YIL:

Sıra No	Program İçeriği	Sorumlular	İlgili Bölümler	Gerçekleştirilecek Faaliyet	Değerlendirme
1	**SÜRVEYANS**	* Enfeksiyon Kontrol Komitesi * Enfeksiyon Kontrol Hemşiresi	Klinikler	> Güncel veriler doğrultusunda enfeksiyon önlemeye yönelik yazılı düzenlemelerin oluşturulması > Seçilmiş kliniklerde sürveyans > Antibiyotik başlama veya değişimlerinin takibi > Sürveyans kayıtlarının yapılması > Sürveyans verilerinin E.K.K toplantısında değerlendirilmesi > Sürveyansa yönelik düzeltici ve önleyici faaliyetlerin planlanması ve takibinin yapılması > Sürveyans kapsamında hastane enfeksiyonlarının önlenmesine yönelik eğitim faaliyetlerinin yapılması > Sürveyans takipleri için birimlerde gözlem ve değerlendirme yapılması	> Veriler 3 aylık olarak gösterge kartları ile takip edilir > 50 yatak üstü hastane olunduğu için veriler EKK komitesinde değerlendirilerek hastane yönetimine sunulur. Yıllık faaliyet raporu her yıl en geç Mart ayının sonuna kadar İl Sağlık Müdürlüğüne bildirir. > Hastane enfeksiyonu hızı, etkenleri, direnç paternleri 3 aylık dönemlerde EKK toplantısında değerlendirilerek iyileştirme faaliyetleri planlanır. > Sürveyans verilerine göre verilmesi gerekli görülen eğitim faaliyetleri yapılır. > Birimlerde yapılan gözlem ve değerlendirme sonuçlarına göre gerekli düzeltici ve önleyici faaliyetler yapılır. > Sürvayansverileri birimlere geri bildirim yapılır, veriler üst yönetimle paylaşılır.

2	**EL HİJYENİ**	Enfeksiyon Kontrol Komitesi - İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulu - Hasta Güvenliği Komitesi	Tüm Birimler	> Tüm meslek gruplarına ve bilgi ve davranış düzeylerine göre el hijyeni eğitimi yapılması. > Sağlık çalışanlarının el hijyenini etkin uygulamasına yönelik teşvik edici çalışmalar yapılması > El hijyenini sağlamaya yönelik malzemelerin sağlanması > Çalışanların el hijyeni kurallarına uyumunun değerlendirilmesi > Hasta / hasta yakınlarına el hijyeni eğitimlerinin yapılması	> Tüm çalışanlara el hijyeni önemi, endikasyonları, el hijyeni sağlama yöntemleri, eldiven kullanım kuralları, el antiseptikleri ile ilgili genel bilgiler, alkol bazlı el antiseptikleri için alınması gereken güvenlik önlemlerini kapsayan eğitimler verilir. > Otomasyon üzerinden el hijyeni farkındalığını artırmak için uyarcı mesajlar gönderilir. > El hijyeni ile ilgili özel etkinliklerin planlanarak uygulanması sağlanır. > El hijyeni konusunda çalışanların görüş ve önerileri alınarak değerlendirilerek gerekli faaliyetler yapılır. > El hijyeninin sağlanmasına yönelik malzemelerin yeterli miktarda temin edilmesi sağlanır. > El hijyeni malzemelerinin sağlık bakım alanlarında kolay ulaşılabilecek yerlerde bulundurulması sağlanır. > El Hijyeni 5 endikasyon kuralı gözlemi yapılarak kayıtları tutulur, aylık ve üç aylık dönemlerde analizi yapılır. > Yatan Hasta / Hasta yakınlarına el hijyeni konusunda eğitimlerinin verilerek kayıt altına alınması sağlanır. > Ayaktan hasta/ hasta yakınlarına afiş, broşür, bilgilendirme monitörleri vb. yöntemlerle el hijyeni önemi hakkında farkındalık oluşturulması sağlanır.

