



**EĞİTİM KURUMLARINDA HİJYEN ŞARTLARININ
GELİŞTİRİLMESİ VE ENFEKSİYON ÖNLEME
KONTROL KILAVUZU**



28 Haziran 2020

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.

ulcisguvenligi.com



ULC

İŞ GÜVENLİĞİ

Mehmet ULUCA
0544 615 33 09



www.ulcisguvenligi.com



info@ulcisguvenligi.com



[/ulcisguvenligi](https://www.instagram.com/ulcisguvenligi)



0552 708 49 80

UYARI LEVHALARI | TAHLİYE PLANI | İŞ GÜVENLİĞİ

Mimar Sinan Mah. Karapınar Cad. No 48 /D
ADIYAMAN

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	1
TANIMLAR VE KISALTMALAR	2
UYARILAR	2
1. GİRİŞ	3
1.1. Kapsam ve Amaç	3
2. SALGIN TÜRLERİ VE BULAŞ YOLLARI.....	3
2.1. Salgın Türleri	3
2.2. Enfeksiyon Hastalıklarının Bulaşma Yoluna Göre Sınıflandırılması	4
3. KORUNMA VE KONTROL ÖNLEMLERİ.....	4
3.1. Hazırlık.....	4
3.2. Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ) Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planlaması.....	5
3.3. Bulaş Bazlı Önlemlerin (BBÖ) Planlanması	5
3.4. Hijyen ve Sanitasyon Yetersizliğinden Kaynaklı Salgın Hastalık Belirtileri Gösteren/Doğrulanan Kişilere Yapılacak İşlemler.....	6
3.5. Yükleniciler, Dış Servis/Hizmet Sunucuları, Ürün ve Hizmet Tedarikçileri	6
4. UYGULAMAYA YÖNELİK ÖNLEMLER	6
4.1. El Hijyeni.....	6
4.2. Solunum Hijyeni ve Öksürük/Hapşırık Adabı	6
5. EĞİTİM	7
6. ATIK YÖNETİMİ.....	7
7. SOSYAL VE ORTAK KULLANIM ALANLARI	8
7.1. Kuruluş Girişi, Güvenlik, Danışma	8
7.2. Bekleme Salonu/Lobi	8
7.3. Atölyeler/Laboratuvarlar	8
7.4. Öğretmenler Odası.....	9
7.5. Ofisler (İdari Odalar, Rehberlik Servisi vb.)	9
7.6. Toplantı/Konferans Salonları/Çok Amaçlı Salonlar	9
7.7. Kantin, Yemekhane	9
7.8. Gıda Depoları:	10
7.9. Tuvalet ve Lavabolar	10
7.10. Revir/Sağlık Odası.....	10
7.11. İbadethane/Mescit.....	11
7.12. Asansörler	11
7.13. Spor Salonları:	11
7.14. Yüzme Havuzları.....	11
7.15. Öğrenci/Personel Soyunma Odaları ve Duşları	12
7.16. Okul Bahçesi ve Açık Oyun Alanları:.....	12
7.17. Kapalı Oyun Alanları	12

7.18.	Misafirhane/Yurtlar/Pansiyonlar	12
7.19.	Eğitim Kuruluşları Hizmet Araçları	12
7.20.	Öğrenci/Personel Servisleri/Taşımalı Eğitim Hizmetleri	12
7.21.	Teknik Hizmetler	13
7.22.	Su Depoları	13
7.23.	Diğer Kullanım Alanları:.....	13
7.24.	Çamaşırhane Hizmetleri	13
7.25.	Liderlik ve Örnek Olma	14
8.	TEMİZLİK	14
8.1.	Genel İlkeler	14
8.2.	Temizlik ve Sanitasyon Maddeleri ve Araçları.....	15
8.3.	Temizleyin	15
8.4.	Dezenfekte Edin	16
8.5.	Yumuşak Yüzeyley	16
8.6.	Elektronik Aletler.....	16
8.7.	Dersliklerin/Ofislerin Temizlenmesi	16
8.8.	Spor Salonları	17
8.9.	Temizlik Yaparken	17
8.10.	Ek Önlemler (Eller dahil).....	17
8.11.	Vektör Mücadelesi (Haşere İlaçlama)	17
9.	İŞ SAğLIğI VE GÜVENLİğİ DONANIMLARI	18
9.1.	Maskeler.....	18
9.2.	Personel/Öğrenci Giysi ve Formaları.....	18
9.3.	Tek Kullanımlık Eldiven (işe uygun eldiven)	18
9.4.	Göz Koruyucu/Yüz Koruyucu Siperlik	18
KAYNAKLAR.....	18	
EKLER	18	
Ek 1- İyi Uygulama: Ellerin Su ve Sabun ile Yıkanması	19	
Ek 2- İyi Uygulama: Ellerin Antiseptik ile Temizlenmesi	19	
Ek 3- İyi Uygulamalar: Sosyal ve Ortak Kullanım Alanları.....	19	
Ek 4- İyi Uygulamalar: Yiyecek ve İçecekler	19	
Ek 5- İyi Uygulamalar: Temizlik Hizmetleri	19	
Ek 6- İyi Uygulamalar: Altyapı	20	
HİJYEN ŞARTLARININ GELİŞTİRİLMESİ, ENFEKSİYON ÖNLEME VE KONTROL KILAVUZU ÖZ DEğERLENDİRME SORU LİSTESİ.....	21	

