



Sağlık Hizmetleri İle İlişkili İnfeksiyonların Kontrolünde

Mutfak, Çamaşırhane Ve Tıbbi Atık Yönetimi

**Dr. Yasemin Ersoy
İnönü Üniversitesi**



Sunum İçeriği

- Hastane Mutfağında gıda güvenliği, standartlar, yasal zorunluluklar,
- Hastanelerde kirli ve temiz tekstil ürünleri, çamaşırhanede olması gereken standartlar
- Tıbbi atık tanımları, yönetmelik, hukuki zorunluluklar

11/08/2005 tarihli “Yataklı Tedavi Kurumları Enfeksiyon Kontrol Yönetmeliği”

II. Bölüm

Komitenin Faliyet alanları

madde 8

- e) Hastane temizliği, **çamaşırhane, mutfak, atık yönetimi gibi destek hizmetlerinin hastane enfeksiyonları yönünden kontrolü.**



Hastane Mutfağı



Gıda Güvenliği

- ilk olarak 1959-1960 da NASA Astronotları için güvenli gıda üretmek amacıyla ortaya çıktı
- 1963; WHO ve CAC (Codecs Alimentarius Commission); HACCP prensipleri yayınlandı, **HACCP;** "Hazard Analysis and Critical Control Points"
- Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları güvenli bir gıda yönetim sisteminin gerekliliklerini tanımlayan bir yaklaşımdır



Türkiye'de

- 1997 → Türk Gıda Kodeksi HACCP uygulamalarında zorunluluk,
- 2003/2005 → TSE Standartları
- 2004 → Resmi Gazete, Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine İlişkin Kanun
- 2007 Gıda güvenliğini denetime dair yönetmelik

Güvenli beslenme için 5 anahtar



Temizliğe önem verin

- ✓ Yemek yapmaya başlamadan önce de, yemek hazırlarken de ellerinizi sık sık yıkayın.
- ✓ Tuvaletten çıktıktan sonra ellerinizi mutlaka yıkayın.
- ✓ Yemek hazırlarken kullandığınız aletleri ve tezgahı temizleyerek mikroplardan arındırın.
- ✓ Mutfağınızı ve yiyeceklerinizi zararlı böcek, haşere ve diğer hayvanlardan koruyun.

Neden?

Toprakta, suda, hayvanlarda ve insanlarda pek çok tehlikeli mikrop bulunur. Bu mikroplar eller, temizlik bezleri ve özellikle doğrama tahtası gibi mutfak aletleriyle taşınır; biz farkına bile varamadan yiyeceklerimize bulaşır, gıda kaynaklı zehirlenmelere ve hastalıklara neden olur.



Pişmiş ve çiğ gıdaları ayrı tutun

- ✓ Et, tavuk, balık gibi çiğ yiyecekleri diğer gıdalarla temas ettirmeyin.
- ✓ Bıçaklar, doğrama tahtaları gibi mutfak aletlerini çiğ yiyeceklerde kullandıysanız, başka yiyeceklerde kullanmayın.
- ✓ Yenmeye hazır gıdaların çiğ gıdalarla temasını engellemek için kapalı uygun kaplarda saklayın.

Neden?

Özellikle et, kümes hayvanları, deniz ürünleri gibi çiğ gıdalar ve bunların sularında tehlikeli mikroplar olabilir. Bu tehlikeli mikroplar yemek hazırlama ya da saklama esnasında diğer gıdalara da bulaşabilirler.



İyice pişirin

- ✓ Özellikle et, tavuk, yumurta ve balık gibi gıdaları iyice pişirin.
- ✓ Çorba ve sulu yemekleri tamamen piştiğinden emin olana dek kaynatın (70°C). Et ve tavuğun suyu kanlı değil, berrak olmalıdır. En iyisi termometre kullanmaktır.
- ✓ Pişmiş yemeği tekrar ısıtırken tamamen ısınmasına dikkat edin.

Neden?

