Maske, dezenfektan seti, ıslak veya kolonyalı mendil, kolonya, alkollü dezenfektan, kâğıt havlu gibi malzemeleri sürekli kullanıma hazır bulundurun.
- ✓ Temizlik arabasında;
- ✓ Yüzey temizleme dokuları için antiseptik dezenfektan/ mendil,
- ✓ Yüz/göz maskeleri (ayrı veya kombine, yüz kalkanı, gözlük)
- ✓ Eldivenler (tek kullanımlık),
- ✓ Koruyucu önlük,
- ✓ Tam boy ve uzun kollu giysi (tulum),
- ✓ Tek kullanımlık tıbbi atık torbası bulundurulmalıdır.
- ✓ Yüksek temas noktaları (asansör düğmeleri, kapı kolları vb.) sık sık dezenfekte edilmelidir.
- ✓ Gerekli noktalara kapaklı, pedallı atık kumbarası yerleştirin.



- ✓ Uygun noktalara sık sık ve en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla el yıkanması gerekliliğini hatırlatacak afiş/poster/uyarı levhası koyun.
- ✓ Doğrudan kişisel temas ve el sıkışmaktan kaçının. Öğrencilerin, çalışanların ve ziyaretçilerin temas kurallarını, el hijyeni, öksürük adabı uygulamalarına uymalarını teşvik edin.
- ✓ Tekstil ürünleri (çarşaf vb.) çamaşır makinesinde en az 60°C sıcaklıkta deterjanla yıkanmalıdır.



Ek 6 - İyi Uygulamalar: Altyapı

- ✓ Tüm çalışanlar maske ve mümkünse siperlik takmalı, takmadan önce ve taktıktan sonra eller dezenfekte edilmeli, maskesiz konuşulmamasına özen gösterilmelidir.
- ✓ Sağlık kontrollerinde öğrenci ve çalışanın vücut sıcaklığını ve semptom bilgilerini mobil uygulama üzerinden gerçek zamanlı aktaran akıllı termometreler kullanılabilir.
- ✓ İleri teknoloji uygulamaları ile işyeri hekimi tarafından mümkün olduğunca fiziksel temas kurulmadan öğrencilerin ve çalışanların sağlığı takip edilebilir.
- ✓ Mobil uygulama ile kuruluştaki herkesin buldukları bölgelerin veri tabanı oluşturulabilir. Geliştirilen algoritma ile kişi, zaman ve konum bazlı kesişim raporlanabilir.
- ✓ Kuruluş alanına giren araçlar, otomatik, temassız araç yıkama sistemiyle dezenfekte edilebilir.
- ✓ Kuruluş girişinde yüklenici çalışanlarına ve ziyaretçilere bilgilendirme yapılabilir, bilgilendirme alanı fiziki mesafe kuralına göre düzenlenmelidir.
- ✓ Çalışanlara, öğrencilere, velilere, iletişim planları, alınması

gereken tedbirler, kuruluş politikaları ve resmi kurum duyuruları günlük haber bülteni olarak SMS ya da e-posta yoluyla iletilebilir.

- ✓ Fiziki mesafe kurallarını ihlal edenler kameralarla tespit edilirken, mobil uygulama üzerinden bilgilendirilip, ilave farkındalık eğitimleri verilebilir.
- ✓ Servis araçlarında kullanılmaması gereken koltukların işaretlenmesi, yolcuların fiziki mesafe kurallarına uyum göstermesi açısından önemlidir.
- ✓ Servis oturma düzeni yolculara mobil uygulama üzerinden iletilebilir.
- ✓ Servise binişlerde QR kod kullanılarak yolcuların oturma düzeni mobil uygulamalar üzerinden takip edilebilir.
- ✓ Turnike girişlerinde temassız okuma ve giriş/çıkış kontrolü sağlanabilir.
- ✓ Çalışanları ve öğrencileri bilinçlendirmek adına sık temas edilen yüzeyler işaretlenebilir.
- ✓ Gerekli durumlarda havalandırma tesisatında HEPA filtre kullanılabilir.
- ✓ Asansörler negatif basınç ile havalandırılabilir.
- ✓ Kuruluş girişinde ve belirli kilit noktalarda termal kameralar olabilir ve bunların takip edildiği özel bir oda ve sadece bunları izleyen görevliler belirlenebilir.
- ✓ Kapılar, musluklar ve aydınlatma sensörlü olabilir.
- ✓ Personel ve ziyaretçilerin tuvaletleri ayrılabilir.
- ✓ Bol miktarda cep antiseptiği bulundurulabilir, mümkün-

se çalışanların ve öğrencilerin ceplerinde olabilir, ayrıca ziyaretçilere de verilebilir.

- ✓ El yıkama alanlarının tümünde sensörlü dispenser ve sensörlü kağıt havlu makineleri olabilir.

HİJYEN ŞARTLARININ GELİŞTİRİLMESİ, ENFEKSİYON ÖNLEME VE KONTROL

KILAVUZU ÖZ DEĞERLENDİRME SORU LİSTESİ

	TC. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI Standardizasyon ve Kalite Hizmet Birimi	Doküman No	SB. FR. 059
		İlk Yayın Tarihi	20.07.2020
	Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Kılavuzu Öz Değerlendirme Soru Listesi	Revizyon Tarihi	-
		Revizyon No	00
		Sayfa No	

Kuruluş Adı	ŞEHİT EMRAH ÇETİN İLKOKULU			
Adresi	Aslanlı Mahallesi Karakol Sokak No:9/1			
İletişim Bilgileri	Tel:	342 671 4805	Web:	
	Fax:		E-mail:	734736@meb.k12.tr
Kuruluş Yetkilisi		İmza		

SORULAR	DOKÜMANTASYON KAYITLARI/ UYGULAMALAR	EVET (E) HAYIR (H)
KORUNMA VE KONTROL ÖNLEMLERİ		
YÖNETİM		
Kuruluştta, tüm alanları içerecek şekilde ilgili tarafları da kapsayan salgınlara yönelik (COVID-19 vb.) bir risk değerlendirmesi mevcut mu?	x	
Kuruluştta, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı/Planları hazırlanmış mı? Bu eylem planları;	x	
a) Salgın hastalık dönemlerine (COVID-19 vb.) özgü, bulaş riskini minimum düzeyde tutacak şekilde, kapasite kullanımını ve KKD gerekliliklerini içermekte mi?	x	
b) Uygun temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerini içermekte mi?	x	



c) Tüm faaliyet planlamaları, özel grupların erişilebilirliğini dikkate almakta mı?	x	
d) Salgın durumlarında (COVID-19 vb.) kuruluşta acil durumlar haricinde ziyaretçi kabul edilmemesi ile ilgili bilgilendirme ve gerekli tedbirleri içermekte mi?	x	
e) Salgın durumlarında (COVID-19 vb.) bulaşma riskini artıracığından dolayı zorunlu olmayan toplu etkinliklerin yapılmamasını, gerekli olan etkinliklerin uygun önlemler (Örneğin; etkinliklerin açık alanda yapılması, etkinliklerde maske takılması, sosyal mesafe kurallarına uyulması vb.) alınarak kontrollü yapılmasını içermekte mi?	x	
f) Salgın durumlarında (COVID-19 vb.) öğrenciler ve personelin devamsızlıklarının takip edilmesi, devamsızlıklardaki artışların salgın hastalıklarla ilişkili olması halinde yapılacaklar belirlenmiş mi?	x	
g) Salgın durumlarında (COVID-19 vb.) semptomları olan hastaları tespit edebilmeye yönelik uygulamaları (Örneğin; ateş ölçer, termal kameralar) içermekte mi?		
Kuruluşta salgın hastalık (COVID-19 vb.) dönemlerine özgü en az aşağıdaki maddeleri içeren Kontrol Önlemleri Hiyerarşisi oluşturulmuş mu?	x	
a) Semptomları (belirtileri) olan kişilerin erken saptanmasını,	x	
b) Sağlık otoritesine bildirilmesini/raporlanmasını;	x	
c) Kişilerin erken izolasyonunu,	x	
d) Kişilerin sağlık kuruluşuna nakledilmesi/naklinin sağlanmasını,	x	

