



# COVID 19 DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ

## İNŞAAT FİRMALARI ve ŞANTİYELERİ



### UDDER ve SİSDER

İş birliği ile Pandemi COVID 19'a özel uygulamalara yönelik alınan önlemlerin bağımsız bir denetleme kuruluşu tarafından değerlendirilmesi amacı ile hazırlanmıştır

ENFEKSİYON ÖNLEME • HİJYEN • KONTROL



**MAYIS 2020**

# ÖNSÖZ

Covid-19 virüsü 2019 yılının son günlerinde önce Çin'de ortaya çıkıp bir salgın halinde tüm ülkeye yayılmış ve kısa sürede sırasıyla Avrupa ve diğer coğrafyalarda da görülmüş ve yayıldığı tüm ülkelerde hükümetleri kısa süre içinde ülke genelinde sıkı önlemler almaya mecbur bırakmıştır. Türkiye'de ilk vaka Mart 2020'de kaydedilmiş olup, Asya ve Avrupa ülkelerinde olduğu gibi ülkemizde de hükümet tarafından fasılalar halinde bir dizi önlemler alınmasını zorunlu kılmıştır.

Bulaşıcılığının çok hızlı olması nedeni ile kamu ve özel sektör kuruluşları gibi tüm kurum ve işyerlerinde faaliyetler durdurularak, sokağa çıkma yasaklarına veya kontrollü dolaşıma varan uygulamalar devreye alınmak durumunda kalınmıştır.

Uygunluk Değerlendirme Kuruluşları Derneği-UDDER ve Sistem Belgelendirme Kuruluşları Derneği- SİSDER iş birliği ile hazırlanan bu rehberin amacı **İnşaat firmaları** işleten tüm kuruluşların Covid-19 salgın dönemi içinde faaliyetlerini bu rehberde ki güvenli şartları oluşturarak gerçekleştirdiklerinin **yetkili kuruluşlar** tarafından değerlendirilmesi ve sertifikalandırılması için dayanak oluşturmaktır.

## UDDER

Uygunluk Değerlendirmesi Derneği, T.C. Ekonomi Bakanlığı önderliğinde, kalite altyapısının önemli unsurlarından biri olan uygunluk değerlendirme alanında ilgili kamu ve özel sektör kuruluşları ile diğer sivil toplum kuruluşlarının desteğini alarak, sorumluluk üstlenen tarafları bir araya getiren, ülkemizde yapılandırılmış bir sivil toplum kuruluşudur.

## SİSDER

Türk Akreditasyon Kurumu tarafından Akredite edilerek uluslararası karşılıklı tanıma anlaşması çerçevesinde tüm dünyada denetim ve belgelendirme yetkisi olan Sertifikasyon Kuruluşlarının oluşturduğu bir sivil toplum kuruluşudur.

## YETKİLİ KURULUŞ

UDDER veya SİSDER üyesi olup, Türkak veya Uluslararası bir akreditasyon kuruluşu tarafından Akredite edilen kuruluşlardır.

# İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	1
İÇİNDEKİLER.....	2
Kaynaklar ve Dayanak .....	3
1 Zorunlu Uygulamalar (Süreç Yönetimi, Standartların Belirlenmesi, Protokollerin Hazırlanması) .....	4
2 Personel İçin Alınacak Önlem ve Uygulamalar .....	6
3 Kuruluşun Genel Kullanım Alanları .....	6
3.1 Mutfaklar .....	7
3.2 Yemekhaneler .....	8
3.3 Toplantı Salonları .....	9
4 Güvenlik.....	10
5 Şirket Araçları Sevis, Sedan.....	10
6 Personel Konaklama Üniteleri ve Şantiyeler .....	10
7 Atık Yönetimi .....	11
8 Haşare ve Zararlılarla Mücadele .....	11
9 Satın Alma, Mal Kabulü ve Depolama .....	12
10 Acil Durum ve İzolasyon .....	12
11 İnşaat Proje Alanları Genel Uygulamalar.....	13
12 RAPOR .....	15

]

