	TEK KULLANIMLIK MASKE, ELDİVEN GİBİ KİŞİSEL HİJYEN MALZEME ATIKLARININ YÖNETİMİNDE COVID-19 TEDBİRLERİ VE TALİMATLARI	Doküman No	KIR İSG TL01
		Yayın Tarihi	25.09.2020
		Revizyon No	
		Revizyon Tarihi	... /... /...
		Sayfa No	1/1

1. Kurum ve kuruluşların bina girişlerine gri etiketli olarak “maske, eldiven ve diğer kişisel atık” yazan kapaklı ve torba içeren biriktirme ekipmanı koyulmalıdır.
2. Torbaların dörtte üçü dolduktan sonra ağızları sıkı bir şekilde kapatılarak ikinci bir torbaya alınmalı ve geçici depolama alanına götürülmelidir.
3. Geçici depolama alanı insan kullanımından ve gıda malzemelerinden uzak ve kapalı olmalıdır.
4. Geçici depolama alanındaki atıklar 72 saat bekletilmeli ve evsel atık kapsamında (diğer atık) belediyeye teslim edilmelidir.
5. Belediyelerin bu konudaki duyuru ve talimatlarına uyulmalıdır.
6. Atık biriktirme, toplama, taşıma ve depolama işlemlerinde kullanılan ekipmanlar ve bu ekipmanların bulunduğu alanların her bir atık boşaltımı sonrası temizliği/hijyeni sağlanmalıdır. Bu ekipmanlar başka amaçlar için kullanılmamalıdır.
7. Toplama, taşıma ve depolama sırasında oluşabilecek dökülme ve/veya sızıntı suyuna yönelik tedbir alınmalı, kirlilik oluşması durumunda kirlenen yüzey dezenfekte edilmelidir. Yüzey ve alan temizliğinde çamaşır suyu, dezenfektan gibi malzemeler kullanılmalıdır.
8. Atıkların toplanması, taşınması, işlenmesi ve bertarafı ile görevlendirilen personelin çalışma sırasında eldiven ve maske gibi kişisel koruyucu malzeme kullanılması, atıkla temas etmemeye dikkat etmesi, toplama ve taşıma işlemleri sırasında özel iş elbisesi giymesi sağlanmalıdır.
9. Görevli personelin kullanılan ekipmanları ve kişisel malzemelerini dezenfekte ederek hijyeninin sağlanması sağlanmalıdır.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Sinan CANSU	Hilmi AKGÜN

	EL HİJYENİ VE EL YIKAMA TALİMATI	Doküman No	KIR İSG TL02
		Yayımlanma Tarihi	25.09.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... /... /...
		Sayfa No	1/1

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

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Sinan CANSU	Hilmi AKGÜN

 gazi	YEMEKHANE VE KANTİN HİJYEN TALİMATI	Doküman No	KIR İSG TL03
		Yayın Tarihi	25.09.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... /... /...
		Sayfa No	4

Genel Hususlar

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

Misafir Kabulü

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

Yemekhane ve Genel Kullanım Alanları

- 1) Gıda İşletmesi giriş alanı ve holü, ilave salonlar gibi genel alan kullanımları ve açık alanlar dâhil tesisin tamamı sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmelidir. Yemekhane ve kantin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde 1,5 metre ara ile sosyal mesafe zemin işaretlemesi yapılmalıdır.
- 2) Yemekhane ve kantin masaları arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmelidir.
- 3) Masalarda sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanmalıdır. Masa yanlarına sandalye konulmaması ve masa yanlarına oturma düzeni oluşturulmamasına dikkat edilmelidir.
- 4) Karşılıklı oturmada masa eni 70 cm’den küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanmalı veya karşılıklı oturma mesafesinin artırılması amacıyla iki masa birleştirilerek kullanılmalıdır.
- 5) Bütün masa düzeni kuralları masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulanmalıdır.
- 6) Sosyal mesafe sağlanamadığı özel durumlarda masalar separatörlerle ayrılmalıdır.