Doğru pişirerek, yiyeceklerdeki tehlikeli mikropların hemen hepsini yok edebiliriz. Yapılan araştırmalar 70°C'ye kadar ısıtılan gıdaların yenmesinin güvenli olduğunu göstermektedir. Özellikle kıyma, rosto, iri kemikli et parçaları ve bütün tavuk pişirirken buna dikkat gösterin.

**Tehlikeli
bölge!**



60°C

5°C

Yiyeceklerinizi doğru ısıda saklayın

Neden?

- ✓ Pişmiş yemekleri oda ısısında 2 saatten fazla bırakmayın.
- ✓ Tüm pişmiş ve bozulabilir yiyecekleri hemen buzdolabına koyun (buzdolabının içi 5°C'den soğuk olmalıdır).
- ✓ Pişmiş yemekler tabağa koyana dek sıcak tutulmalıdır (60°C üzerindedir).
- ✓ Yiyecekleri buzdolabında bile olsa uzun süre saklamayın.
- ✓ Donmuş gıdaları oda ısısında bekleterek çözmeyin.

Oda ısısında bırakılan yiyeceklerde mikroplar hızla ürer. 5°C'den soğukta ve 60°C'den sıcakta ise, mikroplar üremez ya da üremesi yavaşlar. Ancak bazı tehlikeli mikroplar 5°C'den soğukta bile üreyebilir.



Temiz su, temiz malzeme kullanın

Neden?

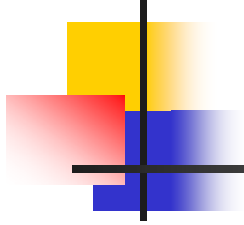
- ✓ Temiz su kullanın.
- ✓ Ezik, çürük olmayan taze gıdaları seçin.
- ✓ Pastörize süt gibi, mikrop arındırma işlemlerinden geçmiş gıdaları seçin.
- ✓ Çiğ yenilecek sebze ve meyveleri iyice yıkayın.
- ✓ Son kullanma tarihi geçen gıdaları yemeyin.

Su ve buz da dahil, ham mamullere tehlikeli mikroplar ve kimyasal maddeler bulaşmış olabilir. Hasarlı ve yumuşamış yiyeceklerde zehirli kimyasal maddeler oluşabilir. Çiğ malzemeyi dzenle seçmek ya da sadece yıkamak ve soymak gibi basit önlemler tehlikeyi en aza indirir.

Hastane Mutfağında



- Taze, güvenli gıdanın seçimi
- Uygun saklama
- Temizliğe dikkat etmek ve temiz malzeme kullanmak
- Uygun pişirme veya hazırlama yöntemi
- Çiğ ve pişmiş gıdanın ayrımı
- Ortam temizliği

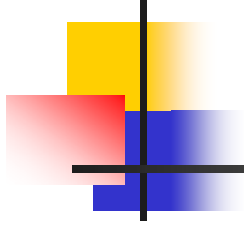


- Gıda güvenliği izlenebilir olmalı (haccp)
- Uluslar arası standartlara uygun olmalı
- Depolama, yemeklerin güvenli taşınması, tepsi ve gereçlerin sanitasyonu ve çöplerin arıtılmasında yazılı standartlar olmalı,



Yiyeceklerin Saklanması

- Kontaminasyondan korunmalı.
- Pişmiş ve pişmemiş yiyecekler ayrı buzdolapta saklanmalı.
- Gıdalar soğuk hava depolarında veya buzdolaplarında saklanmalıdır.
- Buzdolabı sıcaklığı +4 ve +8 °C arasında olmalıdır.
- Yiyecekler 0-3°C arasında 5 gün, 5-10°C arasında 12 saat içinde tüketilmelidir.

