



T.C. AİLE, ÇALIŞMA VE
SOSYAL HİZMETLER BAKANLIĞI
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

İNTEŞ
1964
TÜRKİYE
İNŞAAT
SANAYİCİLERİ
İŞVEREN
SENDİKASI



Yapı İşyerlerinde
Yeni Tip Koronavirüs

KONTROL LİSTESİ



T.C. AİLE, ÇALIŞMA VE
SOSYAL HİZMETLER BAKANLIĞI
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ



Yapı İşyerlerinde Yeni Tip Koronavirüs KONTROL LİSTESİ



2020



T.C. AİLE, ÇALIŞMA VE
SOSYAL HİZMETLER BAKANLIĞI
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ



COVID-19 Sürecinde Sağlıklı ve Güvenli Çalışma Yöntemleri





1. GENEL HUSUSLAR 06

2. PERSONEL ULAŞIMI VE YAPI İŞYERLERİNE GİRİŞ-ÇIKIŞLAR 11

3. EĞİTİM VE BİLGİLENDİRME 14

4. SOSYAL TESİSLER 17

5. OFİSLER 23

6. İNŞAAT FAALİYETLERİ 26

7. İŞE DÖNÜŞ SÜRECİ 30

8. SATIN ALMA VE TEDARİK 33

9. ATIK YÖNETİMİ 35

10. ACİL DURUM YÖNETİMİ 37

> **BU KONTROL LİSTESİ;
YAPI İŞYERLERİNDE YENİ TİP
KORONAVİRÜS SALGININA
KARŞI ALINMASI GEREKEN
TEDBİRLERE İLİŞKİN
KONTROLLERİ İÇERMEKTE
OLUP, TEDBİRLERİN SAYISI
VE KAPSAMI İŞYERİ
KOŞULLARINA BAĞLI OLARAK
ARTTIRILABİLİR.**



1

GENEL HUSUSLAR

Kontrol listesinde yer alan herhangi bir ölçütün yapı işyerinde uygulanabilir olmaması durumunda, **'Evet, Hayır, Kısmen'** bölümleri boş bırakılarak **'Açıklama'** bölümüne **'Uygulanabilir Değil (UD)'** yazılabilir.

42 Maddeden oluşmaktadır.



1.1. Koordinasyon ve İşbirliği		✓ EVET	✗ HAYIR	● KISMEN	AÇIKLAMA
1	Birden fazla işverenin bulunması durumunda işbirliği ve koordinasyonu sağlayıcı tedbirler alınmıştır.				
2	İşverenler ve çalışanlar arasında düzenli bilgi alışverişinin sağlanmasına yönelik süreçler oluşturulmuştur.				
3	İşyeri içinde gerekli iletişim ve koordinasyonu sağlamak ve alınan tedbirlere uygun hareket edilip edilmediğinin tespitini yapmak üzere koordinasyon ve kontrol ekibi oluşturulmuştur.				
4	Salgına karşı alınacak önlemlere ilişkin görevlendirilen çalışanlar ve sorumlulukları belirlenerek ilgili çalışanlar bilgilendirilmiştir.				
5	Alt işverenler ve çalışanları da dahil olmak üzere tüm çalışanların alınan tedbirlere uygun hareket edip etmediği kontrol edilmiştir.				
6	Koordinasyon ve kontrol ekibi tarafından yapılan tespitlerle ilgili olarak yapı işyerlerindeki tüm işverenlere ve iş sağlığı ve güvenliği profesyonellerine bilgi verilmiştir.				
7	Resmi makamların tavsiye kararları ve İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü tarafından yapılan bilgilendirmeler düzenli olarak takip edilerek alınan tedbirlerin güncelliği sağlanmıştır.				
8	Çalışanların ve yapı işyerlerine giren diğer kişilerin giriş ve çıkış kayıtları düzenli olarak tutulmuş ve işverenler konuyla ilgili bilgilendirilmiştir.				
1.2. Planlama		✓	✗	●	AÇIKLAMA
9	Resmi makamların tavsiye kararları ve İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü tarafından yapılan bilgilendirmeler doğrultusunda mevcut sağlık ve güvenlik planları, acil durum planları ve risk değerlendirmeleri güncellenmiştir.				
10	Alınacak tedbirlerin yanı sıra çalışanların veya işyerindeki diğer kişilerin salgına yakalanması durumunda atılacak adımların da yer aldığı bir salgın eylem planı oluşturulmuştur.				
11	Salgına yakalanma riskini artıran faaliyetler, çalışma veya dinlenme alanları ve bu riske maruz kalabilecek çalışanlar belirlenmiştir. Riski en aza indirmek için gerekli tedbirler planlanmıştır.				
12	Yapı işyerlerinde hijyen şartlarının sağlanması ve dezenfekte işlemlerinin yapılabilmesi amacıyla yeterli sayıda çalışan görevlendirilmiştir.				

13	Faaliyetlerin mümkün olan en az sayıda çalışan ile sürdürülebilmesine yönelik düzenlemeler yapılmıştır.				
14	Çalışma saatleri salgın süreci dikkate alınarak planlanmıştır.				
15	Salgınla mücadele sürecinde işin yürütümü ile ilgili çeşitli aksamaların yaşanabileceği ve dezenfekte çalışmaları için ek sürelere ihtiyaç duyulabileceği dikkate alınarak iş akış planlarında gerekli değişiklikler yapılmıştır.				
16	Büyük çalışma ekipleri daha küçük birimlere ayrılmış ve faaliyetlerin sosyal mesafe kurallarına uygun şekilde gerçekleştirilmesine yönelik tedbirler alınmıştır.				
17	Mümkün olan faaliyetlerde (teslimat işlemleri, toplantı vb.) işlemlerin elektronik sistemler üzerinden gerçekleştirilmesine yönelik tedbirler alınmıştır.				
18	Salgına yakalandığından şüphelenilmesi halinde ilgili çalışanların nasıl izole edileceği ve olası vakaların nasıl raporlanacağı hakkında gerekli süreçler planlanmıştır.				
1.3. Uygulama		✓	✗	●	AÇIKLAMA
19	Yemekhane, yatakhane, asansör önü vb. ortak kullanım alanlarında çalışanların sosyal mesafe kurallarına uymasına yönelik tedbirler alınmıştır.				
20	Alınacak tedbirlerin belirlenmesi ve uygulanması aşamalarında hem iş sağlığı ve güvenliği profesyonellerinin hem de çalışanların görüşleri dikkate alınmıştır.				
21	Çalışan temsilcileri ve diğer çalışanlar güncellenen acil durum planları, bu kapsamda dikkat etmeleri gereken hususlar hakkında bilgilendirilmiştir.				
22	Özel politika gerektiren gruplarda yer alan çalışanların evde çalışmalarını kolaylaştıracak düzenlemeler yapılmıştır.				
23	İşe yeni başlayacak çalışanların sağlık durumlarının işe giriş muayeneleri esnasında çalışma ortamındaki yeni riskler de dikkate alınarak değerlendirilmesi ve bu çalışanların uygun koşullarda çalışmaları sağlanmıştır.				
24	İşe yeni başlayacak çalışanların diğer çalışanlarla fiziksel etkileşimlerinin asgari düzeye indirilmesi sağlanmıştır.				
25	İnşaat faaliyetlerinin yürütüldüğü alanlar, ofisler, sosyal tesisler, depo veya ambar vb. alanların girişlerinde bilgilendirme panoları oluşturularak afiş, broşür vb. doküman aracılığıyla tüm çalışanların görebileceği şekilde görsel uyarılar yapılmıştır.				