- 7) Yemek masaları her kullanımdan sonra uygun şekilde temizlenmelidir. Masalar her kullanım sonrası hijyen sağlayabilmek için dezenfekte edilebilir şekilde düzenlenmeli, masalarda örtü vb. bulunmamalıdır.
- 8) Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulmalıdır.
- 9) Yemekhane ve kantine ait perde, havlu, bulaşık yıkama ve kurulama bezlerinin daima temiz olması sağlanmalıdır.
- 10) Yemekhane ve kantin saati mümkün olduğunca daha geniş bir saat aralığında düzenlenmeli, (Örneğin 11:30 – 14:30) yemekhane yoğunluğu bu şekilde yönetilmelidir.
- 11) Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen göstermelidir.
- 12) Yemek sunumunda misafir tarafına, misafir erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yapılmalı, servisler hijyen donanımlı personel tarafından yapılmalıdır.
- 13) Çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçlar kullanımdan kaldırılmalıdır.
- 14) Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri her kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.
- 15) Masalarda bulunan şeker, tuz, baharat, peçetelik, zeytinyağı, sirke, soslar gibi malzemelerin kullanımdan kaldırılarak, tek kullanımlık; şeker, tuz, baharat, peçete uygulamasına geçilmelidir.
- 16) Genel kullanım alanlarının ve tuvaletlerinin girişlerinde, geniş salonların farklı yerlerinde el antiseptiği bulundurulmalıdır.
- 17) Yemek tepsisi üzerinde çatal, kaşık, bıçak, poşetli ekmek, kapalı su vb. sunumlar sadece yemekhane personeli tarafından misafirlere tek tek yapılmalıdır.
- 18) Ekmek, salata, meyve, yoğurt, tatlı, su gibi yiyecek ve içecekler paketli olarak sunulmalıdır.
- 19) Yemek yiyenlerin mümkünse her gün aynı masa ve sandalyeye oturmasını sağlayacak numaralandırma sistemi oluşturulmalıdır.
- 20) Yemek hizmeti dışarıdan tedarik edildiği durumlarda tercih TS EN ISO 22.000 gıda güvenliği yönetim sistemi veya TS 13811 hijyen ve sanitasyon yönetim sistemi belgeli kuruluşlardan temin edilmelidir. Mümkün ise tedarikçinin yerine denetim gerçekleştirilebilir.

Personel

- 1) Yemekhane personelinin düzenli sağlık kontrolü yapılmalı, birlikte yaşadığı kişilerin bulaşıcı hastalıklar açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınmalıdır.
- 2) Yemekhane personeline bulaşıcı hastalıklar, salgınlar ve hijyen konusunda bilgi/egitim verilmesi sağlanmalıdır.
- 3) Personel girişinde termal kamera veya temassız ateş ölçümü yapılmalı ve el antiseptiği bulundurulmalıdır.
- 4) Personele çalışma yeri, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu donanım (*tıbbi maske, yüz koruyucu vb.*) ile el antiseptiği sağlanmalı ve kullanımı izlenmelidir.
- 5) Personelin işe özgü kıyafet giymesi, kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.
- 6) Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilmelidir.
- 7) Personelin soyunma-duş-tuvalet ve ortak yemek yeme, dinlenme alanları sosyal mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenmeli, bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit, bariyer

gibi düzenlemeler yapılmalıdır, bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanmalıdır.

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

Mutfak, Pişirme ve Servis Alanları

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

Lavabo ve Tuvaletler

- 1) Tuvalet alanlarına giriş kapıları otomatik kapı sistemine çevrilmelidir. Bu imkân yoksa tuvalet alanına giriş kapılarının kolları 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizlenmelidir.

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

Genel Temizlik ve Bakım

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

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu Sinan CANSU	Onaylayan Okul Müdürü Hilmi AKGÜN
--	--

	KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD) KULLANIM TALİMATI	Doküman No	KIR İSG TL04
		Yayın Tarihi	25.09.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... /... /...
		Sayfa No	1/1

Maske Kullanım Talimatı:

1. Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler maskeli olarak giriş yapmalıdır.
2. Maskeye dokunmadan önce, ellerinizi su ve sabun ile temizleyin, su ve sabuna erişimin olmadığı durumlarda alkol bazlı bir el antiseptiği kullanılmalıdır.
3. Maskede delik ve benzeri hatalı durumun olup olmadığını incelenmelidir.
4. Maskenin üst tarafı metal şeridin olduğu taraftır. Maskenin doğru tarafının dışarıya baktığından emin olunmalıdır.
5. Maskeyi yüzünüze yerleştirin. Maskenin metal şeridini veya sert kenarını, burnunuzun şekline göre kalıplayın. Maskenin alt kısmını aşağı doğru çekerek ağzı ve çene kapatılmalıdır.
6. Maskenin üzerini ellerimizle kapatarak nefes aldığımızda kenarlardan hava sızıntısı olmadığına emin olunmalıdır.
7. Maske yanında koruyucu gözlük de kullanıldığı durumda gözlükte buğulanma oluyorsa maskenin yüze tam olarak oturmasını sağlayın.
8. Kullanımı biten maskeler uygun / belirlenmiş atık kutularına atılmalıdır.
9. Söz konusu atık kutuları Bakanlıkça yayınlanan genelgeye uygun olarak toplanmalı ve en az 72 saat bekletildikten sonra normal evsel atık statüsünde atılmalıdır.
10. İki kişinin birbirine sosyal mesafeyi sağlamayacak şekilde yakın çalışması durumunda maskeye ilave olarak yüz siperliği veya koruyucu gözlük kullanılmalıdır.
11. Tüm çalışanlar maskeli olarak çalışmalı, maskeler günde en az 2 kez değiştirilmeli, kullanımı biten maskeler uygun / belirlenmiş atık kutularına atılmalıdır.

Eldiven kullanım talimatı:

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

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Sinan CANSU	Hilmi AKGÜN

	ZİYARETÇİ ve TEDARİKÇİ TALİMATI	Doküman No	KIR İSG TL05
		Yayın Tarihi	25.09.2020
		Revizyon No	
		Revizyon Tarihi	... /... /...
		Sayfa No	1/1

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

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Sinan CANSU	Hilmi AKGÜN

	ATÖLYE VE LABORATUVARLARDA HİJYEN TALİMATI	Doküman No	KIR İSG TL06
		Yayın Tarihi	25.09.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... /... /...
		Sayfa No	1/1

1. Çalışma alanında yer alan ortak temas yüzeyleri çalışma tezgahları deney masaları laboratuvar malzemeleri ve en aletleri için ve benzeri için kullanım şartları kullanım sıklığı kullanıcı sayısı ve benzeri kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmalı ve uygulanmalıdır.
2. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalı temiz hava debisi atılmalıdır.
3. Atölye ve laboratuvarlarda panolarda ekranlara ve ortak olanları bir ve farkındalığını arttırmaya yönelik afişler posterler atılmalıdır.
4. Mola alanlarındaki yoğunluğu önlemek amacıyla zaman çizelgesi yeniden oluşturulmalıdır.
5. Kullanıcılar ortak kullandıkları ekipman ve çalışma alanlarını mümkün olduğunca her kullanımdan önce düzenli olarak dezenfekte etmelidir.
6. Atölye ve laboratuvarların çalışma alanı içerisinde yer alan de ve bu ve evyeler kişisel temizlik amaçlı kullanılmamalıdır.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Sinan CANSU	Hilmi AKGÜN

	ÖĞRETMENLER ODASI KULLANIM TALİMATI	Doküman No	KIR İSG TL07
		Yayın Tarihi	25.09.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... /... /...
		Sayfa No	1/1

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

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Sinan CANSU	Hilmi AKGÜN

	DERSLİK VE İDARİ ODALARIN TEMİZLİK TALİMATLARI	Doküman No	KIR İSG TL08
		Yayın Tarihi	25.09.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... /... /...
		Sayfa No	1/1


1. Derslikler ve idare odaların; temizlik/ dezenfektasyon plan/ programlarına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır.
2. Ortak kullanılan ekipman ve dolaplar mümkün olduğunca düzenli olarak dezenfekte edilmelidir.
3. Dersliklerdeki ve idari odalardaki panolara, ekranlara ve ortak alanlara hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını arttırmaya yönelik afişler ve posterler asılmalıdır.
4. Dersliklerde ve idari odalarda yer alan ortak temas yüzeylerinin (bilgisayarlar, dolaplar, makineler, aletler ve benzeri için) kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı ve benzeri kriterlere göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulup uygulanmalıdır.
5. Kullanılan makinelerin yüzey temizlikleri için üretici firmanın belirlediği kriterler de dikkate alınmalıdır.
6. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
7. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapıлып, temiz hava debisi artırılmalıdır.
8. Elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü vb. atık kutuları bulundurulmalıdır.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Sinan CANSU	Hilmi AKGÜN

	OKUL BAHÇESİ VE AÇIK OYUN ALANLARINDA UYGULANACAK TEMİZLİK TALİMATI	Doküman No	KIR İSG TL09
		Yayın Tarihi	25.09.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... /... /...
		Sayfa No	1/1

