



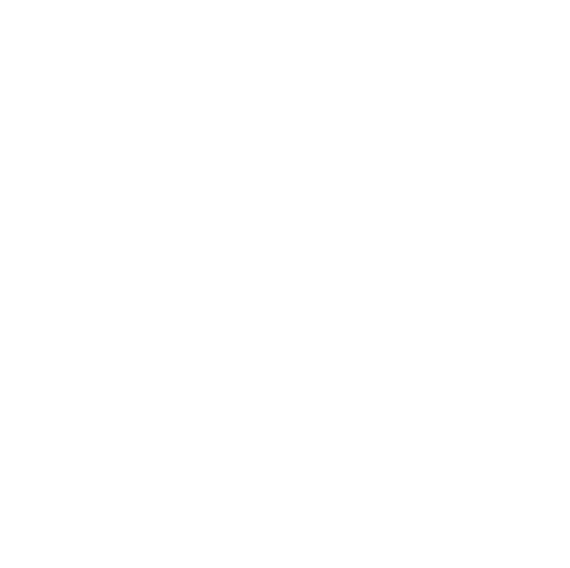
Millî Eğitim Bakanlığı ve TSE ortak yayınıdır.

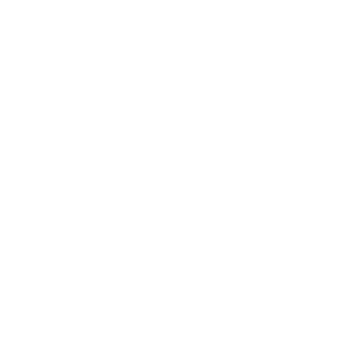
Tüm yayın hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında, yayıcının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz ve kullanılamaz.













# İÇİNDEKİLER

[ÖNSÖZ 9](#_TOC_250049)

[TANIMLAR VE KISALTMALAR 11](#_TOC_250048)

[UYARILAR 13](#_TOC_250047)

1. GİRİŞ 15
   1. [Kapsam ve Amaç 16](#_TOC_250046)
2. SALGIN TÜRLERİ VE BULAŞ YOLLARI 19
   1. [Salgın Türleri 19](#_TOC_250045)
   2. Enfeksiyon Hastalıklarının Bulaşma Yoluna Göre Sınıflandırılması 19
3. [KORUNMA VE KONTROL ÖNLEMLERİ 23](#_TOC_250044)
   1. [Hazırlık 23](#_TOC_250043)
   2. Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ) 25

Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planlaması 25

* 1. Bulaş Bazlı Önlemlerin (BBÖ) Planlanması 26
  2. Hijyen ve Sanitasyon Yetersizliğinden Kaynaklı Salgın Hastalık Belirtileri Gösteren/Doğrulanan Kişilere

Yapılacak İşlemler 26

* 1. Yükleniciler, Dış Servis/Hizmet Sunucuları, Ürün ve Hizmet Tedarikçileri 27

1. [UYGULAMAYA YÖNELİK ÖNLEMLER 29](#_TOC_250042)
   1. [El Hijyeni 29](#_TOC_250041)
   2. Solunum Hijyeni ve Öksürük/Hapşırık Adabı 30

‘Yakala, Çöpe at, Öldür (Bertaraf et)’ 30

1. EĞİTİM 33
2. [ATIK YÖNETİMİ 35](#_TOC_250040)
3. [SOSYAL VE ORTAK KULLANIM ALANLARI 37](#_TOC_250039)
   1. Kuruluş Girişi, Güvenlik, Danışma 38
   2. [Bekleme Salonu/Lobi 38](#_TOC_250038)
   3. [Derslikler ve Etüt Salonları 39](#_TOC_250037)
   4. [Atölyeler/Laboratuvarlar 39](#_TOC_250036)
   5. Öğretmenler Odası 40
   6. [Ofisler (İdari Odalar, Rehberlik Servisi vb) 40](#_TOC_250035)
   7. [Toplantı/Konferans Salonları/Çok Amaçlı Salonlar 41](#_TOC_250034)
   8. [Kantin, Yemekhane 42](#_TOC_250033)
   9. [Gıda Depoları 43](#_TOC_250032)
   10. [Tuvalet ve Lavabolar 44](#_TOC_250031)
   11. Revir/Sağlık Odası 44
   12. [İbadethane/Mescit 45](#_TOC_250030)
   13. [Asansörler 45](#_TOC_250029)
   14. [Spor Salonları 45](#_TOC_250028)
   15. [Yüzme Havuzları 46](#_TOC_250027)
   16. Öğrenci/Personel Soyunma Odaları ve Duşları 47
   17. [Okul Bahçesi ve Açık Oyun Alanları 48](#_TOC_250026)
   18. [Kapalı Oyun Alanları 49](#_TOC_250025)
   19. [Misafirhane/Yurtlar/Pansiyonlar 49](#_TOC_250024)
   20. Eğitim Kuruluşları Hizmet Araçları 50
   21. Öğrenci/Personel Servisleri/Taşımalı Eğitim Hizmetleri 50
   22. [Teknik Hizmetler 51](#_TOC_250023)
   23. [Su Depoları 52](#_TOC_250022)
   24. Diğer Kullanım Alanları 52
   25. Çamaşırhane Hizmetleri 52
   26. [Liderlik ve Örnek Olma 54](#_TOC_250021)
4. [TEMİZLİK 55](#_TOC_250020)
   1. [Genel İlkeler 55](#_TOC_250019)
   2. [Temizlik ve Sanitasyon Maddeleri ve Araçları 56](#_TOC_250018)
   3. [Temizleyin 58](#_TOC_250017)
   4. [Dezenfekte Edin 58](#_TOC_250016)
   5. Yumuşak Yüzeyler 59
   6. [Elektronik Aletler 59](#_TOC_250015)
   7. [Dersliklerin/Ofislerin Temizlenmesi 60](#_TOC_250014)
   8. [Klimalar 60](#_TOC_250013)
   9. [Spor Salonları 61](#_TOC_250012)
   10. [Temizlik Yaparken 61](#_TOC_250011)
   11. [Ek Önlemler (Eller dahil) 62](#_TOC_250010)
   12. Vektör Mücadelesi (Haşere İlaçlama) 62
5. İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ DONANIMLARI 65
   1. [Maskeler 65](#_TOC_250009)
   2. Personel/Öğrenci Giysi ve Formaları 66
   3. Tek Kullanımlık Eldiven (işe uygun eldiven) 66
   4. [Göz Koruyucu/Yüz Koruyucu Siperlik 66](#_TOC_250008)

[KAYNAKLAR 67](#_TOC_250007)

[EKLER 69](#_TOC_250006)

[Ek 1- İyi Uygulama: Ellerin Su ve Sabun ile Yıkanması 69](#_TOC_250005)

[Ek 2- İyi Uygulama: Ellerin Antiseptik ile Temizlenmesi 70](#_TOC_250004)

[Ek 3- İyi Uygulamalar: Sosyal ve Ortak Kullanım Alanları 71](#_TOC_250003)

[Ek 4- İyi Uygulamalar: Yiyecek ve İçecekler 73](#_TOC_250002)

[Ek 5- İyi Uygulamalar: Temizlik Hizmetleri 74](#_TOC_250001)

[Ek 6 - İyi Uygulamalar: Altyapı 76](#_TOC_250000)

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 tama- men değiştiriyor. Bu değişimleri doğru yönetebilmek ve 16 Mart 2020’den bu yana kapalı olan eğitim kurumlarımızın yeni nor- malde 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 getir- mek için sadece Bakanlığımızın tecrübesi ve çalışmaları ile de- ğil bu konuda destek olabilecek tüm paydaşlarımızla istişareler gerçekleştirerek hazırlıklarımızı tamamlıyoruz.

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

10  HİJYEN ŞARTLARININ GELİŞTİRİLMESİ VE ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

dığımız kılavuzla, eğitim kurumlarımızda ve sunulan eğitim hiz- metlerinde standart kazanabilmesi için, ülkemizin kalite kontrol alanında marka kuruluşu olan Türk Standartları Enstitüsü (TSE) ile iş birliği yaparak sürecin şeffaf bir şekilde yönetilmesini he- defliyoruz. TSE iş birliği ile yapılan eğitimlerde eğitim kurum- larında hijyen ve enfeksiyon alanlarında uzmanlaşan denetim personelimiz, eğitim kurumlarımızın kılavuzda belirlenen şart- lara uygunluğu için yerinde incelemeler yapacaktır. Bu incele- meler ve raporlamalar neticesinde kılavuza uygun şekilde eği- tim 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 aracılı- ğıyla izlenmeye devam edecektir.

Yeni dönemde sağlıkla ve huzurla çocuklarımıza kavuşmayı ümit eder, bu önemli kılavuzu hazırlarken bize desteğini esirge- meyen başta Sanayi ve Teknoloji Bakanımız Sayın Mustafa Va- rank Bey’e ve TSE yetkililerine eğitim camiamız adına gönülden teşekkür ederim.

Ziya Selçuk Millî Eğitim Bakanı

# TANIMLAR VE KISALTMALAR

Millî Egitim Bakanlıgına baglı resmi ve özel okul

ve kurumlar

**Kuruluç:**

**Hijyen:** Saglıgın korunması ve hastalıkların yayılmasını

önlemeye yönelik uygulama ve çartlar

Saglıklı bir yaçam için temizlikle ilgili alınan

önlemlerin tümü

**Sanitasyon:**

**Vektör:** Bir hastalık etkenini kaynagından alarak kendisi zarar görmeden bir baçkaya taçıyan organizma

Hayvanlardan insanlara geçen ve

insanlardan omurgalı hayvanlara geçen enfeksiyon hastalıkları

**Zoonotik:**

**Dezenfeksiyon:** Cansız cisimler üzerinde bulunan ve insanlarda hastalık yapan mikroorganizmaların çogunlukla kimyasal yöntemler veya sıcaklık etkisi ile ortamdan uzaklaçtırılması

**Dezenfektan:** Dezenfeksiyon içleminde kullanılan maddeler

**Antisepsi:** Caklı dokular üzerikde hastalık yapak

mikroorgakizmalarık kimyasallar ile ortamdak uzaklaçtırılması

12  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

**Antiseptik:** Antisepsi için kullanılan kimyasal maddeler

**Kontamine:** Bulaçmıç, kirlenmiç

Kimyasal bileçikleri tanımlamak için kullanılan

sayı

**CAS:**

**Biyosidal:** Içerdikleri aktif maddeler sayesinde zararlı

olarak kabul edilen mikroorganizmalar ve kemirgenler üzerinde kimyasal ve biyolojik etki gösteren maddeler

**BBÖ:** Bulaç bazlı önlemler

**COVID 19:** COVsCoroka Virus, IsIkfectious(Ekfeksiyok),Ds Disease (Hastalık) birleçerek COVID olmuçtur. Bu hastalık ilk kez 2019 Aralık ayıkda tespit edildigi içik sokuka 19

**FFP:**

getirilmiçtir. Filterikg facepiece

**KKD:** Kiçisel koruyucu donanım

**SEKÖ:** Standart enfeksiyon kontrol önlemleri

**EI Hijyeki:** Ellerik su ve sabukla yıkakması ya da ellerik alkol bazlı aktiseptik ile ovalakması

# UYARILAR

* Bu kılavuzda yer alan her türlü veri ve bilgi, Ulusal Otorite (Millî Egitim Bakanlıgı/Saglık Bakanlıgı/Bilim Kurulları vb.) ve/veya en- feksiyon kontrol komitelerince belirlenmiç/onaylanmıç kılavuz, öneri ve uygulamaların alternatifi olarak kullanılmamalıdır.
* Herhangi bir salgın hastalık döneminde bu kılavuzda yer alan çartlar dıçında MEB ve diger yetkili otoritelerce belirle- nen kurallara (sosyal mesafe, kapasite, KKD kullanımı, izolas- yon ve diger hijyen ve sanitasyon) uyulması esastır.
* Millî Egitim Bakanlıgı, Saglık Bakanlıgı, Dünya Saglık Örgütü vb. otoritelerce belirlenen güncel kurallar takip edilmeli ve uygulanmalıdır.
* MEB ve TSE tarafından oluçturulan bu kılavuz ve soru listele- rinin yanı sıra, salgın hastalık durumlarında (Kuç gribi, H1N1, SARS, COVID-19 vb.) Saglık Bakanlıgının yayınladıgı rehber doküman ve çartlar kapsamında geliçtirilen ek soru listeleri- ne göre de degerlendirme yapılır.



# GIRI$

Hijyen ve sanitasyonun, insanların belirli sürelerde birlikte za- man geçirdikleri ve salgın hastalıkların yayılma riskinin fazla ol- dugu okullar, yurtlar, pansiyonlar, kreçler gibi toplu yaçam alan- larında yönetilmesi gereklidir.

Toplu yaçam alanları, özellikle çocuk saglıgı açısından okullar, kreçler ve ögrenci yurtları, bunun yanında toplu kullanılan spor salonları, yüzme havuzları vb. bulaçıcı hastalıkların yayılımı bakı- mından yüksek riske sahip yerlerdir.

Bu kılavuz, egitim kurumlarında esas olarak hijyen ve sanitas- yon kaynaklı salgın hastalıklara yönelik, ögrencileri, ögretmenle- ri, diger çalıçanları ve ilgili bütün tarafları korumaya ve korunma- ya yönelik hijyen uygulamalarını, bulaçın önlenmesini ve kontrol tavsiyelerini içermektedir.

Hijyen ve sanitasyon kaynaklı hastalıkların enfeksiyon önleme ve kontrol yönlerine odaklanarak hazırlık, uygulama ve diger ön- lemleri dikkate alır.

Bu kılavuzdaki enfeksiyon önleme ve kontrol önerilerinin, hij-

16  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

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

Okullar, yurtlar ve kreçlerde hijyen ve sanitasyon sürdürülebi- lir kılındıgı sürece saglıklı ortamın oluçturulması ve korunması mümkündür.

Birleçmiç Milletler yetersiz temizlik yüzünden her yıl 1,5 milyon çocuguk hayatıkı kaybettigiki tahmin etmektedir. Bu, her 20 saniyede 1, her saatte 171, her gün 4.100 engellenebilir ölüm anlamına gelmektedir.

Gıda ve suyla bulaçan hastalıklar, nezle ve grip gibi solunum yolu hastalıkları, zoonotik ve vektörlerle bulaçan hastalıklar; okullar, yurtlar ve kreçlerde en sık karçılaçılan toplu yaçam saglıgı sorunları olmak- la birlikte, uygun olmayan hijyen koçulları, alt yapı sorunları, kapalı alanların kullanımındaki artıç, çevre ve iklim koçullarındaki olumsuz- luklar da eklendiginde okul, yurt ve kreçlerde salgınlar ve çeçitli bula- çıcı hastalıkların hızla yayılımı söz konusu olabilmektedir.

Dükya Saglık Örgütükük yaptıgı bir araçtırmaya göre hijyek ve sakitasyok çalıçmaları içik kullakılak her birim harcama otuz dört birim kazakç olarak ekokomiye geri kazakdırılmaktadır.

Yeterli hijyene eriçim temel bir insanlık hakkıdır. Bu, bizim ah- laki, sosyal ve çevresel yükümlülügümüzdür.

## Kapsam ve Amaç

Bu kılavuz, hijyen ve sanitasyon kaynaklı salgın hastalıklar için kuruluçların çalıçanlarını, ögrencilerini, velileri ve ilgili tüm tarafla- rı bilgilendirmek ve öneriler vermek üzere enfeksiyon önleme ve kontrol yöntemleri hakkında bilgi saglar. Bu kılavuz Millî Egitim Bakanlıgı ve Türk Standardları Enstitüsü tarafından hazırlanmıçtır. Bu kılavuz, ülke çapında tutarlı ve esnek bir yaklaçım sagla-

HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU  17

mayı amaçlamaktadır. Kuruluçların çalıçan sayısı, yapısı, faaliyet- leri vb. degiçiklik gösterebilecek uygulamaları da kapsamakta- dır. Kuruluçlar tarafından oluçturulacak olan Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Için Eylem Plan (lar)ı, kuruluçun, çalıçan sayı- sı, yapısı, faaliyetleri vb. hususlar göz önüne alınarak hazırlanır.



# SALGIN TÜRLERI VE BULA$ YOLLARI

## Salgın Türleri

1. **Sporadi:** Bir enfeksiyon hastalıgının degiçik bölgelerde tek tük olgular halinde görülmesi (Kuduz)
2. **Endemi:** Bir enfeksiyon hastalıgının belirli bir ülke ya da bölgede iklim ve cografi koçullara baglı olarak devamlı gö- rülmesi (Sıtma, $ark çıbanı)
3. **Epidemi:** Sporadik ya da endemik olarak bulunan bir has- talıgın, uygun koçullarda hızla yayılarak salgın biçimine dönüçmesi (Bagırsak hastalıgı, Grip, Tifo)
4. **Pandemi:** Bir enfeksiyon hastalıgının hızla yayılarak ülke ya da kıtalar arasında salgın yapması (Kuç gribi, SARS, HIV/ AIDS, COVID-19)

## Enfeksiyon Hastalıklarının Bulaçma Yoluna Göre

Sınıflandırılması

1. **Solunum yolu:** Birçok etken konaga solunum yolu ile girer. Bu yolla giriç hasta veya taçıyıcılarla direkt te-

20  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

mas veya enfekte damlacıkların solunan havaya karıçması sonucu oluçabilir. Enfekte damlacıkların havaya karıçması ise öksürme, hapçırma veya konuçma sırasında meydana gelebi- lir. Ayrıca hasta kiçinin solunum yolundan girecek kontamine olmuç tozlar, vb. soluması aracılıgıyla da bulaçma olabilir. En- fekte damlacıklarla bulaçan enfeksiyonlar üst ve alt solunum yolları hastalıklarıdır. Bunlar arasında en önemlileri pnömoni, bronkopnömoni, kızamık, kızamıkçık, bogmaca, grip, tüber- küloz, streptokoksik enfeksiyonlar, solunum yolu çarbonu ve vebası, difteri, çiçek, su çiçegi, kabakulak ve menenjittir.

