



**T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**

**TOPLU YEMEK HİZMETİ SEKTÖRÜNDE
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ**

Meriç ÜNVER

(İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanlık Tezi)

ANKARA-2016

**T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**

**TOPLU YEMEK HİZMETİ SEKTÖRÜNDE
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ**

Meriç ÜNVER

(İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanlık Tezi)

Tez Danışmanı
Mehmet ÖZKAN

ANKARA-2016

T.C.
Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü

O N A Y

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı, İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü
İş Sağlığı ve Güvenliği Uzman Yardımcısı **Meriç ÜNVER**'in, İş Sağlığı ve Güvenliği
Uzmanı **Mehmet ÖZKAN** danışmanlığında başlığı “**Toplu Yemek Hizmeti Sektöründe İş
Sağlığı ve Güvenliği**” olarak teslim edilen bu tezi, savunma sınavı **13 Mayıs 2016** tarihinde
yapılarak aşağıdaki jüri üyeleri tarafından “**İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanlık Tezi**” olarak
kabul edilmiştir.

Dr. Serhat AYRIM
Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
Müsteşar Yardımcısı
JÜRİ BAŞKANI

Kasım ÖZER
İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürü
ÜYE

Dr. H. N. Rana GÜVEN
İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdür Yrd.
ÜYE

Sedat YENİDÜNYA
İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdür Yrd.
ÜYE

Doç. Dr. Bahattin AYDINLI
Öğretim Üyesi
ÜYE

Jüri tarafından kabul edilen bu tezin İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanlık Tezi olması için gerekli
şartları yerine getirdiğini onaylıyorum.

Kasım ÖZER
İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürü

TEŞEKKÜR

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İş Sağlığı ve Güvenliği Genel M¼d¼rl¼đ¼ b¼nyesinde ¼ç yılı aőkın çalışma hayatım boyunca, tez çalıőmamın hazırlık s¼recinde ve iş sağlığı ve güvenliği alanındaki çalıőmalarımnda değerli bilgi ve desteklerini esirgemeyen baőta Genel M¼d¼r¼m Sayın Kasım ÖZER'e olmak ¼zere, İş Sağlığı ve Güvenliği Genel M¼d¼r Yardımcıları Sayın Dr. H. Nurdan Rana G¼VEN'e, Sayın İsmail GERİM'e, Sayın Sedat YENİD¼NYA'ya, tez danıőmanım İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı Sayın Mehmet ÖZKAN'a, çalıőmalarım boyunca yardımlarını esirgemeyen b¼t¼n mesai arkadaőlarıma ve bu s¼reçte hep yanımda olan değerli eőim H¼lya ÜNVER'e ve masum g¼l¼ő¼n¼ hiç eksik etmeyen k¼ç¼k kızım Ayőe Nehir ÜNVER'e en derin duygularımla teőekk¼rlerimi sunarım.

ÖZET

Meriç ÜNVER

Toplu Yemek Hizmeti Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı

İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü

İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanlık Tezi

Ankara, 2016

Bu araştırmada, toplu yemek hizmeti sektöründe faaliyet gösteren işyerlerinin iş sağlığı ve güvenliği yönünden incelenmesi ve tehlike kaynaklarının belirlenerek çözüm önerilerinin sunulması amaçlanmıştır. Bu amaçla işyerinde uygunsuzluğun ve uygunsuzluktan dolayı meydana gelebilecek bir olayın şiddetinin değerlendirildiği 3x5 matrisli, 18 tehlike kaynağı ve 171 alt başlıktan oluşan kontrol listesi hazırlanmıştır. Ayrıca ziyaret edilen işyerlerinde, işyeri bilgilerinin ve bu işyerlerinde ziyaret sırasında refakat edenlerin kendi çalışma ortamları hakkındaki görüşlerinin alındığı işyeri ön değerlendirme formu oluşturulmuştur. Kontrol listesi ve işyeri ön değerlendirme formu 16 işyerinde uygulanmıştır. Sonuç olarak LPG tüpleri, yangın ve acil durumlar, yükleme/boşaltma alanları, sıcak yüzeyler ve yük asansörleri en önemli ilk 5 tehlike kaynağı olarak belirlenmiştir. 10 işyerinde ziyaretler gıda mühendislerinin refakatiyle gerçekleştirilmiştir. Gıda mühendislerinin kendi işletmeleri için gözlemledikleri en önemli tehlike kaynakları araştırma sonucu ile karşılaştırılmıştır. Ayrıca küçük ve orta ölçekli işletmelerin büyük işletmeler ile iş sağlığı ve güvenliği yönünden farkları tespit edilmiştir. Araştırma sonucunda, önem derecesi yüksek tehlike kaynakları ve alt başlıklar ile ziyaret edilen iş yerlerinin birçoğunda uygunsuz olarak belirlenen alt başlıklar dikkate alınarak iş sağlığı ve güvenliği standartlarının iyileştirilmesi amacıyla kısa ve uzun vadede uygulanabilecek çözüm önerileri sunulmuştur. Çözüm önerileri sektörel rehber haline getirilip işyerleri ile paylaşılmıştır. Bu sayede ziyaret edilen işyerlerine, iş sağlığı ve güvenliğine yönelik yeni bir bakış açısı kazandırılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Toplu yemek hizmeti, iş sağlığı ve güvenliği, tehlike kaynakları

ABSTRACT

Meriç ÜNVER

Occupational Health and Safety in Food Service Industry

Ministry of Labor and Social Security

Directorate General of Occupational Health and Safety

Thesis for Occupational Health and Safety Expertise

Ankara, 2016

The objective of this study is to detect hazard sources of food service industry related with occupational health and safety and to recommend solutions. Therefore, a checklist with 3x5 matrix, 18 hazard sources and 171 subheadings is prepared to evaluate nonconformity and severity of a possible incident. In addition, a workplace pre assessment form is prepared to get information about workplace and opinions of the companions about hazards sources in their working area. Workplace pre assessment form and the control list are applied in 16 firms. LPG cylinders, fire and emergency cases, loading areas, hot surfaces and goods elevators are detected as the top 5 most important hazard sources according to results. In 10 food service firms, companions were food engineers. Their opinions about the important hazard sources they observed in their own workplaces were compared with the study results. Additionally, the differences between small and medium enterprises and big scale food service firms in terms of occupational health and safety are determined. In the result of the study, solutions to enhance health and safety standards in visited food service companies in short and long terms are suggested by considering hazard sources, subheadings with high importance degree and subheadings that are unsuitable in most of the firms visited. A sectoral guide containing health and safety solutions is prepared and shared with visited firms. Thus, a new perspective for occupational health and safety is brought to food service companies that are visited.

Keywords: Food service industry, occupational health and safety , hazard sources

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
TEŞEKKÜR	i
ÖZET	ii
ABSTRACT	iii
İÇİNDEKİLER.....	iv
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	vii
TABLolar LİSTESİ	viii
RESİMLER LİSTESİ	x
GRAFİKLER LİSTESİ	xi
SİMGE VE KISALTMALAR.....	xii
1. GİRİŞ.....	1
2. GENEL BİLGİLER.....	3
2.1. TOPLU YEMEK HİZMETİ SEKTÖRÜ VE SEKTÖR İSTATİSTİKLERİ	3
2.2. TOPLU YEMEK ÜRETİMİ YAPAN İŞLETMELERİN GENEL YERLEŞME YAPILARI	7
2.2.1. Mutfak	7
2.2.2. Bulaşıkhanesi	7
2.2.3. Depolar	8
2.2.4. Yükleme – Boşaltma Alanı	8
2.2.5. Yük Asansörü	9
2.2.6. Soyunma Odaları ve Lavabolar	9
2.2.7. Ofis	9
2.3. TOPLU YEMEK HİZMETİ SEKTÖRÜNDEKİ MESLEKLER	9
2.3.1. Aşçı ve Aşçı Yardımcısı	9
2.3.2. Kasap	10
2.3.3. Bulaşıkçı	10

2.3.4.	Depo Sorumlusu	11
2.3.5.	Şoför	11
2.3.6.	Diğer	11
2.4.	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETEN İŞ YERLERİNDE KULLANILAN ARAÇ, GEREÇ VE EKİPMANLAR	12
3.	GEREÇ VE YÖNTEMLER	13
3.1.	ARAŞTIRMANIN AMACI	13
3.2.	ARAŞTIRMANIN AŞAMALARI	13
3.3.	İŞ YERİ ZİYARETLERİ	14
3.3.1.	Kontrol Listesi	15
3.3.2.	İşyeri Ön Değerlendirme Formu	18
4.	BULGULAR	19
4.1.	İŞ YERİ ÖN DEĞERLENDİRME FORMUNDAN ELDE EDİLEN BULGULAR	19
4.2.	KONTROL LİSTESİNDEN ELDE EDİLEN BULGULAR	21
4.2.1.	LPG Tüpleri	24
4.2.2.	Yangın ve Acil Durumlar	26
4.2.3.	Yükleme – Boşaltma Alanı	29
4.2.4.	Sıcak Yüzeyler	30
4.2.5.	Yük Asansörleri	31
4.2.6.	Elektrik	34
4.2.7.	Zemin	36
4.2.8.	Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	38
4.2.9.	Ergonomi	42
4.2.10.	Kimyasal Etkenler	43
4.2.11.	Tehlikeli Davranış	45
4.2.12.	Kesici ve Delici Aletler	46
4.2.13.	Depolar	48

4.2.14.	Diğer Tehlike Kaynakları	49
4.2.15.	En Çok Uygunsuz Görülen Alt Başlıklar	52
4.3.	İŞ YERİ ÖN DEĞERLENDİRME FORMU VE KONTROL LİSTESİ BULGULARININ BERABER DEĞERLENDİRİLMESİ	54
4.3.1.	Gıda Mühendislerinin Cevaplarına Göre Karşılaştırma	54
4.3.2.	İşletme Büyüklüğüne Göre Karşılaştırma	56
4.4.	DİĞER BULGULAR	61
5.	TARTIŞMA.....	63
6.	SONUÇ VE ÖNERİLER	69
	KAYNAKLAR.....	73
	ÖZGEÇMİŞ.....	75
	EKLER	77
	EK 1 İşyeri Ziyaretlerinde Uygulanan Kontrol Listeleri.....	78
	Ek 2 İşyeri Ön Değerlendirme Formu	158
	Ek 3 Toplu Yemek Hizmeti Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği Rehberi.....	159

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil	Sayfa
Şekil 3.1. Araştırmanın aşamaları	13

TABLolar LİSTESİ

Tablo	Sayfa
Tablo 3.1. Kontrol listesi örneği.....	15
Tablo 3.2. Tehlike kaynağı ana başlıklarının altında bulunan toplam alt başlık sayıları	16
Tablo 3.3. Kontrol listesinde kullanılan matris	17
Tablo 3.4. Kontrol listesi uygunsuzluk puanlaması	17
Tablo 3.5. Kontrol listesi şiddet puanlaması	17
Tablo 4.1. İşyeri ziyaretlerinden elde edilen bilgiler.....	19
Tablo 4.2. Gıda mühendislerinin kontrol listeleri kapsamında kendi işletmeleri için gözlemledikleri en önemli 4 tehlike kaynağının gözlem sayılarına göre dağılımı.....	20
Tablo 4.3. Tehlike kaynaklarının ortalama önem dereceleri	22
Tablo 4.4. Ortalama önem derecesi en yüksek 27 alt başlık	23
Tablo 4.5. LPG tüpleri tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması ..	24
Tablo 4.6. Yangın ve acil durumlar tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem dereceleri sıralaması	26
Tablo 4.7. Yükleme-Boşaltma alanı tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması	29
Tablo 4.8. Sıcak yüzeyler tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması	30
Tablo 4.9. Yük asansörü tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması	32
Tablo 4.10. Elektrik tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması	34
Tablo 4.11. Zemin tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması.....	36
Tablo 4.12. Makineler, el aletleri ve yardımcı aparatlar tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması	39
Tablo 4.13. Ergonomi tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması ...	42
Tablo 4.14. Kimyasal etkenler tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması	43
Tablo 4.15. Tehlikeli davranış tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması	45
Tablo 4.16. Kesici ve delici aletler tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması	46
Tablo 4.17. Depolar tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması	48

Tablo 4.18. Diğer tehlike kaynakları alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması.....	49
Tablo 4.19. En fazla uygunsuz olarak işaretlenen alt başlıklar	53
Tablo 4.20. 10 işyeri için gözlemlenen en önemli tehlike kaynaklarının gözlem sayılarına göre dağılımı.....	54
Tablo 4.21. Gıda mühendislerinin gözlemlerinin çalışma sonucu ile karşılaştırılması.....	55
Tablo 4.22. Çalışma sonucu ve gıda mühendislerinin gözlemlerinin eşleşme sayıları	56
Tablo 4.23. 11 Küçük ve orta ölçekli işletmenin tehlike kaynaklarının ortalama önem derecelerinin sıralaması	57
Tablo 4.24. 5 büyük ölçekli işletmenin tehlike kaynaklarının ortalama önem derecelerinin sıralaması	57
Tablo 4.25. Küçük ve orta ölçekli işletmelerde tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması	58
Tablo 4.26. Büyük ölçekli işletmelerde tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması	60

RESİMLER LİSTESİ

Resim	Sayfa
Resim 2.1. (a) Sefer taslarının doluma hazırlanması, (b) hazır yiyeceklerin gastronomik küvetlere aktarılması.....	4
Resim 2.2. Yemekleri sıcak tutan termobakslar	4
Resim 2.3. Bulaşıkhanesi	8
Resim 4.1. LPG tüplerinin kimyasal depolama alanında tutulması	25
Resim 4.2. Acil çıkış kapısının önünün ekipmanlar ile daraltılması.....	27
Resim 4.3. Ocak yakmak için kullanılan yakıt.....	27
Resim 4.4. Uygun olmayan acil çıkış levhası.....	28
Resim 4.5. Asansör kuyu alt boşluğu	33
Resim 4.6. Kapağı açık sigorta kutusu	35
Resim 4.7. Üzeri kaygan ve sabitlenmemiş ızgara.....	37
Resim 4.8. Zemine dökülen maddeler nedeniyle zeminin kayganlaşması	37
Resim 4.9. Koruması çıkartılmış kıyma makinesi.....	40
Resim 4.10. Koruması olmayan karıştırıcı	40
Resim 4.11. Akış yönü belirtilmemiş doğalgaz borusu.....	41
Resim 4.12. Sebzelerin uygunsuz duruş şekli ile kesilmesi	42
Resim 4.13. Uygunsuz depolanmış kimyasallar.....	44
Resim 4.14. Parmak kesilmesi kazası geçirmesine rağmen koruyucu eldiven kullanmayan çalışan.....	47
Resim 4.15. Gıda güvenliği ile iş sağlığı ve güvenliğinin birlikte sağlanması	47

GRAFİKLER LİSTESİ

Grafik	Sayfa
Grafik 2.1. AB ve Türkiye'nin konaklama ve yiyecek hizmeti alt sektörleri istihdam oranlarına göre karşılaştırılması	5
Grafik 2.2. Dışarı yemek sunan diğer işletmelerin faaliyetleri sektöründe yıllara göre iş kazası sayıları	6
Grafik 4.1. Büyük ölçekli ve küçük ve orta ölçekli işletmelerin çalışan sayılarının oranı.....	20
Grafik 4.2. Uygulanan kontrol listelerinin tamamındaki alt başlıklar için belirlenen önem derecelerinin dağılım grafiği	21
Grafik 4.3. Önem derecelerinin yer aldığı renk alanlarının yüzdesel dağılımı	21
Grafik 4.4. LPG Tüpleri tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı.....	25
Grafik 4.5. Yangın ve acil durumlar tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı	29
Grafik 4.6. Yükleme-Boşaltma alanı tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı	30
Grafik 4.7. Sıcak yüzeyler tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı	31
Grafik 4.8. Yük asansörleri tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı.....	33
Grafik 4.9. Elektrik tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı	35
Grafik 4.10. Zemin tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı.....	38
Grafik 4.11. Makineler, el aletleri ve yardımcı aparatlar tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı.....	41
Grafik 4.12. Ergonomi tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı	43
Grafik 4.13. Kimyasal etkenler tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı.....	44
Grafik 4.14. Tehlikeli davranış tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı	46
Grafik 4.15. Kesici ve delici aletler tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı	47
Grafik 4.16. Depolar tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı	49
Grafik 4.17. Diğer tehlike kaynakları önem derecelerinin renk dağılımı.....	52
Grafik 4.18. Küçük ve orta ölçekli işletmelerde uygulanan kontrol listelerindeki alt başlıkların önem derecelerinin matris renklerine göre dağılımı.....	61
Grafik 4.19. Büyük ölçekli işletmelerde uygulanan kontrol listelerindeki alt başlıkların önem derecelerinin matris renklerine göre dağılımı.....	61

SİMGE VE KISALTMALAR

x:	Çarpım işareti
%:	Yüzde işareti
AB:	Avrupa Birliği
CAL/OSHA:	California Occupational Safety and Health Administration (Kaliforniya İş Güvenliği ve Sağlığı İdaresi)
CCOHS:	Canadian Centre for Occupational Health and Safety (Kanada İş Sağlığı ve Güvenliği Merkezi)
CE:	Conformité Européenne (Avrupa Birliği Uygunluk Beyanı)
EU-OSHA:	European Agency for Safety and Health at Work (Avrupa İşyerinde Güvenlik ve Sağlık Ajansı)
HORECA	Hotels, Restaurants and Catering(Oteller, Restoranlar ve Toplu Yemek Hizmeti)
HSE:	Health and Safety Executive (Sağlık ve Güvenlik Kurulu)
İSG:	İş Sağlığı ve Güvenliği
KKD:	Kişisel Koruyucu Donanım
LPG:	Liquefied Petroleum Gas (Sıvılaştırılmış Petrol Gazı)
NACE:	Nomenclature Statistique des activités économiques dans la Communauté européenne (Avrupa Birliğinde Ekonomik Faaliyetlerin İstatistiki Sınıflandırılması)
OSGB:	Ortak Sağlık ve Güvenlik Birimi
OSHA:	Occupational Safety and Health Administration (İş Sağlığı ve Güvenliği İdaresi)

1. GİRİŞ

Beslenme; insan vücudunun ihtiyacı olan besinleri yeterli ve uygun zamanlarda bilinçli olarak sağlığı korumak ve yaşam kalitesini yükseltmek için yapılması gereken bir davranış olarak tanımlanırken toplu beslenme; “ev dışında ve çok sayıda kişiye çalıştıkları, yaşadıkları veya kaldıkları yerlerde dışarıya çıkmadan yiyecek ve içecek ihtiyaçlarının istenilir bir şekilde hazırlanarak sunulması olarak tanımlanmaktadır”[1, 2].

Toplu şekilde beslenen alanlar, okullar, hastaneler, işyerleri gibi günlük olarak kullanılan veya özel davetlerin verildiği yerlerdir. Her bir alan için istenilen yemek çeşidi farklılık göstermektedir. Ancak bu yemekler benzer mutfaklarda hazırlanmaktadır. Avrupa Birliğinde Ekonomik Faaliyetlerin İstatistiki Sınıflandırılması (NACE) 6’lı kod sistemine göre bu mutfaklar, özel günlerde dışarıya yemek hizmeti sunan işletmelerin faaliyetleri ve dışarıya yemek sunan diğer işletmelerin faaliyetleri olarak 2 alt başlıkta bulunmaktadır[3].

Aşçı, bulaşikhane görevlisi, kasap, temizlik görevlisi, depo elemanı, şoför, ofis çalışanları gibi birçok farklı pozisyon bulunan yemek hizmeti sektörü emek yoğun üretim yapan bir sektördür[2]. Sektörde, Sosyal Güvenlik Kurumu kaza verilerine göre bütün gıda ürünleri ve içeceklerin imalatı ve birçok hizmet alt sektörlerinden daha fazla kaza yaşanmaktadır[4].

İşletmeler, üretimlerini kendi mutfağında veya ihalesi alınan kurumun mutfağında yaparlar. İhalesi alınan kurumun mutfağında çalışmaya ise yerinde üretim denmektedir[5]. Yerinde üretimin yetmediği durumlarda ise firmalar, merkez mutfaklarında pişirilen yemekler ile yerinde üretime destek verirler. İşletmelerin büyük çoğunluğunda gece 24:00’ten itibaren ilk vardiya çalışanları, sabah 8’den itibaren de ikinci vardiya çalışanları iş başı yaparlar.

Bu çalışmada NACE sınıflandırmasına göre “56.29.90” kodlu dışarıya yemek sunan diğer işletmelerin faaliyetleri sektöründe bulunan toplu yemek hizmeti sunan işletmelerin üretim alanları, iş sağlığı ve güvenliği (İSG) yönünden değerlendirilmiştir. Değerlendirme için bu sektörde bulunan işletmeler ziyaret edilmiş, bazı firmaların talep durumunda özel organizasyonlar için de hizmet verdikleri görülmüştür. Bu hizmetler çalışma kapsamı dışında tutulmuş ve sadece, gıda ve içeceklerin çalışma ortamına yemek hizmeti sunan işletmeler tarafından tedariki olarak tanımlanan endüstriyel yemek hizmetine odaklanılmıştır[6].

İşyeri ziyaretlerinde öncelikle işyeri ön değerlendirme formu uygulanıp işletme hakkında genel bilgiler elde edilmiştir. Ayrıca gıda mühendislerinin de refakat ettiği ziyaretlerde sektördeki rolleri çok önemli olan bu çalışanlara kendi işletmeleri için hangi tehlike kaynaklarının en önemli oldukları sorulmuştur. Bu bilgiler ziyaret sonrası elde edilen bulgularla karşılaştırılmıştır. Bu sayede gıda mühendislerinin kendi çalışma alanlarındaki tehlikelerle ilgili farkındalıklarının tespit edilmesi amaçlanmıştır.

Toplu yemek hizmeti veren işletmelerin üretim alanlarındaki tehlikelerin belirlenmesi amacıyla 3x5 matris sistemli kontrol listesi hazırlanmış ve farklı mesai saatlerinde, farklı işletmelerde mutfak, bulaşıkhanesi, depolar (kuru gıda, sarf malzemesi, kimyasal, soğuk odalar), soyunma odaları, tuvaletler, duşlar, yükleme ve boşaltma alanları, geçiş yolları, merdivenler ve yük asansörleri bölümlerinde uygulanmıştır. Kontrol listesi ile işletmelerin genelinde bulunan tehlikelerin sıralanarak sektörün en önemli tehlike kaynaklarının belirlenmesi amaçlanmıştır.

Kontrol listesi ve işyeri ön değerlendirme formundan elde edilen diğer bulgularla beraber toplu yemek hizmeti sektörünün İSG açısından en önemli sorunları belirlenmiştir. Büyük ölçekli işletmelerin mevcut uygulamaları, literatürden elde edilen bilgiler ve mevcut mevzuat hükümlerine göre küçük ve orta ölçekli işletmelerde kolayca uygulanabilecek çözüm önerileri sunulmuştur. Sonuç olarak ziyaret edilen işyerlerinin İSG yönünden profili çıkarılmış ve gelecek çalışmalarda hangi noktalara eğilerek sektörde iyileştirmeler gerçekleştirilebileceği belirlenmiştir.

2. GENEL BİLGİLER

2.1. TOPLU YEMEK HİZMETİ SEKTÖRÜ VE SEKTÖR İSTATİSTİKLERİ

Toplu yemek hizmeti sektörü, NACE 6'lı kodlamasına göre, I bölümü Konaklama ve Yiyecek Hizmeti Faaliyetleri altında, "56" kodlu yiyecek ve içecek hizmeti faaliyetleri başlığında, "56.1" lokantalar ve seyyar yemek hizmeti faaliyetleri ve "56.2" kodlu dışarıya yemek hizmeti sunan işletmelerin (catering) faaliyetleri ve diğer yiyecek hizmetleri faaliyetleri alt başlıklarında bulunan sektörleri kapsamaktadır[3]. Çalışma kapsamındaki toplu yemek hizmeti sektörü dışarıya yemek hizmeti sunan işletmelerin faaliyetleri başlığı altında yer almaktadır.

Sektörde bulunan firmalar hastaneler, okullar, kamu kurumları, iş yerleri gibi çalışma alanlarına ve bazı firmalar ise bunlara ek olarak düğün, davet veya toplantı gibi özel organizasyonlara da yemek hizmeti sağlarlar[7]. Ancak bu işletmelerin ana işi endüstriyel yemek hizmetidir. İşletmeler aşağıdaki 4 farklı şekilde yemek hizmetini sunmaktadır[5]:

- Taşınmalı yemek servisi: Müşterinin beklentilerine göre yemek firmasının merkezi mutfağında üretilen yemeğin araçlar ile müşteriye taşınmasıdır. Sektördeki firmalar bu alanda yoğunlaşmıştır.
- Yerinde yemek üretimi: Yemek hizmeti firmalarının yemekleri alt yüklenici olarak müşterilerinin mutfaklarında hazırlamasıdır.
- Merkez mutfak destekli yerinde üretim: Müşterilerin işletmelerine sadece ocak ve fırın yemekleri yapabilecek ekipmanlar kurularak geri kalan üretimin yemek firmasının kendi merkez mutfağında hazırlanması ve müşteriye taşınmasıdır.
- Paket yemek servisi: Ofisler, küçük dükkânlar gibi yemek ısıtma veya temizlik olanaklarının bulunmadığı noktalara sıcak yemek sunulmasıdır.

Firmalar genelde 2 vardiya olarak çalışmaktadır. Bu vardiyalar, firmaların çoğunluğunda, 04:00 – 12:00 ve 08:30 – 17:30 şeklinde veya 24:00 – 08:00 ve 08:00 – 17:00 şeklindedir. Gece gelen çalışanlar bir önceki vardiyanın yapmış olduğu hazırlık sonrasında pişirme işlemine başlar. Günün menüsüne göre farklı ekipmanlar kullanılır. Yemek piştikten sonra yemeğin taşınma usulüne göre Resim 2.1'de gösterilen sefer taslarına veya gastronom küvetlere aktarılır. Gastronom küvetler ise ısı kaybına uğramaları için Resim 2.2'de gösterilen termobakslar ile müşterilere götürülmek üzere dağıtım araçlarına yüklenir. Eğer

yerinde üretim yapılıyor ise gastronom küvetler benmarilere aktarılarak servise hazır hale getirilir. İkinci vardiyada yemekler müşterilere taşınır, bulaşıklar yıkanır, ertesi gün hazırlığı tamamlanır ve sonraki günün ilk vardiyasının temiz bir çalışma alanı bulması için gereken temizlik yapılarak ilgili günün işleri tamamlanır.

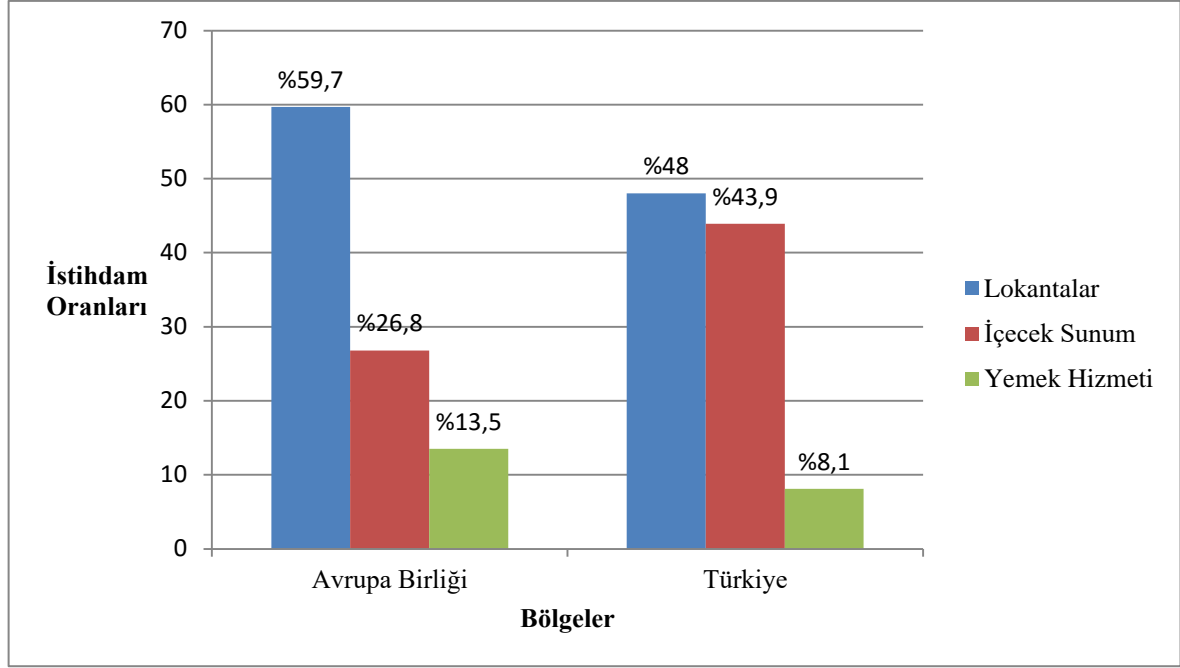


Resim 2.1. (a) Sefer taslarının doluma hazırlanması, (b) hazır yiyeceklerin gastronom küvetlere aktarılması



Resim 2.2. Yemekleri sıcak tutan termobakslar

Avrupa Birliği'ne üye 27 ülkede yiyecek ve içecek hizmeti faaliyetleri sektöründe 2010 yılı verilerine göre 1,5 milyon işyerinde 7,8 milyon kişi istihdam edilmektedir. Grafik 2.1'de bu istihdamın alt sektörlere AB ve Türkiye olarak dağılım oranları verilmiştir. Verilere göre dışarıya yemek hizmeti sunan işletmelerin faaliyetleri sektörü her iki bölgede de en düşük istihdam oranına sahiptir[8, 9].

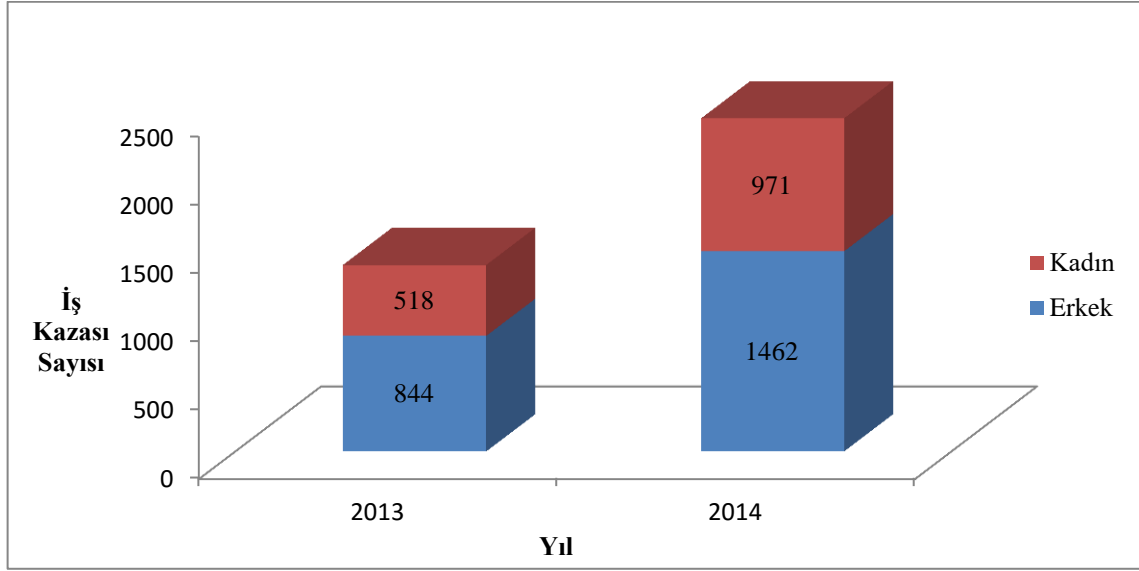


Grafik 2.1. AB ve Türkiye'nin konaklama ve yiyecek hizmeti alt sektörleri istihdam oranlarına göre karşılaştırılması

Sosyal Güvenlik Kurumu verilerine göre ülkemizde 5000'in üzerinde işletmenin faaliyet gösterdiği dışarıya yemek sunan diğer işletmelerin faaliyetleri sektöründe yaklaşık 150 000 kişi çalışmaktadır[10]. Sektör, gıda mühendisi bulundurma zorunluluğu olan diğer sektörler ile karşılaştırıldığında, ekmek, taze pastane ürünleri ve taze kek imalatından sonra en çok istihdamın yapıldığı ikinci sektördür[9].

İş Sağlığı ve Güvenliğine İlişkin İşyeri Tehlike Sınıfları Tebliği'nde yemek hizmeti ile alakalı sektörler az tehlikeli olarak belirtilmiştir[11]. Yemek hizmeti sektörü az tehlikeli sınıfta yer almasına rağmen kesilme, yanma, kayma veya takılma sonucu düşme, kimyasallara maruziyet, elektrik ve elektrikli aletler sonucu yaralanma, yangın sonucu çoklu ölüm gibi birçok riski barındırmaktadır[12]. Bu risklere aşçı, aşçı yardımcısı, kasap, pastacı, depo elemanı, temizlik görevlisi, şoför, ofis çalışanı, nakliye sorumlusu gibi meslek gruplarında çalışanlar maruz kalmaktadır. Risklere maruz kalan çalışanlar işletmeye göre farklılık göstermek ile beraber genel olarak bahsi geçen meslekleri icra eden çalışanlardır[2]. Çalışanlar bu risklere mutfak, bulaşikhane, depolar, geçiş yolları, merdivenler, yükleme/boşaltma alanı, yük asansörü gibi çalışma alanlarında maruz kalmaktadır.

Emek yoğun üretimin yapılması ve birçok tehlikeyi barındırması sebepleri ile toplu yemek üretimi yapan işletmelerindeki iş kazası sayıları da diğer gıda sektörlerine oranla fazladır. Grafik 2.2’de 2013 ve 2014 yıllarında sektörde meydana gelen iş kazası sayıları verilmiştir. 2013 yılında 1362 olan kaza sayısı 2014 yılında 2433’e yükselmiştir[4].



Grafik 2.2. Dışarı yemek sunan diğer işletmelerin faaliyetleri sektöründe yıllara göre iş kazası sayıları

Meslek hastalıkları sayısına bakıldığında ise bütün sektörlerde olduğu gibi dışarıya yemek sunan işletmelerin faaliyetleri sektöründe de meslek hastalığının tanısı konusunda sıkıntı olduğu görülmektedir. 2013 ve 2014 yıllarında ilgili sektörde tanısı konulmuş meslek hastalığı bulunmamaktadır[4].

Toplu yemek hizmeti sektöründe kaza araştırması yapılan bir çalışma bulunmamaktadır. Ancak benzer bir sektör olan restoranlarda yapılan bir çalışmada sektörde meydana gelen 1962 kazanın süreçlere göre dağılımı verilmiştir. Araştırmaya göre kazaların %38,4’ü hazırlık, %20,8’i pişirme, %15,7’si bulaşık yıkama ve temizlik, %13,2’si malzemelerin depolanması ve ön hazırlığı, %5,6’sı yiyecek servisi ve %6,3’ü ise diğer süreçler sırasında yaşanmaktadır. Bu kazaların tehlike kaynaklarına göre dağılımı ise zemin ve basamaklar %26,0, pişirme ekipmanları ve kazanlar %21,7, makine ve diğer ekipmanlar %39,4 ve diğer kaynaklar %12,9’dur[13].

2.2. TOPLU YEMEK ÜRETİMİ YAPAN İŞLETMELERİN GENEL YERLEŞME YAPILARI

2.2.1. Mutfak

Mutfak alanı yemek üretiminin kalbi olarak nitelendirilebilir. Bu alanda yemek üretimi asıl iştir ancak fiziki kısıtları nedeniyle birçok işyerinde yemek öncesi hazırlık, kesme, hamur açma gibi işler de bu alanda yapılmaktadır. Mutfakta fırın, mikser, kıyma makinesi, ızgara vb. birçok elektrikli ekipman; tencere, tava, bıçak, masat, taşıma arabası gibi el aletleri ve ocak gibi doğalgaz ile çalışan ekipmanlar bulunmaktadır[12].

Bu alanda aşçı, aşçı yardımcısı, kasap, hazırlık elemanı, pastacı, temizlik elemanı ve işletmeye özel diğer çalışanlar görev almaktadır. Çalışanlar mutfak alanında yangın, el kesilmesi, kayma veya takılma sonucu düşme, yanık, makinelere uzuv sıkışması, kas – iskelet sistemi rahatsızlıkları gibi tehlike ve risklere maruz kalmaktadır[12, 14].

Mutfak alanında çalışanlar gıda güvenliğine uymak için bone, önlük, eldiven, maske gibi koruyucular kullanmaktadır. Bu koruyuculara ek olarak kesik koruma eldiveni, kaymaz ayakkabı, fırın eldiveni gibi kişisel koruyucu donanımların (KKD) da kullanılması gerekmektedir.

2.2.2. Bulaşıkhanane

Yemek hizmeti sektörünün mutfaktan sonra en yoğun çalışma alanıdır. Bu alanda ilk vardiyada pişirme işlemi sonrasında kirlenen kazanlar ve ikinci vardiyada çıkan bulaşıklar yıkanır. Bulaşıkhaneler genellikle mutfak alanının arka taraflarına konumlandırılmaktadır. Ayrıca çok katlı işletmelerde farklı katlarda da yer alabildikleri görülmüştür.

Bulaşıkhanede makineleşme pek görülmemekle beraber bazı işletmelerde endüstriyel bulaşık makinesi bulunmaktadır. Hortum, taşıma arabası, tezgâh, sünger, fırça gibi araç ve gereçler ile temizlik kimyasalları bu alanda kullanılmaktadır[2].

Bulaşıkhanede, bulaşıkçı ve temizlik elemanları görev alabilir. Çalışanlar bu alanda kaygan ve hasar görmüş zemin, uygun olmayan termal konfor ve ergonomi şartları, kimyasallara maruziyet ve yetersiz aydınlatma gibi tehlikelere maruz kalmaktadır.[12, 14].

Resim 2.3'te görüldüğü üzere bulaşıkhanede çalışanlar yoğun bir iş temposuyla, zemini ıslak, uygunsuz ergonomik şartların bulunduğu, kimyasalların kullanıldığı, kısıtlı hareket alanı olan, sıcak ve nemli bir ortamda çalışmaktadır.



Resim 2.3. Bulaşıkhaneye

2.2.3. Depolar

Yemek hizmeti veren işletmelerde birçok depo bulunmaktadır. Bunlar sarf malzeme deposu, sebze-meyve deposu, kimyasal deposu, kuru gıda deposu, et deposu, soğuk hava deposu gibi işletmelerin sundukları hizmete göre değişen depolardır. Depolardaki malzemelerin giriş/çıkışlarıyla depo elemanı veya depo sorumlusu ilgilenmektedir. Çalışanlar bu alanda transpalet, palet, raf, seyyar merdiven, terazi ve taşıma arabası gibi araç ve gereçler kullanmaktadır[2].

Çalışanlar depolarda, deponun çeşidine göre, hatalı istifleme sebebi ile cisim düşmesi, yüksekten düşme, depoda kilitli kalma, soğuğa maruz kalma, kaygan zemin gibi tehlikelere ve kas – iskelet sistemi rahatsızlıkları gibi risklere maruz kalmaktadırlar[12].

2.2.4. Yükleme – Boşaltma Alanı

Yükleme – boşaltma alanı işletmeye hammadde geldiği zaman, işletmeden müşterilere yemek taşınacağı zaman ve müşterilerden toplanan bulaşıkların işletmeye getirildiği zaman kullanılan alandır. Bu alanda şoförler, depo sorumluları, sevkiyat sorumlusu, tedarikçiler gibi işletme çalışanı olan veya olmayan kişiler bulunabilmektedir.

Gastronorm küvetler, termobakslar ve taşıma arabaları bu alanda bulunan veya kullanılan ekipmanlardır. Yükleme alanına yanaşan araçların çalışanlara çarpması bu alandaki en önemli risktir. Ayrıca yükleme sırasında kas – iskelet sistemi rahatsızlıkları veya taşınan küvetlerin düşmesi nedeni ile yaralanma meydana gelebilmektedir.

2.2.5. Yük Asansörü

Toplu yemek üretim tesisleri tek katlı olarak geniş bir alana yayılmadığı durumlarda katlar arası yemek, bulaşık veya malzeme taşınması için y k asansörü kullanılmaktadır. Bu yük asansörleri binanın inşası sırasında yapılmış olabileceği gibi ihtiyaç üzerine işletme sahibi tarafından sonradan da ekletilmiş olabilmektedir.

Yük asansörlere çalışanların binmesi, asansör kapılarına önlem alınmaması ve asansörlerin bakımlarının düzenli olarak yapılmaması bu asansörlerin barındırdığı en önemli tehlikelerdir.

2.2.6. Soyunma Odaları ve Lavabolar

Çalışanların mesai başlangıcında ve mesai sonunda kıyafetlerini değiştirdikleri, duş aldıkları ve diğer ihtiyaçlarını giderdikleri alanlardır. Bu alanlarda uygun olmayan aydınlatma ve havalandırma şartları, uygun olmayan dolaplar, kaygan zemin gibi durumlardan kaynaklı riskler bulunmaktadır.

2.2.7. Ofis

Üretim alanı dışında çalışanların buldukları yerlerdir. Toplu yemek üretim tesislerindeki ofislerde görülebilecek tehlikeler diğer ofis şartlarında görülebilecek tehlikelerle aynıdır. Bu alanlarda çalışan kişiler üretim alanına geçmeleri geren durumlarda iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uymamalarından dolayı başta kayma olmak üzere çeşitli risklere maruz kalmaktadırlar.

2.3. TOPLU YEMEK HİZMETİ SEKTÖRÜNDEKİ MESLEKLER

2.3.1. Aşçı ve Aşçı Yardımcısı

Toplu yemek sektöründe çalışan aşçılar vardiya durumuna göre 05:00 civarında iş başı yaparken aşçı yardımcıları 07:30 civarında mesailerine başlamaktadır. Eğer işletmeler 24:00 civarında mesai başlangıcı yapıyorlarsa bu saatte gece vardiyasında çalışan aşçılar, 08:00 civarında ise gündüz vardiyasında çalışan aşçılar işbaşı yapmaktadır.

Aşçı ve aşçı yardımcısı sebze, meyve, et gibi malzemelerin hazırlanarak günün menüsünde bulunan yiyeceklerin pişirilmesi, ertesi günün yiyeceklerinin ön hazırlığının yapılması, hijyen şartlarının sağlanması, ihtiyaç olan malzemelerin listesinin çıkarılması, kalite – kontrol yapılması, iş planlaması ve organizasyon yapılması gibi görevleri yürütmektedir.[2].

Bu görevleri yürütürken öncelikli olarak mutfak ve depoları kullandıkları için bu alanların barındırdıkları risklerden etkilenirler. Yaptıkları işlerde bone, önlük, eldiven, maske gibi gıda güvenliğini sağlamaya yönelik ve kesilmeye dayanıklı eldiven, kaymaz tabanlı terlik/ayakkabı, fırın eldiveni gibi kişisel koruyucu donanımları kullanmaktadır.

Aşçılar ocak, fırın, basınçlı pişirme kabı, derin dondurucu, kıyma makinesi, köfte yapma makinesi, hamur yoğurma makinesi, patates ve havuç makinesi, bıçak, satır, taşıma arabası gibi birçok farklı makine ve ekipmanlar kullanmaktadır[2].

2.3.2. Kasap

Kasaplar işletmenin büyüklüğüne göre bulunmaktadır. Kasapların görevini küçük çaplı işletmelerde aşçıların yaptığı görülmüştür. Kasaplar sabah mesaisinde işbaşı yaparlar. Kırmızı etin, beyaz etin ve balık etinin bütün kesim işleri ile ilgilenir, kasaplık malzemelerin kalite kontrolünü yapar, et dolaplarının/depolarının düzenini sağlar ve ilgili olduğu alanda hijyen şartlarının sağlanması işlemlerini yaparlar ve işleri bittikten sonra aşçılara yardım ederler[2].

Kasaplar kıyma makinesi, bıçak, satır, masat gibi makine ve ekipmanlar kullanırlar. Bu ekipmanların kullanıldığı sırada çalışma alanında gıda güvenliğini sağlamak için bone, eldiven, önlük ve maske kullanırlar. İş güvenliğini sağlamak için ise kesilmeye dayanıklı eldiven, kaymaz tabanlı terlik/ayakkabı ve taşıma arabası kullanmaları gerekmektedir.

2.3.3. Bulaşıkçı

Bulaşıkhanede çalışan temizlik elemanı bulaşıkçı olarak adlandırılır. Bu çalışan gece vardiyasından çıkan bulaşıkları yıkayarak başladığı mesaisini, gün içerisinde yemek pişirilen kapları, hazırlık sırasında kullanılan ekipmanları, yemeklerin taşındığı küvet veya sefer taslarını yıkayarak tamamlamaktadır. Bulaşıkçılar, iş yoğunluğuna göre genel temizliğe de yardım etmektedir[2].

Bulaşıkçılar, bulaşık makinesi, sünger, deterjan, çamaşır suyu, süpürge ve paspas gibi makine, kimyasal ve ekipmanla çalışır. Çalışma sırasında iş sağlığı ve güvenliği yönünden bulaşık eldiveni, bulaşıkçı önlüğü ve kaymaz tabanlı çizme kullanırlar.

2.3.4. Depo Sorumlusu

Depo sorumlusu siparişin verilmesi, depoya gelen malların kontrolü ve depolara taşınması, soğuk odaların rutin kontrolleri, stok kontrolü ve depoların düzeninin sağlanması ve temizliği görevlerini yürütür. İşin yürütümü sırasında kimyasallar, taşıma arabaları, transpalet ve paletler kullanırlar.

2.3.5. Şoför

Şoförler termobaks, gastronorm küvet, tepsi veya sefer taslarına doldurulan yiyecekleri araçlara yüklemek, araçlar ile yiyecekleri dağıtmak ve müşterilerden boş kapları toplamak ile görevlendirilmişlerdir. Şoförler yalnız veya yanlarında bir yardımcı ile çalışırlar. Mesaieleri çoğunlukla 08:30 ile 17:30 arasındadır.

Şoförler kullandıkları aracın bakımsız olması, iş yoğunluğu sebebi ile acele etme, taşıma işlerini de yapmalarından dolayı erken yorulma ve trafiğin barındırdığı tehlikelere maruz kalmaktadırlar. Ayrıca yemek taşıma sırasında yanma ve kas – iskelet sistemi rahatsızlıkları riskleri mevcuttur.

2.3.6. Diğer

Merkezi mutfaklarda (yemek fabrikası mutfağı veya yerinde üretimin yapıldığı mutfak) yukarıda bahsedilenlerden farklı çalışanlar da bulunabilir. Bu çalışanlar gıda mühendisi gibi istihdamı zorunlu personel olabileceği gibi işletmenin büyüklüğüne ve yaptığı işe göre değişen temizlik elemanı, pastacı, hazırlık elemanı da olabilir.

Temizlik elemanı üretim alanında bulunduğu bölümün barındırdığı tehlikelere ek olarak kimyasal ve ergonomik tehlikelere de maruz kalmaktadır. Pastacı ise aşçılar ile benzer tehlikelerle karşı karşıyadır. Hazırlık elemanları ertesi günün yemeğinin hazırlığına yardım eden çalışanlar oldukları için daha çok elde kesik riskine maruz kalmaktadırlar.

Üretim alanında sürekli bulunmayan ancak buraya girip çıkmak durumunda olan çalışanlar da bu alandaki risklere maruz kalabilirler. Ancak bu çalışanların üretim alanında giyilen kaymaz

tabanlı ayakkabıları/terlikleri giymemeleri sebebi ile kayarak düşme riski diğer risklere göre daha yüksektir.

2.4. ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETEN İŞ YERLERİNDE KULLANILAN ARAÇ, GEREÇ VE EKİPMANLAR

Toplu yemek üretimi yapılan alanlarda üretilecek yemek çeşidine göre elektrikli veya elektriksiz birçok ekipman kullanılmaktadır. Bu ekipmanların büyük çoğunluğu mutfak ve hazırlık alanlarında bulunmaktadır.

İşletmelerde genel olarak kullanılan elektrikli ekipmanlar, kıyma makinesi, fırın, elektrikli kaynatma tenceresi, elektrikli ızgara, köfte yapma makinesi, hamur yoğurma makinesi, patates soyma makinesi, karıştırıcı, sebze yıkama makinesi, buzdolabı, davlumbaz, temizlik arabası ve bulaşık makinesidir[2]. İşletmelerin müşterilerine sundukları ürün çeşitlerine göre ürünlere özel elektrikli ekipmanlar da kullanılabilir. Kullanılan elektrikli ekipmanlar uzuv sıkışması, uzuv kaybı, yanık, kesik, elektrik çarpması gibi risklerin kaynaklarıdır.

Endüstriyel mutfaklarda yoğun olarak kullanılan araç ve gereçler ise bıçak, satır, masat, tencere, tava, tepsi, sefer taşı, gastronorm küvet, termobaks, gazlı ocak, döner ocağı, gazlı ızgara, gazlı kaynatma tenceresi, süpürge, hortum, sünger, fırça, deterjan, çamaşır suyu, sabun, çekçek, paspas, transpalet, taşıma arabası, terazi, tezgah ve kesme tahtasıdır[2]. Üretilen ürünlerin çeşidine ve işletmenin tercihlerine göre farklı araç ve gereçler de kullanılabilir. Araç ve gereçlerin kullanımında kesik, ayağa cisim düşmesi, takılıp düşme, kas-iskelet sistemi rahatsızlıkları, yanık, kimyasala maruziyet gibi riskler mevcuttur.

3. GEREÇ VE YÖNTEMLER

3.1. ARAŞTIRMANIN AMACI

Bu çalışma ile toplu yemek hizmeti sunan işletmelerin mutfak, bulaşıkhanesi, depolar (kuru gıda, sarf malzemesi, kimyasal, soğuk odalar), soyunma odaları, tuvaletler, duşlar, yükleme ve boşaltma alanları, geçiş yolları, merdivenler ve yük asansörleri bölümlerinde çalışanların iş sağlığı ve güvenliği yönünden maruz kaldıkları risklerin ve tehlike kaynaklarının belirlenmesi, sektörde genel olarak bulunan tehlikelere karşı alınabilecek önlemlerle ilgili çözüm önerileri getirilmesi ve bu sayede birçok olası iş kazası ve meslek hastalığının önüne geçilmesi amaçlanmıştır.

3.2. ARAŞTIRMANIN AŞAMALARI

Belirlenen konu üzerinde tez danışmanı ile yapılan toplantılar sonucu Şekil 3.1’de gösterilen araştırma sürecinde karar kılınmış ve ilk olarak literatür taraması ile başlanmıştır. Literatür taraması sonucunda sektörle ilgili istatistikler ve genel bilgiler toplanmış ve sektörde çalışanların maruz kaldıkları tehlike kaynakları belirlenmiştir. Tehlike kaynaklarının alt başlıkları belirlenerek 3x5 matrisli kontrol listesi hazırlanmıştır.



Şekil 3.1. Araştırmanın aşamaları

Kontrol listesi oluşturulduktan sonra uygulama yapılacak küçük, orta ve büyük ölçekli işletmeler belirlenmiştir. İşletmeler belirlenirken yerinde üretim yapan firmalar da bu listeye eklenmiştir. İşyeri belirlenmesi sonucunda Ankara ilinde bulunan 16 işletmeye toplam 18 ziyaret düzenlenmiştir. Sonuç olarak 16 adet kontrol listesi doldurulmuştur. Doldurulan kontrol listeleri Ek 1’de verilmiştir.