ÖNSÖZ

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

“Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzu” yaptığımız hazırlıklarda yol gösterici ana kaynaklarımızdan biridir. Kılavuzumuz, yeni dönemde eğitim kurumlarımıza rehberlik edecek ve kurumların hijyen ve enfeksiyon hususlarında kurumsal sorumluluklarını yerine getirmeleri konusunda onlara yol gösterecektir. Hazırladığımız kılavuzla, eğitim kurumlarımızda ve sunulan eğitim hizmetlerinde standart kazanabilmesi için, ülkemizin kalite kontrol alanında marka kuruluşu olan Türk Standartları Enstitüsü (TSE) ile iş birliği yaparak sürecin şeffaf bir şekilde yönetilmesini hedefliyoruz. TSE iş birliği ile yapılan eğitimlerde eğitim kurumlarında hijyen ve enfeksiyon alanlarında uzmanlaşan denetim personelimiz, eğitim kurumlarımızın kılavuzda belirlenen şartlara uygunluğu için yerinde incelemeler yapacaktır. Bu incelemeler ve raporlamalar neticesinde kılavuza uygun şekilde eğitim kurumlarımız belgelendirilecektir. Kurumlarımızın hijyen şartlarının geliştirilmesi ve enfeksiyon risklerine karşı tedbirlerin zamanında alınması için kılavuzda belirtilen hususlara harfiyen uyulması gerekmektedir. Belge alan eğitim kurumlarının kalite standartlarını sürdürmeleri için kurumlar takip sistemi aracılığıyla izlenmeye devam edecektir.

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

Ziya Selçuk

Millî Eğitim Bakanı

TANIMLAR VE KISALTMALAR

Kuruluş:	Millî Eğitim Bakanlığına bağlı resmi ve özel okul ve kurumlar
Hijyen:	Sağlığın korunması ve hastalıkların yayılmasını önlemeye yönelik uygulama ve şartlar
Sanitasyon:	Sağlıklı bir yaşam için temizlikle ilgili alınan önlemlerin tümü
Vektör:	Bir hastalık etkenini kaynağından alarak kendisi zarar görmeden bir başkaya taşıyan organizma
Zoonotik:	Hayvanlardan insanlara geçen ve insanlardan omurgalı hayvanlara geçen enfeksiyon hastalıkları
Dezenfeksiyon:	Cansız cisimler üzerinde bulunan ve insanlarda hastalık yapan mikroorganizmaların çoğunlukla kimyasal yöntemler veya sıcaklık etkisi ile ortamdan uzaklaştırılması
Dezenfektan:	Dezenfeksiyon işleminde kullanılan maddeler
Antisepsi:	Canlı dokular üzerinde hastalık yapan mikroorganizmaların kimyasallar ile ortamdan uzaklaştırılması
Antiseptik:	Antisepsi için kullanılan kimyasal maddeler
Kontamine:	Bulaşmış, kirlenmiş
CAS:	Kimyasal bileşikler tanımlamak için kullanılan sayı
Biyosidal:	içerdikleri aktif maddeler sayesinde zararlı olarak kabul edilen mikroorganizmalar ve kemirgenler üzerinde kimyasal ve biyolojik etki gösteren maddeler
BBÖ:	Bulaş bazlı önlemler
COVID 19:	COV:Corona Virus, I:Infectious(Enfeksiyon),D: Disease (Hastalık) birleşerek COVID olmuştur. Bu hastalık ilk kez 2019 Aralık ayında tespit edildiği için sonuna 19 getirilmiştir.
FFP:	Filtering facepiece
KKD:	Kişisel koruyucu donanım
SEKÖ:	Standart enfeksiyon kontrol önlemleri
El Hijyeni:	Ellerin su ve sabunla yıkanması ya da ellerin alkol bazlı antiseptik ile ovalanması

UYARILAR

Bu kılavuzda yer alan her türlü veri ve bilgi, Ulusal Otorite (Millî Eğitim Bakanlığı/Sağlık Bakanlığı/Bilim Kurulları vb.) ve/veya enfeksiyon kontrol komitelerince belirlenmiş/onaylanmış kılavuz, öneri ve uygulamaların alternatifi olarak kullanılmamalıdır.

