|  |  |
| --- | --- |
| **Kuruluş Ünvanı / Organization Name :** |  |
| **Kuruluş Adresi / Organization Address**  **Merkez / Head Office** |  |
| **Telefon / Phone:**  **Faks/ Fax:** |  |
| **(Varsa Tesis(Ler)/ (Site(S) If Any)** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SORULAR** | **DOKÜMANTASYON KAYITLARI/UYGULAMALAR** | **EVET (E)** | **HAYIR**  **(H)** |
| **KORUNMA VE KONTROL ÖNLEMLERİ** | | | |
| **YÖNETİM** | | | |
| 1. Kuruluşta, ilgili tarafları da kapsayan işletmenin tüm alanlarını içerecek şekilde salgınlara yönelik özellikle COVID-19’a karşı bir **risk değerlendirmesi** mevcut mu? |  |  |  |
| 1. En az aşağıdaki maddeleri içeren **Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı/Planları** hazırlanmış mı? Bu eylem planı gerçekleştirilecek faaliyet, kaynak, sorumlu içermekte mi?   a) Kapasite kullanımını bulaşı riskini minimum düzeyde tutacak şekilde,  b) Azaltılmış çalışan sayıları dikkate alınarak ve gerekli değişiklikleri yapmak için güncel planın hazır ve erişilebilir olmasını sağlayan,  c) Mevcut kapasite değerlendirilmesini,  d) COVID-19 semptomları olan hastaları tespit edebilmek için özel birimlerde termal kameralar gibi fiziksel bariyerler ortaya konulması. |  |  |  |
| 1. En az aşağıdaki maddeleri içeren **Kontrol Önlemleri Hiyerarşisi** oluşturulmuş mu? 2. Semptomları (belirtileri) olan kişilerin erken saptanmasını, 3. Sağlık otoritesine bildirilmesini/raporlanmasını; 4. Kişilerin erken izolasyonunu, 5. Kişilerin sağlık kuruluşuna nakledilmesi/naklinin sağlanmasını, 6. Doğrulanmış COVID-19’lu personelin iyileşmesini takiben en az 14 gün izolasyon sonrasında işe dönmesinin sağlanması, |  |  |  |
| 1. Kuruluş; aşağıdaki hususlar dahil olmak üzere gerekli olan iç ve dış iletişimleri planlamalı/belirlemelidir:   a) Ne ile ilgili(hangi konuda) 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 numaraları listesi, personel acil durum iletişim çizelgesini de içerecek şekilde belirlenmelidir. |  |  |  |
| 1. Kuruluş, Hijyen, enfeksiyon önleme ve kontrolünün oluşturulması, uygulanması, sürekliliğinin sağlanması için ihtiyaç duyulan kaynakları tespit ve temin etmiş mi?   Hijyen, enfeksiyon önleme ve kontrolün sağlanmasının etkili şekilde uygulanması ile proseslerin işletilmesi ve kontrolü için sorumlu olacak kişi/kişileri belirlemiş ve görevlendirmiş mi? |  |  |  |
| 1. Mümkün olduğunca acil durumlarla başa çıkmak için görevde hazır, eğitilmiş en az bir kişi belirlenmiş mi? |  |  |  |
| 1. Kuruluşa giriş yaparken ölçülen ve doğrulanan vücut sıcaklığı değeri en az 38ºC olan kişilerin ilk ölçümden en az15 dakika sonra tekrar ölçülmesi halen vücut sıcaklığı değeri 38ºC ve üstü olan kişilerin tesise alınmayıp en yakın sağlık kuruluşuna sevki ile ilgili metod belirlenmiş mi? |  |  |  |
| 1. Virüsün bulaş yolları ve önlenmesine yönelik çalışanların/personelin düzenli eğitimi, uygun el hijyeni ve ortam temizliği ile COVID-19 farkındalığı sağlanmış mı?   Bu virüslerin yayılması ile mücadele etmek çalışanların ve ziyaretçilerin sağlığı için hayati öneme sahiptir. |  |  |  |
| 1. İlgili kamu kurumları tarafından hazırlanan videoların, slaytların, posterlerin, broşürlerin uygun yöntemlerle yayımlanması sağlanıyor mu? |  |  |  |
| 1. Enfeksiyon yayılmasını önlemenin yollarını açıklayan poster/afiş, tabela ve uyarı işaretleri yerleştirilmiş mi? |  |  |  |