e) Doğrulanmış salgın hastalıklı (COVID-19 vb.) kişilerin iyileşmesini takiben sağlık otoritelerince belirlenen süre (COVID-19 için en az 14 gün) izolasyon sonrasında kuruluşa dönmesinin sağlanması,	x	
Kuruluştaki; aşağıdaki hususlar dâhil olmak üzere gerekli olan iç ve dış iletişim planlamaları oluşturulmuş mu? a) Ne ile ilgili(hangi konuda) iletişim kuracağını, b) Ne zaman iletişim kuracağını, c) Kiminle iletişim kuracağını, d) Nasıl iletişim kuracağını, e) Kimin iletişim kuracağını.	x	
Kuruluş, Hijyen, enfeksiyon önleme ve kontrolünün oluşturulması, uygulanması, sürekliliğinin sağlanması için ihtiyaç duyulan kaynakları tespit ve temin etmiş mi?	x	
Bu kaynaklar; salgın hastalığa göre yetkili otoritelerce belirlenmiş ve belirtilerin tespiti için kullanılacak (temassız ateş ölçer vb.) kaynaklar, hijyen için gerekli kaynaklar (su, sabun, en az %70 alkol içeren dezenfektan, el antiseptiği, kolonya vb.) izolasyon için gerekli kaynaklar (maske, eldiven, yüz koruyucu vb.) ile atık yönetimi için gerekli kaynaklar (kapaklı atık kumbaraları vb.) içermekte mi?	x	
Hijyen, enfeksiyon önleme ve kontrolün sağlanmasının etkili şekilde uygulanması ile proseslerin işletilmesi ve kontrolü için sorumlu olacak yetkin kişi/kişileri belirlemiş ve görevlendirmiş mi?	x	
Kuruluş tarafından belirlenen kuralların çalışanlar ve diğer kişilere bildirilmesi ve uygulanması güvence altına alınmış mı?	x	



Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) kişilerin kuruluşa girişleri ile ilgili belirlenen (ateş ölçümü vb.) kuralların uygulanması ve uygun olmayanların kuruluşa alınmayıp en yakın sağlık kuruluşuna sevki ile ilgili metot belirlenmiş mi?	x	
Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) hastalık kaynağının (virüs vb.) bulaş yolları ve önlenmesine yönelik çalışanların/öğrencilerin düzenli eğitimi, uygun hijyen ve sanitasyon şartları ile korunma önlemleri ve salgın hastalık farkındalığı sağlanmış mı?	x	
Kuruluş girişleri ve içerisinde uygun yerlere salgın hastalık dönemlerine özgü kurallar (sosyal mesafe, maske kullanımı, el temizliği ve öğrencilerin hangi koşullarda kuruluşa gelmemesi gerektiğini açıklayan) ile enfeksiyon yayılmasını önlemenin yollarını açıklayan bilgilendirme amaçlı afişler, posterler, tabela, uyarı işaretleri vb. asılmış mı?	x	
Salgın hastalık (COVID-19 vb.) belirtileri gösteren kişilere yapılacak işlemler ile ilgili asgari olarak aşağıda belirtilen adımları içeren bir eylem planı (BBÖ) ya da yöntem belirlenmiş mi? BBÖ planlaması;	x	
a) Salgın hastalık belirtileri (ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı vb.) olan veya temaslı olan öğretmen, öğrenci ya da çalışanlara uygun KKD (tıbbi maske vb.) kullanımı ve izolasyonunu içeriyor mu?	x	
b) BBÖ planı ve kontrolün sağlanmasında etkili şekilde uygulanma için sorumlu olacak yetkin kişi/kişilerin yer almasını içeriyor mu? c) Salgın hastalık belirtisi veya temaslı olan öğretmen,	x	



öğrenci ya da çalışanların yakınlarına, iletişim planlamasına uygun olarak bilgilendirme yapılmasını içeriyor mu?	x	
d) İletişim planlamasına uygun olarak kontrollü şekilde sağlık kuruluşlarına yönlendirmeyi içeriyor mu?	x	
e) Salgın hastalık belirtisi gösteren kişi ve temaslılarca kullanılan alanların sağlık otoritelerinde belirtilen şekilde boşaltılması, dezenfeksiyonu ve havalandırmasını (Örneğin; COVID-19 gibi vakalarda temas edilen alan boşaltılmalı, 24 saat süreyle havalandırılmalı ve boş tutulması sağlanmalı, bunun sonrasında temizliği yapılmalıdır.) içeriyor mu?	x	
f) Salgın hastalık semptomları olan bir kişi ile ilgilenirken, uygun ek KKD'ler (maske, göz koruması, eldiven ve önlük, elbise vb.) kullanılmasını içeriyor mu?	x	
g) Müdahale sonrası KKD'lerin uygun şekilde (Örneğin COVID-19 için, ilk önce eldivenler ve elbisenin çıkarılması, el hijyeni yapılması, sonra göz koruması çıkarılması en son maskenin çıkarılması ve hemen sabun ve su veya alkol bazlı el antiseptiği ile ellerin temizlenmesi vb.) çıkarılmasını içeriyor mu?	x	
h) Salgın hastalık belirtileri olan kişinin vücut sıvılarıyla temas eden eldivenleri ve diğer tek kullanımlık eşyaları tıbbi atık olarak kabul edilerek uygun şekilde bertaraf edilmesini içeriyor mu?	x	
Salgın hastalık (COVID-19 vb.) şüpheli vakaların tahliyesi/transferi ile ilgili yöntem belirlenmiş mi?	x	



Hasta kişinin olası temaslarının saptanması ve yönetimi, sağlık otoritesinin talimatlarına uygun olarak yapılacağı güvence altına alınmış mı?	x	
Kuruluş bünyesinde ambulans var ise ambulans kullanımı ve dezenfeksiyonu ile ilgili sağlık otoritelerince belirlenen kurallar uygulanmakta mı?		x
Eğitim faaliyetine başlamadan önce ve belirlenmiş periyotlarda binaların genel temizliğinin su ve deterjanla yapılarak genel hijyenin sağlanması ile ilgili planlama ve kontrol yöntemi belirlenmiş mi?	x	
Salgın hastalıklar (COVID-19 vb.) kapsamında alınacak önlemler kuruluşun varsa web sayfasında yayımlanmış mı? Eğitim öğretim faaliyetleri başlamadan önce salgın hastalıklar ile ilgili uygulamalar konusunda velilere (e-okul, e-posta, SMS vb. iletişim kanalları ile) bilgilendirilme yapılması sağlanmış mı?	x	
Eğitim öğretim faaliyetleri başlamadan önce salgın hastalıklar (COVID-19 vb.) kapsamında alınan önlemler ve kuruluş şartlarının ilgili taraflara (veliler, öğrenciler vb.) bildirilmesi ve anlaşılması güvence altına alınmış mı? (Örneğin; Bilgilendirme ve Taahhütname Formu, öğrenci-veli sözleşmeleri vb.) Uygulanan yöntem;	x	
a) Çeşitli salgın hastalık semptomları (ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı, ishal vb.) gösteren öğrencilerin kuruluşa gönderilmemesi, kuruluşa bilgi verilmesi ve sağlık kuruluşlarına yönlendirilmesini içeriyor mu?	x	