İşletmelerde üretim alanı ziyareti öncesi ve sonrasında refakatçiler (iş güvenliği uzmanı, işveren, gıda mühendisi vb.) ile bir toplantı sırasında doldurulmak üzere Ek 2’de verilen “İşyeri Ön Değerlendirme Formu” hazırlanmıştır. Ziyaret edilen 16 firmada bu belgeler doldurulmuştur.

Saha ziyaretlerinden elde edilen veriler bilgisayar ortamında düzenlenerek istatistiksel veriler elde edilmiştir. Bu veriler değerlendirilerek sektörde görülen en önemli tehlike kaynakları ile alt başlıkları bulunmuş ve bu başlıklara çözüm önerileri Ek 3’teki rehberde sunulmuştur.

3.3. İŞ YERİ ZİYARETLERİ

Ankara ilinde bulunan 16 merkezi mutfığa toplam 18 ziyaret yapılmıştır. Farklı saatlerde farklı çalışanların yaptıkları farklı işler olmasından dolayı ziyaretlerin farklı saat dilimlerinde olmasına özen gösterilmiştir. Bu sayede sektör çalışanlarının maruz kaldıkları risklerin büyük çoğunluğu belirlenebilmiştir.

İşyeri ziyaretleri 3 aşamadan oluşmaktadır:

- Açılış toplantısı: İşyeri ziyaretinin amacının, ziyaret sırasında neler yapılacağına belirtildiği ve işyeri ön değerlendirme formunun doldurulduğu aşamadır.
- Üretim alanı ziyareti: Üretim alanında bulunan bölümlerin ziyaret edildiği ve kontrol listesinin doldurulduğu aşamadır.
- Kapanış toplantısı: İşyeri ön değerlendirme formunda işletmenin verdiği bilgiler ile üretim alanından elde edilen bilgilerin karşılaştırıldığı, işletmeye bazı basit çözüm önerilerinin iletildiği ve karşılıklı fikir alışverişi ile ziyaretin tamamlandığı aşamadır.

3.3.1. Kontrol Listesi

Kontrol listesi, ziyaret edilen işyerinin listede yer alan tehlike kaynakları ve alt başlıklara göre mevcut durumunu tespit etmek üzere hazırlanmış bir formdur. Örneği Tablo 3.1'deki gibi olan formda tehlike kaynağı, alt başlık, uygunsuzluk puanı, şiddet puanı ve önem derecesi sütunları bulunmaktadır.

Tablo 3.1. Kontrol listesi örneği

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Elektrik	Kaçak akım rölesi mevcuttur ve çalışır vaziyettedir	3	5	15
Zemin	Zeminde çökme, erime, kırık gibi hasarlar yoktur	2	3	6
Yük Asansörü	Asansör çalışanlar tarafından kullanılmamaktadır	0	4	0

Kontrol listesi literatürden elde edilen bilgiler doğrultusunda tehlike kaynakları yönünden 18 ana başlıktan oluşmuştur. Tehlike kaynakları ana başlıklarının “olması gereken durum”ları belirten alt başlıklarının sayısı ise toplam 171 tanedir. Tablo 3.2’de her bir tehlike kaynağı ana başlığının kaç alt başlıktan oluştuğu görülmektedir.

Kontrol listesinin işyerlerinde uygulanması ile 16 işyerinin 171 alt başlık ve 18 tehlike kaynağı yönünden ortalama önem dereceleri hesaplanmıştır. Bu hesaplama sonrasında tehlike kaynakları ve alt başlıklar kendi içlerinde önem derecelerine göre sıralanmış ve işyerlerinin mevcut durumları tespit edilmiştir.

Tablo 3.2. Tehlike kaynağı ana başlıklarının altında bulunan toplam alt başlık sayıları

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık Sayısı
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	16
Kimyasal Etkenler	7
Biyolojik Etkenler	9
Fiziksel Etkenler	11
Elektrik	12
Ergonomi	5
Sıcak Yüzeyler	5
Yangın ve Acil Durumlar	19
Zemin	13
Kesici ve Delici Aletler	8
LPG Tüpleri	3
Geçiş yolları ve basamaklar	6
Depolar	13
Yük Asansörü	10
Çalışma Ortamı	6
Tehlikeli Davranış	9
Soyunma Odaları ve Lavabolar	12
Yükleme - Boşaltma Alanı	7

Kontrol listesinde belirlenen tehlike kaynaklarının her biri için alt başlıklar belirlenmiştir. Bu alt başlıkların sayısal olarak değerlendirilebilmesi için Tablo 3.3'te gösterilen 3x5 matris oluşturulmuştur. Bu matris yardımı ile tehlike kaynaklarının önem derecelerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Matriste uygunsuzluğa verilen puanın şiddete verilen puan ile çarpımı sonucu önem dereceleri bulunmaktadır.

Tablo 3.4'te uygunsuzluk puanlamasının ve Tablo 3.5'te de şiddet puanlamasının anlamları verilmiştir. Buna göre alt başlık işletme genelinde uygunsa 1, kısmen uygunsa 2 ve işletme genelinde uygunsuz ise 3 puan verilmektedir. Şiddet puanlamasında ise basit, iş günü kayıpsız iş kazası ihtimali 1 puan iken çoklu ölüm riski bulunan kaza ihtimali 5 puan almaktadır. Meslek hastalığı ihtimali ise 3 puan olarak değerlendirilmiştir. Bahsi geçen durum işyeri için uygulanamaz ise; örneğin işyerinde yük asansörü bulunmuyor ise, uygunsuzluk puanı 0 (sıfır) olarak verilmiştir. Sıfır puan alan alt başlıklar değerlendirme dışı tutulmuştur.

Alt başlıklardaki ifadeler olumlu olarak yazılmıştır. Örneğin; “Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmiştir”. Örnekteki alt başlığın işletme genelinde uygunsuz olması, uygunsuzluk puanı 3, bu uygunsuzluğun devam etmesi çalışanlarda uzun süreli tedavi gerektiren bir iş kazası veya meslek hastalığı ile sonuçlanabilecekse şiddet puanı 3 ve bu iki değerın çarpımı ile önem derecesi 9 olarak belirlenmiştir.

Tablo 3.3. Kontrol listesinde kullanılan matris

UYGUNSUZLUK	←----- ŞİDDET -----→				
	1	2	3	4	5
1	1	2	3	4	5
2	2	4	6	8	10
3	3	6	9	12	15

Tablo 3.4. Kontrol listesi uygunsuzluk puanlaması

UYGUNSUZLUK PUANI	ANLAMI
3	İşletme genelinde uygunsuz durum
2	Kısmen uygun durum
1	İşletme genelinde uygun durum
0	İşletmede var olmayan, uygulanamaz alt başlık

Tablo 3.5. Kontrol listesi şiddet puanlaması

ŞİDDET PUANI	ANLAMI
5	Birden fazla ölümlü kaza
4	Ölüm, uzuv kaybı, sürekli iş göremezlik
3	Uzun süreli tedavi, meslek hastalığı
2	Kısa süreli tedavi, basit kesikler
1	Tedavi gerektirmeyen basit kaza

Matriste bulunan alanların renklerine göre anlamları şöyle belirlenmiştir:

- Kırmızı alan: Yüksek derece riskli ve acil önlem alınması gereken noktaları belirtir. Önem dereceleri 8, 9, 10, 12 ve 15 olan alt başlıklar bu alanda yer almaktadır. Bu alana düşen durumların uygunsuzluğu çoklu ölüm, ölüm, meslek hastalığı, uzuv kaybı gibi şiddetli sonucu olan riskler barındırmaktadır.
- Sarı alan: Orta derece riskli ve kısa – orta vadede önlem alınması gereken noktaları belirtir. Ayrıca şiddeti 4 ve 5 olan durumlar için mevcut önlemlerin yeterliliğine rağmen bu önlemlerin sık sık ve düzenli olarak kontrolünün gerektiğini işaret eder. Önem dereceleri 4, 5, 6 olan alt başlıklar bu alanda yer alırlar.
- Yeşil alan: İşletme genelinde veya içerdiği riskler bakımından uygun görünen ancak gözlem altında tutulması gereken durumlar ile uygun olmasa bile kısa vadede çalışan sağlığına veya işin devamına engel teşkil etmeyecek durumları belirtmektedir. Önem dereceleri 1, 2, 3 olan alt başlıklar bu alanda yer alırlar.

3.3.2. İşyeri Ön Değerlendirme Formu

Ek 2'de bulunan işyeri ön değerlendirme formu ile işletmelerde üretim alanı ziyareti öncesi yapılan toplantılarda işyerinin üretim kapasitesi, neler ürettiği, çalışan sayısı gibi bilgilerin elde edilmesi amaçlanmıştır.

Ayrıca ziyaret öncesi yapılan toplantılarda gıda mühendislerine çalıştıkları işyeri ile ilgili en önemli 4 tehlike kaynağının hangileri olduğu sorulmuştur. Kendi aralarında herhangi bir önem derecesi sıralamasının yapılmadığı bu tehlike kaynakları, üretim alanında gözlemlenen ve kontrol listesinde puanlanan tehlike kaynakları ile karşılaştırılmıştır.

Formda yukarıdaki bilgilere ek olarak işletme temsilcilerinden sektörleri ile ilgili paylaşacakları notlar istenmiştir. Bu form sayesinde işletme temsilcilerinin iş yerlerinin üretim alanlarını ne kadar tanıdıkları görülmüştür.

4. BULGULAR

16 işletmede 3x5 matris kullanılarak doldurulan kontrol listelerinden çeşitli veriler elde edilmiştir. Bu veriler işletmelerde önlem alınmamış tehlikeler hakkında önemli bilgiler sunmaktadır.

Kontrol listesinden farklı olarak doldurulan işyeri ön değerlendirme formu ile işletme hakkında genel bilgilerin yanı sıra gıda mühendislerini kendi işyerleri ile ilgili İSG yönünden ne kadar farkındalık sahibi olduğu hakkında bilgi sahibi olunmuştur.

4.1. İŞ YERİ ÖN DEĞERLENDİRME FORMUNDAN ELDE EDİLEN BULGULAR

İşletmelerde, Ek 2’de verilen işyeri ön değerlendirme formu uygulanmıştır. İşletmelere ait özel bilgilerin gizliliği sebebiyle doldurulan formlara bu tez çalışmasında yer verilmemiştir. Tablo 4.1’de işyeri ziyaretlerinden elde edilen bilgilerin özeti sunulmuştur.

Tablo 4.1. İşyeri ziyaretlerinden elde edilen bilgiler

İşyeri Ön Değerlendirme Formu doldurulan işletme sayısı	16
Günlük 5000 yemek ve üzeri üretim yapan işletme sayısı	5
Günlük 5000 yemek altı üretim yapan işletme sayısı	11
Toplam çalışan sayısı	870
5000 yemek/gün ve üzeri üretim yapan işletmelerin toplam çalışan sayısı	529
5000 yemek/gün altı üretim yapan işletmelerin toplam çalışan sayısı	341
Gıda mühendisinin refakati ile yapılan ziyaret sayısı	10
Güncel olarak OHSAS 18001 standardı uygulayan işletme sayısı	3

Grafik 4.1’de ise ziyaret edilen büyük ölçekli işletmelerin çalışan sayısının küçük ölçekli işletmelere göre oranı verilmiştir. İşyeri ön değerlendirme formu doldurulan 16 işletmenin 5000 yemek/gün üzeri üretim yapan bölümü büyük ölçekli işletme, bu üretimin altında kalanlar ise küçük ve orta ölçekli işletmeler olarak kabul edilmiştir. Grafik 4.1’de verildiği üzere büyük ölçekli 5 işletmenin toplam çalışan sayısı, 11 küçük ve orta ölçekli işletmenin toplam çalışan sayısından oldukça fazladır.



Grafik 4.1. Büyük ölçekli ve küçük ve orta ölçekli işletmelerin çalışan sayılarının oranı

Ziyaret edilen işletmelerde gıda mühendislerinin işletmelerin pek çok işini yürüttüğü, çalışanlar ile işveren arasında köprü olduğu ve işletme hakkında işverene yaptırım gücünün olabildiği belirlenmiştir. Bazı işletmelerde gıda mühendisleri sorumlu müdür pozisyonunda da çalışmaktadır. Bu sebeple gıda mühendislerinin de refakat ettiği 10 ziyarette, işyeri ön değerlendirme formunda İSG yönünden kendi işletmelerinde en önemli gördükleri 4 tehlike kaynağı sorulmuştur. Gıda mühendislerinin kontrol listeleri kapsamında kendi işletmeleri için gözlemledikleri en önemli 4 tehlike kaynağının gözlem sayılarına göre dağılımı Tablo 4.2’de gösterilmiştir. Tabloya göre 10 gıda mühendisinden 7’si, “zemin” tehlike kaynağını gözlemledikleri en önemli 4 tehlike kaynağı arasında göstermiştir.

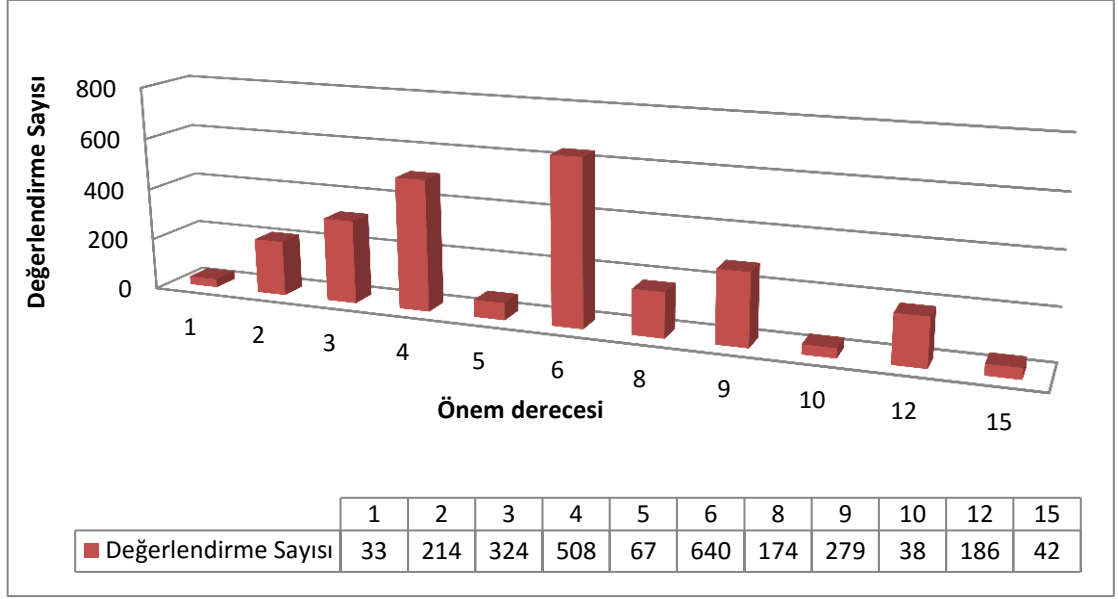
Tablo 4.2. Gıda mühendislerinin kontrol listeleri kapsamında kendi işletmeleri için gözlemledikleri en önemli 4 tehlike kaynağının gözlem sayılarına göre dağılımı

Tehlike Kaynağı	Gözlem Sayısı
Zemin	7
Elektrik	6
Sıcak Yüzeyle	6
Kesici ve Delici Aletler	5
Yük Asansörü	4
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	3
Yangın ve Acil Durumlar	3
Geçiş Yolları ve Basamaklar	3
Kimyasal Etkenler	2
Biyolojik Etkenler	1

Ziyaret edilen işletmelerin hepsinin ortak sağlık ve güvenlik birimlerinden (OSGB) destek olarak risk değerlendirmesi ve acil durum planı hazırladıkları görülmüştür. Bir işletmede sunulan risk değerlendirmesinin işletmenin yerinde üretim yapan farklı bir mutfağına ait olduğu ancak merkez mutfaklarında da bu risk değerlendirmesini kullandıkları belirlenmiştir. İncelenen risk değerlendirmelerinin ve acil durum planlarının yetkinliği konusunda bir değerlendirme yapılmamıştır.

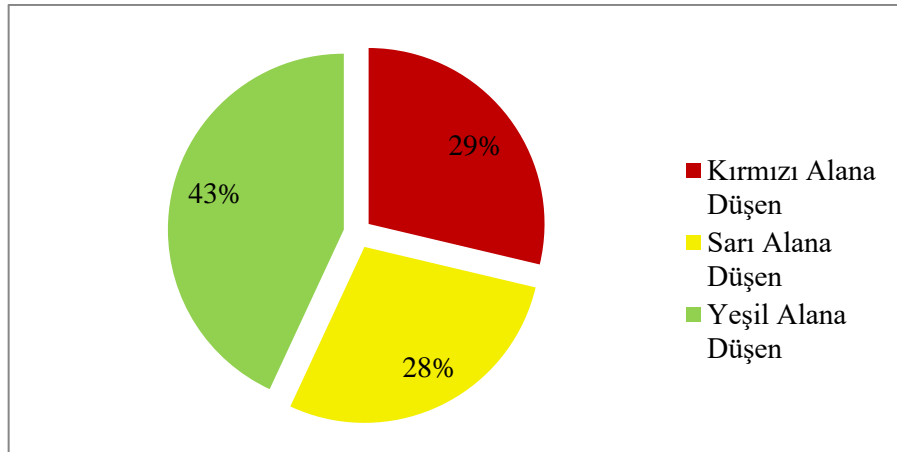
4.2. KONTROL LİSTESİNDEN ELDE EDİLEN BULGULAR

Kontrol listesinin 16 işyerinde uygulanması sonucunda Grafik 4.2’de görülen önem derecesi dağılımı ortaya çıkmıştır. Bu dağılım 2736 alt başlığın 231’inin uygulanamaz olarak işaretlenmesi ile kalan 2505 alt başlığın çıktısıdır. Bu dağılıma göre tüm alt başlıklar arasında önem derecesi 6 (2x3 ve 3x2) olan alt başlıkların sayısının en fazla olduğu anlaşılmıştır.



Grafik 4.2. Uygulanan kontrol listelerinin tamamındaki alt başlıklar için belirlenen önem derecelerinin dağılım grafiği

Kontrol listesi matrisine göre önem derecelerinin yer aldığı renk alanlarının yüzdesel dağılımı ise Grafik 4.3’te verilmiştir. Grafikte kırmızı ve sarı alanların toplam yüzdesi yeşil alanlardan fazla çıkmıştır.



Grafik 4.3. Önem derecelerinin yer aldığı renk alanlarının yüzdesel dağılımı

Tablo 4.3'te merkezi mutfaklarda görülen tehlike kaynaklarının ortalama önem derecelerine göre sıralaması verilmiştir. Tehlike kaynaklarının ortalama önem dereceleri hesaplanırken öncelikle her işyerinin tehlike kaynaklarının önem dereceleri bulunmuştur. Örneğin; zemin tehlike kaynağı 13 alt başlık içermektedir. Bu alt başlıkların uygulama yapılan işyerinde aldıkları önem derecesi puanlarının ortalaması zemin tehlike kaynağının önem derecesini vermektedir. Ek 1'de verilen kontrol listelerine göre İşyeri 1'in zemin tehlike kaynağı önem derecesi, 13 alt başlığın ortalaması olan 5,69'dur. Bu tehlike kaynağının 16 işyeri için hesaplanan ortalaması ise Tablo 4.3'te verildiği gibi 6,26'dır. LPG tüpleri ve yük asansörleri başlıkları dışındaki diğer 15 tehlike kaynağı için de aynı yöntem izlenmiştir. LPG tüpleri 6 işyerinde, yük asansörü ise 8 işyerinde tespit edildiği için bu tehlike kaynaklarının ortalama önem dereceleri, sırasıyla, 6 ve 8 işyerinin ortalaması alınarak hesaplanmıştır.

Tablo 4.3. Tehlike kaynaklarının ortalama önem dereceleri

Sıra	Tehlike Kaynağı	Ortalama Önem Derecesi
1	LPG Tüpleri	9,33
2	Yangın ve Acil Durumlar	7,94
3	Yükleme - Boşaltma Alanı	7,12
4	Sıcak Yüzeyleyler	7,08
5	Yük Asansörleri	6,89
6	Elektrik	6,60
7	Zemin	6,26
8	Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	6,04
9	Ergonomi	5,89
10	Geçiş Yolları ve Basamaklar	5,81
11	Kimyasal Etkenler	5,76
12	Tehlikeli Davranış	5,45
13	Kesici ve Delici Aletler	5,24
14	Depolar	5,19
15	Fiziksel Etkenler	4,73
16	Çalışma Ortamı	4,69
17	Biyolojik Etkenler	4,40
18	Soyunma Odaları ve Lavabolar	4,14

Tablo 4.4'te, Tablo 3.3'teki matrisine göre kırmızı alanda yer alan 27 alt başlık gösterilmiştir. Alt başlıkların ortalama önem dereceleri tehlike kaynaklarının ortalama önem derecelerine benzer şekilde hesaplanmıştır. Örneğin, "acil çıkış yollarında engeller bulunmamaktadır" alt

başlığı için önem derecesi İşyeri 1’de 15, İşyeri 2’de 15, İşyeri 3’te 12 olarak tespit edilmiştir. 16 işyerinin bu alt başlık için ortalaması, ortalama önem derecesini vermektedir. İlgili alt başlık için bu değer 12,81 olarak hesaplanmış ve Tablo 4.4’te gösterilmiştir. Diğer alt başlıklar için de bu yöntem uygulanmıştır. LPG tüpleri ve yük asansörleri gibi 16 işletmenin tamamında bulunmayan tehlike kaynaklarının alt başlıklarının ortalama önem dereceleri de yalnızca buldukları işyeri sayısına göre ortalama olarak hesaplanmıştır. Çalışma kapsamında kırmızı alanda yer alan 27 alt başlığa odaklanılmıştır.

Tablo 4.4. Ortalama önem derecesi en yüksek 27 alt başlık

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Ortalama Önem Derecesi
Yangın ve Acil Durumlar	Acil çıkış yollarında engeller bulunmamaktadır	12,81
LPG Tüpleri	Tüpler dik, sabitlenmiş şekilde ve uygun noktalarda tutulmaktadır	12,50
LPG Tüpleri	Boş tüpler uygun yerlerde tutulmaktadır	12,50
Elektrik	Elektrik panolarının altına yalıtkan paspas konulmuştur	11,50
Yangın ve Acil Durumlar	İspirto ve benzeri yanıcılar uygun kaplarda ve noktalarda tutulmaktadır	11,44
Yangın ve Acil Durumlar	Acil çıkış levhaları uygun konumlarda bulunmaktadır	11,38
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Makinelerin bakımı ve temizliği sırasında etiketleme-kilitleme prosedürleri uygulanmaktadır	11,25
Yükleme - Boşaltma Alanı	Hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kuralları hakkında bilgi verilmiştir	11,25
Yükleme - Boşaltma Alanı	Çalışanların araçlar veya duvar arasında sıkışmasını önleyecek önlemler alınmıştır	11,00
Depolar	Kimyasal deposu sadece yetkili kişiler tarafından açılmaktadır	10,81
Elektrik	Sigorta kutuları kilitlenerek yetkisiz kişilerin kullanımı engellenmiştir	10,75
Yük Asansörü	Asansör katta değilken kapının açılmasını engelleyecek önlemler alınmıştır	10,00
Yangın ve Acil Durumlar	Acil durum ekibi oluşturulmuş ve ekibe gerekli eğitimler verilmiştir	9,94
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Makineler, koruyucular etkin halde iken kullanılmaktadır	9,75
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Borular içinden geçen maddelere göre boyanmış ve akış yönüne göre etiketlenmiştir	9,50
Elektrik	Kaçak akım rölesi mevcuttur ve çalışır vaziyettedir	9,38
Sıcak Yüzeyler	Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmiştir	9,00
Yangın ve Acil Durumlar	Acil durum talimatları uygun noktalara asılmıştır	9,00
Kimyasal Etkenler	Kimyasallar güvenlik bilgi formlarına ve talimatlara uygun şekilde depolanmaktadır	8,75
Kesici ve Delici Aletler	Kesici ve delici alet kullanan çalışanlara yaptıkları işe uygun koruyucu eldivenler temin edilmiştir	8,63

Tablo 4.4. Ortalama önem derecesi en yüksek 27 alt başlık (devam)

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Ortalama Önem Derecesi
Zemin	Zemine dökülen su, yağ veya kaygan katı malzemeler hemen temizlenmektedir	8,50
Yük Asansörü	Asansörlerin kuyu alt boşluğu kat zemini ile yaklaşık hizadaysa çalışanların bu noktalara girmelerini engelleyecek sistemler yapılmıştır.	8,50
Ergonomi	Çalışanların kullandığı tezgâh, sandalye gibi ekipmanlar fiziki ölçülerine göre ayarlanabilmektedir	8,44
Zemin	Giderler sabitlenmiştir ve kaymaz malzemeden yapılmıştır	8,38
Tehlikeli Davranış	Çalışanlar yaptıkları işe uygun ve CE işaretli KKD kullanmaktadır	8,13
Yangın ve Acil Durumlar	Çalışanlar acil durumlar hakkında bilgilendirilmiştir	8,00
Yük Asansörü	Asansör çalışanlar tarafından kullanılmamaktadır	8,00

4.2.1. LPG Tüpleri

Tablo 4.5'te LPG tüpleri tehlike kaynağı alt başlıklarının 6 işletmede hesaplanan ortalama önem dereceleri sıralaması verilmiştir (diğer on işyerinde LPG tüpü olmaması sebebiyle hesaplamalarda bu işyerlerine yer verilmemiştir). Hesaplamalara göre 2 alt başlığın önem dereceleri kırmızı alanda yer almaktadır.

Tablo 4.5. LPG tüpleri tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması

Alt Başlık	Ortalama Önem Derecesi
Tüpler dik, sabitlenmiş şekilde ve uygun noktalarda muhafaza edilmektedir	12,50
Boş tüpler uygun yerlerde muhafaza edilmektedir	12,50
Tüplerin uygun şekilde etiketlenmiş ve boyanmış olması sağlanmıştır	3,00

LPG tüpleri bazı işletmelerde döner kesme makinesinin ısı kaynağı olarak kullanılmaktadır. Müşterilerine sunduğu menülerinde döner olan işletmeler dışında bu tüplerin kullanımına rastlanılmamıştır. Tüplerin etiket ve boyasında genel manada önemli bir uygunsuzluk tespit edilmemiştir. Ancak Tablo 4.5'da da görüleceği üzere tüplerin depolanmasında riskli durumlar mevcuttur. Patlaması sonucu çoklu ölüme sebep olabilecek bu tüpler bir işletme

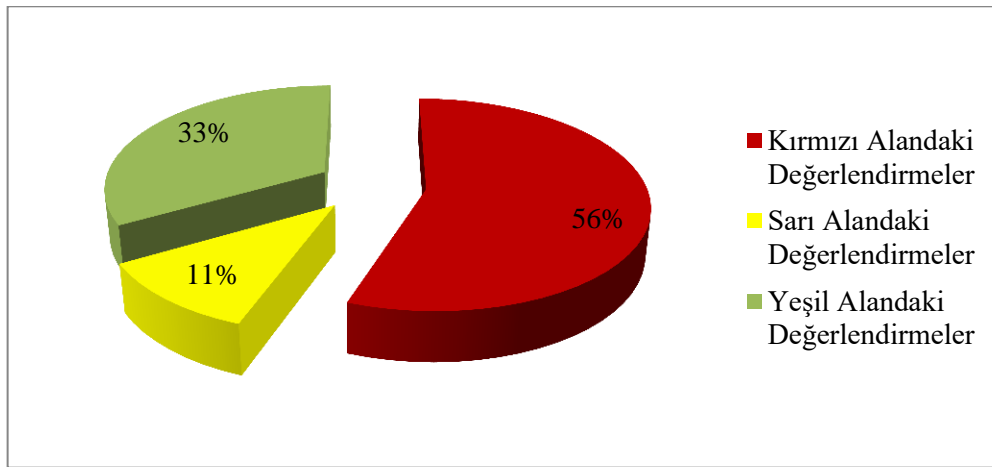
dışında uygun olmayan noktalarda muhafaza edilmektedir. Resim 4.1'te LPG tüplerinin kimyasal deposunda muhafaza edildiği görülmektedir.

Boş tüplerin kullanım sonrası çalışma ortamında bırakıldığı tespit edilmiştir. Bu sebeple birbirine paralel olan birinci ve ikinci alt başlıkların ortalama önem dereceleri oldukça yüksek çıkmıştır.



Resim 4.1. LPG tüplerinin kimyasal depolama alanında tutulması

Grafik 4.4'te LPG tüpleri tehlike kaynağı alt başlıkların iş yerlerinde uygulanan kontrol listesinde hesaplanan önem derecelerinin renk alanlarına göre dağılımı verilmiştir. Bu dağılıma göre LPG tüpleri ile çalışan işletmelerin önem derecelerinin %56'sı kırmızı alanda yer almıştır.



Grafik 4.4. LPG Tüpleri tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı

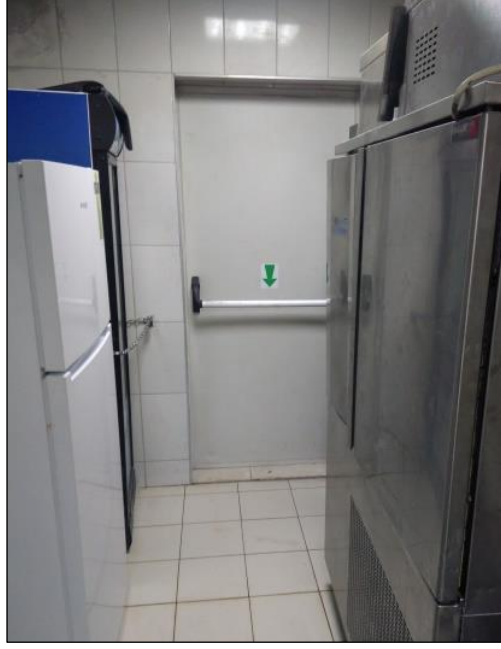
4.2.2. Yangın ve Acil Durumlar

Tablo 4.6’da yangın ve acil durumlar tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem dereceleri sıralaması verilmiştir. Bu sıralamaya göre 16 işyeri için bu tehlike kaynağının 6 alt başlığının ortalama önem derecesi kırmızı bölgede çıkmıştır.

Tablo 4.6. Yangın ve acil durumlar tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem dereceleri sıralaması

Alt Başlık	Ortalama Önem Derecesi
Acil çıkış yollarında engeller bulunmamaktadır	12,81
İspirto ve benzeri yanıcılar uygun kaplarda ve noktalarda tutulmaktadır	11,44
Acil çıkış levhaları uygun konumlarda bulunmektedir	11,38
Acil durum ekibi oluşturulmuş ve ekibe gerekli eğitimler verilmiştir	9,94
Acil durum talimatları uygun noktalara asılmıştır	9,00
Çalışanlar acil durumlar hakkında bilgilendirilmiştir	8,00
Acil durum tatbikatları düzenlenmiştir	7,69
Yeterli sayıda yangın söndürücü uygun yerlerde bulunmektedir	7,63
Gaz ve duman detektörleri mevcuttur ve çalışır durumdadır	7,50
Ocakların otomatik yangın söndürme sistemleri mevcuttur	7,50
Ocakların yangın söndürme sistemleri düzenli olarak kontrol edilmektedir	7,50
Yangın söndürücülerin kontrolleri düzenli olarak yapılmaktadır	6,88
İlk yardım dolapları sadece yetkili kişiler tarafından açılabilir	6,63
Gaz ile çalışan ocak ve fırınların periyodik kontrolleri yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	6,44
İspirto gibi yanıcılar sadece yetkili kişiler tarafından kullanılmaktadır	6,25
Yangın dolaplarının ve söndürücülerinin önlerinde engel bulunmamaktadır	6,25
İlk yardım dolaplarından sorumlu olan kişilerin irtibat bilgileri dolap üzerinde mevcuttur	5,63
İlk yardım dolapları mevcuttur, içerikleri yeterlidir	4,06
Yangın dolaplarının içlerine eşya konulmamaktadır	1,13

Merkezi mutfaklarda genel olarak acil çıkış yönleri gösterilmemiştir. Acil çıkış yolunun yükleme – boşaltma alanı olduğu varsayılmıştır. Bu çıkışların önlerinde kullanılan veya kullanılmayan makineler, hammaddeler veya diğer maddeler bulunmaktadır. Resim 4.2’de bir merkezi mutfakta bulunan acil çıkış kapısının önünde bulunan engeller görülmektedir.



Resim 4.2. Acil çıkış kapısının önünün ekipmanlar ile daraltılması

Ziyaret edilen işyerlerinde ocakları yakmak için ispirto veya sıvı reşo yakıtına batırılmış bir çubuk bulunmaktadır. Ocakların üzerlerinde kazan varken brülöre ulaşım zor olduğundan dolayı bu çubuk kullanılmaktadır. Çubuk genelde ocağa yakın bir noktada, davlumbazların demir ayaklarına asılı halde bulunan bir küçük su şişesinin içinde yer almaktadır. Yanıcılığı çok yüksek olan bu sıvıların iş yerlerinin tamamına yakınında bulunması ve ateş kaynağına yakın konumlandırılması önem derecesini arttırmıştır. Resim 4.3'te ocaklara yakın bir konumda bulunan sıvı reşo yakıtı görülmektedir.



Resim 4.3. Ocak yakmak için kullanılan yakıt

İşletmelerin çok az bir kısmında acil çıkış yönlerini gösteren levhalar mevcuttur. Mevcut olan bazı levhaların da rengi veya konumu uygun değildir. Acil bir durumda görünür yerlerde bulunması gereken bu levhaların olmaması veya uygun olmaması önem derecesini arttırmıştır. Resim 4.4'te acil çıkış yönünü gösteren ancak uygun olmayan bir levha mevcuttur.



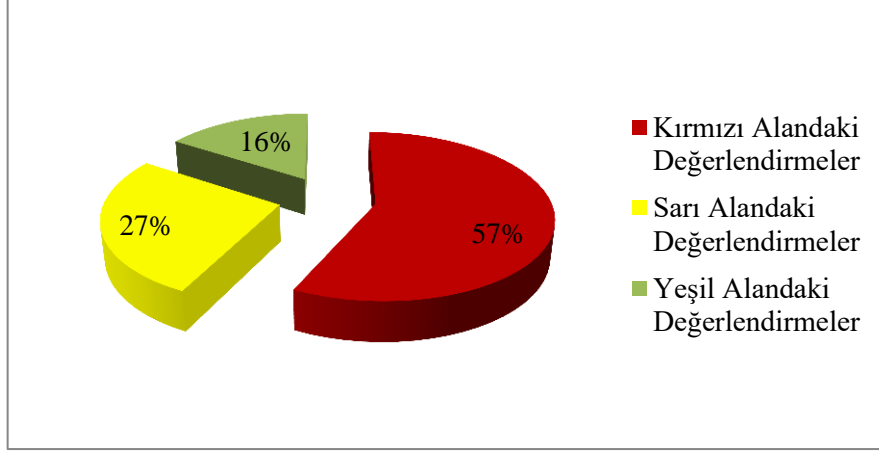
Resim 4.4. Uygun olmayan acil çıkış levhası

Ziyaret edilen işletmelerin çoğunda acil durum ekibi oluşturulmadığı, acil durum ekibi oluşturan işletmelerin ise genelinde acil durum ekibinin gerekli eğitimleri almadığı, iki vardiya çalışılan işletmelerde vardiyalara göre gerekli düzenlemelerin yapılmadığı tespit edilmiştir.

Ziyaret edilen işletmelerden ikisi dışında geri kalanında acil durum talimatları uygun noktalarda bulunmamaktadır. Bunun nedeni ise işletmelerin çoğunda uygun şekilde hazırlanmış acil durum talimatı bulunmamasıdır.

Çalışanların acil durumlar hakkında bilgilendirilmesi ise bu tehlike kaynağının kırmızı bölgede yer alan son alt başlığıdır. Bu durumun uygunsuzluğu işletmelerin genelinde görülmüştür.

Grafik 4.5'te Yangın ve Acil Durumlar tehlike kaynağı alt başlıklarının kontrol listelerinde hesaplanan önem derecelerinin yüzde olarak dağılımı verilmiştir. 16 işletmede uygulanan kontrol listesinde yangın ve acil durumlar tehlike kaynağı alt başlıklarının önem derecelerinden %57'si kırmızı alanda hesaplanmıştır.



Grafik 4.5. Yangın ve acil durumlar tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı

4.2.3. Yükleme – Boşaltma Alanı

Tablo 4.7’de yükleme-boşaltma alanı için ortalama önem derecesi sıralaması, en yüksekten başlayarak verilmiştir. Bu alanda 2 alt başlığın ortalama önem derecesi kontrol listesi matrisine göre kırmızı olarak belirlenmiştir.

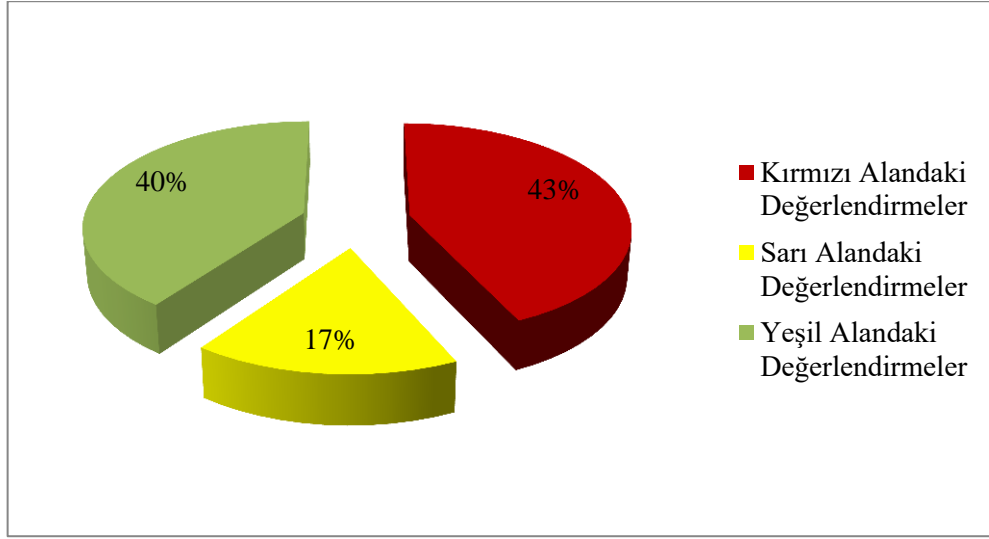
Tablo 4.7. Yükleme-Boşaltma alanı tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması

Alt Başlık	Ortalama Önem Derecesi
Hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kuralları hakkında bilgi verilmiştir	11,25
Çalışanların araçlar veya duvar arasında sıkışmasını önleyecek önlemler alınmıştır	11,00
Güvenli yükleme/boşaltma talimatları hazırlanmıştır ve çalışanlar tarafından uygulanmaktadır	5,50
Arabalara yüklenecek termobakslar, küvetler vb. taşıma araçları yardımıyla taşınmaktadır	4,88
Araçların geri vites uyarı sistemleri çalışmaktadır	4,25
Taşıma arabalarının ve transpaletlerin bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	3,13
Yüksekten düşmelere karşı gereken önlemler alınmıştır	2,25

Ziyaret edilen işletmelerde hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kurallarından bahsedilmediği belirlenmiştir. Gelen araçların işletme kurallarını bilmemeleri sebebi ile çalışanlara çarpma ihtimali göz önünde bulundurulmuş ve önem derecesi yüksek çıkmıştır.

İşyerlerinin genelinde yükleme-boşaltma alanı için yeterli güvenlik önlemi alınmadığı ve yükleme alanına açılan kapıya araçların oldukça yakın yanaştığı hususları tespit edilmiş ve bu durumun önem derecesi kırmızı alanda yer almıştır.

Grafik 4.6'da yükleme-boşaltma alanının alt başlıklarının işletmelerdeki değerlendirmelere göre önem derecelerinin renk dağılımı verilmiştir. Bu tehlike kaynağının bütün önem derecelerinin %43'ü kırmızı alanda çıkmıştır.



Grafik 4.6. Yükleme-Boşaltma alanı tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı

4.2.4. Sıcak Yüzeyler

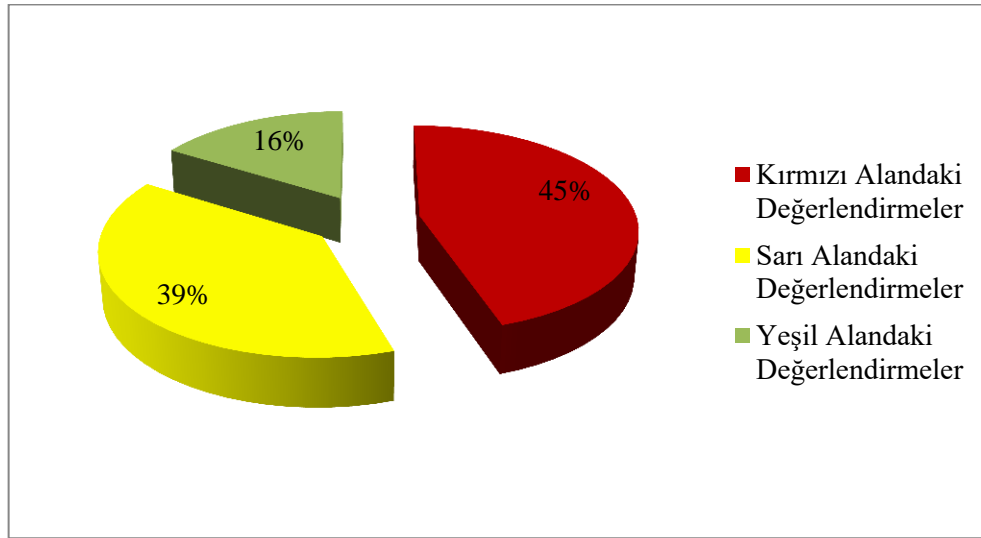
Tablo 4.8'de sıcak yüzeyler tehlike kaynağının yapılan hesaplar sonucu ortaya çıkan ortalama önem derecesi sıralaması verilmiştir. Tabloda gösterildiği üzere 1 alt başlığın ortalama önem derecesi kırmızı bölgede yer almıştır.

Tablo 4.8. Sıcak yüzeyler tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması

Alt Başlık	Ortalama Önem Derecesi
Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmiştir	9,00
Uygun fırın eldiveni mevcut olup çalışanlar tarafından kullanılmaktadır.	7,13
Ocakların konumu çalışanların temas etme ihtimaline göre uygundur	6,75
Sıcak yüzeylere maruz kalan çalışanlar işlerine uygun eldivenler ile çalışmaktadırlar	6,44
İçerisinde kaynar su, kızgın yağ veya sıcak yemek olan kaplar taşınırken gerekli önlemler alınmaktadır	6,06

Ziyaret edilen işletmelerin hiçbirinde sıcak yüzey uyarı levhası görülmemiştir. Fırın, ocak ve ızgara gibi birçok sıcak ekipmanın olduğu işletmelerde, çalışanların sıcak yüzeylere teması sonucu ileri derecede yanıklar oluşabilir. Ayrıca bulaşıkhanede kullanılan sıcak su veya bulaşık makinesinden çıkan sıcak maddeler de ellerde yanık oluşturabilir.

Grafik 4.7’de sıcak yüzeyler tehlike kaynağı alt başlıklarının işletmelerde uygulanan kontrol listelerinde hesaplanan önem derecelerinin renk dağılım yüzdeleri verilmiştir. Grafiğe göre alt başlıklar için hesaplanan önem derecelerinin %45’i kırmızı alanda yer almıştır.



Grafik 4.7. Sıcak yüzeyler tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı

4.2.5. Yük Asansörleri

Tablo 4.9’da yük asansörü tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem dereceleri sıralaması verilmiştir. 8 işletmede bulunan yük asansörlerinin ortalama önem derecelerinden 3 tanesi kırmızı alanda kalmıştır (yük asansörü bulunmayan diğer 8 işletmeye hesaplamalarda yer verilmemiştir).

Tablo 4.9. Yük asansörü tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması

Alt Başlık	Ortalama Önem Derecesi
Asansör katta değilken kapının açılmasını engelleyecek önlemler alınmıştır	10,00
Asansörlerin kuyu alt boşluğu kat zemini ile yaklaşık hizadaysa çalışanların bu noktalara girmelerini engelleyecek sistemler yapılmıştır.	8,50
Asansör çalışanlar tarafından kullanılmamaktadır	8,00
Asansör yolu çalışanların giremeyeceği şekilde kapatılmıştır	7,00
Asansörün bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	7,00
Asansör çalışırken ikaz sesi ve ışığı da çalışmaktadır	6,75
Asansör kabinine veya çevresine yük kapasitesini ve çalışanların asansörü kullanmamasını belirten uyarı levhaları konulmuştur	5,63
Kat kapılarında açıldığı zaman asansörün çalışmasını durduran, çalışır vaziyette sensörler bulunmaktadır	4,50
Kabin içerisinde asansörün çalışmasını sağlayacak düğmeler bulunmamaktadır	4,50
Asansör gereğinden fazla yüklenmemektedir	4,25

Merkezi mutfaklardan iş merkezleri, sanayi bölgeleri gibi noktalarda olanların buldukları binaların inşa aşamasında konumlandırılmış yük asansörleri mevcuttur. İnşa aşamasında yük asansörü yapılmamış binalarda olan işletmelerden bazıları ise kendi ihtiyaçları doğrultusunda yük asansörü yaptırmışlardır.

Yük asansörlerinin büyük çoğunluğunda asansör katta değilken kapının açılmasını engelleyen bir sistem bulunmamaktadır. Ancak asansörlerin tamamına yakınında kat kapısı açıldığı zaman asansörün çalışmasını durduran sensörler mevcuttur.

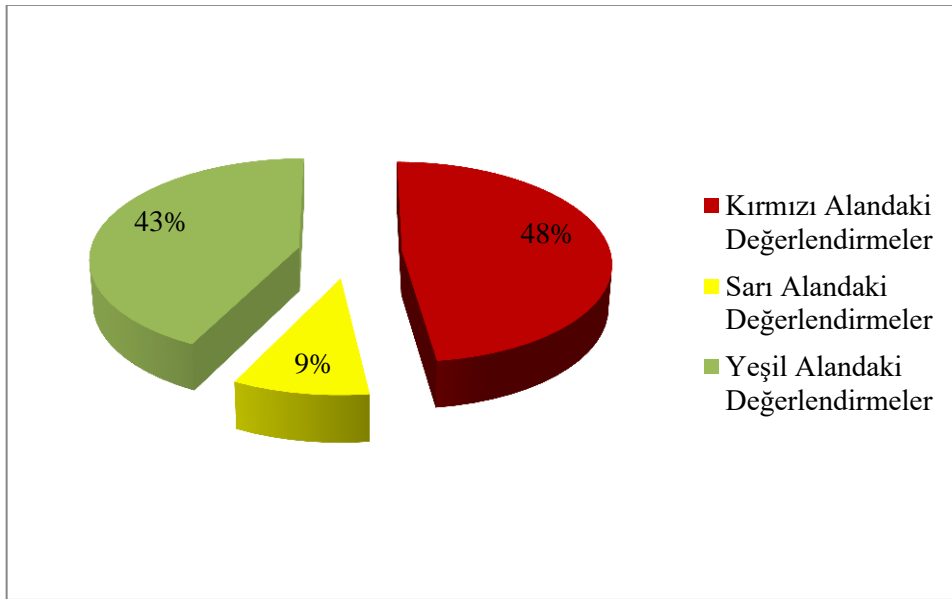
Yük asansörlerinin bazılarının kuyu alt boşluğu çalışma ortamı zemini ile hemen hemen aynı hizadadır. Resim 4.5'te gösterilen bu durum asansörün geldiğini fark etmeyen bir çalışanın ölümüne neden olabilir.



Resim 4.5. Asansör kuyu alt boşluğu

Yük asansörüne sahip bütün işletmelerde, yük asansörüne binmenin yasak olduğu belirtilmiştir. Ancak bir işyerinde çalışanların bu asansörleri kullandığı tespit edilmiş, diğer iş yerlerinin çoğunluğu için ise refakatçiler çalışanların uyarılara ve yasağa rağmen bu asansörleri zaman zaman kullandıklarını iletmiştir.

Grafik 4.8’de iş yerlerinde uygulanan kontrol listelerinin yük asansörleri tehlike kaynağı alt başlıkları için hesaplanan önem derecelerinin renk dağılımı verilmektedir. Bu grafiğe göre önem derecelerinin %48’i kırmızı alanda yer almaktadır.



Grafik 4.8. Yük asansörleri tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı

4.2.6. Elektrik

Elektrik tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması Tablo 4.10'da verilmiştir. Tabloda belirtilen alt başlıkların 3 tanesinin ortalama önem derecesi kırmızı alanda yer almıştır.

Tablo 4.10. Elektrik tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması

Alt Başlık	Ortalama Önem Derecesi
Elektrik panolarının altına yalıtkan paspas konulmuştur	11,50
Sigorta kutuları kilitlenerek yetkisiz kişilerin kullanımı engellenmiştir	10,75
Kaçak akım rölesi mevcuttur ve çalışır vaziyettedir	9,38
Bütün elektrikli donanımlara uygun topraklama yapılmıştır ve düzenli olarak kontrol edilmektedir	7,25
Çalışanlara elektrik kaynaklı tehlikeler ile ilgili eğitim verilmiştir	6,19
Elektrikli donanımların ve elektrik sistemlerinin periyodik bakımları yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	5,81
Elektrik kabloları, çalışanların veya hareketli makinelerin temas etmeyeceği şekilde kapalı ve düzenli olarak döşenmiştir.	5,50
Elektrikli ekipmanların kimyasallar, ateş, ıslak ortam veya su ile teması engellenmektedir	5,50
Hasarlı elektrik kabloları bulunmamaktadır	5,25
Birbirine eklenmiş grup prizler bulunmamaktadır	4,44
Elektrik kabloları birbirine eklenerek uzatılmamaktadır	4,00
Yeterli sayıda ve uygun priz mevcuttur	3,63

Ziyaret edilen işletmelerden bir tanesi dışında panoların altına yalıtkan malzeme konulduğu görülmemiştir. Bazı işletmelerde bu paspasların altında ıslaklık kalması nedeniyle mikroorganizma üremesi olduğu ve bu durumun gıda güvenliği açısından olumsuzluk teşkil ettiği belirtilmiştir. Yalıtkan malzemenin bulunduğu tek işyerinde ise çalışanların bu malzemeleri temizlik sırasında bulunduğu yerden aldıkları ve temizlik sonrasında geri yerine koymadıkları bilgisi verilmiştir.

