|  |
| --- |
| **TETKİK VE BİNA BİLGİSİ** |
| **Tetkik Tarihi / Saati**  | … /… /20… |
| **Birim/Bina Adı** |  |

|  |
| --- |
| **AÇIKLAMALAR** |
| **1** | Binada uygulama alanı bulunmuyor ise kontrol kriteri değerlendirme dışı bırakılmalıdır? |
| **2** | İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı tetkik sorusudur. Tetkik alanınız dışında ise değerlendirme dışı bırakınız. |
| **3** | Kantin/Yemekhane, Mediko hizmetlerine yönelik kontrol kriterleri Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tetkik sorusudur. Tetkik alanınız dışında ise değerlendirme dışı bırakınız. |
| **4** | Spor Bilimleri Fakültesi tetkik sorusudur. Tetkik alanınız dışında ise değerlendirme dışı bırakınız. |
| **5** | İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı ile Yapı İşleri Teknik Daire Başkanlığı tetkik sorusudur. Tetkik alanınız dışında ise değerlendirme dışı bırakınız. |
| **6** | Doküman yapısında sorumlu birim tetkik sorusudur. Tetkik alanınız dışında ise değerlendirme dışı bırakınız. |
| - | Özel olarak numaralandırılmamış kontrol kriterleri tüm tetik edilenle süreçler için geçerlidir. |
| - | Bu dokümanın ilgili yeri imzalanarak her sayfası paraflanır ve “FRM-0526 Birim İç Tetkik Raporu” teslim edilir. |
| - | Kontrol kriterleri sonunda tetkik ekininin kontrol etmek istediği kriterler varsa eklenir.  |
| - | Birimler ve kalite koordinatörlüğü tarafından halen talimatların hazırlanmasına devam edilmektedir. Talimatlar ile ilgi sorular sorulurken hazırlık aşamasındaki talimatlar hakkında bilgi alınabilir. |
| - | Sürece dair hazırlanan tüm dokümanlara Genel Sekreterlik ve Kalite Koordinatörlüğü web sayfasından ulaşılabilir. Revize edilmesi gereken veya yeni eklenmesi uygun görülen talimatların dokümanların raporda belirtilmesi gerekmektedir. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S/N** | **KONTROL KRİTERİ** | **DOKÜMANTASYON KAYITLARI****UYGULAMALAR** **BULGULAR** | **EVET** | **HAYIR** | **KISMEN****EVET** |
| 1 | Binanın girişleri ve içerisinde uygun yerlere salgın hastalık dönemlerine özgü kurallar (sosyal mesafe, maske kullanımı, el temizliği ve paydaşların hangi koşullarda kuruluşa gelmemesi gerektiğini açıklayan) ile enfeksiyon yayılmasını önlemenin yollarını açıklayan bilgilendirme amaçlı afişler, posterler, tabela, uyarı işaretleri vb. asılmış mı?  |  |  |  |  |
| 2 | Binada uygun hijyen ve sanitasyon şartları ile korunma önlemleri ve salgın hastalık farkındalığı sağlanmış mı? (Eğitimler, bilgilendirme toplantıları, yazışmalar vb.) |  |  |  |  |
| 3 | Binada salgınlara yönelik (COVİD-19) kapsamında gerekli mesafe uyarı bilgilendirme materyalleri kullanılmakta mıdır? |  |  |  |  |
| 4 | Binada COVİD-19 kapsamında tüm paydaşlar gerekli tedbirleri almakta mıdır? (Maske kullanımı vb.) |  |  |  |  |
| 5 | Binada salgınlara yönelik COVİD-19 kapsamında dezenfekte işlemlerine ait bir plan ve kontrol formu var mıdır? |  |  |  |  |
| 6 | Salgın hastalık dönemlerine (COVID-19 vb.) özgü, bulaş riskini minimum düzeyde tutacak şekilde, kapasite kullanımını hakkında uygulama mevcut mudur? (Sınıflar, ofisler, ortak kullanım alanları, dönüşümlü çalışma vb.) |  |  |  |  |
