|  |  |
| --- | --- |
| Kuruluş Adı |  |
| Adresi |  |
| İletişim Bilgileri | Tel: |  | Web: |  |
| Fax: |  | E-mail: |  |
| Kuruluş Yetkilisi |  | İmza |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SORULAR** | **DOKÜMANTASYON KAYITLARI/UYGULAMALAR** | **EVET (E)****HAYIR (H)** | **MASABAŞI (M) /** **SAHA (S)** |
| **Genel Açıklama:** Bu kılavuza göre kuruluşlarda yapılacak denetimler esnasında devam eden salgın şartları ile ilgili olarak ilgili Bakanlıklar tarafından yayınlanan mevcut kurallara göre önlemlerin belirlendiği ve uygulandığı kontrol edilir, ancak kuruluşların “Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Kılavuzunda” yer alan tüm planların hazırlaması, dokümante edilmesi ve değerlendirmesi gerekmekte olup, uygulanması mevcut durum göz önüne alınarak yapılacaktır. |
| **1) KORUNMA VE KONTROL ÖNLEMLERİ YÖNETİM** |
| **1(BU)** | Kuruluşta, tüm alanları içerecek şekilde ilgili tarafları da kapsayan hijyen ve enfeksiyon risklerine yönelik bir risk değerlendirmesi mevcut mu? | RİSK DEĞERLENDİRME FORMUNDA MEVCUTTUR. | EVET | **M** |
| **2(BU)** | Kuruluşta, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Eylem Planı/Planları hazırlanmış mı? **Bu eylem planları;** | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **(BU)** | **a)** Hijyen ve enfeksiyon risklerine özgü KKD gerekliliklerini içermekte mi? | **KKD TALİMATINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **(BU)** | **b)** Uygun temizlik, hijyen uygulamaları ve gerektiğinde dezenfeksiyon işlemlerini içermekte mi? | **TEMİZLİK PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **(BU)** | **c)** Tüm faaliyet planlamaları, özel grupların erişilebilirliğini dikkate almakta mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **(BU)** | **d)** Hijyen ve enfeksiyon ile ilgili potansiyel acil durumlar konusunda ziyaretçilerin bilgilendirilmesi ve gerekli tedbirleri içermekte mi? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **(BU)** | **e)** Kuruluşta gerçekleştirilecek toplu etkinliklerin hijyen ve enfeksiyon riskleri dikkate alınarak kontrollü yapılmasını içermekte mi? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **(BU)** | **f)** Öğrenciler ve personelin devamsızlıklarının takip edilmesi, devamsızlıklardaki artışların hijyen ve enfeksiyon riskleri ile ilişkili olması halinde yapılacaklar belirlenmiş mi? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **(BU)** | **g)** Enfeksiyon durumlarında semptomları olanları tespit edebilmeye yönelik uygulamaları içermekte mi? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **3(BU)** | Kuruluşta enfeksiyon risklerine özgü en az aşağıdaki maddeleri içeren Kontrol Önlemleri Hiyerarşisi oluşturulmuş mu?  | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **(BU)** | **a)** Enfeksiyon belirtileri olan kişilerin erken saptanmasını, | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **(BU)** | **b)** Sağlık kuruluşları ile iletişim kurularak destek sağlanmasını, | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **(BU)** | **c)** Enfeksiyon kaynağının izolasyonunu, | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **(BU)** | **d)** Enfeksiyon kaynağına maruz kalanların sağlık kuruluşuna nakledilmesi/naklinin sağlanmasını, | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **(BU)** | **e)** Alınan önlemler ve gerçekleştirilen faaliyetlerin etkinliğinin gözden geçirilmesini, | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **4(BU)** | Kuruluşta; aşağıdaki hususlar dâhil olmak üzere gerekli olan iç ve dış iletişim planlamaları oluşturulmuş mu?**a)** Ne ile ilgili(hangi konuda) iletişim kuracağını,**b)** Ne zaman iletişim kuracağını,**c)** Kiminle iletişim kuracağını,**d)** Nasıl iletişim kuracağını,**e)** Kimin iletişim kuracağını. | **BULAŞ BAZLI EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **5(BU)** | Kuruluş, Hijyen, enfeksiyon önleme ve kontrolünün oluşturulması, uygulanması, sürekliliğinin sağlanması için ihtiyaç duyulan kaynakları tespit ve temin etmiş mi?  | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M/S** |
| **(BU)** | **a)** Bu kaynaklar; enfeksiyonlara göre yetkili otoritelerce belirlenmiş ve belirtilerin tespiti için kullanılacak kaynaklar, hijyen için gerekli kaynaklar izolasyon için gerekli kaynaklar ile atık yönetimi için gerekli kaynakları içermekte mi? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M/S** |
| **(BU)** | **b)** Hijyen, enfeksiyon önleme ve kontrolün sağlanmasının etkili şekilde uygulanması ile proseslerin işletilmesi ve kontrolü için sorumlu olacak yetkin kişi/kişileri belirlemiş ve görevlendirmiş mi? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M/S** |
| **(BU)** | **c)** Kuruluş tarafından belirlenen kurallar ve önlemlerin çalışanlar ve diğer kişilere bildirilmesi ve uygulanması güvence altına alınmış mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M/S** |
| **6(BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risklerine bağlı olarak özel belirlenmiş alanlara (mutfak, su deposu vb.) kişilerin girişleri ile ilgili belirlenen kuralların uygulanması ve uygun olmayanların bu alanlara alınmaması ile ilgili metot belirlenmiş mi? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **7(BU)** | Hijyen ve enfeksiyon riskleri ile hastalıkların (virüs vb.) bulaş yolları ve önlenmesine yönelik; çalışanların/öğrencilerin düzenli eğitimi, uygun hijyen ve sanitasyon şartları ile korunma önlemleri ve hijyen, enfeksiyon farkındalığı, sağlanmış mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **8(BU)** | Kuruluş girişlerinde ve içindeki diğer alanlara hijyen ve enfeksiyonlara özgü kurallar ile enfeksiyon yayılmasını önlemenin yollarını açıklayan bilgilendirme amaçlı afişler, posterler, tabela, uyarı işaretleri vb. asılmış mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **9(BU)** | **Potansiyel salgın hastalık ve enfeksiyon riskleri dikkate alınarak** asgari olarak aşağıda belirtilen adımları içeren bir eylem planı (BBÖ) ya da yöntem belirlenmiş mi?**BBÖ planlaması;** | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **(BU)** | **a)**  Salgın hastalık veya enfeksiyon belirtileri olan veya temaslısı olan öğretmen, öğrenci ya da çalışanlara uygun KKD kullanımı ve izolasyonunu içeriyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **(BU)** | **b)**  BBÖ planı ve kontrolün sağlanmasında etkili şekilde uygulanmak için sorumlu olacak yetkin kişi/kişilerin yer almasını içeriyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **(BU)** | **c)**  Salgın hastalık/enfeksiyon belirtisi veya temaslısı olan öğretmen, öğrenci ya da çalışanların yakınlarına, İletişim planlamasına uygun olarak bilgilendirme yapılmasını içeriyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **(BU)** | **d)**  İletişim planlamasına uygun olarak kontrollü şekilde sağlık kuruluşlarına yönlendirmeyi içeriyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **(BU)** | **e)**  Salgın hastalık/enfeksiyon belirtisi gösteren kişi ve temaslılarca kullanılan alanların sağlık otoritelerince belirtilen şekilde boşaltılması, dezenfeksiyonu ve havalandırmasını içeriyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **(BU)** | **f)** Salgın hastalık/enfeksiyon semptomları olan bir kişi ile ilgilenirken, uygun ek KKD’lerin kullanılmasını içeriyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **(BU)** | **g)** Müdahale sonrası KKD’lerin uygun şekilde çıkarılmasını içeriyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **(BU)** | **h)** Salgın hastalık/enfeksiyon belirtileri olan kişinin vücut sıvılarıyla temas eden eldivenlerin ve diğer tek kullanımlık eşyaların tıbbi atık olarak kabul edilerek uygun şekilde bertaraf edilmesini içeriyor mu? | **ATIK TALİMNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **M** |
