

**EĞİTİM KURUMLARINDA  
HİJYEN ŐARTLARININ GELİŐTİRİLMESİ  
ENFEKSİYON ÖNLEME VE  
KONTROL KILAVUZU**

**Millî Eğitim Bakanlığı ve TSE ortak yayınıdır.**

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

# İçindekiler

1. GİRİŞ.....	5
1.1. Kapsam ve Amaç.....	6
2. SALGIN TÜRLERİ VE BULAŞ YOLLARI .....	6
2.1. Salgın Türleri .....	6
2.2. Enfeksiyon Hastalıklarının Bulaşma Yoluna Göre Sınıflandırılması .....	7
3. KORUNMA VE KONTROL ÖNLEMLERİ .....	7
3.1. Hazırlık .....	7
3.2. Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ).....	8
3.3. Bulaş Bazlı Önlemlerin (BBÖ) Planlanması .....	9
3.4. Hijyen ve Sanitasyon Yetersizliğinden Kaynaklı Salgın Hastalık Belirtileri Gösteren/Doğrulanan Kişilere Yapılacak İşlemler.....	9
3.5. Yükleniciler, Dış Servis/Hizmet Sunucuları, Ürün ve Hizmet Tedarikçileri.....	9
4. UYGULAMAYA YÖNELİK ÖNLEMLER.....	9
4.1. El Hijyeni .....	9
7.4 Atölyeler/Laboratuvarlar .....	12
7.5 Öğretmenler Odası .....	12
7.6 Ofisler (İdari Odalar, Rehberlik Servisi vb) .....	13
7.7 Toplantı/Konferans Salonları/Çok Amaçlı Salonlar.....	13
7.8 Kantin, Yemekhane .....	13
7.9 Gıda Depoları:.....	14
7.10 Tuvalet ve Lavabolar.....	14
7.11 Revir/Sağlık Odası.....	14
7.12 İbadethane/Mescit.....	15
7.13 Asansörler .....	15
7.14 Spor Salonları:.....	15
7.15 Yüzme Havuzları .....	15
7.16 Öğrenci/Personel Soyunma Odaları ve Duşları .....	16
7.17 Okul Bahçesi ve Açık Oyun Alanları: .....	16
7.18 Kapalı Oyun Alanları .....	16
7.19 Misafirhane/Yurtlar/Pansiyonlar.....	17
7.20 Eğitim Kuruluşları Hizmet Araçları .....	17
7.21 Öğrenci/Personel Servisleri/Taşımalı Eğitim Hizmetleri.....	17
7.22 Teknik Hizmetler.....	18
7.23 Su Depoları.....	18
7.24 Diğer Kullanım Alanları:.....	18

7.25	Çamaşırhane Hizmetleri .....	18
7.26	Liderlik ve Örnek Olma .....	19
8	TEMİZLİK .....	19
8.1	Genel İlkeler .....	19
8.2	Temizlik ve Sanitasyon Maddeleri ve Araçları .....	19
8.3	Temizleyin .....	20
8.4	Dezenfekte Edin .....	20
8.5	Yumuşak Yüzeyler .....	21
8.6	Elektronik Aletler .....	21
8.7	Dersliklerin/Ofislerin Temizlenmesi .....	21
8.8	Klimalar .....	21
8.9	Spor Salonları .....	22
8.10	Temizlik Yaparken .....	22
8.11	Ek Önlemler (Eller dâhil) .....	22
8.12	Vektör Mücadelesi (Haşere İlaçlama) .....	22
9	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ DONANIMLARI .....	23
9.1	Maskeler .....	23
9.2	Personel/Öğrenci Giysi ve Formaları .....	23
9.3	Tek Kullanımlık Eldiven (işe uygun eldiven) .....	23
9.4	Göz Koruyucu/Yüz Koruyucu Siperlik .....	23
	Kaynaklar .....	25
	Ek 1- İyi Uygulama: Ellerin Su ve Sabun ile Yıkınması .....	26
	Ek 2- İyi Uygulama: Ellerin Antiseptik ile Temizlenmesi .....	27
	Ek 3- İyi Uygulamalar: Sosyal ve Ortak Kullanım Alanları .....	28
	Ek 4- İyi Uygulamalar: Yiyecek ve İçecekler .....	28
	Ek 5- İyi Uygulamalar: Temizlik Hizmetleri .....	29
	Ek 6 - İyi Uygulamalar: Altyapı .....	30

## ÖNSÖZ

### TANIMLAR VE KISALTMALAR

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

Dünya Sağlık Örgütü'nün yaptığı bir araştırmaya göre temizlik altyapısına yatırılan her bir 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 hastalıklar için kuruluşların çalışanlarını, öğrencilerini, velileri ve ilgili tüm tarafları bilgilendirmek ve öneriler vermek üzere enfeksiyon önleme ve kontrol yöntemleri hakkında bilgi sağlar. Bu kılavuz Millî Eğitim Bakanlığı ve Türk Standardları Enstitüsü tarafından hazırlanmıştır.