| 8 | Bina girişlerine ve uygun yerlere paydaşların el hijyenini sağlayabilmeleri için gerekli altyapı (uygun noktalarda el yıkama imkânı, mümkün olmadığı noktalarda ve alanlarda %70 alkol bazlı antiseptik madde vb.) sağlanmış mı? |  |  |  |  |
| 9 | Bina temizlik ve dezenfeksiyon plan/programları ve kontrol kriterleri belirlenmiş ve kontrolü yapılmakta mıdır? (tuvalet, sınıf, büro çevre vb.) ***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)*** |  |  |  |  |
| 11 | Binalardaki her türlü eşya, araç ve gerecin, özellikle sık dokunulan yüzeylerin (kapı kolları, telefon ahizeleri, masa yüzeyleri, musluk ve batarya başlıkları gibi) temizliğine ile tuvalet dezenfeksiyonu için 1/10 oranında sulandırılmış çamaşır suyu kullanılması sağlanıyor ve uygulanamıyor mu?  |  |  |  |  |
| 12 | Binalardaki her türlü eşya, araç ve gerecin, özellikle sık dokunulan yüzeylerin (kapı kolları, telefon ahizeleri, masa yüzeyleri, musluk ve batarya başlıkları gibi) temizliğine dikkat edilip ve kontrol yapılıyor mu?***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)*** |  |  |  |  |
| 13 | Temizlik personel **11. Maddede** belirtilen uygulama hakkında bilgi sahibi midir? |  |  |  |  |
| 14 | Tuvaletlerin havalandırma sistemi temiz, hava sirkülasyonu yeterli ve uygun mu? |  |  |  |  |
| 15 | Laboratuvarların temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlik yapılması, sağlanmakta ve kontrol ediliyor mu? ***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)*** |  |  |  |  |
| 16 | **1** Klimaların bakımı ve filtre değişimleri üretici firma önerileri doğrultusunda yapılmakta mı? ***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)*** |  |  |  |  |
| 17 | Klima ve vantilatörlerle ilgili salgın hastalık durumlarına özgü önlemler (kısıtlı kullanımı, kullanımının engellenmesi vb.) alınmış ve uygulanmakta mıdır?  |  |  |  |  |
| 18 | **1** Asansörlerin temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu?  |  |  |  |  |
| 19 | Paydaşların kâğıt havluları ve benzeri atıkları atmalarını kolaylaştırıcı çıkışa yakın noktalara elle temas etmeden açılıp kapanabilen atık kumbaraları yerleştirilmiş mi? |  |  |  |  |
| 20 | Paydaşların her seferinde en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla ellerini yıkamalarını hatırlatmak için afiş/poster/ uyarı levhası konulmuş mu? |  |  |  |  |
| 21 | Temizlik bezlerinin kullanım alanına göre ayrılması ve her kullanım sonrası uygun şekilde temizlenmesi sağlanıyor mu? Not: Yıkanabilen, tekrar kullanılan temizlik malzemelerinin en az 60 oC’da yıkanması önerilir. Paspas başlıkları su içerisinde bekletilmemelidir. ***(Bkz. EK-2 Temizlik Malzeme Kullanım Renk Kodlaması)*** |  |  |  |  |
| 22 | Temizlik malzemelerinin uygulama alanları hakkında gerekli işaretleme yapılmış mıdır? ***(Bkz. EK-2 Temizlik Malzeme Kullanım Renk Kodlaması)*** |  |  |  |  |
| 23 | Temizlik malzemeleri (kova, paspas, çekçek, vb.) kullanım alanı dışında başka alanlarda da kullanılıyor mu? |  |  |  |  |
| 24 | Temizlik yapan personelin tıbbi maske ve eldiven kullanması sağlanmış mı? Malzemeler temin ediliyor mu? |  |  |  |  |