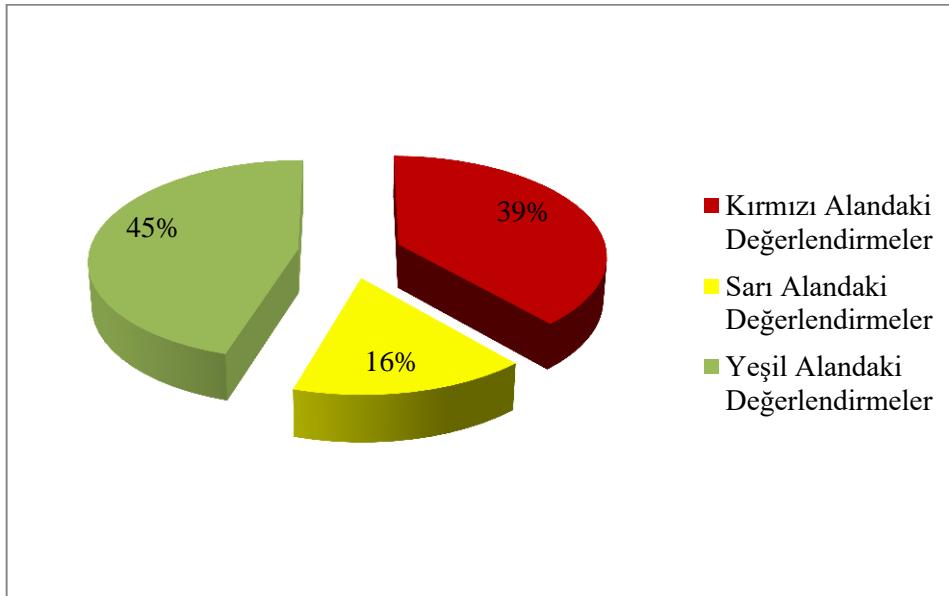
İşletmelerin tamamında sigorta kutularının çoğunun kilitli olmadığı ve çalışanların bu noktalarda işlem yaptıkları belirlenmiştir. Sigorta kutularının her çalışana açık olması, sigortayı kapatıp bakım yapan veya üretimin herhangi bir aşamasında görev yapan çalışanların çarpılmasına neden olabilmektedir. Resim 4.6'da bütün işletmelerde örneği görülebilecek açık şekilde bulunan bir sigorta kutusu görülmektedir.



Resim 4.6. Kapağı açık sigorta kutusu

İşletmelerin tamamında ilgililerin kaçak akım rölesinin mevcut olduğundan bahsetmesine rağmen bazı işletmelerde, yapılan risk değerlendirmelerinde veya panoların kontrolünde kaçak akım rölesinin olmadığı veya çalışır vaziyette bulunmadığı bilgilerine ulaşılmıştır.

Grafik 4.9’da elektrik tehlike kaynağı alt başlıklarının önem derecelerinin renk dağılımı verilmiştir. Bu grafiğe göre toplam alt başlık önem derecesi değerlendirmelerinin %39’u kırmızı alanda kalmıştır.



Grafik 4.9. Elektrik tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı

4.2.7. Zemin

Tablo 4.11’de zemin tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması verilmiştir. Bu sıralamaya göre 2 alt başlığın ortalama önem derecesi kırmızı bölgede yer almıştır.

Tablo 4.11. Zemin tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması

Alt Başlık	Ortalama Önem Derecesi
Zemine dökülen su, yağ veya kaygan katı malzemeler hemen temizlenmektedir	8,50
Giderler sabitlenmiştir ve ızgaralar kaymaz malzemeden yapılmıştır	8,38
Çalışanlar kaymaz tabanlı terlik/ayakkabı/çizme giymektedir	7,06
Zeminde çökme, erime, kırık gibi hasarlar yoktur	7,00
Zeminde su birikmemesi için yeterli sayıda ve uygun noktalarda giderler bulunmaktadır	7,00
Zemin kaymayı önleyecek şekilde tasarlanmıştır	6,75
Zemin eğimi giderlere doğru verilmiştir	5,94
Giderlerin kenarları zeminle aynı hizadadır	5,69
Gider ızgaralarında kırık yoktur	5,50
Zeminde çalışanların takılabileceği kapı eşiği, boru gibi sabit cisimler bulunmamaktadır	5,13
Hortum, kutu gibi nesnelere kullanıldıktan sonra uygun bir yere alınmaktadır	4,50
Gider ızgaraları üzerindeki aralıklar takılmaya sebep vermeyecek açıklıktadır	3,88
Drenaj sistemi iyi durumdadır	3,31

Merkezi mutfaklarda taşıma arabaları ile ağır yükler taşınması nedeniyle üzerlerinden geçilen gider ızgaralarında zamanla yerinden oynamalar veya kırılmalar olduğu bu sebeple ızgaraların sabit durmadıkları görülmüştür. Ayrıca uygun malzeme seçilmeden yapılan ızgaraların çok kaygan olduğu da belirlenmiştir. Resim 4.7’de de görüleceği üzere ızgaralardaki bu bozukluğun kaymalara veya sıcak yemeklerin çalışanların üzerlerine dökülmesine sebep olabileceği tespit edilmiştir.



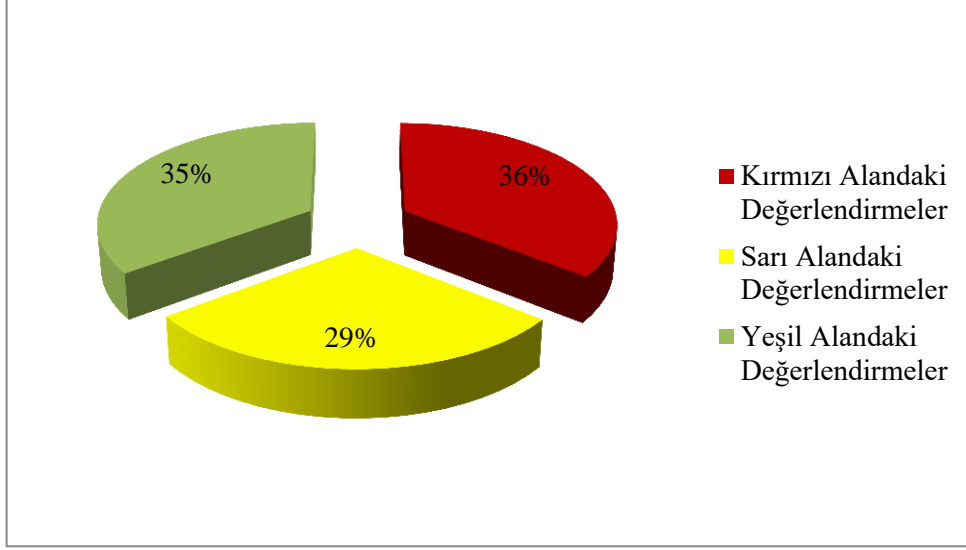
Resim 4.7. Üzeri kaygan ve sabitlenmemiş ızgara

Merkezi mutfaklarda özellikle yoğun çalışılan pişirme ve ertesi gün hazırlıkları sırasında zemine yağ, katı gıda artıkları veya su gibi zemini kayganlaştıran maddeler dökülmektedir. İş yoğunluğu sırasında bu maddelerin temizlenmemesi çalışanların kayarak düşmesine neden olabilmektedir. Resim 4.8’de iş yoğunluğu sırasında kaymaz zeminin nasıl kaygan hale geldiği gösterilmiştir. Özellikle yağ ve katı gıda artıkları kayganlığı oldukça arttırmaktadır.



Resim 4.8. Zemine dökülen maddeler nedeniyle zeminin kayganlaşması

Grafik 4.10’da işletmelerde uygulanan kontrol listelerinde zemin tehlike kaynağı alt başlıklarının değerlendirilmesi sonucunda hesaplanan önem derecelerinin renk dağılımı verilmiştir. Bu dağılıma göre toplam değerlendirmelerin %36’sı kırmızı alanda kalmıştır.



Grafik 4.10. Zemin tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı

4.2.8. Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar

Tablo 4.12’de makineler, el aletleri ve yardımcı aparatlar (kesici ve delici aletler hariç), tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması verilmiştir. Bu sıralamaya göre 3 alt başlığın ortalama önem derecesi kırmızı bölgede yer almıştır.

Tablo 4.12. Makineler, el aletleri ve yardımcı aparatlar tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması

Alt Başlık	Ortalama Önem Derecesi
Makinelerin bakımı ve temizliği sırasında etiketleme-kilitleme prosedürleri uygulanmaktadır	11,25
Makineler, koruyucular etkin halde iken kullanılmaktadır	9,75
Borular içinden geçen maddelere göre boyanmış ve akış yönüne göre etiketlenmiştir	9,50
Makinelerin dönen aksamları, sıcak boruları gibi noktaları uygun koruyucular ile korunmaktadır	7,00
Ekipmanların tedarikinde CE işaretli olmalarına özen gösterilmiştir	6,38
Makinelerin acil durdurma düğmeleri uygun noktalarda bulunmakta ve çalışır vaziyettedir	6,06
Makine ve ekipmanlar için uygun uyarıcı levhalar konulmuştur	5,63
Makinelerin sadece eğitimli ve yetkili kişiler tarafından kullanması sağlanmaktadır	5,44
Makinelerin kullanım talimatları çalışanların ulaşabilecekleri noktalarda mevcuttur	5,13
Makinelerin Türkçe kullanım kılavuzları mevcuttur ve bu kılavuzlara göre kullanılmaktadır	4,63
Çalışanlar, makinelerin kullanımı, bakımı ve temizliği hakkında gerekli eğitimleri almışlardır	4,31
Tüm ekipmanların günlük ve periyodik bakımları talimatlar doğrultusunda yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtlar tutulmaktadır.	4,13
Makinelerin üzerindeki düğmeler Türkçe olarak etiketlenmiştir	4,00
Makinelerin etrafında yeterli ve ergonomik çalışma alanı mevcuttur	3,75
Ekipmanların kablolarının yerden geçmesi engellenmiştir	3,56
Basıncı kaynatma kazanlarının basınç düşürücü sistemleri çalışır durumdadır	1,25

Bu bölümde kesici ve delici el aletleri dışında kalan makineler, el aletleri ve yardımcı aparatlar değerlendirilmiştir. İşletmelerin makineler konusunda en önemli uygunsuzluğu herhangi bir etiketleme – kilitleme prosedürü olmadan ekipmanların temizlik ve bakımlarının yapılması olmuştur. Bu durum elektrikle ilgili tamir ve bakım işlemleri için de geçerli kabul edilebilir. Etiketleme – kilitleme talimatlarının oluşturulmamış olması ekipmanların bakımı ve temizliği sırasında çalışanların ileri derecede yaralanmalarına neden olabilmektedir.

Merkezi mutfaklarda döner aksama sahip olan kıyma makinesi, hamur yapma makinesi ve karıştırıcı gibi makineler kullanılmaktadır. Bu makineler işletmelerin çoğunluğunda bulunmaktadır. Ancak Resim 4.9 ve Resim 4.10'da verilen örneklerde görüldüğü gibi bu makinelerin ya koruyucuları bulunmamakta ya da makineler koruyucular etkin halde değilken kullanılmaktadır.



Resim 4.9. Koruması çıkartılmış kıyma makinesi



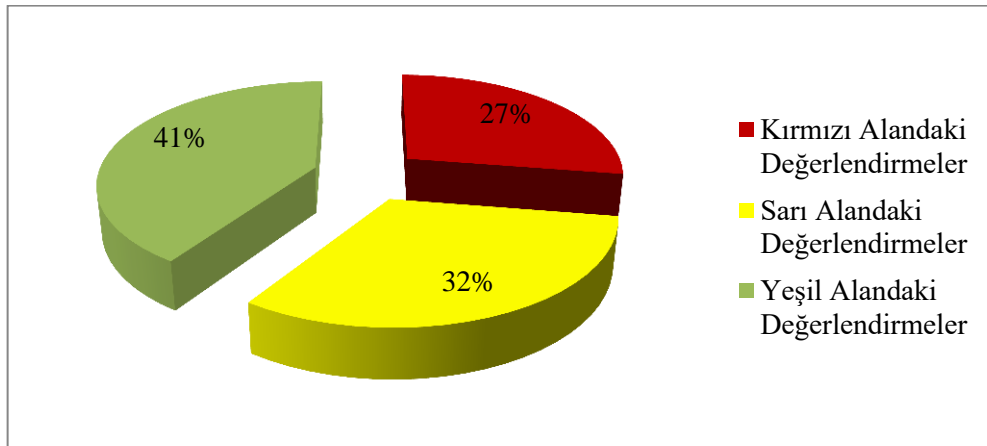
Resim 4.10. Koruması olmayan karıştırıcı

Ziyaret edilen merkezi mutfakların hepsinde doğalgaz kullanıldığı görülmüştür. Doğalgaz ile çalışan ocakların, ızgaraların, kaynatma kazanlarının ve diğer ekipmanların bulunduğu çalışma ortamında doğalgaz borusu birçok noktadan geçebilmektedir. Ancak işletmelerin hiçbirinde doğalgazın akış yönünün gösterilmediği, bazılarında ise doğalgaz borularının uygun şekilde boyanmadığı tespit edilmiştir. Bazı işletmelerde doğalgaz boruları Resim 4.11'deki gibi boyanmış fakat doğalgazın akış yönü belirtilmemiştir.



Resim 4.11. Akış yönü belirtilmemiş doğalgaz borusu

Grafik 4.11'de makineler, el aletleri ve yardımcı aparatlar tehlike kaynağı alt başlıklarının iş yerlerinde uygulanan kontrol listelerinde aldıkları önem derecelerinin renk dağılımı verilmektedir. Bu grafiğe göre değerlendirmeden elde edilen sonuçların %27'si kırmızı alanda yer almıştır.



Grafik 4.11. Makineler, el aletleri ve yardımcı aparatlar tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı

4.2.9. Ergonomi

Tablo 4.13'te ergonomi tehlike kaynağı alt başlıklarının kontrol listesindeki değerlendirmeye göre aldıkları ortalama önem derecelerinin sıralaması verilmiştir. Tabloya göre ergonomi tehlike kaynağının 1 alt başlığının ortalama önem derecesi kırmızı alanda yer almıştır.

Tablo 4.13. Ergonomi tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması

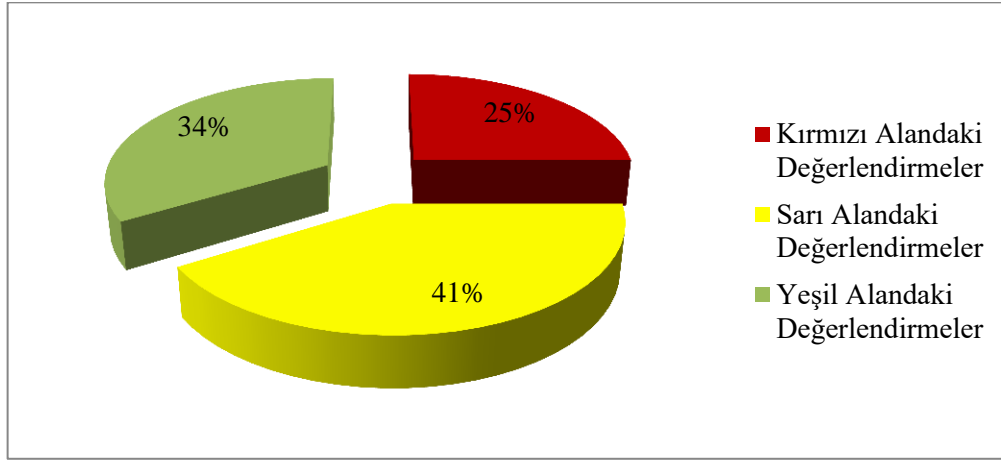
Alt Başlık	Ortalama Önem Derecesi
Çalışanların kullandığı tezgâh, sandalye gibi ekipmanlar fiziki ölçülerine göre ayarlanabilmektedir	8,44
Çalışanlara elle taşıma işleri ve kas – iskelet sistemi hastalıkları ile ilgili eğitim verilmiştir	6,38
Uzun süre aynı işin yapılması gereken durumlarda görev değişimi yapılmaktadır	6,00
Ağır yüklerin taşınması için uygun ekipman temin edilmiştir	4,88
Çalışanlar işlerini yaparken uzak noktalara uzanmak zorunda kalmamaktadır	3,75

Ortalama önem derecelerine göre dokuzuncu sırada bulunan ergonomi tehlike kaynağı uzun vadede meslek hastalıklarına sebep olabilecek riskler barındırmaktadır. Özellikle yemek ön hazırlığında sebze doğrama safhasında uygunsuzluklar tespit edilmiştir. İşletmelerin hiçbirinde çalışanların vücut ölçülerine göre ayarlanabilen tezgah gibi ekipmanlar bulunmamaktadır. Ancak bu alt başlığın ortalama önem derecesi hesaplanırken yeterli sayıda tezgahın bulunmaması veya tezgahların kullanılmaması hususları da değerlendirme kapsamına alınmıştır. Çalışanların Resim 4.12'de görüldüğü gibi tezgah kullanmadan çalışmalarını, uzun vadede kas – iskelet sistemi rahatsızlıklarına neden olabilmektedir.



Resim 4.12. Sebzelerin uygunsuz duruş şekli ile kesilmesi

Grafik 4.12’de görülebileceği üzere ergonomi tehlike kaynağının alt başlıklarına iş yerlerinde uygulanan kontrol listelerinde verilen önem derecelerinin %25’i kırmızı alana düşmektedir.



Grafik 4.12. Ergonomi tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı

4.2.10. Kimyasal Etkenler

Tablo 4.14’te kimyasal etkenler tehlike kaynağının alt başlıklarının iş yerlerinde uygulanan kontrol listesine göre ortalama önem derecesi sıralaması verilmiştir. Tabloya göre 1 alt başlık kırmızı alanda yer almaktadır.

Tablo 4.14. Kimyasal etkenler tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması

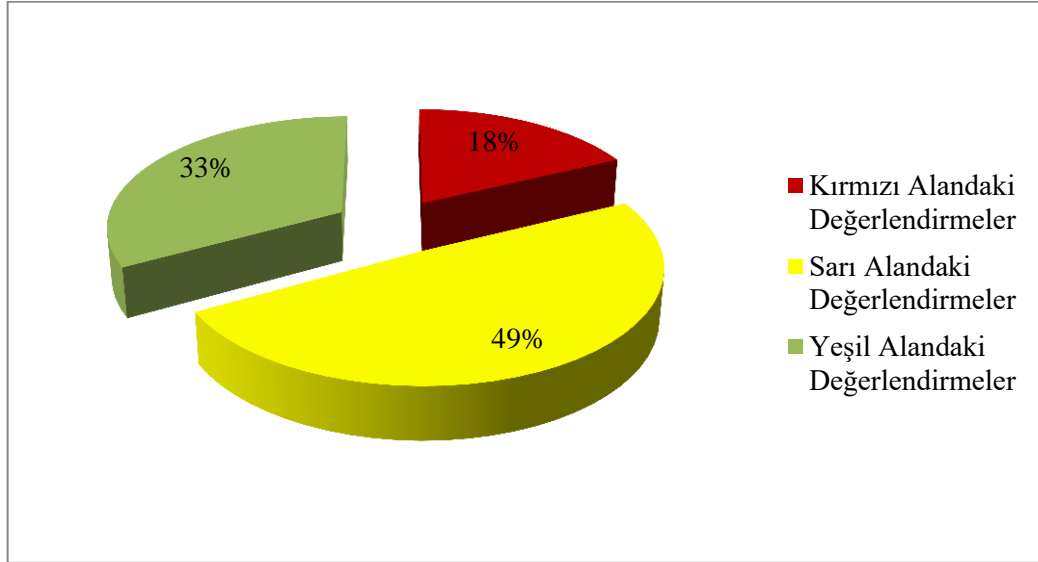
Alt Başlık	Ortalama Önem Derecesi
Kimyasallar güvenlik bilgi formlarına ve talimatlara uygun şekilde depolanmaktadır	8,75
Kimyasallarla çalışmalarda uygun KKD’ler kullanılmaktadır	6,38
Kimyasallar kullanım sonrası depolandıkları alana konulmaktadır	5,63
Kullanılan kimyasalların listesi çıkarılmıştır	5,50
Kimyasalların mevzuata uygun güvenlik bilgi formları mevcuttur	5,00
Çalışanlara, kimyasallarla güvenli çalışma konusunda eğitim verilmiştir	4,63
Kimyasallar mevzuata uygun olarak etiketlenmiş ve işaretlenmiştir	4,44

Merkezi mutfaklarda kullanılan kimyasalların depolandıkları alanlar birçok işyerinde Resim 4.13’de gösterildiği gibidir. Kimyasallar düzensiz, uygun havalandırması olmayan ortamlarda muhafaza edilmektedir. Bazı kimyasal depolarında LPG tüplerinin de bulunduğu belirlenmiştir.



Resim 4.13. Uygunsuz depolanmış kimyasallar

Kimyasal etkenler tehlike kaynağı alt başlıklarının iş yerlerinde uygulanan kontrol listesine göre önem dereceleri renk dağılımı Grafik 4.13'te verilmiştir. Grafığe göre kimyasal etkenler tehlike kaynağı alt başlıkları önem derecelerinin %18'i kırmızı alanda yer almaktadır.



Grafik 4.13. Kimyasal etkenler tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı

4.2.11. Tehlikeli Davranış

Tablo 4.15'te tehlikeli davranışların alt başlıklarının ortalama önem dereceleri sıralaması verilmiştir. Bu sıralamaya göre ziyaret edilen işyerlerinin ortalaması göz önünde bulundurulduğunda 1 alt başlık kırmızı alana düşmektedir.

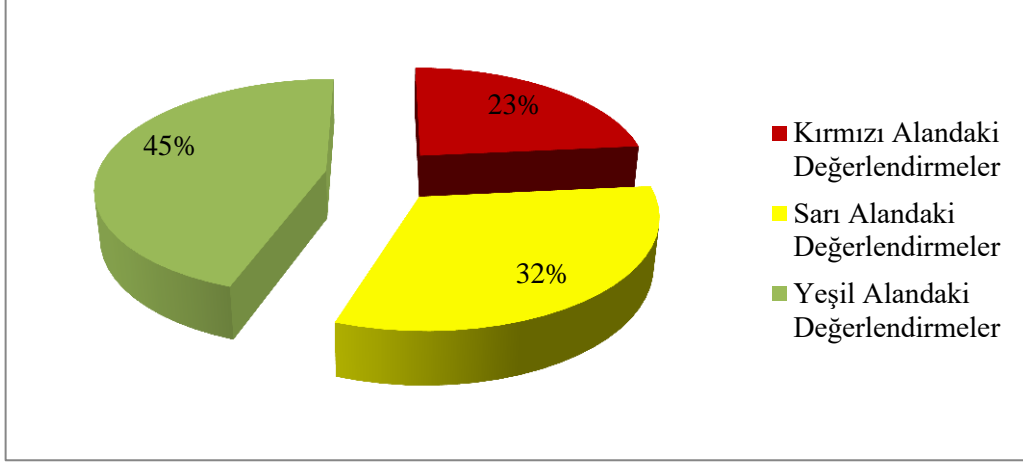
Tablo 4.15. Tehlikeli davranış tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması

Alt Başlık	Ortalama Önem Derecesi
Çalışanlar yaptıkları işe uygun ve CE işaretli KKD kullanmaktadır	8,13
Çalışma ortamında yüksek noktalara malzeme istifli yapılmamaktadır	7,31
Yemek küvetleri vb. araç gereçler üst üste konulurken yüksekliğine ve dengesine dikkat edilmektedir	7,19
Çalışanlar fırınların kapaklarını kapakların arkasına geçerek açmaktadırlar	5,06
Çalışanlar bol veya üzerlerinden sarkan kıyafetler giymemekte ve takı takmamaktadır	4,06
Yemek pişerken tencere kapakları uygun şekilde açılmaktadır	3,94
Konserveler açılırken gerekli özen gösterilmektedir	3,88
Kapalı alanlarda sigara içilmemektedir	3,50
Basınçlı kaynatma kazanlarının kapakları içindeki basınç güvenli şekilde tahliye edilmeden açılmamaktadır	1,81

Çalışanların işlerini yavaşlattığı sebebi ile KKD kullanmadıkları hususu tespit edilmiştir. Bu durum işverenin uygun KKD'yi temin etmemesi ve uygun KKD'yi temin etse bile çalışanın bu KKD'leri kullanmaması durumlarının birleşimi olarak değerlendirilmiştir.

Sıcak yüzeyler ve kesici ve delici aletler başlıklı tehlike kaynakları kapsamında da ayrıca ele alınan bu husus, tehlikeli davranış tehlike kaynağı başlığı altında bulaşıkhaneye çalışanları, temizlik çalışanları, yükleme-boşaltma alanı çalışanları ve işyerine özgü olarak KKD kullanması gereken diğer çalışanlar ile KKD kullanılması gereken diğer alanlarda bulunacak kişileri kapsamaktadır.

Grafik 4.14'te tehlikeli davranış tehlike kaynağı alt başlıklarının uygulanan kontrol listesi sonuçlarına göre önem derecelerinin renk dağılımı verilmiştir. Sonuçlara göre tehlikeli davranış alt başlıkları önem derecelerinin %23'ü kırmızı alanda yer almaktadır.



Grafik 4.14. Tehlikeli davranış tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı

4.2.12. Kesici ve Delici Aletler

Kesici ve delici aletler tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem dereceleri sıralaması Tablo 4.16’da verilmiştir. Tabloya göre bu tehlike kaynağından 1 alt başlığın ortalama önem derecesi kırmızı alanda çıkmıştır.

Tablo 4.16. Kesici ve delici aletler tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması

Alt Başlık	Ortalama Önem Derecesi
Kesici ve delici alet kullanan çalışanlara yaptıkları işe uygun koruyucu eldivenler temin edilmiştir	8,63
Bileme ve kesme işlemleri için çalışanlara eğitim verilmiştir	6,19
Bıçaklar düzgün kesme tablaları üzerinde kullanılmaktadır	6,13
Ekipmanların kullanım talimatları hazırlanmıştır	5,06
Et kesme işlemlerini sadece eğitimli kişiler yapmaktadır	4,88
Sapı kopma riski bulunan kesici aletler kullanılmamaktadır	4,31
Kesici ve delici ekipmanlar kullanıldıktan sonra uygun yerlere konulmaktadır	3,88
Kesici aletlerin düzenli aralıklarla bileme işlemi yapılmaktadır	2,88

Bazı işletmelerde koruyucu eldivenler hiç bulunmamakta, bazılarında ise bulunmasına rağmen kullanılmamaktadır. Bu iki durum da aynı kabul edilip eldivenin temin edilmemesi olarak değerlendirilmiştir. Resim 4.14’teki gibi elini kestiğini ve ameliyat geçirdiğini belirten çalışanlar dahi koruyucu eldiven kullanmamaktadır. Resim 4.15’te bu eldivenlerin kullanıldığı bir işletme iyi uygulama örneği olarak verilmiştir.

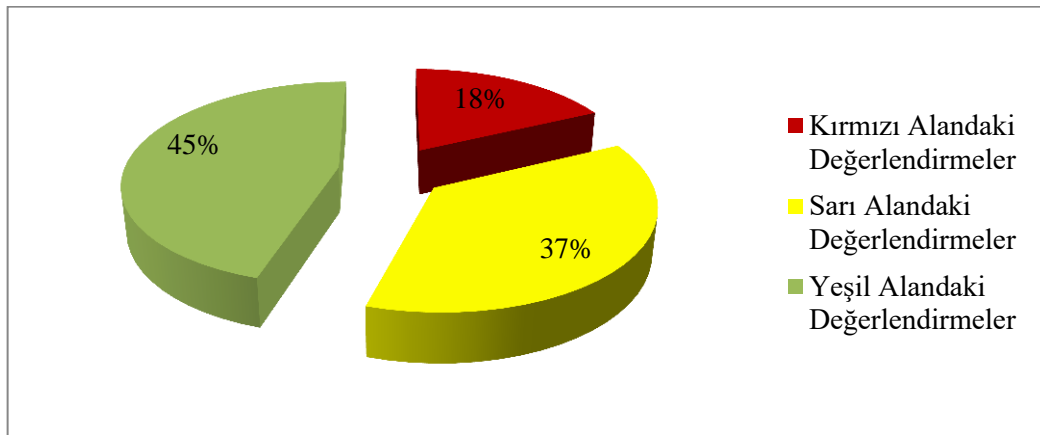


Resim 4.14. Parmak kesilmesi kazası geçirmesine rağmen koruyucu eldiven kullanmayan çalışan



Resim 4.15. Gıda güvenliği ile iş sağlığı ve güvenliğinin birlikte sağlanması

Grafik 4.15'te kesici ve delici aletler tehlike kaynağının iş yerlerinde uygulanan kontrol listesinde değerlendirilen alt başlıklarının önem derecelerine göre renk dağılımı verilmiştir. Grafığe göre bu tehlike kaynağında değerlendirilen alt başlıkların %18'i kırmızı alanda yer almıştır.



Grafik 4.15. Kesici ve delici aletler tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı

4.2.13. Depolar

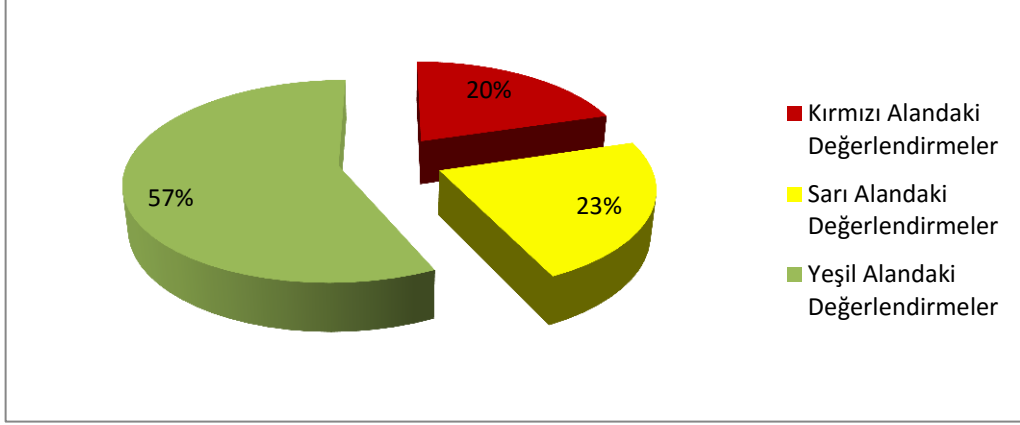
Tablo 4.17’de depolar tehlike kaynağının işletmelerde uygulanan kontrol listelerine göre alt başlıklarının ortalama önem dereceleri sıralaması verilmiştir. Hesaplamalara göre bu tehlike kaynağından 1 alt başlığın ortalama önem derecesi kırmızı alanda yer almıştır.

Tablo 4.17. Depolar tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması

Alt Başlık	Ortalama Önem Derecesi
Kimyasal deposu sadece yetkili kişiler tarafından açılmaktadır	10,81
Yüksek istifleme yapılmamaktadır	6,63
Depoların içerisinde acil durum siren düğmesi bulunmaktadır	6,19
Malzemeler dengeli olarak istiflenmiştir	5,94
Raflar ve dolaplar güvenli şekilde monte edilmiş ve devrilmeye karşı sabitlenmiştir	4,94
Depolar düzenli ve temiz tutulmaktadır	4,44
Depo kapılarının iç tarafında fosforlu kapı kolu çalışır vaziyette bulunmaktadır	4,06
Soğuk depoların zemininde buzlanma olmamaktadır	3,75
Depoların girişlerinde yükselti farkı veya eşik bulunmamaktadır	2,69
Soğuk depolara giren çalışanlara uygun kıyafet sağlanmıştır	2,63
Deponun çeşidine uygun şekilde havalandırma sağlanmıştır	1,75
Seyyar merdivenlerin düzenli kontrolleri yapılmaktadır	0,75
Seyyar merdivenler güvenlik koşulları sağlanarak kullanılmaktadır	0,75

Ziyaret edilen merkezi mutfakların çoğunluğunda kimyasal deposunun kapısının açık olduğu veya kilitli olmadığı görülmüştür. Çalışanlardan bu alanı kullanmaya yetkili kişilerin belirlenmediği ve çalışanların bu alana girip ihtiyaçları olan kimyasalları kendileri aldığı tespit edilmiştir.

Grafik 4.16’da depolar tehlike kaynağı alt başlıklarının değerlendirmeler sonucu önem derecelerinin %20’sinin kırmızı alana düştüğü gösterilmiştir.



Grafik 4.16. Depolar tehlike kaynağı önem derecelerinin renk dağılımı

4.2.14. Diğer Tehlike Kaynakları

Diğer tehlike kaynağı alt başlıkları içerisinde ortalama önem dereceleri kırmızı alana düşen bir sonuç elde edilmemiştir. Tablo 4.18’de diğer tehlike kaynaklarının alt başlıklarının ortalama önem dereceleri sıralaması ve Grafik 4.17’de 16 işletmede ilgili tehlike kaynakları alt başlıklarının hesaplanan bütün önem derecelerinin renk dağılımı verilmiştir. Tabloda görüldüğü üzere diğer 5 tehlike kaynağı alt başlıklarından ziyaret edilen işyerleri ortalamasına göre önem derecesi kırmızı alanda yer alan bir alt başlık bulunmamaktadır. Grafiğe göre ise bu 5 tehlike kaynağı alt başlıklarının 16 işletmede yapılan değerlendirme sonuçlarına göre %13’ünün ortalama önem derecesi 8 ve üzeri olarak işaretlenmiştir.

Tablo 4.18. Diğer tehlike kaynakları alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması

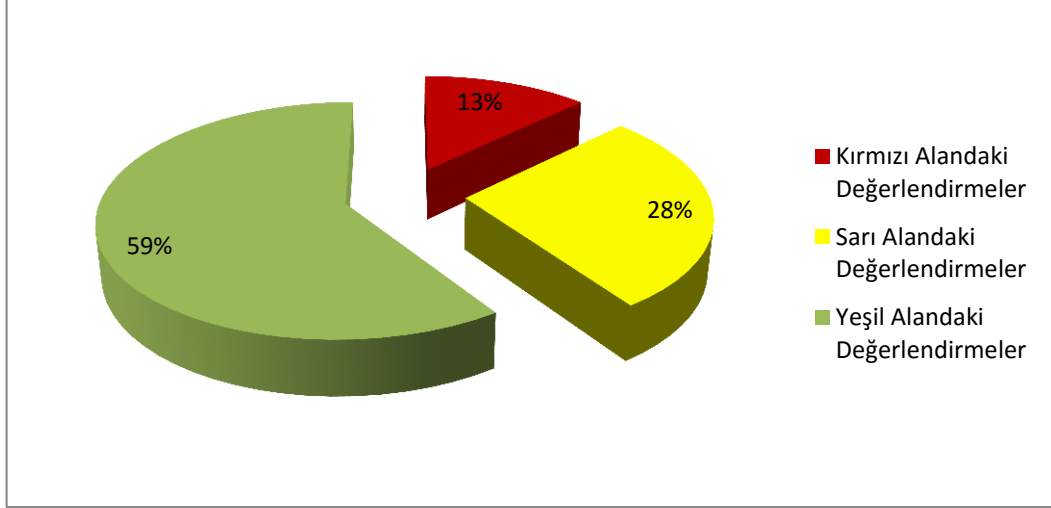
Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Ortalama Önem Derecesi
Biyolojik Etkenler	Çalışma ortamı düzenli aralıklarla ve uygun temizleyiciler ile temizlenmektedir	7,63
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Merdiven ve basamaklarda kayma ve takılmalara karşı güvenlik önlemleri alınmıştır	7,25
Fiziksel Etkenler	Gece çalışmaları için yeterli aydınlatma sağlanmıştır	7,13
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Temizlik yapılan alanda, temizlik sırasında ve sonrasında gerekli önlemler alınmaktadır	6,94
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Dolapların üzerlerinde malzeme bulunmamaktadır	6,94
Biyolojik Etkenler	Yeni işe başlayan çalışanların hangi maddelere alerjisi olduğu sorulmaktadır	6,81

**Tablo 4.18. Diğer tehlike kaynakları alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması
(devam)**

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Ortalama Önem Derecesi
Fiziksel Etkenler	Havalandırma sistemleri ve borular düzenli aralıklarla temizlenmekte ve bakımları yapılmaktadır.	6,75
Fiziksel Etkenler	Ortamdaki hava akış hızı çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	6,56
Çalışma Ortamı	Çalışma alanları çalışanların rahatça hareket edebileceği şekilde tasarlanmıştır	6,25
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Yeterli sayıda, kirli ve temiz kıyafetlerin ayrı konulduğu ve kilitli dolap mevcuttur	6,25
Biyolojik Etkenler	Çalışanlar çalıştıkları noktaları uygun şekilde temizlemektedir	6,19
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Merdiven korkulukları standartlara uygundur	5,63
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Soyunma odalarında yeterli sayıda oturma yeri bulunmaktadır	5,44
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Duş ve tuvaletlerde hijyen şartları sağlanmıştır	5,44
Çalışma Ortamı	Çalışma ortamında çalışanların takılabileceği sabit nesnelere bulunmamaktadır	5,38
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Geçiş yolları ve koridorlar temiz ve düzenlidir	5,25
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Soyunma odalarındaki aydınlatma yeterli düzeydedir	4,81
Fiziksel Etkenler	Çalışma ortamı için aydınlatma, termal konfor, gürültü ve titreşim ölçümleri yaptırılmıştır	4,75
Biyolojik Etkenler	Çalışanlara biyolojik riskler ve hijyen konusunda eğitim verilmiştir	4,38
Çalışma Ortamı	Cam yüzeyler uygun şekilde monte edilmiştir	4,31
Fiziksel Etkenler	Çalışma ortamı uygun sıcaklıktadır	4,25
Biyolojik Etkenler	Açık yarası olan çalışanların çalışması engellenmiştir	4,19
Fiziksel Etkenler	Çalışma alanında aydınlatma yeterlidir	4,19
Çalışma Ortamı	Kullanılmayan malzemeler çalışma alanında bulunmamaktadır	4,13
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Uygun havalandırma şartları sağlanmıştır	4,13
Fiziksel Etkenler	Ortamdaki ses çalışanlara zarar vermeyecek düzeydedir	3,94
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Soyunma odaları yeterli büyüklüktedir	3,94
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Soyunma odalarında hijyen şartları sağlanmıştır	3,81

**Tablo 4.18. Diğer tehlike kaynakları alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması
(devam)**

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Ortalama Önem Derecesi
Fiziksel Etkenler	Doğal veya cebri havalandırma ile çalışma ortamı istenmeyen koku ve parçacıklardan arındırılmaktadır	3,75
Biyolojik Etkenler	Biyolojik atıklar güvenli bir biçimde toplanmakta, depolanmakta ve işyerinden uzaklaştırılmaktadır	3,63
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Geçiş yollarında hareketi engelleyici malzeme(kullanılmayan makine, hammadde vb.) bulunmamaktadır	3,63
Fiziksel Etkenler	Çalışma ortamındaki nem çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	3,50
Fiziksel Etkenler	İklimlendirme cihazları çalışanları rahatsız etmeyecek düzeyde çalıştırılmakta ve periyodik kontrolleri yetkili kişilere yaptırılarak kayıtları tutulmaktadır	3,38
Çalışma Ortamı	Cam yüzeylerde kırık ve çatlak bulunmamaktadır	3,38
Fiziksel Etkenler	Fırın ve ocakların üzerlerinde ısının yayılmasının engellenmesi için çalışır davlumbazlar mevcuttur	3,13
Biyolojik Etkenler	Atık kutuları düzenli aralıklarla ve çok dolmadan boşaltılmaktadır	2,94
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Basamak yükseklikleri ve genişlikleri uygun ölçülerdedir	2,81
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Yeterli sayıda duş mevcuttur	2,81
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Yeterli sayıda tuvalet ve lavabo mevcuttur	2,63
Biyolojik Etkenler	Haşere kontrolü düzenli olarak yapılmaktadır	2,25
Çalışma Ortamı	Çalışanların başlarını vurabileceği alçaklıktaki noktalar için gerekli önlemler alınmıştır	2,25
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Termal konfor şartları uygundur	1,88
Biyolojik Etkenler	Uygun noktalarda ve yeterli sayıda atık kutusu bulunmaktadır	1,63
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Kadın ve erkek çalışanlar için ayrı soyunma odaları sağlanmıştır	1,63



Grafik 4.17. Diğer tehlike kaynakları önem derecelerinin renk dağılımı

4.2.15. En Çok Uygunsuz Görülen Alt Başlıklar

Merkezi mutfakların kontrol listesi ile gözlemlenmesi sırasında işletmelerin yarısından fazlasında uygunsuzluk puanı 3 olarak verilen alt başlıklar Tablo 4.19’da gösterilmiştir. Bu 28 alt başlık sektör genelinde farkındalığı düşük olan durumları ifade etmektedir. Bu tabloya göre ilk 2 alt başlığın uygunsuzluk puanı 16 işletmenin tamamında 3 olarak değerlendirilmiştir.

Tablo 4.19. En fazla uygunsuz olarak işaretlenen alt başlıklar

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Toplam Uygunsuzluk
Sıcak Yüzeyle	Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmiştir	16
Yangın ve Acil Durumlar	Acil durum talimatları uygun noktalara asılmıştır	16
Elektrik	Elektrik panolarının altına yalıtkan paspas konulmuştur	15
Kesici ve Delici Aletler	Kesici ve delici alet kullanan çalışanlara yaptıkları işe uygun koruyucu eldivenler temin edilmiştir	15
Depolar	Soğuk depolara giren çalışanlara uygun kıyafet sağlanmıştır	14
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Makine ve ekipmanlar için uygun uyarıcı levhalar konulmuştur	13
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Makinelerin bakımı ve temizliği sırasında etiketleme-kilitleme prosedürleri uygulanmaktadır	13
Kimyasal Etkenler	Kullanılan kimyasalların listesi çıkarılmıştır	13
Ergonomi	Çalışanların kullandığı tezgâh, sandalye gibi ekipmanlar fiziki ölçülerine göre ayarlanabilmektedir	13
Yangın ve Acil Durumlar	İspirto ve benzeri yanıcılar uygun kaplarda ve noktalarda tutulmaktadır	13
Yangın ve Acil Durumlar	İlk yardım dolaplarından sorumlu olan kişilerin irtibat bilgileri dolap üzerinde mevcuttur	13
Yangın ve Acil Durumlar	Acil çıkış levhaları uygun konumlarda bulunmaktadır	13
Tehlikeli Davranış	Çalışanlar yaptıkları işe uygun ve CE işaretli KKD kullanmaktadır	13
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Soyunma odalarında yeterli sayıda oturma yeri bulunmaktadır	13
Yükleme - Boşaltma Alanı	Güvenli yükleme/boşaltma talimatları hazırlanmıştır ve çalışanlar tarafından uygulanmaktadır	13
Yükleme - Boşaltma Alanı	Çalışanların araçlar veya duvar arasında sıkışmasını önleyecek önlemler alınmıştır	13
Yükleme - Boşaltma Alanı	Hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kuralları hakkında bilgi verilmiştir	13
Yangın ve Acil Durumlar	Acil durum tatbikatları düzenlenmiştir	12
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Makineler, koruyucular etkin halde iken kullanılmaktadır	11
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Makinelerin kullanım talimatları çalışanların ulaşabilecekleri noktalarda mevcuttur	11
Kimyasal Etkenler	Kimyasalların mevzuata uygun güvenlik bilgi formları mevcuttur	11
Elektrik	Sigorta kutuları kilitlenerek yetkisiz kişilerin kullanımı engellenmiştir	11
Kesici ve Delici Aletler	Ekipmanların kullanım talimatları hazırlanmıştır	11
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Makinelerin dönen aksamları, sıcak boruları gibi noktaları uygun koruyucular ile korunmaktadır	9
Yangın ve Acil Durumlar	İlk yardım dolapları sadece yetkili kişiler tarafından açılabilir	9
Yangın ve Acil Durumlar	Acil durum ekibi oluşturulmuş ve ekibe gerekli eğitimler verilmiştir	9
Yangın ve Acil Durumlar	Acil çıkış yollarında engeller bulunmamaktadır	9
Depolar	Kimyasal deposu sadece yetkili kişiler tarafından açılmaktadır	9

4.3. İŞ YERİ ÖN DEĞERLENDİRME FORMU VE KONTROL LİSTESİ BULGULARININ BERABER DEĞERLENDİRİLMESİ

4.3.1. Gıda Mühendislerinin Cevaplarına Göre Karşılaştırma

Tablo 4.2’de gıda mühendislerinin kendi işletmeleri için en önemli gördükleri tehlike kaynakları verilmiştir. Tablo 4.20’de ise bu 10 işletme için kontrol listesi değerlendirmesine göre tespit edilen en önemli 4 tehlike kaynağının gözlem sayılarına göre dağılımı yer almaktadır. Bütün işletmelerde yangın ve acil durumlar tehlike kaynağının ilk 4 tehlike kaynağı arasında olduğu tespit edilmiştir. Gıda mühendisleri tarafından hiç belirtilmemiş olan yükleme-boşaltma alanı tehlike kaynağı ise 7 işletme için en önemli 4 tehlike kaynağı arasında yer almıştır.

Tablo 4.20. 10 işyeri için gözlemlenen en önemli tehlike kaynaklarının gözlem sayılarına göre dağılımı

Tehlike Kaynağı	Gözlem Sayısı
Yangın ve Acil Durumlar	10
Yükleme-Boşaltma Alanı	7
Sıcak Yüzeyler	6
Yük Asansörü	4
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	4
Elektrik	4
LPG Tüpleri	3
Zemin	2

Tablo 4.21’de gıda mühendislerinin kendi işletmeleri için gözlemledikleri en önemli 4 tehlike ile söz konusu işletmeler için çalışma kapsamında bulunan sonuçların karşılaştırılması işyeri bazlı olarak yer almaktadır. Tabloya göre İşyeri 1’de 1, İşyeri 3’te 1, İşyeri 4’te 3, İşyeri 5’te 2, İşyeri 6’da 2, İşyeri 7’de 2, İşyeri 9’da 1, İşyeri 11’de 2, İşyeri 12’de 1 ve İşyeri 14’te 2 olmak üzere toplam 17 cevap eşleşmiştir.

Tablo 4.21. Gıda mühendislerinin gözlemlerinin çalışma sonucu ile karşılaştırılması

İşyeri	Gıda Mühendisinin Gözlemi	Çalışma Sonucu
İşyeri 1	Zemin	Yangın ve Acil Durumlar
	Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Yükleme-Boşaltma Alanı
	Elektrik	Sıcak Yüzeyler
	Kesici ve Delici Aletler	Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar
İşyeri 3	Sıcak Yüzeyler	Yük Asansörü
	Zemin	Yangın ve Acil Durumlar
	Kesici ve Delici Aletler	Sıcak Yüzeyler
	Elektrik	Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar
İşyeri 4	Zemin	Yangın ve Acil Durumlar
	Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Yük Asansörü
	Sıcak Yüzeyler	Zemin
	Yük Asansörü	Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar
İşyeri 5	Elektrik	LPG Tüpleri
	Geçiş Yolları ve Basamaklar	Elektrik
	Yangın ve Acil Durumlar	Yangın ve Acil Durumlar
	Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Yükleme-Boşaltma Alanı
İşyeri 6	Kesici ve Delici Aletler	Yükleme-Boşaltma Alanı
	Zemin	Yangın ve Acil Durumlar
	Sıcak Yüzeyler	Elektrik
	Yangın ve Acil Durumlar	Sıcak Yüzeyler
İşyeri 7	Elektrik	LPG Tüpleri
	Zemin	Yangın ve Acil Durumlar
	Yük Asansörü	Yük Asansörü
	Geçiş Yolları ve Basamaklar	Elektrik
İşyeri 9	Sıcak Yüzeyler	Yük Asansörü
	Biyolojik Etkenler	Sıcak Yüzeyler
	Zemin	Yükleme-Boşaltma Alanı
	Kesici ve Delici Aletler	Yangın ve Acil Durumlar
İşyeri 11	Sıcak Yüzeyler	Yangın ve Acil Durumlar
	Elektrik	Sıcak Yüzeyler
	Geçiş Yolları ve Basamaklar	Elektrik
	Yük Asansörü	Yükleme-Boşaltma Alanı
İşyeri 12	Yangın ve Acil Durumlar	LPG Tüpleri
	Elektrik	Yangın ve Acil Durumlar
	Yük Asansörü	Yükleme-Boşaltma Alanı
	Kimyasal Etkenler	Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar
İşyeri 14	Sıcak Yüzeyler	Sıcak Yüzeyler
	Zemin	Yükleme-Boşaltma Alanı
	Kimyasal Etkenler	Yangın ve Acil Durumlar
	Kesici ve Delici Aletler	Zemin

Tablo 4.22’de, Tablo 4.21’de yer alan çalışma sonucu ile gıda mühendislerinin gözlemlerinin eşleşme sayıları verilmiştir. Yangın ve Acil Durumlar tehlike kaynağı, çalışma sonucuna göre her işletme için en önemli 4 tehlike kaynağı arasında yer almasına rağmen sadece 3 işletmede bu başlık eşleşmiştir. Çalışma sonucuna göre 6 işletmede en önemli 4 tehlike kaynağı arasında bulunan sıcak yüzeyler, 5 işletmede eşleşerek en fazla eşleşen tehlike kaynağı olmuştur.

Yükleme-boşaltma alanı 7 işletmede en önemli 4 tehlike kaynağı arasında bulunmasına rağmen hiçbir gıda mühendisinin gözlemleri arasında bu tehlike kaynağı yer almamaktadır. Zemin tehlike kaynağı ise gıda mühendisleri tarafından 7 işletmede işaret edilmiş ve 2 işletmede eşleşme olmuştur.

Tablo 4.22. Çalışma sonucu ve gıda mühendislerinin gözlemlerinin eşleşme sayıları

Tehlike Kaynağı	Eşleşme Sayısı
Sıcak Yüzeyler	5
Yangın ve Acil Durumlar	3
Elektrik	3
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	2
Zemin	2
Yük Asansörü	2

4.3.2. İşletme Büyüklüğüne Göre Karşılaştırma

Ziyaret edilen işletmelerden 5 tanesinin büyük ölçekli, 11 tanesinin ise küçük ve orta ölçekli olarak üretim yaptığı Tablo 4.1’de verilmiştir. 11 küçük ve orta ölçekli işletmenin tehlike kaynaklarının ortalama önem derecesi sıralaması ile 5 büyük ölçekli işletmenin tehlike kaynaklarının ortalama önem derecesi sıralaması sırasıyla Tablo 4.23 ve Tablo 4.24’te gösterilmiştir. Tablolara göre bazı tehlike kaynaklarının ortalama önem derecelerinin farklı sıralarda olduğu gözlemlenmiştir.

Tablo 4.23. 11 Küçük ve orta ölçekli işletmenin tehlike kaynaklarının ortalama önem derecelerinin sıralaması

Tehlike Kaynağı	Ortalama Önem Derecesi
LPG Tüpleri	9,89
Yangın ve Acil Durumlar	8,36
Yük Asansörü	7,63
Yükleme - Boşaltma Alanı	7,34
Sıcak Yüzeyler	7,22
Elektrik	7,04
Zemin	6,57
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	6,48
Kimyasal Etkenler	6,21
Ergonomi	6,20
Geçiş Yolları ve Basamaklar	5,92
Tehlikeli Davranış	5,86
Depolar	5,62
Kesici ve Delici Aletler	5,34
Fiziksel Etkenler	4,92
Çalışma Ortamı	4,75
Biyolojik Etkenler	4,74
Soyunma Odaları ve Lavabolar	4,46

Tablo 4.24. 5 büyük ölçekli işletmenin tehlike kaynaklarının ortalama önem derecelerinin sıralaması

Tehlike Kaynağı	Ortalama Önem Derecesi
LPG Tüpleri	8,78
Yangın ve Acil Durumlar	7,03
Sıcak Yüzeyler	6,76
Yükleme - Boşaltma Alanı	6,63
Elektrik	5,63
Zemin	5,57
Geçiş Yolları ve Basamaklar	5,57
Ergonomi	5,20
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	5,06
Kesici ve Delici Aletler	5,03
Kimyasal Etkenler	4,77
Yük Asansörü	4,67
Çalışma Ortamı	4,56
Tehlikeli Davranış	4,55
Fiziksel Etkenler	4,31
Depolar	4,23
Biyolojik Etkenler	3,67
Soyunma Odaları ve Lavabolar	3,43

Tablo 4.25’te ve 4.26’da sırasıyla 11 küçük ve orta ölçekli işletmenin ve 5 büyük ölçekli işletmenin tehlike kaynaklarının alt başlıklarından, kontrol listesi matrisine göre kırmızı alanda kalanlar verilmiştir. Büyük ölçekli işletmelerde 20 alt başlığın ortalama önem derecesi 8 ve üzeriyken küçük ve orta ölçekli işletmelerde bu sayı 36 olmuştur.

