COVİD 19 DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ

LOJİSTİK FİRMALARI VE DEPOLAR

UDDER ve SİSDER

İş birliği ile Pandemik COVİD 19'a özel uygulamalara yönelik alınan önlemlerin bağımsız bir denetleme kuruluşu tarafından değerlendirilmesi amacı ile hazırlanmıştır

ENFEKSİYON ÖNLEME • HİJYEN • KONTROL

VERIFIED
HEALTY WORKPLACE
2020
UDDER & SİSDER

MAYIS 2020

ÖNSÖZ

Covid-19 virüsü 2019 yılının son günlerinde önce Çin'de ortaya çıkıp bir salgın halinde tüm ülkeye yayılmış ve kısa sürede sırasıyla Avrupa ve diğer coğrafyalarda da görülmüş ve yayıldığı tüm ülkelerde hükümetleri kısa süre içinde ülke genelinde sıkı önlemler almaya mecbur bırakmıştır. Türkiye'de ilk vaka Mart 2020'de kaydedilmiş olup, Asya ve Avrupa ülkelerinde olduğu gibi ülkemizde de hükümet tarafından fasılalar halinde bir dizi önlemler alınmasını zorunlu kılmıştır.

Bulaşıcılığının çok hızlı olması nedeni ile kamu ve özel sektör kuruluşları gibi tüm kurum ve işyerlerinde faaliyetler durdurularak, sokağa çıkma yasaklarına veya kontrollü dolaşıma varan uygulamalar devreye alınmak durumunda kalınmıştır. Uygunluk Değerlendirme Kuruluşları Derneği-UDDER ve Sistem Belgelendirme Kuruluşları Derneği- SİSDER iş birliği ile hazırlanan bu rehberin amacı lojistik firmaları ve depolar Covid-19 salgın dönemi içinde faaliyetlerini bu rehberde ki güvenli şartları oluşturarak gerçekleştirdiklerinin **yetkili kuruluşlar** tarafından değerlendirilmesi ve sertifikalandırılması için dayanak oluşturmaktır.

UDDER

Uygunluk Değerlendirmesi Derneği, T.C. Ekonomi Bakanlığı önderliğinde, kalite altyapısının önemli unsurlarından biri olan uygunluk değerlendirmesi alanında ilgili kamu ve özel sektör kuruluşları ile diğer sivil toplum kuruluşlarının desteğini alarak, sorumluluk üstlenen tarafları bir araya getiren, ülkemizde yapılandırılmış bir sivil toplum kuruluşudur.

SİSDER

Türk Akreditasyon Kurumu tarafından Akredite edilerek uluslararası karşılıklı tanıma anlaşması çerçevesinde tüm dünyada denetim ve belgelendirme yetkisi olan Sertifikasyon Kuruluşlarının oluşturduğu bir sivil toplum kuruluşudur.

YETKİLİ KURULUŞ

UDDER veya SİSDER üyesi olup, Türkak veya Uluslararası bir akreditasyon kuruluşu tarafından Akredite edilen kuruluşlardır.

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ 1
İÇİNDEKİLER 2
1. Kaynaklar ve Dayanak 3
2. Korunma ve Kontrol Önlemleri 4
3. Uygulamalara Yönelik Önlemler 7
4. Atık Yönetimi 9
5. Sosyal ve Ortak Kullanım Alanları 9
5.1 İşletme Girişi, Güvenlik, Danışma 11
5.2 Bekleme Salonu/Lobi 12
5.3 Restoran, Yemekhane 12
5.4 Depolama Alanları 14
5.5 Ofisler 15
5.6 Toplantı Salonları 15
5.7 Revir/Sağlık Birimleri 15
5.8 İbadethane/Mescid 16
5.9 Asansörler 16
5.10 İşletme Hizmet Araçları 16
5.11 Personel Servisleri 17
5.12 Tuvalet ve Lavabolar 18
5.13 Personel Soyunma Odaları ve Duşları 18
6. Sevkiyat ve Araçlar 19
7. Temizlik - Genel İlkeler 19
7.1 Temizlik ve Sanitasyon Maddeleri ve Araçları 20
7.2 Ofislerin Temizlenmesi 21
7.3 Klimalar 21
8. İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ EKİPMANLARI 21
8.1 Maskeler 22
8.2 Personel Giysi ve Formaları 22
8.3 Tek Kullanımlık Eldiven (veya işe uygun eldiven) 23
RAPOR 24

1. Kaynaklar ve Dayanak

T.C. Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı "Yeni Koronavirüs Salgını Kapsamında İş Sağlığı ve Güvenliği Profesyonellerinin İşyerlerinde Aldıracağı Tedbirler ile İlgili Genelge"
T.C. Sağlık Bakanlığı "COVID-19 Rehberi Bilim Kurulu Çalışması"
TSE tarafından hazırlanan, Türkiye Cumhuriyeti Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı "Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Kılavuzu"

2. Korunma ve Kontrol Önlemleri

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Tüm alanlarda fiziki mesafe tanımlaması ve planlaması yapılmalıdır.			
2	İşletme bünyesindeki tüm birimler için izlenecek prosedürlere ilişkin protokoller hazırlanmalıdır.			
3	Süreç ve tüm uygulamalar düzenli olarak kayıt altına alınmalıdır.			
4	İş planlaması, yürütülen çalışmalarda asgari sayıda personel bulunacak ve çalışanlar arasında fiziki mesafe korunacak şekilde yapılmalıdır.			
5	Kapasite kullanımı bulaş riskini minimum düzeyde tutacak şekilde planlanmalıdır. Uzaktan veya dönüşümlü yürütülebilecek işler belirlenerek personel yönlendirilmelidir.			
6	Kuruluş yöneticileri dahil her türlü toplantılarda fiziki mesafe kuralı uygulanmalıdır. Mümkünse toplantıların telekonferans aracılığıyla yapılması sağlanmalıdır. Gerek mesai saatleri içindeki gerekse mesai saatleri dışındaki sosyal mesafenin ihlal edilebileceği organizasyonlardan (örn. spor faaliyetleri, piknik, işin gereği dışındaki ofis ziyaretleri vb.) kaçınılmalıdır.			
7	65 yaş ve üzeri, bağışıklık sistemi düşük ve kronik akciğer hastalığı, astım, KOAH, kalp/damar hastalığı, böbrek, hipertansiyon ve karaciğer hastalığı olanlar ile bağışıklık sistemini bozan ilaçları kullanan çalışanların bölüm yöneticileri, insan kaynakları ve işyeri hekiminin bilgisi dahilinde evden, uzaktan çalışmaya devam etmeleri ve işyerine gelmemeleri sağlanmalıdır.			
8	Eşinde veya çocuğunda benzer sağlık sorunları bulunanların ve sağlığı risk altında olabilecek engelli çalışanların; bölüm yöneticileri, insan kaynakları ve işyeri hekiminin bilgisi dahilinde evden, uzaktan çalışmaya devam etmeleri ve işyerine gelmemelerinin sağlanması ile ilgili bir yöntem belirlenmelidir.			
9	Şüpheli bir durumu olabilecek çalışanlar (semptom gösteren, ailesinde veya temas ettiği yakın çevresinde COVID-19 teşhis edilmiş kişi bulunan) evlerine veya ilgili sağlık kuruluşlarına yönlendirilmelidir.			

