

*ULUSLARARASI GİRİŞ NOKTALARINDA ÇEVRE SAĞLIĞI
İŞLEMLERİNE İLİŞKİN USUL VE ESASLAR*

BİFUDER



Doküman Kodu: BFD-2026-KN-48



KÜTÜK NO:34-298-039



BİFUDER
BİYOSİDAL VE FUMİGASYON UYGULAYICILARI DERNEĞİ
DERNEK KÜTÜK NO: 34-298-039

10.06.2026

ULUSLARARASI GİRİŞ NOKTALARINDA ÇEVRE SAĞLIĞI
İŞLEMLERİNE İLİŞKİN USUL VE ESASLAR

1. **Amaç:** Bu Yönergenin amacı, çevre kaynaklı halk sağlığı risklerinin oluşmasını önlemek amacıyla uluslararası giriş noktalarında çevre sağlığı hizmetlerinin yürütülmesi, gerekli hijyen ve sağlık koşullarının sağlanmasıdır.
2. **Kapsam:** Bu Yönerge uluslararası giriş noktalarında uygulanacak çevre sağlığı işlemlerine ilişkin usul ve esasları kapsar.
3. **Dayanak:** 15.07.2018 ve 30479 sayılı Bakanlıklara Bağlı, İlgili, İlişkili Kurum Ve Kuruluşlar İle Diğer Kurum Ve Kuruluşların Teşkilatı Hakkında Cumhurbaşkanlığı Kararnamesi Madde 653 (g) bendi ve 3 Kasım 2013 tarih ve 28810 sayılı Uluslararası Giriş Noktalarında Uygulanacak Çevre Sağlığı İşlemlerine Dair Yönetmelik
4. **Tanımlar:**
 - a) Atık: Herhangi bir faaliyet sonucunda oluşan, çevreye atılan veya bırakılan her türlü maddeyi,
 - b) 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,
 - c) Enfeksiyon: Halk sağlığı riski oluşturabilecek enfeksiyöz bir etkenin bir insan ya da hayvanın bedenine girmesi ve gelişmesi veya çoğalmasını,
 - d) Genel Müdürlük: Türkiye Hudut ve Sahiller Sağlık Genel Müdürlüğü'nü,
 - e) Halk sağlığı riski: Uluslararası düzeyde yayılabilecek veya ciddi ve doğrudan bir tehlike gösterebilecek durumlar başta olmak üzere, insan sağlığını olumsuz yönde etkileyebilecek bir olay ihtimalini,
 - f) HSSBS: Hudut Sahiller Sağlık Bilgi Sistemi'ni,
 - g) 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 arıtılmış olarak ister kaynağından isterse dağıtım ağından temin edilen ve 17/02/2005 tarihli ve 25730

BİFUDER

Tuzla / İstanbul

0 216 447 11 21 - 0 216 447 11 17 - 0212 561 31 93 - 0262 745 15 20

www.bifuder.org / info@bifuder.org



KÜTÜK NO:34-298-039



- sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte belirtilen özelliklere sahip suları,
- h) İşletme: Uluslararası giriş noktalarında faaliyet gösteren sıhhi ve gayrisıhhi müesseseleri,
 - i) İzlem: Uluslararası giriş noktalarında sunulan çevre sağlığı hizmetleri hakkında izlem formu doğrultusunda gözlemler yapılması, bilgiler toplanması, ölçüm yapılması ve raporlanmasını,
 - j) İzlem formu: Giriş noktalarında sunulan çevre sağlığı hizmetleri hakkında izlem yapılması ve uygulama birliğinin sağlanması amacıyla kullanılan formu,
 - k) Kontaminasyon: Bir insan ya da hayvan bedeninin yüzeyinde, tüketilmek üzere hazırlanmış bir ürünün içinde ya da üzerinde ya da içinde veya taşıtlar da dahil, diğer cansız maddeler üzerinde halk sağlığı riski oluşturabilecek enfeksiyöz ya da toksik etkenin ya da maddenin varlığını,
 - l) Merkez: Genel Müdürlüğün havalimanı, liman ve kara hudut kapılarında bulunan sağlık denetleme merkezlerini,
 - m) Rezervuar: İçinde enfeksiyöz etkenin doğal bir şekilde yaşadığı ve varlığı, halk sağlığı riski oluşturabilen bir hayvan, bitki ya da maddeyi,
 - n) 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 5442 İl İdaresi Kanunu gereğince görevlendirilen vali yardımcıları veya kaymakamı,
 - o) Uluslararası giriş noktası: Bakanlar Kurulunca deniz, hava veya karayolu (karayolu - demiryolu) sahalarından ülkeye uluslararası giriş-çıkışın yapılmasına karar verilen hudut kapılarının bulunduğu alan ve vektör mücadelesi bakımından bu alanın çevresindeki asgari 400 metrelik bölgeyi,
 - p) Uluslararası giriş noktası işletmecisi kuruluş: Uluslararası giriş noktası içindeki ve dışındaki operasyonel ve teknik hizmetler dahil bütün faaliyetlerden sorumlu kamu-kurum/kuruluş veya özel işletmeyi,
 - q) Vektör: Halk sağlığı açısından risk teşkil eden bir enfeksiyon etkenini taşıyan böcek ya da diğer bir hayvanı,
 - r) Yönetmelik: 03.11.2013 tarih ve 28810 sayılı Uluslararası Giriş Noktalarında Uygulanacak Çevre Sağlığı İşlemlerine Dair Yönetmeliği, ifade eder.

5. Giriş Noktalarında Çevre Sağlığı Hizmetlerinin Kapsamı

Giriş noktalarında çevre sağlığı hizmetleri aşağıdaki konuları içerir.

- a) Su Güvenliği
- b) Gıda Güvenliği

BİFUDER

Tuzla / İstanbul

0 216 447 11 21 - 0 216 447 11 17 - 0212 561 31 93 - 0262 745 15 20

www.bifuder.org / info@bifuder.org



KÜTÜK NO:34-298-039



- c) Vektör Yönetimi
- d) Atık Yönetimi
- e) Kapalı Alan Hava Kalitesi Yönetimi

6. Uluslararası Giriş Noktalarında Çevre Sağlığı Hizmetlerinin Yürütülmesinde Genel Esaslar

Giriş noktalarında çevre sağlığı hizmetleri şu genel esaslar doğrultusunda yürütülür.

