



T.C.SAĞLIK BAKANLIĞI Türkiye Hudut Ve Sahiller Sağlık Genel Müdürlüğü İstanbul Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezi Baştabirliği

İSTANBUL

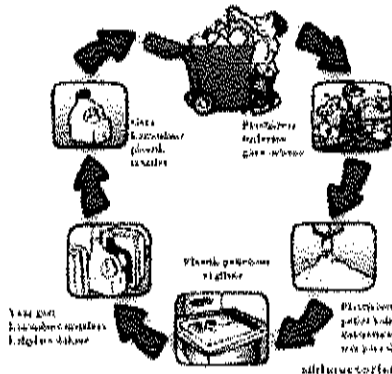
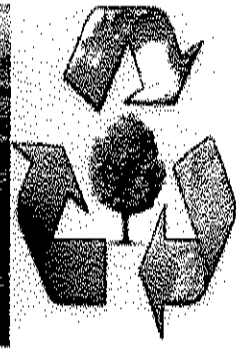
HAVALİMANI



Ekolojik Plastikler Toplama



Sağlıklı çevre ile olur



Keep the

Earth clean

ÇEVRE SAĞLIĞI PLANI



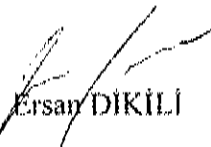
PLAN ONAYLANMASI VE YÜRÜRLÜK


Ozkan POLAT

DHMI Havalimanı
Başmüdürü


Deniz ENGİN

İHL Emniyet Şube
Müdürü


Ersan DİKİLİ

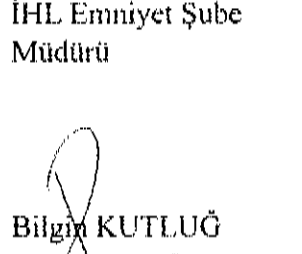
İHL Jandarma Tabur
Komutanı


Fatma ERDEM

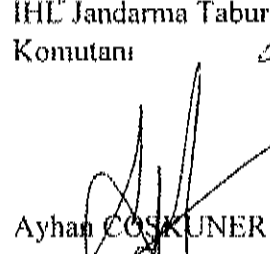
EADB Başkanı


Osman ÇALIŞIR

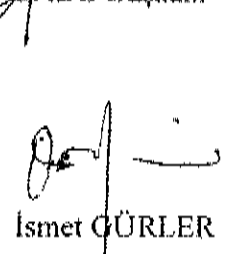
Cumhurbaşkanlığı F02
Havalimanı Sorumlusu


Bilgin KUTLUĞ

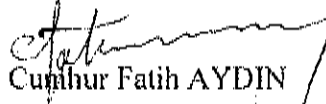
DHMI Hav. Acil. Yrd. ve
Göv. Müdürü


Ayhan COSKUNER

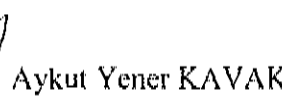
İHL Gümrük Müdürlüğ
Gümrük Müdürü


İsmet GÜRLER

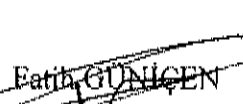
Yolcu Gümrük Müdürü


Cumhur Fatih AYDIN

Güm. Muh. Kaç. İsth.
Müdürlüğü


Aykut Yener KAVAK

İHL Sağlık Denetleme
Merkezi Baştabibi


Fatih GÜNİÇEN

SİGM İstanbul
Temsilcisi


İhsan SEKER

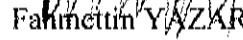
İ. Göç İşleri Md.
Hav. Hud. Koord.

Mehmet
BÜYÜKKAYTAN

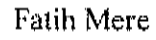
İGA Operasyon Genel
Md. Yrd.


Fahri İNCECELİKLİ

İGA Gv. Genel
Md.


Fahmettin YAZAR

İGA Terminal
Direktörü

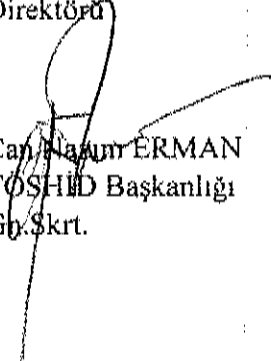

Fatih Mere

İGA AOCC Direktörü




Tugba

İGA Kurumsal İlişkiler
Direktörü

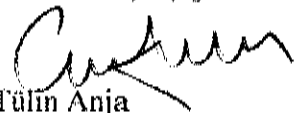

Can Numan ERMAN
TOSHİD Başkanlığı
Gn.Skrt.

Murat Sami YÜZBAŞI

THY Yer İşletme
Başkanı

Gökan DÖRTKOL

THY Güevlik Başkanı


Tulin Anja

KARAKAYA

AOC Başkanı


OLUR

...../...../2020

İsmail ŞANLI

Vali Yardımcısı

İHL Mülki İdare Amiri

Güvenlik Komisyonu Başkanı

PLAN ONAYLANMASI VE YÜRÜRLÜLÜK

İstanbul Havalimanı Çevre Sağlığı Planı 10.03.2020 tarih ve 2020/03 sayılı İstanbul Havalimanı Güvenlik Komisyonu kararı ile yürürlüğe girmiştir.

İstanbul Havalimanı Çevre Sağlığı Planının yürütülmesinden Mülki İdare Amiri, aksatılmadan uygulanmasından tüm kurum ve kuruluşlar sorumludur.



İÇİNDEKİLER

1.BÖLÜM.....	10
1.1.Amaç,Hedef,Kapsam.....	10
1.1.1.Amaç.....	10
1.1.2.Hedef.....	10
1.1.3.Kapsam.....	10
2.BÖLÜM.....	11
2.2.Uyulması Gereken Hukiki Gereklilikler.....	11
2.2.1.Kanunalar.....	11
2.2.2.Yönetmelikler.....	11-12
2.2.3.Klavuzlar.....	12
3.BÖLÜM.....	13
3.1.Görev ve Sorumlulukların tanımı.....	13
3.1.1.ÇSP'nın genel sorumluluğı.....	13
3.1.2.Genel Müdürlüğün Görevleri.....	13
3.1.3.İşletmecı Kuruluşların Görevleri.....	13-14
3.1.4.Merkezin Görevleri.....	14
4.BÖLÜM.....	15
4.1.Giriş Noktalarında Çevre Kaynaklı Halk Sağlığı Risklerinin Takibi.....	15
4.2.Çevre Sağlığı İşlemişeri.....	15
5.BÖLÜM.....	16
5.1.Giriş Noktalarında Çevre Sağlığı Hizmetlerinin Kapsamı.....	16-17
5.2.Giriş Noktalarında Su Güvenliği.....	17-18-19
5.2.1.Su Güvenliği ile ilgili Kurumlar ve rolleri.....	17
5.2.1.1.Merkez.....	17
5.2.1.2.Giriş Noktası İşletmecı Kuruluş.....	17
5.2.1.3.İl ve İlçe Sağlık Müdürlükleri.....	18
5.2.1.4.Belediyeler.....	18
5.2.2.Giriş Noktalarında Su Güvenliği ile ilgili esaslar.....	18-19
5.2.3.Su Güvenliği İzlemi.....	19
5.3.Giriş Noktalarında Gıda Güvenliği.....	20
5.3.1.Gıda Güvenliği ile ilgili Kurumlar ve Rollerı.....	20
5.3.1.1.İl ve İlçe Tarım ve Orman Müdürlükleri.....	20
5.3.1.2.İşletmecı Kuruluşlar.....	20



5.3.1.3.Sağık Denetleme Merkezi.....	20
5.3.2.Gıda Güvenliğı ile ilgili esaslar.....	21
5.3.3.Gıda Tesisleri şu özellikleri taşımalıdır	22
5.3.4.Gıdaların üretimi taşınması ve tüketiminde kullanılan alet ve ekipmanlar şu özellikleri taşımalıdır	22-23
5.3.5.Gıda ile temas eden personel ile ilgili şu konulara dikkat edilmelidir	23
5.3.6.Gıdaların Güvenliğı İzlemi.....	23
5.4.Giriş Noktalarında Vektör	24
5.4.1.Vektör Yönetimi ile ilgili Kurumların Rollerini	24
5.4.1.1.Giriş Noktası İşletmecisi Kuruluş	24
5.4.1.2.Belediyeler	24
5.4.1.3. Sağık Denetleme Merkezi	24
5.4.2.Vektör yönetimi ile ilgili esaslar.....	24
5.4.3.Terminal binası ve yolcuların kullandığı alanlar.....	25
5.4.4.Uluslararası seyahat eden taşıtlar.....	25
5.4.5.Diğer alanlar(400 mt.kadar olan muhavir alanlar)	25
5.4.6.Vektör yönetimi izlemi.....	25
5.5.Giriş Noktalarında Atık Yönetimi	25
5.5.1.Atık yönetimi ile ilgili kurumlar ve rolleri.....	26
5.5.1.1.Çevre ve Şahircilik İl Müdürlükleri	26
5.5.1.2.İşletmecisi kuruluş	26
5.5.1.3.Belediyeler	26
5.5.1.4.Yetkilendirilmiş atık alım kuruluşları.....	26
5.5.1.5. Sağık Denetleme Merkezi	26
5.5.2.Atık yönetimi ile ilgili esaslar.....	26-27
5.5.3.Atık yönetimi izlemi.....	27-28
5.6.Giriş Noktalarında Kapalı Alan Hava Kalitesi Kontrolü	28
5.6.1. Kapalı Alan Hava Kalitesi Kontrolü ile ilgili Kurumlar ve rolleri	28
5.6.1.1.Çalışma,Sosyal Hizmetler ve Aile İl ve İlçe Müdürlükleri	28
5.6.1.2.Giriş Noktası İşletmecisi Kuruluşlar	28
5.6.1.3. Sağık Denetleme Merkezi	28
5.6.2.Kapalı alan hava kalitesi kontrolleri ile ilgili esaslar	28-29
5.6.3.Kapalı alan hava kalitesi izlenimi.....	29
5.7.Giriş Noktaalarında Tesislerin Temizliğı ve Dezenfeksiyonu Kontrolü yönetimi	29
5.7.1.Tesislerin Temizlik ve Dezenfeksiyonu Kontrolü ile ilgili Kurumlar ve rolleri	29



5.7.1.1.İşletmecı Kuruluş	29
5.7.1.2. Sağık Denetleme Merkezi	29
5.7.2.Tesislerin Temizlik ve Dezenfeksiyonu ile ilgili esaslar.....	29
5.7.2.1.Uluslararası seyahat eden hava taşıtları.....	30
5.7.2.2. Yolcuların kullandığı alanlar için.....	30
6.BÖLÜM	31
6.1.Operasyonel Plan	31
6.1.1.Çever Sağılığı Hizmetlerinin Koordinasyonu.....	31
6.1.2.Yıllık Denetim Programının hazırlanması ve yürütölmesi	31
6.1.3. Yıllık Denetim Programının yürütölmesinde dikkat edilecek husular	31-32
6.1.4.Çevre Sağılığı Denetim ve Gözetim uygulama Üsülleri	32-33
6.1.5. .Çevre Sağılığı Denetim ve Gözetim uygulama Prosedürleri	33
EKLER.....	34



GİRİŞ

Uluslararası giriş noktalarında uygulanacak sağlık tedbirlerini düzenleyen Uluslararası Sağlık Tüzüğü, ülkemizde 1 Ocak 1971 tarihli ve 6368 sayılı Kanunla kabul edilerek, 27.12.1972 tarihli ve 7/5578 sayılı Bakanlar Kurulu Kararıyla uygulanmaya başlanmıştır. Uluslararası Sağlık Tüzüğü 2005 gereği taraf devletlerin uluslararası giriş noktalarında halk sağlığı çekirdek kapasitelerini oluşturmaları ve sürdürmeleri gerekmektedir. Bu çekirdek kapasitelerin en önemli gereklerinden birisi de uluslararası giriş noktalarında çevre sağlığı hizmetlerinin yürütülmesi, uygun hijyen ve sağlık koşullarının sağlanmasıdır.

Diğer yandan 663 sayılı Sağlık Bakanlığı ve Bağlı Kuruluşlarının Teşkilat ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ve Cumhurbaşkanlığı 4 Nolu Kararnamesi (5 Temmuz 2018 30479 sayılı Resmi Gazete Madde 653 (g) bendi gereği Türkiye Hudut ve Sahiller Sağlık Genel Müdürlüğü "Uluslararası giriş noktalarında yapılması gereken tüm sağlık hizmetleri, sağlık denetimleri ve çevre sağlığı işlemlerini yürütmek, usul ve esaslarını belirlemek" ile yükümlüdür.

Uluslararası Sağlık Tüzüğü'nün uluslararası giriş noktalarının çekirdek kapasite gereklilikleri kapsamında öngördüğü çevre sağlığı işlemlerinin yürütülmesi amacıyla hazırlanan "Uluslararası Giriş Noktalarında Uygulanacak Çevre Sağlığı İşlemlerine Dair Yönetmelik 03.11.2013 tarih ve 28810 sayılı Resmi Gazete 'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

Söz konusu yönetmeliğin 7.i maddesi; "(1) Giriş noktalarında çevre sağlığına ilişkin görevler ilgili kurumlar tarafından yerine getirilir. **İlgili kurumlar tarafından yapılacak denetimler için her yılın aralık ayında bir sonraki yılın "Yıllık Denetim Programı" hazırlanır. Yıllık denetim programı giriş noktasından sorumlu Sınır Mülki İdare Amirinin onayı ile yürürlüğe girer.** (2) Giriş noktalarında yapılan denetimler ve sonuçları ilgili kamu kurum ve kuruluşları tarafından Genel Müdürlük ile paylaşılır" şeklindedir.

Yukarıda açıklanan hususlar doğrultusunda İstanbul Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezi Tabipliği tarafından çevre sağlığı denetim planı hazırlanır ve Mülki İdare Amirinin onayını müteakip yürürlüğe girer. Hazırlanan bu plan uyarınca İstanbul Havalimanında yürütülecek olan çevre sağlığı denetim faaliyetleri; ilgi tüm kurum/kuruluşlar tarafından yerine getirilir. Sağlık Denetleme Merkezi Tabipliği bu denetim faaliyetlerinin koordinasyonunu ve sekretaryasını yürütür.

İstanbul Havalimanı
İSTANBUL 2020



TANIMLAR

Atık	Fiziksel, kimyasal ve/veya biyolojik yönden olumsuz etki yaparak ekolojik denge ile insan ve diğer canlıların doğal yapılarının bozulmasına neden olan atıkları ve bu atıklarla kirlenmiş maddeleri, Herhangi bir faaliyet sonucunda oluşan, çevreye atılan veya bırakılan her türlü maddeyi,
Atık kontrolü yönetimi	Giriş noktalarında ve Gümrüklü sağıda atık yönetimi işlemlerinin kontrolü, takibi ve denetimi ile atık kaynaklı potansiyel risklerin tespitinin ve değerlendirilmesinin sağlanmasını,
Bertaraf etmek	Ortamda zararlı bulunan etkeni kaldırmak,
Çevre kirliliği	Çevrede meydana gelen ve canlıların sağlığını, çevresel değerleri ve ekolojik dengeyi bozabilecek her türlü olumsuz etkiyi,
Çevre sağlığı	Bir canlının yaşamını sürdürmek için içinde bulunduğu ortamda ihtiyaçlar piramidi içerisinde etkileşime girdiği her türlü faktörün istenmeyen etkilerinin engellenmesi amaçlı fikir ve faaliyetleri,
Dezenektizasyon (Böcekten Arındırma):	Taşıtlarda ve/veya gümrüklü alanlarda bulunan, insanlara hastalık nakleden vektör böcekleri kontrol etmek veya öldürmek için her türden önlemlerin uygulandığı operasyonu,
Dekontaminasyon (Bulaştan Arındırma)	Bir insan ya da hayvan bedeninin yüzeyinde, tüketilmek üzere hazırlanmış bir ürünün içinde ya da üzerinde veya taşıtlar dâhil olmak üzere cansız diğer maddelerin içinde ya da üzerinde halk sağlığı riski oluşturabilecek enfeksiyöz/toksik bir etkenin ya da maddenin yok edilmesi için alınan sağlık önlemlerine dair işlemi,
Dezenfeksiyon (Mikroptanarındırma)	Dezenfeksiyon hastalık yapıcı (patojen) organizmaların yok edilmesi veya etkisiz (inactive) hale getirilmesi işlemidir.
Enfeksiyon	Halk sağlığı riski oluşturabilecek enfeksiyöz bir etkenin bir insanın ya da hayvanın bedenine girmesi ve gelişmesi veya çoğalmasını, Hastalık yapıcı herhangi bir yolla insana geçme özelliğindeki mikropların veya parazitlerin vücuda girmesiyle ortaya çıkan hastalık tablosudur
Gıda güvenliği yönetimi	Giriş noktalarında ve Gümrüklü sağıda gıda kontrol ve denetimini, gıda işleklerinin teknik ve hijyen kurallarına uygunluğunu, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin uygunluğunu, gıda kalitesinin izlenmesini, numune alınmasını ve her aşamada kirlenmeden korunması amacıyla gıda kaynaklı potansiyel risklerin tespitinin ve değerlendirilmesinin sağlanmasını,
Halk sağlığı riski	Uluslararası düzeyde yayılabilecek veya ciddi ve doğrudan bir tehlike gösterebilecek durumlar başta olmak üzere, insan sağlığını olumsuz yönde etkileyebilecek kimyasal, biyolojik, radyolojik ve nükleer bir olay ihtimalini,
Hijyen	Sağığa zararlı ortamlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınan temizlik önlemlerinin tümü,
İçme-kullanma suyu	Genel olarak içme, yemek yapma, temizlik ve diğer evsel amaçlar ile gıda maddelerinin ve diğer insani tüketim amaçlı ürünlerin hazırlanması, işlenmesi, saklanması ve pazarlanması amacıyla kullanılan, orijinine bakılmaksızın, orijinal haliyle ya da artırılmış olarak ister kaynağından isterse dağıtım ağından temin edilen ve 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmi Gazete 'de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun suları,