10	Kuruluş, salgınlara yönelik, özellikle de COVID-19'a karşı 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.	
11	Eylem planlarında, "COVID-19 semptomları olan hastaları tespit edebilmek için özel birimlerde termal kameralar gibi fiziksel bariyerler kullanılmalıdır." hususu dikkate alınmalıdır.	
12	İşletme içerisinde acil durumlarda kullanılmak üzere karantina alanları, bu alanlarının kullanımı ve tahliyesi sonrasında dezenfeksiyon şartları belirlenmelidir.	
13	Kuruluş, Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol İçin Eylem Plan(lar)ı kapsamında uygulayacağı kontrol önlemleri hiyerarşisini oluşturulmalıdır. Bu hiyerarşide aşağıdaki hususlar yer almalıdır; - Semptomları olan kişilerin erken tanınması - Sağlık otoritesine bildirilmesi, raporlanması - Kişilerin erken izolasyonu - Kişiye müdahale dahil, kontamine materyallerle iş ve işlem yapılırken uygun KKD kullanılması - Kontamine malzeme ve alanlar için uygun dezenfeksiyon işlemlerinin yapılması - Kişilerin sağlık kuruluşuna nakledilmesi, naklinin sağlanması - Doğrulanmış COVID-19'lu personelin iyileşmesi sonrasında en az 14 gün izolasyon sonrasında işe dönmesinin sağlanması	
14	Eylem planlarında COVID-19 belirtileri gösteren, doğrulanan kişilere aşağıda belirtilen ve yapılacak işlemler yer almalıdır: - Belirti gösteren kişinin, tolere edebiliyorsa tıbbi maske takması sağlanır ve kişi ayrı alana alınır; işyeri hekimi ve yerel sağlık otoritesine bilgi verilerek kişinin sağlık kuruluşuna sevki sağlanır. - Hastanın tedavi edilmesi amacıyla, bulunulan yerdeki hastanenin pandemik polikliniğine yönlendirilmesi için yerel sağlık otoritesine durum bildirildikten sonra tedavinin ne şekilde devam edeceğine hekim karar verecektir, ancak iş yerinde tedavi süreci devam edemez. - Hasta personel iş yerinde çalışmaya devam etmemeli, tıbbi bakım ihtiyacı ise kuruluşun sağlık personeli tarafından verilebilir. - Sadece bu hasta kişi tarafından kullanılmak üzere bir oda, tuvalet belirlenmelidir. - Hasta kişinin işletmede ortak alanları kullanması sınırlandırılmalıdır. - Sürekli maske takması sağlanmalıdır. Öksürme ve hapşırma sonrası mutlaka el hijyeni sağlanmalıdır. Çevre teması minimuma indirilmelidir.	

	- Maske kullanımı hasta kişi tarafından tolere edilemezse, ağzı kaplayacak şekilde pamuklu bez (tek kullanımlık mendil) sağlanmalı ve kullanım sonrasında hemen bir tıbbi atık torbasına atılmalıdır. Tıbbi atık torbası mevcut değilse, sağlam çift plastik torbaya yerleştirilip kapatılmalı evsel atık olarak atılmalı; ellerin sabun ve suyla veya alkol bazlı el antiseptiği ile temizlenmesi sağlanmalıdır. - Hastanın izole edildiği odanın havalandırılması sağlanmalıdır. - Belirgin COVID-19 semptomları (ateş, kuru öksürük veya nefes almada zorluk) olan bir kişi ile ilgilenirken maske, göz koruması, eldiven ve önlük dahil olmak üzere her zaman ek koruyucu donanım kullanılmalıdır. Kullanılan koruyucu donanım dikkatlice (maskenin ön yüzüne temas edilmeden ve diğer koruyucuların kirli yüzeylerine temastan kaçınarak) çıkarılmalıdır. - İlk önce eldivenler ve elbise çıkarılmalı, el hijyeni yapılmalı, sonra göz koruması çıkarılmalı en son maske çıkarılmalı ve hemen sabun ve su veya alkol bazlı el antiseptiği ile eller temizlenmelidir. - Belirtileri olan kişinin vücut sıvılarıyla temas eden eldivenler ve diğer tek kullanımlık eşyalar tıbbi atık olarak kabul edilir ve uygun şekilde bertaraf edilir. - COVID-19 semptomları gösteren kişinin kuruluş yerleşkesi içerisinde çalışan olması durumunda çalışması durdurulur, yerel sağlık otoritesine bildirim yapılır ve otoritenin talimatları uygulanır.	
15	İşletmeden hastanın transfer edildiği veya ayrıldığı tarihten itibaren 14 gün boyunca ateş, öksürük veya nefes almada zorluk da dahil olmak üzere COVID-19 semptomlarını kendi kendine izlemeleri istenmelidir. 14 gün içinde COVID-19'u gösteren semptomlar geliştirmeleri durumunda, derhal amirlerine durumu bildirmeleri, kendi kendini izole etmeleri ve yerel sağlık kuruluşlarına başvurmaları istenmelidir. *Kuruluşta olası COVID-19 vakası olsun veya olmasın hastalık, bulaşma ve önleyici tedbirler hakkında bilgi verilmelidir.*	
16	Kuruluş, ne ile ilgili iletişim kuracağını, ne zaman iletişim kuracağını, kiminle iletişim kuracağını, nasıl iletişim kuracağını, kimin iletişim kuracağını kapsayan gerekli iç ve dış iletişimleri planlamalı ve belirlemelidir.	
17	Kuruluş hijyen, enfeksiyon önleme ve kontrolünün oluşturulması, uygulanması, sürekliliğinin sağlanması için ihtiyaç duyulan kaynakları tespit ve temin etmelidir.	
18	Kuruluş hijyen, enfeksiyon önleme ve kontrolün sağlanmasının etkili şekilde uygulanması ile proseslerin işletilmesi ve kontrolü için sorumlu olacak kişi/kişileri belirlemeli ve görevlendirmelidir.	