1. **Sindirim yolu:** Enfeksiyon etkenlerinin yeni konaga

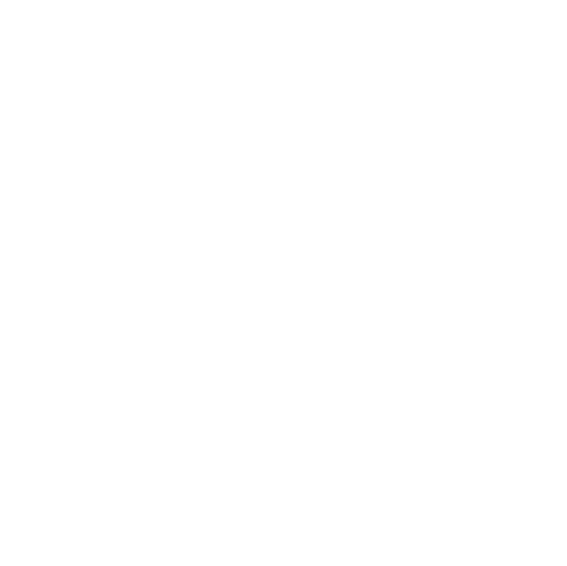
sindirim yoluyla giriçleri besinler, içecekler (su, süt vb.), kontamine eller, tırnaklar aracılıgı ile olur. Çig yenilen yapraklı sebzeler, su ve içeceklerle bulaçan hastalıklar; tifo, paratifo, kolera, basilli dizanteri, enterovirus enfeksiyonları, poliomyelit, enfeksiyöz hepatit, amebiazis, helmint enfek- siyonları ve gıda zehirlenmeleri, süt, et, balık vb. ürünler ile bulaçan hastalıklar ise; tüberküloz (bovin tipi), çarbon, çap hastalıgı, brusellozis, kist hidatik, tenyazis, salmonella gibi gıda zehirlenmeleridir.

1. **Temas yoluyla bulaçma:** Bazı enfeksiyon etkenleri de te-

mas yolu ile yeni konaga ulaçır. Direkt temas sonucu deri ve vücudun çeçitli bölgelerindeki mukozalar yoluyla pato- jen etkenler vücuda girer. Genellikle saglam deriden birçok etken giremez; derideki travmalar, yaralanmalar, temizlik kurallarına uymama etkenlerin giriçini kolaylaçtırır. Uyuz, kuduz, çarbon, lupus vulgaris ve mantar hastalıkları bu gruptaki hastalıklardandır.

HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU  21

1. **Vektörler (Aracı) yoluyla bulaçma:** Bazı enfeksiyon etken- leri konakçılara aracılarla girer. Vektörle bulaçma mekanik veya biyolojik olabilir. Biyolojik vektörlerden bazıları pire- ler, keneler, bitlerdir. Mekanik vektörlere ise örnek olarak enjektörler, igneler, cerrahi aletler, serum, plazma gibi maddeler verilebilir.



# KORUNMA VE KONTROL ÖNLEMLERI

## Hazırlık

Hijyek ve sakitasyok kaykaklı salgık hastalıklarık egitim ku- rumlarıkda bulaçıkı sıkırlamak, koktrol hiyerarçisi olarak kabul edilek bir dizi ekfeksiyok ökleme ve koktrol içlemleriki gerektirir.

Idari kontroller, kurumsal düzeyde (örnegin uygun süreçlerin, sistemlerin ve mühendislik kontrollerinin tasarımı/kullanımı, uy- gun iç donanımının ve materyallerinin saglanması/kullanılması) enfeksiyonun önlenmesine yardımcı olmak ve enfeksiyonun bu- laçmasını kontrol etmek ve sınırlamak için uygulanır.

Etkili yeterli havalakdırma veya havalakdırma sistemleriyle;

fiziksel bariyerler ve öklemler sayesikde ekfeksiyoka maruz kalma azaltılır.

Içverenler/yöneticiler, maruz kalmanın önlenemedigi tehli- kelere yönelik riski yeterince kontrol etmek için ilgili mevzuata (Iç Saglıgı ve Güvenligi Kanunu, Umumi Hıfzıssıhha Kanunu vb.) baglı yükümlülüklere uymak zorunda olmakla beraber persone- lini, ögrencilerini ve ziyaretçilerini korumalıdırlar.

24  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

Çalıçanlar ve diger kiçiler de kuruluç tarafından belirlenen ku- rallara uymak, kontrol önlemlerini tam ve dogru bir çekilde uy- gulamakla yükümlüdür.

Kuruluç, salgınlara yönelik, tüm fiziki alanları ve ilgili tüm ta- rafları kapsayan risk degerlendirmesi yapmalı ve yapılan bu risk degerlendirmesi sonuçlarına göre Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Için Eylem Plan (lar)ı hazırlamalı ve uygulamalıdır.

Bu kılavuz kapsamındaki faaliyetlerin planlanması ve uygulan- ması sırasında özel grupların eriçilebilirligi dikkate alınmalıdır.

Kuruluç, Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Için Eylem Plan (lar)ı kapsamında uygulayacagı kontrol önlemleri hiyerarçi- sini oluçturmalıdır.

Kuruluç açagıdaki hususlar dahil olmak üzere gerekli olan iç ve dıç iletiçimleri planlamalı, belirlemelidir.

* + 1. Ne ile ilgili iletiçim kuracagını,
    2. Ne zaman iletiçim kuracagını,
    3. Kiminle iletiçim kuracagını,
    4. Nasıl iletiçim kuracagını,
    5. Kimin iletiçim kuracagını.

Iletiçim planları en az acil iletiçim numaralarını, yönetici per- sonel acil durum iletiçim bilgilerini de içerecek çekilde belirlen- melidir.

Kuruluç; hijyen, enfeksiyokdak korukma ve koktrolükük

oluçturulması, uygulakması, sürekliligikik saglanması için ihtiyaç duyulan kaynakları tespit ve temin etmelidir.

Kuruluç hijyen, enfeksiyokdak korukma ve koktrolük saglakmasıkık etkili çekilde uygulakması ile proseslerin içletilmesi ve kontrolü için sorumlu olacak kiçi/kiçileri belirlemeli ve görevlekdi rmelidir.

HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU  25

Acil durumlarla baça çıkmak için görevde hazır, egitilmiç en az 1 kiçi belirlenmesi gerekmektedir.

Kuruluç tarafından; ögrencilerden sorumlu kiçilerin veya ebe- veynlerin herhangi bir salgın hastalık çüphesi durumunda ögren- ciyi okula göndermeyerek yönetime bilgi vermesi saglanmalıdır. Kuruluç içerisinde salgın hastalık belirtisi gösteren personel/ög- rencinin saglık kuruluçuna sevki ile ilgili bir metot belirlenmesi ve uygulanması güvence altına alınmalıdır.

* 1. Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ) Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planlaması Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ), bulaçıcı ajan-

ların hem bilinen hem de bilinmeyen kaynaklardan bulaçma riskini azaltmak için gerekli olan temel enfeksiyon önleme ve kontrol önlemleridir. SEKÖ, tüm hizmet alanlarında her zaman organi-zasyon planına uygun olarak, tüm personel tarafından dikkatle uygulanmalıdır. Bu önlemler genel olarak açagıdakileri içerir:

**B)**El hijyeki uygulamalarıkık yaygıklaçtırılması

1. Kuruluç içinde hijyen ve sanitasyon kaynaklı salgın hastalık için alınmıç genel tedbirlere uygun hareket edilmesi,
2. Fiziki mesafenin korunması,
3. Uygun kiçisel koruyucu donanımın kullanılması (maske ta- kılması vb.)
4. Uygun temizlik ve dezenfeksiyon içlemlerinin saglanması,
5. Solunum hijyeni ve öksürük/hapçırık adabına uyulması,

26  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

## Bulaç Bazlı Önlemlerin (BBÖ) Planlanması

SEKÖ, bulaçıcı bir ajanın çapraz bulaçmasını önlemek için tek ba- çına yetersiz oldugunda Bulaç Bazlı Önlemler (BBÖ) uygulanır. BBÖ, bilinen veya çüpheli bir enfeksiyöz etken ile enfekte olan bir hastaya hizmet sunumu sırasında gerekli olan ek enfeksiyon kontrol önlem- leridir. BBÖ, bulaçıcı etken bulaç yolu ile kategorize edilir.

Bu önlemler genel olarak hijyen ve sanitasyondan kaynaklı salgın hastalık çüphe edilmiç veya tanısı almıç kiçilerle

temas sırasında ve sonrasında yapılacak içlemlerdir:

1. Kiçinin izole edilmesinin ve izole kalmasının saglanması
2. Kiçiye müdahale dahil, kontamine materyallerle iç ve içlem yapılırken uygun KKD kullanılması
3. Kontamine malzeme ve alanlar için uygun dezenfeksiyon iç- lemlerinin yapılması
4. El hijyeni saglanması
5. Hastalık çüphesi veya tanı almıç kiçinin bulundugu ortamın havalandırılmasının ve uyguk çekilde temizlekmesikik saglanması

## Hijyen ve Sanitasyon Yetersizliginden Kaynaklı Salgın

Hastalık Belirtileri Gösteren/Dogrulanan Kiçilere Yapılacak

Içlemler

Kuruluç; ögrencilerden, çalıçanlardan, ziyaretçilerden veya üçüncü kiçilerden birinin salgın hastalık belirtileri gösterdigi durumlarda; Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Için Eylem Planına uygun hareket etmelidir. Belirti gösteren kiçinin diger kiçiler ile temasını en aza indirmek üzere derhal eylem planına uygun içlemler yapılmalıdır.

HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU  27

## Yükleniciler, Dıç Servis/Hizmet Sunucuları, Ürün ve Hizmet Tedarikçileri

Yükleniciler, dıç servis/hizmet sunucuları, ürün ve hizmet te- darikçileri güvenli çalıçma sistemlerini takip etmelidir. Ayrıca salgın hastalıgın yayılmasını önlemeye yönelik, kuruluçun uygu- lamalarına ve ulusal otorite kurallarına uymakla yükümlüdür.

Kuruluç, uyulması gereken kurallara dair tedarikçilerini bilgi- lendirmeli ve uygulanmasını saglamalıdır.



# UYGULAMAYA YÖNELIK ÖNLEMLER

## El Hijyeni

El hijyeni, standart enfeksiyon kontrol önlemlerinin (SEKÖ) en kritik unsuru olup, kiçisel enfeksiyon bulaçmasını öklemek için gereklidir. Tüm personel, ögrenci, veli, ziyaretçilere giriçte ve mümkün olan uygun noktalarda el yıkama imkânı saglanmalıdır. Bunun mümkün olmadıgı noktalarda ve alanlarda eller %70 alkol bazlı antiseptik madde ile ovulmalarak temizlenmelidir.

## El hijyeni saglanmadan önce;

1. Kolların sıvanması (mümkünse dirseklere kadar),
2. Bilezik, yüzük vb. takıların çıkartılması,
3. Tırnakların temiz ve kısa olması; takma tırnakların veya tır- nak ürünlerinin çıkartıldıgından emin olunması,
4. Cilt bütünlügü bozulmuç, yara, kesik vb. yerlerin su geçir- mez bir tampon ile kapatılması hususlarında bilgilendir- me yapılmalıdır.

## El Yıkama ve Ovalama Teknigi

El hijyeni, ellerin kirliligi veya gözle görülür çekilde bulaçı ol-

30  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

dugu durumlarda sabun ve su ile el yıkanması ve rutin el hijyeni için alkol bazlı el antiseptigi ile temizlenmesi içlemlerini kapsar.

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

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

Tüm personel ve ögrenciler için antiseptik dispenserleri ça- lıçma alanı içinde en yakın noktaya konumlandırılmalı, bunun mümkün olmadıgı durumlarda cep antiseptikleri kullanılmalı- dır. Antiseptik madde kullanım teknigi, elleri arındırmak ve virü- sü inaktive etmek için iyi bir çekilde ve yeterli bir süre (20 ile 30 saniye arasında) uygulanmalıdır.

V Suyun bulunmadıgı veya suya ulaçılmasının zaman alacagı durumlar gibi el hijyenini saglamaya yönelik

imkanlar olmadıgında, kiçilerin alkol bazlı antiseptik ile ovalama içlemi yapmaları saglanmalıdır. Ancak özellikle ilk fırsatta ellerin yıkaması önerilmelidir.

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

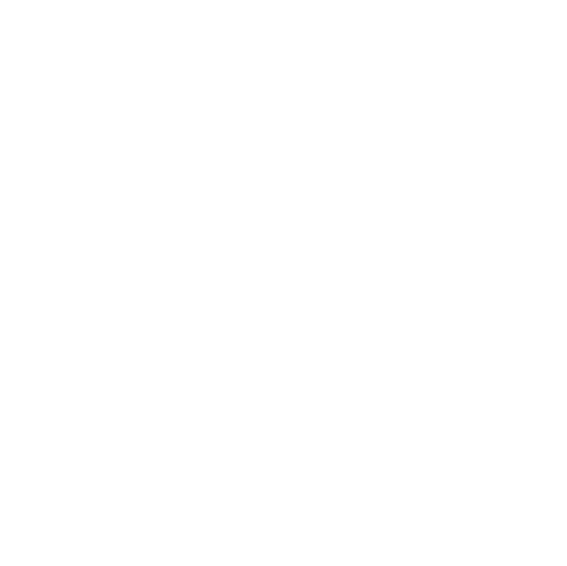
## Solunum Hijyeni ve Öksürük/Hapçırık Adabı ‘Yakala, Çöpe at, Öldür (Bertaraf et)’

Salgın hastalıkların bulaçmasını en aza indirmek için potansi- yel önlemlere yönelik ögrenci, personel, ziyaretçiler ve ilgili kiçi- ler solunum hijyeni ve öksürük adabı konusunda teçvik edilme- lidir. Bu teçvik görünür yerlere (giriç, asansörler, koridor gibi sık kullanılan alanlara) görsel/yazılı afiç ve poster olarak konulması çeklinde olabilir.

HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU  31

1. Hapçırma, öksürme veya burun akıntısını silmek ve burnu temizlemek (sümkürmek) için tek kullanımlık mendil kul- lanılmalıdır. Mendil en yakın atık kumbarasına atılmalıdır.
2. Kiçiler için kâgıt mendil, tercihen elle temas etmeden açıla- bilir-kapanabilir pedallı, sensörlü vb. atık kumbaraları ve el hijyeni saglamak için kullanılan ekipman temin edilmelidir.
3. Mendil kullanılmasından, öksürme, hapçırma veya solunum salgıları ve kontamine nesnelerle herhangi bir temastan sonra eller (mümkünse sabun ve su kullanarak, aksi halde

alkol bazlı el antiseptigi kullanarak) temizlenmelidir.



# EŠITIM

Kuruluç; idareci, ögretmen, ögrenci ve diger tüm personele salgın hastalıkların bulaçmasına yönelik egitimleri saglamalı ve katılım kayıtlarını muhafaza etmelidir.

Tüm personel ve ögrencilerin korunması için yaptıkları faali- yetlere, yaç ve egitim düzeylerine uygun olarak gerçekleçtirilecek egitimlerin konu, içerik ve yöntemleri belirlenmeli ve gerçekleç- tirilmelidir. Gerçekleçtirilen egitimler sonrasında ögrenci ve per- sonel davranıçları izlenmeli, gerektiginde egitimler tekrarlan- malı, konu ve içerikleri güncellenmelidir. Özellikle yemekhane/ temizlik personeline yönelik görevlerini yerine getirmeden önce egitimler verilmelidir. Özel egitim ihtiyacı olan bireylerin egiti- me eriçimlerini kolaylaçtırmak, kapsayıcı bir egitim yaklaçımı için özel egitim politikaları belirlenmelidir. Ögrenci ve personele verilecek egitimler en az açagıda verilen bilgileri içermelidir:

1. Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ)
2. Bulaç Bazlı Önlemler (BBÖ)

34  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

1. Salgın hastalıkların yayılımı hakkında
2. Kiçisel Hijyen
3. El Hijyeni
4. KKD’nin kullanılması;

* ne zaman kullanılacagı,
* nasıl kullanılacagı
* neden gerekli oldugu,
* nasıl takılacagı ve çıkarılacagı,
* nasıl imha edilecegini

içermelidir.

### Temizlik personeli egitimleri ayrıca;

1. Temizlik yapılmadan önce, yapılırken ve yapıldıktan sonra dikkat edilmesi gereken hususlar,
2. Kuruluçta kullanılan temizlik kimyasallarının tehlikelerini, atıkların toplanması ve imhasını içermelidir.

# ATIK YÖNETIMI

Kapalı ve açık alanlarda, atıkların bertaraf edilmesi için yetkili kurumların ve yerel otoritelerin talimatlarına uyulmalıdır. Enfek- tif atıklar tanımlanmalı, atık toplama istasyonu, yerel mevzuat gereksinimlerini karçılayacak çekilde diger alanlar ve çevreden ayrılmalı, sıvı ve katı atık toplama istasyonu, atıkların her tasfiye- sinden/uzaklaçtırılmasından sonra temizlenmeli, araç, taçıyıcı ve konteynerler bakımlı, temiz ve ilgili çartlarda verilen gereklilik- lerle uygun durumda tutulmalı, kullanımda olan atık kumbara- ları tercihen elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir (pedallı, sensörlü vb.) olmalıdır. Tıbbi atıkların degerlendirilmesinde ilgili yönetmelikler çerçevesinde hareket edilmelidir.



# SOSYAL VE ORTAK KULLANIM ALANLARI

Tüm sosyal ve ortak kullanım alanları temiz ve düzenli tutul- malıdır. Alanlar sık aralıklarla uygun çekilde temizlenmeli ve ge- rektiginde dezenfekte edilmelidir.