<p>b) Aile içerisinde salgın hastalık (COVID-19 vb.) belirtisi (ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı gibi) ya da tanısı alan, temaslı olan kişi bulunması durumunda kuruluşa ivedilikle bilgi verilmesi ve öğrencilerin kuruluşa gönderilmemesini içeriyor mu?</p>	x	
<p>c) Öğrencilerin bırakılması ve alınması sırasında personel ve velilerin salgın hastalık dönemi önlemlerine (sosyal mesafe kuralları, maske kullanımı vb.) uymasını içeriyor mu?</p>	x	
<p>d) Mümkünse her gün aynı velinin öğrenciyi alması ve bırakmasını içeriyor mu?</p>	x	
<p>e) Salgın hastalık dönemlerine özgü riskli gruplarda yer alan (büyükanne/büyükbaba gibi 65 yaş üstü kişiler veya altta yatan hastalığı olanlar vb.) kişilerin öğrencileri bırakıp almamasını içeriyor mu?</p>	x	
<p>f) Kuruluşa giriş/çıkış saatlerinde öğrencilerin veliler tarafından kuruluş dışında teslim alınıp bırakılmasını içeriyor mu?</p>	x	
<p>- Belirlenen yöntem ve ortaya konan şartların uygulamaların sürekliliği, kontrol altına alınmış mı?</p>	x	
<p>Kuruluş girişlerine personel, öğrenci, veli, ziyaretçilerin el hijyenini sağlayabilmeleri için gerekli altyapı (uygun noktalarda el yıkama imkânı, mümkün olmadığı noktalarda ve alanlarda %70 alkol bazlı antiseptik madde vb.) sağlanmış mı?</p>	x	
<p>a) Salgın hastalık (COVID-19 vb.) durumlarında, kuruluştaki bulunan öğretmen, öğrenci ve diğer çalışanların sağlık otoritelerince belirlenen KKD (maske takılması vb.) kullanımını için gerekli önlemler (maskesi olmayanlar için bina girişinde maske bulundurulması vb.) alınmış mı?</p>	x	



<p>b) Salgın hastalık (COVID-19 vb.) durumlarında, kuruluştaki bulunan herkesin KKD'leri kuralına uygun kullanımı (maske nemlendikçe ya da kirlendikçe değiştirilmesi vb.) için gerekli bilgilendirme ve kontroller uygulanmakta mı?</p>	x	
<p>c) Salgın hastalık (COVID-19 vb.) durumlarında, kuruluştaki bulunanların KKD değiştirirken dikkat edilmesi gereken hususlar konusunda (yeni maske takılırken ve sonrasında el antiseptiği kullanılması vb.) bilgilendirme ve kontroller uygulanmakta mı?</p>	x	
<p>a) Kuruluştaki tüm alanların (sınıflara, koridorlara vb.) giriş ve çıkışlarında, uygun yerlerde el hijyeni için gerekli (el antiseptikleri yerleştirilmesi vb.) kaynaklar sağlanmış mı?</p>	x	
<p>b) El hijyeni için gerekli (el antiseptikleri vb.) kaynaklarla ilgili kontrol kriterleri (küçük öğrencilerin yutma riski vb.) belirlenmiş ve kontrolün gerçekleştirilmesi sağlanmakta mı?</p>	x	
YÜKLENİCİLER, DIŞ SERVİS / HİZMET SUNUCULARI, ÜRÜN VE HİZMET TEDARİKÇİLERİ		
<p>a) Kuruluş, uyulması gereken kurallara dair tedarikçilerini bilgilendirmiş ve güvence altına almış mı?</p> <p>b) Tedarikçilerin, belirlenen kurallara uymaları konusunda gerekli kontrol tedbirleri uygulanmakta mı?</p>	x	
<p>Kuruluş, dışarıdan tedarik edilen proses, ürün ve hizmetlerin, kuruluşun hijyen sanitasyon uygulamalarını olumsuz şekilde etkilememesini güvence altına almış mı?</p>	x	



Tedarikçi araçları ile ilgili temizlik ve hijyen kontrolleri yapılıyor mu?	x	
EĞİTİM		
<p>Kuruluş en az aşağıdaki eğitimleri bir plan dâhilinde gerçekleştirmiş, öğrenci ve personel yetkinliğini sağlayarak kayıtlarını muhafaza etmiş mi?</p> <p>a) Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ);</p> <p>b) Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ);</p> <p>c) Salgın hastalık (COVID-19 vb.) belirtileri ve yayılımı hakkında:</p> <p>✓ Öğrencilerin ve personelin kendisinde belirtiler ve/veya hastalık görüldüğünde yapılacaklar;</p> <p>✓ İzolasyon kuralları ve hastalığın yayılmaması için yapacakları/yapılacaklar;</p> <p>d) Kişisel hijyen, el hijyeni,</p> <p>e) KKD'nin kullanılması</p>	x	
<p>Temizlik personeli eğitimlerinde ayrıca;</p> <p>✓ Temizlik yapılmadan önce, yapılırken ve yapıldıktan sonra dikkat edilmesi gereken hususlar,</p> <p>✓ İşyerinde kullanılan temizlik kimyasallarının tehlikelerini, atıkların toplanması ve imhasını içermekte mi?</p>	x	
Özel eğitim ihtiyacı olan bireylerin eğitime erişimlerini kolaylaştırmak için belirlenen özel eğitim politikaları belirlenmiş ve uygulanmakta mı?	x	



ATIK YÖNETİMİ		
Atık yönetimi ile ilgili yöntem belirlenmiş mi? Sağlık otoritelerince salgın hastalık durumlarına (COVID-19 vb.) özgü, atık yönetimi kurallarına uygun hareket edilmesi sağlanmış mı?	x	
Atık geçici depolama alanı, mevzuat gereksinimlerini karşılayacak şekilde diğer alanlar ve çevreden ayrılmış mı?	x	
Sıvı ve katı atık geçici depolama alanı, atıkların her tasfiyesinden/uzaklaştırılmasından sonra temizlenmekte mi?	x	
Araç, taşıyıcı ve konteynerler bakımlı, temiz ve uygun durumda tutulmakta mı?	x	
Kullanımda olan atık kumbaraları, tercihen elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir (pedallı, sensörlü, vb.) mi?		x
KURULUŞ GİRİŞİ, GÜVENLİK/DANIŞMA		
Kuruluşa giriş kuralları, salgın hastalık (COVID-19 vb.) durumlarına özgü belirlenmiş ve uygulanmakta mı?	x	
Güvenlik personeli, kuruluşa salgın hastalık durumlarına özgü giriş kuralları hakkında bilgiye sahip mi?	x	
Güvenlik personelinin salgın hastalık durumlarına özgü kuruluşa giriş yöntemine göre belirlenmiş önlemlere (fiziksel mesafenin korunması vb.) uyması sağlanmakta mı?		x
Güvenlik personeline salgın hastalık durumlarına özgü kişisel koruyucu önlemler için gerekli kişiye özel (maske, yüz koruyucu siperlik vb.) KKD temin edilmiş mi?		x



Güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan telsiz/telefon gibi malzemelerin vardiyalı değişimlerinde teslim öncesi uygun şekilde dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu?		x
Kuruluşa giriş çıkış ile ilgili salgın hastalık durumlarına özgü kurallar belirlenmiş, uygulanmakta ve ziyaretçiler detaylı olarak kayıt altına alınmakta mı?	x	
Ziyaretçi kartlarının her kullanımdan önce dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu?	x	
Alkol bazlı el antiseptiği konulmuş mu?	x	
Ziyaretçilerin kuruluşa girmeden önce salgın hastalıkları (COVID-19 vb.) önlemeye yönelik alınan tedbirler/uygulanan kurallar konusunda bilgilendirilmesi ve bu kurallara uyacağına dair ziyaretçiden taahhüt alınması sağlanıyor mu?	x	
Danışma personeli için salgın hastalık (COVID-19) durumlarına özgü tüm önlemler (fiziksel mesafe vb.) ve gerekli KKD'ler (siperlik vb.) sağlanmış mı?	x	
Danışma bölümü için, temizlik ve dezenfeksiyon planları mevcut mu? Plan en az aşağıdakileri kapsıyor mu?		x
a) Danışmada yüzeylerin ziyaretçi yoğunluğu da dikkate alınarak belirli aralıklarla temizlenmesi sağlanıyor mu? b) Danışma alanının en az günlük olarak deterjan ve su veya dezenfektanlarla temizlenmesi, danışmadaki kalemler, ziyaretçi kartlarının da dezenfektan ile temizlenmesi kontrol altına alınmış mı?		x
Mümkün olduğunda, acil durumlarla başa çıkmak için her zaman göreve hazır eğitilmiş en az bir kişi belirlenmiş mi?	x	