- a) Giriş noktalarında çevre sağlığı iş ve işlemleri iç ve dış paydaşlar ile koordinasyon içerisinde yürütülür.
- b) Giriş noktalarında çevre sağlığına ilişkin görevler ilgili kurumlar tarafından yerine getirilir. İdari ve cezai yaptırımlar ilgili kamu kurumlarının kendi mevzuat hükümleri çerçevesinde uygulanır.
- c) İlgili kurumlar tarafından yapılacak denetimleri belirlemek için “yıllık denetim programı” hazırlanır ve program sınır mülki idare amirinin onayı ile yürürlüğe girer.
- d) Çevre sağlığı denetimleri ilgili kurumlarca iletilen bilgiler doğrultusunda hazırlanmış olan yıllık denetim programı doğrultusunda yapılır.
- e) Denetime yetkili kurumun denetim tarihi bildirmemesi durumunda denetimler, kurumların kendi prosedürleri (şikayet üzerine denetim, risk değerlendirmesi üzerine denetim vb. şeklinde) veya Merkezin izlem faaliyeti sonucu gerek görmesi halinde denetim talebi üzerine yapılır.
- f) Uluslararası giriş noktalarında yapılan denetimler ve sonuçları ilgili kamu veya özel kurum ve kuruluşlar tarafından ilgili merkez ile paylaşılır.
- g) Çevre sağlığına izlem faaliyetleri, belirli periyotlarda Merkez tarafından yürütülür.
- h) Uluslararası giriş noktalarında halk sağlığı risklerini önlemek veya halk sağlığı acil durumlarını yönetmek için alınması gereken tedbirler kamu veya özel kurum ve kuruluşlarca öncelikle yerine getirilir.
- i) Yapılan denetimlerin sonuçları her yılsonunda merkez tarafından değerlendirilir ve hazırlanan rapor Genel Müdürlük ile Sınır Mülki İdare Amirliğine sunulur ve ilgili kurum ve kuruluşlarla paylaşılır.

7. Uluslararası Giriş Noktalarında Çevre Sağlığı İşlemleri ile İlgili Kurumlar

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

ÇEVRE SAĞLIĞI HİZMETLERİ	İLGİLİ KURUMLAR	KURUMLARIN GÖREV VE SORUMLULUKLARI
--------------------------	-----------------	------------------------------------

BİFUDER

Tuzla / İstanbul

0 216 447 11 21 - 0 216 447 11 17 - 0212 561 31 93 - 0262 745 15 20

www.bifuder.org / info@bifuder.org



KÜTÜK NO:34-298-039



SU GÜVENLİĞİ	Merkez	■ Uluslararası giriş noktasının su güvenliğini sağlamak. ■ İçme-kullanma suyundan numune almak veya alınması ve analizlerin yapılmasını sağlamak. ■ Analiz sonuçlarını incelemek ve değerlendirmek. ■ Haftada en az bir kez olmak üzere kontrol amaçlı bakiye klor ölçümü yapmak. ■ İçme kullanma suyu dezenfeksiyonunu, su depolarının periyodik temizliği ve su sistemini denetlemek. ■ Su güvenliği izlemi yapmak. ■ Uluslararası giriş noktalarının il ve ilçe sağlık 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 il ve ilçe sağlık müdürlükleri ile koordinasyon içerisinde belirlenir.) ■ Paydaş kurumların uluslararası giriş noktasındaki su güvenliği faaliyetlerine refakat etmek.
	Uluslararası giriş noktası işletmecisi kuruluş	■ Uluslararası giriş noktaları için yeterli miktarda sağlıklı içme ve kullanma suyu temin etmek. ■ Suyun kalite ve sağlık açısından uygunluğuna ilişkin analizleri akredite laboratuvar veya halk sağlığı laboratuvarlarında yaptırmak. ■ Analiz sonuçlarını ilgili merkeze bildirmek. ■ Su dezenfeksiyonu klorlama yöntemi ile yapılıyorsa, günlük bakiye klor ölçümleri yapmak ve sonuçlarını ilgili merkeze bildirmek. ■ Su güvenliği yönetimi planı hazırlamak ve etkin şekilde uygulamak.
	İl ve ilçe sağlık müdürlüğü	■ Uluslararası giriş noktasında tüketilen içme ve kullanma suyunun kontrolü amacıyla periyodik su analizleri yapmak.
	Belediye	■ Uluslararası giriş noktasına temin edilen içme ve kullanma suyunun sağlıklı ve güvenli olmasını sağlamak.
	Merkez	■ Uluslararası giriş noktasında tespit edilen gıda kaynaklı halk sağlığı riski durumlarında İl ve İlçe Tarım ve Orman Müdürlüklerinden denetim yapılması ve numune alınmasını talep etmek. ■ Gıda analiz sonuçlarını temin etmek ve raporlamak.

BİFUDER

Tuzla / İstanbul

0 216 447 11 21 - 0 216 447 11 17 - 0212 561 31 93 - 0262 745 15 20

www.bifuder.org / info@bifuder.org



KÜTÜK NO:34-298-039



GIDA GÜVENLİĞİ		- Gıda güvenliği izlemi yapmak. - Paydaş kurumların uluslararası giriş noktasındaki faaliyetlerinde refakat etmek.
	Uluslararası giriş noktası işletmeci kuruluş	- Giriş noktalarında gıdanın üretimi, temini, taşınması, depolanması, hazırlanması, servis edilmesi aşamalarında hijyen kurallarına uymak, kontaminasyonu önlemek için gerekli önlemleri almak. - Yapılan gıda analiz sonuçlarını ilgili merkeze bildirmek. - Personel için hijyen eğitimi aldirmek. - Gıda güvenliği yönetimi planı hazırlamak ve etkin şekilde uygulamak.
	İl ve ilçe tarım ve ormancılık müdürlüğü	- Uluslararası giriş noktalarında gıda güvenliğini sağlamak amacıyla gıda denetimleri yapmak. - Yapılan gıda denetimi ve gıda numunesi analizi sonuçlarını ilgili merkezle paylaşmak.
VEKTÖR YÖNETİMİ	Merkez	- Uluslararası giriş noktasında yürütülen vektör mücadelesinin paydaşlar ile entegre ve etkin şekilde yürütülmesini sağlamak. - 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.
	Uluslararası giriş noktası işletmeci kuruluş	- Uluslararası giriş noktasının her türlü vektör ve rezervuardan arı olmasını sağlamak. - Entegre vektör yönetim planı hazırlamak ve etkin şekilde uygulamak. - Vektör mücadelesine ilişkin tutulan rapor ve mücadele kayıtlarını ilgili Merkeze bildirmek.
	Belediye	Uluslararası giriş noktası çevresindeki 400 metrelik alanda vektör mücadelesi yapmak.