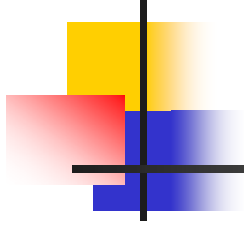


- Soğuk hava depolarının kapılarında termometre bulunmalıdır.
- Kiler olarak kullanılan yerlerde kesinlikle nem almamalı, kapağı açıldığında küf ve nem kokusu alınmamalı, uygun havalandırma sistemleri bulunmalıdır.
- Depoda temizlik malzemeleri, deterjan vb saklanmamalıdır.
- Toz şeklindeki gıdalar kapalı kaplarda veya tek tek paketler halinde uygun ambalajlarda olmalı,
- Depo içleri böcek ve sineklerden korunmalı,
 - ilaçlama gerektirmeyecek şekilde.

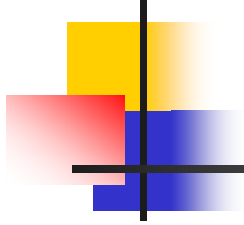


Yiyeceklerin Hazırlanması, Pişirilmesi ve Taşınması

- Yiyecekler hazırlama sırasında kontaminasyondan korunmalıdır.
- Bütün yiyecek hazırlanan yüzeyler temiz tutulmalıdır.
- Yemek yenilen, pişirilen ve bulaşık yıkanan bölümler birbirinden ayrı olmalı,
- Mutfak çalışanları kişisel giyeceklerini temiz tutmalı ve koruyucu kıyafetleri günlük olarak veya daha sık değiştirilmelidir.
- Koruyucu kıyafetler sadece yiyeceklerle temas halinde giyilmelidir.

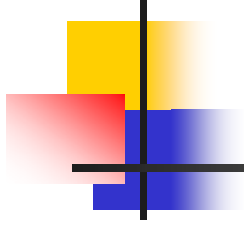


- Yemek hazırlama ve pişirme bölümlerinde sıcak su tesisatı bulunmalı, sıcaklığı düzenli olarak kontrol edilmeli,
- Pişirme araç ve gereçlerinin alt yükseklikleri kemirici yuvalanmasını önleyebilecek, kir birikintilerini engelleyecek yükseklikte olmalıdır.



- Etler, sebzeler, pasta ve hamurlu yiyecekler ayrı ayrı tezgahlarda hazırlanmalı,
- Çapraz kontaminasyon için gerekli tedbirler alınmalı,
- Hazırlanan yemekler sunum esnasında 60 °C sıcaklığında sürekli olarak ısıtılmalıdır.
- Yiyeceklerin taşınması sırasında kapalı taşıma araçları kullanılmalı veya kontaminasyonu önleyecek şekilde örtülü olarak taşınmalı.

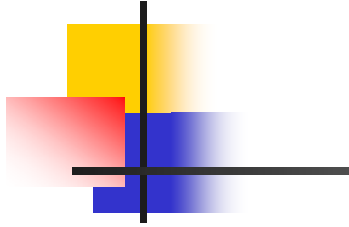




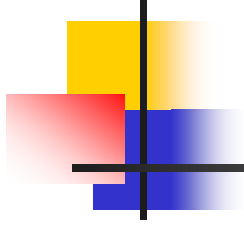
- Yiyecek hazırlanan yüzeyler paslanmaz çelik olmalıdır.
- Yemek pişirme araç ve gereçleri kolay temizlenir paslanmaz malzemedен yapılmış olmalı,
- Çalışma tezgahlarında aşınma, çatlama, yiyecek ve kalıntı birikimine olanak verecek hiçbir fiziki özellik bulunmamalı,
- Et doğrama tezgahları sadece bu iş için kullanılmalı, iş bitiminde sıcak su ve sabunla yıkanmalıdır.