| 1. COVID-19 belirtileri gösteren kişilere yapılacak işlemler ile ilgili asgari olarak aşağıda belirtilen adımları içeren bir eylem planı ya da yöntembelirlenmiş mi?  * Belirti gösteren kişinin tolere edebiliyorsa tıbbi maske takması sağlanır ve ayrı alana alınır, iş yeri hekimi ve yerel sağlık otoritesine bilgi verilerek sağlık kuruluşuna sevkinin sağlanması, * Hastanın tedavisi için 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 verilebilmesi, * Sadece bu hasta kişi tarafından kullanılmak üzere bir oda/tuvalet belirlenmesi, * Hasta kişinin işletmede ortak alanları kullanmasının sınırlandırılması, * Sürekli maske takmasının sağlanması, öksürme hapşırma sonrası mutlaka el hijyeni sağlanması, çevre temasının minimuma indirilmesi, * Maske kullanımı hasta kişi tarafından tolere edilemezse, ağzı kaplayacak şekilde pamuklu bez (tek kullanımlık mendil) sağlanması ve kullanım sonrasında hemen bir tıbbı atık torbasına atılması. Tıbbi atık torbası mevcut değilse, sağlam çift plastik torbaya yerleştirip, kapatılması ve tıbbi atık olarak düşünülmeli evsel atık olarak atılması sağlanması; ellerin sabun ve suyla veya alkol bazlı el antiseptiği ile temizlenmesinin sağlanması, * Hastanın izole edildiği odanın havalandırılmasının sağlanması, * 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 kullanılması. Kullanılan koruyucu donanımın dikkatlice (maskenin ön yüzüne temas edilmeden ve diğer koruyucuların kirli yüzeylerine temastan kaçınarak) çıkarılması, * İlk önce eldivenler ve elbisenin çıkarılması, el hijyeni yapılması, sonra göz koruması çıkarılması en son maskenin çıkarılması ve hemen sabun ve su veya alkol bazlı el antiseptiği ile ellerin temizlenmesi. * Belirtileri olan kişinin vücut sıvılarıyla temas eden eldivenleri ve diğer tek kullanımlık eşyaları tıbbi atık olarak kabul edilerek uygun şekilde bertaraf edilmesi.   yukarıdaki maddelerin güvence altına alınması sağlanmış mı? |  |  |  |
| 1. **Şüpheli COVID19 vakasının tahliyesi/transferi ile ilgili yöntem belirlenmiş mi?**   Diğer kişilerin etkilenmesini ve bulaş riskini en aza indirgemek için, semptomatik kişinin kuruluş yönetimi ve yerel sağlık otoritesinin talimatlarına göre kuruluştan ayrılması gerekir. Sağlık otoritesininin değerlendirmesi sonucu tavsiyeler dikkate alınarak şüpheli vakanın en uygun sağlık kuruluşuna yönlendirilmesi,  Hasta kişinin olası temaslılarının saptanması ve yönetimi, sağlık otoritesinin talimatlarına uygun olarak yapılacağı güvence altına alınmış mı? |  |  |  |
| 1. **Kuruluş bünyesinde ambulans var ise ambulans kullanımı ve dezenfeksiyonu ile ilgili Sağlık Bakanlığı COVID-19 Rehberinde yer alan kurallar uygulanmakta mı?** |  |  |  |
| 1. **Filyasyon/sürveyans**   Kuruluşta şüpheli bir vaka tespit edildikten hemen sonra başlatılması, olası veya teyit edilmiş bir vakanın semptomlarının başlamasından 2 gün önce ve 14 gün sonra aşağıdaki maruziyetlerden herhangi birini yaşayan kişi/kişilerin tespiti için **Sağlık Bakanlığı ile iletişim yöntemi belirlenmiş mi?**  Olası veya teyit edilmiş bir vakayla 1 m içinde ve 15 dakikadan fazla yüz yüze teması;  Olası veya teyit edilmiş bir vakayla doğrudan fiziksel teması;  Uygun kişisel koruyucu ekipman kullanmadan muhtemel veya doğrulanmış COVID-19 hastalığı olan bir hastaya doğrudan temas, bakım sağlayan kişilerin ve Sağlık Bakanlığı tarafından belirlenen diğer durumlarının güvence altına alınması. |  |  |  |
| **YÜKLENİCİLER, DIŞ SERVİS / HİZMET SUNUCULARI, ÜRÜN VE HİZMET TEDARİKÇİLERİ** | | | |
| 1.Kuruluş, uyulması gereken kurallara dair tedarikçilerini bilgilendirmiş mi? Kuralların uygulanmasını kontrol altına almış mı? |  |  |  |