Herhangi bir salgın hastalık döneminde bu kılavuzda yer alan şartlar dışında MEB ve diğer yetkili otoritelerce belirlenen kurallara (sosyal mesafe, kapasite, KKD kullanımı, izolasyon ve diğer hijyen ve sanitasyon) uyulması esastır.

Millî Eğitim Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Dünya Sağlık Örgütü vb. otoritelerce belirlenen güncel kurallar takip edilmeli ve uygulanmalıdır.

MEB ve TSE tarafından oluşturulan bu kılavuz ve soru listelerinin yanı sıra, salgın hastalık durumlarında (Kuş gribi, H1N1, SARS, COVID-19 vb.) Sağlık Bakanlığının yayınladığı rehber doküman ve şartlar kapsamında geliştirilen ek soru listelerine göre de değerlendirme yapılır.

1. GİRİŞ

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

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

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

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

Bu kılavuzdaki enfeksiyon önleme ve kontrol önerilerinin, hijyen ve sanitasyon kaynaklı salgın hastalıklara yanıt olarak iyi bir uygulama olduğu kabul edilir.

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

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

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

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

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

1.1. Kapsam ve Amaç

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

Bu kılavuz, ülke çapında tutarlı ve esnek bir yaklaşım sağlamayı amaçlamaktadır. Kuruluşların çalışan sayısı, yapısı, faaliyetleri vb. değişiklik gösterebilecek uygulamaları da kapsamaktadır. Kuruluşlar tarafından oluşturulacak olan Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol için Eylem Plan (lar)ı, kuruluşun, çalışan sayısı, yapısı, faaliyetleri vb. hususlar göz önüne alınarak hazırlanır.

2. SALGIN TÜRLERİ VE BULAŞ YOLLARI

2.1. Salgın Türleri

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

2.2. Enfeksiyon Hastalıklarının Bulaşma Yoluna Göre Sınıflandırılması

- a) **Solunum yolu:** Birçok etken konağa solunum yolu ile girer. Bu yolla giriş hasta veya taşıyıcılarla direkt temas veya enfekte damlacıkların solunan havaya karışması sonucu oluşabilir. Enfekte damlacıkların havaya karışması ise öksürme, hapşırma veya konuşma sırasında meydana gelebilir. Ayrıca hasta kişinin solunum yolundan girecek kontamine olmuş tozlar, vb. solunması aracılığıyla da bulaşma olabilir. Enfekte damlacıklarla bulaşan enfeksiyonlar üst ve alt solunum yolları hastalıklarıdır. Bunlar arasında en önemlileri pnömoni, bronkopnömoni, kızamık, kızamıkçık, boğmaca, grip, tüberküloz, streptokoksik enfeksiyonlar, solunum yolu şarbonu ve vebası, difteri, çiçek, su çiçeği, kabakulak ve menenjittir.
- b) **Sindirim yolu:** Enfeksiyon etkenlerinin yeni konağa sindirim yoluyla girişleri besinler, içecekler (su, süt vb.), kontamine eller, tırnaklar aracılığı ile olur. Çiğ yenilen yapraklı sebzeler, su ve içeceklerle bulaşan hastalıklar; tifo, paratifo, kolera, basilli dizanteri, enterovirus enfeksiyonları, poliomyelit, enfeksiyöz hepatit, amebiazis, helmint enfeksiyonları ve gıda zehirlenmeleri, süt, et, balık vb. ürünler ile bulaşan hastalıklar ise; tüberküloz (bovin tipi), şarbon, şap hastalığı, brusellozis, kist hidatik, tenyazis, salmonella gibi gıda zehirlenmeleridir.
- c) **Temas yoluyla bulaşma:** Bazı enfeksiyon etkenleri de temas yolu ile yeni konağa ulaşır. Direkt temas sonucu deri ve vücudun çeşitli bölgelerindeki mukozalar yoluyla patojen etkenler vücuda girer. Genellikle sağlam deriden birçok etken giremez; derideki travmalar, yaralanmalar, temizlik kurallarına uymama etkenlerin girişini kolaylaştırır. Uyuz, kuduz, şarbon, lupus vulgaris ve mantar hastalıkları bu gruptaki hastalıklardandır.
- d) **Vektörler (Aracı) yoluyla bulaşma:** Bazı enfeksiyon etkenleri konakçılara araçlarla girer. Vektörle bulaşma mekanik veya biyolojik olabilir. Biyolojik vektörlerden bazıları pireler, keneler, bitlerdir. Mekanik vektörlere ise örnek olarak enjektörler, iğneler, cerrahi aletler, serum, plazma gibi maddeler verilebilir.