İnsani tüketim amaçlı su	Orijinal haliyle ya da işlendikten sonra, dağıtım ağı, tanker, şişe veya kaplar ile tüketime sunulan içme, pişirme, gıda hazırlama ya da diğer evsel amaçlar için kullanılan bütün sular ile suyun kalitesinin, gıda maddesinin nihai halinin sağlığa uygunluğunu etkilemeyeceği durumlar haricinde insani tüketim amaçlı ürünlerin veya gıda maddelerinin imalatında, işlenmesinde, saklanmasında veya pazarlanmasında kullanılan bütün suları.
Giriş Noktası İşletmecisi kuruluş	Giriş noktası içindeki ve dışındaki operasyon el ve teknik hizmetler dahil bütün faaliyetlerden sorumlu kamu-kurum/kuruluş veya özel işletmeyi.
Kapalı alan hava kalitesi kontrolü yönetimi	Giriş noktalarında, kapalı alan hava kalitesinin izlenmesi ve denetlenmesi amacıyla hava kaynaklı potansiyel risklerin tespiti ve değerlendirilmesinin sağlanması ile kontrol önlemlerinin alınması, bildirilmesi ve/veya tavsiye edilmesini,
Kontaminasyon	Bir insan ya da hayvan bedeninin yüzeyinde, tüketilmek üzere hazırlanmış bir ürünün içinde ya da üzerinde veya taşıtlar da dâhil diğer cansız maddeler üzerinde halk sağlığı riski oluşturabilecek enfeksiyon ya da toksik etkenin ya da maddenin varlığını,
Sınır Mülki İdare Amiri	Sivil hava meydanları, limanlar ve sınır kapılarında, giriş-çıkışlarla ilgili görev ve hizmetlerin düzenli ve etkili biçimde yürütülmesinden, sınırlarda görevli kuruluşlar arasında işbirliği ve koordinasyonun sağlanmasından sorumlu olan ve 10/6/1949 tarihli ve 5442 İl İdaresi Kanunu gereğince görevlendirilen vali yardımcısı veya kaymakamı,
Su güvenliği yönetimi	Giriş noktalarında ve Gümrüklü sağıda içme ve kullanma sularının denetiminin, teknik ve hijyen kurallarına uygunluğunun, numune alınmasını ve her aşamada kirlenmeden korunması amacıyla su kalitesinin izlenmesinin, su kaynaklı potansiyel risklerin tespiti ve değerlendirilmesinin yapılması gerekli tedbirlerin alınmasının sağlanmasını,
Uluslararası Sağlık Tüzüğü (UST):	Dünya Sağlık Örgütü tarafından ilk olarak 1969 yılında yayımlanan, son olarak 2005 yılında revize edilerek 17 Haziran 2007 yılında yürürlüğe giren ve Dünya Sağlık Örgütüne üye ülkeler açısından bağlayıcı olan Tüzüğü
Uluslararası giriş noktası	Bakanlar Kurulunca, deniz, hava veya karayolu sahalarından ülkeye uluslararası giriş-çıkışın yapılmasına karar verilen hudut kapılarının kapsadığı alan ve bu alanın çevresindeki asgari 400 metre bölgeyi içeren yeri,
Vektör	Halk sağlığı açısından risk teşkil eden enfeksiyon etkeni taşıyan böcek ya da diğer bir hayvanı,
Vektör kontrolü yönetimi	Giriş noktalarının, her türlü vektör ve rezervuardan temizlenmesi için yürütülen vektör kontrolü ile ilgili işlemleri ve vektör kaynaklı potansiyel risklerin tespiti ve değerlendirilmesinin sağlanmasını,



İşletme	Uluslararası giriş noktalarında bulunan sıhhi ve gayrisıhhi m¼esseseleri
İzlem	Giriş noktalarında sunulan çevre sağlığı hizmetleri ile hizmete ait veriler hakkında izlem formu doğrultusunda gözlemler yapılması, bilgilerin toplanması, ölç¼lmesi ve raporlanması
İzlem Formu	Giriş noktalarında sunulan çevre sağlığı hizmetlerinde uygulama birliğinin sağlanması amacıyla kullanılan formu
Merkez	Genel M¼d¼rl¼ę¼n Havalimanında bulunan sağlık denetleme merkezini
Rezervuar	İçinde enfeksiyöz etkenin doğal bir şekilde yaşadığı ve varlığı halk sağlığı riski oluşturabilen bir hayvan, bitki ya da maddeyi



KISALTMALAR

AOC	Havayolu Şirketleri Başkanlığı
İSKİ	İSTANBUL Su ve Kanalizasyon İdaresi
ÇSP	Çevre Sağlığı Denetleme Planı
İHL	İstanbul Uluslararası Havalimanı
MİA	İstanbul Havalimanı Mülki İdare Amirliği
SDMT	İstanbul Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezi Tabipliği
SHGM	Sivil Havacılık Genel Müdürlüğü
İGA	İstanbul Havalimanı Terminal İşletmecisi kuruluş
THSSGM	Türkiye Hudut ve Sahiller Sağlık Genel Müdürlüğü
UST	Uluslararası Sağlık Tüzüğü
DSÖ	Dünya Sağlık Örgütü
TOB	Tarım ve Orman Bakanlığı
ÇŞB	Çevre ve Şehircilik Bakanlığı
TÖSHİD	Türkiye Özel Sektör Havacılık İşletmeleri Derneği
ÇSHAB	Çalışma Sosyal Hizmetler ve Aile Bakanlığı



1.BÖLÜM

1.1 Amaç, Hedef ve Kapsam

1.1.1 Amaç

UTS 2005 ve Uluslararası Giriş Noktalarında Uygulanacak Çevre Sağığı İşlemlerine Dair Yönetmelik le uyumlu, Uluslararası giriş noktalarında çevre sağığı hizmetlerinin yürütölmesi, giriş noktalarında uygun hijyen ve sağık koşullarının sağlanması, Havalimanını kullanarak seyahat edecek yolcuların ve çalışanların sağığının korunması ve oluşabilecek herhangi bir olumsuzluğu önlemek için Çevre Sağığı Denetim Planı hazırlayarak Sınır Mülki idare Amirinin onayı ile yürürlüğe girmesini, uygulanacak denetim faaliyetlerinin plana uygun olarak icrasını ve sekretaryasını yürütmektir.

1.1.2 Hedefler

İstanbul Havalimanını kullanarak seyahat edecek yolcuların ve çalışanların sağığının korunması için; içme ve kullanma suyu ,gıda, kapalı alan hava kalitesi, kullanılan mekanların temizliği ve dezenfeksiyonu, atıkların usulüne uygun şekilde bertaraf edilmesi , vektör mücadeleleri ve kontrolü faaliyetlerinde; rolü, yükümlölüğü ve yetkisi bulunan havalimanı işletmecisi kuruluşları ,hava taşıtı operatörleri, yer hizmetleri kuruluşları, kamu kurumları ve diğler tüm ilgili kurum/kuruluşlar arasında iletişim işbirliği ve koordinasyonu sağlayarak hijyenik ortamlarda gerekli sağık standartlarına ulaşmayı hedeflemektedir.

İstanbul Havalimanında halk sağığı risklerinin” UST 2005” gereğı tespiti, kontrolü ve alınması gereken halk sağığı tedbirlerinin belirlenmesi ve hastalıkların uluslararası alanda yayılımının önlenmesini de sağlamaktır.

1.1.3 Kapsam

İstanbul Havalimanı Çevre Sağığı Planı havalimanında faaliyet gösteren; Sıhhi ve Gayrı sıhhi müesseseleri Çevresinde bulunanlara fiziki, ruhi ve sosyal yönlerden az veya çok zarar veren veya vermesi muhtemel olan ve doğall kaynakların kirlenmesine neden olabilecek müesseseleri, ile tüm bu hizmetleri denetlemeye yetkili kurum/kuruluşları kapsar

- Gıda üreten, servis eden ve havalimanı dışından hazır gıda sağlayıcılarını,
- Havalimanı dışı su tedarikçilerini,
- Uluslararası taşıtlara gıda, içme ve kullanma suyu sağlayıcı ikram firmaları kuruluşlarını,
- Katı ve Sıvı Atıkların taşınması ,depolanması, bertarafı ile ilgili kuruluşları,
- Uluslararası taşıtlar, yolcuların ve çalışanların kullandığı alanların temizlik ve dezenfeksiyonundan sorumlu kuruluşları,
- Uluslararası taşıtlar ve diğler alanların vektör mücadelesini yapan kuruluşları,
- Bakım onarım yapan, yakıt, ısıtma, enerji üretimi yapan tesislileri
- Kapalı alan hava kalitesi ile ilgili kurum/kuruluşları



2. BÖLÜM

2.2 Uyuşması gereken hukuki gereklilikler

2.2.1 Kanunlar/Tüzükler/Kararnameler

- a) Uluslararası Sağlık Tüzüğü 2005 (UST 2005)
- b) 24/4/1930 tarihli ve 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu
- c) 27/12/1972 tarihli ve 7/5578 sayılı Bakanlar Kurulu Kararıyla yürürlüğe konulan Uluslararası Sağlık Tüzüğü
- d) 11/10/2011 tarihli ve 663 sayılı Sağlık Bakanlığı ve Bağlı Kuruluşlarının Teşkilat ve Görevleri Hakkında Kanun
- e) Gıda, Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığının Teşkilat Ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname
- f) Çevre Ve Şehircilik Bakanlığının Teşkilat Ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname (Kanun Hük. Kar. nin Tarihi : 29/6/2011, No : 644)
- g) Belediye Kanunu
- h) Veteriner Hizmetleri,Bitki Sağlığı,Gıda ve Yem Kanunu (13.06.2010 tarih ve 27610 sayılı Resmi Gazete)
- i) Cumhurbaşkanlığı 4 Nolu Kararnamesi (5 Temmuz 2018 30479 sayılı Resmi Gazete Madde 653 (g) bendi)

2.2.2 Yönetmelikler

- a) Sivil Hava Meydanları, Limanlar Ve Sınır Kapılarında Güvenliğin Sağlanması, Görev ve Hizmetlerin Yürütülmesi Hakkında Yönetmelik (Resmi Gazete Tarihi: 14/8/1997 Resmi Gazete Sayısı:23080)
- b) Havaalanı Sağlık Denetleme Merkezleri Yönetmeliği (Resmi Gazete Tarihi: 17 Şubat 2008 Resmi Gazete Sayısı: 26790)
- c) Hudut Kapılarında Uygulanacak Sağlık İşlemleri Hakkında Yönetmelik (Resmi Gazete Tarihi:17/09/2011 Resmi Gazete Sayısı :28057)
- d) Uluslararası Giriş Noktalarında Uygulanacak Çevre Sağlığı İşlemlerine Dair Yönetmelik (Resmi Gazete Tarihi: 3 Kasım 2013 Resmi Gazete Sayısı: 28810)
- e) İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik (Resmi Gazete Tarihi: 17.02.2005 Resmi Gazete Sayısı: 25730)
- f) Hijyen Eğitimi Yönetmeliği(05.07.2013 tarih ve 28698 sayılı Resmi Gazete)
- g) Biyosidal Ürünler Yönetmeliği (31.12.2009 tarih ve 27449 4.Mükerrer sayılı Resmi Gazete)
- h) Biyosidal ürünlerin Kullanım Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik (27.01.2005 tarih ve 25709 Sayılı Resmi Gazete)
- i) Havaalanları Yer Hizmetleri Yönetmeliği (SHY-22)
- j) Atık Yönetimi Genel Esaslarına İlişkin Yönetmelik
- k) Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik
- l) Gıda Hijyeni Yönetmeliği (17.12.2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazete)
- m) İş Hijyeni Ölçüm, Test ve Analizi Yapan Laboratuvarlar Hakkında Yönetmenlik (20.08.2013 Tarih ve 28741 sayılı Resmi Gazete)
- n) Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği(21.121.2004 tarih ve 25687 sayılı Resmi Gazete)
- o) Ömrünü Tamamlamış Lastiklerin Kontrolü Yönetmeliği(25.11.2006 tarih ve 26357 sayılı Resmi Gazete)



- p) Atık Yönetimi Yönetmeliği(02.04.2015 tarih ve 29314 sayılı Resmi Gazete)
- q) Atıkların Düzenli Depolanmasına Dair Yönetmelik (26.03.2010 tarih ve 27533 sayılı Resmi Gazete)
- r) Ambalaj Atıklarının Kontrolü Yönetmeliği(24.08.2011 tarih ve 28035 sayılı Resmi Gazete)
- s) Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği (30.07.2008 tarih ve 26952 sayılı Resmi Gazete)
- t) Atık Pil ve Akümülatörlerin Kontrolü Yönetmeliği(31.08.2004 tarih ve 25569 sayılı Resmi Gazete)
- u) Tıbbi Atıkların Kontrolü Yönetmeliği(25.01.2018 tarih ve 29959 sayılı Resmi Gazete)
- v) Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği (06.06.2015 tarih ve 29378 sayılı Resmi Gazete)
- w) Atıksu Toplama ve Uzaklaştırma Sistemleri Hakkında Yönetmelik(06.01.2018 tarih ve 29940 sayılı Resmi Gazete)
- x) Çevresel Gürültünün Değerlendirilmesi ve Yönetimi Yönetmeliği(04.06.2010 tarih ve 27601 sayılı Resmi Gazete)
- y) Çevresel Etki Değerlendirilmesi Yönetmeliği (25.11.2014 tarih ve 29186 sayılı Resmi Gazete)
- z) Devlet Hava Meydanları İşletmesi Genel Müdürlüğü Hava Alanları Terminal Hizmetleri Yönergesi
- aa) Devlet Hava Meydanları İşletmesi Genel Müdürlüğü İkram Üretim ve Servis Hizmetlerinin Yürütülmesi ve Denetim İşlemleri Yönergesi

2.2.3 Kılavuzlar

- a) Havacılıkta Hijyen ve Sağlık Rehberi (Modül-1 ve 2) (Guide to Hygiene and Sanitation in aviation (WHO)
- b) Liman,Havalimanları ve Kara Geçişlerinde Vektör Sürveyanı ve Kontrolü (UST 2005)



3.BÖLÜM

3.1 Görev ve Sorumlulukların tanımı

3.1.1 ÇSP'nın genel sorumluluğu

Uluslararası Sağlık Tüzüğü 2005 gereği taraf devletlerin uluslararası giriş noktalarında halk sağlığı çekirdek kapasitelerini oluşturmaları ve sürdürmeleri gerekmektedir. Bu çekirdek kapasitelerin en önemli gereklerinden birisi de uluslararası giriş noktalarında çevre sağlığı hizmetlerinin yürütülmesi, uygun hijyen ve sağlık koşullarının sağlanmasıdır.

Diğer yandan 663 sayılı Sağlık Bakanlığı ve Bağlı Kuruluşlarının Teşkilat ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname gereği **Türkiye Hudut ve Sahiller Sağlık Genel Müdürlüğü "Uluslararası giriş noktalarında yapılması gereken tüm sağlık hizmetleri, sağlık denetimleri ve çevre sağlığı işlemlerini yürütmek, usul ve esaslarını belirlemek" ile yükümlüdür.**

03.11.2013 tarih ve 28810 sayılı Resmi Gazete 'de yayımlanarak yürürlüğe giren Uluslararası Giriş Noktalarında Uygulanacak Çevre Sağlığı İşlemlerine Dair yönetmeliğin

3.1.2 Genel Müdürlüğün görevleri

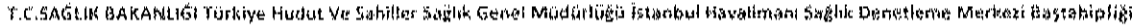
Madde 4 Genel Müdürlüğün görevleri şunlardır:

- (a) Halk Sağlığının korunması amacıyla uluslararası giriş noktalarında çevre sağlığı yönetimi ile ilgili gerekli tedbirlerin alınması, uygulanması ve takibinin yapılması konusunda ilgili kurumlarla koordinasyonu sağlamak
- (b) Uluslararası giriş noktalarında vektör kontrolüne yönelik işlemlerin yürütülmesini sağlamak, bu yönde hizmet verecek firmaları yetkilendirmek ve denetlemek, farklı kurum ve kuruluşlarca yürütülen vektör yönetimi plan ve çalışmalarının entegrasyonunun yapılmasını sağlamak
- (c) Sıhhi ve gayri sıhhi müesseselerin sağlık koşullarının denetimlerinin yapılmasında ilgili kurumlarla koordinasyonu sağlamaktır.

3.1.3 İşletmeciler kuruluşların görevleri

Madde 5 – (1) İşletmeciler kuruluşların görevleri şunlardır:

- a) Sorumlu oldukları alanları sürekli olarak, vektör ve yuvaları dahil olmak üzere enfeksiyon, enfestasyon ve kontaminasyon kaynaklarından uzak tutmak, gerekli hallerde enfeksiyon, enfestasyon ve kontaminasyon kaynaklarının kontrolüne yönelik tedbirlerin alınmasını sağlamak amacıyla etkili bir sistem kurmak.
- b) İçme-kullanma sularının her aşamada sağlıklı ve güvenli olmasını sağlamak amacıyla etkili bir sistem oluşturmak.
- c) Sorumluluk alanlarında bulunan su depolarının düzenli aralıklarla temizlenmesini sağlamak ve belgelemek.



