|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kuruluş Ünvanı: TAPU VE KADASTRO GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**  **Kuruluş Adresi:** Dikmen Caddesi No:14 (06100) Bakanlıklar / ANKARA | | |
| **Kuruluş Telefon: 0312-551-46-21 / 43-19** | **Kuruluş Faks:** | **Efektif Çalışan Kişi Sayısı: 800** |
| **Kuruluş Yetkilisi:** | | |
| **Telefon:** | **e-posta:** | **İmza:** |
| **BU (Büyük Uygunsuzluk):** Küresel salgın bağlamında önemli ve hemen tedbir alınması gereken ancak telafisi zaman alacak uygunsuzluklar.  **KU (Küçük Uygunsuzluk):** Küresel salgın bağlamında önemli, hemen tedbir alınması gereken ve telafisi hızlıca mümkün olabilecek uygunsuzluklar.  **Soru bölümünde M harfi bulunan sorular sahaya gitmeden önce masabaşında tetkik edilecek sorular,**  **Soru bölümünde M/S harfleri olan sorular hem masabaşında hem sahada tetkik edilecek sorular,**  **Soru bölümünde M ya da S harfi bulunmayan sorular sahada tetkik edilecek sorular.**  Masa başı tetkiki sırasında (BU) işareti olan sorularda uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda uygunsuzluk giderilmeden saha tetkikine gidilmez.  Masa başı tetkiki sırasında (KU) işareti olan sorularda uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda saha tetkiki gerçekleştirilir.  Masa başı tetkiki gerekli hallerde sahada da gerçekleştirilebilir.  Masa başı/Saha tetkiki sırasında (BU) işareti olan sorularda uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda tetkik heyeti kuruluşa belge verilmemesi ve takip tetkiki (masa başı veya saha) planlanması yönünde tavsiye kararında bulunulur.  Masa başı/Saha tetkiki sonucunda (KU) işareti olan sorularda uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda tespit edilen küçük uygunsuzlukların masa başında kapatılmasına müteakip belge verilmesi yönünde tavsiye kararında bulunulur. | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ŞARTLAR/GEREKLİLİKLER** | | **EVET** | **HAYIR** | **AÇIKLAMALAR**  (Kuruluş bünyesinde bulunmayan alanları KAPSAM DIŞI olarak belirtiniz.) |
| **KORUNMA VE KONTROL ÖNLEMLERİ YÖNETİM** | |  |  |  |
| **1**  **BU**  **M/S** | Kuruluşta, ilgili tarafları da kapsayan işletmenin tüm alanlarını içerecek şekilde salgınlara yönelik özellikle COVID-19’a karşı bir risk değerlendirmesi mevcut mu?  Risk değerlendirmede alınacak önlemler, düzeltici ve önleyici kontrol tedbirleri, gerçekleştirilecek aksiyonlar yeterli seviyede belirlenmiş mi? | **EVET** |  | **Kurum pandemi sürecindeki tespit ettiği tehlikeleri matriks yöntemi kullanarak risklerini belirlemiştir. Kurum, Covid-19 Eylem Planı yazarak soruda belirtilmiş tüm şartları**  **tanımlamıştır.** |
| **2**  **BU**  **M/S** | 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. | **EVET** |  | **Kurum, Covid-19 Eylem Planı yazarak soruda belirtilmiş tüm şartları tanımlamıştır.** |
| **3**  **BU**  **M/S** | Kuruluşta, tedbir yetersizliğinden ilk eylem olarak kapalı tutma kararı alınan alanlar için risk analizleri yapılmış mı? Tekrar kullanıma alınması halinde şartlar analizlerde tanımlanmış ve tamamlanması gereken aksiyonlara analizlerde yer verilmiş mi? Kapalı tutma kararı olan alanlara ait temizlik ve dezenfeksiyon planları mevcut mu? |  |  | **İLGİLİ ÖNLEMLER ALINMIŞTIR** |
| **4**  **BU**  **M** | En az aşağıdaki maddeleri içeren Kontrol Önlemleri Hiyerarşisi oluşturulmuş mu?  a) Semptomları (belirtileri) olan kişilerin erken saptanmasını,  b) Sağlık otoritesine bildirilmesini/raporlanmasını;  c) Kişilerin erken izolasyonunu,  d) Kişilerin sağlık kuruluşuna nakledilmesi/naklinin sağlanmasını,  e) Doğrulanmış COVID-19’lu personelin iyileşmesini takiben en az 14 gün izolasyon sonrasında işe dönmesinin sağlanması, | **EVET** |  | **Kurum bu kapsamda Genel Müdürlük İşyeri Hekimliği birimini devreye sokmuş olup tanı, tespit, filayasyon ve izolasyon gibi şartları sağlamıştır. Bu durum Eylem Planında tanımlanmıştır.** |
| **5**  **BU** | 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.  **Not**: İletişim planları en az acil iletişim numaraları listesi, personel acil durum iletişim çizelgesini de içerecek şekilde belirlenmelidir. | **EVET** |  | **Kurum, Covid-19 kapsamında iletişim ağını eylem planında tanımlamıştır.** |
| **6**  **BU** | 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? | **EVET** |  | **Kurum Destek Hizmetler Dairesi Başkanlığı olarak tüm süreçlerin yönetimi için görevlendirmelerini tanımlamıştır.** |
| **7**  **KU** | Mümkün olduğunca acil durumlarla başa çıkmak için görevde hazır, eğitilmiş en az bir kişi belirlenmiş mi? | **EVET** |  | **Kurum bu kapsamda Sivil Savunma ve Güvenlik İşleri Şube Müdür V. Yaşar ÇAKIR’ ı sorumlu kılmıştır** |
| **8**  **BU** | 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 metot belirlenmiş mi? | **EVET** |  | **Kurum giriş kapılarında Thermal kameralar kullanılmakta olup 38°C ve üstünde vücut ısısı tespitinde uyarı sesi vermektedir.**  **Uyarı gelmesi durumunda doğrulama maksatlı infrared el termometresi ile 15 dk. sonra tekrar ölçüm alınmakta.** |
