



## PANSİYON GÜVENLİK TALİMATI

Doküman No	
Yayın Tarihi	
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	.... / .... / 2020
Sayfa No	1/3

### Alınması gereken genel tedbirler:

- Virüs riskini henüz bina içerisine girmeden engellemek amacıyla kapılarda öğrenci ve personelin ateş ölçümü yapılmalı.
- Giriş-çıkış kapılarına, yemekhane, etüt odalarına, oda girişlerine ve koridorlara dezenfektan konulmalı.
- Kurye, kargo görevlisi vb. kişiler pansiyona alınmamalı, teslimatlar dış kapıda yapılmalı.
- Girişlere hijyen paspası konulmalı.
- Pansiyonda alınan tedbirlere ilişkin takip ve koordinasyondan sorumlu müdür yardımcısı görevlendirilmeli.
- Pansiyonlu okullarda barınan yöneticiye, belleticiye, nöbetçi belleticiye, yardımcı personele ve öğrenciye yönelik bulaşıcı hastalıklar, bulaşıcı hastalıklardan korunma yolları ile hijyen konularında eğitim verilmeli.
- Pansiyonda çalışan yardımcı personelin hijyen sertifikası alması sağlanmalı.
- Gıda ürünleri ve hijyeni, satın alma, mal kabul, depo mutfak, gıda hazırlanması ve sunumunda bulunan tüm görevliler, alınan önlemler konusunda periyodik olarak bilgilendirilmeli.
- Pansiyonlara ziyaretçi kabul edilmemeli.
- Kullanılan maske ve eldivenlerin atılması için atık kutuları bulundurulmalı.

### Yemek hizmetleri için alınan önlemler:

- Yemek salonları, giriş alanı ve holü, ilave salonlar gibi genel alan kullanımları ve açık alanlar dahil yemekhanenin tamamı sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmeli.
- Pansiyonun içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde (lavabo önleri vb.) 1,5 metre ara ile sosyal mesafe işaretlemeleri yapılmalı.
- Kahvaltı büfeleri ve açık büfeler yerine öğrencilere özel tabaklar hazırlanmalı ve yemek ihtiyacı için yemekhane alanlarında paketlenmiş yiyecek seçenekleri sunulmalı.
- Yemekhanede açık büfe uygulamasının el teması riski olan riskli bir uygulama olduğu unutulmamalı. Açık büfe uygulaması yapılacaksa servisin çalışanlar tarafından yapılması sağlanmalı.
- Yemek servisi verilen masalar arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenmeli.
- Karşılıklı oturmada eni 70 santimetreden küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanmalı veya karşılıklı oturma mesafesinin artırılması amacıyla iki masa birleştirilerek kullanılmalı.

- Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen göstermeli.
- Yemekhane ve mutfak çalışanlarının el temizliğine dikkat edilmeli. Koruyucu ekipman kullanılmalı.
- Bardak ve tabak gibi ortak kullanılan eşyalar her kullanım sonrasında su ve deterjanla yıkanmalı, temiz bir ortamda saklanmalı. Mümkünse tek kullanımlık bardak ve tabak kullanılmalı.
- Çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçlar kaldırılmalı veya servis elemanı aracılığıyla servis yapılmalı.
- Tek kullanımlık şeker, tuz, baharat, peçete kullanılmalı.
- Mutfak araç-gereçleri her kullanım sonrasında uygun temizlik malzemeleriyle yıkanmalı, temiz bir ortamda saklanmalı.
- Gıda üretim alanına ham madde ve ürün sevklerinde ve mutfak alanında hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları, el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulmalı.
- Mutfak ve pişirme alanlarına görevli olmayan personel girmemeli.