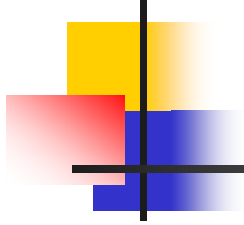




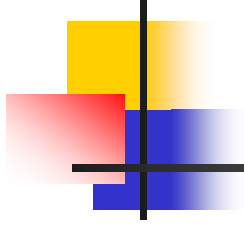




- Et kıyma makineleri her gün sıcak sabunlu su ile yıkanıp temizlenmeli,
- Ağaç saplı bıçak vb çatlaklarında birikme engellenmeli,
- Izgara ve diğer araçlar düzenli olarak temizlenmeli,
- Yemek hazırlama ve pişirme bölümlerinde yiyecek malzemelerininin yıkanması için gerekli evyeler bulunmalı,



- Büyük kapların yıkanması için yıkama havuzunda yıkama ve durulama bölümleri ayrı olmalı,
- Yıkama havuz ve evyelerinin temizliği sağlanmalı, hiçbir koku ve kalıntı olmamalı,
- Atık su uzaklaştırma sistemi iyi çalışmalı, tıkanıklık ve kokuya olanak vermemelidir.
- Sabun ve kurulama mekanizmaları kontaminasyonu önleyecek biçimde seçilmelidir.



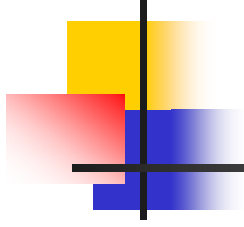
- Gıda hazırlama bölümü içinde
 - büyük çöp bidonları olmamalı,
 - kapaklı çöp bidonları kullanılmalı,
 - çöpler için ara biriktirme yeri yapılmamalıdır.
- Bölümlerde uygun aydınlatma olmalıdır.



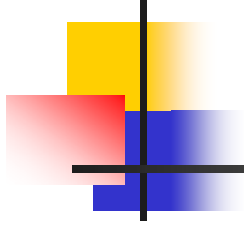
Malzeme ve Mutfak Temizliği

- Yiyecek kaplarının elde yıkanmasından kaçınılmalı ve mümkünse merkezi bir bulaşık makinesinde yıkama tercih edilmeli,
- Mutfağın taban yüzeyi kolay temizlenebilir bir maddeden yapılmalı,
- Duvarlar ve fayanslar düzgün, geçirgen olmayan özelliğe sahip olmalı,

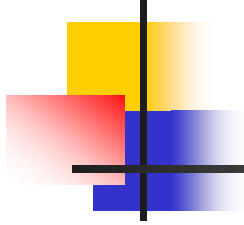




- Yüzeyler ve yerler her sabah ve akşam su ve deterjan ile silinmeli,
- Ayrıca gün içinde kirlenme olduğunda bu işlem tekrarlanmalı,
- Mutfak dezenfeksiyonu için sodyum hipoklorid dışında bir dezenfektan kullanılmamalı,



- Yeni hazırlanmış deterjanlı su kullanılmalı.
- Mutfak temizliğinde kullanılan temizlik malzemeleri mutfakta tutulmalı ancak yiyecek hazırlanan yerlerde bulundurulmamalı,
- Personel tuvaletleri yiyecek üretim ve depolama alanlarından uzakta, dezenfekte edilebilir fiziki özellikte olmalıdır.



- Personel giyinme odaları temiz tutulmalıdır.
- Hastalar ve personelin diyare ve kusma atakları kaydedilmeli, nedenleri araştırılmalı, önlemler alınmalıdır.
- İshali olan elemanlar kültür sonuçları uygun oluncaya kadar işten uzaklaştırılmalıdır.

EL YIKAMA

- İşe başlarken
- Her tezgah değişiminde
- Tuvalet dönüşünde
- Çiğ yiyeceklere dokunduktan sonra
- Kirli araç-gereçlere dokunduktan sonra
- Mendil kullandıktan, sigara içtikten sonra
- Yemek dağıtımından önce





El yıkama Lavaboları

Çalışma bölümüne yakın, yiyecek hazırlama bölümünden ayrı,

Yiyecek hazırlama evyeleri kullanılmamalı,

Mutlaka sıvı sabun bulunmalı,

Sabunluklar sıvı sabun bittikçe yıkanmalı, kurulanmalı ve sonra yeniden doldurma işlemi yapılmalıdır.