- 1- Kuruluşun ihtiyaçlarına yönelik sağlıklı, temiz ve güvenli okul çevresi koşulları sağlanmalıdır.
- 2- Zemin düzgün ve su birikintilerine izin vermeyecek nitelikte olmalıdır.
- 3- Bahçe ya da oyun alanlarında bulunan oturma ünitelerinde sosyal mesafe kuralları uygulanmalıdır.
- 4- Oturma üniteleri ve diğer ekipmanların (oyuncaklar, spor aletleri vb.) temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri planlanmalı ve uygulanmalıdır.
- 5- Teneffüs veya diğer açık alan etkinliklerinde tayin edilmiş bir sorumlu (nöbetçi öğretmen, güvenlik görevlisi vb.) tarafından salgın hastalık dönemlerine özgü (sosyal mesafenin korunması vb.) uyarılarda bulunması sağlanmalıdır.
- 6- 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.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Sinan CANSU	Hilmi AKGÜN

	TOPLANTI, KONFERANS SALONU VE ÇOK AMAÇLI SALONLARDA UYGULANACAK TEMİZLİK TALİMATLARI	Doküman No	KIR İSG TL10
		Yayın Tarihi	25.09.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... /... /...
		Sayfa No	1/1

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

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Sinan CANSU	Hilmi AKGÜN

	HİJYEN KURALLARINA UYGUN TUVALET VE LAVABO KULLANMA/TEMİZLİK TALİMATI	Doküman No	KIR İSG TL11
		Yayın Tarihi	25.09.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... /... /...
		Sayfa No	1/1

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

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Sinan CANSU	Hilmi AKGÜN

	HİJYEN KURALLARINA UYGUN TUVALET VE LAVABO TEMİZLİK TALİMATI	Doküman No	KIR İSG TL12
		Yayın Tarihi	25.09.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... /... /...
		Sayfa No	1/2

YER/MEKÂN	TEMİZLİKTE KULLANILACAK MALZEME	TEMİZLEME YÖNTEMİ
TUVALETLER	Çamaşır Suyu (1/10) ve deterjan	Fırçalanmalı, Oturma yerleri (klozet için) silinmeli, WC fırçaları kurutulmalıdır.
LAVABOLAR	Çamaşır Suyu (1/10) ve deterjan (toz veya sıvı)	Fırçalanmalı, Ovulmalı (WC ve lavabolar için ayrı fırça olmalı)
DUVARLAR VE CAMLAR	Çamaşır Suyu (1/10) ve deterjan	Camlar yukarıdan aşağı, duvarlar tavadan aşağı silinmeli, kurulanmalıdır.
KAPI VE KAPI KOLLARI	Su, deterjan	Silerek temizlenmelidir.
PASPASLAR	Çamaşır Suyu (1/10) ve deterjanlı su	Deterjanlı sıcak suda yıkanmalı, 1/50 oranında çamaşır suyunda 20dk. bekletilmeli, durulanmalı ve kurutulmalıdır.
YERLER VE ZEMİN	Deterjanlı su. Zemin, hasta çıktısı (kan, balgam vb.) ile kirlenmiş ise çamaşır suyu.	Kirliliğe göre ıslak süpürge ile süpürülüp silinmeli; kan, tükürük vb. ifrazat varsa önce kâğıt mendille alınıp çamaşır suyu ile silinmelidir.
ÇALIŞMA MASALARI	Deterjanlı su. Zemin, hasta çıktısı (kan, balgam vb.) ile kirlenmiş ise çamaşır suyu.	Silerek temizlenmelidir.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Sinan CANSU	Hilmi AKGÜN

	HİJYEN KURALLARINA UYGUN TUVALET VE LAVABO TEMİZLİK TALİMATI	Doküman No	KIR İSG TL12
		Yayın Tarihi	25.09.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... /... /...
		Sayfa No	2/2

UYGULAMA ESASLARI

Gerekli malzemeler:

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

Uygulama:

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

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

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

Güvenlik tedbirleri:

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

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Sinan CANSU	Hilmi AKGÜN

	OKUL SERVİS SAĞLAYICILARININ PANDEMİ İLE MÜCADELEDE UYMASI GEREKEN TEMİZLİK TALİMATI	Doküman No	KIR İSG TL13
		Yayın Tarihi	25.09.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... /... /...
		Sayfa No	1/1