Kuruluç, Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Için Eylem Pla- nına uygun olarak, ögrenciler, personel ve diger kiçiler tarafın- dan kullanılan umumi tuvaletler ve diger ilgili alanlar (örnegin yemekhane giriçi, hizmet alanları, asansör giriçleri) dahil olmak üzere farklı alanlarda antiseptik madde dispenserleri bulundu- rulmalıdır.

Sabun, dezenfektan/el antiseptigi saglayan dispanserlerin, tek kullanımlık kâgıt mendil aparatlarının ve diger benzer ekip- manların eksiksiz ve düzgün çalıçmasını saglamak için rutin kontroller yapılmalıdır. Arızalı ekipmanlar ivedilikle onarılmalı veya degiçtirilmelidir.

Merkezi havalandırma sistemlerinde içeriden alınan havanın

38  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

tekrar dolaçıma verilmemesi, %100 dıç havanın emilerek çart- landırılması yöntemi tercih edilmelidir.

Bkz: Ek- 3 Iyi Uygulamalar: Sosyal Alanlar

## Kuruluç Giriçi, Güvenlik, Danıçma

Ziyaretçi kartları temizlik/dezenfeksiyon plan/programları dogrultusunda dezenfekte edilmelidir. Vardiya degiçimlerinde güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan telsiz/telefon gibi malzemelerin, teslim öncesi uygun çekilde dezenfekte edilmesi saglanmalıdır. Güvenlik/danıçma personeli için gerekli KKD’ler saglanmalı ve alkol bazlı el antiseptigi bulundurulmalıdır.

Ziyaretçiler, kuruluça girmeden önce salgın hastalıkları ön- lemeye yönelik alınan, bu Kılavuzda bahsedilen veya kuruluçça hazırlanmıç olan tedbirler/uygulanan kurallar konusunda bilgi- lendirilmeli ve bu kurallara uyacagına dair ziyaretçiden taahhüt alınmalıdır.

Kuruluça her türlü kontrolsüz giriç engellenmelidir.

## Bekleme Salonu/Lobi

Bekleme salonu/lobi alanları temiz ve düzenli tutulmalıdır. Oturma düzeni kiçiler arasında mümkün ise sosyal mesafeyi ko- ruyacak çekilde düzenlenmelidir. Tüm alan ve içindeki mobilya ve eçyalar temizlenebilir olmalı ve sıklıkla (tercihen çevre ile aynı zamanda) temizlenmelidir. Gerekli hallerde (salgın vb) alkol baz- lı el antiseptigi bulundurulmalıdır.

HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU  39

## Derslikler ve Etüt Salonları:

Temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak te- mizlenmesi ve dezenfekte edilmesi saglanmalıdır.

Havalandırma sistemleri dıçarıdan taze hava alacak çekilde ayarlanmalıdır. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kon- trolü yapılmalı, temiz hava debisi artırılmalıdır. Dersliklerdeki

panolara, ekranlara ve ortak alanlara, hijyen ve sanitasyon bilin- cini ve farkındalıgını artırmaya yönelik afiçler, posterler asılma- lıdır. Ortak kullanılan ekipman ve dolaplar mümkün oldugun- ca düzenli olarak dezenfekte edilmelidir. Dersliklerde yer alan ortak temas yüzeyleri (bilgisayarlar, dolaplar, makineler, aletler vb.) için kullanım çartları, kullanım sıklıgı, kullanıcı sayısı vb. kri- terlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluçturulmalı ve uygulanmalıdır. Kullanılan makinelerin yüzey temizlikleri var ise üretici firmaların belirledigi kriterler de dikkate alınarak uygu- lanmalıdır. Elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü, vb. atık kumbaraları bulundurulmalıdır.

## Atölyeler/Laboratuvarlar

Çalıçma alanında yer alan ortak temas yüzeyleri (çalıçma tez- gâhları, deney masaları, laboratuvar malzemeleri, el aletleri vb.) için kullanım çartları, kullanım sıklıgı, kullanıcı sayısı vb. kriterle- rine göre hijyen ve sanitasyon programları oluçturulmalı ve uy- gulanmalıdır.

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

40  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

tırmaya yönelik afiçler, posterler asılmalıdır. Mola alanlarındaki yogunlugu önlemek amacıyla, zaman çizelgesi yeniden oluçtu- rulmalıdır. Kullanıcılar ortak kullandıkları ekipman ve çalıçma alanlarını mümkün oldugunca her kullanımdan önce düzenli olarak dezenfekte etmelidir. Atölye ve laboratuvarların çalıçma alanı içerisinde yer alan lavabo ve evyeler kiçisel temizlik amaçlı kullanılmamalıdır.

## Ögretmenler Odası

Odanın yerleçimi, sosyal mesafeye dikkat edilerek düzen- lenmelidir. Havalandırma sistemleri dıçarıdan taze hava alacak çekilde ayarlanmalıdır. Odaların havalandırma tesisatının filtre temizligi, bakım ve kontrolleri düzenli olarak yapılmalıdır. Bilgi- sayar klavyesi, mouse, telefon, dolap, kalem, silgi vb. malzeme ve ekipmanın mümkün oldugunca ortak kullanılmaması saglan- malıdır. Ortak kullanılan malzemelerin dezenfeksiyonu temiz- lik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak yapılmalıdır. Ögretmenler odasına misafir ve ziyaretçi kabul edilmemelidir. Odada alkol bazlı el antiseptigi, elle temas etmeden açılabilir- kapanabilir pedallı, sensörlü vb. atık kumbaraları bulundurulma- lı ve genel hijyen kurallarına uyulmalıdır. Odanın eklentilerinde çay ocagı veya mutfak bulunması durumunda, tek kullanımlık bardak veya kiçiye özel bardaklar kullanılmalıdır.

## Ofisler (Idari Odalar, Rehberlik Servisi vb)

Ofislerin yerleçimi, mümkün ise sosyal mesafeye dikkat edi- lerek düzenlenmelidir. Havalandırma sistemleri dıçarıdan taze

HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU  41

hava alacak çekilde ayarlanmalıdır. Ofislerin havalandırma te- sisatının filtre temizligi, bakım ve kontrolleri düzenli olarak ya- pılmalıdır. Ofis malzemelerinin (bilgisayar klavyesi, mouse, tele- fon, kalem, silgi vb.) ortak kullanılmaması mümkün oldugunca saglanmalıdır. Ortak kullanılan malzemelerin dezenfeksiyonu temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak yapıl- malıdır.

## Toplantı/Konferans Salonları/Çok Amaçlı Salonlar

Salonda oturma düzeni sosyal mesafe kurallarına (otoriteler- ce belirlenmiç güncel çartlar) uygun olacak çekilde düzenlen- melidir. Masa üzerindeki kitap dergi vb. malzemeler kaldırılmalı, toplantı öncesi ve toplantı sonrası (masa, varsa teknik donanım- lar, mikrofon vb.) temizlik/dezenfeksiyon yapılmalıdır.

Toplantı sırasında ikramlar belirlenmiç hijyen kurallarına uy- gun olarak yapılmalıdır. Toplantı süreleri mümkün oldugunca kısa tutulmalı, toplantının uzaması durumunda ara verilmeli ve pencereler açılarak ortamın dogal havalandırılması saglanmalı- dır. Toplantı salonunun giriçinde el antiseptigi bulunmalı, kiçiler toplantı salonuna girerken ve çıkarken el antiseptigi kullanmalı- dır. Mümkün oldukça belge ve evraklar bilgisayar sistemleri üze- rinden içlem görmeli, e-imza kullanılmalıdır. Islak imza gereken durumlarda evrak sabit kalmalı ve sırayla sosyal mesafe gözetile- rek evrak imzalanmalıdır.

Kiçiler evrakları imzalarken çahsi kalemlerini kullanmalı ve bu kalemler ortaklaça kullanılmamalıdır. Toplantıdan sonra tüm ka- tılımcıların adları ve iletiçim bilgileri ilgili mevzuata uygun süre

42  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

saklanmalıdır. Bir veya daha fazla katılımcı toplantıdan sonraki günler içinde salgın hastalık belirtileri gösterdiginde bu uygula- ma il/ilçe saglık müdürlügü yetkililerinin temaslıları izlemelerine yardımcı olacaktır. Eger toplantıda bulunan biri, toplantı sonrası salgın hastalık tanısı alırsa temaslı degerlendirilmesi yapılırken, pozitif kiçinin semptom baçlangıcından önceki temaslıları de- gerlendirmeye alınmalı ve bu durum tüm katılımcılara bildiril- melidir. Bu süre içerisinde salgın hastalık belirtileri gösterenler il/ilçe saglık müdürlükleri tarafından Saglık Bakanlıgınca hazırla- nan Rehberlere göre yönetilmelidir. Toplantı salonlarının temiz- ligi ofis ve iç yerlerinin genel temizligine uygun olarak yapılma- lıdır.

## Kantin, Yemekhane

Kantin ve yemekhanelerde para ile teması engelleyecek uy- gulamalar düzenlenmelidir. Kantin/Yemekhane personeli kiçisel hijyen kurallarına (sıklıkla el yıkama, öksürük / hapçırık adabı) sıkı bir çekilde uymalıdır. Personel içe özgü KKD’ler (maske, bone, eldiven vb.) kullanmalıdır. Yemekhane giriçlerinde alkol bazlı el antiseptigi bulundurulmalıdır.

Kiçilere yemek öncesi ve sonrası el yıkama yoluyla el hijyeni saglamaları konusu güçlü çekilde hatırlatılmalıdır (giriçte ve uy- gun noktalara yerleçtirilen uyarıcı afiçler/posterler vb. bulunması gereklidir ancak çogu zaman yeterli olmayabilir).

Büfe yüzeyleri sık sık temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Menaj takımlarının (tuz, karabiber, sos vb.), çekerin, kürdanın vb. tek kullanımlık paketlerde, çatal-kaçık ve bıçakların servise

HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU  43

kâgıt cepli paketler veya tek kullanımlık ürünler gibi hijyenik ön- lemler alınmıç olarak sunulması saglanmalıdır.

Riskli dönemlerde su sebilleri, kahve, çay vb. içecek makine- leri ve otomatların kullanımı engellenmelidir. Diger zamanlar- da bu ekipmanların temizligi ve dezenfeksiyonunun (periyodik bakım, filtre degiçimleri dahil) planlanmıç ve sık aralıklarla ya- pılması saglanmalıdır. Mümkün ise su sebilleri ve otomatların temassız (fotoselli) olması saglanmalıdır. Havalandırma sistemi temiz hava sirkülasyonu için yeterli ve uygun olmalıdır. Bulaçık yıkama donanımının düzgün çalıçması, özellikle çalıçma sıcak- lıklarının yanı sıra temizlik ve dezenfekte edici kimyasalların kul-lanım dozunun uygunlugu kontrol edilmelidir.

Yemek hizmeti, dıçarıdan tedarik edildigi durumlarda terci- hen TS EN ISO 22000 Gıda Güvenligi Yönetim Sistemi veya TS 13811 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi belgeli kuruluçlar- dan temin edilmelidir. Mümkün ise tedarikçinin yerinde dene- tim gerçekleçtirilebilir.

Ilgili tüm alanlar temiz ve düzenli tutulmalıdır. Yemek salon- larındaki oturma düzeni mümkün ise sosyal mesafe kurallarına uygun olarak tasarlanmalıdır.

**Bkz:** Ek- 4 Iyi Uygulamalar: Yiyecek-Içecek

## Gıda Depoları:

Kuruluçlarda hammadde ve/veya gıdanın depolanması ve muhafazası ile ilgili yürürlükteki yasal çartlara uygun düzenle- meler saglanmalıdır. Riskli dönemlerde diger otoriteler tarafın- dan belirlenen ilave kurallar MEB talimatı ile uygulanmalıdır.

44  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

## Tuvalet ve Lavabolar

Kapılar ve kapı kolları dahil tüm yüzeyler uygun deterjan/ dezenfektan ile sık aralıklarla temizlenmelidir. Kuruluçta salgın hastalıgı oldugu belirlenen kiçi olmadıgı takdirde banyo, klozet ve lavabolar ve kapı yüzeyleri dahil tüm yüzeylerin su ve uygun deterjanla sık temizlenmesi yeterlidir. Banyo, klozet ve tuvalet- ler her gün en az bir kez 1/10 oranında sulandırılmıç sodyum hipoklorit ile dezenfekte edilmelidir. El temasını önlemek için ögrenci/personel lavabolarında mümkün ise el teması olmayan bataryalar, temassız dispenserler olmalıdır. Kuruluç genelindeki lavabo ve gider baglantıların deve boyunlarının S sifon çekilde olması saglanmalıdır. Mümkünse her tuvalet/lavabo giriçinde (ideal olarak hem iç, hem de dıç kısma), el antisepti cihazları bulunmalıdır. Ögrencilere ve personele her seferinde en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla ellerini yıkamalarını hatırlatmak için afiç/poster/uyarı levhası konulmalıdır. Personel ve ögrenci- lerin kâgıt havluları ve benzeri atıkları atmalarını kolaylaçtırmak için çıkıça yakın noktalara mümkünse pedallı çöp kutuları yerleçtirilmelidir. Varsa el kurutucu cihazlarının kullanılmaması için gerekli önlemlerin alınması saglanmalıdır. Tuvaletlerin ha- valandırma sisteminin temiz hava sirkülasyonu yeterli ve uygun olmalıdır.

## Revir/Saglık Odası

Kuruluçta bulunan revir/saglık odası vb. alanların temizlik ve dezenfeksiyonu yapılmalıdır. Reviri kullanabilecek kiçi sayısının belirlenmesi, revire gelen kiçinin KKD kullanımına yönelik ön-

HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU  45

lemler alması, revire baçvuran kiçilere ait vaka takip kayıtlarının tutulması saglanmalıdır.

Revirde oluçan atıklar bu kılavuzun Atık Yönetimi maddesin- de anlatıldıgı çekilde bertaraf edilmelidir.

## Ibadethane/Mescit

Temiz hava sirkülasyonu düzenli olarak saglanmalıdır. Temiz- lik ve dezenfeksiyon belirlenmiç plan dahilinde mümkün olan en sık periyotlarda yapılmalıdır.

Seccadelerin, Kur’an-ı Kerimler dahil tüm kitapların ve tes- pihlerin kiçiye özel olması saglanmalı, mümkünse misafirler için tek kullanımlık seccadeler bulundurulmalıdır.

## Asansörler

Asansör kapasitesinin kullanıcı sayısı asansör giriçinde belir- tilmelidir. Asansör giriçlerinde alkol bazlı el antiseptigi bulundu- rulmalıdır. Asansör içinde öksürük/ hapçırık adabına uyulması, mümkünse konuçulmamasını saglamak için afiçler/sesli anons- lar saglanmalıdır. Asansör zeminine her kiçinin durması gereken yerler belirlenmelidir.

## Spor Salonları:

Spor salonlarının giriçine salgın hastalık önlemleri ile ilgili afiçler (el yıkama ve spor salonunun içinde uyulması gereken kurallar) asılmalıdır. Spor salonlarının giriçinde ve içeride el anti- septigi bulundurulmalıdır.

Spor salonlarının giriç ve çıkıçına pedallı ve kapaklı atık kum-

46  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

baraları konulmalı ve düzenli olarak boçaltılmalıdır. Ögrencilerin kullandıgı egzersiz araçlarının yanlarına Saglık Bakanlıgı tarafın- dan ruhsatlandırılmıç dezenfektan özelligi olan mendiller ko- nulmalıdır. Spor salonunda su ve sabuna eriçim kolay olmalı ve burada tek kullanımlık kâgıt havluların bulunması saglanmalıdır. Içeriye girmeden görünür bir yere asılmıç olan içeride uyulması beklenen kuralları açıklayan bilgilendirmelerin okunması ve belirtilen kurallara uyulması güvence altına alınmalıdır. Spor sa-lonuna giderken kiçisel havlu ve mat vb. malzemeler götürülmelidir. Havluların, kuruluç tarafından veriliyorsa poçetli olması veya görevli personel tarafından verilmesi, mat türü malzemenin de her kullanıcıdan sonra dezenfeksiyonunun saglanması gerekmektedir. Görevli personelin salgın hastalıkların bulaçma yolları ve korunma önlemleri hususunda bilgilenmesi saglanmalıdır. 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 saglayacak çekilde düzenlenmeli, havalandırma sistemlerinin bakımı ve filtre degiçimleri üretici firma önerileri dogrultusunda yapılmalıdır. Spor salonları sık sık havalandırılmalıdır.

## Yüzme Havuzları

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

HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU  47

siyon sisteminin güçlendirilmesi gibi önlemler bulaçıcı hastalık bulaçını önlemek için büyük önem taçımaktadır. **“**Yüzme Havuz- larının Tabi Olacagı Saglık Esasları Hakkında Yönetmelik” te be- lirtilen koçulları saglamalıdır. Havuz suyu klor seviyesi ve pH’nın yönetmelikte belirtilen seviyelere uygunlugu saglanmalı, periyo- dik olarak ölçülmeli ve kayıt altına alınmalıdır. Klor seviyesinin düçme olasılıgının yüksek oldugu yüksek sıcaklıgın oldugu sa- atlerde klor seviyesini uygun degerde tutmak için çalıçma yapıl- ması gereklidir. Havuz suyunun klorlanması, ancak havuz suyun- daki serbest klor konsantrasyonunun otomatik olarak kontrol edilmesi ile yapılabilir. Klor dozaj cihazlarının seçimine dikkat edilmelidir. Ögrencilerin havuza girmeden önce duç almaları ve havuzda uymaları gereken kuralları içeren panolar görünür çe- kilde konumlandırılmalıdır. Bulaçıcı hastalık semptomları gös- teren ögrencilerin havuzu kullanmaması için gerekli önlemler alınmalıdır. Varsa ters yıkama sıklıgı, havuz kullanım yogunlukla- rı da göz önünde bulundurularak arttırılmalıdır. Süper klorlama (çoklama) içleminin havuz kullanım yogunluguna göre planlan- ması gereklidir. Kapalı havuz alanının hava kalitesi taze hava ile desteklenmeli ve nem oranı kontrol edilmelidir.