| **10(BU)** | Salgın hastalık/enfeksiyon şüpheli vakalarının tahliyesi/transferi ile ilgili yöntem belirlenmiş mi? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **11(BU)** | Kuruluş bünyesinde ambulans var ise ambulans kullanımı ve temizlik, hijyen ve gerektiğinde dezenfeksiyonu ile ilgili sağlık otoritelerince belirlenen kurallar uygulanmakta mı? | **AMBULANS YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **12 (BU)** | Eğitim faaliyetine başlamadan önce ve belirlenmiş periyotlarda binaların genel temizliğinin yapılması, genel hijyenin sağlanması ile ilgili planlama ve kontrol yöntemi belirlenmiş mi? | **TEMİZLİK VE DEZENFEKTASYON TALİMNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **M/S** |
| **13 (BU)** | Hijyen ve salgın hastalık/enfeksiyonlar kapsamında alınacak önlemler kuruluşun varsa web sayfasında yayımlanmış mı?Eğitim öğretim faaliyetleri başlamadan önce hijyen ve salgın hastalıklar/enfeksiyonlar ile ilgili uygulamalar konusunda velilere (e-okul, e-posta, SMS vb. iletişim kanalları ile) bilgilendirilme yapılması sağlanmış mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M/S** |
| **14 (BU)** | Eğitim öğretim faaliyetleri başlamadan önce hijyen, potansiyel salgın hastalık veya enfeksiyon riskleri kapsamında alınan önlemler ve kuruluş şartları ilgili taraflara (veliler, öğrenciler vb.) iletimi sağlanmış mı?  | **ZİYARETÇİ TAAHHÜDNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **M/S** |
| **(BU)** | Uygulanan yöntem;**a)** Çeşitli salgın hastalık semptomları (ateş, öksürük, burun akıntısı, solunum sıkıntısı, ishal vb.) veya enfeksiyon belirtileri gösteren öğrencilerin durumu ile ilgili kuruluşa bilgi verilmesini içeriyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M/S** |
| **(BU)** | **b)** Aile içerisinde salgın hastalık veya enfeksiyon belirtisi ya da tanısı alan kişi bulunması durumunda kuruluşa bilgi verilmesini içeriyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M/S** |
| **(BU)** | **c)** Öğrencilerin bırakılması ve alınması sırasında personel ve velilerin kuruluşun hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uymasını içeriyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M/S** |
| **(BU)** | **d)** Salgın hastalık riski bulunması durumunda veliler tarafından öğrencinin alınması ile ilgili kuruluş tarafından belirlenen önlemleri içeriyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M/S** |
| **(BU)** | **e)** Salgın hastalık dönemlerine özgü riskli gruplarda yer alan kişilerin öğrencileri bırakıp almamasını içeriyor mu?  | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M/S** |
| **(BU)** | **f)** Belirlenen yöntem ve ortaya konan şartların uygulamaların sürekliliği, kontrol altına alınmış mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M/S** |
| **15 (BU)** | Kuruluş girişlerine personel, öğrenci, veli ve ziyaretçilerin el hijyenini sağlayabilmeleri için gerekli altyapı sağlanmış mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **(BU)** | **a)** Kuruluşun hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak; öğretmen, öğrenci ve diğer çalışanların KKD kullanımı için gerekli bilgilendirme ve kontroller gerektiğinde yapılmakta mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **(BU)** | **b)** Kuruluşun hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak kuruluşta bulunan herkesin KKD’leri kuralına uygun kullanımı için gerekli bilgilendirme ve kontroller gerektiğinde yapılmakta mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **(BU)** | **c)** Kuruluşun hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak kuruluşta bulunanların KKD değiştirirken dikkat edilmesi gereken hususlar konusunda bilgilendirme ve kontroller gerektiğinde yapılmakta mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **16 (BU)** | **a)** Kuruluşun tüm alanlarında el hijyeni için gerekli kaynaklar sağlanmış mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **(BU)** | **b)** El hijyeni için gerekli kaynakların sürekliliğinin sağlanması ile ilgili kontrol kriterleri belirlenerek kontrolün gerçekleştirilmesi sağlanmakta mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **YÜKLENİCİLER, DIŞ SERVİS / HİZMET SUNUCULARI, ÜRÜN VE HİZMET TEDARİKÇİLERİ** |
| **1(KU)** | **a)** Kuruluş tarafından uyulması gereken temizlik, hijyen ve enfeksiyon önlemleri ve kurallarına dair tedarikçilerini bilgilendirmiş ve güvence altına almış mı?  | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **(KU)** | **b)** Tedarikçilerin belirlenen önlem ve kurallara uymaları konusunda gerekli kontrol tedbirleri uygulanmakta mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **2(KU)** | Kuruluş; dışarıdan tedarik edilen proses, ürün ve hizmetlerin, kuruluşun hijyen sanitasyon uygulamalarını olumsuz şekilde etkilememesini güvence altına almış mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **3(KU)** | Tedarikçi araçları ile ilgili temizlik ve hijyen kontrolleri yapılıyor mu?  | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **EĞİTİM** |
| **1 (BU)** | Kuruluş en az aşağıdaki eğitimleri bir plan dâhilinde gerçekleştirmiş, öğrenci ve personel yetkinliğini sağlayarak kayıtlarını muhafaza etmiş mi?1. Standart Enfeksiyon Kontrol Önlemleri (SEKÖ);
2. Bulaş Bazlı Önlemler (BBÖ);
3. Salgın hastalık ve enfeksiyon belirtileri ve yayılımı hakkında:
* Öğrencilerin ve personelin kendisinde belirtiler ve/veya hastalık görüldüğünde yapılacaklar;
* Hastalığın yayılmaması için yapacakları/yapılacaklar;
1. Kişisel hijyen, el hijyeni,
2. KKD’nin kullanılması
 | **EL TEMİZLİĞİ TALİMATI, KDK TALİMATI, ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANI, BULAŞ BAZLIÖNLEM PLANI, STANDART ENFEKSİYON PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M/S** |
| **(BU)** | Temizlik personeli eğitimlerinde ayrıca;* Temizlik yapılmadan önce, yapılırken ve yapıldıktan sonra dikkat edilmesi gereken hususlar,
* İşyerinde kullanılan temizlik kimyasallarının tehlikelerini, atıkların toplanması ve imhasını

içermekte mi? | **EL HİJYENİ TALİMATI, ATIK TALİMATNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **M/S** |