1. Servis şoförleri ve rehberlik personeli kişisel hijyen kurallarına uygun şekilde hareket etmelidir.
2. Öğrenciler ve personel servise binerken ve inerken sosyal mesafe kuralına uygun davranmalıdır.
3. Sosyal mesafe kuralının bozulmaması için önlemler alınmalıdır. Salgın hastalık belirtileri (ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı vb.) olanların maske takması sağlanmalı, belirti gösteren öğrenci ise öğrencinin velisi bilgilendirilerek sağlık merkezine yönlendirilmelidir.
4. Koltuklara numara verilmeli evden alınma sırasına göre her öğrencinin hangi koltuğu kullanacağı sabit hale getirilmelidir.
5. Koltuk numarasına göre oturma listesi oluşturulmalı, liste serviste görünür şekilde asılmalı ve her öğrenci personel kuruluşa gidiş ve dönüşlerde her gün kendine ayrılmış sabit koltukta seyahat etmelidir.
6. Servis araçlarına, oturma listesinde ismi bulunanların dışında kişi kabul edilmemelidir.
7. Servis içinde konuşulmamalı, bir mecburiyet olmadıkça içecek ve yiyecek tüketilmemelidir.
8. Klimanın iç hava sirkülasyon düğmesi kapalı olmalıdır. Servis araçlarının klima filtre bakımı düzenli olarak yapılmalıdır. Servislerde pencereler uygun olan her fırsatta açılarak servisin iç havasının temizlenmesi sağlanmalıdır.
9. Servisin iç temizliğinin gün sonunda su ve deterjan ile yapılması gerekmektedir.
10. Servis her tamamlandıktan sonra; sık dokunulan yüzeyler, kapı kolları, kol dayama, kolçaklar, tutacaklar, cam açma düğmeleri, emniyet kemeri tokaları vb. önce su ve deterjanlı bezle silinmeli, daha sonra 1/100 oranını sulandırılmış Sodyum Hipoklorit CAS No 76 81-52 - 9 veya %70 lik alkol ile dezenfekte edilmelidir. Bu amaçla Sağlık Bakanlığı ruhsatlı dezenfektanlarda kullanılabilir. Temizlik, yolcu olmadığı durumlarda yapılmalı ve sonrasında en az 1 dakika beklenip araç havalandırılmalıdır.
11. Servis hizmeti kuruluş dışı farklı bir firma tarafından sağlanıyor ise belirlenen önlemlerin alındığı ve dezenfektasyonun yapıldığı güvence altına alınmalıdır.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Sinan CANSU	Hilmi AKGÜN

	GÜVENLİK PERSONELİNİN UYMASI GEREKEN TEMİZLİK TALİMATI	Doküman No	KIR İSG TL14
		Yayın Tarihi	25.09.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... /... /...
		Sayfa No	1/1


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

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Sinan CANSU	Hilmi AKGÜN

 GAZİ	GENEL TALİMATLAR	Doküman No	KIR İSG TL15
		Yayın Tarihi	25.09.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... /... /...
		Sayfa No	1/1

1. Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler maskeli olarak okul/kurumlara giriş yapmalıdır.
2. Tüm çalışan ve ziyaretçilerin vücut sıcaklığı ölçülmelidir. Bakanlık genelgesine uygun olarak 37.5 C ve üzeri ateşi tespit edilen çalışanların İşyerine girişi mümkün olmamalıdır.
3. Yüksek ateş tespiti halinde, karantina odasında veya belirlenmiş benzeri bir alanda izolasyon sağlanarak derhal 112 aranmalıdır.
4. Girişlerde el dezenfektanı kullanılmalıdır. El hijyeni kurallarının uygulanması sağlanmalıdır.
5. Kuruluş içinde hijyen ve sanitasyon kaynaklı salgın hastalık için alınmış genel tedbirlere uygun hareket edilmesi sağlanmalıdır.
6. Fiziki mesafenin korunması konusunda gerekli tedbirler alınmalı ve uyarılar yapılmalıdır.
7. Uygun kişisel koruyucu donanım kullanması (maske takılması) sağlanmalı ve belli aralıklarla kontrol edilmelidir.
8. Uygun temizlik ve dezenfektasyon işlemlerinin yapılması sağlanmalıdır.
9. Solunum hijyeni ve öksürük/hapşırık adabına uyulması sağlanmalıdır.
10. Hapşırma, öksürme veya burun akıntısını silmek ve burnu temizlemek (sümkürmek) için tek kullanımlık mendil kullanılmalıdır. Mendil en yakın atık kumbarasına elle temas edilmeden (açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü vb.) atılmalıdır.
11. Ziyaretçi prosedürünün uygulanması sağlanmalıdır.
12. İdareci, öğretmen, öğrenci ve diğer tüm personele salgın hastalıkların bulaşmasına yönelik eğitimleri sağlamalı ve katılım kayıtları muhafaza etmelidir.
13. Kapalı ve açık alanlarda, atıkların bertaraf edilmesi için yetkili kurumların ve yerel otoritelerin talimatlarına uyulmalıdır. Tıbbi atıkların değerlendirilmesinde ilgili yönetmelikler çerçevesinde hareket edilmelidir.
14. Merkezi havalandırma sistemi varsa içeriden alınan havanın tekrar dolaşıma verilmemesi %100 dış havanın emilerek şartlandırılması yöntemi seçilmelidir.
15. Asansör varsa kullanıcı sayısı girişinde belirtilmeli, içinde öksürük/hapşırık adabına uyulmalı ve mümkünse konuşulmaması sağlanmalı, içinde durulması gereken yerler belirlenmelidir.
16. Mümkünse ara dinlenmelerde, mümkün değilse hafta sonları çalışma olmadığı zamanlarda tüm alanlar dezenfekte edilmelidir.
17. İş okul kıyafetlerinin sıklıkla temizlenmesi virüs koruması için önem taşımaktadır, mümkün olan her fırsatta 60°- 90° sıcaklıkta deterjan ile yıkanmalıdır.
18. Kullanılan su sebillerinin dezenfeksiyon aralığı artırılmalı, tek kullanımlık su kapları veya bireysel su mataraları ile kullanılmalıdır.
19. Üretim alanlarına ait WC'lerde tüm manuel musluklar fotoselli hale getirilmelidir.
20. Atölye havalandırmaları ile taze hava girişinin artırılması optimizasyonu sağlanmalıdır.
21. Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalıdır.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Sinan CANSU	Hilmi AKGÜN

	ERKEN TEŞHİS TALİMATI	Doküman No	KIR İSG TL16
		Yayın Tarihi	25.09.2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	... /... /...
		Sayfa No	1/1

1. Tüm çalışanlar, ziyaretçiler ve öğrenciler maskeli olarak okul/kurumlara giriş yapmalıdır.
2. Tüm çalışan, ziyaretçilerin ve öğrenciler vücut sıcaklığı ölçülmelidir. Bakanlık genelgesine uygun olarak 37.5 C ve üzeri ateşi tespit edilen çalışanların İşyerine girişi mümkün olmamalıdır.
3. Derse giren öğretmen tarafından hal ve hareketlerin gözlemlenerek, Öğrenciler arasında öksürük halsizlik belirtisi olanların BBÖ planına göre hareket etmesi sağlanmalıdır.
4. Yüksek ateş tespiti halinde, karantina odasında veya belirlenmiş benzeri bir alanda izolasyon sağlanarak derhal 112 aranmalıdır.
5. Girişlerde el dezenfektanı kullanma imkânı sağlanmalı/ kullanılmalıdır. El hijyeni kurallarının uygulanması sağlanmalıdır.
6. Kuruluş içinde hijyen ve sanitasyon kaynaklı salgın hastalık için alınmış genel tedbirlere uygun hareket edilmesi sağlanmalıdır.
7. Fiziki mesafenin korunması konusunda gerekli tedbirler alınmalı ve uyarılar yapılmalıdır.
8. Uygun kişisel koruyucu donanım kullanması (maske takılması) sağlanmalı ve belli aralıklarla kontrol edilmelidir.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Sinan CANSU	Hilmi AKGÜN

	SALGIN HASTALIK DÖNEMLERİNDE DERSLİKLERİN KULLANIM TALİMATLARI	Doküman No	KIR İSG TL17
		Yayın Tarihi	25/09/2020
		Revizyon No	
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	1/1