19	Mümkün olduğunca, acil durumlarla başa çıkmak için görevde hazır, eğitilmiş en az 1 kişi belirlenmesi gerekmektedir.			

3. Uygulamalara Yönelik Önlemler

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
20	İşletme bünyesinde görev alan çalışanlara COVID-19 ve hijyen uygulamaları ile işletmede uygulanacak plan ve protokoller konusunda eğitimler yapılmalıdır.			
21	Tüm çalışanların korunması için çalışanların yaptıkları faaliyetlere ve eğitim düzeylerine uygun olarak gerçekleştirilecek eğitimlerin konu, içerik ve yöntemleri belirlenmeli ve gerçekleştirilmelidir. Gerçekleştirilen eğitimler sonrasında çalışan davranışları izlenmeli, gerektiğinde eğitimler tekrarlanmalı, konu ve içerikleri güncellenmelidir. Özellikle yemekhane/temizlik personeline yönelik görevlerini yerine getirmeden önce eğitimler verilmelidir. Eğitimler mümkün olduğunca sanal ortamdan düzenlenmelidir. Eğitimler en az aşağıda verilen bilgileri içermelidir: • Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ) • Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ) • COVID-19 belirtileri ve yayılımı hakkında: Personelin kendisinde belirtiler veya hastalık görüldüğünde yapılacaklar, İzolasyon kuralları ve hastalığın yayılmaması için yapacakları/yapılacaklar • 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.			
22	Temizlik personeli eğitimleri ayrıca; • Temizlik yapılmadan önce, yapılırken ve yapıldıktan sonra dikkat edilmesi gereken hususlar, • İşyerinde kullanılan temizlik kimyasallarının tehlikelerini, atıkların toplanması ve imhasını içermelidir.			
23	COVID-19 bulaşmasını en aza indirmek için potansiyel önlemlere yönelik müşteri, 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. • Hapşırma, öksürme veya burun akıntısını silmek ve burnu temizlemek (sümkürmek) için tek kullanımlık mendil kullanılmalıdır. Mendil en yakın çöpe atılmalıdır.			

	• Kişiler için kağıt mendil, tercihen elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü, vb. çöp kutuları ve el hijyeni sağlamak için kullanılan cihazlar temin edilmelidir. • Mendil kullanılmasından, öksürme, hapşırma veya solunum salgıları ve kontamine nesnelerle herhangi bir temastan sonra eller (mümkünse sabun ve su kullanarak, aksi halde alkol bazlı el antiseptiği kullanarak) temizlenmelidir. • Müşteri, personel, ziyaretçiler ve ilgili kişiler göz, ağız ve burunlarına elle temas etmemeleri konusunda güçlü şekilde uyarılmalıdır. Bu uyarılar işletmenin girişinde ve uygun olan diğer noktalarda belirgin ve en az 1 m uzaklıktan kolayca okunacak şekilde yazılı ve/veya görsel olarak afişe edilmelidir.	
24	El hijyeni, standart enfeksiyon kontrol önlemlerinin (SEKÖ) en kritik unsuru olup kişisel enfeksiyon bulaşmasını azaltmak için gereklidir. Tüm personel, müşteri, ziyaretçi ve servis elemanları için tesise girişte ve mümkün olan uygun noktalarda el yıkama imkanı sağlanmalıdır. El yıkamanın mümkün olmadığı noktalarda ve alanlarda eller alkol bazlı antiseptik madde ile ovulmalı ve temizlenmelidir.	
25	El hijyeni, maske, yüz koruyucu (vizör) forma vb. çıkarılması, atıkların taşınması sonrasında ve ellerin kirlenmesine neden olabilecek herhangi bir işlem veya temastan hemen sonra tekrar yapılmalıdır. El hijyeni sağlanmadan önce; • Kolların sıvanması (mümkünse dirseklere kadar), • Bilezik, yüzük vb. takıların çıkartılması, • Tırnakların temiz ve kısa olması; takma tırnakların veya tırnak ürünlerinin çıkartıldığından emin olunması, • Cilt bütünlüğü bozulmuş, yara, kesik vb. yerlerin su geçirmez bir tampon ile kapatılması hususlarında bilgilendirme yapılmalıdır.	
26	İşletme genelindeki tüm havalandırma sisteminin temizliği ve dezenfeksiyonu (filtreler dahil) periyodik olarak yapılmalıdır.	
27	Satın Alma, Mal Kabul, Depolama ve Sevkiyat işlemleri konusunda izlenecek tüm süreç işletme yönetimi tarafından hazırlanan protokole uygun olarak yönetilmelidir.	
28	İşletmeye ürün teslimi sırasında geçici olarak giren tedarikçiler, bakım elemanları, mal getiren şoförler vb. kişilerin, işletme çalışanlarıyla herhangi bir temasta bulunmaması, fiziki mesafe kuralı korunarak ve koruyucu ekipman kullanarak işlemlerini yapmaları sağlanmalıdır.	
29	Yükleniciler, dış servis/hizmet sunucuları, ürün ve hizmet tedarikçileri güvenli çalışma sistemlerini takip etmelidir. Ayrıca COVID-19'un yayılmasını önlemeye yönelik, kuruluşun uygulamalarına ve ulusal otorite kurallarına uymakla yükümlüdür. Kuruluş, uyulması gereken kurallara dair tedarikçilerini bilgilendirmeli ve uygulanmasını sağlamalıdır.	

30	Sevk edilmek üzere depolanan ürünlerin depoya ulaşıncaya kadar izlediği süreçte, ürünlere en az insan teması yapılması için gerekli önlemler alınmalıdır.			

4. Atık Yönetimi

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
31	Atıkların bertaraf edilmesi için yetkili kurumların ve yerel otoritelerin talimatlarına uyulmalıdır.			
32	İşletme yönetimi tarafından atık yönetimi konusunda tüm süreci takip etmek üzere bir görevli atanmalıdır.			
33	Enfektif atıklar tanımlanmalı, atık toplama istasyonu, yerel mevzuat gereksinimlerini karşılayacak şekilde diğer alanlar ve çevreden ayrılmalıdır.			
34	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 tutulmalıdır.			
35	Kullanımda olan çöp kutuları tercihen elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir (pedallı, sensörlü vb.) olmalıdır.			