| **2 (BU)** | Özel eğitim ihtiyacı olan bireylerin eğitime erişimlerini kolaylaştırmak için belirlenen özel eğitim politikaları belirlenmiş ve uygulanmakta mı? | **ÖZEL EĞİTİM İHTİYACI OLAN ÖĞRENCİMİZ YOKTUR.** | EVET | **M/S** |
| **ATIK YÖNETİMİ** |
| **1(BU)** | Atık yönetimi ile ilgili yöntem belirlenmiş mi?Sağlık otoritelerince belirlenmesi halinde salgın hastalık durumlarına özgü, atık yönetimi kurallarına uygun hareket edilmesi sağlanmış mı? | **ATIK TALİMATNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **2(BU)** | Atık geçici depolama alanı, mevzuat gereksinimlerini karşılayacak şekilde diğer alanlar ve çevreden ayrılmış mı? | **ATIK TALİMATNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **3(BU)** | Sıvı ve katı atık geçici depolama alanı, atıkların her tasfiyesinden/uzaklaştırılmasından sonra temizlenmekte mi? | **ATIK TALİMATNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **4(BU)** | Araç, taşıyıcı ve konteynerler; bakımlı, temiz ve uygun durumda tutulmakta mı? | **ATIK TALİMATNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **5(KU)** | Kullanımda olan atık kumbaraları, tercihen elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir (pedallı, sensörlü, vb.) mi? | **ATIK TALİMATNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **KURULUŞ GİRİŞİ, GÜVENLİK/DANIŞMA** |
| **1 (BU)** | Kuruluş tarafından enfeksiyon, temizlik ve hijyenle ilgili giriş kuralları belirlenmiş ve uygulanmakta mı?  | **KURUM GİRİŞ ÇIKIŞINDA TALİMATNAME MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **2 (BU)** | Güvenlik personeli, hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda oluşturulan kuruluşa giriş kuralları hakkında bilgiye sahip mi? | **GÜVENLIK PERSONELİ BULUNMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **3 (BU)** | Güvenlik personeli, hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda oluşturulan giriş kurallarına uyulmasını sağlıyor mu?Güvenlik personeline hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak kişisel koruyucu önlemler için gerekli kişiye özel KKD temin edilmiş mi? | **GÜVENLIK PERSONELİ BULUNMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **4 (BU)** | Güvenlik personeli tarafından ortak kullanılan malzemelerin temizlik/hijyeni ile ilgili yöntem “Hijyen ve sanitasyon planında” yer almakta mı? | **GÜVENLIK PERSONELİ BULUNMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **5 (KU)** | Kuruluşa giriş/çıkış ile ilgili hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda kurallar belirlenmiş, uygulanmakta ve ziyaretçiler detaylı olarak kayıt altına alınmakta mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **6(BU)** | Ziyaretçi kartlarının temizlik/hijyeni ile ilgili yöntem “Hijyen ve Sanitasyon Planında” yer almakta mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **7(BU)** | El Hijyeni sağlama imkânları bulunmakta mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **8(KU)** | Ziyaretçilerin kuruluşa giriş/çıkış ile ilgili hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda bilgilendirilmesi sağlanıyor mu?  | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **9(BU)** | Danışma personeli için hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda tüm önlemler belirlenmiş ve gerekli KKD’ler sağlanmış mı? | **DANIŞMA MEVCUT DEĞİLDİR.** | EVET | **S** |
| **10(BU)** | Danışma bölümü “Hijyen ve Sanitasyon Planında” yer almakta mı?  | **DANIŞMA MEVCUT DEĞİLDİR.** | EVET | **S** |
| **(BU)** | Plan en az aşağıdakileri kapsıyor mu?**a)** Danışmada yüzeylerin ziyaretçi yoğunluğu da dikkate alınarak belirli aralıklarla temizlenmesi sağlanıyor mu? | **DANIŞMA MEVCUT DEĞİLDİR.** | EVET | **S** |
| **(BU)** | **b)** Danışma alanının en az günlük olarak temizlenmesi; danışmadaki kalemler, ziyaretçi kartlarının da hijyenik olması sağlanıyor mu? | **DANIŞMA MEVCUT DEĞİLDİR.** | EVET | **S** |
| **11(KU)** | Mümkün olduğunda, acil durumlarla başa çıkmak için her zaman göreve hazır eğitilmiş en az bir kişi belirlenmiş mi? | **DANIŞMA MEVCUT DEĞİLDİR.** | EVET | **M/S** |
| **12(KU)** | Danışma ofisinde iletişim planına göre belirlenmiş olan personel acil durum iletişim çizelgesinin bulunması ve her zaman ulaşılır olması sağlanmış mı? | **DANIŞMA MEVCUT DEĞİLDİR.** | EVET | **S** |
| **13(KU)** | Danışma ofisinde iletişim planına göre belirlenmiş olan acil iletişim numaraları listesi mevcut mu? (yerel sağlık, hastane, kuruluş doktoru, ambulans vb. ) | **DANIŞMA MEVCUT DEĞİLDİR.** | EVET | **S** |
| **BEKLEME ALANI / LOBİ** |  |
| **1 (BU)** | Bekleme alanı/Lobi’nin oturma düzeni, kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere göre düzenlenmiş mi? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **2 (BU)** | El hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **3 (BU)** | Tüm alan ve içindeki mobilya/eşyaların, “Hijyen ve Sanitasyon Planında” belirlenen şekilde temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştiriliyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **4 (KU)** | Bekleme alanı/lobide, hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda önlemler alınmış mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **DERSLİKLER VE ETÜT SALONLARI** |
| **1 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planında” belirlenen şekilde temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştiriliyor mu? | **TEMİZLİK TALİMATNAMESİNDE MEVCUTTUR** | EVET | **S** |
| **2 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **3 (KU)** | Pano, ekran vb. görünür alanlara, temizlik, hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını artırmaya yönelik afiş, poster vb. asılmış mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **4 (BU)** | Ortak kullanılan ekipman ve dolaplar için “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun olarak düzenli şekilde temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştiriliyor mu?  | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **(BU)** | Ortak temas yüzeyleri (bilgisayarlar, dolaplar, makinalar, aletler vb.) için kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı vb. kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmuş ve uygulanmakta mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **(BU)** | Kullanılan ekipmanların yüzey temizlikleri var ise üretici firmaların belirlediği kriterler de dikkate alınarak uygulanmakta mı? | **TEMİZLİK PLANI VE TEMİZLİK TALİMATNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **(BU)** | Elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü, vb. atık kumbaralarına ulaşılabilir durumda mı? | **ATIK TALİMATNAMESİNDE MEVCUTTUR** | EVET | **S** |
