



BİLGİ KARTI 5

GÜVENLİ İNŞAAT

BİYOLOJİK ETKENLER ÖNLEME



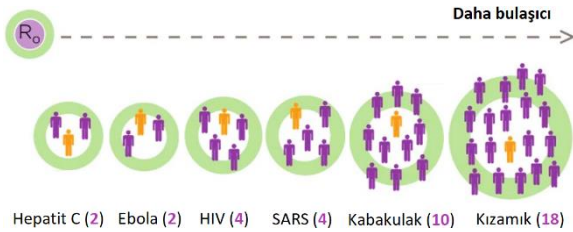
Risk unsurları

Biyolojik etken kaynaklı riskler etkenin aşağıda belirtilen unsurlarına bağlı olup bu unsurların göz önüne alınması risk değerlendirmesinin daha etkin şekilde yerine getirilmesini sağlayacaktır.

- Virülans,
- Bulaşıcılık (Enfektivite),
- Hayatta kalabilirlik.

Virülans; patojenin saldırganlık veya şiddetini diğer bir ifadeyle konağa zarar verme yeteneğini ifade etmektedir. Daha fazla virülansın illaki daha fazla bulaşıcılık anlamına gelmeyeceği bilinmelidir.

Bulaşıcılık; patojenin enfekte edebilme, üreme ve bulaşabilme yeteneğini yani konaklar arasında ne sıklıkta yayıldığını ifade etmektedir. Hastalığın bulaşıcı dönemi ve bulaş yollarından etkilenmektedir. Patojenlerin bulaşıcılığı R_0 terimi (hastalığa sahip bir kişiden bulaşıcı hastalığa yakalanacak ortalama kişi sayısı) ile belirtilmektedir (örn; oldukça bulaşıcı kızamık için 18 değerini alırken virülansı yüksek Hepatit C için bu değer 2'dir).



Hayatta kalabilirlik; Biyolojik etkenler ile ilgili dikkate alınacak diğer bir unsur olup çevresel kararlılığı ifade etmektedir. Tetanoz sporları vb. bazı mikroorganizmaların toprakta uzun süre hayatta kalabileceği veya hepatit B, HIV vb. bazı virüslerin insan vücudu dışında saatlerce yaşayabileceği bilinmelidir. Ayrıca bazı biyolojik etkenlerin yalnızca küçük bir dozu (örn; marburg virüsü) enfeksiyona neden olabilirken, bazılarında (örn; cüzzam) çok daha büyük dozun gerekebileceği unutulmamalıdır.

Önemli hususlar

İşyerinde çalışanları etkilemesi muhtemel biyolojik etkenlerin farkında olma, bu etkenler kaynaklı risklerin önlenmesi ve kontrol tedbirlerinin alınması bakımından bir ön gerekliliktir.



Mesleğin türü, işin niteliği, konum, çevre ve bölgede var olduğu bilinen patojen ve vektörler gibi unsurlar etkene maruziyeti etkilemektedir.

Ayrıca bulaş ve etki mekanizmasının karmaşıklığı biyolojik etkenin işyeri, iş ve çalışan bağlamında göz önüne alınmasını gerekli kılmaktadır.

Kontrol tedbirleri doğal olarak etkenin türüne bağlı olmakta ve etkenin bulaş yolu, virülansı ve bulaşıcılığı; işin mahiyeti ve maruziyet şekilleri; maruz kalabilecek potansiyel çalışan sayısı ve çalışanın etkene karşı duyarlılığından etkilenmektedir.

Biyolojik etkenlere maruziyetin önlenmesi için aşağıdaki hususlar önemle dikkate alınmalıdır:

Risk değerlendirme

Çalışma alanının kemirgen ve böcek varlığı açısından değerlendirilmesi, küf belirtilerinin kontrol edilmesi veya insan teması kaynaklı hastalıklara maruziyet potansiyelinin göz önüne alınması gibi hususlara yer verilebilir.



Eğitim

Çalışanlar biyolojik tehlikelerin belirtilerini tanıma ve uygun önleyici tedbirler almaya yönelik eğitilmelidir. Bulaş yolları ve hastalık belirtileri, koruyucu ekipman kullanımı ve maruziyet sırasında yapılması gerekenler gibi konulara yer verilebilir.



Saha temizliği

Zararlıları kovulması ve küf ile bakteri oluşumunun önlenmesi için temiz bir çalışma alanı sağlanmalıdır.

Hijyen uygulamaları

Yiyecek ve içecek tüketiminden önce düzenli olarak el yıkama teşvik edilmelidir.