| 2.Kuruluş, dışarıdan tedarik edilen proses, ürün ve hizmetlerin, kuruluşun hijyen sanitasyon uygulamalarını olumsuz şekilde etkilememesini güvence altına almış mı? |  |  |  |
| 3.Tedarikçi araçları ile ilgili temizlik ve hijyen kontrolleri yapılıyor mu? |  |  |  |
| **EĞİTİM** | | | |
| Kuruluş en az aşağıdaki eğitimleri bir plan dahilinde gerçekleştirmiş, personel yetkinliğini sağlayarak kayıtlarını muhafaza etmiş mi?   * Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ); * Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ); * COVID-19 belirtileri ve yayılımı hakkında:   + - * Personelin kendisinde belirtiler ve/veya hastalık görüldüğünde yapılacaklar;       * İzolasyon kuralları ve hastalığın yayılmaması için yapacakları/yapılacaklar; * Kişisel Hijyen, * El Hijyeni, * KKD’nin kullanılması * 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. |  |  |  |
| **ATIK YÖNETİMİ** | | | |
| Atık Yönetimi ile ilgili yöntem belirlenmiş mi ve enfekte atıklar tanımlanmış mı? |  |  |  |
| * + - 1. Atık toplama istasyonu, mevzuat gereksinimlerini karşılayacak şekilde diğer alanlar ve çevreden ayrılmış mı? |  |  |  |
| * + - 1. Sıvı ve katı atık toplama istasyonu, atıkların her tasfiyesinden / uzaklaştırılmasından sonra temizlenmekte mi? |  |  |  |
| * + - 1. Araç, taşıyıcı ve konteynerler bakımlı, temiz ve uygun durumda tutulmakta mı? |  |  |  |
| * + - 1. Kullanımda olan çöp kutuları tercihen elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir (pedallı, sensörlü, vb.) mi? |  |  |  |
| **İŞLETME GİRİŞİ, GÜVENLİK/DANIŞMA** | | | |
| 1. Giriş esnasında herkesin (misafir, çalışan, ziyaretçi, tedarikçi vb) vücut sıcaklığı ölçümünün yapılması kontrol altına alınmış mı? |  |  |  |
| 1. Güvenlik personeli, tesise ilk girişte ölçülen ve doğrulanan vücut sıcaklığı değeri 38ºC ve üzeri olan kişilerin ilk ölçümden en az 15 dakika sonra tekrar ölçülmesi halen vücut sıcaklığı değeri 38ºC ve üstü olan kişilerin tesise alınmayıp en yakın sağlık kuruluşuna sevki ile ilgili **metod** hakkında bilgiye sahip mi? |  |  |  |
| 1. Güvenlik personelinin giriş çıkışlarda fiziksel mesafeyi koruması, kişisel koruyucu önlemler için gerekli (maske, yüz koruyucu siperlik ve gerektiğinde bagaj kontrolü, üst arama vb. için eldiven) KKD temin edilmiş mi? |  |  |  |
| 1. Güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan telsiz/telefon gibi malzemelerin vardiya değişimlerinde teslim öncesi uygun şekilde dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu? |  |  |  |
| 1. Bütün giriş/çıkışlar detaylı olarak kayıt altına alınıyor mu? |  |  |  |
| 1. Ziyaretçi kartlarının her kullanımdan önce dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu? |  |  |  |
| 1. Giriş / çıkışlarda sosyal mesafe kuralına dikkat edilmesi için uyarıcı çizgi, şerit, bant çekilmiş mi, çalışanların işyerine sırayla alınması sağlanıyor mu, gerekli durumlar için ilave turnikeler eklenmiş mi ve mümkün olduğunca kamera ile bu aksiyonlar takip edilmekte mi? |  |  |  |
| 1. Alkol bazlı el antiseptiği konulmuş mu? |  |  |  |
| 1. Ziyaretçilerin kuruluşa girmeden önce Covid-19'u önlemeye yönelik alınan tedbirler/uygulanan kurallar konusunda bilgilendirilmesi ve bu kurallara uyacağına dair ziyaretçiden taahhüt alınması sağlanıyor mu? |  |  |  |
| 1. Danışma personeli, fiziksel mesafe dahil olmak üzere gerekli tüm önlemleri almış mı?   Danışma/resepsiyon vb. iletişim noktalarına iletişimi engellemeyecek şekilde en az 1,5 m aralık oluşturacak bariyer oluşturulmuş mu ve/veya personelin yüz koruyucu giymesi sağlanmış mı? |  |  |  |