## Kaynaklar ve Dayanak

1. Türkiye Cumhuriyeti Bakanlığı Bilimsel Danışma Kurulu Çalışması “COVID-19 Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi”
2. Türkiye Cumhuriyeti Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı tarafından yayınlanan “Yeni Koronavirüs Salgını İle Mücadele Kapsamında İş Sağlığı Ve Güvenliği Yönünden Sıkça Sorulan Sorular ve Cevapları”
3. 24.03.2020 tarihli Türkiye Cumhuriyeti İşçileri Bakanlığı tarafından yayınlanan “Koronavirüs Salgını ile Mücadele Kapsamında Marketlerle İlgili Ek Genelge”
4. Türkiye Cumhuriyeti Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı tarafından yayınlanan “Yeni Koronavirüs Salgını Kapsamında İş Sağlığı ve Güvenliği Profesyonellerinin İşyerlerinde Aldıracağı Tedbirler” ile ilgili Genelge
5. İnşaat Mühendisleri Odası basın açıklamaları, tedbirler ile ilgili önerileri.

# 1 Zorunlu Uygulamalar (Süreç Yönetimi, Standartların Belirlenmesi, Protokollerin Hazırlanması)

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Ofis bünyesinde ve inşaat sahasında, bulaşma önlemleri ve hijyen standartlarının adaptasyonu ve doğrulamalarını gerçekleştirmek üzere yetkilendirilmiş bir personel mevcut mu?			
2	Kuruluşun bünyesindeki tüm departman ve birimler için süreçlerini etkiler hijyen uygulamalarını kapsar prosedürlere ilişkin protokoller hazırlanmış mı?			
3	Tüm prosedür ve protokolleri destekler şekilde, periyodik izleme formları ve kontrol listeleri hazırlanmış mı?			
4	Oluşturulan kayıt sistematığı işletmede etkin şekilde kullanılıyor mu?			
5	Kayıtlar belirli periyodlarda doğrulamaya tabi tutuluyor mu?			
6	Gerçekleştirilen doğrulamalarına istinaden gerekli hallerde aksiyon alınması sağlanıyor mu?			
7	Sosyal mesafe planı hazırlanmış mı?			
8	İnşaat sahasının girişinde olası yığılmalar dikkate alınarak yerlerin işaretlenmesiyle ya da başka bir yöntem ile araçlar dahil sosyal mesafeyi belirten düzenlemeler yapılmış mı?			
9	Sosyal mesafe kuralları uygulama şartlarında aynı ortamda (oda, açık ofis) kalan kişiler grup ya da bireysel olarak dikkate alınıyor mu?			
10	İşletme bünyesinde, ofiste, şantiyede Sağlık Bakanlığı onaylı alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı mevcut mu?			
11	Ortak kullanım alanlarında alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı bulunuyor mu?			
12	Kuruluştaki görev alan çalışanlara işletmede uygulanacak plan ve protokoller konusunda periyodik temel eğitimler planlanıyor mu?			
13	Kuruluştaki görev alan çalışanlara işletmede öngörülen plana istinaden eğitimler gerçekleştiriliyor mu?			
14	Kuruluşun departman yöneticileri toplantılarının telekonferans ve çalışanlara yönelik eğitim programlarının uzaktan eğitim (e-egitim) metoduyla yapılabilmesi için gerekli düzenlemeler oluşturulmuş mu?			