3	**İZOLASYON**	Enfeksiyon Kontrol Komitesi - Enfeksiyon Kontrol Hemşiresi - Hasta Güvenliği Komitesi - Birim Sorumluları	Klinikler Acil Servis	> İzolasyon önlemleri ile ilgili yazılı düzenleme oluşturulması > Hastaları tanısına ve dr istemine göre takip edilerek izolasyon uygulanacak hasta tespitinin yapılması > Enfekte hastalara yönelik izolasyon önlemleri alınması	> İzolasyon önlemleri ile ilgili yazılı düzenlemede belirlenen önlemlerin alınmasının sağlanır. > İzolasyon tanımlayıcılarının kullanılması sağlanır. > İzolasyon önlemleri ile ilgili sağlık çalışanlarına eğitim faaliyeti yapılır. > İzolasyon önlemi alınan hasta /hasta yakınına bakımı yapan sağlık çalışanı tarafından eğitim faaliyeti yapılır ve kayıt altına alınır. > Enfekte hasta alanlarının yüksek riskli alan temizliğine uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanır.
4	**AKILCI ANTİBİYOTİK KULLANIMI**	Enfeksiyon Kontrol Komitesi - İlaç Yönetim Ekibi	Tüm Birimler	> Antibiyotik kullanım rehberi hazırlanarak antibiyotik kullanım politikalarının belirlenmesi > Eczaneden antibiyotik çıkışlarının takip edilmesi > Akılcı Antibiyotik Kullanımı ile ilgili eğitim faaliyetlerinin yapılması	> Eczaneden antibiyotik çıkışları izlenir, aylara göre artış gösteren antibiyotikler belirlenerek faaliyetler planlanır. > Yatan Hasta / Hasta yakınlarına akılcı antibiyotik kullanımı konusunda eğitimi verilerek kayıt altına alınması sağlanır. > Ayaktan hasta/ hasta yakınlarına afiş, broşür, bilgilendirme monitörleri vb. yöntemlerle akılcı antibiyotik kullanımı ve önemi hakkında farkındalık oluşturulması sağlanır. > Çalışanlara farkındalık eğitimi verilir. > Hastane web sayfasında akılcı ilaç kullanımı ile ilgili görsel ve yazılı materyaller paylaşılır. > Hastane içinde hastaların görebileceği alanlara akılcı ilaç standları ve kapsüllerinin konumlandırılır.

5	**TEMİZLİK /DEZENFEKSİYON STERİLİZASYON/ ASEPSİ/ANTİSEPSİ**	Enfeksiyon Kontrol Komitesi Sterilizasyon Ünitesi Sorumlusu Birim Sorumluları Sağlık Bakım Hizmetleri Müdürü	Sterilizasyon Ünitesi - Doğumhane-Tüm Birimler	> Hastane temizliği, Asepsi, Antisepsi, Sterilizasyon, Dezenfeksiyon uygulamaları konusunda yazılı düzenleme oluşturulması > Dezenfeksiyon uygulamalarının kayıtlarının yapılması > Sterilizasyon ünitesinin işleyişinin değerlendirilmesi > Risk düzeylerine göre bölüm bazında temizlik planlarının hazırlanması > Temizlik ve dezenfeksiyon için uygun malzemelerinin temin edilmesi konusunda görüş bildirilmesi > Eğitim faaliyetlerinin yapılması ve uygulama sürecinin izlenmesi	> Yüksek düzey dezenfektan solüsyon kullanımına yönelik kayıtlar tutulu ve takibi yapılır. > Sterilizasyon ünitesinde EKK tarafından dezenfeksiyon sterilizasyon işlemlerinin uygunluğu açısından değerlendirme yapılır. > Bölüm bazında temizlik planı ve kontrol çizelgesi doğrultusunda temizlik işlemlerinin yapılması sağlanarak kayıt altına alınır. > Çalışanlara hastane temizliği, asepsi, antisepsi, sterilizasyon, dezenfeksiyon uygulamaları konularında eğitim yapılır.
6	**ÇALIŞANLARIN MESLEKİ ENFEKSİYONLARI**	Enfeksiyon Kontrol Komitesi - -İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulu	Tüm Çalışanlar	> Sağlık tarama programının oluşturulması > Bölüm bazında kullanılması gereken kişisel koruyucu ekipmanların belirlenerek listelerin oluşturulması > Kesici/Delici alet yaralanmalarının takip edilmesi > Kan veya vücut salgısı bulaşı bildirimlerinin takip edilmesi > Bağışıklama hizmetlerinin yapılması > Bölüm bazında kişisel koruyucu ekipmanların temin edilmesi > Çalışanlara mesleki enfeksiyonlardan korunma konularında eğitim yapılmalıdır.	> Sağlık tarama programına göre çalışanların muayene ve tetkikleri yaptırılır. > Bölüm bazında kullanılması gerekli koruyucu ekipmanlar kullanım alanlarında bulundurulur. > Riskli yaralanmalar kayıt altına alınarak takip edilir. > Hepatit-B, suçiçeği, KKK, Hepatit-A, Mevsimsel Grip aşıları uygulanır. > Çalışanlar ilk işe girişte tüberkülin deri testi açısından değerlendirilir. > Tüm çalışanlara mesleki enfeksiyonlardan korunma ve kişisel koruyucu ekipman kullanımı ile ilgili eğitim verilir.