| 1. **Temizlik ve dezenfeksiyon planları mevcut mu?**   Plan en az aşağıdakileri kapsıyor mu?  Danışmada yüzeylerin ziyaretçi yoğunluğu da dikkate alınarak belirli aralıklarla temizlenmesi sağlanıyor mu?  Danışma alanının en az günlük olarak deterjan ve su veya dezenfektanlarla temizlenmesi, danışmadaki kalemler, ziyaretçi kartlarının da dezenfektan ile temizlenmesi kontrol altına alınmış mı? |  |  |  |
| 1. Mümkün olduğunda, acil durumlarla başa çıkmak için her zaman göreve hazır eğitilmiş **en az bir kişi belirlenmiş mi?** |  |  |  |
| 1. Danışma ofisinde iletişim planına göre belirlenmiş olan **personel acil durum iletişim çizelgesinin** bulunması ve her zaman ulaşılır olması sağlanmış mı? |  |  |  |
| 1. Danışma ofisinde iletişim planına göre belirlenmiş olan **acil iletişim numaraları listesi** mevcut mu? (yerel sağlık, hastane, kuruluş doktoru, ambulans vb. ) |  |  |  |
| **BEKLEME ALANI / LOBİ** | | | |
| 1. Oturma düzeni kişiler arasında en az 1,5 m olacak şekilde düzenlenmiş mi?   Kitaplar ve dergiler dahil olmak üzere gerekli olmayan tüm eşyalar lobi ve bekleme alanlarından, danışma ve diğer ortak kullanılan alan ve salonlardan çıkarılmış mı? Ulaşılabilir olduğunda, bu öğelerin paylaşılması önlenmiş mi? Tüm alan ve içindeki mobilya ve eşyaların temizlenebilir olması ve sıklıkla (tercihen çevre ile aynı zamanda) temizlenmesi kontrol altına alınmış mı? |  |  |  |
| **RESTORAN, YEMEKHANE** |  |  |  |
| 1. Girişte ve uygun noktalara yerleştirilen uyarıcı afişler/posterlerin vb. bulunuyor mu?  (El yıkama yoluyla el hijyeni sağlamaları konusunda) |  |  |  |
| 1. Yemek alanına girerken ve çıkarken tercihen bu alanların hemen girişinde bulunan antiseptik ile el hijyeni sağlamaları veya ellerini yıkamaları konusunda hatırlatma yapılması ile ilgili uygulama mevcut mu? |  |  |  |
| 1. Yemekhane sıralarında fiziksel mesafenin korunması için çizgi kullanılarak bekleyenler arasındaki mesafeler belirlenmiş mi?   (Gerektiğinde yemek saatleri fiziksel mesafenin korunacağı şekilde düzenlenmelidir.) |  |  |  |
| 1. Masalar, bir sandalyenin arkasından başka bir sandalyenin arkasına olan mesafenin 1 m'den daha fazla olacak ve kişilerin en az 1 m mesafeden birbirlerine bakacak şekilde düzenlenmiş mi?   10 m2 için en fazla 4 kişi olması tavsiye edilir. |  |  |  |
| 1. Yiyecek ve içeceklere çalışanların çıplak elleriyle temas etmelerinden kaçınmalarının sağlanması için önlem alınmış mı?   Servisin şef tarafından yapılması daha uygun olabilir.  Kişisel/porsiyon tabaklar kullanılabilir. |  |  |  |
| 1. Her servis sonrası sunum yüzeylerinin temizlenmesi ve gerekirse daha sık dezenfekte edilmesi kontrol altına alınmış mı? |  |  |  |
| 1. Ortamların/yüzeylerin ihtiyacına göre; **temizlik/dezenfeksiyon/sterilizasyon/sanitasyon plan/programları mevcut mu?** |  |  |  |
| 1. Kahve makineleri ve otomatların kullanılmaması sağlanmış mı? Kullanılıyor ise temizliğinin ve dezenfeksiyonunun sık aralıklarla yapılması sağlanıyor mu?   Su sebilleri kaldırılmış ve kapalı ambalajda su temini sağlanmakta mı?  İçeceklerde servis sağlanması daha uygun olabilir. |  |  |  |
| 1. Tuzluk, karabiberlik (menaj) takımları, şeker, kürdan, ekmek vb. tek kullanımlık paketler de sunumu sağlanmış mı? |  |  |  |
| 1. Çatal-kaşık ve bıçakların tek kullanımlık ürünler veya servise kağıt cepli paketlerde sunulması sağlanmış mı? |  |  |  |
