



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ



SÜRDÜRÜLEBİLİR GÜVENLİ ÜRETİM
İÇİN
HİJYEN, ENFEKSİYON ÖNLEME ve
KONTROL KILAVUZU

Bu kılavuzun yayın hakkı Türk Standardları Enstitüsü'ne aittir.

Aksi belirtilmedikçe veya uygulanması bağlamında gerekli olmadıkça, bu kılavuzun hiçbir bölümü, önceden bilgi alınmaksızın, fotokopi veya internet veya intranette yayınlama dahil olmak üzere elektronik veya mekanik herhangi bir biçimde veya yöntemle çoğaltılamaz veya başka şekilde kullanılamaz.

Yayın Tarihi: 01.11.2022

İçindekiler

Önsöz.....	3
Giriş	5
1. Kapsam.....	7
2. Kaynaklar	7
3. Terimler, Tanımlar ve Karıştırılan Kavramlar	7
4. Kuruluşun Bağlamını Anlama	11
4.1. Genel	11
4.2. Dış hususlar	11
4.3. İç hususlar	12
5. Bulaşıcı Hastalıkların Özellikleri	13
6. Liderlik ve Çalışan Katılımı	14
6.1. Liderlik	14
6.2. Politika	14
6.3. Çalışanların danışması ve katılımı	15
6.4. Kurumsal görev, yetki ve sorumluluklar	15
7. İletişim.....	16
7.1. Genel	16
7.2. İletişim süreçleri	16
7.3. İlgili taraflara raporlama	17
7.4. Dokümante edilmiş bilgi.....	17
8. Planlama	18
8.1. Bulaşıcı hastalıklarla ilgili tehlikeler ve riskler.....	18
8.2. Risklerin değerlendirilmesi	19
8.3. Kontrollerde değişiklik planlaması	20
9. Kaynaklar	21
10. Kontrollerin Belirlenmesi.....	23
10.1. Kontrollerin hiyerarşisi	23
10.2. Kontrollerin seçimi	23
10.3. Kişisel hijyen	24
11. Bulaşıcı Hastalıklar İçin Kontroller	26
11.1. Genel	26
11.2. Kuruluşun kontrolü altındaki iş yerleri	26

11.2.1. Genel iş yeri enfeksiyon kontrolleri	26
11.2.2. Ortak alanların kullanımı	27
11.2.2.1. Genel.....	27
11.2.2.2. Tuvalet ve el yıkama tesislerinin kullanımı.....	28
11.2.3. İşyerlerine yapılan toplantı ve ziyaretler	28
11.2.4. Teslimatlar	29
11.3. Evden çalışma.....	29
12. Kişisel Koruyucu Ekipman Kullanımı	31
12.1. Genel	31
12.2. Uygun korumanın seçimi	31
12.2.1. Genel.....	31
12.2.2. Koruyucu eldivenler	32
12.2.3. Yüz koruması	32
12.2.3.1. KKD, maskeler ve yüz koruyucuları	33
13. Acil Duruma Hazırlık ve Müdahale	34
14. İlgili Bir Bulaşıcı Hastalığın Şüpheli veya Doğrulanmış Vakalarını Yönetmek.....	35
14.1. Genel	35
14.2. İş yerinde hastalık yönetimi.....	35
14.2.1. Genel.....	35
14.2.2. Bulaşıcı hastalık oluşumu	36
14.3. Tarama, test etme, temaslı takibi, karantina ve aşılama	36
15. Hijyen ve Sanitasyon Programları	37
16. Temizleme ve Sanitasyon	38
16.1. Genel gereklilikler.....	38
16.1.1. Temizlik ve sanitasyon maddeleri ve araçları	38
16.1.2. Temizleme ve sanitasyon programları	38
16.1.3. Temizlik ve sanitasyon etkinliğinin izlenmesi.....	38
16.2. Tanımlama ve izlenebilirlik	39
16.3. Muhafaza	39
17. Havalandırma ve/veya İklimlendirme	40
18. İyileştirme	41
Ekler.....	42

Önsöz

Dünya büyük bir yapısal dönüşüm döneminden geçiyor; yaşamakta olduğumuz küresel salgın her birimizin gündelik hayat pratiklerini kökünden değiştirdi. Üretim ve hizmetin tüm aşamalarında faaliyet yürüten tüm kurum ve kuruluşlarda temel kavram haline gelmeye başlayan sürdürülebilirliğe, küresel salgın deneyimiyle birlikte A'dan Z'ye hijyenik olma kavramı da eklendi. Zira tüketim tutumlarına yönelik birçok kamuoyu araştırmasında, günümüzde tüketicilerin çoğunlukla 'sürdürülebilir' ve 'hijyenik' nitelikler taşıyan ürün ve hizmetleri tercih ettiği görülüyor.

COVID-19 pandemisi ile birlikte dünyada birçok tanım değişmeye başladı. Bugün artık dünyanın en önemli sorunu toplum sağlığı. Hemen hemen bütün devletlerin temel devlet fonksiyonları içinde en etkin şekilde vermeye çalıştığı hizmet alanı toplum sağlığı. Tüm sektörler açısından yarına dair durumu değerlendirmek gerekiyor. Bir planımız var mı? Bir hazırlığımız var mı? Bunları ortaya koyup somutlaştırmak gerekiyor. Dolayısı ile her sektörde, sağlığa, hijyene dokunacak her türlü faaliyet sadece kendi alanıyla sınırlı kalmayıp toplumun her alanında etkili olacaktır.

Bulaşıcı hastalığın doğasına bağlı olarak; sağlık, güvenlik ve esenlik üzerinde potansiyel etkileri olan çok hafif ile çok ciddi arasında değişebilen geniş bir bulaşıcı hastalık yelpazesi vardır. Çalışanlar ve diğer ilgili taraflar için teşkil edilen, riski bulaşıcı hastalıkların virüsları ve bulaşabilirlik seviyeleri gibi temel özellikleri belirleyecektir.

Bulaşıcı hastalıklara örnek olarak grip, COVID-19, lejyonelloz, gıda kaynaklı hastalıklar, çiçek hastalığı, hepatit, ebola, kolera, uyuz ve HIV/AIDS gösterilebilir. Bazı bulaşıcı hastalıklar yalnızca hastalığa yakalanan kişiyi enfekte ederken, bazıları hastalığın pandemik yayılması dahil olmak üzere tek bir kişiden diğerlerine hızla yayılma potansiyeline sahiptir.

Hijyen ve sanitasyonun, insanların belirli sürelerde birlikte zaman geçirdikleri ve salgın hastalıkların yayılma riskinin fazla olduğu toplu yaşam alanlarında risk odaklı bir yaklaşımla yönetilmesi elzemdir. COVID-19 pandemisi, salgın hastalıkların yayılmasının önlenmesinde bütünsel ve sistemsel yaklaşımın ne kadar önemli olduğunu tüm dünyaya göstermiştir.

Türk Standardları Enstitüsü öngörülü yaklaşımı ile küresel salgından yaklaşık iki yıl önce ürün/hizmet üreten kurum ve kuruluşlarda, insan sağlığını doğrudan etkileyen hijyen ve sanitasyon uygulamalarını bir sistem dahilinde yönetmek üzere TS 13811 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi Standardını geliştirmiş ve 2018 yılı ocak ayında milli standart olarak yayımlamıştır. TS 13811 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi, tüm sektörlerde hijyen ve sanitasyon kavramlarını, bir yönetim sistemi odağına koyarak toplumsal sağlığın korunması ana gayesini taşımaktadır.

Türk Standardları Enstitüsü, TS 13811 standardının rehberliğinde pandemi sürecinde de proaktif bir yaklaşım sergileyerek, ülkemizde güvenli çalışma şartlarının sağlanması, ürün ve hizmet sunumlarındaki aksamaların giderilmesi ve tedarik zincirlerinde sürdürülebilirliğin devamlılığı

için TSE COVID-19 Hijyen Enfeksiyon nlleme ve Kontrol Kılavuzlarını hazırlamış ve uzman kadrosu ile sahada TSE COVID-19 Güvenli retim, Güvenli Hizmet, Okulum Temiz ve Güvenli Kampüs uygunluk değerlendirmelerini gerçekleştirmiştir.

TSE, gelecekte tekrar ortaya çıkabilme ihtimali olan bu tür krizlere karşı ülkemizin kurum ve kuruluşlarında güvenli üretim sürdürülebilirliğini geçerli kılma adına risk yönetimini, sürekli iyileştirmeyi ve kuruluşlarımızın salgın hastalıklar ve pandemiler de dahil olmak üzere bulaşıcı hastalık durumlarına yanıt verebilmesine bir ereve sağlaması amacı ile “Sürdürülebilir Güvenli retim için Hijyen, Enfeksiyon nlleme ve Kontrol Kılavuzu”nu hazırlamayı görev edinmiştir.

Sürdürülebilir Güvenli retim için Hijyen, Enfeksiyon nlleme ve Kontrol Kılavuzunun hazırlanmasında titiz bir çalışma yürüten TSE, toplumun yaşam düzeyini yükseltmek misyonu ile kuruluşlara faaliyet alanları dahilinde rehberlik yapmaktadır. TSE tarafından gerçekleştirilen bu faaliyetler, insanı sevmek ve insana hizmet diye ifade ettiğimiz o klişe sözlerin altının doldurulduğu alanlardır.

TSE bundan sonraki dönemlerde de görev alanı içerisinde aynı öncül yaklaşımı sergileyerek ülkemizin kurum ve kuruluşlarına, faaliyetlerinde dünya ile rekabet edebilir bir perspektif sunmaya devam edecektir.

Kılavuzda yer alan hijyen, enfeksiyon nlleme ve kontrol önlemlerinin sektör gözetmeksizin tüm kuruluşlarımızda uygulanması ve ülkemizin sürdürülebilir güvenli üretimine sağlık, güvenlik ve esenlik ile katkı sağlaması dileklerimizle...

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

Giriş

Bu kılavuz; kuruluşların bulaşıcı hastalıklardan kaynaklı kesintiler sırasında çalışmaya devam etme konusundaki genel kabiliyetlerini yönetmesi, kontrollerini ve hazırlıklarını sağlayarak güvenli üretimin sürdürülebilirliğini amaçlamaktadır. Bunu başarmak için kuruluşlara; kesintilere karşı korunmak, meydana gelme olasılığını azaltmak, kesintilere hazırlıklı olmak, müdahale etmek ve ortaya çıktıklarında güvenli üretimin sürdürülebilirliği için asgari gereksinimleri belirtir.

Bulaşıcı hastalıklar, küresel dünya düzeninde sağlık, güvenlik ve esenlik için giderek daha fazla büyük zorluklar olarak kabul edilmektedir. Bu kılavuz, bulaşıcı hastalıkların önlenmesi ve yönetimi için hijyen, enfeksiyon önleme ve kontrol uygulamalarını içerir. Evden çalışanlar da dahil olmak üzere tüm mesleki ortamlarda, bulaşıcı hastalıkların çalışanlara ve ilgili diğer taraflara sunduğu risklere bir yanıttır. Bulaşıcı ajanlara maruz kalmanın önlenmesi ve bulaşıcı hastalıklardan çalışanlar ve diğer ilgili tüm tarafları korumak için risklerin yönetiminde rehberlik sağlar.

Çalışanların uygun önleme ve kontrol önlemlerinin uygulanmadığı ortamlarda çalışmasının istenmemesi ilkesini destekler.

Kılavuz geneldir ve işin doğası, hizmet sunumu, büyüklüğü veya karmaşıklığı ne olursa olsun sektör gözetmeksizin bütün kuruluşlar için geçerlidir. Birçok küçük kuruluşun iş sağlığı ve güvenliği (OH&S), tesis yönetimi, insan kaynakları veya bulaşıcı hastalık uzmanları gibi işlevler için ayrılmış bölümlerinin olmadığını kabul eder.

Bu kılavuz, faaliyetlerinin doğası gereği halihazırda zorunlu enfeksiyon kontrolleri uygulayan hastaneler, tıbbi ya da biyolojik laboratuvarlar gibi kuruluşlara kapsamlı rehberlik sağlamayı amaçlamamaktadır.

TS 13811 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi ve/veya TS ISO 45001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemlerini uygulayan kuruluşlar, bu kılavuzu aşağıda belirtildiği gibi PUKO dönüşüyle ilişkilendirerek kullanabilir ve/veya sistemlerine entegre edebilir. Sistem yaklaşımını benimsemek, kaynakların ve çabaların koordinasyonunu kolaylaştırır ve kuruluşların mevcut hijyen ve sanitasyon ve/veya iş sağlığı ve güvenliği süreçlerine, kılavuzun entegrasyonu, kuruluşların bulaşıcı hastalıklardan kaynaklanan riskleri daha iyi yönetmelerini sağlar.

Planla: Kuruluşun güvenli bir şekilde çalışması için yapılması gerekenleri planlayın.

Uygula: Kuruluşun yapmayı planladığı şeyi yapın.

Kontrol edin: Ne kadar iyi çalıştığını görün.

Önlem alın: Sorunları düzeltin ve kuruluşun yaptıklarını daha da etkili hale getirmenin yollarını arayın.

1. Kapsam

Bu kılavuz bulaşıcı ajanlara maruz kalmayı nasıl önleyecekleri ve bulaşıcı hastalıklarla ilişkili riskleri nasıl yönetecekleri konusunda kuruluşlara yönergeler sağlar. Kuruluşlara salgınlar ve pandemiler dahil olmak üzere bulaşıcı hastalık durumlarına yanıt vermelerini sağlamak için bir çerçeve sağlar.

Bu kılavuz, her büyüklükteki ve her sektördeki kuruluşlar için geçerlidir.

Not 1- Klinik ortamlarda ve diğer sağlık hizmeti ortamlarında ve patojenik mikroorganizmalar üzerinde veya bunlarla birlikte çalışma faaliyetlerinde bulunan çalışanların korunmasına yönelik belirli enfeksiyon kontrolleri için geçerli mevzuat ve rehberlik, mevzuat düzenleyiciler ve sağlık yetkilileri tarafından sağlanmaktadır.

Not 2- Bu kılavuzda yer alan her türlü veri ve bilgi, klinik ortamlarda ve diğer sağlık hizmeti ortamlarında ve patojenik mikroorganizmalar üzerinde veya bunlarla birlikte çalışma faaliyetlerinde bulunan çalışanların korunmasına yönelik belirli enfeksiyon kontrolleri için mevzuat düzenleyiciler ve sağlık yetkilileri tarafından belirlenen, yayımlanan, mevzuat, kılavuz, öneri ve uygulamaların alternatifi olarak kullanılmamalıdır.

2. Kaynaklar

TS 13811

TSE COVID-19 KILAVUZLARI

TS ISO 45001

TS ISO 31000

TS ISO 22301

ISO 45006

3. Terimler, Tanımlar ve Karıştırılan Kavramlar

Bu kılavuzda amaçları doğrultusunda, TS 13811, TS ISO 45001:2018'de verilen terimler ve tanımlar geçerlidir.

3.1. İş yeri

Bir kişinin iş amacıyla bulunması veya gitmesi gereken yer.

Not 1- Kuruluşun iş yerine ilişkin sorumlulukları, iş yeri üzerindeki kontrol derecesine bağlıdır.

Not 2- İş yerleri içeride veya dışarıda olabilir ve çalışanın kendi evini, diğer kişilerin evlerini, kişisel araçlarını, kuruluş tarafından sağlanan araçları, kuruluşun diğer tesislerini ve kamusal alanları içerebilir.

3.2. Yasal gereklilikler ve diğer gereklilikler

Bir kuruluşun uyması gereken yasal şartlar ve/veya uymayı seçtiği diğer şartlar.

3.3. Üst yönetim

Bir kuruluşu en üst düzeyde yöneten ve kontrol eden kişi veya kişiler grubu.

3.4. Olay

Yaralanma ve sağlık sorunlarıyla sonuçlanabilecek veya bir işten kaynaklanan veya işin seyri sırasında meydana gelen olay.

Not 1- Bu kılavuzda “yaralanma ve hastalık”, bulaşıcı bir hastalığa yakalanma veya bulaşıcı bir hastalığın sonucu olarak herhangi bir fiziksel veya psikolojik yaralanma ve sağlığın bozulması anlamına gelir.

3.5. Kişisel koruyucu ekipman (KKD)

Bir veya daha fazla sağlık ve güvenlik tehlikesine karşı korunmaları için bir kişi tarafından giyilmek üzere tasarlanmış ekipman.

Not 1- KKD, önlükler, eldivenler, solunum cihazları, güvenlik gözlükleri, kasklar ve koruyucu gözlükleri içerir ancak bunlarla sınırlı değildir.

Not 2- Genel olarak KKD olarak kabul edilmemekle birlikte maskeler (ve yüz koruyucuları), bulaşma ve enfeksiyonun yayılmasını kontrol etmek için bir halk sağlığı önlemi olarak birincil amaçlarına ek olarak kullanıcı için bir koruma seviyesi sağlayabilir.