Danışma ofisinde iletişim planına göre belirlenmiş olan personel acil durum iletişim çizelgesinin bulunması ve her zaman ulaşılabilir olması sağlanmış mı?		x
Danışma ofisinde iletişim planına göre belirlenmiş olan acil iletişim numaraları listesi mevcut mu? (yerel sağlık, hastane, kuruluş doktoru, ambulans vb.)		x
BEKLEME ALANI / LOBİ		
Bekleme alanı/Lobi'nin oturma düzeni, salgın hastalık dönemleri (COVID-19 vb.) ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere (fiziksel mesafe sağlanması vb.) göre düzenlenmiş mi?		x
Alkol bazlı el antiseptiği konulmuş mu?	x	
Tüm alan ve içindeki mobilya/eşyaların, temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarında belirlenen şekilde temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri sağlanıyor mu?	x	
Salgın hastalık dönemlerine (COVID-19 vb.) özgü ortak teması engelleyici önlemler (Kitap, dergi vb. eşyaların kaldırılması vb.) alınmış mı?	x	
DERSLİKLER VE ETÜT SALONLARI		
Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu?	x	
Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılıyor mu?	x	
Temiz hava debisi artırılması sağlanmış mı?		
Pano, ekran vb. görünür alanlara, hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını artırmaya yönelik afiş, poster vb. asılmış mı?	x	

<p>Ortak kullanılan ekipman ve dolaplar mümkün olduğunca düzenli olarak dezenfekte edilmesi sağlanmakta mı?</p> <p>Ortak temas yüzeyleri (bilgisayarlar, dolaplar, makinalar, aletler vb.) için kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı vb. kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmuş ve uygulanmakta mı?</p> <p>Kullanılan ekipmanların yüzey temizlikleri var ise üretici firmaların belirlediği kriterler de dikkate alınarak uygulanmakta mı?</p> <p>Elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü, vb. atık kumbaraları bulunmakta mı?</p>	x	
<p>Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) sınıflarda oturma düzeninin sağlık otoritelerince belirlenen önlemlere (yüz yüze gelecek şekilde karşılıklı olmaması ve çapraz oturma düzeni vb.) uygunluğu sağlanmış mı?</p>	x	
<p>Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) temaslı takibi için sınıflarda aynı öğrencinin aynı yerde oturması sağlanmış mı?</p>	x	
<p>Salgın hastalık dönemlerine (COVID-19 vb.) özgü, sağlık otoritelerince belirlenen bulaş riskini minimum düzeyde tutacak şekilde kapasite kullanımı sağlanmış mı?</p>	x	
<p>Damlacık yoluyla bulaşan salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) sınıf içinde yüksek sesle yapılan aktiviteler önlenmiş mi?</p>	x	



Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) kitap, kalem vb. eğitim malzemelerinin kişiye özel olması, öğrenciler arası malzeme alışverişi yapılmaması kontrol altına alınmış mı?	x	
Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) öğrencilerin gün boyu aynı sınıflarda ders görmeleri, sınıf değişikliği yapılmaması, değişiklik zorunlu ise sınıfların her kullanım sonrası havalandırılıp temizlik ve dezenfeksiyonunun yapılması kontrol altına alınmış mı?	x	
Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) öğrencilerin günlük grup etkinliklerinde hep aynı grup ile etkinliğin yapılması, sanat, müzik, beden eğitimi gibi derslerde grupların birbirine karışmaması için önlemler alınmış mı?	x	
Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) öğrencilerin toplu halde bir arada bulunmalarını önlemek amacıyla ders araları (teneffüsler) sınıflar sıraya konularak düzenlenmiş mi? Not: Kuruluşlarda toplu olarak kullanılan yerlerin (koridorlar, kantin, spor salonu vb.) daha az sayıda kişiyle ve dönüşümlü olarak kullanılmasına dikkat edilmelidir.	x	
ATÖLYELER/LABORATUVARLAR		
Çalışma alanında yer alan ortak temas yüzeyleri (çalışma tezgâhları, deney masaları, laboratuvar malzemeleri, el aletleri vb.) için kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı vb. kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmuş ve uygulanmakta mı?		x



Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılıyor mu? Temiz hava debisi artırılması sağlanmış mı?		x
Atölye ve laboratuvarlarda panolara, ekranlara ve ortak alanlara, bilinç ve farkındalığı artırmaya yönelik afişler, posterler asılmış mı?		x
Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) ders arası dinlenme alanlarındaki yoğunluğu önlemek amacıyla, gerekli düzenlemeler oluşturulmuş mu?		x
Ortak kullanılan ekipman ve çalışma alanları her kullanım öncesi düzenli olarak dezenfekte ediliyor mu? Not: Atölye ve laboratuvarların çalışma alanı içerisinde yer alan lavabo ve evyeler kişisel temizlik amaçlı <u>kullanılmamalıdır</u> .		x
ÖĞRETMENLER ODASI		
Odanın yerleşimi, sosyal mesafeye dikkat edilerek düzenlenmiş mi? Not: Salgın hastalık durumlarında (COVID-19 vb.) öğretmenler odasına misafir ve ziyaretçi kabul edilmemelidir.	x	
Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılıyor mu? Temiz hava debisi artırılması sağlanmış mı?	x	



Bilgisayar klavyesi, mouse, telefon, dolap, kalem, silgi vb. malzeme ve ekipmanın mümkün olduğunca ortak kullanılmaması sağlanmakta mı? Sağlanamıyor ise ortak kullanılan malzemelerin dezenfeksiyonu temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak yapılmakta mı?	x	
Alkol bazlı el antiseptiği bulunuyor mu?	x	
Elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü vb. atık kumbaraları bulunduruluyor mu?	x	
Odanın eklentilerinde çay ocağı veya mutfak bulunması durumunda, tek kullanımlık bardak kullanımı veya kişiye özel bardakların kullanılması sağlanıyor mu?	x	
OFİSLER (İDARİ ODALAR, REHBERLİK SERVİSİ vb.)		
Ofislerin yerleşimi sosyal mesafeye dikkat edilerek düzenlenmiş mi?	x	
Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılıyor mu? Temiz hava debisi artırılması sağlanmış mı?	x	
Bilgisayar klavyesi, mouse, telefon, dolap, kalem, silgi vb. malzeme ve ekipmanın mümkün olduğunca ortak kullanılmaması sağlanmakta mı? Sağlanamıyor ise ortak kullanılan malzemelerin dezenfeksiyonu, temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak yapılmakta mı?	x	



TOPLANTI/KONFERANS SALONLARI/ÇOK AMAÇLI SALONLAR		
Salgın hastalık dönemlerine (COVID-19 vb.) özgü, sağlık otoritelerince belirlenen bulaş riskini minimum düzeyde tutacak şekilde kapasite kullanımı ve oturma düzeni (fiziki mesafe kurallarına uygun vb.) sağlanmış mı?		x
Salgın hastalık dönemlerine (COVID-19 vb.) özgü ortak teması engelleyici önlemler (Kitap, dergi vb. eşyaların kaldırılması vb.) alınmış mı?		x
Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak toplantı öncesi/sonrası (masa, varsa teknik donanımlar, mikrofon vb.) temizlik/dezenfeksiyon yapılmakta mı?		x
Toplantı sırasında ikram sunumu; salgın hastalık dönemlerine (COVID-19 vb.) özgü sağlık otoritelerince belirlenmiş önlemler (su harici ikram yapılmaması vb.) ve genel hijyen kurallarına (ortak temasın engellenmesi vb.) uygun olarak yapılmakta mı?		x
Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılıyor mu? Temiz hava debisi artırılması sağlanmış mı?		x
Not: Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) toplantı süreleri mümkün olduğunca kısa tutulmalı, toplantının uzaması durumunda ara verilmeli ve pencereler açılarak ortamın doğal havalandırılması sağlanmalıdır.		