26	Ara dinlenmeler de dahil olmak üzere mesai saatleri içerisinde çalışanların birbirleriyle etkileşimlerinin asgari düzeyde tutulması ve sosyal mesafe kurallarına uyulması sağlanmıştır.				
27	Zaruri durumlar haricinde ekipman ve araç-gereçlerin ortak kullanımlarını asgari düzeye indiren tedbirler alınmıştır.				
28	İş elbiselerinin işyerinde giyilip çıkarılması ve bu elbiseler ile günlük kıyafetlerin güvenli bir şekilde değiştirilebilmesini sağlayacak tedbirler alınmıştır.				
29	Yeni Tip Koronavirüs bulaşma riskine karşı ölçüm ve sağlık gözetimi ile risk değerlendirmesi sonuçları da dikkate alınarak çalışanların resmi makamlarca tavsiye edilen kişisel koruyucu donanımlara erişimi ve bu donanımları kullanması sağlanmıştır.				
30	Kişisel koruyucu donanımların ortak kullanımını ve hijyenik özelliğini kaybeden veya tek kullanımlık malzemelerin tekrar kullanılmasını engelleyecek tedbirler alınmıştır.				
31	Kişisel koruyucu donanımların, yapı işyerlerinden ayrılmadan önce çıkarılması ve diğer giysilerden ayrı bir yerde muhafaza edilmesini sağlayıcı düzenlemeler yapılmıştır.				
32	Sağlık Bakanlığı ve Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı başta olmak üzere ilgili kurum ve kuruluşların yaptığı bilgilendirmeler doğrultusunda alınan tedbirlerin güncelliği kontrol edilmiştir.				
1.4. Genel Sağlık Kuralları		✓	✗	●	AÇIKLAMA
33	Çalışanların fiziksel sağlığının yanı sıra ruhsal sağlığını da koruyabilmek amacıyla alınan tedbirlerde psikososyal risk etmenleri de dikkate alınmıştır.				
34	Çalışma alanları, lavabo, tuvalet, banyo, yemekhane, yatakhane, dinlenme alanları veya soyunma odaları gibi ortak kullanım alanlarında gerekli hijyen şartları sağlanmıştır.				
35	Kapı, turnike gibi ellerin sık temas etme ihtimalinin bulunduğu yerlerin temizliği sağlanmıştır.				
36	Çalışanların temas etmek zorunda olduğu tüm yüzeyler düzenli olarak temizlenerek dezenfekte edilmiştir.				
37	Çalışanların sabah işe girişleri esnasında ve öğle arasından sonra işe başlamadan önce güvenli yöntemlerle ateş ölçümü yapılmıştır.				
38	Çalışanların ve diğer kişilerin ateş ölçümünü yapmakla görevli personele gerekli kişisel koruyucu donanımlar sağlanmıştır.				

GENEL HUSUSLAR

1. GENEL HUSUSLAR



39	Çalışanların kullanımı için uygun temizlik ve dezenfeksiyon malzemeleri sağlanmış ve bu malzemelere yeterli erişim imkânı oluşturulmuştur.				
40	El hijyeninin sağlanmasına yönelik farkındalık oluşturmak ve çalışanları teşvik etmek amacıyla el antiseptikleri tüm çalışanlar tarafından kolaylıkla görülebilecek ve kullanılabilir şekilde yerleştirilmiştir.				
41	Kullanılacak tüm el antiseptikleri Sağlık Bakanlığının tavsiyeleri doğrultusunda temin edilmiştir.				
42	Sağlık Bakanlığının tavsiyeleri doğrultusunda gerekli ek tedbirler alınmıştır.				





2

PERSONEL ULAŞIMI VE YAPI İŞYERLERİNE GİRİŞ-ÇIKIŞLAR

26 Maddeden oluşmaktadır.



Personel Ulaşımı ve Yapı İşyerlerine Giriş-Çıkışlar		✓ EVET	✗ HAYIR	● KISMEN	AÇIKLAMA
1	Yapı işyerlerine ulaşımında ve saha içerisinde kullanılan tüm servis araçları yeterli sayıda olacak şekilde planlanmıştır.				
2	Servis araçlarının taşıma kapasiteleri sosyal mesafe kuralları göz önüne alınarak planlanmış ve araç içi oturma düzeni ile ilgili gerekli düzenlemeler yapılmıştır.				
3	Servis araçlarını kullanan çalışanlara, araç içerisindeki yüzeylere temaslarını mümkün olduğunca azaltmalarına yönelik uyarılar yapılmıştır.				
4	Servis araçlarını kullanan çalışanların ve diğer tüm personelin, maskeleri takılı şekilde araçlara binmeleri için gerekli bilgilendirme ve kontroller yapılmıştır.				
5	Servis araçlarında yiyecek, içecek vb. gıda malzemelerinin taşınmaması ve çalışanların araç içerisinde gıda tüketmemesi için gerekli uyarılar yapılmıştır.				
6	Servis araçlarında mümkün olduğunca doğal havalandırma yöntemleri tercih edilmiş; havalandırma ve klima sistemlerinde ise gerekli temizlik ve bakımlar yapılarak bu sistemlerin araç içi hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde kullanımının önlenmesi için sürücülere gerekli uyarı ve bilgilendirmeler yapılmıştır.				
7	Servis araçlarına çalışanların kolayca erişebileceği şekilde yeterli miktarda uygun el antiseptikleri ve gerekli diğer hijyen malzemeleri konulmuştur.				
8	Araçlarda yeterli sayıda tek kullanımlık maske ve eldiven bulundurulması sağlanmıştır.				
9	Servis araçları ve bu araçların özellikle sıkça temas edilen yüzeylerinin temizliği düzenli olarak yapılmıştır. (Su ve deterjanla yıkama veya temizlik ürünü içeren solüsyon ile ıslatılmış bezle silme vb.)				
10	Servis araçlarını dezenfekte işlemleri, çalışanların araçlarda bulunmadığı durumlarda yapılmış ve akabinde yeterli şekilde havalandırma sağlanmıştır.				
11	Çalışanların servis araçlarına toplu şekilde inip bindikleri alanlarda, araçlar arası mesafe ve çalışanlar arası sosyal mesafenin sürdürülmesine imkân sağlayacak düzenlemeler yapılmıştır.				
12	Servis araçlarında yeterli sayıda atık kutusunun bulunması, atık kutularının ağızlarının kapalı olması ve elle teması önleyecek şekilde kullanılması sağlanmıştır.				