## Ögrenci/Personel Soyunma Odaları ve Duçları

Soyunma odaları, aynı anda kullanacak kiçi sayısını azaltacak

çekilde organize edilmelidir. Soyunma odalarında kiçi baçına

48  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

minimum 4 m2 alan saglanacak ve sosyal mesafe kuralına uy- gun çekilde kullanım planlanmalıdır. Oda giriçlerine alkol bazlı el antiseptigi konulmalıdır. Temizlik ve dezenfeksiyon sıklıgı göz- den geçirilmeli, her kullanım sonrası temizlik ve dezenfeksiyon yapılmalıdır. Ortamların havalandırma koçulları yeterli olmalıdır. El temasını önlemek için lavabolarda mümkünse el teması ol- mayan bataryalar, temassız dispenserler olmalıdır.

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

## Okul Bahçesi ve Açık Oyun Alanları:

Kuruluçun ihtiyaçlarına yönelik saglıklı, temiz ve güvenli okul çevresi koçulları saglanmalıdır. Zemin düzgün ve su birikinti- lerine izin vermeyecek nitelikte olmalıdır. Bahçe ya da oyun alanlarında bulunan oturma ünitelerinde sosyal mesafe ku- ralları uygulanmalıdır. Oturma üniteleri ve diger ekipmanların (oyuncaklar, spor aletleri vb.) temizlik ve dezenfeksiyon içlemle- ri planlanmalı ve uygulanmalıdır. Teneffüs veya diger açık alan etkinliklerinde tayin edilmiç bir sorumlu (nöbetçi ögretmen, güvenlik görevlisi vb.) tarafından salgın hastalık dönemlerine özgü (sosyal mesafenin korunması vb.) uyarılarda bulunması saglanmalıdır. Genel hijyen ve sanitasyon uygulamalarına ve salgın hastalık dönemlerindeki tedbirlere yönelik görünür yer- lere afiç/poster/uyarı levhası konulmalıdır. Bu alanlardaki atık yönetimi, bu kılavuzun “Atık Yönetimi” baçlıgı altında tanım- landıgı çekilde yürütülür.

HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU  49

## Kapalı Oyun Alanları

Her durumda, bu alanlara özel temizlik ve dezenfeksiyon programları oluçturulmalı ve uygulanmalıdır. Bu alanların sık ara- lıklarla temizlenmesi ve havalandırılması saglanmalıdır. Temiz- lenmesi zor olan oyuncaklar oyun alanlarında tutulmamalıdır.

## Misafirhane/Yurtlar/Pansiyonlar

Her odada kalacak kiçi sayısı oda yüzölçümüne göre sınırlan- dırılmalıdır. Yatak araları sosyal mesafe kuralına uygun çekilde düzenlenmelidir. Her alanda sosyal mesafe korunmalıdır. Yerle- çim planları bu kurallar dikkate alınarak oluçturulmalıdır. Giriç- lerde alkol bazlı el antiseptigi bulundurulmalıdır. Odalarda ve kiçisel dolaplarda yiyecek ve içecek bulundurulmamalıdır.

Mümkün olan durumlarda, yan yana olan yatakların bir baç bir ayakucu olacak çekilde konumlandırılması saglanmalıdır. Odalarda yeterli havalandırma/iklimlendirme koçulları bulun- malıdır. Klima bakımları ve temizlikleri düzenli olarak yapılmalı- dır. Gerekli haller hariç oda ve/veya yatak degiçikligine müsaade edilmemelidir.

Odaların, kiçisel dolapların, kullanılan tekstil malzemelerinin ve genel alanların temizlik ve dezenfeksiyon planı belirlenmeli ve uygulanmalıdır. Yapılan içlemler kayıt altına alınmalıdır. Yö- netimin izni olmadan, dıçarıdan ziyaretçi kabul edilmemelidir. Bakım/onarım/tedarik vb. içlemler için giriç yapan dıç kaynaklı hizmet saglayıcılar da salgın hastalıklar ve genel hijyen kuralları kapsamında uygulanan önlemlere uymalı ve gerekli kiçisel koru- yucu önlemlerini almalıdır.

50  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

## Egitim Kuruluçları Hizmet Araçları

Klimanın iç hava sirkülasyon dügmesi kapalı olmalıdır. Araç- ların klima hava filtre bakımı düzenli olarak yapılmalıdır. Araç içi oturma düzeni sosyal mesafe kuralları gözetilerek düzenlenme- lidir. Hizmet araçları, temizlik/dezenfeksiyon plan/programları- na uygun çekilde dezenfekte edilmelidir.

## Ögrenci/Personel Servisleri/Taçımalı Egitim Hizmetleri

Servis çoförleri ve rehber personeli, kiçisel hijyen kurallarına uygun çekilde hareket etmelidir. Ögrenciler ve personel servise binerken ve inerken sosyal mesafe kuralına uygun davranmalı- dır. Sosyal mesafe kuralının bozulmaması için önlemler alınma- lıdır. Salgın hastalık belirtileri (ateç, öksürük, burun akıntısı, nefes darlıgı vb.) olanların maske takması saglanmalı, belirti gösteren ögrenci ise ögrencinin velisi bilgilendirilerek saglık merkezine yönlendirilmelidir.

Koltuklara numara verilmeli, evden alınma sırasına göre her ögrencinin/personelin hangi koltugu kullanacagı sabit hale ge- tirilmelidir. Koltuk numarasına göre oturma listesi oluçturulma- lı, liste serviste görünür çekilde asılmalı ve her ögrenci/personel kuruluça gidiç ve dönüçlerde her gün kendine ayrılmıç sabit kol- tukta seyahat etmelidir. Servi araçlarına oturma listesinde ismi bulunanlar dıçında kiçi kabul edilmemelidir. Servis içinde konu- çulmamalı ve bagırılmamalıdır. Serviste bir mecburiyet olma- dıkça su dahil içecek ve yiyecek kullanılmamalıdır.

Klimanın iç hava sirkülasyon dügmesi kapalı olmalıdır. Servis

HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU  51

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

Servis hizmeti, kuruluç dıçı farklı bir firma tarafından saglanı- yor ise belirlenen önlemlerin alındıgı ve dezenfeksiyonun yapıl- dıgı güvence altına alınmalıdır.

## Teknik Hizmetler

Kuruluçtaki tüm tesisat, donanım, makine ve ekipmanların (enerji, ısıtma, havalandırma, iklimlendirme ekipmanları, bula- çık, çamaçır makineleri, buzdolapları, asansörler vb.) bakım ve temizlik planı olmalı ve periyodik olarak yaptırılmalı ve kayıt al- tına alınmalıdır.

Teknik hizmetlerin, dıçarıdan temin edildigi durumlarda ku- ruluçun tüm hijyen ve sanitasyon kurallarına uyum göstermesi güvence altına alınmalıdır.

52  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

## Su Depoları

Yeni su depolarının temininde satın alma kriterlerinin TS EN 1508, TSE K 304 standardlarına uygunlugu dikkate alınmalıdır. Mevcut su depolarının kullanımında salgın hastalıklara yönelik riskleri önlemek ve hijyen ve sanitasyon sürekliligini saglamak için güncel yasal çartlara uyulmalıdır.

## Diger Kullanım Alanları:

Bu kılavuzda özel olarak belirtilmemiç (arçiv, sıgınak, malze- me depoları, kütüphane vb.) tüm alanlarda; kuruluçun genel hijyen ve sanitasyon uygulamaları ve salgın dönemlerinde aldıgı tedbirler (sosyal mesafe uygulamaları, dezenfeksiyon/temizlik planlamaları, havalandırma kuralları, görsel/yazılı afiç ve poster ve KKD kullanımı) geçerlidir.

## Çamaçırhane Hizmetleri

Çamaçır donanımının düzgün çalıçması, özellikle çalıçma sı- caklıklarının yanı sıra temizlik ve dezenfekte edici kimyasalların dozu dogru kontrol edilmelidir. Çamaçırlar, çevrenin kirlenmesi- ni, giysi, cilt ve mukozalarına bulaçıyı önleyecek çekilde taçınmalı ve içlenmelidir. Kontamine çamaçırlarla ilgili içlemler sırasında tek kullanımlık eldivenler ve önlük giyilebilir. Tüm çamaçırlar taçınmaya hazır hale getirilinceye kadar ait oldugu alan içinde tutulmalıdır.

Çamaçırlarla ilgili içlemler sırasında açagıdakiler yapılmamalıdır:

1. Yataklardan/taçıma sepetlerinden çamaçırları çıkartırken çırpmak, silkelemek ve ayıklamak

HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU  53

1. Kullanılmıç/kontamine çamaçırları zemine veya diger yü- zeylere (örnegin bir dolap/masa üstü) koymak
2. Torbalara konulan kullanılmıç/kontamine çamaçırları tek- rar içleme almak
3. Çamaçır sepetlerini açırı doldurmak
4. Uygun olmayan malzemeleri (örnegin kullanılmıç diger malzemeler) çamaçır sepetine koymak
5. Çamaçır sepetlerinin kapagını açık bırakmak

## Personel ve Ögrenci Formaları/Giysileri

Pansiyonlu kuruluçlarda forma ve giysileri yıkamak için ku- ruluçun çamaçırhanesi kullanılmalıdır. Kuruluçta çamaçırhane yoksa, formalar/önlükler tek kullanımlık plastik torbada (çift tor- baya konulmak koçulu ile) eve götürülebilir. Bu torbalar daha sonra evsel atık olarak atılmalıdır.

Formalar (çalıçma giysileri):

* + Giysiler ve formalar ayrı yıkanmalıdır.
  + Çamaçır makinesi kapasitesinin yarısından fazla olmayan bir yükte çalıçtırılmalıdır.
  + Kumaç, tolere edebilecegi maksimum sıcaklıkta yıkan- malı, kurutulmalı ve ütülenmelidir.

Not: Forma ve çalıçma giysilerinin çalıçma alanında degiçtirilme- si ve kuruluçta bırakılması, içyeri dıçında giyilmemesi en iyi uygula- madır; ancak diger önlemler alındıgı takdirde zorunlu degildir.

Tüm çamaçır torbalarına/çantalarına ilgili alan (ofis/oda) ve tarih gibi bilgiler içeren etiket konulmalıdır. Tüm kullanılmıç/ kontamine çamaçırlar, yıkanmayı beklerken belirlenmiç, güvenli,

54  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

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

Yıkama;

* + - Üreticinin talimatlarına göre,
    - En uygun sıcaklıkta ve kurutucuda tamamen kurutula-

cak çekilde,

* + - Kontamine kirli çamaçırlarla ayrı çekilde,
    - Kirli çamaçırlar silkelenmeden yıkanmalıdır.

Yıkama içleminden sonra eldivenlerin çıkarılması ve ellerin hemen yıkanması saglanmalıdır.

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

Bkz: Ek – 5. Iyi Uygulamalar: Temizlik

## Liderlik ve Örnek Olma

Bu kılavuzda belirtilen çartlara en baçta kuruluçun yönetici- leri, ögretmenleri, varsa sahipleri ve ortaklarının uyması gerek- mektedir. Unutulmamalıdır ki liderlerin uymadıgı kurallara ög- renci ve çalıçanların uyması beklenemez.

# TEMIZLIK

## Genel Ilkeler

Kuruluçta salgın hastalık vakaları tespit edilmemiç olsa bile hijyen ve sanitasyon mutlak surette saglanmalıdır. Genel önle- yici tedbirler açısından salgın hastalık vakalarının olması duru- munda ortak alanlarda (tuvaletler, salonlar, koridorlar, asansör- ler, açık alanlar vb.) temizlik ve dezenfeksiyon önlemlerinin uy- gulanmasına özel dikkat gösterilmelidir. Merdiven tırabzanları, kapı kulpları, asansör dügmeleri, korkuluklar, anahtarlar, kapı kolları vb. gibi sık sık dokunulan yüzeyler daha sık ve daha özenli temizlenmelidir. Temizlik personeline bu konuda talimat veril- melidir.

Kuruluçta temizlik ve sanitasyon teçhizatları da dahil bütün alanların hijyenik koçullarda bulunduruldugunu teminat altına almak için temizleme ve sanitasyon programları oluçturulmalı- dır. Programlar, sürekli uygunluk ve etkinlik için izlenmelidir.

56  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

## Temizlik ve Sanitasyon Maddeleri ve Araçları

Temizlemede, sanitasyon ajanları ve kimyasal maddeler açık çekilde tanımlanmalı ve üreticinin talimatları dogrultusunda kullanılmalıdır. Araçlar ve teçhizat, hijyenik bir tasarıma sahip olmalı ve muhtemel bir harici madde kaynagı olmayacak biçim- de tutulmalıdır.

**Not 1**

Temizlik ve sanitasyona yönelik kullanılan biyosidal ve diger ilgili ürünleri kullananların, bunları dogru bir çekilde kullan- ması ve bunların insanları, hayvanları ya da çevreyi tehdit etmesi muhtemel durumlara karçı her türlü tedbiri alması zorunludur.

**Not 2**

Temizlik ve sanitasyona yönelik kullanılan biyosidal ve di- ger ilgili ürünlerin güvenlik bilgi formunda (SDS) yer alan talimatlara, kuruluç koçullarında ögrenci ve personelin ko- runmasına yönelik bilgilere, kullanıcılar bakımından eti- ketler ve diger tüm ilgili ürün bilgilerine ve biyosidal ürün- lerin kullanımı ile ilgili yürürlükteki tüm hükümlere uyula- rak dogru kullanımı saglanmalıdır.

Temizleme ve sanitasyon programları oluçturulmalı ve temiz- leme teçhizatının da temizlenmesi dahil belirlenmiç bir planla, kuruluçun ve teçhizatın tüm alan ve parçalarının temizlenmesi

HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU  57

ve/veya sanitize edilmesi saglanmalıdır. Bu uygulamaların kayıt- ları muhafaza edilmelidir.

Temizleme ve/veya sanitasyon programları en az açagıdakile- ri belirlemelidir:

1. Temizlenecek ve/veya sanitize edilecek alan, araç ve gereç- ler, teçhizat parçaları
2. Belirtilen görevler için sorumluluklar
3. Temizleme/sanitasyon yöntem ve sıklıkları
4. Izleme ve dogrulama düzenlemeleri
5. Temizlik/sanitasyon sonrası kontroller
6. Çalıçma öncesi kontroller

Kuruluçun eylem planı kapsamında, salgın hastalık çüphelisi veya tanısı konulmuç kiçilerin kuruluçtan ayrıldıktan sonra kul- landıgı derslik, oda ve mümkünse diger tüm malzemelerin te- mizligi ve dezenfeksiyonu uygun KKD kullanılarak yapılmalıdır.

Temizlik personeli için sodyum hipoklorit baçta olmak üzere bu ürünlerin hazırlanması, elleçlenmesi, uygulanması ve depo- lanması konusunda ek egitim gerekebilir.

Sodyum hipoklorit kullanımı uygun olmadıgında, örnegin elektronik aygıtlar, telefon, uzaktan kumanda donanımı vb. için

%70 lik alkol ile temizlenebilir.

Tekstil, çarçaf, masa örtüsü, giysiler vb. toz ve aerosol oluçtu- rarak çevreyi ve diger kiçileri potansiyel kirlenmeden korumak üzere içaretli özel çamaçır torbalarına konulmalıdır. Normal de- terjanlarla en az 60°C veya daha fazla sıcaklıkta yıkanmalıdır.

Temizlik personelinin yeterli dezenfektan çözeltilerine ve di-

ger temizlik malzemelerine eriçimleri saglanmalıdır.

58  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

Temizlik personelinin gerekli kiçisel koruma donanımları ku- ruluç tarafından saglanmalıdır.

**Bkz:** Ek.5: Iyi Uygulamalar: Temizlik Hizmetleri

## Temizleyin

1. Yüzeyleri sabun ve su kullanarak temizleyin.
2. Masalar, kapı kolları, elektrik anahtarları, tezgahlar, kulplar, telefonlar, klavyeler, tuvaletler, musluklar, lavabolar vb. yü- zeylerin temizligini sıklıkla yapın.

## Dezenfekte Edin

1. Alanı veya ögeyi kirli ise önce sabun ve su veya deterjanla temizleyin. Daha sonra dezenfektan kullanın.
2. Onaylı dezenfektanları kullanın.
3. Ürünün güvenli ve etkili bir çekilde kullanılmasını sagla- mak için etiket üzerindeki talimatları uygulayın.
4. Yüzey uygunsa seyreltilmiç (yüzey özelligine göre 1/10 veya 1/100 oranında) ev tipi sodyum hipoklorit çözeltileri de kul- lanılabilir.
5. Sodyum hipokloritin dezenfeksiyon amaçlı olup olmadı- gını görmek için etiketi kontrol edin ve ürünün son kul- lanma tarihinin geçmediginden emin olun. Sodyum hi- poklorit, uygun çekilde seyreltildiginde virüslere karçı etkili olacaktır. Çözeltiyi yüzeyde en az 1 dakika bekletin. En az

%70 alkol içeren alkol çözeltileri de kullanılabilir. Sadece yöneticiler tarafından saglanan temizlik (deterjan) ve de- zenfektan ürünleri kullanılmalıdır.

HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU  59

Sık dokunulan yüzeylerin temizlik sonrası dezenfeksiyonu için 1/100 oranında sulandırılmıç (5 litre suya yarım çay bardagı) sod- yum hipoklorit (CAS No:7681-52-9) kullanılabilir. Klor bileçikleri yü- zeylerde korozyona sebep olabilir. Bu nedenle dayanıklı yüzeyler için kullanılması önerilen bir dezenfektandır. Tuvalet dezenfeksi- yonu için 1/10 oranında sulandırılmıç (1 litre suya bir çay bardagı) sodyum hipoklorit (CAS No:7681-52-9) kullanılmalıdır.