7	**TESİS KAYNAKLI ENFEKSİYONLARIN ÖNLENMESİ**	Enfeksiyon Kontrol Komitesi - Hasta Güvenliği Komitesi - İdari Mali Hizmetler Müdürü	Yapım onarım çalışması yapılan alanlar	> Yapım onarım çalışmalarında enfeksiyonların önlenmesi için yazılı düzenleme oluşturmak > Yapım onarım çalışması öncesi bilgilendirme yapılması > Bariyer önlemleri için ekipman temini yapılması > Koruyucu ekipman temin edilmesi > Eğitim faaliyetlerinin yapılması	> Duyarlı hastaların bulunduğu alanlarda bariyer(bariyer örtü, havalandırmaların kapatılması, vb.) önlemleri alınır., > Mümkünse çalışma alanındaki hastaların başka bir alana nakli sağlanır > Tüm yapım onarım vb. faaliyetlerde Enfeksiyon Kontrol Komitesi haberdar edilir. > Yapım onarın çalışmalarının yoğunluğun az olduğu saatlerde yapılması sağlanır. > Yeterli bariyer önlemleri ve kişisel koruyucu ekipman temin edilir. > Teknik servis çalışanlarına yapım onarım çalışmalarında enfeksiyonların önlenmesi eğitimi verilir.

8	**OLAĞAN ÜSTÜ DURUMLAR (SALGIN, NADİR GÖRÜLEN ENFEKSİYONLAR)**	Enfeksiyon Kontrol Komitesi - Hasta Güvenliği Komitesi - Sağlık Bakım Hizmetleri Müdürü - Acil Durum ve Afet Yönetim Ekibi - Birim sorumluları	Yoğun Bakımlar -Acil Servis	> Salgın ve nadir görülen enfeksiyonların yönetimi, biyoterör olaylarında enfeksiyonların önlenmesine yönelik yazılı düzenleme oluşturulması > Düzenli sürveyans takibi yapılarak salgın risklerinin tespit edilmesi > Salgın veya nadir görülen enfeksiyonlarda kullanılması gerekli koruyucu ekipmanların temin edilmesi > Eğitim faaliyetlerinin yapılması	• Enfeksiyon kontrol ekibi tarafından vaka tanımı oluşturulur. Vaka tanımında “kim, ne zaman, nerede” sorularının net bir şekilde cevaplanması gereklidir. • Konu ile ilgili literatür incelemesi yapılır. • Vaka tanımına uyan tüm hastaların dosyaları ayrıntılı bir şekilde taranır. • Laboratuvarla iletişim kurularak önemli olabileceği düşünülen tüm örneklerin saklanılması istenir. • Salgın kaynağı olabileceğinden şüphelenilen aletlerin (varsa) kullanımdan kaldırılması gereklidir. • Hastaların takibinde İzolasyon Önlemleri uygulanır. • Enfeksiyon kontrol önlemlerinin etkinliğini belgelemek için sürveyans sürdürülür. • Salgın incelemesi boyunca ilgili bölümler ve hastane idaresi ile sürekli iletişim sağlanmalıdır. • Enfeksiyon Kontrol Komitesi, Acil Servis Hekimleri, Yoğun Bakım Uzmanları, Halk Sağlığı Uzmanları, Hastane İdaresi ile iletişim içinde olunmalıdır. > Salgın veya nadir görülen enfeksiyonlarda kullanılması gerekli koruyucu ekipmanlar(tulum, N95 maske, çizme vb) kullanımı hakkında eğitim yapılır.

