




**TEK KULLANIMLIK MASKE, ELDİVEN GİBİ
KİŞİSEL HİJYEN MALZEME ATIKLARININ
YÖNETİMİNDE COVID-19 TEDBİRLERİ VE
TALİMATLARI**

Doküman No	
Yayımlanma Tarihi	
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1

1. Kurum ve kuruluşların bina girişlerine gri etiketli olarak “maske, eldiven ve diğer kişisel atık” yazan kapaklı ve torba içeren biriktirme ekipmanı koyunuz.
2. Torbaların dörtte üçü dolduktan sonra ağızlarını sıkı bir şekilde kapatarak ikinci bir torbaya alınız ve geçici depolama alanına götürünüz.
3. Geçici depolama alanının insan kullanımından ve gıda malzemelerinden uzak ve kapalı olmasını sağlayınız.
4. Geçici depolama alanındaki atıkları 72 saat bekletiniz ve evsel atık kapsamında (diğer atık) belediyeye teslim ediniz.
5. Belediyelerin bu konudaki duyuru ve talimatlarına uyunuz.
6. Atık biriktirme, toplama, taşıma ve depolama işlemlerinde kullanılan ekipmanlar ve bu ekipmanların bulunduğu alanların her bir atık boşaltımı sonrası temizliğini/hijyenini sağlayınız. Bu ekipmanları başka amaçlar için kullanmayınız.
7. Toplama, taşıma ve depolama sırasında oluşabilecek dökülme ve/veya sızıntı suyuna yönelik tedbir alınmaz, kirlilik oluşması durumunda kirlenen yüzeyi dezenfekte ediniz. Yüzey ve alan temizliğinde çamaşır suyu, dezenfektan gibi malzemeler kullanınız.
8. Atıkların toplanması, taşınması, işlenmesi ve bertarafı ile görevlendirilen personelin çalışma sırasında eldiven ve maske gibi kişisel koruyucu malzeme kullanmasını, atıkla temas etmemeye dikkat etmesini, toplama ve taşıma işlemleri sırasında özel iş elbisesi giymesini sağlayınız.
9. Görevli personelin kullanılan ekipmanları ve kişisel malzemelerini dezenfekte ederek hijyeninin temin edilmesini sağlayınız.

	EL HİJYENİ VE EL YIKAMA TALİMATNAMESİ	Doküman No	
		Yayımlanma Tarihi	
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		Sayfa No	1/1

1. Tüm öğrenci, personel, öğretmen, veli, ziyaretçiler; girişte ve mümkün olan uygun noktalarda ellerini yıkamalıdır.
2. El yıkamanın mümkün olmadığı noktalarda ve alanlarda ellerinizi %70 alkol bazlı antiseptik madde ile ovarak 20-30 saniye süre ile temizleyiniz.
3. Tüm personel ve öğrenciler için antiseptik dispenserlerini çalışma alanı içinde en yakın noktaya konumlandırınız. Bunun mümkün olmadığı durumlarda ise cep antiseptiklerini kullanınız.
4. Ellerinizi yıkamadan önce kollarınızı dirseklere kadar sıvayınız; bilezik, yüzük ve takılarınızı çıkarınız.
5. Cilt bütünlüğü bozulmuş, yara, kesik,vb. yerlerinizi su geçirmez bir tampon ile mutlaka kapatınız.
6. Ellerinizi su ve sabunla temizlerken virüsü etkisiz hâle getirmek için en az 20 saniye yıkayınız.
7. Ellerinizi yıkadıktan sonra mutlaka tek kullanımlık kağıt havlu ile kurulayınız.



YEMEKHANE VE KANTİN TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1

Genel Hususlar

- 1) Gıda İşletmesi yöneticileri, tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini almakla yükümlüdür. Genel kullanım alanlarına ve oturma düzenine ilişkin sosyal mesafe planı hazırlayınız, tesisin kişi kapasitesini sosyal mesafe planına göre belirleyiniz, bu kapasiteye uygun sayıda kişi kabul ediniz ve kapasite bilgisini tesisin girişinde görülebilir bir yere asınız.
- 2) Yemekhane ve kantin giriş holünde veya dış cephesinde, öğrenci ile öğretmenlerin kolayca görebileceği genel kullanım alanlarında; tesiste uygulanan ve uyulması gereken bulaşıcı hastalık tedbirleri ve kurallarının yer aldığı panolar düzenleyiniz.
- 3) Bulaşıcı hastalık tedbirlerine yönelik mutfak ve tesisin temizliğini “Yemekhane ve Kantin Temizlik Talimatına” uygun olarak ve düzenli bir şekilde yapınız. 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 uygulayınız. 38⁰C’den yüksek ateş ölçümlerinde, misafiri yemekhane ve kantine almayınız, misafirin tıbbi maske ile sağlık kuruluşuna başvurmasını sağlayınız.
- 2) Yemekhane girişlerinde el antiseptiği bulundurunuz, misafirlerin el antiseptiği veya sabunla kurallara uygun el temizliği yapıldıktan sonra yemekhaneye girişlerini sağlayınız.
- 3) Yemekhane ve kantine alınan misafirlerin maske takma zorunluluğuna uymalarını, misafirlerin yeme-içme faaliyeti dışında ve masadan her kalktıklarında maske takmalarını sağlayınız.