- 14



4.BÖLÜM

4.1 Giriş Noktasında Çevre Kaynaklı Halk Sağlığı Risklerinin Takibi

Merkez bulunduğu giriş noktasında çevre kaynaklı halk sağlığı risklerinin izlemi, tespiti, değerlendirilmesi, kontrol önlemlerinin alınması, ve gerekiyor ise idari ve yasal işlemlerin yürütülmesi ve raporlanması sürecini takip eder. Giriş noktasında çevre kaynaklı halk sağlığı risklerinin takibi aşağıda belirtildiği şekilde yapılır:

- a) Paydaş kurumlarca giriş noktasında yapılan denetim ve numune sonuçları ile Merkez tarafından yapılan izlem gözlem faaliyeti sonuçları ve iletilen şikayetler halk sağlığı riskleri açısından değerlendirilir.
- b) Tespit edilen halk sağlığı risklerine karşı gerekli kontrol önlemlerinin alınması veya alınması sağlanır, uygulanan önlemlerin sonuçları takip edilir. Giriş noktalarında halk sağlığı risklerini durumunda alınması gereken tedbirler ilgili kamu kurum ve kuruluşları tarafından öncelikle yerine getirilir.
- c) Gerekliyse süreç raporlanır ve ilgili yerler ile paylaşılarak halk sağlığı risklerinin tekrarlanmaması için düzeltici önlemlerin alınması sağlanır.
- d) Gerekli hallerde idari ve yasal işlemlerin uygulanmasının sağlanır.

4.2 Çevre sağlığı işlemleri

Madde 7 – (1) Giriş noktalarında ve Gümrüklü sağıda çevre sağlığına ilişkin görevler ilgili kurumlar tarafından yerine getirilir. İlgili kurumlar tarafından yapılacak denetimler için her yılın aralık ayında bir sonraki yılın “Yıllık Denetim Programı” hazırlanır.

Yıllık denetim programı giriş noktasından sorumlu sınır mülki idare amirinin onayı ile yürürlüğe girer. Denetim programı ile birlikte o yıl için yapılan denetimlere ilişkin rapor hazırlanır ve sınır mülki idare amirine sunulur. Sınır mülki idare amiri ihtiyaç halinde denetim programı dışında da denetim yaptırabilir. Denetim ve kontroller, yıllık denetim programlarının yanı sıra şüphe, şikâyet, ihbar, inceleme, izlenebilirliğin sağlanması, izleme, gözetim ve tetkik amaçları ile de gerçekleştirilebilir.

(2) Giriş noktalarında yapılan denetimler ve sonuçları ilgili kamu kurum ve kuruluşları tarafından Genel Müdürlük ile paylaşılır.

03.11.2013 tarih ve 28810 sayılı Resmi Gazete 'de yayımlanarak yürürlüğe giren Uluslararası Giriş Noktalarında Uygulanacak Çevre Sağlığı İşlemlerine Dair yönetmeliğin yukarıdaki ilgili maddeleri doğrultusunda her birim üzerine düşen görev veya görevleri yapmakla yükümlüdür.

Çevre Sağlığı Planının yapılması ve verimli bir şekilde yürütülmesi için İstanbul Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezi sorumludur, görevli kuruluşlar arasında işbirliği ve koordinasyonun sağlanması Mülki İdare Amirinin yetki ve sorumluluğundadır. Çevre Sağlığı Planının yapılması, uygulanması, gözetimi, güncellenmesi, izlenmesi, denetlenmesi Sağlık Denetleme Merkezi Tabipliği koordinasyonu ile sağlanır ve Sekreteryası Sağlık Denetleme Merkezi tarafından yürütülür.



5.BÖLÜM

5.1 Giriş Noktalarında Çevre Sağlığı Hizmetlerinin Kapsamı

Giriş Noktalarında Çevre sağlığı hizmetleri aşağıdaki konuları içerir:

Denetim Alanları	Sorumlu Kurumlar	Koordinasyon-İzlem Gözlem ve Takip
Gıda güvenliği yönetimi	Tarım ve Orman Bakanlığı İşletmeci Kuruluşlar	
Atık Kontrolü Yönetimi	Çevre ve Şehircilik Bakanlığı Belediyeler İşletmeci Kuruluşlar Çevre ve Şehircilik Bakanlığınca yetkilendirilmiş kuruluş	
Kapalı Alan Hava Kalitesi Kontrolü Yönetimi,	Çevre ve Şehircilik Bakanlığı Çalışma Sosyal Hizmetleri ve Aile Bakanlığı Bakanlığı(İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü) İşletmeci Kuruluşlar	
Vektör Kontrolü Yönetimi	Çevre ve Şehircilik Bakanlığı Tarım ve Orman Bakanlığı Belediyeler (giriş noktasının çevresindeki 400m lik mücavir alan) Sağlık Bakanlığı (Türkiye Hudut ve Sahiller Sağlık Genel Müdürlüğü) İşletmeci Kuruluşlar	Sağlık Denetleme Merkezi Tabipliği
Su Güvenliği Yönetimi	Sağlık Bakanlığı (Türkiye Hudut ve Sahiller Sağlık Genel Müdürlüğü) İl ve İlçe Sağlık Müdürlükleri	
Tesislerin Temizliği ve Dezenfeksiyonu	Sağlık Bakanlığı (Türkiye Hudut ve Sahiller Sağlık Genel Müdürlüğü Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezi) “DSÖ 2009” İşletmeci Kuruluşlar	
Tesis,İşletme ve Diğer Alanlar	Sağlık Bakanlığı (Türkiye Hudut ve Sahiller Sağlık Genel Müdürlüğü Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezi) “DSÖ 2009”	



5.2 GİRİŞ NOKTALARINDA ÇEVRE SAĞLIĞI İŞLEMLERİ İLE İLGİLİ KURUMLAR

Giriş Noktalarında çevre sağlığı işlemleri ile ilgili kurumların görev ve sorumlulukları şöyledir.

5.2. GİRİŞ NOKTALARINDA SU GÜVENLİĞİ

Giriş noktalarında su güvenliği, entegre Su Güvenliği Planlarının hazırlanmasını içme ve kullanma sularının teknik ve hijyen kurallarına uygunluğunu, her aşamada kirlenmeden korunmasını, su kalitesinin izlenerek su kaynaklı potansiyel risklerin tespiti ve gerekli tedbirlerin alınmasını, suların denetimini ve numune alınması sürecini ifade eder.

5.2.1. Su Güvenliği ile İlgili Kurumlar ve Roller

Giriş Noktalarında su güvenliği yönetimine dair iş ve işlemler Merkezler, İl ve İlçe Sağık Müdürlükleri, işletmeciler kuruluşlar ve Belediyeler tarafından yerine getirilir.

5.2.1.1 Sağık Denetleme Merkezi

Uluslararası giriş noktasının su güvenliğini sağlamak
İçme-kullanma suyundan numune alınmak veya alınmasını ve analizlerin yapılmasını sağlamak,
Haftada en bir kez olmak üzere kontrol amaçlı bakiye klor ölçümünü yapmak veya yaptırmak,
Analiz sonuçlarını incelemek ve değerlendirmek
Su depolarının ve boruların periyodik temizliğini ve içme kullanma suyunun dezenfeksiyonunu denetlemek ve izlemekle görevlidir.

Su güvenliği izlemi yapmak

Uluslararası giriş noktasının il ve ilçe sağık müdürlüklerinin su güvenliği çalışmalarına dahil edilmesini sağlamak (Merkezin sorumluluk sahasında birden fazla giriş noktası olması durumunda hangi giriş noktalarının su güvenliği çalışmalarına dahil edileceği hususu İl ve İlçe Sağık Müdürlüklerince belirlenir.)

Paydaş kurumların uluslararası giriş noktasındaki su güvenliği faaliyetlerine refakat etmek

5.2.1.2 Giriş Noktası İşletmeciler kuruluş,

Giriş noktaları için yeterli miktarda sağlıklı içme ve kullanma suyunu temin etmek,

Suyun kalite ve sağık açısından uygunluğuna ilişkin analizleri akredite laboratuvarlar veya halk sağlığı laboratuvarlarında yaptırmak

Analiz sonuçlarını ilgili İstanbul Hava Limanı Sağık Denetleme merkezine bildirmek

Su dezenfeksiyonu klorlama yöntemi ile yapıyorsa günlük bakiye klor ölçümü yapmak ve sonuçlarını ilgili merkeze bildirmek.

Su Güvenliği Yönetimi Planı hazırlamak ve etkin şekilde uygulamak ile yükümlüdür. Su güvenliği planları şu hususları içermelidir:

- Olası tehlikeler belirlenmiş ve risk analizi yapılmış olmalıdır.
- Rutin periyodik kontrol tedbirlerinin takibi yapılmalıdır.
- Düzeltilici eylem planları bulunmalıdır.
- Dokümantasyon ve iletişim prosedürleri olmalıdır.
- Bakım kayıtları ve test sonuçları bulundurulmalıdır.

5.2.1.3 İl ve İlçe Sağık Müdürlükleri,

Tüketilen içme ve kullanma sularının kontrolü amacıyla periyodik su analizleri yapmak ile yükümlüdür. Giriş Noktaları İl ve İlçe Sağık Müdürlüklerinin, il veya ilçedeki su güvenliği çalışmalarına dahil edilmelidir. Merkezin sorumluluk sahasında birden fazla giriş noktası olması



durumunda hangi giriş noktalarının su güvenliği çalışmalarına dahil edileceği hususu İl ve İlçe Sağlık Müdürlüklerince belirlenir.

5.2.1.4 Belediyeler,

Uluslararası giriş noktasına temin edilen içme ve kullanma suyunun sağlıklı ve güvenli olmasını sağlamak

5.2.2 Giriş Noktasında Su Güvenliği ile İlgili Esaslar

- a) Giriş noktasında su güvenliğinin sağlanması için kullanılan içme suyu şu esaslara uygun olmalıdır.
- b) Giriş noktasına yeterli içme ve kullanma suyu sağlanmalıdır.
- c) Su, hastalık yapıcı mikroorganizmalar veya toksik maddeler ile kontamine olmamalıdır. İçme suyundaki dışkı kontaminasyonunun izlenmesi için en uygun indeks olan *Escherichia coli* ile total koliform, ve intestinal enterococci değerleri 100 ml suda sıfır (0) olmalıdır.
- d) İçme ve kullanma suyunda hiçbir istenmeyen tat, renk, bulanıklık ve koku olmamalıdır.
- e) Legionellanın ortaya çıktığı sıcaklık aralığı (25-50°C) dir. Bu nedenle suyun sıcaklığı 25°C derecenin altında veya 50°C derecenin üzerinde olmalıdır.
- f) İçme sularında dezenfeksiyon; Klorlama, ozonlama, ultraviyole (UV) ve benzeri metotlar ile yapılabilir. Dezenfeksiyon cihazlarının periyodik bakımları yapılmış olmalıdır.
- g) İçme ve kullanma suyu klorlama yöntemi ile dezenfekte ediliyorsa, uç noktada yapılacak ölçümlerde suyun serbest klor düzeyi 0.2-0.5 mg/L olmalıdır.
Deprem ve sel gibi olağanüstü durumlar ile kaynak, depo ve şebeke sistemi gibi su yapılarında oluşan arızalanmalara bağlı olarak yapılan su kesintilerinde şebekenin en uç noktasında serbest klor düzeyi en fazla 1.0 mg/L olacak şekilde klorlama yapılmalıdır.
- h) İçme ve kullanma suyu giriş noktasında dezenfekte ediliyor ise işletmecisi kuruluş tarafından suyun mahallinde her gün serbest klor ölçümleri yapılmalı ve kaydedilmelidir.
- i) Sudaki korozyonu önlemek ve etkili bir dezenfeksiyon yapılması için, pH düzeyi a 6,5-8,0 arasında olmalıdır.
- j) Giriş noktasında kullanılan suyun en az 3 ayda bir bakteriyolojik ve 6 ayda bir kimyasal olmak üzere periyodik olarak analizleri yapılmalıdır.
- k) İçme-kullanma suyu depoları kontaminasyon riski arz etmeyen alanlarda bulunmalı ve kontaminasyondan korunmalıdır. Su depoları bakımlı olmalıdır ve düzenli olarak temizlenmelidir.
- l) Kuyu sularına ait kullanma izin belgeleri olmalıdır
- m) Kuyu sularının adet ve yer krokisi olmalıdır.
- n) Arıtmanın hangi yöntemle yapıldığı,
- o) Klor ölçümlerinin sonuçları (Ayrıca her gün Klor ölçüm sonuçları düzenli olarak istanbulhl@hssgm.gov.tr adresine mail atılacak)
- p) Numune sayısını belirlemek için tüketime sunulan günlük su miktarı bilinmelidir.
- q) İçme Kullanma suyu şebekesine ait planların ve bu planlara göre şebeke sistemini temsil edecek uç noktalara numune noktası olarak belirlenmeli
- r) Şebeke sistemi ve depoların bakım, temizlik-dezenfeksiyon ve arıtma işlemlerinden sorumlu kişi ve birimler belirlenmeli ,yapılan işlemlere ait belgelerin kayıtları düzgün olarak tutulması istenildiğinde rahatlıkla sunulmalı
- s) İçme ve kullanma suyu depolarının hacmi, niteliği ,özellikleri, temizlik ve dezenfeksiyon durumu
- t) İsale hattı ile ilgili kullanılan malzemenin ve krokisinin hazırlanması
- u) Abone sayısının belirlenmesi
- v) Tedarik edilen şehir şebekesi suyunun durumu bilinmelidir ve kontrol edilmelidir
- w) Su Kalite Yönetim Planları
- x) Su Sebilleri Dağılımı ,Temizlik Planları
- y) Uçak Kullanım Suyu İşlemleri Prosedürleri



- z) Hava taşıtı içme suyu tedarik ve nakli zinciri (suyun hava taşıtındaki musluğa gidene kadar izlediği yol boyunca hangi noktalarda kontamine olabileceğini göstermeye yardımcı olacaktır)
- aa) Havalimanına gelen suyun kaynağı bilinmelidir
- bb) Her işletmeci kullanmakta olduğu suyun kimyasal ve mikrobiyolojik tahlillerini yaptırarak düzenli olarak her ay İstanbul Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezine gönderilmesi
- cc) Su Güvenliği planı olmalıdır.
- dd) Olası tehlikeler belirlenmiş olup risk analizi yapılmalıdır.
- ee) Yürütülen faaliyetler mevcut planlara uygun olmalıdır.
- ff) İlgili kurumlar tarafından hazırlanan planlar, bakım kayıtları ve test sonuçlarının Sağlık Denetleme Merkezi ile paylaşılmalıdır.
- gg) Olası tehlikeler belirlenmiş olup risk analizi yapılmalıdır.
- hh) Yürütülen faaliyetler mevcut planlara uygun olmalıdır.

İlgili kurumlar tarafından hazırlanan planlar, bakım kayıtları ve test sonuçlarının Sağlık Denetleme Merkezi ile paylaşılmalıdır.

5.2.3 Su Güvenliği İzlemi

Giriş noktalarında su güvenliği ile ilgili iş ve işlemler aşağıda belirtildiği şekilde yapılmalıdır.

- a) Su güvenliği izlemi İzlem Formu doğrultusunda yapılır
- b) Giriş Noktasında uygun bir su güvenliği planının olup olmadığı ve işletmeci kuruluşun su güvenliğine ilişkin kayıtları kontrol edilir.
- c) Suların fiziksel (organoleptik) kontrolü yapılır.
- d) Giriş noktalarında içme ve kullanma sularında dezenfeksiyon kontrolü yapılır. Dezenfeksiyon cihazlarının işler durumda olup olmadıkları, bakımlarının yapılıp yapılmadığı incelenir.
- e) Su isale hatlarının krokileri temin edilerek su ile ilgili Kritik Kontrol Noktaları belirlenir ve bu noktalar izlem ve ölçümler ile izlenir ve sonuçlar değerlendirilir.
- f) Yapılıyor ise işletmeci kuruluş tarafından her gün yapılan klor ölçüm sonuçları incelenir. Şebeke suyunun değişik noktalarından her hafta bakiye klor ölçümü yapılır.
- g) İçme ve kullanma sularından Su Güvenliği Planı doğrultusunda periyodik olarak mikrobiyolojik ve/veya kimyasal analiz alınır veya aldırılır. Analiz sonuçları değerlendirilir ve gerekiyor ise düzeltici eylemlerin gerçekleştirilmesi sağlanır.
- h) Su depolarının temizlik kayıtları kontrol edilir, varsa ambalajlı suların depolandığı alanların depolanmaya uygun olup olmadığı kontrol edilir.
- i) İçme ve kullanma sularının kaynağından tüketiciye ulaşması sürecindeki tüm aktarım aşamaları (depoya, şebekeye, tankere, taşıta vb.) ve kullanılan materyal (hidrant hortum vb.) kontaminasyona yol açma bakımından kontrol edilir.
- j) İçme ve kullanma sularında halk sağlığı riski durumunda su sisteminin ve kullanılan cihazların bakım ve onarımı, su depoları ve şebeke hattının temizliği, içme ve kullanma sularının dezenfeksiyonu, kimyasal ve bakteriyolojik numune alımı ile suyun takibi gibi sağlık kontrol önlemlerinin alınması sağlanır.



