



**SICAKLIK VE NEM İZLEMİ TALİMATI**

|             |                   |                  |              |                      |
|-------------|-------------------|------------------|--------------|----------------------|
| Doküman No: | İlk Yayın Tarihi: | Revizyon Tarihi: | Revizyon No: | Toplam Sayfa Sayısı: |
| TEK_T_031   | 29.03.2012        | 17.12.2013       | RV04         | 4                    |

**REVİZYON DURUMU**

**“Revizyon Tarihi”**

**“Açıklama”**

**“Revizyon No”**

|            |                                                                                       |   |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 10.09.2012 | Teknik alanlara ait ısı ve nem değerleri eklendi.                                     | 1 |
| 18.10.2012 | Mutfaktaki soğuk hava deposu güncellendi.                                             | 2 |
| 21.03.2013 | Mutfak ve kafeterya dolaplarının ısı dereceleri<br>Max. ve Min. olarak revize edildi. | 3 |
| 17.12.2013 | Merkezi Sterilizasyon Ünitesi'nin sıcaklık ve nem<br>değeri tabloya eklendi.          | 4 |

|                            |                     |                                      |
|----------------------------|---------------------|--------------------------------------|
| <b>Hazırlayan</b>          | <b>Kontrol Eden</b> | <b>Onaylayan</b>                     |
| Teknik Hizmetler Sorumlusu | Kalite Koordinatörü | Hastaneler Yönetim Kurulu<br>Başkanı |



### SICAKLIK VE NEM İZLEMİ TALİMATI

|             |                   |                  |              |                      |
|-------------|-------------------|------------------|--------------|----------------------|
| Doküman No: | İlk Yayın Tarihi: | Revizyon Tarihi: | Revizyon No: | Toplam Sayfa Sayısı: |
| TEK_T_031   | 29.03.2012        | 17.12.2013       | RV04         | 4                    |

#### 1. AMAÇ

Bu talimatın amacı sıcaklık ve nem izlemi yapılan alanlarda sıcaklık ve nem izleminin doğru şekilde yapılmasını sağlamaktır.

#### 2. KAPSAM

Bu talimat buzdolabı, derin dondurucu, oda sıcaklığı ve oda neminin kontrollerini kapsar.

#### 3. SORUMLULAR

Bu talimatın uygulanmasından buzdolabı, derin dondurucu, oda sıcaklığı ve oda neminin kontrollerinin yapıldığı tüm birim çalışanları sorumludur.

#### 4. TANIMLAR

#### 5. UYGULAMA

Hastane içerisinde ısı-nem takibi yapılacak alanların / buzdolaplarının ısı - nem değerleri aşağıda belirlenmiştir.

| ALAN                                                   | SORUMLUSU                                                                      | ISI         | NEM      |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|
| İlaç deposu / Eczane                                   | Eczacı Teknisyeni                                                              | 20 – 23 °C  | % 60 max |
| İlaçların saklandığı buzdolapları                      | <b>Eczanede-</b> Eczacı Teknisyeni<br><b>Hasta Bakım alanları –</b><br>Hemşire | 2 - 8 °C    |          |
| Laboratuvar kitlerinin saklandığı buzdolapları         | <b>Laboratuvar –</b> Laboratuvar<br>Uzman Personeli                            | 2-8 °C      |          |
| Laboratuvar çalışma kitlerinin saklandığı buzdolapları | <b>Laboratuvar –</b> Laboratuvar<br>Uzman Personeli                            | - 80 °C     |          |
| İlaçların saklandığı derin dondurucular                | <b>Eczanede-</b> Eczacı Teknisyeni                                             | - 8 °C      |          |
| Sebze – Meyve Soğuk Deposu                             | Diyetisyen                                                                     | 4-8°C       |          |
| Şoklanmış Gıda Deposu                                  | Diyetisyen                                                                     | -2-0°C      |          |
| Şoklanmış Gıda Deposu Ön Hazırlık                      | Diyetisyen                                                                     | 1-3°C       |          |
| Et Grubu Soğuk Depo                                    | Diyetisyen                                                                     | -18 - -20°C |          |
| Et Grubu Soğuk Depo Ön Hazırlık                        | Diyetisyen                                                                     | 6-8°C       |          |
| Sütlü Mamul Depo                                       | Diyetisyen                                                                     | 6-8°C       |          |
| Sebze Ön Hazırlık Soğuk Depo                           | Diyetisyen                                                                     | 3-5°C       |          |



### SICAKLIK VE NEM İZLEMİ TALİMATI

|             |                   |                  |              |                      |
|-------------|-------------------|------------------|--------------|----------------------|
| Doküman No: | İlk Yayın Tarihi: | Revizyon Tarihi: | Revizyon No: | Toplam Sayfa Sayısı: |
| TEK_T_031   | 29.03.2012        | 17.12.2013       | RV04         | 4                    |