<p>Toplantı salonunun girişinde el antiseptiği bulunması ve kişilerin toplantı salonuna girerken ve çıkarken el antiseptiği kullanması kontrol altına alınmış mı?</p> <p>Not: Belge ve evraklar bilgisayar sistemleri üzerinden işlem görmeli, e-imza kullanılmalıdır. Islak imza gereken durumlarda evrak sabit kalmalı ve sırayla sosyal mesafe gözetilerek evrak imzalanmalıdır. Kişiler evrakları imzalarken şahsi kalemlerini kullanmalı ve bu kalemler ortaklaşa kullanılmamalıdır.</p>		x
<p>Katılımcıların adları ve iletişim bilgileri ilgili mevzuata uygun süre saklanmakta mı?</p> <p>Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) toplantıda bulunanlardan, toplantı sonrası salgın hastalık tanısı oluşması durumunda temaslı değerlendirilmesinde katılımcı bilgilendirmesi için yöntem oluşturulmuş mu?</p> <p>Not: Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) bir veya daha fazla katılımcı toplantıdan sonraki günler içinde salgın hastalık belirtileri gösterdiğinde bu uygulama il/ilçe sağlık müdürlüğü yetkililerinin temaslı izlemelerine yardımcı olacaktır.</p>		x
KANTİN, YEMEKHANE		
<p>Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu?</p> <p>Kantin ve yemekhanelerde para ile teması engelleyecek uygulamalar düzenlenmiş mi?</p>		x



<p>Yemek hizmetinin dışarıdan temin edilmesi durumunda mevcut kurallara ek olarak yüklenici firmadan Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol İçin Eylem Planı istenmiş mi?</p> <p>Not: Tercihen yemek hizmeti TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi veya TS 13811 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi belgeli kuruluşlardan temin edilmelidir. Kuruluş tarafından mümkünse, tedarikçinin bu kurallara uyumu için yerinde denetim gerçekleştirilebilir.</p>		x
<p>Kantin/Yemekhane personelinin kişisel hijyen ve salgın hastalıklara yönelik (sıklıkla el yıkama, öksürük / hapşırık adabı) kurallara sıkı bir şekilde uyma farkındalığı sağlanmış mı?</p>		x
<p>Personelin işe özgü KKD'ler (maske, bone, eldiven vb.) kullanması sağlanmış mı?</p>		x
<p>Yemekhane girişlerinde alkol bazlı el anti-septiği bulunuyor mu?</p>		x
<p>Kişilere yemek öncesi ve sonrası el yıkama yoluyla el hijyeni sağlamaları konusu güçlü şekilde hatırlatılması (girişte ve uygun noktalara yerleştirilen uyarıcı afişler/posterler vb. bulunması gereklidir ancak çoğu zaman yeterli olmayabilir) için gerekli düzenlemeler yapılmış mı?</p>		x



<p>Büfe ve sık kullanılan yüzeylerin sık sık temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi kontrol altına alınmış mı?</p> <p>Not: İlgili tüm alanlar temiz ve düzenli tutulmalıdır. Yemek salonlarındaki oturma düzeni mümkün ise sosyal mesafe kurallarına uygun olarak tasarlanmalıdır.</p>		x
<p>Menaj takımlarının (tuz, karabiber, sos vb.), şekerin, kurdanın vb. tek kullanımlık paketlerde, çatal-kaşık ve bıçakların servise kâğıt cepli paketler veya tek kullanımlık ürünler gibi hijyenik önlemler alınmış olarak sunulması sağlanmış mı?</p>		x
<p>Salgın hastalık gibi riskli dönemlerde su sebilleri, kahve, çay vb. içecek makinaları ve otomatların kullanımı engellenmiş mi? Diğer zamanlarda bu ekipmanların temizliği ve dezenfeksiyonunun (periyodik bakım, filtre değişimleri dahil) planlanması ve sık aralıklarla yapılması sağlanmakta mı?</p> <p>Not: Mümkün ise su sebilleri ve otomatların temassız (fotoselli) olması sağlanmalıdır.</p>	x	
<p>Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılıyor mu?</p> <p>Temiz hava debisi artırılması sağlanmış mı?</p>		x
<p>Bulaşık yıkama donanımının düzgün çalışması, özellikle çalışma sıcaklıklarının yanı sıra temizlik ve dezenfekte edici kimyasalların kullanım dozunun uygunluğu kontrol altına alınmış mı?</p>		x



<p>Kuruluşlarda hammadde ve/veya gıdanın depolanması ve muhafazası ile ilgili yürürlükteki yasal şartlara uygun düzenlemeler sağlanmış mı?</p> <p>Not: Riskli dönemlerde diğer otoriteler tarafından belirlenen ilave kurallar MEB talimatı ile uygulanmalıdır.</p>		x
<p>Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) yemekhane sıraları ve yerleşim planı için sağlık otoritelerince belirlenmiş (fiziksel mesafe işaretlemeleri, masa sandalye düzenlemeleri, açık büfe kullanılmaması, vb.) düzenlemeler sağlanmış mı?</p> <p>Not: Gerekliğinde yemek saatleri fiziksel mesafenin korunacağı şekilde düzenlenmelidir.</p> <p>Not: 10 m² için en fazla 4 kişi olması tavsiye edilir.</p> <p>Not: Temaslı takibinin kolay yapılabilmesi için; yemek saatlerinin gruplara göre belirlenmesi ve mümkün ise aynı kişilerin aynı masada yemek yemeleri kontrol altına alınmış mı?</p> <p>Not: Çay içme molalarında da benzer kurallara dikkat edilmelidir.</p> <p>Not: Servisin şef tarafından yapılması daha uygun olabilir.</p> <p>Not: Kişisel/porsiyon tabaklar kullanılabilir.</p>		x
TUVALETLER VE LAVABOLAR		
<p>Kapılar ve kapı kolları dâhil tüm yüzeylerin temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak uygun deterjan/dezenfektan ile sık aralıklarla temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu?</p>	x	



Tuvaletlerin havalandırma sistemi temiz, hava sirkülasyonu yeterli ve uygun mu?	x	
Her tuvalete/lavabo girişinde (ideal olarak hem iç, hem de dış kısma), el antiseptik bulunuyor mu?	x	
Öğrencilere ve personele her seferinde en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla ellerini yıkamalarını hatırlatmak için afiş/poster/uyarı levhası konulmuş mu?	x	
Personel ve öğrencilerin kâğıt havluları ve benzeri atıkları atmalarını kolaylaştırıcı çıkışa yakın noktalara elle temas etmeden açılıp kapanabilen atık kumbaraları yerleştirilmiş mi?	x	
El kurutucu cihazların kullanılması engellenmiş mi?	x	
Kuruluş genelindeki lavabo ve gider bağlantılarının deveboyunlarının S sifon şeklinde olması sağlanmış mı?	x	
ASANSÖRLER		
Asansör kapasitesi salgın hastalık dönemlerine özgü önlemlere (en fazla 1/3 ü kadar kişinin kullanması vb.) uygun olarak belirlenmiş mi? Kapasite kullanımı ile ilgili işaretleme ve tanımlamalar yapılmış mı?		x
Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu? Asansör girişlerinde alkol bazlı el antiseptiği bulunduruluyor mu?		x
Asansör içinde, öksürük, hapsirik adabına uyulması, mümkünse konuşulmamasına yönelik uyarılar sağlanmış mı?		x



Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) asansöre KKD (maske vb.) kullanılmadan binilmemesine yönelik düzenlemeler yapılmış mı? Not: Özel politika gerektiren grupları da dikkate alacak şekilde sesli, görüntülü ve yazılı uyarılar kullanılabilir.		x
REVİR/SAĞLIK ODASI		
Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu?		x
Reviri kullanabilecek kişi sayısının belirlenmesi, revire gelen kişilerin KKD kullanımına yönelik önlemleri alması, revire başvuran kişilere ait vaka takip kayıtlarının tutulması sağlanmakta mı?		x
Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılıyor mu? Temiz hava debisi artırılması sağlanmış mı?		x
Revirde oluşan atıkların kılavuzun atık yönetimi maddesinde anlatıldığı şekilde bertaraf edilmesi sağlanıyor mu?		x
İBADETHANE / MESCİD		
Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu?		x
Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılıyor mu? Temiz hava debisi artırılması sağlanmış mı?		x