5.3 GİRİŞ NOKTALARINDA GIDA GÜVENLİĞİ,

Giriş noktalarında gıda güvenliği, gıda işleklerinin teknik ve hijyen kurallarına uygunluğunu, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin uygunluğunu, gıda kalitesinin izlenmesini, numune alınmasını ve her aşamada kirlenmeden korunması amacıyla gıda kaynaklı potansiyel risklerin tespiti ve gerekli tedbirlerin alınması, suların denetimini ve numune alınması sürecini ifade eder.

5.3.1 Gıda Güvenliği ile İlgili Kurumlar ve Roller

Gıda Güvenliği iş, işlem ve denetimlerine ait hizmetler Tarım ve Orman Bakanlığı İl ve İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlükleri, işletmeciler kuruluşlar ve Merkezler tarafından yerine getirilir.

5.3.1.1 İl ve İlçe Gıda Tarım ve Ormanlık Müdürlükleri,

Giriş noktalarında gıda güvenliğinin sağlanması ile yükümlüdür.
Giriş noktasında gıda güvenliğini sağlamak amacıyla gıda denetimleri yapmak
Yapılan Gıda denetimi ve gıda numunesi analizi sonuçlarını ilgili merkezle paylaşmak

5.3.1.2 Giriş Noktası İşletmeciler kuruluşlar,

Giriş noktalarında gıdanın temini, taşınması, depolanması, hazırlanması, servis edilmesi aşamalarında kontaminasyonu önlemek için gerekli önlemleri almak ile yükümlüdür.

Birincil üretim aşaması dahil üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında gıda hijyenini sağlamak üzere uyması gereken genel hijyen kuralları ile sorumludurlar

İşletici kuruluş tarafından gıda güvenliği yönetimi planı hazırlanmak ve etkin şekilde uygulamak
Yapılan Gıda analiz sonuçlarını ilgili merkeze bildirmek
Personel için hijyen eğitimi aldirmek

Ayrıca gıda ile ilgili işyerlerinde aşağıdaki plan ve belgeler bulunmalıdır. Gıda güvenliği planları şu hususları içermelidir

- Rutin temizlik plan ve programı
- Sıcaklık izleme ve kayıtları
- Atık temizlik programı
- Gıda güvenliği eğitimi programı
- Ekipman bakım kayıtları
- Denetlemeye yetkili kurumların denetim sonuç raporları

5.3.1.3 Sağlık Denetleme Merkezi

Giriş noktasında gıda güvenliği izlemi yapmak, halk sağlığı riski şüphesi durumlarında inceleme yaparak gerekli hallerde ilgili kuruma bildirinde bulunmak ve alınması gereken önlemlerinden takibinden sorumludur.

Giriş noktasında tespit edilen gıda kaynaklı halk sağlığı riski durumunda İl ve İlçe Tarım ve Orman Müdürlüklerinden denetim yapılması ve numune alınmasının talep etmek

Gıda Analiz sonuçlarını temin etmek ve raporlamak
Gıda güvenliği izlemi yapmak
Paydaş kurumların uluslararası giriş noktasındaki faaliyetlerinde refakat etmek



5.3.2 Gıda G¼venlięi İle İlgili Esaslar

Giriş noktasında su ve gıda g¼venlięinin sağlanması için şu esaslara uyulmalıdır.

- a) Gıda, hammadde, ¼retim, depolama, servis, satış gibi son t¼keticie ulaşana kadar olan t¼m aşamalarda her t¼rl¼ (biyolojik, kimyasal, fiziksel vb) kontaminasyondan korunmalıdır.
- b) ¼retimden t¼ketime kadar olan t¼m s¼rete sıcaklık kontrol¼ uygulanmalıdır. Sıcaklık kontrol¼ne dair g¼ncel kayıtlar tutulmuş olmalıdır.
- c) Gıdalar apraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde hazırlanmalı, depolanmalı ve t¼ketime sunulmalıdır.
- d) Gıda ve buz ¼retiminde kullanılan su içilebilir nitelikte olmalıdır.
- e) Gıda s¼relerinde çalışan t¼m personel sağlıklı, gıda konusunda yeterli bilgiye sahip olmalı ve gıda ¼retimine uygun kıyafetler giymelidir.
- f) Gıda ile ilgili t¼m alanlar temiz ve hijyenik olmalı, yeterli havalandırma, aydınlatma sağlanmış olmalıdır.
- g) Gıda alanlarında d¼zenli vekt¼r m¼cadelesi olarak yapıılıyor olmalıdır.
- h) Kokuşmuş, nitelikleri ve g¼r¼nt¼ř¼ bozulmuş, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış bombaj yapmış, kurtlu, k¼ř¼, son kullanıma tarihi geçmiş veya etiketsiz gıda maddeleri t¼ketime sunulmamalıdır.
- i) Ambalajsız satışa sunulan gıda maddeleri, çevresel etkilere korunarak t¼ketime sunulmalı ve açıkta gıda satışı yapılmamalıdır.
- j) Gıda alanlarında bir program çerçevesinde d¼zenli olarak temizlik ve dezenfeksiyon yapılmalıdır.
- k) ¼retilen ve t¼ketime sunulan gıdalardan şahit numune alınarak 72 saat (¼ g¼n) s¼re ile saklanmalıdır. Talep edildiği anda hemen talep eden kuruma teslim edilmelidir.

- l) Hammadde ve yardımcı malzemeler girdi kalite planları,
- m) Gıda Sıcaklık Kontrol Talimatları,
- n) Gıda Pişirme ve Hızlı Soğutma Talimatları,
- o) Gıda Depolama Sıcaklık Talimatları,
- p) Satın alınan Gıda Maddelerinin Sıcaklık Talimatları,
- q) (Uçak Y¼kleme Sırasında Gıda Sıcaklık Talimatları, Operasyon Sıcaklık Kuralları Temel standartları, Gıda Hijyen Planları ve Takip Formları,
- r) Analiz Planları (Her işletmeci gıda numunelerinin sonuçlarını mutlaka d¼zenli olarak her ay İstanbul Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezine g¼nderilmesi
- s) Kuru Gıda Deposu Temizlik ve Hijyen Takip Kontrol Formları
- t) Soğuk Hava Deposu Temizlik , Hijyen ve ısı Takip Formları
- u) Sebze İşleme Birim Temizlik ve Hijyen Takip Formları
- v) Bulaşık Yıkama Birimi Temizlik ve Hijyen Takip Formları
- w) Depo Sıcaklık ve Nem Kontrol Formları
- x) Taşıma Hizmet Proses Kontrol Formları
- y) Personellerin Hijyen Eğitim Formları veya Eğitim alanların isim listeleri
- z) Gıda g¼venlik planı ve gıda g¼venlięi eğitim programı olmalıdır.
- aa) Hijyen Eğitim programı olmalıdır
- bb) Mevcut planların izlem ve kayıtları olmalıdır.
- cc) İş ve İşçi Sağlığı ve G¼venlięi Programı olmalıdır.
- dd) Denetlemeye yetkili kurumların denetim sonuç raporları olmalıdır.
- ee) Y¼r¼t¼len faaliyetler mevcut planlara uygun olmalıdır.
- ff) İlgili kurumlar tarafından hazırlanan planlar, bakım kayıtları ve test sonuçlarının Sağlık Denetleme Merkezi ile paylaşılmalıdır.
- gg) Piyasadan temin edilen ambalajlı suların tedarikinde g¼revli birimler ve g¼revleri, markası belirtilmeli



5.3.3 Gıda Tesisleri şu özelliklerini taşımalıdır:

- a) Gıda üretiminde kullanılacak ham maddenin tozlanmaya kirlenmeye, bozulmaya, çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde, son kullanma tarihi geçmemiş, etiketli, gerekiyor ise soğuk zincir bozulmadan işletmeye kabulü sağlanmalıdır.
- b) Bina içi zemin, duvar, tavan gibi tüm yüzeyler açık renkli, koku yapmayacak ve insan sağlığını etkilemeyecek malzemelerden yapılmış, pürüzsüz, kolay temizlenebilir, yıkanabilir, dezenfeksiyona uygun, su geçirmez, kir birikmesi ve küf oluşmasına ve haşere yerleşmesine izin vermeyecek şekilde olmalı, zemin sıvıların giderlere kolayca akabileceği bir eğimde olmalıdır.
- c) Kapılar, pürüzsüz, sıvı emmeyen malzemeden yapılmış olmalı, gerektiğinde kendi kendine kapanabilir olmalıdır. İşletme giriş kapısı direk üretim alanına açılmayacak şekilde düzenlenmiş olmalı, Kapılar sinek-böcek, haşere, kemirgen ve benzeri zararlıların girişini engelleyecek şekilde olmalıdır. Üretim alanı giriş ve çıkışlarında dezenfeksiyon işlevi bulunan tertibat bulunmalı ve/veya galoş, terlik, özel ayakkabı ile üretim alanlarına girilmelidir.
- d) Tuvalet, personel, giyinme ve soyunma yerleri soyunma odaları, duş odaları ulaşılabilir, temiz ve yeterli sayıda olmalıdır. Bu alanlar, gıda maddesinin üretildiği, sergilendiği, satıldığı ve depolandığı yerlerden ayrı olmalı ve tuvaletler üretim alanına direk açılmamalıdır. Tuvalet ve lavabolarda temizliğin sağlanması amacıyla sıvı sabun, kağıt havlu veya el kurutma makinası bulunmalıdır.
- e) İşletmede buhar, duman, koku, is, toz ve nemi önleyecek şekilde havalandırma sağlanmalı, havalandırma girişleri filtreli veya korumalı olmalıdır.
- f) Aydınlatma yeterli miktarda ve gün ışığına eşdeğer olmalı, aydınlatmada kullanılan ampuller kırılmadan kaynaklanacak cam bulaşmalarına karşı korunaklı olmalıdır.
- g) Yapılan işin ve satış yapılan gıda maddesinin özelliği ve niteliğine göre depo, gıda hazırlama yeri ve yıkama yerleri ayrı olmalıdır.
- h) Gıda üretim, servis ve toplu tüketim yapılan yerlerde yeterli evye ve bulaşık yıkama düzeni olmalı, yapılan işin ve işyerinin niteliğine uygun akar sıcak su bulunmalıdır.
- i) Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayı ve büyükte ağzı kapalı, pedallı, yıkanabilir ve çöp torbası içeren çöp kovalarının bulundurulmalı, kontaminasyona yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri ve zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar bulunmamalıdır. Yıkama suları ve diğer sıvı atıkların tahliyesini sağlayacak drenaj sisteminin bulunmalıdır.
- j) Depo ve satış yerlerinde gıda maddelerinin yerle temasını engelleyecek yerden en az 15 cm yükseklikteki ızgaralar bulundurulmalıdır.
- k) Gıda tesislerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalıdır.
- l) Üretim alanında ve depolarda sigara içilmemeli, yiyecek ve içecek tüketilmemelidir.
- m) İşyeri içerisinde uygun yerlerde uyarıcı yazı ve işaretler bulunmalıdır.
- n) Kablo ve borular kir birikmesi, yoğunlaşma ve sızdırma gibi muhtemel bulaşma risklerine sebep olmayacak şekilde gıdaların üretildiği, saklandığı ve servis edildiği alanların ve ekipmanların üzerinden geçmemelidir.
- o) Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanlarından kontaminasyona sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalıdır.



5.3.4 Gıdaların ¼retimi, taşınması ve t¼ketiminde kullanılan alet ve ekipmanlar şu ¼zellikleri taşınmalıdır;

- Malzeme, alet ve ekipman sağlam, hijyenik, ısı, buhar, asit, alkali, tuz ve benzerlerine karşı dayanıklı, korozyona uğramayan materyallerden yapılmış olmalıdır. Kullanımı zorunlu olmayan durumlar dışında işlenmiş tahta gibi emici ve yeterince temizlenemeyen ve dezenfekte edilemeyen materyaller kullanılmamalıdır.
- Makine ve ekipman yeterli temizliğine olanak verecek şekilde yerleştirilmelidir.
- Makine ve ekipmanın bakımları d¼zenli olarak yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır. Arızalı ekipmanlar ¼zerine bilgilendirici tabela asılarak tanımlanmalı, tamir edilmeli veya ¼retim ortamından uzaklaştırılmalı, kullanılmıyor durumdaki t¼m boru ve bağlantı parçaları yerden y¼ksekte ve ağzı kapatılmış olarak tutulmalıdır.
- Derin dondurucu, soğutucu ve ısıtıcıların ¼zerinde kullanım talimatlarının bulunmalıdır.
- ¼lç¼m ekipmanı ve teçhizatlarının kalibrasyonu yapılmış olmalıdır.

5.3.5 Gıda ile temas eden personel ile ilgili şu konulara dikkat edilmelidir:

- Gıda ile temas eden personelin Hijyen Eğitim Belgesi olmalıdır.
- Gıdalarla taşınabilecek hastalık belirtilerini taşıyan (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda veya g¼zde veya kulakta akıntı vb.) personelin gıda ile temas edebileceği alanlara girmesine izin verilmemeli, yara, çıban gibi cilt problemleri olan personelin yaraları uygun şekilde kapatılmalıdır.
- Personelin el ve tırnakları temiz olmalı, ¼rünle direk temas halindeki t¼m çalışanların saç, bıyık, sakal ve kolları, bulaşmaya sebep olmayacak şekilde ¼rt¼lm¼ř olmalıdır.
- Personel; kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli; başlık, çizme veya ¼zel ayakkabı, cepsiz ve d¼ęmesiz çalışma kıyafetleri veya g¼revinin gerektirdiği koruyucu kıyafetler giymeli, kıyafetler s¼rekli temiz tutulmalı, ¼retim ve depolama alanında çalışan personel saat ve takı takmamalıdır.
- Personelerle ait kişisel eşya ve giysiler, gıda alanlarına konulmamalıdır.
- Hijyen kurallarına uygun ¼retim ve kişisel hijyen konularında d¼zenli eğitim sağlanmalı, HACCP uygulayan işletmelerde, sorunlu kişilerin, HACCP ilkelerinin uygulanması ile ilgili yeterli eğitimi almaları sağlanmalıdır.
- Gıda ile temas eden b¼t¼n personelden d¼zenli olarak swap alınmalıdır.

5.3.6 Gıdaların G¼venlięi İzlemi

Giriş noktalarında su ve gıda g¼venlięi aşağıda belirtildiği şekilde yapılır.

- Su g¼venlięi izlemi, İzlem Formu doğrultusunda yapılır.
- Giriş Noktasında gıda denetimi yapan kurumların denetim sonuçları incelenmelidir.
- Gıda ¼retiminde kullanılan hammaddeler kontrol edilir.
- Gıda tesislerinin gereken b¼l¼mleri ve fiziki ¼zellikleri taşıyıp taşımadıkları kontrol edilir Gıda tesislerinin havalandırması ve aydınlatması kontrol edilir.
- Gıda tesislerinin temizlik ve hijyen durumu kontrol edilir.
- Gıda tesislerinde kullanılan alet ve ekipman kontrol edilir.
- Gıda tesislerinde çalışan personelin temizlik ve sağlık durumu, hijyen eğitimi ve kıyafetleri kontrol edilir.
- Gıda alanlarında vekt¼r m¼cadelesi yapıp yapılmadığı kontrol edilir.
- Gıda alanlarında sıcaklık kontrol¼ yapıp yapılmadığı kontrol edilir.
- Gıda alanlarında çapraz bulaşma olup olmadığı kontrol edilir.
- Gıda maddelerinde kontaminasyon olup olmadığı kontrol edilir.
- Gıda tesislerinde kullanılan alet ve ekipmandan d¼zenli olarak swap alınmalıdır.
- Servis alanlarının sıcaklık kontrolleri yapılmalıdır.