BİFUDER

Tuzla / İstanbul

0 216 447 11 21 - 0 216 447 11 17 - 0212 561 31 93 - 0262 745 15 20

www.bifuder.org / info@bifuder.org



KÜTÜK NO:34-298-039



ATIK YÖNETİMİ	Merkez	- Uluslararası giriş noktasında alanda yürütülen atık yönetimi faaliyetlerinin paydaşlar ile entegre ve etkin şekilde yürütülmesini sağlamak. - Atık yönetimi analiz sonuçlarını değerlendirmek ve raporlamak. - Atık güvenliği izlemi yapmak. - Paydaş kurumların uluslararası giriş noktasındaki atık kontrolü faaliyetlerinde refakat etmek.
ATIK YÖNETİMİ	Uluslararası giriş noktası işletmeci kuruluş	- Uluslararası giriş noktasında atık kontrolü çalışmalarını yürütmek. - Atık yönetim planını hazırlamak ve etkin şekilde uygulamak. - Yapılan atık kontrolü analiz sonuçlarını ilgili merkeze bildirmek.
	Çevre ve Şehircilik Bakanlığı İl ve İlçe Müdürlüğü	- Giriş noktalarındaki atık yönetimi iş ve işlemlerinin yürütülmesini sağlamak ve denetimini yapmak. - Uluslararası giriş noktasında yapılan atık kontrolü denetimi sonuçlarını ilgili merkezle paylaşmak.
	Belediye	Uluslararası giriş noktasında oluşan tıbbi ve tehlikeli atıklar dâhil tüm atıkların alımı ve bertaraf işlemlerini yürütmek.
	Çevre ve Şehircilik Bakanlığınca yetkilendirilmiş kuruluş	Uluslararası giriş noktasında oluşan tıbbi ve tehlikeli atıklar dâhil tüm atıkların alımı ve bertaraf işlemlerini yürütmek.
	Merkez	- Uluslararası giriş noktasında yürütülen kapalı alan hava kalitesi çalışmalarının paydaşlar ile entegre ve etkin şekilde yürütülmesini sağlamak. - Var ise yapılan ölçüm sonuçlarını incelemek. - Kapalı alan hava kalitesi izlemi yapmak. - Paydaş kurumların uluslararası giriş noktasındaki kapalı alan hava kalitesi kontrolü faaliyetlerine refakat etmek.

BİFUDER

Tuzla / İstanbul

0 216 447 11 21 - 0 216 447 11 17 - 0212 561 31 93 - 0262 745 15 20

www.bifuder.org / info@bifuder.org



KÜTÜK NO:34-298-039



KAPALI ALAN HAVA KALİTESİ YÖNETİMİ	Uluslararası giriş noktası işletmecisi kuruluş	- Uluslararası giriş noktası kapalı alanlarında çalışanların ve yolcuların ihtiyacını karşılayacak yeterlilikte sağlık açısından uygun kaliteli hava sağlamak. - Kapalı alan hava kalitesi planını hazırlamak ve etkin şekilde uygulamak. - Çalışanların sağlığını ve güvenliğini korumak amacıyla çalışma ortamındaki fiziksel (gürültü, titreşim, aydınlatma, iyonlaştırıcı olmayan radyasyon, vb.), kimyasal (toz, gaz, buhar vb.) ve biyolojik (virüs, bakteri, mantar, vb.) etkenlerle ilgili gerekli ölçüm, test, analiz ve değerlendirmeleri yapmak veya yaptırmak. - Yapılan analiz sonuçlarını ilgili merkeze bildirmek.
---	---	---

8. Giriş Noktalarında Çevre Sağlığı İşlemlerine Dair Merkezin Görevleri

Uluslararası giriş noktalarında çevre sağlığı işlemlerine ilişkin olarak merkezin görevleri şunlardır.

- Uluslararası giriş noktasında çevre kaynaklı halk sağlığı risklerinin takibini yapmak.
- Uluslararası giriş noktası tesislerinin hijyen ve sağlık koşullarına uygunluğunu sağlamak veya ilgililerce sağlanması temin etmek.
- Uluslararası giriş noktalarında görevli kurum ve kuruluşlarca yürütülen çevre sağlığı hizmetlerinin koordinasyonu ve sekretaryasına dair görevleri Sınır Mülki İdare Amirliği adına yürütmek.
- Uluslararası giriş noktasında yıllık çevre sağlığı denetim programı'nın hazırlanmasını ve yürütülmesini sağlamak.
- Çevre sağlığı konularında gerekli kontrol önlemlerinin ilgili kurum/kuruluşlar tarafından alınmasını sağlamak ve alınan kontrol önlemlerini takip etmek.
- İşletmecisi kuruluşların hazırlamak ve uygulamakla yükümlü oldukları su ve gıda güvenliği, vektör kontrolü, atık kontrolü ve kapalı alan hava kalitesi kontrolü planlarının, her plan kendi içerisinde olacak şekilde, entegrasyonunu sağlamak.
- Uluslararası giriş noktasında çevre sağlığı izlem faaliyetlerini yürütmek, yapılan tespitler doğrultusunda gerekiyorsa ilgili kurum ve kuruluşlarca denetim yapılmasını talep etmek.
- Uluslararası giriş noktasında yürütülen çevre sağlığı çalışmalarını değerlendirmek, raporlamak ve arşivlemek.
- Uluslararası giriş noktasında yürütülen çevre sağlığı çalışmalarına dair verileri aylık olarak HSSBS çevre sağlığı modülüne işlemek.
- Çevre sağlığı konularında iletilen şikayetleri değerlendirmek ve gerekli işlemleri yürütmek.

9. Uluslararası Giriş Noktasında Çevre Kaynaklı Halk Sağlığı Risklerinin Takibi

BİFUDER

Tuzla / İstanbul

0 216 447 11 21 - 0 216 447 11 17 - 0212 561 31 93 - 0262 745 15 20

www.bifuder.org / info@bifuder.org



KÜTÜK NO:34-298-039



Merkez tarafından uluslararası giriş noktasında çevre kaynaklı halk sağlığı risklerinin takibi aşağıda belirtildiği şekilde yapılır.

- Paydaş kurumlarca uluslararası giriş noktasında yapılan denetim ve numune sonuçları ile Merkez tarafından yapılan izlem faaliyeti sonuçları ve iletilen şikâyetler halk sağlığı riskleri açısından değerlendirilir.
- Tespit edilen halk sağlığı risklerine karşı gerekli kontrol önlemlerinin alınması veya ilgili kurumlarca aldırılması sağlanır, uygulanan önlemlerin sonuçları takip edilir.
- Gerekliyse süreç raporlanır ve ilgili kurum kuruluşlar ile paylaşılarak halk sağlığı risklerinin tekrarlanmaması için düzeltici önlemlerin alınması sağlanır.
- Gerekli hallerde idari ve yasal işlemlerin uygulanması için ilgili kurumlar nezdinde gerekli girişimler yapılır.