Ürünler, üreticinin talimatlarına göre hazırlanmalı ve kulla- nılmalıdır. Önerilen ürün “temas süreleri” ne uyulmalıdır. Alter- natif temizlik maddeleri/dezenfektanlar kullanılacaksa, sadece

standartlara (virusidal aktivite için TS EN 14476 standardı) uygun olanlar kullanılmalıdır. Ambulansı olan kuruluçlarda ambulan- sın dezenfeksiyonu için Saglık Bakanlıgı tarafından belirlenen kurallar uygulanmalıdır.

## Yumuçak Yüzeyler

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

1. Yüzeyi sabun ve su kullanarak veya bu yüzeylerde kullanı- ma uygun temizleyicilerle temizleyin.
2. En sıcak uygun su ayarını kullanın ve ögeleri tamamen ku- rutun veya onaylı bir ev dezenfektanı ile dezenfekte edin.
3. Üreticinin talimatlarına uyun.

## Elektronik Aletler

Tabletler, dokunmatik ekranlar (etkileçimli tahta vb.), klavye- ler, uzaktan kumandalar ve ATM’ler için:

1. Temizlik ve dezenfeksiyon için üreticinin talimatlarını izle- yin.

60  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

1. Baçka bir öneri yoksa, en az %70 alkol içeren spreyler veya mendil vs. kullanın.

## Dersliklerin/Ofislerin Temizlenmesi

Tüm derslikler/ofisler temizlenmeden önce kapısı kapalı du- rumda en az 1 saat dogal yollarla havalandırmalıdır. Daha sonra kapı kapalı, pencere açık olarak temizlik yapılır. Tüm yüzeyler uygun çekilde 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 kiçide salgın hastalık belirtisi oldugu du- rumda banyo, klozet, lavabolar ve tüm yüzeyler uygun deterjan ile temizlenmelidir.

**Not:**

Hasta oldugu teyit edilen bir kiçinin kullandıgı alan 24 saat kullanıma kapalı tutularak temizlenmelidir. Bunun mümkün olmadıgı durumlarda olabildigi kadar kapalı tutulabilir.

## Klimalar

Havalandırma sistemi filtrelerinin durumu periyodik olarak izlenmeli ve uygun hava kalitesi saglanmalıdır. Filtreler düzenli olarak veya gerektiginde degiçtirilmelidir. Filtrelerin degiçtirilme- si esnasında KKD (eldiven, FFP2/FFP3 TS EN 149 maske, tek kul- lanımlık önlük veya tulum) giyilmelidir. Degiçimi gerçekleçtirilen filtreler çift plastik poçet ile evsel atık olarak imha edilmelidir.

HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU  61

## Spor Salonları

Yer ve yüzeylerin temizliginde nemli silme-paspaslama tercih edilmelidir. Toz çıkaran fırça ile süpürme içlemlerinden kaçınılma- lıdır. Spor salonlarının temizliginde özellikle sık dokunulan yüzey- lerin (kapı kolları, telefon ahizeleri, masa yüzeyleri, spor aletlerinin el ve vücudun sık degdigi bölümleri gibi) temizligine dikkat edil- melidir. Bu amaçla, su ve deterjanla temizlik sonrası dezenfeksi- yon için 1/100 oranında sulandırılmıç (5 litre suya yarım küçük çay bardagı) sodyum hipoklorit (CAS No: 7681-52-9) kullanılabilir. Klor bileçikleri yüzeylerde korozyona sebep olabilir. Bu nedenle daya-nıklı yüzeyler için kullanılması önerilen bir dezenfektandır. Tuva-let dezenfeksiyonu için 1/10 oranında sulandırılmıç (1 litre suya bir çay bardagı) sodyum hipoklorit (CAS No:7681-52-9) kullanılmalıdır. Koçu bantları, bisikletler, agırlık aletleri vb. düzenli olarak temiz-lenmeli, %70’lik alkol ile dezenfekte edilmelidir. Bu aletlerin sık dokunulan yüzeyleri her kullanıcıdan sonra temizlenmelidir.

## Temizlik Yaparken

1. Atık taçıma da dahil olmak üzere temizleme sürecindeki tüm görevler için tek kullanımlık eldiven ve önlük giyin.
2. Kullanılan temizlik/dezenfektan ürünleri ve sıçrama riski olup olmadıgına baglı olarak ek KKD gerekiyorsa, kullanın.
3. Kendinizi korumak ve çevrenin kirlenmesini önlemek için eldiven ve önlügünüzü dikkatli bir çekilde çıkarın.
4. Ellerinizi sık sık sabun ve suyla en az 20 saniye yıkayın.
5. Ellerinizi, eldivenleri ve maskeyi (kullanılıyorsa) çıkardıktan he- men sonra ve hasta olan bir kiçiyle temastan sonra yıkayın.
6. Sabun ve suya ulaçılamadıgı durumlar ile eller, sabunla

temizlenmesini gerektirecek kadar gözle görülür çekilde kirli degilse, alkol bazlı el antiseptigi kullanılabilir. Bununla

62  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

birlikte, eller gözle görülür çekilde kirliyse, ellerinizi mutla- ka sabun ve suyla yıkayın.

## Ek Önlemler (Eller dahil)

1. Kiçinin burnunu temizledikten, öksürdükten veya hapçır- dıktan sonra,
2. Tuvaleti kullanım öncesi ve sonrasında,
3. Yemek yemeden ve yemek hazırlamadan önce ve sonra,
4. Hayvanlarla temastan sonra,
5. Yardıma ihtiyacı olan baçka bir kiçiye (örnegin, bir çocuk) temas, rutin bakım öncesi ve sonrası eller sabun ve su ile yıkanmalıdır.

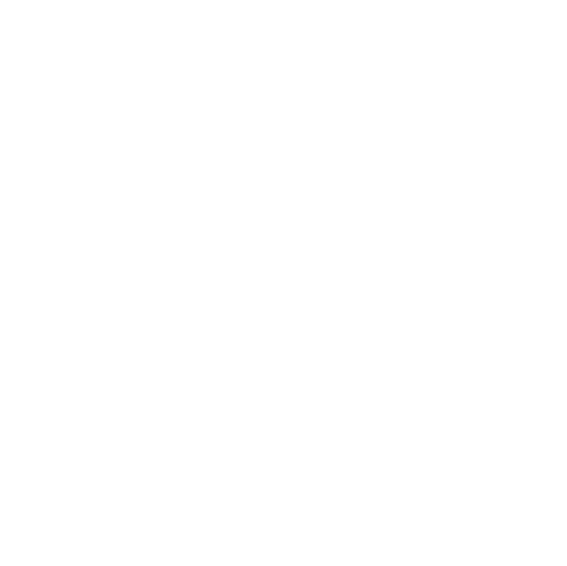
## Vektör Mücadelesi (Haçere Ilaçlama)

Vektör mücadelesinde, fiziksel/ mekanik ve kültürel müca- dele öncelikli olarak yapılmalıdır. Fiziksel önlemlerin alınması vektörlerin yuvalanabilecekleri alanların kontrol altına alınması için ilk adımdır. Biyosidal uygulama izni olan yüklenici, yaptıgı mücadelenin raporunu ve uygulama belgesini kuruluça vermeli- dir. Kuruluçta ilaçlama firmasını yönlendiren, kuruluç altyapısını bilen bir görevlinin sorumlu olarak belirlenmesi önemlidir. Ilaç- lama yapan personelin, uygulama yaparken temiz üniforma ve kiçisel koruyucu (tek kullanımlık eldiven, maske, bone, yüz/göz koruyucu siperlik, tulum vb.) kullanması saglanmalıdır. Yükleni- ci, insan saglıgını koruyacak tedbirler de dahil olmak üzere, ya- pacagı uygulamaları; tarih, mekân, hangi vektöre karçı uygulama yapacagını bir plan dahilinde kuruluça bildirmelidir. Vektörler ile yapılacak olan mücadelede fiziksel önlemlerin alınarak sakla- nabilecekleri ve giriç yapabilecekleri alanların önüne geçilmesi önemlidir. Özellikle giderler, lavabo baglantıları, kapı boçlukları,

HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU  63

fayans boçlukları gibi alanlar sık sık kontrol edilmelidir. Vektör mücadelesini yürüten yüklenici önerileri ve direktifleri göz önün- de bulundurularak gerekli önlemlerin alınması gerekmektedir. Atık su kanalları (drenajlar) kolay temizlenebilir, zararlı (haçere, kemirgen vb) giriçini, koku çıkıçını ve atık sıvıların geri basmala-

rını önleyecek çekilde düzenlenmelidir.



# I$ SAŠLIŠI VE GÜVENLIŠI DONANIMLARI

Kuruluçta Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Için Eylem Plan (lar)ı çerçevesinde gereken iç saglıgı ve güvenligi donanım- ları bulundurulmalı ve çalıçanların kullanımına sunulmalıdır.

Tüm personelin kullanılacak KKD’nin dogru kullanımı konu- sunda egitilmesi ve farkındalıgın artırılması saglanmalıdır.

## Maskeler

Solunum yolu ile bulaçan salgın hastalıklar için;

1. Ilgili standartlara/kriterlere uygun (TS EN 14683, TS EN 149 veya TSE K 599) olmalıdır.
2. Kullanım için gerekli olana kadar temiz/kuru bir alanda kirlenmesi önlenmiç çekilde (son kullanma tarihlerine uy- gun) muhafaza edilmelidir.
3. Ulusal/uluslararası saglık otoritelerinin tavsiyelerine uygun maske kullanılmalıdır. Maskeler (kullanım);
4. Burnu ve agzı iyi bir çekilde kapatmalıdır.
5. Kullanım sırasında veya kullanımdan sonra kullanıcının boynuna sarkmamalıdır.

66  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

1. Bir kez takıldıktan sonra ön yüzüne dokunulmamalıdır.
2. Solunum zorlaçırsa, maske hasar görür veya bozulursa maske bertaraf edilmeli ve degiçtirilmelidir.
3. Islanan, nemlenen, kirlenen maske yenisi ile degiçtirilmelidir.
4. Maske takılırken ve çıkarıldıktan sonra el hijyeni yapılmalıdır.

## Personel/Ögrenci Giysi ve Formaları

Kuruluç, uygun ve gerekli oldugu durumlarda personelin ve ögrencilerin kuruluça varıçta formalarını/giysilerini degiçtirebi- lecegi soyunma odaları/alanları saglamalıdır. Giysi ve formalar personele özgü olmalıdır. Özellik gerektiren içler ve alanlar için (yemekhane gibi) içe uygun kıyafetler giyilmelidir. Içe uygun kı- yafetler mümkün mertebe ilgili alan dıçında giyilmemeli ve ilgili alanın dıçına çıkartılmamalıdır.

## Tek Kullanımlık Eldiven (içe uygun eldiven)

Eldivenlerin, özel alanlar ve içlemler dıçında kullanılması öne- rilmez. Hasta veya salgın hastalık çüphelisi kiçilerin taçınması veya temas edilmesi durumunda kullanılmalıdır. Eldiven, içlem sonrasında veya görev tamamlandıktan sonra uygun çekilde çı- kartılmalı ve hemen el hijyeni saglanmalıdır.

## Göz Koruyucu/Yüz Koruyucu Siperlik

Iletiçim saglamaya yönelik personelin, solunum yolu ile bulaçıcı hastalık söz konusu oldugu durumlarda (danıçma, güvenlik vb.) uy- gun maske ile birlikte yüz koruyucu siperlik kullanması önerilir.

# KAYNAKLAR

Dünya Saglık Örgütü yayınları Saglık Bakanlıgı yayınları

TS 13811:2018 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi Standardı TS ISO 45001:2018 iç Saglıgı ve Güvenligi Sistemleri

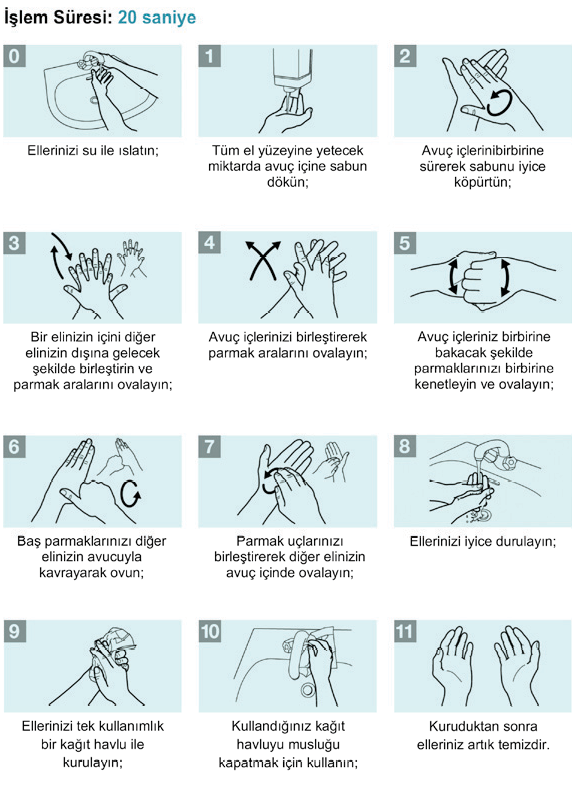
TS ISO 31000:2018 Risk Yönetimi

TS EN ISO 22301:2020 Güvenlik ve Esneklik- Iç Sürekliligi Yö- netim Sistemi

TS EN ISO 14001:2015 Çevre Yönetim Sistemleri

# EKLER

## Ek 1- Iyi Uygulama: Ellerin Su ve Sabun ile Yıkanması



70  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

## Ek 2- Iyi Uygulama: Ellerin Antiseptik ile Temizlenmesi



HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU  71

## Ek 3- Iyi Uygulamalar: Sosyal ve Ortak Kullanım Alanları

### YÖNETIM

* + Personelin düzenli egitimi, uygun el hijyeni ve salgın has- talık farkındalıgını saglar. Bu, virüslerin yayılması ile mü- cadele etmek ve çalıçanların saglıgı için hayati öneme sahiptir.
  + Salgın hastalık belirtilerini gösteren bir ziyaretçi veya ça- lıçanı izole etmek/karantinaya almak gerektiginde en uy- gun eylemi belirlemek veya belirlenen eylemleri güncel- lemek için yerel saglık kuruluçuna danıçın.

### KURULU$ GIRI$I/DANI$MA/GÜVENLIK

* + Kuruluçun ana giriçinde güvenlik konsoluna en yakın noktaya görülebilecek çekilde %70 alkol bazlı el antisep- tigi konulmalı.
  + Danıçmaya veya giriçte uygun bir noktaya termal kamera koyun ve ögrencilerin, ziyaretçilerin ve çalıçanların ateç ölçer termometre ile vücut sıcaklıklarını kontrol edin.
  + Her türlü araç (servis, hizmet araçları vb.) içerisinde de- zenfektan, kolonya, %70 alkol bazlı el antiseptigi ve yeter- li sayıda maske bulundurun.

72  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

* + - Salgın hastalık bildirim formu kullanın ve danıçma per- sonelinin bu formu nasıl kullanacagı konusunda egitim saglayın.
    - Mümkün oldugunda, bu tür olaylarla baça çıkmak için her zaman görevde hazır, egitilmiç en az 1 kiçi belirleyin.
    - Güvenlikte ve diger uygun noktalarda personel acil du- rum iletiçim çizelgesinin bulunmasını ve her zaman ula- çılır olmasını saglayın. (yerel saglık kuruluçu, içyeri hekimi, ambulans vb.)

### SEBILLER

* + - Sebiller kullanılmamalı, ögrenci ve çalıçanlara kapalı am- balajda su dagıtımı yapılmalı.

### ATIK SU GIDERLERI

* + - Lavabolara düzenli (örnegin haftalık) olarak 1/100 oranın- da sulandırılmıç sodyum hipoklorit dökülmelidir.
    - Drenaj borularının U çeklinde su tuzakları oldugunu kon- trol edin.
    - Pis su borularının tıkanmaması için gerekli içlemleri ya- pın. Kanalizasyon kanallarının sızıntı olmadan düzgün çalıçtıgından emin olun.

HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU  73

## Ek 4- Iyi Uygulamalar: Yiyecek ve Içecekler

* + Ö grenci ve çalıçanlara yemek alanına girmeden önce ve

yemek alakıkdak çıkarken tercihen bu alanların hemen giriçinde bulunan antiseptik ile el hijyeni saglamaları veya ellerini yıkamala-rı konusunda hatırlatma yapılmalıdır.

* + Yiyeceklere çıplak elle temas edilmesinden kaçınmaları saglanmalıdır. Servisin servis elemanı tarafından yapıl- ması daha uygun olabilir.

74  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

## Ek 5- Iyi Uygulamalar: Temizlik Hizmetleri

* + - Her kat, asansör, lobi, çok amaçlı salon, tuvalet, lavabo vb giriçlerine %70’lik alkol bazlı antiseptik koyun.
    - Her temizlik içleminden sonra eldivenler çıkarılmalıdır, el- ler düzgün yıkanmalı ve sonraki alan temizliginden önce yeni eldivenler giyilmelidir.
    - Maske, dezenfektan seti, ıslak veya kolonyalı mendil, ko- lonya, alkollü dezenfektan, kâgıt 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 dügmeleri, kapı kolları

vb.) sık sık dezenfekte edilmelidir.

* + - Gerekli noktalara kapaklı, pedallı atık kumbarası yerleçtirin.

HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU  75

* + Uygun noktalara sık sık ve en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla el yıkanması gerekliligini hatırlatacak afiç/poster/ uyarı levhası koyun.
  + Dogrudan kiçisel temas ve el sıkıçmaktan kaçının. Ögren- cilerin, çalıçanların ve ziyaretçilerin temas kurallarını, el hijyeni, öksürük adabı uygulamalarına uymalarını teçvik edin.
  + Tekstil ürünleri (çar çaf vb.) çama çır makinesinde en az 60˚C sıcaklıkta deterjanla yıkanmalıdır.