DERSLİK KULLANIM TALİMATLARI ve SAĞLIMIZI KORUMAK İÇİN ALMAMIZ GEREKEN TEDBİRLER

1. Maskemi takarım. Maskeme dokunmadan önce, ellerimi su ve sabun ile temizlerim, su ve sabuna erişimin olmadığı durumlarda alkol bazlı bir el antiseptiği kullanırım.
2. Çantamda yedek maske bulundururum.
3. Ellerimi bol su ve sabunla temizlerken virüsü etkisiz hale getirmek için en az 20 saniye yıkarım.
4. Derslikleri her teneffüs mutlaka havalandırırım.
5. Sosyal mesafeye her zaman dikkat ederim.
6. Arkadaşarımla temas gerektirmeyen oyunlar oynarım.
7. Hapşırma, öksürme veya burun akıntısını silip, burnu temizlemek (sümkürmek) için tek kullanımlık mendil kullanırım.
8. Dersliklerdeki ve ortak alanlardaki hijyen bilincinin ve farkındalığını arttırmaya yönelik afişleri posterleri dikkatli şekilde incelerim.
9. Sınıfımızda yer alan ortak temas yüzeyleri bilgisayarlar, dolaplar makineler aletlere mümkün olduğunca temastan kaçınırım. Temas durumunda ise ellerimi dezenfektan ile temizlerim.
10. Çöp kutularına elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedal yardımıyla çöpümü atarım.
11. Sağlıklı beslenir, bol meyve ve bol su tüketirim. Sağlığım için uyku düzenime dikkat ederim.
12. Salgın hastalık dönemlerinde (Covid-19 vb.) sınıflarda oturma düzenimi sağlık otoritelerince belirlenen önlemlere göre (yüz yüze değil, çapraz oturma düzeni olmalı) düzenlerim.
13. Salgın hastalık dönemlerinde (Covid-19 vb.) temaslı takibi açısından her gün aynı sırayı ve masayı kullanırım.
14. Sınıfta, koridorlarda ve okul bahçesinde sosyal mesafe ilkelerine uygun (4 metrekareye 1 öğrenci) şekilde davranır, bu konuda öğretmenlerimin yönlendirmelerine uygun hareket ederim.
15. Salgın hastalık dönemlerinde (Covid-19 vb.) kitap, kalem vb. eğitim malzemelerinin kişiye özel olduğunu bilir, malzeme alışverişi yapmamaya özen gösteririm.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Sinan CANSU	Hilmi AKGÜN

	SALGIN HASTALIK DÖNEMLERİNDE MESCİD KULLANIM TALİMATLARI	Doküman No	KIR İSG TL18
		Yayın Tarihi	25/09/2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	1/1

1. Mescit girişinde el antiseptiği bulundurulmalıdır.
2. Mescide girerken maske takılmalı ve namaz esnasında da maske çıkarılmamalıdır.
3. Vakit namazları bireysel kılınmalıdır. Mescit içerisinde kalabalık oluşturulmamalıdır.
4. Abdest alırken ve namaz kılarken sosyal mesafeye (en az 1 metre, 3-4 adım) uyulmalıdır.
5. Mescit içerisindeki Kur'an-ı Kerim dâhil diğer kitaplar kilitli dolaplarda bulundurulmalı, ortak kullanımı önlenmelidir.
6. Ortak kullanımda olan tesbih, takke, rahle vb kaldırılmalıdır.
7. Seccade kişiye özel olmalıdır.
8. Mescit en az günde bir defa temizlenmeli ve sık sık havalandırılmalıdır.
9. Temiz hava sirkülasyonu düzenli olarak sağlanmalıdır.
10. Temizlik ve dezenfeksiyon belirlenmiş plan dahilinde mümkün olan en sık periyotlarda yapılmalıdır.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Sinan CANSU	Hilmi AKGÜN

 gazi	SALGIN HASTALIK DÖNEMLERİNDE ÖĞRENCİ SOYUNMA ODALARI KULLANMA TALİMATI	Doküman No	KIR İSG TL19
		Yayın Tarihi	25/09/2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	1/1

- 1- Soyunma odaları, aynı anda kullanacak kişi sayısını azaltacak şekilde organize edilmelidir.
- 2- Soyunma odalarında kişi başına minimum 4 m2 alan sağlanacak ve sosyal mesafe kuralına uygun şekilde kullanım planlanmalıdır.
- 3- Oda girişlerine alkol bazlı el antiseptiği konulmalıdır. Temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı gözden geçirilmeli, her kullanım sonrası temizlik ve dezenfeksiyon yapılmalıdır.
- 4- Ortamların havalandırma koşulları yeterli olmalıdır. El temasını önlemek için lavabolarda mümkünse el teması olmayan bataryalar, temassız dispenseler olmalıdır.
- 5- Kirli ve temiz kıyafetlerden, ayakkabılardan çapraz bulaşmayı önleyebilmek için gerekli tedbirler alınmalıdır.
- 6- Salgın hastalık dönemlerinde uygun KKD (maske vb.) kullanılmalıdır.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Sinan CANSU	Hilmi AKGÜN

 gazi	REVİR/SAĞLIK ODASI/ İZOLASYON ODASI TEMİZLİK TALİMATI	Doküman No	KIR İSG TL20
		Yayın Tarihi	25/09/2020
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	1/1