10. Uluslararası Giriş Noktasında Çevre Sağlığı Hizmetlerinin Koordinasyonu

Merkez uluslararası giriş noktasında çevre sağlığı hizmetlerinin koordinasyonu işlemlerini aşağıdaki şekilde yürütür.

- Uluslararası giriş noktasında çevre sağlığı hizmetlerinin yürütülmesi ile görevli kuruluşlar arasında işbirliği ve koordinasyonu sağlanır.
- Uluslararası giriş noktalarında çevre sağlığına dair iş ve işlemlerin sekretaryası yürütülür.
- Sınır mülki idare amirine çevre sağlığı hizmetlerinin koordinasyonu konusunda gerekli bilgilendirmeleri yapılır ve mülki idare amirince verilen görevleri yerine getirilir.
- Uluslararası giriş noktasında çevre sağlığına ilişkin idari işlemler yürütülür, gerekli hallerde toplantılar organize edilir, raporlar hazırlanarak ilgili yerlerle paylaşılır ve sonuçların takibi yapılır.
- Çevre sağlığı yıllık denetim programının hazırlanabilmesi için Ek-2 de yer alan yazı ile ilgili kurumlardan yapılması planlanan denetimlere ilişkin bilgi talep edilir.
- İlgili kurum ve kuruluşlar tarafından yapılan denetim ve numune alınması gibi faaliyetlerde, talep edilmesi veya gerekmesi halinde (Uluslararası giriş noktası kimlik kartları kullanımı yönergesi vb.) halinde ilgili kurum ve kuruluşlara refakat edilir.

11. Çevre Sağlığı Yıllık Denetim Programının Hazırlanması

Merkez, uluslararası giriş noktalarında yapılacak çevre sağlığı denetimlerinin planlanması amacıyla Yönetmelik gereğince her yılın en geç Aralık ayında bir sonraki yılın çevre sağlığı yıllık denetim programını hazırlar. Yıllık denetim programı hazırlanması aşamasında şu çalışmalar yürütülür.

- İlgili kurumların hazırlayacakları denetim planlarına yol göstermesi amacıyla uluslararası giriş noktasındaki, vektör kontrolü bakımından 400 metre civarındaki saha da dahil olmak üzere, su,

BİFUDER

Tuzla / İstanbul

0 216 447 11 21 - 0 216 447 11 17 - 0212 561 31 93 - 0262 745 15 20

www.bifuder.org / info@bifuder.org



KÜTÜK NO:34-298-039



- gıda, atık vektör ve kapalı alan konularındaki mevcut tesisler, planlar, yürütülen çalışmalar vb. bilgileri içeren ayrıntılı bir envanter çıkarılır.
- b) Uluslararası giriş noktasında çevre sağlığına 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 sekretaryasının merkezce yürütüleceği bir toplantı düzenlenir. Gerek görüldüğünde paydaşlara toplantı daveti yazısı yazılır.
 - e) Yapılacak toplantı ya da toplantılarda ilgili kurumların yapacakları denetimler, denetim periyotları ve yöntem konusunda verdikleri bilgiler çerçevesinde bir sonraki yıl için çevre sağlığı yıllık denetim programı hazırlanır.

12. Çevre Sağlığı Yıllık Denetim Programının Yürütülmesi

- a) Çevre sağlığı yıllık denetim programı sınır mülki idare amirine onaylatılarak yürürlüğe konulur.
- b) İlgili kurumlarca yapılan denetimler ve uygulanan idari yaptırımlara dair veriler ile alınan numune sonuçlarının ilgili merkeze iletilmesi sağlanır.
- c) Paydaş kurumlarca iletilen veriler halk sağlığı riski varlığı açısından değerlendirilir ve halk sağlığı riski durumunda gereken kontrol önlemlerinin alınması sağlanır.
- d) Paydaş kurumlarca iletilen veriler o ay içerisinde HSSBS de kaydedilir.
- e) Denetim veya denetim sonuçlarının paylaşılması konusunda aksaklık yaşanması durumunda Sınır Mülki İdare Amirliği kanalıyla gerekli yazışmalar yapılarak denetim sonuçları ilgili kurumlardan talep edilir.
- f) Uluslararası giriş noktasında yıllık denetim programı dışında, izlem faaliyeti ile tespit, şikayet vb. nedenlerle denetim ihtiyacı oluşması durumunda, Sınır Mülki İdare Amirliği kanalıyla ilgili kurumlardan denetim talep edilir.

13. Uluslararası Giriş Noktasında Çevre Sağlığı İzlem Faaliyetlerinin Yürütülmesi

İzlem faaliyetinin amacı, uluslararası giriş noktasında sağlıklı çevre koşullarının oluşturulmasını ve sürdürülmesini sağlamaktır. İzlem faaliyeti, uluslararası giriş noktasının çevre sağlığı durumunu yerinde görülmesi, var ise eksikliklerin tespit edilmesi, eksikliklerin giderilmesine yönelik öneri ve uyarılarda bulunarak uygun kontrol önlemlerinin alınmasının sağlanması, gerekiyor ise eksikliklerin ilgili kurumlara bildirilerek önlem alınmasının sağlanması, alınan önlemlerin etkinliğinin takip edilmesi ve yürütülen çalışmaların raporlanması aşamalarını içerir.

Uluslararası giriş noktasında izlem faaliyeti merkez tarafından aşağıdaki şekilde yürütülür.