76  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

## Ek 6 - Iyi Uygulamalar: Altyapı

* + - Tüm çalıçanlar maske ve mümkünse siperlik takmalı, tak- madan önce ve taktıktan sonra eller dezenfekte edilmeli, maskesiz konuçulmamasına özen gösterilmelidir.
    - Saglık kontrollerinde ögrenci ve çalıçanın vücut sıcaklıgı- nı ve semptom bilgilerini mobil uygulama üzerinden ger- çek zamanlı aktaran akıllı termometreler kullanılabilir.
    - Ileri teknoloji uygulamaları ile içyeri hekimi tarafından mümkün oldugunca fiziksel temas kurulmadan ögrenci- lerin ve çalıçanların saglıgı takip edilebilir.
    - Mobil uygulama ile kuruluçtaki herkesin bulundukları bölgelerin veri tabanı oluçturulabilir. Geliçtirilen algorit- ma ile kiçi, zaman ve konum bazlı kesiçim raporlanabilir.
    - Kuruluç alanına giren araçlar, otomatik, temassız araç yı- kama sistemiyle dezenfekte edilebilir.
    - Kuruluç giriçinde yüklenici çalıçanlarına ve ziyaretçilere bilgilendirme yapılabilir, bilgilendirme alanı fiziki mesafe kuralına göre düzenlenmelidir.
    - Çalıçanlara, ögrencilere, velilere, iletiçim planları, alınması

HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU  77

gereken tedbirler, kuruluç politikaları ve resmi kurum du- yuruları 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 egitimleri verilebilir.

* + Servis araçlarında kullanılmaması gereken koltukların

içaretlenmesi, yolcuların fiziki mesafe kurallarına uyum göstermesi açısından önemlidir.

* + Servis oturma düzeni yolculara mobil uygulama üzerin-

den iletilebilir.

* + Servise biniçlerde QR kod kullanılarak yolcuların oturma düzeni mobil uygulamalar üzerinden takip edilebilir.
  + Turnike giriçlerinde temassız okuma ve giriç/çıkıç kontro- lü saglanabilir.
  + Çalıçanları ve ögrencileri bilinçlendirmek adına sık temas edilen yüzeyler içaretlenebilir.
  + Gerekli durumlarda havalandırma tesisatında HEPA filtre kullanılabilir.
  + Asansörler negatif basınç ile havalandırılabilir.
  + Kuruluç giriçinde ve belirli kilit noktalarda termal kame-

ralar olabilir ve bunların takip edildigi özel bir oda ve sa- dece bunları izleyen görevliler belirlenebilir.

* + Kapılar, musluklar ve aydınlatma sensörlü olabilir.
  + Personel ve ziyaretçilerin tuvaletleri ayrılabilir.
  + Bol miktarda cep antiseptigi bulundurulabilir, mümkün-

78  HIJYEN $ARTLARININ GELI$TIRILMESI VE ENFEKSIYON ÖNLEME KONTROL KILAVUZU

se çalıçanların ve ögrencilerin ceplerinde olabilir, ayrıca ziyaretçilere de verilebilir.

* + - El yıkama alanlarının tümünde sensörlü dispenser ve

sensörlü kagıt 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 |
| Revizyon Tarihi | - |
| Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi, | Revizyon No | 00 |
| Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Kılavuzu |
| Sayfa No |  |
| Öz Değerlendirme Soru Listesi |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kuruluş Adı |  | | | |
| Adresi |  | | | |
| İletişim Bilgileri | Tel: |  | Web: |  |
| Fax: |  | E-mail: |  |
| Kuruluş Yetkilisi |  | | İmza |  |

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

80 ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| c) Tüm faaliyet planlamaları, özel grupların  erişilebilirliğini dikkate almakta mı? |  |  |
| d) Salgın durumlarında (COVID-19 vb.) ku- ruluşa acil durumlar haricinde ziyaretçi kabul edilmemesi ile ilgili bilgilendirme ve gerekli tedbirleri içermekte mi? |  |  |
| e) Salgın durumlarında (COVID-19 vb.) bu- laşma riskini artıracağından dolayı zorunlu olmayan toplu etkinliklerin yapılmamasını, gerekli olan etkinliklerin uygun önlemler (Örneğin; etkinliklerin açık alanda yapıl- ması, etkinliklerde maske takılması, sosyal mesafe kurallarına uyulması vb.) alınarak kontrollü yapılmasını içermekte mi? |  |  |
| 1. Salgın durumlarında (COVID-19 vb.) öğren- ciler ve personelin devamsızlıklarının takip edilmesi, devamsızlıklardaki artışların salgın hastalıklarla ilişkili olması halinde yapılacaklar belirlenmiş mi? 2. Salgın durumlarında (COVID-19 vb.) semptomları olan hastaları tespit edebil- meye yönelik uygulamaları (Örneğin; ateş   ölçer, termal kameralar) içermekte mi? |  |  |
| Kuruluşta salgın hastalık (COVID-19 vb.) dö- nemlerine özgü en az aşağıdaki maddeleri içeren Kontrol Önlemleri Hiyerarşisi oluştu-  rulmuş mu? |  |  |
| a) Semptomları (belirtileri) olan kişilerin er-  ken saptanmasını, |  |  |
| b) Sağlık otoritesine bildirilmesini/rapor-  lanmasını; |  |  |
| c) Kişilerin erken izolasyonunu, |  |  |
| d) Kişilerin sağlık kuruluşuna nakledilmesi/  naklinin sağlanmasını, |  |  |

ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI 81

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| e) Doğrulanmış salgın hastalıklı (COVID-19 vb.) kişilerin iyileşmesini takiben sağlık otori- telerince belirlenen süre (COVID-19 için en az 14 gün) izolasyon sonrasında kuruluşa dön-  mesinin sağlanması, |  |  |
| Kuruluşta; aşağıdaki hususlar dâhil olmak üzere gerekli olan iç ve dış iletişim planla- maları oluşturulmuş mu?   1. Ne ile ilgili(hangi konuda) iletişim kura- cağını, 2. Ne zaman iletişim kuracağını, 3. Kiminle iletişim kuracağını, 4. Nasıl iletişim kuracağını, 5. Kimin iletişim kuracağını. |  |  |
| Kuruluş, Hijyen, enfeksiyon önleme ve kon- trolünün oluşturulması, uygulanması, sü- rekliliğinin sağlanması için ihtiyaç duyulan  kaynakları tespit ve temin etmiş mi? |  |  |
| Bu kaynaklar; salgın hastalığa göre yetkili otoritelerce belirlenmiş ve belirtilerin tes- piti için kullanılacak (temassız ateş ölçer vb.) kaynaklar, hijyen için gerekli kaynaklar (su, sabun, en az %70 alkol içeren dezen- fektan, el antiseptiği, kolonya vb.) izolasyon için gerekli kaynaklar (maske, eldiven, yüz koruyucu vb.) ile atık yönetimi için gerek- li kaynaklar (kapaklı atık kumbaraları vb.)  içermekte mi? |  |  |
| Hijyen, enfeksiyon önleme ve kontrolün sağlanmasının etkili şekilde uygulanması ile proseslerin işletilmesi ve kontrolü için sorumlu olacak yetkin kişi/kişileri belirle-  miş ve görevlendirmiş mi? |  |  |
| Kuruluş tarafından belirlenen kuralların ça- lışanlar ve diğer kişilere bildirilmesi ve uy-  gulanması güvence altına alınmış mı? |  |  |

82 ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) kişilerin kuruluşa girişleri ile ilgili be- lirlenen (ateş ölçümü vb.) kuralların uygu- lanması ve uygun olmayanların kuruluşa alınmayıp en yakın sağlık kuruluşuna sevki  ile ilgili metot belirlenmiş mi? |  |  |
| Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) hastalık kaynağının (virüs vb.) bulaş yol- ları ve önlenmesine yönelik çalışanların/öğ- rencilerin düzenli eğitimi, uygun hijyen ve sanitasyon şartları ile korunma önlemleri ve  salgın hastalık farkındalığı sağlanmış mı? |  |  |
| Kuruluş girişleri ve içerisinde uygun yerlere salgın hastalık dönemlerine özgü kurallar (sosyal mesafe, maske kullanımı, el temiz- liği ve öğrencilerin hangi koşullarda kuru- luşa gelmemesi gerektiğini açıklayan) ile enfeksiyon yayılmasını önlemenin yollarını açıklayan bilgilendirme amaçlı afişler, pos-  terler, tabela, uyarı işaretleri vb. asılmış mı? |  |  |
| Salgın hastalık (COVID-19 vb.) belirtileri gösteren kişilere yapılacak işlemler ile ilgi- li asgari olarak aşağıda belirtilen adımları içeren bir eylem planı (BBÖ) ya da yöntem belirlenmiş mi?  BBÖ planlaması; |  |  |
| **a)** Salgın hastalık belirtileri (ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı vb.) olan veya temaslısı olan öğretmen, öğrenci ya da çalışanlara uygun KKD (tıbbi maske vb.)  kullanımı ve izolasyonunu içeriyor mu? |  |  |
| 1. BBÖ planı ve kontrolün sağlanmasında etkili şekilde uygulanma için sorumlu olacak yetkin kişi/kişilerin yer almasını içeriyor mu? 2. Salgın hastalık belirtisi veya temaslısı   olan öğretmen, |  |  |

ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI 83

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| öğrenci ya da çalışanların yakınlarına, İleti- şim planlamasına uygun olarak bilgilendir-  me yapılmasını içeriyor mu? |  |  |
| **d)** İletişim planlamasına uygun olarak kon- trollü şekilde sağlık kuruluşlarına yönlen-  dirmeyi içeriyor mu? |  |  |
| **e)** Salgın hastalık belirtisi gösteren kişi ve te- maslılarca kullanılan alanların sağlık otori- telerinde belirtilen şekilde boşaltılması, de- zenfeksiyonu ve havalandırmasını (Örneğin; COVID-19 gibi vakalarda temas edilen alan boşaltılmalı, 24 saat süreyle havalandırılma- lı ve boş tutulması sağlanmalı, bunun son-  rasında temizliği yapılmalıdır.) içeriyor mu? |  |  |
| **f)** Salgın hastalık semptomları olan bir kişi ile ilgilenirken, uygun ek KKD’ler (maske, göz koruması, eldiven ve önlük, elbise vb.)  kullanılmasını içeriyor mu? |  |  |
| **g)** Müdahale sonrası KKD’lerin uygun şekil- de (Örneğin COVID-19 için, ilk önce eldiven- ler ve elbisenin çıkarılması, el hijyeni yapıl- ması, sonra göz koruması çıkarılması en son maskenin çıkarılması ve hemen sabun ve su veya alkol bazlı el antiseptiği ile ellerin te-  mizlenmesi vb.) çıkarılmasını içeriyor mu? |  |  |
| **h)** Salgın hastalık belirtileri olan kişinin vü- cut sıvılarıyla temas eden eldivenleri ve di- ğer tek kullanımlık eşyaları tıbbi atık olarak kabul edilerek uygun şekilde bertaraf edil- mesini içeriyor mu? |  |  |
| Salgın hastalık (COVID-19 vb.) şüpheli va- kaların tahliyesi/transferi ile ilgili yöntem belirlenmiş mi? |  |  |

84 ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Hasta kişinin olası temaslılarının saptan- ması ve yönetimi, sağlık otoritesinin tali- matlarına uygun olarak yapılacağı güvence  altına alınmış mı? |  |  |
| Kuruluş bünyesinde ambulans var ise am- bulans kullanımı ve dezenfeksiyonu ile il- gili sağlık otoritelerince belirlenen kurallar  uygulanmakta mı? |  |  |
| Eğitim faaliyetine başlamadan önce ve belirlenmiş periyotlarda binaların genel te- mizliğinin su ve deterjanla yapılarak genel hijyenin sağlanması ile ilgili planlama ve  kontrol yöntemi belirlenmiş mi? |  |  |
| Salgın hastalıklar (COVID-19 vb.) kapsamın- da 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 ya-  pılması sağlanmış mı? |  |  |
| 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? (Ör- neğin; Bilgilendirme ve Taahhütname For- mu, öğrenci-veli sözleşmeleri vb.)  Uygulanan yöntem; |  |  |
| **a)** Çeşitli salgın hastalık semptomları (ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı, ishal vb.) gösteren öğrencilerin kuruluşa gönderilmemesi, kurulaşa bilgi verilmesi ve sağlık kuruluşlarına yönlendirilmesini  içeriyor mu? |  |  |

ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI 85

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **b)** Aile içerisinde salgın hastalık (COVID-19 vb.) belirtisi (ateş, öksürük, burun akıntısı, so- lunum sıkıntısı gibi) ya da tanısı alan, temas- lısı olan kişi bulunması durumunda kuruluşa ivedilikle bilgi verilmesi ve öğrencilerin kuru-  luşa gönderilmemesini içeriyor mu? |  |  |
| **c)** Öğrencilerin bırakılması ve alınması sı- rasında personel ve velilerin salgın hastalık dönemi önlemlerine (sosyal mesafe kuralları,  maske kullanımı vb.) uymasını içeriyor mu? |  |  |
| **d)** Mümkünse her gün aynı velinin öğrenci-  yi alması ve bırakmasını içeriyor mu? |  |  |
| **e)** Salgın hastalık dönemlerine özgü riskli gruplarda yer alan (büyükanne/büyükbaba gibi 65 yaş üstü kişiler veya altta yatan has- talığı olanlar vb.) kişilerin öğrencileri bıra-  kıp almamasını içeriyor mu? |  |  |
| **f)** Kuruluşa giriş/çıkış saatlerinde öğrencile- rin veliler tarafından kuruluş dışında teslim  alınıp bırakılmasını içeriyor mu? |  |  |
| - Belirlenen yöntem ve ortaya konan şartla- rın uygulamaların sürekliliği, kontrol altına  alınmış mı? |  |  |
| Kuruluş girişlerine personel, öğrenci, veli, ziyaretçilerin el hijyenini sağlayabilmeleri için gerekli altyapı (uygun noktalarda el yı- kama imkânı, mümkün olmadığı noktalar- da ve alanlarda %70 alkol bazlı antiseptik  madde vb.) sağlanmış mı? |  |  |
| **a)** Salgın hastalık (COVID-19 vb.) durumla- rında, kuruluşta bulunan öğretmen, öğren- ci ve diğer çalışanların sağlık otoritelerince belirlenen KKD (maske takılması vb.) kulla- nımı için gerekli önlemler (maskesi olma- yanlar için bina girişinde maske bulundu-  rulması vb.) alınmış mı? |  |  |

86 ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **b)** Salgın hastalık (COVID-19 vb.) durumla- rında, kuruluşta bulunan herkesin KKD’leri kuralına uygun kullanımı (maske nemlen- dikçe ya da kirlendikçe değiştirilmesi vb.) için gerekli bilgilendirme ve kontroller uy-  gulanmakta mı? |  |  |
| **c)** Salgın hastalık (COVID-19 vb.) durumla- rında, kuruluşta bulunanların KKD değiş- tirirken dikkat edilmesi gereken hususlar konusunda (yeni maske takılırken ve sonra- sında el antiseptiği kullanılması vb.) bilgi-  lendirme ve kontroller uygulanmakta mı? |  |  |
| **a)** Kuruluşta tüm alanların (sınıflara, koridor- lara vb.) giriş ve çıkışlarında, uygun yerlerde el hijyeni için gerekli (el antiseptikleri yerleş- tirilmesi vb.) kaynaklar sağlanmış mı? |  |  |
| **b)** El hijyeni için gerekli (el antiseptikleri vb.) kaynaklarla ilgili kontrol kriterleri (kü- çük öğrencilerin yutma riski vb.) belirlen- miş ve kontrolün gerçekleştirilmesi sağlan-  makta mı? |  |  |
| **YÜKLENİCİLER, DIŞ SERVİS / HİZMET SUNUCULARI, ÜRÜN VE HİZMET TEDA-**  **RİKÇİLERİ** | | |
| 1. Kuruluş, uyulması gereken kurallara dair tedarikçilerini bilgilendirmiş ve güvence al- tına almış mı? 2. Tedarikçilerin, belirlenen kurallara uy- maları konusunda gerekli kontrol tedbirleri   uygulanmakta mı? |  |  |
| Kuruluş, dışarıdan tedarik edilen proses, ürün ve hizmetlerin, kuruluşun hijyen sa- nitasyon uygulamalarını olumsuz şekilde  etkilememesini güvence altına almış mı? |  |  |

ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI 87

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tedarikçi araçları ile ilgili temizlik ve hijyen kontrolleri yapılıyor mu? |  |  |
| **EĞİTİM** | | |
| Kuruluş en az aşağıdaki eğitimleri bir plan dâhilinde gerçekleştirmiş, öğrenci ve per- sonel yetkinliğini sağlayarak kayıtlarını mu- hafaza etmiş mi?   1. Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ); 2. Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ); 3. Salgın hastalık (COVID-19 vb.) belirtileri ve yayılımı hakkında:  * Öğrencilerin ve personelin kendisinde belirtiler ve/veya hastalık görüldüğünde yapılacaklar; * İzolasyon kuralları ve hastalığın yayıl- maması için yapacakları/yapılacaklar;  1. Kişisel hijyen, el hijyeni, 2. KKD’nin kullanılması |  |  |
| Temizlik personeli eğitimlerinde ayrıca;   * Temizlik yapılmadan önce, yapılırken ve yapıldıktan sonra dikkat edilmesi gereken hususlar, * İşyerinde kullanılan temizlik kimyasal- larının tehlikelerini, atıkların toplanması ve imhasını   içermekte mi? |  |  |
| Özel eğitim ihtiyacı olan bireylerin eğitime erişimlerini kolaylaştırmak için belirlenen özel eğitim politikaları belirlenmiş ve uy- gulanmakta mı? |  |  |