| **5 (BU)** | Oturma düzeni hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak planlanmış ve uygulanıyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **6(KU)** | Sınıf içinde yapılan aktiviteler, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak planlanmış ve uygulanıyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **7(KU)** | Eğitim malzemelerinin kişiye özel olması, öğrenciler arası malzeme alışverişi yapılmaması, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak planlanmış ve uygulanıyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **8(BU)** | Öğrenci gruplarının sınıf kullanımları ve sınıf değişikliği yapılması durumu, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak planlanmış ve uygulanıyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **9(KU)** | Öğrencilerin toplu halde bir arada bulunmaları, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak planlanmış ve uygulanıyor mu?  | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **ATÖLYELER/LABORATUVARLAR** |  |
| **1 (BU)** | Çalışma alanında yer alan ortak temas yüzeyleri (çalışma tezgâhları, deney masaları, laboratuvar malzemeleri, el aletleri vb.) için kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı vb. kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmuş ve uygulanmakta mı? | **TEMİZLİK PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **2 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **3(KU)** | Atölye ve laboratuvarlarda panolara, ekranlara ve ortak alanlara, temizlik, hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını artırmaya yönelik afiş, poster vb. asılmış mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **4(BU)** | Öğrencilerin toplu halde bir arada bulunmaları, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak planlanmış ve uygulanıyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **5(BU)** | Ortak kullanılan ekipman ve çalışma alanlarında “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun olarak düzenli şekilde temizlik ve hijyen uygulamaları gerçekleştiriliyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **ÖĞRETMENLER ODASI** |
| **1 (BU)** | Oda, kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere göre düzenlenmiş mi? | **ÖĞRETMENLER ODASI TALİMATNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **2 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **ÖĞRETMENLER ODASI TALİMATNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **3 (KU)** | Bilgisayar klavyesi, mouse, telefon, dolap, kalem, silgi vb. malzeme ve ekipman için kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı vb. kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmuş ve uygulanmakta mı? | **TEMİZLİK TALİMATNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **4 (BU)** | El hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **5 (BU)** | Elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü vb. atık kumbaralarına ulaşılabilir durumda mı? | **ATIK TALİMATNAMESİNDE MEVCUTTUR** | EVET | **S** |
| **6 (BU)** | Odanın eklentilerinde çay ocağı veya mutfak bulunması durumunda, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınmakta mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **OFİSLER (İDARİ ODALAR, REHBERLİK SERVİSİ vb.)** |
| **1 (BU)** | Ofislerin yerleşimi kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere göre düzenlenmiş mi? | **İDARİ ODALAR TALİMATNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **2 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **İDARİ ODALAR TALİMATNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **3 (BU)** | Bilgisayar klavyesi, mouse, telefon, dolap, kalem, silgi vb. malzeme ve ekipman için kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı vb. kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmuş ve uygulanmakta mı? | **İDARİ ODALAR TALİMATNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **TOPLANTI/KONFERANS SALONLARI/ÇOK AMAÇLI SALONLAR** |
| **1 (BU)** | Kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere göre düzenlenmiş mi? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **2 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda önlemler alınmış mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **3 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun olarak toplantı öncesi/sonrası (masa, varsa teknik donanımlar, mikrofon vb.) temizlik ve hijyen uygulamaları yapılıyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **4 (BU)** | Toplantı sırasında ikram sunumu, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak yapılmakta mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **5 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **6 (BU)** | Toplantı salonunun girişinde el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu?  | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **KANTİN, YEMEKHANE** |
| **1 (BU)** | Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun olarak temizlik ve hijyen uygulamaları yapılıyor mu? | **KANTİN VE YEMEKHANE BULUNMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **2 (BU)** | Yemek hizmetinin dışarıdan temin edilmesi durumunda mevcut kurallara ek olarak yüklenici firmadan Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol İçin Eylem Planı istenmiş mi? **Not**: Tercihen yemek hizmeti TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi veya TS 13811 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi belgeli kuruluşlardan temin edilmelidir. Kuruluş tarafından mümkünse, tedarikçinin bu kurallara uyumu için yerinde denetim gerçekleştirilebilir. | **KANTİN VE YEMEKHANE BULUNMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **3 (BU)** | Kantin/Yemekhane personelinin kişisel hijyen ve enfeksiyonlara yönelik kurallara sıkı bir şekilde uyma farkındalığı sağlanmış mı? | **KANTİN VE YEMEKHANE BULUNMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **4 (BU)** | Personelin işe özgü KKD’ler (maske, bone, eldiven vb.) kullanması sağlanmış mı? | **KANTİN VE YEMEKHANE BULUNMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **5 (BU)** | Yemekhane girişlerinde el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **KANTİN VE YEMEKHANE BULUNMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **6 (BU)** | Kişilere yemek öncesi ve sonrası el yıkama yoluyla el hijyeni sağlamaları konusunun hatırlatılması *(girişte ve uygun noktalara yerleştirilen uyarıcı afişler/posterler vb. bulunması gereklidir)* için gerekli düzenlemeler yapılmış mı? | **KANTİN VE YEMEKHANE BULUNMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **7 (BU)** | Büfe ve sık kullanılan yüzeylerin sık sık temizlik ve hijyen uygulamaları yapılıyor mu? | **KANTİN VE YEMEKHANE BULUNMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **8 (BU)** | Menaj takımlarının (tuz, karabiber, sos vb.), şekerin, kürdanın vb. hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak sunulması sağlanmış mı? | **KANTİN VE YEMEKHANE BULUNMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **9 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak su sebilleri, kahve, çay vb. içecek makinaları ve otomatlarda “Hijyen ve Sanitasyon planına” uygun olarak uygulamalar gerçekleştiriliyor mu? | **KANTİN VE YEMEKHANE BULUNMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **10 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **KANTİN VE YEMEKHANE BULUNMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **11 (BU)** | Bulaşık yıkama donanımının düzgün çalışması, özellikle çalışma sıcaklıklarının yanı sıra temizlik ve dezenfekte edici kimyasalların kullanım dozunun uygunluğu kontrol altına alınmış mı? | **KANTİN VE YEMEKHANE BULUNMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **12 (BU)** | Kuruluşlarda hammadde ve/veya gıdanın depolanması ve muhafazası ile ilgili yürürlükteki yasal şartlara uygun düzenlemeler sağlanmış mı?***Not: Riskli dönemlerde diğer otoriteler tarafından belirlenen ilave kurallar MEB talimatı ile uygulanmalıdır.*** | **KANTİN VE YEMEKHANE BULUNMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **13 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak kişiler arası uygun mesafe olacak şekilde yerleşim planı uygulanıyor mu? | **KANTİN VE YEMEKHANE BULUNMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **TUVALETLER VE LAVABOLAR** |