#### **Barınma ve etütlere yönelik önlemler:**

- Etüt odalarında sosyal mesafe uygulanarak çalışma masaları yerleştirilmeli.
- Etüt odasındaki çalışma masalarına mümkünse pleksiglas malzeme ile şeffaf ayraçlar konularak korunma sağlanmalı.
- Pansiyonlarda öğrencilerin mümkün olduğu ölçüde tek kişilik odalarda kalmaları sağlanmalı, sağlanamıyorsa yataklar arasında en az 1 metre mesafe bırakılmalı.
- Öğrenci odaları her gün, öğrenciler okula gittikten sonra temizlik görevlileri tarafından en az 2 saat boyunca havalandırılmalı. Personel, eldiven, maske ve koruyucu ekipman kullanmak şartıyla gerekli dezenfeksiyon işlemini yapmalı.
- Oda temizliğini yapacak kişi ellerini yıkadıktan sonra eldiven giymeli ve temizliği öyle yapmalı. Her oda temizliğinden sonra eldiven çıkartılmalı eller uygun şekilde yıkanmalı ve bir sonraki oda temizliğinden önce yeni eldiven kullanılmalı.
- Öğrenci yatakhanelerindeki çarşaf, nevresim, yastık kılıfı ve battaniyeler her hafta değiştirilmeli. Tekstil ürünleri ise 60-90 derecede deterjan ile çamaşır makinesinde yıkanmalı.
- Islak zeminlerin dezenfeksiyonunun periyodik sıklığı artırılmalı. Bu alanların temizliği için su ve deterjan ile temizlik yapıldıktan sonra sulandırılmış çamaşır suyu ve klor tablet kullanılmalı.
- Zemine kilim, halı, örtü gibi toz tutucu malzemelerin serilmemeli.
- Yatakhaneler ve etüt salonları doğal havalandırma yoluyla sık sık havalandırılmalı.
- Pansiyonda kalan her öğrenci kişisel eşyalarını sadece kendisinin kullanmalı.

#### **Personel için alınan önlemler:**

- Personel girişinde temassız ateş ölçümü yapılmalı ve el antiseptiği bulundurulmalı.
- Personele, çalışma yerine, öğrenciler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu ekipman (tıbbi maske, yüz koruyucu gibi) ile el antiseptiği sağlanmalı.

- Bütün personel ağız ve burnu kapatacak şekilde tıbbi maske kullanılmalı. Maskeler gün içinde nemlendikçe mutlaka değiştirilmeli.
- Personel kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanmalı.
- Personelin lavabo, ortak yemek yeme ve dinlenme alanları sosyal mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenmeli, bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit, bariyer gibi düzenlemeler yapılmalı.
- Mal tedariki veya başka sebeplerle (tamir, bakım vb.) pansiyona geçici olarak kabul edilen kişilerin temasının asgari düzeyde tutulmasına yönelik kurallar belirlenerek uygulanması izlenmeli. Ayrıca, bu kişilerin sosyal mesafe kuralı korunarak ve koruyucu donanım kullanarak işlemlerini yapmaları sağlanmalı.
- Personelin kurum içinde ve dışında giydikleri kıyafet farklı olmalı.

### **Hijyen konusunda alınan önlemler:**

- Ortak kullanım alanlarında ve pansiyon girişinde Sağlık Bakanlığı onaylı alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektan bulundurulmalı.
- Hijyenik malzeme, koruyucu ekipman ve maske zorunlu olarak kullanılmalı.
- Elle temas edilen alanların daha sık aralıklarla dezenfeksiyonu sağlanmalı.
- Özellikle eller ile sık dokunulan yüzeyler; kapı kolları, bataryalar, tırbazanlar, sık dokunulan düğmeler, telefon ahizesi, televizyon ve klima kumandası, ortak kullanım alanlarındaki tuvalet ve lavabo temizliğine azami özen gösterilmeli.
- Merkezi havalandırma sistemleri bulunan pansiyonların havalandırması temiz hava dolaşımını sağlayacak şekilde düzenlenmeli.
- Tuvalet alanına giriş kapılarının kolları uygun temizlik malzemesi ile sık sık silinmeli.
- Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuarlar, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları uygun temizlik malzemesi ile sık sık temizlenmeli ve dezenfeksiyon edilmeli.
- Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt edilmeli ve temizlik saatleri görünür şekilde asılmalı. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kağıdı ve kağıt havlu bulundurulmalı.
- Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman kullanılmalı, işlem sonrası kullanılan malzemeler çöpe atılarak, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliği ve hijyeni sağlanmalı.
- Tuvaletlerde el kurutma kapatılmalı ve tek kullanımlık kağıt havlular tercih edilmeli.

### **Olası vaka durumunda alınmasında gereken önlemler:**

- Diğer öğrencilerden ivedilikle ayrılıp, maske takılması sağlanarak sağlık birimine başvurmaları sağlanmalı.
- Koronavirüs tanısı kesinleşen hastanın odası 24 saat süreyle havalandırılmalı ve boş bırakılmalı.
- Kişi ile aynı odayı paylaşanların cerrahi maske takması sağlanarak pansiyonda barınan diğer öğrencilerden izole edilmeli.
- Kişinin başvurduğu sağlık birimi tarafından, il/ilçe sağlık müdürlüğü bulaşıcı hastalıklar birimine ivedilikle bilgi verilmeli