



Ticaret Odası Başk

T.C.
TURGUTLU KAYMAKAMLIĞI
İlçe Sağlık Müdürlüğü

Sayı :65843523/869-E.04-562
Konu : İş yeri /İşletme/Kapalı Alan/ Ofis Denetimleri

14.05.2020

DAĞITIM YERLERİNE

Dünya Sağlık Örgütü tarafından pandemi olarak nitelendirilen ve tüm dünyayı tehdit etmeye devam eden Covid-19 adı verilen Coronavirüs salgınından vatandaşlarımızı korumak ve salgının yayılmasını engellemek amacıyla; Sağlık Bakanlığının 09.04.2020 tarih ve E.237 sayılı yazısı ve Bilim Kurulunun önerileri, İşçileri Bakanlığının uygulamaya konulmasını emrettiği talimatlar ve virüsün kuluçka devresinde de bulaşma ve yüksek yayılma hızına sahip olması özelliklerinin birlikte değerlendirilmesi sonucunda; İlçemizde işyeri/işletme/kapalı alan/ ofislerde alınacak önlemler kapsamında;

Kaymakamlık Makamının onayı ile İlçe Sağlık Müdürlüğü, İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Kolluk Kuvvetleri mensubundan, konusunda bilgili ve deneyimli personellerden oluşan komisyon tarafından iş yeri ve işletmelerimize yazımız ekinde belirtilen konularda denetimler yapılacaktır. Yazımızın bağlı bulunan tüm işyeri ve işletmelerimize tebliğ edilerek, Koronavirüs (Covit-19) önlemleri konusunda genelge ve talimatlarda bildirilen kurallara azami özenin gösterilmesi, talimatlara riayet etmeyen, gerekli titizliği göstermeyen iş yeri ve işletmeler hakkında Umumi Hıfzıssıhha Kanunu'nun 282.maddesi, Kabahatler Kanunu'nun 32.maddesi hükümlerine göre idari para cezaları ve Türk Ceza Kanunu'nun 195. Maddesi gereğince adli işlem uygulanacağı hususunu;

Bilgilerinize rica ederim.

Ali YILMAZ
Turgutlu Kaymakamı

EKLER:

1 Adet İş yeri/İşletme/Kapalı Alan/Ofis Denetim Konuları

DAĞITIM:

- Turgutlu Organize Sanayi Bölgesi Müdürlüğü
- Turgutlu Ticaret Odası Başkanlığı

Evrakın elektronik imzalı suretine <http://e-belge.saglik.gov.tr> adresinden 35539838-4146-445a-9534-8030b3877086 kodu ile erişebilirsiniz.
Bu belge 5070 sayılı elektronik imza kanuna göre güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