---

---

15	Hijyenik malzeme ve koruyucu ekipmanların kullanımı ile ilgili eğitimler veriliyor mu?
16	Covid-19 ve hijyen uygulamalarına ilişkin personel alanları ve genel alanlarda yazdırılabilir duvar şemaları hazırlanarak asılmış mı?
17	Kuruluş bünyesinde koruyucu kıyafet ve ekipman ile ofis girişinde talep edilmesi halinde maske hazır bulunduruluyor mu?
18	Misafirlere, resepsiyonda Covid-19 ile hijyen konusunda alınan önlemler ve uygulamalar ile misafirlerin uyacakları kurallar hakkında yazılı bilgi veriliyor mu?
19	Bölümlerden sorumlu yöneticiler temizlik uygulamalarını düzenli olarak kayıt altına alıyor mu?
20	Kuruluşta kullanılan tüm tesisat ve donanımların (enerji, ısıtma, havalandırma, iklimlendirme ekipmanları, bulaşık, çamaşır makineleri, buzdolapları, asansörler vb.) koruyucu bakım ve onarımının periyodik olarak yetkili servise veya konusunda eğitim almış uzman kişilere yaptırılması bir plan dahilinde sağlanıyor mu?
21	Havalandırma filtreleri düzenli olarak değiştiriliyor mu?
22	Gerekli hallerde mekanların doğal havalandırması yapılıyor mu?
23	Gerekli olduğu halde; çalışanların işe giriş ve çıkışlarında vücut ısısı ölçümleri termal sensörle yapılıp ve biometric yüz tanımları aynı anda kayıt altına alınıp takibi sağlanıyor mu? Aynı şekilde gerekli olduğu halde; gelen ziyaretçilere yönelik termal kamera veya temassız termal sensörlü ateş ölçerlerle vücut sıcaklığı kontrolleri gerçekleştirilerek yüz görüntüleriyle kayıt altına alınması sağlanıyor mu?
24	Ölçümlenen vücut sıcaklığı kayıtları doğrulamaya tabi tutuluyor mu?
25	Vücut sıcaklığı kayıtlarının doğrulanmasına istinaden kabul edilen sıcaklık aralığı haricinde bir tespit mevcut ise alınacak aksiyonlar tanımlı mı?
26	Vücut sıcaklığı kayıtlarının doğrulanmasına istinaden kabul edilen sıcaklık aralığı haricinde bir tespit mevcut ise alınacak aksiyonlar kayıt altına alınıyor mu?

---

27	Şantiye ve ofisler için Gıda Güvenliği ve Hijyeni konusunda, Satın Alma, Mal Kabul, Depo, Mutfak ve Gıda üretimi ve sunumundaki tüm departman yöneticileri alınan önlemler ve süreçler konusunda periyodik değerlendirme toplantıları gerçekleştiriliyor mu?
28	Kuruluşun mutfak, yemekhane ve çay ocağı gibi alanlarda çalışanlar MEB onaylı Hijyen Eğitimi Sertifika'sına sahip mi?
29	Kuruluşun ofis ve şantiyelerine giriş işlemleri esnasında alınacak tüm aksiyonlara dair ilgili bölüm personelleri bilgilendirmeye haiz mi?

## 2 Personel İçin Alınacak Önlem ve Uygulamalar

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Personelin kullanması gereken koruyucu ekipmanların düzenli ve yeterli temini sağlanıyor mu?			
2	Koruyucu ekipman kullanımı ile ilgili olarak personele gerekli bildirimler gerçekleştiriliyor mu?			
3	Görevli personelin süreçlere yönelik eğitim, motivasyon ve psikolojik destek kayıtları şahsi dosyalarında kayıt altına alınmış mı?			
4	Personel dinlenme ve sosyal alanlarında sosyal mesafenin korunmasına yönelik önlemler mevcut mu?			
5	Personel dinlenme ve sosyal alanlarında alkol bazlı el antiseptiği /dezenfektanı vb. malzemelerin varlığı mevcut mu?			
6	Personel işe alımlarında sağlık kontrolleri gerçekleştiriliyor mu?			

## 3 Kuruluşun Genel Kullanım Alanları

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Mutfaklar, kuruluş tarafından hazırlanmış bir temizlik protokolüne sahip mi?			