Not 3- KKD'nin ulusal düzenlemelere uygun olması gerekmektedir.

3.6. Esenlik

Esenlik, çalışanın işiyle ilgili fiziksel, zihinsel ve bilişsel ihtiyaç ve beklentilerinin karşılanmasıdır.

Not 1: Refah, iş dışındaki yaşam kalitesine de katkıda bulunabilir.

Not 2: İyi olma hâli, çalışma düzeni, işteki sosyal faktörler, çalışma ortamı, ekipman ve tehlikeli görevler dahil olmak üzere çalışma hayatının tüm yönleriyle ilgilidir.

3.7. Ortak kullanım alanları

Birden fazla kişinin kullanımına sunulan alanlar.

Not 1- Ortak alanlara örnek olarak kantinler, asansörler, merdivenler, resepsiyon alanları, toplantı odaları, ibadet alanları, tuvaletler, bahçeler, yangın merdivenleri, mutfaklar, spor tesisleri, depolar ve çamaşırhaneler dahildir.

Not 2- Ortak alanlar, birden fazla kuruluş tarafından kullanılan alanları içerebilir.

Not 3- Ortak alanlar, insanların çalıştığı alanları içerebilir.

3.8. Bulaşıcı hastalık

Bakteri, virüs, parazit veya mantar gibi etkenlerin neden olduğu, doğrudan veya dolaylı olarak yayılabilen ve sağlığın bozulmasına neden olabilen durum.

3.9. Bulaşıcı hastalık

İnsandan insana bulaşabilen hastalık (3.8)

Not 1- Bulaşıcı hastalıklar arasında grip, ebola, kolera, uyuz, hepatit vb. bulunur.

3.10. Salgın

Belirli bir yer, zaman ve nüfusta normal olarak beklenenden daha fazla bulaşıcı hastalık vakalarında artış (3.8).

Not 1- Küçük/yerel bir grubu veya birden fazla grubu ve yeri etkileyebilen salgın pandemi ile sonuçlanabilir.

Not 2- Nadiren ortaya çıkan bir bulaşıcı hastalığın bağlantılı iki vakası, bir salgın oluşturmak için yeterli olabilir.

3.11. Salgın

Bir toplulukta veya coğrafi bölgede aynı anda ortaya çıkan belirli bir bulaşıcı hastalığın (3.8) çok sayıda vakası.

3.12. Pandemi

Bulaşıcı bir hastalığın dünya çapında yayılması (3.8).

3.13. Endemik bulaşıcı hastalık

Bulaşıcı hastalığın (3.8) belirli bir toplulukta veya coğrafi bölgede sürekli olarak mevcut ve/veya genellikle yaygın olan durum.

3.14. Virölans

Bir enfeksiyon etkeninin oluşturduğu hastalığın derecesi.

Karıştırılan kavramlar

Hijyen ve sanitasyon kavramları genellikle karıştırılmaktadır. Hijyen ile sanitasyon aslında birbirini tamamlayan ve birbiri ile ilgili olan kavramlardır.

Hijyen: Sağlığın korunması ve hastalıkların yayılmasını önlemeye yönelik uygulama ve şartlar (TS 13811).

Sanitasyon: İnsan kaynaklı atıkların, çöplerin ve kirli suların güvenli şekilde toplanıp, uzaklaştırılması sayesinde hijyen şartlarının sağlanması ve sürdürülmesi (TS 13811).

Sanitasyon, doğada biyolojik dengenin korunması konusu içinde yer alan, insan sağlığı ve rahat bir yaşam sürmeleri amacıyla yapılan çalışmaların tümünü kapsamaktadır.

Bu kapsam içinde **gıda sanitasyonu**, insan yaşamının temelini oluşturan beslenme gereksinimlerinin karşılanmasında fiziksel, kimyasal ve biyolojik yönden güvenilir nitelikte gıda maddeleri üretimini ifade etmektedir.

Çevre koşullarını sağlığa elverişli duruma getirme, sağlıklı yaşam için gerekli önlemleri alma ve çevre hijyeni sanitasyonun kapsamı içindedir.

Fransızcadan dilimize giren “Sanitasyon” bir tıp terimi olarak “**halk sağlığını korumak ve hastalığı önlemek için tasarlanan önlemler ve bunların uygulanması**” anlamında kullanılmak-

tadır. İnsan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaların bulundukları ortamdaki olabildiğince uzaklaştırılmasıdır.

Çok kısa anlatımla, hijyenle işletmelerde mikropardan arındırılmış bir temizlik hedeflenirken, sanitasyon programıyla da işletmelerde mikroorganizmaların üremeleri önlenmeye çalışılmaktadır.

İyi bir sanitasyon programı mevzuatlara uygun bir üretim yapmaya, işlenen ürünün kalite ve depolama süresini arttırmaya olanak sağlar.

Sanitasyon kurallarına uygun verilen hizmet kaliteyi arttıracak gibi hizmet alan kişilerin çeşitli hastalık etkenlerinden korunmasını da sağlayacaktır. İşletme sanitasyonu, ürün güvenliği ve tüketici sağlığı açısından son derece önemlidir.

Sanitasyon, herhangi bir yüzeyin veya nesnenin temizlik ve dezenfeksiyonunu da kapsar.

Temizleme: Bir malzeme üzerinden, daha sonra uygulanacak işlem ve bunu müteakip tasarlanan kullanımına yetecek derecede kirliliğin uzaklaştırılması (TS 13811).

Dezenfeksiyon: Tüm organizmaların öldürülmesini veya uzaklaştırılmasını zorunlu kılmayan mikroorganizma sporları (genellikle bakteri sporları) haricindeki mikroorganizma sayısını azaltma süreci (TS 13811).

Dezenfeksiyon işlemi ısı, sıcak hava, buhar veya su yardımıyla uygulanır. Dezenfeksiyon işleminde kullanılan maddelere **dezenfektan** adı verilir.

Antisepsi, canlı dokular üzerine uygulanan dezenfeksiyon işlemine denir. Bu amaçla kullanılan kimyasal maddelere de **antiseptik** adı verilir.

Sterilizasyon: Ürünün canlı mikroorganizmalardan arındırılması için kullanılan, geçerli kılınmış süreç (TS 13811).

Not – Bir sterilizasyon sürecinde, mikrobik inaktivasyonun şekli üssel olup bir nesne üzerinde bir mikroorganizmanın canlı kalması olasılık olarak ifade edilebilir. Bu olasılık çok düşük bir sayıya azaltılabilirken asla sıfırlanamaz.

Sterilizasyon işlemi uygulanan ve tamamlanan maddeler ve aletler için **steril** kelimesi kullanılır. Steril ortam veya malzeme hiçbir canlı varlık içermez.

Dezenfeksiyonda sadece hastalık yapıcı ve zarar verici mikroorganizma ve canlılar hedef alınırken **sterilizasyonda** ortamda ve eşyada bulunan tüm mikroorganizmaların yok edilmesi amaçlanır.

Septik, bir ortamın mikrop içermesi.

Aseptik, bir ortamın mikrop içermemesi.

4. Kuruluşun Bağlamını Anlama

4.1. Genel

Kuruluş, kuruluşu veya faaliyetlerini önemli ölçüde etkileyebilecek veya etkilemesi muhtemel, bilinen ve ortaya çıkan bulaşıcı hastalıkları belirlemeli ve bu konuda farkındalığı sürdürmelidir.

Kuruluş şunları dikkate almalıdır:

- a) Bulaşıcı hastalıklardan çalışanlara ve kuruluşun faaliyetlerinden etkilenebilecek diğer ilgili taraflara (örneğin, ziyaretçiler, müşteriler, hizmet kullanıcıları, halk) yönelik belirli tehlikeler ve ilgili riskleri.
- b) Riskleri ele almak için faaliyetlerinde değişiklik yapıp yapılmamasının gerekliliği.
- c) Güvenli çalışma için çalışanların nasıl desteklenebileceği.

Not 1- Bulaşıcı hastalıkların ortaya çıkışı, etkisi ve şiddeti ülkeye veya bölgeye göre değişiklik gösterebilir.

Not 2- Uygun kontroller ülkeye veya bölgeye göre değişebilir.

4.2. Dış hususlar

Dış hususlar şunları içerebilir, ancak bunlarla sınırlı değildir:

- a) Yerel topluluk içinde (diğer kuruluşlar ve diğer iş yerleri dahil) bulaşıcı hastalıkların ortaya çıkması ve/veya yaygınlığı.
- b) Yerel, bölgesel, ulusal ve uluslararası koşullar ve ilgili yasal gereklilikler ve diğer gereklilikler ve rehberlik.
- c) Klinik hizmetlerin, testlerin, tedavilerin ve aşıların mevcudiyeti.
- d) Sağlık, güvenlik ve diğer malzemelerin mevcudiyeti (örneğin KKD, maskeler, antiseptikler, termometreler, temizlik ve dezenfeksiyon malzemeleri).
- e) Tedarik zincirindeki olası değişiklikler veya sorunlar.
- f) Çalışanların işe nasıl gidip geldikleri (örneğin toplu taşıma, araba, bisiklet, yürüyüş, ortak ulaşım).
- g) Çalışanların çocuk bakımına ve çocukları için eğitime erişimi.
- h) Çalışanın evinin uzaktan çalışmaya uygunluğu.
- i) Çalışanların ev içi durumları (örneğin, bulaşıcı hastalıklara yakalanma veya ciddi şekilde hastalanma riski yüksek olan biriyle yaşamak).
- j) Temel hizmetlerin sürekliliği (örneğin gıda tedariki, yerel altyapı, kamu hizmetleri).
- k) İlgili tarafların ihtiyaç ve beklentilerindeki veya davranışlarındaki değişiklikler.
- l) Yerel kültür ve kültürel davranışlar (örneğin öpüşme, sarılma, tokalaşma).
- m) Kuruluşun ürünlerine/hizmetlerine yönelik artan veya azalan talep.

4.3. İç hususlar

İç hususlar şunları içerebilir, ancak bunlarla sınırlı değildir:

- a) Kuruluşta bulaşıcı bir hastalığın yaygınlığı veya olasılığı.
- b) İş yerinde bulaşıcı bir hastalığa yol açabilecek bulaşıcı ajan kaynakları (örneğin kuruluş tarafından sağlanan gıdalardan gıda kaynaklı hastalık).
- c) Kuruluşun bulaşıcı hastalıklar hakkında güncel bilgi edinme yeteneği.
- d) Organizasyon türü ve ilgili faaliyetler (örneğin imalat, hizmetler, perakende, sosyal bakım, eğitim veya diğer eğitim, teslimat veya dağıtım).
- e) Potansiyel olarak etkilenen iş yerlerinin sayısı, yerleri ve türleri (örneğin ofisler, fabrikalar, atölyeler, depolar, su arıtma tesisleri, araçlar, perakende satış mağazaları).
- f) İşin nasıl organize edildiği (örneğin değişen iş talepleri, çalışma hızı, zaman baskısı, vardiyalı çalışma, seyahat gereksinimleri) ve bunun çalışanların sağlık, güvenlik ve esenliğini nasıl etkilediği.
- g) Kaynak mevcudiyeti (örneğin operasyonel sağlık ve güvenlik, hijyen).
- h) Risk kontrol önlemlerini etkileyebilecek organizasyon içindeki kültürel değerler.
- i) Çalışanlar ve kuruluş arasındaki ilişki (örneğin çalışanlar, yükleniciler, gönüllüler, serbest çalışanlar, yarı zamanlı, vardiyalı çalışanlar, uzaktan çalışanlar).
- j) Bulaşıcı bir hastalığa yakalanma veya ağır hastalanma riski altında olduğu düşünülen çalışanların özel ihtiyaçları.
- k) Engelli çalışanların, yaşlı çalışanların, hamilelerin ihtiyaçları.
- l) Bakım sorumlulukları olan çalışanların ihtiyaçları.
- m) Bir iş yerinde veya iş faaliyetleri veya çalışma biçimleriyle ilgili olarak belirli enfeksiyon kontrol önlemlerinin uygulanmasının ne ölçüde mümkün olduğu (örneğin sınırlı alan, sınırlı el yıkama tesisleri).
- n) Artan personel devamsızlığı (örneğin hastalık, kendi kendine tecrit veya karantina gereksinimleri).

5. Bulaşıcı Hastalıkların Özellikleri

Kuruluş, risk değerlendirmesinin bir parçası olarak, uygun kontrollerin belirlenebilmesi için bulaşıcı hastalığın özelliklerini dikkate almalıdır.

Bulaşıcı bir hastalığın özellikleri şunları içerir:

- a) Hastalığa neden olan bulaşıcı ajanın virülansı
- b) İletim şekli ve olasılığı
- c) Kuluçka dönemi
- d) İnsanların bulaşıcı bir hastalığı bulaştırabileceği zaman çerçevesi
- e) Bulaşıcı bir ajanın kontamine nesneler veya malzemeler üzerinde bulaşıcı kaldığı süre
- f) Bulaşıcı hastalıkla ilgili semptomlar
- g) Olası hastalık şiddeti

Kuruluş, gerektiğinde Sağlık Bakanlığı ve diğer ilgili uzmanlardan (örneğin epidemiyologlar, doktorlar, iş sağlığı uzmanları ve hijyenistler, devlet sağlık yetkilileri, halk sağlığı pratisyenleri) gibi güvenilir kaynaklardan tavsiye almalıdır. Kuruluş, ortaya çıkan hastalıklar hakkındaki bilgilerin zamanla değişebileceğinin farkında olmalıdır.

Not 1- İletim modları şunları içerir:

- Ciltten cilde temas, biyolojik atık veya vücut sıvılarının değişimi (örneğin kişisel bakım tehlikeleri, cinsel etkileşim) yoluyla yayılan başka bir kişi tarafından taşınan bulaşıcı bir ajan
- Solunma (örneğin küf sporları, öksürükten kaynaklanan vücut sıvılarının solunması)
- Enfeksiyöz bir ajan bulaşmış veya taşıyan hayvanlar veya böcekler (örneğin dokunma, sokma, ısırma yoluyla)
- Kontamine çevresel kaynaklar (örneğin su, hava yoluyla)
- Yutma (örneğin kontamine yiyecekleri yiyerek)
- Deri delinmesi (örneğin enjeksiyonlar, yaralar)
- Kirlenmiş bir yüzey veya nesne ile temas (örneğin kullanılmış iğneler, kapı kolları)

Not 2- Enfekte olan bazı kişiler klinik belirti göstermezler ancak hastalığı bulaştırabilirler.

6. Liderlik ve Çalışanların Katılımı

6.1. Liderlik

Üst yönetim de dahil olmak üzere tüm seviyelerdeki yöneticiler, iş yerinde bulaşıcı hastalıklardan kaynaklanan, çalışanlara ve ilgili taraflara yönelik risklerin etkin bir şekilde yönetilmesi için liderlik sağlamalıdır.

Liderlik asgari olarak aşağıdaki maddeleri içerir:

- a) İş politika hakkında iletişim kurmak ve bunlara tutarlı bir şekilde uymak ve yasal gereklilikler ve diğer gereklilikler ile ilgili resmi rehberliğin farkında olmak
- b) Şüpheli ve teyit edilmiş bulaşıcı hastalık vakalarını bildirirken ve yönetirken şeffaflığı taahhüt ederek, kişisel sağlık bilgilerinin gizli tutulmasını sağlamak
- c) Yeterli kaynakları sağlamak ve bunları zamanında ve etkili bir şekilde çalışanlara ulaştırmak
- d) İşle ilgili sağlık, güvenlik ve esenliği etkileyen kararların alınmasında, varsa, çalışanlara ve çalışan temsilcilerine danışmak ve onların katılımını teşvik etmek
- e) İş yeri kısıtlamaları nedeniyle çalışamayacak durumda olan veya hastalık nedeniyle işten izin alması, hasta aile üyelerine bakması veya kendi kendini tecrit etmesi gereken çalışanlar üzerindeki olası mali etkileri dikkate almak ve bu konuda bilgi vermek
- f) Çalışamayacak durumda olan personele, mümkünse ücretli izin verilmesi de dahil olmak üzere uygun desteği sağlanmak (çalışanların ücret kaygısı nedeniyle gelmemeleri gerektiği halde iş yerine gelmemeleri için)
- g) Çalışanların ve diğer ilgili tarafların olayları nasıl rapor etmesi veya endişelerini dile getirmesi gerektiğini ve bunların nasıl ele alınacağını ve yanıtların iletilmesini iletmek
- h) Olası hastalık vakalarını veya olayları bildirirken çalışanları misillemelerden korumak
- i) Yaşam veya sağlık için yakın veya ciddi bir risk oluşturduğuna inanılan iş durumlarından kendilerini uzaklaştırmaları için çalışanları desteklemek için süreçlerin uygulanmasını sağlamak
- j) Bulaşıcı hastalıklarla ilgili olarak çalışanlara ve diğer ilgili taraflara yönelik riskleri yönetmek için önlemler uygulanırken kuruluşun tüm bölümleri arasında koordinasyonu sağlamak
- k) Gerekirse, çalışanlara ve diğer ilgili taraflara yönelik risklerin yönetilmesi konusunda yetkin kişilerden tavsiye ve bilgi almak
- l) Uygun olduğunda bir sağlık pratisyeninden alınan bilgilerle işe geri dönüş ve rehabilitasyon süreçlerini desteklemek

Üst yönetim ve her seviyedeki yöneticiler, çalışanları, örneğin tıbbi tavsiye almak da dahil olmak üzere, bulaşıcı bir ajana maruz kalma ile ilgili süreçleri takip etmeleri için desteklemelidir.