| 25 | Temizlik sonrasında personelin maske ve eldivenlerini çıkarıp çöp kutusuna atması, ellerini en az 20 saniye boyunca su ve sabunla yıkaması, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptiği kullanması kontrol altına alınmış mı? |  |  |  |  |
| 26 | Binanın temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanıyor mu? ***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)*** |  |  |  |  |
| 27 | **2** Kampüs girişlerinde salgın hastalık (COVID-19 vb.) semptomları (belirtileri) olan kişilerin erken saptanmasına yönelik uygulama yapılmakta mıdır? |  |  |  |  |
| 28 | **2** Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) kişilerin kuruluşa girişleri ile ilgili belirlenen (ateş ölçümü vb.) kuralların uygulanması ve uygun olmayanların kuruluşa alınmayıp en yakın sağlık kuruluşuna sevki ile ilgili metot belirlenmiş mi? |  |  |  |  |
| 29 | **2** Araçların temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun düzenli olarak temizlik ve dezenfeksiyon yapılması, tekstil malzemelerinin, ortak temas noktaları ve malzemelerin daha sık temizlenmesi sağlanmakta mı? Yapılan işlemler kayıt altına alınmakta mı? ***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)*** |  |  |  |  |
| 30 | **2** Salgın hastalık (COVID-19 vb.) dönemlerinde araçlarda klima iç hava sirkülasyonun kapalı tutulması, mümkünse klima yerine doğal havalandırma tercih edilmesi sağlanıyor mu?  |  |  |  |  |
| 31 | **2** Araçların klima hava filtre bakımı düzenli olarak yapılması ve takip edilmesi sağlanıyor mu? (Bkz. Araç bakım dokümanları) |  |  |  |  |
| 32 | **1** Toplantı salonunun(larının) temizlik ve dezenfeksiyon plan/programları ve kontrol kriterleri belirlenmiş midir? Belirlenmiş ise kontrol edilmekte midir? ***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)*** |  |  |  |  |
| 33 | Tuvaletlerin temizlik ve dezenfeksiyon plan/programları ve kontrol kriterleri belirlenmiş midir? Belirlenmiş ise kontrol edilmekte midir? ***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)*** |  |  |  |  |
| 34 | Binada oluşan atıkların yönetimi uygun şekilde yapılıp bertaraf/depolanması sağlanıyor mu? (sıfır atık yönetimi, atık kumbaraları) ***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)***  |  |  |  |  |
| 35 | Görevli tüm temizlik personeline yönelik hijyen eğitimleri veriliyor mu? |  |  |  |  |
| 36 | **3** Yemekhanelerde para ile teması engelleyecek uygulamalar düzenlenmiş mi? |  |  |  |  |
| 37 | **3** Kantin/Yemekhane personelinin kişisel hijyen ve salgın hastalıklara yönelik (sıklıkla el yıkama, öksürük / hapşırık adabı) kurallara sıkı bir şekilde uyma farkındalığı sağlanmış mı? |  |  |  |  |
| 38 | **3** Kantin/Yemekhane personelin işe özgü kişisel koruyucu donanımlar (maske, bone, eldiven vb.) kullanması sağlanmış mı? |  |  |  |  |
| 39 | **3** Kantin/Yemekhane personele hijyen ve iş sağlığı güvenliği eğitimleri verilmekte midir? |  |  |  |  |
| 40 | **3** Kantin/Yemekhane girişlerinde alkol bazlı el antiseptiği bulunuyor mu? |  |  |  |  |
| 41 | **3** Kantin/Yemekhane alanlarında faydalanan paydaşlar yemek öncesi ve sonrası el yıkama yoluyla el hijyeni sağlamaları konusu güçlü şekilde hatırlatılması *(girişte ve uygun noktalara yerleştirilen uyarıcı afişler/posterler vb. bulunması gereklidir ancak çoğu zaman yeterli olmayabilir)* için gerekli düzenlemeler yapılmış mı? |  |  |  |  |