5.3.7 GIDA İŞLETMELERİNDE GENEL HİJYEN KURALLARI

5.3.7.1 İŞLETME ÇEVRESİ

1. Bina Çevresinde çöp ve atık yığınları olamayacak
2. Çöp kutuları için ayrı bir bölüm olacak ve yeterli çöp kutusu olacak
3. Çöp kutuları belirli aralıklarla boşaltılacak
4. Çöp kutuları her iş bitiminde düzenli yıkanacak
5. Bina çevresinde kanalizasyon ve kaldırım olacak
6. Su birikintisi olmayacak
7. Çevre düzenlemesi yapılacak
8. Bina dışında ve içinde çatlak veya yarık olmayacak
9. Binanın boya, badana ve periyodik bakımları yapılacak
10. Çatı ürünün kontaminasyonuna sebebiyet verecek su birikintilerinin ve akmayı önleyecek şekilde olmalı
11. Güvenlikle ilgili bölüm dışında işyerinde hayvan olmayacak
12. Hayvan bulundurulacak güvenlik bölümleri üretim ve depolama tesislerinden ayrı olacak

5.3.7.2 İŞLETME İÇİ

1. Duvarlar su geçirmez, yıkanabilir, haşere yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz ve açık renkli malzemelerden yapılmalı
2. Duvar kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalı
3. Bina içinde duvarlarda çatlak veya yarık olmalı
4. Taban ile duvarın birleştiği yer kolay temizlenebilir yapıda olmalı
5. Pencereler ve benzeri açık yerler ince gözenekli kolay temizlenebilen paslanmaz malzemelerden yapılmış, sökülüp takılabilen ve sürekli bakımları yapılabilir özellikte tel kafeslerden olmalı
6. Binanın camları kırıldığında parçalanmasını önlemek amacıyla tedbir alınmalı
7. Yakıt depoları uygun yerlerde, üretim yerine doğrudan açılmayan ve her türlü dış etkiye karşı korunmuş şekilde olmalı
8. Kapılar su geçirmez ve pürüzsüz malzemelerden yapılmalı
9. Kapılar duruma göre kendiliğinden kapanır, sızdırmaz özellikte olmalı
10. Zemin su geçirmez, çatlak ve kaygan olmayan, yıkanabilir, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılmalı
11. Zemin temizlik atıklarının akabilmesi için yeterli eğime sahip olmalı
12. İşletme içinde rahat çalışmayı engelleyecek tümsek ve çukurlar olmamalı
13. Su birikintisini engelleyecek sistem olmalı
14. Tavan yoğunlaşma, damlama, kir birikmesi ve küf oluşmasına izin vermeyecek şekilde kolay temizlenebilir olmalı
15. Tavanda çatlak veya yarık olmamalı
16. Havalandırma, duman, koku, ısı ve buharlaşmaya engel olacak, kir ve haşere girişini önleyecek şekilde olmalı
17. Bodrum ve çatı araları periyodik olarak temizlenmeye ve ilaçlanmaya uygun olmalı



18. Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılan gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konumda olmalı
19. Aydınlatma gün ışığına eşdeğer bir şekilde olmalı
20. Üretim alanlarındaki ampuller muhafaza içine alınmış olmalı
21. Bina kapıları dışarı doğru açılır olmalı
22. Bina içindeki boru tesisatının herhangi bir yerinden sızıntıya sebebiyet verecek açıklık olmamalı
23. Sıvı atık sistemi korozyondan etkilenmeyen, temizlik ve bakımları kolayca yapılabilecek şekilde düzenlenmiş olmalı
24. Sıvı atık boruları sıvı miktarını kaldırabilecek hacme sahip olmalı
25. Bina içinde hurdalık yığıntı olamamalı
26. Çöp ve atıklar için uygun sayıda kapalı ve kolay temizlenebilir kaplar olmalı
27. Üretimde kullanılan malzemelerin altı ve arkası düzenli olarak temizlenmeli
28. Tezgâh ve yüzeyler düzenli olarak temizlenmeli
29. Birbiri ile bağlantılı bölümler arası kolay geçiş mevcut olmalı
30. Kanalizasyon sistemleri herhangi bir kontaminasyona yol açmayacak şekilde tesis edilmeli
31. İşletmede kullanılan su mevzuata uygun, sürekli ve yeterli olmalı
32. İşletme kuyu suyu kullanıyor mu?
33. İşletme şebeke suyu kullanıyor mu?
34. Belli aralıklarla su analizleri yapılmalı
35. Üretim için kullanılan su fiziksel ve/veya kimyasal işleme tabi tutuluyor mu
36. Ürünle temas edecek şekilde kullanılan buz mevzuata uygun sudan üretilmiş ve işletme hijyen kurallarına göre depolanıp taşınmalı
37. Gıda ve gıda katkı maddesi üretiminde veya gıda maddeleri ile doğrudan temas eden yüzeylerde kullanılan buhar mevzuata uygun sudan elde edilmeli
38. Buhar üretiminde soğutma, yangın söndürme ve benzeri işlerde kullanılan ve gıdalarla temas etmemesi gereken sular tamamen ayrı hatlarda taşınmalı
39. İşletmede gerektiğinde kullanılmak üzere kontaminasyona meydan vermeyecek malzemelerden yapılmış ve uygun şekilde dizayn edilmiş su deposu olmalı
40. Geri dönüşüm suyu kullanılıyor mu ,kullanılıyor ise gerekli temizlik yapılmalı
41. Sosyal tesisler ve tuvaletler gıda işleme alanlarından ayrı olmalı
42. Tuvaletler ve el yıkama yerlerinde daima sıcak ve soğuk su, sıvı sabun, el kurutma cihazı veya kağıt havlu olmalı
43. Gerektiğinde ellerin dezenfekte edilmesine yönelik önlem alınmalı
44. Tuvaletler, gıdaların işlendiği yerlerden ayrı bir yerde ve işletme içerisinden geçiş olmayacak şekilde inşa edilmeli
45. Çalışan personel sayısına göre yeterli sayıda tuvalet, el yıkama bölümü, duş odası olmalı
46. Soyunma odaları ayrı ve temiz olmalı
47. Tuvaletler, soyunma ve dinlenme odaları belli sıklıkla temizlenmeli
48. Sosyal tesise ait atıklar kapalı sistemde kanalizasyona ,kanalizasyon bulunmayan yerlerde uygun yapılmış foseptiklere boşaltılmalı
49. İşyerinde ilk yardım malzemesi olmalı
50. İşletmede kaza ve yaralanmalara karşı gerekli önlemleri almalı
51. İşletme içerisinde yeterli sayıda(el yıkama, yüksek sesle konuşmama, gerektiğinde kulaklık takılması, alet ekipmanın kullanımı, kimyasal maddelerin kullanımı gibi)uyarıcı yazılar olmalı
52. Uyarıcı yazılar kolayca okunabilecek şekilde asılmalı



53. İşletme yemekhanesi hijyenik koşullara uygun olmalı
54. Gıda işletme alanında ziyaretçilerin gıda maddelerini kontamine etmesini önleyecek tedbirler alınmalı
55. Bu amaçla ziyaretçilere verilerek üzere koruyucu giysiler bulundurulmalı
56. Donmuş gıdaların işletme içinde taşınması sırasında soğuk zincir kurallarına uyulmalı

5.3.7.3 HAMMADDE

1. Hammaddeler işyeri girişinde tozlanmaya, kirlenmeye ,bozulmaya yol açmayacak şekilde kabul edilmeli
2. Hammadde ve katkı maddesi stoklarının fabrika içinde dağıtımı hijyenik koşullarda yapılmalı

5.3.7.4 TEKNİK DONANIM,ALET,EKİPMAN

1. İşletmede kullanılan tüm donanım, alet ve ekipmanlar ısıya ,buhara, asit, alkali ve tuz gibi maddelere dayanıklı olmalı
2. Kullanılan makine ile diğer alet ve ekipman kolay temizlenebilir özellikte olmalı
3. Üretimde kullanılan tüm alet ve ekipman sağlığa uygun malzemelerden, kolay ve iyi temizlenebilir pürüzsüz ve kontaminasyona yol açmayacak özellikte olmalı
4. Üretimde kullanılan tüm alet ve ekipman daima temiz bulundurularak, uygun olanlar gerektiğinde dezenfekte edilmeli
5. Temizlenmiş alet ve ekipman iç kısımlarına el değmeyecek şekilde taşınmalı
6. Kullanımı zorunlu durumlar dışında işlenmemiş tahta gibi yeterince temizlenemeyen ve dezenfekte edilemeyen materyallerin kullanılmaması gerekiyor
7. Bıçak, spatül gibi maddelerin gerektiğinde steril olası sağlanmalı
8. Atık maddelerin depolanması ve uzaklaştırılması için kullanılan alet ve ekipman işaretleniyor olmalı
9. Gerekli bölümlerde basınç, sıcaklık, akış göstergeleri ve kaydetme cihazları olmalı
10. Alet ve ekipman bakımından kullanılan madeni yağların gıda ile teması önlenmeli
11. İş yerinde kullanılan alet ve ekipman, yapılacak temizlik ve bakım işlemini engelleyecek şekilde yerleştirilmemeli
12. Malzeme, alet ve ekipmanın onarımı ,boya, badana ve periyodik bakımları aksatılmadan yapılmalı
13. Malzeme, alet ve ekipman temizlendikten sonra mümkün olduğu kadar çabuk kurutulmalı

5.3.7.5 PERSONEL

1. İşletmede çalışacak personelin hastalıklara karşı korunmasına dayalı, işletme yönetiminin güçlendirilmiş bir politikası olmalı
2. Personel gözetiminden sorumlu bir eleman olmalı
3. Personele ait sağlık kontrol raporları olmalı
4. Personelin periyodik sağlık kontrolü olmalı
5. Portör(hastalık taşıyıcı) ve portör şüphesi olan personel üretim hattında çalışmamalı
6. Ateşli hastalığı, cilt hastalığı, ishalleri olanlar, gıdanın üretildiği alanlardan derhal uzaklaştırılarak tedavisine başlanmalı
7. İşletmeci, işletmede çalışan personelin kişisel hijyen ve davranış kazanma alışkanlıkları konusunda eğitim verilmeli



8. Kişisel temizlik(Tırnaklar kısa kesilmiş, eller sürekli temiz, açıkta yara olmayacak, saç ve sakal tıraşı yapılmış) kurallarına uyulmalı
9. Görev başında iken; gıda tüketmeme, tütün kullanmama, sakız çiğnememe, takı takmama, tükürmeme ,gıdaya doğru hapsirmama ve öksürmeme kurallarına uyulmalı
10. Çalışırken başlık, ayak giysisi, temiz iş elbisesi, eldiven ve bone giyilmeli
11. Personele ait kişisel eşyalar, giysiler gıdanın işlendiği alanlara koyulmamalı
12. İşletmede çalışan personele gıda hijyen/HACCP konusunda eğitim verilmeli ve sürekli olmalı

5.3.7.6 SANİTASYON VE HAŞERE KONTROLÜ

1. Personelin, temizlik, dezenfeksiyon ve haşerelerle mücadele amacıyla kullanılacak kimyasallarla ilgili yeterli bilgisi olmalı
2. Kimyasal maddeler sadece yetkili ve eğitilmiş kişilerce kullanılmalı
3. İşletmede temizlik, dezenfeksiyon ve haşerelere karşı mücadelede kullanılan kimyasalların Sağlık Bakanlığından izinli olmalı
4. Üretin sırasında su, deterjan ve/veya dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığıyla işletmenin, malzeme, alet ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesi önleyecek tedbirler alınmalı
5. Etkin temizlik ve sanitasyon için gerekli prensip ve metotların uygulanması ve anlaşılabilirliği ile ilgili sanitasyon programında sorumlu personel olmalı
6. İşyeri yöneticisi tarafından hijyen kontrol programları yapılmalı
7. Bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar, malzemeler, aletler ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmeli
8. Hijyen kontrol programları işyerinin ilgili bölümlerine asılarak, yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri işaretlenmeli ve takip edilmeli
9. Bina çevresinde kemirgen kapanları olmalı
10. Zararlı canlıların yerleşmesine yol açacak ortam olmamalı
11. Bina dışında, ortamda bulunabilecek kemirgen veya böcek gibi zararlıların görünebileceği yeterli ışıklandırma olmalı
12. Bina dışında açık kalması gereken yerler küçük gözlü paslanmaz metal bir ağ ile kapatılmalı
13. Binaya giren ağız açık borular kemirgen girişini önlemek amacıyla küçük gözenekli metal bir ağ ile kapatılmalı
14. Haşere kontrol programlarından sorumlu bir personel olmalı
15. Haşere kontrol programı yazılı, etkin ve güvenli olmalı
16. Haşere kontrol programı uygulanmalı, izlenmeli ve kayıtlar tutulmalı
17. Haşereye karşı kullanılacak kimyasal maddeler etiket bilgilerine göre, uygun metot, uygun yer ve uygun sıklıkla kullanılmalı
18. İşyerinin hammadde ,üretim ve depo vb giriş-çıkış kapıları haşere girişini engelleyecek şekilde olmalı
19. Hammadde kabul yerinde haşere kontrolü yapıldığına dair kayıtlar tutulmalı

§

5.3.7.7 PAKETLEME VE DEPOLAMA

1. Bu bölümler zararlı canlıların girmesine izin vermeyecek şekilde dizayn edilmeli
2. Hammadde,diğer üretim girdileri, mamul maddeler, yedek alet ve ekipmanlar, ambalaj materyalleri temiz ve ayrı yerlerde depolanmalı



3. Depoların nem ve ısı kontrolleri kayıt altına alınmalı
4. Çabuk bozulabilecek gıdaların uygun depo ısısında muhafaza edilmesi sağlanmalı
5. Depo içerisindeki ızgaralar yerden 35-45 cm yükseklikte, duvardan 45-60 cm aralık kalacak şekilde yerleştirilmeli
6. İlk giren ilk çıkar prensibine uygun düzenli bir depolama yapılmalı
7. Zararlı canlılara karşı kullanılan pestisitlere ilişkin tutulmuş düzenli kayıtlar olmalı
8. Zararlılara karşı pestisit kullanımının uygun olmadığı yerlere tuzaklar kurulmalı
9. Üretimde kullanılacak olan gıda katkı maddelerinin paketleri üzerindeki etiket bilgileri yeterli olmalı
10. İşletme temizlik ,dezenfeksiyon ve haşerelerle mücadele amacıyla kullanılacak kimyasal maddeler, gıda üretim alanından ayrı bir bölümde depolanmalı
11. Kimyasal maddeler Temiz, etiketli kaplarda kuru ve iyi havalandırılan bir alanda depolanmalı
12. Geri dönen, özürülü ya da şüpheli ürünler, görünebilir bir şekilde etiketlenerek özel bir alanda tutulmalı ve başka bir alanda kullanılmamalı

5.3.7.8 GENEL TEMİZLİK

1. Her parti üretiminden sonra genel temizlik yapılmalı
2. Genel temizlikten sorumlu işçiler üretim hattı işçilerinden ayrı olmalı
3. İşletmede genel temizlikten sorumlu bir personel olmalı
4. Temizlik için kullanılan araç ve gereç hijyenik olmalı
5. İşin özelliğine göre üretim yeri girişinde dezenfekten içeren küvet olmalı
6. Mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı iş yerlerinde oda havasının sanitasyonunun göstergesi olan ortam petrisi her hafta belli yerlere konularak kontrol sağlanmalı

5.4 GİRİŞ NOKTALARINDA VEKTÖR YÖNETİMİ

Giriş Noktalarında vektör yönetimi, giriş noktalarında her türlü vektör ve rezervuardan ari olmasının sağlanması için yürütülen iş ve işlemleri, vektör kaynaklı halk sağlığı risklerin tespiti, değerlendirilmesi ve gerekli kontrol önlemlerinin alınması sürecini ifade eder.

5.4.1 Vektör Yönetimi ile İlgili Kurumlar ve Roller

Vektör kontrolü iş ve işlemine ait hizmetler işletici kuruluşlar, Belediyeler, ve Merkezler tarafından yerine getirilir.

5.4.1.1 Giriş Noktası İşletmecisi Kuruluşlar

Entegre Vektör Yönetimini hazırlamak ve etkin şekilde uygulamak ile yükümlüdür.

Vektör ve rezervuardan temizlenme işlemleri yapılırken şirketler birbirleri ile entegreli çalışmakla yükümlüdür.

Uluslararası giriş noktasının her türlü vektör ve rezervuardan ari olmasını sağlamak

Entegre vektör yönetim planı hazırlamak ve etkin şekilde uygulamak

Vektör mücadelesine ilişkin tutulan rapor ve mücadele kayıtlarını ilgili Merkeze bildirmek

5.4.1.2 Belediyeler

Giriş noktası çevresindeki 400 metrelik mücavir alanda vektör mücadelesi yapmak ile yükümlüdür,

5.4.1.3 Sağlık Denetleme Merkezi

Giriş noktasında yürütülen vektör mücadelesinin paydaşlar ile entegre ve etkin şekilde yürütülmesinin izlemi ve takibi ile yükümlüdür.



- Vektör kontrolü izlemi yapmak
- Vektör mücadelesini Genel Müdürlükçe yetkili firmalarca yapılmasını ve Bakanlıkça izinli ilaçların kullanılmasını sağlamak
- Paydaş kurumların uluslararası giriş noktasındaki vektör kontrolü faaliyetlerinde refakat etmek

5.4.2 Vektör Yönetimi ile ilgili Esaslar

Giriş noktasında vektör yönetimi çalışmaları şu esaslara uygun olmalıdır.

- a) Giriş noktasında ilgili tüm paydaşları kapsayan Entegre Vektör Kontrol Yönetimi uygulanmalıdır, ayrıca giriş noktasındaki işletmelerin kendi özel vektör kontrol planları olmalıdır.
- b) Giriş Noktasındaki iç ve dış alanlar düzenli ve etkin şekilde ilaçlanmalıdır. İlaçlama yetkili firmalarca ve Sağlık Bakanlığı izinli ilaçlar kullanılarak yapılmalıdır. mevcut ve bakımlı olmalıdır.
- c) Kemirgenler için yeterli miktarda kapan/yapışkanlı tuzaklar/ ultrasonik cihazlar. sinekler için sinek öldürücü cihazlar bulunmalıdır.
- d) Giriş noktasında çöpler uygun şekilde depolanmalı ve uzaklaştırılmalıdır. Vektörlerin hayatta kalması ve çoğalması için uygun yaşam alanları sağlayan çöp, gıda artıkları, kir ve durağan suyun oluşması engellenmelidir.
- e) Yaşam alanları, gıdanın depolandığı, hazırlandığı ve servis edildiği alanlar düzenli olarak temizlenmelidir.
- f) Giriş noktası tesisleri vektör girişini önleyici tedbirler alınmış olmalıdır. Tesislerin vektörlere karşı yalıtımında kemirgenlere dayanıklı malzeme kullanılmalı. Dışarıya açılan kapılar daima kapalı tutulmalı, kapı altı açıklıkları ve vektörlerin giriş yapabilecekleri tüm boşluklar uygun şekilde kapatılmış olmalıdır.

