|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **YER/MEKAN** | **TEMİZLEME PERİYODU** | **TEMİZLİKTE KULLANILACAK MALZEME**  **(DEZENFEKTAN)** | **TEMİZLEME YÖNTEMİ** |
| TUVALETLER | Günde Üç kez | Çamaşır Suyu (1/10) ve deterjan | Fırçalama, Oturma yerleri (klozet için) silinme, WC fırçaları kurutulmalıdır**.** |
| LAVABOLAR | Günde en az iki kez | Çamaşır Suyu (1/10) ve deterjan (toz veya likit) | Fırçalama, Ovma (WC ve lavabolar için ayrı fırça olmalı) |
| DUVARLAR VE CAMLAR | Camlar ayda bir kez  Duvarlar ayda bir kez (Ancak hasta çıktısı, kan, balgam vb. kirlenme varsa derhal çamaşır suyu ile) | Çamaşır Suyu (1/10) ve deterjan | Camlar yukarıdan aşağı, duvarlar tavandan aşağı silinir. Kurulanır. |
| KAPI VE KAPI KOLLARI | WC Kapıları ve kapı kolları her gün | Su, deterjan | Silerek temizleme |
| PASPASLAR | Günde en az iki kez gerektiğinde daha sık | Çamaşır Suyu (1/10) ve deterjanlı su | Deterjanlı sıcak suda yıka1/50 oranında çamaşır suyunda 20dk. beklet, durula, sık ve kurutulmalı. |
| YERLER ZEMİN | Günde en az iki kez gerektiğinde daha sık | Deterjanlı su, zemin hasta çıktısı, kan, balgam vb. kirlenmiş ise çamaşır suyu. | Kirliliğe göre ıslak süpürge ile süpürülüp silinmeli kan, tükürük vb. ifrazat varsa önce kağıt mendille alınıp çamaşır suyu ile silinmeli |
| ÇALIŞMA MASALARI | Günde en az iki kez gerektiğinde daha sık | Deterjanlı su, yüzey kan, balgam vb. kirlenmiş ise çamaşır suyu. | Silerek temizleme |

**UYGULAMA ESASLARI**

**Gerekli malzemeler:**

Plastik kova, leğen, ölçü kabı, %5’lik klor içeren çamaşır suyu, su, deterjan, eldiven, atık kovası

**Uygulama:**

1. %0.5 klor solüsyonu hazırlayınız: Plastik bir kovaya 1 ölçü % 5’lik Klor+9 ölçü su koyunuz.

* Normal temizlik yapılırken; deterjanın üzerinde yazılı talimat göz önüne alınarak sulandırınız ve durulamayınız. Eğer yoğun kirlenme söz konusu ise sulandırılmadan direkt kullanınız ve sonrada durulayınız.
* Dezenfeksiyon yapılırken; farklı dezenfektanlar ve bunların sulandırılma oranları vardır. Eğer dezenfeksiyon için çamaşır suyu kullanılacaksa, normal dezenfeksiyon için 1/100 oranında,
* kan ve vücut salgılarından kontamine olmuş yüzeye 1/10 oranında sulandırılarak kullanınız.

1. Daha az kirli olan yüzeyden kirli yüzeye doğru aynı yerden bir kez daha geçmeyecek şekilde siliniz.

**Güvenlik tedbirleri:**

1. Temizlik işlemi bitince kullanılan aleti hiçbir yere değdirmeden atık kovasının içine atınız.
2. Eldivenlerin dış yüzlerini dekontaminasyon sıvısında yıkayıp, ters çıkararak atık kabına atınız.
3. Ellerinizi yıkayıp kurulayınız.
4. Günlük hijyen kontrol çizelgesini imzalayınız.

Bahri YAVUZ

Okul Müdürü

Eğitim faaliyetine başlamadan önce ve belirlenmiş periyotlarda binaların genel temizliğinin su ve deterjanla yapılarak genel hijyenin sağlanması ile ilgili plan yapılacak. Tablo halinde ya da metin olarak hazırlanabilir.

Herbir alan için kontrol yöntemi belirlenecek ve kontrol çizelgeleri hazırlanacak. (örnek : oda kontrol formu yada günlük tuvalet temizlik takip formu gibi.)

**HİJYEN TALİMATI**

1. 1.  AMAÇ: Okul ortamından kaynaklanabilecek enfeksiyonları ve virüsleri önlemek, öğrenci, ziyaretçi ve okul çalışanları için sağlıklı bir ortam oluşturmak amacıyla uyulması gereken temizlik kurallarını belirlemek ve uygulanmasını sağlamaktır.
2. 2.  KAPSAM: Okuldaki tüm birimleri kapsar.
3. 3.  SORUMLULAR: Bu talimatın uygulanmasından İl İşyeri Sağlık ve Güvenlik Biriminde görevli sağlık hizmetleri sorumlusu ve okul sağlığı denetim komisyonu üyeleri bu talimatın uygulanması ile ilgili denetimlerden sorumludur.

**UYGULAMA**

 1.    TEMEL İLKELER:

1. Her katın temizliği o katta çalışan temizlik personeli tarafından yapılmalıdır.
2. Temizlik eğitim yapılmayan zamanlarda yapılmalıdır.
3. Temizlik personeli, temizlik sırasında mutlaka eldiven giymelidir.
4. Temizliğe başlamadan önce ve temizlik bitiminde eller yıkanmalıdır.
5. Gerekli görülen durumlarda beklenmeden temizlik yapılmalıdır.
6. Yüzeylerde kan ve vücut sıvıları ile kirlenme var ise temizliğe ek olarak dezenfeksiyon yapılır.
7. Kirli çamaşır arabaları günde en az bir kez temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
8. Kat arabasında gerekli tüm temizlik malzemelerinin bulunup bulunmadığı kontrol edilmelidir (kuru temizlik mopları ve dispenser'ları, sıvı deterjan, ovma amaçlı temizlik maddesi, yeterli miktarda temiz sarı, kırmızı ve mavi temizlik bezleri, tuvalet fırçası, çekçek, faraş, kova, eldiven vb.).
9. Eksik malzeme varsa temizliğe başlamadan önce tamamlanmalıdır.
10. Temizlik her zaman temiz alandan kirli alana doğru yapılmalıdır.
11. Ellerinde yara, çizik, vb. bulunan personel steril olmayan temiz eldiven giymelidir.
12. Personeli yaptığı temizlik işleri personel temizlik takip formu ile takip edilmelidir.