5. Sosyal ve Ortak Kullanım Alanları

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
36	Tüm sosyal ve ortak kullanım alanları temiz ve düzenli tutulmalıdır. Alanlar sık aralıklarla uygun şekilde temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.			
37	Kuruluş, Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol İçin Eylem Planına uygun olarak, personel ve diğer kişiler tarafından kullanılan umumi tuvaletler ve diğer ilgili alanlar (örneğin yemekhane girişi, üretim alanları, asansör girişleri) dahil olmak üzere farklı alanlarda antiseptik madde dispenserleri bulundurulmalıdır.			
38	Sabun, dezenfektan/el antiseptiği sağlayan dispenserler, tek kullanımlık kağıt mendil aparatları ve diğer benzer cihazların eksiksiz ve düzgün çalışmasını sağlamak için rutin kontroller yapılmalıdır. Arızalı cihazlar ivedilikle tamir edilmeli veya değiştirilmelidir.			
39	Her katın giriş noktasına alkol bazlı antiseptik cihazı bulunmalıdır.			

40	Sigara içme alanları, yemekhane, kafeterya gibi fiziki mesafenin azalabileceği alanlarda zemin çizgileri ve uyarı işaretleri ile fiziki mesafenin korunması sağlanmalıdır.	
41	Merkezi havalandırma sistemlerinde içeriden alınan havanın tekrar dolaşıma verilmesi yerine %100 dış havanın emilerek şartlandırılması yöntemi tercih edilmelidir.	
42	Kuruluşun ana girişinde güvenlik konsoluna en yakın noktada görülebilecek şekilde alkol bazlı el antiseptiği bulunmalıdır.	
43	COVID-19 bildirim formu kullanılmalı ve danışma personelinin bu formu nasıl kullanacağı konusunda eğitim verilmelidir.	
44	Danışmanın arka ofisinde personel acil durum iletişim çizelgesinin bulunması ve her zaman ulaşılır olması sağlanmalıdır.	
45	Maske, dezenfektan seti, ıslak veya kolonyalı mendil, kolonya, alkollü dezenfektan, kağıt havlu gibi malzemelerin sürekli kullanıma hazır bulundurulması gereklidir.	
46	Sebiller kullanılmamalı ve personele kapalı ambalajda su dağıtımı yapılmalıdır.	
47	Tüm personel için temas alanlarında alkol bazlı el antiseptiği bulunmalıdır.	
48	Çalışanların ateş veya solunum semptomları için vardiyalarına başlamadan önce en az bir kez izlenmelidir. Ateş veya akut solunum yolu semptomları olan kişilerin çalışmasına izin verilmemelidir.	
49	Doğrudan kişisel temas ve el sıkışmaktan uzak durulmalıdır. Müşteriler, personel, ziyaretçiler ve çalışanların temas kurallarını, el hijyeni, öksürük adabı uygulamalarına uymalarının teşvik edilmesi gerekir.	
50	Ziyaretçilere ve personele her seferinde en az 20 saniye boyunca sık sık sabun ve suyla ellerini yıkamalarını hatırlatmak için uygun noktalarda afiş/poster/uyarı levhası bulunmalıdır.	
51	Eller ile sık dokunulan yüzeylerin temizliği için planlama yapılmalıdır. *Kapı kolları, bataryalar, tırabzanlar, sık dokunulan düğmeler, telefon ahizesi, ortak kullanım alanlarındaki tuvalet ve lavabo temizliğine özen gösterilmelidir. Bu alanların temizliği için su ve deterjan kullandıktan sonra 1:100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52-9) veya klor tablet (ürün tarifine göre) kullanılmalıdır.*	

5.1 İşletme Girişi, Güvenlik, Danışma

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
52	Güvenlik görevlerinin yüz yüze temas olasılığını azaltmak için camlı kabinlerde bulunmaları önerilir. Böyle bir imkan yoksa kuruluşa giriş yapanlarla güvenlik görevlileri arasında en az 1 metre mesafeyi sağlayacak şekilde düzenleme yapılmalıdır. 1 metreden uzak durulacaksa sadece maske takılması yeterlidir. Üst araması yapılacaksa maske ve gözlük/yüz koruyucu kullanılmalıdır.			
53	Güvenlik/danışma personelleri için gerekli KKD'ler sağlanmalı, kullanılan yüz siperliklerinin temizliği sağlanmalı ve alkol bazlı el antiseptiği bulundurulmalıdır.			
54	Ziyaretçi kartları her kullanımdan önce dezenfekte edilmelidir.			
55	Personel ve ziyaretçi girişlerinde ateş ölçümü yapılmalıdır. *Giriş sırasında termal kamera veya mobile termometre ile kişilerin sıcaklıkları ölçülüp kayıt altına alınır. Sıcaklık değeri 38°C ve üzeri olan kişilere giriş izni verilmeyip, ilk ölçümden en az 15 dakika sonra tekrar ölçülmesi gerekmekte; ikinci ölçüm neticesinde vücut sıcaklığı değeri halen 38°C derece ve üzeri olan kişilerin kuruluşa alınmayıp en yakın sağlık kuruluşuna sevki ile ilgili bir metot belirlenmeli ve uygulanması sağlanmalıdır.*			
56	Çalışanların ziyaretçileri, mümkün olduğunca sınırlandırılmalıdır. Kuruluşun fiziki altyapısı uygun ise ziyaret kabul alanı oluşturularak görüşmeler bu alanda yapılmalıdır.			
57	Kapı/turnike girişlerinde fiziksel teması önlemek için servislerin çalışanları belirli bir mesafede veya uygun alanda indirmesi sağlanmalıdır.			
58	Turnike, parmak okuyucu vb. temas yüzeyini arttıran ekipmanın kullanımı mümkünse durdurulmalıdır.			
59	Giriş çıkışlarda fiziki mesafe kuralına dikkat edilmesi için uyarıcı çizgi, şerit, bant çekilmeli; çalışanlar sırayla işyerine alınmalı, gerekiyorsa ilave turnikeler eklenmeli ve mümkün olduğunca bu aksiyonlar kamera ile takip edilmelidir.			
60	İşletmeye giriş ve çıkış alanlarında alkol bazlı el antiseptiği bulunmalıdır.			
61	Danışma personeli COVID-19 hakkında yeterince bilgilendirilmelidir. Böylece görevlerini güvenli bir şekilde yerine getirebilirler ve COVID-19'un işletme içinde yayılmasını önlemeye yardımcı olurlar.			
62	Danışma personeli, mümkünse kronik sağlık sorunu olmayan kişilerden seçilmelidir. Danışma personeli, fiziksel mesafe dahil olmak üzere gerekli tüm önlemleri almalıdır. Danışma/resepsiyon vb. iletişim noktalarına iletişimi engellemeyecek şekilde en az 1,5 metre aralık oluşturacak bariyer oluşturulmalı ve/veya personelin yüz koruyucu giymesi sağlanmalıdır.			

