**RECEP ALİ AKSOYLU**

**aksoylu@acoor.net**

**PANDEMİDE KİŞİSEL HİJYEN İÇİN ORTAMLARIN TEMİZLİK VE BAKIMININ ÖNEMİ**

***Maske, mesafe ve temizlik, Korona pandemisi sürecinin üç temel simgesi. Birinin eksikliği diğerlerinin işlevini de azaltıyor. Hatta yok ediyor. Yönetenlerimiz süreçte okullar dahi açılmadan AVM’leri açmak, toplu açılış, organizasyonları düzenlemek gibi hatta turizm sezonu ve sektörünü daha az kayıpla geçirelim diye pandemi ile mücadelede çelişkili uygulamalar yürütse de birey olarak kişisel ve çevre sağlığımızı her zamankinden daha çok ve özenle korumamız gerekiyor.***

***Pandemi öncesinde dahi okullar açıldığında çocuğu okula giden ailelerde ateşli hastalıklar baş göstermeye başlardı. Bu dönem kısmen açılan okullarda kalabalık ortamlar, farklı aile kültürleri sonucu okullarda temizlik ve hijyenin yeterince sağlanabileceğinden endişem bir yana konuyu daha da genelleştirerek yaşadığımız, bulunduğumuz ortamların temizlik ve bakımının kişisel hijyenimiz, sağlığımıza olan tesiri üzerinde duracağım bu yazımda.***

Bakterilerin en temel geçiş yolu el temasıyla sağlanıyor. Elleri düzenli ve doğru şekilde yıkamak da zararlı mikroorganizmaları yok ederek veya suyla akmalarını sağlayarak ciltten uzaklaştırabiliyor. Kişisel hijyeni sağlamada el yıkamanın önemi bu denli fazlayken, İngiltere’de yapılan bir araştırmaya göre toplumun yüzde 95’inin tuvaletten sonra ellerini yıkadığını, yüzde 80’inin yıkama işlevini gereğince yerine getirdiğini, yüzde 20’lik kısmının ise elleri ıslatmayı yıkamak zannediyormuş. Kişisel temizliği sağlamada en önemli ürün de sabun. Yaklaşık bir buçuk kilogramlık yıllık ortalama sabun tüketimimiz Avrupa’nın neredeyse 4 katı ama bizim rakamın içerisinde vücut ve çamaşır yıkamada dahil. Çoğu konuda olduğu gibi su ve sabun ilişkisinde gereğince doğru olup olmadığımız konusunda sağlıklı bir verimiz yok ama genel olarak milletçe temizlik konusunda hassasız.

Ama hijyen ve doğru temizlik farklı bir konu.

Toplu taşıma sistemlerindeki tutamaçlar bakterilerin en yoğun şekilde bulunduğu yerler. Her direğin bir santimetre karesinde 12 binden fazla bakteri yaşıyor ve bu bakterilerin dörtte biri doğrudan insan eline nüfuz ediyor. ABD’de yapılan bir araştırmaya göre hastanelerde en fazla bakteri barındıran cisim televizyonların uzaktan kumandası. Elden ele dolaşan uzaktan kumandalar mikroorganizmaların hızlı bir şekilde yayılmasını ve insanlara bulaşmasını sağlıyor. Klozet kapağı açık bir şekilde sifon çekmek, bakterilerin iki metre öteye sıçramasına sebep oluyor. Yine İngiltere’de yapılan bir araştırmaya göre bebeklerinin altını değiştiren annelerin yüzde 43’ü ellerini yıkamıyor.

Durum bu kadar vahim.

Kişisel olarak ne kadar özenli olursak olalım açıkçası sağlığımız yaşadığımız ortamın temizliğinden, hijyenikliğinden doğrudan etkileniyor. Koruma, bakım tedbirleri zamanlı ve bilinçli olarak yapılmadığında da var olan olumsuzluklar daha geniş yüzeylere, hem de daha etkince yayılabiliyor. Yaşadığımız mekanlarda ve genele açık ortamlarda sözüm ona bu hizmeti profesyonel olarak verenlerde, temizliğin nasıl yapılması gerektiği ve hijyenin sağlanması konusunda çok bilgili ve eğitimli değiller.

Yaşamımızı daha fazla risk altına sokan iş ve alışveriş ortamlarının temizlik ve hijyeninin sağlanmasında bu olumsuzluğun iki temel nedeni var. Bu hizmeti gören kişiler toplumun en vasıfsız iş gücü. Yapabilecek başka bir iş bulamadıklarından temizlik işini geçici olarak düşündüklerinden eğitimleri, sertifikaları daha da önemlisi yaptıkları işin henüz standartları yok. Diğer faktörde, ana işverenlerin adeta sıfır kar marjı ile yüklenici firmaları (taşeronları) çalışmaya mecbur bırakmaları ve her an firmayı değiştirebilme eğiliminde olmaları nedeniyle yüklenici firmaların istihdam ettikleri personele eğitim vermiyor, veremiyor olmaları. Fotoğraf bu olunca da belki görünürde temiz ama sağlıksız, hijyenden uzak ortamlarda çalışıyor, yemek yiyor, eğleniyor veya alışveriş ediyoruz.