| **1 (BU)** | Kapılar ve kapı kolları dâhil tüm yüzeyler için “Hijyen ve Sanitasyon Planı” uygulanıyor mu?  | **TEMİZLİK TALİMATNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **2 (BU)** | Tuvaletlerin havalandırma sistemi temiz, hava sirkülasyonu yeterli ve uygun mu? | **TEMİZLİK TALİMATNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **3 (BU)** | El hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **TEMİZLİK TALİMATNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **4 (BU)** | Temizlik, hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını artırmaya yönelik afiş, poster vb. asılmış mı? | **TEMİZLİK TALİMATNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **5 (BU)** | Personel ve öğrencilerin kâğıt havluları ve benzeri atıkları atmalarını kolaylaştırıcı, çıkışa yakın noktalara elle temas etmeden açılıp kapanabilen atık kumbaralarına ulaşılabilir durumda mı? | **TEMİZLİK TALİMATNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **6 (KU)** | Hepafiltreli hava akımı ile çalışan el kurutma cihazları dışındaki el kurutucu cihazlar için hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun önlemler uygulanıyor mu? | **CİHAZ BULUNMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **7 (BU)** | Kuruluş genelindeki lavabo ve gider bağlantıların deveboyunlarının S sifon şekilde olması sağlanmış mı? | **TUVALET TALİMATNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **ASANSÖRLER** |
| **1 (BU)** | Asansör kapasitesi hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak belirlenmiş mi? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **2 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun olarak temizlik ve hijyen uygulamaları yapılıyor mu?Asansör girişlerinde el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **3 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak asansör içinde öksürük, hapşırık adabına uyulmasına yönelik uyarılar sağlanmış mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **4 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
|  | **REVİR/SAĞLIK ODASI** |  |
| **1 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun olarak temizlik ve hijyen uygulamaları yapılıyor ve gerektiğinde dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu? | **REVİR/ SAĞLIK ODASI YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **2 (BU)** | Reviri kullanabilecek kişi sayısının belirlenmesi, revire gelen kişilerin KKD kullanımına yönelik önlemlerin alınması, revire başvuran kişilere ait vaka takip kayıtlarının tutulması sağlanmakta mı? | **REVİR/ SAĞLIK ODASI YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **3 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **REVİR/ SAĞLIK ODASI YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **4 (BU)** | Revirde oluşan atıkların, kılavuzun atık yönetimi maddesinde anlatıldığı şekilde bertaraf edilmesi sağlanıyor mu? | **REVİR/ SAĞLIK ODASI YOKTUR.** | EVET | **S** |
|  | **İBADETHANE / MESCİD** |  |
| **1 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun olarak temizlik ve hijyen uygulamaları yapılıyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **2 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **HAVALANDIRMA SİSTEMİ YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **3 (BU)** | El hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **4 (BU)** | Kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere göre düzenlenmiş mi? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **5 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak dini kitaplar, tespih, takke, rahle, seccade, başörtüsü vb.nin ortak kullanımına yönelik tedbirler uygulanıyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **6 (BU)** | Abdesthane ayrı bir bölüm olarak düzenlenmişse ‘Tuvalet ve Lavabolar’ maddesindeki düzenlemeler dikkate alınmış mı? | **ABDESTHANE YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **SPOR SALONLARI** |
| **1 (BU)** | Salonda yer alan ortak temas yüzeyleri için kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı vb. kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmuş ve uygulanmakta mı? | **SPOR SALONUMUZ YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **2 (BU)** | Temizlik, hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını artırmaya yönelik afiş, poster vb. asılmış mı? | **SPOR SALONUMUZ YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **3 (BU)** | Salonların girişleri ve içerisinde el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **SPOR SALONUMUZ YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **4 (BU)** | Salonlarda uygun alanlara pedallı ve kapaklı atık kumbaralarına ulaşılabilir durumda ve düzenli olarak boşaltılması sağlanmakta mı?  | **SPOR SALONUMUZ YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **5 (BU)** | Egzersiz araçlarının yanlarına Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış dezenfektan özelliği olan mendiller konulmuş mu?  | **SPOR SALONUMUZ YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **6 (BU)** | Salonlarda su ve sabuna erişimin kolay olması ve burada tek kullanımlık kâğıt havluların bulunması sağlanmış mı? | **SPOR SALONUMUZ YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **7 (BU)** | İçeriye girmeden görünür bir yere asılmış olan, uyulması gereken kuralları açıklayan bilgilendirmelerin okunması ve belirtilen kurallara uyulması güvence altına alınmış mı? | **SPOR SALONUMUZ YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **8 (BU)** | Salonlarda kişisel havlu ve mat vb. malzemelerin kişiyi özgü kullanımı sağlanmakta mı? | **SPOR SALONUMUZ YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **9 (BU)** | Havluların kuruluş tarafından karşılanması halinde poşetli veya görevli personel tarafından verilmesi, mat türü malzemenin de her kullanıcıdan sonra dezenfekte edilmesi sağlanmakta mı? | **SPOR SALONUMUZ YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **10 (BU)** | Görevli personelin hijyen ve enfaksiyon riskleri konusunda bilgilendirilmesi sağlanmış mı? | **SPOR SALONUMUZ YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **11 (BU)** | Merkezi havalandırma sistemi bulunuyor ise havalandırma temiz hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde düzenlenmiş mi? Ortamın sık sık havalandırılması sağlanıyor mu? | **SPOR SALONUMUZ YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **12 (BU)** | Havalandırma sisteminin bakımı ve filtre değişimleri üretici firma önerileri doğrultusunda yapılmakta mı?  | **SPOR SALONUMUZ YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **YÜZME HAVUZLARI** |