Çalışanın giysileri

- Kolay temizlenebilir,
- Tercihen açık renkli, temiz çalışma kıyafeti giymeli,
- Başlık, özel ayakkabı veya terlik,
- Eldiven kullanılmalı

- İlk yardım malzemeleri bulunmalı,



Çalışanların Sağlık Durumu ve Sağlık Kontrolleri

Mutfak işlerinde görevlendirilecek personel

- özellikle tifo ve paratifo,
- dizanteri, kronik ishal veya son iki yıl içinde iki günden uzun süren ishal ve kusma atakları,
- tüberküloz,
- cilt döküntüleri,
- göz-kulak-burun veya başka cilt bölgelerinde akıntı,
konularında sorgulanmalı ve buna ilişkin kayıtları bulunmalıdır.



Mutfak personeli Eğitimi

Başlangıçta ve periyodik olarak

- Yaptıkları işin niteliği ve gıda hijyeni konularında
- kişisel hijyen ve yemek hazırlama konularında
- Kanuni mevzuat konusunda

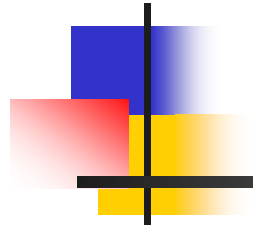
eğitim verilmeli



Toplu Tüketim Yerlerine ait Denetim

- Gıda güvenliği
- Personel hijyeni
- Alet ekipman hijyeni
- Eğitim

<http://rega.basbakanlik.gov.tr/eskiler/2007/12/20071209-4.htm>

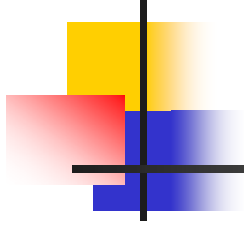


Çamaşırhane



Sağlık Bakımı ile ilgili Çamaşırlar

- Yatak çarşafı
- Battaniyeler, havlular
- Personel giysileri
- Hasta giysileri
- Üniformalar
- Ameliyat örtüleri
- Önlükler

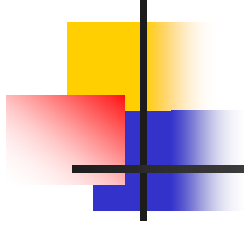


- Kontamine kumaş/örtüler Yoğun bakteri taşıyabilir. 10^6-10^8 cfu/100 cm²
- Yanlış uygulamalarla direkt veya aerosol yoluyla bulaş olabilir
- Çok nadiren infeksiyon kaynağıdır.



Uygun Olmayan Temas Sonucu

- Direkt temas
- Yükleme veya ayırma sırasında inhalasyon
- *Salmonella* spp., *Bacillus cereus*,
- Hepatit B virus
- *Microsporum canis*,
- Ektoparazitler; *scabies*,



Personel amaşırların

- Toplanması sırasında ,
 - Dokunma veya yükleme sırasında
 - Ayırma sırasında
- infeksiyöz materyale maruz kalabilir.



Çalışanın Korunması

- Toplama, dokunma ve ayırma sırasında koruyucu ekipman kullanılmalı,
 - Eldiven, önlük, maske, başlık
- Hazırlanmış iş akış (akış şeması)
- Dış koruma kabı
- Etiketleme
- İletişim ve ergonomi



Amaç; Hijyenik olarak temiz, tekstil ürünlerinin ve hasta/personel giysilerinin sağlanması

- Çamaşırların temizliği hastane bünyesinde
- veya
- Hastane dışında standart yöntemle çalışan özel kuruluşlarda yapılabilir.



Kirli ve Temiz Alan

- Kirli çamaşırların alındığı **kirli alan**
- Temiz çamaşırların işleme alındığı **temiz alan**
- Kirli alan havalandırması temiz alana göre neğatif basınçlı olmalı,
- El yıkama alanları olmalı,
- amaşırhane ekipmanları firma önerisi doğrultusunda kontaminasyondan korunmalı



Kirli amaşırların Toplanması

- Görevli personel tarafından kirli çarşaf arabası ile toplanmalıdır.
- Mümkün olduğunca silkelemeden, aerosol oluşturmayacak şekilde toplanmalı,
- İşlemi yapacak olan eleman eldiven ve maske takmalıdır.
- Toplanan arşaf ve önlükler içerisinde pamuk, spanç v.b. olmamalı,



Kontamine amaşır Nedir?