13	Servis araçları içerisinde çöp vb. atık malzemelerin birikmesi önlenmiş ve bu malzemelerin düzenli olarak uzaklaştırılmasına yönelik düzenlemeler yapılmıştır.				
14	Yapı işyerleri içerisinde farklı çalışma alanlarına ulaşım amaçlı kullanılan bir aracın mümkün olduğunca sürekli aynı çalışma ekibi tarafından kullanılmasına yönelik düzenlemeler yapılmıştır.				
15	Yapı işyerleri içerisinde kullanılacak servis araçlarının, yatakhanelerde kalan çalışanlar ile dışarıdan gelen çalışanlar için farklı olacak şekilde planlanması sağlanmıştır.				
16	Müşterilerin ve yetkisiz kişilerin yapı işyerlerine doğrudan girmesini önleyici tedbirler alınmış ve giriş ve çıkışların belirli noktalardan kontrollü yapılması sağlanmıştır.				
17	Araçların otopark ve bekleme alanındaki yoğunluklarını önlemek için belirli bir plan doğrultusunda giriş ve çıkış yapmaları sağlanmıştır.				
18	Yapı işyerlerine acil olmayan ziyaretlerin iptal edilmesi sağlanmış ve görüşmelerin video iletişim platformları üzerinden ve uzaktan yapılmasına öncelik verilmiştir.				
19	Çalışanların ve yapı işyerlerine gelen diğer tüm kişilerin, giriş ve çıkışları esnasında fiziksel temaslarının azaltılmasına ve sosyal mesafenin korunmasına yönelik tedbirler alınmıştır.				
20	Ziyaretçiler (müşteriler, tedarikçiler vb.), zaruri hijyen kuralları hakkında yapı işyerlerinin girişinde bilgilendirilmiş ve uygun temizlik malzemelerinin bulunduğu el yıkama yerlerine erişim veya uygun el antiseptiklerinin kullanımı sağlanmıştır.				
21	Yapı işyerleri giriş ve çıkışlarında görevli personelin korunmasına yönelik tedbirler alınmıştır. (Çalışanlar ve diğer kişiler ile sosyal mesafenin korunması, maske temini vb.)				
22	Yapı işyerleri giriş ve çıkışlarında Yeni Tıp Koronavirüs salgınına karşı dikkat edilecek temel kuralları ve işyerinde uyulması gereken kuralları açıklayan, anlaşılması kolay broşür, poster vb. bilgilendirici görseller yerleştirilmiştir.				
23	Çalışanların ve yapı işyerlerine gelen diğer tüm kişilerin (ziyaretçiler vb.) işe girişleri esnasında görevli personel tarafından güvenli yöntemlerle (temassız ateş ölçer vb.) ateş ölçümü yapılmıştır.				
24	Yapı işyerlerine gelen ziyaretçiler ve tedarikçiler için maske vb. donanımlar hazır bulundurulularak bu donanımlar kullanılmadan yapılacak girişler engellenmiştir.				
25	Yapı işyerlerine girişlerde; ateş, öksürük, solunum sıkıntısı vb. belirtiler gösteren kişiler derhal işyeri sağlık personeline yönlendirilmiş, işyeri sağlık personelinin bulunmadığı durumlarda diğer kişilerden izole ederek ALO 184 ile irtibata geçilmiş ve sağlık yetkililerinin yönlendirmeleri dikkate alınarak hareket edilmiştir.				
26	Yapı işyerlerine gelen malzemelerin belirlenecek özel alanlarda depolanması için gerekli düzenlemeler yapılmış ve yetkili personel dışında bu alanlara giriş ve çıkışlar ile malzeme temasını önleyici tedbirler alınmıştır.				



3

EĞİTİM VE BİLGİLENDİRME

28 Maddeden oluşmaktadır.



Eğitim ve Bilgilendirme		✓ EVET	✗ HAYIR	● KISMEN	AÇIKLAMA
1	Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı tarafından duyurulan eğitim programı doğrultusunda tüm çalışanlara Yeni Tip Koronavirüse ilişkin eğitim verilmiştir.				
2	Çalışanlara verilecek eğitimler asgari sayıda çalışan katılacak şekilde planlanmış ve gerekli kişisel koruyucu donanımların kullanımı, sosyal mesafe ve hijyen kurallarını sağlayacak tedbirler alınmıştır.				
3	Eğitimler planlanırken aynı çalışma ekibinde yer alan çalışanların mümkün olduğunca aynı eğitim programına katılmasını sağlayacak düzenlemeler yapılmıştır.				
4	Çalışanlara Yeni Tip Koronavirüs bulaşma yolları ile ilgili bilgilendirme yapılmıştır.				
5	Çalışanlara Yeni Tip Koronavirüs belirtileri ve sağlık üzerindeki etkileri ile ilgili bilgilendirme yapılmıştır.				
6	Çalışanlara Yeni Tip Koronavirüse karşı korunma ve alınması gereken önlemler ile ilgili bilgilendirme yapılmıştır.				
7	Çalışanlara kişisel hijyen ile ilgili yapılması gereken davranış ve tutumlar hakkında bilgilendirme yapılmıştır.				
8	Çalışanlara doğru el yıkama kuralları hakkında bilgilendirme yapılmıştır.				
9	Çalışanlara Yeni Tip Koronavirüsle mücadele kapsamında; hijyen sağlamada kullanılan kimyasal maddeler ve kimyasal madde etiketleri ile ilgili bilgilendirme yapılmıştır.				
10	Çalışanlara el antiseptiklerinin kullanımı ve etkileri hakkında bilgilendirme yapılmıştır.				
11	Yapı işyerlerinde Yeni Tip Koronavirüsle mücadele kapsamında kalabalık olabilecek yerlerde (yemekhane, soyunma yerleri, yatakhaneler, lavabo vb.) çalışanların nasıl bir davranış göstereceği ve sosyal mesafe kuralına nasıl uyacağı hakkında bilgilendirme yapılmıştır.				
12	Çalışanlara Yeni Tip Koronavirüsten korunma kapsamında kullanılacak olan kişisel koruyucu donanımlar hakkında bilgilendirme yapılmıştır.				
13	Çalışanlara Yeni Tip Koronavirüsle mücadele kapsamında kullanılacak olan kişisel koruyucu donanımların kullanımının nasıl olması gerektiğine dair bilgilendirme yapılmıştır.				
14	Çalışanlara Yeni Tip Koronavirüs ile mücadele kapsamında kullanılacak olan kişisel koruyucu donanımların hijyenik koşullarda kullanımı, muhafazası, depolanması, temizlenmesi hakkında bilgilendirme yapılmıştır.				
15	Çalışanlara Yeni Tip Koronavirüs ile mücadele kapsamında kullanılan kişisel koruyucu donanımların hangi tip, hangi sıklıkta kullanımı ile ilgili (değiştirme süreleri) hakkında bilgilendirme yapılmıştır.				

16	Çalışanlara atık ve atıkların yönetimi, depolanması ve bertaraf edilmeleri konuları hakkında bilgilendirme yapılmıştır.				
17	Çalışanlarda Yeni Tip Koronavirüs sebebiyle oluşacak stres ve bu stres ile nasıl başa çıkılacağı hakkında bilgilendirme yapılmıştır.				
18	Çalışanlara Yeni Tip Koronavirüs sebebiyle ortaya çıkacak tehlike ve riskler ile ilgili risk değerlendirme konuları hakkında bilgilendirme yapılmıştır.				
19	Eğitim ve bilgilendirme faaliyetleri kapsamında kullanılacak kırtasiye araç ve gereçlerin kişiye özel olması sağlanmıştır.				
20	Yapı işyerlerinde çalışanların kolaylıkla görebileceği yerlere Yeni Tip Koronavirüs ile ilgili bilgilendirme broşürleri, çalışma talimatları ve afişler asılmıştır.				
21	Yapı işyerlerinde Yeni Tip Koronavirüs vakası tespiti halinde bütün birimlerin nasıl davranacağı konusunda bilgilendirmeler yapılmıştır.				
22	Yapı işyerlerinde Yeni Tip Koronavirüs vakası tespiti halinde güncellenen acil durum eylem planı doğrultusunda bütün birimler bilgilendirilmiştir.				
23	Yeni Tip Koronavirüs ile ilgili yetkili makamlarca açıklanan yeni düzenleme ve gelişmelerin (genelge, duyuru vb.) takibi yapılmış ve bu kapsamda yapılacak tüm bilgilendirmelerin güncel olması sağlanmıştır.				
24	Yeni Tip Koronavirüs ile mücadele kapsamında özel politika gerektiren gruplarda yer alan çalışanlara yönelik bilgilendirme yapılmıştır.				
25	Yapı işyerlerine gelen ziyaretçilere Yeni Tip Koronavirüs ile mücadele kapsamında alınan önlemler ve uyulması gereken kurallar ile ilgili bilgilendirmeler yapılmıştır.				
26	Yapı işyerlerinde kullanılan araçlarda Yeni Tip Koronavirüs önlemleri kapsamında uyulması gereken kurallar ve alınması gereken tedbirler ile ilgili bilgilendirme yapılmıştır.				
27	Yapı işyerlerinde yüz yüze eğitim verilmeden önce, eğitime katılacak olan personelin ateş ölçümü yada Yeni Tip Koronavirüs belirtileri taşıyıp taşımadığının kontrolü yapılmıştır.				
28	Yapı işyerlerinde Yeni Tip Koronavirüs salgını kapsamında işe dönüş süreci hakkında bilgilendirmeler yapılmıştır.				