| **1 (BU)** | Salonda yer alan ortak temas yüzeyleri için kullanım şartları, kullanım sıklığı, kullanıcı sayısı vb. kriterlerine göre hijyen ve sanitasyon programları oluşturulmuş ve uygulanmakta mı? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** | EVET | **S** |
| **2 (BU)** | Temizlik, hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını artırmaya yönelik afiş, poster vb. asılmış mı? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** | EVET | **S** |
| **3 (BU)** | Salonların girişleri ve içerisinde el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** | EVET | **S** |
| **4 (BU)** | Salonlarda uygun alanlara pedallı ve kapaklı atık kumbaralarına ulaşılabilir durumda ve düzenli olarak boşaltılması sağlanmakta mı?  | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** | EVET | **S** |
| **5 (BU)** | Egzersiz araçlarının yanlarına Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış dezenfektan özelliği olan mendiller konulmuş mu?  | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** | EVET | **S** |
| **6 (BU)** | Salonlarda su ve sabuna erişimin kolay olması ve burada tek kullanımlık kâğıt havluların bulunması sağlanmış mı? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** | EVET | **S** |
| **7 (BU)** | İçeriye girmeden görünür bir yere asılmış olan, uyulması gereken kuralları açıklayan bilgilendirmelerin okunması ve belirtilen kurallara uyulması güvence altına alınmış mı? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** | EVET | **S** |
| **8 (BU)** | Salonlarda kişisel havlu ve mat vb. malzemelerin kişiyi özgü kullanımı sağlanmakta mı? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** | EVET | **S** |
| **9 (BU)** | Havluların kuruluş tarafından karşılanması halinde poşetli veya görevli personel tarafından verilmesi, mat türü malzemenin de her kullanıcıdan sonra dezenfekte edilmesi sağlanmakta mı? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** | EVET | **S** |
| **10 (BU)** | Görevli personelin hijyen ve enfaksiyon riskleri konusunda bilgilendirilmesi sağlanmış mı? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** | EVET | **S** |
| **11 (BU)** | Havuz girişleri ve içerisinde uygun yerlere hijyen ve enfeksiyon risklerine özgü kuralların yer aldığı bilgilendirme amaçlı afişler, posterler, tabela, uyarı işaretleri vb. asılmış mı? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** | EVET | **S** |
| **12 (BU)** | Cankurtaranların salgın dönemlerine özgü ve genel kullanım için gerekli KKD’leri kullanmaları sağlanmakta mı? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** | EVET | **S** |
| **13 (BU)** | Resüsitasyon (canlandırma) işlemi için gereken; suni solunum maskesi, balon ventilasyon mevcut mu? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** | EVET | **S** |
| **14 (BU)** | Cankurtaranların canlandırma ve ilk yardım gibi yüksek riskli girişimler yapmalarının, enfeksiyon kontrol önlemlerine uygunluğu kontrol altına alınmış mı? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** | EVET | **S** |
| **15 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak cankurtaranlar, canlandırma ve ilk yardım işlemlerine uygun KKD’ler kullanması gerekliliği hakkında farkındalığa sahip mi? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** | EVET | **S** |
| **16 (BU)** | Havlu vb. malzemelerin kişiye özel olması, özellikle deniz gözlüğü, şnorkel, palet gibi malzemelerin paylaşılmaması kontrol altına alınmış mı? ***Not: Kişilerin kendilerine ait havlu, bornoz ve havuz oyuncakları getirmesi/kullanması teşvik edilmelidir.******Havlu, bornoz, peştamal vb. tekstil ürünleri en az 60 oC’de yıkanmalıdır.*** | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** | EVET | **S** |
| **17 (BU)** | Kullanıcıların yüzme havuzuna girmeden önce duş alması ve el, ayak dezenfeksiyonu yapması (hijyen bariyeri) kontrol altına alınmış mı? | **YÜZME HAVUZU YOKTUR** | EVET | **S** |
| **ÖĞRENCİ/PERSONEL SOYUNMA ODALARI VE DUŞLARI** |
| **1 (BU)** | Kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere göre düzenlenmiş mi? | **SOYUNMA ODASI YOKTUR** | EVET | **S** |
| **2 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun düzenli olarak temizlik uygulamaları yapılması, sık kullanılan alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı? | **SOYUNMA ODASI YOKTUR** | EVET | **S** |
| **3 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sisteminin periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **SOYUNMA ODASI YOKTUR** | EVET | **S** |
| **4 (BU)** | Soyunma odalarında el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **SOYUNMA ODASI YOKTUR** | EVET | **S** |
| **5 (BU)** | Kirli ve temiz kıyafetlerden, ayakkabılardan çapraz bulaşmayı önleyebilmek için gerekli tedbirler alınmış mı? | **SOYUNMA ODASI YOKTUR** | EVET | **S** |
| **KURULUŞ BAHÇESİ VE AÇIK OYUN ALANLARI** |
| **1 (BU)** | Kuruluş bahçesi ve açık oyun alanlarında zemin, hijyen riski oluşturabilecek (atık su, çeşitli kimyasallar vb.) birikintilere izin vermeyecek nitelikte mi? | **AÇIK OYUN ALANI VE KURULUŞ BAHÇESİ BULUNMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **2 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun düzenli olarak temizlik uygulamaları yapılması, sık kullanılan alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı? | **AÇIK OYUN ALANI VE KURULUŞ BAHÇESİ BULUNMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **3 (KU)** | Bahçe ve açık oyun alanlarında uygun yerlere temizlik, hijyen ve sanitasyon bilincini ve farkındalığını artırmaya yönelik afiş, poster vb. asılmış mı? | **AÇIK OYUN ALANI VE KURULUŞ BAHÇESİ BULUNMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **4 (BU)** | Elle temas etmeden açılabilir-kapanabilir pedallı, sensörlü, vb. atık kumbaralarına ulaşılabilir durumda mı? | **AÇIK OYUN ALANI VE KURULUŞ BAHÇESİ BULUNMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **KAPALI OYUN ALANLARI** |