Tablo 4.25. Küçük ve orta ölçekli işletmelerde tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Ortalama Önem Derecesi
LPG Tüpleri	Tüpler dik, sabitlenmiş şekilde ve uygun noktalarda tutulmaktadır	13,33
LPG Tüpleri	Boş tüpler uygun yerlerde tutulmaktadır	13,33
Yangın ve Acil Durumlar	Acil çıkış yollarında engeller bulunmamaktadır	12,73
Elektrik	Elektrik panolarının altına yalıtkan paspas konulmuştur	12,00
Yangın ve Acil Durumlar	İspirto ve benzeri yanıcılar uygun kaplarda ve noktalarda tutulmaktadır	11,91
Yangın ve Acil Durumlar	Acil çıkış levhaları uygun konumlarda bulunmaktadır	11,91
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Makineler, koruyucular etkin halde iken kullanılmaktadır	11,64
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Makinelerin bakımı ve temizliği sırasında etiketleme-kilitleme prosedürleri uygulanmaktadır	11,64
Yükleme - Boşaltma Alanı	Hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kuralları hakkında bilgi verilmiştir	11,64
Elektrik	Sigorta kutuları kilitlenerek yetkisiz kişilerin kullanımı engellenmiştir	11,27
Yükleme - Boşaltma Alanı	Çalışanların araçlar veya duvar arasında sıkışmasını önleyecek önlemler alınmıştır	11,27
Elektrik	Kaçak akım rölesi mevcuttur ve çalışır vaziyettedir	10,91
Depolar	Kimyasal deposu sadece yetkili kişiler tarafından açılmaktadır	10,91
Yük Asansörü	Asansör katta değilken kapının açılmasını engelleyecek önlemler alınmıştır	10,67
Yangın ve Acil Durumlar	Acil durum ekibi oluşturulmuş ve ekibe gerekli eğitimler verilmiştir	10,45
Yük Asansörü	Asansörlerin kuyu alt boşluğu kat zemini ile yaklaşık hizadaysa çalışanların bu noktalara girmelerini engelleyecek sistemler yapılmıştır.	10,00
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Borular içinden geçen maddelere göre boyanmış ve akış yönüne göre etiketlenmiştir	9,82
Yük Asansörü	Asansör çalışanlar tarafından kullanılmamaktadır	9,33
Kimyasal Etkenler	Kimyasallar güvenlik bilgi formlarına ve talimatlara uygun şekilde depolanmaktadır	9,09
Sıcak Yüzeyler	Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmiştir	9,00
Yangın ve Acil Durumlar	Acil durum talimatları uygun noktalara asılmıştır	9,00
Kesici ve Delici Aletler	Kesici ve delici alet kullanan çalışanlara yaptıkları işe uygun koruyucu eldivenler temin edilmiştir	9,00

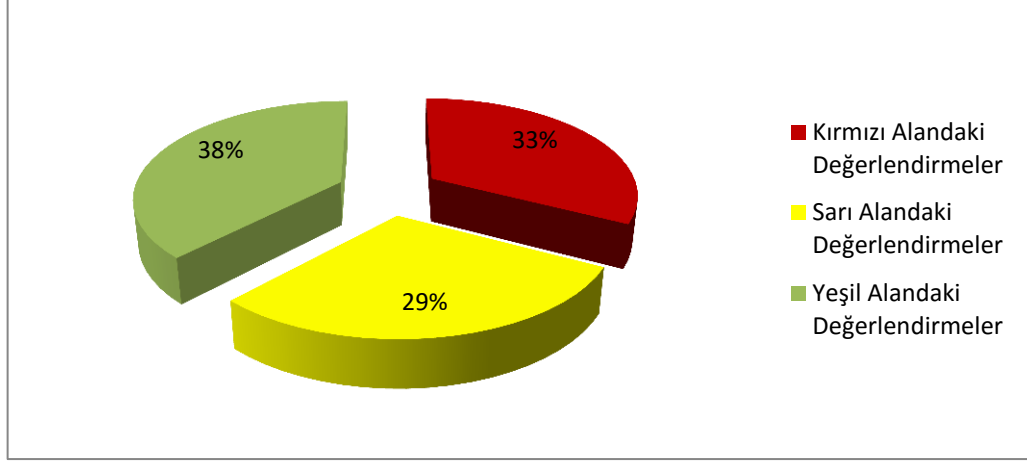
Tablo 4.25. Küçük ve orta ölçekli işletmelerde tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması (devam)

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Ortalama Önem Derecesi
Yangın ve Acil Durumlar	Yeterli sayıda yangın söndürücü uygun yerlerde bulunmaktadır	8,91
Yangın ve Acil Durumlar	Çalışanlar acil durumlar hakkında bilgilendirilmiştir	8,73
Zemin	Giderler sabitlenmiştir ve kaymaz malzemedendir yapılmıştır	8,73
Zemin	Zemine dökülen su, yağ veya kaygan katı malzemeler hemen temizlenmektedir	8,73
Yangın ve Acil Durumlar	Ocakların yangın söndürme sistemleri düzenli olarak kontrol edilmektedir	8,64
Tehlikeli Davranış	Çalışanlar yaptıkları işe uygun ve CE işaretli KKD kullanmaktadır	8,55
Ergonomi	Çalışanların kullandığı tezgâh, sandalye gibi ekipmanlar fiziki ölçülerine göre ayarlanabilmektedir	8,45
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Merdiven ve basamaklarda kayma ve takılmalara karşı güvenlik önlemleri alınmıştır	8,36
Yangın ve Acil Durumlar	Gaz ve duman detektörleri mevcuttur ve çalışır durumdadır	8,18
Yangın ve Acil Durumlar	Acil durum tatbikatları düzenlenmiştir	8,18
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Makinelerin dönen aksamaları, sıcak boruları gibi noktaları uygun koruyucular ile korunmaktadır	8,00
Tehlikeli Davranış	Yemek küvetleri vb. araç gereçler üst üste konulurken yüksekliğine ve dengesine dikkat edilmektedir	8,00
Yük Asansörü	Asansör yolu çalışanların giremeyeceği şekilde kapatılmıştır	8,00
Yük Asansörü	Asansörün bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	8,00

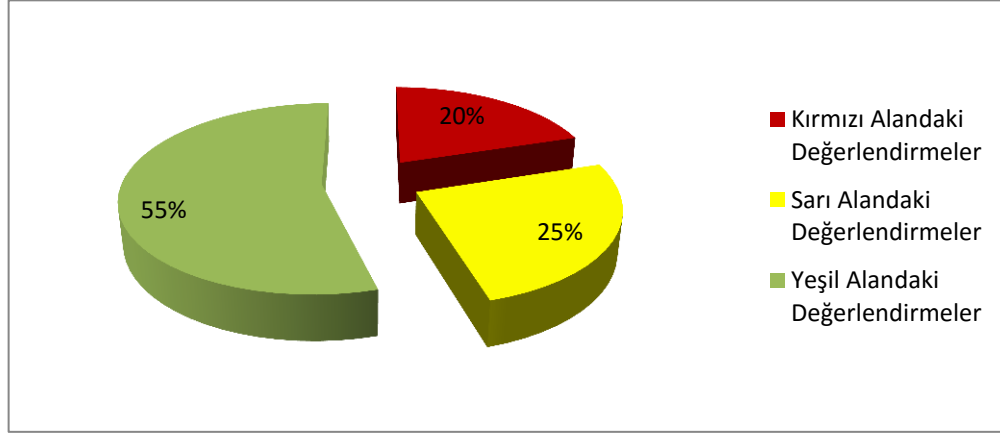
Tablo 4.26. Büyük ölçekli işletmelerde tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem derecesi sıralaması

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Ortalama Önem Derecesi
Yangın ve Acil Durumlar	Acil çıkış yollarında engeller bulunmamaktadır	13,00
LPG Tüpleri	Tüpler dik, sabitlenmiş şekilde ve uygun noktalarda tutulmaktadır	11,67
LPG Tüpleri	Boş tüpler uygun yerlerde tutulmaktadır	11,67
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Makinelerin bakımı ve temizliği sırasında etiketleme-kilitleme prosedürleri uygulanmaktadır	10,40
Elektrik	Elektrik panolarının altına yalıtkan paspas konulmuştur	10,40
Yangın ve Acil Durumlar	İspirto ve benzeri yanıcılar uygun kaplarda ve noktalarda tutulmaktadır	10,40
Yükleme - Boşaltma Alanı	Çalışanların araçlar veya duvar arasında sıkışmasını önleyecek önlemler alınmıştır	10,40
Yükleme - Boşaltma Alanı	Hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kuralları hakkında bilgi verilmiştir	10,40
Yangın ve Acil Durumlar	Acil çıkış levhaları uygun konumlarda bulunmaktadır	10,20
Elektrik	Sigorta kutuları kilitlenerek yetkisiz kişilerin kullanımı engellenmiştir	9,60
Sıcak Yüzeyler	Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmiştir	9,00
Yangın ve Acil Durumlar	Acil durum talimatları uygun noktalara asılmıştır	9,00
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Borular içinden geçen maddelere göre boyanmış ve akış yönüne göre etiketlenmiştir	8,80
Yangın ve Acil Durumlar	Acil durum ekibi oluşturulmuş ve ekibe gerekli eğitimler verilmiştir	8,80
Ergonomi	Çalışanların kullandığı tezgâh, sandalye gibi ekipmanlar fiziki ölçülerine göre ayarlanabilmektedir	8,40
Kimyasal Etkenler	Kimyasallar güvenlik bilgi formlarına ve talimatlara uygun şekilde depolanmaktadır	8,00
Sıcak Yüzeyler	Ocakların konumu çalışanların temas etme ihtimaline göre uygundur	8,00
Yangın ve Acil Durumlar	Ocakların otomatik yangın söndürme sistemleri mevcuttur	8,00
Zemin	Zemine dökülen su, yağ veya kaygan katı malzemeler hemen temizlenmektedir	8,00
Yük Asansörü	Asansör katta değilken kapının açılmasını engelleyecek önlemler alınmıştır	8,00

Grafik 4.18 ve Grafik 4.19’da ise sırasıyla ziyaret edilen küçük ve orta ölçekli işletmelerde ve büyük ölçekli işletmelerde uygulanan kontrol listelerinde elde edilen önem derecelerinin matrise göre renk dağılımı grafikleri verilmiştir. Grafiklere göre büyük ölçekli işletmelerde kırmızı alanda kalan önem dereceleri toplam değerlendirmelerin %20’sini oluştururken bu oran küçük ve orta ölçekli işletmelerde %33 olmuştur.



Grafik 4.18. Küçük ve orta ölçekli işletmelerde uygulanan kontrol listelerindeki alt başlıkların önem derecelerinin matris renklerine göre dağılımı



Grafik 4.19. Büyük ölçekli işletmelerde uygulanan kontrol listelerindeki alt başlıkların önem derecelerinin matris renklerine göre dağılımı

4.4. DİĞER BULGULAR

Yapılan ziyaretlerde çalışma kapsamında olmamasına rağmen dikkat çeken hususlar olmuştur. Bu hususlar şunlardır:

- Gıda güvenliği ile iş sağlığı ve güvenliğinin birbirleri ile çeliştiği noktalar tespit edilmiştir. Gıda güvenliği açısından, kir tutmaması için pürüzsüz yüzeye sahip zemin döşemeleri ve çalışanların üretim alanına girmeden önce geçmeleri gereken hijyen bariyerleri istenmektedir. Ayrıca elektrik panolarının altında bulunması gereken yalıtkan malzemenin zeminin yıkanması sonrasında altında kalan su sebebi ile mikroorganizma üretebileceği

gerekçesiyle bu malzemenin konulmaması tercih edilmektedir. Bu durumlar İSG açısından riskli olarak kabul edilmektedir.

- Ziyaret edilen işletmelerde ziyaretçi güvenliği açısından gerekli önlemlerin alınmadığı tespit edilmiştir. İşletme yetkilileri, mutfaklarının müşterileri tarafından çok sık ziyaret edildiğini belirtmişlerdir. Ziyaretçilere acil durum talimatlarının anlatılması, uygun KKD'lerin sağlanması gibi hususlar yapılan ziyaretlerde görülmemiştir.
- Büyüyen işletmelerin kuruluş kapasiteleri ile mevcut kapasiteleri arasındaki farkın İSG açısından olumsuz etkileri olduğu tespit edilmiştir. Büyüme sürecinde mevcut fiziki şartlar genişleyemediği için çalışma alanlarının giderek daraldığı işletmeler gözlemlenmiştir.
- Ziyaret edilen işletmelerde gece vardiyasında çalışanların İSG yönünden takip edilmediği tespit edilmiştir. Yapılan risk değerlendirmelerinde işyeri gözetimleri gündüz vardiyasında yapılmış ve risk değerlendirmeleri sadece bu vardiyada belirlenen hususları içerecek şekilde hazırlanmıştır. Kamera sistemi olan işyerlerinin yetkilileri, gece vardiyalarında bir sorun olduğu durumda görüntüleri inceleyerek araştırma yaptıklarını belirtmişlerdir.
- Ziyaret edilen işletmelerin hiçbirinde ramak kala olay kayıtları tutulmamakta ve birçoğunda çalışanlar tarafından gelecek tespit ve önerilerin değerlendirildiği bir sistem bulunmamaktadır.

5. TARTIŞMA

Toplu yemek hizmeti sektörü, gelişen çalışma hayatına paralel olarak büyümekte ve sektördeki rekabet günden güne artmaktadır. Yoğun rekabet, eğitim seviyesi düşük çalışan profili, İSG'ye gereken önemin verilmemesi, düşük kâr marjları gibi sebeplerden ötürü işletmelerde İSG yönünden alınması gereken önlemlerin birçoğu alınmamıştır. Bu çalışma ile ziyaret edilen işletmelerde öncelikli olarak dikkat edilmesi gereken hususlar belirlenmiştir.

Yapılan araştırma sonucunda ziyaret edilen işyerlerinin en önemli tehlike kaynakları sırasıyla belirlenmiştir. LPG tüpleri, yangın ve acil durumlar, yükleme/boşaltma alanları, sıcak yüzeyler ve yük asansörleri buldukları işletmeler için dikkat edilmesi gereken tehlike kaynakları arasında üst sıralarda yer almaktadır.

Değerlendirilen 2505 alt başlığın önem derecelerinin %29'u kırmızı alanda kalmıştır. Kırmızı alanda bu kadar çok alt başlığın olması nedeniyle çalışma içerisinde özellikle bu alanda yer alan alt başlıklara ağırlık verilmiştir.

Kırmızı alanda kalan alt başlık sayıları ziyaret edilen işyerlerinin İSG açısından iyi bir noktada olmadığını göstermektedir. Çalışma sonucu elde edilen bulgular beş ana başlıkta incelenebilir:

1. Ziyaret edilen işyerlerindeki tehlike kaynaklarının ortalama önem derecelerine göre sıralaması
2. Ortalama önem derecesi sıralamasına göre kırmızı alanda yer alan alt başlıklar
3. En çok uygunsuz görülen alt başlıklar
4. İşletmeler için gıda mühendislerinin gözlemlediği ile çalışma sonucunda bulunan en önemli tehlike kaynaklarının karşılaştırılması
5. Küçük ve orta ölçekli işletmeler ve büyük ölçekli işletmeler arasındaki farklar

Birinci başlıkta belirtilen sıralamada toplu yemek hizmeti sektörünün en önemli tehlike kaynakları tespit edilmiştir. Bu tehlike kaynakları altında birçok tehlike barınmakta iken aynı şekilde bu tehlikelerden kaynaklı riskler bulunmaktadır. Bu çalışma kapsamında tehlike kaynaklarının ortalama önem derecelerine göre sıralaması yapılmıştır. Literatürde bu tarz sıralama içeren başka bir çalışmaya rastlanmamıştır.

Ziyaret edilen işletmelerin tamamında doğalgaz kullanılmaktadır. Pişirme işlemi sebebiyle açık ateş sürekli olarak bulunmaktadır. Ayrıca ateşin yakılması için ispiroya batırılmış çubuk kullanılmaktadır. Bu sebeplerden ötürü yangın tehlikesi bulunmaktadır. Ateşin yağ ile teması sonucu ortaya çıkabilecek yağ yangını ise söndürmesi daha zor bir yangın türüdür. Yangın tehlikesinin sürekli olarak bulunmasına rağmen yangın ve acil durumlar tehlike kaynağının üst sırada yer alması işyerlerinin bu konudaki farkındalığının düşük olduğunu göstermektedir. Bu tehlike kaynağı, ziyaret edilen işyerlerinde bir an önce önlem alınması gereken bir başlık olarak değerlendirilmiştir.

Yükleme/boşaltma alanı ise diğer önemli tehlike kaynağı olarak hesaplanmıştır. Bu alanlarda işletmenin dağıtım araçları ile tedarikçilerin araçları bulunmaktadır. Bu araçlar, çalışanlara çarpma veya çalışanları sıkıştırma sonucu ölüm veya ağır yaralanma riskleri barındırmaktadır. Kontrol listesi bulgularının %43'ünün kırmızı olarak hesaplanmasına rağmen bu alanda kaza meydana gelmesi ihtimali işletmeler tarafından düşük görülmektedir. Ancak yaşanacak kazaların sonuçları vahim olacağından kısa sürede önlemlerin alınması gerekmektedir.

10 gıda mühendisinden 6'sı işyerlerinde sıcak yüzeyleri öncelikli olarak görmektedir. Bu farkındalığa rağmen bu yüzeyler için gerekli önlemler alınmamıştır. Dolayısıyla sıcak yüzeyler tehlike kaynağı önem derecesi yönünden üst sıralarda yer almıştır. Ufak çaplı yanıklar çalışanlar arasında normal karşılanmaktadır. Bu nedenle çalışanlar, işverenlerden tedbir talebinde bulunmamaktadır. Ancak zeminde bırakılan sıcak kazanların üzerine basılması, kayma sonucu uygun noktalarda bulunmayan ocaklara temas etme, yemek kapaklarının yanlış açılması sonucu buharın yüz ve gözü yakması gibi birçok ileri derecede yanığın meydana gelebileceği belirlenmiştir. Bu tehlike kaynağı alt başlık değerlendirmeleri sonucu elde edilen önem derecelerinin %45'inin kırmızı alanda kalması, ziyaret edilen işyerleri genelinde kısa vadede önlemlerin alınması gerektiğinin diğer bir kanıtı olmuştur.

Elektrik ve zemin tehlike kaynakları da yangın ve acil durumlar, yükleme-boşaltma alanı ve sıcak yüzeyler gibi ölümle sonuçlanabilecek riskler barındırmaktadır. İşletmelerde yapılan değerlendirmeler sonucunda üst sıralarda yer alan bu tehlike kaynakları, genel olarak yapısal bozukluklar sonucunda ortaya çıkmıştır. Bu tehlike kaynaklarına karşı alınabilecek önlemlerde maliyet kalemleri çıkabilmektedir. İşletmelerin yangın ve acil durumlar, yükleme/boşaltma alanları ve sıcak yüzeyler tehlike kaynaklarının yönetsel önlemlerini acil olarak yerine getirmeleri ve İSG bütçesini oluşturarak elektrik ve zeminle ilgili tehlikeler için yeterli bütçe ayırmaları birçok riski kabul edilebilir seviyelere düşürecektir.

Ölümlerle sonuçlanacak kaza risklerinin daha düşük olduğu diğer tehlike kaynakları değerlendirildiğinde ise sektörde sıkça görülen el ve parmak kesimi risklerini içeren kesici ve delici aletler tehlike kaynağının daha üst sıralarda olması beklenmiştir. Ancak uygulama yapılan işletmelerdeki toplantılarda kesici ve delici aletlerle ilgili kazaların sektörde fazlaca yaşanmasına rağmen iş saati veya iş günü kayıplı kazaların sayısının oldukça az olduğu belirtilmiştir. Bu husus alt başlıkların şiddet puanlarını etkilemiştir. Her ne kadar uygunsuzluk puanları yüksek çıksa da şiddet puanlarının düşük olması kesici ve delici aletler tehlike kaynağını alt sıralara taşımıştır. Diğer tehlike kaynakları ile ilgili bulunan sonuçlar ise çalışma öncesi beklenen derecelerdir.

Amerika Birleşik Devletleri İş Güvenliği ve Sağlığı İdaresi'nin (OSHA) yayınladığı "Safety tips for the food service industry" isimli rehberde yemek hizmeti sektöründe çalışanların göz önünde bulundurması gereken 8 tehlike sıralanmıştır. Bunlar, ağır cisimlerin kaldırılması, dağıtıcılar için trafik kazası, el ve parmak kesikleri, kayma/takılma/düşme, yanıklar, işyerinde şiddete maruz kalma, makineler, yangın ve elektriktir[15]. İngiltere İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulu (HSE) ise yemek hizmeti sektöründeki en önemli riskleri kayma/takılma/düşme, ağır yük kaldırma, sıcak yüzeylere ve tehlikeli maddelere temas, dermatit ve bıçak kesikleri olarak belirtmiştir[16]. Her işyerinde bulunmayan LPG tüpleri ve yük asansörleri tehlike kaynakları dışında bu çalışma kapsamında bulunan ilk 8 tehlike kaynağı ise yangın ve acil durumlar, yükleme-boşaltma alanı, sıcak yüzeyler, elektrik, zemin, makineler, ergonomi ve kimyasal etkenlerdir. Bu tehlike kaynaklarının alt başlıklarından kırmızı alanda kalan durumlar ise sektörün diğer eksikliklerini göstermektedir. Alt başlıklar ve tehlike kaynakları incelendiğinde tehlikeli davranış, kesici ve delici aletler ve depolar gibi tehlike kaynaklarının da yukarıdaki sıralamanın içinde yer aldığı görülmektedir. Bu tehlike kaynakları da düşünüldüğünde bu çalışmanın sonuçlarının OSHA ve HSE'nin çalışmaları ile paralel olduğu görülmektedir.

İkinci başlıkta belirtilen ortalama önem derecesine göre sıralanmış alt başlıklardaki olumsuzluklar tehlike olarak nitelendirilebilir ve her tehlike bir veya birden fazla risk barındırabilir. Ziyaret edilen işyerleri ortalama önem derecesine göre kırmızı alanda kalan alt başlıklar incelendiğinde alınabilecek önlemlerin çoğunun yönetsel önlemler olduğu görülmektedir. Mühendislik önlemi gerektiren çözüm önerileri elektrik, zemin ve makinelerle ilgili olup düşük harcamalar ile uygunsuzluklar giderilebilecektir.

LPG tüpleri ve yük asansörlerinin bulunduğu işletmelerde ise LPG tüpleri için uygun depolama alanı yapılması ve yük asansöründe yapılması gereken teknik iyileştirmeler masraf

kalemleri olarak göze çarpmaktadır. Ancak bu tehlike kaynaklarında alınacak önlemler hayati önem taşımaktadır.

Kaliforniya İş Güvenliği ve Sağlığı İdaresinin (CAL/OSHA) yaptığı bir araştırmaya göre 2002 ve 2010 yılları arasında restoranlarda meydana gelen 135 ciddi kazanın nedenleri yanık (%18), düşme (%13), uzuv kesilmesi (%8), kimyasallara maruziyettir (%6). Geri kalan nedenler ise derin kesikler, cisme çarpma/cisim çarpması, elektrik çarpması ve trafik kazalarıdır[14]. Bu çalışmada ise yangın ve acil durumlar tehlike kaynağının ziyaret edilen işyerlerinin tümü için en önemli riskleri barındırdığı sonucu çıkarılabilir. Diğer maddeler incelendiğinde elektrik çarpması ve araç çarpması riskleri, yangın kaynaklı riskleri takip etmektedir. Uzuv kesilmesi, yanık ve düşme riskleri ise takip eden diğer risklerdir. Benzer işlemler uygulanmasından dolayı restoranlarla karşılaştırılma yapılmıştır. Ancak yoğun zamanlarda acele işler yapılmasından dolayı, restoranlarda meydana gelen yanıklar ve düşmeler toplu yemek hizmeti sektörüne göre daha öncelikli durumda bulunmaktadır. En çok görülen kaza nedenleri sıralama yapılmadan karşılaştırıldığında bu çalışma ile benzer sonuçlar vermektedir.

Üçüncü başlık olan en çok uygunsuzluğun görüldüğü alt başlıklarda ise şiddet puanından bağımsız olarak işletmelerin yarısından fazlasında 3 uygunsuzluk puanı verilen alt başlıklar değerlendirilmiştir. Bu sayede 28 alt başlıkta ziyaret edilen işyerleri genelinde uygunsuzluk olduğu tespit edilmiş ve bu alt başlıklar konusunda farkındalığın olmadığı sonucu çıkarılmıştır.

Sıcak yüzeylerin uygun levhalar ile işaretlenmesi ve acil durum talimatlarının uygun noktalara asılması alt başlıkları için ziyaret edilen iş yerlerinin hiçbirinde çalışma görülmemiştir. Her iki durum için de işyerlerinin bu konuda bilgi sahibi olmadığı düşünülmektedir.

Elektrik panolarının altındaki genelde ıslak olan mutfak zeminine yalıtkan malzeme konulması gerekmektedir. Ancak ziyaretler sonucu bu hususta da sektör genelinde uygunsuzluk görülmüştür. Bu uygunsuzluğun nedeni; bazı firmalarda konu hakkında bilgi eksikliği ve bazı firmalarda ise gıda güvenliği açısından uygun görülmemesidir.

Kesici ve delici aletler tehlike kaynağı önem derecesine göre alt sıralarda yer alsa da “Kesici ve delici alet kullanan çalışanlara yaptıkları işe uygun koruyucu eldivenler temin edilmiştir” alt başlığı, işletmelerin tamamına yakınında uygunsuz çıkmıştır. Kanada İş Sağlığı ve

Güvenliği Merkezi (CCOHS)[12], OSHA[15], CAL/OSHA[14] ve HSE'nin[17] çalışmalarında kesikler önemli riskler arasında gösterilmiştir. Bahsedilen durumun uygunsuzluğu ülkemiz için de aynı riski önemli riskler arasına sokmaktadır. Bilgi düzeyindeki eksiklik veya işin yavaşlaması nedeniyle KKD kullanmama sebeplerinden dolayı bu uygunsuzluk ortaya çıkmıştır.

Dördüncü başlıkta belirtilen, gıda mühendislerinin gözlemleri ele alındığında CAL/OSHA'nın restoranlar için yaptığı çalışmaya benzer bir sonuç çıkmaktadır[14]. Bunun nedeninin gıda mühendislerinin sürekli olarak gördüğü kazalar olduğu düşünülmektedir. Zemin, sıcak yüzey ve kesici ve delici aletler kaynaklı tehlikelere sürekli olarak maruz kalan ve kazalar yaşayan sektör çalışanlarının bu tehlike kaynaklarına karşı algı düzeylerinin yüksek olduğu anlaşılmıştır. Ayrıca elektrik kaynaklı tehlikeler günlük hayatımızda da yer edindiği için farkındalığı yüksektir.

Bu tez çalışması sonuçlarına göre yangın ve acil durumlar tehlike kaynağı, gıda mühendisleriyle birlikte değerlendirme yapılan 10 işletmenin tamamında en önemli 4 tehlike kaynağı arasında yer almaktadır. Ancak gıda mühendisleri tarafından söz konusu 10 işletmenin sadece 3'ünde en önemli 4 tehlike kaynağı arasında gösterilmiştir. Yangına sebep olan kazaların az sayıda olması nedeniyle risk algısı düşük çıkmıştır. Ancak yaşanabilecek bir kaza çoklu ölüme sebep olabilmektedir. Ziyaret edilen işletmeler genelinde belirlenen uygunsuzluklar nedeniyle yangın ve acil durumlar tehlike kaynağı her işletmede en önemli tehlike kaynağı başlıkları arasındadır.

Yükleme-boşaltma alanlarının hiçbir işletmede belirtilmemesi ise diğer bir husustur. Gıda mühendisleri bu alanları önemli olarak görmemektedirler. Yaşanmış kaza sayısının az olması nedeni ile böyle bir sonuç çıktığı düşünülmektedir. Ancak ziyaret edilen işletmelerin çoğunluğu sanayi bölgeleri içerisinde yer almaktadır ve bu bölgelerde yoğun bir trafik vardır. Trafik sebebi ile işletmelerin önüne hızlıca park eden yemek dağıtım araçlarının kullanıcıları, tedarikçiler ve misafirlerin çalışanlara çarpma ihtimali mevcuttur. Özellikle yemek dağıtım araçları ve tedarikçi araçlarının işletme kapılarına çok yakın yanaşması çalışanların araç ile bina arasında sıkışma riskini arttırmaktadır.

10 gıda mühendisten 7'sinin en önemli 4 tehlike kaynağı arasında olduğunu belirttiği zemin tehlike kaynağı ise sadece 2 işletmede en önemli tehlike kaynakları arasında çıkmıştır. Gıda mühendislerinin üretim alanına indiklerinde ıslak ve kaygan zemin nedeni ile ramak kala

olaylar yaşadıklarını belirtmeleri, dolayısı ile zemine karşı farkındalıklarının yüksek olması bu sonucun nedeni olarak düşünülmüştür.

Son başlıkta belirtilen işletme büyüklüklerine göre karşılaştırmada ise büyük ölçekli işletmelerdeki tehlike kaynağı alt başlıklarının ortalama önem dereceleri, küçük ve orta ölçekli işletmelere göre daha düşük hesaplanmıştır. Küçük ve orta ölçekli işletmelere göre büyük ölçekli işletmelerin maddi ve teknik olanakları ile eğitim seviyesi yüksek çalışan sayısı daha fazladır. Bu nedenden dolayı ziyaret edilen büyük ölçekli işletmelerin İSG açısından küçük ve orta ölçekli işletmelere göre daha iyi durumda oldukları sonucuna ulaşılmıştır.

Bu başlıkta diğer bir husus ise tehlike kaynaklarının öncelik sıralamasının değişmesidir. Büyük işletmelerde sıcak yüzeyler başlığının, yükleme-boşaltma alanı başlığının üzerinde yer almasının nedenlerinin bu işletmelerde daha fazla üretim olduğu için daha fazla sıcak yüzey olması ve bazı işletmelerde üretim alanının artan kapasiteye karşılık sabit kalması olduğu düşünülmektedir.

Benzer şekilde küçük ve orta ölçekli işletmelerin genellikle yoğun trafik olan sanayi gibi alanlarda bulunması sebebi ile yükleme-boşaltma alanı tehlike kaynağı sıcak yüzeylerin üzerinde yer almıştır.

Özellikle makine koruyucularının uygun olması ve kullanılıyor olması sebebi ile makineler, el aletleri ve yardımcı aparatlar tehlike kaynağının ortalama önem derecesi, büyük ölçekli işletmelerde daha düşüktür. Ancak bu tehlike kaynağı başlığı altında her iki grupta da etiketleme-kilitleme prosedürlerinin olmayışı önemli bir eksiklik olarak tespit edilmiştir.

Küçük ve orta ölçekli işletmelerde ortalama önem derecesine göre kırmızı alanda yer alan 36 alt başlık tespit edilmişken büyük ölçekli işletmelerde bu sayı 20 olmuştur. Yukarıda bahsedilen olanaklar, bu farkın doğmasına neden olmuştur. Ancak büyük ölçekli işletmeler için tespit edilen kırmızı alanda kalan alt başlıkların çoğunun yönetsel önlemlerle önem derecelerinin düşürülebilecek olmasına rağmen gerekli uygulamaların yapılmadığı görülmüştür. Bu nedenle büyük işletmelerde ortalama önem derecesi kırmızı alanda kalan 20 alt başlık beklenenden fazladır. Benzer bir sonuç olarak kırmızı alanda kalan alt başlıklar küçük ve orta ölçekli işletmelerde %33 iken, bu oran büyük ölçekli işletmelerde %20 olarak hesaplanmıştır. Kırmızı alanda kalan alt başlık değerlendirmelerinin sayısının büyük işletmelerde düşük çıkması ise araştırmanın beklenen sonuçlarındandır.

6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Toplu yemek hizmeti sunan işletmelerde yapılan bu çalışma ile 16 işletme ziyaret edilmiştir. Ziyaretlerde işyeri ön değerlendirme formu doldurularak ilgili işletme hakkında bilgi edinilmiştir. 10 işletmede gıda mühendislerine kendi işletmelerinde en önemli gördükleri 4 tehlike kaynağı sorulmuş ve araştırma kapsamında bulunan sonuçlar ile karşılaştırılmıştır. Bu sayede gıda mühendislerinin İSG açısından farkındalık düzeyleri belirlenmek istenmiştir. Sonuç olarak gıda mühendislerinin kendi çalışma alanları için en önemli tehlikelerin tespitinde yetersiz kaldıkları belirlenmiştir.

Ziyaretlerde 3x5 matris sistemli kontrol listesi uygulanarak işletmelerdeki tehlike kaynakları matematiksel olarak derecelendirilmiştir. Derecelendirme sonucunda ziyaret edilen işyerlerinin İSG yönünden profili çıkarılmış ve en önemli tehlike kaynakları belirlenmiştir. Bu tehlike kaynakları sırasıyla; LPG tüpleri, yangın ve acil durumlar, yükleme-boşaltma alanı, sıcak yüzeyler, yük asansörleri, elektrik, zemin, makineler, ergonomi, geçiş yolları ve basamaklar, kimyasal etkenler, tehlikeli davranış, kesici ve delici aletler, depolar, fiziksel etkenler, çalışma ortamı, biyolojik etkenler ve soyunma odalarıdır.

Bu sonuçlar ile az tehlikeli sınıfta yer almasına rağmen toplu yemek hizmeti sektöründe yangın veya patlama sonucu çoklu ölüm; dağıtım araçlarının çalışanlara çarpması, sıcak yemeklerin çalışanların üzerlerine dökülmesi, elektrik çarpması, kayma/takılma sonucu düşme nedenleriyle ölüm; makineler sebebi ile uzuv kayıpları; ergonomik tehlikeler nedeniyle meslek hastalıklarına yakalanma ile sonuçlanabilecek birçok riskli durum tespit edilmiştir.

İşyeri ön değerlendirme formu ve kontrol listesindeki veriler harmanlanarak büyük ölçekli işletmeler ile küçük ve orta ölçekli işletmeler arasındaki farklar incelenmiştir. İki grup karşılaştırıldığında tehlike kaynakları sıralamasının, dolayısıyla önlem önceliklerinin değiştiği tespit edilmiştir. Ek olarak, büyük ölçekli işletmelerde 20 alt başlığın ortalama önem derecesi kırmızı alanda tespit edilirken, bu sayı küçük ve orta ölçekli işletmelerde 36 olarak hesaplanmıştır. Ancak LPG tüpleri ile yangın ve acil durumlar tehlike kaynağı alt başlıklarının iki grupta da yüksek önem arz ettiği belirlenmiştir.

Uygulanan kontrol listesinde tehlike kaynaklarının toplam 171 alt başlığı içerisinde 27 alt başlığın ziyaret edilen işletmelerin geneli için yüksek önem derecesine sahip olduğu tespit edilmiştir. Ek olarak, alt başlıklara verilen uygunsuzluk puanları incelenmiş ve 28 alt başlık

sektör genelinde farkındalığın en az olduğu alt başlıklar olarak belirlenmiştir. İki bulgunun, kesişen ortak alt başlıkları belirlendiğinde, tespit edilen 39 alt başlık ise işletmeler için öncelikli önem derecesine sahip alt başlıklar olarak değerlendirilmiştir.

Çalışma sonucunda bütün tehlike kaynakları için küçük ve orta ölçekli işletmelerde kolaylıkla uygulanabilecek çözüm önerilerinin yer aldığı sektörel rehber hazırlanmıştır (Ek 3). Bu önerilerin birçoğu yönetsel, maliyet ve zaman gerektirmeden kısa vadede iyileştirme sağlayabilecek önerilerdir. Ziyaret edilen işyerleri genelinde öncelik kırmızı alanda yer alan alt başlıklar hakkındaki uygunsuzluklara verilmek üzere belirlenen uygunsuzlukların bu önerilerden yola çıkılarak kısa sürede çözülmesi sağlanabilir.

Çalışma sonuçları dikkate alınarak gelecekte yapılması önerilen çalışmalar aşağıda verilmiştir:

- İşyerlerinde çalışan ve işverenle beraber geçirdikleri süreler, bilfiil üretim sürecinin içerisinde olmaları, çalışanlara ve işverenlere karşı sorumlulukları göz önüne alındığında sektörde İSG yönünden karşılaşılabilecek riskler ve bu risklerin önlenmesinde gıda mühendislerinin aktif görev alabileceği düşünülmektedir. Dolayısıyla gıda mühendislerinin iş sağlığı ve güvenliği yönünden bilinç ve farkındalık düzeylerinin artırılması önemlidir. Bu sebeple, toplu yemek hizmeti sektöründe çalışan gıda mühendisleri için Gıda Mühendisleri Odası'nın veya ilgili meslek derneklerinin iş sağlığı ve güvenliği eğitimi düzenlemesi önerilmektedir.
- Gıda güvenliği ile iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin birbiriyle çeliştiği durumlar ile ilgili Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Gıda Mühendisleri Odası veya ilgili meslek derneklerinin, böyle sorunlarla karşılaşan işletmelere yol gösterici rehberler hazırlaması önerilmektedir.
- Toplu yemek hizmeti sektörünün, çalışma kapsamında tespit edilen riskler nedeniyle, İş Sağlığı ve Güvenliğine İlişkin İşyeri Tehlike Sınıfları Tebliği'ne göre az tehlikeli sınıftan tehlikeli sınıfa alınması hususu değerlendirilmelidir.
- Ziyaret edilen işletmelerin hiçbirinde ziyaretçi güvenliği açısından bilgilendirme yapılmamıştır. İş güvenliği uzmanlarına, sorumlu oldukları işyerlerine gelecek ziyaretçilere ziyaret süresince uymaları gereken kurallar ve acil durumlarda yapılması gerekenler ile ilgili kısa bir bilgilendirme sunumu hazırlamaları önerilmektedir.

- Çalışma kapsamında bulunan yüksek riskli durumların çokluğu ve risk değerlendirmelerinin gece çalışmalarını kapsamadıkları göz önünde bulundurularak işyerlerinde risk değerlendirmelerinin daha özverili ve kapsamlı yapılarak güncellenmesi önerilmektedir.
- Çalışan katılımının sağlanması açısından işverenlerin, iş güvenliği uzmanlarının ve diğer ilgililerin ramak kala olayların, tespitlerin ve önerilerin çalışanlar tarafından bildirimini teşvik edecek sistemler geliştirmesi önerilmektedir.
- Mutfak alanlarında ocakları yakmak için kullanılan ispiroya batırılmış çubuk yerine farklı bir öneri getirilerek işletmelerde kullanılmasının teşvik edilmesi önerilmektedir.
- Literatürde oteller, restoranlar ve catering olarak geçen HORECA (Hotels, Restaurants, Catering) işletmelerinde benzer süreçler, çalışma ortamı ve ekipmanlar kullanılmasından dolayı toplu yemek hizmeti sektöründe faaliyet gösteren ve tez kapsamında ziyaret edilen işyerlerinden elde edilen bulguların genişletilerek bu alanlarda da çalışma yapılması önerilmektedir.

KAYNAKLAR

1. Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Obezite, Diyabet ve Metabolik Hastalıklar Daire Başkanlığı: Yeterli ve Dengeli Beslenme Nedir?,
<http://beslenme.gov.tr/index.php?page=68> (Erişim Tarihi: 11/10/2015).
2. Eraslan, M., Gülegül, H., Sunar, F., Uygur, F., Panal, A. ve Konakoğlu, S., Toplu Beslenme Sektörü Araştırması, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Araştırma ve Geliştirme Merkezi Başkanlığı,
http://www.meb.gov.tr/earged/earged/toplu_beslenme.pdf (Erişim Tarihi: 01/07/2015).
3. Avrupa Komisyonu, Statistical Classification of Economic Activities in the European Community, Rev. 2 (2008).
http://ec.europa.eu/eurostat/ramon/nomenclatures/index.cfm?TargetUrl=LST_NOM_DTL&StrNom=NACE_REV2&StrLanguageCode=EN (Erişim Tarihi:18/12/2015).
4. Türkiye Cumhuriyeti Sosyal Güvenlik Kurumu, İstatistik Yıllıkları(2013,2014),
http://www.sgk.gov.tr/wps/portal/tr /kurumsal/istatistikler/sgk_istatistik_yilliklari (Erişim Tarihi: 26/11/2015).
5. Sucu, N., Durmuş, S., & Şen, M. A., Yemek Sektörüne Genel Bakış, *Gıda Mühendisliği Dergisi*,
http://www.gidamo.org.tr/resimler/ekler/08dd52f2fe32a1d_ek.pdf?tipi=5&turu=H&sube=0 (Erişim Tarihi: 21.09.2015).
6. Hassanien, A., Dale, C., & Clarke, A., *Hospitality Business Development* (Birinci Baskı), Elsevier Ltd., Sayfa: 28-29, Oxford, 2010.
7. Sezgin, A. C. ve Durlu Özkaya, F., Toplu Beslenme Sistemlerine Genel Bir Bakış, *Akademik Gıda*, Sayı 12(1), Sayfa: 1.
8. Food and beverage services statistics - NACE Rev. 2, Eurostat Statistics Explained
<http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/> (Erişim Tarihi: 07/01/2016).
9. Türkiye İstatistik Kurumu, Yıllık Sanayi ve Hizmet İstatistikleri (2012),
http://www.tuik.gov.tr/PreTablo.do?alt_id=1035 (Erişim Tarihi: 15/12/2015).
10. Türkiye Cumhuriyeti Sosyal Güvenlik Kurumu, İstatistik veri tabanı, (Erişim Tarihi: 10/01/2016).
11. İş Sağlığı ve Güvenliğine İlişkin İşyeri Tehlike Sınıfları Tebliği. R.G.:28509, Tarih: 26/12/2012.
12. Canadian Centre for Occupational Health and Safety, *Food Service Workers Safety Guide*(Beşinci Baskı), Hamilton, Ontario, 2005.

13. Jeong, B. Y., Cooking Processes and Occupational Accidents in Commercial Restaurant Kitchens, *Safety Science*, Sayı: 80, Sayfa: 87 – 93, 2015
14. California Department of Industrial Relations, *Cal/OSHA Guide to Restaurant Safety*, Sayfa: 10 – 43, 2012.
15. Occupational Safety and Health Administration, *Safety Tips for the Food Service Industry*, <http://smchealth.org/sites/default/files/users/ljoyner/Accident%20Prevention.pdf> (Erişim Tarihi: 27/01/2016).
16. Health and Safety Executive, Frequently asked questions <http://www.hse.gov.uk/catering/faqs.htm#t3> (Erişim Tarihi: 12/11/2015).
17. Health and Safety Executive, Catering and hospitality, <http://www.hse.gov.uk/catering/index.htm> (Erişim Tarihi: 16/01/2016).
18. Kişisel Koruyucu Donanımların İşyerlerinde Kullanılması Hakkında Yönetmelik, R.G.: 28695, Tarih: 02/07/2013
19. Sağlık ve Güvenlik İşaretleri Yönetmeliği, R.G.:28762, Tarih: 11/09/2003.
20. İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik, R.G.: 28710, Tarih: 17/07/2013.
21. Uğurlu, F., *Tekstil Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği*, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı, Sayfa: 30-31, 2001.
22. Elektrik İç Tesisleri Yönetmeliği, R.G.:18565, Tarih: 04/11/1984.
23. İşyerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik, R.G.:28681, Tarih: 18/06/2013.
24. Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik, R.G.: 26735, Tarih: 19/12/2007.
25. Eğri, N., Çakar, İ., Ceylan, S., Kürkçü, E. A., Bolat, Y. Z., Çoktu, A. K., Öge, Ş., Kaya, M., *Kırmızı Et ve Kanatlı Hayvan İşleme Tesislerinde İş Sağlığı ve Güvenliği Rehberi*, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü
26. İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği, R.G.: 28628, Tarih: 25/04/2013.
27. Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik, R.G.: 28733, Tarih: 12/08/2013.
28. Maddelerin ve Karışımların Sınıflandırılması, Etiketlenmesi ve Ambalajlanması Hakkında Yönetmelik, R.G.:28848 Mükerrer, Tarih: 11/12/2013.
29. Tehlikeli Madde ve Müstahzarlara İlişkin Güvenlik Bilgi Formlarının Hazırlanması ve Dağıtılması Hakkında Yönetmelik, R.G.:27092 Mükerrer, Tarih: 26/12/2008
30. Asansör Yönetmeliği, R.G.:26420, Tarih: 31/01/2007.

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

SOYADI, Adı : ÜNVER, Meriç
Doğum tarihi ve yeri : 02.01.1986, Ankara
E-Posta : meric.unver@csgb.gov.tr



Eğitim

Derece	Okul	Mezuniyet Tarihi
Doktora	Gazi Üniversitesi / Kazaların Çevresel ve Teknik Araştırması ABD	Devam ediyor
Yüksek Lisans	Bilkent Üniversitesi / MBA (%100 Burslu)	2013
Lisans	Orta Doğu Teknik Üniversitesi / Gıda Mühendisliği	2010

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
Aralık 2012 -	T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı	İş Sağlığı ve Güvenliği Uzm. Yrd.
Mart 2011 – Ekim 2012	Philip Morris SA	Bölge Satış Temsilcisi
Temmuz 2010 – Ekim 2010	Probase Bilişim Teknolojileri	Satış Temsilcisi

Yabancı Dil

İngilizce (YDS-2015: 92,5)

Yayınlar

1. ÜNVER, M., PEKER, B. C., AYDEMİR, U., *Süt Ve Süt Ürünleri Sektöründe İş Sağlığı Ve Güvenliği Koşullarının İyileştirilmesi*, 7 Uluslararası İş Sağlığı ve Güvenliği Konferansı, İstanbul, Türkiye, 5-7 Mayıs 2014 (SÖZLÜ SUNUM).
2. EĞRİ, N., ÇAKAR, İ., CEYLAN, S., KÜRKCÜ, E. A., ÜNVER, M., ÖZKAHRAMAN, B. C., AYDEMİR, U., *Süt Ürünleri İmalatı Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği Rehberi*, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü, Ankara, 2015.
3. EĞRİ, N., ÇAKAR, İ., CEYLAN, S., KÜRKCÜ, E. A., AKBAŞ, E. S., NURAN, C., ÜNVER, M., *Sebze ve Meyvelerin İşlenmesi ve Saklanması Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği Rehberi*, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü, Ankara, 2015.

Mesleki İlgil Alanları

Gıda ürünleri imalatı, içecek ürünleri imalatı, yiyecek ve içecek hizmeti faaliyetleri, risk değerlendirmesi, mesleki eğitim, güvenlik kültürü, İSG ve teknoloji

Hobiler

Hentbol, futbol, sinema, bilgisayar oyunları, gezi.