KAPALI İŞYERİ /OFİSLERDE COVID-19 İÇİN ALINACAK ÖNLEMLER

1. Kapalı işyeri/ofis olarak; fabrika, market, atölye, plaza vb. gibi kapalı çalışma alanları ifade edilmektedir.
2. Kapalı işyeri/ofisler sık sık havalandırılmalıdır.
3. Pencereleer açılarak odanın sık havalandırılması sağlanmalıdır. Merkezi havalandırma sistemleri bulunan işyerlerinin havalandırması temiz hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde düzenlenmeli, havalandırma sistemlerinin bakımı ve filtre değişimleri üretici firma önerileri doğrultusunda yapılmalıdır.
4. İşyerlerinde ultraviyole cihazları ile hava ve yüzey dezenfeksiyonu yapılması önerilmemektedir.
5. İşyerlerinde çalışanlar arasında en az 1 metre mesafe olması sağlanmalı ve çalışanlar maske takmalıdır.
6. Yemekhane masalar ve sandalyeler arası mesafe en az 1 metrede olacak şekilde (tercihen 2 metre) düzenleme yapılmalıdır. Temaslı takibinin kolay yapılabilmesi için; yemek saatleri gruplara göre belirlenmeli ve mümkün ise aynı kişilerin aynı masada yemek yemeleri sağlanmalıdır. Çay içme molalarında da benzer kurallara dikkat edilmelidir.
7. Solunum yolu enfeksiyonu belirtileri olan (ateş, öksürük, nefes darlığı) personel iyileşene kadar çalıştırılmamalı ve sağlık kuruluşuna yönlendirilmelidir.
8. El hijyenine dikkat edilmelidir. Eller sık sık yıkanmalıdır. Eller en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanmalı, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiği ile ovalanmalıdır. Antiseptik içeren sabun kullanmaya gerek yoktur, normal sabun yeterlidir. İşyerlerinde, lavabolarda sabun ve kolay erişilebilir yerlerde alkol bazlı el antiseptiği bulundurulmalıdır.
9. Eldiven kullanımı el temizliği yerine geçmez. Yapılan iş, eldiven kullanımını gerektirmiyorsa, COVID-19'dan korunmak amacıyla eldiven kullanılmamalıdır. Eldiven kullanımı gereksiz bir güven hissi oluşturarak el yıkama sıklığını azaltabilir ve ellerle bulaş riskini artırabilir.
10. İşyerleri temizliğinde özellikle sık dokunulan yüzeylerin (kapı kolları, telefon ahizeleri, masa yüzeyleri gibi) temizliğine dikkat edilmelidir. Su ve deterjanla temizlik sonrası dezenfeksiyon için 1/100 sulandırılmış (5 litre suya yarım küçük çay bardağı). Sodyum hipoklorit içeren çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52-9) kullanılabilir. Klor bileşikleri yüzeylerde korozyon oluşturabilir. Dayanıklı yüzeyler için kullanılması önerilen bir dezenfektandır. Tuvalet temizliği için 1/10 sulandırılmış çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52-9) kullanılmalıdır.
11. Klor bileşiklerinin uygun olmadığı bilgisayar klavyeleri, telefon ve diğer cihaz yüzeyleri % 70'lik alkolle silinerek dezenfeksiyon sağlanmalıdır.
12. Temizlik yapan personel maske ve eldiven kullanmalıdır.
13. Temizlik sonrasında maske ve eldiven çıkartılıp işyerindeki çöpe atılmalı ve el hijyeni sağlanmalıdır. Yıkanebilir bez maske kullanıldıysa yenisiyle değiştirilmelidir. Eller en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanmalı, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiği ile ovalanmalıdır.
14. İşyerinde COVID-19 pozitif bir kişi varlığı durumunda, İl/İlçe Sağlık Müdürlüğü Bulaşıcı Hastalıklar Birimine ivedilikle bilgi verilir.
15. Maske takma kurallarına tam uyularak çalışılan bir iş yerinde, bir çalışanın COVID-19 pozitif çıkması durumunda etrafındaki kişiler yakın temaslı kategorisinde değil, temaslı kategorisinde değerlendirilir. COVID-19 pozitif kişinin takip ve tedavisi sağlık kuruluşunca yönetilir, diğer çalışanlar maskesini takarak çalışmaya devam eder. İl-ilçe Sağlık Müdürlüğü tarafından, hastalık belirtileri açısından 14 gün süreyle takip edilir.

KAPALI İŞYERİ/OFİSLERDE COVID-19 İÇİN ALINACAK ÖNLEMLER



1 | Kapalı işyeri/ofis olarak; fabrika, market, atölye, plaza vb. gibi kapalı çalışma alanları ifade edilmektedir.



2 | Kapalı işyeri/ofisler sık sık havalandırılmalıdır.



3 | Pencereler açılarak odanın sık havalandırılması sağlanmalıdır. Merkezi havalandırma sistemleri bulunan işyerlerinin havalandırması temiz hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde düzenlenmeli, havalandırma sistemlerinin bakımı ve filtre değişimleri üretici firma önerileri doğrultusunda yapılmalıdır.



4 | İşyerlerinde ultraviyole cihazları ile hava ve yüzey dezenfeksiyonu yapılması önerilmemektedir.



5 | İşyerlerinde çalışanlar arasında en az 1 metre mesafe olması sağlanmalı ve çalışanlar maske takmalıdır.



6 | Yemekhanede masalar ve sandalyeler arası mesafe en az 1 metrede olacak şekilde (tercihen 2 metre) düzenleme yapılmalıdır. Temaslı takibinin kolay yapılabilmesi için; yemek saatleri gruplara göre belirlenmeli ve mümkün ise aynı kişilerin aynı masada yemek yemeleri sağlanmalıdır. Çay içme molalarında da benzer kurallara dikkat edilmelidir.



7 | Solunum yolu enfeksiyonu belirtileri olan (ateş, öksürük, nefes darlığı) personel iyileşene kadar çalıştırılmamalı ve sağlık kuruluşuna yönlendirilmelidir.



T.C. SAĞLIK
BAKANLIĞI

Bu belge 5070 sayılı elektronik imza kanuna göre güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır. saglik.gov.tr adresinden 32f03d80-4186-44ea-9554-40

SaglikBakanligi



8

El hijyenine dikkat edilmelidir. Eller sık sık yıkanmalıdır. Eller en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanmalı, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiği ile ovalanmalıdır. Antiseptik içeren sabun kullanmaya gerek yoktur, normal sabun yeterlidir. İşyerlerinde, lavabolarda sabun ve kolay erişilebilir yerlerde alkol bazlı el antiseptiği bulundurulmalıdır.