| **9**  **BU** | Virüsün bulaşma yolları ve önlenmesine yönelik çalışanların/personelin düzenli eğitimi, uygun el hijyeni ve ortam temizliği ile COVID-19 farkındalığı sağlanmış mı?  **Not**: Bu virüslerin yayılması ile mücadele etmek çalışanların ve ziyaretçilerin sağlığı için hayati öneme sahiptir. | **EVET** |  | **Kurum bu kapsamda 2021 yılı için eğitim planı tayin etmiş olup ilk eğitim (KKD Kullanımı) kurum İş**  **Güvenliği Uzmanı tarafından verilmiştir. Kurum hem görsel hem de matbuu evraklar ile bilgilendirme sağlıyordu.** |
| **10**  **KU** | İlgili kamu kurumları tarafından hazırlanan videoların, slaytların, posterlerin, broşürlerin uygun yöntemlerle yayımlanması sağlanıyor mu? | **EVET** |  | **Kurum hem görsel hem de matbuu evraklar ile bilgilendrime sağlamaktadır.** |
| **11**  **BU** | Enfeksiyon yayılmasını önlemenin yollarını açıklayan poster/afiş, tabela ve uyarı işaretleri yerleştirilmiş mi? | **EVET** |  | **Kurum hem görsel hem de matbuu evraklar ile bilgilendrime sağlamakatadır.** |
| **12**  **BU**  **M/S** | COVID-19 belirtileri gösteren kişilere yapılacak işlemler ile ilgili asgari olarak aşağıda belirtilen adımları içeren bir eylem planı ya da yöntem belirlenmiş mi?Aşağıdaki maddelerin güvence altına alınması sağlanmış mı?   1. 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 2. 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. 3. Hasta personel iş yerinde çalışmaya devam etmemeli, tıbbi bakım ihtiyacı ise kuruluşun sağlık personeli tarafından verilebilmesi, 4. Sadece bu hasta kişi tarafından kullanılmak üzere bir oda/tuvalet belirlenmesi, 5. Hasta kişinin işletmede ortak alanları kullanmasının sınırlandırılması, 6. Sürekli maske takmasının sağlanması, öksürme hapşırma sonrası mutlaka el hijyeni sağlanması, çevre temasının minimuma indirilmesi, 7. 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 evsel atık olarak atılmasının sağlanması; ellerin sabun ve suyla veya alkol bazlı el antiseptiği ile temizlenmesinin sağlanması, 8. Hastanın izole edildiği odanın havalandırılmasının sağlanması, 9. 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, 10. 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. 11. Belirtileri olan kişinin vücut sıvılarıyla temas eden eldivenleri ve diğer tek kullanımlık eşyaları tıbbi atık olarak kabul edilerek uygun şekilde bertaraf edilmesi. | **EVET**  ––– |  | * **Vakanın kullandığı oda Temizlik Sanitasyon planında belirtilen kimyasallar yardımı ile dezenfekte edilir. Aynı odayı kullanan diğer personeller ile vakayla temaslı olabilecek diğer kişilerden Personelde Covid-19 belirtileri tespiti halinde Genel Müdürlük İş Yeri Hekimine bildirilir. Temasta bulunduğu çalışanlar belirlenerek Genel Müdürlük İş Yeri Hekimi bilgi verilir. Genel Müdürlük İş Yeri Hekimi yada ilgili birim amiri tarafından şüpheli personellerin en yakın sağlık kuruluşuna** başvurması sağlanır.   **Ankara Halk Sağlığı Müdürlüğüne iletilir. Riskli durumda olan personellerin kartları turnikelere kapatılır. Tüm bu süreçte elde edilen atıklar diğer atıklardan ayrı olarak *7*2 saat boyunca geçici depo alanında bekletilir ve Belediye atığı olarak uzaklaştırılır.** |
| **13**  **BU** | Şüpheli COVID19 vakasının tahliyesi/transferi ile ilgili yöntem belirlenmiş mi? Hasta kişinin olası temaslılarının saptanması ve yönetimi, sağlık otoritesinin talimatlarına uygun olarak yapılacağı güvence altına alınmış mı?  **Not**: Diğer kişilerin etkilenmesini ve bulaş riskini en aza indirgemek için, septomatik kişinin kuruluş yönetimi ve yerel sağlık otoritesinin talimatlarına göre kuruluştan ayrılması gerekir. Sağlık otoritesinin değerlendirmesi sonucu tavsiyeler dikkate alınarakm şüpheli vakanın en uygun sağlık kuruluşuna yönlendirilmesi gerekir, | **EVET** |  | * **Pandeminin başlangıcı ile birlikte rutin faaliyetlerinin yanı sıra Covid bulgusu gösteren tüm personeller Revirde muayene edilerek Sağlık Bakanlığı Talimatlarına uygun koruyucu önlemler alınarak tedavi planlamaları yapılmış ve şüpheli vakalar 112 vasıtasıyla en yakın sağlık kuruluşuna sevk edilmiştir.** |
| **14**  **BU** | Kuruluş bünyesinde ambulans var ise ambulans kullanımı ve dezenfeksiyonu ile ilgili Sağlık Bakanlığı COVID-19 Rehberinde yer alan kurallar uygulanmakta mı? | **EVET** |  | **Sağlık Bakanlığı Covid-19 Rehberinde uygun temizlik ve dezenfeksiyon sağlanmaktadır.** |
| **15**  **KU** | 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?   1. Olası veya teyit edilmiş bir vakayla 1 m içinde ve 15 dakikadan fazla yüz yüze teması; 2. Olası veya teyit edilmiş bir vakayla doğrudan fiziksel teması; 3. 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. | **EVET** |  | **Kurum çalışanlarının diğer sağlık kuruluşlarına yaptırdığı test sonuçlarının pozitif çıkması durumunda ilgili personel için gerekli**  **izolasyon önlemlerini almaktadır. Eğer vaka Genel Müdürlükte ise 112 ambulans ile en yakın sağlık kuruluşuna gönderilmektedir.** |
| **YÜKLENİCİLER, DIŞ SERVİS / HİZMET SUNUCULARI, ÜRÜN VE HİZMET TEDARİKÇİLERİ** | |  |  |  |
| **1 KU** | Kuruluş, uyulması gereken kurallara dair tedarikçilerini bilgilendirmiş mi? Kuralların uygulanmasını kontrol altına almış mı? | **EVET** |  | **Kurum bu kapsamda tedarikçi bilgilendirmesi yayınlamıştır.** |