63	Ziyaretçilerin zorunlu haller dışında işletmeye girişleri önlenmelidir. Gerekli hallerde, ziyaretçilerin kuruluşa girmeden önce COVID-19'u önlemeye yönelik alınan, bu soru listesinde bahsedilen veya kuruluşça hazırlanmış olan tedbirler/uygulanan kurallar konusunda bilgilendirilmeli ve bu kurallara uyacağına dair ziyaretçiden taahhüt alınmalıdır.			
64	İşletmeye giren herkes cerrahi tip maske kullanmalıdır.			
65	Kuruluş işe giriş ve çıkışlarda bulaş önlemleri kapsamında kişilerin uyması gereken kuralları ve hijyen tedbirlerini hazırlamalı ve duyurulmasını sağlamalıdır.			

5.2 Bekleme Salonu/Lobi

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
66	Bekleme salonu/lobi alanları temiz ve düzenli tutulmalıdır.			
67	Oturma düzeni kişiler arasında en az 1,5 metre olacak şekilde düzenlenmelidir.			
68	Kitaplar, broşürler ve dergiler dahil olmak üzere gerekli olmayan tüm eşyalar lobi/bekleme alanlarından, diğer ortak kullanılan alan ve salonlardan çıkarılmalıdır. Ulaşılabilir olduğunda bu öğeler paylaşılmamalıdır.			
69	Tüm alan ve içindeki mobilya ve eşyalar temizlenebilir olmalı ve sıklıkla (tercihen çevre ile aynı zamanda) temizlenmelidir.			
70	Bu alanlarda bulundurulan su ve diğer içecekler kapalı ambalajlarda olmalıdır.			
71	Erişilebilir alanlarda alkol bazlı el antiseptiği bulundurulmalıdır.			

5.3 Restoran, Yemekhane

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
72	Yemekhane girişlerinde alkol bazlı el antiseptiği bulundurulmalıdır.			
73	Yemekhane personeli kişisel hijyen kurallarına (sıklıkla el yıkama, öksürük/hapşırık adabı) sıkı bir şekilde uymalıdır.			
74	Tüm yemekhane personeli maske ve eldiven kullanmalıdır.			
75	Yemekhane girişlerinde alkol bazlı el antiseptiği bulundurulmalıdır.			

76	Kişilere yemek öncesi ve sonrası el yıkama yoluyla el hijyeni sağlamaları konusu güçlü şekilde hatırlatılmalıdır (girişte ve uygun noktalara yerleştirilen uyarıcı afişler/posterler vb. bulunması gereklidir ancak çoğu zaman yeterli olmayabilir).	
77	Yemekhane sıralarında fiziki mesafenin korunması için şerit ve çizgi kullanılarak, bekleyenler arasındaki mesafeler belirlenmelidir.	
78	Gerektiğinde yemek saatleri fiziki mesafenin korunacağı şekilde düzenlenmelidir.	
79	Yemek salonlarındaki oturma düzeni, fiziki mesafe kurallarına uygun olarak tasarlanmalıdır. Oturma düzeni kişiler arasında en az 1 m (tercihen 2 m) olacak şekilde düzenlenmelidir. Masalar, bir sandalyenin arkasından başka bir sandalyenin arkasına kadar olan mesafenin en az 1 m olacağı ve kişilerin en az 1 m mesafeden birbirlerine bakacakları şekilde düzenlenmelidir. Çalışanların tercihen her gün aynı masada oturmaları sağlanabilir.	
80	Yemek, salata vb. yiyecek servisi yemekhane personeli tarafından yapılmalıdır.	
81	Yemek sunumu sırasında personelin yemeklere teması önlenmelidir.	
82	Büfe yüzeyleri sık sık temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.	
83	Servis ekipmanları düzenli olarak dezenfekte edilmelidir.	
84	Servise sunulan tüm malzemeler kullanılmasa dahi yeniden yıkanıp dezenfekte edilmelidir.	
85	Bulaşık yıkama donanımının düzgün çalışması, özellikle çalışma sıcaklıklarının yanı sıra temizlik ve dezenfekte edici kimyasalların kullanım dozunun uygunluğu kontrol edilmelidir.	
86	Menaj takımlarının (tuz, baharat, sos vb.), şekerin, kürdanın vb. tek kullanımlık paketlerde, çatal-kaşık ve bıçakların servise kağıt cepli paketler veya tek kullanımlık ürünler gibi hijyenik önlemler alınmış olarak sunulması sağlanmalıdır.	
87	Kahve makinaları ve otomatların kullanılmaması tavsiye edilir. Kullanıldığı takdirde, kahve makinaları, otomatların temizliği ve dezenfeksiyonu sık aralıklarla yapılmalı, su sebilleri kaldırılarak kapalı ambalajda su temini sağlanmalıdır.	
88	Yemek hizmetinin dışarıdan temin edilmesi durumunda mevcut kurallara ek olarak yüklenici firmadan Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol İçin Eylem Planı istenir. Yemek hizmeti tercihen TS EN ISO	

	22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgeli kuruluşlardan temin edilmelidir. Mümkün ise tedarikçinin bu kurallara uyumu için yerinde denetim gerçekleştirilebilir.			

5.4 Depolama Alanları

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
89	Depolama alanları işletme yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre temizlenmelidir. *Kapalı alanlardaki zemin ve diğer yüzeylerin rutin temizliğinin su ve deterjanla yapılması yeterlidir. Depolama alanları, raflar, ekipman ve aletler %70'lik alkol ile dezenfekte edilmelidir.*			
90	Depolama alanlarının girişinde alkol bazlı el antiseptiği bulunmalıdır.			
91	Depolama alanlarının girişinde hijyen bariyerleri/dezenfektanlı paspas kullanılmalıdır.			
92	Merdiven, yük asansörü, forklift vb. istifleme ve depolama araçları düzenli olarak (saat başı ya da mümkünse her kullanım sonrası) dezenfekte edilmelidir.			
93	Çalışanlar ortak kullandıkları ekipman ve çalışma alanlarını mümkün olduğunca her kullanımdan önce düzenli olarak dezenfekte etmelidir.			
94	Depolama ve sevkiyat aşamasında çalışan ve ürünler ile temas eden personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven ve önlük, cerrahi maske, bone, galoş vb.) kullanmalıdır.			
95	Depo içerisinde çalışan personelin birbirleriyle doğrudan ya da dolaylı temasını önlemek için rafların önünde, raflar arası koridorlarda fiziki mesafe uyarılarını içeren afişler, zeminde şeritler vb. kullanılmalıdır.			
96	Depolama alanında aynı anda çalışması gereken kişilerin fiziki mesafe gerekliliklerine uyabilmesi için gerekli altyapı sağlanmalıdır. *Karşılıklı ve yan yana çalışma şekli olabildiğince engellenmelidir. Kişiler arası mesafe en az 1 m olacak şekilde çalışma alanları belirlenmelidir. Alanın büyüklüğüne göre içeride bulunması gereken kişi sayısı belirlenerek personele bildirilmelidir.*			
97	Fiziki mesafenin sağlanamadığı yakın çalışma durumlarında maske ile birlikte yüz siperliği veya koruyucu gözlük kullanılmalıdır.			

