



AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
13811 HİJYEN VE SANİTASYON
PROSESİ

Doküman No	HSYS-PRS-001
İlk Yayın Tarihi	30.06.2020
Revizyon Tarihi	30.06.2020
Revizyon No	00
Sayfa No	1/2



PROSESİN AMACI	Üniversitemiz bağlı Fakülte, Yüksekokul ve Meslek Yüksekokul bünyesinde yürütülen Hijyen ve Sanitasyon faaliyet adımlarını açıklamak.		
KAPSAMI	Üniversitemizde gerçekleştirilen Hijyen ve Sanitasyon kapsar.		
GİRDİLERİ	Akademik Takvim, Hijyen ve Sanitasyon Faaliyet Planı, Kontrol Formları	ÇIKTILARI	İmzalı Takip çizelgeleri, İç ve Dış tedarik listesi
KAYNAKLAR	İNSAN Akademik ve İdari personel, Öğrenciler, kısa süreli ziyaretçiler	ÇALIŞMA ORTAMI Sınıflar, Laboratuvarlar, Atölyeler, ofisler, Spor Salonları, Yemekhane, Havuz	ALTYAPI - Tüm Temizlik Ekipmanları - Kompostlaştırma Ünitesi - Geçici Atık Depolama Alanı
ETKİLEDİĞİ PROSES	Sosyal Faaliyetler, Satın Alma, Hizmetiçi Eğitim, YGG	ETKİLENDİĞİ PROSES	Sosyal Faaliyetler, Satın Alma, Hizmetiçi Eğitim, YGG
PERFORMANS KRİTERLERİ	Öğrenci memnuniyeti oranı, Akademik ve İdari personel Memnuniyet oranı,		
KONTROL KRİTERLERİ	13811 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi İç tetkik raporları, 13811 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi YGG raporları, ASÜ Senato Kararları		
GÖZ. GEÇİRME PERİYODU	3 ay	PROSES HEDEFİ	Proses Şartlarına % 100 Uygunluk
PROSES SORUMLUSU	HSYS Sorumlu Rektör Yardımcısı, Akademik ve İdari Birimlerin Yöneticileri		

SORUMLU	PROSES AKIŞ ŞEMASI	KONTROL KRİTERLERİ
Üst Yönetim, İdari Mali İşler Daire Başkanlığı/Sağlık Kültür Spor Daire Başkanlığı/Akademik Birim Yöneticileri	Ortam ihtiyacı analizi: Etkin hijyen ve sanitasyon uygulaması için analiz ve değerlendirmeler sonucunda hijyen ve /veya sanitasyon ihtiyacı olan ortamların belirlenmesi ve sınıflandırılması.	Swap Analizleri, Rutin Portörler, Zemin Analizleri, Kültür Analizleri, Ortam Analizleri, Klor Ölçümleri, Klima Hepa Filtre Kontrolleri
Üst Yönetim İdari Mali İşler Daire Başkanlığı/Sağlık Kültür Spor Daire Başkanlığı/Akademik Birim Yöneticileri	-Uygun yöntem/faktör seçimi: Hijyen ve sanitasyon ihtiyacı belirlenen ortama yönelik uygun hijyen ve sanitasyon yöntemi ve/veya faktörün seçimi.	
Üst Yönetim İdari Mali İşler Daire Başkanlığı/Sağlık Kültür Spor Daire Başkanlığı/Akademik Birim Yöneticileri	-Etki analizi: Seçilen yöntem/faktörler ile hedeflenen hijyen ve sanitasyonun sağlanıp sağlanmadığının belirlenmesi. Bu işlem hijyen ve sanitasyonun öncelikli veya belirlenmiş alanlarda istenen ölçüde sağlandığı ve ölçülmesi mümkün olduğunda değerler içinde olduğunun gösterilmesini içerir.	

Hazırlayan	Yürürlük Onayı	Kalite Sistem Onayı
Öğr. Gör. Hakan ATAK	Prof. Dr. İbrahim ÖRÜN	Prof. Dr. Ayhan ÖZÇİFCİ