| **2 KU** | Kuruluş, dışarıdan tedarik edilen proses, ürün ve hizmetlerin, kuruluşun hijyen sanitasyon uygulamalarını olumsuz şekilde etkilememesini güvence altına almış mı? | **EVET** |  | **Kurum bu kapsamda tedarikçi bilgilendirmesi yayınlamıştır.** |
| **3 KU** | Tedarikçi araçları ile ilgili temizlik ve hijyen kontrolleri yapılıyor mu? | **EVET** |  | * **Kurum bu kapsamda tüm tedarikçilere Tapu ve Kadastro Genel Müdürlüğü Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı, Covid-19 Bilgilendirme yazısı iletilerek, çalışanlarının tesis içinde uyması gereken kurallar belirtilmiş ve belirtilen konulara uymaları istenmiştir.** |
| **EĞİTİM** | |  |  |  |
| **1**  **BU** | Kuruluş en az aşağıdaki eğitimleri bir plan dahilinde gerçekleştirmiş, personel yetkinliğini sağlayarak kayıtlarını muhafaza etmiş mi?   1. Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ); 2. Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ); 3. COVID-19 belirtileri ve yayılımı hakkında:  * Personelin kendisinde belirtiler ve/veya hastalık görüldüğünde yapılacaklar; * İzolasyon kuralları ve hastalığın yayılmaması için yapacakları/yapılacaklar;  1. Kişisel Hijyen, El Hijyeni, 2. KKD 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. | EVET |  | **Eğitim; 2020 yılı içinde Eğitim Planı oluşturulmuş olup Covid ile alakalı kişisel el hijyeni ve korunma yolları hakkında tüm personle bilgilendirme yapılmış olup, temizlik personeline eğitimi verilmiştir.** |
| **1** | |  |  |  |
| **1**  **BU** | Atık yönetimi ile ilgili yöntem belirlenmiş mi?  Sağlık Bakanlığı COVID-19 atık yönetimi dokümanına uygun hareket edilmesi sağlanmış mı? | EVET |  | **Kurum sıfır atık projesi kapsamında ve ISO 14001 çerçevesinde maske, eldiven gibi atıkları tıbbi atık kapsamında katlardan toplamaktadır. 72 saat geçici atık alanında depolandıktan sonra belediye atığı olarak teslim edilmektedir.** |
| **2**  **BU** | Atık toplama istasyonu, mevzuat gereksinimlerini karşılayacak şekilde diğer alanlar ve çevreden ayrılmış mı? | EVETET |  | **Kurumda atıklar kaynağında ayrıştırılmakta ve geçici depolama alanında niteliğine uygun depolanmaktadır.** |
| **3**  **BU** | Sıvı ve katı atık toplama istasyonu, atıkların her tasfiyesinden / uzaklaştırılmasından sonra temizlenmekte mi? | EVET |  | **Her geçici depolama alanı atığın tesliminde sonra temizlenip dezenfekteedilmektedir.** |
| **4 BU** | Araç, taşıyıcı ve konteynerler bakımlı, temiz ve uygun durumda tutulmakta mı? | EVET |  | **Atığın uzaklaştırılmasında kullanılan tüm alet ekipman her kullanım sonrası temizlenip dezenfekte edilmektedir.** |
| **5 KU** | Kullanımda olan çöp kutuları tercihen elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir (pedallı, sensörlü, vb.) mi? | EVET |  | **Kullanımda olan çöp kutuları elle tamas gerekmeksizin kullanılmakta.** |
| **İŞLETME GİRİŞİ, GÜVENLİK/DANIŞMA** | |  |  |  |
| **1**  **BU** | Giriş esnasında herkesin (misafir, çalışan, ziyaretçi, tedarikçi vb) vücut sıcaklığı ölçümünün yapılması kontrol altına alınmış mı? | EVET |  | **Kurum girişinde termal kamera ve ateşölçer ateş ölçümü alınmaktadır.** |
| **2**  **BU** | 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 metot hakkında bilgiye sahip mi? | EVET |  | **Güvenlik ve danışma çalışanları personel ya da ziyaretçi ateşinin 38 °C ve üzerinde ateş olduğu tespit edilmesi durumunda yapılacaklar hakkında bilgi sahibidir.Sözkonusu durumlarda kişi işyeri hekimine yönlendirilmektedir.** |
| **3**  **BU** | 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? | EVET |  | **Hem güvenlik hem de danışma çalışanlarının KKD açısından sınırsız kullanım hakkı vardır.** |
| **4**  **BU** | Güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan telsiz/telefon gibi malzemelerin vardiya değişimlerinde teslim öncesi uygun şekilde dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu? | EVET |  | **Her kullanım sonrası dezenfeksiyonu sağlanmakta.** |
| **5**  **KU** | Bütün giriş/çıkışlar detaylı olarak kayıt altına alınıyor mu? | EVET |  | **Kurum girişlerinde personeller turnike sisteminden geçerken kayıt altına alınmakta ziyaretçilerde danışma kısmında kimlikleri ile kayıt altına alınmaktadır** |
| **6**  **BU** | Ziyaretçi kartlarının her kullanımdan önce dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu? | EVET |  | **Her kullanım öncesi ve sonrası dezenfeksiyon sağlanmaktadır.** |
| **7**  **BU** | 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? | EVET |  | **Kurum girişi ve danışma koridorunda zeminde uyarı etiketleri kullanılmıştır.** |
| **8**  **BU** | Alkol bazlı el antiseptiği konulmuş mu? | EVET |  | **Kurum girişi dış nizamiye güvenlik noktasında hem el hem de ayak dezenfeksiyon makinesi ve hijyen paspası mevcut olup bakanlık ana hizmet binasına tüm girişlerde hijyen paspası ve el dezenfektan noktaları bulunmaktadır.** |
| **9**  **KU** | 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? | EVET |  | **Kurum bakanlık danışma birimine ziyaretçi bilgilendirme kuralları beyan etmekte olup ziyaretçilerden sözlü onay alınmaktadır.** |
| **10**  **BU** | 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? | EVET |  | **Kurum girişinde ateş ölçümü alınmaktadır.** |