5.5 Ofisler

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
98	Ofislerin yerleşimi, fiziki mesafeye dikkat edilerek düzenlenmelidir. Gerekli durumlarda dönüşümlü olarak uzaktan çalışma opsiyonu tercih edilebilir.			
99	Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır. Ofislerin havalandırma tesisatının filtre temizliği, bakım ve kontrolleri düzenli olarak yapılmalıdır.			
100	Ofis malzemelerinin (bilgisayar klavyesi, mouse, telefon, kalem, silgi vb.) ortak kullanılmaması mümkün olduğunca sağlanmalıdır.			
101	Ortak kullanılan malzemelerin dezenfeksiyon sıklığı artırılmalıdır.			

5.6 Toplantı Salonları

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
102	Salonda oturma düzeni fiziki mesafe kurallarına (en az 1,5 m) uygun olacak şekilde düzenlenmelidir.			
103	Masa üzerindeki kitap dergi vb. malzemeler kaldırılmalı, toplantı öncesi ve toplantı sonrası (masa, varsa teknik donanımlar, mikrofon vb.) temizlik/dezenfeksiyon yapılmalıdır.			
104	Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.			
105	Kapalı alanlarda maske kullanılmalıdır.			

5.7 Revir/Sağlık Birimleri

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
106	İşletmede bulunan revir/sağlık birimi vb. alanların temizlik ve dezenfeksiyonu yapılmalıdır.			
107	Reviri kullanabilecek kişi sayısının belirlenmesi, revire gelen kişinin KKD kullanımına yönelik önlemler alması, revire başvuran kişilere ait vaka takip kayıtlarının tutulması sağlanmalıdır.			
108	Revirde oluşan atıklar 'Atık Yönetimi' bölümünde anlatıldığı şekilde bertaraf edilmelidir.			

5.8 İbadethane/Mescid

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
109	Mescid alanlarında fiziki mesafe kuralını sağlayacak şekilde kullanıcı sayıları belirlenmelidir.			
110	En az 1 metre fiziki mesafe kuralını sağlayacak şeritler oluşturulmalıdır.			
111	İlgili fiziki mesafe uyarıları yapılmalıdır.			
112	Temiz hava sirkülasyonu düzenli olarak sağlanmalıdır.			
113	Temizlik ve dezenfeksiyon belirlenmiş plan dahilinde mümkün olan en sık periyotlarda yapılmalıdır.			
114	Mescide girerken maske takılmalı ve namaz esnasında da çıkarılmamalıdır.			
115	Seccadelerin, Kur'an-ı Kerimler dahil tüm kitapların ve tespihlerin kişiye özel olmaları sağlanmalı mümkünse tek kullanımlık seccadeler bulundurulmalıdır.			

5.9 Asansörler

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
116	Kişilerin asansör kullanımını mümkünse en aza indirmeleri önerilir. Bunun mümkün olmadığı durumlarda fiziki mesafe kurallarına uygun olarak asansör kapasitesinin en fazla üçte biri kadar kişinin kullanımına izin verilmeli ve bu sayı asansör girişinde belirtilmelidir.			
117	Asansör girişlerinde alkol bazlı el antiseptiği bulundurulmalıdır.			
118	Asansör içinde öksürük/hapşırık adabına uyulması, asansöre maskesiz binilmemesi, mümkünse konuşulmaması sağlanmalıdır.			
119	Asansör zeminine her kişinin durması gereken yerler aralarında en az 1 m olacak şekilde belirlenmelidir.			

5.10 İşletme Hizmet Araçları

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
120	Araçlarda klima yerine doğal havalandırma tercih edilmelidir.			
121	Binek araçlara şoför hariç aynı anda üçten fazla kişi bindirilmemelidir. Mümkün olduğu durumlarda yolcu, arka koltukta sürücünün çaprazında oturarak ve maske takarak seyahat etmelidir.			

122	Araç içinde birden fazla kişi bulunuyorsa cerrahi maske kullanılmalıdır.			
123	Şirket araçları, her kullanım sonrasında dezenfekte edilmelidir.			

5.11 Personel Servisleri

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
124	Servis aracında COVID-19 ile ilgili uyulması gereken kurallar görünür bir şekilde asılmalıdır.			
125	Transfer araçlarında dezenfektan, kolonya, alkol bazlı el antiseptiği ve yeterli sayıda maske bulunmalıdır.			
126	Servise binerken mümkünse ateş ölçümü yapılması faydalıdır.			
127	Servisi kullanan kişi sayıları 1 metre fiziksel mesafe korunacak şekilde belirlenmeli ve koltuklarda yan koltuk boş kalacak ve arka arkaya gelinmeyecek şekilde çapraz düzende oturulmalıdır.			
128	Servis kullanımı ile ilgili görsel yönlendirmeler ile fiziki mesafe sağlanabilir.			
129	Servislerde azami yüzde 50 doluluk kuralı uygulanmalıdır. Örneğin; 16 kişilik servisi azami 8 kişi kullanmalıdır.			
130	İzlenebilirliği sağlamak amacıyla, çalışanların servise alınma sıralarına göre cam kenarlarından başlanarak, arkadan öne doğru, her gün aynı koltuklara oturması sağlanmalıdır. *Servislerde koltuk numarası verilerek oturma listesi oluşturulmalı, bu liste serviste görünür bir yerde asılı olmalıdır.*			
131	Servis durağında beklerken, servise biniş ve inişler sırayla ve fiziki mesafe korunarak yapılmalıdır.			
132	Salgın süresince araçların klima kullanımı mümkün olduğunca tercih edilmemelidir.			
133	Klima kullanılacak ise 15 dakika üzerindeki seyahatlerde, sürücü tarafından en az her 15 dakikada bir pencere açılarak içeriye yeterli temiz hava girmesi ve hava sirkülasyonu olması sağlanmalıdır.			
134	Her servis öncesi veya sonrası servisler havalandırılmalı ve özellikle el teması olan bölgeler başta olmak üzere dezenfeksiyon sağlanmalı, yapılan işlemler kayıt altına alınmalıdır.			
135	Araç içinde bulunan halı, paspas ve perdelerin temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı belirlenmelidir.			
136	Her servis turu tamamlandıktan sonra sık dokunulan yüzeyler (kapı kolları, kol dayama/kolçaklar, tutacaklar, cam açma düğmeleri, emniyet kemeri tokaları vb.) temizlenip dezenfekte edilmelidir.			