EKLER

Ek 1 İŖyeri Ziyaretlerinde Uygulanan Kontrol Listeleri

Ek 2 İŖyeri Ön Değerlendirme Formu

Ek 3 Toplu Yemek Hizmeti Sektöründe İŖ Sağlığı ve Güvenliği Rehberi

EK 1 İşyeri Ziyaretlerinde Uygulanan Kontrol Listeleri

İşyeri 1

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Ekipmanların tedariginde CE işaretli olmalarına özen gösterilmiştir	2	3	6
	Makinelerin Türkçe kullanım kılavuzları mevcuttur ve bu kılavuzlara göre kullanılmaktadır	3	2	6
	Makine ve ekipmanlar için uygun uyarıcı levhalar konulmuştur	3	2	6
	Makinelerin üzerindeki düğmeler Türkçe olarak etiketlenmiştir	2	2	4
	Makinelerin etrafında yeterli ve ergonomik çalışma alanı mevcuttur	2	3	6
	Ekipmanların kablolarının yerden geçmesi engellenmiştir	1	3	3
	Makinelerin dönen aksamları, sıcak boruları gibi noktaları uygun koruyucular ile korunmaktadır	2	2	4
	Borular içinden geçen maddelere göre boyanmış ve akış yönüne göre etiketlenmiştir	2	4	8
	Makineler, koruyucular etkin halde iken kullanılmaktadır	3	4	12
	Makinelerin acil durdurma düğmeleri uygun noktalarda bulunmakta ve çalışır vaziyettedir	2	4	8
	Basınçlı kaynatma kazanlarının basınç düşürücü sistemleri çalışır durumdadır	0	5	0
	Makinelerin bakımı ve temizliği sırasında etiketleme-kilitleme prosedürleri uygulanmaktadır	3	4	12
	Tüm ekipmanların günlük ve periyodik bakımları talimatlar doğrultusunda yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtlar tutulmaktadır.	2	2	4
	Makinelerin kullanım talimatları çalışanların ulaşabilecekleri noktalarda mevcuttur	1	2	2
	Çalışanlar, makinelerin kullanımı, bakımı ve temizliği hakkında gerekli eğitimleri almışlardır	1	3	3
Makinelerin sadece eğitimli ve yetkili kişiler tarafından kullanması sağlanmaktadır	1	3	3	
Kimyasal Etkenler	Kullanılan kimyasalların listesi çıkarılmıştır	3	2	6
	Kimyasalların mevzuata uygun güvenlik bilgi formları mevcuttur	3	2	6
	Kimyasallar mevzuata uygun olarak etiketlenmiş ve işaretlenmiştir	1	3	3
	Kimyasallar güvenlik bilgi formlarına ve talimatlara uygun şekilde depolanmaktadır	1	2	2
	Kimyasallar kullanım sonrası depolandıkları alana konulmaktadır	2	3	6
	Çalışanlara, kimyasallarla güvenli çalışma konusunda eğitim verilmiştir	2	3	6
	Kimyasallarla çalışmalarda uygun KKD'ler kullanılmaktadır	2	3	6
Biyolojik Etkenler	Biyolojik atıklar güvenli bir biçimde toplanmakta, depolanmakta ve işyerinden uzaklaştırılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar çalıştıkları noktaları uygun şekilde temizlemektedir	3	1	3
	Çalışma ortamı düzenli aralıklarla ve uygun temizleyiciler ile temizlenmektedir	2	3	6
	Uygun noktalarda ve yeterli sayıda atık kutusu bulunmaktadır	3	1	3
	Atık kutuları düzenli aralıklarla ve çok dolmadan boşaltılmaktadır	3	1	3
	Açık yaraları olan çalışanların çalışması engellenmiştir	2	2	4
	Çalışanlara biyolojik riskler ve hijyen konusunda eğitim verilmiştir	2	2	4

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Biyolojik Etkenler	Yeni işe başlayan çalışanların hangi maddelere alerjisi olduğu sorulmaktadır	2	2	4
	Haşere kontrolü düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	6
Fiziksel Etkenler	Çalışma alanında aydınlatma yeterlidir	1	3	3
	Gece çalışmaları için yeterli aydınlatma sağlanmıştır	1	3	3
	İklimlendirme cihazları çalışanları rahatsız etmeyecek düzeyde çalıştırılmakta ve periyodik kontrolleri yetkili kişilere yaptırılarak kayıtları tutulmaktadır	2	2	4
	Doğal veya cebri havalandırma ile çalışma ortamı istenmeyen koku ve parçacıklardan arındırılmaktadır	2	2	4
	Fırın ve ocakların üzerlerinde ısının yayılmasının engellenmesi için çalışır davlumbazlar mevcuttur	2	2	4
	Havalandırma sistemleri ve borular düzenli aralıklarla temizlenmekte ve bakımları yapılmaktadır.	3	5	15
	Çalışma ortamı uygun sıcaklıktadır	2	2	4
	Çalışma ortamındaki nem çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	2	2	4
	Ortamdaki ses çalışanlara zarar vermeyecek düzeydedir	2	3	6
	Ortamdaki hava akış hızı çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	1	3	6
	Çalışma ortamı için aydınlatma, termal konfor, gürültü ve titreşim ölçümleri yaptırılmıştır	2	3	6
	Elektrik	Kaçak akım rölesi mevcuttur ve çalışır vaziyettedir	1	5
Sigorta kutuları kilitleyerek yetkisiz kişilerin kullanımı engellenmiştir		3	4	12
Elektrik panolarının altına yalıtkan paspas konulmuştur		3	4	12
Yeterli sayıda ve uygun priz mevcuttur		1	2	2
Elektrik kabloları, çalışanların veya hareketli makinelerin temas etmeyeceği şekilde kapalı ve düzenli olarak döşenmiştir.		1	4	4
Elektrik kabloları birbirine eklenerek uzatılmamaktadır		1	4	4
Hasarlı elektrik kabloları bulunmamaktadır		1	4	4
Birbirine eklenmiş grup prizler bulunmamaktadır		1	3	3
Bütün elektrikli donanımlara uygun topraklama yapılmıştır ve düzenli olarak kontrol edilmektedir		1	4	4
Elektrikli ekipmanların kimyasallar, ateş, ıslak ortam veya su ile teması engellenmektedir		1	4	4
Elektrikli donanımların ve elektrik sistemlerinin periyodik bakımları yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır		2	3	6
Çalışanlara elektrik kaynaklı tehlikeler ile ilgili eğitim verilmiştir		2	3	6
Ergonomi	Uzun süre aynı işin yapılması gereken durumlarda görev değişimi yapılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar işlerini yaparken uzak noktalara uzanmak zorunda kalmamaktadır	2	2	4
	Çalışanların kullandığı tezgâh, sandalye gibi ekipmanlar fiziki ölçülerine göre ayarlanabilmektedir	3	3	9
	Ağır yüklerin taşınması için uygun ekipman temin edilmiştir	1	3	3
	Çalışanlara elle taşıma işleri ve kas – iskelet sistemi hastalıkları ile ilgili eğitim verilmiştir	2	3	6
Sıcak Yüzeyler	Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmiştir	3	3	9
	İçerisinde kaynar su, kızgın yağ veya sıcak yemek olan kaplar taşınırken gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Uygun fırın eldiveni mevcut olup çalışanlar tarafından kullanılmaktadır.	2	3	6
	Ocakların konumu çalışanların temas etme ihtimaline göre uygundur	2	4	4
	Sıcak yüzeylere maruz kalan çalışanlar işlerine uygun eldivenler ile çalışmaktadırlar	2	3	6

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Yangın ve Acil Durumlar	İspirto gibi yanıcılar sadece yetkili kişiler tarafından kullanılmaktadır	1	5	5
	İspirto ve benzeri yanıcılar uygun kaplarda ve noktalarda tutulmaktadır	3	5	15
	Gaz ve duman detektörleri mevcuttur ve çalışır durumdadır	1	5	5
	Gaz ile çalışan ocak ve fırınların periyodik kontrolleri yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	1	5	5
	Yeterli sayıda yangın söndürücü uygun yerlerde bulunmaktadır	2	5	10
	Yangın söndürücülerin kontrolleri düzenli olarak yapılmaktadır	2	5	10
	Ocakların otomatik yangın söndürme sistemleri mevcuttur	1	5	5
	Ocakların yangın söndürme sistemleri düzenli olarak kontrol edilmektedir	1	5	5
	Yangın dolaplarının ve söndürücülerinin önlerinde engel bulunmamaktadır	1	5	5
	Yangın dolaplarının içlerine eşya konulmamaktadır	0	3	0
	İlk yardım dolapları mevcuttur, içerikleri yeterlidir	2	3	6
	İlk yardım dolapları sadece yetkili kişiler tarafından açılabilir	3	3	9
	İlk yardım dolaplarından sorumlu olan kişilerin irtibat bilgileri dolap üzerinde mevcuttur	3	2	6
	Acil durum ekibi oluşturulmuş ve ekibe gerekli eğitimler verilmiştir	3	5	15
	Acil çıkış levhaları uygun konumlarda bulunmaktadır	3	5	15
	Acil çıkış yollarında engeller bulunmamaktadır	3	5	15
	Acil durum talimatları uygun noktalara asılmıştır	3	3	9
	Acil durum tatbikatları düzenlenmiştir	3	3	9
Çalışanlar acil durumlar hakkında bilgilendirilmiştir	2	4	8	
Zemin	Zeminde çökme, erime, kırık gibi hasarlar yoktur	1	4	4
	Zeminde çalışanların takılabileceği kapı eşiği, boru gibi sabit cisimler bulunmamaktadır	1	4	4
	Hortum, kutu gibi nesnelere kullanıldıktan sonra uygun bir yere alınmaktadır	1	3	3
	Zemin kaymayı önleyecek şekilde tasarlanmıştır	1	4	4
	Zeminde su birikmemesi için yeterli sayıda ve uygun noktalarda giderler bulunmaktadır	2	4	8
	Zemin eğimi giderlere doğru verilmiştir	2	4	8
	Giderlerde kırık yoktur	1	4	4
	Giderler sabitlenmiştir ve kaymaz malzemeden yapılmıştır	2	4	8
	Gider üzerindeki aralıklar takılmaya sebep vermeyecek açıklıktadır	2	4	8
	Giderlerin kenarları zeminle aynı hizadadır	1	4	4
	Drenaj sistemi iyi durumdadır	1	3	3
	Zemine dökülen su, yağ veya kaygan katı malzemeler hemen temizlenmektedir	2	4	8
	Çalışanlar kaymaz tabanlı terlik/ayakkabı/çizme giymektedirler	2	4	8
Kesici ve Delici Aletler	Ekipmanların kullanım talimatları hazırlanmıştır	1	3	3
	Kesici ve delici ekipmanlar kullanıldıktan sonra uygun yerlere konulmaktadır	2	2	4
	Kesici aletlerin düzenli aralıklarla bileme işlemi yapılmaktadır	1	2	2
	Sapı kopma riski bulunan kesici aletler kullanılmamaktadır	2	3	6
	Kesici ve delici alet kullanan çalışanlara yaptıkları işe uygun koruyucu eldivenler temin edilmiştir	3	3	9

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Kesici ve Delici Aletler	Bıçaklar düzgün kesme tablaları üzerinde kullanılmaktadır	1	2	2
	Bileme ve kesme işlemleri için çalışanlara eğitim verilmiştir	2	3	6
	Et kesme işlemlerini sadece eğitilmiş kişiler yapmaktadır	2	3	6
LPG Tüpleri	Tüpler dik, sabitlenmiş şekilde ve uygun noktalarda muhafaza edilmektedir	0	5	0
	Tüplerin uygun şekilde etiketlenmiş ve boyanmış olması sağlanmıştır	0	5	0
	Boş tüpler uygun yerlerde muhafaza edilmektedir	0	5	0
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Geçiş yolları ve koridorlar temiz ve düzenlidir	1	3	3
	Geçiş yollarında hareketi engelleyici malzeme(kullanılmayan makine, hammadde vb.) bulunmamaktadır	2	2	4
	Temizlik yapılan alanda, temizlik sırasında ve sonrasında gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Merdiven ve basamaklarda kayma ve takılmalara karşı güvenlik önlemleri alınmıştır	1	4	4
	Basamak yükseklikleri ve genişlikleri uygun ölçülerdedir	1	3	3
	Merdiven korkulukları standartlara uygundur	3	4	12
Depolar	Depolar düzenli ve temiz tutulmaktadır	2	2	4
	Raflar ve dolaplar güvenli şekilde monte edilmiş ve devrilmeye karşı sabitlenmiştir	2	2	4
	Yüksek istifleme yapılmamaktadır	2	2	4
	Malzemeler dengeli olarak istiflenmiştir	2	3	6
	Depo kapılarının iç tarafında fosforlu kapı kolu çalışır vaziyette bulunmaktadır	2	4	8
	Depoların içerisinde acil durum siren düğmesi bulunmaktadır	3	4	12
	Depoların girişlerinde yükselti farkı veya eşik bulunmamaktadır	1	3	3
	Soğuk depoların zemininde buzlanma olmamaktadır	1	3	3
	Soğuk depolara giren çalışanlara uygun kıyafet sağlanmıştır	3	1	3
	Seyyar merdivenlerin düzenli kontrolleri yapılmaktadır	0	3	0
	Seyyar merdivenler güvenlik koşulları sağlanarak kullanılmaktadır	0	3	0
	Deponun çeşidine uygun şekilde havalandırma sağlanmıştır	3	1	3
	Kimyasal deposu sadece yetkili kişiler tarafından açılmaktadır	3	2	6
	Yük Asansörü	Asansör yolu çalışanların giremeyeceği şekilde kapatılmıştır	0	5
Asansör katta değilken kapının açılmasını engelleyecek önlemler alınmıştır		0	4	0
Kat kapılarında açıldığı zaman asansörün çalışmasını durduran, çalışır vaziyette sensörler bulunmaktadır		0	4	0
Kabin içerisinde asansörün çalışmasını sağlayacak düğmeler bulunmamaktadır		0	4	0
Asansör çalışanlar tarafından kullanılmamaktadır		0	4	0
Asansörün bakımları düzenli olarak yapılmaktadır		0	4	0
Asansör gereğinden fazla yüklenmemektedir		0	2	0
Asansör kabinine veya çevresine yük kapasitesini ve çalışanların asansörü kullanmamasını belirten uyarı levhaları konulmuştur		0	3	0
Asansör çalışırken ikaz sesi ve ışığı da çalışmaktadır		0	3	0
Asansörlerin kuyu alt boşluğu kat zemini ile yaklaşık hizadaysa çalışanların bu noktalara girmelerini engelleyecek sistemler yapılmıştır.		0	4	0

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Çalışma Ortamı	Çalışma alanları çalışanların rahatça hareket edebileceği şekilde tasarlanmıştır	2	2	4
	Cam yüzeyler uygun şekilde monte edilmiştir	2	3	6
	Cam yüzeylerde kırık ve çatlak bulunmamaktadır	1	3	3
	Çalışma ortamında çalışanların takılabileceği sabit nesnelere bulunmamaktadır	1	2	2
	Çalışanların başlarını vurabileceği alçaklıktaki noktalar için gerekli önlemler alınmıştır	0	3	0
	Kullanılmayan malzemeler çalışma alanında bulunmamaktadır	1	2	2
Tehlikeli Davranış	Çalışma ortamında yüksek noktalara malzeme istifi yapılmamaktadır	2	3	6
	Yemek küvetleri vb. araç gereçler üst üste konulurken yüksekliğine ve dengesine dikkat edilmektedir	2	2	4
	Yemek pişerken tencere kapakları uygun şekilde açılmaktadır	1	3	3
	Çalışanlar fırınların kapaklarını kapakların arkasına geçerek açmaktadırlar	2	3	6
	Basınçlı kaynatma kazanlarının kapakları içindeki basınç güvenli şekilde tahliye edilmeden açılmamaktadır	1	5	5
	Kapalı alanlarda sigara içilmemektedir	3	2	6
	Çalışanlar yaptıkları işe uygun ve CE işaretli KKD kullanmaktadır	2	2	4
	Konserveler açılırken gerekli özen gösterilmektedir	2	3	6
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Çalışanlar bol veya üzerlerinden sarkan kıyafetler giymemekte ve takı takmamaktadır	1	2	2
	Soyunma odaları yeterli büyüklüktedir	3	1	3
	Uygun havalandırma şartları sağlanmıştır	1	3	3
	Soyunma odalarındaki aydınlatma yeterli düzeydedir	2	1	2
	Termal konfor şartları uygundur	2	2	4
	Soyunma odalarında hijyen şartları sağlanmıştır	1	1	1
	Kadın ve erkek çalışanlar için ayrı soyunma odaları sağlanmıştır	1	2	2
	Yeterli sayıda, kirli ve temiz kıyafetlerin ayrı konulduğu ve kilitli dolap mevcuttur	3	3	6
	Dolapların üzerlerinde malzeme bulunmamaktadır	3	2	6
	Soyunma odalarında yeterli sayıda oturma yeri bulunmaktadır	1	1	1
	Yeterli sayıda duş mevcuttur	1	2	2
	Yeterli sayıda tuvalet ve lavabo mevcuttur	2	2	4
Duş ve tuvaletlerde hijyen şartları sağlanmıştır	3	2	6	
Yükleme - Boşaltma Alanı	Güvenli yükleme/boşaltma talimatları hazırlanmıştır ve çalışanlar tarafından uygulanmaktadır	1	2	2
	Çalışanların araçlar veya duvar arasında sıkışmasını önleyecek önlemler alınmıştır	3	4	12
	Arabalara yüklenecek termobakslar, küvetler vb. taşıma araçları yardımıyla taşınmaktadır	0	3	0
	Hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kuralları hakkında bilgi verilmiştir	3	4	12
	Taşıma arabalarının ve transpaletlerin bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	2	2	4
	Araçların geri vites uyarı sistemleri çalışmaktadır	1	4	4
Yüksekten düşmelere karşı gereken önlemler alınmıştır	0	3	0	

İşyeri 2

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Ekipmanların tedarikinde CE işaretli olmalarına özen gösterilmiştir	2	3	6
	Makinelerin Türkçe kullanım kılavuzları mevcuttur ve bu kılavuzlara göre kullanılmaktadır	3	2	6
	Makine ve ekipmanlar için uygun uyarıcı levhalar konulmuştur	3	2	6
	Makinelerin üzerindeki düğmeler Türkçe olarak etiketlenmiştir	2	2	4
	Makinelerin etrafında yeterli ve ergonomik çalışma alanı mevcuttur	3	2	6
	Ekipmanların kablolarının yerden geçmesi engellenmiştir	3	2	6
	Makinelerin dönen aksamları, sıcak boruları gibi noktaları uygun koruyucular ile korunmaktadır	2	3	6
	Borular içinden geçen maddelere göre boyanmış ve akış yönüne göre etiketlenmiştir	2	4	8
	Makineler, koruyucular etkin halde iken kullanılmaktadır	1	4	4
	Makinelerin acil durdurma düğmeleri uygun noktalarda bulunmakta ve çalışır vaziyettedir	2	4	8
	Basınçlı kaynatma kazanlarının basınç düşürücü sistemleri çalışır durumdadır	0	5	0
	Makinelerin bakımı ve temizliği sırasında etiketleme-kilitleme prosedürleri uygulanmaktadır	3	4	12
	Tüm ekipmanların günlük ve periyodik bakımları talimatlar doğrultusunda yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtlar tutulmaktadır.	3	2	6
	Makinelerin kullanım talimatları çalışanların ulaşabilecekleri noktalarda mevcuttur	3	2	6
	Çalışanlar, makinelerin kullanımı, bakımı ve temizliği hakkında gerekli eğitimleri almışlardır	2	2	4
	Makinelerin sadece eğitimli ve yetkili kişiler tarafından kullanması sağlanmaktadır	2	3	6
Kimyasal Etkenler	Kullanılan kimyasalların listesi çıkarılmıştır	3	2	6
	Kimyasalların mevzuata uygun güvenlik bilgi formları mevcuttur	3	2	6
	Kimyasallar mevzuata uygun olarak etiketlenmiş ve işaretlenmiştir	2	2	4
	Kimyasallar güvenlik bilgi formlarına ve talimatlara uygun şekilde depolanmaktadır	3	4	12
	Kimyasallar kullanım sonrası depolandıkları alana konulmaktadır	1	3	3
	Çalışanlara, kimyasallarla güvenli çalışma konusunda eğitim verilmiştir	2	2	4
	Kimyasallarla çalışmalarda uygun KKD'ler kullanılmaktadır	2	3	6
Biyolojik Etkenler	Biyolojik atıklar güvenli bir biçimde toplanmakta, depolanmakta ve işyerinden uzaklaştırılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar çalıştıkları noktaları uygun şekilde temizlemektedir	2	3	6
	Çalışma ortamı düzenli aralıklarla ve uygun temizleyiciler ile temizlenmektedir	2	4	8
	Uygun noktalarda ve yeterli sayıda atık kutusu bulunmaktadır	1	1	1
	Atık kutuları düzenli aralıklarla ve çok dolmadan boşaltılmaktadır	2	2	4
	Açık yarası olan çalışanların çalışması engellenmiştir	2	3	6
	Çalışanlara biyolojik riskler ve hijyen konusunda eğitim verilmiştir	2	2	4
	Yeni işe başlayan çalışanların hangi maddelere alerjisi olduğu sorulmaktadır	2	3	6
	Haşere kontrolü düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	2

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Fiziksel Etkenler	Çalışma alanında aydınlatma yeterlidir	3	3	9
	Gece çalışmaları için yeterli aydınlatma sağlanmıştır	3	4	12
	İklimlendirme cihazları çalışanları rahatsız etmeyecek düzeyde çalıştırılmakta ve periyodik kontrolleri yetkili kişilere yaptırılarak kayıtları tutulmaktadır	2	2	4
	Doğal veya cebri havalandırma ile çalışma ortamı istenmeyen koku ve parçacıklardan arındırılmaktadır	2	2	4
	Fırın ve ocakların üzerlerinde ısının yayılmasının engellenmesi için çalışır davlumbazlar mevcuttur	1	2	2
	Havalandırma sistemleri ve borular düzenli aralıklarla temizlenmekte ve bakımları yapılmaktadır.	2	3	6
	Çalışma ortamı uygun sıcaklıktadır	2	2	4
	Çalışma ortamındaki nem çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	2	2	4
	Ortamdaki ses çalışanlara zarar vermeyecek düzeydedir	2	3	6
	Ortamdaki hava akış hızı çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	1	3	3
	Çalışma ortamı için aydınlatma, termal konfor, gürültü ve titreşim ölçümleri yaptırılmıştır	3	2	6
	Elektrik	Kaçak akım rölesi mevcuttur ve çalışır vaziyettedir	1	5
Sigorta kutuları kilitlenerek yetkisiz kişilerin kullanımı engellenmiştir		3	4	12
Elektrik panolarının altına yalıtkan paspas konulmuştur		3	4	12
Yeterli sayıda ve uygun priz mevcuttur		1	2	2
Elektrik kabloları, çalışanların veya hareketli makinelerin temas etmeyeceği şekilde kapalı ve düzenli olarak döşenmiştir.		1	4	4
Elektrik kabloları birbirine eklenerek uzatılmamaktadır		1	4	4
Hasarlı elektrik kabloları bulunmamaktadır		2	4	8
Birbirine eklenmiş grup prizler bulunmamaktadır		1	4	4
Bütün elektrikli donanımlara uygun topraklama yapılmıştır ve düzenli olarak kontrol edilmektedir		2	4	8
Elektrikli ekipmanların kimyasallar, ateş, ıslak ortam veya su ile teması engellenmektedir		1	4	4
Elektrikli donanımların ve elektrik sistemlerinin periyodik bakımları yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır		2	3	6
Çalışanlara elektrik kaynaklı tehlikeler ile ilgili eğitim verilmiştir	2	3	6	
Ergonomi	Uzun süre aynı işin yapılması gereken durumlarda görev değişimi yapılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar işlerini yaparken uzak noktalara uzanmak zorunda kalmamaktadır	2	2	4
	Çalışanların kullandığı tezgâh, sandalye gibi ekipmanlar fiziki ölçülerine göre ayarlanabilmektedir	3	3	9
	Ağır yüklerin taşınması için uygun ekipman temin edilmiştir	2	3	6
	Çalışanlara elle taşıma işleri ve kas – iskelet sistemi hastalıkları ile ilgili eğitim verilmiştir	2	3	6
Sıcak Yüzeyle	Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmiştir	3	3	9
	İçerisinde kaynar su, kızgın yağ veya sıcak yemek olan kaplar taşınırken gerekli önlemler alınmaktadır	2	4	8
	Uygun fırın eldiveni mevcut olup çalışanlar tarafından kullanılmaktadır.	2	3	6
	Ocakların konumu çalışanların temas etme ihtimaline göre uygundur	3	4	12
	Sıcak yüzeylere maruz kalan çalışanlar işlerine uygun eldivenler ile çalışmaktadırlar	2	2	4

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Yangın ve Acil Durumlar	İspirto gibi yanıcılar sadece yetkili kişiler tarafından kullanılmaktadır	1	5	5
	İspirto ve benzeri yanıcılar uygun kaplarda ve noktalarda tutulmaktadır	3	4	12
	Gaz ve duman detektörleri mevcuttur ve çalışır durumdadır	1	5	5
	Gaz ile çalışan ocak ve fırınların periyodik kontrolleri yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	2	3	6
	Yeterli sayıda yangın söndürücü uygun yerlerde bulunmaktadır	2	4	8
	Yangın söndürücülerin kontrolleri düzenli olarak yapılmaktadır	2	4	8
	Ocakların otomatik yangın söndürme sistemleri mevcuttur	1	5	5
	Ocakların yangın söndürme sistemleri düzenli olarak kontrol edilmektedir	1	5	5
	Yangın dolaplarının ve söndürücülerinin önlerinde engel bulunmamaktadır	1	5	5
	Yangın dolaplarının içlerine eşya konulmamaktadır	0	2	0
	İlk yardım dolapları mevcuttur, içerikleri yeterlidir	1	1	1
	İlk yardım dolapları sadece yetkili kişiler tarafından açılabilir	1	1	1
	İlk yardım dolaplarından sorumlu olan kişilerin irtibat bilgileri dolap üzerinde mevcuttur	3	2	6
	Acil durum ekibi oluşturulmuş ve ekibe gerekli eğitimler verilmiştir	2	4	8
	Acil çıkış levhaları uygun konumlarda bulunmaktadır	3	5	15
	Acil çıkış yollarında engeller bulunmamaktadır	3	5	15
	Acil durum talimatları uygun noktalara asılmıştır	3	3	9
	Acil durum tatbikatları düzenlenmiştir	3	3	9
	Çalışanlar acil durumlar hakkında bilgilendirilmiştir	2	4	8
	Zemin	Zeminde çökme, erime, kırık gibi hasarlar yoktur	3	4
Zeminde çalışanların takılabileceği kapı eşiği, boru gibi sabit cisimler bulunmamaktadır		3	3	9
Hortum, kutu gibi nesneler kullanıldıktan sonra uygun bir yere alınmaktadır		2	3	6
Zemin kaymayı önleyecek şekilde tasarlanmıştır		1	4	4
Zeminde su birikmemesi için yeterli sayıda ve uygun noktalarda giderler bulunmaktadır		3	3	9
Zemin eğimi giderlere doğru verilmiştir		3	3	9
Giderlerde kırık yoktur		3	3	9
Giderler sabitlenmiştir ve kaymaz malzemenle yapılmıştır		2	3	6
Gider üzerindeki aralıklar takılmaya sebep vermeyecek açıklıktadır		1	3	3
Giderlerin kenarları zeminle aynı hizadadır		1	3	3
Drenaj sistemi iyi durumdadır		2	2	4
Zemine dökülen su, yağ veya kaygan katı malzemeler hemen temizlenmektedir		3	4	12
Çalışanlar kaymaz tabanlı terlik/ayakkabı/çizme giymektedirler		2	3	6
Kesici ve Delici Aletler		Ekipmanların kullanım talimatları hazırlanmıştır	3	2
	Kesici ve delici ekipmanlar kullanıldıktan sonra uygun yerlere konulmaktadır	2	2	4
	Kesici aletlerin düzenli aralıklarla bileme işlemi yapılmaktadır	1	2	2
	Sapı kopma riski bulunan kesici aletler kullanılmamaktadır	2	3	6

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Kesici ve Delici Aletler	Kesici ve delici alet kullanan çalışanlara yaptıkları işe uygun koruyucu eldivenler temin edilmiştir	3	3	9
	Bıçaklar düzgün kesme tablaları üzerinde kullanılmaktadır	1	3	3
	Bileme ve kesme işlemleri için çalışanlara eğitim verilmiştir	2	3	6
	Et kesme işlemlerini sadece eğitilmiş kişiler yapmaktadır	2	3	6
LPG Tüpleri	Tüpler dik, sabitlenmiş şekilde ve uygun noktalarda muhafaza edilmektedir	3	5	15
	Tüplerin uygun şekilde etiketlenmiş ve boyanmış olması sağlanmıştır	1	3	3
	Boş tüpler uygun yerlerde muhafaza edilmektedir	3	5	15
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Geçiş yolları ve koridorlar temiz ve düzenlidir	2	3	6
	Geçiş yollarında hareketi engelleyici malzeme(kullanılmayan makine, hammadde vb.) bulunmamaktadır	2	2	4
	Temizlik yapılan alanda, temizlik sırasında ve sonrasında gerekli önlemler alınmaktadır	3	3	9
	Merdiven ve basamaklarda kayma ve takılmalara karşı güvenlik önlemleri alınmıştır	0	3	0
	Basamak yükseklikleri ve genişlikleri uygun ölçülerdedir	0	3	0
	Merdiven korkulukları standartlara uygundur	0	3	0
Depolar	Depolar düzenli ve temiz tutulmaktadır	3	3	9
	Raflar ve dolaplar güvenli şekilde monte edilmiş ve devrilmeye karşı sabitlenmiştir	2	3	6
	Yüksek istifleme yapılmamaktadır	2	3	6
	Malzemeler dengeli olarak istiflenmiştir	2	2	4
	Depo kapılarının iç tarafında fosforlu kapı kolu çalışır vaziyette bulunmaktadır	1	3	3
	Depoların içerisinde acil durum siren düğmesi bulunmaktadır	3	3	9
	Depoların girişlerinde yükselti farkı veya eşik bulunmamaktadır	1	2	2
	Soğuk depoların zemininde buzlanma olmamaktadır	2	3	6
	Soğuk depolara giren çalışanlara uygun kıyafet sağlanmıştır	3	1	3
	Seyyar merdivenlerin düzenli kontrolleri yapılmaktadır	0	3	0
	Seyyar merdivenler güvenlik koşulları sağlanarak kullanılmaktadır	0	3	0
	Deponun çeşidine uygun şekilde havalandırma sağlanmıştır	1	1	1
	Kimyasal deposu sadece yetkili kişiler tarafından açılmaktadır	1	5	5
Yük Asansörü	Asansör yolu çalışanların giremeyeceği şekilde kapatılmıştır	0	3	0
	Asansör katta değilken kapının açılmasını engelleyecek önlemler alınmıştır	0	3	0
	Kat kapılarında açıldığı zaman asansörün çalışmasını durduran, çalışır vaziyette sensörler bulunmaktadır	0	3	0
	Kabin içerisinde asansörün çalışmasını sağlayacak düğmeler bulunmamaktadır	0	3	0
	Asansör çalışanlar tarafından kullanılmamaktadır	0	3	0
	Asansörün bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	0	3	0
	Asansör gereğinden fazla yüklenmemektedir	0	3	0
	Asansör kabinine veya çevresine yük kapasitesini ve çalışanların asansörü kullanmamasını belirten uyarı levhaları konulmuştur	0	3	0
	Asansör çalışırken ikaz sesi ve ışığı da çalışmaktadır	0	3	0
	Asansörlerin kuyu alt boşluğu kat zemini ile yaklaşık hizadaysa çalışanların bu noktalara girmelerini engelleyecek sistemler yapılmıştır.	0	3	0

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Çalışma Ortamı	Çalışma alanları çalışanların rahatça hareket edebileceği şekilde tasarlanmıştır	3	4	12
	Cam yüzeyler uygun şekilde monte edilmiştir	2	3	6
	Cam yüzeylerde kırık ve çatlak bulunmamaktadır	1	3	3
	Çalışma ortamında çalışanların takılabileceği sabit nesnelere bulunmamaktadır	3	3	9
	Çalışanların başlarını vurabileceği alçaklıktaki noktalar için gerekli önlemler alınmıştır	0	3	0
	Kullanılmayan malzemeler çalışma alanında bulunmamaktadır	2	2	4
Tehlikeli Davranış	Çalışma ortamında yüksek noktalara malzeme istifi yapılmamaktadır	2	3	6
	Yemek küvetleri vb. araç gereçler üst üste konulurken yüksekliğine ve dengesine dikkat edilmektedir	1	3	3
	Yemek pişerken tencere kapakları uygun şekilde açılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar fırınların kapaklarını kapakların arkasına geçerek açmaktadırlar	2	3	6
	Basınçlı kaynatma kazanlarının kapakları içindeki basınç güvenli şekilde tahliye edilmeden açılmamaktadır	0	3	0
	Kapalı alanlarda sigara içilmemektedir	1	2	2
	Çalışanlar yaptıkları işe uygun ve CE işaretli KKD kullanmaktadır	3	3	9
	Konserveler açılırken gerekli özen gösterilmektedir	2	2	4
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Çalışanlar bol veya üzerlerinden sarkan kıyafetler giymemekte ve takı takmamaktadır	2	3	6
	Soyunma odaları yeterli büyüklüktedir	2	1	2
	Uygun havalandırma şartları sağlanmıştır	3	1	3
	Soyunma odalarındaki aydınlatma yeterli düzeydedir	1	3	3
	Termal konfor şartları uygundur	2	1	2
	Soyunma odalarında hijyen şartları sağlanmıştır	2	2	4
	Kadın ve erkek çalışanlar için ayrı soyunma odaları sağlanmıştır	1	1	1
	Yeterli sayıda, kirli ve temiz kıyafetlerin ayrı konulduğu ve kilitli dolap mevcuttur	2	2	4
	Dolapların üzerlerinde malzeme bulunmamaktadır	3	3	9
	Soyunma odalarında yeterli sayıda oturma yeri bulunmaktadır	3	2	6
	Yeterli sayıda duş mevcuttur	1	1	1
	Yeterli sayıda tuvalet ve lavabo mevcuttur	1	2	2
Yükleme - Boşaltma Alanı	Duş ve tuvaletlerde hijyen şartları sağlanmıştır	2	3	6
	Güvenli yükleme/boşaltma talimatları hazırlanmıştır ve çalışanlar tarafından uygulanmaktadır	3	2	6
	Çalışanların araçlar veya duvar arasında sıkışmasını önleyecek önlemler alınmıştır	3	4	12
	Arabalara yüklenecek termobakslar, küvetler vb. taşıma araçları yardımıyla taşınmaktadır	0	3	0
	Hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kuralları hakkında bilgi verilmiştir	3	4	12
	Taşıma arabalarının ve transpaletlerin bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	2	2	4
	Araçların geri vites uyarı sistemleri çalışmaktadır	1	4	4
Yüksekten düşmelere karşı gereken önlemler alınmıştır	3	4	12	

İşyeri 3

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Ekipmanların tedarikinde CE işaretli olmalarına özen gösterilmiştir	3	3	9
	Makinelerin Türkçe kullanım kılavuzları mevcuttur ve bu kılavuzlara göre kullanılmaktadır	3	2	6
	Makine ve ekipmanlar için uygun uyarıcı levhalar konulmuştur	3	2	6
	Makinelerin üzerindeki düğmeler Türkçe olarak etiketlenmiştir	2	2	4
	Makinelerin etrafında yeterli ve ergonomik çalışma alanı mevcuttur	2	2	4
	Ekipmanların kablolarının yerden geçmesi engellenmiştir	3	2	6
	Makinelerin dönen aksamları, sıcak boruları gibi noktaları uygun koruyucular ile korunmaktadır	3	3	9
	Borular içinden geçen maddelere göre boyanmış ve akış yönüne göre etiketlenmiştir	2	4	8
	Makineler, koruyucular etkin halde iken kullanılmaktadır	3	4	12
	Makinelerin acil durdurma düğmeleri uygun noktalarda bulunmakta ve çalışır vaziyettedir	2	4	8
	Basınçlı kaynatma kazanlarının basınç düşürücü sistemleri çalışır durumdadır	0	5	0
	Makinelerin bakımı ve temizliği sırasında etiketleme-kilitleme prosedürleri uygulanmaktadır	3	4	12
	Tüm ekipmanların günlük ve periyodik bakımları talimatlar doğrultusunda yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtlar tutulmaktadır.	3	2	6
	Makinelerin kullanım talimatları çalışanların ulaşabilecekleri noktalarda mevcuttur	3	2	6
	Çalışanlar, makinelerin kullanımı, bakımı ve temizliği hakkında gerekli eğitimleri almışlardır	2	2	4
	Makinelerin sadece eğitimli ve yetkili kişiler tarafından kullanması sağlanmaktadır	2	3	6
Kimyasal Etkenler	Kullanılan kimyasalların listesi çıkarılmıştır	3	2	6
	Kimyasalların mevzuata uygun güvenlik bilgi formları mevcuttur	3	2	6
	Kimyasallar mevzuata uygun olarak etiketlenmiş ve işaretlenmiştir	2	2	4
	Kimyasallar güvenlik bilgi formlarına ve talimatlara uygun şekilde depolanmaktadır	2	4	8
	Kimyasallar kullanım sonrası depolandıkları alana konulmaktadır	1	3	3
	Çalışanlara, kimyasallarla güvenli çalışma konusunda eğitim verilmiştir	3	2	6
	Kimyasallarla çalışmalarda uygun KKD'ler kullanılmaktadır	2	3	6
Biyolojik Etkenler	Biyolojik atıklar güvenli bir biçimde toplanmakta, depolanmakta ve işyerinden uzaklaştırılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar çalıştıkları noktaları uygun şekilde temizlemektedir	2	3	6
	Çalışma ortamı düzenli aralıklarla ve uygun temizleyiciler ile temizlenmektedir	2	4	8
	Uygun noktalarda ve yeterli sayıda atık kutusu bulunmaktadır	2	1	2
	Atık kutuları düzenli aralıklarla ve çok dolmadan boşaltılmaktadır	2	2	4
	Açık yarası olan çalışanların çalışması engellenmiştir	2	3	6
	Çalışanlara biyolojik riskler ve hijyen konusunda eğitim verilmiştir	2	2	4
	Yeni işe başlayan çalışanların hangi maddelere alerjisi olduğu sorulmaktadır	3	3	9
	Haşere kontrolü düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	2

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Fiziksel Etkenler	Çalışma alanında aydınlatma yeterlidir	3	3	9
	Gece çalışmaları için yeterli aydınlatma sağlanmıştır	3	4	12
	İklimlendirme cihazları çalışanları rahatsız etmeyecek düzeyde çalıştırılmakta ve periyodik kontrolleri yetkili kişilere yaptırılarak kayıtları tutulmaktadır	2	2	4
	Doğal veya cebri havalandırma ile çalışma ortamı istenmeyen koku ve parçacıklardan arındırılmaktadır	2	2	4
	Fırın ve ocakların üzerlerinde ısının yayılmasının engellenmesi için çalışır davlumbazlar mevcuttur	1	2	2
	Havalandırma sistemleri ve borular düzenli aralıklarla temizlenmekte ve bakımları yapılmaktadır.	1	3	3
	Çalışma ortamı uygun sıcaklıktadır	3	2	6
	Çalışma ortamındaki nem çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	2	2	4
	Ortamdaki ses çalışanlara zarar vermeyecek düzeydedir	1	3	3
	Ortamdaki hava akış hızı çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	2	3	6
	Çalışma ortamı için aydınlatma, termal konfor, gürültü ve titreşim ölçümleri yaptırılmıştır	2	2	4
	Elektrik	Kaçak akım rölesi mevcuttur ve çalışır vaziyettedir	2	5
Sigorta kutuları kilitlenerek yetkisiz kişilerin kullanımı engellenmiştir		3	4	12
Elektrik panolarının altına yalıtkan paspas konulmuştur		3	4	12
Yeterli sayıda ve uygun priz mevcuttur		1	2	2
Elektrik kabloları, çalışanların veya hareketli makinelerin temas etmeyeceği şekilde kapalı ve düzenli olarak döşenmiştir.		1	4	4
Elektrik kabloları birbirine eklenerek uzatılmamaktadır		1	4	4
Hasarlı elektrik kabloları bulunmamaktadır		1	4	4
Birbirine eklenmiş grup prizler bulunmamaktadır		1	4	4
Bütün elektrikli donanımlara uygun topraklama yapılmıştır ve düzenli olarak kontrol edilmektedir		2	4	8
Elektrikli ekipmanların kimyasallar, ateş, ıslak ortam veya su ile teması engellenmektedir		1	4	4
Ergonomi	Elektrikli donanımların ve elektrik sistemlerinin periyodik bakımları yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	2	3	6
	Çalışanlara elektrik kaynaklı tehlikeler ile ilgili eğitim verilmiştir	2	3	6
	Uzun süre aynı işin yapılması gereken durumlarda görev değişimi yapılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar işlerini yaparken uzak noktalara uzanmak zorunda kalmamaktadır	2	2	4
	Çalışanların kullandığı tezgâh, sandalye gibi ekipmanlar fiziki ölçülerine göre ayarlanabilmektedir	3	3	9
Ağır yüklerin taşınması için uygun ekipman temin edilmiştir	2	3	6	
Çalışanlara elle taşıma işleri ve kas – iskelet sistemi hastalıkları ile ilgili eğitim verilmiştir	2	3	6	
Sıcak Yüzeyle	Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmiştir	3	3	9
	İçerisinde kaynar su, kızgın yağ veya sıcak yemek olan kaplar taşınırken gerekli önlemler alınmaktadır	2	4	8
	Uygun fırın eldiveni mevcut olup çalışanlar tarafından kullanılmaktadır.	3	3	9
	Ocakların konumu çalışanların temas etme ihtimaline göre uygundur	1	4	4
	Sıcak yüzeylere maruz kalan çalışanlar işlerine uygun eldivenler ile çalışmaktadırlar	2	3	6

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Yangın ve Acil Durumlar	İspirto gibi yanıcılar sadece yetkili kişiler tarafından kullanılmaktadır	1	5	5
	İspirto ve benzeri yanıcılar uygun kaplarda ve noktalarda tutulmaktadır	3	4	12
	Gaz ve duman detektörleri mevcuttur ve çalışır durumdadır	1	5	5
	Gaz ile çalışan ocak ve fırınların periyodik kontrolleri yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	2	4	8
	Yeterli sayıda yangın söndürücü uygun yerlerde bulunmaktadır	2	4	8
	Yangın söndürücülerin kontrolleri düzenli olarak yapılmaktadır	1	4	4
	Ocakların otomatik yangın söndürme sistemleri mevcuttur	1	5	5
	Ocakların yangın söndürme sistemleri düzenli olarak kontrol edilmektedir	2	5	10
	Yangın dolaplarının ve söndürücülerinin önlerinde engel bulunmamaktadır	1	5	5
	Yangın dolaplarının içlerine eşya konulmamaktadır	2	3	6
	İlk yardım dolapları mevcuttur, içerikleri yeterlidir	2	2	4
	İlk yardım dolapları sadece yetkili kişiler tarafından açılabilir	3	3	9
	İlk yardım dolaplarından sorumlu olan kişilerin irtibat bilgileri dolap üzerinde mevcuttur	3	2	6
	Acil durum ekibi oluşturulmuş ve ekibe gerekli eğitimler verilmiştir	2	4	8
	Acil çıkış levhaları uygun konumlarda bulunmaktadır	3	4	12
	Acil çıkış yollarında engeller bulunmamaktadır	2	5	10
	Acil durum talimatları uygun noktalara asılmıştır	3	3	9
	Acil durum tatbikatları düzenlenmiştir	3	3	9
	Çalışanlar acil durumlar hakkında bilgilendirilmiştir	2	4	8
	Zemin	Zeminde çökme, erime, kırık gibi hasarlar yoktur	1	4
Zeminde çalışanların takılabileceği kapı eşiği, boru gibi sabit cisimler bulunmamaktadır		2	3	6
Hortum, kutu gibi nesneler kullanıldıktan sonra uygun bir yere alınmaktadır		2	3	6
Zemin kaymayı önleyecek şekilde tasarlanmıştır		2	4	8
Zeminde su birikmemesi için yeterli sayıda ve uygun noktalarda giderler bulunmaktadır		2	3	6
Zemin eğimi giderlere doğru verilmiştir		2	3	6
Giderlerde kırık yoktur		2	3	6
Giderler sabitlenmiştir ve kaymaz malzemenle yapılmıştır		3	4	12
Gider üzerindeki aralıklar takılmaya sebep vermeyecek açıklıktadır		1	3	3
Giderlerin kenarları zeminle aynı hizadadır		2	3	6
Drenaj sistemi iyi durumdadır		2	2	4
Zemine dökülen su, yağ veya kaygan katı malzemeler hemen temizlenmektedir		2	4	8
Çalışanlar kaymaz tabanlı terlik/ayakkabı/çizme giymektedirler		2	3	6
Kesici ve Delici Aletler		Ekipmanların kullanım talimatları hazırlanmıştır	3	2
	Kesici ve delici ekipmanlar kullanıldıktan sonra uygun yerlere konulmaktadır	2	2	4
	Kesici aletlerin düzenli aralıklarla bileme işlemi yapılmaktadır	1	2	2
	Sapı kopma riski bulunan kesici aletler kullanılmamaktadır	2	3	6

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Kesici ve Delici Aletler	Kesici ve delici alet kullanan çalışanlara yaptıkları işe uygun koruyucu eldivenler temin edilmiştir	3	3	9
	Bıçaklar düzgün kesme tablaları üzerinde kullanılmaktadır	2	3	6
	Bileme ve kesme işlemleri için çalışanlara eğitim verilmiştir	2	3	6
	Et kesme işlemlerini sadece eğitilmiş kişiler yapmaktadır	1	3	3
LPG Tüpleri	Tüpler dik, sabitlenmiş şekilde ve uygun noktalarda muhafaza edilmektedir	0	5	0
	Tüplerin uygun şekilde etiketlenmiş ve boyanmış olması sağlanmıştır	0	3	0
	Boş tüpler uygun yerlerde muhafaza edilmektedir	0	5	0
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Geçiş yolları ve koridorlar temiz ve düzenlidir	1	3	3
	Geçiş yollarında hareketi engelleyici malzeme(kullanılmayan makine, hammadde vb.) bulunmamaktadır	1	2	2
	Temizlik yapılan alanda, temizlik sırasında ve sonrasında gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Merdiven ve basamaklarda kayma ve takılmalara karşı güvenlik önlemleri alınmıştır	3	4	12
	Basamak yükseklikleri ve genişlikleri uygun ölçülerdedir	1	3	3
	Merdiven korkulukları standartlara uygundur	2	3	6
Depolar	Depolar düzenli ve temiz tutulmaktadır	1	3	3
	Raflar ve dolaplar güvenli şekilde monte edilmiş ve devrilmeye karşı sabitlenmiştir	1	3	3
	Yüksek istifleme yapılmamaktadır	1	3	3
	Malzemeler dengeli olarak istiflenmiştir	2	2	4
	Depo kapılarının iç tarafında fosforlu kapı kolu çalışır vaziyette bulunmaktadır	1	3	3
	Depoların içerisinde acil durum sireni düğmesi bulunmaktadır	3	3	9
	Depoların girişlerinde yükselti farkı veya eşik bulunmamaktadır	2	2	4
	Soğuk depoların zemininde buzlanma olmamaktadır	2	3	6
	Soğuk depolara giren çalışanlara uygun kıyafet sağlanmıştır	3	1	3
	Seyyar merdivenlerin düzenli kontrolleri yapılmaktadır	0	3	0
	Seyyar merdivenler güvenlik koşulları sağlanarak kullanılmaktadır	0	3	0
	Deponun çeşidine uygun şekilde havalandırma sağlanmıştır	2	1	2
	Kimyasal deposu sadece yetkili kişiler tarafından açılmaktadır	3	5	15
Yük Asansörü	Asansör yolu çalışanların giremeyeceği şekilde kapatılmıştır	2	4	8
	Asansör katta değilken kapının açılmasını engelleyecek önlemler alınmıştır	3	4	12
	Kat kapılarında açıldığı zaman asansörün çalışmasını durduran, çalışır vaziyette sensörler bulunmaktadır	1	4	4
	Kabin içerisinde asansörün çalışmasını sağlayacak düğmeler bulunmamaktadır	1	4	4
	Asansör çalışanlar tarafından kullanılmamaktadır	3	4	12
	Asansörün bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	2	4	8
	Asansör gereğinden fazla yüklenmemektedir	2	2	4
	Asansör kabinine veya çevresine yük kapasitesini ve çalışanların asansörü kullanmamasını belirten uyarı levhaları konulmuştur	3	3	9
	Asansör çalışırken ikaz sesi ve ışığı da çalışmaktadır	3	3	9
	Asansörlerin kuyu alt boşluğu kat zemini ile yaklaşık hizadaysa çalışanların bu noktalara girmelerini engelleyecek sistemler yapılmıştır.	3	4	12

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Çalışma Ortamı	Çalışma alanları çalışanların rahatça hareket edebileceği şekilde tasarlanmıştır	2	3	6
	Cam yüzeyler uygun şekilde monte edilmiştir	2	3	6
	Cam yüzeylerde kırık ve çatlak bulunmamaktadır	1	3	3
	Çalışma ortamında çalışanların takılabileceği sabit nesnelere bulunmamaktadır	2	3	6
	Çalışanların başlarını vurabileceği alçaklıktaki noktalar için gerekli önlemler alınmıştır	0	3	0
	Kullanılmayan malzemeler çalışma alanında bulunmamaktadır	2	2	4
Tehlikeli Davranış	Çalışma ortamında yüksek noktalara malzeme istifi yapılmamaktadır	2	3	6
	Yemek küvetleri vb. araç gereçler üst üste konulurken yüksekliğine ve dengesine dikkat edilmektedir	2	3	6
	Yemek pişerken tencere kapakları uygun şekilde açılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar fırınların kapaklarını kapakların arkasına geçerek açmaktadırlar	1	3	3
	Basınçlı kaynatma kazanlarının kapakları içindeki basınç güvenli şekilde tahliye edilmeden açılmamaktadır	0	4	0
	Kapalı alanlarda sigara içilmemektedir	2	2	4
	Çalışanlar yaptıkları işe uygun ve CE işaretli KKD kullanmaktadır	3	3	9
	Konserveler açılırken gerekli özen gösterilmektedir	2	2	4
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Çalışanlar bol veya üzerlerinden sarkan kıyafetler giymemekte ve takı takmamaktadır	2	3	6
	Soyunma odaları yeterli büyüklüktedir	3	2	6
	Uygun havalandırma şartları sağlanmıştır	3	2	6
	Soyunma odalarındaki aydınlatma yeterli düzeydedir	2	3	6
	Termal konfor şartları uygundur	2	1	2
	Soyunma odalarında hijyen şartları sağlanmıştır	2	2	4
	Kadın ve erkek çalışanlar için ayrı soyunma odaları sağlanmıştır	1	1	1
	Yeterli sayıda, kirli ve temiz kıyafetlerin ayrı konulduğu ve kilitli dolap mevcuttur	3	2	6
	Dolapların üzerlerinde malzeme bulunmamaktadır	3	3	9
	Soyunma odalarında yeterli sayıda oturma yeri bulunmaktadır	3	2	6
	Yeterli sayıda duş mevcuttur	1	2	2
	Yeterli sayıda tuvalet ve lavabo mevcuttur	1	2	2
Duş ve tuvaletlerde hijyen şartları sağlanmıştır	2	3	6	
Yükleme - Boşaltma Alanı	Güvenli yükleme/boşaltma talimatları hazırlanmıştır ve çalışanlar tarafından uygulanmaktadır	3	2	6
	Çalışanların araçlar veya duvar arasında sıkışmasını önleyecek önlemler alınmıştır	2	4	8
	Arabalara yüklenecek termobakslar, küvetler vb. taşıma araçları yardımıyla taşınmaktadır	1	3	3
	Hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kuralları hakkında bilgi verilmiştir	3	4	12
	Taşıma arabalarının ve transpaletlerin bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	2	2	4
	Araçların geri vites uyarı sistemleri çalışmaktadır	1	4	4
Yüksekten düşmelere karşı gereken önlemler alınmıştır	0	4	0	

İşyeri 4

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Ekipmanların tedarikinde CE işaretli olmalarına özen gösterilmiştir	3	3	9
	Makinelerin Türkçe kullanım kılavuzları mevcuttur ve bu kılavuzlara göre kullanılmaktadır	3	2	6
	Makine ve ekipmanlar için uygun uyarıcı levhalar konulmuştur	3	2	6
	Makinelerin üzerindeki düğmeler Türkçe olarak etiketlenmiştir	2	2	4
	Makinelerin etrafında yeterli ve ergonomik çalışma alanı mevcuttur	1	2	2
	Ekipmanların kablolarının yerden geçmesi engellenmiştir	1	2	2
	Makinelerin dönen aksamları, sıcak boruları gibi noktaları uygun koruyucular ile korunmaktadır	3	3	9
	Borular içinden geçen maddelere göre boyanmış ve akış yönüne göre etiketlenmiştir	2	4	8
	Makineler, koruyucular etkin halde iken kullanılmaktadır	3	4	12
	Makinelerin acil durdurma düğmeleri uygun noktalarda bulunmakta ve çalışır vaziyettedir	2	4	8
	Basınçlı kaynatma kazanlarının basınç düşürücü sistemleri çalışır durumdadır	0	5	0
	Makinelerin bakımı ve temizliği sırasında etiketleme-kilitleme prosedürleri uygulanmaktadır	3	4	12
	Tüm ekipmanların günlük ve periyodik bakımları talimatlar doğrultusunda yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtlar tutulmaktadır.	3	2	6
	Makinelerin kullanım talimatları çalışanların ulaşabilecekleri noktalarda mevcuttur	3	2	6
	Çalışanlar, makinelerin kullanımı, bakımı ve temizliği hakkında gerekli eğitimleri almışlardır	3	2	6
	Makinelerin sadece eğitimli ve yetkili kişiler tarafından kullanması sağlanmaktadır	2	3	6
Kimyasal Etkenler	Kullanılan kimyasalların listesi çıkarılmıştır	3	2	6
	Kimyasalların mevzuata uygun güvenlik bilgi formları mevcuttur	3	2	6
	Kimyasallar mevzuata uygun olarak etiketlenmiş ve işaretlenmiştir	2	2	4
	Kimyasallar güvenlik bilgi formlarına ve talimatlara uygun şekilde depolanmaktadır	2	3	6
	Kimyasallar kullanım sonrası depolandıkları alana konulmaktadır	2	3	6
	Çalışanlara, kimyasallarla güvenli çalışma konusunda eğitim verilmiştir	3	2	6
	Kimyasallarla çalışmalarda uygun KKD'ler kullanılmaktadır	2	3	6
Biyolojik Etkenler	Biyolojik atıklar güvenli bir biçimde toplanmakta, depolanmakta ve işyerinden uzaklaştırılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar çalıştıkları noktaları uygun şekilde temizlemektedir	3	3	9
	Çalışma ortamı düzenli aralıklarla ve uygun temizleyiciler ile temizlenmektedir	2	4	8
	Uygun noktalarda ve yeterli sayıda atık kutusu bulunmaktadır	2	1	2
	Atık kutuları düzenli aralıklarla ve çok dolmadan boşaltılmaktadır	2	2	4
	Açık yarası olan çalışanların çalışması engellenmiştir	2	3	6
	Çalışanlara biyolojik riskler ve hijyen konusunda eğitim verilmiştir	3	2	6
	Yeni işe başlayan çalışanların hangi maddelere alerjisi olduğu sorulmaktadır	3	3	9
	Haşere kontrolü düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	2