BİFUDER

Tuzla / İstanbul

0 216 447 11 21 - 0 216 447 11 17 - 0212 561 31 93 - 0262 745 15 20

www.bifuder.org / info@bifuder.org



KÜTÜK NO:34-298-039

- İzlem faaliyeti belirlenen periyotlarda yürütülür. Periyot harici şüphe, şikâyet, kurumlar tarafından yapılan bildirim gibi durumlarda yeniden izlem faaliyeti yapılabilir.
- Merkez, sorumluluk sahasında bulunan uluslararası giriş noktası, mevcut işletme sayısı ve personel durumunu ve benzeri faktörleri değerlendirerek izlem periyotlarını belirler, aylık planlama yapar ve izlem ekibi oluşturur.
- Personel sayısının yeterli olması durumunda izlem ekibi iki sağlık görevlisinden oluşur. Yeterli personel olmaması durumunda izlem faaliyeti bir sağlık görevlisi ile de yapılabilir.
- İzlem görevi mümkün olduğunca ilgili işletmeden sorumlu kişi (Örneğin kalite hijyen sorumlusu) refakatinde yapılır.
- İzlem faaliyetinde uluslararası giriş noktasındaki tesis, işletme ve alanlar ziyaret edilerek gözlemlenir, ilgili belgeler incelenir, imkanlar dahilinde ölçümler yapılır.
- İzlem faaliyetinde eksiklik tespit edilmesi durumunda öneri ve uyarılarda bulunulur, yeterli süre verilerek bu eksikliğin giderilmesi işletmeden istenir. Verilen süre sonunda yeniden izlem faaliyeti yapılır.
- Tespit edilen eksikliğin giderilmemesi halinde durum Sınır Mülkü İdare Amirliği aracılığıyla ve yazı ile ilgili kurumlara bildirilerek gerekli önlemlerin alınması talep edilir. İlgili kurumlarca alınan önlemlerin etkinliği takip edilir.
- İzlem faaliyeti uygulama birliğinin sağlanması amacıyla Ek-3 de yer alan “Uluslararası Giriş Noktalarında Çevre Sağlığı İzlem Formu” kullanılarak yapılır.
- Doldurulan Giriş Noktalarında Çevre Sağlığı İzlem Formunun bir örneği işletmeye verilir, formun aslı ise merkezde arşivlenir.
- Yapılan izlem sonuçları aylık olarak HSSBS çevre sağlığı modülüne işlenir.

14. Giriş Noktalarında Su Güvenliği ve İzlemi

Giriş noktalarında su güvenliği,

- Entegre su güvenliği planlarının hazırlanması,
- İçme ve kullanma sularının teknik ve hijyen kurallarına uygunluğu,
- Suyun her aşamada kirlenmeden korunması,
- Su kalitesinin izlenerek su kaynaklı potansiyel halk risklerinin tespiti ve gerekli tedbirlerin alınması,
- Suların denetimi ve numune alınması, sürecini ifade eder.

Giriş noktalarında su güvenliği izlemi, izlem formu doğrultusunda aşağıda belirtildiği şekilde yapılır.

- Uluslararası giriş noktasına yeterli miktarda içme ve kullanma su sağlanmış olmalıdır.
- Kuyu suyu kullanılıyor ise, bu sulara ait kullanma izin belgeleri alınmış olmalıdır.
- Uluslararası giriş noktasının şu konuları içeren uygun bir su güvenliği planı hazırlanmış olmalıdır.

BİFUDER

Tuzla / İstanbul

0 216 447 11 21 - 0 216 447 11 17 - 0212 561 31 93 - 0262 745 15 20

www.bifuder.org / info@bifuder.org



KÜTÜK NO:34-298-039



- Su güvenliğine yönelik roller ve sorumlu kişiler,
 - Uygulanan arıtma ve dezenfeksiyon yöntemleri,
 - Uluslararası giriş noktasındaki su sistemini gösteren krokiler,
 - Su güvenliğine yönelik olası tehlikeler ve risk analizi,
 - Su güvenliğine ilişkin kritik kontrol noktaları, bu noktalarda yapılan düzenli izlem ve ölçüm kayıtları,
 - Olası aksaklıklara yönelik düzeltici eylem planları,
 - Su sisteminin bakım kayıtları ve test sonuçları,
- d) İçme ve kullanma suyu hastalık yapıcı mikroorganizmalar veya toksik maddeler ile kontamine olmamalıdır. 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 şekilde olmalıdır.
- e) İçme ve kullanma suyunda hiçbir istenmeyen tat, renk, bulanıklık ve koku olmamalıdır.
- f) İçme-kullanma suyu depoları kontaminasyon riski olmayan alanlarda bulunmalı, su ile temas etmeye uygun güvenli malzemelerden imal edilmiş ve bakımlı olmalı, düzenli olarak temizlenmeli ve temizlik kayıtları tutulmuş olmalıdır. Varsa ambalajlı suların depolandığı alanlar depolamaya uygun olmalıdır.
- g) Su tesisatı, su ile temas etmeye uygun güvenli malzemeden yapılmış olmalıdır. Tesisatta suyun durgun olarak beklediği gereksiz kör noktalar bulunmamalıdır.
- h) İçme suları uygun şekilde dezenfekte edilmiş olmalıdır. Dezenfeksiyon; klorlama, ozonlama, ultraviyole (UV) ve benzeri metotlar ile yapılabilir. 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.
- i) İçme ve kullanma suyu uluslararası giriş noktasında dezenfekte ediliyor ise giriş noktası işletmeci kuruluş tarafından suyun mahallinde her gün serbest klor ölçümleri yapılmalı ve kaydedilmelidir. Dezenfeksiyon cihazlarının periyodik bakımları yapılmış olmalıdır.
- j) Su sistemindeki korozyonu önlemek ve etkili bir dezenfeksiyon yapılması için sudaki pH düzeyi 6.5-8.0 arasında olmalıdır.
- k) Legionellanın ortaya çıktığı sıcaklık aralığı 25-50°C dir. Bu nedenle suyun sıcaklığı 25°C derecenin altında veya 50°C derecenin üzerinde olmalıdır.
- l) 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.
- m) Uluslararası giriş noktası su güvenlik planı doğrultusunda, kullanılan suyun periyodik olarak bakteriyolojik ve kimyasal analizleri yapılmalı, analiz sonuçları değerlendirilmiş ve gerekiyor ise düzeltici eylemler gerçekleştirilmiş olmalıdır.
- n) Dışarıdan temin edilerek uluslararası giriş noktasındaki taşıtlara verilen suyun sağlıklı olması sağlanmalı, buna yönelik prosedürler hazırlanmış olmalıdır.

BİFUDER

Tuzla / İstanbul

0 216 447 11 21 - 0 216 447 11 17 - 0212 561 31 93 - 0262 745 15 20

www.bifuder.org / info@bifuder.org



KÜTÜK NO:34-298-039



- o) Su sebillerinin yerleri belirli olmalı, bakım ve temizliği yapılmış olmalıdır.

15. Giriş Noktalarında Gıda Güvenliği ve İzlemi

Giriş noktalarında gıda güvenliği,

- Gıdanın teknik ve hijyen kurallarına uygunluğu,
- Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin uygunluğu,
- Gıda kalitesinin izlenmesi,
- Gıdanın her aşamada kirlenmeden korunması amacıyla potansiyel risklerin tespiti ve gerekli tedbirlerin alınması,
- Gıdaların denetimi ve numune alınması, sürecini ifade eder.

