**Amaç:**  
Antalya Belek Üniversitesi yerleşkesinde bulunan tüm kapalı ve açık kullanım alanlarının temiz, düzenli ve hijyenik tutulması amacıyla uygulanacak temizlik yöntem ve periyotlarını belirlemektir.

**Kapsam:**  
Plan; ofisler, koridorlar, merdivenler, asansörler, kütüphane, yemekhane, teras, derslikler, amfiler, bilgisayar laboratuvarları ve ortak kullanım alanlarının temizliğini kapsar.

**Alanların Risk Sınıflandırması:**

* **Yüksek Risk Alanları:** Tuvaletler, duşlar, soyunma odaları, fitness salonu, spor sahaları, yemekhaneler, kantinler, derslikler, ortak kullanım alanları (merdiven tırabzanları, kapı ve cam kolları, elektrik düğmeleri), tuvaletler (yemekhane/mutfak), mutfak, konferans salonları
* **Orta Risk Alanları:** Günlük kullanım alanları (kütüphane, kulüp vb. odalar dışında), iç alanlar (koridor, toplantı salonları, merdiven ve boşluklar), toplu kullanılan idari ofisler, laboratuvarlar
* **Düşük Risk Alanları:** Tek kişilik ofisler, diğer iç alanlar (arşiv, depo, sistem ve bakım odaları vb.)

**Genel Temizlik Esasları:**

1. Temizliğe başlamadan önce ve temizlik bittikten sonra eller en az 20 saniye sabun ve su ile yıkanmalıdır.
2. Sık temas edilen yüzeyler **1/100 oranında sulandırılmış çamaşır suyu**, tuvalet ve lavabo yüzeyleri ise **1/10 oranında sulandırılmış çamaşır suyu** ile temizlenmelidir.
3. Kapalı alanlar temizlikten önce ve sonra en az 1 saat doğal yollarla havalandırılmalıdır; temizlik esnasında kapı kapalı, pencere açık olmalıdır.
4. Tüm yüzeyler, mobilyalar, ekipmanlar ve ortak kullanım alanları düzenli olarak temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
5. Temizlikte kullanılan tüm malzeme ve ekipmanlar (paspas, bez, kova, mop vb.) kullanım sonrası temizlenmelidir.
6. Çöp poşetleri günlük veya dolduğunda değiştirilmelidir.
7. Kullanılan temizlik malzemeleri alanın özelliğine uygun olmalıdır (yüzey temizleyici, paspas, mop, bez, camsil, çamaşır suyu vb.).

**Temizlik Periyotları ve Uygulama:**

* **Tuvaletler:** Günde 3 defa (Sabah-Öğlen-Akşam), kirlendikçe tekrar. Yüzey temizleyici, paspas, mop, bez, cam sil kullanılır. Sorumlu: Temizlik personeli. Kontrol: İdari İşler Müdürlüğü.
* **Duşlar ve Soyunma Odaları:** Her kullanım sonrası temizlenir; kontroller her temizlik sonrası yapılır. Malzemeler: yüzey temizleyici, paspas, mop, bez, cam sil.
* **Fitness Salonu ve Spor Sahaları:** Her kullanım sonrası temizlenir; malzemeler ve sorumlular tuvaletler ile aynıdır. Spor sahalarında kontrol: Tesis sorumlusu.
* **Yemekhane ve Kantinler:** Masa ve sandalyeler günde 2 defa, camlar ve cam kolları ayda 1 defa, mutfak ve bulaşıkhane temizlikleri kullanım sonrası yapılır. Malzemeler: yüzey temizleyici, paspas, mop, bez, çamaşır suyu, parlatıcı, deterjan, kireç sökücü. Sorumlular: ilgili alandan sorumlu temizlik personeli, yemekhane/kantin personeli, kontrol: SKS Daire Başkanlığı, İdari İşler Müdürlüğü, Yemekhane/Kantin Amiri.
* **Ortak Kullanım Alanları (merdiven tırabzanları, kapı ve cam kolları, elektrik düğmeleri):** Günde 3 defa temizlenir. Sorumlu: Temizlik personeli. Kontrol: İdari İşler Müdürlüğü.
* **Derslikler ve Amfiler:** Günlük ve gerektiğinde. Malzemeler: yüzey temizleyici, paspas, mop, bez, çamaşır suyu. Sorumlu: Temizlik personeli. Kontrol: İdari İşler Müdürlüğü.
* **Bilgisayar Laboratuvarları:** Haftalık ve gerektiğinde. Malzemeler: yüzey temizleyici, paspas, mop, bez, çamaşır suyu, gerekiyorsa özel ekipman.
* **Kütüphane:** Günlük, sık kullanılan yüzeyler gün içinde ilave temizlenir.
* **Teras ve Açık Alanlar:** Günlük olarak; hava koşullarına göre ek temizlik yapılır.
* **Tuvaletler (Yemekhane-Mutfak):** Günde 3 defa; kapı ve kapı temizliği günde 2 defa, lavabo bataryası ve zemin temizliği kirlendikçe. Sorumlu: ilgili alandan sorumlu temizlik personeli, yemekhane/kantin personeli. Kontrol: SKS Daire Başkanlığı, İdari İşler Müdürlüğü, Yemekhane/Kantin Amiri.
* **Mutfak:** Günlük çöp kovaları, dolaplar haftada 1, davlumbaz ayda 1, ekipmanlar kullanım sonrası temizlenir. Malzemeler: yüzey temizleyici, paspas, mop, bez, cam sil, çamaşır suyu. Sorumlu: mutfak personeli. Kontrol: SKS Daire Başkanlığı, ilgili mutfaktan sorumlu amir.
* **Konferans Salonları:** Ayda 1 defa + kullanım sonrası. Malzemeler: yüzey temizleyici, paspas, mop, bez, cam sil, çamaşır suyu. Sorumlu: Temizlik personeli. Kontrol: İdari İşler Müdürlüğü.
* **Düşük Risk Alanlar (tek kişilik ofisler, arşiv, depo, sistem ve bakım odaları):** Günde 1 defa veya haftada 1 defa ve gerektiğinde. Malzemeler: yüzey temizleyici, paspas, mop, bez, çamaşır suyu. Sorumlu: Temizlik personeli. Kontrol: İdari İşler Müdürlüğü.

**Sorumluluk:**  
Temizlik hizmetleri, temizlik personeli tarafından yürütülür; ilgili birim amirleri ve bina sorumluları tarafından denetlenir. Tüm işlemler, düzenli olarak kayıt altına alınır.