137	Sürücü mutlaka kişisel koruyucu önlemlerini (maske ve gerektiğinde eldiven) almalıdır. Servis şoförlerinin hastalık geçmişi takip edilmeli ve farkındalık eğitimleri verilmelidir.			
138	Servis şoförlerinin günlük ateş ölçümleri kayıt altına alınmalıdır.			
139	Servis hizmeti veren personel ile kuruluş arasında iletişim yöntemi belirlenmelidir. Şoför şüpheli görülen personeli kuruluşa bildirmekle yükümlüdür.			
140	Servis hizmeti, işletme dışı farklı bir firma tarafından sağlanıyor ise belirlenen önlemlerin alındığı ve dezenfeksiyon yapıldığı garanti altına alınmalıdır.			

5.12 Tuvalet ve Lavabolar

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
141	Kapılar ve kapı kolları dahil tüm yüzeyler uygun deterjan/dezenfektan ile sık aralıklarla temizlenmelidir.			
142	Lavabo ve tuvaletlerde fiziki mesafenin korunabilmesi için gerekli önlemler alınmalıdır.			
143	El temasını önlemek için personel lavabolarında mümkün ise el teması olmayan bataryalar, temassız dispenserler olmalıdır.			
144	Personel ve müşterilerin kağıt havluları ve benzeri atıkları atmalarını kolaylaştırmak için çıkışa yakın noktalara mümkünse pedallı çöp kutusu yerleştirilmelidir.			
145	Varsa el kurutucu cihazlarının kullanılmaması için gerekli önlemlerin alınması sağlanmalıdır.			
146	Kapılara yakın alanlarda alkol bazlı el dezenfektanı bulunmalıdır.			
147	Ziyaretçilere ve personele her seferinde en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla ellerini yıkamalarını hatırlatmak için afiş/poster/uyarı levhası konulmalıdır.			
148	Tuvaletlerin havalandırma sistemi temiz, hava sirkülasyonu yeterli ve uygun olmalıdır.			

5.13 Personel Soyunma Odaları ve Duşları

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
149	Soyunma odaları, aynı anda kullanacak kişi sayısını azaltacak şekilde organize edilmelidir.			
150	Soyunma odalarında kişi başına minimum 4 m² alan sağlanacak ve fiziki mesafe 1 metre olacak şekilde kullanım planlanmalıdır.			
151	Oda girişlerine alkol bazlı el antiseptiği konulmalıdır.			

152	Soyunma odalarında maske kullanılması sağlanmalıdır.			
153	Temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı gözden geçirilmeli, vardiya aralarında her kullanım sonrası temizlik ve dezenfeksiyon yapılmalıdır.			
154	Ortamların havalandırma koşulları yeterli olmalıdır.			

6. Sevkiyat ve Araçlar

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
155	İşletmeye giriş yapacak şoför, tedarikçi gibi tüm kişilerin kapı girişi esnasında ateş ölçümleri yapılmalıdır.			
156	Her sevkiyat aracında personellerin kullanımı için el antiseptiği bulunmalıdır. Ürün teslimatı öncesinde ve sonrasında eller dezenfekte edilmelidir.			
157	Kapı kolları, cam kumandaları, direksiyon, vites, radyo gibi çok temas edilen yüzeyler sıklıkla dezenfekte edilmelidir.			
158	Sevkiyat öncesinde araçların iç ve dış temizliği yapılmalıdır.			
159	Sevkiyat esnasında ürünler ambalajlı ve kapalı olarak sevk edilmelidir. *Mümkünse ürünlerin dış ambalajı ayrı bir bölümde, hijyen önlemleri alınarak başka bir personel tarafından taşınmalıdır.*			
160	Araç şoförü ile işletme çalışanlarının teması olabildiğince engellenmelidir. *Evrak vs. alıp verildiğinde mutlaka el dezenfektanı kullanılmalıdır.*			
161	Araç şoförünün teslimat zamanı gelmeden araçtan inmesi ve depo alanına girişi önlenmelidir.			

7. Temizlik - Genel İlkeler

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
162	Kuruluşta temizlik ve sanitasyon teçhizatları da dahil bütün alanların hijyenik koşullarda bulundurulduğunu teminat altına almak için temizleme ve sanitasyon programları oluşturulmalıdır.			
163	Programlar, sürekli uygunluk ve etkinlik için izlenmelidir.			
164	Kapı kolları, bataryalar, tırabzanlar, sık dokunulan düğmeler, telefon ahizesi, ortak kullanım alanlarındaki tuvalet ve lavabo temizliğine özen gösterilmelidir. *Bu alanların temizliği için su ve deterjan ile temizlik yapıldıktan sonra 1:100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52-9) veya klor tablet (ürün tarifine göre) kullanılmalıdır.*			

7.1 Temizlik ve Sanitasyon Maddeleri ve Araçları

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
165	Temizlemede, sanitasyon ajanları ve kimyasal maddeler açık şekilde tanımlanmalı ve üreticinin talimatları doğrultusunda kullanılmalıdır.			
166	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 yer alan talimatlara, işyeri koşullarında işçilerin 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.*			
167	Temizleme ve sanitasyon programları oluşturulmalı ve temizleme teçhizatının da temizlenmesi dahil belirlenmiş bir planla, işletmenin ve teçhizatın tüm alan ve parçalarının temizlenmesi ve/veya sanitize edilmesi sağlanmalıdır. Kayıtları muhafaza edilmelidir.			
168	Temizleme ve/veya sanitasyon programları en az aşağıdakileri belirlemelidir: • Temizlenecek ve/veya sanitize edilecek alan, araç ve gereçler, teçhizat parçaları • Belirtilen görevler için sorumluluklar • Temizleme/sanitasyon yöntem ve sıklıkları • İzleme ve doğrulama düzenlemeleri • Temizlik/sanitasyon sonrası kontroller • Çalışma öncesi kontroller			
169	Temizlik arabasında; -Yüzey temizleme dokuları için antiseptik dezenfektan/mendil, -Yüz/göz maskeleri (ayrı veya kombine, yüz kalkanı, gözlük) -Eldivenler (tek kullanımlık), -Koruyucu önlük, -Tam boy ve uzun kollu giysi (tulum), -Tek kullanımlık tıbbi atık torbası bulundurulmalıdır.			
170	Temizlik yaparken aşağıdakilere dikkat edilmelidir. • Çöp taşıma da dahil olmak üzere temizleme sürecindeki tüm görevler için tek kullanımlık eldiven ve önlük giyilmelidir. • Kullanılan temizlik/dezenfektan ürünleri ve sıçrama riski olup olmadığına bağlı olarak ek KKD gerekebilir. • Kişi kendisinin ve çevresinin kirlenmesini önlemek için eldiven ve önlüğünü dikkatli bir şekilde çıkarmalıdır. • Eller sık sık sabun ve suyla en az 20 saniye yıkanmalıdır. • Eller eldivenleri çıkardıktan hemen sonra ve hasta olan bir			

	kişiyle temastan sonra yıkanmalıdır. • Sabun ve suya ulaşılamadığı durumlarda ve eller sabunla temizlenmesini gerektirecek kadar gözle görülür şekilde kirli değilse, alkol bazlı el antiseptiği kullanılabilir. Bununla birlikte, eller gözle görülür şekilde kirliyse, mutlaka sabun ve suyla yıkanmalıdır.			