6.2. Politika

Üst yönetim, sürdürülebilir güvenli üretim politikasını oluşturmalı, uygulamalı ve sürekliliğini sağlamalıdır.

Bu politika aşağıdaki maddelerle ilgili taahhütleri içermelidir:

- a) Uygulanabilir şartları yerine getirebilmesi için bir çerçeve sağlanması
- b) Sürdürülebilir Güvenli Üretim Sisteminin sürekli iyileştirilmesi
- c) Çalışanları ve diğer ilgili tarafları etkileyen bulaşıcı hastalıkların önlenmesi ve yönetimi
- d) Kuruluşun bağlamına uygun olarak toplum sağlığının korunması

Politika, dokümente edilmiş bilgi olarak var olmalı ve sürekliliğı sağlanmalı, kuruluş içerisinde duyurulmalı, anlaşılmalı ve uygulanmalı, ilgili tarafların erişimine uygun şekilde açık olmalıdır.

6.3. Çalışanların danışması ve katılımı

Kuruluş, bulaşıcı ajanların ve bulaşıcı hastalıklarla ilgili diğer tehlikelerin ve risklerin daha iyi anlaşılmasını ve riskleri yönetirken sonuçların daha iyi anlaşılmasını kolaylaştırmak için çalışanların aktif ve sürekli katılımını teşvik etmelidir.

Kuruluş şunları yapmalıdır:

- a) Bulaşıcı hastalıklarla ilgili risklerin değerlendirilmesinde ve bunların nasıl yönetileceğine ilişkin kararların alınmasında, belirli İSG sorumlulukları olanlar ve varsa çalışan temsilcileri de dahil olmak üzere, katılımı teşvik etmeli ve çalışanları dahil etmelidir.
- b) İş gücünün tam çeşitliliğı, cinsiyete özel ihtiyaçları ve belirli deneyimleri, görüşler ve ihtiyaçlar (örneğin engelli çalışanlar, farklı etnik ve inanç gruplarından çalışanlar, farklı yaşlardaki çalışanlar) dikkate alınmalıdır.
- c) Çalışanlara ve diğer ilgili taraflara kuruluşun bulaşıcı hastalıklardan kaynaklanan riskleri nasıl yönettiğı bildirilmelidir (iletişim herhangi bir uygun yöntemle yapılabilir (bkz. Madde 7)).
- d) Çalışanlara, var ise çalışan temsilcilerine, diğer ilgili taraflara iyileştirme önerileri ve sağlık, güvenlik ve esenliğı yönetmek için gerçekleştirilen eylemler hakkında geri bildirimde bulunmaları için (örneğin sanal toplantılar, çevrimiçi anketler, e-postalar) imkân sağlanmalıdır.
- e) Çalışanlar ve diğer ilgili taraflar (sağlık uzmanları ve diğer uzmanlar dahil) tarafından dile getirilen endişeleri zamanında ele alarak ve uygun önlemleri almalı ve bu eylemleri onlara iletmelidir.

6.4. Kurumsal görev, yetki ve sorumluluklar

Kuruluş, bulaşıcı hastalıklarla ilgili sağlık ve güvenlik önlemlerinin ve kontrollerinin uygulanmasını ve sürdürülmesini sağlama ve sorunları üst yönetime bildirme sorumluluğına belirli çalışanları (veya küçük bir kuruluştaki tek bir çalışanı) atamalıdır. Kuruluş, kuruluşu ve faaliyetlerini önemli ölçüde etkileyebilecek bulaşıcı hastalıkları önlemek ve/veya yönetmek için üst yönetim temsilcisi dahil bir danışma grubu oluşturmalıdır.

Kuruluş, çalışanların kendilerine verilen bulaşıcı hastalıklarla ilgili herhangi bir rol veya faaliyeti yerine getirmek için yetkin olmalarını sağlamalıdır. Çalışanlara yeni roller veya görevler tahsis edilirse, kuruluş, çalışanların bu rolleri yerine getirmeleri ve yetkin olmaları için yeterli eğitim ve desteğı sağlamalıdır.

7. İletişim

7.1. Genel

Kuruluş, bulaşıcı ajanlara maruz kalmanın ve bulaşmanın önlenmesine ve bulaşıcı bir hastalıkla ilgili risklerin yönetilmesine yönelik taahhüdünü bildirmelidir.

Kuruluş, çalışanlara ve diğer ilgili taraflara aşağıdaki konularda bilgi ve rehberlik sağlamalıdır:

- a) Kişisel hijyen dahil genel ve özel kontroller.
- b) Potansiyel ciddiyeti, semptomları ve nasıl bulaştığı dahil olmak üzere mevcut endişe konusu olan ilgili bir bulaşıcı hastalığın özellikleri (bkz. madde 5).
- c) Çalışma sürelerinde, konumlarda, faaliyetlerde, görevlerde yapılan değişiklikler.
- d) Bir salgın sırasında yapılmış veya meydana gelmesi muhtemel süreçler, politikalar, ekipman ve ilgili gereksinimlerdeki değişiklikler.
- e) Bulaşıcı hastalık salgını sırasında tesislere veya işlevlere erişimde değişiklikler (örneğin dinlenme alanlarının kullanımı, ortak ekipman, İK, BT desteği).
- f) Haklar ve sorumluluklar.
- g) Kurulustan neler bekleyebilecekleri.
- h) Endişelerin, güvenlik olaylarının veya bulaşıcı hastalık vakalarının sağlık kuruluşlarına nasıl rapor edileceği.

Kuruluş, tedarikçilere, ziyaretçilere, teslimat çalışanlarına, müşterilere, diğer ilgili taraflara güvenlik rehberliğinin iletilmesinden kimin sorumlu olduğunu belirlemelidir.

Kuruluş, yeni çalışanlar, geçici çalışanlar, uzaktan çalışanlar, vardiyalı çalışanlar ve taşeron yüklenici çalışanları da dahil olmak üzere her türden çalışanın bulaşıcı hastalıklarla ilgili iletişimlere dahil edilmesini sağlamalıdır. Çalışanlar ve diğer ilgili taraflarla iletişim iki yönlü olmalı ve yöntemler, devam eden görüşmeyi ve daha resmi istişareyi kolaylaştırmalıdır.

Bulaşıcı bir hastalığın ortaya çıkması veya salgın ile ilgili olarak iş yerindeki değişikliklerle ilgili iletişimler, aşağıdakiler de dahil olmak üzere, zaman içinde birden fazla noktada yapılmalıdır:

- İş yerine gelmeden (örneğin telefon, web sitesi, intranet, e-posta ile)
- İş yerinde (örneğin işaretler, posterler, ekranlar, duyurular)
- İş yapılırken (örneğin işaretler, posterler, ekranlar, duyurular)
- Bulaşıcı hastalık kontrol önlemleri artık gerekli olmadığı veya gevşetilebildiğinde

7.2. İletişim süreçleri

Kuruluş şunları yapmalıdır:

- a) Mesajların ilgili tüm taraflarca erişilebilir ve anlaşılabilir olması için resmi ve gayriresmi iletişim yöntemlerinin (örneğin intranet, web sitesi, e-posta, sosyal medya, işaretler, resimler, semboller, telefon görüşmeleri, sesli duyurular, video) bir arada kullanılması, engellilerin,

ana dili Türkçe olmayanların, farklı okuryazarlık düzeylerine sahip kişilerin ihtiyaçlarını dikkate alarak (müşteriler, halk dahil)

- b) Yanlış yorumlamayı önlemek için, mümkün olan her yerde işaretler de dahil olmak üzere görsel iletişimde standartlaştırılmış sembollerin kullanılmasını sağlamak
- c) Operasyonel değişiklikler, sağlık ve güvenlik önlemleri ve kontroller hakkında ilgili bilgileri halk dahil ilgili taraflara iletmek için süreçler oluşturmak
- d) Güncel, açık ve etkili olduklarından emin olmak için iletişimlerini sık sık gözden geçirmek ve sorun tespit edilir ise harekete geçmek

7.3. İlgili taraflara raporlama

Kuruluş, bulaşıcı hastalıkların sağlık yetkililerine ne zaman bildirilmesi gerektiğine ilişkin mevcut yasal gerekliliklerden ve diğer gerekliliklerden haberdar olunmasını sağlamalıdır. Kuruluş, kuruluştaki veya toplumda bulaşıcı hastalığın bir salgın veya daha fazla bulaşmasını önlemek için eylemleri belirlerken ilgili dış taraflarla birlikte çalışmalıdır.

Kuruluş, raporlama gerekliliklerini düzenli olarak gözden geçirmeli ve bilgilerin güncel olduğundan emin olmalıdır.

7.4. Dokümanite edilmiş bilgi

Kuruluşun Sürdürülebilir Güvenli Üretim Sisteminin dokümanite edilmiş bilgileri asgari olarak aşağıdakileri içermelidir:

- a) Bu kılavuzun gerektirdiği dokümanite edilmiş bilgiyi (sürdürülebilir güvenli üretim politikası, bulaşıcı hastalıklarla ilgili tehlikelerin, risklerin analizi ve değerlendirmesi, mevcut enfeksiyon kontrol süreçleri, hijyen ve sanitasyon planları/programları)
- b) Kuruluş tarafından, sürdürülebilir güvenli üretim sisteminin etkinliği için gerekli olduğu belirlenen dokümanite edilmiş bilgiyi

Not- Sürdürülebilir Güvenli Üretim Sistemi için dokümanite edilmiş bilginin boyutu, bir kuruluştan diğer kuruluşa değişkenlik gösterebilir.

8. Planlama

Kuruluş, Sürdürülebilir Güvenli Üretim Sistemini planlarken, 4. maddedeki hususları da dikkate alarak bulaşıcı hastalıklarla ilgili tehlikeler ve riskleri belirlemelidir.

8.1. Bulaşıcı hastalıklarla ilgili tehlikeler ve riskler

Kuruluş, bulaşıcı ajanların ve bulaşıcı hastalıklarla ilgili diğer tehlikelerin tanımlanmasını sağlamak ve çalışanların ve diğer ilgili tarafların sağlık, güvenlik ve esenliği üzerindeki riskleri değerlendirmek için planlama süreçleri oluşturmalı, uygulamalı ve sürdürmelidir.

Kuruluş, riskleri tamamen ortadan kaldırmanın her zaman mümkün olmadığını farkında olmalı ve planlama sürecini, hastalığın özelliklerini 5. maddedeki modları dikkate alarak bir dizi önlem yoluyla riskleri önceliklendirmek ve en aza indirecek eylemlerde bulunmak için kullanmalıdır (bulaşma, maruz kalma olasılığı ve potansiyel ciddiyet).

Kuruluş, planlama yaparken madde 4'te belirtilen hususları ve aşağıdakileri dikkate almalıdır:

- a) Kuruluşu etkilemesi muhtemel bulaşıcı hastalıklarla ilgili tehlikeler ve riskler.
- b) Bulaşıcı bir hastalıkla ilgili riskleri yönetmek için uygulanan kontrol önlemlerinin getirdiği yeni tehlikeler ve riskler (örneğin, diğer faaliyetler için KKD eksikliği).
- c) Bulaşıcı hastalıkların nasıl bulaştığı ve çalışanların ve diğer ilgili tarafların bulaşıcı ajanlara nasıl maruz kalabileceği (bkz. madde 5).
- d) Çalışanlar ve diğer ilgili taraflar ve faaliyetler üzerindeki potansiyel etkiler; psikolojik sağlık ve esenlik üzerindeki potansiyel etkiler dahil.
- e) Bulaşıcı hastalıklar ve bunların kontrolleri ile ilgili risklerin çalışanları ve daha savunmasız olabilecek diğer ilgili tarafları nasıl etkileyebileceği (örneğin, önceden tıbbi durumları olan kişiler).
- f) Çalışanların ve diğer ilgili tarafların bireysel ihtiyaçlarının nasıl yönetildiğinin riskleri nasıl etkilediği (örneğin engellilerin ihtiyaçları, farklı yaş grupları, dinler, etnik kökenler).
- g) Çalışanların yerel kısıtlamalardan nasıl etkilenebileceği (örneğin, alanlar içinde ve arasında hareket etmesi veya yerel, bölgesel, ulusal veya uluslararası sınırları aşması gereken çalışanlar).
- h) İşin nasıl organize edildiği ve nerede yapıldığı konusunda yapılması gereken pratik değişiklikler (örneğin, çalışma sürelerinde, konumlarda, faaliyetlerde, yerleşim düzenlerinde, görevlerde yapılan değişiklikler).
- i) Çalışanlar arasındaki etkileşim.
- j) Ziyaretçiler, müşteriler, hizmet kullanıcıları, halk veya diğer taşeron kuruluşlardan çalışanlar dahil olmak üzere çalışanlar ve diğer insanlar arasındaki etkileşim.
- k) Gizlilik ihtiyacına saygı duyarak, temas takibi amacıyla yakından etkileşime giren kişiler hakkında tam ve doğru iletişim bilgilerinin nasıl muhafaza edileceği.
- l) Ortak alanların ve ortak tesislerin ve ekipmanların güvenli kullanımı.
- m) İş faaliyetleri sonucunda ortaya çıkabilecek bulaşıcı hastalıklarla ilgili iç ve dış bilgi kaynaklarının izlenmesi.

Kuruluş, bulaşıcı ajanlara maruz kalmayı önlemek ve bulaşıcı hastalıklarla ilgili riskleri yönetmek için süreçler oluşturmalı, uygulamalı ve sürdürmelidir. Yaklaşım sistematik olmalı ve organizasyonun farklı bölümlerinin birlikte nasıl çalıştığını ve farklı süreçlerin nasıl etkileşime girdiğini ele almalıdır.

Kuruluş, herhangi bir bulaşıcı hastalık bir sorun olarak tanımlanırsa bir iş yerinde hangi iş faaliyetlerinin güvenli bir şekilde gerçekleştirilebileceğini, hangi ayarlamaların gerekli olduğunu ve faaliyetlerin farklı bir şekilde veya değiştirilmiş veya alternatif bir iş yerinde güvenli bir şekilde gerçekleştirilip gerçekleştirilemeyeceğini değerlendirmelidir.

Bulaşıcı hastalıklarla ilgili riskleri ele almayı planlarken kuruluş:

- Halihazırda yürürlükte olan diğer İSG risklerini ve kontrollerini hesaba katmalı
- İş süreçlerindeki herhangi bir değişikliği dikkate alarak kontrolleri ayarlama ihtiyacını değerlendirmeli
- Yeni riskleri ele almak için eylemleri planlamalı
- Geçerli yasal gereklilikleri ve diğer gereklilikleri belirlemek ve ilgili değişikliklere yanıt vermek için eylemleri planlamalı

8.2. Risklerin değerlendirilmesi

Kuruluş, çalışanlara ve diğer ilgili taraflara yönelik riskleri değerlendirmeli ve bulaşıcı ajanlara maruz kalma ve bulaşma veya hastalığın yayılması riskini en aza indirmek için kontrollere olan ihtiyacı belirlemelidir.

Değerlendirmede aşağıdaki maddeler dikkate alınmalıdır:

- a) Faaliyetlerden kaynaklananlar da dahil olmak üzere iş yerindeki bulaşıcı hastalıklarla ilgili bulaşıcı ajanlar ve diğer tehlikeler
- b) Çalışanları, organizasyonu ve operasyonlarını etkilemesi en muhtemel bulaşıcı hastalıklar
- c) Bulaşıcı hastalıklarla ilgili bilgiler
- d) İş yerindeki insanlar (örneğin, hassas veya özel ihtiyaçları olan kişiler)
- e) Mevcut kontroller
- f) Ortaya çıkan hastalıklar

Risk değerlendirmesinin sonuçları, kuruluşu, çalışanlarını veya faaliyetlerini etkilemesi muhtemel bulaşıcı bir hastalık hakkında bilgi ortaya çıktıkça gözden geçirilmeli, revize edilmeli ve güncellenmelidir.

Örneğin:

- İş yerinde yeni veya bilinen bulaşıcı ajanlardan kaynaklanan yeni tehlikeler (örneğin su sisteminde lejyonella tespit edilmiştir).
- Çalışanlar arasında bulaşıcı hastalık oluşumu.

- Bir topluluk salgını veya salgın hakkında bilgi.
- Bir çalışanın görevli gitmesi veya seyahat etmesi gereken bir yerde endemik hastalık.
- Pandemiler.