5.4.3 Terminal binası ve yolcuların kullandığı alanlar.

- a) Pest Control Ekipman Yerleşim Planları ve İlaçlama çizelgeleri
- b) Hizmet Sözleşmeleri
- c) Vektör yönetim planı olmalıdır.
- d) İzleme programı ve dokümantasyonu olmalıdır.
- e) Denetlemeye yetkili kurumların denetim sonuç raporları olmalıdır.
- f) Yürütülen faaliyetler mevcut planlara uygun olmalıdır.
- g) İlgili kurumlar tarafından hazırlanan planlar, bakım kayıtları ve test sonuçlarının Sağlık Denetleme Merkezi ile paylaşılmalıdır.
- h) Vektör yönetim planı veya şikayet doğrultusunda yapılan ilaçlamalar günlük olarak Sağlık Denetleme Merkezine bildirilmelidir.

5.4.4 Uluslararası seyahat eden taşıtlar.

- a) Vektör yönetim planı olmalıdır.
- b) İzleme programı ve dokümantasyonu olmalıdır.
- c) Yürütülen faaliyetler mevcut planlara uygun olmalıdır.
- d) Vektör mücadelesine yetkili firma/firmalar Türkiye Hudut ve Sahiller Sağlık Genel Müdürlüğünden yetkilendirilmiş olmalıdır.
- e) İlgili kurumlar tarafından hazırlanan planlar, bakım kayıtları ve test sonuçlarının Sağlık Denetleme Merkezi ile paylaşılmalıdır.
- f) İlaçlama yapılacak olan hava taşıtının/taşıtlarının ne sebeple olursa olsun önceden listesi ve ilaçlama nedenleri Sağlık Denetleme Merkezine bildirilmelidir.



- g) Hava taşıtlarının periyodik ilalanmasında 56 g¼nl¼k s¼reye uyulmalıdır. Daha kısa s¼reli yapılan ilaçlamalarda neden belirtilmelidir.

5.4.5 Diğer alanlar (400 mt.kadar olan alanlar

- a) Vekt¼r y¼netim planı olmalıdır.
- b) İzleme programı ve dok¼mantasyonu olmalıdır.
- c) Y¼r¼t¼len faaliyetler mevcut planlara uygun olmalıdır.

5.4.6 Vekt¼r Y¼netimi İzlemi

Giriş noktalarında vekt¼r y¼netimi izlemi aşağıda belirtildiği şekilde yapılır.

- a) Vekt¼r y¼netimi izlemi, İzlem Formu doğrultusunda yapılır.
- b) Giriş noktasında etkili bir vekt¼r m¼cadelesi yapılıp yapılmadığı kontrol edilir.
- c) Giriş Noktasındaki ilgili kurumların vekt¼r planları ve çalışmalarının birbirleri ile entegre olup olmadıkları kontrol edilir.
- d) Giriş Noktasında d¼zenli ilaçlama yapılıp yapılmadığı, ilaçlama firmalarının yetkili olup olmadığı, kullanılan ilaçların izin durumları kontrol edilir.
- e) Giriş noktasında ¼p birikintileri, durgun sular gibi vekt¼rlerin yaşaması için uygun ortamlar olup olmadığı kontrol edilir.
- f) Giriş noktası tesislerine vekt¼r girişini ¼nlemek için yeterli ¼nlem alınıp alınmadığı kontrol edilir.
- g) Pest Control Ekipman Yerleşim Planları ve İlaçlama izelgeleri olmalıdır.

5.5 GİRİş NOKTALARINDA ATIK Y¼NETİMİ

Giriş noktalarında atık y¼netimi, atık y¼netimi işlemlerinin kontrol¼, takibi ve denetimi ile atık kaynaklı potansiyel risklerin tespiti, değerlendirilmesi ve gerekli kontrol ¼nlemlerinin alınması s¼recini ifade eder.

5.5.1 Atık Y¼netimi ile İlgili Kurumlar ve Roller

Atık y¼netimi iş ve işlemine ait hizmetler evre ve şehircilik Bakanlığı İl ve ilçe İl m¼d¼rl¼kleri, işletmecii kuruluşlar, Belediyeler, Yetkilendirilmiş Atık Alım Kuruluşları ve Merkezler tarafından yerine getirilir.

5.5.1.1 evre ve şehircilik Bakanlığı İl ve İlçe M¼d¼rl¼kleri

Giriş noktalarındaki atık y¼netimi iş ve işlemlerinin y¼r¼t¼lmesi ile y¼k¼ml¼d¼r.

5.5.1.2 Giriş Noktası İşletmecii kuruluşlar

Atık y¼netim planını hazırlamak ve etkin şekilde uygulamak ile y¼k¼ml¼d¼r,

5.5.2.3 Belediyeler

Giriş noktasında oluşan tıbbi ve tehlikeli atıklar dāhil t¼m atıkların alımı ve bertaraf işlemleri ile y¼k¼ml¼d¼r.

5.5.1.4 Yetkilendirilmiş Atık Alım Kuruluşları.

Belediye dışında evre Ve şehircilik Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiş kuruluşlar giriş noktasında oluşan tıbbi ve tehlikeli atıklar dāhil t¼m atıkların alımı ve bertaraf işlemlerini y¼r¼tmekle y¼k¼ml¼d¼r.



5.5.1.5 Sağlık Denetleme Merkezi

Giriş noktasında yürütölen atık yönetiminin etkin şekilde yürütölmesinin izlemi ve takibi ile yükümlüdür.

5.5.2 Atık Yönetimi ile İlgili Esaslar

Giriş noktasında atık yönetimi çalışmaları şu esaslara uygun olmalıdır.

- a) Giriş noktasının Entegre Atık Yönetimi Planı olmalı ve atıkların toplanması, depolanması, nakli ve bertarafına dair kayıtlar tutulmuş olmalıdır.
- b) Giriş noktalarında, atıkların toplanması, depolanması, nakli ve bertarafı iş ve işlemleri kontaminasyona yol açmayacak ve halk sağlığını etkilemeyecek bir şekilde yapılmalıdır.
- c) Atık yönetimi işlemlerinde atık türlerinin özelliklerine dikkat edilmelidir.
Giriş noktalarında, oluşan atık maddeler ayrıştırılarak toplanmalıdır. Atık yönetimi işlemleri atıkların türlerine göre " Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliğı, Ambalaj ve Ambalaj Atıklarının Kontrolü Yönetmeliğı, Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönetmeliğı ve Tıbbi Atıkların Kontrolü Yönetmeliğı hükümlerine göre yürütölmemelidir.
- d) Atık Türleri,
- e) Taşıma,
- f) Depolanma,
- g) Bertaraf,
- h) Atık planları,(Her türlü atığın toplandığı yerlerin krokisi de olacak)
- i) Atık yönetimi Planları,
- j) Atık Yönetim Prosedürleri,
- k) Atık Beyan Formları,
- l) Atık Sahası Atık Giriş-Çıkış İzleme formaları,
- m) Atık bilgilendirme Formaları,
- n) Atık Teslim Kayıt Formları,
- o) Atık Sahası Temizlik Takip Formaları
- p) İş ve İşçi Sağlığı ve Güvenliğı Programı olmalıdır.
- q) Denetlemeye yetkili kurumların denetim sonuç raporları olmalıdır.
- r) Yürütölen faaliyetler mevcut planlara uygun olmalıdır.
- s) İlgili kurumlar tarafından hazırlanan planlar, bakım kayıtları ve test sonuçlarının Sağlık Denetleme Merkezi ile paylaşılmalıdır.

Bu çerçevede;

- **Evsel nitelikli atıklar**, bu atıklar için ayrılmış içlerinde siyah poşet bulunan çöp kovalarına atılmalıdır. Atıklar için Çevre ve Şehircilik Bakanlığının koyduğı usul ve esaslar doğrultusunda işlem yapılmalıdır.
- **Geri dönüşebilen atıklar**, ambalaj, kâğıt, mukavva, plastik atıklar için ayrılmış özel kutulara atılmalıdır. Atıklar için Çevre ve Şehircilik Bakanlığının koyduğı usul ve esaslar doğrultusunda işlem yapılmalıdır.
- **Kesici-delici ve cam atıklar**, bu atıklar için ayrılmış özel kutulara atılmalıdır. Kesici-delici atık kapları dolduktan sonra sıkıştırılmamalı, başka bir kaba boşaltılmamalıdır. Atıklar için Çevre ve Şehircilik Bakanlığının koyduğı usul ve esaslar doğrultusunda işlem yapılmalıdır.
- **Tehlikeli atıklar**, "Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönetmeliğı" hükümlerinde belirtilen şartlarda toplanmalı, depolanmalı, taşınmalı ve lisanslı firmalara teslim edilerek bertaraf sağlanmalıdır. Atıklar için Çevre ve Şehircilik Bakanlığının koyduğı usul ve esaslar doğrultusunda işlem yapılmalıdır.
- **Tıbbi atıklar**, bu atıklar için özel yapılmış poşetler ve kesici- delici aletler için özel yapılmış tıbbi atık kutularına atılmalıdır. Tıbbi atık torbaları hiçbir şekilde geri kazanılmamalı ve



tekrar kullanılmamalıdır. Tıbbi atıkla ilgili malzemelerin her iki yüzünde görülebilecek büyüklükte "Uluslararası Biyotehlike" ablemi ile "DİKKAT! TIBBİ ATIK" ibaresi bulunmalıdır. Tıbbi Atıklar İçin Çevre ve Şehircilik Bakanlığının koyduğu usul ve esaslar doğrultusunda işlem yapılmalıdır.

- Giriş noktalarında çöp ve atık yığınları, su birikintileri bulunmamalıdır.
- Atıkların toplanması, depolanması ve naklinde kullanılan malzeme ve ekipman yeterli miktarda, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalı. Üzerlerinde gerekli uyarı işaretleri bulunmalıdır.
- Çöp kutularının kapakları varsa pedallı olmalı, çöp kovalarının ağız kapalı tutulmalıdır. Çöp kutuları günlük olarak kontrol edilmeli, 2/3 oranında dolduğu zaman boşaltılmalıdır. Çöp kutuları haftada 1 kez deterjan ile temizlenmeli, sızıntı olduğunda ise derhal çöp kutuları hemen temizlenmelidir. Atıklar sıkıştırılmamalıdır.
- Ayrı bir çöp toplama odası varsa temiz ve bakımlı olmalı, vektör ve kuşlara karşı korunmuş olmalıdır.
- Sıvı atıklar kanalizasyona, kanalizasyon bulunmayan yerlerde ise uygun yapılmış fosseptiklere verilmelidir. Drenaj sistemi kontaminasyon riskini ortadan kaldıracak şekilde olmalıdır.
- Atık yönetiminde görevli personel eldiven, maske vb. kişisel koruyucu donanım kullanmalıdır.
- Atıkların nakil ve bertarafını gerçekleştiren kuruluşların lisans belgeleri bulunmalıdır.

5.5.3 Atık Yönetimi İzlemi

Giriş noktalarında atık yönetimi izlemi aşağıda belirtildiği şekilde yapılmalıdır.

- Atık yönetimi izlemi, İzlem Formu doğrultusunda yapılır.
- Var ise, giriş noktasında atık denetimi yapan kurumların denetimi sonuçları incelenir.
- Giriş noktası atık plan ve çalışmalarının birbirleriyle entegre olup olmadığı kontrol edilir.
- Atık yönetimine ilişkin kayıtların tutulup tutulmadığı kontrol edilir.
- Atık yönetimi işlemlerinin atık türlerinin özelliklerine göre yapılıp yapılmadığı kontrol edilir.
- Çöp kovalarının uygun olup olmadığı kontrol edilir.
- Var ise çöp depolarının uygun olup olmadığı kontrol edilir.
- Görevli personel kişisel koruyucu donanımları kontrol edilir.

5.6 GİRİŞ NOKTALARINDA KAPALI ALAN HAVA KALİTESİ KONTROLÜ

Giriş noktalarında kapalı alan hava kalitesi kontrolü, kapalı alanlara yeterli ve kaliteli hava temini işlemlerinin kontrolü, takibi ve denetimi ile hava kaynaklı potansiyel risklerin tespiti, değerlendirilmesi ve gerekli kontrol önlemlerinin alınması sürecini ifade eder.

5.6.1 Kapalı Alan Hava Kalitesi Kontrolü ile İlgili Kurumlar ve Roller

Kapalı alan hava kalitesi iş ve işlemine ait hizmetler Çalışma Bakanlığı İl ve ilçe İl müdürlükleri İşletici kuruluşlar ve Genel Müdürlüğe bağlı Merkezler tarafından yerine getirilir.

5.6.1.1 Çalışma , Sosyal Hizmetler ve Aile Bakanlığı Müdürlüğü,

Giriş noktalarındaki kapalı alan hava kalitesi iş ve işlemlerinin iş sağlığı ve güvenliği çerçevesinde yürütülmesi ile yükümlüdür.

5.6.1.2 Giriş Noktası İşletmecisi Kuruluşlar,

Kapalı alan hava kalitesi planını hazırlamak ve etkin şekilde uygulamak ile yükümlüdür,



5.6.1.3 Sağık Denetleme Merkezi

Giriş noktasında yürütülen kapalı alan hava kalitesi çalışmalarını paydaşlar ile entegre ve etkin şekilde yürütülmesinin izlemi ve takibi ile yükümlüdür.

5.6.2 Kapalı Alan Hava Kalitesi Kontrolü ile İlgili Esaslar

Giriş noktasında kapalı alan hava kalitesi kontrolü çalışmaları şu esaslara uygun olmalıdır.

- Giriş noktasındaki kapalı alanlarda çalışanların ve yolcuların ihtiyacını karşılayacak yeterlilikte sağık açısından uygun kaliteli hava sağlanmış olmalıdır.
- Giriş noktasında kapalı alan hava kalitesi yönetim planı olmalıdır.
- Arıza ve uygunsuzluklara anında müdahale edebilmek amacıyla havalandırma için otomasyon sistemi kullanmalı, havalandırma sistemi filtreleri periyodik olarak değiştirilmeli ve sistemin bakımları yapılmış olmalıdır.
- İhtiyacı karşılayacak kapasite ve sayıda klima santrali, vantilatör ve aspiratör bulunmalı, bakımları yapılmış olmalıdır. Klimaların sıcaklık değerleri günlük olarak ölçülmeli, sıcaklık değişimleri takip edilmelidir.
- Kapalı alanlardaki havalandırma sistemi ortama yeterli düzeyde temiz hava, sıcaklık ve nem sağlamalıdır.
- Kapalı alanlardaki havada karbonmonoksit, azot dioksit, asbest, formaldehit, kurşun, radon, pestisit, küf, toz, koku ve sigara dumanı gibi insan sağığına zararlı maddeler bulunmamalıdır.
- Kapalı alan genelinde haftalık olarak karbonmonoksit ve karbondioksit ölçümleri gerçekleştirilmelidir.
- Havalandırma sistemi sürekli kontrol altında tutulmalı ve 7/24 izlenmelidir.

5.6.3 Kapalı Alan Hava Kalitesi İzlemi

Giriş noktalarında kapalı alan hava kalitesi izlemi aşağıda belirtildiği şekilde yapılmalıdır.

- Kapalı alan hava kalitesi izlemi, İzlem Formu doğrultusunda yapılır.
- Denetlemeye yetkili kurumların denetim sonuç raporları incelenmelidir.
- Giriş Noktasında çalışanların ve yolcuların ihtiyacını karşılayacak yeterli ve uygun hava sağlanıp sağlanmadığı kontrol edilir.
- Havalandırma sisteminin düzgün şekilde çalışıp çalışmadığı ve filtrelerin değişimi ve bakım kayıtları kontrol edilmelidir.
- Yeterli klima bulunup bulunmadığı ve klimaların bakım kayıtları kontrol edilir.
- Kapalı alan hava kalitesine yönelik ölçümünün yapıp yapılmadığı ve ölçüm sonuçları kontrol edilir.

5.7 GİRİŞ NOKTALARINDA TESİSLERİN TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYONU KONTROLÜ YÖNETİMİ

5.7.1 Tesislerin Temizlik ve Dezenfeksiyonu Kontrolü ile İlgili Kurumlar ve Roller

İşletici kuruluşlar ve Genel Müdürlüğe bağlı Merkezler tarafından yerine getirilir

5.7.1.1 Giriş Noktası İşletmecisi Kuruluşlar,

Temizlik planını hazırlamak ve etkin şekilde uygulamak ile yükümlüdür.

5.7.1.2 Sağık Denetleme Merkezi

Giriş noktasında Tesislerin Temizlik ve Dezenfeksiyonu planlarını etkin şekilde yürütülmesinin izlemi ve takibi ile yükümlüdür.



5.7.2 Giriş Noktalarında Tesislerin Temizlik ve Dezenfeksiyonu ile ilgili Esaslar

5.7.2.1 Uluslararası seyahat eden Hava taşıtlar için;

- a) Temizlik Programı olmalı (Günlük-Haftalık-Aylık-Üç Aylık-Altı Aylık)
- b) Temizlik çizelgesi olmalı ve uygulanmalı
- c) Hijyen Planları
- d) Atık Yönetim planı olmalıdır.
- e) Temizlik Yönetim planı olmalıdır.
- f) Temizlik prosedürleri Hava taşıtının türüne göre olmalıdır.
- g) Hava taşıtlarının düzenli ve hijyenik olarak temizlenmesini sağlayan dokümanter edilmiş sınanmış ve güncellenmiş rutin bir temizlik programı olmalıdır.
- h) İş ve İşçi Sağlığı ve Güvenliği Programı olmalıdır.
- i) İzleme programı ve dokümantasyonu olmalıdır.
- j) Yürütölen faaliyetler mevcut planlara uygun olmalıdır.
- k) İlgili kurumlar tarafından hazırlanan planlar, bakım kayıtları ve test sonuçlarının Sağık Denetleme Merkezi ile paylaşılmalıdır.