Girişte el antiseptiği bulunduruluyor mu?		x
Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.), mescide girerken ve namaz esnasında uygun KKD (maske vb.) kullanılmasına yönelik düzenlemeler mevcut mu? Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.), abdest alırken ve namaz kılarken sosyal mesafeye uyulması kontrol altına alınmış mı?		x
Dini kitaplar, tespih, takke, rahle, seccade, başörtüsü vb.nin ortak kullanımının engellenmesine yönelik tedbirler mevcut mu?		x
Abdesthane ayrı bir bölüm olarak düzenlenmişse 'Tuvalet ve Lavabolar' maddesindeki düzenlemeler dikkate alınmış mı?		x
SPOR SALONLARI		
Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlik yapılması, sağlanmakta mı? Salgın hastalık durumunda alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi, gün içerisinde salonun belirli bir süre kapatılması ve genel temizlik yapılması kontrol altına alınmış mı?		x
Salon girişleri ve içerisinde uygun yerlere salgın hastalık dönemlerine özgü kurallar (sosyal mesafe, maske kullanımı, el temizliği ve hangi koşullarda kullanılmaması vb.) ile enfeksiyon yayılmasını önlemenin yollarını açıklayan bilgilendirme amaçlı afişler, posterler, tabela, uyarı işaretleri vb. asılmış mı?		x
Salonların girişleri ve içerisinde uygun el antiseptiği mevcut mu?		x



Salonlarda uygun alanlara pedallı ve kapaklı atık kumbaraları konulmuş mu ve düzenli olarak boşaltılması sağlanmakta mı?		x
Egzersiz araçlarının yanlarına Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış dezenfektan özelliği olan mendiller konulmuş mu?		x
Salonlarda su ve sabuna erişim kolay olması ve burada tek kullanımlık kâğıt havlular bulunması sağlanmış mı?		x
İçeriye girmeden görünür bir yere asılmış olan içeride uyulması beklenen kuralları açıklayan bilgilendirmelerin okunması ve belirtilen kurallara uyulması güvence altına alınmış mı?		x
Salonlarda kişisel havlu ve mat vb. malzemelerin kişiyi özgü kullanımı sağlanmakta mı?		x
Havluların kuruluş tarafından karşılanması halinde poşetli veya görevli personel tarafından verilmesi, mat türü malzemenin de her kullanıcıdan sonra dezenfeksiyonu sağlanmakta mı?		x
Görevli personelin salgın hastalıklara özgü konularda (bulaşma yolları, korunma önlemleri vb.) bilgilendirilmesi sağlanmış mı?		x
Merkezi havalandırma sistemi bulunuyor ise havalandırma temiz hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde düzenlenmiş mi? Sık sık havalandırılması sağlanıyor mu?		x
Havalandırma sisteminin bakımı ve filtre değişimleri üretici firma önerileri doğrultusunda yapılmakta mı?		x



Klima ve vantilatörlerle ilgili salgın hastalık durumlarına özgü önlemler (kısıtlı kullanımı, kullanımının engellenmesi vb.) alınmış mı?		x
YÜZME HAVUZLARI		
Bulaşıcı hastalık semptomları gösteren kişilerin havuzu kullanmaması için gerekli önlemler alınmış mı?		x
Varsa ters yıkama sıklığı, havuz kullanım yoğunluklarına göre düzenlenmiş mi?		x
Süper klorlama (şoklama) işlemi havuz kullanım yoğunluğuna göre planlanmış mı?		x
Kapalı havuz alanının hava kalitesi taze hava ile destekleniyor ve nem oranı kontrol altına alınmış mı?		x
Salgın hastalık dönemlerine (COVID-19 vb.) özgü, sağlık otoritelerince belirlenen bulaş riskini minimum düzeyde tutacak şekilde havuz bölgesi ve havuz içi kapasite kullanımı (fiziki mesafe kurallarına uygun vb.) belirlenmiş ve uygulanmakta mı?		x
Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak düzenli olarak temizlik yapılması, sık kullanılan alan ve malzemelerin (basamaklar ve korkuluklar ile ortak kullanılan soyunma odaları ve buralardaki eşya dolapları, yıkanma ve dinlenme alanları, musluk, duş ekipmanları, şezlonglar, duş düğmeleri, kapı kolları vb.) daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı?		x



<p>Kapalı ve Açık havuzlarda Yüzme Havuzlarının Tabi Olacağı Sağlık Esasları ve Şartları Hakkındaki Yönetmelik'e uyuluyor mu?</p> <p>Günde 2 kez ölçülen parametreler panoya asılması ve gerektiğinde gösterilmek üzere kayıt altına alınması kontrol altına alınmış mı?</p> <p>Not: Havuz suyundaki klor seviyesini açık havuzlarda 1-3 ppm, kapalı havuzlarda 1 ile 1,5 ppm arasında tutulması sağlanmalıdır.</p> <p>Not: Mikrobiyolojik kalite için rutin testler mevzuata uygun olarak yapılmalıdır.</p>		x
<p>Klor seviyesi ve pH değerlerine dair kayıtların doğrulanmasına istinaden kabul edilen aralıklar haricinde bir tespit mevcut ise alınacak aksiyonlar tanımlanmış ve gerçekleştiriliyor mu?</p>		x
<p>Havuz çevresinde tuvaletler, duş ve soyunma kabinleri için öngörülen temizlik ve dezenfeksiyon faaliyetleri kayıt altına alınıyor mu?</p>		x
<p>Havuz çevresinde gerçekleştirilen temizlik kayıtlarının doğrulanmasına istinaden kabul edilen aralıklar haricinde bir tespit mevcut ise ilave aksiyonlar tanımlanmış ve gerçekleştiriliyor mu?</p>		x
<p>Havuz girişleri ve içerisinde uygun yerlere salgın hastalık dönemlerine özgü kurallar (sosyal mesafe, maske kullanımı, genel hijyen vb.) ile enfeksiyon yayılmasını önlemenin yollarını açıklayan bilgilendirme amaçlı afişler, posterler, tabela, uyarı işaretleri vb. asılmış mı?</p>		x



Cankurtaranların salgın dönemlerine (COVID-19 vb.) özgü ve genel kullanım için gerekli KKD'leri (maske, eldiven, yüz koruyucu vb.) kullanmaları sağlanmakta mı?		x
Resüsitasyon (canlandırma) işlemi için gereken; suni solunum maskesi, balon ventilasyon mevcut mu?		x
Cankurtaranların canlandırma ve ilk yardım gibi salgın hastalık (COVID-19 vb.) açısından yüksek riskli girişimler yapabilmesi nedeniyle standart enfeksiyon kontrol önlemlerine uygun çalışması kontrol altına alınmış mı?		x
Salgın hastalık (COVID-19 vb.) dönemlerinde cankurtaranlar, canlandırma ve ilk yardım işlemleri 1 metreden yakın temas gerektiren ve aerosol oluşturan işlemler olması nedeniyle bu işlem sırasında mutlaka salgın hastalık etkilerine karşı koruyuculuğu olan KKD'ler (uygun maske, eldiven, yüz koruyucu vb.) kullanması gerekliliği hakkında farkındalığa sahip mi?		x
Cankurtaranlar canlandırma işlemi sırasında suni solunum maskesi ve balon ventilasyon kullanılması, ağızdan ağıza solunum tercih edilmemesi gerekliliği hakkında farkındalığa sahip mi?		x
Havlu vb. malzemelerin kişiye özel olması, özellikle deniz gözlüğü, şnorkel, palet gibi malzemelerin paylaşılmaması kontrol altına alınmış mı? Not: Kişilerin kendilerine ait havlu, bornoz ve havuz oyuncakları getirmesi/kullanması teşvik edilmelidir. Havlu, bornoz, peştamal vb. tekstil ürünleri en az 60 °C'de yıkanmalıdır.		x