Yemekhane ve Genel Kullanım Alanları

- 1) Gıda işletmesi giriş alanı ve holü, ilave salonlar gibi genel alan kullanımları ve açık alanlar dâhil tesisin tamamını sosyal mesafe planına uygun olarak düzenleyiniz. Yemekhane ve kantin içinde veya dışında, sıra oluşabilecek her yerde 1,5 metre ara ile sosyal mesafe zemin işaretlemesini yapınız.
- 2) Yemekhane ve kantin masalarının arasındaki mesafeyi her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası mesafeyi 60 cm olacak şekilde düzenleyiniz.
- 3) Masalarda sadece karşılıklı oturma düzenini sağlayınız. Masa yanlarına sandalye konulmamasına ve masa yanlarına oturma düzeni oluşturulmamasına dikkat ediniz.
- 4) Karşılıklı oturmada masa eni 70 cm’den küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulayınız veya karşılıklı oturma mesafesinin artırmak amacıyla iki masayı birleştirilerek kullanınız.
- 5) Bütün masa düzeni kurallarını masa şekline bakmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulayınız.
- 6) Sosyal mesafenin sağlanamadığı özel durumlarda masaları separatörler ile ayırınız.

- 7) Yemek masalarını her kullanımdan sonra uygun şekilde temizleyiniz. Masaları her kullanım sonrası hijyeni sağlayabilmek için dezenfekte edilebilir şekilde düzenleyiniz, masalarda örtü vb. bulunmayınız.
- 8) Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurunuz.
- 9) Yemekhane ve kantine ait perde, havlu, bulaşık yıkama ve kurulama bezlerinin daima temiz olmasını sağlayınız.
- 10) Yemekhane ve kantin saatini mümkün olduğunca daha geniş bir saat aralığında düzenleyiniz, (Örneğin 11.30 – 14.30) yemekhane yoğunluğunu bu şekilde yönetiniz.
- 11) Servis personelleri olarak servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen gösteriniz.
- 12) Yemek sunumunda misafir tarafına, misafir erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yapınız, servislerin hijyen donanımlı personel tarafından yapılmasını sağlayınız.
- 13) Çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçları kullanımdan kaldırınız.
- 14) Yemek masaları, sandalyeler ve servis malzemelerinin her kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliğini ve dezenfeksiyonunu sağlayınız.
- 15) Masalarda bulunan şeker, tuz, baharat, peçetelik, zeytinyağı, sirke, soslar gibi malzemeleri kullanımdan kaldırıp tek kullanımlık; şeker, tuz, baharat, peçete uygulamasına geçiniz.
- 16) Genel kullanım alanlarının ve tuvaletlerinin girişlerinde, geniş salonların farklı yerlerinde el antiseptiği bulundurunuz.
- 17) Yemek tepsi üzerinde çatal, kaşık, bıçak, poşetli ekmek, kapalı su vb. sunumların sadece yemekhane personeli tarafından misafirlere tek tek yapılmasını sağlayınız.
- 18) Ekmek, salata, meyve, yoğurt, tatlı, su gibi yiyecek ve içecekleri paketli olarak sununuz.
- 19) Yemek yiyenlerin mümkünse her gün aynı masa ve sandalyeye oturmasını sağlayacak numaralandırma sistemi oluşturunuz.
- 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 kontrolünü yapınız, birlikte yaşadığı kişilerin bulaşıcı hastalıklar açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınız.
- 2) Yemekhane personeline bulaşıcı hastalıklar, salgınlar ve hijyen konusunda bilgi/egitim verilmesini sağlayınız.
- 3) Personel girişinde termal kamera veya temassız ateş ölçümü yapınız ve el antiseptiği bulundurunuz.
- 4) Personele; çalışma yeri, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu ekipman (*tıbbi maske, yüz koruyucu vb.*) ile el antiseptiği sağlayınız ve kullanımını izleyiniz.
- 5) Personelin işe özgü kıyafet giymesini, kıyafetlerinin günlük temizliğini ve hijyenini sağlayınız.
- 6) Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösteriniz.
- 7) Personelin soyunma-duş-tuvalet ve ortak yemek yeme, dinlenme alanlarını sosyal mesafe koşullarına uygun olarak düzenleyiniz, bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit, bariyer

gibi düzenlemeler yapınız, bu alanların temizliğini ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonunu düzenli olarak sağlayınız.