Bu kılavuz, ülke çapında tutarlı ve esnek bir yaklaşım sağlamayı amaçlamaktadır. Kuruluşların çalışan sayısı, yapısı, faaliyetleri vb. değişiklik gösterebilecek uygulamaları da kapsamaktadır.

Kuruluşlar tarafından oluşturulacak olan Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol İçin Eylem Plan (lar)ı, kuruluşun, çalışan sayısı, yapısı, faaliyetleri vb. hususlar göz önüne alınarak hazırlanır.

## 2. SALGIN TÜRLERİ VE BULAŞ YOLLARI

### 2.1. Salgın Türleri

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

### 2.2. Enfeksiyon Hastalıklarının Bulaşma Yoluna Göre Sınıflandırılması

- a) **Solunum sistemi yolu:** Birçok etken yeni 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 menenjitlerdir.
- b) **Sindirim sistemi 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 ve ürünleri 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. Çiçek, 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 hastalıkların eğitim kurumlarında yayılmasını 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 kontrol sağlar; 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 yükümlülüklerle uymak zorunda olmakla beraber personeli, öğrencilerini ve ziyaretçilerini korumalıdır.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Kuruluş tarafından; öğrencilerden sorumlu kişilerin veya ebeveynlerin herhangi bir bulaşıcı hastalık şüphesi durumunda öğrenciyi okula göndermeyerek yönetime bilgi vermesi sağlanmalıdır. Kuruluş içerisinde bulaşıcı hastalık belirtisi gösteren personel/öğrencinin sağlık kuruluşuna sevkisi ile ilgili bir metod 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 bulaşıcı hastalık için alınmış genel tedbirlere uygun hareket edilmesi,
- c) Uygun kişisel koruyucu donanımın kullanılması (maske takılması vb.)
- d) Uygun temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin sağlanması,
- e) Kişisel hijyen kurallarına 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 bulaşıcı hastalık şüpheli veya tanısı almış kişilere temas sırasında ve sonrasında yapılacak işlemlerdir:

- a) Kişinin izole edilmesinin ve izole kalmasının sağlanması
- b) Kişiye müdahale dâhil, 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 tanısı almış kişinin bulunduğu ortamın havalandırılmasının sağlanması

### 3.4. Hijyen ve Sanitasyon Yetersizliğinden Kaynaklı Bulaşıcı Hastalık Belirtileri Gösteren/Doğrulanana Kişilere Yapılacak İşlemler

Kuruluş; öğrencilerden, çalışanlardan, ziyaretçilerden veya üçüncü kişilerden birinin bulaşıcı hastalık belirtileri gösterdiği durumlarda; Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol için 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 bulaşıcı hastalıkların 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 azaltmak ve 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 konumlandırılmalı, bunun mümkün olmadığı durumlarda cep antiseptikleri kullanılmalıdır. Antiseptik madde kullanım tekniği, elleri arındırmak ve virüsü inaktive etmek için iyi bir şekilde ve yeterli bir süre (20 ile 30 saniye arasında) uygulanmalıdır.

- Suyun bulunmadığı veya suya ulaşılmasının zaman alacağı durumlarda el hijyenini sağlamaya yönelik imkânlar 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)'**

Bulaşıcı 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 çöpe atılmalıdır.
- b) Kişiler için kâğıt mendil, tercihen elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü, vb. çöp kutuları ve el hijyeni sağlamak için kullanılan cihazlar temin edilmelidir.
- c) Mendil kullanılmasından, öksürme, hapşırma veya solunum salgıları ve kontamine nesnelere herhangi bir temastan sonra eller (mümkünse sabun ve su kullanarak, aksi halde alkol bazlı el antiseptiği kullanarak) temizlenmelidir.

### **5. EĞİTİM**

Kuruluş; idareci, öğretmen, öğrenci ve diğer tüm personele hastalıkların bulaşmasına yönelik eğitim sağlanmalı ve katılım kayıtları muhafaza edilmelidir.