OSHA tanımlamasına göre

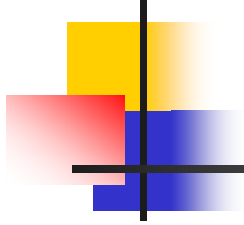
- Kanla veya diğer potansiyel enfeksiyöz materyalle kirlenmiş
- Kesici delici alet bulundurma ihtimali olan

**Guideline for environmental infection control
in health-care facilities.CDC),2003**

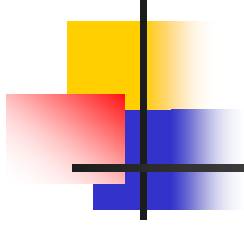


Kontamine amaşırlar

- Olduğu yerde sınıflandırılması veya ön yıkanması kesinlikle yapılmamalı,
- Çamaşır torbalarına konmalı ve ağzı bağlı olarak sızdırmaz şekilde çamaşırhaneye getirilmelidir
- Bu torbalar işaretlenmeli veya farklı renk uyarıcı kullanılmalı,
 - Personeli korumak amacıyla



- İzolasyon alanlarındaki kirliler standart önlemlere uymak kaydı ile farklı işleme gerek yok,
- Çamaşırları ayırma yıkama öncesinde veya sonrasında yapılabilir.
- Delici kesici ihtimaline karşı mutlaka eldiven giyilmeli,
- Eldivenin özelliği?



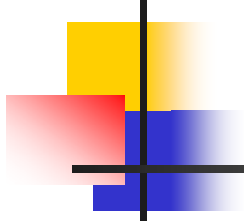
- Toplanan kirli çamaşırlar kirli çamaşır arabasına konulmalı ve çamaşır taşıma asansörleri kullanılarak çamaşırhaneye getirilmelidir.



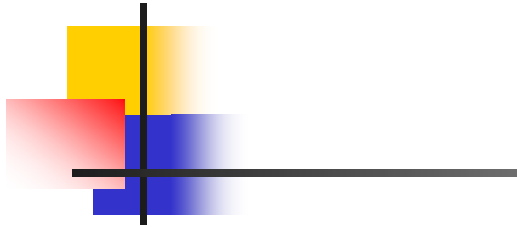
Yıkama Süreçleri

- Flush: püskürtme
- Ana yıkama
- Çamaşır suyu
- Durulama
- Hafif asitleme

Mekanik, kimyasal madde ve ısı ile antimikrobiyal etki sağlanır.



- Çamaşırlar en az 71 °C de 25 dakika yıkanması önerilir,
- Daha düşük ısıda yıkamalar için uygun kimyasallar kullanılmalı,
- Klorla beyazlatma 57-62 °C de 50-150 ppm.,
- Durulamının sonunda hafif asit eklenir
 - sudaki alkalileri, deterjanı/sabunu nötralize etmek için
- pH hızlı değişimi: 12 → 5; bazı mikroorganizmaların inaktivasyonu sağlar





Islak veya nemli amaşırılar gece çamaşır makinesinde kalmamalıdır.



Temiz amaşırların Dağıtım

- Ütülenmeli, katlanmalı ve paketlenmeli,
 - Dağıtım odasına getirilmeli,
- Kontrolleri (yırtıkların ayrılması) yapılır.
- Servisin görevli elemanı tarafından temiz çamaşır odasından alınarak temiz çamaşır arabaları ile servise taşınır.



Özel durumlar

- Yenidoğan örtü ve çamaşırların steril olması gerekli değil, hijyenik temiz olmaları yeterli
- Yanık ünitelerinde steril örtüler??
- Kuru temizleme rutin bir uygulama olmamalı, su ve deterjan kadar temiz olamaz.