| **1 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun düzenli olarak temizlik ve dezenfeksiyon yapılması, sık kullanılan alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı? | **KAPALI OYUN ALANI YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **2 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine göre hijyenik şekilde temizlenmesi zor olan oyuncaklarla ilgili önlemler alınmakta mı? | **KAPALI OYUN ALANI YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **3 (BU)** | Kapalı oyun alanları kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere göre düzenlenmiş mi? | **KAPALI OYUN ALANI YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **4 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **KAPALI OYUN ALANI YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **MİSAFİRHANE/YURTLAR/PANSİYONLAR** |  |
| **1 (BU)** | Konaklama odaları, kişiler arasında uygun mesafe olacak şekilde ve genel hijyen kurallarına uygun önlemlere göre düzenlenmiş mi? | **MİSAFİRHANE/YURTLAR/ PANSİYONLAR YOKTUR** | EVET | **S** |
| **2 (BU)** | Ziyaretçilerin misafirhane/yurt/pansiyona giriş çıkış ile ilgili hijyen ve enfeksiyon riskleri doğrultusunda bilgilendirilmesi sağlanıyor mu? | **MİSAFİRHANE/YURTLAR/ PANSİYONLAR YOKTUR** | EVET | **S** |
| **3 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun düzenli olarak temizlik ve hijyen uygulamalarının yapılması, tekstil malzemelerinin, sık kullanılan alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı?Yapılan işlemler kayıt altına alınmakta mı? | **MİSAFİRHANE/YURTLAR/ PANSİYONLAR YOKTUR** | EVET | **S** |
| **4 (BU)** | Girişlerde el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **MİSAFİRHANE/YURTLAR/ PANSİYONLAR YOKTUR** | EVET | **S** |
| **5 (BU)** | Havalandırma, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkeleri dikkate alınarak kontrol altında tutuluyor mu?Havalandırma sistemi periyodik kontrolü yapılıyor mu? | **MİSAFİRHANE/YURTLAR/ PANSİYONLAR YOKTUR** | EVET | **S** |
| **6 (BU)** | Salgın hastalık ve enfeksiyon riski bulunması halinde kişilerin misafirhane/yurt/pansiyonlara girişleri ile ilgili belirlenen kuralların uygulanması ve uygun olmayanların kuruluşa alınmayıp en yakın sağlık kuruluşuna sevki planlanmış ve gerektiğinde uygulanıyor mu?  | **MİSAFİRHANE/YURTLAR/ PANSİYONLAR YOKTUR** | EVET | **S** |
| **7 (BU)** | Odalarda ve kişisel dolaplarda yiyecek ve içecek bulundurulmaması sağlanıyor mu? | **MİSAFİRHANE/YURTLAR/ PANSİYONLAR YOKTUR** | EVET | **S** |
| **8 (BU)** | Odalarda kalan kişi sayısına göre yeterli sayıda tuvalet/banyo olanağı sağlanmakta mı? | **MİSAFİRHANE/YURTLAR/ PANSİYONLAR YOKTUR** | EVET | **S** |
| **9 (BU)** | Odalarda bulunan duş yerleri ve tuvaletler ve lavabolar bu kılavuzun ilgili maddelerine uygun mu? | **MİSAFİRHANE/YURTLAR/ PANSİYONLAR YOKTUR** | EVET | **S** |
| **10 (BU)** | Tuvalet ve lavabolarda hijyen şartları için gerekli kaynaklar (su, sabun, tuvalet kâğıdı, temassız atık kumbarası, kâğıt havlu vb.) bulunmakta mı? | **MİSAFİRHANE/YURTLAR/ PANSİYONLAR YOKTUR** | EVET | **S** |
| **EĞİTİM KURULUŞLARI HİZMET ARAÇLARI** |
| **1 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun düzenli olarak temizlik ve hijyen uygulaması yapılması, tekstil malzemelerinin, ortak temas noktaları ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı?Yapılan işlemler kayıt altına alınmakta mı? | **HİZMET ARAÇLARI YOKTUR** | EVET | **S** |
| **2 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak araçlarda klima kullanım önlemleri belirlenmiş mi?  | **HİZMET ARAÇLARI YOKTUR** | EVET | **S** |
| **3 (BU)** | Araçların klima hava filtre bakımı düzenli olarak yapılması ve takip edilmesi sağlanıyor mu? | **HİZMET ARAÇLARI YOKTUR** | EVET | **S** |
| **4 (BU)** | Araçlarda, hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak yerleşim planı ve uygun kişisel koruyucu önlemler için gerekli kişiye özel KKD kullanımönlemler~~i~~ belirlenmiş mi? | **HİZMET ARAÇLARI YOKTUR** | EVET | **S** |
| **ÖĞRENCİ/PERSONEL SERVİSLERİ/TAŞIMALI EĞİTİM HİZMETLERİ** |
| **1 (BU)** | “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygun düzenli olarak temizlik ve hijyen uygulamaları yapılması, tekstil malzemelerinin ortak temas noktaları ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı? Yapılan işlemler kayıt altına alınmakta mı? | **SERVİS HİZMETİ ALINMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **2 (BU)** | Servis görevlilerinin hijyen ve enfeksiyon risklerine göre belirlenen önlemlere uymaları sağlanmakta mı? | **SERVİS HİZMETİ ALINMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **3 (BU)** | Öğrenci/Personel Servisleri/Taşımalı Eğitim Hizmetlerinde araçların “Hijyen ve Sanitasyon Planına” uygunluğu kontrol ediliyor mu? | **SERVİS HİZMETİ ALINMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **4 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak servis aracında bulunan öğretmen, öğrenci ve diğer kişilerin KKD kullanımı için gerekli önlemler planlanmış ve gerektiğinde uygulanıyor mu? | **SERVİS HİZMETİ ALINMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **5 (BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak araçlarda klima kullanım önlemleri belirlenmiş mi? | **SERVİS HİZMETİ ALINMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **6 (KU)** | Servis araçlarında uygun yerlere hijyen ve enfeksiyon risklerine yönelik kurallar ve genel hijyenle ilgili bilgilendirme amaçlı afişler, posterler, tabela, uyarı işaretleri vb. asılmış mı? | **SERVİS HİZMETİ ALINMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **7 (BU)** | Salgın hastalık ve enfeksiyon riski bulunması halinde sağlık otoritelerince hastalık belirtilerinin tespiti amacıyla belirlenen kuralların (ateş ölçümü vb.) uygulanması ve uygun olmayan öğrencilerin servise alınmayıp velilerine bildirilmesi planlanmış ve gerektiğinde uygulanıyor mu? | **SERVİS HİZMETİ ALINMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **8 (BU)** | Servis araçlarında hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun hizmet vermeleri sağlanmakta, izlenmekte ve kayıt altına alınmakta mı? | **SERVİS HİZMETİ ALINMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **9 (BU)** | Araç içerisinde el hijyeni sağlama imkânları bulunuyor mu? | **SERVİS HİZMETİ ALINMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **10 (BU)** | Servis hizmeti, kuruluş dışı tedarikçiden tarafından sağlanıyor ise belirlenen önlemlerin alınması ve hijyen uygulamalarının yapılması güvence altına alınmış mı? | **SERVİS HİZMETİ ALINMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **TEKNİK HİZMETLER** |
| **1 (BU)** | Kuruluştaki tüm tesisat, donanım, makine ve ekipmanların (enerji, ısıtma, havalandırma, iklimlendirme ekipmanları, bulaşık, çamaşır makineleri, buzdolapları, asansörler vb.) bakım ve temizlik planına uygun ve periyodik olarak kontrolleri sağlanmakta mı?Bakım ve temizlik kayıtları oluşturulmuş mu? | **TEMİZLİK PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET |  |
| **2 (BU)** | Teknik hizmetlerin, dışarıdan temin edildiği durumlarda kuruluşun tüm hijyen ve sanitasyon kurallarına uyum göstermesi güvence altına alınmış mı? | **TEMİZLİK PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET |  |
| **SU DEPOLARI** |