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)
- Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ)
- Bulaşıcı hastalıkların yayılımı hakkında
- Kişisel Hijyen

- El Hijyeni
- KKD'nin kullanılması;
  - ✓ ne zaman kullanılacağı,
  - ✓ ne kadar gerekli olduğu,
  - ✓ nasıl düzgün bir şekilde takılacağı,
  - ✓ nasıl kullanılacağı,
  - ✓ nasıl çıkartılacağı,
  - ✓ nasıl düzgün bir şekilde imha edileceğini içermelidir.

#### **Temizlik personeli eğitimlerinde ayrıca;**

- Temizlik yapılmadan önce, yapılırken ve yapıldıktan sonra dikkat edilmesi gereken hususlar,
- İşyerinde 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 farklı hijyen uygulamaları yapılmalıdır.

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) dâhil olmak üzere farklı alanlarda el hijyeni sağlamak için imkânlar sağlanmalıdır.

Merkezi havalandırma sistemleri hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutulmalıdır.

Bkz: Ek - 3 İyi Uygulamalar: Sosyal Alanlar

#### **7.1 Kuruluş Girişi, Güvenlik, Danışma**

Ziyaretçi kartlarının "Hijyen ve Sanitasyon Planları" doğrultusunda temiz ve hijyenik olması sağlanmalıdır. Vardiya değişimlerinde güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan telsiz/telefon gibi malzemelerin, teslim öncesi uygun şekilde temiz ve hijyenik bırakılmalıdır. Güvenlik/danışma personelleri için gerekli KKD'ler sağlanmalı ve el hijyeni sağlama imkânları bulundurulmalıdır.

Ziyaretçiler kuruluşa girmeden önce hijyen ve enfeksiyon risklerini önlemeye yönelik alınan, bu Kılavuzda bahsedilen veya kuruluşa hazırlanmış olan tedbirler/uygulanmış kurallar konusunda bilgilendirilmelidir.

Kuruluşa her türlü kontrolsüz girişin engellenmesine yönelik tedbirler alınmalıdır.

#### **7.2 Bekleme Salonu/Lobi**

Bekleme salonu/lobi alanları temiz ve düzenli tutulmalıdır. Oturma düzeni kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde düzenlenmelidir. Bu mesafe kuruluşun hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri ile doğrultusunda belirlenen şartlara uygun olmalıdır. 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:

“Hijyen ve Sanitasyon Planları” uygun olarak temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştirilmelidir. Oturma düzeni kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde düzenlenmelidir. Bu mesafe kuruluşun hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri ile doğrultusunda belirlenen şartlara uygun olmalıdır. Havalandırma sistemleri hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutulmalıdır. Dersliklerdeki panolara, ekranlara ve ortak alanlara, bilinç ve farkındalığı artırmaya yönelik afişler, posterler asılmalıdır. Ortak kullanılan ekipman ve dolaplar için mümkün olduğunca düzenli olarak risk odaklı temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştirilmelidir. Dersliklerde yer alan ortak temas yüzeyleri (bilgisayarlar, makineler, aletler vb.) için 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 kumbaralarına ulaşılabilir olmalıdır.

### 7.4 Atölyeler/Laboratuvarlar

Çalışma alanında yer alan ortak temas yüzeyleri (çalışma tezgâhları, deney masaları, laboratuvar malzemeleri, el aletleri vb.) için kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı vb. kriterlerine göre “Hijyen ve Sanitasyon Planları” oluşturulmalı ve uygulanmalıdır. Havalandırma sistemleri hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutulmalıdır. Atölye ve laboratuvarlarda panolara, ekranlara ve ortak alanlara, bilinç ve farkındalığı artırmaya yönelik afişler, posterler asılmalıdır. Öğrencilerin toplu halde bir arada bulunmaları gereken ortamların hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak planlanması sağlanmalıdır. Kullanıcılar ortak kullandıkları ekipman ve çalışma alanlarını mümkün olduğunca her kullanımdan önce düzenli olarak temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştirilmelidir. Atölye ve laboratuvarların çalışma alanı içerisinde yer alan lavabo ve evyeler kişisel temizlik amaçlı kullanılmamalıdır. Elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü, vb. atık kumbaralarına ulaşılabilir olmalıdır.

### 7.5 Öğretmenler Odası

Odanın yerleşimi, kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde düzenlenmelidir. Bu mesafe kuruluşun hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri ile doğrultusunda belirlenen şartlara uygun olmalıdır.