Tıbbi Atıklar



Tıbbi atık üreticilerinin yükümlülükleri-1

- Atığı kaynağında en aza indirmek
- Toplama, taşıma, geçici depolama ile kaza anında alınacak tedbirler için **ünite içi yönetim planı hazırlamak** ve uygulamak
- Kaynağında ayırt etmek
- Delici kesicilerin uygun toplanması,
- Atıkları ayrı ayrı taşımak,



Tıbbi atık üreticilerinin yükümlülükleri-2

- Personeli periyodik eğitmek,
- Özel giysileri sağlamak,
- Bertarafı için gereken parayı ödemek,
- Tıbbi atık bilgilerini düzenli kaydetmek,
- Yıl sonunda valiliğe göndermekle

yükümlü



Ünite İçinde Atık Yönetim Planı

- Kaynağında ayırma, toplama, taşıma,
 - Kullanılacak ekipmanlar,
 - Atık miktarlarına göre toplama sıklığı,
 - Geçici depolama sistemleri,
 - Ekipmanların temizliği ve dezenfeksiyon
 - Kaza anında yapılacaklar,
 - Eğitim
- içeren detaylı plan oluşturulmak zorunda

Tıbbi Atık Torbası



- Yırtılmaya, delinmeye dayanıklı, sızdırmaz
- Çift kat kalınlığı 100 μ olan
- Polietilen malzemedendir,
- En az 10 kg kaldırma kapasiteli
- Kırmızı reklı
- Her iki yüzündede "uluslar arası biyotehlike" amblemi ve dikkat tıbbi atık yazmalı,

Tıbbi Atıklar;



- Geri kazanılmaz veya tekrar kullanılamaz,
- Torbalar en fazla $\frac{3}{4}$ doldurulur, sıkıştırılmaz, sıkıca bağlanır.
- Torba boşaltılamaz, aktarılamaz,
- Toplama kovaları atığın kaynağına en yakın yere yerleştirilir.



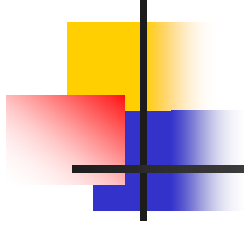
Tehlikeli Atıklar

- genotoksik atıklar, farmasötik atıklar,
- ağır metal içeren atıklar, kimyasal atıklar
- basınçlı kaplar
diğer atıklardan ayrı olarak toplanırlar. Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönet. göre bertaraf edilir.
- Röntgen banyo suları, Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönetmeliği doğrultusunda geri kazanılır veya bertaraf edilir.
- Tehlikeli atıklar kesinlikle kanalizasyon sistemine boşaltılmaz, doğrudan havaya verilmez, düşük sıcaklıklarda yakılmaz, evsel atıklarla karıştırılmaz ve depolanarak bertaraf edilmez.



Ünite İçinde Taşıma

- Bu iş için eğitilmiş personel tarafından taşınmalı
- Taşıma arabaları
 - Tekerlekli,
 - kapaklı,
 - paslanmaz metal/plastik vb.,
 - keskin kenarı olmayan,
 - Yüklenmesi, boşaltılması, temizlenmesi ve dezenfeksiyonu kolay
 - Sadece bu iş için ayrılmış
 - Turuncu renkli ve amblemi olmalı,



- Taşınma sırasında el veya vücut temasından kaçınılmalı,
- Evsel atıkla aynı arabada taşınmaz,
- Arabalar hergün düzenli temizlenir.
- Yırtılma/dökülme varsa hemen temizlenir,
- Atık taşıma aracının izleyeceği güzergah belirlenmeli
 - hastaların ve insanların yoğun bulunduğu yerlerden uzakta olmalı,

Tıbbi atık taşıyan temizlik personeli

Taşıma sırasında

- Eldiven, koruyucu gözlük ve maske kullanır.
- Çizme ve özel turuncu elbise giyer,



Resim Antalya Belediyesi sayfasından alınmıştır



Geçici depolama

- En az 20 yatak kapasiteli hastanelerde geçici atık deposu oluşturmak zorunda,
- En fazla 48 saat bekletilebilir.