9

Eldiven kullanımı el temizliği yerine geçmez. Yapılan iş, eldiven kullanımını gerektirmiyorsa, COVID-19'dan korunmak amacıyla eldiven kullanılmamalıdır. Eldiven kullanımı gereksiz bir güven hissi oluşturarak el yıkama sıklığını azaltabilir ve ellerle bulaş riskini arttırabilir.



10

İşyerleri temizliğinde özellikle sık dokunulan yüzeylerin (kapı kolları, telefon ahizeleri, masa yüzeyleri gibi) temizliğine dikkat edilmelidir. Su ve deterjanla temizlik sonrası dezenfeksiyon için 1/100 sulandırılmış (5 litre suya yarım küçük çay bardağı). Sodyum hipoklorit içeren çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52-9) kullanılabilir. Klor bileşikler yüzeylerde korozyon oluşturabilir. Dayanıklı yüzeyler için kullanılması önerilen bir dezenfektandır. Tuvalet temizliği için 1/10 sulandırılmış çamaşır suyu (Sodyum hipoklorit Cas No: 7681-52-9) kullanılmalıdır.



11

Klor bileşiklerinin uygun olmadığı bilgisayar klavyeleri, telefon ve diğer cihaz yüzeyleri % 70'lik alkolle silinerek dezenfeksiyon sağlanmalıdır.

12

Temizlik yapan personel maske ve eldiven kullanmalıdır.



13

Temizlik sonrasında maske ve eldiven çıkartılıp işyerindeki çöpe atılmalı ve el hijyeni sağlanmalıdır. Yıkanebilir bez maske kullanıldıysa yenisiyle değiştirilmelidir. Eller en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkanmalı, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiği ile ovalanmalıdır.



14

İşyerinde COVID-19 pozitif bir kişi varlığı durumunda, il/ilçe Sağlık Müdürlüğü Bulaşıcı Hastalıklar Birimine ivedilikle bilgi verilir.



15

Maske takma kurallarına tam uyularak çalışılan bir iş yerinde, bir çalışanın COVID-19 pozitif çıkması durumunda etrafındaki kişiler yakın temaslı kategorisinde değil, temaslı kategorisinde değerlendirilir. COVID-19 pozitif kişinin takip ve tedavisi sağlık kuruluşunca yönetilir, diğer çalışanlar maskesini takarak çalışmaya devam eder. İl-ilçe Sağlık Müdürlüğü tarafından, hastalık belirtileri açısından 14 gün süreyle takip edilir.



T.C. SAĞLIK
BAKANLIĞI

Bu belge 5070 sayılı elektronik imza kanuna göre güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır. Bu belgeyi elektronik imzalı suretine saglik.gov.tr adresinden 32f03d8d-4fa6-44ea-9554-40

SaglikBakanligi

İŞYERİ / KAPALI ALAN / OFİS KONTROL LİSTESİ

İşyeri Adı:.....

Tarih:.... /... /20.....