Havalandırma sistemleri hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutulmalıdır. Ortak kullanılan malzemelerin temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştirilmelidir. Bulaşıcı hastalık ve enfeksiyon durumlarında öğretmenler odasına misafir ve ziyaretçi kabulü risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutulmalıdır. Odada el hijyeni sağlama imkânları ve elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü vb. atık kumbaralarına ulaşılabilir olmalı ve genel hijyen kurallarına uyulmalıdır. Odanın eklentilerinde çay ocağı veya mutfak bulunması durumunda, risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutulmalıdır.

## 7.6 Ofisler (İdari Odalar, Rehberlik Servisi vb)

Ofislerin yerleşimi, kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde düzenlenmelidir. Bu mesafe kuruluşun hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri ile doğrultusunda belirlenen şartlara uygun olmalıdır.

Havalandırma sistemleri hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutulmalıdır. Ortak kullanılan malzemelerinin temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştirilmelidir.

## 7.7 Toplantı/Konferans Salonları/Çok Amaçlı Salonlar

Salonda oturma kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde düzenlenmelidir. Bu mesafe kuruluşun hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri ile doğrultusunda belirlenen şartlara uygun olmalıdır.

Masa üzerindeki kitap dergi vb. malzemeler ile diğer donanımların (masa, varsa teknik donanımlar, mikrofon vb.) toplantı öncesi ve toplantı sonrası temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştirilmelidir.

Toplantı sırasında ikramlar belirlenmiş hijyen kurallarına uygun olarak yapılmalıdır. Havalandırma sistemleri hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutulmalıdır. Toplantı salonunun girişinde, el hijyeni sağlama imkânları bulundurulmalı, kişiler toplantı salonuna girerken ve çıkarken kullanılmalıdır.

“Hijyen ve Sanitasyon Planları” uygun olarak temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştirilmelidir.

## 7.8 Kantin, Yemekhane

Kuruluşun hijyen ve enfeksiyon risk yönetimine uygun olarak el hijyenini sağlayacak 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. Özellikle yemekhane girişlerinde el hijyeni sağlama imkânları sağlanmalıdır.

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

Büfe yüzeylerinde sık sık temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştirilmelidir.

Menaj takımlarının (tuz, karabiber, sos vb.), şekerin, kürdanın vb. hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak sunulması sağlanmalıdır.

Hijyen ve enfeksiyon risk yönetimine uygun olarak su sebilleri, kahve, çay vb. içecek makinaları ve otomatlarda “Hijyen ve Sanitasyon planına” uygun olarak uygulamalar gerçekleştirilmelidir. Mümkün ise su sebilleri ve otomatların temassız (fotoselli) olması sağlanmalıdır. Havalandırma sistemleri hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutulmalıdır. Bulaşık yıkama donanımının düzgün çalışması, özellikle çalışma sıcaklıklarının yanı sıra temizlik ve dezenfekte edici kimyasalların kullanım dozunun uygunluğu kontrol edilmelidir.

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

İlgili tüm alanlar temiz ve düzenli tutulmalıdır. Yemek salonlarındaki oturma düzeni kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde düzenlenmelidir. Bu mesafe kuruluşun hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri ile doğrultusunda belirlenen şartlara uygun olmalıdır.

**Bkz:** Ek- 4 İyi Uygulamalar: Yiyecek-İçecek

## 7.9 Gıda Depoları:

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

## 7.10 Tuvalet ve Lavabolar

Kapılar ve kapı kolları dâhil tüm yüzeyler uygun deterjan/dezenfektan ile sık aralıklarla temizlenmelidir. 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 deveboyunlarının 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 atık kumbaraları yerleştirilmelidir. Salgın hastalık ve enfeksiyon durumlarında varsa Hepafiltreli hava akımı ile çalışan el kurutma cihazları dışındaki el kurutucu cihazlar için hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun önlemlerle kullanılması sağlanmalıdır. Tuvaletlerin havalandırma sisteminin temiz hava sirkülasyonu yeterli ve uygun olmalıdır.

## 7.11 Revir/Sağlık Odası

Kuruluşta bulunan revir/sağlık odası vb. alanların temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştirilmeli, gerektiğinde dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır.

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.

## 7.12 İbadethane/Mescit

Havalandırma sistemleri hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutulmalıdır. Temizlik ve dezenfeksiyon belirlenmiş plan dâhilinde mümkün olan en sık periyotlarda yapılmalıdır.

Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak dini kitaplar, tespih, takke, rahle, seccade, başörtüsü vb.nin ortak kullanımına yönelik tedbirler uygulanmalıdır.