## 3.1 Mutfaklar

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Mutfaklar için hazırlanan temizlik protokolüne göre gerçekleştirilen uygulamalar kayıt altına alınıyor mu?			
2	Mutfaklar için hazırlanan temizlik protokolüne göre alınan kayıtlar doğrulanıyor mu?			
3	Temizlik doğrulama faaliyetlerine istinaden gerekli hallerde aksiyonlar gerçekleştiriliyor?			
4	Gıda girdi kabul, hazırlık, işleme ve servis-sunum proses basamaklarına istinaden uygulanması gereken gıda güvenliği gereklilikleri tanımlı mı?			
5	Gıda güvenliği altında tariflenmiş izleme faaliyetleri kayıt altına alınıyor mu?			
6	Gıda güvenliği altında tariflenmiş izleme faaliyetleri yetkin personel tarafından doğrulanıyor mu?			
7	Gıda güvenliği doğrulama faaliyetlerine istinaden gerekli hallerde aksiyonlar gerçekleştiriliyor mu?			
8	Mutfaklarda tüm gıdalar temiz, gıdaya uygun nitelikte bir ekipman ile ve üzeri kapalı olarak depolanıyor mu?			
9	Mutfaklarda mevcut depolama alanlarında yerleşim düzeni ürün grupları ve riskler dikkate alınarak yapılıyor mu?			
10	Mutfaklarda mevcut depolama alanlarında sıcaklık ve gerekli hallerde nem ölçümleri gerçekleştirilerek kayıt altına alınıyor mu?			
11	Kayıt altına alınan sıcaklık ve nem ölçümleri yetkin personel tarafından doğrulanıyor mu?			
12	Mutfaklarda gerçekleştirilen ölçümler esnasında kullanılan ekipmanlara periyodik kalibrasyon veya doğrulama işlemi uygulanıyor mu?			
13	Mutfaklarda raptiye, toplu iğne, zımba teli, kırık cam vb. fiziksel risk teşkil eden maddeler mevcut mu?			
14	Hergün yeterli miktarda şahit numune alınıyor mu?			
15	Şahit numunelerin etiket bilgileri mevcut mu?			
16	Mutfaklar içerisinde gerekli alanlarda sağlam, kapalı şekilde muhafaza edilebilir çöp kovaları vb. mevcut mu?			



17	Mutfaklar içerisinde kırılabilir malzemelere karşı bir muhafaza mevcut mı?
18	Mutfaklarda oluşan tüm atıklar uygun bir şekilde bertaraf ediliyor mu?
19	Mutfaklarda çalışan personeller; takı, taşlı alyans veya herhangi bir aksesuar taşıyor mu?
20	Mutfaklarda çalışan personelinin mutfağa girişleri kontrol altında mı? (İş Kıyafetleri ve Hijyen Ekipmanları Kullanımı)
21	Mutfaklara personel harici kişiler tarafından girişler kontrol altında mı?
22	Mutfaklar içerisinde bulaşık yıkama alanlarında kirli ve temiz ekipman ayrımları mevcut mu?
23	Mutfaklarda kullanılan ekipmanlar yerleştirildiği raf vb. alanlar temiz ve uygun mu?
24	Mutfaklar içerisinde iade/imha edilecek hammadde/ürünler için herhangi bir tanımlı alan mevcut mu?
25	Yıkanmış ekipmanlarda gıda/deterjan vb. kalıntılar mevcut mu?
26	Temizlik kimyasalları ve ekipmanlar ayrı yerleştirilmiş mi?
27	Gıda üretiminde kullanılan su, "İnsani Tüketim Amaçlı Sular hakkında Yönetmelik" te belirtilen koşulları sağlıyor mu?

## 3.2 Yemekhaneler

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Masalar arası en az 1,5 metre, sandalyeler arasında ise 60 cm mesafe bırakılmış mı?			
2	Yeme&içme alanlarında servis ekipmanları servis öncesi ve sonrası düzenli olarak temizleniyor mu?			
3	Ortak kullanımda olan çay/kahve makinası, sebil, içecek makinası ve benzeri cihazlar kaldırılmış veya misafirlere bir görevli aracılığıyla bu cihazlardan içecek verilmesine dair düzenlemeler gerçekleştirilmiş mi?			
4	Yemek Masaları ve mobilyalarının, masa üstü ekipmanlarının (tek kullanımlık olanlar hariç) alkol bazlı ürünler ile temizlikleri her müşterinin kullanımı sonrasında gerçekleştiriliyor mu?			