4

SOSYAL TESİSLER

63 Maddeden oluşmaktadır.



4.1. Yemekhaneler		✓ EVET	✗ HAYIR	● KISMEN	AÇIKLAMA
1	Gıda malzemelerinin temininde görevli çalışanların giriş saatleri planlanmıştır.				
2	Gıda malzemelerinin temininde görevli çalışanların ateş ölçümleri yapılmış ve Yeni Tip Koronavirüs önlemlerine ilişkin talimatlara uyacaklarına dair form imzalatılmıştır.				
3	Gıda malzemelerinin depolandığı alanlara ve mutfak bölümlerine yetkisiz kişilerin girişi önlenmiştir.				
4	Gıda malzemelerinin temini kapsamındaki tüm ürünler, hijyen koşullarına uygun olarak izole şekilde getirilmiştir.				
5	Gelen malzemeler yeterli şekilde havalandırıldıktan sonra saklanma ve hijyen koşulları da dikkate alınarak uygun bir alanda depolanmıştır.				
6	Yemek yapım süreçlerinin birbirleriyle etkileşimleri dikkate alınarak; çiğ, pişmiş veya farklı türde gıdalar, farklı mutfak gereçleri ve doğrama tahtaları kullanılarak hazırlanmıştır.				
7	Yemekhane personeli eldiven, önlük, kolluk vb. kişisel koruyucularını hijyen koşullarını koruyacak şekilde düzenli olarak değiştirmiştir.				
8	Sadece yemekhane çalışanlarına özel olarak belirlenmiş atık alanları oluşturulmuştur.				
9	Yemekhane kapasitesi dikkate alınarak; yemek saatlerinin çalışan yoğunluğunu önleyecek şekilde düzenlenmesi sağlanmıştır.				
10	Yemekhanede çalışanlar tarafından rahatça görülebilecek şekilde uygun yerlere Yeni Tip Koronavirüs ile ilgili bilgilendirici ve uyarıcı görseller (afiş, broşür vb.) asılmıştır.				
11	Yemekhanede masa düzeni sosyal mesafe kurallarına göre yeniden düzenlenmiş ve aynı masada yemek yiyen çalışanların bu kurallara uyması sağlanmıştır.				
12	Yemekhane sırasında sosyal mesafenin korunabilmesi amacıyla zemin üzerinde işaretlemeler yapılmış ve çalışanlar işaretlemeleri takip etmeleri yönünde uyarılmıştır.				

13	Uygun yerlere ilgili kurumlarca belirtilen hususların dikkate alındığı el yıkamayı hatırlatıcı görseller asılmıştır.				
14	Yemekhane girişine el antiseptikleri yerleştirilmiştir.				
15	Çalışanlar yemekhane girişindeki turnikeler ile temaslarını mümkün olduğunca azaltmalarına yönelik uyarılmış ve temas edilebilecek yüzeyler düzenli olarak dezenfekte edilmiştir.				
16	Tüm yemekhane çalışanları ve diğer çalışanların yemekhaneye koruyucu özelliğini kaybetmemiş maskeler ile girmeleri yönünde gerekli tedbirler alınmıştır.				
17	Temel ihtiyaç malzemeleri dışındaki malzemeler (dekoratif amaçlı ürünler vb.) masa üzerlerinden kaldırılmıştır.				
18	Yemekhanede bulunan tüm masa ve sandalyelerin hijyen kurallarına uygun olarak düzenli şekilde temizlenmesi sağlanmıştır.				
19	Yemekler tek kullanımlık kaplarda veya kumanya şeklinde dağıtılmış ve dağıtım işi görevli bir çalışan tarafından yapılmıştır.				
20	Yemeklerin yemekhane dışında bir yerde yenilmesinin zaruri olduğu durumlarda yiyeceklerin tek kullanımlık paketlerde veya kumanya şeklinde çalışanlara verilmesi ve sosyal mesafe kurallarına uyulması sağlanmıştır.				
21	Çalışanların su ihtiyaçları sebil kullanımı yerine tek kullanımlık paket sular ile karşılanmıştır.				
22	Çatal, bıçak, kaşık gibi tek kullanımlık malzemeler kapalı poşetler içinde kişiye özel sunulmuştur.				
23	Ekmek, tuz, karabiber, peçete vb. malzemeler çalışanlara tek kullanımlık ve paketli şekilde dağıtılmıştır.				
24	Çay, kahve vb. içeceklerin hazırlanması ve servisi ile ilgili işlemlerin sadece görevlendirilen çalışan tarafından yapılması sağlanmıştır.				
25	Çay, kahve vb. tüketimi tek kullanımlık bardaklarla yapılmıştır.				

26	Yemekhane temizlik planı güncellenerek uygulama sıklıkları artırılmış ve kayıt altına alınmıştır.				
27	Temizlik amaçlı kimyasal maddelerin yeterlilikleri, Yeni Tip Koronavirüs dikkate alınarak yeniden değerlendirilmiş ve gerekli değişiklikler yapılmıştır.				
28	Yemekhanelerdeki tüm çöp kutularının ağızları kapalı ve elle teması önleyecek şekilde kullanılması sağlanmıştır.				
29	Yemekhanenin mümkün olduğunca doğal yollarla düzenli olarak havalandırılması sağlanmıştır.				
30	Yemekhane pencerelerine sineklikler yerleştirilmiştir.				
4.2. Yatakhaneler		✓	✗	●	AÇIKLAMA
31	Tüm yatakhane yerleşimleri, Yeni Tip Koronavirüs dikkate alınarak yeniden değerlendirilmiş ve her bir yatakhane çalışan başına en az 7 m2 alan sunacak şekilde düzenlenmesi sağlanmıştır.				
32	Yapı işyerlerine yeni giriş yapan çalışanların diğer çalışanlardan izole bir şekilde konaklaması sağlanmıştır.				
33	Her bir yatakhane çalışan yataklarının, yataklar arası mesafe azami olacak şekilde konumlandırılması ve yatış yönlerinin çalışan baş bölgeleri en uzak olacak şekilde planlanması sağlanmıştır.				
34	Ranza bulunan yatakhanelerde üst kat kullanımı yasaklanmıştır.				
35	Yatakhane girişlerine yeterli sayıda el antiseptiği konulmuştur.				
36	Her bir yatakhane kapısına, o yatakhane hangi çalışanların kaldığını gösteren listeler asılmış ve listede yer almayan çalışanların o yatakhaneye girmemelerine yönelik tedbirler alınmıştır.				
37	Her çalışan için kişiye özel çarşaf, yorgan, yastık vb. malzemeler temin edilmiş ve bu malzemelerin hijyen şartlarını sağladığının kontrolü düzenli olarak yapılmıştır.				
38	Yatakların ve diğer malzemelerin ortak kullanımının engellenmesine yönelik tedbirler alınmıştır.				