## 7.13 Asansörler

Asansör kapasitesinin kullanıcı sayısı asansör girişinde belirtilmelidir. Asansör girişlerinde el hijyeni sağlama imkânları bulundurulmalıdır. Asansör içinde öksürük/ hapsirik adabına uyulması, mümkünse konuşulmamasını sağlamak için afişler/sesli anonslar sağlanmalıdır.

## 7.14 Spor Salonları:

Spor salonlarının girişine salgın hastalık ve enfeksiyon önlemleri ile ilgili afişler (el yıkama ve spor salonunun içinde uyulması gereken kurallar) asılmalıdır. Spor salonlarının girişinde ve içeride el hijyeni sağlama imkânları sağlanmalıdır.

Spor salonları elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü, vb. atık kumbaralarına ulaşılabilir olmalı ve düzenli olarak boşaltılmalıdır. Öğrencilerin kullandığı egzersiz araçlarının yanlarına ortak kullanılan spor ekipmanları için Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış dezenfektan özelliği olan mendiller konulmalıdır. Spor salonunda su ve sabuna erişim kolay olmalı ve burada tek kullanımlık kâğıt havlular bulunması sağlanmalıdır. İçeriye girmeden görünür bir yere asılmış olan içeride uyulması beklenen kuralları açıklayan bilgilendirmelerin okunması ve belirtilen kurallara uyulması güvence altına alınmalıdır. Spor salonlarında havlu, mat gibi malzemelerin kişisel olması sağlanmalıdır. Havluların kuruluş tarafından karşılanması halinde poşetli veya görevli personel tarafından verilmesi, mat türü malzemenin de her kullanıcıdan sonra dezenfeksiyonunun sağlanması gerekmektedir. Görevli personelin hijyen ve enfeksiyon riskleri konusunda bilgilendirilmesi sağlanmalıdır. Spor salonlarında her kullanımdan sonra düzenli olarak temizlik yapılmalıdır. Sık kullanılan alan ve malzemeler daha sık temizlenmelidir. Havalandırma sistemleri hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutulmalıdır. Spor salonları her kullanımdan sonra havalandırılmalıdır.

### 7.15 Yüzme Havuzları

Mikrobiyolojik kalite için rutin testler mevzuata uygun olarak yapılmalıdır. Havuzların temizliği ve dezenfeksiyonu için ilgili mevzuata uyulmalıdır. Su kalitesi ve yüzme havuzu dezenfeksiyon sisteminin güçlendirilmesi gibi önlemler hijyen ve enfeksiyon riskini 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 gerekli önlemler alınmalıdır. 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 ve enfeksiyon belirtisi 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. Çocuk havuzları ekstra bir kirlenme yok ise en az haftada bir kez boşaltılmalı, temizlenmeli, dezenfekte edilmeli, temiz su doldurulmalı ve yeniden işletmeye alınmalıdır. Kapalı havuz alanının hava kalitesi taze hava ile desteklenmeli ve nem oranı kontrol edilmelidir.

### 7.16 Öğrenci/Personel Soyunma Odaları ve Duşları

Soyunma odaları, oturma kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde düzenlenmelidir. Bu mesafe kuruluşun hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri ile doğrultusunda belirlenen şartlara uygun olmalıdır. Soyunma odalarında kişi başına minimum 4 m<sup>2</sup> alan sağlanacak ve kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde düzenlenmelidir. Odalar el hijyeni sağlama imkânlarına ulaşılabilir olmalıdır. Temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı gözden geçirilmeli, temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştirilmelidir. Ortamların havalandırma koşulları yeterli olmalıdır. El temasını önlemek için lavabolarda mümkünse el teması olmayan bataryalar, temassız dispenserler olmalıdır.

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



### 7.17 Okul Bahçesi ve Açık Oyun Alanları:

Kuruluşun ihtiyaçlarına yönelik sağlıklı, temiz ve güvenli okul çevresi koşulları sağlanmalıdır. Zemin düzgün ve su birikintilerine izin vermeyecek nitelikte olmalıdır. Oturma üniteleri ve diğer ekipmanların (oyuncaklar, spor aletleri vb.) temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı gözden geçirilmeli, temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştirilmelidir. Teneffüs veya diğer açık alan etkinliklerinde tayin edilmiş bir sorumlu (nöbetçi öğretmen, güvenlik görevlisi vb.) tarafından kuruluşun hijyen ve enfeksiyon önlemlerinin kontrolü sağlanmalıdır. Genel hijyen ve sanitasyon uygulamalarına ve salgın hastalık dönemlerindeki tedbirlere yönelik görünür yerlere afiş/poster/uyarı levhası konulmalıdır. Bu alanlardaki atık yönetimi, bu kılavuzun "Atık Yönetimi" başlığı altında tanımlandığı şekilde yürütülür.