Geçici Atık Deposunun özellikleri-1

- İki bölmeli 1. bölme tıbbi atık, 2. bölme evsel atık,
- Hacmi en az iki günlük atığı alabilecek boyutta
- Tabanı ve duvarları sağlam, geçirimsiz, m.o. ve kir tutmayan, temizlenmesi ve dezenfeksiyonu kolay olmalı
- Depolarda yeterli bir aydınlatma ve pasif havalandırma sistemi bulunmalı,
- Sıcak bölgelerde depo özel olarak soğutulmalı.
- Depo kapıları dışarıya doğru açılır veya kayar kapı,
- Tıbbi atık kapısı turuncu, üzerinde görülebilecek şekilde ve "Uluslararası Biyotehlike" amblemi ile siyah harfler ile yazılmış "Dikkat! Tıbbi Atık" ibaresi bulunur.

Geçici Atık Deposunun özellikleri-2

- Depo kapıları kullanımları dışında daima kapalı ve kilitli tutulur, yetkili olmayan kişilerin giremez.
- Atık taşıma araçlarının kolaylıkla ulaşabileceği ve yanaşabileceği yerlerde ve şekilde inşa edilir.
- Hastane giriş ve çıkışı ve otopark gibi yoğun insan ve hasta trafiğinin olduğu yerler ile gıda depolama, hazırlama ve satış yerlerinin yakınlarına inşa edilemez.

Geçici Atık Deposunun özellikleri-3

- Temizliği ve dezenfeksiyonu kuru olarak yapılır.
- Bölme atıkların boşaltılmasını müteakiben temizlenir, dezenfekte edilir ve gerekirse ilaçlanır.
- Evsel atıkların konulduğu bölmede kanalizasyona bağlı ızgaralı bir drenaj sistemi ve bölmenin kolaylıkla temizlenebilmesi için basınçlı bir su musluğu bulunur. Atıkların boşaltılmasını takiben temizlenir, gerekirse dezenfekte edilir ve ilaçlanır.
- Temizlik ekipmanı, koruyucu giysiler, atık torbaları ve konteynerler geçici atık depolarına yakın yerlerde depolanır.



Tıbbi atık içeren bir torbanın yırtılması veya boşalması durumunda

- Dökülen atıklar uygun ekipman ile toplanır,
- sıvı atıklar ise uygun emici malzeme ile yoğunlaştırıldıktan sonra tekrar kırmızı renkli plastik torbalara konulur,
- kullanılan ekipman ile birlikte bölme derhal dezenfekte edilir.

Belediyelerin görevleri

TIBBİ ATIKLARIN YÖNETİMİ

Belediye

Tıbbi Atıkların Sağlık Kuruluşu Dışında Yönetimi

Tıbbi atık yönetim planını hazırlamak

Tıbbi atıkları bertaraf tesisine taşımak

Taşıma araçları için lisans almak

Bertaraf tesislerini kurmak

Bertaraf tesisleri için lisans almak

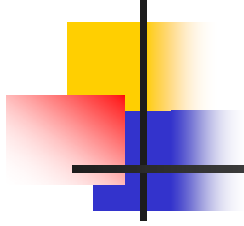
Personeli eğitmek

Tıbbi atık miktarını kayıt altına almak



Sonuç Olarak

- Hastaneler mutfak, çamaşırhane ve tıbbi atıklar konularında kendi talimatlarını hazırlamalı,
- Kolay anlaşılması için akış şeması veya iş akışları oluşturulmalı,
- Acil durum planları olmalı,
- Personel eğitimleri periyodik devam etmeli,
- Komitelerin ve hastanelerin hukuki yükümlülükler unutulmamalı,



**Teşekkür
ederim**