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Fiziksel Etkenler	Çalışma alanında aydınlatma yeterlidir	1	2	2
	Gece çalışmaları için yeterli aydınlatma sağlanmıştır	2	3	6
	İklimlendirme cihazları çalışanları rahatsız etmeyecek düzeyde çalıştırılmakta ve periyodik kontrolleri yetkili kişilere yaptırılarak kayıtları tutulmaktadır	0	2	0
	Doğal veya cebri havalandırma ile çalışma ortamı istenmeyen koku ve parçacıklardan arındırılmaktadır	3	2	6
	Fırın ve ocakların üzerlerinde ısının yayılmasının engellenmesi için çalışır davlumbazlar mevcuttur	2	2	4
	Havalandırma sistemleri ve borular düzenli aralıklarla temizlenmekte ve bakımları yapılmaktadır.	2	3	6
	Çalışma ortamı uygun sıcaklıktadır	2	2	4
	Çalışma ortamındaki nem çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	2	2	4
	Ortamdaki ses çalışanlara zarar vermeyecek düzeydedir	1	3	3
	Ortamdaki hava akış hızı çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	3	3	9
	Çalışma ortamı için aydınlatma, termal konfor, gürültü ve titreşim ölçümleri yaptırılmıştır	3	2	6
	Elektrik	Kaçak akım rölesi mevcuttur ve çalışır vaziyettedir	3	5
Sigorta kutuları kilitlenerek yetkisiz kişilerin kullanımı engellenmiştir		3	4	12
Elektrik panolarının altına yalıtkan paspas konulmuştur		3	4	12
Yeterli sayıda ve uygun priz mevcuttur		1	2	2
Elektrik kabloları, çalışanların veya hareketli makinelerin temas etmeyeceği şekilde kapalı ve düzenli olarak döşenmiştir.		1	4	4
Elektrik kabloları birbirine eklenerek uzatılmamaktadır		1	4	4
Hasarlı elektrik kabloları bulunmamaktadır		1	4	4
Birbirine eklenmiş grup prizler bulunmamaktadır		1	4	4
Bütün elektrikli donanımlara uygun topraklama yapılmıştır ve düzenli olarak kontrol edilmektedir		2	4	8
Elektrikli ekipmanların kimyasallar, ateş, ıslak ortam veya su ile teması engellenmektedir		1	4	4
Ergonomi	Elektrikli donanımların ve elektrik sistemlerinin periyodik bakımları yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	2	3	6
	Çalışanlara elektrik kaynaklı tehlikeler ile ilgili eğitim verilmiştir	2	3	6
	Uzun süre aynı işin yapılması gereken durumlarda görev değişimi yapılmaktadır	3	3	9
	Çalışanlar işlerini yaparken uzak noktalara uzanmak zorunda kalmamaktadır	2	2	4
	Çalışanların kullandığı tezgâh, sandalye gibi ekipmanlar fiziki ölçülerine göre ayarlanabilmektedir	3	3	9
Sıcak Yüzeyle	Ağır yüklerin taşınması için uygun ekipman temin edilmiştir	2	3	6
	Çalışanlara elle taşıma işleri ve kas – iskelet sistemi hastalıkları ile ilgili eğitim verilmiştir	2	3	6
	Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmiştir	3	3	9
	İçerisinde kaynar su, kızgın yağ veya sıcak yemek olan kaplar taşınırken gerekli önlemler alınmaktadır	1	3	3
	Uygun fırın eldiveni mevcut olup çalışanlar tarafından kullanılmaktadır.	2	3	6
Ocakların konumu çalışanların temas etme ihtimaline göre uygundur	1	4	4	
Sıcak yüzeylere maruz kalan çalışanlar işlerine uygun eldivenler ile çalışmaktadırlar	2	3	6	

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Yangın ve Acil Durumlar	İspirto gibi yanıcılar sadece yetkili kişiler tarafından kullanılmaktadır	1	5	5
	İspirto ve benzeri yanıcılar uygun kaplarda ve noktalarda tutulmaktadır	3	4	12
	Gaz ve duman detektörleri mevcuttur ve çalışır durumdadır	2	5	10
	Gaz ile çalışan ocak ve fırınların periyodik kontrolleri yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	2	4	8
	Yeterli sayıda yangın söndürücü uygun yerlerde bulunmaktadır	2	4	8
	Yangın söndürücülerin kontrolleri düzenli olarak yapılmaktadır	2	4	8
	Ocakların otomatik yangın söndürme sistemleri mevcuttur	1	5	5
	Ocakların yangın söndürme sistemleri düzenli olarak kontrol edilmektedir	2	5	10
	Yangın dolaplarının ve söndürücülerinin önlerinde engel bulunmamaktadır	1	5	5
	Yangın dolaplarının içlerine eşya konulmamaktadır	1	3	3
	İlk yardım dolapları mevcuttur, içerikleri yeterlidir	3	2	6
	İlk yardım dolapları sadece yetkili kişiler tarafından açılabilir	3	3	9
	İlk yardım dolaplarından sorumlu olan kişilerin irtibat bilgileri dolap üzerinde mevcuttur	3	2	6
	Acil durum ekibi oluşturulmuş ve ekibe gerekli eğitimler verilmiştir	3	4	12
	Acil çıkış levhaları uygun konumlarda bulunmaktadır	3	4	12
	Acil çıkış yollarında engeller bulunmamaktadır	2	5	10
	Acil durum talimatları uygun noktalara asılmıştır	3	3	9
	Acil durum tatbikatları düzenlenmiştir	3	3	9
	Çalışanlar acil durumlar hakkında bilgilendirilmiştir	2	4	8
	Zemin	Zeminde çökme, erime, kırık gibi hasarlar yoktur	2	4
Zeminde çalışanların takılabileceği kapı eşiği, boru gibi sabit cisimler bulunmamaktadır		1	3	3
Hortum, kutu gibi nesneler kullanıldıktan sonra uygun bir yere alınmaktadır		2	3	6
Zemin kaymayı önleyecek şekilde tasarlanmıştır		3	4	12
Zeminde su birikmemesi için yeterli sayıda ve uygun noktalarda giderler bulunmaktadır		2	3	6
Zemin eğimi giderlere doğru verilmiştir		2	3	6
Giderlerde kırık yoktur		3	3	9
Giderler sabitlenmiştir ve kaymaz malzemenle yapılmıştır		3	4	12
Gider üzerindeki aralıklar takılmaya sebep vermeyecek açıklıktadır		3	3	9
Giderlerin kenarları zeminle aynı hizadadır		3	3	9
Drenaj sistemi iyi durumdadır		2	2	4
Zemine dökülen su, yağ veya kaygan katı malzemeler hemen temizlenmektedir		2	4	8
Çalışanlar kaymaz tabanlı terlik/ayakkabı/çizme giymektedirler		2	3	6
Kesici ve Delici Aletler		Ekipmanların kullanım talimatları hazırlanmıştır	3	2
	Kesici ve delici ekipmanlar kullanıldıktan sonra uygun yerlere konulmaktadır	2	2	4
	Kesici aletlerin düzenli aralıklarla bileme işlemi yapılmaktadır	1	2	2
	Sapı kopma riski bulunan kesici aletler kullanılmamaktadır	1	3	3

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Kesici ve Delici Aletler	Kesici ve delici alet kullanan çalışanlara yaptıkları işe uygun koruyucu eldivenler temin edilmiştir	3	3	9
	Bıçaklar düzgün kesme tablaları üzerinde kullanılmaktadır	1	3	3
	Bileme ve kesme işlemleri için çalışanlara eğitim verilmiştir	2	3	6
	Et kesme işlemlerini sadece eğitilmiş kişiler yapmaktadır	2	3	6
LPG Tüpleri	Tüpler dik, sabitlenmiş şekilde ve uygun noktalarda muhafaza edilmektedir	0	5	0
	Tüplerin uygun şekilde etiketlenmiş ve boyanmış olması sağlanmıştır	0	3	0
	Boş tüpler uygun yerlerde muhafaza edilmektedir	0	5	0
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Geçiş yolları ve koridorlar temiz ve düzenlidir	2	3	6
	Geçiş yollarında hareketi engelleyici malzeme(kullanılmayan makine, hammadde vb.) bulunmamaktadır	1	2	2
	Temizlik yapılan alanda, temizlik sırasında ve sonrasında gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Merdiven ve basamaklarda kayma ve takılmalara karşı güvenlik önlemleri alınmıştır	3	4	12
	Basamak yükseklikleri ve genişlikleri uygun ölçülerdedir	1	3	3
	Merdiven korkulukları standartlara uygundur	1	3	3
Depolar	Depolar düzenli ve temiz tutulmaktadır	3	3	9
	Raflar ve dolaplar güvenli şekilde monte edilmiş ve devrilmeye karşı sabitlenmiştir	2	3	6
	Yüksek istifleme yapılmamaktadır	2	3	6
	Malzemeler dengeli olarak istiflenmiştir	3	2	6
	Depo kapılarının iç tarafında fosforlu kapı kolu çalışır vaziyette bulunmaktadır	2	3	6
	Depoların içerisinde acil durum sireni düğmesi bulunmaktadır	3	3	9
	Depoların girişlerinde yükselti farkı veya eşik bulunmamaktadır	1	2	2
	Soğuk depoların zemininde buzlanma olmamaktadır	2	3	6
	Soğuk depolara giren çalışanlara uygun kıyafet sağlanmıştır	3	1	3
	Seyyar merdivenlerin düzenli kontrolleri yapılmaktadır	0	3	0
	Seyyar merdivenler güvenlik koşulları sağlanarak kullanılmaktadır	0	3	0
	Deponun çeşidine uygun şekilde havalandırma sağlanmıştır	2	1	2
	Kimyasal deposu sadece yetkili kişiler tarafından açılmaktadır	2	5	10
Yük Asansörü	Asansör yolu çalışanların giremeyeceği şekilde kapatılmıştır	2	4	8
	Asansör katta değilken kapının açılmasını engelleyecek önlemler alınmıştır	3	4	12
	Kat kapılarında açıldığı zaman asansörün çalışmasını durduran, çalışır vaziyette sensörler bulunmaktadır	1	4	4
	Kabin içerisinde asansörün çalışmasını sağlayacak düğmeler bulunmamaktadır	2	4	8
	Asansör çalışanlar tarafından kullanılmamaktadır	2	4	8
	Asansörün bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	2	4	8
	Asansör gereğinden fazla yüklenmemektedir	2	2	4
	Asansör kabinine veya çevresine yük kapasitesini ve çalışanların asansörü kullanmamasını belirten uyarı levhaları konulmuştur	3	2	6
	Asansör çalışırken ikaz sesi ve ışığı da çalışmaktadır	3	3	9
	Asansörlerin kuyu alt boşluğu kat zemini ile yaklaşık hizadaysa çalışanların bu noktalara girmelerini engelleyecek sistemler yapılmıştır.	3	4	12

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Çalışma Ortamı	Çalışma alanları çalışanların rahatça hareket edebileceği şekilde tasarlanmıştır	2	3	6
	Cam yüzeyler uygun şekilde monte edilmiştir	2	3	6
	Cam yüzeylerde kırık ve çatlak bulunmamaktadır	1	3	3
	Çalışma ortamında çalışanların takılabileceği sabit nesnelere bulunmamaktadır	2	3	6
	Çalışanların başlarını vurabileceği alçaklıktaki noktalar için gerekli önlemler alınmıştır	0	3	0
	Kullanılmayan malzemeler çalışma alanında bulunmamaktadır	1	2	2
Tehlikeli Davranış	Çalışma ortamında yüksek noktalara malzeme istifi yapılmamaktadır	3	3	9
	Yemek küvetleri vb. araç gereçler üst üste konulurken yüksekliğine ve dengesine dikkat edilmektedir	3	3	9
	Yemek pişerken tencere kapakları uygun şekilde açılmaktadır	1	2	2
	Çalışanlar fırınların kapaklarını kapakların arkasına geçerek açmaktadırlar	1	3	3
	Basınçlı kaynatma kazanlarının kapakları içindeki basınç güvenli şekilde tahliye edilmeden açılmamaktadır	0	4	0
	Kapalı alanlarda sigara içilmemektedir	1	2	2
	Çalışanlar yaptıkları işe uygun ve CE işaretli KKD kullanmaktadır	3	3	9
	Konserveler açılırken gerekli özen gösterilmektedir	2	2	4
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Çalışanlar bol veya üzerlerinden sarkan kıyafetler giymemekte ve takı takmamaktadır	2	3	6
	Soyunma odaları yeterli büyüklüktedir	3	2	6
	Uygun havalandırma şartları sağlanmıştır	3	2	6
	Soyunma odalarındaki aydınlatma yeterli düzeydedir	1	3	3
	Termal konfor şartları uygundur	3	1	3
	Soyunma odalarında hijyen şartları sağlanmıştır	2	2	4
	Kadın ve erkek çalışanlar için ayrı soyunma odaları sağlanmıştır	2	1	2
	Yeterli sayıda, kirli ve temiz kıyafetlerin ayrı konulduğu ve kilitli dolap mevcuttur	3	2	6
	Dolapların üzerlerinde malzeme bulunmamaktadır	2	3	6
	Soyunma odalarında yeterli sayıda oturma yeri bulunmaktadır	3	2	6
	Yeterli sayıda duş mevcuttur	1	2	2
	Yeterli sayıda tuvalet ve lavabo mevcuttur	1	2	2
Duş ve tuvaletlerde hijyen şartları sağlanmıştır	3	3	9	
Yükleme - Boşaltma Alanı	Güvenli yükleme/boşaltma talimatları hazırlanmıştır ve çalışanlar tarafından uygulanmaktadır	3	2	6
	Çalışanların araçlar veya duvar arasında sıkışmasını önleyecek önlemler alınmıştır	2	4	8
	Arabalara yüklenecek termobakslar, küvetler vb. taşıma araçları yardımıyla taşınmaktadır	1	3	3
	Hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kuralları hakkında bilgi verilmiştir	3	4	12
	Taşıma arabalarının ve transpaletlerin bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	2	2	4
	Araçların geri vites uyarı sistemleri çalışmaktadır	1	4	4
Yüksekten düşmelere karşı gereken önlemler alınmıştır	0	4	0	

İşyeri 5

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Ekipmanların tedarikinde CE işaretli olmalarına özen gösterilmiştir	2	3	6
	Makinelerin Türkçe kullanım kılavuzları mevcuttur ve bu kılavuzlara göre kullanılmaktadır	2	2	4
	Makine ve ekipmanlar için uygun uyarıcı levhalar konulmuştur	3	2	6
	Makinelerin üzerindeki düğmeler Türkçe olarak etiketlenmiştir	2	2	4
	Makinelerin etrafında yeterli ve ergonomik çalışma alanı mevcuttur	2	2	4
	Ekipmanların kablolarının yerden geçmesi engellenmiştir	2	2	4
	Makinelerin dönen aksamları, sıcak boruları gibi noktaları uygun koruyucular ile korunmaktadır	3	3	9
	Borular içinden geçen maddelere göre boyanmış ve akış yönüne göre etiketlenmiştir	2	4	8
	Makineler, koruyucular etkin halde iken kullanılmaktadır	3	4	12
	Makinelerin acil durdurma düğmeleri uygun noktalarda bulunmakta ve çalışır vaziyettedir	1	4	4
	Basınçlı kaynatma kazanlarının basınç düşürücü sistemleri çalışır durumdadır	0	5	0
	Makinelerin bakımı ve temizliği sırasında etiketleme-kilitleme prosedürleri uygulanmaktadır	3	4	12
	Tüm ekipmanların günlük ve periyodik bakımları talimatlar doğrultusunda yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtlar tutulmaktadır.	2	2	4
	Makinelerin kullanım talimatları çalışanların ulaşabilecekleri noktalarda mevcuttur	3	2	6
	Çalışanlar, makinelerin kullanımı, bakımı ve temizliği hakkında gerekli eğitimleri almışlardır	3	2	6
	Makinelerin sadece eğitimli ve yetkili kişiler tarafından kullanması sağlanmaktadır	2	3	6
Kimyasal Etkenler	Kullanılan kimyasalların listesi çıkarılmıştır	3	2	6
	Kimyasalların mevzuata uygun güvenlik bilgi formları mevcuttur	3	2	6
	Kimyasallar mevzuata uygun olarak etiketlenmiş ve işaretlenmiştir	1	2	2
	Kimyasallar güvenlik bilgi formlarına ve talimatlara uygun şekilde depolanmaktadır	3	4	12
	Kimyasallar kullanım sonrası depolandıkları alana konulmaktadır	3	3	9
	Çalışanlara, kimyasallarla güvenli çalışma konusunda eğitim verilmiştir	3	2	6
	Kimyasallarla çalışmalarda uygun KKD'ler kullanılmaktadır	2	3	6
Biyolojik Etkenler	Biyolojik atıklar güvenli bir biçimde toplanmakta, depolanmakta ve işyerinden uzaklaştırılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar çalıştıkları noktaları uygun şekilde temizlemektedir	2	3	6
	Çalışma ortamı düzenli aralıklarla ve uygun temizleyiciler ile temizlenmektedir	2	4	8
	Uygun noktalarda ve yeterli sayıda atık kutusu bulunmaktadır	2	1	2
	Atık kutuları düzenli aralıklarla ve çok dolmadan boşaltılmaktadır	3	2	6
	Açık yarası olan çalışanların çalışması engellenmiştir	2	3	6
	Çalışanlara biyolojik riskler ve hijyen konusunda eğitim verilmiştir	3	2	6
	Yeni işe başlayan çalışanların hangi maddelere alerjisi olduğu sorulmaktadır	3	3	9
	Haşere kontrolü düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	2

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Fiziksel Etkenler	Çalışma alanında aydınlatma yeterlidir	2	2	4
	Gece çalışmaları için yeterli aydınlatma sağlanmıştır	3	3	9
	İklimlendirme cihazları çalışanları rahatsız etmeyecek düzeyde çalıştırılmakta ve periyodik kontrolleri yetkili kişilere yaptırılarak kayıtları tutulmaktadır	1	2	2
	Doğal veya cebri havalandırma ile çalışma ortamı istenmeyen koku ve parçacıklardan arındırılmaktadır	3	2	6
	Fırın ve ocakların üzerlerinde ısının yayılmasının engellenmesi için çalışır davlumbazlar mevcuttur	2	2	4
	Havalandırma sistemleri ve borular düzenli aralıklarla temizlenmekte ve bakımları yapılmaktadır.	3	3	9
	Çalışma ortamı uygun sıcaklıktadır	2	2	4
	Çalışma ortamındaki nem çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	3	2	6
	Ortamdaki ses çalışanlara zarar vermeyecek düzeydedir	1	3	3
	Ortamdaki hava akış hızı çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	3	3	9
	Çalışma ortamı için aydınlatma, termal konfor, gürültü ve titreşim ölçümleri yaptırılmıştır	3	2	6
	Elektrik	Kaçak akım rölesi mevcuttur ve çalışır vaziyettedir	3	5
Sigorta kutuları kilitlenerek yetkisiz kişilerin kullanımı engellenmiştir		3	4	12
Elektrik panolarının altına yalıtkan paspas konulmuştur		3	4	12
Yeterli sayıda ve uygun priz mevcuttur		3	2	6
Elektrik kabloları, çalışanların veya hareketli makinelerin temas etmeyeceği şekilde kapalı ve düzenli olarak döşenmiştir.		2	4	8
Elektrik kabloları birbirine eklenerek uzatılmamaktadır		1	4	4
Hasarlı elektrik kabloları bulunmamaktadır		1	4	4
Birbirine eklenmiş grup prizler bulunmamaktadır		3	4	12
Bütün elektrikli donanımlara uygun topraklama yapılmıştır ve düzenli olarak kontrol edilmektedir		2	4	8
Elektrikli ekipmanların kimyasallar, ateş, ıslak ortam veya su ile teması engellenmektedir		2	4	8
Ergonomi	Elektrikli donanımların ve elektrik sistemlerinin periyodik bakımları yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	3	3	9
	Çalışanlara elektrik kaynaklı tehlikeler ile ilgili eğitim verilmiştir	2	3	6
	Uzun süre aynı işin yapılması gereken durumlarda görev değişimi yapılmaktadır	2	3	6
	Çalışanlar işlerini yaparken uzak noktalara uzanmak zorunda kalmamaktadır	3	2	6
	Çalışanların kullandığı tezgâh, sandalye gibi ekipmanlar fiziki ölçülerine göre ayarlanabilmektedir	3	3	9
Ağır yüklerin taşınması için uygun ekipman temin edilmiştir	2	3	6	
Çalışanlara elle taşıma işleri ve kas – iskelet sistemi hastalıkları ile ilgili eğitim verilmiştir	3	3	9	
Sıcak Yüzeyle	Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmiştir	3	3	9
	İçerisinde kaynar su, kızgın yağ veya sıcak yemek olan kaplar taşınırken gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Uygun fırın eldiveni mevcut olup çalışanlar tarafından kullanılmaktadır.	3	3	9
	Ocakların konumu çalışanların temas etme ihtimaline göre uygundur	1	4	4
	Sıcak yüzeylere maruz kalan çalışanlar işlerine uygun eldivenler ile çalışmaktadırlar	2	3	6

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Yangın ve Acil Durumlar	İspirto gibi yanıcılar sadece yetkili kişiler tarafından kullanılmaktadır	1	5	5
	İspirto ve benzeri yanıcılar uygun kaplarda ve noktalarda tutulmaktadır	2	4	8
	Gaz ve duman detektörleri mevcuttur ve çalışır durumdadır	2	5	10
	Gaz ile çalışan ocak ve fırınların periyodik kontrolleri yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	2	4	8
	Yeterli sayıda yangın söndürücü uygun yerlerde bulunmaktadır	3	4	12
	Yangın söndürücülerin kontrolleri düzenli olarak yapılmaktadır	3	4	12
	Ocakların otomatik yangın söndürme sistemleri mevcuttur	1	5	5
	Ocakların yangın söndürme sistemleri düzenli olarak kontrol edilmektedir	3	5	15
	Yangın dolaplarının ve söndürücülerinin önlerinde engel bulunmamaktadır	1	5	5
	Yangın dolaplarının içlerine eşya konulmamaktadır	0	3	0
	İlk yardım dolapları mevcuttur, içerikleri yeterlidir	1	2	2
	İlk yardım dolapları sadece yetkili kişiler tarafından açılabilir	1	3	3
	İlk yardım dolaplarından sorumlu olan kişilerin irtibat bilgileri dolap üzerinde mevcuttur	2	2	4
	Acil durum ekibi oluşturulmuş ve ekibe gerekli eğitimler verilmiştir	3	4	12
	Acil çıkış levhaları uygun konumlarda bulunmaktadır	3	4	12
	Acil çıkış yollarında engeller bulunmamaktadır	3	5	15
	Acil durum talimatları uygun noktalara asılmıştır	3	3	9
	Acil durum tatbikatları düzenlenmiştir	3	3	9
	Çalışanlar acil durumlar hakkında bilgilendirilmiştir	2	4	8
	Zemin	Zeminde çökme, erime, kırık gibi hasarlar yoktur	3	4
Zeminde çalışanların takılabileceği kapı eşiği, boru gibi sabit cisimler bulunmamaktadır		2	3	6
Hortum, kutu gibi nesneler kullanıldıktan sonra uygun bir yere alınmaktadır		2	3	6
Zemin kaymayı önleyecek şekilde tasarlanmıştır		2	4	8
Zeminde su birikmemesi için yeterli sayıda ve uygun noktalarda giderler bulunmaktadır		2	3	6
Zemin eğimi giderlere doğru verilmiştir		2	3	6
Giderlerde kırık yoktur		2	3	6
Giderler sabitlenmiştir ve kaymaz malzemenle yapılmıştır		3	4	12
Gider üzerindeki aralıklar takılmaya sebep vermeyecek açıklıktadır		1	3	3
Giderlerin kenarları zeminle aynı hizadadır		2	3	6
Drenaj sistemi iyi durumdadır		3	2	6
Zemine dökülen su, yağ veya kaygan katı malzemeler hemen temizlenmektedir		2	4	8
Çalışanlar kaymaz tabanlı terlik/ayakkabı/çizme giymektedirler		3	3	9
Ekipmanların kullanım talimatları hazırlanmıştır		3	2	6
Kesici ve Delici Aletler		Kesici ve delici ekipmanlar kullanıldıktan sonra uygun yerlere konulmaktadır	2	2
	Kesici aletlerin düzenli aralıklarla bileme işlemi yapılmaktadır	2	2	4
	Sapı kopma riski bulunan kesici aletler kullanılmamaktadır	1	3	3

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Kesici ve Delici Aletler	Kesici ve delici alet kullanan çalışanlara yaptıkları işe uygun koruyucu eldivenler temin edilmiştir	3	3	9
	Bıçaklar düzgün kesme tablaları üzerinde kullanılmaktadır	1	3	3
	Bileme ve kesme işlemleri için çalışanlara eğitim verilmiştir	2	3	6
	Et kesme işlemlerini sadece eğitilmiş kişiler yapmaktadır	2	3	6
LPG Tüpleri	Tüpler dik, sabitlenmiş şekilde ve uygun noktalarda muhafaza edilmektedir	3	5	15
	Tüplerin uygun şekilde etiketlenmiş ve boyanmış olması sağlanmıştır	1	3	3
	Boş tüpler uygun yerlerde muhafaza edilmektedir	3	5	15
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Geçiş yolları ve koridorlar temiz ve düzenlidir	1	3	3
	Geçiş yollarında hareketi engelleyici malzeme(kullanılmayan makine, hammadde vb.) bulunmamaktadır	3	2	6
	Temizlik yapılan alanda, temizlik sırasında ve sonrasında gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Merdiven ve basamaklarda kayma ve takılmalara karşı güvenlik önlemleri alınmıştır	2	4	8
	Basamak yükseklikleri ve genişlikleri uygun ölçülerdedir	2	3	6
	Merdiven korkulukları standartlara uygundur	2	3	6
Depolar	Depolar düzenli ve temiz tutulmaktadır	3	2	6
	Raflar ve dolaplar güvenli şekilde monte edilmiş ve devrilmeye karşı sabitlenmiştir	2	3	6
	Yüksek istifleme yapılmamaktadır	3	3	9
	Malzemeler dengeli olarak istiflenmiştir	2	3	6
	Depo kapılarının iç tarafında fosforlu kapı kolu çalışır vaziyette bulunmaktadır	1	3	3
	Depoların içerisinde acil durum sireni düğmesi bulunmaktadır	3	3	9
	Depoların girişlerinde yükselti farkı veya eşik bulunmamaktadır	3	2	6
	Soğuk depoların zemininde buzlanma olmamaktadır	2	3	6
	Soğuk depolara giren çalışanlara uygun kıyafet sağlanmıştır	3	1	3
	Seyyar merdivenlerin düzenli kontrolleri yapılmaktadır	3	3	9
	Seyyar merdivenler güvenlik koşulları sağlanarak kullanılmaktadır	3	3	9
	Deponun çeşidine uygun şekilde havalandırma sağlanmıştır	2	1	2
	Kimyasal deposu sadece yetkili kişiler tarafından açılmaktadır	3	5	15
Yük Asansörü	Asansör yolu çalışanların giremeyeceği şekilde kapatılmıştır	0	4	0
	Asansör katta değilken kapının açılmasını engelleyecek önlemler alınmıştır	0	4	0
	Kat kapılarında açıldığı zaman asansörün çalışmasını durduran, çalışır vaziyette sensörler bulunmaktadır	0	4	0
	Kabin içerisinde asansörün çalışmasını sağlayacak düğmeler bulunmamaktadır	0	4	0
	Asansör çalışanlar tarafından kullanılmamaktadır	0	4	0
	Asansörün bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	0	4	0
	Asansör gereğinden fazla yüklenmemektedir	0	2	0
	Asansör kabinine veya çevresine yük kapasitesini ve çalışanların asansörü kullanmamasını belirten uyarı levhaları konulmuştur	0	2	0
	Asansör çalışırken ikaz sesi ve ışığı da çalışmaktadır	0	3	0
	Asansörlerin kuyu alt boşluğu kat zemini ile yaklaşık hizadaysa çalışanların bu noktalara girmelerini engelleyecek sistemler yapılmıştır.	0	4	0

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Çalışma Ortamı	Çalışma alanları çalışanların rahatça hareket edebileceği şekilde tasarlanmıştır	2	3	6
	Cam yüzeyler uygun şekilde monte edilmiştir	1	3	3
	Cam yüzeylerde kırık ve çatlak bulunmamaktadır	1	3	3
	Çalışma ortamında çalışanların takılabileceği sabit nesnelere bulunmamaktadır	2	3	6
	Çalışanların başlarını vurabileceği alçaklıktaki noktalar için gerekli önlemler alınmıştır	2	3	6
	Kullanılmayan malzemeler çalışma alanında bulunmamaktadır	2	2	4
Tehlikeli Davranış	Çalışma ortamında yüksek noktalara malzeme istifi yapılmamaktadır	3	3	9
	Yemek küvetleri vb. araç gereçler üst üste konulurken yüksekliğine ve dengesine dikkat edilmektedir	3	3	9
	Yemek pişerken tencere kapakları uygun şekilde açılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar fırınların kapaklarını kapakların arkasına geçerek açmaktadırlar	2	3	6
	Basınçlı kaynatma kazanlarının kapakları içindeki basınç güvenli şekilde tahliye edilmeden açılmamaktadır	0	4	0
	Kapalı alanlarda sigara içilmemektedir	3	2	6
	Çalışanlar yaptıkları işe uygun ve CE işaretli KKD kullanmaktadır	3	3	9
	Konserveler açılırken gerekli özen gösterilmektedir	2	2	4
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Çalışanlar bol veya üzerlerinden sarkan kıyafetler giymemekte ve takı takmamaktadır	1	3	3
	Soyunma odaları yeterli büyüklüktedir	1	2	2
	Uygun havalandırma şartları sağlanmıştır	2	2	4
	Soyunma odalarındaki aydınlatma yeterli düzeydedir	1	3	3
	Termal konfor şartları uygundur	2	1	2
	Soyunma odalarında hijyen şartları sağlanmıştır	3	2	6
	Kadın ve erkek çalışanlar için ayrı soyunma odaları sağlanmıştır	1	1	1
	Yeterli sayıda, kirli ve temiz kıyafetlerin ayrı konulduğu ve kilitli dolap mevcuttur	3	3	9
	Dolapların üzerlerinde malzeme bulunmamaktadır	3	3	9
	Soyunma odalarında yeterli sayıda oturma yeri bulunmamaktadır	3	2	6
	Yeterli sayıda duş mevcuttur	2	2	4
	Yeterli sayıda tuvalet ve lavabo mevcuttur	1	2	2
Yükleme - Boşaltma Alanı	Duş ve tuvaletlerde hijyen şartları sağlanmıştır	2	3	6
	Güvenli yükleme/boşaltma talimatları hazırlanmıştır ve çalışanlar tarafından uygulanmaktadır	3	2	6
	Çalışanların araçlar veya duvar arasında sıkışmasını önleyecek önlemler alınmıştır	3	4	12
	Arabalara yüklenecek termobakslar, küvetler vb. taşıma araçları yardımıyla taşınmaktadır	3	3	9
	Hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kuralları hakkında bilgi verilmiştir	3	4	12
	Taşıma arabalarının ve transpaletlerin bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	2	2	4
	Araçların geri vites uyarı sistemleri çalışmaktadır	1	4	4
Yüksekten düşmelere karşı gereken önlemler alınmıştır	0	4	0	

İşyeri 6

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Ekipmanların tedarikinde CE işaretli olmalarına özen gösterilmiştir	2	3	6
	Makinelerin Türkçe kullanım kılavuzları mevcuttur ve bu kılavuzlara göre kullanılmaktadır	2	2	4
	Makine ve ekipmanlar için uygun uyarıcı levhalar konulmuştur	3	2	6
	Makinelerin üzerindeki düğmeler Türkçe olarak etiketlenmiştir	2	2	4
	Makinelerin etrafında yeterli ve ergonomik çalışma alanı mevcuttur	3	2	6
	Ekipmanların kablolarının yerden geçmesi engellenmiştir	1	3	3
	Makinelerin dönen aksamları, sıcak boruları gibi noktaları uygun koruyucular ile korunmaktadır	3	3	9
	Borular içinden geçen maddelere göre boyanmış ve akış yönüne göre etiketlenmiştir	2	4	8
	Makineler, koruyucular etkin halde iken kullanılmaktadır	3	4	12
	Makinelerin acil durdurma düğmeleri uygun noktalarda bulunmakta ve çalışır vaziyettedir	2	4	8
	Basınçlı kaynatma kazanlarının basınç düşürücü sistemleri çalışır durumdadır	0	5	0
	Makinelerin bakımı ve temizliği sırasında etiketleme-kilitleme prosedürleri uygulanmaktadır	3	4	12
	Tüm ekipmanların günlük ve periyodik bakımları talimatlar doğrultusunda yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtlar tutulmaktadır.	2	2	4
	Makinelerin kullanım talimatları çalışanların ulaşabilecekleri noktalarda mevcuttur	3	2	6
	Çalışanlar, makinelerin kullanımı, bakımı ve temizliği hakkında gerekli eğitimleri almışlardır	3	2	6
	Makinelerin sadece eğitimli ve yetkili kişiler tarafından kullanması sağlanmaktadır	2	3	6
Kimyasal Etkenler	Kullanılan kimyasalların listesi çıkarılmıştır	3	2	6
	Kimyasalların mevzuata uygun güvenlik bilgi formları mevcuttur	3	2	6
	Kimyasallar mevzuata uygun olarak etiketlenmiş ve işaretlenmiştir	1	3	3
	Kimyasallar güvenlik bilgi formlarına ve talimatlara uygun şekilde depolanmaktadır	3	4	12
	Kimyasallar kullanım sonrası depolandıkları alana konulmaktadır	2	3	6
	Çalışanlara, kimyasallarla güvenli çalışma konusunda eğitim verilmiştir	3	2	6
	Kimyasallarla çalışmalarda uygun KKD'ler kullanılmaktadır	2	3	6
Biyolojik Etkenler	Biyolojik atıklar güvenli bir biçimde toplanmakta, depolanmakta ve işyerinden uzaklaştırılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar çalıştıkları noktaları uygun şekilde temizlemektedir	2	3	6
	Çalışma ortamı düzenli aralıklarla ve uygun temizleyiciler ile temizlenmektedir	2	4	8
	Uygun noktalarda ve yeterli sayıda atık kutusu bulunmaktadır	2	1	2
	Atık kutuları düzenli aralıklarla ve çok dolmadan boşaltılmaktadır	2	2	4
	Açık yarası olan çalışanların çalışması engellenmiştir	1	3	3
	Çalışanlara biyolojik riskler ve hijyen konusunda eğitim verilmiştir	3	2	6
	Yeni işe başlayan çalışanların hangi maddelere alerjisi olduğu sorulmaktadır	2	3	6
	Haşere kontrolü düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	2

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Fiziksel Etkenler	Çalışma alanında aydınlatma yeterlidir	2	2	4
	Gece çalışmaları için yeterli aydınlatma sağlanmıştır	2	3	6
	İklimlendirme cihazları çalışanları rahatsız etmeyecek düzeyde çalıştırılmakta ve periyodik kontrolleri yetkili kişilere yaptırılarak kayıtları tutulmaktadır	2	2	4
	Doğal veya cebri havalandırma ile çalışma ortamı istenmeyen koku ve parçacıklardan arındırılmaktadır	1	2	2
	Fırın ve ocakların üzerlerinde ısının yayılmasının engellenmesi için çalışır davlumbazlar mevcuttur	1	2	2
	Havalandırma sistemleri ve borular düzenli aralıklarla temizlenmekte ve bakımları yapılmaktadır.	3	3	9
	Çalışma ortamı uygun sıcaklıktadır	2	2	4
	Çalışma ortamındaki nem çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	2	2	4
	Ortamdaki ses çalışanlara zarar vermeyecek düzeydedir	2	3	6
	Ortamdaki hava akış hızı çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	3	3	9
	Çalışma ortamı için aydınlatma, termal konfor, gürültü ve titreşim ölçümleri yaptırılmıştır	2	2	4
	Elektrik	Kaçak akım rölesi mevcuttur ve çalışır vaziyettedir	3	5
Sigorta kutuları kilitlenerek yetkisiz kişilerin kullanımı engellenmiştir		3	4	12
Elektrik panolarının altına yalıtkan paspas konulmuştur		3	4	12
Yeterli sayıda ve uygun priz mevcuttur		2	2	4
Elektrik kabloları, çalışanların veya hareketli makinelerin temas etmeyeceği şekilde kapalı ve düzenli olarak döşenmiştir.		1	4	4
Elektrik kabloları birbirine eklenerek uzatılmamaktadır		1	4	4
Hasarlı elektrik kabloları bulunmamaktadır		1	4	4
Birbirine eklenmiş grup prizler bulunmamaktadır		1	4	4
Bütün elektrikli donanımlara uygun topraklama yapılmıştır ve düzenli olarak kontrol edilmektedir		2	4	8
Elektrikli ekipmanların kimyasallar, ateş, ıslak ortam veya su ile teması engellenmektedir		2	4	8
Ergonomi	Elektrikli donanımların ve elektrik sistemlerinin periyodik bakımları yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	2	3	6
	Çalışanlara elektrik kaynaklı tehlikeler ile ilgili eğitim verilmiştir	3	3	9
	Uzun süre aynı işin yapılması gereken durumlarda görev değişimi yapılmaktadır	2	3	6
	Çalışanlar işlerini yaparken uzak noktalara uzanmak zorunda kalmamaktadır	2	2	4
	Çalışanların kullandığı tezgâh, sandalye gibi ekipmanlar fiziki ölçülerine göre ayarlanabilmektedir	3	3	9
Sıcak Yüzeyle	Ağır yüklerin taşınması için uygun ekipman temin edilmiştir	2	3	6
	Çalışanlara elle taşıma işleri ve kas – iskelet sistemi hastalıkları ile ilgili eğitim verilmiştir	3	3	9
	Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmiştir	3	3	9
	İçerisinde kaynar su, kızgın yağ veya sıcak yemek olan kaplar taşınırken gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Uygun fırın eldiveni mevcut olup çalışanlar tarafından kullanılmaktadır.	3	3	9
Ocakların konumu çalışanların temas etme ihtimaline göre uygundur	1	4	4	
Sıcak yüzeylere maruz kalan çalışanlar işlerine uygun eldivenler ile çalışmaktadırlar	2	3	6	

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Yangın ve Acil Durumlar	İspirto gibi yanıcılar sadece yetkili kişiler tarafından kullanılmaktadır	1	5	5
	İspirto ve benzeri yanıcılar uygun kaplarda ve noktalarda tutulmaktadır	3	4	12
	Gaz ve duman detektörleri mevcuttur ve çalışır durumdadır	1	5	5
	Gaz ile çalışan ocak ve fırınların periyodik kontrolleri yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	1	4	4
	Yeterli sayıda yangın söndürücü uygun yerlerde bulunmaktadır	2	4	8
	Yangın söndürücülerin kontrolleri düzenli olarak yapılmaktadır	2	4	8
	Ocakların otomatik yangın söndürme sistemleri mevcuttur	1	5	5
	Ocakların yangın söndürme sistemleri düzenli olarak kontrol edilmektedir	2	5	10
	Yangın dolaplarının ve söndürücülerinin önlerinde engel bulunmamaktadır	1	5	5
	Yangın dolaplarının içlerine eşya konulmamaktadır	0	3	0
	İlk yardım dolapları mevcuttur, içerikleri yeterlidir	1	2	2
	İlk yardım dolapları sadece yetkili kişiler tarafından açılabilir	1	3	3
	İlk yardım dolaplarından sorumlu olan kişilerin irtibat bilgileri dolap üzerinde mevcuttur	2	2	4
	Acil durum ekibi oluşturulmuş ve ekibe gerekli eğitimler verilmiştir	3	4	12
	Acil çıkış levhaları uygun konumlarda bulunmaktadır	3	4	12
	Acil çıkış yollarında engeller bulunmamaktadır	3	5	15
	Acil durum talimatları uygun noktalara asılmıştır	3	3	9
	Acil durum tatbikatları düzenlenmiştir	3	3	9
	Çalışanlar acil durumlar hakkında bilgilendirilmiştir	3	4	12
	Zemin	Zeminde çökme, erime, kırık gibi hasarlar yoktur	3	4
Zeminde çalışanların takılabileceği kapı eşiği, boru gibi sabit cisimler bulunmamaktadır		1	3	3
Hortum, kutu gibi nesneler kullanıldıktan sonra uygun bir yere alınmaktadır		1	3	3
Zemin kaymayı önleyecek şekilde tasarlanmıştır		1	4	4
Zeminde su birikmemesi için yeterli sayıda ve uygun noktalarda giderler bulunmaktadır		3	3	9
Zemin eğimi giderlere doğru verilmiştir		2	3	6
Giderlerde kırık yoktur		3	3	9
Giderler sabitlemiştir ve kaymaz malzemenle yapılmıştır		2	4	8
Gider üzerindeki aralıklar takılmaya sebep vermeyecek açıklıktadır		1	3	3
Giderlerin kenarları zeminle aynı hizadadır		3	3	9
Drenaj sistemi iyi durumdadır		2	2	4
Zemine dökülen su, yağ veya kaygan katı malzemeler hemen temizlenmektedir		2	4	8
Çalışanlar kaymaz tabanlı terlik/ayakkabı/çizme giymektedirler		3	3	9
Kesici ve Delici Aletler		Ekipmanların kullanım talimatları hazırlanmıştır	3	2
	Kesici ve delici ekipmanlar kullanıldıktan sonra uygun yerlere konulmaktadır	1	2	2
	Kesici aletlerin düzenli aralıklarla bileme işlemi yapılmaktadır	2	2	4
	Sapı kopma riski bulunan kesici aletler kullanılmamaktadır	1	3	3

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Kesici ve Delici Aletler	Kesici ve delici alet kullanan çalışanlara yaptıkları işe uygun koruyucu eldivenler temin edilmiştir	3	3	9
	Bıçaklar düzgün kesme tablaları üzerinde kullanılmaktadır	2	3	6
	Bileme ve kesme işlemleri için çalışanlara eğitim verilmiştir	2	3	6
	Et kesme işlemlerini sadece eğitilmiş kişiler yapmaktadır	2	3	6
LPG Tüpleri	Tüpler dik, sabitlenmiş şekilde ve uygun noktalarda muhafaza edilmektedir	0	5	0
	Tüplerin uygun şekilde etiketlenmiş ve boyanmış olması sağlanmıştır	0	3	0
	Boş tüpler uygun yerlerde muhafaza edilmektedir	0	5	0
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Geçiş yolları ve koridorlar temiz ve düzenlidir	2	3	6
	Geçiş yollarında hareketi engelleyici malzeme(kullanılmayan makine, hammadde vb.) bulunmamaktadır	2	2	4
	Temizlik yapılan alanda, temizlik sırasında ve sonrasında gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Merdiven ve basamaklarda kayma ve takılmalara karşı güvenlik önlemleri alınmıştır	2	4	8
	Basamak yükseklikleri ve genişlikleri uygun ölçülerdedir	2	3	6
	Merdiven korkulukları standartlara uygundur	3	3	9
Depolar	Depolar düzenli ve temiz tutulmaktadır	3	2	6
	Raflar ve dolaplar güvenli şekilde monte edilmiş ve devrilmeye karşı sabitlenmiştir	2	3	6
	Yüksek istifleme yapılmamaktadır	3	3	9
	Malzemeler dengeli olarak istiflenmiştir	3	3	9
	Depo kapılarının iç tarafında fosforlu kapı kolu çalışır vaziyette bulunmaktadır	1	3	3
	Depoların içerisinde acil durum siren düğmesi bulunmaktadır	1	3	3
	Depoların girişlerinde yükselti farkı veya eşik bulunmamaktadır	2	2	4
	Soğuk depoların zemininde buzlanma olmamaktadır	1	3	3
	Soğuk depolara giren çalışanlara uygun kıyafet sağlanmıştır	3	1	3
	Seyyar merdivenlerin düzenli kontrolleri yapılmaktadır	0	3	0
	Seyyar merdivenler güvenlik koşulları sağlanarak kullanılmaktadır	0	3	0
	Deponun çeşidine uygun şekilde havalandırma sağlanmıştır	3	1	3
	Kimyasal deposu sadece yetkili kişiler tarafından açılmaktadır	3	5	15
Yük Asansörü	Asansör yolu çalışanların giremeyeceği şekilde kapatılmıştır	0	4	0
	Asansör katta değilken kapının açılmasını engelleyecek önlemler alınmıştır	0	4	0
	Kat kapılarında açıldığı zaman asansörün çalışmasını durduran, çalışır vaziyette sensörler bulunmaktadır	0	4	0
	Kabin içerisinde asansörün çalışmasını sağlayacak düğmeler bulunmamaktadır	0	4	0
	Asansör çalışanlar tarafından kullanılmamaktadır	0	4	0
	Asansörün bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	0	4	0
	Asansör gereğinden fazla yüklenmemektedir	0	2	0
	Asansör kabinine veya çevresine yük kapasitesini ve çalışanların asansörü kullanmamasını belirten uyarı levhaları konulmuştur	0	2	0
	Asansör çalışırken ikaz sesi ve ışığı da çalışmaktadır	0	3	0
	Asansörlerin kuyu alt boşluğu kat zemini ile yaklaşık hizadaysa çalışanların bu noktalara girmelerini engelleyecek sistemler yapılmıştır.	0	4	0

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Çalışma Ortamı	Çalışma alanları çalışanların rahatça hareket edebileceği şekilde tasarlanmıştır	3	3	9
	Cam yüzeyler uygun şekilde monte edilmiştir	1	3	3
	Cam yüzeylerde kırık ve çatlak bulunmamaktadır	1	3	3
	Çalışma ortamında çalışanların takılabileceği sabit nesnelere bulunmamaktadır	3	3	9
	Çalışanların başlarını vurabileceği alçaklıktaki noktalar için gerekli önlemler alınmıştır	0	3	0
	Kullanılmayan malzemeler çalışma alanında bulunmamaktadır	2	2	4
Tehlikeli Davranış	Çalışma ortamında yüksek noktalara malzeme istifli yapılmamaktadır	3	3	9
	Yemek küvetleri vb. araç gereçler üst üste konulurken yüksekliğine ve dengesine dikkat edilmektedir	3	3	9
	Yemek pişerken tencere kapakları uygun şekilde açılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar fırınların kapaklarını kapakların arkasına geçerek açmaktadırlar	2	3	6
	Basınçlı kaynatma kazanlarının kapakları içindeki basınç güvenli şekilde tahliye edilmeden açılmamaktadır	0	4	0
	Kapalı alanlarda sigara içilmemektedir	1	2	2
	Çalışanlar yaptıkları işe uygun ve CE işaretli KKD kullanmaktadır	3	3	9
	Konserveler açılırken gerekli özen gösterilmektedir	2	2	4
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Çalışanlar bol veya üzerlerinden sarkan kıyafetler giymemekte ve takı takmamaktadır	1	3	3
	Soyunma odaları yeterli büyüklüktedir	1	2	2
	Uygun havalandırma şartları sağlanmıştır	2	2	4
	Soyunma odalarındaki aydınlatma yeterli düzeydedir	1	3	3
	Termal konfor şartları uygundur	2	1	2
	Soyunma odalarında hijyen şartları sağlanmıştır	2	2	4
	Kadın ve erkek çalışanlar için ayrı soyunma odaları sağlanmıştır	3	1	3
	Yeterli sayıda, kirli ve temiz kıyafetlerin ayrı konulduğu ve kilitli dolap mevcuttur	2	3	6
	Dolapların üzerlerinde malzeme bulunmamaktadır	3	3	9
	Soyunma odalarında yeterli sayıda oturma yeri bulunmaktadır	2	2	4
	Yeterli sayıda duş mevcuttur	2	2	4
	Yeterli sayıda tuvalet ve lavabo mevcuttur	1	2	2
Yükleme - Boşaltma Alanı	Duş ve tuvaletlerde hijyen şartları sağlanmıştır	2	3	6
	Güvenli yükleme/boşaltma talimatları hazırlanmıştır ve çalışanlar tarafından uygulanmaktadır	3	2	6
	Çalışanların araçlar veya duvar arasında sıkışmasını önleyecek önlemler alınmıştır	3	4	12
	Arabalara yüklenecek termobakslar, küvetler vb. taşıma araçları yardımıyla taşınmaktadır	3	3	9
	Hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kuralları hakkında bilgi verilmiştir	3	4	12
	Taşıma arabalarının ve transpaletlerin bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	2	2	4
	Araçların geri vites uyarı sistemleri çalışmaktadır	1	4	4
Yüksekten düşmelere karşı gereken önlemler alınmıştır	0	4	0	

İşyeri 7

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Ekipmanların tedarikinde CE işaretli olmalarına özen gösterilmiştir	3	3	9
	Makinelerin Türkçe kullanım kılavuzları mevcuttur ve bu kılavuzlara göre kullanılmaktadır	3	2	6
	Makine ve ekipmanlar için uygun uyarıcı levhalar konulmuştur	3	2	6
	Makinelerin üzerindeki düğmeler Türkçe olarak etiketlenmiştir	3	2	6
	Makinelerin etrafında yeterli ve ergonomik çalışma alanı mevcuttur	3	2	6
	Ekipmanların kablolarının yerden geçmesi engellenmiştir	2	3	6
	Makinelerin dönen aksamları, sıcak boruları gibi noktaları uygun koruyucular ile korunmaktadır	3	3	9
	Borular içinden geçen maddelere göre boyanmış ve akış yönüne göre etiketlenmiştir	3	4	12
	Makineler, koruyucular etkin halde iken kullanılmaktadır	3	4	12
	Makinelerin acil durdurma düğmeleri uygun noktalarda bulunmakta ve çalışır vaziyettedir	3	4	12
	Basınçlı kaynatma kazanlarının basınç düşürücü sistemleri çalışır durumdadır	0	5	0
	Makinelerin bakımı ve temizliği sırasında etiketleme-kilitleme prosedürleri uygulanmaktadır	3	4	12
	Tüm ekipmanların günlük ve periyodik bakımları talimatlar doğrultusunda yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtlar tutulmaktadır.	2	2	4
	Makinelerin kullanım talimatları çalışanların ulaşabilecekleri noktalarda mevcuttur	3	2	6
	Çalışanlar, makinelerin kullanımı, bakımı ve temizliği hakkında gerekli eğitimleri almışlardır	3	2	6
	Makinelerin sadece eğitimli ve yetkili kişiler tarafından kullanması sağlanmaktadır	2	3	6
Kimyasal Etkenler	Kullanılan kimyasalların listesi çıkarılmıştır	3	2	6
	Kimyasalların mevzuata uygun güvenlik bilgi formları mevcuttur	3	2	6
	Kimyasallar mevzuata uygun olarak etiketlenmiş ve işaretlenmiştir	3	3	9
	Kimyasallar güvenlik bilgi formlarına ve talimatlara uygun şekilde depolanmaktadır	3	4	12
	Kimyasallar kullanım sonrası depolandıkları alana konulmaktadır	3	3	9
	Çalışanlara, kimyasallarla güvenli çalışma konusunda eğitim verilmiştir	3	2	6
	Kimyasallarla çalışmalarda uygun KKD'ler kullanılmaktadır	2	3	6
Biyolojik Etkenler	Biyolojik atıklar güvenli bir biçimde toplanmakta, depolanmakta ve işyerinden uzaklaştırılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar çalıştıkları noktaları uygun şekilde temizlemektedir	3	3	9
	Çalışma ortamı düzenli aralıklarla ve uygun temizleyiciler ile temizlenmektedir	2	4	8
	Uygun noktalarda ve yeterli sayıda atık kutusu bulunmaktadır	2	1	2
	Atık kutuları düzenli aralıklarla ve çok dolmadan boşaltılmaktadır	1	2	2
	Açık yarası olan çalışanların çalışması engellenmiştir	1	3	3
	Çalışanlara biyolojik riskler ve hijyen konusunda eğitim verilmiştir	3	2	6
	Yeni işe başlayan çalışanların hangi maddelere alerjisi olduğu sorulmaktadır	3	3	9
Haşere kontrolü düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	2	