5.7.2.2 Yolcuların kullandığı alanlar için;

- a) Temizlik Programları (Günlük-Haftalık-Aylık-Üç Aylık-Altı Aylık),Bütün alanların
- b) Hijyen Planları
- c) Atık Yönetim planı olmalıdır.
- d) Temizlik Yönetim planı olmalıdır.
- e) Temizlik prosedürleri olmalıdır
- f) Standart Çalışma Prosedürleri olmalıdır.
- g) Temizlik aletleri uygun şekilde tanımlanmalı, bakımları yapılmalı ve belirlenmiş saklama alanlarında muhafaza edilmelidir.
- h) Hastalıkların yayılmasını önlemek ve kontaminasyonu kaynağında kontrol altına almak üzere olay sonrası dezenfeksiyon prosedürleri olmalı
- i) Tesisler düzenli ve hijyenik olarak temizlenmesini sağlayan dokümanter edilmiş sınanmış ve güncellenmiş rutin bir temizlik programı olmalıdır.
- j) İzleme programı ve dokümantasyonu olmalıdır.
- k) Halka açık alanların temizliğine dikkat edilmelidir.
- l) Personel tarafından kişisel korunma teknikleri ve donanımı kullanılmalıdır.
- m) Denetlemeye yetkili kurumların denetim sonuç raporları olmalıdır.
- n) Yürütölen faaliyetler mevcut planlara uygun olmalıdır.
- o) İlgili kurumlar tarafından hazırlanan planlar, bakım kayıtları ve test sonuçlarının Sağık Denetleme Merkezi ile periyodik olarak paylaşılmalıdır.



6.BÖLÜM

6.1 OPERASYONEL PLAN

6.1.1 Giriş Noktasında Çevre Sağık Hizmetlerinin Koordinasyonu

Merkez, giriş noktalarında görevli kuruluşlar arasında işbirliği ve koordinasyonun sağlanmasından sorumlu olan sınır mülki idare amirine çevre sağık hizmetlerinin koordinasyonu konusunda gerekli bilgilendirmeleri yaparak, sınır mülki idare amirince kendisine verilen görevleri yerine getirir.

Bu çerçevede Merkez, uluslararası giriş noktalarında çevre sağıkına dair iş ve işlemlerin sekreteryasını yürütmek, toplantı çağrısının yapılması, ilgili kurumlara yazılar yazılması, idari işlemlerin yürütülmesi, toplantıların organize edilmesi, rapor tutulması ve sonuçların takibi, gibi görevleri yapar. İlgili kurum ve kuruluşları tarafından yapılan denetim ve numune alma gibi çalışmalarda talep edilmesi halinde Merkez personeli de refakat eder.

6.1.2 Yıllık Denetim Programının Hazırlanması ve Yürütülmesi.

Giriş noktalarında yapılacak çevre sağık denetimlerinin planlanması amacıyla, ilgili paydaş kurumların katılımıyla, her yılın en geç aralık ayında bir sonraki yılın "Yıllık Denetim Programı" hazırlanır. Yıllık denetim programının hazırlanır iken Merkez şu çalışmaları yürütür;

- a) İlgili kurumların hazırlayacakları denetim planlarına ışık tutması amacıyla yapılacak toplantı öncesinde her bir giriş noktası için, vektör yönetimi bakımından 400 mt civarındaki sahada da dahil olmak üzere, aşağıdaki bilgileri içeren ayrıntılı bir envanter çıkarılır;
 1. Su depoları, kanalizasyonlar, kuyu suyu, şebeke suyu, damacana gibi suları içerir şekilde su kontrolü yönetim planları vb.
 2. Sıhhi ve gayri sıhhi müesseselerin dökümü ve gıda yönetim planları vb.
 3. Atık türü ve atık alımı iş ve işlemleri, bertaraf yöntemleri, atık miktarı, atık yönetim planları vb.,
 4. Vektör çeşitleri, vektör mücadele yöntemi, vektör yönetim planları vb.
 5. Tesislerin Temizlik ve Dezenfeksiyonu planları
- b) Giriş Noktasında çevre sağıkına ilişkin tüm paydaşlar belirlenir, ilgili irtibat kişileri ve iletişim bilgileri temin edilir.
- c) Sınır mülki idare amiri ve gerek duyulması halinde güvenlik komisyonu konu ile ilgili olarak bilgilendirilir ve ilgili paydaşların katılacağı bir toplantı düzenlenmesi talep edilir.
- d) Sınır mülki idare amirinin koordinasyonunda sekreteryasının merkezce yürütüleceği bir toplantı düzenlenir. Gerek görüldüğünde paydaşlara toplantı daveti yazısı yazılır,
- e) Yapılacak toplantı ya da toplantılarda ve ilgili kurumların yapacakları denetimler, periyotları ve yöntem konusunda verdikleri bilgiler çerçevesinde için "Çevre Sağık Yıllık Denetim Programı" hazırlanır.

6.1.3 Yıllık denetim programlarının yürütülmesinde şu hususlara dikkat edilir;

- a) Yıllık denetim programının sınır mülki idare amirine onaylanarak yürürlüğe konulur.
- b) İlgili kurumlarca yapılan denetimler ve uygulanan idari yaptırımlara dair veriler ile alınan numune sonuçlarının Merkeze iletilmesi sağlanır
- c) Paydaş kurumlarca iletilen veriler giriş noktasında halk sağık riski varlığı açısından değerlendirilir, halk sağık riski durumunda gereken kontrol önlemlerinin alınması sağlanır.
- d) Paydaş kurumlarca iletilen veriler o ay içerisinde HSBS de kaydedilir.



- e) Denetim veya denetim sonuçlarının paylaşılması konusunda aksaklık yaşanması durumunda Sınır Mülki İdare Amirliği kanalıyla gerekli yazışmalar yapılarak denetim sonuçları talep edilir,
- f) Giriş noktasında Yıllık denetim programı dışında denetim ihtiyacı oluşması durumunda, Sınır Mülki İdare Amirliği kanalıyla ilgili kurumlardan denetim talep edilir,
- g) Giriş noktasında çevre sağlığı izlem faaliyetlerini yürütmek
- h) Her ay yapılan Çevre Sağlığı faaliyetleri ile ilgili çalışmalar İstanbul HSSDM tarafından MİA ya raporlanır

Paydaş kurumlarca yürütülen çevre sağlığı denetimleri yanı sıra, Merkez giriş noktasında çevre sağlığı izlem faaliyetlerini yürütür. İzlem faaliyetinin amacı giriş noktasının çevre sağlığı durumunu yerinde görmek, var ise aksaklıkları tespit etmek ve paydaş kurumlara ileterek gerekli kontrol önlemlerinin alınmasını sağlamak, alınan önlemlerin etkinliğini takip etmek, gerekiyorsa öneri ve uyarılarda bulunarak giriş noktasında çevre sağlığının gelişimini sağlamaktır.

İzlem faaliyeti belirlenen rutin periyotlarda yürütülür. Merkez, için sorumluluk sahasında bulunan giriş noktası, işletme sayısı ve personel durumunu göz önüne alarak aylık planlama yapar ve izlem ekibi oluşturur. Personel sayısının yeterli olması durumunda izlem ekibi en az iki sağlık görevlisinden oluşur. Şüpheli, şikayet, kurumlar tarafından yapılan bildirim gibi durumlarda ise yeniden izlem faaliyeti yapılabilir.

İzlem faaliyeti giriş noktasındaki tesis, işletme ve alanları ziyaret edilerek yapılır. İzlem görevi mümkün olduğunca ilgili işletmeden sorumlu kişi (Örneğin Kalite Hijyen Sor.) refakatinde yapılır. İzlem faaliyetinde tespit edilen eksiklik ve ya aksaklığın giderilmesi istenir. Gerekliyse yeterli süre verilir. Süre sonunda yeniden izlem faaliyeti yapılır. Eksiklik ve/veya aksaklıklarda düzelme söz konusu değilse durum yazı ile Sınır Mülki İdare Amirine yasal işlemler yapılmak üzere arz edilir.

İzlem faaliyetini Merkezlerde çalışan sağlık personeli yürütür. İzlem Faaliyeti uygulama birliğinin sağlanması amacıyla "Giriş Noktalarında Çevre Sağlığı İzlem Formu" doğrultusunda yapılır ve yapılan tespitler forma kaydedilir. Form 2 nüsha olacak şekilde doldurularak bir nüshası işletmeye verilir, diğeri nüsha ise Merkezde arşivlenir.

Yapılan izlem sonuçları aylık olarak HSSBS çevre sağlığı modülüne işlenir.

6.1.4 Çevre Sağlığı Denetim ve Gözetim Uygulama usulleri

İstanbul Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezi Tabipliği çevre sağlığı denetleme planını Giriş Noktalarında Çevre Sağlığı Denetimi yapmaya yetkili Resmi Kurumlardan (**İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü, İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü, İl/İlçe Sağlık Müdürlüğü**) e-mail (istanbulhl@hssgm.gov.tr) veya doğrudan İstanbul Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezi Tabipliği denetim planlarını alarak yıllık denetim planının hazırlar ve İstanbul Havalimanı Mülki İdare Amirinin onayına sunar.

Mülki İdare Amiri tarafından onaylanan yıllık denetim planı Türkiye Hudut ve Sahiller Sağlık Genel Müdürlüğü ve ilgili kurumlar ile paylaşılır.

Sorumlu kurum ve kuruluşlar tarafından yapılan denetimler (**İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü, İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü, İl/İlçe Sağlık Müdürlüğü**) e-mail (istanbulhl@hssgm.gov.tr) veya doğrudan İstanbul Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezi Tabipliği ile paylaşılır.

İstanbul Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezi Tabipliği Yapılan Plan doğrultusunda aylık rutin denetim/gözetim faaliyetlerini yürütür. Sorumlu kurum ve kuruluşlar tarafından yapılan denetim/ gözetimler sonucunda tespit edilen mevcut durum



kayıt altına alınır, raporlanır ve İHL Mülki İdare Amirinin onayına sunulur. Mülki İdare Amiri tarafından onaylanan denetleme raporu Türkiye Hudut ve Sahiller Sağlık Genel Müdürlüğü ve ilgili kurumlar ile paylaşılır.

Havalimanı ilgili kurum ve kuruluşlar günlük Bakiye Klor ölçümü yapmakla sorumludurlar, düzenli olarak yapmış oldukları Bakiye Klor ölçümlerini günlük olarak e-mail (istanbulhl@hssgm.gov.tr) veya doğrudan İstanbul Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezi Tabipliği ile paylaşılır.

Havalimanı ilgili kurum ve kuruluşlar Kimyasal ve Mikrobiyolojik su numunesi almakla sorumludurlar Almış oldukları su numunelerinin sonuçlarının her ay e-mail (istanbulhl@hssgm.gov.tr) veya doğrudan İstanbul Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezi Tabipliği ile paylaşılır.

Havalimanı ilgili kurum ve kuruluşlar Gıda numunesi (bütün ürün gruplarından) almakla sorumludurlar Almış oldukları Gıda numunelerinin sonuçlarının her ay e-mail (istanbulhl@hssgm.gov.tr) veya doğrudan İstanbul Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezi Tabipliği ile paylaşılır.

Havalimanı ilgili kurum ve kuruluşlar El ve Yüzey numunelerini almakla sorumludurlar. Almış oldukları numunelerinin sonuçlarının her ay e-mail (istanbulhl@hssgm.gov.tr) veya doğrudan İstanbul Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezi Tabipliği ile paylaşılır.

Dış paydaşlar tarafından rutin veya acil durumlarda yapılacak denetimler öncesi ve/veya sonrasında gereğinde Mülki Amirliği kanalı ile veya direkt olarak Sağlık Denetleme Merkezi Baştabipliği ile paylaşılır. Denetim veya denetim sonuçlarının paylaşılması konusunda aksaklık yaşanması durumunda Mülki İdare Amiri kanalı ile gerekli girişimlerin yapılması sağlanır.

6.1.5 Çevre Sağlığı Denetim/Gözetim Uygulama Prosedürü

İstanbul Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezi Baştabipliği; Uluslararası Giriş Noktasında Uygulanacak Çevre Sağlığı İşlemlerine Dair yönetmeliğinin gereği denetim/gözetim faaliyetlerinin yürütülmesi için "Yıllık Denetim Planı" yapar. İlgili Havalimanı kurum ve kuruluşların tamamı bu plana uyar.

Denetleme Periyodu

İstanbul Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezi Baştabipliği; Çevre Sağlığı Planı doğrultusunda Düzenli olarak denetim/gözetim faaliyetlerini yürütür.

Denetim ve kontroller yıllık denetim programında belirtilen periyotların yanı sıra; şüphe, şikayet, ihbar, inceleme, izlenebilirliğin sağlanması, izleme, gözetim ve tetkik amaçları ile Mülki İdare Amirinin direktifleri doğrultusunda yapılabilir.

İlgili Kurumların Havalimanında yapacağı denetimlerde; (14.08.1997 tarih ve 23080 sayılı Resmi Gazete) **Sivil Hava Meydanları, Limanlar ve Sınır Kapılarında Güvenliğin Sağlanması, Görev ve Hizmetlerin Yürütülmesi Hakkında** yönetmelik gereğince yapılması ve SDM Baştabipliğinin bilgilendirilmesi sağlanır.

Raporlama

İstanbul Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezi her denetim dönem sonunda yapılan Denetim/Gözetim sonuçlarını EK-/1 de bulunan "İstanbul Havalimanı Çevre Sağlığı Yıllık



T.C.SAĞLIK BAKANLIĞI Türkiye Hudut Ve Sahiller Sağlık Genel Müdürlüğü İstanbul Havalimanı Sağlık Denetim Merkezi Baştabipliği

İzlem/Denetim Raporu" nu kullanarak raporlar. Hazırlanan rapor İHL Mülki İdare Amirinin onayına sunulur. Mülki İdare Amiri tarafından onaylanan rapor Türkiye Hudut ve Sahiller Sağlık Genel Müdürlüğü ve ilgili kurumlar ile paylaşılır.

Erkan KURAN
Sağlık Memuru

Aykan Yener KAVAK
Havalimanları Baştabibi

OLUR
İsmail ŞANLI
Vali a.
Vali Yardımcısı
İHL Mülki İdare Amiri



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
TÜRBÜYE HUDUT VE SAHİLLER SAĞLIK
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
TÜRKİYE HUDUT VE SAHİLLER SAĞLIK GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
İstanbul Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezi Tabipliği



ULUSLARARASI GİRİŞ NOKTALARI ÇEVRE SAĞLIĞI İZLEM FORMU

İşletmenin Adı		İzlem Tarihi	
İşletmenin Türü		İzlem Nedeni	

3	VEKTÖR KONTROLÜ İZLEM KONULARI	EVET	HAYIR	MEVCUT DEĞİL
a	Tüm paydaşları kapsayan Entegre Vektör Kontrol Yönetimi uygulanmaktadır. Vektör mücadelesi yapan farklı kurum, kuruluş ve firmalar arasında uyum ve koordinasyonu sağlanmıştır.			
b	İşletmelerin kendi özel vektör kontrol programları vardır.			
c	Vektör girişini önleyici tedbirler alınmıştır. Tesislerin vektörlere karşı yalıtımında kemirgenlere dayanıklı malzeme kullanılmaktadır. Dışarıya açılan kapılar daima kapalı tutulmaktadır. Kapı altı açıklıkları ve vektörlerin giriş yapabilecekleri tüm boşluklar uygun şekilde kapatılmıştır.			
ç	İç ve dış alanlar düzenli ve etkin bir şekilde ilaçlanmaktadır. İlaçlama kişileri rahatsız etmeyecek, sağlıklarına zarar vermeyecek şekilde, iş kıyafetleri ve koruyucu malzeme kullanılarak yapılmaktadır. Yapılan ilaçlama bilgileri Merkeze bildirilmektedir.			
d	İlaçlama Genel Müdürlükçe yetkilendirilmiş firmalarca yapılmaktadır. İlaçlamada Sağlık Bakanlığından izinli ilaçlar kullanılmaktadır.			
e	Kemirgenler için yeterli miktarda kapan/yapışkanlı tuzaklar/ultrasonik cihazlar, sinekler için sinek öldürücü cihazlar kullanılmakta, cihazlar ve düzenli aralıklarla kontrol edilmekte ve kayıtları tutulmaktadır. Bu cihazların yerleşim planları bulunmaktadır.			
f	İç ve dış alanlar düzenli olarak temizlenmeli, vektörlere uygun yaşam alanı sağlayan ortamlar ve malzemeler bulunmamalıdır. Çöpler uygun şekilde depolanmakta ve uzaklaştırılmaktadır.			
g	Vektörlerin üremesi ve yaşaması için uygun ortam sağlayan durağan su bulunmamaktadır.			