**2. YÖNTEM**

1. Solisyonla dezenfekte yöntemi kullanılmalıdır.
2. Kesinlikle kuru süpürme ve silkeleme yapılmamalıdır.
3. Toz kalkmasına neden olacak toz alma yöntemlerinden kaçınılmalıdır.
   1. Tüy bırakmayan temizlik bezleri tercih edilmelidir. Bez ve kova renkleri kullanım alanına göre belirlenmelidir.
   2. Kirli bezle temizliğe devam edilmemeli, sık sık bez değiştirilmelidir.
   3. Kirli paspasla temizlik yapılmamalıdır.
   4. Her günün başında paspas ve bez fırçaları kurusu ile değiştirilmelidir.
      1. Kuru süpürme ve bakım amaçlı moplama esnasında mop önünde kontrol edilemeyecek kadar fazla kir/materyal birikimi var ise çekçek ve faraş ile alınmalıdır
      2. Mop, temiz alanda "S" şeklinde, kirli alanda düz hat üzerinde hareket ettirilerek temizlik yapılmalıdır.
      3. Mop ile temizlik yapılarak ilerlenirken temizlenmemiş alan bırakılmamalıdır.
4. Kirli mop ile temizlik yapılmamalı, kirlenen moplar sıcak su ve deterjanla çamaşır makinasında yıkanıp kurutularak saklanmalıdır.
5. Saçaklı mop kullanımında zemin ıslak bırakılmamalı ve kirlenme, kayma ve düşmeleri önlemek için uyarı levhaları konulmalıdır.
6. Paspas ile temizlikte çift kova metodu kullanılmalı kovalar iki farklı renkte olup mavi kovada temiz deterjanlı su diğerinde ise paspası durulamak için diğerinin 1/4'ü kadar duru su olmalı, belirli bir alan paspaslandıktan sonra kırmızı kovada paspasın kiri durulanıp kırmızı tarafa paspasın suyu sıkılır, sonra mavi kovadaki suda ıslatılır ve yine kırmızı tarafa paspasın suyu sıkılır bu şekilde işleme devam edilir.
7. Paspas S şeklinde hareket ettirilmeli, zeminden mümkün olduğunca uzaklaştırılmadan temizlik yapılmalıdır.
8. Kirli paspasla temizlik yapılmamalı, kirlenen paspas önce kırmızı kovada kirinden arındırılmalı, sonra mavi kovada yıkanmalı, sıkma presi kırmızı kova üzerine çevrilerek sıkma işlemi yapılmalıdır. Bu işlemi takiben paspas sıcak su ve deterjanla çamaşır makinesinde yıkanıp kurutulduktan sonra tekrar kullanıma sokulmalıdır.
9. Gün içinde kullanılan tüm paspaslar, gün sonunda sıcak su ve deterjanla çamaşır makinesinde yıkanıp kurutulduktan sonra tekrar kullanıma sokulmalıdır.
10. Paspasların çamaşır makinesinde yıkanma imkanı yok ise, gün sonunda paspaslar 1/100 oranında Sodyum hipoklorid (çamaşır suyu) veya aynı konsantrasyonu sağlayacak klor tabletleri ile hazırlanan solüsyonda 20 dk bekletilir, durulanıp, kurumaya bırakılır.
11. Temizlik işlemi bittiğinde temizlik malzemeleri yıkanmalı ve kuru şekilde saklanmalıdır.

**3. TEMİZLİK SOLÜSYONLARI**

1. Solüsyon temizlenen bölgeye uygun olarak hazırlanmalıdır.
2. Solüsyonun etki edeceği süre iyi bilinmelidir.
   1. Temizlik     solüsyonu      temizlenen    bölgenin    risk    durumuna    göre ve uygun orandahazırlanmalıdır.
3. Solüsyon işlemden hemen önce hazırlanmalı, uzun süre bekletilmemelidir.
4. Temizlik malzemeleri kova içinde ıslak bırakılmamalıdır.
5. Kullanılacak solüsyon ve deterjanlar başka bir solüsyonla ve deterjanla karıştırılmamalıdır.
   1. Temizlik/dezenfektan çözeltisi kirlendiğinde, 2-3 sınıf temizliğinden sonra, sınıfta kullanılmadan önce ve sonra değiştirilmelidir.
   2. Temizlik malzemeleri her bölüm için farklı olmalıdır.
   3. Tüm bölümlerde temiz ve kirli malzemeler ayrı odalarda bulundurulmalıdır.

**4. ÇAMAŞIR SUYUNUN HAZIRLANMASI**

1. Yüzey dezenfektanı olarak 1/100'lük çamaşır suyu hazırlanmalıdır.(1lt suya 10cc çamaşır suyu)

* Paspaslama işlemi: (1/100)

(15 litre suya 1 pet bardağı çamaşır suyu (150 ml))

* Yüzey temizliği: (1/100)

(5 litre suya yarım çay bardağı çamaşır suyu (50 ml))

* Kan ve diğer vücut sıvılarında: (1/10)

(1 litre suya bir çay bardağı çamaşır suyu (100 ml))

**5. İDARİ BÖLÜMLERİNİN TEMİZLİĞİ**

5.1.    MÜDÜR, MÜDÜR YARDIMCISI ve ÖĞRETMEN ODALARININ TEMİZLİĞİ

1. Temizlik personeli temizlik öncesi, ellerini yıkadıktan sonra steril olmayan eldiven giymelidir.
2. Öncelikle odadaki çöpler toplanır.
3. Oda zeminindeki kaba kirler toz kaldırılmadan ıslak fırça ile toplanmalıdır.
4. Temizlik temiz alandan kirli alana doğru yapılmalıdır.
5. Kapı, kapı tokmağı, masa vb. bütün alanlar her gün silinmelidir.
6. Temizlik için su ve deterjan yeterlidir. Herhangi bir dezenfektan kullanmaya gerek yoktur.
7. Bilgisayarlar ve klavyeler her gün ve kirlendikçe temizlenmelidir.

**5.2. SINIFLARIN TEMİZLİĞİ**

1. Personel "El Hijyeni Talimatı'' ve ''Eldiven Kullanım Talimatı"na göre ellerini yıkamalı ve steril olmayan eldiven giymelidir.
   1. Öncelikle odadaki çöpler toplanır. Çöpler günde en az iki kere toplanmalıdır. Çöp kovaları görünür kir varlığında hemen, periyodik olarak haftada bir kere yıkanıp durulanmalıdır ve mavi çöp poşeti takılmalıdır.
   2. Oda zeminindeki kaba kirler toz kaldırılmadan ıslak fırça ile toplanmalıdır.
   3. Temizlik için su ve deterjan yeterlidir.
   4. Lavabolar günlük olarak temizlenmelidir.
   5. Yemekhanelerde yemek masası deterjanlı su ile her gün temizlenmelidir.
   6. Pencere kenarlarının tozu günlük olarak alınmalıdır.
   7. Kapı, kapı tokmağı, masa vb. bütün alanlar her gün silinmelidir.

**5.3. LAVABO, BANYO VE DUŞLARIN TEMİZLİĞİ**

1. Lavabolar günlük temizlenmelidir.
2. Lavabo ve kenarları su ve deterjanla veya ovma maddesi ile ovularak temizlenmelidir.
3. Başka bir bezle lavabo arkasındaki fayanslar silinmelidir.
   1. Duş ve küvet temizliğinde önce fayanslar silinmeli ve daha sonra musluk ve duş teknesi silinmelidir.
   2. Banyo ve duş kaba kirlerinden arındırılmalıdır.
   3. En son zemin silinmelidir.

**5.4. TUVALET TEMİZLİĞİ**

1. Tuvaletler en son temizlenmelidir.
2. Önce sifon çekilmelidir.
3. Klozetin içi sıvı deterjan veya ovma maddesi dökülerek tuvalet fırçası ile fırçalanmalıdır.
4. Klozet kapağı ve etrafı ayrı bir sünger ile temizlenip durulanmalıdır.
5. Islak alanlar son olarak durulanmalı ve kurulanmalıdır.
6. Tuvalet temizliğinde dezenfektan kullanılmamalıdır.
7. Tuvalet zemini en son temizlenmelidir.
   1. Tuvalet      temizliğinde      kullanılan       temizlik      malzemeleri        kesinlikle      başka yerde kullanılmamalıdır.
   2. Sıvı sabun kaplarının üstüne ekleme yapılmamalıdır. Sabun kutuları boşaldığında çamaşır suyu ile dezenfekte edilir. Kuruduktan sonra içerisine sabun koyulur.