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Fiziksel Etkenler	Çalışma alanında aydınlatma yeterlidir	3	2	6
	Gece çalışmaları için yeterli aydınlatma sağlanmıştır	3	3	9
	İklimlendirme cihazları çalışanları rahatsız etmeyecek düzeyde çalıştırılmakta ve periyodik kontrolleri yetkili kişilere yaptırılarak kayıtları tutulmaktadır	0	2	0
	Doğal veya cebri havalandırma ile çalışma ortamı istenmeyen koku ve parçacıklardan arındırılmaktadır	3	2	6
	Fırın ve ocakların üzerlerinde ısının yayılmasının engellenmesi için çalışır davlumbazlar mevcuttur	2	2	4
	Havalandırma sistemleri ve borular düzenli aralıklarla temizlenmekte ve bakımları yapılmaktadır.	3	3	9
	Çalışma ortamı uygun sıcaklıktadır	3	2	6
	Çalışma ortamındaki nem çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	1	2	2
	Ortamdaki ses çalışanlara zarar vermeyecek düzeydedir	1	3	3
	Ortamdaki hava akış hızı çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	3	3	9
	Çalışma ortamı için aydınlatma, termal konfor, gürültü ve titreşim ölçümleri yaptırılmıştır	3	2	6
	Elektrik	Kaçak akım rölesi mevcuttur ve çalışır vaziyettedir	3	5
Sigorta kutuları kilitlenerek yetkisiz kişilerin kullanımı engellenmiştir		3	4	12
Elektrik panolarının altına yalıtkan paspas konulmuştur		3	4	12
Yeterli sayıda ve uygun priz mevcuttur		3	2	6
Elektrik kabloları, çalışanların veya hareketli makinelerin temas etmeyeceği şekilde kapalı ve düzenli olarak döşenmiştir.		2	4	8
Elektrik kabloları birbirine eklenerek uzatılmamaktadır		1	4	4
Hasarlı elektrik kabloları bulunmamaktadır		2	4	8
Birbirine eklenmiş grup prizler bulunmamaktadır		1	4	4
Bütün elektrikli donanımlara uygun topraklama yapılmıştır ve düzenli olarak kontrol edilmektedir		3	4	12
Elektrikli ekipmanların kimyasallar, ateş, ıslak ortam veya su ile teması engellenmektedir		2	4	8
Ergonomi	Elektrikli donanımların ve elektrik sistemlerinin periyodik bakımları yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	3	3	9
	Çalışanlara elektrik kaynaklı tehlikeler ile ilgili eğitim verilmiştir	3	3	9
	Uzun süre aynı işin yapılması gereken durumlarda görev değişimi yapılmaktadır	2	3	6
	Çalışanlar işlerini yaparken uzak noktalara uzanmak zorunda kalmamaktadır	2	2	4
	Çalışanların kullandığı tezgâh, sandalye gibi ekipmanlar fiziki ölçülerine göre ayarlanabilmektedir	3	3	9
Sıcak Yüzeyle	Ağır yüklerin taşınması için uygun ekipman temin edilmiştir	2	3	6
	Çalışanlara elle taşıma işleri ve kas – iskelet sistemi hastalıkları ile ilgili eğitim verilmiştir	3	3	9
	Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmiştir	3	3	9
	İçerisinde kaynar su, kızgın yağ veya sıcak yemek olan kaplar taşınırken gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Uygun fırın eldiveni mevcut olup çalışanlar tarafından kullanılmaktadır.	3	3	9
Ocakların konumu çalışanların temas etme ihtimaline göre uygundur	2	4	8	
Sıcak yüzeylere maruz kalan çalışanlar işlerine uygun eldivenler ile çalışmaktadırlar	3	3	9	

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi	
Yangın ve Acil Durumlar	İspirto gibi yanıcılar sadece yetkili kişiler tarafından kullanılmaktadır	2	5	10	
	İspirto ve benzeri yanıcılar uygun kaplarda ve noktalarda tutulmaktadır	3	4	12	
	Gaz ve duman detektörleri mevcuttur ve çalışır durumdadır	2	5	10	
	Gaz ile çalışan ocak ve fırınların periyodik kontrolleri yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	2	4	8	
	Yeterli sayıda yangın söndürücü uygun yerlerde bulunmaktadır	2	4	8	
	Yangın söndürücülerin kontrolleri düzenli olarak yapılmaktadır	3	4	12	
	Ocakların otomatik yangın söndürme sistemleri mevcuttur	2	5	10	
	Ocakların yangın söndürme sistemleri düzenli olarak kontrol edilmektedir	3	5	15	
	Yangın dolaplarının ve söndürücülerinin önlerinde engel bulunmamaktadır	2	5	10	
	Yangın dolaplarının içlerine eşya konulmamaktadır	0	3	0	
	İlk yardım dolapları mevcuttur, içerikleri yeterlidir	3	2	6	
	İlk yardım dolapları sadece yetkili kişiler tarafından açılabilir	3	3	9	
	İlk yardım dolaplarından sorumlu olan kişilerin irtibat bilgileri dolap üzerinde mevcuttur	3	2	6	
	Acil durum ekibi oluşturulmuş ve ekibe gerekli eğitimler verilmiştir	3	4	12	
	Acil çıkış levhaları uygun konumlarda bulunmaktadır	3	4	12	
	Acil çıkış yollarında engeller bulunmamaktadır	3	5	15	
	Acil durum talimatları uygun noktalara asılmıştır	3	3	9	
	Acil durum tatbikatları düzenlenmiştir	3	3	9	
	Çalışanlar acil durumlar hakkında bilgilendirilmiştir	3	4	12	
	Zemin	Zeminde çökme, erime, kırık gibi hasarlar yoktur	3	4	12
Zeminde çalışanların takılabileceği kapı eşiği, boru gibi sabit cisimler bulunmamaktadır		2	3	6	
Hortum, kutu gibi nesneler kullanıldıktan sonra uygun bir yere alınmaktadır		1	3	3	
Zemin kaymayı önleyecek şekilde tasarlanmıştır		3	4	12	
Zeminde su birikmemesi için yeterli sayıda ve uygun noktalarda giderler bulunmaktadır		2	3	6	
Zemin eğimi giderlere doğru verilmiştir		2	3	6	
Giderlerde kırık yoktur		3	3	9	
Giderler sabitlemiştir ve kaymaz malzemenle yapılmıştır		3	4	12	
Gider üzerindeki aralıklar takılmaya sebep vermeyecek açıklıktadır		3	3	9	
Giderlerin kenarları zeminle aynı hizadadır		3	3	9	
Drenaj sistemi iyi durumdadır		2	2	4	
Zemine dökülen su, yağ veya kaygan katı malzemeler hemen temizlenmektedir		2	4	8	
Çalışanlar kaymaz tabanlı terlik/ayakkabı/çizme giymektedirler		3	3	9	
Kesici ve Delici Aletler		Ekipmanların kullanım talimatları hazırlanmıştır	3	2	6
		Kesici ve delici ekipmanlar kullanıldıktan sonra uygun yerlere konulmaktadır	2	2	4
	Kesici aletlerin düzenli aralıklarla bileme işlemi yapılmaktadır	2	2	4	
	Sapı kopma riski bulunan kesici aletler kullanılmamaktadır	2	3	6	

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Kesici ve Delici Aletler	Kesici ve delici alet kullanan çalışanlara yaptıkları işe uygun koruyucu eldivenler temin edilmiştir	3	3	9
	Bıçaklar düzgün kesme tablaları üzerinde kullanılmaktadır	3	3	9
	Bileme ve kesme işlemleri için çalışanlara eğitim verilmiştir	3	3	9
	Et kesme işlemlerini sadece eğitilmiş kişiler yapmaktadır	2	3	6
LPG Tüpleri	Tüpler dik, sabitlenmiş şekilde ve uygun noktalarda muhafaza edilmektedir	3	5	15
	Tüplerin uygun şekilde etiketlenmiş ve boyanmış olması sağlanmıştır	1	3	3
	Boş tüpler uygun yerlerde muhafaza edilmektedir	3	5	15
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Geçiş yolları ve koridorlar temiz ve düzenlidir	3	3	9
	Geçiş yollarında hareketi engelleyici malzeme(kullanılmayan makine, hammadde vb.) bulunmamaktadır	2	2	4
	Temizlik yapılan alanda, temizlik sırasında ve sonrasında gerekli önlemler alınmaktadır	3	3	9
	Merdiven ve basamaklarda kayma ve takılmalara karşı güvenlik önlemleri alınmıştır	3	4	12
	Basamak yükseklikleri ve genişlikleri uygun ölçülerdedir	1	3	3
	Merdiven korkulukları standartlara uygundur	3	3	9
Depolar	Depolar düzenli ve temiz tutulmaktadır	1	2	2
	Raflar ve dolaplar güvenli şekilde monte edilmiş ve devrilmeye karşı sabitlenmiştir	2	3	6
	Yüksek istifleme yapılmamaktadır	1	3	3
	Malzemeler dengeli olarak istiflenmiştir	1	3	3
	Depo kapılarının iç tarafında fosforlu kapı kolu çalışır vaziyette bulunmaktadır	0	3	0
	Depoların içerisinde acil durum siren düğmesi bulunmaktadır	0	3	0
	Depoların girişlerinde yükselti farkı veya eşik bulunmamaktadır	0	2	0
	Soğuk depoların zemininde buzlanma olmamaktadır	0	3	0
	Soğuk depolara giren çalışanlara uygun kıyafet sağlanmıştır	0	1	0
	Seyyar merdivenlerin düzenli kontrolleri yapılmaktadır	0	3	0
	Seyyar merdivenler güvenlik koşulları sağlanarak kullanılmaktadır	0	3	0
	Deponun çeşidine uygun şekilde havalandırma sağlanmıştır	0	1	0
	Kimyasal deposu sadece yetkili kişiler tarafından açılmaktadır	3	5	15
Yük Asansörü	Asansör yolu çalışanların giremeyeceği şekilde kapatılmıştır	3	4	12
	Asansör katta değilken kapının açılmasını engelleyecek önlemler alınmıştır	3	4	12
	Kat kapılarında açıldığı zaman asansörün çalışmasını durduran, çalışır vaziyette sensörler bulunmaktadır	3	4	12
	Kabin içerisinde asansörün çalışmasını sağlayacak düğmeler bulunmamaktadır	1	4	4
	Asansör çalışanlar tarafından kullanılmamaktadır	3	4	12
	Asansörün bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	3	4	12
	Asansör gereğinden fazla yüklenmemektedir	3	2	6
	Asansör kabinine veya çevresine yük kapasitesini ve çalışanların asansörü kullanmamasını belirten uyarı levhaları konulmuştur	3	2	6
	Asansör çalışırken ikaz sesi ve ışığı da çalışmaktadır	3	3	9
	Asansörlerin kuyu alt boşluğu kat zemini ile yaklaşık hizadaysa çalışanların bu noktalara girmelerini engelleyecek sistemler yapılmıştır.	3	4	12

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Çalışma Ortamı	Çalışma alanları çalışanların rahatça hareket edebileceği şekilde tasarlanmıştır	2	3	6
	Cam yüzeyler uygun şekilde monte edilmiştir	2	3	6
	Cam yüzeylerde kırık ve çatlak bulunmamaktadır	2	3	6
	Çalışma ortamında çalışanların takılabileceği sabit nesnelere bulunmamaktadır	2	3	6
	Çalışanların başlarını vurabileceği alçaklıktaki noktalar için gerekli önlemler alınmıştır	0	3	0
	Kullanılmayan malzemeler çalışma alanında bulunmamaktadır	3	2	6
Tehlikeli Davranış	Çalışma ortamında yüksek noktalara malzeme istifi yapılmamaktadır	3	3	9
	Yemek küvetleri vb. araç gereçler üst üste konulurken yüksekliğine ve dengesine dikkat edilmektedir	3	3	9
	Yemek pişerken tencere kapakları uygun şekilde açılmaktadır	3	2	6
	Çalışanlar fırınların kapaklarını kapakların arkasına geçerek açmaktadırlar	2	3	6
	Basınçlı kaynatma kazanlarının kapakları içindeki basınç güvenli şekilde tahliye edilmeden açılmamaktadır	0	4	0
	Kapalı alanlarda sigara içilmemektedir	1	2	2
	Çalışanlar yaptıkları işe uygun ve CE işaretli KKD kullanmaktadır	3	3	9
	Konserveler açılırken gerekli özen gösterilmektedir	2	2	4
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Çalışanlar bol veya üzerlerinden sarkan kıyafetler giymemekte ve takı takmamaktadır	1	3	3
	Soyunma odaları yeterli büyüklüktedir	2	2	4
	Uygun havalandırma şartları sağlanmıştır	2	2	4
	Soyunma odalarındaki aydınlatma yeterli düzeydedir	2	3	6
	Termal konfor şartları uygundur	2	1	2
	Soyunma odalarında hijyen şartları sağlanmıştır	2	2	4
	Kadın ve erkek çalışanlar için ayrı soyunma odaları sağlanmıştır	3	1	3
	Yeterli sayıda, kirli ve temiz kıyafetlerin ayrı konulduğu ve kilitli dolap mevcuttur	3	3	9
	Dolapların üzerlerinde malzeme bulunmamaktadır	3	3	9
	Soyunma odalarında yeterli sayıda oturma yeri bulunmaktadır	3	2	6
	Yeterli sayıda duş mevcuttur	2	2	4
	Yeterli sayıda tuvalet ve lavabo mevcuttur	2	2	4
Yükleme - Boşaltma Alanı	Duş ve tuvaletlerde hijyen şartları sağlanmıştır	2	3	6
	Güvenli yükleme/boşaltma talimatları hazırlanmıştır ve çalışanlar tarafından uygulanmaktadır	3	2	6
	Çalışanların araçlar veya duvar arasında sıkışmasını önleyecek önlemler alınmıştır	3	4	12
	Arabalara yüklenecek termobakslar, küvetler vb. taşıma araçları yardımıyla taşınmaktadır	1	3	3
	Hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kuralları hakkında bilgi verilmiştir	3	4	12
	Taşıma arabalarının ve transpaletlerin bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	2
	Araçların geri vites uyarı sistemleri çalışmaktadır	2	4	8
Yüksekten düşmelere karşı gereken önlemler alınmıştır	3	4	12	

İşyeri 8

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Ekipmanların tedarikinde CE işaretli olmalarına özen gösterilmiştir	2	3	6
	Makinelerin Türkçe kullanım kılavuzları mevcuttur ve bu kılavuzlara göre kullanılmaktadır	2	2	4
	Makine ve ekipmanlar için uygun uyarıcı levhalar konulmuştur	2	2	4
	Makinelerin üzerindeki düğmeler Türkçe olarak etiketlenmiştir	1	2	2
	Makinelerin etrafında yeterli ve ergonomik çalışma alanı mevcuttur	2	2	4
	Ekipmanların kablolarının yerden geçmesi engellenmiştir	1	3	3
	Makinelerin dönen aksamları, sıcak boruları gibi noktaları uygun koruyucular ile korunmaktadır	3	3	9
	Borular içinden geçen maddelere göre boyanmış ve akış yönüne göre etiketlenmiştir	3	4	12
	Makineler, koruyucular etkin halde iken kullanılmaktadır	3	4	12
	Makinelerin acil durdurma düğmeleri uygun noktalarda bulunmakta ve çalışır vaziyettedir	2	4	8
	Basınçlı kaynatma kazanlarının basınç düşürücü sistemleri çalışır durumdadır	0	5	0
	Makinelerin bakımı ve temizliği sırasında etiketleme-kilitleme prosedürleri uygulanmaktadır	3	4	12
	Tüm ekipmanların günlük ve periyodik bakımları talimatlar doğrultusunda yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtlar tutulmaktadır.	2	2	4
	Makinelerin kullanım talimatları çalışanların ulaşabilecekleri noktalarda mevcuttur	3	2	6
	Çalışanlar, makinelerin kullanımı, bakımı ve temizliği hakkında gerekli eğitimleri almışlardır	2	2	4
	Makinelerin sadece eğitimli ve yetkili kişiler tarafından kullanması sağlanmaktadır	2	3	6
Kimyasal Etkenler	Kullanılan kimyasalların listesi çıkarılmıştır	3	2	6
	Kimyasalların mevzuata uygun güvenlik bilgi formları mevcuttur	2	2	4
	Kimyasallar mevzuata uygun olarak etiketlenmiş ve işaretlenmiştir	2	3	6
	Kimyasallar güvenlik bilgi formlarına ve talimatlara uygun şekilde depolanmaktadır	2	4	8
	Kimyasallar kullanım sonrası depolandıkları alana konulmaktadır	2	3	6
	Çalışanlara, kimyasallarla güvenli çalışma konusunda eğitim verilmiştir	2	2	4
	Kimyasallarla çalışmalarda uygun KKD'ler kullanılmaktadır	2	3	6
Biyolojik Etkenler	Biyolojik atıklar güvenli bir biçimde toplanmakta, depolanmakta ve işyerinden uzaklaştırılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar çalıştıkları noktaları uygun şekilde temizlemektedir	3	3	9
	Çalışma ortamı düzenli aralıklarla ve uygun temizleyiciler ile temizlenmektedir	2	4	8
	Uygun noktalarda ve yeterli sayıda atık kutusu bulunmaktadır	2	1	2
	Atık kutuları düzenli aralıklarla ve çok dolmadan boşaltılmaktadır	1	2	2
	Açık yarası olan çalışanların çalışması engellenmiştir	1	3	3
	Çalışanlara biyolojik riskler ve hijyen konusunda eğitim verilmiştir	2	2	4
	Yeni işe başlayan çalışanların hangi maddelere alerjisi olduğu sorulmaktadır	2	3	6
	Haşere kontrolü düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	2

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Fiziksel Etkenler	Çalışma alanında aydınlatma yeterlidir	2	2	4
	Gece çalışmaları için yeterli aydınlatma sağlanmıştır	2	3	6
	İklimlendirme cihazları çalışanları rahatsız etmeyecek düzeyde çalıştırılmakta ve periyodik kontrolleri yetkili kişilere yaptırılarak kayıtları tutulmaktadır	2	2	4
	Doğal veya cebri havalandırma ile çalışma ortamı istenmeyen koku ve parçacıklardan arındırılmaktadır	2	2	4
	Fırın ve ocakların üzerlerinde ısının yayılmasının engellenmesi için çalışır davlumbazlar mevcuttur	1	2	2
	Havalandırma sistemleri ve borular düzenli aralıklarla temizlenmekte ve bakımları yapılmaktadır.	2	3	6
	Çalışma ortamı uygun sıcaklıktadır	2	2	4
	Çalışma ortamındaki nem çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	2	2	4
	Ortamdaki ses çalışanlara zarar vermeyecek düzeydedir	1	3	3
	Ortamdaki hava akış hızı çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	2	3	6
	Çalışma ortamı için aydınlatma, termal konfor, gürültü ve titreşim ölçümleri yaptırılmıştır	2	2	4
	Elektrik	Kaçak akım rölesi mevcuttur ve çalışır vaziyettedir	2	5
Sigorta kutuları kilitlenerek yetkisiz kişilerin kullanımı engellenmiştir		2	4	8
Elektrik panolarının altına yalıtkan paspas konulmuştur		3	4	12
Yeterli sayıda ve uygun priz mevcuttur		2	2	4
Elektrik kabloları, çalışanların veya hareketli makinelerin temas etmeyeceği şekilde kapalı ve düzenli olarak döşenmiştir.		1	4	4
Elektrik kabloları birbirine eklenerek uzatılmamaktadır		1	4	4
Hasarlı elektrik kabloları bulunmamaktadır		1	4	4
Birbirine eklenmiş grup prizler bulunmamaktadır		1	4	4
Bütün elektrikli donanımlara uygun topraklama yapılmıştır ve düzenli olarak kontrol edilmektedir		2	4	8
Elektrikli ekipmanların kimyasallar, ateş, ıslak ortam veya su ile teması engellenmektedir		1	4	4
Ergonomi	Elektrikli donanımların ve elektrik sistemlerinin periyodik bakımları yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	2	3	6
	Çalışanlara elektrik kaynaklı tehlikeler ile ilgili eğitim verilmiştir	2	3	6
	Uzun süre aynı işin yapılması gereken durumlarda görev değişimi yapılmaktadır	2	3	6
	Çalışanlar işlerini yaparken uzak noktalara uzanmak zorunda kalmamaktadır	1	2	2
	Çalışanların kullandığı tezgâh, sandalye gibi ekipmanlar fiziki ölçülerine göre ayarlanabilmektedir	3	3	9
Ağır yüklerin taşınması için uygun ekipman temin edilmiştir	2	3	6	
Çalışanlara elle taşıma işleri ve kas – iskelet sistemi hastalıkları ile ilgili eğitim verilmiştir	2	3	6	
Sıcak Yüzeyle	Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmiştir	3	3	9
	İçerisinde kaynar su, kızgın yağ veya sıcak yemek olan kaplar taşınırken gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Uygun fırın eldiveni mevcut olup çalışanlar tarafından kullanılmaktadır.	2	3	6
	Ocakların konumu çalışanların temas etme ihtimaline göre uygundur	1	4	4
	Sıcak yüzeylere maruz kalan çalışanlar işlerine uygun eldivenler ile çalışmaktadırlar	3	3	9

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Yangın ve Acil Durumlar	İspirto gibi yanıcılar sadece yetkili kişiler tarafından kullanılmaktadır	2	5	10
	İspirto ve benzeri yanıcılar uygun kaplarda ve noktalarda tutulmaktadır	3	4	12
	Gaz ve duman detektörleri mevcuttur ve çalışır durumdadır	1	5	5
	Gaz ile çalışan ocak ve fırınların periyodik kontrolleri yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	1	4	4
	Yeterli sayıda yangın söndürücü uygun yerlerde bulunmaktadır	2	4	8
	Yangın söndürücülerin kontrolleri düzenli olarak yapılmaktadır	1	4	4
	Ocakların otomatik yangın söndürme sistemleri mevcuttur	1	5	5
	Ocakların yangın söndürme sistemleri düzenli olarak kontrol edilmektedir	1	5	5
	Yangın dolaplarının ve söndürücülerinin önlerinde engel bulunmamaktadır	2	5	10
	Yangın dolaplarının içlerine eşya konulmamaktadır	0	3	0
	İlk yardım dolapları mevcuttur, içerikleri yeterlidir	1	2	2
	İlk yardım dolapları sadece yetkili kişiler tarafından açılabilir	1	3	3
	İlk yardım dolaplarından sorumlu olan kişilerin irtibat bilgileri dolap üzerinde mevcuttur	2	2	4
	Acil durum ekibi oluşturulmuş ve ekibe gerekli eğitimler verilmiştir	2	4	8
	Acil çıkış levhaları uygun konumlarda bulunmaktadır	2	4	8
	Acil çıkış yollarında engeller bulunmamaktadır	2	5	10
	Acil durum talimatları uygun noktalara asılmıştır	3	3	9
	Acil durum tatbikatları düzenlenmiştir	2	3	6
	Çalışanlar acil durumlar hakkında bilgilendirilmiştir	2	4	8
	Zemin	Zeminde çökme, erime, kırık gibi hasarlar yoktur	2	4
Zeminde çalışanların takılabileceği kapı eşiği, boru gibi sabit cisimler bulunmamaktadır		2	3	6
Hortum, kutu gibi nesneler kullanıldıktan sonra uygun bir yere alınmaktadır		1	3	3
Zemin kaymayı önleyecek şekilde tasarlanmıştır		2	4	8
Zeminde su birikmemesi için yeterli sayıda ve uygun noktalarda giderler bulunmaktadır		2	3	6
Zemin eğimi giderlere doğru verilmiştir		2	3	6
Giderlerde kırık yoktur		2	3	6
Giderler sabitlenmiştir ve kaymaz malzemenle yapılmıştır		2	4	8
Gider üzerindeki aralıklar takılmaya sebep vermeyecek açıklıktadır		1	3	3
Giderlerin kenarları zeminle aynı hizadadır		2	3	6
Drenaj sistemi iyi durumdadır		1	2	2
Zemine dökülen su, yağ veya kaygan katı malzemeler hemen temizlenmektedir		3	4	12
Çalışanlar kaymaz tabanlı terlik/ayakkabı/çizme giymektedirler		2	3	6
Ekipmanların kullanım talimatları hazırlanmıştır		3	2	6
Kesici ve Delici Aletler	Kesici ve delici ekipmanlar kullanıldıktan sonra uygun yerlere konulmaktadır	2	2	4
	Kesici aletlerin düzenli aralıklarla bileme işlemi yapılmaktadır	1	2	2
	Sapı kopma riski bulunan kesici aletler kullanılmamaktadır	1	3	3

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Kesici ve Delici Aletler	Kesici ve delici alet kullanan çalışanlara yaptıkları işe uygun koruyucu eldivenler temin edilmiştir	3	3	9
	Bıçaklar düzgün kesme tablaları üzerinde kullanılmaktadır	3	3	9
	Bileme ve kesme işlemleri için çalışanlara eğitim verilmiştir	2	3	6
	Et kesme işlemlerini sadece eğitilmiş kişiler yapmaktadır	1	3	3
LPG Tüpleri	Tüpler dik, sabitlenmiş şekilde ve uygun noktalarda muhafaza edilmektedir	2	5	10
	Tüplerin uygun şekilde etiketlenmiş ve boyanmış olması sağlanmıştır	1	3	3
	Boş tüpler uygun yerlerde muhafaza edilmektedir	2	5	10
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Geçiş yolları ve koridorlar temiz ve düzenlidir	2	3	6
	Geçiş yollarında hareketi engelleyici malzeme(kullanılmayan makine, hammadde vb.) bulunmamaktadır	2	2	4
	Temizlik yapılan alanda, temizlik sırasında ve sonrasında gerekli önlemler alınmaktadır	3	3	9
	Merdiven ve basamaklarda kayma ve takılmalara karşı güvenlik önlemleri alınmıştır	3	4	12
	Basamak yükseklikleri ve genişlikleri uygun ölçülerdedir	1	3	3
	Merdiven korkulukları standartlara uygundur	3	3	9
Depolar	Depolar düzenli ve temiz tutulmaktadır	2	2	4
	Raflar ve dolaplar güvenli şekilde monte edilmiş ve devrilmeye karşı sabitlenmiştir	2	3	6
	Yüksek istifleme yapılmamaktadır	2	3	6
	Malzemeler dengeli olarak istiflenmiştir	1	3	3
	Depo kapılarının iç tarafında fosforlu kapı kolu çalışır vaziyette bulunmaktadır	1	3	3
	Depoların içerisinde acil durum sireni düğmesi bulunmaktadır	1	3	3
	Depoların girişlerinde yükselti farkı veya eşik bulunmamaktadır	1	2	2
	Soğuk depoların zemininde buzlanma olmamaktadır	2	3	6
	Soğuk depolara giren çalışanlara uygun kıyafet sağlanmıştır	3	1	3
	Seyyar merdivenlerin düzenli kontrolleri yapılmaktadır	0	3	0
	Seyyar merdivenler güvenlik koşulları sağlanarak kullanılmaktadır	0	3	0
	Deponun çeşidine uygun şekilde havalandırma sağlanmıştır	1	1	1
	Kimyasal deposu sadece yetkili kişiler tarafından açılmaktadır	2	5	10
Yük Asansörü	Asansör yolu çalışanların giremeyeceği şekilde kapatılmıştır	1	4	4
	Asansör katta değilken kapının açılmasını engelleyecek önlemler alınmıştır	1	4	4
	Kat kapılarında açıldığı zaman asansörün çalışmasını durduran, çalışır vaziyette sensörler bulunmaktadır	1	4	4
	Kabin içerisinde asansörün çalışmasını sağlayacak düğmeler bulunmamaktadır	1	4	4
	Asansör çalışanlar tarafından kullanılmamaktadır	2	4	8
	Asansörün bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	2	4	8
	Asansör gereğinden fazla yüklenmemektedir	2	2	4
	Asansör kabinine veya çevresine yük kapasitesini ve çalışanların asansörü kullanmamasını belirten uyarı levhaları konulmuştur	2	2	4
	Asansör çalışırken ikaz sesi ve ışığı da çalışmaktadır	0	3	0
	Asansörlerin kuyu alt boşluğu kat zemini ile yaklaşık hizadaysa çalışanların bu noktalara girmelerini engelleyecek sistemler yapılmıştır.	0	4	0

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Çalışma Ortamı	Çalışma alanları çalışanların rahatça hareket edebileceği şekilde tasarlanmıştır	2	3	6
	Cam yüzeyler uygun şekilde monte edilmiştir	1	3	3
	Cam yüzeylerde kırık ve çatlak bulunmamaktadır	1	3	3
	Çalışma ortamında çalışanların takılabileceği sabit nesnelere bulunmamaktadır	2	3	6
	Çalışanların başlarını vurabileceği alçaklıktaki noktalar için gerekli önlemler alınmıştır	0	3	0
	Kullanılmayan malzemeler çalışma alanında bulunmamaktadır	2	2	4
Tehlikeli Davranış	Çalışma ortamında yüksek noktalara malzeme istifi yapılmamaktadır	3	3	9
	Yemek küvetleri vb. araç gereçler üst üste konulurken yüksekliğine ve dengesine dikkat edilmektedir	3	3	9
	Yemek pişerken tencere kapakları uygun şekilde açılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar fırınların kapaklarını kapakların arkasına geçerek açmaktadırlar	2	3	6
	Basınçlı kaynatma kazanlarının kapakları içindeki basınç güvenli şekilde tahliye edilmeden açılmamaktadır	0	4	0
	Kapalı alanlarda sigara içilmemektedir	1	2	2
	Çalışanlar yaptıkları işe uygun ve CE işaretli KKD kullanmaktadır	3	3	9
	Konserveler açılırken gerekli özen gösterilmektedir	2	2	4
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Çalışanlar bol veya üzerlerinden sarkan kıyafetler giymemekte ve takı takmamaktadır	1	3	3
	Soyunma odaları yeterli büyüklüktedir	2	2	4
	Uygun havalandırma şartları sağlanmıştır	2	2	4
	Soyunma odalarındaki aydınlatma yeterli düzeydedir	1	3	3
	Termal konfor şartları uygundur	1	1	1
	Soyunma odalarında hijyen şartları sağlanmıştır	2	2	4
	Kadın ve erkek çalışanlar için ayrı soyunma odaları sağlanmıştır	1	1	1
	Yeterli sayıda, kirli ve temiz kıyafetlerin ayrı konulduğu ve kilitli dolap mevcuttur	3	3	9
	Dolapların üzerlerinde malzeme bulunmamaktadır	3	3	9
	Soyunma odalarında yeterli sayıda oturma yeri bulunmamaktadır	3	2	6
	Yeterli sayıda duş mevcuttur	1	2	2
	Yeterli sayıda tuvalet ve lavabo mevcuttur	1	2	2
Yükleme - Boşaltma Alanı	Duş ve tuvaletlerde hijyen şartları sağlanmıştır	1	3	3
	Güvenli yükleme/boşaltma talimatları hazırlanmıştır ve çalışanlar tarafından uygulanmaktadır	3	2	6
	Çalışanların araçlar veya duvar arasında sıkışmasını önleyecek önlemler alınmıştır	3	4	12
	Arabalara yüklenecek termobakslar, küvetler vb. taşıma araçları yardımıyla taşınmaktadır	3	3	9
	Hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kuralları hakkında bilgi verilmiştir	3	4	12
	Taşıma arabalarının ve transpaletlerin bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	2	2	4
	Araçların geri vites uyarı sistemleri çalışmaktadır	1	4	4
Yüksekten düşmelere karşı gereken önlemler alınmıştır	0	4	0	

İşyeri 9

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Ekipmanların tedarikinde CE işaretli olmalarına özen gösterilmiştir	2	3	6
	Makinelerin Türkçe kullanım kılavuzları mevcuttur ve bu kılavuzlara göre kullanılmaktadır	2	2	4
	Makine ve ekipmanlar için uygun uyarıcı levhalar konulmuştur	2	2	4
	Makinelerin üzerindeki düğmeler Türkçe olarak etiketlenmiştir	1	2	2
	Makinelerin etrafında yeterli ve ergonomik çalışma alanı mevcuttur	1	2	2
	Ekipmanların kablolarının yerden geçmesi engellenmiştir	1	3	3
	Makinelerin dönen aksamları, sıcak boruları gibi noktaları uygun koruyucular ile korunmaktadır	2	3	6
	Borular içinden geçen maddelere göre boyanmış ve akış yönüne göre etiketlenmiştir	3	4	12
	Makineler, koruyucular etkin halde iken kullanılmaktadır	3	4	12
	Makinelerin acil durdurma düğmeleri uygun noktalarda bulunmakta ve çalışır vaziyettedir	1	4	4
	Basınçlı kaynatma kazanlarının basınç düşürücü sistemleri çalışır durumdadır	1	5	5
	Makinelerin bakımı ve temizliği sırasında etiketleme-kilitleme prosedürleri uygulanmaktadır	2	4	8
	Tüm ekipmanların günlük ve periyodik bakımları talimatlar doğrultusunda yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtlar tutulmaktadır.	2	2	4
	Makinelerin kullanım talimatları çalışanların ulaşabilecekleri noktalarda mevcuttur	2	2	4
	Çalışanlar, makinelerin kullanımı, bakımı ve temizliği hakkında gerekli eğitimleri almışlardır	2	2	4
	Makinelerin sadece eğitimli ve yetkili kişiler tarafından kullanması sağlanmaktadır	1	3	3
Kimyasal Etkenler	Kullanılan kimyasalların listesi çıkarılmıştır	2	2	4
	Kimyasalların mevzuata uygun güvenlik bilgi formları mevcuttur	1	2	2
	Kimyasallar mevzuata uygun olarak etiketlenmiş ve işaretlenmiştir	1	3	3
	Kimyasallar güvenlik bilgi formlarına ve talimatlara uygun şekilde depolanmaktadır	2	4	8
	Kimyasallar kullanım sonrası depolandıkları alana konulmaktadır	2	3	6
	Çalışanlara, kimyasallarla güvenli çalışma konusunda eğitim verilmiştir	2	2	4
	Kimyasallarla çalışmalarda uygun KKD'ler kullanılmaktadır	2	3	6
Biyolojik Etkenler	Biyolojik atıklar güvenli bir biçimde toplanmakta, depolanmakta ve işyerinden uzaklaştırılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar çalıştıkları noktaları uygun şekilde temizlemektedir	2	3	6
	Çalışma ortamı düzenli aralıklarla ve uygun temizleyiciler ile temizlenmektedir	2	4	8
	Uygun noktalarda ve yeterli sayıda atık kutusu bulunmaktadır	1	1	1
	Atık kutuları düzenli aralıklarla ve çok dolmadan boşaltılmaktadır	1	2	2
	Açık yarası olan çalışanların çalışması engellenmiştir	1	3	3
	Çalışanlara biyolojik riskler ve hijyen konusunda eğitim verilmiştir	2	2	4
	Yeni işe başlayan çalışanların hangi maddelere alerjisi olduğu sorulmaktadır	2	3	6
	Haşere kontrolü düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	2

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Fiziksel Etkenler	Çalışma alanında aydınlatma yeterlidir	1	2	2
	Gece çalışmaları için yeterli aydınlatma sağlanmıştır	1	3	3
	İklimlendirme cihazları çalışanları rahatsız etmeyecek düzeyde çalıştırılmakta ve periyodik kontrolleri yetkili kişilere yaptırılarak kayıtları tutulmaktadır	2	2	4
	Doğal veya cebri havalandırma ile çalışma ortamı istenmeyen koku ve parçacıklardan arındırılmaktadır	2	2	4
	Fırın ve ocakların üzerlerinde ısının yayılmasının engellenmesi için çalışır davlumbazlar mevcuttur	1	2	2
	Havalandırma sistemleri ve borular düzenli aralıklarla temizlenmekte ve bakımları yapılmaktadır.	1	3	3
	Çalışma ortamı uygun sıcaklıktadır	2	2	4
	Çalışma ortamındaki nem çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	1	2	2
	Ortamdaki ses çalışanlara zarar vermeyecek düzeydedir	1	3	3
	Ortamdaki hava akış hızı çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	2	3	6
	Çalışma ortamı için aydınlatma, termal konfor, gürültü ve titreşim ölçümleri yaptırılmıştır	1	2	2
	Elektrik	Kaçak akım rölesi mevcuttur ve çalışır vaziyettedir	1	5
Sigorta kutuları kilitlenerek yetkisiz kişilerin kullanımı engellenmiştir		2	4	8
Elektrik panolarının altına yalıtkan paspas konulmuştur		3	4	12
Yeterli sayıda ve uygun priz mevcuttur		1	2	2
Elektrik kabloları, çalışanların veya hareketli makinelerin temas etmeyeceği şekilde kapalı ve düzenli olarak döşenmiştir.		1	4	4
Elektrik kabloları birbirine eklenerek uzatılmamaktadır		1	4	4
Hasarlı elektrik kabloları bulunmamaktadır		1	4	4
Birbirine eklenmiş grup prizler bulunmamaktadır		1	4	4
Bütün elektrikli donanımlara uygun topraklama yapılmıştır ve düzenli olarak kontrol edilmektedir		1	4	4
Elektrikli ekipmanların kimyasallar, ateş, ıslak ortam veya su ile teması engellenmektedir		1	4	4
Ergonomi	Elektrikli donanımların ve elektrik sistemlerinin periyodik bakımları yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	1	3	3
	Çalışanlara elektrik kaynaklı tehlikeler ile ilgili eğitim verilmiştir	2	3	6
	Uzun süre aynı işin yapılması gereken durumlarda görev değişimi yapılmaktadır	2	3	6
	Çalışanlar işlerini yaparken uzak noktalara uzanmak zorunda kalmamaktadır	1	2	2
	Çalışanların kullandığı tezgâh, sandalye gibi ekipmanlar fiziki ölçülerine göre ayarlanabilmektedir	3	3	9
Sıcak Yüzeyle	Ağır yüklerin taşınması için uygun ekipman temin edilmiştir	1	3	3
	Çalışanlara elle taşıma işleri ve kas – iskelet sistemi hastalıkları ile ilgili eğitim verilmiştir	2	3	6
	Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmiştir	3	3	9
	İçerisinde kaynar su, kızgın yağ veya sıcak yemek olan kaplar taşınırken gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Uygun fırın eldiveni mevcut olup çalışanlar tarafından kullanılmaktadır.	2	3	6
Ocakların konumu çalışanların temas etme ihtimaline göre uygundur	2	4	8	
Sıcak yüzeylere maruz kalan çalışanlar işlerine uygun eldivenler ile çalışmaktadırlar	2	3	6	

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Yangın ve Acil Durumlar	İspirto gibi yanıcılar sadece yetkili kişiler tarafından kullanılmaktadır	1	5	5
	İspirto ve benzeri yanıcılar uygun kaplarda ve noktalarda tutulmaktadır	3	4	12
	Gaz ve duman detektörleri mevcuttur ve çalışır durumdadır	1	5	5
	Gaz ile çalışan ocak ve fırınların periyodik kontrolleri yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	1	4	4
	Yeterli sayıda yangın söndürücü uygun yerlerde bulunmaktadır	2	4	8
	Yangın söndürücülerin kontrolleri düzenli olarak yapılmaktadır	1	4	4
	Ocakların otomatik yangın söndürme sistemleri mevcuttur	1	5	5
	Ocakların yangın söndürme sistemleri düzenli olarak kontrol edilmektedir	1	5	5
	Yangın dolaplarının ve söndürücülerinin önlerinde engel bulunmamaktadır	1	5	5
	Yangın dolaplarının içlerine eşya konulmamaktadır	2	3	6
	İlk yardım dolapları mevcuttur, içerikleri yeterlidir	2	2	4
	İlk yardım dolapları sadece yetkili kişiler tarafından açılabilir	2	3	6
	İlk yardım dolaplarından sorumlu olan kişilerin irtibat bilgileri dolap üzerinde mevcuttur	3	2	6
	Acil durum ekibi oluşturulmuş ve ekibe gerekli eğitimler verilmiştir	1	4	4
	Acil çıkış levhaları uygun konumlarda bulunmaktadır	3	4	12
	Acil çıkış yollarında engeller bulunmamaktadır	2	5	10
	Acil durum talimatları uygun noktalara asılmıştır	3	3	9
	Acil durum tatbikatları düzenlenmiştir	1	3	3
	Çalışanlar acil durumlar hakkında bilgilendirilmiştir	1	4	4
	Zemin	Zeminde çökme, erime, kırık gibi hasarlar yoktur	1	4
Zeminde çalışanların takılabileceği kapı eşiği, boru gibi sabit cisimler bulunmamaktadır		1	3	3
Hortum, kutu gibi nesneler kullanıldıktan sonra uygun bir yere alınmaktadır		1	3	3
Zemin kaymayı önleyecek şekilde tasarlanmıştır		1	4	4
Zeminde su birikmemesi için yeterli sayıda ve uygun noktalarda giderler bulunmaktadır		2	3	6
Zemin eğimi giderlere doğru verilmiştir		2	3	6
Giderlerde kırık yoktur		1	3	3
Giderler sabitlenmiştir ve kaymaz malzemenle yapılmıştır		1	4	4
Gider üzerindeki aralıklar takılmaya sebep vermeyecek açıklıktadır		1	3	3
Giderlerin kenarları zeminle aynı hizadadır		1	3	3
Drenaj sistemi iyi durumdadır		1	2	2
Zemine dökülen su, yağ veya kaygan katı malzemeler hemen temizlenmektedir		2	4	8
Çalışanlar kaymaz tabanlı terlik/ayakkabı/çizme giymektedirler		2	3	6
Kesici ve Delici Aletler		Ekipmanların kullanım talimatları hazırlanmıştır	1	2
	Kesici ve delici ekipmanlar kullanıldıktan sonra uygun yerlere konulmaktadır	2	2	4
	Kesici aletlerin düzenli aralıklarla bileme işlemi yapılmaktadır	1	2	2
	Sapı kopma riski bulunan kesici aletler kullanılmamaktadır	1	3	3

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Kesici ve Delici Aletler	Kesici ve delici alet kullanan çalışanlara yaptıkları işe uygun koruyucu eldivenler temin edilmiştir	3	3	9
	Bıçaklar düzgün kesme tablaları üzerinde kullanılmaktadır	1	3	3
	Bileme ve kesme işlemleri için çalışanlara eğitim verilmiştir	2	3	6
	Et kesme işlemlerini sadece eğitilmiş kişiler yapmaktadır	1	3	3
LPG Tüpleri	Tüpler dik, sabitlenmiş şekilde ve uygun noktalarda muhafaza edilmektedir	0	5	0
	Tüplerin uygun şekilde etiketlenmiş ve boyanmış olması sağlanmıştır	0	3	0
	Boş tüpler uygun yerlerde muhafaza edilmektedir	0	5	0
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Geçiş yolları ve koridorlar temiz ve düzenlidir	2	3	6
	Geçiş yollarında hareketi engelleyici malzeme(kullanılmayan makine, hammadde vb.) bulunmamaktadır	2	2	4
	Temizlik yapılan alanda, temizlik sırasında ve sonrasında gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Merdiven ve basamaklarda kayma ve takılmalara karşı güvenlik önlemleri alınmıştır	2	4	8
	Basamak yükseklikleri ve genişlikleri uygun ölçülerdedir	1	3	3
	Merdiven korkulukları standartlara uygundur	2	3	6
Depolar	Depolar düzenli ve temiz tutulmaktadır	1	2	2
	Raflar ve dolaplar güvenli şekilde monte edilmiş ve devrilmeye karşı sabitlenmiştir	2	3	6
	Yüksek istifleme yapılmamaktadır	3	3	9
	Malzemeler dengeli olarak istiflenmiştir	3	3	9
	Depo kapılarının iç tarafında fosforlu kapı kolu çalışır vaziyette bulunmaktadır	1	3	3
	Depoların içerisinde acil durum siren düğmesi bulunmaktadır	1	3	3
	Depoların girişlerinde yükselti farkı veya eşik bulunmamaktadır	1	2	2
	Soğuk depoların zemininde buzlanma olmamaktadır	1	3	3
	Soğuk depolara giren çalışanlara uygun kıyafet sağlanmıştır	3	1	3
	Seyyar merdivenlerin düzenli kontrolleri yapılmaktadır	0	3	0
	Seyyar merdivenler güvenlik koşulları sağlanarak kullanılmaktadır	0	3	0
	Deponun çeşidine uygun şekilde havalandırma sağlanmıştır	1	1	1
	Kimyasal deposu sadece yetkili kişiler tarafından açılmaktadır	3	5	15
Yük Asansörü	Asansör yolu çalışanların giremeyeceği şekilde kapatılmıştır	3	4	12
	Asansör katta değilken kapının açılmasını engelleyecek önlemler alınmıştır	3	4	12
	Kat kapılarında açıldığı zaman asansörün çalışmasını durduran, çalışır vaziyette sensörler bulunmaktadır	1	4	4
	Kabin içerisinde asansörün çalışmasını sağlayacak düğmeler bulunmamaktadır	1	4	4
	Asansör çalışanlar tarafından kullanılmamaktadır	2	4	8
	Asansörün bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	1	4	4
	Asansör gereğinden fazla yüklenmemektedir	2	2	4
	Asansör kabinine veya çevresine yük kapasitesini ve çalışanların asansörü kullanmamasını belirten uyarı levhaları konulmuştur	3	2	6
	Asansör çalışırken ikaz sesi ve ışığı da çalışmaktadır	3	3	9
	Asansörlerin kuyu alt boşluğu kat zemini ile yaklaşık hizadaysa çalışanların bu noktalara girmelerini engelleyecek sistemler yapılmıştır.	3	4	12

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Çalışma Ortamı	Çalışma alanları çalışanların rahatça hareket edebileceği şekilde tasarlanmıştır	2	3	6
	Cam yüzeyler uygun şekilde monte edilmiştir	1	3	3
	Cam yüzeylerde kırık ve çatlak bulunmamaktadır	1	3	3
	Çalışma ortamında çalışanların takılabileceği sabit nesnelere bulunmamaktadır	1	3	3
	Çalışanların başlarını vurabileceği alçaklıktaki noktalar için gerekli önlemler alınmıştır	0	3	0
	Kullanılmayan malzemeler çalışma alanında bulunmamaktadır	2	2	4
Tehlikeli Davranış	Çalışma ortamında yüksek noktalara malzeme istifi yapılmamaktadır	2	3	6
	Yemek küvetleri vb. araç gereçler üst üste konulurken yüksekliğine ve dengesine dikkat edilmektedir	3	3	9
	Yemek pişerken tencere kapakları uygun şekilde açılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar fırınların kapaklarını kapakların arkasına geçerek açmaktadırlar	2	3	6
	Basınçlı kaynatma kazanlarının kapakları içindeki basınç güvenli şekilde tahliye edilmeden açılmamaktadır	2	4	8
	Kapalı alanlarda sigara içilmemektedir	0	2	0
	Çalışanlar yaptıkları işe uygun ve CE işaretli KKD kullanmaktadır	3	3	9
	Konserveler açılırken gerekli özen gösterilmektedir	1	2	2
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Çalışanlar bol veya üzerlerinden sarkan kıyafetler giymemekte ve takı takmamaktadır	1	3	3
	Soyunma odaları yeterli büyüklüktedir	2	2	4
	Uygun havalandırma şartları sağlanmıştır	2	2	4
	Soyunma odalarındaki aydınlatma yeterli düzeydedir	2	3	6
	Termal konfor şartları uygundur	1	1	1
	Soyunma odalarında hijyen şartları sağlanmıştır	2	2	4
	Kadın ve erkek çalışanlar için ayrı soyunma odaları sağlanmıştır	1	1	1
	Yeterli sayıda, kirli ve temiz kıyafetlerin ayrı konulduğu ve kilitli dolap mevcuttur	2	3	6
	Dolapların üzerlerinde malzeme bulunmamaktadır	2	3	6
	Soyunma odalarında yeterli sayıda oturma yeri bulunmaktadır	2	2	4
	Yeterli sayıda duş mevcuttur	1	2	2
	Yeterli sayıda tuvalet ve lavabo mevcuttur	1	2	2
Duş ve tuvaletlerde hijyen şartları sağlanmıştır	1	3	3	
Yükleme - Boşaltma Alanı	Güvenli yükleme/boşaltma talimatları hazırlanmıştır ve çalışanlar tarafından uygulanmaktadır	3	2	6
	Çalışanların araçlar veya duvar arasında sıkışmasını önleyecek önlemler alınmıştır	3	4	12
	Arabalara yüklenecek termobakslar, küvetler vb. taşıma araçları yardımıyla taşınmaktadır	2	3	6
	Hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kuralları hakkında bilgi verilmiştir	2	4	8
	Taşıma arabalarının ve transpaletlerin bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	2
	Araçların geri vites uyarı sistemleri çalışmaktadır	1	4	4
Yüksekten düşmelere karşı gereken önlemler alınmıştır	0	4	0	

İşyeri 10

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Ekipmanların tedarikinde CE işaretli olmalarına özen gösterilmiştir	3	3	9
	Makinelerin Türkçe kullanım kılavuzları mevcuttur ve bu kılavuzlara göre kullanılmaktadır	3	2	6
	Makine ve ekipmanlar için uygun uyarıcı levhalar konulmuştur	3	2	6
	Makinelerin üzerindeki düğmeler Türkçe olarak etiketlenmiştir	3	2	6
	Makinelerin etrafında yeterli ve ergonomik çalışma alanı mevcuttur	1	2	2
	Ekipmanların kablolarının yerden geçmesi engellenmiştir	1	3	3
	Makinelerin dönen aksamları, sıcak boruları gibi noktaları uygun koruyucular ile korunmaktadır	3	3	9
	Borular içinden geçen maddelere göre boyanmış ve akış yönüne göre etiketlenmiştir	3	4	12
	Makineler, koruyucular etkin halde iken kullanılmaktadır	3	4	12
	Makinelerin acil durdurma düğmeleri uygun noktalarda bulunmakta ve çalışır vaziyettedir	1	4	4
	Basınçlı kaynatma kazanlarının basınç düşürücü sistemleri çalışır durumdadır	0	5	0
	Makinelerin bakımı ve temizliği sırasında etiketleme-kilitleme prosedürleri uygulanmaktadır	3	4	12
	Tüm ekipmanların günlük ve periyodik bakımları talimatlar doğrultusunda yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtlar tutulmaktadır.	2	2	4
	Makinelerin kullanım talimatları çalışanların ulaşabilecekleri noktalarda mevcuttur	3	2	6
	Çalışanlar, makinelerin kullanımı, bakımı ve temizliği hakkında gerekli eğitimleri almışlardır	2	2	4
	Makinelerin sadece eğitimli ve yetkili kişiler tarafından kullanması sağlanmaktadır	2	3	6
Kimyasal Etkenler	Kullanılan kimyasalların listesi çıkarılmıştır	3	2	6
	Kimyasalların mevzuata uygun güvenlik bilgi formları mevcuttur	3	2	6
	Kimyasallar mevzuata uygun olarak etiketlenmiş ve işaretlenmiştir	2	3	6
	Kimyasallar güvenlik bilgi formlarına ve talimatlara uygun şekilde depolanmaktadır	3	4	12
	Kimyasallar kullanım sonrası depolandıkları alana konulmaktadır	2	3	6
	Çalışanlara, kimyasallarla güvenli çalışma konusunda eğitim verilmiştir	2	2	4
	Kimyasallarla çalışmalarda uygun KKD'ler kullanılmaktadır	2	3	6
Biyolojik Etkenler	Biyolojik atıklar güvenli bir biçimde toplanmakta, depolanmakta ve işyerinden uzaklaştırılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar çalıştıkları noktaları uygun şekilde temizlemektedir	2	3	6
	Çalışma ortamı düzenli aralıklarla ve uygun temizleyiciler ile temizlenmektedir	2	4	8
	Uygun noktalarda ve yeterli sayıda atık kutusu bulunmaktadır	2	1	2
	Atık kutuları düzenli aralıklarla ve çok dolmadan boşaltılmaktadır	2	2	4
	Açık yarası olan çalışanların çalışması engellenmiştir	1	3	3
	Çalışanlara biyolojik riskler ve hijyen konusunda eğitim verilmiştir	2	2	4
	Yeni işe başlayan çalışanların hangi maddelere alerjisi olduğu sorulmaktadır	2	3	6
	Haşere kontrolü düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	2