| 1. Tüm yemekhane personelinin maske ve eldiven kullanması sağlanmış mı? |  |  |  |
| 1. Gıda üretiminde kullanılan suyun Türk Gıda Kodeksi “İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik” te belirtilen koşulları sağladığının doğrulanması için belirli periyotlarda kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerinin akredite bir laboratuvar tarafından yapılması sağlanmakta mı? |  |  |  |
| 1. Genel önleyici tedbirler açısından COVID-19 salgını boyunca ortak alanlarda (tuvaletler, dinlenme alanları, koridorlar, asansörler vb.) temizlik ve dezenfeksiyon önlemlerinin uygulanmasına dikkat gösterilmesi, Kulplar, asansör düğmeleri, korkuluklar, anahtarlar, kapı kolları vb. gibi sık sık dokunulan nesnelerin daha sık ve daha özenli temizlenmesi için talimatlar hazırlanmış mı?   (Kapıların sensörlü olması önerilir) |  |  |  |
| 1. Personele hazırlık alanlarına, mutfaklara, girerken ve çıkarken bu alanların hemen girişinde bulunan antiseptik ile el hijyeni sağlamaları veya ellerini yıkamaları konusunda hatırlatma yapılması ile ilgili uygulama mevcut mu?   Ayak hijyenine yönelik önlemler alınmış mı? |  |  |  |
| 1. Çalışanlar Covid-19 çerçevesinde bulaşmayı engelleyecek koruyucu donanımları kullanıyor mu? |  |  |  |
| 1. Bulaşık yıkama donanımının düzgün çalışması, özellikle çalışma sıcaklıklarının yanı sıra temizlik ve dezenfekte edici kimyasalların kullanım dozunun uygunluğunun kontrol edilmesi sağlanıyor mu? |  |  |  |
| 1. Üretim alanı havalandırma sistemi temiz hava sirkülasyonu için uygun mu? |  |  |  |
| 1. Yemek hizmetinin dışarıdan temin edilmesi durumunda mevcut kurallara ek olarak yüklenici firmadan Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol İçin Eylem Planı istenmiş mi?   (Tercihen yemek hizmeti TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgeli kuruluşlardan temin edilmelidir. Mümkünse tedarikçinin bu kurallara uyumu için yerinde denetim gerçekleştirilebilir) |  |  |  |
| **ÜRETİM ALANLARI** | | | |
| Fiziksel mesafenin sağlanamadığı yakın çalışma durumlarında; Maske, yüz siperliği veya koruyucu gözlük kullanılması sağlanmış mı? |  |  |  |
| Vardiya aralarında veya sık aralıklarla tüm üretim alanının dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu? |  |  |  |
| Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılması, temiz hava debisinin arttırılması sağlanmış mı? |  |  |  |
| Üretim alanlarındaki panolara, ekranlara ve ortak alanlara, bilinç ve farkındalığı artırmaya yönelik afişler, posterler asılmış mı? |  |  |  |
| Mola alanlarındaki yoğunluğu önlemek amacıyla, zaman çizelgesi yeniden oluşturulmuş mu? |  |  |  |
| Çalışanların ortak kullandıkları ekipman ve çalışma alanlarının mümkün olduğunca her kullanımdan önce düzenli olarak dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu? |  |  |  |
| Çalışma alanında yer alan ortak temas yüzeyleri (kontrol paneli, el aleti vb.) için kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı vb. kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmuş mu ve uygulanması sağlanıyor mu? |  |  |  |
| Taşıma ve istifleme araçlarının düzenli olarak dezenfeksiyon işlemleri yapılması, tek kullanımlık olmayan kişisel koruyucu donanımların mümkün mertebe ortak kullanılmaması (baret, gözlük, emniyet kemeri vb.) ve günlük olarak temizliğinin sağlanması güvence altına alınmış mı? |  |  |  |
| Dezenfeksiyon kimyasallarına hassasiyeti olan makina yüzey ve kontrol panellerinin temizliği üretici firmaların uyarılarına göre yapılıyor mu? |  |  |  |