88 ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI

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

ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI 89

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Güvenlik personeli tarafından ortak kullanı- lan telsiz/telefon gibi malzemelerin vardiya değişimlerinde teslim öncesi uygun şekil-  de dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu? |  |  |
| Kuruluşa giriş çıkış ile ilgili salgın hastalık durumlarına özgü kurallar belirlenmiş, uy- gulanmakta ve ziyaretçiler detaylı olarak  kayıt altına alınmakta mı? |  |  |
| Ziyaretçi kartlarının her kullanımdan önce  dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu? |  |  |
| Alkol bazlı el antiseptiği konulmuş mu? |  |  |
| Ziyaretçilerin kuruluşa girmeden önce sal- gın hastalıkları (COVID-19 vb.) önlemeye yönelik alınan tedbirler/uygulanan kurallar konusunda bilgilendirilmesi ve bu kural- lara uyacağına dair ziyaretçiden taahhüt  alınması sağlanıyor mu? |  |  |
| Danışma personeli için salgın hastalık (CO- VID-19) durumlarına özgü tüm önlemler (fiziksel mesafe vb.) ve gerekli KKD’ler (si-  perlik vb.) sağlanmış mı? |  |  |
| Danışma bölümü için, temizlik ve dezen- feksiyon planları mevcut mu?  Plan en az aşağıdakileri kapsıyor mu? |  |  |
| 1. Danışmada yüzeylerin ziyaretçi yoğun- luğu da dikkate alınarak belirli aralıklarla temizlenmesi sağlanıyor mu? 2. Danışma alanının en az günlük olarak deterjan ve su veya dezenfektanlarla te- mizlenmesi, danışmadaki kalemler, ziya- retçi kartlarının da dezenfektan ile temiz-   lenmesi kontrol altına alınmış mı? |  |  |
| Mümkün olduğunda, acil durumlarla başa çıkmak için her zaman göreve hazır eğitil-  miş en az bir kişi belirlenmiş mi? |  |  |

90 ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Danışma ofisinde iletişim planına göre be- lirlenmiş olan personel acil durum iletişim çizelgesinin bulunması ve her zaman ulaşı-  lır olması sağlanmış mı? |  |  |
| Danışma ofisinde iletişim planına göre be- lirlenmiş olan acil iletişim numaraları listesi mevcut mu? (yerel sağlık, hastane, kuruluş  doktoru, ambulans vb. ) |  |  |
| **BEKLEME ALANI / LOBİ** | | |
| Bekleme alanı/Lobi’nin oturma düzeni, sal- gın hastalık dönemleri (COVID-19 vb.) ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere (fiziksel mesafe sağlanması vb.) göre dü-  zenlenmiş mi? |  |  |
| Alkol bazlı el antiseptiği konulmuş mu? |  |  |
| Tüm alan ve içindeki mobilya/eşyaların, te- mizlik/dezenfeksiyon plan/programlarında belirlenen şekilde temizlik ve dezenfeksi-  yon işlemleri sağlanıyor mu? |  |  |
| Salgın hastalık dönemlerine (COVID-19 vb.) özgü ortak teması engelleyici önlemler (Kitap, dergi vb. eşyaların kaldırılması vb.)  alınmış mı? |  |  |
| **DERSLİKLER VE ETÜT SALONLARI** | | |
| Temizlik/dezenfeksiyon plan/programları- na uygun olarak temizlenmesi ve dezen-  fekte edilmesi sağlanıyor mu? |  |  |
| Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? Ha- valandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılıyor mu?  Temiz hava debisi artırılması sağlanmış mı? |  |  |
| Pano, ekran vb. görünür alanlara, hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını artır-  maya yönelik afiş, poster vb. asılmış mı? |  |  |

ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI 91

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ortak kullanılan ekipman ve dolaplar mümkün olduğunca düzenli olarak dezen- fekte edilmesi sağlanmakta mı?  Ortak temas yüzeyleri (bilgisayarlar, do- laplar, makinalar, aletler vb.) için kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı vb. kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon prog- ramları oluşturulmuş ve uygulanmakta mı?  Kullanılan ekipmanların yüzey temizlikleri var ise üretici firmaların belirlediği kriterler de dikkate alınarak uygulanmakta mı?  Elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü, vb. atık kumbaraları bu-  lunmakta mı? |  |  |
| Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) sınıflarda oturma düzeninin sağlık oto- ritelerince belirlenen önlemlere (yüz yüze gelecek şekilde karşılıklı olmaması ve çap- raz oturma düzeni vb.) uygunluğu sağlan-  mış mı? |  |  |
| Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) temaslı takibi için sınıflarda aynı öğren-  cinin aynı yerde oturması sağlanmış mı? |  |  |
| Salgın hastalık dönemlerine (COVID-19 vb.) özgü, sağlık otoritelerince belirlenen bulaş riskini minimum düzeyde tutacak şekilde  kapasite kullanımı sağlanmış mı? |  |  |
| Damlacık yoluyla bulaşan salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) sınıf içinde yüksek sesle yapılan aktiviteler önlenmiş  mi? |  |  |

92 ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) kitap, kalem vb. eğitim malzemeleri- nin kişiye özel olması, öğrenciler arası mal- zeme alışverişi yapılmaması kontrol altına  alınmış mı? |  |  |
| Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) öğrencilerin gün boyu aynı sınıflarda ders görmeleri, sınıf değişikliği yapılma- ması, değişiklik zorunlu ise sınıfların her kullanım sonrası havalandırılıp temizlik ve dezenfeksiyonunun yapılması kontrol altı-  na alınmış mı? |  |  |
| Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) öğrencilerin günlük grup etkinliklerin- de hep aynı grup ile etkinliğin yapılması, sanat, müzik, beden eğitimi gibi derslerde grupların birbirine karışmaması için ön-  lemler alınmış mı? |  |  |
| Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) öğrencilerin toplu halde bir arada bu- lunmalarını önlemek amacıyla ders araları (teneffüsler) sınıflar sıraya konularak dü- zenlenmiş mi?  Not: Kuruluşlarda toplu olarak kullanılan yerlerin (koridorlar, kantin, spor salonu vb.) daha az sayıda kişiyle ve dönüşümlü olarak  kullanılmasına dikkat edilmelidir. |  |  |
| **ATÖLYELER/LABORATUVARLAR** | | |
| Çalışma alanında yer alan ortak temas yü- zeyleri (çalışma tezgâhları, deney masaları, laboratuvar malzemeleri, el aletleri vb.) için kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı vb. kriterlerine göre hijyen ve sanitas- yon programları oluşturulmuş ve uygulan-  makta mı? |  |  |

ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI 93

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? Ha- valandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılıyor mu?  Temiz hava debisi artırılması sağlanmış  mı? |  |  |
| Atölye ve laboratuvarlarda panolara, ekran- lara ve ortak alanlara, bilinç ve farkındalığı artırmaya yönelik afişler, posterler asılmış  mı? |  |  |
| Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) ders arası dinlenme alanlarındaki yo- ğunluğu önlemek amacıyla, gerekli düzen-  lemeler oluşturulmuş mu? |  |  |
| Ortak kullanılan ekipman ve çalışma alan- ları her kullanım öncesi düzenli olarak de- zenfekte ediliyor mu?  Not: Atölye ve laboratuvarların çalışma ala- nı içerisinde yer alan lavabo ve evyeler kişi-  sel temizlik amaçlı kullanılmamalıdır. |  |  |
| **ÖĞRETMENLER ODASI** | | |
| Odanın yerleşimi, sosyal mesafeye dikkat edilerek düzenlenmiş mi?  Not: Salgın hastalık durumlarında (COVID- 19 vb.) öğretmenler odasına misafir ve ziya-  retçi kabul edilmemelidir. |  |  |
| Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? Ha- valandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılıyor mu?  Temiz hava debisi artırılması sağlanmış  mı? |  |  |

94 ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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/programları- na uygun olarak yapılmakta mı? |  |  |
| Alkol bazlı el antiseptiği bulunuyor mu? |  |  |
| Elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü vb. atık kumbaraları bu- lunduruluyor mu? |  |  |
| Odanın eklentilerinde çay ocağı veya mut- fak bulunması durumunda, tek kullanımlık bardak kullanımı veya kişiye özel bardakla- rın kullanılması sağlanıyor mu? |  |  |
| **OFİSLER (İDARİ ODALAR, REHBERLİK SERVİSİ vb.)** | | |
| Ofislerin yerleşimi sosyal mesafeye dikkat edilerek düzenlenmiş mi? |  |  |
| Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? Ha- valandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılıyor mu?  Temiz hava debisi artırılması sağlanmış mı? |  |  |
| 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/programları- na uygun olarak yapılmakta mı? |  |  |

ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI 95

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 (fizi- ki mesafe kurallarına uygun vb.) sağlanmış  mı? |  |  |
| Salgın hastalık dönemlerine (COVID-19 vb.) özgü ortak teması engelleyici önlemler (Kitap, dergi vb. eşyaların kaldırılması vb.)  alınmış mı? |  |  |
| Temizlik/dezenfeksiyon plan/programla- rına uygun olarak toplantı öncesi/sonrası (masa, varsa teknik donanımlar, mikrofon vb.) temizlik/dezenfeksiyon yapılmakta  mı? |  |  |
| 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 engellen-  mesi vb.) uygun olarak yapılmakta mı? |  |  |
| Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? Ha- valandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılıyor mu?  Temiz hava debisi artırılması sağlanmış mı?  Not: Salgın hastalık dönemlerinde (CO- VID-19 vb.) toplantı süreleri mümkün oldu- ğunca kısa tutulmalı, toplantının uzaması durumunda ara verilmeli ve pencereler açılarak ortamın doğal havalandırılması sağlanmalıdır. |  |  |

96 ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Toplantı salonunun girişinde el antiseptiği bulunması ve kişilerin toplantı salonuna girerken ve çıkarken el antiseptiği kullan- ması kontrol altına alınmış mı?  Not: Belge ve evraklar bilgisayar sistemleri üzerinden işlem görmeli, e-imza kullanıl- malıdır. Islak imza gereken durumlarda ev- rak sabit kalmalı ve sırayla sosyal mesafe gö- zetilerek evrak imzalanmalıdır. Kişiler evrak- ları imzalarken şahsi kalemlerini kullanmalı  ve bu kalemler ortaklaşa kullanılmamalıdır. |  |  |
| Katılımcıların adları ve iletişim bilgileri ilgili mevzuata uygun süre saklanmakta mı?  Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) toplantıda bulunanlardan, toplantı sonrası salgın hastalık tanısı oluşması du- rumunda temaslı değerlendirilmesinde katılımcı bilgilendirmesi için yöntem oluş- turulmuş mu?  Not: Salgın hastalık dönemlerinde (COVID- 19 vb.) bir veya daha fazla katılımcı toplan- tıdan sonraki günler içinde salgın hastalık belirtileri gösterdiğinde bu uygulama il/ ilçe sağlık müdürlüğü yetkililerinin temas- lıları izlemelerine yardımcı olacaktır. |  |  |
| **KANTİN, YEMEKHANE** | | |
| Temizlik/dezenfeksiyon plan/programları- na uygun olarak temizlenmesi ve dezen- fekte edilmesi sağlanıyor mu?  Kantin ve yemekhanelerde para ile tema- sı engelleyecek uygulamalar düzenlenmiş  mi? |  |  |

ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI 97

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Yemek hizmetinin dışarıdan temin edilme- si durumunda mevcut kurallara ek olarak yüklenici firmadan Hijyen, Enfeksiyon Ön- leme ve Kontrol İçin Eylem Planı istenmiş mi?  **Not**: Tercihen yemek hizmeti TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi veya TS 13811 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi belgeli kuruluşlardan temin edil- melidir. Kuruluş tarafından mümkünse, te- darikçinin bu kurallara uyumu için yerinde denetim gerçekleştirilebilir. |  |  |
| Kantin/Yemekhane personelinin kişisel hij- yen ve salgın hastalıklara yönelik (sıklıkla el yıkama, öksürük / hapşırık adabı) kurallara sıkı bir şekilde uyma farkındalığı sağlanmış mı? |  |  |
| Personelin işe özgü KKD’ler (maske, bone, eldiven vb.) kullanması sağlanmış mı? |  |  |
| Yemekhane girişlerinde alkol bazlı el anti- septiği bulunuyor mu? |  |  |
| Kişilere yemek öncesi ve sonrası el yıkama yoluyla el hijyeni sağlamaları konusu güçlü şekilde hatırlatılması (girişte ve uygun nok- talara yerleştirilen uyarıcı afişler/posterler vb. bulunması gereklidir ancak çoğu za- man yeterli olmayabilir) için gerekli düzen- lemeler yapılmış mı? |  |  |

98 ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Büfe ve sık kullanılan yüzeylerin sık sık te- mizlenmesi ve dezenfekte edilmesi kontrol altına alınmış mı?  Not: İlgili tüm alanlar temiz ve düzenli tu- tulmalıdır. Yemek salonlarındaki oturma düzeni mümkün ise sosyal mesafe kuralla-  rına uygun olarak tasarlanmalıdır. |  |  |
| Menaj takımlarının (tuz, karabiber, sos vb.), şekerin, kürdanın vb. tek kullanımlık paket- lerde, çatal-kaşık ve bıçakların servise kâğıt cepli paketler veya tek kullanımlık ürünler gibi hijyenik önlemler alınmış olarak sunul- ması sağlanmış mı? |  |  |
| Salgın hastalık gibi riskli dönemlerde su sebilleri, kahve, çay vb. içecek makinaları ve otomatların kullanımı engellenmiş mi? Di- ğer zamanlarda bu ekipmanların temizliği ve dezenfeksiyonunun (periyodik bakım, filtre değişimleri dahil) planlaması ve sık aralıklarla yapılması sağlanmakta mı?  Not: Mümkün ise su sebilleri ve otomatların temassız (fotoselli) olması sağlanmalıdır. |  |  |
| Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? Ha- valandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılıyor mu?  Temiz hava debisi artırılması sağlanmış mı? |  |  |
| Bulaşık yıkama donanımının düzgün çalış- ması, özellikle çalışma sıcaklıklarının yanı sıra temizlik ve dezenfekte edici kimyasal- ların kullanım dozunun uygunluğu kontrol  altına alınmış mı? |  |  |

ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI 99

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kuruluşlarda hammadde ve/veya gıdanın depolanması ve muhafazası ile ilgili yürür- lükteki yasal şartlara uygun düzenlemeler sağlanmış mı?  Not: Riskli dönemlerde diğer otoriteler ta- rafından belirlenen ilave kurallar MEB tali-  matı ile uygulanmalıdır. |  |  |
| Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) yemekhane sıraları ve yerleşim planı için sağlık otoritelerince belirlenmiş (fizik- sel mesafe işaretlemeleri, masa sandalye düzenlemeleri, açık büfe kullanılmaması, vb.) düzenlemeler sağlanmış mı?  Not: Gerektiğinde yemek saatleri fiziksel mesafenin korunacağı şekilde düzenlen- melidir.  Not: 10 m2 için en fazla 4 kişi olması tavsiye edilir.  Not: Temaslı takibinin kolay yapılabilmesi için; yemek saatlerinin gruplara göre belir- lenmesi ve mümkün ise aynı kişilerin aynı masada yemek yemeleri kontrol altına alınmış mı?  Not: Çay içme molalarında da benzer ku- rallara dikkat edilmelidir.  Not: Servisin şef tarafından yapılması daha uygun olabilir.  Not: Kişisel/porsiyon tabaklar kullanılabilir. |  |  |
| **TUVALETLER VE LAVABOLAR** | | |
| Kapılar ve kapı kolları dâhil tüm yüzeylerin temizlik/dezenfeksiyon plan/programla- rına uygun olarak uygun deterjan/dezen- fektan ile sık aralıklarla temizlenmesi ve  dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu? |  |  |

100 ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tuvaletlerin havalandırma sistemi temiz, hava sirkülasyonu yeterli ve uygun mu? |  |  |
| Her tuvalete/lavabo girişinde (ideal olarak hem iç, hem de dış kısma), el antiseptik  bulunuyor mu? |  |  |
| Öğrencilere ve personele her seferinde en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla elleri- ni yıkamalarını hatırlatmak için afiş/poster/  uyarı levhası konulmuş mu? |  |  |
| Personel ve öğrencilerin kâğıt havluları ve benzeri atıkları atmalarını kolaylaştırıcı çı- kışa yakın noktalara elle temas etmeden açılıp kapanabilen atık kumbaraları yerleş-  tirilmiş mi? |  |  |
| El kurutucu cihazların kullanılması engel- lenmiş mi? |  |  |
| Kuruluş genelindeki lavabo ve gider bağ- lantıların deveboyunlarının  S sifon şekilde olması sağlanmış mı? |  |  |
| **ASANSÖRLER** | | |
| Asansör kapasitesi salgın hastalık dönem- lerine özgü önlemlere (en fazla 1/3 ü kadar kişinin kullanması vb.) uygun olarak belir- lenmiş mi?  Kapasite kullanımı ile ilgili gerekli işaretle-  me ve tanımlamalar yapılmış mı? |  |  |
| Temizlik/dezenfeksiyon plan/programları- na uygun olarak temizlenmesi ve dezen- fekte edilmesi sağlanıyor mu?  Asansör girişlerinde alkol bazlı el antisepti-  ği bulunduruluyor mu? |  |  |
| Asansör içinde, öksürük, hapşırık adabına uyulması, mümkünse konuşulmamasına  yönelik uyarılar sağlanmış mı? |  |  |

ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI 101

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) asansöre KKD (maske vb.) kullanılma- dan binilmemesine yönelik düzenlemeler yapılmış mı?  **Not**: Özel politika gerektiren grupları da  dikkate alacak şekilde sesli, görüntülü ve yazılı uyarılar kullanılabilir. |  |  |
| **REVİR/SAĞLIK ODASI** | | |
| Temizlik/dezenfeksiyon plan/programları- na uygun olarak temizlenmesi ve dezen-  fekte edilmesi sağlanıyor mu? |  |  |
| Reviri kullanabilecek kişi sayısının belirlen- mesi, revire gelen kişilerin KKD kullanımına yönelik önlemleri alması, revire başvuran kişilere ait vaka takip kayıtlarının tutulması  sağlanmakta mı? |  |  |
| Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? Ha- valandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılıyor mu?  Temiz hava debisi artırılması sağlanmış  mı? |  |  |
| Revirde oluşan atıkların kılavuzun atık yö- netimi maddesinde anlatıldığı şekilde ber-  taraf edilmesi sağlanıyor mu? |  |  |
| **İBADETHANE / MESCİD** | | |
| Temizlik/dezenfeksiyon plan/programları- na uygun olarak temizlenmesi ve dezen-  fekte edilmesi sağlanıyor mu? |  |  |
| Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? Ha- valandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılıyor mu?  Temiz hava debisi artırılması sağlanmış  mı? |  |  |

102 ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Girişte el antiseptiği bulunduruluyor mu? |  |  |
| Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.), mescide girerken ve namaz esnasında uygun KKD (maske vb.) kullanılmasına yö- nelik düzenlemeler mevcut mu?  Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.), abdest alırken ve namaz kılarken sos- yal mesafeye uyulması kontrol altına alın-  mış mı? |  |  |
| Dini kitaplar, tespih, takke, rahle, seccade, başörtüsü vb.nin ortak kullanımının engel-  lenmesine yönelik tedbirler mevcut mu? |  |  |
| Abdesthane ayrı bir bölüm olarak düzen- lenmişse ‘Tuvalet ve Lavabolar’ maddesin-  deki düzenlemeler dikkate alınmış mı? |  |  |
| **SPOR SALONLARI** | | |
| Temizlik/dezenfeksiyon plan/programla- rına uygun olarak temizlik yapılması, sağ- lanmakta mı? Salgın hastalık durumunda alan ve malzemelerin daha sık temizlen- mesi, gün içerisinde salonun belirli bir süre kapatılması ve genel temizlik yapılması  kontrol altına alınmış mı? |  |  |
| Salon girişleri ve içerisinde uygun yerlere salgın hastalık dönemlerine özgü kurallar (sosyal mesafe, maske kullanımı, el temizli- ği ve hangi koşullarda kullanılmaması vb.) ile enfeksiyon yayılmasını önlemenin yolla- rını açıklayan bilgilendirme amaçlı afişler, posterler, tabela, uyarı işaretleri vb. asılmış  mı? |  |  |
| Salonların girişleri ve içerisinde uygun el  antiseptiği mevcut mu? |  |  |

ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI 103

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Salonlarda uygun alanlara pedallı ve ka- paklı atık kumbaraları konulmuş mu ve dü-  zenli olarak boşaltılması sağlanmakta mı? |  |  |
| Egzersiz araçlarının yanlarına Sağlık Ba- kanlığı tarafından ruhsatlandırılmış dezen- fektan özelliği olan mendiller konulmuş mu? |  |  |
| Salonlarda su ve sabuna erişim kolay olma- sı ve burada tek kullanımlık kâğıt havlular  bulunması sağlanmış mı? |  |  |
| İçeriye girmeden görünür bir yere asılmış olan içeride uyulması beklenen kuralları açıklayan bilgilendirmelerin okunması ve belirtilen kurallara uyulması güvence altı-  na alınmış mı? |  |  |
| Salonlarda kişisel havlu ve mat vb. malze- melerin kişiyi özgü kullanımı sağlanmakta  mı? |  |  |
| Havluların kuruluş tarafından karşılanması halinde poşetli veya görevli personel ta- rafından verilmesi, mat türü malzemenin de her kullanıcıdan sonra dezenfeksiyonu  sağlanmakta mı? |  |  |
| Görevli personelin salgın hastalıklara özgü konularda (bulaşma yolları, korunma ön- lemleri vb.) bilgilendirilmesi sağlanmış mı? |  |  |
| Merkezi havalandırma sistemi bulunuyor ise havalandırma temiz hava sirkülasyonu- nu sağlayacak şekilde düzenlenmiş mi? Sık  sık havalandırılması sağlanıyor mu? |  |  |
| Havalandırma sisteminin bakımı ve filtre değişimleri üretici firma önerileri doğrultu-  sunda yapılmakta mı? |  |  |

104 ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI

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

ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI 105

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kapalı ve Açık havuzlarda Yüzme Havuzla- rının Tabi Olacağı Sağlık Esasları ve Şartları Hakkındaki Yönetmelik’e uyuluyor mu?  Günde 2 kez ölçülen parametreler panoya asılması ve gerektiğinde gösterilmek üzere kayıt altına alınması kontrol altına alınmış mı?  Not: Havuz suyundaki klor seviyesini açık havuzlarda 1-3 ppm, kapalı havuzlarda 1 ile 1,5 ppm arasında tutulması sağlanmalıdır. Not: Mikrobiyolojik kalite için rutin testler  mevzuata uygun olarak yapılmalıdır. |  |  |
| Klor seviyesi ve pH değerlerine dair kayıt- ların doğrulanmasına istinaden kabul edi- len aralıklar haricinde bir tespit mevcut ise alınacak aksiyonlar tanımlanmış ve gerçek-  leştiriliyor mu? |  |  |
| Havuz çevresinde tuvaletler, duş ve soyun- ma kabinleri için öngörülen temizlik ve de- zenfeksiyon faaliyetleri kayıt altına alınıyor  mu? |  |  |
| Havuz çevresinde gerçekleştirilen temiz- lik kayıtlarının doğrulanmasına istinaden kabul edilen aralıklar haricinde bir tespit mevcut ise ilave aksiyonlar tanımlanmış ve  gerçekleştiriliyor mu? |  |  |
| Havuz girişleri ve içerisinde uygun yerlere salgın hastalık dönemlerine özgü kurallar (sosyal mesafe, maske kullanımı, genel hij- yen vb.) ile enfeksiyon yayılmasını önleme- nin yollarını açıklayan bilgilendirme amaçlı afişler, posterler, tabela, uyarı işaretleri vb.  asılmış mı? |  |  |

106 ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Cankurtaranların salgın dönemlerine (CO- VID-19 vb.) özgü ve genel kullanım için ge- rekli KKD’leri (maske, eldiven, yüz koruyucu  vb.) kullanmaları sağlanmakta mı? |  |  |
| Resüsitasyon (canlandırma) işlemi için ge-  reken; suni solunum maskesi, balon venti- lasyon mevcut mu? |  |  |
| Cankurtaranların canlandırma ve ilk yar- dım gibi salgın hastalık (COVID-19 vb.) açı- sından yüksek riskli girişimler yapabilmesi nedeniyle standart enfeksiyon kontrol ön- lemlerine uygun çalışması kontrol altına  alınmış mı? |  |  |
| Salgın hastalık (COVID-19 vb.) dönemle- rinde cankurtaranlar, canlandırma ve ilk yardım işlemleri 1 metreden yakın temas gerektiren ve aerosol oluşturan işlemler ol- ması nedeniyle bu işlem sırasında mutlaka salgın hastalık etkilerine karşı koruyuculu- ğu olan KKD’ler (uygun maske, eldiven, yüz koruyucu vb.) kullanması gerekliliği hak-  kında farkındalığa sahip mi? |  |  |
| Cankurtaranlar canlandırma işlemi sırasın- da suni solunum maskesi ve balon ventilas- yon kullanılması, ağızdan ağıza solunum tercih edilmemesi gerekliliği hakkında far-  kındalığa sahip mi? |  |  |
| Havlu vb. malzemelerin kişiye özel olması, özellikle deniz gözlüğü, şnorkel, palet gibi malzemelerin paylaşılmaması kontrol altı- na alınmış mı?  Not: Kişilerin kendilerine ait havlu, bornoz ve havuz oyuncakları getirmesi/kullanması teşvik edilmelidir.  Havlu, bornoz, peştamal vb. tekstil ürünleri  en az 60 oC’de yıkanmalıdır. |  |  |

ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI 107

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

108 ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Bahçe ve açık oyun alanlarında bulunan oturma üniteleri salgın hastalık (COVID- 19 vb.) dönemlerine özgü önlemlere (fiziki mesafe düzenlemeleri vb.) göre düzenlen-  miş ve kontrolü sağlanmakta mı? |  |  |
| Temizlik/dezenfeksiyon plan/programla- rına uygun düzenli olarak temizlik ve de- zenfeksiyon yapılması, sık kullanılan alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi  sağlanmakta mı? |  |  |
| Bahçe ve açık oyun alanlarında uygun yerlere salgın hastalık dönemlerine özgü kurallar (sosyal mesafe, maske kullanımı, el temizliği ile enfeksiyon yayılmasını ön- lemenin yollarını açıklayan bilgilendirme amaçlı afişler, posterler, tabela, uyarı işaret-  leri vb. asılmış mı? |  |  |
| Elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü, vb. atık kumbaraları bu-  lunmakta mı? |  |  |
| **KAPALI OYUN ALANLARI** | | |
| Temizlik/dezenfeksiyon plan/programla- rına uygun düzenli olarak temizlik ve de- zenfeksiyon yapılması, sık kullanılan alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi  sağlanmakta mı? |  |  |
| Salgın hastalık (COVID-19) dönemlerinde, bulaş riski oluşturabilecek, hijyenik şekilde temizlenmesi zor olan oyuncakların kulla- nımın engellenmesi ve ortamda tutulma-  ması sağlanmış mı? |  |  |

ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI 109

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kapalı oyun alanlarında salgın hastalık dö- nemlerine (COVID-19 vb.) özgü, sağlık otori- telerince belirlenen bulaş riskini minimum düzeyde tutacak şekilde kapasite kullanı- mı (fiziki mesafe kurallarına uygun vb.) be-  lirlenmiş ve uygulanmakta mı? |  |  |
| Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? Ha- valandırma sistemi filtrelerinin periyodik  kontrolü yapılıyor mu? |  |  |
| **MİSAFİRHANE/YURTLAR/PANSİYONLAR** | | |
| Konaklama odalarında salgın hastalık dö- nemlerine (COVID-19 vb.) özgü, sağlık otori- telerince belirlenen bulaş riskini minimum düzeyde tutacak şekilde kapasite kullanı- mı (fiziki mesafe kurallarına uygun vb.) ve yerleşim planı belirlenmiş ve uygulanmak- ta mı?  Not 1: Salgın hastalık (COVID-19 vb.) dö- nemlerinde konaklama odalarında kalacak kişi sayısı yeniden gözden geçirilmeli ve mümkün olan en az kişi ile hizmet verme- ye devam etmelidir.  Not 2: Mümkün olduğu sürece kişilerin oda  değişikliğine izin verilmemelidir. |  |  |
| Salgın durumlarında (COVID-19 vb.) mi- safirhane/yurt/pansiyonlara acil durumlar haricinde ziyaretçi kabul edilmemesi ile ilgili bilgilendirme ve gerekli tedbirler uy-  gulanmakta mı? |  |  |

110 ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI

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

ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI 111

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **EĞİTİM KURULUŞLARI HİZMET ARAÇLARI** | | |
| Temizlik/dezenfeksiyon plan/programları- na uygun düzenli olarak temizlik ve dezen- feksiyon yapılması, tekstil malzemelerinin, ortak temas noktaları ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı?  Yapılan işlemler kayıt altına alınmakta mı? |  |  |
| Salgın hastalık (COVID-19 vb.) dönemlerin- de araçlarda klima iç hava sirkülasyonun kapalı tutulması, mümkünse klima yerine doğal havalandırma tercih edilmesi sağla-  nıyor mu? |  |  |
| Araçların klima hava filtre bakımı düzenli ola- rak yapılması ve takip edilmesi sağlanıyor mu? |  |  |
| Araçlarda, salgın hastalık durumlarına özgü sağlık otoritelerince belirlenmiş ön- lemlere (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 kul-  lanımı sağlanmakta mı? |  |  |
| **ÖĞRENCİ/PERSONEL SERVİSLERİ/TAŞIMALI EĞİTİM HİZMETLERİ** | | |
| Temizlik/dezenfeksiyon plan/programları- na uygun düzenli olarak temizlik ve dezen- feksiyon yapılması, tekstil malzemelerinin, ortak temas noktaları ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı?  Yapılan işlemler kayıt altına alınmakta mı? |  |  |
| Servis görevlilerinin ( Servis şoförleri ve reh- ber personeli vb.) genel hijyen kuralları ve salgın durumlarına özgü önlemlere (mas-  ke vb.) uymaları sağlanmakta mı? |  |  |

112 ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Öğrenci/Personel Servisleri/Taşımalı Eği- tim Hizmetlerinde araçların Temizlik/de- zenfeksiyon plan/programlarına uygunlu-  ğu kontrol ediliyor mu? |  |  |
| Salgın hastalık (COVID-19 vb.) durumla- rında, servis aracında bulunan öğretmen, öğrenci ve diğer kişilerin sağlık otoritele- rince belirlenen KKD (maske takılması vb.) kullanımı için gerekli önlemler (maskesi olmayanlar için araçlarda maske bulundu-  rulması vb.) alınmış mı? |  |  |
| Salgın hastalık (COVID-19 vb.) dönemlerin- de araçlarda klima iç hava sirkülasyonun kapalı tutulması, temiz hava sirkülasyonu  ya da doğal havalandırma sağlanıyor mu? |  |  |
| Servis araçlarında uygun yerlere salgın hastalık dönemlerine özgü kurallar (sosyal mesafe, maske kullanımı, el temizliği ile enfeksiyon yayılmasını önlemenin yollarını açıklayan bilgilendirme amaçlı afişler, pos-  terler, tabela, uyarı işaretleri vb. asılmış mı? |  |  |
| Salgın hastalık (COVID-19 vb.) dönemlerine özgü sağlık otoritelerince hastalık belirtile- rinin tespiti amacıyla belirlenen kuralların (ateş ölçümü vb.) uygulanması ve uygun olmayan öğrencilerin servise alınmayıp ve-  lilerine bildirilmesi sağlanıyor mu? |  |  |
| 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? |  |  |

ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI 113

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

114 ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI

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

ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI 115

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Temizleme ve/veya sanitasyon programla- rında en az aşağıdakiler belirlenmiş mi?   1. Temizlenecek ve/veya sanitize edilecek alan, araç ve gereçler, teçhizat parçaları 2. Belirtilen görevler için sorumluluklar 3. Temizleme/sanitasyon yöntem ve sıklıkları 4. İzleme ve doğrulama düzenlemeleri 5. Temizlik/sanitasyon sonrası kontroller 6. Çalışma öncesi kontroller |  |  |
| Salgın hastalık (COVID-19 vb.) şüpheli veya tanı almış kişilerin kuruluştan ayrıldıktan sonra kullandığı oda ve mümkünse diğer tüm malzemelerin temizliği ve dezenfek- siyonu uygun KKD kullanılarak yapılması  güvence altına alınmış mı? |  |  |
| Binalardaki her türlü eşya, araç ve gerecin, özellikle sık dokunulan yüzeylerin (kapı kolları, telefon ahizeleri, masa yüzeyleri, musluk ve batarya başlıkları gibi) temizliği-  ne dikkat ediliyor mu? |  |  |
| Bu amaçla, temizlik sonrası 1/100 oranın- da sulandırılmış (5 litre suya yarım küçük çay bardağı) sodyum hipoklorit (CAS No: 768152-9) kullanılarak dezenfeksiyon sağ-  lanmış mı? |  |  |
| Sodyum hipoklorit kullanımının uygun olmadığı yüzeylerin (bilgisayar klavyeleri, telefon, ekran vb.) %70’lik alkolle silinerek  dezenfeksiyonu sağlanmış mı? |  |  |
| Not: Yüzey temizliği ve dezenfeksiyonu için; virüslere etkinliği gösterilmiş etken mad- deleri içeren ve Sağlık Bakanlığı tarafından verilen ‘Biyosidal Ürün Ruhsatı’ bulunan yüzey dezenfektanları kullanılabilir. |  |  |

116 ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tuvalet dezenfeksiyonu için 1/10 oranında sulandırılmış sodyum hipoklorit CAS No:  (7681-52-9) kullanılması sağlanıyor mu? |  |  |
| Halı, koltuk gibi yüzeyler su ve deterjanla silinebilir veya toz kaldırmayacak özelliğe sahip makineler ile yıkanması sağlanıyor mu?  Not: Bu amaçla sıcak buhar da uygulana-  bilir. |  |  |
| Temizlik bezlerinin kullanım alanına göre ayrılması ve her kullanım sonrası uygun şekilde temizlenmesi sağlanıyor mu?  Not: Yıkanabilen, tekrar kullanılan temizlik malzemelerinin en az 60 oC’da yıkanması önerilir. Paspas başlıkları su içerisinde  bekletilmemelidir. |  |  |
| Temizlik yapan personelin tıbbi maske ve  eldiven kullanması sağlanmış mı? |  |  |
| Temizlik sonrasında personelin maske ve eldivenlerini çıkarıp çöp kutusuna atması, ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sa- bunla yıkaması, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiği kul-  lanması kontrol altına alınmış mı? |  |  |
| Kuruluştaki sınıf, salon, yemekhane, yatak- hane ve diğer tüm odaların kapı ve pence- releri açılarak sık havalandırılması kontrol  altına alınmış mı? |  |  |
| Salgın hastalık (COVID-19 vb.) durumların- da, merkezi havalandırma sistemleri bulu- nan kuruluşlarda ortamın havalandırması- nın doğal hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde düzenlenmesi, havalandırma sistemlerinin bakımı ve filtre değişimleri- nin üretici firma önerileri doğrultusunda  yapılması kontrol altına alınmış mı? |  |  |

ÖZ DEĞERLENDIRME SORU LISTESI  117

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Klimaların ve vantilatör kullanılması ön- lenmiş mi?  Not: Sağlık Bakanlığı tarafından yayım- lanan “COVID-19 Kapsamında Klima/ İklimlendirme Sistemlerinde Alınacak Önlemler”e uyulmalıdır. |  |  |
| **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? |  |  |

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.