Tuvalet ve lavaboların düzenli temizliğine önem verilmeli, kirli el veya eldivenlerle yüze dokunma, telefon kullanma, ilaç yutma gibi hareketlerden uzak durulmalıdır. Ayrıca el-ağız ve el-göz şeklindeki temaslardan sakınılmalıdır.



Sağlık Gözetimi

Çalışanların, özellikle de yüksek risk altındakilerin sağlık durumu düzenli olarak takip edilmelidir.

İlk yardım malzemelerin eksiksiz ve kullanıma hazır olduğundan emin olunmalıdır. Herhangi bir çalışan hastalandığında sebebini hızlı bir şekilde belirlemek ve daha fazla maruziyeti önlemek için harekete geçmek çok önemlidir.

Güvenli Çalışma Uygulamaları

Atıkların uygun şekilde bertaraf edilmesi, malzemelerin güvenli şekilde taşınması ve tehlikelere maruziyeti önleyici engellerin kullanılması gibi güvenli çalışma uygulamaları teşvik edilmelidir.

Aşı

Çalışanları Hepatit B veya influenza gibi belirli biyolojik tehlikelerden korumak için aşı uygulamaları dikkate alınabilir.



İletişim

İletişim kanalları açık tutulmalı, çalışanlar inşaat alanında tespit edilen tehlikeler hakkında bilgilendirilmelidir. Çalışanların potansiyel tehlikeleri veya sağlıkla ilgili endişeleri bildirme konusunda teşvik edilmesi sağlanmalıdır.



Kişisel Koruyucu Donanım

Mevcut tehlikelere bağlı olarak çalışanların eldiven, solunum ve göz koruyucu veya koruyucu giysi gibi kişisel koruyucu donanımlar giymesi gerekebilir.

Koruyucu giysilerin mesai dışında giyilen kişisel giysilerden ayrı tutulmasına dikkat edilmelidir. Giysiler kirlendiğinde değiştirilmeli ve yeniden kullanım öncesi yüksek sıcaklıkta uygun şekilde yıkanmalıdır. Eğitimlerde çalışanların donanımları nasıl doğru şekilde kullanacakları anlatılmalıdır.

Kontrol listesi

Tehlikelerin ve önleyici tedbirlerin tespitine yönelik fikir vermek için hazırlanan aşağıdaki temel kontrol listesinden risk değerlendirme çalışmalarının ilk adımlarında faydalanılabilir.

İşyerinde tehlike mevcut mu?.....Evet/Hayır

- Çalışanlar insanlar ile direkt temas halinde mi?
- Çalışanlar hayvanlar ile direkt temas halinde mi?
- Çalışanlar toprak ya da bitki materyalleri ile direkt temas halinde mi?
- Çalışanlar su, aerosol vb. ile temas halinde mi?
- Çalışanlar insan veya hayvanların katı/sıvı artıkları ile temas halinde mi?
- Çalışanlar insan veya hayvanların vücut sıvıları ile temas halinde mi?

Çalışanlar

- Çalışanlar maruz kaldıkları tehlikelerden habersiz mi?
- Özellikle bazı çalışanlar (hamile, astım/alerjisi olan, bağışıklığı düşük gibi) hastalık riski altında mı?
- Çalışanlar ve yönetim, enfeksiyon zinciri ve muhtemel bulaş yollarından (solunum, yutma vb.) habersiz mi?
- Biyolojik etkenlerle temas etmiş olabilecek temizlik ve bakım çalışanları var mı?
- İşe yeni girmiş veya genç çalışanlar var mı?

İşyeri

- Atıklar özel önlemler alınmadan bertaraf ediliyor mu?
- İşyeri temizliği düzenli şekilde yapılmıyor mu?
- İşyerinde yeterli sayıda tuvalet yok mu?
- İşyerinin havalandırmaya ihtiyacı var mı?

Kişisel koruyucu donanımlar

- Çalışanların kişisel koruyucu donanıma ihtiyacı var mı?
- Kişisel koruyucu donanımların konulması için ayrı şekilde ve yeterli sayıda dolap yok mu?

Hijyen

- Çalışanlar gıda tüketimini işyerinde mi yapıyor?
- El yıkama noktaları sınırlı sayıda mı veya tüm çalışanlar için mevcut değil mi?

İlk yardım/tahliye

- Çalışanlar olumsuz bir durumda neyi nasıl kontrol edecekleri ve kime bildireceklerinden habersiz mi?
- Acil durum planı yok mu ya da biyolojik etkenler ile ilgili hususlar yetersiz mi?
- İlk yardım ekipmanları (çanta vb.) yok ya da eksik mi?
- İlk yardım konusunda görevli destek elemanı yok mu?