- 8) Mal tedariki veya başka sebeplerle (tamir, bakım vb.) tesise geçici olarak kabul edilen kişilerin temasının asgari düzeyde tutulmasına yönelik kurallar belirleyerek uygulanması izleyiniz. Ayrıca, bu kişilerin sosyal mesafe kuralı korunarak ve koruyucu donanım kullanarak işlemlerini yapmalarını sağlayınız.
- 9) Personelde hastalık belirtileri tespiti hâlinde tıbbi maske takılarak en yakın sağlık kuruluşuna başvurmasını sağlayınız.

Mutfak, Pişirme ve Servis Alanları

- 1) Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni uygulamalarının ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygun yapılmasını sağlayınız.
- 2) Mutfak girişlerinde mutlaka hijyen paspasları kullanınız.
- 3) Tüm sebze ve meyvelerin bakteri ve virüsler ile diğer biyolojik ve kimyasal tehlike etmenlerine karşı etkili şekilde yıkanmasını sağlayınız.
- 4) Ürünleri, hazırlık aşamalarında mutfak ortamında uzun süre bekletmeyiniz.
- 5) Ürünleri, doğranmak üzere soğutucudan kısım kısım çıkarınız.
- 6) Hazırlık aşamalarında mutlaka mavi nonsteril eldiven kullanılmasını ve kullanılan eldivenlerin tekrar kullanılmadan bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılmasını sağlayınız.
- 7) Gıda üretim alanına ham madde ile ürün sevklerinde ve mutfak alanında hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurunuz.
- 8) Mutfak ve pişirme alanlarına görevli olmayan personel girememelidir.
- 9) Bütün gıdaları kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı şekilde ve depolama sıcaklığına uygun olarak saklayınız.
- 10) Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdaları mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza ediniz. Ayrıca hiçbir gıda maddesini zeminle temas ettirmeyiniz.
- 11) Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyenini düzenli olarak sağlayınız. Elle sık temas eden yüzeyleri 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizleyiniz.
- 12) Kesim tezgâhlarının yıpranmamışlarını kullanınız ve mutfakta tahta malzeme kullanmayınız.
- 13) Servis malzemelerini (*tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak vb*) bulaşık makinesinde en az 60°C'de yıkayınız. 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 yapınız.
- 15) Yemek taşıma araçlarına, el antiseptiği ile ellerin temizliği sağlanarak dokununuz ve maskenin sürekli kullanımını sağlayınız. Mümkünse araçların her zaman aynı personel tarafından kullanımını sağlayınız.
- 16) Aracın el teması sağlanan yüzeylerini her kullanımdan sonra dezenfekte ediniz.

Lavabo ve Tuvaletler

- 1) Tuvalet alanlarına giriş kapılarını otomatik kapı sistemine çeviriniz. Bu imkân yoksa tuvalet alanına giriş kapılarının kollarını 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizleyiniz.
- 2) Tuvaletlerin zeminlerini, klozetleri, pisuvarları 1/10'luk; lavaboları, musluk ve batarya başlıklarını, kapı kollarını 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile sık sık temizleyiniz ve dezenfekte ediniz.
- 3) Tuvalet ve lavaboların temizlik saatlerini kaydediniz ve temizlik saatlerini görünür şekilde asınız. Sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havluyu devamlı bulundurunuz.
- 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 atılmalı, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.
- 5) Tuvaletlerde el kurutma fanlarını kapatarak kullanım dışı bırakınız, tek kullanımlık kâğıt havlular kullanınız.

Genel Temizlik ve Bakım

- 1) Yemekhane temizliğini, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun ürün kullanarak, uygun sıklıkta yapınız, bu uygulamaların izlenebilirlik kayıtlarını tutunuz.
- 2) Yemekhanenin tamamında; kapı kolları, tırabzanlar, asansör düğmeleri, elektrik düğmeleri, televizyon kumandası, telefon, bilgisayar klavyesi, menü, masa üstleri, vb. el temasının yoğun olduğu yüzeyleri sık sık su ve deterjanla temizleyiniz, 1/100 sulandırılmış hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile dezenfeksiyonunu sağlayınız, klor bileşiklerinin zarar verdiği telefon, bilgisayar klavyesi gibi yüzeylerde ise %70'lik alkol bazlı ürünler kullanarak, izlenebilirlik kayıtlarını tutunuz.
- 3) Havalandırma ve klima sisteminin, çamaşır makinesi, bulaşık makinesi gibi araç, gereç, malzeme ve donanımın periyodik bakımlarını ve gerekli olanların sterilizasyonunu sağlayınız.
- 4) Klima ve havalandırma sistemlerinin filtrelerini periyodik olarak zamanında değiştiriniz. Klimaları %100 dışarıdan temiz hava alacak şekilde çalıştırınız. Vantilatörleri ise kullanmayınız. Merkezî havalandırma sistemleri bulunan tesislerin havalandırmasını temiz hava dolaşımını sağlayacak şekilde düzenleyiniz ve sık sık doğal havalandırma yapınız.
- 5) Klima kullanımını konusunda T.C. Sağlık Bakanlığının yayımladığı/ yayımlayacağı "Toplumda Klimaların Kullanımı" rehberine uyunuz.
- 6) Klima ve genel havalandırma sistemlerini yukarıda belirtilen hususlara uygunluğu sağlanmadığında kullanmayınız.
- 7) Yemekhanedeki kapalı mahallerin tamamının sıklıkla kapı ve pencerelerini açarak doğal havalandırmasını sağlayınız.
- 8) Çalışma ortamında yeterli sayıda, elle temas edilmesine gerek duyulmayan çöp kutuları bulundurunuz.
- 9) Yemekhanede çöp kovalarının temizlik ve boşaltma işlemlerini sık sık yapınız.
- 10) Temizlik ve atıkların boşaltılmasından sorumlu personelin kişisel hijyenlerine ve uygun kişisel koruyucu ekipman kullanımlarına özen göstermesini sağlayınız.