Uluslararası giriş noktasında gıda güvenliği izlemi, izlem formu doğrultusunda aşağıda belirtildiği şekilde yapılır.

- a) Uluslararası giriş noktasının şu konuları içeren uygun bir gıda güvenliği planı hazırlanmış olmalıdır.
- Gıda güvenliğine yönelik roller ve sorumlu kişiler,
 - Gıda güvenliğine ilişkin kritik kontrol noktaları ve bu noktalarda yapılan düzenli izlem ve ölçümlere dair kayıtlar,
 - Rutin temizlik programı,
 - Sıcaklık kontrol kayıtları,
 - Atık yönetim planı,
 - Gıda güvenliği ve hijyen eğitimi kayıtları,
 - Kullanılan alet ve ekipmanın bakım kayıtları ve test sonuçları,
 - Olası aksaklıklara yönelik düzeltici eylem planları,
 - Gıda denetimi yapan kurumların denetim sonuçları,
- b) Gıda tesisleri fiziki açıdan uygun olmalıdır. Tesisler aşağıda belirtilen fiziki özellikleri taşıyor olmalıdır.
- Yapılan işin ve satış yapılan gıda maddesinin niteliğine göre depo, gıda hazırlama yeri ve yıkama yerleri ayrı olmalıdır.
 - Bina içi zemin, duvar, tavan gibi tüm yüzeyler açık renkli, pürüzsüz, kolay temizlenebilir, haşere yerleşmesine izin vermeyecek şekilde olmalıdır.
 - Kapılar, pürüzsüz, sıvı emmeyen malzemeden yapılmış, sinek-böcek, haşere, kemirgen ve benzeri zararlıların girişini engelleyecek şekilde olmalıdır. İşletme giriş kapısı direk üretim alanına açılmayacak şekilde düzenlenmiş olmalıdır. Kendi kendine kapanabilir

BİFUDER

Tuzla / İstanbul

0 216 447 11 21 - 0 216 447 11 17 - 0212 561 31 93 - 0262 745 15 20

www.bifuder.org / info@bifuder.org



KÜTÜK NO:34-298-039



- kapılar tercih edilmelidir. Üretim alanı giriş ve çıkışlarında dezenfeksiyon tertibatı bulunmalı ve/veya bu alanlara galoş, terlik ve özel ayakkabı ile girilmelidir.
- Gıda üretim tesislerinde tuvalet, personel giyinme-soyunma odaları ve duş yerleri; ulaşılabilir, temiz ve yeterli sayıda olmalıdır. Bu alanlar, gıda maddesinin üretildiği, sergilendiği, satıldığı ve depolandığı yerlerden ayrı olmalıdır. Tuvaletler üretim alanına direk açılmamalıdır. Tuvalet ve lavabolarda kişisel temizliğin sağlanması amacıyla sıvı sabun, kağıt havlu veya el kurutma makinası bulunmalıdır.
 - Yıkama suları ve diğer sıvı atıkların tahliyesini sağlayacak drenaj sistemi bulunmalı, zemin sıvıların giderlere kolayca akabileceği bir eğimde olmalıdır.
 - Kablo ve borular kır birikmesi, yoğunlaşma ve sızdırma gibi muhtemel bulaşma risklerine sebep olmayacak şekilde gıdaların üretildiği, saklandığı ve servis edildiği alanların ve ekipmanın üzerinden geçmemelidir.
 - Depo ve satış yerlerinde gıda maddelerinin yerle temasını engelleyecek yerden en az 10 cm yükseklikteki ızgaralar bulundurulmalıdır.
 - Gıda üretim tesislerinde akar sıcak su sistemi olmalıdır.
- c) Gıda üretiminde kullanılacak hammaddelerin tozlanmaya kirlenmeye, bozulmaya, çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde, son kullanma tarihi geçmemiş, etiketli, gerekiyor ise soğuk zincir kırılmadan işletmeye kabulü sağlanmalıdır.
- d) Gıda ile ilgili tüm alanlar temiz ve hijyenik olmalıdır. Gıda alanlarında bir program çerçevesinde düzenli olarak temizlik ve dezenfeksiyon yapılmalıdır. Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve kontaminasyona sebep olmayacak şekilde üretim alanlarından ayrı tutulmalıdır.
- e) Hammadde, üretim, depolama, servis, satış gibi başlangıçtan son tüketiciye ulaşana kadar olan tüm aşamalarda gıdalar biyolojik, kimyasal, fiziksel ve benzeri her türlü kontaminasyondan korunmuş olmalıdır.
- f) Gıdaların üretiminden tüketime kadar olan tüm süreçte sıcaklık kontrolü uygulanmalıdır.
- g) Gıdalar çiğ ve pişmiş gıdalar arasında çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde hazırlanmalı, depolanmalı ve tüketime sunulmalıdır.
- h) Gıda tesislerinde yeterli havalandırma sağlanmış olmalıdır. Havalandırma sistemi işletmede buhar, duman, koku, is, toz ve nemi önleyecek şekilde olmalı, havalandırma girişleri filtreli veya korumalı olmalıdır.
- i) Aydınlatma yeterli miktarda ve gün ışığına eşdeğer olmalı, aydınlatmada kullanılan ampuller kırılmadan kaynaklanacak cam bulaşmalarına karşı korunaklı olmalıdır.
- j) Gıda alanlarında atıkların konulacağı yeterli sayı ve büyükte ağzı kapalı, pedallı, yıkanabilir ve çöp torbası içeren çöp kovaları bulundurulmalı, kontaminasyona yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri ve zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar bulunmamalıdır.
- k) Gıda alanlarında düzenli olarak vektör mücadelesi yapılıyor olmalıdır.
- l) Gıda ve buz üretiminde kullanılan su içilebilir nitelikte olmalıdır.
- m) Gıda tesislerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalıdır.