| **11**  **BU** | Temizlik ve dezenfeksiyon planları mevcut mu? Plan en az aşağıdakileri kapsıyor mu?   1. Danışmada yüzeylerin ziyaretçi yoğunluğu da dikkate alınarak belirli aralıklarla temizlenmesi sağlanıyor mu? 2. Danışma alanının en az günlük olarak deterjan ve su veya dezenfektanlarla temizlenmesi, danışmadaki kalemler, ziyaretçi kartlarının da dezenfektan ile   temizlenmesi kontrol altına alınmış mı? | EVET |  | **Kurum temizlik ve sanitasyon planı oluşturmuş olup tüm yüzey ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyonu tanımlanmıştır.** |
| **12**  **KU** | Mümkün olduğunda, acil durumlarla başa çıkmak için her zaman göreve hazır eğitilmiş en az bir kişi belirlenmiş mi? | EVET |  | **Kurum Yaşar ÇAKIR'ı belirlemiştir.** |
| **13**  **KU** | Danışma ofisinde iletişim planına göre belirlenmiş olan personel acil durum iletişim çizelgesinin bulunması ve her zaman ulaşılır olması sağlanmış mı? | EVET |  | **Danışma ve dış nizamiye güvenlik noktasında iletişim tablosu bulunmaktadır.** |
| **14**  **KU** | Danışma ofisinde iletişim planına göre belirlenmiş olan acil iletişim numaraları listesi mevcut mu? (yerel sağlık, hastane, kuruluş doktoru, ambulans vb.) | EVET |  | **Danışma ve dış nizamiye güvenlik noktasında iletişim tablosu bulunmaktadır.** |
| **BEKLEME ALANI / LOBİ** | |  |  |  |
| **1**  **BU** | Oturma düzeni kişiler arasında en az 1,5 m olacak şekilde düzenlenmiş mi? | EVET |  | **Genel kullanım alanlarına ilişkin (asansörler, yemek salonları, toplantı salonları, resepsiyon alanı, açık oturma/bekleme/yeme-içme alanları, lobby, vb.) sosyal mesafe planları oluşturulmuş, yerinde işaretlemeler yapılmış ve ilgili yerlere asılmıştır. Bu planlarda kapasitelerde** **belirlenmiş ve kapasitenin üzerinde kullanıcı olmayacak şekilde düzenlemeler yapılmıştır.** |
| **2**  **BU** | Tüm alan ve içindeki mobilya ve eşyaların temizlenebilir olması ve sıklıkla (tercihen çevre ile aynı zamanda) temizlenmesi kontrol altına alınmış mı? | EVET |  | **Tüm alanların temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun dezenfeksiyon malzemeleri ile ve uygun sıklıkta yapılır, bu uygulamaların izlenebilirlik kayıtları tutulur.** |
| **3**  **KU** | 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? | EVET |  | **Kitaplar ve dergiler dahil olmak üzere gerekli olmayan tüm eşyalar lobi ve bekleme alanlarından ve diğer ortak kullanılan alandan çıkartılmıştır.** |
| **RESTORAN, YEMEKHANE** | |  |  |  |
| **1**  **KU** | Girişte ve uygun noktalara yerleştirilen uyarıcı afişler/posterlerin vb. bulunuyor mu? (El yıkama yoluyla el hijyeni sağlamaları konusunda) | EVET |  | **Mutfakta, personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili görsel/yazılı bilgilendirme yapılır.** |
| **2**  **BU** | 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? | EVET |  | **Mutfakta, personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili görsel/yazılı bilgilendirme yapılır.** |
| **3**  **BU** | Yemekhane sıralarında fiziksel mesafenin korunması için çizgi kullanılarak bekleyenler arasındaki mesafeler belirlenmiş mi?  **Not**: Gerektiğinde yemek saatleri fiziksel mesafenin korunacağı şekilde düzenlenmelidir.) | EVET |  | **Personelin soyunma-tuvalet ve ortak yemek yeme dinlenme alanları sosyal mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenir. Bu kapsamda Sağlık Bakanlığı Covid 19 tebliğlerine uygun olarak yemekhane hizmet vermekte olup, personeller hazırlanan yemeklerini alır ve sosyal mesafe kurallarına uyarak tüketir.** |
| **4**  **BU** | 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?  **Not**: 10 m2 için en fazla 4 kişi olması tavsiye edilir. | EVET |  | **Yemekhanede ve personelin işe giriş çıkışlarında yoğunluk olmaması için servislerin Genel Müdürlüğe geliş saatleri ve birimler bazında yemek saatleri planlanmıştır.** |
| **5**  **BU** | Yiyecek ve içeceklere çalışanların çıplak elleriyle temas etmelerinden kaçınmalarının sağlanması için önlem alınmış mı?  **Not**: Servisin şef tarafından yapılması daha uygun olabilir.  **Not**: Kişisel/porsiyon tabaklar kullanılabilir. | EVET |  | **Yemek servisinde**  **Mutfak çalışanları kişisel koruyucu donanım olarak, bone, eldiven ve maske kullanır ve mutfak içerisinde ya da dışarısında 1,5 m. sosyal mesafe kuralına uyarlar.** |
| **6**  **BU** | Her servis sonrası sunum yüzeylerinin temizlenmesi ve gerekirse daha sık dezenfekte edilmesi kontrol altına alınmış mı? | EVET |  | **Her servis sonrası dezenfeksşyon yapılır.** |
| **7**  **BU** | Ortamların/yüzeylerin ihtiyacına göre; temizlik/dezenfeksiyon/sterilizasyon/sanitasyon plan/programları mevcut mu? | EVET |  | **Yüzeye göre sanitasyon planları mevcuttur.** |
| **8**  **BU** | Kahve makinaları ve otomatlar kullanımda ise temassız olmaları sağlanmış mı? Temizliğinin ve dezenfeksiyonunun sık aralıklarla yapılması sağlanıyor mu?  Not: İçeceklerde servis sağlanması daha uygun olabilir. |  |  | **İLGİLİ ÖNLEMLER ALINMIŞTIR** |
| **9**  **KU** | Su sebilleri kullanımda ise temassız olmaları sağlanmış mı?  Temizliğinin ve dezenfeksiyonunun sık aralıklarla yapılması sağlanıyor mu? |  |  | **İLGİLİ ÖNLEMLER ALINMIŞTIR** |
| **10**  **BU** | Tuzluk, karabiberlik (menaj) takımları, şeker, kürdan, ekmek vb. tek kullanımlık paketler de sunumu sağlanmış mı? | EVET |  | **Tuzluk, karabiberlik (menaj) takımları, şeker, kürdan, ekmek vb. tek kullanımlık paketler de sunumu sağlanmıştır.** |