3. KORUNMA VE KONTROL ÖNLEMLERİ

3.1. Hazırlık

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.3. Bulaş Bazlı Önlemlerin (BBÖ) Planlanması

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

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

- a) Kişinin izole edilmesinin ve izole kalmasının sağlanması
- b) Kişiyi müdahale dahil, kontamine materyallerle iş ve işlem yapılırken uygun KKD kullanılması
- c) Kontamine malzeme ve alanlar için uygun dezenfeksiyon işlemlerinin yapılması
- d) El hijyeni sağlanması

- e) Hastalık şüphesi veya tanı almış kişinin bulunduğu ortamın havalandırılmasının ve uygun şekilde temizlenmesinin sağlanması

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

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

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

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

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

4. UYGULAMAYA YÖNELİK ÖNLEMLER

4.1. El Hijyeni

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

El hijyeni sağlanmadan önce;

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

El Yıkama ve Ovalama Tekniği

El hijyeni, ellerin kirliliği veya gözle görülür şekilde bulaşı olduğu durumlarda sabun ve su ile el yıkanması ve rutin el hijyeni için alkol bazlı el antiseptiği ile temizlenmesi işlemlerini kapsar.

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

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

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

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

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

4.2.Solunum Hijyeni ve Öksürük/Hapşırık Adabı

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

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

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

5. EĞİTİM

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

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

Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ)

- a) Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ)
- b) Salgın hastalıkların yayılımı hakkında
- c) Kişisel Hijyen
- d) El Hijyeni
- e) KKD'nin kullanılması;
 - Ne zaman kullanılacağı,
 - Nasıl kullanılacağı
 - Neden gerekli olduğu,
 - Nasıl takılacağı ve çıkarılacağı,
 - Nasıl imha edileceğini

içermelidir.

Temizlik personeli eğitimleri ayrıca;

- a) Temizlik yapılmadan önce, yapılırken ve yapıldıktan sonra dikkat edilmesi gereken hususlar,
- b) Kuruluşta kullanılan temizlik kimyasallarının tehlikelerini,

atıkların toplanması ve imhasını içermelidir.

6. ATIK YÖNETİMİ

Kapalı ve açık alanlarda, atıkların bertaraf edilmesi için yetkili kurumların ve yerel otoritelerin talimatlarına uyulmalıdır. Enfektif atıklar tanımlanmalı, atık toplama istasyonu, yerel mevzuat gereksinimlerini karşılayacak şekilde diğer alanlar ve çevreden ayrılmalı, sıvı ve katı atık toplama istasyonu, atıkların her tasfiyesinden/uzaklaştırılmasından sonra temizlenmeli, araç, taşıyıcı ve konteynerler bakımlı, temiz ve ilgili şartlarda verilen gerekliliklerle uygun durumda tutulmalı, kullanımda olan atık kumbaraları tercihen elle temas

etmeden açılabilir-kapanabilir (pedallı, sensörlü vb.) olmalıdır. Tıbbi atıkların değerlendirilmesinde ilgili yönetmelikler çerçevesinde hareket edilmelidir.

7. SOSYAL VE ORTAK KULLANIM ALANLARI

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

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

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

Merkezi havalandırma sistemlerinde içeriden alınan havanın tekrar dolaşıma verilmemesi, %100 dış havanın emilerek şartlandırılması yöntemi tercih edilmelidir.

Bkz: Ek- 3 İyi Uygulamalar: Sosyal Alanlar

7.1. Kuruluş Girişi, Güvenlik, Danışma

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

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

Kuruluşa her türlü kontrolsüz giriş engellenmelidir.

7.2. Bekleme Salonu/Lobi

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

7.3. Derslikler ve Etüt Salonları:

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

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

7.3. Atölyeler/Laboratuvarlar

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

Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalı, temiz hava debisi artırılmalıdır. Atölye ve laboratuvarlarda panolara, ekranlara ve ortak alanlara, bilinç ve farkındalığı artırmaya yönelik afişler, posterler asılmalıdır. Mola alanlarındaki yoğunluğu önlemek amacıyla, zaman çizelgesi yeniden oluşturulmalıdır. Kullanıcılar ortak kullandıkları ekipman ve çalışma alanlarını mümkün olduğunca her kullanımdan önce düzenli olarak dezenfekte etmelidir. Atölye ve laboratuvarların çalışma alanı içerisinde yer alan lavabo ve evyeler kişisel temizlik amaçlı kullanılmamalıdır.