| Kuruluşa yeni gelen malzemelerin girişi ve depolanmasında, bulaş riskini ortadan kaldırmaya yönelik tedbirler belirlenmiş mi ve uygulanmakta mı? |  |  |  |
| Mümkün olduğu durumlarda sesli anons sistemi vb. metotlarla maske takılması, fiziksel mesafenin korunması hususlarında farkındalık sağlanıyor mu? |  |  |  |
| **OFİSLER** | | | |
| 1. Ofislerin yerleşimi, fiziksel mesafeye dikkat edilerek düzenlenmiş mi? |  |  |  |
| 1. Maske kullanılması sağlanmış mı? |  |  |  |
| 1. Ofislerin havalandırma tesisatının filtre temizliği, bakım ve kontrolleri düzenli olarak yapılmakta mı? Kayıtları mevcut mu? |  |  |  |
| 1. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? |  |  |  |
| 1. Ofis malzemelerinin (bilgisayar klavyesi, mouse, telefon, kalem, silgi vb.) ortak kullanılmaması mümkün olduğunca sağlanmış mı? Ortak kullanılan malzemelerin dezenfeksiyon sıklığı arttırılmış mı? |  |  |  |
| **TOPLANTI SALONLARI** | | | |
| * 1. Salonda oturma düzeni fiziksel mesafe kurallarına (en az 1.5 m) uygun olacak şekilde düzenlenmiş mi? Maske kullanılması sağlanmış mı? |  |  |  |
| * 1. Masa üzerinde kitap dergi vb. malzemelerin kaldırılması, toplantı öncesi ve toplantı sonrası (masa, varsa teknik donanımlar, mikrofon vb) temizlik/dezenfeksiyon yapılması güvence altına alınmış mı? |  |  |  |
| * 1. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? |  |  |  |
| **REVİR / SAĞLIK BİRİMLERİ** | | | |
| * + - 1. Revir/sağlık birimi vb. alanlarının temizlik ve dezenfeksiyonu yapılmakta mı? |  |  |  |
| 1. Reviri kullanabilecek kişi sayısının belirlenmesi, revire gelen kişilerin KKD kullanımına yönelik önlemleri alması, revire başvuran kişilere ait vaka takip kayıtlarının tutulması sağlanmakta mı? |  |  |  |
| 1. Revirde oluşan atıkların kılavuzun atık yönetimi maddesinde anlatıldığı şekilde bertaraf edilmesi sağlanıyor mu? |  |  |  |
| **İBADETHANE / MESCİD** | | | |
| 1. Mescidlerin alanlarında fiziksel mesafe kuralını sağlayacak şekilde kullanıcı sayıları belirlenmiş mi? Minimum 1,5 m fiziksel mesafe kuralını sağlayacak şeritler oluşturulmuş mu? İlgili fiziksel mesafe uyarıları düzenlemeleri yapılmış mı ve duyurulmuş mu? |  |  |  |
| 1. Kişiye özel tespih ve seccadeler kullanılıyor mu?   Tespih sunuluyorsa temiz ve dezenfekte edilmiş olarak sunulması güvence altına alınmış mı? |  |  |  |
| 1. Temizlik ve dezenfeksiyon belirlenmiş plan dahilinde mümkün olan en sık periyotlarda yapılmakta mı? Yeterli havalandırma sağlanıyor mu? |  |  |  |
| 1. Abdesthane ayrı bir bölüm olarak düzenlenmişse ‘Lavabolar’ maddesindeki düzenlemeler dikkate alınmış mı? |  |  |  |
| **ASANSÖRLER** | | | |
| * 1. Fiziksel mesafe kuralına uygun olarak asansör kapasitesinin en fazla 1/3 ü kadar kişinin kullanması sağlanmış mı? Asansör girşinde bu sayı belirtilmiş mi?   2. Sosyal mesafe (en az 1 m) kurallarına uygun kullanımı kontrollü şartlar altında gerçekleştiriliyor mu? Kabin içerisinde kişilerin durması gereken noktalar sosyal mesafeye uygun biçimde işaretlenmiş mi?   3. Asansör içinde öksürük adabına uyulması, maskesiz binilmemesi mümkünse konuşulmaması sağlanıyor mu? (Örneğin uyarı afişleri)   4. Asansör girişlerinde çağırma düğmelerinin yanında el antiseptiği var mı? |  |  |  |
| **SEYAHAT KURALLARI** | | | |