1. Görevli/ilgili personel tarafından temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır.
2. Revir/Sağlık Odası/ İzolasyon Odası kullanabilecek kişi sayısının belirlenmesi, gelen kişinin KKD kullanımına yönelik önlemler alması ve başvuran kişilere ait vaka takip kayıtlarının tutulması sağlanmalıdır.
3. Revir/Sağlık Odası/ İzolasyon Odasında oluşan atıklar ‘Atık Yönetimi’ maddesinde anlatıldığı şekilde bertaraf edilmelidir.
4. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalı, havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılmalıdır. Temiz hava debisi artırılması sağlanmalıdır.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Sinan CANSU	Hilmi AKGÜN

 ORTAM TEMİZLİĞİ, DEZENFEKSİYONU VE HAVALANDIRMASI TALİMATLARI	Doküman No	KIR İSG TL21
	Yayın Tarihi	25/09/2020
	Revizyon No	00
	Revizyon Tarihi	
	Sayfa No	1/1

1. Binalardaki her türlü eşya, araç ve gerecin, özellikle sık dokunulan yüzeylerin (kapı kolları, telefon ahizeleri, masa yüzeyleri, musluk ve batarya başlıkları gibi) temizliğine dikkat edilmelidir. Bu amaçla, su ve deterjanla temizlik sonrası dezenfeksiyon için 1/100 sulandırılmış (5 litre suya yarım küçük çay bardağı) çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No: 768152-9) kullanılabilir. Klor bileşiklerinin uygun olmadığı bilgisayar klavyeleri, telefon ve diğer cihaz yüzeyleri %70'lik alkolle silinerek dezenfeksiyon sağlanmalıdır.
2. Yüzey temizliği ve dezenfeksiyonu için; virüslere etkinliği gösterilmiş etken maddeleri içeren ve Sağlık Bakanlığı tarafından verilen 'Biyosidal Ürün Ruhsatı' bulunan yüzey dezenfektanları kullanılabilir.
3. Halı, koltuk gibi yüzeyler su ve deterjanla silinebilir veya toz kaldırmayacak özelliğe sahip makineler ile yıkanabilir. Bu amaçla sıcak buhar da uygulanabilir.
4. Temizlik bezleri kullanım alanına göre ayrılmalı ve her kullanım sonrası uygun şekilde temizlenmelidir. Yıkabilen, tekrar kullanılan temizlik malzemelerinin en az 60 C'da yıkanması önerilir. Paspas başlıkları su içerisinde bekletilmemelidir.
5. Okuldaki sınıf, salon, yemekhane, yatakhane ve diğer tüm odaların kapı ve pencereleri açılarak sık havalandırılması sağlanmalıdır.
6. Merkezi havalandırma sistemleri bulunan binaların havalandırması %100 doğal hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde düzenlenmeli, havalandırma sistemlerinin bakımı ve filtre değişimleri üretici firma önerileri doğrultusunda yapılmalıdır. Vantilatörler çalıştırılmamalıdır. Sağlık Bakanlığı tarafından hazırlanan "Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi"nde yer alan "COVID-19 Kapsamında Klima/İklimlendirme Sistemlerinde Alınacak Önlemler"e uygun hareket edilmelidir.
7. Tuvaletlere el yıkama ile ilgili afişler asılmalıdır.
8. Tuvaletlere tuvalet kâğıdı konulmalıdır. Mümkünse tek kullanımlık havlu kullanılmalıdır. Hepa filireli hava akımı ile çalışan el kurutma cihazları çalıştırılabilir.
9. Tuvaletlerde sıvı sabun bulundurulmalı ve devamlılığı sağlanmalıdır. Antiseptik içeren sabuna gerek yoktur.

10. Tuvaletlerdeki bataryalar ve sabunluklar mümkünse fotoselli olmalıdır.

11. Tuvalet dezenfeksiyonu için 1/10 sulandırılmış çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52-9) kullanılmalıdır.

12. Temizlik yapan personelin tıbbi maske ve eldiven kullanması sağlanmalıdır.

13. Temizlik sonrasında personel maske ve eldivenlerini çıkarıp çöp kutusuna atmalı, ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkamalı, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiği kullanılmalıdır.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Sinan CANSU	Hilmi AKGÜN