	KKD KULLANIM TALİMATI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
		Sayfa No	1/1

Maske Kullanım Talimatı:

1. Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler maskeli olarak giriş yapmalıdır.
2. Maskeye dokunmadan önce ellerinizi su ve sabun ile temizleyiniz, su ve sabuna erişimin olmadığı durumlarda alkol bazlı bir el antiseptiği kullanınız.
3. Maskede delik ve benzeri hatalı durumun olup olmadığını inceleyiniz.
4. Maskenin üst tarafı metal şeridin olduğu taraftır. Maskenin doğru tarafının dışarıya baktığından emin olunuz.
5. Maskeyi yüzünüze yerleştiriniz. Maskenin metal şeridini veya sert kenarını, burnunuzun şekline göre kalıplayınız. Maskenin alt kısmını aşağı doğru çekerek ağızınızı ve çenenizi kapatınız.
6. Maskenin üzerini ellerimizle kapatarak nefes aldığımızda kenarlardan hava sızıntısı olmadığına emin olunuz.
7. Maske yanında koruyucu gözlük de kullanıldığı durumda gözlükte buğulanma oluyorsa maskenin yüze tam olarak oturmasını sağlayınız.
8. **Kullanımı biten maskeleri uygun/belirlenmiş atık kutularına atınız.**
9. Söz konusu atık kutularını Bakanlıkça yayınlanan genelgeye uygun olarak toplayınız ve en az **72 saat bekletildikten sonra normal evsel atık statüsünde atınız.**
10. **İki kişinin birbirine sosyal mesafeyi sağlamayacak şekilde yakın çalışması durumunda maskeye ilave olarak yüz siperliği veya koruyucu gözlük kullanınız.**
11. **Tüm çalışanlar maskeli olarak çalışmalıdır. Maskeleri günde en az 2 kez değiştiriniz, kullanımı biten maskeleri uygun / belirlenmiş atık kutularına atınız.**

Eldiven Kullanım Talimatı:

1. Eldiveni el yıkama yerine kullanmayınız.
2. Eldiven giymeden önce ve eldiven çıkardıktan sonra ellerinizi mutlaka yıkayınız.
3. Eldiven giyilmesinin ellerin kontaminasyonuna karşı tam bir koruma sağlamadığını biliniz.
4. Eldiven giyme endikasyonu ortadan kalkar kalkmaz eldivenlerinizi çıkarınız.
5. Eldivenli ellerizi yıkamayınız veya üzerine alkol bazlı el dezenfektanı uygulamayınız.
6. Enfeksiyon bulaşma riskinin fazla olduğu durumlarda çift kat eldiven (iki eldiven üst üste) giyiniz.
7. Aynı eldivenle asla iki farklı girişimde veya kullanımda bulunmayınız.
8. Eldivenleri tekrar yıkamayınız ve yeniden kullanmayınız.
9. Eldivenlerin dış yüzeylerini dekontaminasyon sıvısında yıkayıp, ters çıkararak atık kabına atınız.



TEMİZLİK PERSONELİ TEMİZLİK VE DEZENFEKTE YAPMA TALİMATI

Doküman No	
Yayımlanma Tarihi	
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1

Okul/Kurumlarda COVID-19 vakaları tespit edilmemiş olsa bile hijyen ve sanitasyonu mutlak surette sağlayınız. Genel önleyici tedbirler açısından COVID-19 salgını boyunca ortak alanlarda (tuvaletler, salonlar, koridorlar, asansörler, derslikler ve atölyeler vb.) temizlik ve dezenfeksiyon önlemlerinin uygulanmasına özellikle dikkat gösteriniz. Kulplar, asansör düğmeleri, korkuluklar, anahtarlar, kapı kolları vb. gibi sık sık dokunulan yüzeyleri daha sık ve daha özenli temizleyiniz. Temizlik personeline bu konuda talimat veriniz.