7.4. Öğretmenler Odası

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

7.5. Ofisler (İdari Odalar, Rehberlik Servisi vb.)

Ofislerin yerleşimi, mümkün ise sosyal mesafeye dikkat edilerek düzenlenmelidir. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır. Ofislerin havalandırma tesisatının filtre temizliği, bakım ve kontrolleri düzenli olarak yapılmalıdır. Ofis malzemelerinin (bilgisayar klavyesi, mouse, telefon, kalem, silgi vb.) ortak kullanılmaması mümkün olduğunca sağlanmalıdır. Ortak kullanılan malzemelerin dezenfeksiyonu temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak yapılmalıdır.

7.6. Toplantı/Konferans Salonları/Çok Amaçlı Salonlar

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

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

Kişiler evrakları imzalarken şahsi kalemlerini kullanmalı ve bu kalemler ortaklaşa kullanılmamalıdır. Toplantıdan sonra tüm katılımcıların adları ve iletişim bilgileri ilgili mevzuata uygun süre saklanmalıdır. Bir veya daha fazla katılımcı toplantıdan sonraki günler içinde salgın hastalık belirtileri gösterdiğinde bu uygulama il/ilçe sağlık müdürlüğü yetkililerinin temaslı izlemelerine yardımcı olacaktır. Eğer toplantıda bulunan biri, toplantı sonrası salgın hastalık tanısı alırsa temaslı değerlendirilmesi yapılırken, pozitif kişinin semptom başlangıcından önceki temaslıları değerlendirmeye alınmalı ve bu durum tüm katılımcılara bildirilmelidir. Bu süre içerisinde salgın hastalık belirtileri gösterenler il/ilçe sağlık müdürlükleri tarafından Sağlık Bakanlığınca hazırlanan Rehberlere göre yönetilmelidir. Toplantı salonlarının temizliği ofis ve iş yerlerinin genel temizliğine uygun olarak yapılmalıdır.

7.7. Kantin, Yemekhane

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

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

Büfe yüzeyleri sık sık temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

Menaj takımlarının (tuz, karabiber, sos vb.), şekerin, kürdanın vb. tek kullanımlık paketlerde, çatal-kaşık ve bıçakların servise kâğıt cepli paketler veya tek kullanımlık ürünler gibi hijyenik önlemler alınmış olarak sunulması sağlanmalıdır.

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

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

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

Bkz: Ek- 4 İyi Uygulamalar: Yiyecek-İçecek

7.8. Gıda Depoları:

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

7.9. Tuvalet ve Lavabolar

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

7.10. Revir/Sağlık Odası

Kuruluşta bulunan revir/sağlık odası vb. alanların temizlik ve dezenfeksiyonu yapılmalıdır. Reviri kullanabilecek kişi sayısının belirlenmesi, revire gelen kişinin KKD kullanımına yönelik önlemler alması, revire başvuran kişilere ait vaka takip kayıtlarının tutulması sağlanmalıdır.

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

7.11. İbadethane/Mescit

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

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

7.12. Asansörler

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

7.13. Spor Salonları:

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

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

7.14. Yüzme Havuzları

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

7.15. Öğrenci/Personel Soyunma Odaları ve Duşları

Soyunma odaları, aynı anda kullanacak kişi sayısını azaltacak şekilde organize edilmelidir. Soyunma odalarında kişi başına minimum 4 m2 alan sağlanacak ve sosyal mesafe kuralına uygun şekilde kullanım planlanmalıdır. Oda girişlerine alkol bazlı el antiseptiği konulmalıdır. Temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı gözden geçirilmeli, her kullanım sonrası temizlik ve dezenfeksiyon yapılmalıdır. Ortamların havalandırma koşulları yeterli olmalıdır. El temasını önlemek için lavabolarda mümkünse el teması olmayan bataryalar, temassız dispenserler olmalıdır.