Kuruluş, bulaşıcı hastalıkları önlemeye ve yönetmeye yönelik tedbirlerin uygulanmasının, engelli veya altta yatan sağlık koşullarına sahip kişiler üzerinde orantısız bir şekilde olumsuz bir etkisi olmamasını sağlamalıdır.

Not- Pek çok kişinin, belirgin olmayan veya farkında olmadıkları bulaşıcı hastalıklara karşı hassasiyetleri vardır (örneğin diyabet, solunum rahatsızlıkları, kalp rahatsızlıkları). Engelli kişiler için (örneğin işitme bozukluğu, disleksi, görme bozukluğu, otizm) bireysel ihtiyaçları karşılamak için ayarlamalar gerekli olabilir.

8.3. Kontrollerde Değişiklik Planlaması

Kuruluş, bulaşıcı hastalıklarla ilgili mevcut ve ortaya çıkan risklerin değerlendirilmesini sağlamalı ve kontrollerde değişiklik yapılmasının gerekli olduğu durumlar için plan yapmalıdır. Bu, kısa sürede gerçekleşebilir ve belirli bir bulaşıcı hastalık için gerekli kontrollere bağlı olarak yerel, bölgesel, ulusal veya uluslararası olaylardan etkilenebilir.

Kuruluş, operasyonların mümkün olduğunca az kesintiye uğramasını sağlamak için kontrollerdeki değişikliklere hızlı ve etkili bir yanıt sağlamak için gerçekleştireceği eylemleri belirlemelidir. Planlama, kontrolleri artırma veya değiştirme ihtiyacı da dahil olmak üzere farklı potansiyel durumları ve kısıtlamaların hafifletilmesinin muhtemel olduğu durumları hesaba katmalıdır. Planlama, varsa çalışanlar ve çalışan temsilcileriyle ve halk sağlığı yetkilileri gibi diğer ilgili taraflarla istişare edilerek yapılmalıdır.

Planlar ve planlardaki değişiklikler, mümkünse derhâl veya ilk fırsatta çalışanlara ve diğer ilgili ilgili taraflara iletilmelidir (bkz. madde 7).

9. Kaynaklar

Kuruluş, bulaşıcı bir ajana maruz kalmayı ve bulaşmayı etkili bir şekilde önlemek için hangi kaynakların gerekli olduğunu belirlemeli ve bulaşıcı bir hastalıkla ilgili riskleri yönetmelidir.

Kuruluş, aşağıdaki gibi faktörleri dikkate alarak yeterli kaynakların mevcut olduğundan emin olmalıdır:

- a) İş yerini etkileyebilecek potansiyel bulaşıcı ajan kaynakları hakkındaki bilgilere erişim.
- b) Operasyonları sürdürmek için gerekli roller ve işlevler için ihtiyaç duyulan çalışan sayısı.
- c) Pratik ve psikolojik desteğin sağlanması ve çalışanların aşı gibi tıbbi randevular için gerekli süreyi almalarını sağlamak için gerekli çalışan sayısı.
- d) Azaltılmış sayıda çalışan ile operasyonların yönetilmesi (örneğin hastalık veya kendi kendine izolasyon nedeniyle veya personel yakınlığını veya yüz yüze çalışmayı en aza indirmek için).
- e) Operasyonları uyarlamak (örneğin, çalışma sürelerini veya üretim veya teslimat için çizelgeleri değiştirmek).
- f) Ek risk kontrolleri de dahil olmak üzere mali kaynaklar.
- g) Bulaşıcı bir ajana maruz kalma veya bulaşıcı bir hastalığa yakalanma riski daha yüksek olan çalışanlar için özel hükümler dahil olmak üzere uygun KKD.
- h) Su kaynakları ve sistemlerini uyarlama, artırma veya iyileştirme ihtiyacı (örneğin su arıtma, yeterli temiz içme suyu veya temizlik suyu temini).
- i) Atık yönetimini uyarlama, artırma veya iyileştirme ihtiyacı (örneğin kontamine atıkların güvenli bir şekilde bertaraf edilmesi).
- j) Yeterli havalandırma ve/veya iklimlendirme sağlama ihtiyacı (örneğin etkin temiz hava sirkülasyonu sağlamak için bkz. madde 17).
- k) Enfeksiyöz ajanların iş yerine girmesini önlemek veya iş yerinden uzaklaştırmak için ekipman geliştirmek veya kurmak veya ek malzemeler kullanmak. Üretim süreçlerinde olabildiğince İyi Mikrobiyoloji Uygulamaları gereğince enfeksiyöz ajanların bulaşını önleyici kaynakların oluşturulması ve takibinin yapılmasının sağlanması (örneğin UV ekipmanı, filtreler bkz. Ek A).
- l) Çalışan hijyen ve sağlığına yönelik olarak yeterli, uygun hijyen ekipmanlarının, sarflarının ve tesislerinin ortak alanları da kapsayacak şekilde (örneğin duşlar, kantinler, geçici veya portatif tuvaletler, soyunma odaları, dolaplar) sağlama ihtiyacı.
- m) İletişim kaynakları (örneğin telefonlar, internet, ekranlar, ses sistemleri, posterler (bkz. madde 7)).
- n) Çalışan sıkıntısı nedeniyle gerekli hale gelirse, yetkinlikleri ve ek roller veya faaliyetler üstlenme yeteneklerini artırmak için her seviyedeki çalışanlara bulaşıcı hastalıklarla ilgili eğitim sağlamak.
- o) Bulaşıcı ajanların bulaşını ve bulaşıcı hastalıkların yayılmasını kontrol etmek için kaynak sağlama ihtiyacı (örneğin, el yıkama, antiseptik; ekipmanın temizliği ve dezenfeksiyonu için).

p) İş yerini yeniden tasarlama ihtiyacı (örneğin yerleşim düzenini değiştirmek, koruyucu bariyerler kurmak, temas noktalarını azaltmak).

Kuruluş, bulaşıcı bir hastalıkla ilgili riskleri azaltmak için kaynakları yönetmekten sorumlu çalışanları belirlemelidir. Kuruluş, bu çalışanların isimlerini ve sorumluluklarını diğer çalışanlara ve diğer ilgili taraflara iletmelidir.

Kuruluş, bulaşıcı ajanlara maruz kalmanın ve bulaşmanın önlenmesi ve bulaşıcı bir hastalıkla ilgili risklerin yönetilmesi için belirli kaynaklara yönelik ihtiyaçlar hakkında, varsa, çalışanlar ve çalışan temsilcileriyle sürekli danışma ve katılımı sağlamak için bir süreç oluşturmalı, uygulamalı ve sürdürmelidir.

Bulaşıcı bir hastalığın ortaya çıkması veya salgın faaliyetlerin aksamasına neden oluyorsa, kuruluş ek kaynakların veya eylemlerin gerekli olup olmadığını değerlendirmelidir.

Kuruluş, çalışanların geçici, uzun süreli veya kalıcı olarak yokluğunun (örneğin hastalık, kendi kendine tecrit veya karantina, iş kayıpları nedeniyle) mevcut çalışanların fiziksel veya psikolojik sağlık veya güvenliğini riske atmamasını sağlamalıdır.

Kuruluş, ek iş yükünü en aza indirecek önlemler almalı ve herhangi bir ek iş yükünün yalnızca kısa vadeli olmasını sağlamalıdır. Bölüm yöneticileri iş yükünü ve etkilenen çalışanlar üzerindeki etkisini izlemelidir; böylece bireysel çalışanlar kararlaştırılan çalışma saatlerinin ötesinde çalışmazlar ve dinlenme süreleri ve izinlerini alabilirler. Kuruluş, İSG risklerinin değerlendirmelerini uygun şekilde gözden geçirmeli ve revize etmelidir.

Not- İlgili standartlar ve mevzuatlar, kuruluşların sahte veya uygun olmayan ürünleri belirlemesini ve bunlardan kaçınmasını sağlamak için solunum maskeleri, diğer KKD'ler ve antiseptikler dahil bazı kaynaklar için gereksinimleri ortaya koymaktadır.

10. Kontrollerin Belirlenmesi

10.1. Kontrollerin hiyerarşisi

Kuruluş, iş yerindeki kontroller hiyerarşisi de dahil olmak üzere bulaşıcı hastalıklarla ilgili tanımlanmış tehlikeleri ve riskleri ele almak için süreçleri oluşturmalı, uygulamalı ve sürdürmelidir (Madde 8'e bakınız).

Bulaşıcı hastalıklardan kaynaklanan riski azaltmak için kuruluş:

- Bulaşıcı bir ajana maruz kalmaya yol açabilecek durumları ortadan kaldırmaya çalışmalı.
- Bulaşıcı bir ajana maruz kalmayı veya bulaşmayı azaltan çalışma yöntemlerini benimsemeli.
- Çalışanları bulaşıcı bir ajandan ayırmak ve/veya bu ajana maruz kalmayı veya bulaşmayı azaltmak için kontroller uygulamalı.
- Bulaşıcı bir ajana maruz kalma veya bulaşma riskini azaltmak için süreçler ve kurallar oluşturmalı.
- Bulaşıcı bir ajana maruz kalmayı önlemek veya azaltmak için KKD.
- Üretim ve/veya hizmet prosesindeki değişikliği risk analizinde bu kılavuz kapsamında yeniden değerlendirmeli ve bu politikaları/uygulamaları yaygınlaştırmalı.

Kuruluş, bulaşıcı hastalıklara neden olan bulaşıcı ajanlar gibi bazı zarar kaynaklarının tamamen ortadan kaldırılamayacağını dikkate alarak, tanımlanan tehlikelere uygun kontrollerin seçimine öncelik vermelidir.

Not- Kontrol hiyerarşisi, tehlikeleri ortadan kaldırmak ve İSG risklerini azaltmak veya kontrol etmek için sistematik bir yaklaşım sağlamayı amaçlamalıdır. Hiyerarşi, eleme, ikame, mühendislik kontrolleri, idari kontroller ve KKD kullanımıdır. Her kontrol, bir öncekinden daha az etkili olarak kabul edilir. İSG risklerini makul bir şekilde uygulanabilir olduğu kadar düşük bir düzeye indirmeyi başarmak için çeşitli kontrolleri birleştirmek olağandır.

10.2. Kontrollerin seçimi

Kuruluş, mevcut enfeksiyon kontrol süreçlerini düzenli olarak gözden geçirmeli ve gerektiğinde iyileştirmelidir. Kontrollerin seçiminde bulaşıcı hastalığın yayılımı ve ciddiyeti, bulaşma şekli, bulaşabilirliği ve çalışanların ve diğer ilgili tarafların savunmasızlığı ve kuruluşun faaliyetleri ile ilgili faktörler dikkate alınmalıdır. Koşullara ve tehlikelerin ve ilişkili risklerin (örneğin çevre, altyapı, seyahat riskleri, topluluk) değerlendirmesine dayalı olarak çeşitli bulaşıcı ajan kaynakları için kontroller uygulanmalıdır. Kuruluş, bulaşıcı hastalıklardan kaynaklanan riskleri azaltmak için uygun kontrolleri belirlerken aşağıdaki maddeleri dikkate almalıdır:

- Çalışma faaliyetlerini veya çalışma alanlarına erişimi değiştirmek, kısıtlamak veya sınırlamak.
- Aşılamayı veya koruyucu ilaçları (örneğin sıtma ilaçları) kolaylaştırmak veya desteklemek.
- Mevcut genel hijyen, temizlik ve dezenfeksiyon düzenlemelerinin yeterliliği ve güncelliği.

- d) Bulaşıcı ajanların yaygınlığını en aza indirmek için ek önleyici tedbirler ve tedaviler (temizlik, dezenfeksiyon) uygulamak (bkz. madde 16).
- e) Bulaşıcı bir ajanın bulaşmasını önlemek için el yıkama dahil kişisel hijyen.
- f) Yeni kontrollerin veya operasyonlarda yapılacak değişikliklerin, İSG'yi olumsuz etkilemeyeceğini veya engelli kişiler de dahil olmak üzere başka riskler oluşturmayacağına ilişkin düzenlemeler;
- g) Yeterli ve uygun hava kalitesi, sıcaklık ve nemi korumak için temiz hava ve havalandırma sistemlerinin uygun kullanımı (bkz. madde 17).
- h) Uygun KKD'nin mevcudiyeti ve kullanımı.
- i) Çalışanlarda gıda kaynaklı hastalıkları önlemek için gıdaların güvenli bir şekilde hazırlanmasını sağlamak için bir iş yeri yemekhane ve/veya kantininde gıda güvenliği değerlendirmesi ve kontrolleri uygulamak.
- j) Kan yoluyla bulaşan bulaşıcı ajanlardan kaynaklanan riskleri azaltmak (örneğin, risk bilincini artırarak ve deri delinme yaralanmalarını azaltan uygun toplama cihazları, koruyucu eldivenler ve atık kapları sağlamak).
- k) Enfeksiyöz ajanların hayvanlar veya böcekler tarafından bulaşmasından kaynaklanan riskler konusunda farkındalığın artırılması ve uygun kontrollerin (örneğin, mümkün olduğunca kene alanlarından kaçınılması, böcek kovucuların kullanılması, koruyucu giysi giyilmesi) konusunda farkındalığın artırılması.

Not- Tavsiye ve tavsiyeler, iş sağlığı uzmanları tarafından ya kuruluşun iç kaynakları aracılığıyla ya da dış hizmetler veya meslek kuruluşlarıyla istişare yoluyla sağlanabilir.

10.3. Kişisel hijyen

Kuruluş, bulaşıcı bir hastalığın bulaşmasını sınırlamak ve çapraz kontaminasyonu önlemek için çalışanların sık ve etkili el yıkama dahil kişisel hijyenin önemi konusunda bilgilendirilmelerini sağlamalıdır.

Bulaşıcı hastalığın potansiyel yayılmasına ve özelliklerine bağlı olarak (bkz. madde 5), kuruluş, çalışanlara şunları hatırlatmak için afişler ve işaretler gibi iletişim yöntemlerini kullanarak iyi hijyen uygulamalarını destekleyen hedefli iletişimleri dikkate almalıdır:

- a) Eller temiz su ve sabunla 20-40 saniye yıkanmalı,
- b) El yıkamanın mümkün olmadığı durumlarda, eller, virüslere/bakterilere karşı güvenli ve etkili kullanıma uygun bir antiseptik ile dezenfekte edilmelidir (örneğin en az %60 etanol veya %70 izopropil alkol içeren), su ve sabun ile el yıkama mümkün değilse antiseptik kullanılmalı,
- c) Kirli eller antiseptik kullanmak yerine mümkünse her zaman su ve sabunla yıkanmalıdır.

Kuruluş, antiseptiklerin ilgili standartlara uygun ve kullanıma uygun olduğundan emin olmalıdır.

Kuruluş, el yıkama tesislerinin ve antiseptiklerin engelliler de dahil olmak üzere herkesin erişimine açık olmasını sağlamalıdır (örneğin, yüksekliği dikkate alarak).

Kuruluş, kontaminasyonu önlemek için çalışanların kişisel eşyalarını, hastalığın özelliklerine ve bulaşma şekline uygunsa, kişisel dolaplar veya çantalar gibi kişisel alanlarda tutmalarını talep etmelidir.

Not- Enfeksiyöz ajanların bulaşmasını veya hastalığın yayılmasını önlemeye yardımcı olmak için hijyen kontrol listeleri kullanılabilir.

11. Bulaşıcı Hastalıklar İçin Kontroller

11.1. Genel

Kuruluş bulaşıcı hastalıkları önlemek ve yönetmek için riskleri değerlendirmeli (bkz. madde 8.2), genel kontrollerin yeterliliğini gözden geçirmeli (bkz. 10.2) ve uygun şekilde aşağıdaki maddeleri sağlamak için süreçlerin oluşturulmasını, uygulanmasını ve sürdürülmesini sağlamalıdır:

- a) Düzenlemenin izin vermesi halinde, olası vakaları belirlemek için çalışanların ve diğer ilgili tarafların sağlık taraması.
- b) Nasıl kendi kendine tarama yapılacağı ve ne zaman tecrit veya karantinaya alınacağı da dahil olmak üzere uygun bilgi, eğitim ve rehberliğin sağlanması.
- c) Bulaşıcı hastalık riskini azaltmak için aşılar ve koruyucu ilaçlarla ilgili uygun bilgilerin çalışanlara ve diğer ilgili taraflara iletilmesi (örneğin iş sağlığı hizmetleri aracılığıyla).
- d) Özellikle çok dokunulan öğeler, paylaşılan kaynaklar ve tuvaletler ve paylaşılan dolaplar dahil ortak alanlar için geliştirilmiş hijyen, temizlik ve dezenfeksiyon (bkz.16).
- e) El yıkama istasyonları, antiseptik noktaları ve portatif antiseptikleri (örneğin birden fazla yerde çalışanlar için) dahil olmak üzere yeterli kişisel hijyen tesisleri ve geçici/portatif tuvaletler dahil kullanıcıları en yakın mevcut tuvaletlere yönlendirmek için işaretler kullanarak (derinlemesine temizlik için geçici olarak kapalı).
- f) Potansiyel olarak kontamine olmuş atıkların sık ve güvenli bir şekilde imha edilmesi.
- g) Uygun KKD'nin sağlanması.