### 7.18 Kapalı Oyun Alanları

Her durumda, bu alanlara özel temizlik ve dezenfeksiyon programları oluşturulmalı ve uygulanmalıdır. Bu alanların sık aralıklarla temizlenmesi ve havalandırılması sağlanmalıdır. Temizlenmesi zor olan oyuncaklar kuruluşun hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak kullanılmalıdır.

### 7.19 Misafirhane/Yurtlar/Pansiyonlar

Kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde düzenlenmelidir. Bu mesafe kuruluşun hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri ile doğrultusunda belirlenen şartlara uygun olmalıdır. Girişler el hijyeni sağlama imkânlarına ulaşılabilir olmalıdır. Odalarda ve kişisel dolaplarda yiyecek ve içecek bulundurulmamalıdır.

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. Ziyaretçilerin misafirhane/yurt/pansiyona giriş çıkış ile ilgili hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda bilgilendirilmesi sağlanmalıdır. Bakım/onarım/tedarik vb. işlemler için giriş yapan dış kaynaklı hizmet sağlayıcılar da bulaşıcı hastalıklar, enfeksiyonlar ve genel hijyen kuralları kapsamında uygulanan önlemlere uymalı ve gerekli kişisel koruyucu önlemlerini almalıdır.

### 7.20 Eğitim Kuruluşları Hizmet Araçları

Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak araçlarda klima kullanım önlemleri belirlenmelidir. Araç içi oturma düzeni kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde düzenlenmelidir. Hizmet araçları, temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun şekilde temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştirilmelidir.

### 7.21 Öğrenci/Personel Servisleri/Taşımali Eğitim Hizmetleri

Servis şoförleri ve rehber personeli, kişisel hijyen kurallarına uygun şekilde hareket etmelidir. Öğrenciler ve personel servise binerken ve inerken kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde davranmalıdır. Bulaşıcı hastalık ve enfeksiyon belirtileri (ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı vb.) olanların gerekli kişisel önlemleri almaları (maske takması vb.) hastalık belirtisi gösteren öğrenci ise öğrencinin velisi bilgilendirilerek sağlık merkezine yönlendirilmeleri sağlanmalıdır.



Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak araçlarda klima kullanım önlemleri belirlenmelidir. 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 yüzeylerde (kapı kolları, kol dayama/kolçaklar, tutacaklar, cam açma düğmeleri, emniyet kemeri tokaları) "Hijyen ve Sanitasyon Planına" uygun olarak temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştirilmelidir. Servis hizmeti, kuruluş dışı farklı bir firma tarafından sağlanıyor ise belirlenen önlemlerin alındığı güvence altına alınmalıdır.

### 7.22 Teknik Hizmetler

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

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

### 7.23 Su Depoları

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

### 7.24 Diğer Kullanım Alanları:

Bu kılavuzda özel olarak belirtilmemiş (arşiv, sığınak, malzeme depoları, kütüphane vb.) tüm alanlarda; genel hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun kapasite kullanım, temizlik ve dezenfeksiyon, uygun KKD kullanımı vb. şartları konusunda uygulamalar planlanması, sürdürülmesi ve kontrolü gerçekleştirilmelidir.

### 7.25 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, silkelemek ve ayıklamak
- 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 makinası 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

## 7.26 Liderlik ve Örnek Olma

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

## 8 TEMİZLİK

### 8.1 Genel İlkeler

Kuruluştaki bulaşıcı 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 hijyen 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:

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

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

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

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

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

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

Temizlik personelinin gerekli kişisel koruma donanımları kuruluş tarafından sağlanmalıdır.

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

### 8.3 Temizleyin

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

### 8.4 Dezenfekte Edin

- a) Alanı veya öğeyi kirli ise önce sabun ve su veya deterjanla temizleyin. Daha sonra dezenfektan kullanın.
- b) Onaylı dezenfektanları kullanın.
- c) Ürünün güvenli ve etkili bir şekilde kullanılmasını sağlamak için etiket üzerindeki talimatları uygulayın.
- d) Yüzey uygunsuz seyreltilmiş (yüzey özelliğine göre 1/10 veya 1/100 oranında) ev tipi sodyum hipoklorit çözeltileri de kullanılabilir.
- e) Sodyum hipokloritin dezenfeksiyon amaçlı olup olmadığını görmek için etiketi kontrol edin ve ürünün son kullanma tarihinin geçmediğinden emin olun. Sodyum hipoklorit, uygun şekilde 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.

Temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinde kullanılan tüm 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.

Not: 1. Yetkili otoriteler tarafından başka bir öneri yoksa, Covid 19 tanısı almış veya şüpheli vaka saptanmadığı durumlarda sık temas edilen yüzeyler dahil tüm alanların uygun deterjan ile temizlenmesi veya gerektiğinde %70 alkol ile dezenfekte edilmesi yeterlidir.

Not2. Tesiste/kurumda Covid 19 tanısı almış veya şüpheli vaka saptandığında sık dokunulan yüzeylerin temizlik sonrası dezenfeksiyonu için 1/100 oranında sulandırılmış (5 litre suya yarım çay bardağı) sodyum hipoklorit (Cas No:7681-52-9) ile dezenfekte edilmelidir. Klor bileşikleri yüzeylerde korozyona sebep olabilir. Bu nedenle dayanıklı yüzeyler için kullanılması önerilen bir dezenfektandır. Uygun temas sonrası su ile durulanması veya ıslak bez ile silinmesi gerekebilir. Tuvalet, duşlar ile herhangi bir şekilde insan çıkartılarıyla (kan, kusmuk vb dahil) kirlenmiş alanların dezenfeksiyonu için 1/10 oranında sulandırılmış (1 litre suya bir çay bardağı) sodyum hipoklorit (Cas No:7681-52-9) kullanılmalıdır.

## 8.5 Yumuşak Yüzeyler

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

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

## 8.6 Elektronik Aletler

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

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

## 8.7 Dersliklerin/Ofislerin Temizlenmesi

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

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

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

**Not:** Hasta olduğu teyit edilen bir kişinin kullandığı alan 24 saat kullanıma kapalı tutularak temizlenmelidir. Bunun mümkün olmadığı durumlarda olabildiği kadar kapalı tutulabilir.

## 8.8 Klimalar

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

## 8.9 Spor Salonları

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

## 8.10 Temizlik Yaparken

- 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 hemen sonra ve hasta olan bir kişiyle temastan sonra yıkayın.
- Sabun ve suya ulaşamadığı durumlarda ve eller, sabunla temizlenmesini gerektirecek kadar gözle görülür şekilde kirli değilse, alkol bazlı el antiseptiği kullanılabilir. Bununla birlikte, eller gözle görülür şekilde kirliyse, ellerinizi mutlaka sabun ve suyla yıkayın.

## 8.11 Ek Önlemler (Eller dâhil)

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

## 8.12 Vektör Mücadelesi (Haşere İlaçlama)

Vektör mücadelesinde, fiziksel/ mekanik ve kültürel mücadele öncelikli olarak yapılmalıdır. Fiziksel önlemlerin alınması vektörlerin yuvalanabilecekleri alanların kontrol altına alınması için ilk adımdır. Biyosidal uygulama izni olan yüklenici, yaptığı mücadelenin raporunu ve uygulama belgesini kuruluşa vermelidir. Kuruluşa ilaçlama firmasını yönlendiren, kuruluş altyapısını bilen bir görevlinin sorumlu olarak belirlenmesi önemlidir. İlaçlama yapan personelin, uygulama yaparken temiz üniforma ve kişisel koruyucu (tek kullanımlık eldiven, maske, bone, yüz/göz koruyucu

siperlik, tulum vb.) kullanması sağlanmalıdır. Yüklenici, insan sağlığını koruyacak tedbirler de dahil olmak üzere, yapacağı uygulamaları; tarih, mekân, hangi vektöre karşı uygulama yapacağını bir plan dahilinde kuruluşa bildirmelidir. Vektörler ile yapılacak olan mücadelede fiziksel önlemlerin alınarak saklanabilecekleri ve giriş yapabilecekleri alanların önüne geçilmesi önemlidir. Özellikle giderler, lavabo bağlantıları, kapı boşlukları, fayans boşlukları gibi alanlar sık sık kontrol edilmelidir. Vektör mücadelesini yürüten yüklenici önerileri ve direktifleri göz önünde bulundurularak gerekli önlemlerin alınması gerekmektedir. Atık su kanalları (drenajlar) kolay temizlenebilir, zararlı (haşere, kemirgen vb) girişini, koku çıkışını ve atık sızılarının geri basmalarını önleyecek şekilde düzenlenmelidir.

## 9 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ DONANIMLARI

Kuruluşa 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.