**5.5. ZEMİN VE KORİDOR TEMİZLİĞİ**

1. Koridorlar deterjanlı su ile günlük temizlenmelidir.
2. Bu alanların temizliğinde dezenfektan maddesi kesinlikle kullanılmamalıdır. Çünkü dirençli mikroorganizmaların gelişmesine ve önemli bir ekonomik kayba neden olur.

Eğitim yapılmayan zamanlarda haftada en az 1 (bir) kere uygun solüsyon ile dezenfektan işlemi yapılarak temizlik takip çizelgesine işlenerek Okul Sağlık Komisyonuna rapor edilmelidir.

1. Fırça makineleri ve taşıyıcı tanklar her kullanımdan sonra yıkanmalı ve kurulanmalıdır.
2. Güvenli bir temizlikte doğru yöntem, doğru madde, doğru zaman ve doğru oranlarda kullanılmadır.

**6.  OKULDA ENFEKSİYONA NEDEN OLAN MİKROORGANİZMALAR İÇİN TEMİZLİK ÖNERİLERİ**

1. Standart temizlik ve dezenfeksiyon önerileri uygulanmalıdır.
2. Temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri sırasında el hijyeni, kişisel korunma ve izolasyon önlemlerine uyulmalıdır.
3. Sınıf ,koridor ve idare odalarında kapı kolları, sıra ve masa vb. sık dokunulan yerlerin temizlik ve dezenfeksiyonuna özellikle dikkat edilmelidir.
4. Temizlik elemanlarının temizlik ve dezenfeksiyon talimatlarına uyulması sağlanmalıdır.
5. Sterilizasyon amacıyla kullanılan sıvı kimyasal gibi yüksek düzey dezenfektanlar ortam temizliğinde kullanılmamalıdır.

**7.  DÖKÜLEN KAN VE VÜCUT SIVILARININ TEMİZLENMESİ**

1. Kan beklemeden hemen temizlenir ve bölge dekontamine edilir.
2. Dekontaminasyon için çamaşır suyu (Sodyum hipoklorid) veya diğer klorlu bileşikler kullanılır.
3. İşleme başlamadan önce eldiven giyilir ve diğer kişisel korunma önlemleri (önlük, gereğinde maske, gözlük vs alınır.
4. Az miktarda kan ve vücut sıvısı döküldüğünde, dökülen kan ve vücut sıvıları tek kullanımlık emici bir malzeme (kağıt havlu, bez vb.) ile temizlendikten sonra, bu materyal tıbbi atık (kırmızı çöp) poşetlerine atılır. Gözenekli olmayan yüzeyler için 1/100 oranında dilüe edilmiş (1litreye 10ml) Sodyum hipoklorid ile orta derecede ıslatılıp sıkılmış bez veya kağıt havlu ile silip kurumaya bırakılır. Silinen malzeme tıbbi atık (kırmızı çöp) poşetlerine atılır.
5. Temizlik tamamlandığında eller mutlaka yıkanmalıdır.
6. Paspas Temizliği: Paspaslar 1/100 oranında dilüe (seyreltme) edilmiş çamaşır suyunda 20 dk bekletilir durulanıp kurutulur. Hastanede paspaslar için yıkama makinası varsa işlem bitiminde yıkamaya gönderilir.

**Tablo1: Okul temizliğinde eldiven kullanımı**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Alan | Eldiven Türü | Renk |
| Temizlik | Plastik | Kırmızı |
| Evsel     Nitelikli     Atık Toplama | Plastik | Sarı veya mavi |
| Tıbbi Atık Toplama | Kumaş üzerine kauçuk kaplı | Turuncu |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| BÖLÜM | KOVA RENGİ | BEZ RENGİ |
| Bütün kuru alanlar | MAVİ | MAVİ |
| Tuvaletler hariç bütün ıslak alanlar | SARI | SARI |
| Tuvaletler ve laboratuvar alanlar | KIRMIZI | KIRMIZI |

|  |  |
| --- | --- |
| Mop Tipi | Kullanım amacı |
| Mavi mop | Kuru süpürme |
| Beyaz mop | Nemli silme ve bakım |
| Saçaklı mop | Islak silme |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Malzeme | Temizlik yöntemi | Öneriler |
| Mobilya, sıra,yatak, yatak standı, vb. | Deterjanlı su ile temizlenir ve kurulanır.  %70 alkol veya %1 sodyum hipoklorid ile temizlenir ve kurulanır. | Çevre                          temizliği muhafaza edilir. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Şilteler ve yastıklar | Şilteler ve yastıklar daima plastik koruyucu ile kullanılr. Gerektiğinde deterjanlı su ile temizlenir ve %70 alkol veya  %1 sodyum hipoklorid ile dezenfekte edilir. | Yastığın veya şiltenin plastik kılıfı delindi ise plastik kılıfı ve şilte değiştirilir veya atılır. |
| Telefonlar | Deterjanlı su ile temizlenir ve kurulanır.  %70 alkol ile her gün silinir. |  |
| Oyuncaklar | Deterjan+su ile temizlenir ve kurulanır. Direkt temasla yayılabilen bir hastalık varsa %1-2  hipoklorid solüsyon ile dezenfekte edilir. | . |
| Zeminler | Deterjanlı su ile ıslatılmış temizlik bezleri (mop) ile temizlenir. | Her gün en az iki kere ve gerektiğinde daha sık temizlenir. |
| Koltuklar, oturulan yer ve kolluklar | Kullanım sonrası koltukların oturulan yeri ve kolları deterjanlı su ile silinir, durulanır ve %1-2 sodyum hipoklorid ile silinir ve kurulanır. | Önce   deterjanlı    su            ile temizlik              sonra  dezenfeksiyon                                    ve kurulama yapılır. |

|  |  |
| --- | --- |
| Hazırlayan | Onay |
| Kurum Müdür Yardımcısı : Yılmaz GÜNEŞ | Okul Müdürü: Bahri YAVUZ |

GENEL TALİMATNAME

|  |  |
| --- | --- |
| **PERSONEL** | |
| Adı ve Soyadı |  |
| T.C. Kimlik No |  |
| Doğum Yeri ve Yılı |  |
| Görevi/ Görev Yeri |  |
| İmza |  |

1. Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler maskeli olarak okul/kurumlara giriş yapmalıdır.
2. Tüm çalışan ve ziyaretçilerin vücut sıcaklığı ölçülmelidir. Bakanlık genelgesine uygun olarak 37.5 C ve üzeri ateşi tespit edilen çalışanların İşyerine girişi mümkün olmamalıdır.
3. Yüksek ateş tespiti halinde, karantina odasında veya belirlenmiş benzeri bir alanda izolasyon sağlanarak derhal 112 aranmalıdır.
4. Girişlerde el dezenfektanı kullanma imkânı sağlanmalı/ kullandırılmalıdır.El hijyeni kurallarının uygulanması sağlanmalıdır.
5. Kuruluş içinde hijyen ve sanitasyon kaynaklı salgın hastalık için alınmış genel tedbirlere uygun hareket edilmesi sağlanmalıdır.
6. Fiziki mesafenin korunması konusunda gerekli tedbirler alınmalı ve uyarılar yapılmalıdır.
7. Uygun kişisel koruyucu donanım kullanması (maske takılması) sağlanmalı ve belli aralıklarla kontrol edilmelidir.
8. Uygun temizlik ve dezenfektasyon işlemlerinin yapılması sağlanmalıdır.
9. Solunum hijyeni ve öksürük/hapşırık adabına uyulması sağlanmalıdır.
10. Hapşırma, öksürme veya burun akıntısını silmek ve burnutemizlemek (sümkürmek) için tek kullanımlık mendil kullanılmalıdır.Mendil en yakın atık kumbarasına elle temas edilmeden (açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü vb.) atılmalıdır.
11. Ziyaretçi prosedürünün uygulanması sağlanmalıdır.
12. İdareci, öğretmen, öğrenci ve diğer tüm personele salgın hastalıkların bulaşmasına yönelik eğitimleri sağlamalı ve katlım kayıtları muhafaza etmelidir.
13. Kapalı ve açık alanlarda, atıkların bertaraf edilmesi için yetkili kurumların ve yerel otoritelerin talimatlarına uyulmalıdır. Tıbbi atıkların değerlendirilmesinde ilgili yönetmelikler çerçevesinde hareket edilmelidir.
14. Merkezi havalandırma sistemi varsa içeriden alınan havanın tekrar dolaşıma verilmesi %100 dış havanın emilerek şartlandırılması yöntemi seçilmelidir.
15. Asansör varsa kullanıcı sayısı girişinde belirtilmeli, içinde öksürük/hapşırık adabına uyulması, mümkünse konuşulmamasını sağlanmalı, içinde durulması gereken yerler belirlenmelidir.
16. Mümkünseara dinlenmelerde,mümkündeğilsehaftasonlarıçalışmaolmadığızamanlarda tüm alanlar dezenfekte edilmelidir.
17. İş okul kıyafetlerinin sıklıkla temizlenmesi virüs koruması için önem taşımaktadır,

mümkünolanherfırsatta60°-90°sıcaklıktadeterjan ileyıkanmalıdır.

1. Kullanılansusebillerinindezenfeksiyonaralığıartırılmalı,tekkullanımlıksu kaplarıveyabireyselsumataralarıilekullanılmalıdır.
2. ÜretimalanlarınaaitWC’lerdetümmanuel musluklarfotosellihalegetirilmelidir.
3. Havalandırmasistemifiltrelerininperiyodikkontrolüyapılmalıdır.

İşyeri tarafından tutanak halinde hazırlanan **“Temizlik ve dezenfeksiyon Talimatlarını”**nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de işyerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. İşbu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım. …...../…..../2020

EL HİJTENİ VE EL YIKAMA TALİMATI

|  |  |
| --- | --- |
| **PERSONEL** | |
| Adı ve Soyadı |  |
| T.C. Kimlik No |  |
| Doğum Yeri ve Yılı |  |
| Görevi/ Görev Yeri |  |
| İmza |  |

1. Tüm öğrenci, personel, öğrenci, veli, ziyaretçilere girişte ve mümkün olan uygun noktalarda eller yıkanmalıdır.
2. El yıkanmasının mümkün olmadığı noktalarda ve alanlarda eller %70 alkol bazlı antiseptik madde ile ovularak20-30 saniye süre ile temizlenmesi sağlanmalıdır.
3. Tüm personel ve öğrenciler için antiseptik dispenserleri çalışma alanı içinde en yakın noktaya konumlandırmalı bunun mümkün olmadığı durumlarda cep antiseptikleri kullanılmalıdır.
4. Eller yıkanmadan önce kollar dirseklere kadar sıvanmalıdır, bilezik, yüzük ve takılar çıkarılmalıdır.
5. Cilt bütünlüğü bozulmuş, yara, kesik,vb. yerlerin su geçirmez bir tampon ile mutlaka kapatılmalıdır.
6. Eller su ve sabunla temizlenirken virüsü etkisiz hale getirmek için en az 20 saniye yıkanmalıdır.
7. Eller yıkandıktan sonra mutlaka tek kullanımlık kağıt havlu ile kurulanmalıdır.

İşyeri tarafından tutanak halinde hazırlanan **“…………………………………………………”**nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de işyerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. İşbu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım. …...../…..../2020

|  |  |
| --- | --- |
| **PERSONEL** | |
| Adı ve Soyadı |  |
| T.C. Kimlik No |  |
| Doğum Yeri ve Yılı |  |
| Görevi/ Görev Yeri |  |
| İmza |  |

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM KULLANIM TALİMATI

**Maske Kullanım Talimatı:**

1. Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler maskeli olarak giriş yapmalıdır.
2. Maskeyedokunmadanönce,ellerinizisuvesabuniletemizleyin,suvesabunaerişiminolmadığı durumlarda alkol bazlı bir el antiseptiği kullanılmalıdır.
3. Maskede delik ve benzeri hatalı durumun olup olmadığını incelenmelidir.
4. Maskeninüsttarafımetalşeridinolduğu taraftır Maskenindoğrutarafınındışarıyabaktığından emin olunmalıdır.
5. Maskeyi yüzünüze yerleştirin. Maskenin metal şeridini veya sert kenarını, burnunuzunşekline göre kalıplayın. Maskenin alt kısmını aşağı doğru çekerek ağzı ve çene kapatılmalıdır.
6. Maskeninüzeriniellerimizlekapataraknefesaldığımızdakenarlardanhavasızıntısıolmadığına emin olunmalıdır.
7. Maske yanında koruyucu gözlük de kullanıldığı durumda gözlükte buğulanma oluyorsa maskenin yüze tam olarak oturmasınısağlayın.
8. Kullanımıbitenmaskeleruygun/belirlenmişatıkkutularınaatılmalıdır.
9. Söz konusu atık kutuları Bakanlıkça yayınlanan genelgeye uygun olarak toplanmalı ve en az 72 saat bekletildikten sonra normal evsel atık statüsünde atılmalıdır.
10. İkikişininbirbirinesosyalmesafeyisağlamayacakşekildeyakınçalışmasıdurumundamaskeye ilave olarak yüz siperliği veya koruyucu gözlük kullanılmalıdır.
11. Tüm çalışanlar maskeli olarak çalışmalı, maskeler günde en az 2 kez değiştirilmeli, kullanımı biten maskeler uygun / belirlenmiş atık kutularına atılmalıdır.

**Eldiven kullanım talimatı:**

1. Eldiveni el yıkama yerinekullanmayın.
2. Eldiven giymeden önce ve eldiven çıkardıktan sonra eller mutlakayıkanmalı.
3. Eldiven giyilmesinin ellerin kontaminasyonuna karşı tam bir koruma sağlamadığıbilin.
4. Eldiven giyme endikasyonu ortadan kalkar kalkmaz eldivenler çıkarılmalı.
5. Eldivenli eller yıkanmamalı veya üzerine alkol bazlı el dezenfektanıuygulanmamalı.
6. Enfeksiyon bulaşma riskinin fazla olduğu durumlarda çift kat eldiven (iki eldiven üst üste) giyilmeli.
7. Aynı eldivenle asla iki farklı girişimde veya kullanımdabulunulmamalı.
8. Eldivenler tekrar yıkanmamalı ve yenidenkullanılmamalıdır.
9. Eldivenlerin dış yüzeylerini dekontaminasyon sıvısında yıkayıp, ters çıkararak atık kabına atınız.