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

Temizlik:

1. Yüzeyleri sabun ve su kullanarak temizleyiniz.
2. Masalar, kapı kolları, ışık anahtarları, tezgâhlar, kulplar, telefonlar, klavyeler, tuvaletler, musluklar, lavabolar vb. yüzeylerin temizliğini sıklıkla yapınız.
3. Deterjan üzerindeki yazılı talimatı göz önüne alarak kullanınız.
4. Yoğun kirlenmeler söz konusu ise deterjanı sulandırmadan direkt kullanınız.
5. Daha az kirli yüzeyden başlayarak, kirli yüzeye doğru aynı yerden bir kez daha geçmeyecek şekilde siliniz.
6. Temizlik işlemi bitince kullanılan aleti, tek kullanımlık ise hiçbir yere değdirmeden atık kovasının içine atınız.
7. Tuvalet alanlarına giriş kapılarını otomatik kapı sistemine çeviriniz. Bu imkân yoksa tuvalet alanına giriş kapılarının kollarını 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizleyiniz.
8. Tuvalet ve lavaboların temizlik saatlerini kaydediniz ve temizlik saatlerini görünür şekilde asınız. Sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havluyu devamlı bulundurunuz.

9. 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 atılmalı, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.
10. Tuvaletlerde el kurutma fanlarını kapatarak kullanım dışı bırakınız, tek kullanımlık kâğıt havlular kullanınız.

Dezenfekte:

1. Alanı veya ögeyi kirli ise önce sabun ve su veya başka bir deterjanla temizleyiniz; daha sonra dezenfektan kullanınız.
2. Onaylı dezenfektanlar kullanınız.
3. Yüzey uygunsuzsa seyreltilmiş ev tipi çamaşır suyu çözeltileri de kullanınız.
4. Çamaşır suyunuzun dezenfeksiyon amaçlı olup olmadığını görmek için etiketi kontrol ediniz ve ürünün son kullanma tarihinin geçmediğinden emin olunuz.
5. Çamaşır suyu, uygun şekilde seyreltildiğinde koronavirüse karşı etkili olacaktır. Çözeltiyi yüzeyde en az 1 dakika bekleterek, en az %70 alkol içeren alkol çözeltileri de kullanabilirsiniz. Sadece işverenler tarafından sağlanan temizlik (deterjan) ve dezenfektan ürünlerini kullanınız.
6. Sık dokunulan yüzeylerin temizlik sonrası dezenfeksiyonu için 1/100 sulandırılmış (5 litre suya yarım çay bardağı) çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No:7681-52-9) kullanabilirsiniz. Klor bileşikleri yüzeylerde korozyon oluşturabilir. Dayanıklı yüzeyler için kullanılması önerilen bir dezenfektandır. Tuvalet dezenfeksiyonu için 1/10 sulandırılmış çamaşır suyu kullanınız.
7. Ürünler üreticinin talimatlarına göre hazırlayıp kullanınız. Önerilen ürün “temas süreleri”ne uyunuz. Alternatif temizlik maddeleri/dezenfektanlar kullanılacaksa, sadece standartlara (virusidal aktivite için TS EN 14476 standardı) uygun olanları kullanınız.



ZİYARETÇİ ve TEDARİKÇİ TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1

1. Tüm ziyaretçiler maskeli olarak okul/kurumlara giriş yapmalıdır.
2. Tüm ziyaretçilerin ve tedarikçilerin vücut sıcaklığını ölçünüz. Bakanlık genelgesine uygun olarak 37.5 C ve üzeri ateşi tespit edilen çalışanların iş yerine girişi mümkün olmamalıdır.
3. Yüksek ateş tespiti hâlinde, karantina odasında veya belirlenmiş benzeri bir alanda izolasyon sağlayarak derhal 112'yi arayınız.
4. Girişlerde el dezenfektanı kullanma imkânı sağlayınız/kullandırınız. El hijyeni kurallarının uygulanmasını sağlayınız.
5. Ziyaretçi kartları temizlik dezenfektasyon filan programları doğrusunu dezenfekte ediniz.
6. Vardiya değişimlerinde güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan trafik telefon gibi malzemelerin teslim öncesi uygun şekilde dezenfekte edilmesini sağlayınız.
7. Güvenlik danışma personeli için gerekli KKD'leri sağlayınız ve alkol bazlı el antiseptiği bulundurunuz.
8. Ziyaretçiler ve tedarikçileri; kuruluşa girmeden önce salgın hastalıkları önlemeye yönelik alınan bu kılavuzda bahsedilen ve kuruluşa hazırlanmış olan tedbirler, uygulanan kurallar konusunda bilgilendiriniz ve bu kurallara uyacağına dair ziyaretçiden ve tedarikçiden taahhüt alınız. Kuruluşa her türlü bu kontrolsüz girişi engelleyiniz.
9. Okul/kurum içinde mecbur kalmadıkça yüzeylere dokunmayınız. Dokunulduğunda el antiseptiği kullanınız.
10. Ziyaretçilerin ve tedarikçilerin okul/kurum içinde mümkün olduğu kadar kısa süre kalmasını sağlayınız.