5	Masa üzerinde tek kullanımlık tuzluk, biberlik, peçetelik bulunuyor mu?
6	Yemekhanede “Açık Büfe” uygulamasının sürdürülmesi durumunda, büfede bulunan yiyeceklerin çalışanlar tarafından alınmaması ve yiyeceklerle temas kurmalarına yönelik bir cam siperlik bulunuyor mu? Önlemler dahilinde bir görevli tarafından istenen yiyeceklerin misafire verilmesi sağlanıyor mu?
7	Personelin ulaşabileceği alanlarda alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı vb. malzemelerin varlığı mevcut mu?

### 3.3 Toplantı Salonları

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Toplantı salonları, kuruluşun yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre temizleniyor, ilgili yönetici tarafından denetleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?			
2	Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven ve önlük, cerrahi maske) kullanıyor mu?			
3	Salonun giriş bölümünde el dezenfektanı mevcut mu?			
4	Salonda, masa ve oturma düzeni sosyal mesafe aralığı dikkate alınarak düzenlenmiş, masalar arasında en az 1,5 metre, sandalyeler arası en az 80 cm mesafe bırakılmış mı?			
5	Salonlarda yer alan teknik ekipmanlar (mikrofon, telsiz, telefon, monitör vs.) düzenli olarak dezenfekte ediliyor mu?			
6	Salonlarda havalandırma düzenli olarak yapılıyor mu?			

## 4 Güvenlik

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Güvenlik departmanına ait süreçlerin, kuruluşun diğer departmanları ile koordinasyonu sağlanmış mı?			
2	Misafirin x-ray cihazı harici elle aranmasının minimuma indirilmesi için (elle aranması gerekirse, maske, her arama için tek kullanımlık eldiven, yüz koruyucu ekipman kullanılması ve sonrasında ellerin yıkanması veya temizlenmesine yönelik süreçler belirlenmiş mi?			
3	Mevcut tahliye, acil durum planları ve risk yönetimi süreçleri pandemi dikkate alınarak yeniden düzenlenmiş mi?			

## 5 Şirket Araçları Sevis, Sedan

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Taşıt içerisindeki tüm yolcuların maske kullanımı sağlanıyor mu?			
2	Taşıtlarda alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı, kolonya ve yolcular için yeterli sayıda maske mevcut mu?			
3	Taşıtlara ait koltuk, kapı kolu, el tutacağı gibi sık temas edilen yüzeylerin temizliği her servis öncesinde gerçekleştiriliyor mu?			

## 6 Personel Konaklama Üniteleri ve Şantiyeler

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Personel Konaklama Üniteleri ve Şantiyelerde dışarıdan kesinlikle ziyaretçi, akraba, arkadaş kabul edilmemesi konusunda düzenleme ve önlemler alınmış mı?			
2	Personel Konaklama Üniteleri ve şantiyelerde, personel transferlerinde sosyal mesafenin korunmasına yönelik önlemler ve diğer hijyen önlemleri alınmış mı?			

## 7 Atık Yönetimi

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Kuruluşun üst yönetimi tarafından atık yönetimi konusunda tüm süreci takip etmek üzere bir görevli atanmış mı?			
2	“Atık Yönetimi”, kuruluş yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor ve kayıt altına alınıyor mu?			
3	Atık Yönetimi altında alınan kayıtlar yetkin personel tarafından doğrulanıyor mu?			
4	Personel, çalışma esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven ve önlük, cerrahi maske) kullanıyor mu?			
5	Çöp kovaları ve kullanılan diğer temizlik ekipmanları periyodik olarak temizleniyor mu?			
6	Tıbbi ve evsel atıklar usulüne uygun olarak toplanıp ayrıştırılarak Belediye veya Lisanslı kuruluşlar tarafından bertarafı düzenli olarak gerçekleştiriliyor mu?			
7	Çöp odalarında gerekli temizlik ve ilaçlama periyodik olarak yapılıyor mu?			
8	Güvenlik görevlilerine yaptıkları işlemlerden (kimlik alıp verme vb.) sonra kullanmak üzere alkol bazlı el antiseptiği/dezenfektanı, tek kullanımlık mendil ve atıkları için özel çöp torbaları sağlanmış mı?			