7.2 Ofislerin Temizlenmesi

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
171	Tüm ofisler temizlenmeden önce kapısı kapalı durumda en az 1 saat doğal yollarla havalandırılmalıdır. Daha sonra kapı kapalı, pencere açık olarak temizlik yapılır.			
172	Tüm yüzeyler uygun şekilde temizlenmelidir.			
173	Sık kullanılan parçalar, kapı ve kolları, dolap, masa, tutamaklar, elektrik düğmeleri dezenfekte edilmelidir.			
174	Temizlik personeli uygun maske takmalı, eldiven ve giysi giymelidir.			

7.3 Klimalar

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
175	Havalandırma sistemi filtrelerinin durumu periyodik olarak izlenmeli ve uygun hava kalitesi sağlanmalıdır.			
176	Filtreler düzenli olarak veya gerektiğinde değiştirilmelidir.			
177	Filtrelerin değiştirilmesi esnasında KKD (eldiven, FFP2/FFP3 TS EN 149 maske, tek kullanımlık önlük veya tulum) giyilmelidir.			
178	Değişimi gerçekleştirilen filtreler çift plastik poşet ile evsel atık olarak imha edilmelidir.			

8. İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ EKİPMANLARI

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
179	Tüm personelin kullanılacak maske ve dezenfektanlar için önerilen kullanım yöntemleri, miktarları, süreleri konusunda eğitimi sağlanmalıdır.			
180	Kuruluşta Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol İçin Eylem Plan(lar)ı çerçevesinde gereken iş sağlığı ve güvenliği ekipmanları bulundurulmalı ve çalışanların kullanımına sunulmalıdır.			
181	Kullanılan koruyucu kıyafet ve ekipmanlar gerekli standartlara sahip olmalıdır.			

8.1 Maskeler

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
182	COVID-19 için; • İlgili standartlara/kriterlere uygun (TS EN 14683, TS EN 149 veya TSE K 599) • Kullanım için gerekli olana kadar temiz/kuru bir alanda kirlenmesi önlenmiş şekilde (son kullanma tarihlerine uygun); • Ulusal/uluslararası sağlık otoritelerinin tavsiyelerine uygun maske kullanılmalıdır.			
183	Maskelerin kullanımı aşağıdaki şekilde olmalıdır; • Burunu ve ağızı iyi bir şekilde kapatmalıdır, • Kullanım sırasında veya kullanımdan sonra kullanıcının boynuna sarkmamalıdır. • Bir kez takıldıktan sonra ön yüzüne dokunulmamalıdır. • Solunum zorlaşırsa, maske hasar görür veya bozulursa maske bertaraf edilmeli veya değiştirilmelidir. • Islanan, nemlenen, kirlenen maske yenisi ile değiştirilmelidir. • Maske takılırken ve çıkarıldıktan sonra el hijyeni yapılmalıdır.			

8.2 Personel Giysi ve Formaları

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
184	Giysi ve formalar personele özgü olmalıdır. Özellik gerektiren işler ve alanlar için (yemekhane gibi) işe uygun kıyafetler giyilmelidir.			
185	İşe özgü kıyafetler mümkün mertebe ilgili alan dışında giyilmemeli ve ilgili alanın dışına çıkartılmamalıdır.			
186	Personelin giysileri ve ayakkabıları uygun yöntem ve malzeme ile dezenfekte edilmelidir.			
187	İş elbiseleri ile harici elbiselerin temasını önlemek için gerekli tedbirler alınmalıdır.			
188	Kurumda çamaşırhane yoksa, formalar/önlükler tek kullanımlık plastik torbada (çift torbaya konulmak koşulu ile) eve götürülebilir. Bu torbalar daha sonra evsel atık olarak atılmalıdır.			
189	Formalar (çalışma giysileri): • Personel giysileri/formaları ayrı yıkanmalıdır. • Çamaşır makinası kapasitesinin yarısından fazla olmayan bir yükte, • Kumaş, tolere edebileceği maksimum sıcaklıkta yıkanmalı, kurutulmalı ve ütülenmelidir. Not: Forma ve çalışma giysilerinin çalışma alanında değiştirilmesi ve işyerinde bırakılması, işyeri dışında			

	giyilmemesi en iyi uygulamadır; ancak diğer önlemler alındığı takdirde zorunlu değildir.			
190	Tüm çamaşır torbaları/çantalarına ilgili alan (ofis/oda) ve tarih gibi bilgiler içeren etiket konulmalıdır.			
191	Tüm kullanılmış/kontamine çamaşırlar, yıkanmayı beklerken belirlenmiş, güvenli, kilitlenebilir bir alanda tutulmalıdır.			

8.3 Tek Kullanımlık Eldiven (veya işe uygun eldiven)

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
192	Eldivenlerin, özel alanlar ve işlemler dışında kullanılması önerilmez. Yemekhane, çamaşırhane ve temizlik işleri esnasında giyilmelidir. Ayrıca hasta veya COVID-19 şüpheli kişilerin taşınması veya temas durumunda kullanılmalıdır.			
193	Eldiven, işlem sonrasında veya görev tamamlandıktan sonra uygun şekilde çıkartılmalı ve hemen el hijyeni sağlanmalıdır.			

RAPOR

İş Bu rapor ../../2020 tarihinde ……firmasında yapılan Covid 19 sonrası normalleşme sürecinde yapılması gerekenler soru listesinde tanımlanan bulgulara istinaden hazırlanmıştır.

Not 1: Raporda tanımlanan uygunsuzluklar, eksikliklerin tamamlanması sonrası kararlaştırılan tarihte tekrar denetim gerçekleştirilecektir.
Not 2:Gözlemler uygunsuzluk olmayıp iyileştirilmesi kuruluş için olumlu olacak faaliyetleri tanımlamaktadır.

Denetçi Notu	:
Uygunsuzluklar	:
Gözlemler	:
Sonuç	:

Belgelendirme Kuruluşu Yetkilisi