BİFUDER

Tuzla / İstanbul

0 216 447 11 21 - 0 216 447 11 17 - 0212 561 31 93 - 0262 745 15 20

www.bifuder.org / info@bifuder.org



KÜTÜK NO:34-298-039



- n) Üretim alanında ve depolarda sigara içilmemeli, yiyecek ve içecek tüketilmemelidir.
- o) İşyeri içerisinde uygun yerlerde uyarıcı yazı ve işaretler bulunmalıdır.
- p) Kokuşmuş, nitelikleri ve görüntüsü bozulmuş, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış bombaj yapmış, kurtlu, küflü, son kullanma tarihi geçmiş veya etiketsiz gıda maddeleri tüketime sunulmamalıdır.
- q) Ambalajsız satışa sunulan gıda maddeleri, çevresel etkilere korunarak tüketime sunulmalı ve açıkta gıda satışı yapılmamalıdır.
- r) Üretilen ve tüketime sunulan gıdalardan şahit numune alınarak 72 saat (üç gün) süre ile saklanmalıdır.
- s) Gıda süreçlerinde çalışan tüm personel şu niteliklere sahip olmalıdır.
 - Gıda ile temas eden personel, hijyen kurallarına uygun üretim ve kişisel hijyen konularında bilgili olmalı, personelin Hijyen Eğitim Belgesi bulunmalıdır. HACCP uygulayan işletmelerde, sorumlu kişiler HACCP ilkelerinin uygulanması ile ilgili yeterli eğitime sahip olmalıdır.
 - Personel sağlıklı olmalı, gıdalarla taşınabilecek hastalıkların belirtilerini taşıyan (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda veya gözde veya kulakta akıntı vb.) personelin gıda ile temas edebileceği alanlara girmesine izin verilmemeli, yara veya çıban gibi cilt problemleri olan personelin yaraları uygun şekilde kapatılmış olmalıdır.
 - Personelin el ve tırnakları temiz olmalı, ürünle direk temas halindeki tüm çalışanların saç, bıyık, sakal ve kolları, bulaşmaya sebep olmayacak şekilde örtülmüş olmalıdır.
 - Personel, kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli, cepsiz ve düğmesiz çalışma kıyafetleri giymelidir. Üretim ve depolama alanında çalışan personel saat ve takı takmamalıdır.

16. Giriş Noktalarında Vektör Yönetimi ve İzlemi

Giriş noktalarında vektör yönetimi,

- Giriş noktalarında her türlü vektör ve rezervuardan arı olmasının sağlanması,
- Vektör kontrolü için yürütülen iş ve işlemleri,
- Vektör kaynaklı halk sağlığı risklerin tespiti, değerlendirilmesi ve gerekli kontrol önlemlerinin alınması, sürecini ifade eder.

Uluslararası giriş noktasında vektör yönetimi izlemi, izlem formu doğrultusunda aşağıda belirtildiği şekilde yapılır.

- a) Uluslararası giriş noktasında ilgili tüm paydaşları kapsayan Entegre Vektör Kontrol Yönetimi uygulanmalıdır. Vektör mücadelesi yapan farklı kurum, kuruluş ve firmalar arasında uyum ve koordinasyonu sağlanmış olmalıdır. Uluslararası giriş noktasındaki işletmelerin ayrıca kendi özel vektör kontrol programı olmalıdır.

BİFUDER

Tuzla / İstanbul

0 216 447 11 21 - 0 216 447 11 17 - 0212 561 31 93 - 0262 745 15 20

www.bifuder.org / info@bifuder.org



KÜTÜK NO:34-298-039



- b) Uluslararası giriş noktası tesislerine vektör girişini önleyici tedbirler alınmış olmalıdır. Tesislerin vektörlere karşı yalıtımında kemirgenlere dayanıklı malzeme kullanılmalıdır. Dışarıya açılan kapılar daima kapalı halde tutulmalı, kapı altı açıklıkları ve vektörlerin giriş yapabilecekleri tüm boşluklar uygun şekilde kapatılmış olmalıdır.
- c) Uluslararası giriş noktasındaki iç ve dış alanlar düzenli ve etkin bir şekilde ilaçlanmalıdır. İlaçlama kişileri rahatsız etmeyecek, sağlıklarına zarar vermeyecek şekilde, iş kıyafetleri ve koruyucu malzeme kullanılarak yapılmalıdır. İlaçlamada. Yapılan ilaçlama bilgileri düzenli olarak merkeze bildirilmelidir.
- d) İlaçlama Genel Müdürlükçe yetkilendirilmiş firmalarca yapılmalı, ilaçlamada Sağlık Bakanlığından izinli ilaçlar kullanılmalıdır.
- e) Kemirgenler için yeterli miktarda kapan/yapışkanlı tuzaklar/ultrasonik cihazlar, sinekler için sinek öldürücü cihazlar kullanılmalı, cihazlar düzenli aralıklarla kontrol edilmeli ve kayıtları tutulmalıdır. Bu cihazların yerleşim planları bulunmalıdır.
- f) Uluslararası giriş noktasındaki iç ve dış alanlar düzenli olarak temizlenmeli, vektörlere uygun yaşam alanı sağlayan ortamlar ve malzemeler bulunmamalıdır. Çöpler uygun şekilde depolanmalı ve uzaklaştırılmalıdır.
- g) Vektörlerin üremesi ve yaşamasını sağlayacak durağan suyun oluşması engellenmelidir.

17. Giriş Noktalarında Atık Yönetimi ve İzlemi

Giriş noktalarında atık yönetimi,

- Atık yönetimi işlemlerinin kontrolü,
- Atık takibi ve denetimi,
- Atık kaynaklı potansiyel risklerin tespiti, değerlendirilmesi ve gerekli kontrol önlemlerinin alınması, sürecini ifade eder.

Uluslararası giriş noktasında atık yönetimi izlemi, izlem formu doğrultusunda aşağıda belirtildiği şekilde yapılır.

- a) Uluslararası giriş noktasının Entegre Atık Yönetimi Planı bulunmalı, atıkların toplanması, depolanması, nakli ve bertarafına dair kayıtlar tutulmuş olmalı ve atık denetimi yapan kurumların denetim sonuçları muhafaza edilmiş olmalıdır.
- a) Uluslararası giriş noktalarında atıklar düzenli şekilde toplanmalıdır.
- b) 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 edilmeli, atık maddeler ayrıştırılarak toplanmalıdır Bu çerçevede:
 - Evsel nitelikli atıklar, bu atıklar için ayrılmış ve içlerinde siyah poşet bulunan atık kovalarına atılmalıdır.