39	Yatakhaneler günlük olarak düzenli şekilde havalandırılmış ve hijyen koşullarının korunması sağlanmıştır.				
40	Salgın riski değerlendirilerek yatakhanelerdeki klimaların bakım ve temizliği düzenli olarak yapılmış ve mümkün ise klima kullanımı yerine doğal havalandırma yöntemleri tercih edilmiştir.				
41	Yeni Tip Koronavirüs tanısı konulan çalışanın kullandığı yatakhanelerin en az 24 saat süreyle havalandırılarak kullanımının engellenmesi ve akabinde dezenfekte edilmesi sağlanmıştır.				
42	Çalışanların su ihtiyaçları sebil kullanımı yerine tek kullanımlık paket sular ile karşılanmıştır.				
43	Yatakhanelerde tüm çöp kutularının ağızları kapalı ve elle teması önleyecek şekilde kullanılması sağlanmıştır.				
4.3. Ortak Kullanım Alanları		✓	✗	●	AÇIKLAMA
44	Ziyaretçilerin kamp alanları ve sosyal tesislere girişleri zorunlu haller dışında engellenmiştir.				
45	Sosyal etkinlik alanlarının kullanımının zaruri olduğu durumlarda, aynı anda bulunabilecek azami kişi sayısı belirlenmiş ve sosyal mesafe kuralları dikkate alınarak gerekli düzenlemeler yapılmıştır.				
46	Ortak kullanım alanlarına, Yeni Tip Koronavirüse karşı uyulması gereken kuralları ve hijyen tedbirlerini gösteren afişler asılmıştır.				
47	Ortak kullanım alanlarına yeterli sayıda el antiseptikleri yerleştirilmiş ve bunların dolulukları düzenli olarak takip edilmiştir.				
48	Ortak kullanım alanlarında çalışanların su ihtiyaçları sebil kullanımı yerine tek kullanımlık paket sular ile karşılanmıştır.				
49	Ortak kullanım alanlarında yer alan oturma ve dinlenme amaçlı mobilyalar (kanepe vb.) sosyal mesafe kuralları dikkate alınarak yeniden düzenlenmiş, birden fazla çalışanın aynı anda oturabileceği mobilyalarda çalışanlar arası mesafenin korunmasına yönelik tedbirler alınmıştır.				
50	Ortak kullanım alanlarındaki tüm çöp kutularının ağızları kapalı ve elle teması önleyecek şekilde olması sağlanmıştır.				

51	Çalışanların yoğunluk oluşturması önlenecek şekilde çalışan sayısı dikkate alınarak yeterli sayıda tuvalet, lavabo ve duş alanının hazır bulundurulması sağlanmıştır.				
52	Tuvalet ve lavabolarda, havlu kağıt makinası ile muslukların mümkün olduğunca temassız şekilde kullanılabilir olmasına öncelik verilmiştir.				
53	Ortak kullanım alanlarında temizlik faaliyetlerinin sıklıkları artırılmış ve kayıt altına alınmıştır.				
54	Kapı kolları, lavabo muslukları gibi çalışanların sıkça temas ettiği yüzeyler her gün düzenli şekilde temizlenmiştir.				
55	Ortak kullanım alanları günlük olarak düzenli şekilde havalandırılmış ve hijyen koşullarının korunması sağlanmıştır.				
56	Salgın riski değerlendirilerek ortak kullanım alanlarındaki klimaların bakım ve temizliği düzenli olarak yapılmış ve mümkünse klima kullanımı yerine doğal havalandırma yöntemleri tercih edilmiştir.				
57	Soyunma alanlarında iş elbiselerinin giyilip çıkarılması esnasında sosyal mesafe kuralına riayet edilebilmesi adına işaretlemeler yapılmış, aynı anda alanda en fazla kaç kişinin bulunabileceği belirtilmiştir.				
58	Çalışanların soyunma alanlarına maske ile girmesi ve bu alanlarda kalma sürelerinin sınırlandırılması sağlanmıştır.				
59	Soyunma alanlarında yiyecek, içecek vb. gıda malzemelerinin tüketilmemesine yönelik tedbirler alınmıştır.				
60	Çalışanların iş elbiselerini ve günlük kıyafetlerini ayrı bir şekilde muhafaza edebilmeleri amacıyla her bir çalışan için en az iki bölmeli dolaplar oluşturulmuştur.				
61	Çalışanların uygun olmayan malzemeler ve yöntemlerle (tahta, çivi vb. kullanarak) elbise askıları oluşturması engellenmiştir.				
62	Çamaşır yıkama işlemlerinin yapıldığı yerlerde, bu işlemlerin hijyen koşullarına ve sosyal mesafe kurallarına uyularak gerçekleştirilmesi sağlanmıştır.				
63	Temizlik çalışanlarının temizlik işlemleri boyunca gerekli görülen tüm kişisel koruyucu donanımları (tulum, maske, siperlik, eldiven vb.) kullanması sağlanmıştır.				



5 OFİSLER

18 Maddeden oluşmaktadır.



Ofisler	✓ EVET	✗ HAYIR	● KISMEN	AÇIKLAMA
1 Yeni Tip Koronavirüs salgınına karşı alınan tedbirler kapsamında, ofislerde yürütülen çalışmaların da bir planlama dahilinde yeniden düzenlenmesi sağlanmıştır.				
2 Ofis çalışmalarında çalışan yoğunluğunun fazla olduğu ve sosyal mesafenin korunmasının mümkün olmadığı birimlerde; çalışma yöntem ve şekillerinin gözden geçirilmesi, mümkün olduğu durumlarda bu kurala uygun iş organizasyonu yapılması sağlanmıştır.				
3 Ofis çalışanları arası görüşmelerin mümkün olduğu sürece video iletişim platformları üzerinden ve uzaktan yapılmasına öncelik verilmiş ve ilgili iletişim sistemleri çalışanların kullanıma sunulmuştur.				
4 Ofis çalışma ortamı, sosyal mesafe kuralları ve diğer salgınla mücadele tedbirleri kapsamında yeniden düzenlenmiştir.				
5 Ofis girişlerinde ve çalışma alanlarında çalışanların ortam ile temasını asgari düzeye indirici düzenlemeler yapılarak kapı vb. sistemlerin temassız şekilde açılması veya açık şekilde bırakılması sağlanmıştır.				
6 Ofis girişlerinde, çalışanlar ve ziyaretçiler tarafından rahatça görülebilecek, yeterli sayıda el antiseptikleri yerleştirilmiş ve doluluk takibi düzenli olarak yapılmıştır.				
7 Toplantı odaları oturma düzeni yoğunluk oluşturmayacak şekilde yenilenmiş ve toplantı odası kullanım kuralları belirlenmiştir.				
8 Ofislerde bilgilendirme panoları oluşturularak; talimatlar, bilgilendirici broşürler, afişler vb. dokümanların ofis çalışanlarının rahatça görebileceği şekilde asılması sağlanmıştır.				
9 Ofis içerisinde yer alan oturma ve dinlenme amaçlı mobilyalar (kanepeler vb.) sosyal mesafe kuralları doğrultusunda yeniden düzenlenmiş, birden fazla çalışanın birlikte oturabileceği mobilyalarda çalışanlar arası mesafenin korunmasına yönelik tedbirler alınmıştır.				