| 1. Personelin zorunlu haller dışında yurt içi ve yurt dışı seyahatlerinin kısıtlanması, zorunlu hallerde ise yurt içi seyahatlerinde toplu taşımadan kaçınılması, yurtdışı seyahat kısıtlamalarının bitişinin ardından yurtdışından Türkiye’ye gelen veya evde yurtdışından gelen yakını bulunan çalışanların yasal otoritenin belirlediği kurallara göre hareket etmesi kontrol altına alınmış mı? |  |  |  |
| 1. Yurtdışından gelen ziyaretçilerin pasaport bilgileri ve son 14 gün içinde bulunduğu ülkelerin kayıt altına alınması sağlanmakta mı? |  |  |  |
| **İŞLETME BİNEK HİZMET ARAÇLARI** | | | |
| 1. Araçlarda klima yerine doğal havalandırma tercih edilmesi sağlanıyor mu? |  |  |  |
| 1. Araçlarda şöför hariç 3 den fazla kişi binmemesi kontrol altına alınmış mı? (mümkün olduğu durumlarda yolcunun, arka koltukta sürücünün çaprazında oturması ve maske takarak seyahat etmesi güvence altına alınmış mı?) |  |  |  |
| 1. Şirket araçlarının her kullanım sonrasında dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu? |  |  |  |
| **PERSONEL SERVİSLERİ** |  |  |  |
| * + - 1. Servisi kullanan kişi sayıları en az 1 m fiziksel mesafe korunacak şekilde belirlenmiş mi? Azami %50 doluluk kuralının uygulanması sağlanmış mı? |  |  |  |
| * + - 1. Araç içerisinde el antiseptiği, tek kullanımlık maskeler mevcut mu? |  |  |  |
| * + - 1. Her servis sonrası servislerin havalandırılması ve özellikle el teması olan bölgeler başta olmak üzere dezenfeksiyonun sağlanması güvence altına alınmış mı? Kayıtlar mevcut mu?   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 sağlanıyor mu? |  |  |  |
| * + - 1. Servisler eğer dış kaynaklı hizmet ise belirlenen önlemlerin alındığı ve dezenfeksiyon yapıldığı güvence altına alınmış mı? |  |  |  |
| * + - 1. Servis şoförlerinin hastalık geçmişi takip edilmekte ve farkındalık eğitimleri verilmiş mi? |  |  |  |
| **TUVALETLER VE LAVABOLAR** | | | |
| 1. Kapılar ve kapı kolları dahil tüm yüzeylerin uygun deterjan / dezenfektan ile sık aralıklarla temizlenmesi sağlanıyor mu? |  |  |  |
| 1. Belirlenmiş periyotlarda temizlendikten sonra uygun dezenfektan ile dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu? |  |  |  |
| 1. Tuvaletlerin havalandırma sistemi temiz, hava sirkülasyonu yeterli ve uygun mu? |  |  |  |
| 1. Her tuvalete/lavabo girişine (ideal olarak hem iç, hem de dış kısma), el antiseptik solüsyon sağlayıcı ekipman bulunuyor mu? |  |  |  |
| 1. Ziyaretçilere ve personele her seferinde en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla ellerini yıkamalarını hatırlatmak için afiş/poster/uyarı levhası konulmuş mu? |  |  |  |
| 1. Personel ve müşterilerin kağıt havluları ve benzeri atıkları atmalarını kolaylaştırıcı çıkışa yakın noktalara elle temas etmeden açılıp kapanabilen çöp kutusu yerleştirilmiş mi? El kurutucu cihazların kullanılması engellenmiş mi? |  |  |  |
| **PERSONEL SOYUNMA ODALARI VE DUŞLARI** | | | |
| 1. Soyunma odaları en aynı kullanacak kişi sayısını azaltacak şekilde organize edilmiş mi? Soyunma odalarında kişi başına minimum 4 m² alan sağlanması ve fiziksel mesafe 1,5 m kuralına uyum ile ilgili düzenleme yapılmış mı? |  |  |  |
| 1. Soyunma odalarında el antiseptikleri mevcut mu? |  |  |  |
| 1. Temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı gözden geçirilerek, vardiya aralarında her kullanım sonrası temizlik ve dezenfeksiyon yapılması kontrol altına alınmış mı? Kayıtları mevcut mu? |  |  |  |
| 1. Havalandırma koşulları yeterli mi? |  |  |  |
| 1. Kirli ve temiz kıyafetlerden, ayakkabılardan çapraz bulaşmayı önleyebilmek için gerekli tedbirler alınmış mı? |  |  |  |