| **11**  **BU** | Çatal-kaşık ve bıçakların tek kullanımlık ürünler veya servise kağıt cepli paketlerde sunulması sağlanmış mı? | EVET |  | **Çatal-kaşık ve bıçakların tek kullanımlık ürünler veya servise kağıt cepli paketlerde sunulması sağlanmıştır.** |
| **12**  **BU** | Tüm yemekhane personelinin maske ve eldiven kullanması sağlanmış mı? | EVET |  | **Tüm yemekhane personelinin maske ve eldiven kullanması sağlanmıştır.** |
| **13**  **BU** | 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? | EVET |  | **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 sağlanmıştır.** |
| **14**  **BU** | 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?  **Not**: Kapıların sensörlü olması önerilir. | EVET |  | * **Genel alan temizlik ve dezenfeksiyon işlemi sık periyotlarda gerçekleştirilmekte ve kayıt altına alınmaktadır. Özellikle asansörler, merdiven korkulukları, kapı kolları vb. gün içerisinde sürekli olarak dezenfekte edilmektedir. *(Temizlik Kontrol Formu****)* |
| **15**  **BU** | 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?  Yemek üretim alanında ayak hijyenine yönelik önlemler alınmış mı? | EVET |  | * **Mutfak girişlerinde dezenfektanlı paspas bulunur ve dezenfektan içeriği sürekli takip edilir.** |
| **16**  **BU** | Çalışanlar Covid-19 çerçevesinde bulaşmayı engelleyecek koruyucu donanımları kullanıyor mu? | EVET |  | * **Mutfak çalışanları kişisel koruyucu donanım olarak, bone, eldiven ve maske kullanır ve mutfak içerisinde ya da dışarısında 1,5 m. sosyal mesafe kuralına uyarlar.** |
| **17**  **KU** | Bulaşık yıkama donanımının düzgün çalışması, özellikle çalışma sıcaklıklarının yanı sıra temizlik ve dezenfekte edici kimyasalların kullanım dozunun uygunluğunun kontrol edilmesi sağlanıyor mu? | EVET |  | **Mutfak soğuk oda ve deepfreze sıcaklık kayıtları otomasyon sistemi ile kayıt altına alınır. Kuru gıda nem ve sıcaklıkları düzenli olarak kontrol edilerek kayıt altına alınır. Kayıtlar günlük olarak kontrol edilir, gerekli hallerde düzeltici faaliyet başlatılarak gerekli aksiyonlar alınır.** |
| **18**  **BU** | Üretim alanı havalandırma sistemi temiz hava sirkülasyonu için uygun mu? | EVET |  | **Genel alanlardaki tüm soğutma sisteminde taze hava kullanılır.** |
| **19**  **KU** | Yemek hizmetinin dışarıdan temin edilmesi durumunda mevcut kurallara ek olarak yüklenici firmadan Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol İçin Eylem Planı istenmiş mi?  **Not**: Tercihen yemek hizmeti TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgeli kuruluşlardan temin edilmelidir. Mümkünse tedarikçinin bu kurallara uyumu için yerinde denetim gerçekleştirilebilir. | EVET |  | **İLGİLİ ÖNLEMLER ALINMIŞTIR** |
| **HİZMET ALANLARI** | |  |  |  |
| **1**  **BU** | Fiziksel mesafenin sağlanamadığı yakın çalışma durumlarında; Maske, yüz siperliği veya koruyucu gözlük kullanılması sağlanmış mı? |  |  | **Kurum tüm çalışma ortamlarını fiziksel mesafeyi dikkate alarak tekrar tasarlamıştır.Dönüşümlü çalışma kurum içinde ki personel yoğunluğunu 3 kişiden bire düşürmüştür.** |
| **2**  **BU** | Vardiya aralarında veya sık aralıklarla tüm üretim alanının dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu? | EVET |  | **Kurum temizlik sanitasyon planı ile periyotlar**  **tanımlanmıştı.** |
| **3**  **BU** | Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılması, temiz hava debisinin arttırılması sağlanmış mı? | EV |  | **Havalandırma filtreleri yılda en az 2 defa değiştirilmektedir.** |
| **4**  **KU** | Hizmet alanlarındaki panolara, ekranlara ve ortak alanlara, bilinç ve farkındalığı artırmaya yönelik afişler, posterler asılmış mı? | EVET |  | **Kurum hem görsel hem de matbuu evraklar ile bilgilendrime sağlıyordu.** |
| **5**  **BU** | Mola alanlarındaki yoğunluğu önlemek amacıyla, zaman çizelgesi yeniden oluşturulmuş mu? | EVET |  | **Personellerin yemek saatlerinde düzenleme yapılmıştır.** |
| **6**  **BU** | Çalışanların ortak kullandıkları ekipman ve çalışma alanlarının mümkün olduğunca her kullanımdan önce düzenli olarak dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu? | EVET |  | **Kurum temizlik sanitasyon planı ile periyotlar tanımlanmıştı.** |
| **7**  **BU** | 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? | EVET |  | **Kurum temizlik sanitasyon planı ile periyotlar tanımlanmıştı.** |
| **8**  **BU** | 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? | EVET |  | **Kurum temizlik sanitasyon planı ile periyotlar tanımlanmıştı.** |
| **9**  **KU** | Dezenfeksiyon kimyasallarına hassasiyeti olan makina yüzey ve kontrol panellerinin temizliği üretici firmaların uyarılarına göre yapılıyor mu? |  |  | **Dezenfeksiyon kimyasallarına hassasiyeti olan makina yüzey ve kontrol panellerinin temizliği üretici firmaların uyarılarına göre yapılıyor** |
| **10**  **KU** | Kuruluşa yeni gelen malzemelerin girişi ve depolanmasında, bulaş riskini ortadan kaldırmaya yönelik tedbirler belirlenmiş mi ve uygulanmakta mı? | EVET |  | **Kurum Covid-19 eylem planında tedbirleri tanımlamıştır.** |