## 8 Haşare ve Zararlılarla Mücadele

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Haşare ve Zararlılarla Mücadele, kuruluş yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor ve kayıt altına alınıyor mu?			
2	Haşare ve Zararlılarla Mücadele uygulamaları yetkin personel tarafından doğrulanıyor ve gerekli hallerde aksiyonlar alınıyor mu?			
3	Haşare ve Zararlılarla Mücadele konusunda sorumlu personel belirlenmiş mi?			
4	Personel, uygulama gerçekleştirmesi esnasında kişisel koruyucu ekipman (tek kullanımlık eldiven, cerrahi maske, bone, yüz/göz koruyucu siperlik, çizme, tulum) kullanıyor mu?			
5	Haşare ve Zararlılarla Mücadele dosyasında hizmet sağlayıcıya ait İşletme Pest Kontrol Planı, Servis Sorumlusu Sertifikaları, MSDS'ler, Resmi Evraklar (Mesül Müdür, Hizmet Yeterlilik vb), Hizmet Sözleşmesi, Sigortalar mevcut mu?			
6	Atık su kanalları (drenajlar) kolay temizlenebilir, zararlı (haşare, kemirgen vb) girişini, koku çıkışını ve atık sıvıların geri basmalarını önleyecek şekilde düzenlenmiş mi?			

## 9 Satın Alma, Mal Kabulü ve Depolama

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Şantiyelerin Satın Alma, Mal Kabul ve Depolama faaliyetleri konusunda izlenecek tüm süreç kuruluş yönetimi tarafından hazırlanan protokole göre uygulanıyor, ilgili yönetici tarafından izleniyor ve kayıt altına alınıyor mu?			
2	Satın Alma, Mal Kabul ve Depolama faaliyetleri esnasında alınan kayıtlar doğrulanıyor mu?			
3	Satın Alma, Mal Kabul ve Depolama faaliyetlerine istinaden gerekli hallerde aksiyonlar gerçekleştiriliyor?			
4	Bu bölümde görev yapan çalışanlar kişisel koruyucu ekipman kullanıyor mu?			
5	Kuruluşun ofis ve şantiyelerine geçici olarak giren tedarikçiler, bakım elemanları, mal getiren şoförler vb. kişilerin, işletme çalışanlarıyla herhangi bir temasta bulunmaması, sosyal mesafe kuralı korunarak ve koruyucu ekipman kullanarak işlemlerini yapmaları için önlemler alınmış mı?			
6	Satın alınan malların tedarikçiden depoya ulaşıncaya kadar izlediği süreçte, mallara en az insan teması yapılması için gerekli önlemler alınmış mı?			
7	Satın Alma birimi tarafından yapılan alımlar öncelikli lisanslı tedarikçilerden uygun nitelikte ve ambalajlı ürünler arasından mı tercih ediliyor?			

## 10 Acil Durum ve İzolasyon

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Acil durumlar ile hasta, semptomlu veya şüpheli vaka tespit edilmesi (Salgın Hastalıklar Kriz Yönetimi gerekliliklerini içerir şekilde) halinde uygulanacak protokol, ulaşılabilecek kişi ve kurumlar belirlenmiş mi ?			
2	Acil durumlar için ulaşılabilecek kişi ve kurumların bilgisi gerekli yer ve mecralarda paylaşılmış mı?			
3	Misafirlerin kuruluşa girişte veya ofis içinde görüşmeleri sırasında herhangi bir hastalık belirtileri göstermeleri halinde (öksürme, halsizlik, yüksek ateş vs.) personelin müdahale planı hakkında bilgisi var mı?			
4	Kuruluş içerisinde acil durumlarda izolasyon alanları belirlenmiş mi?			
5	İzolasyon alanlarının kullanımı ve tahliyesi sonrası anında temizlik şartları belirlenmiş mi?			
6	İzolasyon alanlarınının dair tariflenen temizlik uygulamaları kayıt altına alınıyor ve doğrulanıyor mu?			