| 1. Maske kullanımı sağlanmış mı? |  |  |  |
| **MİSAFİRHANE/YATAKHANE** | | | |
| 1. Her odada kalacak kişi sayısı oda yüzölçümüne göre belirlenmiş mi? Yatak araları en az 1 metre olacak şekilde düzenlenmiş mi? Girişlerde alkol bazlı el antiseptiği mevcut mu? |  |  |  |
| 1. Yeterli havalandırma/iklimlendirme koşulları oluşturulmuş mu? Klima bakımları ve temizlikleri düzenli olarak yapılmakta mı? |  |  |  |
| 1. Girişlerde ateş ölçümü yapılması sağlanıyor mu? Şüpheli vaka olması durumunda girişe izin verilmemesi kontrol altına alınmış mı? |  |  |  |
| 1. Kullanılan tekstil malzemelerinin ve genel alanların temizlik ve dezenfeksiyon planı belirlenmiş mi? Yapılan işlemler kayıt altına alınmakta mı? |  |  |  |
| 1. Okey, tavla, kağıt oyunları vb. oyunlar iptal edilmiş mi? |  |  |  |
| **KREŞLER /BEBEK BAKIM VE EMZİRME ODALARI** | | | |
| * + - 1. Kreş personelinin veya ebeveynlerin hastalık belirtisi olan çocuklara dikkat etmesi, bu durumdaki çocukların durumunun yönetime derhal bildirilmesi ile ilgili gerekliliğin bilincinde mi? Bu konuda bilgilendirme yapılmış mı? |  |  |  |
| * + - 1. Kreş personeli, kreşe ilk girişte ölçülen vücut sıcaklığı değeri 38°C ve üzeri olan kişilerin ve çocukların kreşe alınmayıp ilk ölçümden en az 15 dakika sonra tekrar ölçülmesi, vücut sıcaklığı değeri halen 38°C ve üzeri olan kişilerin ve çocukların en yakın sağlık kuruluşuna sevki ile ilgili belirlenen metodun uygulama detayları hakkında bilgiye sahip mi? |  |  |  |
| * + - 1. Bu alanlara özel temizlik ve dezenfeksiyon programları oluşturulmuş ve uygulanmakta mı? |  |  |  |
| * + - 1. Bu alanların sık aralıklarla temizlenmesi ve havalandırılması sağlanmakta mı? |  |  |  |
| * + - 1. Oyuncakların vb. temizlenmesi sağlanıyor mu? Temizlenmesi zor olan oyuncaklar (mümkünse tamamı) oyun alanlarından çıkarılmış mı? |  |  |  |
| **ÇAMAŞIRHANE HİZMETLERİ** | | | |
| 1. Çamaşır ekipmanının düzgün çalışması, özellikle çalışma sıcaklıklarının yanı sıra temizlik ve dezenfekte edici kimyasalların doğru dozda kullanımı kontrol altına alınmış mı? |  |  |  |
| 2. Tüm çamaşır torbalarına / çantalarına ilgili alan (ofis/oda) ve tarih gibi bilgiler içeren etiket konulmuş mu? |  |  |  |
| 3.Tüm kullanılmış / kontamine çamaşırlar, yıkanmayı beklerken belirlenmiş, güvenli, kilitlenebilir bir alanda tutuluyor mu? |  |  |  |
| 1. Kontamine çamaşırların en az 60°C / 1.5 saat yıkanması kontrol altına alınmış mı? |  |  |  |
| **LİDERLİK ve ÖRNEK OLMA** | | | |
| 1. Kuruluşun sahibi, ortakları ve yöneticileri bu kılavuzda belirtilen şartlara uyarak çalışanlara örnek oluyor mu? |  |  |  |
| **TEMİZLİK** | | | |
| 1.Kuruluşta temizlik ve sanitasyon teçhizatları da dahil bütün alanların hijyenik koşullarda bulundurulduğunu teminat altına almak için temizleme ve sanitasyon programları oluşturulmuş mu? Programlar, sürekli uygunluk ve etkinlik için izlenmekte mi? |  |  |  |
| 2.Temizleme ve/veya sanitasyon programlarında en az aşağıdakiler belirlenmiş mi?   * 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 |  |  |  |
| 1. COVID-19 şüpheli veya tanı almış kişilerin kuruluştan ayrıldıktan sonra kullandığı oda ve mümkünse diğer tüm malzemelerin temizliği ve dezenfeksiyonu uygun KKD kullanılarak yapılması güvence altına alınmış mı? |  |  |  |
| İLAVE SORULAR: | | | |
| **Belge, Marka ve Logo Kullanımı**  Tüm tetkik süresince; belge, marka ve logo kullanımı, ilgili doküman şartlarına uygun mu ve etkin bir şekilde kontrol ediliyor mu? |  |  |  |
|  |  |  |  |