| **11**  **KU** | Mümkün olduğu durumlarda sesli anons sistemi vb. metotlarla maske takılması, fiziksel mesafenin korunması hususlarında farkındalık sağlanıyor mu? | EVET |  | **Mümkün olduğu durumlarda sesli anons sistemi vb. metotlarla maske takılması, fiziksel mesafenin korunması hususlarında farkındalık sağlanıyor.** |
| **OFİSLER** | |  |  |  |
| **1**  **BU** | Ofislerin yerleşimi, fiziksel mesafeye dikkat edilerek düzenlenmiş mi? | EVET |  | **Kurum tüm çalışma ortamlarını fiziksel mesafeyi dikkate alarak tekrar tasarlamıştır.Dönüşümlü çalışma kurum içinde ki personel yoğunluğunu 3 kişiden bire düşürmüştür.** |
| **2**  **BU** | Maskekullanılmasısağlanmışmı? | EVET |  | **Kurum girişinde hem personel hem ziyaetçilere sınırsız maske temini sağlanmıştır. Her birime mevcut çalışan sayısının haftalık ihtiyacı kadar maske verilmektedir.** |
| **3**  **BU** | Ofislerin havalandırma tesisatının filtre temizliği, bakım ve kontrolleri düzenli olarak yapılmakta mı? Kayıtları mevcut mu? | EVET |  | **Kurum teknik birimi ile yılda enaz 2 defa filtre değişimi yapmaktadır. Kurum temizlik sanitasyon planı ile periyotlar tanımlanmıştı** |
| **4**  **KU** | Havalandırmasistemleridışarıdantazehavaalacakşekildeayarlanmışmı? | EVET |  | **Tüm havalandırma tertibatı %100 dışardan temiz hava almaktadır.** |
| **5**  **BU** | Ofis malzemelerinin (bilgisayar klavyesi, mouse, telefon, kalem, silgi vb.) ortak kullanılmaması mümkün olduğunca sağlanmış mı? Ortak kullanılan malzemelerin dezenfeksiyon sıklığı arttırılmış mı? | EVET |  | **Kurum temizlik sanitasyon planı ile periyotlar tanımlanmıştır.** |
| **TOPLANTI SALONLARI** | |  |  |  |
| **1**  **BU** | Salonda oturma düzeni fiziksel mesafe kurallarına (en az 1.5 m) uygun olacak şekilde düzenlenmiş mi? Maske kullanılması sağlanmış mı? | EVET |  | **Toplantı salonları sosyal mesafe kuralları çerçevesinde düzenlenmiştir.** |
| **2**  **BU** | Toplantı öncesi ve toplantı sonrası (masa, varsa teknik donanımlar, mikrofon vb) temizlik/dezenfeksiyon yapılması güvence altına alınmış mı? | EVET |  | **Kurum temizlik sanitasyon**  **planı ile periyotlar tanımlanmıştı.** |
| **3**  **BU** | Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmış mı? | EVET |  | **Tüm havalandırma tertibatı %100 dışardan temiz hava almaktadır.** |
| **4**  **BU** | Toplantıdan sonra tüm katılımcıların adlarının ve iletişim bilgilerinin en az 14 gün saklanması sağlanıyor mu? | EVET |  | **Tüm toplantılar toplantıyı gerçekleştiren birim tarafından kayıt altına alınmaktadır.** |
| **5**  **BU** | Toplantıda bulunan biri, toplantı sonrası COVID-19 tanısı alırsa; temaslı değerlendirilmesinin yapılması, COVID-19 pozitif kişinin semptom başlangıcından önceki 48 saatten itibaren temaslılarının değerlendirmeye alınması ve bu durumun tüm katılımcılara bildirilmesi kontrol altına alınmış mı? | EVET |  | **Kurum Tabipliği filyasyondahil tüm önlemleri almaktadır.** |
| **REVİR / SAĞLIK BİRİMLERİ** | |  |  |  |
| **1**  **BU** | Revir/sağlık birimi vb. alanlarının temizlik ve dezenfeksiyonu yapılmakta mı? | EVET |  | **Kurum temizlik sanitasyon planı ile periyotlar tanımlanmıştı** |
| **2**  **BU** | Reviri kullanabilecek kişi sayısının belirlenmesi, revire gelen kişilerin KKD kullanımına yönelik önlemleri alması, revire başvuran kişilere ait vaka takip kayıtlarının tutulması sağlanmakta mı? | EVET |  | **Reviri kullanan tüm personel kayıt altına alınmaktadır.** |
| **3**  **BU** | Revirde oluşan atıkların kılavuzun atık yönetimi maddesinde anlatıldığı şekilde bertaraf edilmesi sağlanıyor mu? | EVET |  | **Sıfır atık projesi kapsamında atıklar uygun toplanmakta,depolanmaktave lisanslı kuruluşa teslim edilmektedir.** |
| **İBADETHANE / MESCİD** | |  |  |  |
| **1**  **BU** | Mescidlerinalanlarındafizikselmesafekuralınısağlayacakşekildekullanıcısayılarıbelirlenmiş mi? Minimum 1,5 m fiziksel mesafe kuralını sağlayacak şeritler oluşturulmuş mu? İlgili fiziksel mesafe uyarıları düzenlemeleri yapılmış mı ve duyurulmuş mu? | EVET |  | **Mescid alanını kullanabilecek max.kişi sayısı belirlenip zemin işaretlenmiştir.** |
| **2**  **BU** | Kişiye özel tespih ve seccadeler kullanılıyor mu?  Tespih sunuluyorsa temiz ve dezenfekte edilmiş olarak sunulması güvence altına alınmış mı? | EVET |  | **Mescid girişinde tek kullanımlık sınırsız seccade temin edilmiş olup ortak tesbih kullanımı tamamen yasaklanmıştır. Abdesthane için gerekli**  **önlemler alınmıştır.** |
| **3**  **BU** | Temizlikve dezenfeksiyon belirlenmişplandahilinde mümkün olan en sık periyotlarda yapılmakta mı? Yeterli havalandırma sağlanıyor mu? | EVET |  | **Kurum temizlik sanitasyonplanı ile periyotlar tanımlanmıştı.** |
| **4**  **BU** | Abdesthane ayrı bir bölüm olarak düzenlenmişse ‘Lavabolar’ maddesindeki düzenlemeler dikkate alınmış mı? | EVET |  | **Abdesthane için gerekli**  **önlemler alınmıştır.** |
| **ASANSÖRLER** | |  |  |  |
| **1**  **BU** | Fiziksel mesafe kuralına uygun olarak asansör kapasitesinin en fazla 1/3 ü kadar kişinin kullanması sağlanmış mı? Asansör girşinde bu sayı belirtilmiş mi?  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?  Asansör içinde öksürük adabına uyulması, maskesiz binilmemesi mümkünse konuşulmaması sağlanıyor mu?  **Not**: Uyarı afişleri kullanılabilir. | EVET |  | **Kurumda var olan tüm asansör girişleri ve içerisine maksimum kullanıcı sayısı ve sosyal mesafe etiketleri kullanılmıştır.** |