| 42 | **3** Kantin/Yemekhane salonlarında salgın dönemi (COVİD-19) kapsamında oturma düzeni mümkün ise sosyal mesafe kurallarına uygun olarak tasarlanmış mıdır? |  |  |  |  |
| 43 | **3** Havalandırma sistemleri uygun şekilde ayarlanmış mı? Havalandırma sistemi filtrelerinin periyodik kontrolü yapılıyor mu? |  |  |  |  |
| 44 | **3** Kuruluşlarda hammadde ve/veya gıdanın depolanması ve muhafazası ile ilgili yürürlükteki yasal şartlara uygun düzenlemeler sağlanmış mı? |  |  |  |  |
| 45 | **3** Kantin/Yemekhane personelinin hijyen muayyenleri düzenli olarak yapılmakta mıdır?  |  |  |  |  |
| 46 | **3** Gerekli SWAP analizler yapılanmakta ve kayıt altına alınmakta mıdır?  |  |  |  |  |
| 47 | **3** Yemek numuneleri alınmak mıdır? ***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)*** |  |  |  |  |
| 48 | **3** Kırılabilir malzemelerin takibi ve kontrolleri yapılanmakta mıdır? ***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)*** |  |  |  |  |
| 49 | **3** Gerekli alanların ısı nem kontrolleri yapılmak mıdır? ***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)*** |  |  |  |  |
| 50 | **3** Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.) yemekhane sıraları ve yerleşim planı için sağlık otoritelerince belirlenmiş (fiziksel mesafe işaretlemeleri, masa sandalye düzenlemeleri, açık büfe kullanılmaması, vb.) düzenlemeler sağlanmış mı? |  |  |  |  |
| 51 | **3** Kantin/Yemekhanede oluşan atıkların yönetimi uygun şekilde yapılıp bertaraf/depolanması sağlanıyor mu? |  |  |  |  |
| 52 | **3** Kantin/Yemekhanede soyunma odalarında salgın hastalık dönemlerine (COVID-19 vb.) özgü, sağlık otoritelerince belirlenen bulaş riskini minimum düzeyde tutacak şekilde kapasite kullanımı (fiziki mesafe, kişi başına minimum alan kurallarına uygun vb.) belirlenmiş ve uygulanmakta mı? |  |  |  |  |
| 53 | **3** Mevcut su depolarının kullanımında salgın hastalıklara yönelik riskleri önlemek ve hijyen ve sanitasyon sürekliliğini sağlamak için güncel yasal şartlara uygunluk sağlanmış mı? Su analizleri düzenli olarak yapılıyor mu?  |  |  |  |  |
| 54 | **3** Mediko sosyal hizmet binasına gelen kişilerin kişisel koruyucu donanım kullanımına yönelik önlemleri alması sağlanmakta mı? |  |  |  |  |
| 55 | **1** İbadethane/Mescid alanları temizlik/ dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanıyor ve kontrol ediliyor mu? ***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)*** |  |  |  |  |
| 56 | **1** İbadethane/Mescid alanları girişinde el antiseptiği bulunduruluyor mu? |  |  |  |  |
| 57 | **1** Salgın hastalık dönemlerinde (COVID-19 vb.), mescide girerken ve namaz esnasında uygun kişisel koruyucu donanım (maske vb.) kullanılmasına ve gerekli mesafe kuralına yönelik düzenlemeler mevcut mu? Uygulanıyor mu? |  |  |  |  |
| 58 | **1** Ortak kullanım alanlarına yönelik temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlik yapılması, sağlanmakta mı? (lobi, baskı odası, sosyal kulüp odaları vb.) |  |  |  |  |
| 59 | **4** Spor Salonları temizlik/dezenfeksiyon plan/programlarına uygun olarak temizlik yapılması, sağlanmakta ve kontrol ediliyor mu? |  |  |  |  |