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

7.16. Okul Bahçesi ve Açık Oyun Alanları:

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

7.17. Kapalı Oyun Alanları

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

7.18. Misafirhane/Yurtlar/Pansiyonlar

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

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

Odaların, kişisel dolapların, kullanılan tekstil malzemelerinin ve genel alanların temizlik ve dezenfeksiyon planı belirlenmeli ve uygulanmalıdır. Yapılan işlemler kayıt altına alınmalıdır. Yönetimin izni olmadan, dışarıdan ziyaretçi kabul edilmemelidir. Bakım/onarım/tedarik vb. işlemler için giriş yapan dış kaynaklı hizmet sağlayıcılar da salgın hastalıklar ve genel hijyen kuralları kapsamında uygulanan önlemlere uymalı ve gerekli kişisel koruyucu önlemlerini almalıdır.

7.19. Eğitim Kuruluşları Hizmet Araçları

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

7.20. Öğrenci/Personel Servisleri/Taşımali Eğitim Hizmetleri

Servis şoförleri ve rehber personeli, kişisel hijyen kurallarına uygun şekilde hareket etmelidir. Öğrenciler ve personel servise binerken ve inerken sosyal mesafe kuralına uygun davranmalıdır. Sosyal mesafe kuralının bozulmaması için önlemler alınmalıdır. Salgın hastalık belirtileri (ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı vb.)

olanların maske takması sağlanmalı, belirti gösteren öğrenci ise öğrencinin velisi bilgilendirilerek sağlık merkezine yönlendirilmelidir.

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

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

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

7.21. Teknik Hizmetler

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

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

7.22. Su Depoları

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

7.23. Diğer Kullanım Alanları:

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

7.24. Çamaşırhane Hizmetleri

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

Çamaşırlarla ilgili işlemler sırasında aşağıdakiler yapılmamalıdır:

- a) Yataklardan/taşıma sepetlerinden çamaşırları çıkartırken çırpma, silkeleme ve ayıklama
- b) Kullanılmış/kontamine çamaşırları zemine veya diğer yüzeylere (örneğin bir dolap/masa üstü) koymak
- c) Torbalara konulan kullanılmış/kontamine çamaşırları tekrar işleme almak

- d) Çamaşır sepetlerini aşırı doldurmak
- e) Uygun olmayan malzemeleri (örneğin kullanılmış diğer malzemeler) çamaşır sepetine koymak
- f) Çamaşır sepetlerinin kapağını açık bırakmak

Personel ve Öğrenci Formaları/Giysileri

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

Formalar (çalışma giysileri):

Giysiler ve formalar ayrı yıkanmalıdır.

Çamaşır makinesi kapasitesinin yarısından fazla olmayan bir yükte çalıştırılmalıdır.

Kumaş, tolere edebileceği maksimum sıcaklıkta yıkanmalı, kurutulmalı ve ütülenmelidir.

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

Tüm çamaşır torbalarına/çantalarına ilgili alan (ofis/oda) ve tarih gibi bilgiler içeren etiket konulmalıdır. Tüm kullanılmış/ kontamine çamaşırlar, yıkanmayı beklerken belirlenmiş, güvenli, kilitlenebilir bir alanda tutulmalıdır. Kontamine çamaşırlar en az 60°C/1,5 saat yıkanmalıdır.

Yıkama;

Üreticinin talimatlarına göre,

En uygun sıcaklıkta ve kurutucuda tamamen kurutulacak şekilde,

Kontamine kirli çamaşırlarla ayrı şekilde, Kirli çamaşırlar silkelmeden yıkanmalıdır.

Yıkama işleminden sonra eldivenlerin çıkarılması ve ellerin hemen yıkanması sağlanmalıdır.

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

Bkz: Ek - 5. İyi Uygulamalar: Temizlik Hizmetleri

7.25. Liderlik ve Örnek Olma

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

8. TEMİZLİK

8.1. Genel İlkeler

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

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

8.2. Temizlik ve Sanitasyon Maddeleri ve Araçları

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

Not 1

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

Not 2

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

Temizleme ve sanitasyon programları oluşturulmalı ve temizleme teçhizatının da temizlenmesi dahil belirlenmiş bir planla, kuruluşun ve teçhizatın tüm alan ve parçalarının temizlenmesi ve/veya sanitize edilmesi sağlanmalıdır. Bu uygulamaların kayıtları muhafaza edilmelidir.

Temizleme ve/veya sanitasyon programları en az aşağıdakileri belirlemelidir:

- Temizlenecek ve/veya sanitize edilecek alan, araç ve gereçler, teçhizat parçaları
- Belirtilen görevler için sorumluluklar
- Temizleme/sanitasyon yöntem ve sıklıkları
- İzleme ve doğrulama düzenlemeleri
- Temizlik/sanitasyon sonrası kontroller
- Çalışma öncesi kontroller

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

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

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

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

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

Temizlik personelinin gerekli kişisel koruma donanımları kuruluş tarafından sağlanmalıdır.