11.2. Kuruluşun kontrolü altındaki iş yerleri

11.2.1. Genel iş yeri enfeksiyon kontrolleri

Kuruluş bulaşıcı hastalıkları önlemek ve yönetmek için, uygun olduğu şekilde:

- Kapalı veya kısmen faaliyet gösterenler de dahil olmak üzere tüm binaları, siteleri veya sitelerin bölümlerini değerlendirmeli.
- Erişimin bulaşma riski oluşturduğu durumlarda, potansiyel olarak bulaşıcı kişilerin iş yerine veya iş yeri alanlarına girmesini önleyecek düzenlemeler yapmak (örneğin, ziyaretten önce bilgi vererek veya kişilerin bulaşıcı bir hastalık belirtileriyle iş yerine girmemesi gerektiğini belirten posterler ile) veya uygunsa iş öncesi enfeksiyon taraması yapmalı.
- Yükleniciler, yönetim acenteleri, ev sahipleri ve diğer kiracılar da dahil olmak üzere, ortak sitelerdeki diğer kuruluşlarla koordine ve iş birliği yaparak hem rutin operasyonların hem de acil durum planlarının dikkate alınmasını sağlamalı.

Bir iş yerinde bulaşıcı bir hastalığın meydana gelmesini veya olası bir salgını kontrol etmek için kuruluş, hastalığın özelliklerine göre (bkz. 5) uygulanabilir;

- a) İş yerlerinden, binalardan ve sitelerden güvenli giriş ve çıkış süreçleri oluşturmalı (örneğin, kademeli varış ve ayrılış saatleri veya yalnızca giriş veya çıkış için kapıları belirtin).

- b) Tek yönlü sistemlerin daha uzun veya farklı rotalar oluşturabileceğini kabul ederek, iş yerleri, binalar ve siteler içinde ve arasında hareket etme süreçlerini uyarlamalı (örneğin, koridorlarda, yürüyüş yollarında ve merdivenlerde uygun işaretlerle tek yönlü rotalar).
- c) İş yerleri, binalar ve siteler arasında ve çevresinde hareketi sınırlamalı.
- d) Muslukları ve duşları bulaşıcı hastalıklara karşı resmi kullanım şartlarını karşılayan ürünlerle dezenfekte edilmeli ve kullanmadan önce yıkanmasını sağlamalı.
- e) Su kaynakları ve sistemlerindeki kontaminasyon giderilmeli ve bulaşıcı ajanlardan uzak tutmak için dezenfekte edilmeli.
- f) Portatif/geçici tuvaletler dahil tuvaletlerin ve el yıkama tesislerinin güvenli kullanımı sağlayacak şekilde yönetilmesini sağlamalı.
- g) Havalandırma, filtreleme, hava değişiklikleri ve dışarıdan temiz havanın uygun kullanımı yoluyla hava kalitesinin korunmasını sağlamalı (örneğin, havalandırma koşullarını değerlendirmek ve iyileştirmek için CO₂'yi izlemek) (bkz. madde 17).
- h) Uygunsa, önerilen fiziksel mesafeyi belirtmek için işaretler ve zemin ve/veya duvar işaretleri koymak, işaretlemelerin basit, net ve görme engelli kişilere uygun olmasını sağlamalı.
- i) Fiziksel ayırmayı sağlamak için fiziksel engeller koymak ve/veya ekipmanı, masaları ve iş istasyonlarını yeniden düzenlemeli.
- j) Herhangi bir alandaki insan sayısını sınırlamak ve ortak ekipmanı kullanan insan sayısını sınırlamak için çalışma bölgeleri oluşturmalı.
- k) Çok temas edilen öğelerin kullanımını, kullanımdan önce ve sonra paylaşılan ekipmanların temizlenmesini ve dezenfekte edilmesini sağlamalı.
- l) Kapı kollarına dokunmayı azaltmak (örneğin, yangın emniyeti, güvenlik veya mahremiyet için gerekli kapılar hariç kapıların açılması veya otomatik kapıların kullanılması, kapıların açılıp kapanması için ayak destekleri ile donatılması).
- m) Mümkün olduğunda, rutin işler, toplantılar ve molalar için çalışanlara ek dış mekânlar sağlamalı.
- n) Yakın temas gereken faaliyetlerde süreklilik gerekiyorsa faaliyetin güvenli bir şekilde devam edip edemeyeceğini değerlendirmeli.
- o) Mümkün olan her yerde bireysel çalışanlara veya bunun mümkün olmadığı durumlarda ekiplere/çiftlere (örneğin çağrı merkezleri, eğitim tesisleri) iş istasyonları ve ekipman tahsis ve atanmamış iş istasyonlarının ve diğer aktif çalışma biçimlerinin kullanımını temel faaliyetlerle sınırlamalı.

Not- Lejyonella enfeksiyonalarına karşı, sıcak su sisteminin kullanıldığı havalandırma sistemlerinde su sıcaklığı Sağlık Bakanlığı Lejyoner Hastalığı Kontrol Programı Rehberine (2016) uygun olmalıdır.

11.2.2. Ortak alanların kullanımı

11.2.2.1 Genel

Kuruluş, uygun olduğu şekilde aşağıdaki maddeler de dahil ortak alanların güvenli kullanımını kolaylaştıracak süreçleri uygulamalıdır:

- a) Ortak alanlardaki insan sayısının ve bu alanlarda geçirilen sürenin sınırlandırılması.
- b) Fiziksel ayrılmanın sağlanması.
- c) Resepsiyon, koridorlar, güvenlik noktaları gibi ortak alanlardaki kalabalığı azaltmak için, özellikle ortak alanlarda diğer kuruluşlarla çalışırken, çalışanlar ve diğer ilgili taraflar geldiğinde veya ayrıldığında.
- d) Kapasitenin sınırlandırılması da dahil olmak üzere asansörleri kullanmanın güvenli yollarını belirlemeli ve güvenli kullanım için uyanların asansörlerin içinde ve dışında bulunmasını sağlamalı.
- e) Bardak, tabak, kaşık gibi ortak kaynakların kullanılmasından kaçınılması ve her kullanımdan sonra muslukların ve içecek sebillerinin kullanıcı tarafından temizlenmesini veya dezenfekte edilmesini sağlamak.
- f) Önemli bir salgın sırasında yemekhane ve/veya kantinleri açmaktan kaçınmak için çalışanları kendi yiyeceklerini getirmeye teşvik etmeli veya paketlenmiş yemekler sağlamalı.

11.2.2.2. Tuvalet ve el yıkama tesislerinin kullanımı

Kuruluş, tuvalet ve el yıkama tesislerinin, engelliler için sağlananlar da dahil olmak üzere, çalışanlar ve diğer ilgili taraflar tarafından güvenli bir şekilde kullanılmasını kolaylaştıracak önlemler ile portatif/geçici tuvaletler oluşturmalı, uygulamalı ve sürdürmelidir.

Eylemler şunları içerebilir:

- a) Hastalığın bulaşma riskini önlemek için kalabalıktan ve yakın temastan kaçınmak için tesislerin kullanımının yönetilmesi (örneğin tesislerin dışındaki kuyruklar).
- b) Portatif/geçici tuvaletlerin sık sık temizlenmesi ve dezenfeksiyonu için sık ve gelişmiş izleme, temizlik ve dezenfeksiyon (klozet kapakları, kilitler, sifonlar, tutunma korkulukları, asansörler gibi temas noktaları dahil) ve atık bertarafının sağlanması.
- c) Yeterli düzeyde kâğıt havlu, sabun, antiseptik, dezenfektan ve tuvalet kâğıdının izlenmesi ve muhafaza edilmesi ve atıkların sık ve güvenli bir şekilde atılmasının sağlanması.
- d) Kapakların takılı olduğu yerlerde kullanıcıları sifonu çekmeden önce klozet kapaklarını kapatmaya teşvik etmek de dahil olmak üzere, tuvaletlerin güvenli kullanımını teşvik etmek için işaretler kullanmak.
- e) Manuel ekipman (örneğin musluklar, sifonlar, çöp kutuları) yerine otomatik veya ayakla çalıştırılan ekipmanların kullanılması.

11.2.3. İşyerlerine yapılan toplantı ve ziyaretler

Kuruluş, kuruluşun kontrolü altındaki iş yerlerine yapılan ziyaretleri sınırlandırıp sınırlamayacağını ve/veya hem dış hem de iç yüz yüze toplantıları en aza indirmek için uzaktan çalışma teknolojilerini kullanıp kullanmayacağını belirlemelidir.

Yüz yüze toplantılar veya ziyaretçiler gerekliyse, kuruluş, ziyaretin devam etmemesi gereken durumlar veya gereklilikler dahil olmak üzere iş yerinde sağlık ve güvenlik için beklenen tüm davranış ve süreçleri ziyaretten önce iletmelidir.

Bulaşıcı hastalığın özelliklerine bağlı olarak (bkz. madde 5), kuruluş aşağıdaki maddeleri dikkate almalıdır:

- a) Erişimin yalnızca gerekli ziyaretçilerle sınırlandırılması ve ziyaretlerin belirli zamanlarla sınırlandırılması,
- b) Ziyaretçilerin nereden seyahat ettiklerini ve ek güvenlik önlemleri gerekip gerekmediğini dikkate alarak,
- c) Etkileşimi azaltmak için temel hizmet ve diğer yüklenici ziyaretleri için programların gözden geçirilmesi (örneğin çalışanlar veya müşterilerle etkileşimi sınırlamak için normal saatlerin dışında).

11.2.4. Teslimatlar

İnsanlar veya nesneler arasındaki fiziksel temas önemli bir bulaşma riski taşıyorsa, kuruluş teslimatların (posta teslimatları dahil) güvenli bir şekilde yapılıp alınabilmesini sağlamak için süreçler oluşturmalıdır.

Kuruluş, uygun olduğu şekilde:

- a) Ödeme ve belge değişimi de dahil olmak üzere teslimatlar sırasında kişiden kişiye teması en aza indirmek (örneğin ödeme, imzalama ve belge alışverişi için elektronik araçlar, teslimat yapan ve teslim alan çalışanlar arasında fiziksel engellerin kurulması),
- b) Evde veya kuruluş tarafından kontrol edilmeyen başka bir yerde teslimat yapan çalışanlara güvenli elleçleme ve dağıtım konusunda rehberlik sağlamak,
- c) Teslimat sürücülerini için sosyal tesislere (örneğin tuvaletler) kontrollü, güvenli erişim sağlamak,
- d) Yeniden kullanılabilir teslimat kutularının, yükleme ekipmanının vb. düzenli olarak temizlenmesini ve dezenfekte edilmesini sağlamak (bkz. madde 16),
- e) Teslim alma ve teslim alma noktalarını gözden geçirme (örneğin, müşterilere ve diğer çalışma sahalarına temassız teslimler),
- f) Gelen teslimatların sıklığını azaltmayı düşünmek (örneğin farklı sahalar harici teslimatlardan kaçınmak için merkezi tedarik süreçleri oluşturmak, daha büyük miktarlarda daha az sıklıkta sipariş vermek),
- g) Araçları yüklemek veya boşaltmak için tek çalışan veya sabit çiftler kullanmayı düşünmek,
- h) Farklı malzemeler için resmi yönergeleri izleyerek teslim edilen öğelerin temizlenmesini veya dezenfeksiyonunu ve dezenfekte edilemeyen öğeleri izole etmeyi düşünmek.

11.3. Evden çalışma

Bulaşıcı bir hastalığın ortaya çıkması durumunda kuruluş, uygunsa, çalışanların kendi evlerinden çalışmalarına olanak sağlamalıdır. Kuruluş, yasal şartlara uygun şekilde evden çalışmanın önündeki engelleri kaldırmak için tüm pratik adımları atmalıdır.

Hangi çalışanların evden çalışması gerektiğini belirlerken kuruluş şunları dikkate almalıdır:

- Çalışan, işi evden etkili bir şekilde gerçekleştirebiliyorsa,
- Ev durumu evde çalışmaya uygunsa,
- Çalışan normal iş yer(ler)inde çalışmaya devam etmek isterse,
- Çalışan, bulaşıcı bir hastalığa önemli ölçüde maruz kalmadan normal iş yerine/yerlere güvenli bir şekilde seyahat edebileceğinden eminse.

Kuruluş, genel bir risk değerlendirmesi yürütmeye ek olarak (bkz. 8.2), evden çalışmayla ilgili riskleri sistematik olarak değerlendirmek için çalışanlarla istişare etmeli ve makul olarak uygulanabilir olduğu ölçüde, aşağıdaki faktörleri dikkate alarak riskleri ele almak için uygun önlemleri almalıdır:

- a) Çalışan tarafından açıklanan ev içi durumlar (örneğin, çocuk bakımı veya diğer bakım sorumlulukları, ev içi istismar, bulaşıcı bir hastalığa yakalanma veya bulaşıcı bir hastalıktan ağır hastalığa yakalanma riskinin daha yüksek olduğu düşünülen hane halkı üyeleri),
- b) Evin fiziksel uygunluğu (örneğin büyüklük, alanı paylaşan diğer insanlar, gürültü seviyeleri, uygun aydınlatma, yeterli havalandırma, ergonomik sorunlar),
- c) Çalışanın ilgili sistemlere ve bilgilere erişimi varsa (örneğin, yeterli internet bağlantısı, e-posta, paylaşılan elektronik sürücüler, veri tabanları, ilgili sistemlerde gelişmiş güvenlik ve evdeyken güvenli çalışma konusunda rehberlik),
- d) BT ekipmanı ve yazılımının (örneğin çevrim içi konferans araçları) kullanımına yönelik sürekli desteğe duyulan ihtiyaç,
- e) Çalışanların iş yerinde kullandıkları ekipmanı geçici olarak eve götürmelerine veya ek ekipman,
- f) Ergonomik olarak uygun bir ev iş istasyonu kurma konusunda rehberlik ihtiyacı (örneğin, iyi bir duruşun sağlanması ve sık hareketlerin teşvik edilmesi),
- g) Psikososyal riskler.

Not- Kuruluş, kontrolü altındaki iş yerlerinde çalışanlar ile evden çalışanların sağlık ve güvenliğinde aynı sorumluluğa sahiptir.

12. Kişisel Koruyucu Ekipman Kullanımı

12.1. Genel

Kuruluş, bulaşıcı hastalıkları önlemek ve yönetmek için diğer uygun üst düzey kontrollerle birlikte kişisel koruyucu ekipmanın (KKD) kullanımını dikkate almalıdır.

Bulaşıcı hastalıklar bağlamında, solunum ekipmanı, eldivenler, koruyucu giysiler ve yüz siperleri gibi KKD'ler ve uygun şekilde yüz koruyucuları kullanılmalıdır.

Kuruluş, bulaşıcı hastalıkların bulaşma şekliyle ilgili riskleri ve rol veya faaliyete dayalı olarak maruz kalma olasılığını değerlendirmelidir. Kuruluş, KKD'nin veya sağlanan diğer korumanın uygun ve gerekli ulusal, bölgesel veya uluslararası standartları veya rehberliği karşıladığından emin olmalıdır. KKD'nin atanması, risk değerlendirmesine dayalı olarak kuruluş tarafından önceliklendirilmelidir.

Kuruluş, bulaşıcı bir hastalığın bulaşmasıyla ilgili olmayan risklere karşı korunmak için çalışanların KKD kullanmalarını uygun şekilde zorunlu kılmaya devam etmelidir.

Bulaşıcı bir hastalıkla ilgili riskleri yönetmek için KKD, maskeler veya yüz koruyucuları gerekiyorsa, kuruluş asgari olarak şunları yapmalıdır:

- a) Ne zaman ve nasıl kullanılması gerektiğine dair kılavuzlar oluşturmak ve gerekirse eğitim sağlamak,
- b) Yeterli miktarda uygun KKD ve maske sağlamak,
- c) KKD, maske ve yüz koruyucularının kişiye uygun olmasını ve ücretsiz olarak temin edilmesini sağlamak,
- d) KKD'nin kullanıcı için doğru boyutta olduğundan ve uygun şekilde takıldığından emin olunmasını sağlamak (örneğin solunum ekipmanının sızdırmazlığı),
- e) Çalışanlara uygun kullanım ve bakım konusunda talimat vermek ve bunun izlenmesini sağlamak,
- f) Tek kullanımlık KKD'lerin, maskelerin ve yüz koruyucularının uygun şekilde kullanılmasını sağlamak,
- g) Kullanılmış KKD'nin, maskelerin ve yüz koruyucularının uygun ve güvenli bir şekilde elden çıkarılmasını sağlamak,
- h) Güvenlik önlemlerine uyumun azalmasına ve ekipmanın güvenli olmayan şekilde kullanılmasına yol açabilecek KKD kullanımından kaynaklanan yorgunluğu en aza indirmek için çalışanları düzenli molalar vermeye teşvik etmek,
- i) Kontamine yeniden kullanılabilir KKD'yi temizlemek, dezenfekte etmek veya yıkamak.