GENEL TALİMATNAME

Doküman No	
Yayımlanma Tarihi	
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1

1. Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler maskeli olarak okul/kurumlara giriş yapmalıdır.
2. Tüm çalışan ve ziyaretçilerin vücut sıcaklığını ölçünüz. Bakanlık genelgesine uygun olarak 37.5 C ve üzeri ateşi tespit edilen çalışanların iş yerine girişi mümkün olmamalıdır.
3. Yüksek ateş tespiti hâlinde, karantina odasında veya belirlenmiş benzeri bir alanda izolasyon sağlayarak derhâl 112'yi arayınız.
4. Girişlerde el dezenfektanı kullanma imkânı sağlayınız/ kullanınız. El hijyeni kurallarının uygulanmasını sağlayınız.
5. Kuruluş içinde hijyen ve sanitasyon kaynaklı salgın hastalık için alınmış genel tedbirlere uygun hareket edilmesini sağlayınız.
6. Fiziki mesafenin korunması konusunda gerekli tedbirleri alınız ve uyarıları yapınız.
7. Uygun kişisel koruyucu donanım kullanılmasını (maske takılmasını) sağlayınız ve belli aralıklarla kontrol ediniz.
8. Uygun temizlik ve dezenfektasyon işlemlerinin yapılmasını sağlayınız.
9. Solunum hijyeni ve öksürük/hapşırık adabına uyulmasını sağlayınız.
10. Hapşırma, öksürme veya burun akıntısını silmek ve burnu temizlemek (sümkürmek) için tek kullanımlık mendil kullanınız. Mendili en yakın atık kumbarasına elle temas etmeden (açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü vb.) atınız.
11. Ziyaretçi prosedürünün uygulanmasını sağlayınız.
12. İdareci, öğretmen, öğrenci ve diğer tüm personele salgın hastalıkların bulaşmasına yönelik eğitimleri sağlayınız ve katılım kayıtlarını muhafaza ediniz.
13. Kapalı ve açık alanlarda, atıkların bertaraf edilmesi için yetkili kurumların ve yerel otoritelerin talimatlarına uyunuz. Tıbbi atıkların değerlendirilmesinde ilgili yönetmelikler çerçevesinde hareket ediniz.
14. Merkezî havalandırma sistemi varsa içeriden alınan havanın tekrar dolaşıma verilmesi %100 dış havanın emilerek şartlandırılması yöntemini seçiniz.
15. Asansör varsa kullanıcı sayısını girişinde belirtiniz, içinde öksürük/hapşırık adabına uyulmasını, mümkünse konuşulmamasını sağlayınız, içinde durulması gereken yerleri belirleyiniz.
16. Mümkünse ara dinlenmelerde, mümkün değilse hafta sonları çalışma olmadığı zamanlarda tüm alanları dezenfekte ediniz.
17. İş, okul kıyafetlerinin sıklıkla temizlenmesi virüs koruması için önem taşımaktadır. Kıyafetleri mümkün olan her fırsatta 60°-90° sıcaklıkta deterjan ile yıkayınız.
18. Kullanılan su sebillerinin dezenfeksiyon aralığını artırınız, tek kullanımlık su kapları veya bireysel su mataraları kullanınız.
19. Üretim alanlarına ait WC'lerde tüm manuel muslukları fotoselli hâle getiriniz.
20. Atölye havalandırmaları ile taze hava girişinin artırılması optimizasyonunu sağlayınız.
21. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolünü yapınız.



LABORATUVAR KULLANIM TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1

1. Çalışma alanında yer alan ortak temas yüzeyleri, çalışma tezgahları, deney masaları, laboratuvar malzemeleri, el aletleri vb. için kullanım şartları; kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı ve benzeri kriterlere göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmalı ve bunlar uygulanmalıdır.
2. Laboratuvarlarda panolara, ekranlara ve ortak kullanım alanlarına farkındalığı artırmaya yönelik afişler, posterler asılmalıdır.
3. Mola alanlarındaki yoğunluğu önlemek amacıyla zaman çizelgesi yeniden oluşturulmalıdır.
4. Kullanıcılar, ortak kullandıkları ekipman ve çalışma alanlarını mümkün olduğunca her kullanımdan önce ve sonra düzenli olarak dezenfekte etmelidir.
5. Laboratuvarların çalışma alanı içerisinde yer alan musluk ve evyeler kişisel temizlik amaçlı kullanılmamalıdır.