Bkz: Ek.5: İyi Uygulamalar: Temizlik Hizmetleri

8.3. Temizleyin

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

8.4. Dezenfekte Edin

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

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

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

8.5. Yumuşak Yüzeyler

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

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

8.6. Elektronik Aletler

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

- Temizlik ve dezenfeksiyon için üreticinin talimatlarını izleyin.
- Başka bir öneri yoksa, en az %70 alkol içeren spreiler veya mendil vs. kullanın.

8.7. Dersliklerin/Ofislerin Temizlenmesi

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

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

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

Not:

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

8.8. Klimalar

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

8.8. Spor Salonları

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

8.9. Temizlik Yaparken

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

8.10. Ek Önlemler (Eller dahil)

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

8.11. Vektör Mücadelesi (Haşere İlaçlama)

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

kolay temizlenebilir, zararlı (haşere, kemirgen vb.) girişini, koku çıkışı ve atık sıvıların geri basmalarını önleyecek şekilde düzenlenmelidir.

9. İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ DONANIMLARI

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

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

9.1. Maskeler

- İlgili standartlara/kriterlere uygun (TS EN 14683, TS EN 149 veya TSE K 599) olmalıdır.
- Kullanım için gerekli olana kadar temiz/kuru bir alanda kirlenmesi önlenmiş şekilde (son kullanma tarihlerine uygun) muhafaza edilmelidir.
- Ulusal/uluslararası sağlık otoritelerinin tavsiyelerine uygun maske kullanılmalıdır. Maskeler (kullanım);
- Burnu ve ağzı iyi bir şekilde kapatmalıdır.
- Kullanım sırasında veya kullanımdan sonra kullanıcının boynuna sarkmamalıdır.
- Bir kez takıldıktan sonra ön yüzüne dokunulmamalıdır.
- Solunum zorlaşırsa, maske hasar görür veya bozulursa maske bertaraf edilmeli ve değiştirilmelidir.
- Islanan, nemlenen, kirlenen maske yenisi ile değiştirilmelidir.
- Maske takılırken ve çıkarıldıktan sonra el hijyeni yapılmalıdır.

9.2. Personel/Öğrenci Giysi ve Formaları

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

9.3. Tek Kullanımlık Eldiven (işe uygun eldiven)

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

9.4. Göz Koruyucu/Yüz Koruyucu Siperlik

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

KAYNAKLAR

Dünya Sağlık Örgütü yayınları

Sağlık Bakanlığı yayınları

TS 13811:2018 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi Standardı

TS ISO 45001:2018 İş Sağlığı ve Güvenliği Sistemleri

TS ISO 31000:2018 Risk Yönetimi

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

TS EN ISO 14001:2015 Çevre Yönetim Sistemleri

EKLER

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

Ek 2- İyi Uygulama: Ellerin Antiseptik ile Temizlenmesi

Ek 3- İyi Uygulamalar: Sosyal ve Ortak Kullanım Alanları

YÖNETİM

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

KURULUŞ GİRİŞİ/DANIŞMA/GÜVENLİK

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

Salgın hastalık bildirim formu kullanın ve danışma personelinin bu formu nasıl kullanacağı konusunda eğitim sağlayın.

Mümkün olduğunda, bu tür olaylarla başa çıkmak için her zaman görevde hazır, eğitilmiş en az 1 kişi belirleyin. Güvenlikte ve diğer uygun noktalarda personel acil durum iletişim çizelgesinin bulunmasını ve her zaman ulaşılır olmasını sağlayın. (Yerel sağlık kuruluşu, işyeri hekimi, ambulans vb.)

SEBİLLER

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

ATIK SU GİDERLERİ

Lavabolara düzenli (örneğin haftalık) olarak 1/100 oranında sulandırılmış sodyum hipoklorit dökülmelidir.

Drenaj borularının U şeklinde su tuzakları olduğunu kontrol edin.

Pis su borularının tıkanmaması için gerekli işlemleri yapın. Kanalizasyon kanallarının sızıntı olmadan düzgün çalıştığından emin olun.