|                                     |                         |            |         |
|-------------------------------------|-------------------------|------------|---------|
| Kırmızı Et Ön Hazırlık Deposu       | Diyetisyen              | 6-8°C      |         |
| Et Hazırlık Deposu                  | Diyetisyen              | 15-17°C    |         |
| Beyaz et ön hazırlık Deposu         | Diyetisyen              | 15-17°C    |         |
| Kırmızı ve Beyaz Et Dinlenme Deposu | Diyetisyen              | 6-8°C      |         |
| Yumurta Deposu                      | Diyetisyen              | +4°C       |         |
| Numune Saklama Buzdolabı            | Diyetisyen              | +4°C       |         |
| Hasta-Personel Kahvaltı Buzdolabı   | Diyetisyen              | +4°C       |         |
| Residance Kahvaltı Buzdolabı        | Diyetisyen              | +4°C       |         |
| 8 adet sabit mini Buzdolabı         | Diyetisyen              | +4°C       |         |
| Ara öğün Buzdolabı                  | Diyetisyen              | +4°C       |         |
| Yemek dağıtım ön hazırlık Buzdolabı | Diyetisyen              | +6°- 8°C   |         |
| Kimyasal Depo                       | Sarf Depo Sorumlusu     | 18-20 °C   | %40–70  |
| Radyoterapi Server Odası            | Teknik Servis Personeli | 19-21 °C   | %60 max |
| Neu-HIS                             | Teknik Servis Personeli | 19-21 °C   | %60 max |
| Radyoloji MR Teknik Oda             | Teknik Servis Personeli | 19-21 °C   | %60 max |
| Radyoloji MR UPS Odası              | Teknik Servis Personeli | 19-21 °C   | %60 max |
| Nükleer Tıp PET CT                  | Teknik Servis Personeli | 19-21 °C   | %60 max |
| Nükleer Tıp Gama Kamera             | Teknik Servis Personeli | 20 – 23 °C | %60 max |
| CCTV Kamera Odası                   | Teknik Servis Personeli | 20 – 23 °C | %60 max |
| Anjiyo Teknik Oda                   | Teknik Servis Personeli | 19-21 °C   | %60 max |
| Sol Çatı Pano Odaları               | Teknik Servis Personeli | 20-24 °C   | %60 max |
| Sağ Çatı Pano Odaları               | Teknik Servis Personeli | 20-24 °C   | %60 max |
| Teras Çatı Pano Odası               | Teknik Servis Personeli | 20-24 °C   | %60 max |
| Genel Rak Kabin Odaları             | Teknik Servis Personeli | 23-25 °C   | %60 max |
| Teknik Oda                          | Teknik Servis Personeli | 23-25 °C   |         |
| Merkezi Sterilizasyon Ünitesi       | MSÜ personeli           | 18 – 22 °C | % 35-60 |

**5.2.** Oda ısısının ve neminin takibi “**Sıcaklık ve Nem Kontrol Formu**” ile buzdolabı ve derin dondurucunun ısı takibi “**Buzdolabı Sıcaklık Kontrol Formu**” ile yapılır.

**5.3.** “**Sıcaklık ve Nem Kontrol Formu**” ve “**Buzdolabı Sıcaklık Kontrol Formu**” izlemin yapıldığı alanda, buzdolabı ya da derin dondurucunun üzerinde asılı olarak bulundurulur.

**5.4.** Isı ve/veya nem ilgili formlarda belirtilen saatlerde kontrol edilir ve ilgili forma kayıt edilir.

**5.5.** Derin dondurucularda buzlanma seviyesi kontrol edilir. Buzlanma 0,5 cm’yi geçtiğinde “max” yazılarak temizlenmesi için Teknik Servise haber verilir. Daha önceden adreslenmiş başka bir buzdolabına malzemeler aktarılarak buzlarının erimesi ve temizlenmesi sağlanır. Buzlanmayı



### SICAKLIK VE NEM İZLEMİ TALİMATI

| Doküman No: | İlk Yayın Tarihi: | Revizyon Tarihi: | Revizyon No: | Toplam Sayfa Sayısı: |
|-------------|-------------------|------------------|--------------|----------------------|
| TEK_T_031   | 29.03.2012        | 17.12.2013       | RV04         | 4                    |

saptayan personel, “**Buzdolabı Sıcaklık Kontrol Formu**”nun notlar bölümüne, malzemeyi aktardığı buzdolabının “Cihaz Kodunu” belirtir.

5.6. Dolapta ilaç saklanıyor ise eczaneye haber verilerek ilaçların kullanılabilme durumları konusunda bilgi alınır. Eğer ilaçlar kullanılmayacak durumda ise imha için “**İlaç ve Tıbbi Malzeme İade Formu**” ile eczaneye iade edilir. Eczaneye imhası için gönderilen ilaçlar için “**İlaçların Geri Çekilmesi, Toplatılması ve İmhası Prosedürü**”ne uygun olarak hareket edilir. Teknik Servise “**Teknik Sistemler Yönetim Prosedürü**”ne göre ve/veya Biyomedikal Birimine “**Tıbbi Cihaz Yönetim Prosedürü**”ne göre arıza bildirimi yapılır.

#### 6. İLGİLİ DOKÜMANLAR

- 6.1. Sıcaklık ve Nem Kontrol Formu
- 6.2. Buzdolabı Sıcaklık Kontrol Formu
- 6.3. Teknik Sistemler Yönetim Prosedürü
- 6.4. İlaçların Geri Çekilmesi, Toplatılması ve İmhası Prosedürü
- 6.5. İlaç ve Tıbbi Malzeme İade Formu
- 6.6. Tıbbi Cihaz Yönetim Prosedürü