9	**ÇAMAŞIRHANE /MORG HİZMETLERİNDE ENFEKSİYONLARININ ÖNLENMESİ**	Enfeksiyon Kontrol Komitesi - Otelcilik Hizmetleri Müdürü	Çamaşırhane Çalışanları - Morg Görevlisi - Hasta Bakım Hizmeti Verilen Birim Sorumluları	> Çamaşırhane de enfeksiyonların önlenmesi için yazılı düzenleme oluşturulması > Morg alanında enfeksiyonların önlenmesi için yazılı düzenleme oluşturulması > Eğitim faaliyetlerinin yapılması	> Çamaşırhane çalışanlarına çamaşırların yıkanması, kurutulması, ütülenmesi, depolanması vb. konularda eğitim yapılır. > Morg personeline enfeksiyonlardan korunma eğitimi yapılır. > Bölüm bazında temizlik ve dezenfeksiyon uygulamaları yapılır ve kayıt altına alınır. > Nadir görülen enfeksiyonlara ait cenazeler ile ilgili işlemler yazılı düzenlemeye uygun olarak yapılır.
10	**İKLİMLENDİRME SİSTEMLERİNDE ENFEKSİYONLARIN ÖNLENMESİ**	Enfeksiyon Kontrol Komitesi - İdari mali hizmetler müdürü	Doğumhane - İklimlendirme Yapılan Birimler	> Havalandırma sistemlerinde enfeksiyonların önlenmesi ile ilgili yazılı düzenleme oluşturulması > Havalandırma sistemlerinin bakım, onarım, ölçümlerinin yapılması > İklimlendirme cihazlarının bakım, temizlik ve dezenfeksiyonlarının yapılması	> Havalandırma sistemi bulunan alanların ısı/nem takibi yapılarak kayıt altına alınır. > Fitlere değişimi ve partikül ölçümleri yaptırılmalı ve sonuçlar enfeksiyon hastalıkları uzmanı tarafından değerlendirilir. > İklimlendirme cihazlarının mevsim değişikliklerinde temizlik ve dezenfeksiyonu yapılır ve kayıt altına alınır.
11	**ATIK YÖNETİMİ**	Enfeksiyon Kontrol Komitesi - Atık Yönetim Komitesi	Tüm Birimler	> Ünite içi atık yönetim planlarının oluşturulması > Atık yönetimi için gerekli malzemelerin temin edilmesi > Kayıt ve dökümantasyon işlemlerinin yapılması > Eğitim faaliyetlerinin yapılması	> Atıkların toplanması, taşınması, geçici depolanması ve gönderilmesi sürecinin takibi yapılır. > Atık çeşidine göre uygun ekipman ve malzemelerin temini yapılır. > Atık türü ve miktarlarının kayıtları yapılır. > Atık depolarının temizliklerinin yapılması sağlanır ve kontrolü yapılır. > Hasta/ hasta yakınlarına atıkların doğru ayrıştırılması ile ilgili eğitim yapılarak kayıt altına alınmalıdır. > Tüm çalışanlara atık yönetimi ile ilgili eğitim faaliyeti yapılır. > Atıkların doğru ayrıştırılması ile ilgili birimlerde yerinde değerlendirme yapılır.

12	**YEMEK HİZMETLERİNDE ENFEKSİYONLARIN ÖNLENMESİ**	Enfeksiyon Kontrol Komitesi - Otelcilik Hizmetleri Müdürü	Yemekhane Hizmetleri Çalışanları	> Mutfak hizmetlerinde enfeksiyonların önlenmesi ve gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik yazılı düzenleme oluşturulması > Bölümde temizlik ve dezenfeksiyon yapılması > Eğitim faaliyetlerinin yapılması	> Mutfak ve yemekhane alanlarının temizliği Bölüm Bazında Temizlik Planı ve Kontrol Formunda belirlenen standartlara uygun olarak yapılır. > Mutfak ve yemekhane alanları temizlik ve hijyen yönünden değerlendirilir. > Gıdaların uygun saklama koşullarında muhafaza edilmesi sağlanır. > Mutfak çalışanlarınınhijyen eğitimi belgesi almaları sağlanır. > Bölüm bazında kullanılması gereken kişisel koruyucu ekipmanların kullanılması sağlanır. > Mutfakta enfeksiyonlarının önlenmesine yönelik eğitim faaliyeti yapılır.