Elbette bu konulara hassasiyet gösteren ortamlar, işverenlerde var. Yaşam kalitesinin ve beklentilerin artması, buna bağlı olarak da daha modern ve işlevsel yapıların tesis edilmesi, insan faktörünün olduğu her aşamada sağlık ve çevresel faktörlerin azami düzeyde önemseyen kurumlarda yok değil. Hatta genel kullanıma açık alanlara özel çözümler üreten teknoloji firmalarının olgunlaşmaya başlaması da memnuniyet verici.

Pandemi sürecinde en sevimsiz gösterilen alanlar AVM’leri gösterilse de öteden beri benim en riskli bulduğum mekanların başında yeme içme mekanları gelir. Kirlenmiş zeminleri (masa üstlerini özellikle) temizlerken genelde kiri temiz alanlara yayarlar, hatta katmerli hale getirirler. Oysa temizlik ve hijyenimizin sağlanmasında lavabo, tuvalet, diğer ortamlar vs kadar temizlik gereçlerinin temizlenen yüzeylerden kesinlikle daha temiz olmaları gerekir. Temizlik sırasında kullanılan malzemelerin temiz ve bakımlı olmaları kadar işe uygunlukları da önemlidir. Ayrıca deterjanların, kimyasalların doğa kirliliğinde önemli payı olduğu bilindiğinden gereksinimi karşılayacak en az miktarda ve doğru kullanılmasına özen gösterilmelidir. İnsanla temasta kullanılanlar dışındakilerin de yüzey ve yerlerin kaplamalarına zarar vermeyecek, mikroorganizma üretmeyecek tarzda olanları tercih edilmelidir.

Örneğin temizlik bezleri ısıya dayanıklı, tüy bırakmayacak, yumuşak pamuklu kumaşlardan yapılmış sağlam bezler olmalıdır. Kuru ya da nemlendirilmiş olarak, kirlendikçe su ve sabun ya da deterjanla temizlenip durulanarak kullanılmalı. Sıcak su ile yıkanamama özelliği ve gözenekleri nedeniyle çok geniş alan oluşturdukları için temizlenmeleri zor olan plastik süngerler bez yerine kullanılmamalıdır. Görünür biçimde yıprandıklarında yer paspasları yenilenmelidir. Temizlik fırçaları esnek ve hareketli ancak kuvvet uygulayacak kadar sağlam ve ısıya dayanıklı olmalıdır. Bu özellikleri bozulduğunda kullanılmayıp yenilenmelidir.

Hijyen ve sağlığımız için besin maddelerinde bulunan çok sayıda mikroorganizma da etkendir. Bu da mutfak temizliğinin önemini artırır, özen gerektirir. Gerekli malzemelerin satın alınması ile yemeklerin sunulması arasında, depolama, hazırlama, pişirme, bekletmeden, servis sonrası temizlik ve bakıma kadar tüm iş akışı mutfakta sağlıklı ortam oluşturmada ayrı ayrı önem taşır.

Kişisel hijyenin sağlanmasında günlük yemekten, uykuya her kademede gerekli temizlik koşullarına riayet etmenin dışında giydiklerimiz, yediklerimiz, temas halinde olduğumuz diğer insanlar ve ortamlarında aynı titizlikte olması esastır. Birey olarak ne kadar özenli olursak olalım, önce aile sonra toplum içinde yaşıyoruz, faaliyette bulunuyoruz. Bireylerin kişisel tercih ve bakımları, hatta aynı küme içerisinde yer alanlar aynı titizliğe sahip olsalar da iş ve yaşamlarını sürdürdükleri, hizmet aldıkları hastane veya alışveriş ortamlarından yüksek derecede etkilenmekte, risk yüklenmektedirler.

Alışveriş ortamları, toplu ulaşım araçları ve okullar önemli ama hijyenin en çok önem arz ettiği mekanların başında hastaneler, sağlık kurumları gelir. Temel amacı insan sağlığını koruma ve iyileştirme olan hastanelerde yapılan tıbbi tedavinin iyi sonuç vermesi için temiz, insan sağlığı açısından zararlı olan organizmaların ortadan kaldırıldığı ideal koşulların öncelikle sağlanması gerekir. Çünkü hasta olan kişinin sağlıklı olan kişiye göre direnci daha düşüktür. Sağlıklı insana zarar vermeyen mikroorganizmalar hastanede hastalık nedeni olabilir ve hastalara zarar verebilir. Bunun içinde hastanın sağlık koşullarına uygun bir çevrede kalabilmesi için gerekli olan temizlik ve hijyenin bilimsel olarak yürütülmesi, yönetilmesi gerekir.

Hastane veya yaşanılan diğer tüm ortamlarda bir yerin tam temiz ve risksiz olabilmesi için sadece görünüş açısından temiz olması yeterli olmamakta, mikroorganizmaların, mikroorganizmalarla bulaşmış her şeyin o alandan uzaklaştırılması, kötü koku kaynaklarının yok edilmesi, temizlik maddelerinin yüzeylerden arındırılması ve haşerelerin önlenmesi de gerekmektedir.

Bu sayıda son sözüm de, temizlik ve hijyeni sağlamaya yönelik tüm tedbirler, sadece kirlilik durumları olduğunda değil, düzenli ve doğru olarak sürekli yapılmalıdır.

Recep Ali Aksoylu (\*)
aksoylu@coor.net

(\*) Strateji, İş Geliştirme ve Dış Kaynak Kullanımı Danışmanı