İşyeri tarafından tutanak halinde hazırlanan **“…………………………………………………”**nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de işyerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. İşbu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım. …...../…..../2020

TEMİZLİK DEZENFEKTE FAALİYET TALİMATI

|  |  |
| --- | --- |
| **PERSONEL** | |
| Adı ve Soyadı |  |
| T.C. Kimlik No |  |
| Doğum Yeri ve Yılı |  |
| Görevi/ Görev Yeri |  |
| İmza |  |

Okul/Kurumlarda COVID-19 vakaları tespit edilmemiş olsa bile hijyen ve sanitasyon mutlak surette sağlanmalıdır. Genel önleyici tedbirler açısından COVID-19 salgını boyunca ortak alanlarda (tuvaletler, salonlar, koridorlar, asansörler, derslikler ve atelyeler vb.) temizlik ve dezenfeksiyon önlemlerinin uygulanmasına özel dikkat gösterilmelidir. Kulplar, asansör düğmeleri, korkuluklar, anahtarlar, kapı kolları vb. gibi sık sık dokunulan yüzeyler daha sık ve daha özenli temizlenmelidir. Temizlik personeline bu konuda talimat verilmelidir.

1. Okul/Kurumun eylem planı kapsamında, COVID-19 süphelisi veya tanısı koyulmuş kişilerin kuruluştan ayrıldıktan sonra kullandığı oda ve mümkünse diğer tüm malzemelerin temizliği ve dezenfeksiyonu uygun KKD kullanılarak yapılmalıdır.
2. Temizlik personeli için çamaşır suyu başta olmak üzere bu ürünlerin hazırlanması, elleçlenmesi, uygulanması ve depolanması konusunda ek eğitim verilmelidir.
3. Çamaşır suyu kullanımı uygun olmadığında, örneğin elektronik aygıtlar, telefon, uzaktan kumanda donanımı vb. için %70 alkol ile temizlenebilir.
4. Kullanıldığı takdirde tekstil, çarşaf, masa örtüsü, giysiler vb. toz ve aerosol oluşturarak çevreyi diğer kişileri potansiyel kirlenmeden korumak üzere işaretli özel çamaşır torbalarına konulmalıdır. Normal deterjanlarla en az 60°C veya daha fazla 90°C sıcaklıkta yıkanmalıdır.
5. Temizlik personelinin yeterli dezenfektan çözeltilerine ve diğer temizlik malzemelerine erişimleri sağlanmalıdır.
6. Temizlik personelinin gerekli kişisel koruma donanımları kuruluş tarafından sağlanmalıdır.

**Temizlik:**

1. Yüzeyleri sabun ve su kullanarak temizlenmelidir
2. Masalar, kapı kolları, ışık anahtarları, tezgahlar, kulplar, telefonlar, klavyeler,
3. Tuvaletler, musluklar, lavabolar vb. yüzeylerin temizliği sıklıkla yapılmalıdır.
4. Deterjan üzerinde yazılı talimat göz önüne alarak kullanılmalıdır.
5. Yoğun kirlenmeler söz konusu ise deterjanı sulandırmadan direk kullanılmalıdır.
6. Daha az kirli yüzeyden başlayarak, kirli yüzeye doğru aynı yerden bir kez daha geçmeyecek şekilde silinmelidir.
7. Temizlik işlemi bitince kullanılan aleti tek kullanımlık ise hiçbir yere değdirmeden atık kovasının içine atılmalıdır.
8. Tuvalet alanlarına giriş kapıları otomatik kapı sistemine çevrilmelidir. Bu imkân yoksa tuvalet alanına giriş kapılarının kolları 1/100’lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizlenmelidir.
9. Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuvarlar 1/10’luk, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100’lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile sık sık temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
10. Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt edilmeli ve temizlik saatleri görünür şekilde asılmalıdır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulmalıdır.
11. Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (eldiven ve maske vb.) kullanmalı, işlem sonrası kullanılan koruyucu ekipmanlar özel olarak sadece bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılır, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.
12. Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılmalı, tek kullanımlık kâğıt havlular kullanılmalıdır

**Dezenfekte:**

1. Alanı veya öğeyi kirli ise önce sabun ve su veya başka bir deterjanla temizlenmeli; daha sonra dezenfektan kullanılmalıdır.
2. Onaylı dezenfektanlar kullanılmalıdır.
3. Yüzey uygunsa seyreltilmiş ev tipi çamaşır suyu çözeltileri de kullanılmalıdır.
4. Çamaşır suyunuzun dezenfeksiyon amaçlı olup olmadığını görmek için etiketi kontrol edinmeli ve ürünün son kullanma tarihinin geçmediğinden emin olunmalıdır.
5. Çamaşır suyu, uygun şekilde seyreltildiğinde korona virüslere karşı etkili olacaktır. Çözeltiyi yüzeyde en az 1 dakika bekletilerek, en az %70 alkol içeren alkol çözeltileri de kullanılabilir. Sadece işverenler tarafından sağlanan temizlik (deterjan) ve dezenfektan ürünleri kullanılmalıdır.
6. Sık dokunulan yüzeylerin temizlik sonrası dezenfeksiyonu için 1/100 sulandırılmış (5 litre suya yarım çay bardağı) çamaşır suyu (Sodyum hipokloritCas No:7681-52-9) kullanılabilir. Klor bileşikleri yüzeylerde korozyon oluşturabilir. Dayanıklı yüzeyler için kullanılması önerilen bir dezenfektandır. Tuvalet dezenfeksiyonu için 1/10 sulandırılmış çamaşır suyu kullanılmalıdır.
7. 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.

İşyeri tarafından tutanak halinde hazırlanan **“…………………………………………………”**nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de işyerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. İşbu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım. …...../…..../2020

GÜVENLİK TALİMATI

|  |  |
| --- | --- |
| **PERSONEL** | |
| Adı ve Soyadı |  |
| T.C. Kimlik No |  |
| Doğum Yeri ve Yılı |  |
| Görevi/ Görev Yeri |  |
| İmza |  |

1. Kuruluşa giriş kuralları salgın hastalık covid-19 vb. durumlara özgü belirlenmeli ve uygulanmalıdır.
2. Güvenlik personeli kuruluş ve salgın hastalık durumlarında özgü giriş kuralları hakkında bilgiye sahip olmalı ve bu konuda eğitim almış olmalıdır.
3. Güvenlik personeline salgın hastalık durumlarına özgü kuruluşa giriş yöntemini belirlenmiş önlemlere fiziksel mesafenin kurulması korunması ve uyulması sağlanmalıdır.
4. Güvenlik personeli ne salgın hastalık durumlarında özgü kişisel koruyucu önlemler için gerekli kişiye özel maske yüz koruyucu siperlik KKD temin edilmiş olmalıdır.
5. Güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan telsiz telefon gibi malzemelerin vardiya değişimlerine teslim öncesi uygun şekilde dezenfekte edilmesisağlanmalıdır.
6. Okul/kurum giriş çıkış ile ilgili salgın hastalık durumlarında özgü kurallar belirlenmiş uygulanmalı ve ziyaretçiler detaylı olarak kayıt altına alınmalıdır.
7. Ziyaretçi kartlarının her kullanımdan önce dezenfekte edilmelidir.
8. Güvenlik alanının en az günlük olarakdeterjan ve su veya dezenfektanlarla temizlenmesi,

Güvenliktekikalemler, ziyaretçi kartlarının da dezenfektan ile temizlenmesikontrol altına alınmalıdır.