Önerilen Kontrol Önlemleri /Açıklamalar:

SONUÇ:

İZLEMİ YAPAN
İsim ve imza

İZLEMİ YAPAN
İsim ve imza

İŞLETME SORUMLUSU
İsim ve imza



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
TÜRKİYE HUDUT VE SAHİLLER SAĞLIK GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
TÜRKİYE HUDUT VE SAHİLLER SAĞLIK GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
İstanbul Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezi Tabipliği



ULUSLARARASI GİRİŞ NOKTALARI ÇEVRE SAĞLIĞI İZLEM FORMU

İşletmenin Adı		İzlem Tarihi	
İşletmenin Türü		İzlem Nedeni	
4	ATIK YÖNETİMİ İZLEM KONULARI		
a	Entegre Atık Yönetimi Planı vardır. Atıkların toplanması, depolanması, nakli ve bertarafına dair kayıtlar tutulmaktadır. Atık denetimi yapan kurumların denetim sonuçları muhafaza edilmektedir.		
b	Atıklar düzenli şekilde toplanmaktadır.		
c	Atıkların toplanması, depolanması, nakli ve bertarafı iş ve işlemleri kontaminasyona yol açmayacak ve halk sağlığını etkilemeyecek bir şekilde yapılmaktadır.		
ç	Atık yönetimi işlemlerinde atık türlerinin özelliklerine dikkat edilmekte, atıklar ayrıştırılarak toplanmaktadır. Bu çerçevede: - Evsel nitelikli atıklar, bu atıklar için ayrılmış ve içlerinde siyah poşet bulunan çöp kovalarına atılmaktadır. - Geri dönüşebilen atıklar, ambalaj, kağıt, mukavva ve plastik atıklar için ayrılmış özel kutulara atılmaktadır. - Kesici-delici ve cam atıklar, bu atıklar için ayrılmış özel kutulara atılmaktadır. Kesici-delici atık kapları dolduktan sonra sıkıştırılmamakta ve başka bir kaba boşaltılmamaktadır. - Tehlikeli atıklar, "Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönetmeliği" hükümlerinde belirtilen şartlarda toplanmakta, depolanmakta, taşınmakta ve lisanslı firmalara teslim edilerek bertarafı sağlanmaktadır. - Tıbbi atıklar, bu atıklar için özel yapılmış kırmızı poşetler ve kesici- delici aletler için özel yapılmış tıbbi atık kutularına atılmaktadır. Tıbbi atık torbaları hiçbir şekilde geri kazanılmamakta ve tekrar kullanılmamaktadır. Tıbbi atıkla ilgili malzemelerin her iki yüzünde görülebilecek büyüklükte "Uluslararası Biyotehlike" amblemi ile "DİKKAT! TIBBİ ATIK" ibaresi bulunmaktadır. - Atık yönetimi işlemleri atıkların türlerine göre "Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliği, Ambalaj ve Ambalaj Atıklarının Kontrolü Yönetmeliği, Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönetmeliği ve Tıbbi Atıkların Kontrolü Yönetmeliği" hükümlerine göre yürütülmektedir.		
d	Atıkların toplanması, depolanması ve naklinde kullanılan malzeme ve ekipman yeterli miktarda, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte olup, üzerlerinde gerekli uyarı işaretleri bulunmaktadır.		
e	Atıkların toplanması için yeterli miktarda çöp kovası bulunmalıdır. Çöp kovaları kemirgenlere dayanıklı, su geçirmez, emici olmayan nitelikte olmalıdır. Çöp kovalarının ağzı kapalı tutulmaktadır.		
f	Çöp kutuları günlük olarak kontrol edilmekte, 2/3 oranında dolduğu zaman boşaltılmakta, atıklar sıkıştırılmamaktadır. Çöp kutuları haftada bir kez deterjan ile temizlenmekte, sızıntı olduğunda ise hemen temizlenmektedir. Atıklar için pedallı çöp kutuları tercih edilmektedir.		
g	Ayrı bir çöp toplama odası varsa temiz, bakımlı, vektör ve kuşlara karşı korunaklıdır.		
h	Sıvı atıklar kanalizasyona, kanalizasyon bulunmayan yerlerde ise uygun yapılmış foseptiklere verilmektedir. Drenaj sistemi kontaminasyon riskini ortadan kaldıracak şekildedir.		
ı	Atık yönetiminde görevli personel eldiven, maske vb. kişisel koruyucu donanım kullanmaktadır.		
i	Atıkların nakil ve bertarafını gerçekleştiren kuruluşların lisans belgeleri bulunmaktadır.		
j	Denetlemeye yetkili kurumların denetim sonuç raporları bulunmaktadır.		

Önerilen Kontrol Önlemleri /Açıklamalar:

SONUÇ:

İZLEMİ YAPAN
İsim ve imza

İZLEMİ YAPAN
İsim ve imza

İŞLETME SORUMLUSU
İsim ve imza



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
TÜRKİYE HUDUT VE SAHİLLER SAĞLIK GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
TÜRKİYE HUDUT VE SAHİLLER SAĞLIK GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
İstanbul Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezi Tabipliği

ULUSLARARASI GİRİŞ NOKTALARI ÇEVRE SAĞLIĞI İZLEM
FORMU



İşletmenin Adı		İzlem Tarihi		
İşletmenin Türü		İzlem Nedeni		
5	KAPALI ALAN HAVA KALİTESİ KONTROLÜ İZLEM KONULARI	EVET	HAYIR	MEVCUT DEĞİL
a	Kapalı alanlarda çalışanların ve yolcuların ihtiyacını karşılayacak yeterlilikte sağlık açısından uygun kaliteli hava sağlanmıştır.			
b	Kapalı alan hava kalitesi yönetim planı vardır. Havalandırma sistemi plan ve krokileri mevcuttur.			
c	Arıza ve uygunsuzluklara anında müdahale edebilmek amacıyla havalandırma için otomasyon sistemi kullanılmaktadır.			
ç	İhtiyacı karşılayacak kapasite ve sayıda klima santrali, vantilatör ve aspiratör bulunmakta, bu cihazların bakımları yapılmaktadır.			
d	Havalandırma sistemi filtreleri periyodik olarak değiştirilmekte ve sistem bakımları yapılmaktadır.			
e	Kapalı alanlardaki havalandırma sistemi ortama yeterli düzeyde temiz hava, sıcaklık ve nem sağlamaktadır.			
f	Havalandırma sistemi sürekli kontrol altında tutulmakta ve 7/24 izlenmektedir.			
g	Klimaların sıcaklık değerleri günlük olarak ölçülmekte, sıcaklık değişimleri takip edilmektedir.			
h	Kapalı alanlardaki havada sağlığa zarar verecek ölçüde karbonmonoksit, azot dioksit, asbest, formaldehit, kurşun, radon, pestisit, küf, toz, koku ve sigara dumanı gibi insan sağlığına zararlı maddeler bulunmamaktadır. Var ise buna dair yapılan ölçüm sonuçları kaydedilmiştir.			
ı	Denetlemeye yetkili kurumların denetim sonuç raporları bulunmaktadır.			
Önerilen Kontrol Önlemleri /Açıklamalar:				
SONUÇ:				

İZLEMİ YAPAN
İsim ve imza

İZLEMİ YAPAN
İsim ve imza

İŞLETME SORUMLUSU
İsim ve imza



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
TÜRKİYE HUDUT VE SAHİLLER SAĞLIK GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
TÜRKİYE HUDUT VE SAHİLLER SAĞLIK GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
İstanbul Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezi Tabipliği

ULUSLARARASI GİRİŞ NOKTALARI ÇEVRE SAĞLIĞI İZLEM
FORMU



İşletmenin Adı		İzlem Tarihi	
İşletmenin Türü		İzlem Nedeni	

6	TESİSLERİN TEMİZLİĞİ VE DEZENFEKSİYONU	EVET	HAYIR	MEVCUT DEĞİL
a	Temizlik Programı var mı (Günlük-Haftalık-Aylık-Üç Aylık-Altı Aylık)			
b	Temizlik çizelgesi olmalı ve uygulanmalı			
c	Her parti üretiminden sonra genel temizlik yapılmalı			
ç	Genel temizlikten sorumlu işçiler üretim hattı işçilerinden ayrı olmalı			
d	İşletmede genel temizlikten sorumlu bir personel olmalı			
e	Temizlik için kullanılan araç ve gereç hijyenik olmalı			
f	İşin özelliğine göre üretim yeri girişinde dezenfekten içeren küvet olmalı			
g	Mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı iş yerlerinde oda havasının sanitasyonunun göstergesi olan ortam petrisi her hafta belli yerlere konularak kontrol sağlanmalı			
h				
i				

Önerilen Kontrol Önlemleri /Açıklamalar:

SONUÇ:



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
TÜRKİYE HUDUT VE SAHİLLER SAĞLIK GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
TÜRKİYE HUDUT VE SAHİLLER SAĞLIK GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
İstanbul Havalimanı Sağlık Denetim Merkezi Tabipliği



ULUSLARARASI GİRİŞ NOKTALARI ÇEVRE SAĞLIĞI İZLEM FORMU

İşletmenin Adı		İzlem Tarihi	
İşletmenin Türü		İzlem Nedeni	

1	SU GÜVENLİĞİ İZLEM KONULARI	EVET	HAYIR	MEVCUT DEĞİL
a	Yeterli miktarda içme ve kullanma suyu sağlanmıştır.			
b	Kuyu suyu kullanılıyor ise, bu sulara ait kullanma izin belgeleri alınmıştır.			
c	Uygun bir su güvenliği planı vardır.			
	İçme ve kullanma sularının kaynağından tüketiciye ulaşması sürecindeki tüm aktarım aşamaları (depoya, şebekeye, tankere, taşıta vb.) ve kullanılan materyal (hidrant hortum vb.) herhangi bir kontaminasyona yol açmayacak şekildedir.			
ç	İçme ve kullanma suyu istenmeyen tat, renk, bulanıklık ve koku yoktur.			
d	İçme-kullanma suyu depoları kontaminasyon riski olmayan alanlardadır. Depolar, su ile temas etmeye uygun güvenli malzemelerden imal edilmiş ve bakımlıdır. Depolar, düzenli olarak temizlenmekte ve temizlik kayıtları tutulmaktadır. Varsa ambalajlı suların depolandığı alanlar depolanmaya uygundur.			
e	Su tesisatı, su ile temas etmeye uygun güvenli malzemeden yapılmıştır. Tesisatta suyun durgun olarak beklediği gereksiz kör noktalar bulunmamaktadır.			
f	İçme suları uygun şekilde dezenfekte edilmiştir. Dezenfeksiyon cihazlarının periyodik bakımları yapılmıştır. İçme ve kullanma suyu klorlama yöntemi ile dezenfekte ediliyorsa, uç noktalarda suyun serbest klor düzeyi 0.2-0.5 mg/L aralığındadır. Günlük bakiye klor ölçümleri yapılmaktadır.			
g	Su sistemindeki korozyonu önlemek ve etkili bir dezenfeksiyon yapılması için sudaki pH düzeyi 6.5-8.0 arasındadır.			
h	Legionellanın ortaya çıktığı sıcaklık aralığı 25-50°C'dir. Bu nedenle suyun sıcaklığı 25°C derecenin altında veya 50°C derecenin üzerindedir.			
ı	İçme suyundaki dışkı kontaminasyonunun izlenmesi için en uygun indeks olan Escherichia coli ile total koliform, ve intestinal enterokokci değerleri 100 ml suda sıfır (0) dir.			
i	Uluslararası giriş noktası su güvenlik planı doğrultusunda, kullanılan suyun periyodik olarak bakteriyolojik ve kimyasal analizleri yapılmaktadır.			
j	Dışarıdan temin edilerek giriş noktasındaki taşıtlara verilen su sağlık açısından uygundur. Bu işlemin yürütülmesine yönelik prosedürlerler hazırlanmıştır.			
k	Su sebillerinin yerleri belirlidir. Su sebillerinin bakım ve temizliği yapılmaktadır.			

Önerilen Kontrol Önlemleri /Açıklamalar:

SONUÇ:

İZLEMİ YAPAN
İsim ve imza

İZLEMİ YAPAN
İsim ve imza

İŞLETME SORUMLUSU
İsim ve imza

ULUSLARARASI GİRİŞ NOKTALARI ÇEVRE SAĞLIĞI İZLEM FORMU

İşletmenin Adı		İzlem Tarihi	
İşletmenin Türü		İzlem Nedeni	
2	GIDA GÜVENLİĞİ İZLEM KONULARI	EVET	HAYIR
a	Uygun bir gıda güvenliği planı vardır.		
b	Gıdalar hammaddenin, üretim, depolama, servis, satış gibi başlangıçtan son tüketiciye ulaşana kadar olan tüm aşamalarda biyolojik, kimyasal, fiziksel ve benzeri her türlü kontaminasyondan korunmaktadır.		
c	Gıda üretim tesislerinde depo, gıda hazırlama yeri ve yıkama yerleri ayrılmıştır. Depo ve satış yerlerinde gıda maddelerinin yerle temasını engelleyecek yerden en az 10 cm yükseklikteki ızgaralar veya dolap sistemi bulunmaktadır.		
ç	Hammaddeler etiketlidir ve son kullanma tarihleri geçmemiştir. Hammaddeler kirlenmeye, bozulmaya, çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde, gerekiyor ise soğuk zincir kırılmadan işletmeye kabul edilmektedir.		
d	Bina içi zemin, duvar, tavan gibi gıda ile temas eden tüm yüzeyler açık renkli, pürüzsüz, kolay temizlenebilir, haşere yerleşmesine izin vermeyecek şekildedir.		
e	Üretim alanlarında, kapılar, pürüzsüz, sıvı emmeyen malzemeden yapılmış, sinek-böcek, haşere, kemirgen ve benzeri zararlıların girişini engelleyecek şekildedir. Giriş kapısı direk üretim alanına açılmayacak şekilde düzenlenmiştir. Giriş ve çıkışlarında dezenfeksiyon tertibatı vardır ve/veya bu alanlara galos, terlik ve özel ayakkabı ile girilmektedir.		
f	Gıda üretim tesislerinde tuvalet, personel giyinme-soyunma odaları ve duş yerleri; ulaşılabilir, temiz, yeterli sayıda ve gıda maddesinin üretildiği, sergilendiği, satıldığı ve depolandığı yerlerden ayrıdır. Tuvaletler üretim alanına direk açılmamaktadır. Tuvalet ve lavabolarda sıvı sabun, kağıt havlu veya el kurutma makinası bulunmaktadır.		
g	Kablo ve borular kir birikmesi, yoğunlaşma ve sızdırma gibi muhtemel bulaşma risklerine sebep olmayacak şekilde gıdaların üretildiği, saklandığı ve servis edildiği alanların ve ekipmanın üzerinden geçmemektedir.		
h	Gıda ile ilgili tüm alanlar temiz ve hijyeniktir. Gıda alanlarında bir program çerçevesinde düzenli olarak temizlik ve dezenfeksiyon yapılmaktadır. Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmış ve kontaminasyona sebep olmayacak şekilde üretim alanlarından ayrılmıştır.		
ı	Gıda ve buz üretiminde kullanılan su içilebilir niteliktedir. Gıda üretim tesislerinde akar sıcak su sistemi bulunmaktadır.		
i	Gıdaların üretiminden tüketime kadar olan tüm süreçte sıcaklık kontrolü uygulanmakta, gıdalar uygun sıcaklık aralığında tutulmaktadır. Soğutucular ve termometreler çalışır durumdadır.		
j	Gıdalar, çiğ ve pişmiş gıdalar arasında çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde hazırlanmakta, depolanmakta ve tüketime sunulmaktadır.		
k	Kontaminasyona yol açacak çöp ve atık yığınları ile su birikintileri bulunmamaktadır. Atıkların konulacağı yeterli sayı ve yükseklikte ağız kapalı, pedallı, yıkanabilir ve çöp torbası içeren çöp kovaları mevcuttur. Sıvı atıkların tahliyesini sağlayacak yeterli eğimde bir drenaj sistemi bulunmaktadır.		
l	Gıda alanlarında vektör ve haşere bulunmamaktadır. Düzenli olarak vektör mücadelesi yapılmaktadır. Gıda tesislerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulunmamaktadır.		
m	Gıda tesislerinde yeterli havalandırma sağlanmıştır. Havalandırma sistemi işlenmede buhar, duman, koku, ısı, toz ve nem önleyecek şekildedir, havalandırma girişleri filtreli veya korumalıdır.		
n	Gün ışığına eşdeğer yeterli aydınlatma sağlanmıştır. Aydınlatmada kullanılan ampuller kırılmadan kaynaklanacak cam bulaşmalarına karşı korunaklıdır.		
o	Üretim alanında ve depolarda sigara içilmemekte yiyecek ve içecek tüketilmemektedir. İşyeri içerisinde uygun yerlerde uyarıcı yazı ve işaretler bulunmaktadır.		



T.C
SAĞLIK BAKANLIĞI
TÜRKİYE HUDUT VE SAHİLLER SAĞLIK GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
İstanbul Havalimanı Sağlık Denetleme Merkezi Tabipliği
UYGUNSUZLUK BİLDİRİM FORMU



Uygunsuzluğun konusu nedir?	
Uygunsuzluğun kaynağı nedir?	
Uygunsuzluğun tespit edildiği birim neresidir?	
Uygunsuzluğun tespit edildiği tarih/Saat nedir?	
Uygunsuzluğun nasıl kim tarafından nasıl giderileceği ?	
Uygunsuzluğun düzeltilme süresi nedir?	
Uygunsuzluk giderilene kadar alınacak önlemler nedir?	
Uygunsuzluğu bildiren kişi kimdir?	
İşletmenin iletişim numarası nedir?	
Bildirim tarihi ve saati nedir?	

DÜZENLEYEN YETKİLİ

DÜZENLEYEN YETKİLİ

İŞLETME YETKİLİSİ