ÖĞRENCİ/PERSONEL SOYUNMA ODALARI VE DUŞLARI		
Soyunma odalarında salgın hastalık dönemlerine (COVID-19 vb.) özgü, sağlık otoritelerince belirlenen bulaş riskini minimum düzeyde tutacak şekilde kapasite kullanımı (fiziki mesafe, kişi başına minimum alan kurallarına uygun vb.) belirlenmiş ve uygulanmakta mı?		x
Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun düzenli olarak temizlik ve dezenfeksiyon yapılması, sık kullanılan alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı?		x
Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılıyor mu? Temiz hava debisi artırılması sağlanmış mı?		x
Soyunma odalarında el antiseptikleri mevcut mu?		x
Kirli ve temiz kıyafetlerden, ayakkabılardan çapraz bulaşmayı önleyebilmek için gerekli tedbirler alınmış mı?		x
Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.), uygun KKD (maske vb.) kullanılmasına yönelik düzenlemeler mevcut mu?		x
KURULUŞ BAHÇESİ VE AÇIK OYUN ALANLARI		
Kuruluş bahçesi ve açık oyun alanlarında zemin hijyen riski oluşturabilecek (atık su, çeşitli kimyasallar vb.) birikintilere izin vermeyecek nitelikte mi?	x	



Bahçe ve açık oyun alanlarında bulunan oturma üniteleri salgın hastalık (COVID-19 vb.) dönemlerine özgü önlemlere (fiziki mesafe düzenlemeleri vb.) göre düzenlenmiş ve kontrolü sağlanmakta mı?	x	
Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun düzenli olarak temizlik ve dezenfeksiyon yapılması, sık kullanılan alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı?	x	
Bahçe ve açık oyun alanlarında uygun yerlere salgın hastalık dönemlerine özgü kurallar (sosyal mesafe, maske kullanımı, el temizliği ile enfeksiyon yayılmasını önlemenin yollarını açıklayan bilgilendirme amaçlı afişler, posterler, tabela, uyarı işaretleri vb. asılmış mı?	x	
Elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü, vb. atık kumbaraları bulunmakta mı?	x	
KAPALI OYUN ALANLARI		
Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun düzenli olarak temizlik ve dezenfeksiyon yapılması, sık kullanılan alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı?	x	
Salgın hastalık (COVID-19) dönemlerinde, bulaş riski oluşturabilecek, hijyenik şekilde temizlenmesi zor olan oyuncakların kullanımının engellenmesi ve ortamda tutulmaması sağlanmış mı?	x	



Kapalı oyun alanlarında salgın hastalık dönemlerine (COVID-19 vb.) özgü, sağlık otoritelerince belirlenen bulaş riskini minimum düzeyde tutacak şekilde kapasite kullanımı (fiziki mesafe kurallarına uygun vb.) belirlenmiş ve uygulanmakta mı?	x	
Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılıyor mu?	x	
MİSAFİRHANE/YURLAR/PANSİYONLAR		
Konaklama odalarında salgın hastalık dönemlerine (COVID-19 vb.) özgü, sağlık otoritelerince belirlenen bulaş riskini minimum düzeyde tutacak şekilde kapasite kullanımı (fiziki mesafe kurallarına uygun vb.) ve yerleşim planı belirlenmiş ve uygulanmakta mı? Not 1: Salgın hastalık (COVID-19 vb.) dönemlerinde konaklama odalarında kalacak kişi sayısı yeniden gözden geçirilmeli ve mümkün olan en az kişi ile hizmet vermeye devam etmelidir. Not 2: Mümkün olduğu sürece kişilerin oda değişikliğine izin verilmemelidir.		x
Salgın durumlarında (COVID-19 vb.) misafirhane/yurt/pansiyonlara acil durumlar haricinde ziyaretçi kabul edilmemesi ile ilgili bilgilendirme ve gerekli tedbirler uygulanmakta mı?		x



Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun düzenli olarak temizlik ve dezenfeksiyon yapılması, tekstil malzemelerinin, sık kullanılan alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı? Yapılan işlemler kayıt altına alınmakta mı?		x
Girişlerde el antiseptikleri mevcut mu?		x
Yeterli havalandırma/iklimlendirme koşulları oluşturulmuş mu? Klima bakımları ve temizlikleri düzenli olarak yapılmakta mı? Not: Yatakhaneler yeterli ve düzenli şekilde havalandırılmalı; sık sık pencereler açılmalıdır.		x
Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) kişilerin misafirhane/yurt/pansiyonlara girişleri ile ilgili belirlenen (ateş ölçümü vb.) kuralların uygulanması ve uygun olmayanların kuruluşa alınmayıp en yakın sağlık kuruluşuna sevki sağlanıyor mu?		x
Odalarda ve kişisel dolaplarda yiyecek ve içecek bulundurulmaması sağlanıyor mu?		x
Odalarda kalan kişi sayısına göre yeterli sayıda tuvalet/banyo olanağı sağlanmakta mı?		x
Odalarda bulunan duş yerleri ve tuvaletler ve lavabolar bu kılavuzun ilgili maddelerine uygun mu?		x
a) Tuvalet ve lavabolarda hijyen şartları için gerekli kaynaklar (su, sabun, tuvalet kâğıdı, temassız çöp kutusu, kâğıt havlu vb.) bulunmakta mı?		x



EĞİTİM KURULUŞLARI HİZMET ARAÇLARI		
Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun düzenli olarak temizlik ve dezenfeksiyon yapılması, tekstil malzemelerinin, ortak temas noktaları ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı? Yapılan işlemler kayıt altına alınmakta mı?		x
Salgın hastalık (COVID-19 vb.) dönemlerinde araçlarda klima iç hava sirkülasyonunun kapalı tutulması, mümkünse klima yerine doğal havalandırma tercih edilmesi sağlanıyor mu?		x
Araçların klima hava filtre bakımı düzenli olarak yapılması ve takip edilmesi sağlanıyor mu?		x
Araçlarda, salgın hastalık durumlarına özgü sağlık otoritelerince belirlenmiş önlemlere (fiziksel mesafenin korunması vb.) uygun kapasite kullanımı, yerleşim planı ve salgın hastalık durumlarına uygun kişisel koruyucu önlemler için gerekli kişiye özel (maske, yüz koruyucu siperlik vb.) KKD kullanımını sağlanmakta mı?		x
ÖĞRENCİ/PERSONEL SERVİSLERİ/TAŞIMALI EĞİTİM HİZMETLERİ		
Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun düzenli olarak temizlik ve dezenfeksiyon yapılması, tekstil malzemelerinin, ortak temas noktaları ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı? Yapılan işlemler kayıt altına alınmakta mı?		x
Servis görevlilerinin (Servis şoförleri ve rehber personeli vb.) genel hijyen kuralları ve salgın durumlarına özgü önlemlere (maske vb.) uymaları sağlanmakta mı?		x



Öğrenci/Personel Servisleri/Taşımali Eğitimi Hizmetlerinde araçların Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygunluğu kontrol ediliyor mu?		x
Salgın hastalık (COVID-19 vb.) durumlarında, servis aracında bulunan öğretmen, öğrenci ve diğer kişilerin sağlık otoritelerince belirlenen KKD (maske takılması vb.) kullanımı için gerekli önlemler (maskesi olmayanlar için araçlarda maske bulundurulması vb.) alınmış mı?		x
Salgın hastalık (COVID-19 vb.) dönemlerinde araçlarda klima iç hava sirkülasyonunun kapalı tutulması, temiz hava sirkülasyonu ya da doğal havalandırma sağlanıyor mu?		x
Servis araçlarında uygun yerlere salgın hastalık dönemlerine özgü kurallar (sosyal mesafe, maske kullanımı, el temizliği ile enfeksiyon yayılmasını önlemenin yollarını açıklayan bilgilendirme amaçlı afişler, posterler, tabela, uyarı işaretleri vb. asılmış mı?		
Salgın hastalık (COVID-19 vb.) dönemlerine özgü sağlık otoritelerince hastalık belirtilerinin tespiti amacıyla belirlenen kuralların (ateş ölçümü vb.) uygulanması ve uygun olmayan öğrencilerin servise alınmayıp velilerine bildirilmesi sağlanıyor mu?		x
Servis araçlarında salgın hastalık (COVID-19) dönemlerine özgü, sağlık otoritelerince belirlenmiş önlemlere (kapasite kullanımı, fiziksel mesafeye göre yerleşim vb.) uygun hizmet vermeleri sağlanmakta, izlenmekte ve kayıt altına alınmakta mı? Koltuklar kişiye özgü numaralandırılmış ve listelenmiş mi?		x