| 60 | **4** Salgın hastalık durumunda alan ve malzemelerin daha sık temizlenmesi, gün içerisinde salonun belirli bir süre kapatılması ve genel temizlik yapılması kontrol altına alınmış mı? |  |  |  |  |
| 61 | **4** Salon girişleri ve içerisinde uygun yerlere salgın hastalık dönemlerine özgü kurallar (sosyal mesafe, maske kullanımı, el temizliği ve hangi koşullarda kullanılmaması vb.) ile enfeksiyon yayılmasını önlemenin yollarını açıklayan bilgilendirme amaçlı afişler, posterler, tabela, uyarı işaretleri vb. asılmış mı? |  |  |  |  |
| 62 | **4** Salonların girişleri ve içerisinde uygun el antiseptiği mevcut mu? |  |  |  |  |
| 63 | **4** Görevli personelin salgın hastalıklara özgü konularda (bulaşma yolları, korunma önlemleri vb.) bilgilendirilmesi sağlanmış mı? |  |  |  |  |
| 64 | **4** Soyunma odalarında salgın hastalık dönemlerine (COVID-19 vb.) özgü, sağlık otoritelerince belirlenen bulaş riskini minimum düzeyde tutacak şekilde kapasite kullanımı (fiziki mesafe, kişi başına minimum alan kurallarına uygun vb.) belirlenmiş ve uygulanmakta mı? |  |  |  |  |
| 65 | **4** Soyunma odaları temizlik/dezenfeksiyon plan/ programlarına uygun olarak temizlik yapılması, sağlanmakta mı? |  |  |  |  |
| 66 | **4** Soyunma odalarında el antiseptikleri mevcut mu? |  |  |  |  |
| 67 | **5** Kuruluştaki tüm tesisat, donanım, makine ve ekipmanların (enerji, ısıtma, havalandırma, iklimlendirme ekipmanları, asansörler vb.) bakım ve temizlik planına uygun ve periyodik olarak kontrolleri sağlanmakta mı? Bakım ve temizlik kayıtları oluşturulmuş mu? ***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)*** |  |  |  |  |
| 68 | Kullanılan makine ve teçhizata uygun, uygulama alanına yönelik talimatlar (bakım, uygulama, kullanma, temizlik) hazırlanmış mıdır? (Örnek; Tuvalet temizlik talimatı, çim biçme makinası kullanma talimatı, fotokopi makinası kullanma talimatı, dezenfekte makinesi kullanma talimatı vb.) |  |  |  |  |
| 69 | Kalibre edilmesi gereken cihazlar kalibre edilmekte ve takibi yapılmakta mıdır? |  |  |  |  |
| 70 | **3** Depolanması yapılan temizlik malzemeleri yiyecek ve içecekler ürünlerinden ayrı alanlarda muhafaza ediliyor mu? |  |  |  |  |
| 71 | Depolanması yapılan temizlik malzemelerinin diğer ürünlere bulaşmaması için gerekli tedbirler alınmış mı?  |  |  |  |  |
| 72 | Uygulamaya yönelik hazırlanan talimatların uygunlunum kontrol edilip revize edilmeye ihtiyacı var mıdır?  |  |  |  |  |
| 73 | Hijyen ve Sanitasyon Kalite El Kitapçığı oluşturulmuş mudur? |  |  |  |  |
| 74 | **6** Dokümanların kontrolü ve oluşturulmasına yönelik prosedürler oluşturulmuş mudur?***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)*** |  |  |  |  |
| 75 | **6** Uygunsuzluğun yönetimi hususunda prosedürü tanımlanmış mıdır?***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)*** |  |  |  |  |
| 76 | **6** Tetkik faaliyetlerinin yapılmasına yönelik prosedür tanımlanmış mıdır? ***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)*** |  |  |  |  |
| 77 | **6** Yönetim süreç ile ilgili faaliyetleri kontrolü için prosedür tanımlanmış mıdır? ***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)*** |  |  |  |  |