ÖĞRETMENLER ODASI KULLANIM TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1

1. Odanın yerleşimi sosyal mesafeye dikkat edilerek düzenlenmelidir.
2. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
3. Bilgisayar klavyesi, mouse, telefon, dolap, kalem, silgi vb. malzeme ve ekipman mümkün olduğunca ortak kullanılmaması sağlanmalıdır.
4. Ortak kullanılan malzemelerin dezenfektasyonu temizlik,dezenfektasyon plan ve programlarına uygun olarak yapılmalıdır.
5. Öğretmenler Odası'na misafir ve ziyaretçi kabul edilmemelidir.
6. Odada alkol bazlı el antiseptiği, elle temas etmeden açılabilir ve kapanabilir pedallı sensörlü vb.atık kumbaraları bulundurulmalıdır.
7. Genel hijyen kurallarına uyulmalıdır.
8. Odanın eklentilerinde çay ocağı ve mutfak bulunması durumunda tek kullanımlık veya kişiye özel bardak,tabak,kaşık,çatal vb. kullanılmalıdır.



TOPLANTI, KONFERANS SALONU VE ÇOK AMAÇLI SALONLARIN KULLANIM TALİMATLARI

Doküman No	
Yayın Tarihi	
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1

1. Salonda oturma düzeni sosyal mesafe kurallarına, otoritelerce belirlenmiş güncel şartlara uygun olacak şekilde düzenlenmelidir.
2. Masa üzerindeki kitap, dergi vb. malzemeler kaldırılmalı; toplantı öncesi ve toplantı sonrası masa varsa teknik donanımlar, mikrofon ve benzerleri için dezenfektasyon yapılmalıdır.
3. Toplantı süreleri mümkün olduğunca kısa tutulmalı, toplantının uzaması durumunda toplantıya ara verilmeli ve pencereler açılarak ortam için doğal ortam havalandırılması sağlanmalıdır.
4. Toplantı salonu girişinde el antiseptiği bulunmalı, kişiler toplantı salonuna girerken ve çıkarken el antiseptiği kullanılmalıdır.
5. Mümkün oldukça dergi ve evraklar bilgisayar sistemleri üzerinden işlem görmeli, e-imza kullanılmalıdır. Islak imza gereken durumlarda evrak sabit kalmalı ve sıra ile sosyal mesafe gözetilerek evrak imzalanmalıdır.
6. Kişiler evrakları imzalarken şahsî kalemlerini kullanmalı ve kalemler ortaklaşa kullanılmamalıdır.
7. Toplantıdan sonra tüm katılımcıların adları ve iletişim bilgileri ilgili mevzuata uygun süre saklanmalıdır.
8. Bir ya da daha fazla katılımcı toplantıdan sonraki günler içerisinde salgın hastalık belirtileri gösterdiğinde bu uygulama İl/İlçe Sağlık Müdürlüğü yetkililerinin temasları izlemelerine yardımcı olacaktır.
9. Eğer toplantıda bulunan biri toplantı sonrasında salgın hastalık tanısı alırsa temaslı değerlendirilmesi yapılırken pozitif kişinin semptom başlangıcından önceki temasları değerlendirmeye alınmalı ve bu durum tüm katılımcılara bildirilmelidir.
10. Bu süre içinde salgın hastalık belirtileri gösterenler İl/İlçe Sağlık Müdürlükleri tarafından Sağlık Bakanlığınca hazırlanan rehberlere göre yönetilmelidir.
11. Toplantı salonlarının temizliği ofis ve iş yerlerinin genel temizliğine uygun olarak yapılmalıdır.



GIDA DEPOLARI KULLANMA TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1

1. Kuruluşlarda ham madde ile gıdaların depolanması ve bunların muhafazasıyla ilgili yürürlükteki yasal şartlara uygun düzenlemeler sağlanmalıdır.
2. Liste dönemlerde diğer otoriteler tarafından belirlenen ilave kurallar MEB talimatı ile uygulanmalıdır.



TUVALET VE LAVABO KULLANMA TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1

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, lavabo ve 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 temasını önlemek için öğrenci ve personel lavabolarında mümkün ise el teması olmayan bataryalar, temassız dispenser havlular olmalıdır.
5. Kuruluş genelindeki yoga ve gider bağlantılarının, 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 20 saniye boyunca sabun ve su ile ellerini yıkamalarını hatırlatmak için afiş, poster, uyarı levhası konulmalıdır.
8. Personel ve öğrencilerin kâğıt havluları ve benzeri atıkları atmalarını kolaylaştırmak için çıkışa yakın noktalara mümkünse pedallı çöp kutuları yerleştirilmelidir.