İşyeri tarafından tutanak halinde hazırlanan **“…………………………………………………”**nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de işyerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. İşbu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım. …...../…..../2020

ZİYARETÇİ/TEDARİKÇİ GÜVENLİK TALİMATI

|  |  |
| --- | --- |
| **PERSONEL** | |
| Adı ve Soyadı |  |
| T.C. Kimlik No |  |
| Doğum Yeri ve Yılı |  |
| Görevi/ Görev Yeri |  |
| İmza |  |

1. Tüm ziyaretçiler maskeli olarak okul/kurumlara giriş yapmalıdır.
2. Tüm ziyaretçilerin ve tedarikçilerin vücut sıcaklığı ölçülmelidir. Bakanlık genelgesine uygun olarak 37.5 C ve üzeri ateşi tespit edilen çalışanların İşyerine girişi mümkün olmamalıdır.
3. Yüksek ateş tespiti halinde, karantina odasında veya belirlenmiş benzeri bir alanda izolasyon sağlanarak derhal 112 aranmalıdır.
4. Girişlerde el dezenfektanı kullanma imkânı sağlanmalı/ kullandırılmalıdır.El hijyeni kurallarının uygulanması sağlanmalıdır.
5. Ziyaretçi kartları temizlik dezenfektasyon filan programları doğrusunu dezenfekte edilmelidir.
6. Vardiya değişimlerinde güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan trafik telefon gibi malzemelerin teslim öncesi uygun şekilde dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır.
7. Güvenlik danışma personeli için gerekli KKD ler sağlanmalı ve alkol bazlı el antiseptiği bulundurulmalıdır.
8. Ziyaretçiler ve tedarikçiler kuruluşa girmeden önce salgın hastalıkları önlemeye yönelik alınan bu kılavuzda bahsedilen ve kuruluşça hazırlanmış olan tedbirler uygulanan kurallar konusunda bilgilendirilmeli ve bu kurallara uyacağını dair ziyaretçiden ve tedarikçiden taahhüt alınmalıdır kuruluşa her türlü bu kontrolsüz giriş engellenmelidir.
9. Okul/kurum içinde mecbur kalmadıkça yüzeylere dokunmamalıdır. Dokunulduğunda el antiseptiği kullanılmalıdır.
10. Ziyaretçilerin ve tedarikçilerin okul/kurum içinde mümkün olduğu kadar kısa süre kalması

sağlanmalıdır.

İşyeri tarafından tutanak halinde hazırlanan **“…………………………………………………”**nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de işyerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. İşbu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım. …...../…..../2020

ÖĞRETMENLER ODASI KULLANIM TALİMATI

|  |  |
| --- | --- |
| **PERSONEL** | |
| Adı ve Soyadı |  |
| T.C. Kimlik No |  |
| Doğum Yeri ve Yılı |  |
| Görevi/ Görev Yeri |  |
| İmza |  |

1. Odanın yerleşimi sosyal mesafeye dikkat edilerek düzenlenmelidir.
2. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
3. Odaların havalandırma tesisatı nasıl litre temizliği bakım ve kontrolleri düzenli olarak yapılmalıdır.
4. Bilgisayar klavyesi, mouse, telefon, dolap kalem silgi ve benzeri malzeme ve ekipmanı mümkün olduğunca ortak kullanılmaması sağlanmalıdır.
5. Ortak kullanılan malzemelerin dezenfektasyonu temizlik dezenfektasyon plan programlarına uygun olarak yapılmalıdır.
6. Öğretmenler odasına misafir ve ziyaretçi kabul edilmemelidir.
7. Odada alkol bazlı El antiseptiği elle temas etmeden açılabilir kapanabilir pedallı sensörlü ve benzeri atık kumbaraları bulundurulmalıdır.
8. Genel hijyen kurallarına uyulmalıdır.
9. Odanın eklentilerinde çay ocağı ve mutfak bulunması durumunda tek kullanımlık bardak bir kişiye özel bardaklar kullanılmalıdır.

İşyeri tarafından tutanak halinde hazırlanan **“…………………………………………………”**nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de işyerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. İşbu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım. …...../…..../2020

TUVALET-LAVABO KULLANIM TALİMATI

|  |  |
| --- | --- |
| **PERSONEL** | |
| Adı ve Soyadı |  |
| T.C. Kimlik No |  |
| Doğum Yeri ve Yılı |  |
| Görevi/ Görev Yeri |  |
| İmza |  |

1. Kapılar ve kapı kolları dar tüm yüzeyler uygun deterjan dezenfektan ile sık aralıklarla temizlenmelidir.
2. Kuruluşta salgın hastalığı olduğu belirlenen kişi olmadığı takdirde banyo klozet ve lavabo kapı yüzeyleri dahil tüm yüzeylerin su ve uygun deterjanla sık temizlenmesi yeterlidir.
3. Banyo klozet ve tuvaletler her gün en az 1/10 oranında sulandırılmış sodyum hipoklorit ile dezenfekte edilmelidir.
4. El teması önlemek için öğrenci personel lavabolarında mümkün ise el teması olmayan bataryalar temassız dispenserler olmalıdır.
5. Kuruluş genelindeki yoga ve gider bağlantılarının ve deve boylarının S şeklinde olması sağlanmalıdır.
6. Mümkünse her tuvalet lavabo girişinde ideal olarak hem iç hem dış kısma el antiseptiği cihazları konulmalıdır.
7. Öğrencilere ve personele her seferinde en az saniye boyunca sabun ve su ile ellerini yıkamaları hatırlatmak için afiş, poster, uyarı levhası konulmalıdır.
8. Personel ve öğrencilerin kağıt havluları ve benzeri atıkları atmalarını kolaylaştırmak için çıkışa yakın noktalara mümkünse pedallı çöp kutuları yerleştirilmelidir.
9. Varsa el kurutucu cihazlarının kullanılmaması için gerekli önlemlerin alınması sağlanmalıdır.
10. Tuvaletlerin havalandırma sisteminin temiz hava sirkülasyonu yeterli ve uygun olmalıdır.

İşyeri tarafından tutanak halinde hazırlanan **“…………………………………………………”**nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de işyerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. İşbu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım. …...../…..../2020

DERSLİK-İDARİ ODA KULLANIM TALİMATI

|  |  |
| --- | --- |
| **PERSONEL** | |
| Adı ve Soyadı |  |
| T.C. Kimlik No |  |
| Doğum Yeri ve Yılı |  |
| Görevi/ Görev Yeri |  |
| İmza |  |

1. Derslikler ve idare odalarda temizlik dezenfektasyon filan programına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
2. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalıdır hep temiz hava debisi artırılmalıdır.
3. Dersliklerdeki ve idari odalardaki panolara ekran ve ortak olanları hijyen ve sanitasyon bilincinin ve farkındalığını arttırmaya yönelik afişler posterler asılmalıdır.
4. Ortak alan ekipman ve dolaplar mümkün olduğunca düzenli olarak yazı efekti edilmelidir.
5. Dersliklerde ve idari odalarda yer alan ortak temas yüzeyleri bilgisayarlar dolaplar makineler aletler ve benzeri için kullanım şartları kullanım sıklığı kullanıcı sayısı ve benzeri kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmalı ve uygulanmalıdır.
6. Kullanılan makinelerin yüzeyi temizlikleri var ise üretici firmanın belirlediği kriterler de dikkate alınarak uygulanmalıdır.
7. Elle temas etmeden açılabilir kapanabilir pedalı sensörü ve benzeri atık kutuları bulundurulmalıdır.