| 78 | **6** Hijyen yönetimi kapsamında gerekli prosedürler tanımlanmış mıdır? ***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)*** |  |  |  |  |
| 79 | **6** Risk ve risklerin analizi ile risklerin yönetimini içeren prosedür tanımlanmış mıdır? ***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)*** |  |  |  |  |
| 80 | **6** Hijyen ve Sanitasyon Sistemi kapsamından prosedürler hazırlanmış ise bunları destekleyecek, yapılan faaliyetler yönelik, kullanılan makine ve teçhizatlar yönelik kullanım, bakım ve temizlik talimatları tanımlanmış mıdır? |  |  |  |  |
| 81 | **6** Hijyen ve Sanitasyon Sistemi kapsamında prosedür ve talimatlar hazırlanmış ise bunları destekleyici dokümanlara oluşturulmuş mudur? ***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)*** |  |  |  |  |
| 82 | **6** Hijyen ve Sanitasyon Sistemi kapsamında oluşturulan tüm dokümanlar belirlenen standartlara uygun olarak hazırlanmış mıdır?  |  |  |  |  |
| 83 | **6** Dış kaynaklı dokümanlar belirlenmiş ve takibi yapılmakta mıdır? ***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)*** |  |  |  |  |
| 84 | **6** Tüm dokümanların takibi için bir liste oluşturulmuş mudur? ***(Bkz. EK-1 Kontrol Formları)*** |  |  |  |  |
| 85 | **6** Süreç kartları oluşturulmuş mudur?  |  |  |  |  |
| 86 |  |  |  |  |  |
| 87 |  |  |  |  |  |
| 88 |  |  |  |  |  |
| 89 |  |  |  |  |  |
| 90 |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **İÇ TETKİK HEYETİ** |
| **Adı Soyadı** | **Görevi** | **İmza** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**EK-1**

**KONTROL FORMLARI**

Aşağıda belirtilen dokümanlar Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi kapsamında hazırlanıp sisteme dâhil edilmiştir. İlgili birimler veya bina yöneticileri tarafından uygulanması ve takip edilmesi gerekmekte olup **09.09.2020** tarihi itibariyle uygulanmaya başlanmıştır. Bu formların bir kısmı standart hale getirilmeden önce farklı şekillerde ilgililer tarafından kullanılmaktaydı. Kontrol edilirken belirtilen tarih dikkate alınmalıdır. Öncesi için diğer formlara da bakılabilir.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **S/N** | **D.NO** | **DOKÜMAN ADI** | **UYGULAMA** |
|  |  |  | **EVET** | **HAYIR** |
| 1 | FRM-0484 | **1** Yemekhane Servis Öncesi Kontrol Formu |[ ] [ ]
| 2 | FRM-0486 | **1** Uygun Olmayan Ürün Tutanağı |[ ] [ ]
| 3 | FRM-0487 | **1** Şahit Numune Kontrol Formu |[ ] [ ]
| 4 | FRM-0488 | **1** Kullanma Suyu Mikrobiyolojik ve Klor Analiz Sonuçları Takip Formu |[ ] [ ]
| 5 | FRM-0489 | **1** Kırılabilir Malzeme Listesi (Mutfak için) |[ ] [ ]
| 6 | FRM-0491 | **3** Cihaz Kalibrasyon Takip Formu |[ ] [ ]
| 7 | FRM-0493 | **1** Yemekhane-Mutfak Tuvalet Temizlik Planı ve Kontrol Formu |[ ] [ ]
| 8 | FRM-0494 | **1** Yemekhane Temizlik Planı ve Kontrol Formu |[ ] [ ]
| 9 | FRM-0497 | Genel Bina Temizlik Planı ve Kontrol Formu |[ ] [ ]
| 10 | FRM-0498 | **2** Genel Çevre Temizlik Planı ve Kontrol Formu |[ ] [ ]
| 11 | FRM-0500 | **1** Isı ve Nem Kontrol Formu |[ ] [ ]
| 12 | FRM-0501 | **1** Kırılabilir Malzeme Takip ve Kontrol Formu (Mutfak için) |[ ] [ ]
| 13 | FRM-0503 | **3** Klima Bakım Temizlik Planı ve Kontrol Formu |[ ] [ ]