No	KRİTİK KONTROL NOKTASI	Evet	Hayır	ÖNERİLER
1	Mesai girişlerinde temassız ateş ölçer ile personelin ateşi kontrol ediliyor mu?	E	H	
2	Mesai girişlerinde personele Covid-19 sorgulama formu doldurtuluyor mu?	E	H	
3	Triaj sonucunda şüpheli görülen personelin ayrılacağı bir izolasyon alanı temin edilmiş mi?	E	H	
4	Solunum yolu enfeksiyonu belirtileri olan (ateş, öksürük, nefes darlığı) personel iyileşene kadar çalıştırılmıyor ve sağlık kuruluşuna yönlendiriliyor mu?	E	H	
5	Mesai girişlerinden sonra personelin en az 20 saniye ellerini yıkaması gerektiği hatırlatılıyor mu?	E	H	
6	Kronik rahatsızlık raporu bulunan ya da risk grubuna giren engelli personel için tedbir alınmış mı?	E	H	
7	Çalışanlar arasında en az 1 metre mesafe olması sağlanıyor mu?	E	H	
8	Çalışanlara uygun maske dağıtılmış mı? (Ventilli veya siyah maske kullanılmamalı) Personel maskesini uygun şekilde takıyor mu?	E	H	
9	Toplantılarda katılımcı sayısı kısıtlanıyor mu? Toplantı odasının havalandırması yeterli mi?	E	H	
10	Toplantıya katılan personel arasında en az 1 metre olacak şekilde tedbir alınmış mı? Katılımcılar maske kullanıyor mu?	E	H	
11	Soyunma odalarının havalandırması yeterli mi? Oda alanına göre içeride bulunabilecek personel sayısı belirlenmiş mi?	E	H	
12	Asansörlerde sosyal mesafe kuralına uyacak tedbirler alınmış mı? Aşağı inişlerde merdiven kullanılması tavsiye ediliyor mu?	E	H	
13	Kapalı işyeri / ofisin havalandırması yeterli mi?	E	H	
14	Pencereler açılarak odaların sık havalandırılması sağlanıyor mu?	E	H	
15	Havalandırma sistemlerinin bakımı ve filtre değişimleri sık olarak yapılıyor mu?	E	H	
16	Personele el yıkama ile ilgili eğitim verilmiş mi? El yıkama kurallarını gösteren afiş, poster vb. materyal kolay görülecek uygun yerlere asılmış mı?	E	H	
17	Belirli noktalara duvara monte el dezenfektanı yerleştirilmiş mi? Kullanımı teşvik ediliyor mu?	E	H	
18	Lavabo ve pisuvarların bazıları pasif duruma getirilerek tuvaletlerde sosyal mesafe kuralı uygulanıyor mu?	E	H	
19	Lavabolarda tek kullanımlık kağıt havlu bulunuyor mu?	E	H	
20	Yemekhanede masalar ve sandalyeler arası mesafe en az 1 metrede olacak şekilde (tercihen 2 metre) düzenleme yapılmış mı? Mümkünse masalarda tek tek oturma düzeni sağlanmış mı?	E	H	
21	Yemekhanenin doğal havalandırma imkanı bulunuyor mu?	E	H	
22	Temaslı takibinin kolay yapılabilmesi için; yemek saatleri gruplara göre belirlenmiş mi? Aynı kişilerin aynı masa ve aynı sandalyede yemek yemeleri sağlanıyor mu?	E	H	

23	Çay içme molalarında ve sigara içme alanlarında personel arasında en az 1 metre mesafe oluşturacak tedbirler alınmış mı?	E	H	
24	Yemekhanelerde tek kullanımlık poşetler halinde su, ekmek, şeker, çatal, bıçak, kaşık, baharat vb. tercih ediliyor mu?	E	H	
25	Çay makinesi musluğunun hijyeni konusunda gerekli tedbirler alınmış mı?	E	H	
26	Sık dokunulan yüzeylerin (kapı kolları, trabzanlar, asansör düğmeleri, telefon ahizeleri, masa yüzeyleri gibi) temizliğine dikkat ediliyor mu?	E	H	
27	Klor bileşiklerinin kullanılmasının uygun olmadığı bilgisayar klavyeleri, telefon ve diğer cihaz yüzeylerinin % 70'lik alkolle silinerek dezenfeksiyonu sağlanıyor mu?	E	H	
28	Çalışanlar diğer firmalarla ortak servis kullanıyor mu?	E	H	
29	Serviste çapraz oturma düzeni uygulanıyor mu? Aynı koltuğa hep aynı personelin oturmasını sağlayacak önlem alınmış mı?	E	H	
30	Servislere maskesiz personel alınmaması konusunda şoförler uyarılmış mı?	E	H	
31	Duraklarda servis bekleme ve iniş esnasında sosyal mesafe kuralına uyulması konusunda personel bilgilendirilmiş mi?	E	H	
32	Ortak kullanılan hizmet araçlarının park halindeyken camlarının açık bırakılarak havalandırılmasına dikkat ediliyor mu?	E	H	
33	Ortak kullanılan hizmet araçlarının direksiyon, kapı kolu gibi temas edilen yerlerinin dezenfeksiyonu sağlanıyor mu?	E	H	
34	Servis araçları , her yolcu değişiminde, yolcular indikten sonra, dezenfektanlarla temizleniyor ve sonra yarım saat (kuruyana ve koku çıkana kadar) havalandırılıyor mu?	E	H	
35	Servis araçlarının temizliği , sık temas edilen yüzeylerin deterjan veya 1/100 sulandırılmış çamaşır suyu ile silinerek yapılıyor mu?	E	H	
36	Servis ve hizmet araçlarının genel dezenfeksiyon işlemi yapılıyor mu?	E	H	
37	Servis ve hizmet araçlarının klima bakımlarının sık yapılmasına dikkat ediliyor mu?	E	H	
38	Servis şoförleri, garsonlar, çaycılar, temizlik görevlileri gibi herkesle temas edebilen personelin ateşi gün içerisinde düzenli aralıklarla takip edilip kaydediliyor mu?	E	H	
Diger				

Firma Yetkilisi

Kontrolü Gerçekleştiren

Kontrolü Gerçekleştiren