İşyeri tarafından tutanak halinde hazırlanan **“…………………………………………………”**nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de işyerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. İşbu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım. …...../…..../2020

YEMEKHANE-KANTİN KULLANIM TALİMATI

|  |  |
| --- | --- |
| **PERSONEL** | |
| Adı ve Soyadı |  |
| T.C. Kimlik No |  |
| Doğum Yeri ve Yılı |  |
| Görevi/ Görev Yeri |  |
| İmza |  |

**Genel Hususlar**

1. Gıda İşletmesi yöneticileri, tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini almakla yükümlüdür. Genel kullanım alanlarına ve oturum düzenine ilişkin sosyal mesafe planı hazırlanmalı, tesisin kişi kapasitesi sosyal mesafe planına göre belirlenmeli, bu kapasiteye uygun sayıda kişi kabul edilmeli ve kapasite bilgisi tesisin girişinde görülebilir bir yere asılmalıdır.
2. Yemekhane ve kantin giriş holünde veya dış cephesinde ve öğrenci ve öğretmenlerin kolayca görebileceği genel kullanım alanlarında, tesiste uygulanan ve uyulması gereken bulaşıcı hastalık tedbirleri ve kurallarının yer aldığı panolar düzenlenmelidir.
3. Bulaşıcı hastalık tedbirlerine yönelik mutfak ve tesisin temizliği “Yemekhane ve Kantin Temizlik Talimatına” uygun olarak düzenli olarak yapılmalı, gıda güvenliği ile haşere ve zararlılarla mücadele sağlanmalıdır.

**Misafir Kabulü**

1. Yemekhane ve kantin girişinde misafirlere termal kamera veya temassız ateş ölçüm cihazı ile anlık ateş ölçümü uygulamalıdır. 380C’den yüksek ateş ölçümlerinde, misafir Yemekhane ve kantinealınmayarak, tıbbi maske ile sağlık kuruluşuna başvurması sağlanmalıdır.
2. Yemekhane girişlerinde el antiseptiği bulundurulmalı, misafirlerin el antiseptiği veya sabunla kurallara uygun el temizliği yapıldıktan sonra yemekhaneye girişleri sağlanmalıdır.
3. Yemekhane ve kantine alınan misafirlerin maske takma zorunluluğuna uymaları, misafirlerin yeme-içme faaliyeti dışında ve masadan her kalktıklarında maske takmaları sağlamalıdır.

**Yemekhane ve Genel Kullanım Alanları**

1. Gıda İşletmesi giriş alanı ve holü, ilave salonlar gibi genel alan kullanımları ve açık alanlar dâhil tesisin tamamı sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmelidir. Yemekhane ve kantin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde 1,5 metre ara ile sosyal mesafe zemin işaretlemesi yapılmalıdır.
2. Yemekhane ve kantin masaları arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmelidir.
3. Masalarda sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanmalıdır. Masa yanlarına sandalye konulmaması ve masa yanlarına oturma düzeni oluşturulmamasına dikkat edilmelidir.
4. Karşılıklı oturmada masa eni 70 cm’den küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanmalı veya karşılıklı oturma mesafesinin arttırılması amacıyla iki masa birleştirilerek kullanılmalıdır.
5. Bütün masa düzeni kuralları masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulamalıdır.
6. Sosyal mesafe sağlanamadığı özel durumlarda masalar separatörlerle ayrılmalıdır.
7. Yemek masaları her kullanımdan sonra uygun şekilde temizlenmelidir. Masalar her kullanım sonrası hijyen sağlayabilmek için dezenfekte edilebilir şekilde düzenlenmeli, masalarda örtü vb. bulunmamalıdır.
8. Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulmalıdır.
9. Yemekhane ve kantineait perde, havlu, bulaşık yıkama ve kurulama bezlerinin daima temiz olması sağlanmalıdır.
10. Yemekhane ve kantin saati mümkün olduğunca daha geniş bir saat aralığında düzenlenmeli, (Örneğin 11:30 – 14:30) yemekhane yoğunluğu bu şekilde yönetilmelidir.
11. Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen göstermelidir.
12. Yemek sunumunda misafir tarafına, misafir erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yapılmalı, servisler hijyen donanımlı personel tarafından yapılmalıdır.
13. Çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçlar kullanımdan kaldırılmalıdır.
14. Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri her kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
15. Masalarda bulunan şeker, tuz, baharat, peçetelik, zeytinyağı, sirke, soslar gibi malzemelerin kullanımdan kaldırılarak, tek kullanımlık; şeker, tuz, baharat, peçete uygulamasına geçilmelidir.
16. Genel kullanım alanlarının ve tuvaletlerinin girişlerinde, geniş salonların farklı yerlerinde el antiseptiği bulundurulmalıdır.
17. Yemek tepsisi üzerinde çatal, kaşık, bıçak, poşetli ekmek, kapalı su vb. sunumlar sadece yemekhane personeli tarafından misafirlere tek tek yapılmalıdır.
18. Ekmek, salata, meyve, yoğurt, tatlı, su gibi yiyecek ve içecekler paketli olarak sunulmalıdır.
19. Yemek yiyenlerin mümkünse her gün aynı masa ve sandalyeye oturmasını sağlayacak numaralandırma sistemi oluşturulmalıdır.
20. Yemek hizmeti dışarıdan tedarik edildiği durumlarda tercih TS EN ISO 22.000 gıda güvenliği yönetim sistemi veya TS 13811 hijyen ve sanitasyon yönetim sistemi belgeli kuruluşlardan temin edilmelidir.Mümkün ise tedarikçinin yerine denetim gerçekleştirilebilir.

**Personel**

1. Yemekhane personelinin düzenli sağlık kontrolü yapılmalı, birlikte yaşadığı kişilerin bulaşıcı hastalıklar açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınmalıdır.
2. Yemekhane personeline bulaşıcı hastalıklar, salgınlar ve hijyen konusunda bilgi/eğitim verilmesi sağlanmalıdır.
3. Personel girişinde termal kamera veya temassız ateş ölçümü yapılmalı ve el antiseptiği bulundurulmalıdır.
4. Personele çalışma yeri, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu ekipman*(tıbbi maske, yüz koruyucu vb.)* ile el antiseptiği sağlanmalı ve kullanımı izlenmelidir.
5. Personelin işe özgü kıyafet giymesi, kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.
6. Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilmelidir.
7. Personelin soyunma-duş-tuvalet ve ortak yemek yeme, dinlenme alanları sosyal mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenmeli, bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit, bariyer gibi düzenlemeler yapılmalıdır, bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanmalıdır.
8. Mal tedariki veya başka sebeplerle (tamir, bakım vb.) tesise geçici olarak kabul edilen kişilerin temasının asgari düzeyde tutulmasına yönelik kurallar belirlenerek uygulanması izlenmelidir. Ayrıca, bu kişilerin sosyal mesafe kuralı korunarak ve koruyucu donanım kullanarak işlemlerini yapmaları sağlanmalıdır.
9. Personelde hastalık belirtileri tespiti halinde tıbbi maske takılarak en yakın sağlık kuruluşuna başvurması sağlanmalıdır.