10	Çalışanların kendi ofis malzemelerini kullanması ve ofis ekipmanlarının ortak kullanımının asgari düzeye indirilmesi sağlanarak gerekli durumlarda ekipmanların kullanımında yetkilendirme yapılmıştır.				
11	Ofislerde ve çalışanların odalarında sadece iş için gerekli malzemelerin bulunmasına ve malzemelerin asgari düzeyde tutulmasına dikkat edilmiştir.				
12	Ofis temizliği işlemlerini olumsuz etkileyebilecek özel eşyalar masa ve dolapların üzerinden kaldırılmıştır.				
13	Ofislerde genel kullanım alanlarında kişisel malzemelerin bırakılması önlenmiştir.				
14	Ofis çalışanlarının kişisel koruyucu donanım kullanımı, sosyal mesafe ve hijyen kuralları ile salgına yönelik diğer tüm tedbirlere riayet edip etmediklerinin düzenli kontrolü yapılmıştır.				
15	Ofislerin ve ofis malzemelerinin (masa, sandalye ,ekranlı araçlar vb.) temizliği ile dezenfeksiyon işlemleri bir planlama dahilinde düzenli olarak yapılmıştır.				
16	Salgın riski değerlendirilerek, ofislerdeki klimaların bakım ve temizliği düzenli olarak yapılmış ve mümkün ise klima kullanımı yerine doğal havalandırma yöntemleri tercih edilmiştir.				
17	Ofislerde kat merdivenlerinin kullanılmasına öncelik verilmiş, zaruri durumlarda kullanılacak asansörlerin ise sosyal mesafe kurallarına uygun şekilde zemin işaretlemelerinin yapılarak kullanılması ve asansörü kullanacak azami kişi sayısının açıkça belirtilmesi sağlanmıştır.				
18	Ziyaretçiler, kargo görevlileri, tadilat ve onarım işleri ve malzeme tedarik personelleri ile yakın temas halinde olacak çalışana maske ve ihtiyaç duyulan diğer kişisel koruyucular temin edilmiştir.				



6 İNŞAAT FAALİYETLERİ

30 Maddeden oluşmaktadır.



İNŞAAT FAALİYETLERİ	✓ EVET	✗ HAYIR	● KISMEN	AÇIKLAMA
1 Çalışmaların yürütümü ve yönetiminde zorunlu olmadıkça yüz yüze iletişim kurulmasını engelleyici tedbirler alınmıştır.				
2 Salgınla mücadele süreci dikkate alınarak iş akış planları güncellenmiş ve öncelikli faaliyetler belirlenmiştir.				
3 İş planlamalarında açık alanlarda yapılabilecek ve sosyal mesafenin daha kolay korunabileceği faaliyetlere öncelik verilmiştir.				
4 Büyük çalışma ekipleri daha küçük birimlere ayrılmış ve faaliyetlerin vardiyalı olarak veya farklı zaman dilimlerinde gerçekleştirilmesi sağlanmıştır.				
5 Çalışanlar arasında iş veya görev değişiklikleri kısıtlanmış ve zorunlu durumlar haricinde geçici görevlendirmelere ara verilmiştir.				
6 Görevli çalışanlar haricindeki kişilerin, bu çalışma alanlarında bulunması kısıtlanmıştır.				
7 Kapalı alanlarda yapılacak çalışmalarda görev alacak çalışan sayıları sosyal mesafe kurallarına uyulabilmesi için asgari düzeyde olacak şekilde belirlenmiştir.				
8 İnşaat faaliyetlerinin yürütüldüğü kapalı alanlarda yeterli düzeyde doğal havalandırma sağlanmıştır.				
9 Doğal havalandırmanın sağlanamama ihtimalinin bulunduğu çalışma alanlarında (tünel vb.) salgının yayılma riskini artırmayacak ve temiz hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde merkezi bir havalandırma sistemi oluşturulmuştur.				
10 Merkezi havalandırma sistemlerinin bakım ve kontrolleri üretici talimatları doğrultusunda yetkili personel tarafından düzenli olarak gerçekleştirilmiştir.				
11 Görevli çalışanlar dışındaki kişilerin faaliyetlerin yürütüldüğü kapalı alanlara giriş ve çıkışları kısıtlanmıştır.				
12 Tezgahlı makinelerin (Demir kesme ve bükme amaçlı vb.) sabit veya hareketli ekipmanların, el aletlerinin (taş motoru, matkap, keser vb.) ve kaldırma donanımlarının (sapan, kanca, vb.) yetkili personel dışında kullanımı engellenmiştir.				

13	Tezgahlı makinelerin (Demir kesme ve bükme amaçlı vb.) kullanıldığı sabit çalışma noktalarında çalışanların sosyal mesafe kurallarına uygun şekilde çalışması sağlanmıştır.				
14	İskele, yükseltilebilir çalışma platformu ve benzeri ekipmanlarda yapılan çalışmaların asgari sayıda çalışanla ve sosyal mesafe kurallarına uygun şekilde gerçekleştirilmesi sağlanmıştır.				
15	Tekrar kullanılabilir özellikteki kişisel koruyucu donanımların dezenfekte işlemleri üretici talimatları ve resmi makamların uyarıları doğrultusunda yapılmıştır.				
16	Kişisel koruyucu donanımların ilgili çalışan tarafından kullanılmadığı durumlarda, bu donanımların diğer çalışanlarca kullanımını önleyecek tedbirler alınmış ve bu donanımlar uygun bölümlerde muhafaza edilmiştir.				
17	Yapı işyerlerindeki yürüme yollarının genişliği ve güzergâhı çalışanlar arasında sosyal mesafeyi koruyacak şekilde düzenlenmiş ve gerekli işaretlemeler yapılmıştır.				
18	Öncelikle kat merdivenlerinin kullanılması sağlanmış, mecburi durumlar için ise asansör kullanımı sadece üst katlara erişim amacıyla kullanılmak üzere sınırlandırılmıştır.				
19	Sosyal mesafe kuralları dikkate alınarak asansörleri aynı anda kullanabilecek azami çalışan sayısı belirlenmiştir.				
20	Çalışanların su ihtiyaçlarının tek kullanımlık paket sular ile karşılanması sağlanmıştır.				
21	Çalışma alanlarında düzenli olarak temizlenmesi gereken bölümler belirlenmiş ve temizlik programı (görevli çalışan, kullanılacak kişisel koruyucu donanımlar, temizlik sıklığı vb. hususların yer aldığı) hazırlanmıştır.				
22	İş makineleri ve motorlu araçların kabin bölümlerine kullanıcılar dışındaki kişilerin alınması engellenmiştir.				
23	İş makineleri ve motorlu araçların sık dokunulan yüzeyleri düzenli olarak temizlenmiş ve dezenfekte edilmiştir.				
24	Ortak kullanılan iş makineleri veya motorlu araçların temizlik ve dezenfekte işlemleri her kullanıcı değişimi öncesinde tekrarlanmıştır.				