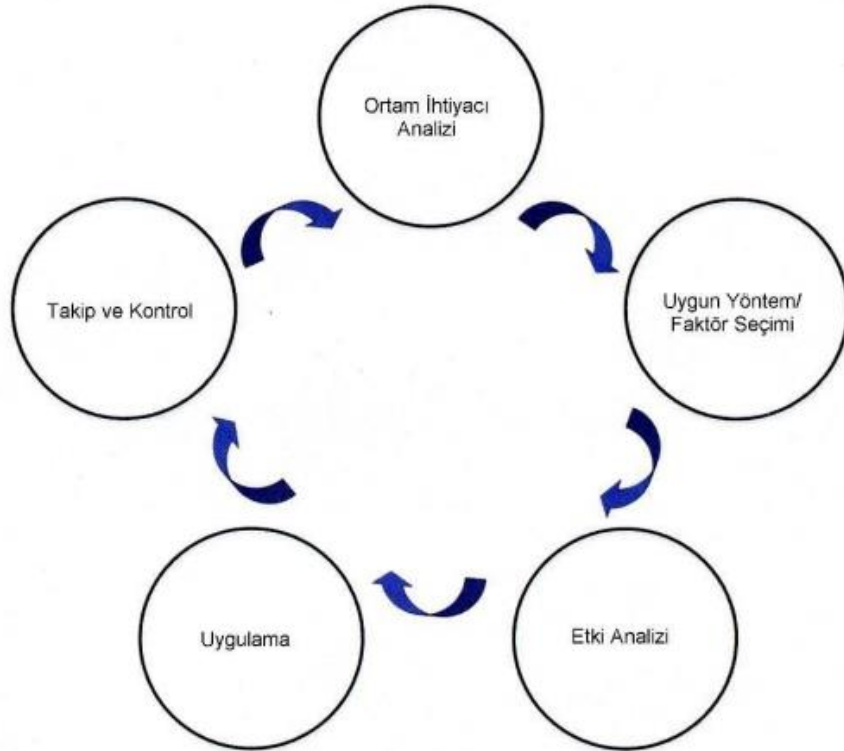
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
13811 HİJYEN VE SANİTASYON
PROSESİ

Doküman No	HSYS-PRS-001
İlk Yayın Tarihi	30.06.2020
Revizyon Tarihi	30.06.2020
Revizyon No	00
Sayfa No	2/2



Üst Yönetim, İdari Mali İşler Daire Başkanlığı/Sağlık Kültür Spor Daire Başkanlığı/Akademik Birim Yöneticileri	-Uygulama: Uygun yöntem ve/veya faktörü etki analizi sonucuna göre belirlenen yoğunluk, doz, süre, sıcaklık, nem vb ortalama uygulanması.
Üst Yönetim, İdari Mali İşler Daire Başkanlığı/Sağlık Kültür Spor Daire Başkanlığı/Akademik Birim Yöneticileri	-Takip ve kontrol: Uygulamadan sonra hedeflenen etkinliğe ulaşıp/ulaşılmadığının, etkinin devam edip/etmediğinin takibi ve kontrolünün sağlanması işlemlerini kapsar. Hijyen ve sanitasyon işleminin öncelikli veya belirlenmiş alanlarda periyodik olarak istenen ölçüde olduğu ve ölçülmesi mümkün ise değerler içinde kaldığı gösterilmelidir.

Hijyen ve sanitasyon döngüsü;



Hazırlayan	Yürürlük Onayı	Kalite Sistem Onayı
Öğr. Gör. Hakan ATAĞ	Prof. Dr. İbrahim ÖRÜN	Prof. Dr. Ayhan ÖZÇİFÇİ



AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
13811 HİJYEN VE SANİTASYON
PROSESİ

Doküman No	HSYS-PRS-001
İlk Yayın Tarihi	30.06.2020
Revizyon Tarihi	30.06.2020
Revizyon No	00
Sayfa No	3/2



RİSKLER	Temizlik Formlarının tam olarak doldurulmaması, Olası Mikrobiyolojik Risklerin bertaraf edilmemesi, Olası Kimyasal Risklerin bertaraf edilmemesi, SWAP (personel el hijyeni) Analizlerinde oranların Prosedürlerde öngörülen değerlerin altında olmaması, Temizlik işlerinde görev alan tüm personelin yetkin olmaması, Yemekhanede çalışan tüm personelin hijyen yönünden yetkin olmaması, Yemekhanede Hizmet Eden Personelde bulaşıcı hastalık olması, İdarelerde kullanılan klimaların hijyen kurallarına uygun işlememesi
FİRSATLAR	İdarelerin yöneticileri tarafından günlük kontrollerin yapılması, Görevli temizlik görevlilerinin çalışma planlarının oluşturulması, İdarelerin yöneticileri tarafından günlük kontrollerin yapılması, Talimatlara vs. uygun olarak analizlerin yaptırılması, Analiz sonuçlarına göre gerekli tedbirlerin alınması

Hazırlayan

Öğr. Gör. Hakan ATAK

Yürürlük Onayı

Prof. Dr. İbrahim ÖRÜN

Kalite Sistem Onayı

Prof. Dr. Ayhan ÖZÇİFÇİ