SPOR SALONLARI VE OYUN ALANLARIKULLANMA TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1

1. Spor salonlarının ve oyun alanlarının girişine salgın hastalık önlemleri ile ilgili afişler, el yıkama ve spor salonunun içinde uyulması gereken kurallar asılmalıdır.
2. Spor salonlarının ve oyun alanlarının girişinde içeride el antiseptiği bulundurulmalıdır. Spor salonlarının giriş ve çıkışına pedallı ve kapaklı atık kumbaraları konulmalı ve bunlar düzenli olarak boşaltılmalıdır.
3. Öğrencilerin kullandığı egzersiz araçlarının yanlarına Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış dezenfektan özelliği olan mendiller konulmalıdır.
4. Spor salonu ve oyun alanlarının su ve sabuna erişimi kolay olmalı ve burada tek kullanımlık kâğıt havluların bulunması sağlanmalıdır.
5. İçeriye girilirken görünür bir yere asılmış olan içeride uyulması gereken kuralları açıklayan bilgilendirmelerin okunması ve öğrencilerin belirtilen kurallara uyulması güvence altına alınmalıdır.
6. Spor salonuna girerken kişisel havlu, mat vb. malzemeler götürülmelidir.
7. Havlular kuruluş tarafından veriliyorsa bunların poşette olması ve görevli personel tarafından verilmesi gerekmektedir. Mat türü malzemelerin ve oyuncakların da her kullanıcıdan sonra dezenfektasyonunun sağlanması gerekmektedir.
8. Görevli personelin salgın hastalıkların bulaşma yolları ve salgın hastalıklardan korunma önlemleri hususunda bilgilenebilmesi sağlanmalıdır.
9. Spor salonlarında ve oyun alanlarında her kullanımdan sonra düzenli olarak temizlik yapılmalıdır.
10. Sık kullanılan alanlar ve malzemeler daha sık temizlenmelidir.
11. Merkezi havalandırma sistemleri bulunan spor salonları ya da kapalı oyun alanlarının havalandırması temiz hava sirkülasyonu sağlayacak şekilde düzenlenmeli, havalandırma sisteminin bakımı ve filtre değişimleri üretici firma önerileri doğrultusunda yapılmalıdır.
12. Spor salonları ve kapalı oyun alanları sık sık havalandırılmalıdır.



OKUL SERVİSLERİ KULLANMA TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1

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 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.
4. Koltuklara numara verilmeli, evden alınma sırasına göre her öğrencinin, personelin hangi koltuğu kullanacağı sabit hâle getirilmelidir.
5. Koltuk numarasına göre oturma listesi oluşturulmalı, liste serviste görünür şekilde asılmalı ve her öğrenci, personel kuruluşa gidiş ve dönüşlerde her gün kendi için ayrılmış sabit koltukta seyahat etmelidir.
6. Servis araçlarına oturma listesinde ismi bulunan kişiler dışında kişi kabul edilmemelidir.
7. Servis içinde konuşulmamalı, ayakta olunmamalıdır. Bir mecburiyet olmadıkça serviste 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 havasının temizlenmesi sağlanmalıdır.
9. Servisin içi önce ve gün sonunda su, deterjan ile temizlenmesi gerekmektedir.
10. Her servis tamamlandıktan sonra sık dokuma yüzeyler, kapı kolları, kolçaklar, tutacaklar, cam açma düğmeleri, emniyet kemeri tokaları önce su ve deterjanla bir 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 dezenfektanlar da kullanılabilir. Temizlik yolcu olmadığı durumlarda yapılmalı ve yolcular indirildikten sonra en az 1 dakika bekleyip araç havalandırılmalıdır. Servis hizmeti kuruluş dışı farklı bir firma tarafından sağlanıyor ise belirlenen önlemlerin alındığı ve dezenfektasyonun yapıldığı güvence altına alınmalıdır.



GÜVENLİK TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	... / ... / 20...
Sayfa No	1/1

1. Kuruluşa giriş kuralları salgın hastalık Covid-19 vb. durumlara özgü belirlenmeli ve uygulanmalıdır.
2. Güvenlik personeli kuruluş ve salgın hastalık durumlarına özgü giriş kuralları hakkında bilgiye sahip olmalı ve bu konuda eğitim almış olmalıdır.
3. Güvenlik personeli tarafından salgın hastalık durumlarına özgü kuruluşa giriş yöntemi belirlenmiş önlemlere göre fiziksel mesafenin oluşturulması, korunması ve uyulması sağlanmalıdır.
4. Güvenlik personeline salgın hastalık durumlarına 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 değişimlerinde teslim öncesi uygun şekilde dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır.
6. Okul/kurum giriş çıkış ile ilgili salgın hastalık durumlarına özgü belirlenmiş kurallar uygulanmalı ve ziyaretçiler detaylı olarak kayıt altına alınmalıdır.
7. Ziyaretçi kartları her kullanımdan önce ve sonra dezenfekte edilmelidir.
8. Güvenlik alanının en az günlük olarak deterjan, su veya dezenfektanlarla temizlenmesi,
1. güvenlikteki kalemler, ziyaretçi kartlarının da dezenfektan ile temizlenmesi kontrol altına alınmalıdır.