25	Dışarıdan gelen iş makineleri ve motorlu araçlar uygun şekilde dezenfekte edilmiştir.				
26	El ile taşıma işlemleri sırasında tek bir kişi tarafından taşınması mümkün olmayan malzemelerin çalışan sayısının artırılması yerine mekanik sistemler (transpalet, forklift vb.) aracılığıyla taşınmasına yönelik tedbirler alınmıştır.				
27	Taşıma işlemleri sırasında mekanik sistemlerin kullanılmadığı durumlarda taşıma işlemi asgari sayıda çalışan ile gerekli kişisel koruyucu donanımlar (maske vb.) kullanılarak sosyal mesafe ve hijyen kurallarına uygun şekilde gerçekleştirilmiştir.				
28	Kullanımına ara verilen iş makinesi, iskele ve yaşam hattı gibi iş ekipmanlarının yeniden kullanımı öncesinde uygunluk kontrolleri gerçekleştirilmiştir.				
29	Yapı işyerlerinde yeterli sayıda atık kutusunun bulunması, atık kutularının ağızlarının kapalı olması ve elle teması önleyecek şekilde kullanılması sağlanmıştır.				
30	İnşaat faaliyetlerinin yürütüldüğü alanlarda sosyal mesafe, gerekli kişisel koruyucu donanımların kullanımı ve hijyen şartlarının sağlanmasına yönelik kontrol ve denetimler düzenli olarak yapılmıştır.				



7 İŞE DÖNÜŞ SÜRECİ

11 Maddeden oluşmaktadır.



İşe Dönüş Süreci	✓ EVET	✗ HAYIR	● KISMEN	AÇIKLAMA
1 İşe dönüş yapacak çalışanların Yeni Tip Koronavirüse karşı alınan tedbirlere uyumu ile ilgili hususlar risk değerlendirmesinde dikkate alınmış ve bu çalışanlar işe başlamadan önce çalışacakları alanlarda gerekli kontroller yapılarak hijyen şartları sağlanmıştır.				
2 Çalışanların işe dönüşleri sonrasında kişisel koruyucu donanım kullanımı, sosyal mesafe ve hijyen kuralları başta olmak üzere salgına karşı alınan tedbirlere (maske kullanımı, kişisel eşya ve ekipmanların ayrı olması vb.) uyup uymadıklarının kontrolüne dair gerekli planlamalar yapılmıştır.				
3 İşe dönüş yapacak veya işe yeni başlayacak çalışanların diğer çalışanlar ile temasının asgari düzeye indirilmesine yönelik düzenlemeler yapılarak özellikle (yemekhane, yatakhane vb.) ortak kullanım alanlarında gerekli tedbirler alınmıştır.				
4 İşe dönüş yapacak veya işe yeni başlayacak çalışanların kamp alanlarında konaklayan çalışanlar ile temasının asgari düzeye indirilmesine yönelik düzenlemeler yapılmıştır.				
5 Çevresinde Yeni Tip Koronavirüs vakası tespit edilmiş olan ve bu kişiler ile yakın temasta olduğu belirlenen çalışanların, işe dönüşleri karantina süreci tamamlanana kadar kısıtlanmıştır.				
6 Yurtiçi iş seyahatlerinden dönen çalışanların işyeri hekimi tarafından kontrol edilmeden işe başlamaları engellenmiştir.				
7 Karantina veya tedavi süreçlerinin tamamlanması sonrası işe dönüş yapacak çalışanların, yetkili sağlık kuruluşlarından aldığı ve ilgili süreçlerin tamamlandığını belirtir belgeler işyeri hekimi tarafından kontrol edilerek kayıt altına alınmıştır.				
8 İşyeri hekimi, çalışanların yetkili sağlık kuruluşlarından aldığı ve ilgili süreçlerin tamamlandığını belirtir belgeleri değişen işyeri koşulları ve çalışan tarafından yapılacak faaliyetler açısından değerlendirmiş ve gerekli görmesi halinde çalışanla ilgili olarak işverene tavsiyelerde bulunmuştur.				

9	Sağlık tetkikleri ve muayene esnasında işyeri sağlık personelinin yönlendirmeleri dikkate alınarak sosyal mesafe kurallarına uyulması ve maske ile ihtiyaç duyulan diğer kişisel koruyucu donanımların kullanılması sağlanmıştır.				
10	Talep edilmesi halinde yetkili kurumlara sunulmak üzere, işe dönüş yapan çalışanlar ve bu çalışanların dönüş tarihleri kayıt altına alınmış ve ilgili bölüm yöneticileri bilgilendirilmiştir.				
11	Yeni Tip Koronavirüs ile mücadele kapsamında işe dönüş süreci ve değişen işyeri koşulları ile ilgili planlanan eğitim ve bilgilendirmelerin faaliyetler başlamadan önce ve yapılacak iş ile çalışma ekiplerine özgü olacak şekilde verilmesi sağlanmıştır.				



8

SATIN ALMA VE TEDARİK

9 Maddeden oluşmaktadır.



Satın Alma ve Tedarik		✓ EVET	✗ HAYIR	● KISMEN	AÇIKLAMA
1	Yeni Tip Koronavirüs salgını ve bulaşma yolları dikkate alınarak malzeme tedarik zincirinde uyulması gereken kurallar belirlenmiştir.				
2	Kişisel koruyucu donanımlar ve hijyen malzemelerinin tüm çalışanların ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde temin edilmesi amacıyla yeterli sayıda tedarik firması belirlenmiştir.				
3	Satın alma işlemlerinde, kişisel koruyucu donanımlar ile hijyen malzemeleri başta olmak üzere temin edilecek tüm malzemelerin resmi makamlar tarafından açıklanan standart ve ölçütlere uygun olması sağlanmıştır.				
4	Malzemelerin temini ve teslimatı işlerinde görevli tüm çalışanlar için uygun ve yeterli sayıda kişisel koruyucu donanım sağlanmıştır.				
5	Satın alınan malzemeler hijyen şartları doğrultusunda yeterli şekilde havalandırıldıktan sonra saklama koşulları da dikkate alınarak uygun bir bölümde depolanmış veya kullanıma sunulmuştur.				
6	İçme ve kullanım suları da dahil olmak üzere tüm gıda ve tüketim malzemeleri uygun hijyen koşullarında ve yeterli miktarda temin edilmiştir.				
7	Gıda malzemeleri hijyen koşullarına uygun olarak diğer malzemelerden izole şekilde temin edilmiş ve depolanmıştır.				
8	Çalışanlar arası sosyal mesafenin korunması ve hijyen şartlarının daha etkin şekilde sağlanabilmesi amacıyla, yeni alınacak mobilyalarda temizliği kolay yapılabilen modüler sistemlerin tercih edilmesi sağlanmıştır.				
9	Mevcut malzemelerin ihtiyaçları karşılayacak yeterli sayı ve miktarda bulunduğu kontrolü düzenli olarak yapılmıştır.				