**Mutfak, Pişirme ve Servis Alanları**

1. Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni uygulamalarının ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygun yapılması sağlanmalıdır.
2. Mutfak girişlerinde mutlaka hijyen paspasları kullanılmalıdır.
3. Tüm sebze ve meyvelerin bakteri ve virüsler ile diğer biyolojik ve kimyasal tehlike etmenlerine karşı etkili yıkanması sağlanmalıdır.
4. Ürünler, hazırlık aşamalarında mutfak ortamında uzun süre bekletilmemelidir.
5. Ürünler, doğranmak üzere soğutucudan kısım kısım çıkarılmalıdır.
6. Hazırlık aşamalarında mutlaka mavi nonsteril eldiven kullanılması ve kullanılan eldivenlerin tekrar kullanılmadan bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılması sağlanmalıdır.
7. Gıda üretim alanına ham madde ve ürün sevklerinde ve mutfak alanında hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulmalıdır.
8. Mutfak ve pişirme alanlarına görevli olmayan personel girememelidir.
9. Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı şekilde ve depolama sıcaklığına uygun olarak saklanmalıdır.
10. Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir. Ayrıca, hiçbir gıda maddesi zeminle temas ettirilmemelidir.
11. Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanmalıdır. Elle sık temas eden yüzeyler 1/100’lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizlenmelidir.
12. Kesim tezgâhları yıpranmamış olmalı ve mutfakta tahta malzeme kullanılmamalıdır.
13. Servis malzemeleri *(tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak vb)* bulaşık makinasında en az 60⁰C’de yıkanmalıdır. Mutfak personeli, çalışma esnasında iş kıyafeti ve kişisel koruyucu ekipman kullanmalı, ellerini düzenli olarak yıkamalıdır.
14. Mutfak personeline, uyulması gerekli kurallar ile iyi hijyen uygulamaları hakkında görsel/yazılı bilgilendirme yapılmalıdır.
15. Yemek taşıma araçlarına el antiseptiği ile ellerin temizliği sağlanarak ve sürekli maske kullanımı sağlanmalıdır. Mümkünse araçların her zaman aynı personel tarafından kullanımı sağlanmalıdır.
16. Aracın el teması sağlanan yüzeyleri her kullanımdan sonra dezenfekte edilmelidir.

**Lavabo ve Tuvaletler**

1. Tuvalet alanlarına giriş kapıları otomatik kapı sistemine çevrilmelidir. Bu imkân yoksa tuvalet alanına giriş kapılarının kolları 1/100’lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizlenmelidir.
2. Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuvarlar 1/10’luk, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100’lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile sık sık temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
3. Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt edilmeli ve temizlik saatleri görünür şekilde asılmalıdır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulmalıdır.
4. Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (*eldiven ve maske vb.*) kullanmalı, işlem sonrası kullanılan koruyucu ekipmanlar özel olarak sadece bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılır, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.
5. Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılmalı, tek kullanımlık kâğıt havlular kullanılmalıdır.

**Genel Temizlik ve Bakım**

1. Yemekhane temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun ürün kullanılarak, uygun sıklıkta yapılmalı, bu uygulamaların izlenebilirlik kayıtları tutulmalıdır.
2. Yemekhanenin tamamında; kapı kolları, tırabzanlar, asansör düğmeleri, elektrik düğmeleri, televizyon kumandası, telefon, bilgisayar klavyesi, menü, masa üstleri, vb. el temasının yoğun olduğu yüzeyler sık sık su ve deterjanla temizlenmeli, 1/100 sulandırılmış hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile dezenfeksiyonu sağlanmalı, klor bileşiklerinin zarar verdiği telefon, bilgisayar klavyesi gibi yüzeylerde ise %70’lik alkol bazlı ürünler kullanılarak, izlenebilirlik kayıtları tutulmalıdır.
3. Havalandırma ve klima sisteminin, çamaşır makinesi, bulaşık makinesi gibi araç, gereç, malzeme ve donanımın periyodik bakımları ve gerekli olanların sterilizasyonu sağlanmalıdır.
4. Klima ve havalandırma sistemlerinin filtreleri periyodik olarak zamanında değiştirilmelidir. Klimalar %100 dışarıdan temiz hava alacak şekilde çalıştırılmalıdır. Vantilatörler ise kullanılmamalıdır. Merkezi havalandırma sistemleri bulunan tesislerin havalandırması temiz hava dolaşımını sağlayacak şekilde düzenlenmeli ve sık sık doğal havalandırma yapılmalıdır.
5. Klima kullanımı konusunda T.C. Sağlık Bakanlığının yayınladığı/ yayınlayacağı “Toplumda Klimaların Kullanımı” rehberine uyulmalıdır
6. Klima ve genel havalandırma sistemleri yukarıda belirtilen hususlara uygunluğu sağlanmadığında kullanılmamalıdır.
7. Yemekhanedeki kapalı mahallerin tamamının sıklıkla kapı ve pencereleri açılarak doğal havalandırması sağlanmalıdır.
8. Çalışma ortamında yeterli sayıda elle temas edilmesine gerek duyulmayan çöp kutularının bulundurulması sağlanmalıdır.
9. Yemekhanede çöp kovalarının temizlik ve boşaltma işlemleri sık sık yapılmalıdır.
10. Temizlik ve atıkların boşaltılmasından sorumlu personelin kişisel hijyenlerine ve uygun kişisel koruyucu ekipman kullanımlarına özen göstermesi sağlanmalıdır.

İşyeri tarafından tutanak halinde hazırlanan **“…………………………………………………”**nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de işyerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. İşbu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım. …...../…..../2020

OKUL SERVİSLERİ KULLANIM TALİMATI

|  |  |
| --- | --- |
| **PERSONEL** | |
| Adı ve Soyadı |  |
| T.C. Kimlik No |  |
| Doğum Yeri ve Yılı |  |
| Görevi/ Görev Yeri |  |
| İmza |  |

1. Servis şoförleri ve rehberlik personeli kişisel hijyen kurallarına uygun şekilde hareket etmelidir.
2. Öğrenciler ve personel servise binerken ve inerken sosyal mesafe kuralına uygun davranmalıdır.
3. Sosyal mesafe kuralını 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 yönlendirmelidir.
4. Koltuklara numara verilmeli evden alınma sırasına göre her öğrencinin personelin hangi koltuğu kullanacağı sabit hale getirilmelidir.
5. Koltuk numarasına göre oturma listesi oluşturulmalı liste serviste görünür şekilde açılmalı ve her öğrenci personel kuruluşa gidiş ve dönüşlerde her gün kendi ayrılmış sabit koltukta seyahat edilmelidir.
6. Servis araçlarına oturma listesinde ismi bulunan zarının dışında kişi kabul edilmemelidir.
7. Servis içinde konuşulmamalı doğru olmamalıdır servis bir mecburiyet olmadıkça dahil içecek ve yiyecek kullanılmamalıdır.
8. Klimanın iç hava sirkülasyon düğmesi kapalı olmalıdır servis araçlarının klima filtre bakımı düzenli olarak yapılmalıdır servislerde pencereler uygun olan her fırsatta açılarak servisin iç halasının temizlenmesi sağlanmalıdır.
9. Servisin işi temizleyin gün sonu da süt deterjan ile yapılması gerekmektedir.
10. Her servis tamamlandıktan sonra sık dokuma yüzeyler, kapı kolları ,kol dayama, kolçak lar, tutacaklar cam açma düğmeleri, emniyet kemeri tokaları önce su ve deterjanla bezle silinmeli daha sonra 1/100 oranını sulandırılmış Sodyum Hipoklorit CAS No 76 81-52 - 9 veya%70 lik alkol ile dezenfekte edilmelidir.Bu amaçla Sağlık Bakanlığı ruhsatlı dezenfektanlarda kullanılabilir temizlik yolcu olmadığı durumlarda yapılmalı ve sonrasında en az 1 dakika bekleyip havalandırılmalıdır servis hizmeti kuruluş dışı farklı bir firma tarafından sağlanıyor ise belirlenen önlemlerin alındığı ve dezenfektasyonun yapıldığı güvence altına alınmalıdır.

İşyeri tarafından tutanak halinde hazırlanan **“…………………………………………………”**nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de işyerine verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. İşbu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım. …...../…..../2020

|  |  |
| --- | --- |
| Hazırlayan  HEÖK Sorumlusu | Onaylayan  Okul Müdürü |
| Yılmaz GÜNEŞ | Bahri YAVUZ |