12.2. Uygun korumanın seçimi

12.2.1. Genel

Kuruluş, bulaşıcı ajanın özelliklerini dikkate alarak çalışanları bulaşıcı hastalıklardan korumak için uygun KKD kullanımını değerlendirmelidir (bkz. 5).

Maruz kalma risklerine ve bulaşma biçimlerine bağlı olarak kuruluş, eldiven, koruyucu giysi, solunumla ilgili koruyucu ekipman, gözlük, vizör gibi KKD sağlamalıdır.

Kuruluş, aşağıdakileri dikkate alarak koruyucu giysilerin uygunluğunu değerlendirmelidir:

- a) Maruz kalma türleri (örneğin toz veya sıvı aerosoller, basınçlı sıvı jetleri, kontamine yüzeylerle temas).
- b) Fiziksel yük.
- c) Görevlerin süresi.

12.2.2 Koruyucu eldivenler

Kuruluş, bir çalışanın kullanması gereken eldiven tipini gerçekleştirecek görevlere göre aşağıdaki gibi değerlendirmelidir:

- Biyolojik bir tehlikeye karşı koruma için sıvı geçirmez eldivenler.
- Büyük el becerisi gerektiren çalışma durumları için ince tek kullanımlık eldivenler (örneğin laboratuvar çalışmaları, hasta bakımı).
- Çalışanı yaralanmadan korumak için daha kalın eldivenler (örneğin su arıtma tesislerinde, endüstriyel tesislerde, temizlik işlemlerindeki faaliyetler için).
- Kimyasal koruma için eldivenlerin de kullanıldığı hem bulaşıcı ajanlara hem de kimyasal maruziyetlere karşı yeterli koruma sağlayan eldivenler.

Kuruluş, aşağıdaki maddeleri dikkate alarak, koruyucu eldivenlerin etkin ve güvenli kullanımı konusunda çalışanlara rehberlik ve eğitim sağlamalıdır:

- a) Eldivenler giyilmeden önce eller kısa tırnaklarla temiz ve kuru olmalıdır.
- b) Tek kullanımlık eldivenler düzenli olarak ve hasarlıysa hemen değiştirilmelidir.
- c) Eldivenler, kontaminasyonu önlemek için kesin bir işlem sırası ile kılavuzluk edilerek çıkarılmalıdır.
- d) Eldivenler çıkarıldıktan sonra eller hemen yıkanmalıdır.

Not: ISO 21420:2020, mikrobiyolojik koruma için koruyucu eldivenler hakkında daha fazla bilgi sağlar.

12.2.3. Yüz koruması

Kuruluş, bulaşıcı ajanlara karşı özellikle savunmasız olan gözlerin, burnun ve ağzın mukoza zarlarından bulaşma riskini değerlendirmelidir.

Tanımlanan tehlikelere bağlı olarak kuruluş, aşağıdaki maddeleri dikkate alarak, kullanılacak KKD'yi dikkate almalıdır:

- a) Gözlükler sadece gözleri korur.
- b) Yüz siperlikleri yüzün tamamını korur ve yüze dokunma riskini en aza indirirken çıkarılabilir olma avantajına sahiptir.

- c) Cerrahi maskeler, çalışanları diğer kişiler tarafından yayılan damlacıklara karşı koruyabilir.
- d) Cerrahi maskeler kan gibi biyolojik sıvıların projeksiyonuna karşı dayanıklıdır.

12.2.3.1. KKD, maskeler ve yüz koruyucuları

Topluluk salgınları da dahil olmak üzere hastalığa ve bulaşma şekline uygunsa, kuruluş solunum, öksürme, hapşırmaya ve konuşma yoluyla salınan damlacıkları ve/veya aerosol parçacıklarını yakalamak için maske veya yüz kaplaması kullanmayı düşünmelidir.

Kuruluş, aşağıdakileri dikkate alarak maskelerin ve yüz koruyucularının amaçlanan kullanıma uygun olmasını sağlamalıdır:

- Tıbbi/cerrahi maskeler diğer insanları salgılardan korur.
- Yüz koruyucuları genellikle başkalarını korumayı ve hastalığın yayılmasını önlemeyi amaçlar.

Kuruluş, maskelerin, yüz koruyucularının ve/veya KKD'nin geçici olarak çıkarılmasının gerekli olabileceği veya çalışanların veya diğer ilgili tarafların özel ihtiyaçlarının olduğu aşağıdaki durumları dikkate almalıdır:

- a) Tanımlama veya diğer güvenlik amaçlarıyla maskelerin veya yüz koruyucularının geçici olarak çıkarılması.
- b) Dudak okuyan işitme engelli çalışanlar ve diğer ilgili taraflarla etkileşim.
- c) Ortak alanlarda yemek, içmek veya egzersiz yapmak için maskelerin veya yüz koruyucularının geçici olarak çıkarılması.

Maskelerin, yüz koruyucularının ve/veya KKD'nin geçici olarak çıkarılması gerekiyorsa, bulaşma riskinin olduğu yerlerde diğer kontroller (örneğin fiziksel mesafe) uygulanmalıdır. Maskeleri, yüz koruyucularını veya KKD'yi takarken veya çıkarırken çapraz kontaminasyonu önlemek için el yıkama (veya dezenfekte etme) da sağlanmalıdır.

Dudak okumaya ve yüz ifadeleri aracılığıyla duygu algısına güvenen kişiler için iletişimi geliştirmek için kuruluş, fiziksel mesafe, bariyer veya şeffaf yüz kalkanları veya maskeler gibi diğer kontrollerin kullanımını kolaylaştırmalıdır.

Kuruluş, belirli bir ortamda yasal veya diğer gereklilikler tarafından yasaklanmadığı sürece, kuruluş tarafından zorunlu kılınmayan bir maske kullanmayı seçen çalışanları desteklemelidir.

Not- Kullanıcıya partiküllere karşı belirtilen düzeyde koruma sağlayan sertifikalı tek kullanımlık veya filtreli yüz maskeleri kişisel koruyucu ekipman (PPE) olarak kabul edilir.

13. Acil Duruma Hazırlık ve Müdahale

Kuruluş, aşağıdakilere hazırlanmak için süreçleri oluşturmali, uygulamali ve sürdürmelidir:

- İş yerindeki bulaşıcı ajanlarla ilgili acil durumlar (örneğin havalandırma sistemindeki küf).
- Bulaşıcı hastalıkların yayılmasını artırabilecek diğer acil durumlar (örneğin yangınlar, sel, depremler).

Kuruluş, acil durumlar için mevcut süreçleri aşağıdaki maddelerde olduğu gibi değişiklik ve uyarlama ihtiyacını dikkate almalıdır:

- a) Enfeksiyöz bir ajana maruz kalma veya bu ajanın bulaşması veya bulaşıcı bir hastalığın yayılma riskinin yüksek olduğu acil durumlar için rehberlik sağlamak (örneğin soğutma kuleleri).
- b) Faaliyetlerin nasıl gerçekleştirildiği ve bu değişikliklerin acil müdahaleyi nasıl etkileyebileceği de dahil olmak üzere iş yerinde yapılan değişiklikler (örneğin bulaşıcı ajanların bulaşmasını sınırlamak için değiştirilmiş tahliye yolları).
- c) Yardımlı veya kolaylaştırılmış tahliye ihtiyaçları olan kişiler için bireysel acil durum tahliye planlarının gözden geçirilmesi (gerektiğinde ek KKD sağlanması dahil).
- d) Kendi kendine tecrit, karantina veya hastalık nedeniyle bir iş yerinde eğitimli çalışan sıkıntısı yaşanması durumunda acil durumlarda müdahale edecek ek çalışanları eğitmek.
- e) Enfeksiyon kontrolü ile ilgili süreçler hakkında çalışanlara ek eğitim sağlanması (örneğin, bulaşıcı ajanları içeren iklimlendirme sistemlerinin kapatılması gibi).
- f) Tıbbi acil durum veya kaza durumunda ilk yardım görevlilerine uygun KKD dahil olmak üzere uygun kişisel ilk yardım kaynakları sağlamak.
- g) Önceki acil durumlar, acil durum senaryoları ve acil müdahale tatbikatlarını dikkate alarak revize edilmiş planlarda tanımlanan dersleri uygulamak.
- h) Alternatif hazırlık ve müdahale faaliyetlerinin uygulanması (örneğin, bulaşıcı ajanları ve bunların kontrol altına alınmasını ve bulaşmasını kontrol altına almaya yönelik önlemleri destekleyen masa başı tatbikatları, sosyal mesafe gibi kontroller, tecrit dahil tesislere erişimin uzaktan açılıp kapanması, uzaktan çalıştırma ve ekipmanın kapatılması, kurtarma operasyonları için robotların kullanılması, hasar değerlendirmeleri için insansız hava araçlarının kullanılması).
- i) KKD ve diğer kaynakların stoklarını tahmin etmek ve güvence altına almak ve son kullanma tarihlerini dikkate alan bir bakım planı geliştirmek.
- j) Kapsanan bir kaynaktan veya bir depolama tesisinden (örneğin laboratuvar) bulaşıcı ajanların salınması riskinin olduğu durumlarda bulaşıcı ajanların seviyelerini test etmek için uygun ekipmanın sağlanması.
- k) Çalışanları dekontamine etme, izole etme veya tedavi etme ve herhangi bir bulaşıcı ajan salınımını içirme süreçleri.
- l) İş sürekliliği için süreçleri gözden geçirmek ve güncellemek.

14. İlgili Bir Bulaşıcı Hastalığın Şüpheli veya Doğrulanmış Vakalarını Yönetmek

14.1. Genel

Kuruluş, ilgili bulaşıcı hastalığın şüpheli ve doğrulanmış vakalarını yönetmek için süreçler oluşturmalı, uygulamalı ve iletmeli; aşağıdaki maddeler dahil olmak üzere iş yerinde maruziyeti sınırlandırmalıdır:

- Bulaşıcı bir hastalığa veya şüpheli bir vakaya olası maruziyeti bildirmek.
- Bir bulaşıcı hastalık vakasının mevcut veya potansiyel olarak mevcut olduğunun doğrulanması ve bildirilmesi.
- Bulaşıcı hastalığın potansiyel kaynağının ve etkilenen kişi(ler) ve durumları hakkındaki gerçeklerin doğrulanması (örneğin, hekim raporu).
- Kişisel mahremiyeti korumak ve gizliliği korumak.
- Uygun şekilde yanıt verebilmek için bulaşıcı hastalığın özelliklerini (örneğin, bulaşma şekli, virülans, hastalığın şiddeti ve bulaşıcılık süresi) anlamak (bkz. madde 5).
- Bulaşıcı hastalığa yakalanma riskinin kimlerde olduğunu belirlemek.
- Bulaşıcı hastalığın daha fazla bulaşmasını önlemek için kontrollerin uygulanması.
- Hastalık izni ve iş yerinde olası bulaşma vakalarının yönetimine etkisi.

Kuruluş, bir bulaşıcı hastalık vakasının işle ilgili maruziyetten kaynaklanıp kaynaklanmadığını belirlemek için harekete geçmelidir. Dikkate alınması gereken faktörler şunları içerir.

- İş faaliyetlerinin veya iş organizasyonunun doğası, çalışanların maruz kalma riskini artırdıysa.
- Maruz kalma riskinde artışa yol açan herhangi bir spesifik, tanımlanabilir olay.
- Etkili kontrol önlemleri (örneğin fiziksel mesafe, KKD) kullanılmadan iş faaliyetleri bir çalışanı bilinen bir bulaşıcı tehlikeyle doğrudan temas ettirdiyse.

14.2. İş yerinde hastalık yönetimi

14.2.1. Genel

Bir iş yerinde bulaşıcı bir hastalığın neden olduğu veya olduğundan şüphelenilen hastalıkları yönetmek için kuruluş:

- Yardım sunan çalışanların, hastalığın bulaşıcı olması durumunda gerekli önlemleri (örneğin uygun KKD kullanarak) almalarını sağlamalı.
- Etkilenen kişiye bir tıp doktorundan yardım istemesini tavsiye etmeli.
- Onaylanmış bir bulaşıcı hastalığın kuruluşa bildirilmesi dahil olmak üzere halk sağlığı otoritesinin yönergeleri takip edilmeli.

- d) Potansiyel kaynakları belirlemek ve kaynağı doğrulamak ve hastalığın daha fazla bulaşmasını önlemek için harekete geçmek için çalışma faaliyetlerini ve tesisleri gözden geçirmeli.
- e) Evde çalışırken veya bulaşıcı bir hastalığa maruz kalmış bir aile üyesine bakarken veya hareketli bir görevdeyken bulaşıcı hastalık belirtileri geliştiren çalışanların yönetimi için bir süreç oluşturmalı.
- f) İş yerinin dışında kalması gereken etkilenen çalışanlarla düzenli iletişim sağlanmalı.

14.2.2. Bulaşıcı hastalık oluşumu

Bulaşıcı bir hastalık vakasından şüpheleniliyorsa veya teyit ediliyorsa, kuruluş, uygun olduğu şekilde aşağıdaki maddeleri dikkate almalıdır:

- a) Hasta olan kişiyi, yardım sağlanırken veya iş yerinden ulaşımın ayarlanması gerekiyorsa tecrit edin.
- b) Yerel yönetmeliklere veya yönergelere uygun olarak, etkilenen kişinin güvenli bir taşıma yöntemi kullanarak (örneğin mümkünse toplu taşımadan kaçınarak), uygun güvenli bir yere (örneğin ev veya tıbbi tesis) iş yerinden ayrılmasını kolaylaştırın.
- c) Etkilenen kişinin diğer çalışanlar, müşterilerle yakın temas halinde olup olmadığını belirlemek ve olası maruziyetin kaynağına ilişkin gizliliği koruyarak bu kişileri olası maruziyet konusunda bilgilendirin.
- d) Tıbbi yönlendirmeyi göz önünde bulundurarak işe geri dönmenin ne zaman uygun olduğu hakkında bilgi ve işe dönüşü kolaylaştırmak için alınabilecek önlemler, uygun şekilde devam eden destek ve rehabilitasyon hakkında bilgi sağlayın.

14.3. Tarama, test etme, temaslı takibi, karantina ve aşılama

Kuruluş, tarama, test etme, temaslı izleme, karantina aşılama konusunda ilgili düzenleyiciler ve sağlık otoritelerinden gelen mevcut mevzuat veya kılavuzlardan tamamen haberdar olduğundan emin olmak için harekete geçmelidir. Kuruluş, resmi kılavuza göre hareket etmeli ve:

- a) Sağlık ve semptomları izleyen güvenilir uygulamaların ve araştırma sitelerinin kullanımını teşvik etmeli.
- b) Kuruluş tarafından karantinaya alınması gereken çalışanları desteklemeli.
 - İşle ilgili faaliyetler karantina ihtiyacına yol açıyorsa, uygulanabilir ve uygunsa karantina maliyetini destekleyerek bireysel ihtiyaçları ve koşulları göz önünde bulundurmalı.
 - Karantinaya alınması gereken çalışanlar için makul ayarlamalar yapmalı.
- c) Aşılamayı veya önleyici ilaçları (örneğin sıtma ilaçları) kolaylaştırmalı veya desteklemeli.

Bir kontrol olarak temas takibi gerektiren bulaşıcı hastalıklar için kuruluş, çalışanların ve kuruluşu ziyaret eden kişilerin kayıtlarının mümkün olduğunca muhafaza edilmesini sağlamalıdır.

15. Hijyen ve Sanitasyon Programları

Kuruluş aşağıdakilerin kontrolüne yardım etmek için hijyen ve sanitasyon programlarını kurmalı, uygulamalı ve sürdürmelidir;

Hijyen ve sanitasyon programları;

- a) İlgili kuruluşun ihtiyaçlarına uygun olmalı,
- b) İşlerin tipine ve boyutuna uygun olmalı,
- c) Programlar ister genel olarak uygulanabilir ister özel olarak uygulanabilir olsun, bütün işlem boyunca tanımlanmalı,
- d) Yetkili tarafından onaylanmalıdır.

Kuruluş yukarıdaki maddelerle ilgili kanuni ve düzenleyici gereksinimleri tanımlamalıdır.

Hijyen ve sanitasyon programlarını seçerken ve/veya oluştururken, uygun bilgiler göz önünde tutulmalı ve kuruluş bu bilgilerden yararlanmalıdır [yasal ve düzenleyici gereksinimler, müşteri talepleri, kabul edilen kılavuzlar, uygulama kuralları, ulusal, uluslararası veya sektör standartları].