7	İzolasyon alanlarında gerçekleştirilen temizlik doğrulamalarına istinaden gerekli hallerde aksiyon alınıyor mu?
8	Çalışanlar kendilerinde Covid-19 şüphesi duyduklarında veya hastalık belirtileri gösterdiklerinde durumu işyeri ilgili yöneticisine bildiriliyor mu?
9	Covid-19 ile ilişkili semptomları olan (ateş, öksürük ve/veya nefes darlığı) veya Covid-19 testi pozitif olan çalışanlar hakkında Sağlık Bakanlığı ALO 184 Koronavirüs Danışma Hattı' na ve İl Tarım ve Orman Müdürlüğü' ne bilgi veriliyor mu?
10	Covid-19 teşhisi konulan misafirin odasındaki nevresim, çarşaf havlu gibi tüm tekstil malzemesi ayrı ayrı poşetlere konularak çamaşırhane veya otel dışında çamaşır yıkama hizmeti alınan firmaya iletilerek bu ürünlerin diğer malzemelerden ayrı olarak yıkanması sağlanıyor mu?

## 11 İnşaat Proje Alanları Genel Uygulamalar

SIRA NO	SORULAR	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Bütün şantiyeler karantina alanı şeklinde gözlem altında tutuluyor mu?			
2	Çalışanların ihtiyaçları tek bir şirket çalışanı tarafından toplu olarak giderilmekte midir?			
3	İnşaat sahasına giriş ve çıkışlar denetleniyor mu?			
4	Her türlü denetim işlemleri işçilerin sahada (yemek molaları gibi) olmadığı zamanlarda denetçi mühendis, şantiye şefi ve en fazla bir işçibaşı (kalfa) tarafından oluşan heyet halinde yapılmakta mıdır?			
5	Ölçüm gerektiren keşif, hakediş gibi işler mesai saatleri dışında mı yapılıyor?			
6	Sosyal izolasyon kurallarını tam ve eksiksiz olarak uygulanması sağlanmış mı?			
7	Sosyal izolasyon kuralları hakkında şantiye çalışanlarına durumun önemi ve vahameti iyi bir şekilde anlatılıyor ve önlemler uygulanmakta mıdır?			
8	Şantiyede ayrı bir hijyen sorumlusu belirlenmiş mi?			
9	Şantiyede hijyen şartlarına uygun çalışma ortamı hazırlanmış mı?			
10	Yaşları büyük ya da kalıtsal hastalıkları olanlar (iş yeri hekimlerince denetlenebilir) pandemi bitene kadar çalıştırılmamasına yönelik sistem oluşturulmuş mu?			
11	Şantiye çalışanlarının tamamının giriş çıkışlarda ateş ölçümleri yapılıyor mu?			
12	Şantiye soyunma alanları ve yemekhaneleri gözlemlenmeli, bu alanlar birbirinden izole olacak			

---

	şekilde düzenlenmiş mi? Periyodik olarak dezenfekte işlemi uygulanıyor mu?
13	Yemek ve çay molalarının ekip olarak değil 1 kişi veya 2 kişi (sosyal mesafeye uyularak) olarak yapılması sağlanmış mı?
14	Kalabalık olarak çalışma modeli yerine sosyal mesafeyi koruyan çalışma modeli oluşturulmuş mu?
15	Çalışma sahasında oluşturulan sosyal alanlarda mesafeli dinlenme ve hijyen kurallarına uygun yerleşim sağlanmış mı?
16	Çalışanların cerrahi maske takması için gerekli sistem kurulmuş mu? Maskenin yetersiz kalabileceği alanlarda ek olarak şeffaf maske başlığı temin edilmiş ve kullanılmakta mıdır?

---

# 12 RAPOR

İş Bu rapor .././2020 tarihinde .....firmasında yapılan Covid 19 sonrası normalleşme sürecinde yapılması gerekenler soru listesinde tanımlanan bulgulara istinaden hazırlanmıştır.

*Not 1: Rapor da tanımlanan uygunsuzluklar, eksikliklerin tamamlanması sonrası kararlaştırılan tarihte tekrar denetim gerçekleştirilecektir.*

*Not 2:Gözlemler uygunsuzluk olmayıp iyileştirilmesi kuruluş için olumlu olacak faaliyetleri tanımlamaktadır.*

---

Denetçi Notu :

---

Uygunsuzluklar :

---

Gözlemler :

---

Sonuç :

---

Belgelendirme Kuruluşu Yetkilisi