| **2**  **BU** | Asansörgirişlerindeçağırmadüğmelerininyanında el antiseptiğivarmı? | EVET |  | **Asansör girişlerine el dezenfektanları koyulmuştur.** |
| **SEYAHAT KURALLARI** | |  |  |  |
| **1**  **KU** | 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? | EVET |  | **Kurum Personel bilgilendirme yazısında tüm şartları beyan etmiştir.** |
| **2**  **KU** | Yurtdışından gelen ziyaretçilerin pasaport bilgileri ve son 14 gün içinde bulunduğu ülkelerin kayıt altına alınması sağlanmakta mı? | EVET |  | **Yurt dışından gelen tüm personel 14 gün izolasyona gönderilmektedir** |
| **İŞLETME BİNEK HİZMET ARAÇLARI** | |  |  |  |
| **1**  **BU** | Araçlarda klima yerine doğal havalandırma tercih edilmesi sağlanıyor mu? | EVET |  | **Araçlarda doğal havalandırma kullanılmaktadır.** |
| **2**  **BU** | Araçlarda şoför 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?) | EVET |  | **Araçlara maksimum şoför dahil 3 kişi binmektedir.** |
| **3**  **KU** | Şirket araçlarının her kullanım sonrasında dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu? | EVET |  | **Her kullanım sonrası araçlar dezenfekte edilmektedir.** |
| **PERSONEL SERVİSLERİ** | |  |  |  |
| **1**  **BU** | Yolcuların servise binerken ve inerken sosyal mesafe (>1 metre) kuralına uygun davranması ve sosyal mesafe kuralının bozulmaması için önlemler alınmış mı? | EVET |  | **Personel servislerinde kullanıcı sayısı dönüşümlü çalışma ile en az yarıya inmiştir. Yerleşik oturma planı oluşturularak mesafenin korunması hedeflenmiştir. Her araçta yedek maske ve el dezenfektanimevcuttur.** |
| **2**  **BU** | Araç içerisinde el antiseptiği, tek kullanımlık maskeler mevcut mu? | EVET |  | **Her araçta yedek maske ve el dezenfektanimevcuttur.** |
| **3**  **BU** | COVID-19 ile uyumlu belirtileri (ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı vb.) olanların maske takmasının sağlanması, servise alınmaması ve işverenin bilgilendirilerek sağlık merkezine yönlendirilmesi için tanımlama yapılmış mı? Servise binen tüm yolcular maske takması ve yolculuk boyunca çıkarmaması kontrol altına alınmış mı? | EVET |  | **Servis kullanan personellerimizde belirti varsa servise alınmayarak sağlık kuruluşuna yönlendirilmektedir. Maske kullanımı takip edilmektedir.** |
| **4**  **BU** | Servis koltuklarına numara verilmesi, kılavuzun 7.12 maddesinde ifade edilen düzene göre evden alınma sırasına göre her personelin hangi koltuğu kullanacağının sabit hale getirilmesi sağlanmış mı? Koltuk numarasına göre oturma listesi oluşturulmuş mu? Listenin serviste görünür şekilde asılması ve her personel işe gidiş ve dönüşlerde her gün kendine ayrılmış sabit koltukta seyahat etmesi sağlanmış mı? | EVET |  | **Servislerde oturuma planı mevcuttur.** |
| **5**  **BU** | Klimanın iç hava sirkülasyon düğmesinin kapalı olması, servis araçlarının klima hava filtre bakımının düzenli olarak yapılması, servislerde pencerelerin uygun olan her fırsatta açılarak servisin iç havasının temizlenmesinin sağlanması kontrol altına alınmış mı? | EVET |  | **Servislerde yanlızca doğal havalandırma kullanılmaktadır.** |
| **6**  **BU** | Servisin genel iç temizliğinin gün sonunda su ve deterjan ile yapılmasının sağlanması, her servis turu tamamlandıktan sonra sık dokunulan yüzeyler (kapı kolları, kol dayama/kolçaklar, tutacaklar, cam açma düğmeleri, emniyet kemeri tokaları) önce su ve deterjanlı bezle silinmesi, daha sonra da 1/100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu veya %70’lik alkol ile dezenfekte edilmesi, Temizliğin yolcuların olmadığı durumlarda yapılması ve sonrasında bir dakika beklenip havalandırılması kontrol altına alınmış mı? | EVET |  | **Servisler her kullanım sonrası dezenfekte edilmektedir. Haftalık olarakta ABB tarafından dezenfeksiyonu sağlanmaktadır.** |
| **7**  **BU** | Servisler eğer dış kaynaklı hizmet ise belirlenen önlemlerin alındığı ve dezenfeksiyon yapıldığı güvence altına alınmış mı? | EVET |  | **Dış kaynaklı hizmet olmasından kaynaklı taşerondan güvence alınmıştır.** |
| **TUVALETLER VE LAVABOLAR** | |  |  |  |
| **1**  **BU** | Kapılar ve kapı kolları dahil tüm yüzeylerin uygun deterjan / dezenfektan ile sıkaralıklarla temizlenmesi sağlanıyor mu? | EVET |  | **Kurum temizlik sanitasyon planı ile periyotlar tanımlanmıştı.** |
| **2**  **BU** | Belirlenmiş periyotlarda temizlendikten sonra uygun dezenfektan ile dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu? | EVET |  | **Kurum temizlik sanitasyon planı ile periyotlar**  **tanımlanmıştı.** |
| **3**  **BU** | Tuvaletlerin havalandırma sistemi temiz, hava sirkülasyonu yeterli ve uygun mu? | EVET |  | **Kurumda ki tüm tuvaletler merkezi havalandırma ile havalanmaktadır.** |
| **4**  **BU** | Her tuvalete/lavabo girişine (ideal olarak hem iç, hem de dış kısma), el antiseptik solüsyon sağlayıcı ekipman bulunuyor mu? | EVET |  | **Her tuvalet girişinde el antiseptiği mevcuttur.** |
| **5**  **KU** | Ziyaretçilere ve personele her seferinde en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla ellerini yıkamalarını hatırlatmak için afiş/poster/uyarı levhası konulmuş mu? | EVET |  | **Kurumda ki tüm tuvaletlerde doğru el yıkama afiş ve posterleri mevcut.** |