Araç içerisinde el antiseptiği bulunmakta mı?		x
Servis hizmeti, kuruluş dışı tedarikçiden tarafından sağlanıyor ise belirlenen önlemlerin alındığı ve dezenfeksiyonun yapıldığı güvence altına alınmış mı?		x
TEKNİK HİZMETLER		
Kuruluştaki tüm tesisat, donanım, makine ve ekipmanların (enerji, ısıtma, havalandırma, iklimlendirme ekipmanları, bulaşık, çamaşır makineleri, buzdolapları, asansörler vb.) bakım ve temizlik planına uygun ve periyodik olarak kontrolleri sağlanmakta mı? Bakım ve temizlik kayıtları oluşturulmuş mu?	x	
Teknik hizmetlerin, dışarıdan temin edildiği durumlarda kuruluşun tüm hijyen ve sanitasyon kurallarına uyum göstermesi güvence altına alınmış mı?	x	
SU DEPOLARI		
Yeni su depolarının temininde satın alma kriterlerinin TS EN 1508, TSE K 304 Standartlarına uygunluğun sağlanması için gerekli yöntem belirlenmiş mi?	x	
Mevcut su depolarının kullanımında salgın hastalıklara yönelik riskleri önlemek ve hijyen ve sanitasyon sürekliliğini sağlamak için güncel yasal şartlara uygunluk sağlanmış mı?	x	



DİĞER KULLANIM ALANLARI: Belirtiniz		
Kuruluştta yer alan diğer kullanım alanlarının, genel hijyen ve salgın durumlarına (COVID-19 vb.) özgü, kapasite kullanım, temizlik ve dezenfeksiyon, uygun KKD kullanımı vb. şartları konusunda uygulamalar planlanmakta, sürdürülmekte ve kontrol edilmekte mi?	x	
ÇAMAŞIRHANE HİZMETLERİ		
Çamaşır ekipmanının düzgün çalışması, özellikle çalışma sıcaklıklarının yanı sıra temizlik ve dezenfekte edici kimyasalların doğru dozda kullanımı kontrol altına alınmış mı?		x
Tüm çamaşır torbalarına / çantalarına ilgili alan (ofis/oda) ve tarih gibi bilgiler içeren etiket konulmuş mu?		x
Tüm kullanılmış / kontamine çamaşırlar, yıkanmayı beklerken belirlenmiş, güvenli, kilitlenebilir bir alanda tutuluyor mu?		x
Kontamine çamaşırların en az 60°C / 1.5 saat yıkanması kontrol altına alınmış mı?		x
LİDERLİK ve ÖRNEK OLMA		
Kuruluşun sahibi, ortakları veya yöneticileri bu kılavuzda belirtilen şartlara uyararak öğrencilere ve çalışanlara örnek oluyor mu?	x	
ORTAM TEMİZLİĞİ, DEZENFEKSİYONU VE HAVALANDIRMASI		
Kuruluştta temizlik ve sanitasyon teçhizatları da dahil bütün alanların hijyenik koşullarda bulundurulduğunu teminat altına almak için temizleme ve sanitasyon programları oluşturulmuş mu? Programlar, sürekli uygunluk ve etkinlik için izlenmekte mi?	x	



Temizleme ve/veya sanitasyon programlarında en az aşağıdakiler belirlenmiş mi? a) Temizlenecek ve/veya sanitize edilecek alan, araç ve gereçler, teçhizat parçaları b) Belirtilen görevler için sorumluluklar c) Temizleme/sanitasyon yöntem ve sıklıkları d) İzleme ve doğrulama düzenlemeleri e) Temizlik/sanitasyon sonrası kontroller f) Çalışma öncesi kontroller	x	
Salgın hastalık (COVID-19 vb.) şüpheli veya tanı almış kişilerin kuruluştan ayrıldıktan sonra kullandığı oda ve mümkünse diğer tüm malzemelerin temizliği ve dezenfeksiyonu uygun KKD kullanılarak yapılması güvence altına alınmış mı?	x	
Binalardaki her türlü eşya, araç ve gerecin, özellikle sık dokunulan yüzeylerin (kapı kolları, telefon ahizeleri, masa yüzeyleri, musluk ve batarya başlıkları gibi) temizliğine dikkat ediliyor mu?	x	
Bu amaçla, temizlik sonrası 1/100 oranında sulandırılmış (5 litre suya yarım küçük çay bardağı) sodyum hipoklorit (CAS No: 768152-9) kullanılarak dezenfeksiyon sağlanmış mı?	x	
Sodyum hipoklorit kullanımının uygun olmadığı yüzeylerin (bilgisayar klavyeleri, telefon, ekran vb.) %70'lik alkolle silinerek dezenfeksiyonu sağlanmış mı?	x	
Not: Yüzey temizliği ve dezenfeksiyonu için; virüslere etkinliği gösterilmiş etken maddeleri içeren ve Sağlık Bakanlığı tarafından verilen 'Biyosidal Ürün Ruhsatı' bulunan yüzey dezenfektanları kullanılabilir.	x	



Tuvalet dezenfeksiyonu için 1/10 oranında sulandırılmış sodyum hipoklorit CAS No: (7681-52-9) kullanılması sağlanıyor mu?	x	
Halı, koltuk gibi yüzeyler su ve deterjanla silinebilir veya toz kaldırmayacak özelliğe sahip makineler ile yıkanması sağlanıyor mu? Not: Bu amaçla sıcak buhar da uygulanabilir.	x	
Temizlik bezlerinin kullanım alanına göre ayrılması ve her kullanım sonrası uygun şekilde temizlenmesi sağlanıyor mu? Not: Yıkabilen, tekrar kullanılan temizlik malzemelerinin en az 60 °C'da yıkanması önerilir. Paspas başlıkları su içerisinde bekletilmemelidir.	x	
Temizlik yapan personelin tıbbi maske ve eldiven kullanması sağlanmış mı?	x	
Temizlik sonrasında personelin maske ve eldivenlerini çıkarıp çöp kutusuna atması, ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkaması, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiği kullanması kontrol altına alınmış mı?	x	
Kuruluştaki sınıf, salon, yemekhane, yatakhane ve diğer tüm odaların kapı ve pencereleri açılarak sık havalandırılması kontrol altına alınmış mı?	x	
Salgın hastalık (COVID-19 vb.) durumlarında, merkezi havalandırma sistemleri bulunan kuruluşlarda ortamın havalandırmasının doğal hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde düzenlenmesi, havalandırma sistemlerinin bakımı ve filtre değişimlerinin üretici firma önerileri doğrultusunda yapılması kontrol altına alınmış mı?	x	

Klimaların ve vantilatör kullanılması önlenmiş mi? Not: Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanan "COVID-19 Kapsamında Klima/ İklimlendirme Sistemlerinde Alınacak Önlemler"e uyulmalıdır.	x	
İLAVE SORULAR:		
Belge, Marka ve Logo Kullanımı Tüm tetkik süresince; belge, marka ve logo kullanımı, ilgili doküman şartlarına uygun mu ve etkin bir şekilde kontrol ediliyor mu?	x	

Masabaşı tetkik sırasında (BU) işareti olan sorularda uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda uygunsuzluk giderilmeden saha tetkikine gidilmez.

Masabaşı tetkik sırasında (KU) işareti olan sorularda uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda saha tetkiki gerçekleştirilir.

Masabaşı tetkik gerekli hallerde sahada da gerçekleştirilebilir.

Masabaşı/Saha tetkiki sırasında (BU) işareti olan sorularda uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda tetkik heyeti kuruluşa belge verilmemesi ve takip tetkiki (uzaktan veya masa başı veya saha) planlanması yönünde tavsiye kararında bulunulur.

Masabaşı/Saha tetkiki sonucunda (KU) işareti olan sorularda uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda masabaşı ve/veya sahada tespit edilen küçük uygunsuzlukların (uzaktan veya masabaşı veya saha) kapatılmasına müteakip belge verilmesi yönünde tavsiye kararında bulunulur.

Hazırlayan
Tayfur TOPRAK

16.03.2020
Onaylayan
Fuat BEKÇİ