Ek 4- İyi Uygulamalar: Yiyecek ve İçecekler

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

Ek 5- İyi Uygulamalar: Temizlik Hizmetleri

- Her kat, asansör, lobi, çok amaçlı salon, tuvalet, lavabo vb. girişlerine %70'lik alkol bazlı antiseptik koyun.
- Her temizlik işleminden sonra eldivenler çıkarılmalıdır, eller düzgün yıkanmalı ve sonraki alan temizliğinden önce yeni eldivenler giyilmelidir.
- Maske, dezenfektan seti, ıslak veya kolonyalı mendil, kolonya, alkollü dezenfektan, kâğıt havlu gibi malzemeleri sürekli kullanıma hazır bulundurun.
- Temizlik arabasında;
- Yüzey temizleme dokuları için antiseptik dezenfektan/ mendil,

- Yüz/göz maskeleri (ayrı veya kombine, yüz kalkanı, gözlük) Eldivenler (tek kullanımlık),
- Koruyucu önlük,
- Tam boy ve uzun kollu giysi (tulum),
- Tek kullanımlık tıbbi atık torbası bulundurulmalıdır.
- Yüksek temas noktaları (asansör düğmeleri, kapı kolları vb.) sık sık dezenfekte edilmelidir.
- Gerekli noktalara kapaklı, pedallı atık kumbarası yerleştirin.
- Uygun noktalara sık sık ve en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla el yıkanması gerekliliğini hatırlatacak afiş/poster/ uyarı levhası koyun.
- Doğrudan kişisel temas ve el sıkışmaktan kaçının. Öğrencilerin, çalışanların ve ziyaretçilerin temas kurallarını, el hijyeni, öksürük adabı uygulamalarına uymalarını teşvik edin.
- Tekstil ürünleri (çarşaf vb.) çamaşır makinesinde en az 60°C sıcaklıkta deterjanla yıkanmalıdır.

Ek 6- İyi Uygulamalar: Altyapı

- Tüm çalışanlar maske ve mümkünse siperlik takmalı, takmadan önce ve taktıktan sonra eller dezenfekte edilmeli, maskesiz konuşulmamasına özen gösterilmelidir.
- Sağlık kontrollerinde öğrenci ve çalışanın vücut sıcaklığını ve semptom bilgilerini mobil uygulama üzerinden gerçek zamanlı aktaran akıllı termometreler kullanılabilir.
- İleri teknoloji uygulamaları ile işyeri hekimi tarafından mümkün olduğunca fiziksel temas kurulmadan öğrencilerin ve çalışanların sağlığı takip edilebilir.
- Mobil uygulama ile kuruluştaki herkesin buldukları bölgelerin veri tabanı oluşturulabilir. Geliştirilen algoritma ile kişi, zaman ve konum bazlı kesişim raporlanabilir. Kuruluş alanına giren araçlar, otomatik, temassız araç yıkama sistemiyle dezenfekte edilebilir.
- Kuruluş girişinde yüklenici çalışanlarına ve ziyaretçilere bilgilendirme yapılabilir, bilgilendirme alanı fiziki mesafe kuralına göre düzenlenmelidir.
- Çalışanlara, öğrencilere, velilere, iletişim planları, alınması gereken tedbirler, kuruluş politikaları ve resmi kurum duyuruları günlük haber bülteni olarak SMS ya da e-posta yoluyla iletilebilir.
- Fiziki mesafe kurallarını ihlal edenler kameralarla tespit edilirken, mobil uygulama üzerinden bilgilendirilip, ilave farkındalık eğitimleri verilebilir.
- Servis araçlarında kullanılmaması gereken koltukların işaretlenmesi, yolcuların fiziki mesafe kurallarına uyum göstermesi açısından önemlidir.
- Servis oturma düzeni yolculara mobil uygulama üzerinden iletilebilir.
- Servise binişlerde QR kod kullanılarak yolcuların oturma düzeni mobil uygulamalar üzerinden takip edilebilir.
- Turnike girişlerinde temassız okuma ve giriş/çıkış kontrolü sağlanabilir.
- Çalışanları ve öğrencileri bilinçlendirmek adına sık temas edilen yüzeyler işaretlenebilir.
- Gerekli durumlarda havalandırma tesisatında HEPA filtre kullanılabilir.
- Asansörler negatif basınç ile havalandırılabilir.
- Kuruluş girişinde ve belirli kilit noktalarda termal kameralar olabilir ve bunların takip edildiği özel bir oda ve sadece bunları izleyen görevliler belirlenebilir.
- Kapılar, musluklar ve aydınlatma sensörlü olabilir.
- Personel ve ziyaretçilerin tuvaletleri ayrılabilir.
- Bol miktarda cep antiseptiği bulundurulabilir, mümkünse çalışanların ve öğrencilerin ceplerinde olabilir, ayrıca ziyaretçilere de verilebilir.
- El yıkama alanlarının tümünde sensörlü dispenser ve sensörlü kâğıt havlu makineleri olabilir.