| **6**  **KU** | Personel ve müşterilerin kağıt havluları ve benzeri atıkları atmalarını kolaylaştırıcı çıkışa yakın noktalara elle temas etmeden açılıp kapanabilen çöp kutusu yerleştirilmiş mi? | EVET |  | **Kapaklı çöp kutuları mevcut.** |
| **7**  **BU** | Hepafiltreli hava akımı ile çalışan el kurutma cihazları dışındaki el kurutma cihazlarının kullanılması engellenmiş mi? | EVET |  | **El kurutucu makinalar kullanılmamaktadır** |
| **PERSONEL SOYUNMA ODALARI VE DUŞLARI** | |  |  |  |
| **1**  **BU** | Soyunma odaları, aynı anda kullanacak kişilerin sayısı azaltılacak 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? | EVET |  | **Soyunma odalarının kullanımında maksimum kişi sayısı tanımlanmıştır.** |
| **2**  **BU** | Soyunma odalarında el antiseptikleri mevcut mu? | EVET |  | **El dezenfektanı mevcuttur** |
| **3**  **BU** | Temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı gözden geçirilerek, vardiya aralarında her kullanım sonrası temizlik ve dezenfeksiyon yapılması kontrol altına alınmış mı? Kayıtları mevcut mu? | EVET |  | **Kurum temizlik sanitasyonplanı ile periyotlar tanımlanmıştı.** |
| **4**  **BU** | Havalandırma koşulları yeterli mi? | EVET |  | **Merkezi havalandırma kullanılmaktadır.** |
| **5**  **BU** | Kirli ve temiz kıyafetlerden, ayakkabılardan çapraz bulaşmayı önleyebilmek için gerekli tedbirler alınmış mı? | EVET |  | **Kirli temiz ayrımı sağlanmaktadır.** |
| **6**  **BU** | Maske kullanımı sağlanmış mı? | EVET |  | **Sınırsız maske temini sağlanmıştır.** |
| **MİSAFİRHANE/YATAKHANE** | |  |  |  |
| **1**  **BU** | Herodadakalacakkişisayısıodayüzölçümünegörebelirlenmiş mi? Yatak araları en az 1 metre olacak şekilde düzenlenmiş mi? Girişlerde alkol bazlı el antiseptiği mevcut mu? |  |  | **İLGİLİ ÖNLEMLER ALINMIŞTIR** |
| **2**  **BU** | Yeterlihavalandırma/iklimlendirmekoşullarıoluşturulmuş mu?Klimabakımlarıve temizlikleridüzenliolarakyapılmakta mı? |  |  | **İLGİLİ ÖNLEMLER ALINMIŞTIR** |
| **3**  **BU** | Girişlerdeateş ölçümüyapılması sağlanıyor mu? Şüpheli vaka olması durumunda girişe izin verilmemesi kontrol altına alınmış mı? |  |  | **İLGİLİ ÖNLEMLER ALINMIŞTIR** |
| **4**  **BU** | Kullanılantekstilmalzemelerininvegenelalanlarıntemizlikvedezenfeksiyonplanı belirlenmişmi?Yapılanişlemlerkayıtaltınaalınmakta mı? |  |  | **İLGİLİ ÖNLEMLER ALINMIŞTIR** |
| **5**  **BU** | Okey,tavla,kağıtoyunlarıvb. oyunlariptaledilmiş mi? |  |  | **İLGİLİ ÖNLEMLER ALINMIŞTIR** |
| **KREŞLER /BEBEK BAKIM VE EMZİRME ODALARI** | |  |  |  |
| **1**  **BU** | 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? |  |  | **İLGİLİ ÖNLEMLER ALINMIŞTIR** |
| **2**  **BU** | 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? |  |  | **İLGİLİ ÖNLEMLER ALINMIŞTIR** |
| **3**  **BU** | Bu alanlara özel temizlik ve dezenfeksiyon programları oluşturulmuş ve uygulanmakta mı? |  |  | **İLGİLİ ÖNLEMLER ALINMIŞTIR** |
| **4**  **BU** | Bu alanların sık aralıklarla temizlenmesi ve havalandırılması sağlanmakta mı? |  |  | **İLGİLİ ÖNLEMLER ALINMIŞTIR** |
| **5**  **BU** | Oyuncakların vb. temizlenmesi sağlanıyor mu? Temizlenmesi zor olan oyuncaklar (mümkünse tamamı) oyun alanlarından çıkarılmış mı? |  |  | **İLGİLİ ÖNLEMLER ALINMIŞTIR** |
| **ÇAMAŞIRHANE HİZMETLERİ** | |  |  |  |
| **1**  **KU** | Çamaşır ekipmanının düzgün çalışması, özellikle çalışma sıcaklıklarının yanı sıra temizlik ve dezenfekte edici kimyasalların doğru dozda kullanımı kontrol altına alınmış mı? |  |  | **İLGİLİ ÖNLEMLER ALINMIŞTIR** |
| **2**  **KU** | Tüm çamaşır torbalarına / çantalarına ilgili alan (ofis/oda) ve tarih gibi bilgiler içeren etiket konulmuş mu? |  |  | **İLGİLİ ÖNLEMLER ALINMIŞTIR** |
| **3**  **BU** | Tüm kullanılmış/kontamine çamaşırlar, yıkanmayı beklerken belirlenmiş, güvenli, kilitlenebilir bir alanda tutuluyor mu? |  |  | **İLGİLİ ÖNLEMLER ALINMIŞTIR** |
| **4**  **BU** | Kontamine çamaşırların en az 60°C/1.5 saat yıkanması kontrol altına alınmış mı? |  |  | **İLGİLİ ÖNLEMLER ALINMIŞTIR** |
| **LİDERLİK ve ÖRNEK OLMA** | |  |  |  |
| **1 KU** | Kuruluşun sahibi, ortakları ve yöneticileri bu kılavuzda belirtilen şartlara uyarak çalışanlara örnek oluyor mu? | EVET |  | **Kurum Yöneticileri belirtilen şartlara uymakta ve uygulamada örnek olmaktadır.** |
| **TEMİZLİK** | |  |  |  |
| **1 BU**  **M/S** | 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? | EVET |  | **Kurum temizlik sanitasyon planı ile periyotlar**  **Tanımlanmıştır.** |
| **2**  **BU**  **M/S** | Temizleme ve/veya sanitasyon programlarında en az aşağıdakiler belirlenmiş mi?   1. Temizlenecek ve/veya sanitize edilecek alan, araç ve gereçler, teçhizat parçaları 2. Belirtilen görevler için sorumluluklar 3. Temizleme/sanitasyon yöntem ve sıklıkları 4. İzleme ve doğrulama düzenlemeleri 5. Temizlik/sanitasyon sonrası kontroller 6. Çalışma öncesi kontroller | EVET |  | **Kurum temizlik sanitasyon planı ile periyotlar**  **tanımlanmıştır.** |
| **3**  **BU** | COVID-19 süpheli 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? | EVET |  | **Kurum temizlik sanitasyon planı ile periyotlar**  **tanımlanmıştır.** |