Not.1. Personelin gerektiğinde günlük ateş ölçümü dahil rutin sağlık kontrolleri sağlanmalı, bağışıklık sistemlerinin güçlü olması konusunda teşvik edilmelidir.

Not.2. Tüm personelin risk durumlarına uygun aşı (ör. Hepatit B, kızamıkçık vb) olmaları güçlü şekilde tavsiye edilir.

### 9.1 Maskeler

Solunum yolu ile bulaşan salgın hastalıklar için;

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

### 9.2 Personel/Öğrenci Giysi ve Formaları

Kuruluş, uygun ve gerekli olduğu durumlarda personelin ve öğrencilerin kuruluşa varışta formlarını/giysilerini değiştirebileceği soyunma odaları/alanları sağlamalıdır. Giysi ve 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 şüpheli 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

- a) Dünya Sağlık Örgütü yayınları
- b) Sağlık Bakanlığı yayınları
- c) TS 13811:2018 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi Standardı
- d) TS ISO 45001:2018 İş Sağlığı ve Güvenliği Sistemleri
- e) TS ISO 31000:2018 Risk Yönetimi
- f) TS EN ISO 22301:2020 Güvenlik ve Esneklik- İş Sürekliliği Yönetim Sistemi
- g) TS EN ISO 14001:2015 Çevre Yönetim Sistemleri



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

**İşlem Süresi: 20 saniye**



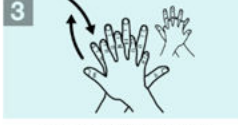
0 Ellerinizi su ile ıslatın;



1 Tüm el yüzeyine yetecek miktarda avuç içine sabun dökün;



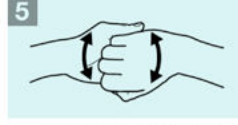
2 Avuç içlerini birbirine sürerek sabunu iyice köpürtün;



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



4 Avuç içlerinizi birleştirerek parmak aralarını ovalayın;



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



6 Baş parmaklarınızı diğer elinizin avucuyla kavrayarak ovun;



7 Parmak uçlarınızı birleştirerek diğer elinizin avuç içinde ovalayın;



8 Ellerinizi iyice durulayın;



9 Ellerinizi tek kullanımlık bir kağıt havlu ile kurulayın;



10 Kullandığınız kağıt havluyu musluğu kapatmak için kullanın;



11 Kuruduktan sonra elleriniz artık temizdir.

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

**İşlem Süresi: 20 - 30 saniye**



Avucunuza ellerinizin tüm yüzeyine yeterli miktarda antiseptik maddeyi dökün;



Avuç içlerinizi karşılıklı ovalayın;



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



Avuç içlerinizi birleştirerek parmak aralarını ovalayın;



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



Baş parmaklarınızı diğer elinizin avucuyla kavrayarak ovun;



Parmak uçlarınızı birleştirerek diğer elinizin avuç içinde ovalayın;



Kuruduktan sonra elleriniz artık temizdir.

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

### YÖNETİM

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

### KURULUŞ GİRİŞİ/DANIŞMA/GÜVENLİK

- ✓ Kuruluşun ana girişinde güvenlik konsoluna en yakın noktaya görülebilecek şekilde %70 alkol bazlı el antiseptiği konulmalı.
- ✓ Danışmaya veya girişte uygun bir noktaya termal kamera koyun ve öğrencilerin, ziyaretçilerin ve çalışanların ateş ölçer termometre ile vücut sıcaklıklarını kontrol edin.
- ✓ Her türlü araç (servis, hizmet araçları vb.) içerisinde dezenfektan, kolonya, %70 alkol bazlı el antiseptiği ve yeterli sayıda maske bulundurun.
- ✓ Salgın hastalık bildirim formu kullanın ve danışma personelinin bu formu nasıl kullanacağı konusunda eğitim sağlayın.
- ✓ Mümkün olduğunda, bu tür olaylarla başa çıkmak için her zaman görevde hazır, eğitilmiş en az 1 kişi belirleyin.
- ✓ Güvenlikte ve diğer uygun noktalarda personel acil durum iletişim çizelgesinin bulunmasını ve her zaman ulaşılır olmasını sağlayın. (yerel sağlık kuruluşu, işyeri hekimi, ambulans vb.)

### SEBİLLER

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

### ATIK SU GİDERLERİ

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

## Ek 4- İyi Uygulamalar: Yiyecek ve İçecekler

- ✓ Öğrenci ve çalışanlara yemek alanına girmeden önce ve 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;
  - Yüzeyleme 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 makinasında 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 kağıt havlu makinaları olabilir.