9 ATIK YÖNETİMİ

9 Maddeden oluşmaktadır.



Atık Yönetimi	✓ EVET	✗ HAYIR	● KISMEN	AÇIKLAMA
1 Yeni Tip Koronavirüsle mücadele kapsamında atık yönetimi ile ilgili resmi makamlarca yayımlanan düzenlemeler takip edilerek alınan önlemlerde gerekli güncellemeler yapılmıştır.				
2 Atıkların geçici olarak depolandığı yerler çalışanların yoğun olduğu bölümlerden (bina veya yerleşke giriş ve çıkışı, otopark, depo, kaldırım vb.) uzak olacak şekilde belirlenmiştir.				
3 Yeterli sayıda atık kutusunun bulunması, atık kutularının ağızlarının kapalı olması ve elle teması önleyecek şekilde kullanılması sağlanmıştır.				
4 Maske, eldiven ve kişisel hijyen malzemelerinin atılması amacıyla kullanılması planlanan atık kutularında çalışanların kolaylıkla görebileceği şekilde gerekli talimatlar belirtilmiş ve uygun işaretlemeler yapılmıştır.				
5 Atık poşetleri, atık kutularının içerisine en az iki plastik poşet iç içe olacak şekilde yerleştirilmiştir.				
6 Atık kutularına görevli çalışan dışındaki kişilerin müdahalesi engellenmiş ve diğer atıklar ile karışmasını önleyici tedbirler alınmıştır.				
7 Atık kutularının toplanması, taşınması ve boşaltılması işinde görevli çalışanın kişisel hijyen kurallarına riayet ettiği ve kişisel koruyucu donanımlarını kullandığı düzenli olarak kontrol edilmiştir.				
8 Atıkların toplanması, taşınması, bertaraf edilmesi işlemlerinde çalışan personelin takibi işyeri sağlık personeli tarafından düzenli olarak yapılmıştır.				
9 Enfeksiyon riski taşıyan atıklar, diğer atıklardan ayrı bir şekilde taşınarak yetkili kuruluşlara teslim edilmiştir.				



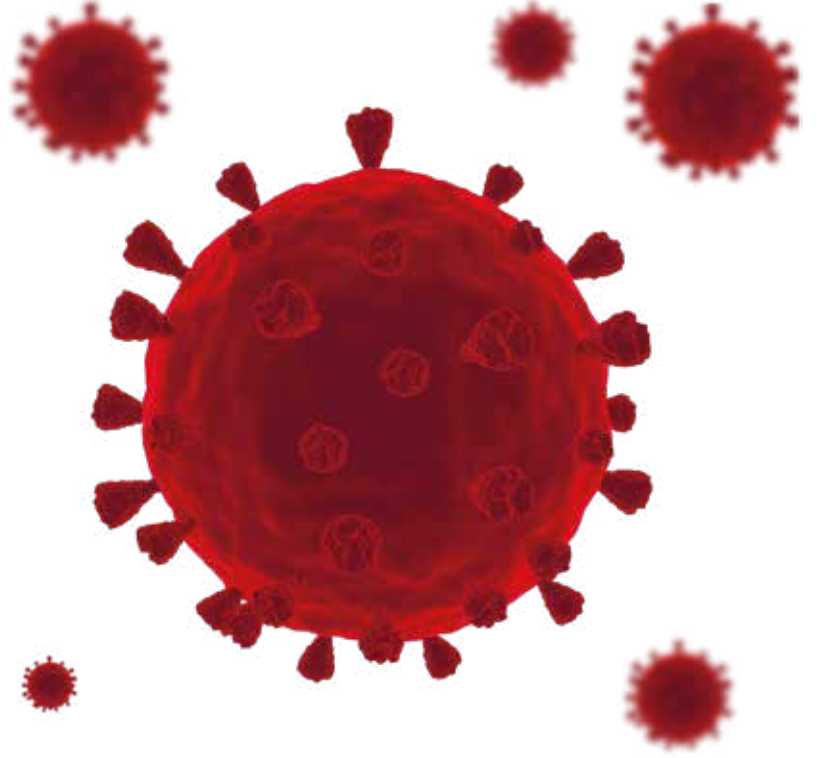
10 ACIL DURUM YÖNETİMİ

14 Maddeden oluşmaktadır.



Acil Durum Yönetimi	✓ EVET	✗ HAYIR	● KISMEN	AÇIKLAMA
1 Acil durum eylem planında Yeni Tip Koronavirüs vakasından şüphelenilmesi halinde gerçekleştirilecek çalışmalarda görevlendirilecek çalışanlar ve sorumlulukları ayrıntılı olarak belirlenmiştir.				
2 Ateş , öksürük, solunum sıkıntısı vb. belirtiler gösteren çalışanların, acil durum eylem planı kapsamında görevlendirilen personel ile iletişim sürecine ilişkin yöntemler (telefon, telsiz, önceden belirlenmiş bir noktaya müracaat vb.) ayrıntılı olarak belirlenmiştir.				
3 Acil durum eylem planı güncellenirken vaka tespiti halinde alınması gereken tedbirler ile birimler arası koordinasyon ve muhtemel yeni vakalara yönelik gerçekleştirilmesi gereken faaliyetler dikkate alınmıştır.				
4 Acil durumlarda birimler arası koordinasyon ve iletişimin etkin şekilde sağlanabilmesine yönelik düzenlemeler yapılmış ve tüm ekipler bilgilendirilmiştir.				
5 Acil durumlarda kullanılması gereken malzemelerin yeterli sayıda olacak şekilde her bir çalışma ekibine teslim edilmesi sağlanmış ve bu işlemler kayıt altına alınmıştır.				
6 Tüm çalışanlar, güncellenen acil durum eylem planları ile bu kapsamda dikkat edilmesi gereken hususlar hakkında bilgilendirilmiştir.				
7 Acil durumlarda yapılması gerekenleri anlatan ve acil durum iletişim bilgilerini gösteren dokümanların (afiş vb.) ortak kullanım alanları başta olmak üzere çalışanlar tarafından kolaylıkla görülebileceği yerlere asılması sağlanmıştır.				
8 Şüpheli bir vaka ile yakın temas durumunda ilgili çalışanların yetkili sağlık kuruluşlarına yönlendirilinceye kadar diğer çalışanlardan ayrı tutulabilmesi amacıyla yeterli sayıda izolasyon odası hazırlanmış ve bu odaların bulunduğu alanlara giriş ve çıkışlar kısıtlanmıştır.				

9	İzolasyon odalarının yerlerini gösteren yönlendirme işaretlemeleri mevzuata uygun şekilde yapılmıştır.				
10	İzolasyon odalarının sağlık ve acil durum ihtiyaç malzemeleri ile hijyen koşulları bakımından kontrolleri düzenli olarak yapılmıştır.				
11	Şüpheli vaka (Ateş, öksürük, solunum sıkıntısı vb. belirtiler) durumunda ilgili çalışan derhal işyeri sağlık personeline yönlendirilmiş, işyeri sağlık personelinin bulunmadığı durumlarda diğer kişilerden izole edilerek ALO 184 ile irtibata geçilmiş ve sağlık yetkililerinin yönlendirmeleri doğrultusunda hareket edilmesi sağlanmıştır.				
12	Şüpheli bir vaka ile yakın temasta bulunduğu belirlenen çalışanların gerekli kişisel koruyucu donanımları (maske vb.) kullanması sağlanarak derhal işyeri sağlık personeline yönlendirilmiştir.				
13	Şüpheli bir vaka ile yakın temasta bulunduğu belirlenen çalışanların sağlık durumu düzenli olarak takip edilerek kayıt altına alınmıştır.				
14	Muayene yapılan alan başta olmak üzere şüpheli vakanın temasta bulunduğu tüm alanların dezenfekte edilmesi ve hijyen şartlarının korunması sağlanmıştır.				



İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

T.C. Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı
İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü
Emek Mahallesi 17. Cadde No: 13, 06520 Emek / ANKARA
Telefon: 0312 296 67 67
www.ailevecalisma.gov.tr/isggm
www.guvenliinfaat.gov.tr



İNTES Türkiye İnşaat Sanayicileri İşveren Sendikası
Yıldızevler Mahallesi 4. Cadde 719.
Sokak No:3 Çankaya / ANKARA
Telefon: 0312 441 4350
www.intes.org.tr



**T.C. AİLE, ÇALIŞMA VE
SOSYAL HİZMETLER BAKANLIĞI**
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