Hijyen ve sanitasyon programları, kuruluşun kendi bünyesinde belirlenmiş bir plana uygun olarak temizlik araçlarının da temizliğini içerecek şekilde, kuruluşta bulunan tüm alanların, araç ve ekipmanların temizlendiğinden ve/veya sanite edildiğinden emin olacak şekilde oluşturulan ve onaylanan programlardır.

Hijyen ve sanitasyon programlarının geçerli kılınması ve doğrulanması planlanmalı ve gerekli olduğunda değişiklik yapılmalıdır. Geçerli kılma ve doğrulama kayıtları ve değişikliklerin kayıtları muhafaza edilmelidir.

Hijyen ve sanitasyon programları içerisinde yer alan faaliyetlerin nasıl yürütüldüğü yazılı olarak tanımlanmalıdır.

Kuruluş, dışarıya yaptırdığı hijyen ve sanitasyon proseslerinin kontrol edildiğini güvence altına almalıdır.

16. Temizleme ve Sanitasyon

16.1. Genel gereklilikler

Temizlik ve sanitasyon teçhizatının ve çevrenin hijyenik koşullarda bulundurulduğunu temin altına almak için temizleme ve sanitasyon programları oluşturulmalıdır. Programlar, sürekli uygunluk ve etkinlik için izlenmelidir.

16.1.1. Temizlik ve sanitasyon maddeleri ve araçları

Tesisler ve teçhizat, ıslak veya kuru temizlik ve/veya sanitasyona imkân verecek durumda tutulmalıdır.

Temizleme, sanitasyon ajanları ve kimyasal maddeler açık şekilde tanımlanmalı ve üreticinin talimatları doğrultusunda kullanılmalıdır. Araçlar ve teçhizat, hijyenik bir tasarıma sahip olmalı ve muhtemel bir harici madde kaynağı olmayacak biçimde tutulmalıdır.

Not 1- Temizlik ve sanitasyona yönelik kullanılan biyosidal ve diğer ilgili ürünleri kullananların, bunları doğru bir şekilde kullanması ve bunların insanları, hayvanları ya da çevreyi tehdit etmesi muhtemel durumlara karşı her türlü tedbiri alması zorunludur.

Not 2- Temizlik ve sanitasyona yönelik kullanılan biyosidal ve diğer ilgili ürünlerin güvenlik bilgi formunda yer alan talimatlara, iş yeri koşullarında çalışanların korunmasına yönelik bilgilere, kullanıcılar bakımından etiketler ve diğer tüm ilgili ürün bilgilerine ve biyosidal ürünlerin kullanımı ile ilgili yürürlükteki tüm hükümlere uyularak doğru kullanımı sağlanmalıdır.

16.1.2. Temizleme ve sanitasyon programları

Temizleme ve sanitasyon programları oluşturulmalıdır ve temizleme teçhizatının da temizlenmesi dahil belirlenmiş bir planla, işletmenin ve teçhizatın tüm alan ve parçalarının temizlenmesi ve/veya sanitize edilmesinin temin edilmesi için kuruluş tarafından onaylanmalıdır.

Temizleme ve/veya sanitasyon programları en azından aşağıdakileri belirlemelidir:

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

16.1.3. Temizlik ve sanitasyon etkinliğinin izlenmesi

Temizlik ve sanitasyon programları, sürekli uygunluğun ve etkinliğin temini için kuruluş tarafından belirlenen sıklıkta izlenmelidir.

16.2. Tanımlama ve izlenebilirlik

Hijyen ve sanitasyonun uygunluğundan emin olmak için gerektiğinde, kuruluş çıktıları uygun vasıtalarla tanımlamalıdır.

İzlenebilirlik bir şart olduğunda kuruluş, çıktıların her birine özel olan tanımlamayı kontrol altında bulundurmalı ve izlenebilirliği güvence altına almak için dokümante edilmiş bilgiyi muhafaza etmelidir.

16.3. Muhafaza

Kuruluş, hijyen ve sanitasyon için kullanılan ürünlerin, şartlara uygunluğunu güvence altına almak için gerekli olduğu derecede muhafaza etmelidir.

Temizleme, sanitasyon ajanları ve kimyasal maddeler üreticinin önerdiği şekilde depolanmalıdır.

Not- Muhafaza; tanımlama, kontaminasyon kontrolü, ambalajlama, depolama, taşıma veya nakliye ve korumayı içerebilir.

17. Havalandırma ve/veya İklimlendirme

Yüzde yüz iç hava ile çalışan klima cihazları (VRF, FCU, Split klima gibi) sürekli aynı havayı sirküle ettikleri için zaman içinde kapalı hacimlerdeki olası virüs, bakteri gibi mikroorganizmaların yoğunluğunun artmasına neden olarak solunum yolu ile bulaşan enfeksiyonların riskini arttıracaktır. Bu cihazlar solunum yolu ile bulaşan salgın dönemlerinde kullanılmamalıdır. Sistemin %100 dış hava ile çalışır hale getirilmesi durumunda kullanılmasında sakınca yoktur.

Büyük kapasiteli klima santralleri %100 dış hava ile çalıştırılmalıdır. Yani doğrudan dışarıdan alınan temiz hava şartlandırıldıktan sonra ortama gönderilecektir. Ortamdan çekilen havanın ayrı bir egzoz fanı ile doğrudan dışarı atılması nedeniyle mikroorganizma yoğunluğu oldukça azalacaktır.

Yüzde yüz dış hava ile çalışan santraller gece ve hafta sonları da çalışır durumda olmalıdır.

Gece boyunca veya sabaha karşı dış havanın soğukluğundan da faydalanarak iklimlendirme sistemleri çalıştırılarak ortam sıcaklığını düşürmek mümkündür. Böylece kapalı ortamların klima sistemlerini kullanmadan doğal soğutma ile bir müddet sıcaklık kontrolü yapmak mümkün olacaktır.

Kuru hava enfeksiyon riskini artıracığı için ortam neminin %40'ın altına düşmemesi gerekmektedir. Bağıl nemin %40-60 arasında kalması için klima sistemlerinde önlem alınmalıdır.

Klima sistemlerinde üstten üflenene ve üstten toplanan hava, zemindeki veya zemine yakın yerdeki damlacık çekirdeklerinin tekrar havaya karışmasına neden olacağı için, şartlandırılan havanın mümkün olduğu kadar üstten çok düşük hızda üflenmesi ve alttan toplanması ile enfeksiyon riski azaltılabilir.

Santrallerin hava emiş ve içeriden çekilen havanın atış yerleri yan yana olmamalıdır. Kirli hava çıkışı insan geçişinin olmadığı yerlerde konumlandırılmalıdır.

Yüksek hava hızları da enfeksiyon riskini arttırdığı için klima sistemleri veya cihazları salgın dönemlerinde minimum hava debileri ve hızlarında çalıştırılmalıdır.

Havalandırma sisteminin filtrelerinin kontrolleri ve değişimleri düzenli yapılmalıdır. Filtre değişimi aerosol oluşturacak işlem kabul edildiğinden yetkin kişiler tarafından yapılmalı ve bu işlem sırasında personel N95/FFP2 maske takmalı, eldiven ve yüz siperliği kullanmalı, çıkarılan filtre çift poşetlenerek atılmalıdır.

18. İyileştirme

Kuruluş, ilgili bulaşıcı hastalıklarla ilgili iyileştirme fırsatlarını belirlemeli ve gerekli önlemleri almalıdır. Bu, hastalıklar hakkında yeni bilgiler, ilgili bulaşıcı hastalık vakalarının durumu ve enfeksiyon kontrolleri ve tedavisi ile ilgili güncellemeler hakkında bilgi sahibi olmayı içerir.

İyileştirme faaliyetleri en az aşağıdaki maddeleri içermelidir:

- a) Etkili olmayan kontrolleri iyileştirmek veya değiştirmek için eylemlerde bulunmak.
- b) Alınan önlemlerin diğer riskleri nasıl etkileyebileceğini dikkate alarak, gerektiğinde ek kontroller uygulamak.
- c) İyileştirme fırsatlarının belirlenmesinde, varsa, çalışanların ve çalışan temsilcilerinin katılımını teşvik etmek.
- d) İlgili enfeksiyon hastalıklarının önlenmesi ve yönetiminin daha geniş yönetim sistemlerine entegre edilmesini sağlamak için harekete geçilmelidir (bkz. TS 13811 ve/veya TS ISO 45001).

Ek A – Risk Tablosu Örnekleri

Risk değerlendirmesi yapılırken, bulaşıcı hastalığa yakalanma olasılığı daha yüksek olan veya bulaştığında daha ciddi şekilde etkilenen çalışanlar ve diğer ilgili taraflar dahil olmak üzere iç hususların (bkz. 4.2) dikkate alınması önemlidir. Ayrıca, kuruluş üzerindeki potansiyel etkinin de dikkate alınması önemlidir. Örneğin:

- Mevsimsel grip benzeri bir durum nedeniyle çok sayıda çalışanın çalışamaması, kuruluşun işleyişini önemli ölçüde bozabilir.
- Hızlı bulaşma ve ciddi hastalığa sebep olma potansiyeline sahip bulaşıcı bir etken, kuruluşun operasyonlarını kısmen askıya almasını veya önemli ölçüde düzenlemesini gerektirebilir.

Tablo A1 ve A2’de atıfta bulunulan bulaş faktörleri hakkında daha fazla rehberlik/bilgi için, madde 5’e bakınız. Tablo A1, ek kontrollerin dikkate alınması için risk ve öncelik düzeyinin belirlenmesine bir örnektir. Tablo A2, tek bir bulaş yöntemiyle dayalı spesifik bulaşıcı etkenler için potansiyel kontrol örnekleri vermektedir.

Tablo A1- Bulaşıcı hastalıklar için risk seviyesi belirleme örneği

Durumun ciddiyeti/ şiddeti	Bulaşma olasılığı			
	<i>Bulaşıcı olmayan Tipik etki: Bireysel</i>	<i>Düşük bulaşıcılık Tipik etki: Bireysel/ Grup</i>	<i>Orta düzey bulaşıcılık Tipik etki: Grup/Böl- gesel</i>	<i>Yüksek bulaşıcılık Tipik etki: Toplum</i>
Nadiren ciddi hastalık, tek tük uzun dönem etki veya ölüm Kendi kendine bakım yeterli	Düşük	Düşük	Orta	Orta
Bazen uzun süreli etkileri olan şiddetli hastalık veya nadiren ölüm Tıbbi tedavi genellikle mevcut	Düşük	Orta	Orta	Yüksek
Genellikle uzun süreli et- kiler veya ölümle sonuç- lanan şiddetli hastalık Sınırlı tıbbi tedavi mev- cut	Orta	Orta	Yüksek	Yüksek
Şiddetli hastalık, nere- deyse her zaman ölüm- cül. Tıbbi tedavi normalde mevcut değil	Yüksek	Yüksek	Yüksek	Yüksek

Not- Bulaşma olasılığını değerlendirirken, bulaşıcı etkenin kontrol önlemleri yoluyla ortamdan kolayca elimine edilemeyeceğini de hesaba katmak önemlidir (örneğin yüzey temizliği).

Tablo A2- Belirli tehlikeler için potansiyel kontrol örnekleri

Bulaşıcı hastalık	Bulaşma yöntemi örneği	Potansiyel kontroller				
Salmonelloz	Kontemine gıda tüketimi	Salmonella pozitif olan gıda çalışanının iş yeri dışında tutulması	Bulaşıcı gıda çalışanının gıda hazırlama görevlerinden hariç tutulması	Buzdolapları ve sıcak yemek dolapları yemek sıcaklıklarını korumaktadır	Kontaminasyona karşı korunmuş, uygun şekilde hazırlanmış, yeterince pişirilmiş ve sıcaklık kontrollü yiyecekler. Kişisel temizlik.	Gıda işleme eldivenleri Su geçirmez pansumanlar
HIV	Bir iğnenin neden olduğu enjeksiyon veya delinme yarısı	Enjeksiyon ihtiyacını ortadan kaldırmak	Enjeksiyon yerine tablet kullanımı	Keskin uçlu atık saklama kaplarının kullanımı Delinmeye dayanıklı kapaklar/kaplar	Enfeksiyon kontrol süreçleri (ekipmanın dezenfeksiyonu, çapraz kontaminasyonun önlenmesi) İğne yaranması takibi / ilk yardım	Delinmeye dayanıklı eldivenler
COVID-19	Aerosol/damlacıkların solunması (öksürme, hapşırma, konuşma vb. ile)	Aşı Pozitif vakalar için tarama Kişilerin izlenmesi ve izolasyonu	Yüz yüze temasları sınırlandırmak için online süreçlere geçiş Yüz yüze temas ihtiyacını sınırlamak için işlerin yeniden düzenlenmesi	Temiz hava havalandırmasının artırılması Fiziksel ayırma kullanımı (paravan vb.)	Bir araya gelmenin ve kalabalıkların önlenmesi kontrol önlemleri Yakın teması azaltmak için fiziksel mesafe	Solunum cihazı, yüz kaplama. Koruyucu giysi
Sıtma	Sivrisinek ısırığı	Sivrisinek popülasyonunun ortadan kaldırılması	Sıtmanın endemik olmadığı bir coğrafi bölgede konfeksiyon düzenlenmesi	Böcek ilacı ile işlem görmüş sivrisinek ağırları Sivrisinek kontrol ekipmanları	Böcek ilacının kapalı alanda püskürtülmesi Sıtma önleyici ilaçların/aşlarının kullanımı	Koruyucu giysi
Lejyoner hastalığı	Kontemine bir su kaynağından aerosol solunması	Islak soğutma kulelerinin çıkarılması	Islak soğutma kulelerinin kapalı sistemle değiştirilmesi	Su sistemi arıtma programının uygulanması (biyositler, sıcaklık kontrolü, temizlik vb.)	Su örnekleme sonuçlarının izlenmesi Su sisteminin bakımını sağlayan kişiler için güvenli çalışma sistemi.	Islak soğutma kulesini temizlerken giyilen solunum cihazı

Not- Kuruluşların genellikle bir dizi kontrol seçmesi gerekir ve her bir kontrolün göreceli önemi, o andaki koşullara veya duruma bağlı olarak değişecektir.

Temizlik, dezenfeksiyon ve sterilizasyon yöntemlerinin bilinçli kullanımı

Bu üç yöntemin doğru ve yeterli uygulanması enfeksiyonları önemli ölçüde azaltacaktır.

Ellerin yıkanması; gerektiğinde ve kurallara uygun yıkama gibi son derece basit uygulanabilir bir yöntemle enfeksiyonların yarı yarıya azaldığı bildirilmektedir.

Düzenli temizlik işlemleri; önemli bir yaklaşım da çevre temizliğinin, sık sık bol sıcak su ile yapılmasıdır. Bu sayede dezenfektan etki gerçekleşir.

Standart el yıkama prosedürü

- Su ile eller önce ıslatılır,
- 3-5 ml antiseptik içeren veya içermeyen sıvı sabun alınır,
- Her iki elin tüm yüzeyleri ve parmaklar yaklaşık 30 saniye ovulur,
- Su ile eller durulanır,
- Kâğıt havlu ile kurulanır,
- Kullanılan havlu ile musluk kapatılır,
- Kâğıt havlu el değmeden pedallı çöp kutusuna atılır.



1. Adım (5 tekrar)



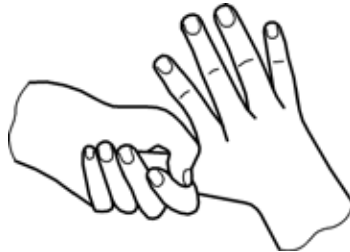
2. Adım (5 tekrar)



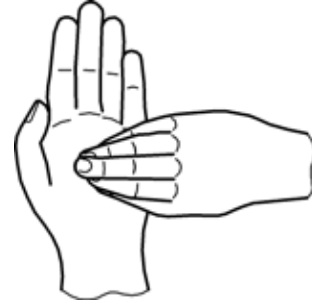
3. Adım (5 tekrar)



4. Adım (5 tekrar)



5. Adım (5 tekrar)



6. Adım (5 tekrar)

Eldiven el hijyeninin yerini almaz, eldiven kullanılması gereken durumlarda giymeden **önce** ve **çıkarıldıktan** sonra el hijyeni sağlanmalıdır.

Eldiven kullanımında dikkat edilmesi gerekenler

- O işlem için mutlaka gerekli ise
- Gerekli ise sadece o işlem için
- İşlemden hemen önce giyilmeli
- İşlem bittiği anda çıkarılmalı
- Aynı eldiven ile başka hiçbir yere dokunulmamalı

Temizlikte temel ilkeler

- Temizlik temizden kirliye doğru yapılmalı.
- Temizlik malzemeleri her bölüm için ayrı olmalı.
- Temizlik hareketlilik başlamadan önce yapılmalı.
- Temizlik yukarıdan aşağı doğru yapılmalı.
- Temizlik solüsyonu temizlenen bölgenin risk durumuna göre hazırlanmalı.
- Temizlenecek alana göre kova ve bez rengi belirlenmeli.
- Temizlik bitiminde malzemeler uygun şekilde yıkanıp kurutulmalı.
- Temizlik malzemeleri kova içinde ve ıslak bırakılmamalı.
- Temizlik maddeleri ve dezenfektanlar birbiri ile kesinlikle karıştırılmamalı.