BİFUDER

Tuzla / İstanbul

0 216 447 11 21 - 0 216 447 11 17 - 0212 561 31 93 - 0262 745 15 20

www.bifuder.org / info@bifuder.org



KÜTÜK NO:34-298-039

- Geri dönüşebilen atıklar, ambalaj, kağıt, mukavva ve plastik atıklar için ayrılmış özel kutulara atılmalıdır.
 - Kesici-delici ve cam atıklar, bu atıklar için ayrılmış özel kutulara atılmalıdır. Kesici-delici atık kapları dolduktan sonra sıkıştırılmamalı, başka bir kaba boşaltılmamalıdır.
 - Tehlikeli atıklar, “Atık Yönetimi Yönetmeliği” hükümlerinde belirtilen şartlarda toplanmalı, depolanmalı, taşınmalı ve lisanslı firmalara teslim edilerek bertarafı sağlanmalıdır.
 - Tıbbi atıklar, bu atıklar için özel yapılmış kırmızı 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” amblemi ile “DİKKAT! TIBBİ ATIK” ibaresi bulunmalıdır.
- d) Atık yönetimi işlemleri atıkların türlerine göre “ Atık Yönetimi Yönetmeliği, Ambalaj Atıklarının Kontrolü Yönetmeliği ve Tıbbi Atıkların Kontrolü Yönetmeliği hükümlerine göre yürütülmelidir.
- e) Atıkların toplanması, depolanması ve naklinde kullanılan malzeme ve ekipman yeterli miktarda, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalı, üzerlerinde gerekli uyarı işaretleri bulunmalıdır.
- f) Atıkların toplanması için yeterli miktarda çöp kovası bulunmalıdır. Çöp kovaları kemirgenlere dayanıklı, su geçirmez, emici olmayan nitelikte olmalıdır. Çöp kovalarının ağzı kapalı tutulmalıdır.
- g) Çöp kutuları günlük olarak kontrol edilmeli, 2/3 oranında dolduğu zaman boşaltılmalı, atıklar sıkıştırılmamalıdır. Çöp kutuları haftada bir kez deterjan ile temizlenmeli, sızıntı olduğunda ise hemen temizlenmelidir. Atıklar için pedallı çöp kutuları tercih edilmelidir.
- h) Ayrı bir çöp toplama odası varsa temiz ve bakımlı olmalı, vektör ve kuşlara karşı korunmuş olmalıdır.
- i) Sıvı atıklar kanalizasyona, kanalizasyon bulunmayan yerlerde ise uygun yapılmış foseptiklere verilmelidir. Drenaj sistemi kontaminasyon riskini ortadan kaldıracak şekilde olmalıdır.
- j) Atık yönetiminde görevli personel eldiven, maske vb. kişisel koruyucu donanım kullanmalıdır.
- k) Atıkların nakil ve bertarafını gerçekleştiren kuruluşların lisans belgeleri bulunmalıdır.

18. Giriş Noktalarında Kapalı Alan Hava Kalitesi Yönetimi ve İzlemi

Giriş noktalarında kapalı alan hava kalitesi kontrolü,

- Kapalı alanlara yeterli ve kaliteli hava temini,
- Kapalı alan hava kontrolü, takibi ve denetimi,

BİFUDER

Tuzla / İstanbul

0 216 447 11 21 - 0 216 447 11 17 - 0212 561 31 93 - 0262 745 15 20

www.bifuder.org / info@bifuder.org



KÜTÜK NO:34-298-039

- Hava kaynaklı potansiyel risklerin tespiti, değerlendirilmesi ve gerekli kontrol önlemlerinin alınması sürecini ifade eder.

Uluslararası giriş noktasında kapalı alan hava kontrolü izlemi, İzlem Formu doğrultusunda aşağıda belirtildiği şekilde yapılır.

- a) Uluslararası giriş noktasındaki kapalı alanlarda çalışanların ve yolcuların ihtiyacını karşılayacak yeterlilikte sağlık açısından uygun kaliteli hava sağlanmış olmalıdır.
- b) Uluslararası giriş noktasının kapalı alan hava kalitesi yönetim planı olmalıdır. Havalandırma sistemi plan ve krokileri mevcut olmalıdır.
- c) Arıza ve uygunsuzluklara anında müdahale edebilmek amacıyla havalandırma için otomasyon sistemi kullanılmalıdır.
- d) İhtiyacı karşılayacak kapasite ve sayıda klima santrali, vantilatör ve aspiratör bulunmalı, bu cihazların bakımları yapılmış olmalıdır.
- e) Havalandırma sistemi filtreleri periyodik olarak değiştirilmeli ve sistemin bakımları yapılmış olmalıdır.
- f) Kapalı alanlardaki havalandırma sistemi ortama yeterli düzeyde temiz hava, sıcaklık ve nem sağlamalıdır.
- g) Havalandırma sistemi sürekli kontrol altında tutulmalı ve 7/24 izlenmelidir.
- h) Klimaların sıcaklık değerleri günlük olarak ölçülmeli, sıcaklık değişimleri takip edilmelidir.
- i) Kapalı alanlardaki havada sağlığa zarar verecek ölçüde karbonmonoksit, azot dioksit, asbest, formaldehit, kurşun, radon, pestisit, küf, koku, toz ve sigara dumanı gibi insan sağlığına zararlı maddeler bulunmamalıdır. Buna dair var ise yapılan ölçüm sonuçları kaydedilmiş olmalıdır.
- j) Denetlemeye yetkili kurumların denetim sonuç raporları muhafaza edilmelidir.

19. Çevre Sağlığı Çalışmalarının Değerlendirilmesi, Raporlanması ve Arşivlenmesi

Merkez, yönetmelik gereği uluslararası giriş noktasında yıl içerisinde yürütülen çevre sağlığı çalışmalarına dair denetim, izlem ve analiz sonuçları, düzeltici eylemler, adli ve idari yaptırım uygulamalarını her yılsonunda değerlendirerek Ek-4 te yer alan şablona uygun olarak uluslararası giriş noktası yılsonu çevre sağlığı raporunu hazırlar.

Hazırlanan rapor Sınır Mülki İdare Amirliğine sunulur ve ilgili kurum ve kuruluşlarla paylaşarak düzeltilmesi gereken hususların sonraki yıl içerisinde takibi sağlanır. Hazırlanan rapor bir sonraki yılın Ocak ayı içerisinde ayrıca Genel Müdürlüğe gönderilir. Yıl içerisinde yapılan çevre sağlığı çalışmalarına dair dijital ve/veya fiziksel belgeler merkezde düzenli olarak arşivlenir.

BİFUDER

Tuzla / İstanbul

0 216 447 11 21 - 0 216 447 11 17 - 0212 561 31 93 - 0262 745 15 20

www.bifuder.org /info@bifuder.org



KÜTÜK NO:34-298-039



TC İÇİŞLERİ BAKANLIĞI
SIVİL TOPLUMLA
İLİŞKİLER
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ



BİFUDER

Tuzla / İstanbul

0 216 447 11 21 - 0 216 447 11 17 - 0212 561 31 93 - 0262 745 15 20

www.bifuder.org / info@bifuder.org