| 14 | FRM-0504 | Mescit Temizlik Planı ve Kontrol Formu |[ ] [ ]
| 15 | FRM-0505 | **1** Mutfak Temizlik Planı ve Kontrol Formu |[ ] [ ]
| 16 | FRM-0506 | Sıfır Atık Teslim Takip Çizelgesi |[ ] [ ]
| 17 | FRM-0507 | Tuvalet Temizlik Planı ve Kontrol Formu |[ ] [ ]
| 18 | FRM-0508 | Dezenfeksiyon Uygulama İşlem Formu |[ ] [ ]
| 19 | FRM-0509 | **2** Araç Dezenfeksiyon Uygulama Formu |[ ] [ ]
| 20 | FRM-0510 | **2** Araç Temizlik Planı ve Kontrol Formu |[ ] [ ]
| 21 | FRM-0511 | **2** Araç Bakım Takip Formu |[ ] [ ]
| 22 | FRM-0520 | **1** Kantin Hijyen Planı ve Kontrol Formu |[ ] [ ]
| 23 | FRM-0524 | **2** Artıma Tesisi Temizlik Planı ve Kontrol Formu |[ ] [ ]
| 24 | FRM-0525 | **3** Konferans ve Toplantı Salonu Temizlik Planı ve Kontrol Formu |[ ] [ ]
| 25 | FRM-0526 | **3** Taşınır Ambarları Temizlik Planı ve Kontrol Formu |[ ] [ ]
| 26 | LST-0012 | **3** Kalibrasyona Tabi Cihazlar Listesi |[ ] [ ]
| 27 | HEK-0002 | Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi El Kitabı |[ ] [ ]
| 28 | PRD-0001 | Doküman Hazırlama ve Kontrol Prosedürü |[ ] [ ]
| 29 | PRD-0005 | Kayıtların Kontrolü Prosedürü |[ ] [ ]
| 30 | PRD-0007 | Uygunsuzluk Yönetimi Düzeltici Önleyici Faaliyet Prosedürü |[ ] [ ]
| 31 | PRD-0003 | İç Tetkik Prosedürü |[ ] [ ]
| 32 | PRD-0008 | Yönetimin Gözden Geçirmesi Prosedürü |[ ] [ ]
| 33 | PRD-0009 | Mutfak İşleyiş ve Hijyen Prosedürü |[ ] [ ]
| 34 | PRD-0011 | Hijyen ve Sanitasyon Risk Prosedürü |[ ] [ ]
| 35 | PRD-0010 | Risk ve Fırsat Analizi Değerlendirme Prosedürü |[ ] [ ]
| 36 | - | Talimatlar |[ ] [ ]
| 37 | - | Formlar |[ ] [ ]
| 38 | LST-0004 | Dış Kaynaklı Doküman Takip Listesi |[ ] [ ]
| 39 | LST-0001 | Ana Doküman Listesi |[ ] [ ]
| 40 | LST-0003 | Proses (Süreç) Listesi  |[ ] [ ]

**AÇIKLAMALAR**

**1** Bu dokümanlar kantin ve yemekhane faaliyetleri kapsamında kullanılmaktadır. Tetkik alanınız dışında ise değerlendirme dışı bırakınız.

**2** İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı faaliyetleri kapsamında kullanılmaktadır. Tetkik alanınız dışında ise değerlendirme dışı bırakınız.

**3** Uygulama alanı ve makine teçhizat yoksa değerlendirme dışı bırakınız. (Konferans veya toplantı salonu, kalibre edilecek makine yoksa vb.)

**EK-2**

**TEMİZLİK MALZEME KULLANIM RENK KODLAMASI**

|  |  |
| --- | --- |
| **RENK KODU** | **MALZEME BİLGİSİ** |
|  | Bütün ıslak alanlarda (tuvalet hariç) Sarı Kova - Sarı Bez |
|  | Bütün kuru alanlarda (kapı, pencere, mobilya, ayna, vb.) Mavi Kova - Mavi Bez |
|  | Tuvaletlerde Kırmızı Kova - Kırmızı Bez-Kırmızı Fırça kullanılacaktır |
|  | Tuvaletlerdeki fayanslar ve lavabolar için Yeşil Kova - Yeşil Bez kullanılacaktır. |
|  | Spor Aletleri ve Cihazları için Turuncu Kova-Turuncu Bez kullanılacaktır. |

**REVİZYON BİLGİLERİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| RevizyonNo | RevizyonTarihi | Revizyon Açıklaması |
| 0 | - | İlk yayın. |
| 1 | 25.09.2020 | - 7.Madde tekrar soru olması sebebiyle kaldırılmıştır.- Formun adı “**HSYS BİRİM İÇ TETKİK KONTROL FORMU”** olarakgüncellendi.- “**KISMEN EVET”** seçeneği eklenmiştir.- 74-85 arası sorular “**KONTROL KRİTERİ”** bölümüne eklenmiştir. - 27-40 arası sorular “**KONTROL FORMLARI”** bölümüne eklenmiştir.  |