Temizlik solüsyonlarının hazırlanması

- Solüsyon temizlenen bölgeye uygun oranda hazırlanmalıdır.
- Solüsyon işlemiden hemen önce hazırlanmalı uzun süre bekletilmemelidir.
- Temizlik malzemeleri kova içinde bırakılmamalıdır.
- Kullanılan solüsyon başka bir solüsyonla karıştırılmamalıdır.
- Diğer bir alana geçmeden önce temizlik kovalarının içerisindeki sular dökülmeli, kova çalkalanmalı ve temizlik bezleri yıkanmalıdır.

Temizlikte karşılaşılan hatalı uygulamalar

- Sabunlukların boşalınca direkt doldurulması,
- Yere kan ya da herhangi bir hasta çıkartısı bulaştığında paspas yapılması,
- Çöp toplarken eldivenlerle kapı kollarına dokunulması,
- Temizlikte temizden kirliye ilkesine uyulmadan öncelikle enfekte alanların temizlenmesi,
- Dezenfektanların ölçülmeden göz kararı kullanılması,
- Temizlik kovalarına koyulacak suların ölçülmeksizin koyulması,
- Eldivenlerin amaç dışı kullanımı
- Temizlikte deterjan ve dezenfektanların karıştırılması (çamaşır suyu+ovucu ya da genel temizlik maddesi+klor tablet)
- Dezenfektanları yanlış kullanma
- Temizlikte odalar arası ya da bölümler arası su değişiminin yapılmaması
- Temizlik sonrası ya da gün bitiminde temizlik malzemelerinin kirli ve ıslak bırakılması

Temizlik ekipmanları için renk kodlaması

Çapraz bulaşma, enfeksiyonun yayılmasındaki en yüksek risklerden biridir. Bu riski en etkili şekilde azaltmak için, kullanılan ekipmanlarda renk kodlaması yapılmalıdır.

Yüksek riskli alanlar/tuvalet temizliği (tuvalet, pisuvar) (WC temizliği)	Kırmızı, evrensel olarak tehlikelerle ilişkilendirilen bir renktir. Bu kırmızı renk kodu pisuvar, tuvalet ve tuvalet zeminleri gibi alanlara atanmıştır. Bunun nedeni, bu alanların kontaminasyon açısından yüksek risk olarak kabul edilmesidir. Temizlemek için sadece bez, paspas, kova ve eldiven gibi kırmızı kodlu temizlik ürünleri kullanılarak bu alanların dışına bakteri yayılma riski en aza indirilir.
Lavabolar, dolaplar ve diğer tuvalet yüzeyleri (Sıhhi temizlik)	Sarı renk temizlik açısından lavabolar, aynalar, bölmeler, fayans duvarlar, cam ve metal dahil olmak üzere diğer tüm tuvalet yüzeylerinde kullanım için tahsis edilmiştir. Tuvaletler gibi yüksek riskli alanlar için iki farklı renk kodu, örneğin klozet kapaklarında ve klozetlerde, lavabo ve musluklarda olduğu gibi aynı temizlik ürünlerinin kullanılmamasını sağlayarak enfeksiyonun yayılmasını daha da önlemeye yardımcı olur.
Mutfaktaki yüzeyler ve aletler (Mutfak)	Yiyecek ve içecek hazırlama alanlarına yeşil renk verilmiştir. Bu alanlar arasında mutfak ve barların yanı sıra gıdaların işlendiği fabrikalar gibi diğer alanlar da bulunmaktadır. Pişmemiş et ve balığın yüzeylere ve mutfak eşyalarına maruz kalması çapraz bulaşma açısından özellikle yüksek risk oluşturmaktadır. Bu nedenle, bu alanlarda temizlik ekipmanı ve ürünlerinin kullanımını düzenlemek hayati önem taşımaktadır.
Gıda alanları hariç genel düşük riskli alanlar (Yüzey temizleme)	Mavi renk, düşük riskli alan için kodlanmıştır. Bunlar, ofis ve sınıf masa üstleri, pencere pervazları, koridorlar ve genel toz alma ve cilalama gibi alanları içerir. Bunlar, tuvaletler veya mutfaklar gibi diğer alanlara göre genellikle daha düşük bakteri kontaminasyonu riskinin olduğu alanlardır. Mavi kodlu temizlik ürünleri ve ekipmanları, daha geniş bir yüzey yelpazesinde kullanılabilir.
Dezenfeksiyon gereken yüzey ve cihazlar (Dezenfeksiyon)	Beyaz (dezenfeksiyon): Dezenfeksiyon gereken/istenen yüzeyler ve cihazlar

Tablo A3-1- Basit bir temizlik planı örneği

Temizlenecek yüzey	Ne zaman	Ne ile	Nasıl	Kim	Kontrol

Tablo A3-2- Basit bir temizlik/dezenfeksiyon planı örneği

Temizlenecek bölge	Temizlik periyodu	Temizlik ekipmanları	İlgili kayıt	Sorumlu	Kontrol

Tablo A3-3- Basit bir temizlik/dezenfeksiyon planı örneği

Yüksek riskli alanlar					
Temizlenecek bölge	Temizlik periyodu	Temizlik şekli	Kayıt	Sorumlu	Kontrol
Orta riskli alanlar					
Temizlenecek bölge	Temizlik periyodu	Temizlik şekli	Kayıt	Sorumlu	Kontrol
Düşük riskli alanlar					
Temizlenecek bölge	Temizlik periyodu	Temizlik şekli	Kayıt	Sorumlu	Kontrol

Tablo A3-4- Basit bir temizlik/dezenfeksiyon planı örneği

Temizlenecek / dezenfekte edilecek yüzey/alan	Kullanılacak kimyasal	Kimyasal dozajı	Temizlik ve/veya dezenfeksiyon sıklığı	Uygulama şekli	Uygulama sorumlusu	Kontrol eden	İzleme ve kayıt	Doğrulama

Dezenfektanların amacına uygun ve doğru kullanılması

Mutfak ve tuvaletler gibi ortak kullanım alanlarının kimyasal dezenfektan kullanmadan su ve deterjan ile yapılan sürekli temizlik işlemi ile devamlı lekesiz bir şekilde bulundurulması enfeksiyon riskini önemli ölçüde azaltır.

Çamaşır ve bulaşık makinalarının sıcak su ile kullanılması sterilizasyona yakın düzeyde dezenfeksiyonu sağlar. Çarşafların, kumaşların ütülenmesi de bu malzemeleri adeta steril hale getirir.

Dezenfektanların kullanım politikaları

- Dezenfeksiyon işleminden önce mutlaka mekanik temizlik yapılmalıdır. Aksi takdirde dezenfeksiyon işlemi etkili olmaz.
- Dezenfeksiyon işleminde kullanılan maddeler temizlik malzemesi değildir ve bu amaçla kullanılmamasına dikkat edilmelidir.
- Kimyasal dezenfektanlar doğru uygulandığında/kullanıldığında dezenfeksiyon işlemi için kullanılan en değerli maddelerdir.
- Bu amacın dışına çıkıldığında bu iş için sarf edilen emek, zaman ve para boşa gitmiş olacaktır.
- Ayrıca belirtilen yoğunluğun üzerinde kullanıldıklarında insan sağlığına ve çevreye zararlar verirler.
- Su dezenfeksiyonunun daha etkin olması için suya daha fazla klor katılması yanlıştır!

Dezenfektanların aktivite düzeyleri ve etki spektrumları

Etki düzeyi	Türü	Konsantrasyonu	Etki süresi ve etki spektrumu
Yüksek	Glutaraldehit	%2	Hemen hemen bütün mikroorganizmalara etkilidir. > 20dk sürede bakteri endosporları hariç bütün mikroorganizmaları öldürür. 6-10 saatte endosporları öldürür.
	Formaldehit	%3-8	
	Sodyum hipoklorit	1000 ppm serbest klor	
	Perasetik asit	<%1,%0.001-0.2	
	Hidrojen peroksit	%3-6 veya %6-25	
Orta	Etil alkol / izopropil alkol	%60-90	<10 dk bakteri endosporları hariç M. tuberculosis dahil birçok bakteri, Hepatit B virüsü dahil birçok virüsü, birçok mantarları öldürür. M. avium-intracellulare'ye etkisizdirler.
	Fenol ve fenol bileşikleri	%0.4-5	
	İyodoforlar	30-50ppm serbest iyot	
Düşük	Etil alkol / izopropil alkol	<%50	< 10 dk birçok vejetatif bakteri, bazı virüsler, bazı mantarları öldürür. M. tuberculosis, bakteri sporları ve Hepatit B virüsü vb. üzerinde etkili değildirler.
	Fenol ve fenol bileşikleri	% 0.4-5	
	İyodoforlar	30-50ppm serbest iyot	
	Sodyum hipoklorit	100ppm serbest klor	
	- Dört değerli amonyum bileşikleri	% 0.4-1.6	

Sterilizasyon Yöntemleri

Fiziksel yöntemler	Isı	Kuru ısı ile	• Alevden geçirme • Kızıl dereceye kadar ısıtma • Kuru sıcak hava ile (pastör fırınlarında 130-180 °C’de)
		Nemli ısı ile	1. Basıncsız buhar ile Kaynatma Tindelizasyon Koagülasyon 100 °C’de akım halinde buharla (Koch kazanlarında) 2. Basıncılı buhar ile 100 °C’nin üstünde basınçlı buharla sterilizasyon (Otoklavda)
		Çok yüksek ısıda	UHT(Ultra Yüksek Isı) 140-150 °C’de birkaç saniye ısı işlem uygulaması ile sterilizasyon
	Filtrasyon		• Diatom toprağı filtreleri • Porselen filtreler • Asbest süzgeçli filtreler • Membran filtreler ve ultrafiltreler
	Işınlar	Elektromanyetik ışınlar	• Ultraviyole Işınları •X Işınları •Gama Işınları
		Partiküler	• Beta (katod) Işınları •Alfa Işınları
Kimyasal yöntemler	Gazlar ile		• Etilen oksit •Ozon • Beta propiyolakton
	Kimyasal maddeler ile		• Timol • Gluteraldehit • Formaldehit • Hidrojen peroksit • Sodyum azid vb.

UV ışın ve sağlık

Hava yoluyla yayılan ve bulaşan mikroplar, kapalı ortamlarda sağlığı tehdit etmekte ve önemli enfeksiyonlara neden olmaktadır.

Hiçbir UV-C cihazı veya sisteminin tek başına %100 güvenli olmadığı bilinmelidir. Ayrıca bu tür cihazların kişilerde yalancı güvenlik hissi doğurabileceği, dolayısıyla UV-C lambaların kurulumundan işletilmesine kadar tüm aşamalarında sıkı güvenlik ve idari tedbirlerin alınmasının gerekli olduğu unutulmamalıdır.

1. Güvenlik: UV-C, sağlığı önemli ölçüde bozabilecek potansiyele sahiptir. Bu nedenle kullanılması sıkı şekilde izlenmeli, gerekli ortam ölçümleri, bakım ve temizlik dahil her türlü tedbir alınmalıdır. Sistem güvenliği açısından değerlendirilmeli ve gerektiğinde test edilmelidir. Özellikle üst hava ışımalı lambaların kullanıldığı alanlarda doğrudan ve/veya yansıyan ışın sağlığı olumsuz etkileyecek şekilde kullanılması önlenmelidir.

2. Etkinlik: Özellikle mobil UV-C cihazları başta olmak üzere hava kanallarında kullanılan ve kurulan sistemlerin, amacına uygun olduğu, test edildiği teknik özelliklerinin yeterli ve etkili olduğu belgelenmelidir. UV-C lambalarının temizliği, bakımı, etkinliği ve ömrü izlenmelidir.

UV-C lambaların doğrudan ışımaları canlılar için zararlıdır. Hatta herhangi bir yüzeyden bile olsa, belirli bir süre için verilmiş olan eşik değeri aşan yansıma (yansı ışın) da zararlı olabilir. Bir çalışma ortamında, günlük 8 saat süresince maruz kalınabilecek maksimum ışın miktarı $0,2\mu\text{W}/\text{cm}^2$ (microWatt/cm²), doz ise $6\text{mJ}/\text{cm}^2$ 'dir. Koridor veya benzeri geçiş yolları gibi güzergâhlar, bekleme salonları vb. alanlar maruziyetin nispeten kısa sürdüğü durumlar ve ortamlarda eşik değeri bir miktar daha yüksek olabilir.

UV-C lambalarının ömrü UV-C lambalarının etkinliği ve ışın gücü zamanla azalır. UV-C lambalarının ömrü, elektriksel olarak tükenmesiyle değil, ürettiği enerjinin veya emisyonun belirli düzeyin altına düşmesiyle belirlenmektedir. Bu değeri, lambanın üretici firması tarafından kullanım ömrü (saat) olarak verilmektedir. Genellikle bir UV-C lambanın ömrünün 8000 saat civarında olduğu bilinmektedir. Ancak, gerçek değeri ölçülerek belirlenir.

Enfeksiyonun Taşınım Yolları

- Solunum yolu ile
- Sindirim sistemi yolu ile
- Temas yolu ile (örneğin, deriden absorpsiyon)
- Vektörler aracılığıyla

İş yerlerinde enfeksiyonun farklı kaynakları olabilir.

- Kan ve diğer vücut sıvıları,
- İnsan organları, hayvan leşleri ve çiğ et,
- İdrar veya posa gibi insan veya hayvan atıkları,
- Öksürme ve hapşırma gibi solunum sistemi refleksleri,
- Deri teması.

Umumi Hıfzıssıhha Kanunu'nun 58, 60, 61 ve 62. maddeleri gereğince bulaşıcı hastalığı ilgili sağlık kuruluşlarına duyurmakla yükümlü olanlar;

- Hekimler, diş hekimleri, hastane müdürleri, eczacılar, özel sağlık kuruluşları ve laboratuvar sorumluları, hemşire, ebe, sağlık memuru ve hastabakıcılar,
- Okul, fabrika, atölye, hayır kurumları sorumluları,
- Ticarethane, mağaza, otel, pansiyon, han, hamam sahip ve kiracıları,
- Gemi kaptanları ve liman başkanları,
- Cezaevi müdürleri,
- Apartman kapıcıları, muhtarlar, köy ihtiyar kurulları,
- Ölü yıkayanlar ve tabutlayanlar,
- Hastalığa yakalanan kişiler,
- Askeri birlik komutanları.

Ulusal Olarak Bildirimi Zorunlu Hastalıklar

1. Ağır Akut Solunum Yetersizliği Sendromu (SARS)	2. Kolera
3. Avian İnfluenza Enfeksiyonu	4. Konjenital Kızamıkçık Sendromu (KKS)
5. Batı Nil Virüsü Enfeksiyonu	6. Konjenital sifiliz
7. Boğmaca	8. Konjenital Zika Virüs Hastalığı
9. Botulismus	10. Kuduz
11. Bruselloz	12. Lejyoner Hastalığı
13. Chikungunya Ateşi	14. Lepra
15. Chlamydia trachomatis	16. Leptospiroz
17. COVID-19	18. Lyme Hastalığı
19. Çiçek	20. MERS-CoV Hastalığı
21. Dengue Virüs Enfeksiyonu	22. Neonatal tetanoz
23. Difteri	24. Poliomyelit (Çocuk felci)
25. Ebola Virüs Hastalığı	26. Q-Ateşi
27. Ekinokokkoz (Kist Hidatik)	28. Sarı Humma
29. Epidemik Tifüs	30. Sıtma
31. Gonore	32. Sifiliz
33. Hantavirus Enfeksiyonları	34. Subakut Sklerozan Panensefalit (SSPE)
35. Hepatit A	36. Suçiçeği
37. Hepatit B	38. Şarbon
39. Hepatit C	40. Şark Çıbanı
41. Hepatit D	42. Tetanoz
43. Hepatit E	44. Tifo
45. İnfluenza	46. Toksoplazmoz
47. İnvaziv Haemophilus Influenzae Hastalıkları	48. Trahom
49. İnvaziv Meningokokkal Hastalık	50. Trişinelloz
51. İnvaziv Pnomokokkal Hastalıklar	52. Tularemi
53. Kabakulak	54. Tüberküloz
55. Kala-Azar	56. Veba
57. Kene Kaynaklı Ensefalit	58. Viral Hemorajik Ateş Sendromu
59. Kırım Kongo Kanamalı Ateşi	60. Yeni Varyant Creutzfeldt-Jacob Hastalığı
61. Kızamık	62. Zika Virüs Hastalığı
63. Kızamıkçık	

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

Necatibey Cad. No: 112 Bakanlıklar/ANKARA

tse.org.tr