| **1 (BU)** | Yeni su depolarının temininde satın alma kriterlerinin TS EN 1508, TSE K 304 Standartlarına uygunluğun sağlanması için gerekli yöntem belirlenmiş mi? | **SU DEPOSU YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **2 (BU)** | Mevcut su depolarının kullanımında salgın hastalıklara yönelik riskleri önlemek ve hijyen ve sanitasyon sürekliliğini sağlamak için güncel yasal şartlara uygunluk sağlanmış mı? | **SU DEPOSU YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **DİĞER KULLANIM ALANLARI:** Belirtiniz |
| **1 (BU)** | Kuruluşta yer alan diğer kullanım alanlarının, genel hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun kapasite kullanım, temizlik ve dezenfeksiyon, uygun KKD kullanımı vb. şartları konusunda uygulamalar planlanmakta, sürdürülmekte ve kontrol edilmekte mi? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **ÇAMAŞIRHANE HİZMETLERİ** |
| **1 (KU)** | Çamaşır ekipmanının düzgün çalışması, özellikle çalışma sıcaklıklarının yanı sıra temizlik ve dezenfekte edici kimyasalların doğru dozda kullanımı kontrol altına alınmış mı? | **ÇAMAŞIRHANE YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **2 (KU)** | Tüm çamaşır torbalarına/çantalarına ilgili alan (ofis/oda) ve tarih gibi bilgiler içeren etiket konulmuş mu? | **ÇAMAŞIRHANE YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **3 (BU)** | Tüm kullanılmış / kontamine çamaşırlar; yıkanmayı beklerken belirlenmiş, güvenli, kilitlenebilir bir alanda tutuluyor mu? | **ÇAMAŞIRHANE YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **4 (BU)** | Kontamine çamaşırların en az 60°C / 1.5 saat yıkanması kontrol altına alınmış mı?  | **ÇAMAŞIRHANE YOKTUR.** | EVET | **S** |
| **LİDERLİK VE ÖRNEK OLMA** |
| **1 (KU)** | Kuruluşun sahibi, ortakları veya yöneticileri bu kılavuzda belirtilen şartlara uyarak öğrencilere ve çalışanlara örnek oluyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **ORTAM TEMİZLİĞİ, DEZENFEKSİYONU VE HAVALANDIRMASI** |
| **1 (BU)** | Kuruluşta temizlik ve sanitasyon teçhizatları da dahil bütün alanların hijyenik koşullarda bulundurulduğunu teminat altına almak için temizleme ve sanitasyon programları oluşturulmuş mu? Programlar, sürekli uygunluk ve etkinlik için izlenmekte mi? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M/S** |
| **2 (BU)** | Temizleme ve/veya sanitasyon programlarında en az aşağıdakiler belirlenmiş mi?1. Temizlenecek ve/veya sanitize edilecek alan, araç ve gereçler, teçhizat parçaları
2. Belirtilen görevler için sorumluluklar
3. Temizleme/sanitasyon yöntem ve sıklıkları
4. İzleme ve doğrulama düzenlemeleri
5. Temizlik/sanitasyon sonrası kontroller
6. Çalışma öncesi kontroller
 | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **M/S** |
| **3 (BU)** | Enfeksiyon şüpheli veya tanı almış kişilerin kuruluştan ayrıldıktan sonra kullandığı oda ve mümkünse diğer tüm malzemelerin temizliğinin ve dezenfeksiyonun uygun KKD kullanılarak yapılması güvence altına alınmış mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **4 (BU)** | Binalardaki her türlü eşya, araç ve gerecin, özellikle sık dokunulan yüzeylerin (kapı kolları, telefon ahizeleri, masa yüzeyleri, musluk ve batarya başlıkları gibi) temizliğine dikkat ediliyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
|  **(BU)** | Bu amaçla, temizlik sonrası hijyen risk yönetim ilkelerine uygun olarak uygun malzemelerle gerekli uygulamalar sürdürülmekte mi? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **(BU)** | Hijyen uygulamaları, uygulama alanının özellikleri dikkate alınarak gerçekleştiriliyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **(BU)** | Kullanılan temizlik ve hijyen malzemelerinin ilgili otoritelerce uygunluğu değerlendirilmiş ve belgelendirilmiş olmasına dikkat ediliyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **5 (BU)** | Tuvaletlerde hijyen sağlanması için uygun malzemelerin kullanılması sağlanıyor mu? | **TEMİZLİK TAAHHÜDNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **6 (BU)** | Halı, koltuk gibi yüzeyler su ve deterjanla silinebilir veya toz kaldırmayacak özelliğe sahip makineler ile yıkanması sağlanıyor mu?***Not: Bu amaçla sıcak buhar da uygulanabilir.*** | **TEMİZLİK TAAHHÜDNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **7 (BU)** | Temizlik bezlerinin kullanım alanına göre ayrılması ve her kullanım sonrası uygun şekilde temizlenmesi sağlanıyor mu?***Not: Yıkanabilen, tekrar kullanılan temizlik malzemelerinin en az 60°C’da yıkanması önerilir. Paspas başlıkları su içerisinde bekletilmemelidir.*** | **TEMİZLİK TAAHHÜDNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **8 (BU)** | Temizlik yapan personelin tıbbi maske ve eldiven kullanması sağlanmış mı? | **TEMİZLİK TAAHHÜDNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
|  **(BU)** | Temizlik sonrasında personelin kullandıkları donanımları çöp kutusuna atmaları ve el hijyenlerini sağlamaları kontrol altına alınmış mı? | **TEMİZLİK TAAHHÜDNAMESİNDE MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
| **9 (BU)** | Kuruluştaki sınıf, salon, yemekhane, yatakhane ve diğer tüm odaların kapı ve pencereleri açılarak sık havalandırılması kontrol altına alınmış mı? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET | **S** |
|  **(BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine uygun olarak, merkezi havalandırma sistemleri bulunan kuruluşlarda gerekli kontrollerin yapılması, havalandırma sistemlerinin bakımı ve filtre değişimlerinin üretici firma önerileri doğrultusunda gerçekleştirilmesi kontrol altına alınmış mı? | **MERKEZİ HAVALANDIRMA SİSTEMLERİ BULUNMAMAKTADIR.** | EVET | **S** |
| **(BU)** | Hijyen ve enfeksiyon risk yönetim ilkelerine göre klimaların ve vantilatör kullanım önlemleri belirlenmiş mi? | **KURUMDA KLİMA YOKTUR** | EVET | **S** |
|  | **İLAVE SORULAR:** |  |
|  | Belge, Marka ve Logo Kullanımı Tüm tetkik süresince; belge, marka ve logo kullanımı, ilgili doküman şartlarına uygun mu ve etkin bir şekilde kontrol ediliyor mu? | **ENFEKSİYON ÖNLEME KONTROL EYLEM PLANINDA MEVCUTTUR.** | EVET |  |

Masabaşı tetkik sırasında (BU) işareti olan sorularda uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda uygunsuzluk giderilmeden saha tetkikine gidilmez.

Masabaşı tetkik sırasında (KU) işareti olan sorularda uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda saha tetkiki gerçekleştirilir.

Masabaşı tetkik gerekli hallerde sahada da gerçekleştirilebilir.

Masabaşı/Saha tetkiki sırasında (BU) işareti olan sorularda uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda tetkik heyeti kuruluşa belge verilmemesi ve takip tetkiki (uzaktan veya masa başı veya saha) planlanması yönünde tavsiye kararında bulunulur.

Masabaşı/Saha tetkiki sonucunda (KU) işareti olan sorularda uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda masabaşı ve/veya sahada tespit edilen küçük uygunsuzlukların (uzaktan veya masabaşı veya saha) kapatılmasına müteakip belge verilmesi yönünde tavsiye kararında bulunulur.