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Fiziksel Etkenler	Çalışma alanında aydınlatma yeterlidir	2	2	4
	Gece çalışmaları için yeterli aydınlatma sağlanmıştır	3	3	9
	İklimlendirme cihazları çalışanları rahatsız etmeyecek düzeyde çalıştırılmakta ve periyodik kontrolleri yetkili kişilere yaptırılarak kayıtları tutulmaktadır	2	2	4
	Doğal veya cebri havalandırma ile çalışma ortamı istenmeyen koku ve parçacıklardan arındırılmaktadır	2	2	4
	Fırın ve ocakların üzerlerinde ısının yayılmasının engellenmesi için çalışır davlumbazlar mevcuttur	2	2	4
	Havalandırma sistemleri ve borular düzenli aralıklarla temizlenmekte ve bakımları yapılmaktadır.	2	3	6
	Çalışma ortamı uygun sıcaklıktadır	1	2	2
	Çalışma ortamındaki nem çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	1	2	2
	Ortamdaki ses çalışanlara zarar vermeyecek düzeydedir	1	3	3
	Ortamdaki hava akış hızı çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	1	3	3
	Çalışma ortamı için aydınlatma, termal konfor, gürültü ve titreşim ölçümleri yaptırılmıştır	2	2	4
	Elektrik	Kaçak akım rölesi mevcuttur ve çalışır vaziyettedir	2	5
Sigorta kutuları kilitlenerek yetkisiz kişilerin kullanımı engellenmiştir		3	4	12
Elektrik panolarının altına yalıtkan paspas konulmuştur		3	4	12
Yeterli sayıda ve uygun priz mevcuttur		3	2	6
Elektrik kabloları, çalışanların veya hareketli makinelerin temas etmeyeceği şekilde kapalı ve düzenli olarak döşenmiştir.		1	4	4
Elektrik kabloları birbirine eklenerek uzatılmamaktadır		1	4	4
Hasarlı elektrik kabloları bulunmamaktadır		1	4	4
Birbirine eklenmiş grup prizler bulunmamaktadır		1	4	4
Bütün elektrikli donanımlara uygun topraklama yapılmıştır ve düzenli olarak kontrol edilmektedir		2	4	8
Elektrikli ekipmanların kimyasallar, ateş, ıslak ortam veya su ile teması engellenmektedir		2	4	8
Ergonomi	Elektrikli donanımların ve elektrik sistemlerinin periyodik bakımları yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	2	3	6
	Çalışanlara elektrik kaynaklı tehlikeler ile ilgili eğitim verilmiştir	2	3	6
	Uzun süre aynı işin yapılması gereken durumlarda görev değişimi yapılmaktadır	2	3	6
	Çalışanlar işlerini yaparken uzak noktalara uzanmak zorunda kalmamaktadır	2	2	4
	Çalışanların kullandığı tezgâh, sandalye gibi ekipmanlar fiziki ölçülerine göre ayarlanabilmektedir	3	3	9
Ağır yüklerin taşınması için uygun ekipman temin edilmiştir	2	3	6	
Çalışanlara elle taşıma işleri ve kas – iskelet sistemi hastalıkları ile ilgili eğitim verilmiştir	2	3	6	
Sıcak Yüzeyle	Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmiştir	3	3	9
	İçerisinde kaynar su, kızgın yağ veya sıcak yemek olan kaplar taşınırken gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Uygun fırın eldiveni mevcut olup çalışanlar tarafından kullanılmaktadır.	3	3	9
	Ocakların konumu çalışanların temas etme ihtimaline göre uygundur	1	4	4
	Sıcak yüzeylere maruz kalan çalışanlar işlerine uygun eldivenler ile çalışmaktadırlar	2	3	6

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Yangın ve Acil Durumlar	İspirto gibi yanıcılar sadece yetkili kişiler tarafından kullanılmaktadır	1	5	5
	İspirto ve benzeri yanıcılar uygun kaplarda ve noktalarda tutulmaktadır	3	4	12
	Gaz ve duman detektörleri mevcuttur ve çalışır durumdadır	2	5	10
	Gaz ile çalışan ocak ve fırınların periyodik kontrolleri yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	2	4	8
	Yeterli sayıda yangın söndürücü uygun yerlerde bulunmaktadır	2	4	8
	Yangın söndürücülerin kontrolleri düzenli olarak yapılmaktadır	2	4	8
	Ocakların otomatik yangın söndürme sistemleri mevcuttur	1	5	5
	Ocakların yangın söndürme sistemleri düzenli olarak kontrol edilmektedir	1	5	5
	Yangın dolaplarının ve söndürücülerinin önlerinde engel bulunmamaktadır	1	5	5
	Yangın dolaplarının içlerine eşya konulmamaktadır	1	3	3
	İlk yardım dolapları mevcuttur, içerikleri yeterlidir	2	2	4
	İlk yardım dolapları sadece yetkili kişiler tarafından açılabilir	2	3	6
	İlk yardım dolaplarından sorumlu olan kişilerin irtibat bilgileri dolap üzerinde mevcuttur	3	2	6
	Acil durum ekibi oluşturulmuş ve ekibe gerekli eğitimler verilmiştir	2	4	8
	Acil çıkış levhaları uygun konumlarda bulunmaktadır	3	4	12
	Acil çıkış yollarında engeller bulunmamaktadır	2	5	10
	Acil durum talimatları uygun noktalara asılmıştır	3	3	9
	Acil durum tatbikatları düzenlenmiştir	3	3	9
	Çalışanlar acil durumlar hakkında bilgilendirilmiştir	2	4	8
	Zemin	Zeminde çökme, erime, kırık gibi hasarlar yoktur	1	4
Zeminde çalışanların takılabileceği kapı eşiği, boru gibi sabit cisimler bulunmamaktadır		3	3	9
Hortum, kutu gibi nesneler kullanıldıktan sonra uygun bir yere alınmaktadır		2	3	6
Zemin kaymayı önleyecek şekilde tasarlanmıştır		1	4	4
Zeminde su birikmemesi için yeterli sayıda ve uygun noktalarda giderler bulunmaktadır		2	3	6
Zemin eğimi giderlere doğru verilmiştir		2	3	6
Giderlerde kırık yoktur		3	3	9
Giderler sabitlenmiştir ve kaymaz malzemenle yapılmıştır		2	4	8
Gider üzerindeki aralıklar takılmaya sebep vermeyecek açıklıktadır		1	3	3
Giderlerin kenarları zeminle aynı hizadadır		2	3	6
Drenaj sistemi iyi durumdadır		2	2	4
Zemine dökülen su, yağ veya kaygan katı malzemeler hemen temizlenmektedir		2	4	8
Çalışanlar kaymaz tabanlı terlik/ayakkabı/çizme giymektedirler		2	3	6
Kesici ve Delici Aletler		Ekipmanların kullanım talimatları hazırlanmıştır	2	2
	Kesici ve delici ekipmanlar kullanıldıktan sonra uygun yerlere konulmaktadır	3	2	6
	Kesici aletlerin düzenli aralıklarla bileme işlemi yapılmaktadır	2	2	4
	Sapı kopma riski bulunan kesici aletler kullanılmamaktadır	1	3	3

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Kesici ve Delici Aletler	Kesici ve delici alet kullanan çalışanlara yaptıkları işe uygun koruyucu eldivenler temin edilmiştir	3	3	9
	Bıçaklar düzgün kesme tablaları üzerinde kullanılmaktadır	2	3	6
	Bileme ve kesme işlemleri için çalışanlara eğitim verilmiştir	2	3	6
	Et kesme işlemlerini sadece eğitilmiş kişiler yapmaktadır	1	3	3
LPG Tüpleri	Tüpler dik, sabitlenmiş şekilde ve uygun noktalarda muhafaza edilmektedir	0	5	0
	Tüplerin uygun şekilde etiketlenmiş ve boyanmış olması sağlanmıştır	0	3	0
	Boş tüpler uygun yerlerde muhafaza edilmektedir	0	5	0
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Geçiş yolları ve koridorlar temiz ve düzenlidir	2	3	6
	Geçiş yollarında hareketi engelleyici malzeme(kullanılmayan makine, hammadde vb.) bulunmamaktadır	2	2	4
	Temizlik yapılan alanda, temizlik sırasında ve sonrasında gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Merdiven ve basamaklarda kayma ve takılmalara karşı güvenlik önlemleri alınmıştır	1	4	4
	Basamak yükseklikleri ve genişlikleri uygun ölçülerdedir	1	3	3
	Merdiven korkulukları standartlara uygundur	2	3	6
Depolar	Depolar düzenli ve temiz tutulmaktadır	2	2	4
	Raflar ve dolaplar güvenli şekilde monte edilmiş ve devrilmeye karşı sabitlenmiştir	2	3	6
	Yüksek istifleme yapılmamaktadır	3	3	9
	Malzemeler dengeli olarak istiflenmiştir	3	3	9
	Depo kapılarının iç tarafında fosforlu kapı kolu çalışır vaziyette bulunmaktadır	2	3	6
	Depoların içerisinde acil durum siren düğmesi bulunmaktadır	3	3	9
	Depoların girişlerinde yükselti farkı veya eşik bulunmamaktadır	2	2	4
	Soğuk depoların zemininde buzlanma olmamaktadır	1	3	3
	Soğuk depolara giren çalışanlara uygun kıyafet sağlanmıştır	3	1	3
	Seyyar merdivenlerin düzenli kontrolleri yapılmaktadır	0	3	0
	Seyyar merdivenler güvenlik koşulları sağlanarak kullanılmaktadır	0	3	0
	Deponun çeşidine uygun şekilde havalandırma sağlanmıştır	2	1	2
	Kimyasal deposu sadece yetkili kişiler tarafından açılmaktadır	3	5	15
Yük Asansörü	Asansör yolu çalışanların giremeyeceği şekilde kapatılmıştır	1	4	4
	Asansör katta değilken kapının açılmasını engelleyecek önlemler alınmıştır	3	4	12
	Kat kapılarında açıldığı zaman asansörün çalışmasını durduran, çalışır vaziyette sensörler bulunmaktadır	1	4	4
	Kabin içerisinde asansörün çalışmasını sağlayacak düğmeler bulunmamaktadır	2	4	8
	Asansör çalışanlar tarafından kullanılmamaktadır	2	4	8
	Asansörün bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	2	4	8
	Asansör gereğinden fazla yüklenmemektedir	2	2	4
	Asansör kabinine veya çevresine yük kapasitesini ve çalışanların asansörü kullanmamasını belirten uyarı levhaları konulmuştur	3	2	6
	Asansör çalışırken ikaz sesi ve ışığı da çalışmaktadır	3	3	9
	Asansörlerin kuyu alt boşluğu kat zemini ile yaklaşık hizadaysa çalışanların bu noktalara girmelerini engelleyecek sistemler yapılmıştır.	3	4	12

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Çalışma Ortamı	Çalışma alanları çalışanların rahatça hareket edebileceği şekilde tasarlanmıştır	2	3	6
	Cam yüzeyler uygun şekilde monte edilmiştir	1	3	3
	Cam yüzeylerde kırık ve çatlak bulunmamaktadır	1	3	3
	Çalışma ortamında çalışanların takılabileceği sabit nesnelere bulunmamaktadır	2	3	6
	Çalışanların başlarını vurabileceği alçaklıktaki noktalar için gerekli önlemler alınmıştır	1	3	3
	Kullanılmayan malzemeler çalışma alanında bulunmamaktadır	2	2	4
Tehlikeli Davranış	Çalışma ortamında yüksek noktalara malzeme istifi yapılmamaktadır	3	3	9
	Yemek küvetleri vb. araç gereçler üst üste konulurken yüksekliğine ve dengesine dikkat edilmektedir	3	3	9
	Yemek pişerken tencere kapakları uygun şekilde açılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar fırınların kapaklarını kapakların arkasına geçerek açmaktadırlar	2	3	6
	Basınçlı kaynatma kazanlarının kapakları içindeki basınç güvenli şekilde tahliye edilmeden açılmamaktadır	0	4	0
	Kapalı alanlarda sigara içilmemektedir	1	2	2
	Çalışanlar yaptıkları işe uygun ve CE işaretli KKD kullanmaktadır	3	3	9
	Konserveler açılırken gerekli özen gösterilmektedir	2	2	4
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Çalışanlar bol veya üzerlerinden sarkan kıyafetler giymemekte ve takı takmamaktadır	2	3	6
	Soyunma odaları yeterli büyüklüktedir	3	2	6
	Uygun havalandırma şartları sağlanmıştır	2	2	4
	Soyunma odalarındaki aydınlatma yeterli düzeydedir	2	3	6
	Termal konfor şartları uygundur	2	1	2
	Soyunma odalarında hijyen şartları sağlanmıştır	3	2	6
	Kadın ve erkek çalışanlar için ayrı soyunma odaları sağlanmıştır	3	1	3
	Yeterli sayıda, kirli ve temiz kıyafetlerin ayrı konulduğu ve kilitli dolap mevcuttur	3	3	9
	Dolapların üzerlerinde malzeme bulunmamaktadır	3	3	9
	Soyunma odalarında yeterli sayıda oturma yeri bulunmaktadır	3	2	6
	Yeterli sayıda duş mevcuttur	3	2	6
	Yeterli sayıda tuvalet ve lavabo mevcuttur	2	2	4
Duş ve tuvaletlerde hijyen şartları sağlanmıştır	3	3	9	
Yükleme - Boşaltma Alanı	Güvenli yükleme/boşaltma talimatları hazırlanmıştır ve çalışanlar tarafından uygulanmaktadır	3	2	6
	Çalışanların araçlar veya duvar arasında sıkışmasını önleyecek önlemler alınmıştır	3	4	12
	Arabalara yüklenecek termobakslar, küvetler vb. taşıma araçları yardımıyla taşınmaktadır	2	3	6
	Hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kuralları hakkında bilgi verilmiştir	3	4	12
	Taşıma arabalarının ve transpaletlerin bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	2
	Araçların geri vites uyarı sistemleri çalışmaktadır	1	4	4
Yüksekten düşmelere karşı gereken önlemler alınmıştır	0	4	0	

İşyeri 11

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Ekipmanların tedarikinde CE işaretli olmalarına özen gösterilmiştir	1	3	3
	Makinelerin Türkçe kullanım kılavuzları mevcuttur ve bu kılavuzlara göre kullanılmaktadır	1	2	2
	Makine ve ekipmanlar için uygun uyarıcı levhalar konulmuştur	2	2	4
	Makinelerin üzerindeki düğmeler Türkçe olarak etiketlenmiştir	2	2	4
	Makinelerin etrafında yeterli ve ergonomik çalışma alanı mevcuttur	2	2	4
	Ekipmanların kablolarının yerden geçmesi engellenmiştir	1	3	3
	Makinelerin dönen aksamları, sıcak boruları gibi noktaları uygun koruyucular ile korunmaktadır	1	3	3
	Borular içinden geçen maddelere göre boyanmış ve akış yönüne göre etiketlenmiştir	2	4	8
	Makineler, koruyucular etkin halde iken kullanılmaktadır	1	4	4
	Makinelerin acil durdurma düğmeleri uygun noktalarda bulunmakta ve çalışır vaziyettedir	1	3	3
	Basınçlı kaynatma kazanlarının basınç düşürücü sistemleri çalışır durumdadır	0	5	0
	Makinelerin bakımı ve temizliği sırasında etiketleme-kilitleme prosedürleri uygulanmaktadır	3	4	12
	Tüm ekipmanların günlük ve periyodik bakımları talimatlar doğrultusunda yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtlar tutulmaktadır.	2	2	4
	Makinelerin kullanım talimatları çalışanların ulaşabilecekleri noktalarda mevcuttur	2	2	4
	Çalışanlar, makinelerin kullanımı, bakımı ve temizliği hakkında gerekli eğitimleri almışlardır	2	2	4
Makinelerin sadece eğitimli ve yetkili kişiler tarafından kullanması sağlanmaktadır	2	3	6	
Kimyasal Etkenler	Kullanılan kimyasalların listesi çıkarılmıştır	3	2	6
	Kimyasalların mevzuata uygun güvenlik bilgi formları mevcuttur	3	2	6
	Kimyasallar mevzuata uygun olarak etiketlenmiş ve işaretlenmiştir	1	3	3
	Kimyasallar güvenlik bilgi formlarına ve talimatlara uygun şekilde depolanmaktadır	2	4	8
	Kimyasallar kullanım sonrası depolandıkları alana konulmaktadır	1	3	3
	Çalışanlara, kimyasallarla güvenli çalışma konusunda eğitim verilmiştir	2	2	4
	Kimyasallarla çalışmalarda uygun KKD'ler kullanılmaktadır	2	3	6
Biyolojik Etkenler	Biyolojik atıklar güvenli bir biçimde toplanmakta, depolanmakta ve işyerinden uzaklaştırılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar çalıştıkları noktaları uygun şekilde temizlemektedir	2	3	6
	Çalışma ortamı düzenli aralıklarla ve uygun temizleyiciler ile temizlenmektedir	2	4	8
	Uygun noktalarda ve yeterli sayıda atık kutusu bulunmaktadır	1	1	1
	Atık kutuları düzenli aralıklarla ve çok dolmadan boşaltılmaktadır	1	2	2
	Açık yarası olan çalışanların çalışması engellenmiştir	1	3	3
	Çalışanlara biyolojik riskler ve hijyen konusunda eğitim verilmiştir	2	2	4
	Yeni işe başlayan çalışanların hangi maddelere alerjisi olduğu sorulmaktadır	2	3	6
	Haşere kontrolü düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	2

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Fiziksel Etkenler	Çalışma alanında aydınlatma yeterlidir	2	2	4
	Gece çalışmaları için yeterli aydınlatma sağlanmıştır	2	3	6
	İklimlendirme cihazları çalışanları rahatsız etmeyecek düzeyde çalıştırılmakta ve periyodik kontrolleri yetkili kişilere yaptırılarak kayıtları tutulmaktadır	2	2	4
	Doğal veya cebri havalandırma ile çalışma ortamı istenmeyen koku ve parçacıklardan arındırılmaktadır	1	2	2
	Fırın ve ocakların üzerlerinde ısının yayılmasının engellenmesi için çalışır davlumbazlar mevcuttur	1	2	2
	Havalandırma sistemleri ve borular düzenli aralıklarla temizlenmekte ve bakımları yapılmaktadır.	2	3	6
	Çalışma ortamı uygun sıcaklıktadır	2	2	4
	Çalışma ortamındaki nem çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	3	2	6
	Ortamdaki ses çalışanlara zarar vermeyecek düzeydedir	2	3	6
	Ortamdaki hava akış hızı çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	2	3	6
	Çalışma ortamı için aydınlatma, termal konfor, gürültü ve titreşim ölçümleri yaptırılmıştır	2	2	4
	Elektrik	Kaçak akım rölesi mevcuttur ve çalışır vaziyettedir	1	5
Sigorta kutuları kilitlenerek yetkisiz kişilerin kullanımı engellenmiştir		3	4	12
Elektrik panolarının altına yalıtkan paspas konulmuştur		3	4	12
Yeterli sayıda ve uygun priz mevcuttur		3	2	6
Elektrik kabloları, çalışanların veya hareketli makinelerin temas etmeyeceği şekilde kapalı ve düzenli olarak döşenmiştir.		2	4	8
Elektrik kabloları birbirine eklenerek uzatılmamaktadır		1	4	4
Hasarlı elektrik kabloları bulunmamaktadır		2	4	8
Birbirine eklenmiş grup prizler bulunmamaktadır		1	4	4
Bütün elektrikli donanımlara uygun topraklama yapılmıştır ve düzenli olarak kontrol edilmektedir		2	4	8
Elektrikli ekipmanların kimyasallar, ateş, ıslak ortam veya su ile teması engellenmektedir		1	4	4
Ergonomi	Elektrikli donanımların ve elektrik sistemlerinin periyodik bakımları yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	2	3	6
	Çalışanlara elektrik kaynaklı tehlikeler ile ilgili eğitim verilmiştir	2	3	6
	Uzun süre aynı işin yapılması gereken durumlarda görev değişimi yapılmaktadır	2	3	6
	Çalışanlar işlerini yaparken uzak noktalara uzanmak zorunda kalmamaktadır	1	2	2
	Çalışanların kullandığı tezgâh, sandalye gibi ekipmanlar fiziki ölçülerine göre ayarlanabilmektedir	3	3	9
Ağır yüklerin taşınması için uygun ekipman temin edilmiştir	1	3	3	
Çalışanlara elle taşıma işleri ve kas – iskelet sistemi hastalıkları ile ilgili eğitim verilmiştir	2	3	6	
Sıcak Yüzeyle	Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmiştir	3	3	9
	İçerisinde kaynar su, kızgın yağ veya sıcak yemek olan kaplar taşınırken gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Uygun fırın eldiveni mevcut olup çalışanlar tarafından kullanılmaktadır.	2	3	6
	Ocakların konumu çalışanların temas etme ihtimaline göre uygundur	3	4	12
	Sıcak yüzeylere maruz kalan çalışanlar işlerine uygun eldivenler ile çalışmaktadırlar	2	3	6

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Yangın ve Acil Durumlar	İspirto gibi yanıcılar sadece yetkili kişiler tarafından kullanılmaktadır	1	5	5
	İspirto ve benzeri yanıcılar uygun kaplarda ve noktalarda tutulmaktadır	3	4	12
	Gaz ve duman detektörleri mevcuttur ve çalışır durumdadır	1	5	5
	Gaz ile çalışan ocak ve fırınların periyodik kontrolleri yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	1	4	4
	Yeterli sayıda yangın söndürücü uygun yerlerde bulunmaktadır	1	4	4
	Yangın söndürücülerin kontrolleri düzenli olarak yapılmaktadır	1	4	4
	Ocakların otomatik yangın söndürme sistemleri mevcuttur	3	5	15
	Ocakların yangın söndürme sistemleri düzenli olarak kontrol edilmektedir	0	5	0
	Yangın dolaplarının ve söndürücülerinin önlerinde engel bulunmamaktadır	2	5	10
	Yangın dolaplarının içlerine eşya konulmamaktadır	0	3	0
	İlk yardım dolapları mevcuttur, içerikleri yeterlidir	3	2	6
	İlk yardım dolapları sadece yetkili kişiler tarafından açılabilir	3	3	9
	İlk yardım dolaplarından sorumlu olan kişilerin irtibat bilgileri dolap üzerinde mevcuttur	3	2	6
	Acil durum ekibi oluşturulmuş ve ekibe gerekli eğitimler verilmiştir	3	4	12
	Acil çıkış levhaları uygun konumlarda bulunmaktadır	3	4	12
	Acil çıkış yollarında engeller bulunmamaktadır	3	5	15
	Acil durum talimatları uygun noktalara asılmıştır	3	3	9
	Acil durum tatbikatları düzenlenmiştir	3	3	9
	Çalışanlar acil durumlar hakkında bilgilendirilmiştir	2	4	8
	Zemin	Zeminde çökme, erime, kırık gibi hasarlar yoktur	1	4
Zeminde çalışanların takılabileceği kapı eşiği, boru gibi sabit cisimler bulunmamaktadır		2	3	6
Hortum, kutu gibi nesneler kullanıldıktan sonra uygun bir yere alınmaktadır		1	3	3
Zemin kaymayı önleyecek şekilde tasarlanmıştır		1	4	4
Zeminde su birikmemesi için yeterli sayıda ve uygun noktalarda giderler bulunmaktadır		2	3	6
Zemin eğimi giderlere doğru verilmiştir		2	3	6
Giderlerde kırık yoktur		1	3	3
Giderler sabitlenmiştir ve kaymaz malzemenle yapılmıştır		2	4	8
Gider üzerindeki aralıklar takılmaya sebep vermeyecek açıklıktadır		1	3	3
Giderlerin kenarları zeminle aynı hizadadır		2	3	6
Drenaj sistemi iyi durumdadır		2	2	4
Zemine dökülen su, yağ veya kaygan katı malzemeler hemen temizlenmektedir		2	4	8
Çalışanlar kaymaz tabanlı terlik/ayakkabı/çizme giymektedirler		2	3	6
Kesici ve Delici Aletler		Ekipmanların kullanım talimatları hazırlanmıştır	3	2
	Kesici ve delici ekipmanlar kullanıldıktan sonra uygun yerlere konulmaktadır	2	2	4
	Kesici aletlerin düzenli aralıklarla bileme işlemi yapılmaktadır	1	2	2
	Sapı kopma riski bulunan kesici aletler kullanılmamaktadır	1	3	3

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Kesici ve Delici Aletler	Kesici ve delici alet kullanan çalışanlara yaptıkları işe uygun koruyucu eldivenler temin edilmiştir	3	3	9
	Bıçaklar düzgün kesme tablaları üzerinde kullanılmaktadır	3	3	9
	Bileme ve kesme işlemleri için çalışanlara eğitim verilmiştir	2	3	6
	Et kesme işlemlerini sadece eğitilmiş kişiler yapmaktadır	1	3	3
LPG Tüpleri	Tüpler dik, sabitlenmiş şekilde ve uygun noktalarda muhafaza edilmektedir	0	5	0
	Tüplerin uygun şekilde etiketlenmiş ve boyanmış olması sağlanmıştır	0	3	0
	Boş tüpler uygun yerlerde muhafaza edilmektedir	0	5	0
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Geçiş yolları ve koridorlar temiz ve düzenlidir	2	3	6
	Geçiş yollarında hareketi engelleyici malzeme(kullanılmayan makine, hammadde vb.) bulunmamaktadır	2	2	4
	Temizlik yapılan alanda, temizlik sırasında ve sonrasında gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Merdiven ve basamaklarda kayma ve takılmalara karşı güvenlik önlemleri alınmıştır	2	4	8
	Basamak yükseklikleri ve genişlikleri uygun ölçülerdedir	1	3	3
	Merdiven korkulukları standartlara uygundur	1	3	3
Depolar	Depolar düzenli ve temiz tutulmaktadır	1	2	2
	Raflar ve dolaplar güvenli şekilde monte edilmiş ve devrilmeye karşı sabitlenmiştir	1	3	3
	Yüksek istifleme yapılmamaktadır	2	3	6
	Malzemeler dengeli olarak istiflenmiştir	2	3	6
	Depo kapılarının iç tarafında fosforlu kapı kolu çalışır vaziyette bulunmaktadır	1	3	3
	Depoların içerisinde acil durum siren düğmesi bulunmaktadır	3	3	9
	Depoların girişlerinde yükselti farkı veya eşik bulunmamaktadır	1	2	2
	Soğuk depoların zemininde buzlanma olmamaktadır	1	3	3
	Soğuk depolara giren çalışanlara uygun kıyafet sağlanmıştır	3	1	3
	Seyyar merdivenlerin düzenli kontrolleri yapılmaktadır	1	3	3
	Seyyar merdivenler güvenlik koşulları sağlanarak kullanılmaktadır	1	3	3
	Deponun çeşidine uygun şekilde havalandırma sağlanmıştır	2	1	2
	Kimyasal deposu sadece yetkili kişiler tarafından açılmaktadır	2	5	10
Yük Asansörü	Asansör yolu çalışanların giremeyeceği şekilde kapatılmıştır	1	4	4
	Asansör katta değilken kapının açılmasını engelleyecek önlemler alınmıştır	3	4	12
	Kat kapılarında açıldığı zaman asansörün çalışmasını durduran, çalışır vaziyette sensörler bulunmaktadır	1	4	4
	Kabin içerisinde asansörün çalışmasını sağlayacak düğmeler bulunmamaktadır	1	4	4
	Asansör çalışanlar tarafından kullanılmamaktadır	2	4	8
	Asansörün bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	1	4	4
	Asansör gereğinden fazla yüklenmemektedir	2	2	4
	Asansör kabinine veya çevresine yük kapasitesini ve çalışanların asansörü kullanmamasını belirten uyarı levhaları konulmuştur	1	2	2
	Asansör çalışırken ikaz sesi ve ışığı da çalışmaktadır	2	3	6
	Asansörlerin kuyu alt boşluğu kat zemini ile yaklaşık hizadaysa çalışanların bu noktalara girmelerini engelleyecek sistemler yapılmıştır.	1	4	4

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Çalışma Ortamı	Çalışma alanları çalışanların rahatça hareket edebileceği şekilde tasarlanmıştır	2	3	6
	Cam yüzeyler uygun şekilde monte edilmiştir	2	3	6
	Cam yüzeylerde kırık ve çatlak bulunmamaktadır	1	3	3
	Çalışma ortamında çalışanların takılabileceği sabit nesnelere bulunmamaktadır	2	3	6
	Çalışanların başlarını vurabileceği alçaklıktaki noktalar için gerekli önlemler alınmıştır	3	3	9
	Kullanılmayan malzemeler çalışma alanında bulunmamaktadır	2	2	4
Tehlikeli Davranış	Çalışma ortamında yüksek noktalara malzeme istifi yapılmamaktadır	2	3	6
	Yemek küvetleri vb. araç gereçler üst üste konulurken yüksekliğine ve dengesine dikkat edilmektedir	2	3	6
	Yemek pişerken tencere kapakları uygun şekilde açılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar fırınların kapaklarını kapakların arkasına geçerek açmaktadırlar	2	3	6
	Basınçlı kaynatma kazanlarının kapakları içindeki basınç güvenli şekilde tahliye edilmeden açılmamaktadır	0	4	0
	Kapalı alanlarda sigara içilmemektedir	3	2	6
	Çalışanlar yaptıkları işe uygun ve CE işaretli KKD kullanmaktadır	3	3	9
	Konserveler açılırken gerekli özen gösterilmektedir	2	2	4
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Çalışanlar bol veya üzerlerinden sarkan kıyafetler giymemekte ve takı takmamaktadır	1	3	3
	Soyunma odaları yeterli büyüklüktedir	2	2	4
	Uygun havalandırma şartları sağlanmıştır	2	2	4
	Soyunma odalarındaki aydınlatma yeterli düzeydedir	2	3	6
	Termal konfor şartları uygundur	1	1	1
	Soyunma odalarında hijyen şartları sağlanmıştır	2	2	4
	Kadın ve erkek çalışanlar için ayrı soyunma odaları sağlanmıştır	1	1	1
	Yeterli sayıda, kirli ve temiz kıyafetlerin ayrı konulduğu ve kilitli dolap mevcuttur	2	3	6
	Dolapların üzerlerinde malzeme bulunmamaktadır	2	3	6
	Soyunma odalarında yeterli sayıda oturma yeri bulunmaktadır	3	2	6
	Yeterli sayıda duş mevcuttur	2	2	4
	Yeterli sayıda tuvalet ve lavabo mevcuttur	1	2	2
Duş ve tuvaletlerde hijyen şartları sağlanmıştır	2	3	6	
Yükleme - Boşaltma Alanı	Güvenli yükleme/boşaltma talimatları hazırlanmıştır ve çalışanlar tarafından uygulanmaktadır	3	2	6
	Çalışanların araçlar veya duvar arasında sıkışmasını önleyecek önlemler alınmıştır	3	4	12
	Arabalara yüklenecek termobakslar, küvetler vb. taşıma araçları yardımıyla taşınmaktadır	1	3	3
	Hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kuralları hakkında bilgi verilmiştir	3	4	12
	Taşıma arabalarının ve transpaletlerin bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	2
	Araçların geri vites uyarı sistemleri çalışmaktadır	1	4	4
Yüksekten düşmelere karşı gereken önlemler alınmıştır	0	4	0	

İşyeri 12

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Ekipmanların tedarikinde CE işaretli olmalarına özen gösterilmiştir	3	3	9
	Makinelerin Türkçe kullanım kılavuzları mevcuttur ve bu kılavuzlara göre kullanılmaktadır	3	2	6
	Makine ve ekipmanlar için uygun uyarıcı levhalar konulmuştur	3	2	6
	Makinelerin üzerindeki düğmeler Türkçe olarak etiketlenmiştir	3	2	6
	Makinelerin etrafında yeterli ve ergonomik çalışma alanı mevcuttur	1	2	2
	Ekipmanların kablolarının yerden geçmesi engellenmiştir	1	3	3
	Makinelerin dönen aksamları, sıcak boruları gibi noktaları uygun koruyucular ile korunmaktadır	3	3	9
	Borular içinden geçen maddelere göre boyanmış ve akış yönüne göre etiketlenmiştir	3	4	12
	Makineler, koruyucular etkin halde iken kullanılmaktadır	3	4	12
	Makinelerin acil durdurma düğmeleri uygun noktalarda bulunmakta ve çalışır vaziyettedir	2	4	8
	Basınçlı kaynatma kazanlarının basınç düşürücü sistemleri çalışır durumdadır	0	5	0
	Makinelerin bakımı ve temizliği sırasında etiketleme-kilitleme prosedürleri uygulanmaktadır	3	4	12
	Tüm ekipmanların günlük ve periyodik bakımları talimatlar doğrultusunda yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtlar tutulmaktadır.	2	2	4
	Makinelerin kullanım talimatları çalışanların ulaşabilecekleri noktalarda mevcuttur	3	2	6
	Çalışanlar, makinelerin kullanımı, bakımı ve temizliği hakkında gerekli eğitimleri almışlardır	2	2	4
Makinelerin sadece eğitimli ve yetkili kişiler tarafından kullanması sağlanmaktadır	2	3	6	
Kimyasal Etkenler	Kullanılan kimyasalların listesi çıkarılmıştır	3	2	6
	Kimyasalların mevzuata uygun güvenlik bilgi formları mevcuttur	2	2	4
	Kimyasallar mevzuata uygun olarak etiketlenmiş ve işaretlenmiştir	1	3	3
	Kimyasallar güvenlik bilgi formlarına ve talimatlara uygun şekilde depolanmaktadır	3	4	12
	Kimyasallar kullanım sonrası depolandıkları alana konulmaktadır	2	3	6
	Çalışanlara, kimyasallarla güvenli çalışma konusunda eğitim verilmiştir	2	2	4
	Kimyasallarla çalışmalarda uygun KKD'ler kullanılmaktadır	3	3	9
Biyolojik Etkenler	Biyolojik atıklar güvenli bir biçimde toplanmakta, depolanmakta ve işyerinden uzaklaştırılmaktadır	1	2	2
	Çalışanlar çalıştıkları noktaları uygun şekilde temizlemektedir	2	3	6
	Çalışma ortamı düzenli aralıklarla ve uygun temizleyiciler ile temizlenmektedir	3	4	12
	Uygun noktalarda ve yeterli sayıda atık kutusu bulunmaktadır	1	1	1
	Atık kutuları düzenli aralıklarla ve çok dolmadan boşaltılmaktadır	1	2	2
	Açık yarası olan çalışanların çalışması engellenmiştir	1	3	3
	Çalışanlara biyolojik riskler ve hijyen konusunda eğitim verilmiştir	2	2	4
	Yeni işe başlayan çalışanların hangi maddelere alerjisi olduğu sorulmaktadır	3	3	9
	Haşere kontrolü düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	2

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Fiziksel Etkenler	Çalışma alanında aydınlatma yeterlidir	2	2	4
	Gece çalışmaları için yeterli aydınlatma sağlanmıştır	3	3	9
	İklimlendirme cihazları çalışanları rahatsız etmeyecek düzeyde çalıştırılmakta ve periyodik kontrolleri yetkili kişilere yaptırılarak kayıtları tutulmaktadır	2	2	4
	Doğal veya cebri havalandırma ile çalışma ortamı istenmeyen koku ve parçacıklardan arındırılmaktadır	1	2	2
	Fırın ve ocakların üzerlerinde ısının yayılmasının engellenmesi için çalışır davlumbazlar mevcuttur	2	2	4
	Havalandırma sistemleri ve borular düzenli aralıklarla temizlenmekte ve bakımları yapılmaktadır.	2	3	6
	Çalışma ortamı uygun sıcaklıktadır	2	2	4
	Çalışma ortamındaki nem çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	2	2	4
	Ortamdaki ses çalışanlara zarar vermeyecek düzeydedir	1	3	3
	Ortamdaki hava akış hızı çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	3	3	9
	Çalışma ortamı için aydınlatma, termal konfor, gürültü ve titreşim ölçümleri yaptırılmıştır	2	2	4
	Elektrik	Kaçak akım rölesi mevcuttur ve çalışır vaziyettedir	2	5
Sigorta kutuları kilitlenerek yetkisiz kişilerin kullanımı engellenmiştir		2	4	8
Elektrik panolarının altına yalıtkan paspas konulmuştur		3	4	12
Yeterli sayıda ve uygun priz mevcuttur		2	2	4
Elektrik kabloları, çalışanların veya hareketli makinelerin temas etmeyeceği şekilde kapalı ve düzenli olarak döşenmiştir.		1	4	4
Elektrik kabloları birbirine eklenerek uzatılmamaktadır		1	4	4
Hasarlı elektrik kabloları bulunmamaktadır		1	4	4
Birbirine eklenmiş grup prizler bulunmamaktadır		1	4	4
Bütün elektrikli donanımlara uygun topraklama yapılmıştır ve düzenli olarak kontrol edilmektedir		2	4	8
Elektrikli ekipmanların kimyasallar, ateş, ıslak ortam veya su ile teması engellenmektedir		1	4	4
Ergonomi	Elektrikli donanımların ve elektrik sistemlerinin periyodik bakımları yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	2	3	6
	Çalışanlara elektrik kaynaklı tehlikeler ile ilgili eğitim verilmiştir	2	3	6
	Uzun süre aynı işin yapılması gereken durumlarda görev değişimi yapılmaktadır	2	3	6
	Çalışanlar işlerini yaparken uzak noktalara uzanmak zorunda kalmamaktadır	2	2	4
	Çalışanların kullandığı tezgâh, sandalye gibi ekipmanlar fiziki ölçülerine göre ayarlanabilmektedir	2	3	6
Ağır yüklerin taşınması için uygun ekipman temin edilmiştir	2	3	6	
Çalışanlara elle taşıma işleri ve kas – iskelet sistemi hastalıkları ile ilgili eğitim verilmiştir	2	3	6	
Sıcak Yüzeyle	Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmiştir	3	3	9
	İçerisinde kaynar su, kızgın yağ veya sıcak yemek olan kaplar taşınırken gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Uygun fırın eldiveni mevcut olup çalışanlar tarafından kullanılmaktadır.	2	3	6
	Ocakların konumu çalışanların temas etme ihtimaline göre uygundur	1	4	4
	Sıcak yüzeylere maruz kalan çalışanlar işlerine uygun eldivenler ile çalışmaktadırlar	2	3	6

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi	
Yangın ve Acil Durumlar	İspirto gibi yanıcılar sadece yetkili kişiler tarafından kullanılmaktadır	1	5	5	
	İspirto ve benzeri yanıcılar uygun kaplarda ve noktalarda tutulmaktadır	2	4	8	
	Gaz ve duman detektörleri mevcuttur ve çalışır durumdadır	2	5	10	
	Gaz ile çalışan ocak ve fırınların periyodik kontrolleri yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	2	4	8	
	Yeterli sayıda yangın söndürücü uygun yerlerde bulunmaktadır	1	4	4	
	Yangın söndürücülerin kontrolleri düzenli olarak yapılmaktadır	1	4	4	
	Ocakların otomatik yangın söndürme sistemleri mevcuttur	2	5	10	
	Ocakların yangın söndürme sistemleri düzenli olarak kontrol edilmektedir	2	5	10	
	Yangın dolaplarının ve söndürücülerinin önlerinde engel bulunmamaktadır	1	5	5	
	Yangın dolaplarının içlerine eşya konulmamaktadır	0	3	0	
	İlk yardım dolapları mevcuttur, içerikleri yeterlidir	3	2	6	
	İlk yardım dolapları sadece yetkili kişiler tarafından açılabilir	3	3	9	
	İlk yardım dolaplarından sorumlu olan kişilerin irtibat bilgileri dolap üzerinde mevcuttur	3	2	6	
	Acil durum ekibi oluşturulmuş ve ekibe gerekli eğitimler verilmiştir	3	4	12	
	Acil çıkış levhaları uygun konumlarda bulunmaktadır	3	4	12	
	Acil çıkış yollarında engeller bulunmamaktadır	3	5	15	
	Acil durum talimatları uygun noktalara asılmıştır	3	3	9	
	Acil durum tatbikatları düzenlenmiştir	3	3	9	
	Çalışanlar acil durumlar hakkında bilgilendirilmiştir	2	4	8	
	Zemin	Zeminde çökme, erime, kırık gibi hasarlar yoktur	1	4	4
Zeminde çalışanların takılabileceği kapı eşiği, boru gibi sabit cisimler bulunmamaktadır		2	3	6	
Hortum, kutu gibi nesneler kullanıldıktan sonra uygun bir yere alınmaktadır		1	3	3	
Zemin kaymayı önleyecek şekilde tasarlanmıştır		2	4	8	
Zeminde su birikmemesi için yeterli sayıda ve uygun noktalarda giderler bulunmaktadır		2	3	6	
Zemin eğimi giderlere doğru verilmiştir		2	3	6	
Giderlerde kırık yoktur		1	3	3	
Giderler sabitlemiştir ve kaymaz malzemenle yapılmıştır		3	4	12	
Gider üzerindeki aralıklar takılmaya sebep vermeyecek açıklıktadır		1	3	3	
Giderlerin kenarları zeminle aynı hizadadır		3	3	9	
Drenaj sistemi iyi durumdadır		1	2	2	
Zemine dökülen su, yağ veya kaygan katı malzemeler hemen temizlenmektedir		2	4	8	
Çalışanlar kaymaz tabanlı terlik/ayakkabı/çizme giymektedirler		2	3	6	
Kesici ve Delici Aletler		Ekipmanların kullanım talimatları hazırlanmıştır	3	2	6
		Kesici ve delici ekipmanlar kullanıldıktan sonra uygun yerlere konulmaktadır	2	2	4
	Kesici aletlerin düzenli aralıklarla bileme işlemi yapılmaktadır	2	2	4	
	Sapı kopma riski bulunan kesici aletler kullanılmamaktadır	2	3	6	

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Kesici ve Delici Aletler	Kesici ve delici alet kullanan çalışanlara yaptıkları işe uygun koruyucu eldivenler temin edilmiştir	3	3	9
	Bıçaklar düzgün kesme tablaları üzerinde kullanılmaktadır	3	3	9
	Bileme ve kesme işlemleri için çalışanlara eğitim verilmiştir	2	3	6
	Et kesme işlemlerini sadece eğitilmiş kişiler yapmaktadır	2	3	6
LPG Tüpleri	Tüpler dik, sabitlenmiş şekilde ve uygun noktalarda muhafaza edilmektedir	3	5	15
	Tüplerin uygun şekilde etiketlenmiş ve boyanmış olması sağlanmıştır	1	3	3
	Boş tüpler uygun yerlerde muhafaza edilmektedir	3	5	15
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Geçiş yolları ve koridorlar temiz ve düzenlidir	2	3	6
	Geçiş yollarında hareketi engelleyici malzeme(kullanılmayan makine, hammadde vb.) bulunmamaktadır	2	2	4
	Temizlik yapılan alanda, temizlik sırasında ve sonrasında gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Merdiven ve basamaklarda kayma ve takılmalara karşı güvenlik önlemleri alınmıştır	2	4	8
	Basamak yükseklikleri ve genişlikleri uygun ölçülerdedir	1	3	3
	Merdiven korkulukları standartlara uygundur	3	3	9
Depolar	Depolar düzenli ve temiz tutulmaktadır	2	2	4
	Raflar ve dolaplar güvenli şekilde monte edilmiş ve devrilmeye karşı sabitlenmiştir	1	3	3
	Yüksek istifleme yapılmamaktadır	2	3	6
	Malzemeler dengeli olarak istiflenmiştir	2	3	6
	Depo kapılarının iç tarafında fosforlu kapı kolu çalışır vaziyette bulunmaktadır	2	3	6
	Depoların içerisinde acil durum sireni düğmesi bulunmaktadır	2	3	6
	Depoların girişlerinde yükselti farkı veya eşik bulunmamaktadır	1	2	2
	Soğuk depoların zemininde buzlanma olmamaktadır	2	3	6
	Soğuk depolara giren çalışanlara uygun kıyafet sağlanmıştır	3	1	3
	Seyyar merdivenlerin düzenli kontrolleri yapılmaktadır	0	3	0
	Seyyar merdivenler güvenlik koşulları sağlanarak kullanılmaktadır	0	3	0
	Deponun çeşidine uygun şekilde havalandırma sağlanmıştır	2	1	2
	Kimyasal deposu sadece yetkili kişiler tarafından açılmaktadır	3	5	15
Yük Asansörü	Asansör yolu çalışanların giremeyeceği şekilde kapatılmıştır	1	4	4
	Asansör katta değilken kapının açılmasını engelleyecek önlemler alınmıştır	1	4	4
	Kat kapılarında açıldığı zaman asansörün çalışmasını durduran, çalışır vaziyette sensörler bulunmaktadır	0	4	0
	Kabin içerisinde asansörün çalışmasını sağlayacak düğmeler bulunmamaktadır	0	4	0
	Asansör çalışanlar tarafından kullanılmamaktadır	0	4	0
	Asansörün bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	1	4	4
	Asansör gereğinden fazla yüklenmemektedir	2	2	4
	Asansör kabinine veya çevresine yük kapasitesini ve çalışanların asansörü kullanmamasını belirten uyarı levhaları konulmuştur	3	2	6
	Asansör çalışırken ikaz sesi ve ışığı da çalışmaktadır	1	3	3
	Asansörlerin kuyu alt boşluğu kat zemini ile yaklaşık hizadaysa çalışanların bu noktalara girmelerini engelleyecek sistemler yapılmıştır.	1	4	4

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Çalışma Ortamı	Çalışma alanları çalışanların rahatça hareket edebileceği şekilde tasarlanmıştır	1	3	3
	Cam yüzeyler uygun şekilde monte edilmiştir	1	3	3
	Cam yüzeylerde kırık ve çatlak bulunmamaktadır	1	3	3
	Çalışma ortamında çalışanların takılabileceği sabit nesnelere bulunmamaktadır	2	3	6
	Çalışanların başlarını vurabileceği alçaklıktaki noktalar için gerekli önlemler alınmıştır	1	3	3
	Kullanılmayan malzemeler çalışma alanında bulunmamaktadır	2	2	4
Tehlikeli Davranış	Çalışma ortamında yüksek noktalara malzeme istifi yapılmamaktadır	2	3	6
	Yemek küvetleri vb. araç gereçler üst üste konulurken yüksekliğine ve dengesine dikkat edilmektedir	2	3	6
	Yemek pişerken tencere kapakları uygun şekilde açılmaktadır	1	2	2
	Çalışanlar fırınların kapaklarını kapakların arkasına geçerek açmaktadırlar	1	3	3
	Basınçlı kaynatma kazanlarının kapakları içindeki basınç güvenli şekilde tahliye edilmeden açılmamaktadır	0	4	0
	Kapalı alanlarda sigara içilmemektedir	1	2	2
	Çalışanlar yaptıkları işe uygun ve CE işaretli KKD kullanmaktadır	3	3	9
	Konserveler açılırken gerekli özen gösterilmektedir	2	2	4
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Çalışanlar bol veya üzerlerinden sarkan kıyafetler giymemekte ve takı takmamaktadır	1	3	3
	Soyunma odaları yeterli büyüklüktedir	2	2	4
	Uygun havalandırma şartları sağlanmıştır	2	2	4
	Soyunma odalarındaki aydınlatma yeterli düzeydedir	2	3	6
	Termal konfor şartları uygundur	1	1	1
	Soyunma odalarında hijyen şartları sağlanmıştır	2	2	4
	Kadın ve erkek çalışanlar için ayrı soyunma odaları sağlanmıştır	1	1	1
	Yeterli sayıda, kirli ve temiz kıyafetlerin ayrı konulduğu ve kilitli dolap mevcuttur	1	3	3
	Dolapların üzerlerinde malzeme bulunmamaktadır	2	3	6
	Soyunma odalarında yeterli sayıda oturma yeri bulunmaktadır	3	2	6
	Yeterli sayıda duş mevcuttur	1	2	2
	Yeterli sayıda tuvalet ve lavabo mevcuttur	1	2	2
Yükleme - Boşaltma Alanı	Duş ve tuvaletlerde hijyen şartları sağlanmıştır	1	3	3
	Güvenli yükleme/boşaltma talimatları hazırlanmıştır ve çalışanlar tarafından uygulanmaktadır	3	2	6
	Çalışanların araçlar veya duvar arasında sıkışmasını önleyecek önlemler alınmıştır	3	4	12
	Arabalara yüklenecek termobakslar, küvetler vb. taşıma araçları yardımıyla taşınmaktadır	3	3	9
	Hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kuralları hakkında bilgi verilmiştir	3	4	12
	Taşıma arabalarının ve transpaletlerin bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	2
	Araçların geri vites uyarı sistemleri çalışmaktadır	2	4	8
Yüksekten düşmelere karşı gereken önlemler alınmıştır	0	4	0	

İşyeri 13

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Ekipmanların tedarikinde CE işaretli olmalarına özen gösterilmiştir	2	3	6
	Makinelerin Türkçe kullanım kılavuzları mevcuttur ve bu kılavuzlara göre kullanılmaktadır	2	2	4
	Makine ve ekipmanlar için uygun uyarıcı levhalar konulmuştur	3	2	6
	Makinelerin üzerindeki düğmeler Türkçe olarak etiketlenmiştir	2	2	4
	Makinelerin etrafında yeterli ve ergonomik çalışma alanı mevcuttur	1	2	2
	Ekipmanların kablolarının yerden geçmesi engellenmiştir	1	3	3
	Makinelerin dönen aksamları, sıcak boruları gibi noktaları uygun koruyucular ile korunmaktadır	3	3	9
	Borular içinden geçen maddelere göre boyanmış ve akış yönüne göre etiketlenmiştir	3	4	12
	Makineler, koruyucular etkin halde iken kullanılmaktadır	3	4	12
	Makinelerin acil durdurma düğmeleri uygun noktalarda bulunmakta ve çalışır vaziyettedir	1	4	4
	Basınçlı kaynatma kazanlarının basınç düşürücü sistemleri çalışır durumdadır	0	5	0
	Makinelerin bakımı ve temizliği sırasında etiketleme-kilitleme prosedürleri uygulanmaktadır	3	4	12
	Tüm ekipmanların günlük ve periyodik bakımları talimatlar doğrultusunda yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtlar tutulmaktadır.	3	2	6
	Makinelerin kullanım talimatları çalışanların ulaşabilecekleri noktalarda mevcuttur	3	2	6
	Çalışanlar, makinelerin kullanımı, bakımı ve temizliği hakkında gerekli eğitimleri almışlardır	3	2	6
	Makinelerin sadece eğitimli ve yetkili kişiler tarafından kullanması sağlanmaktadır	2	3	6
Kimyasal Etkenler	Kullanılan kimyasalların listesi çıkarılmıştır	3	2	6
	Kimyasalların mevzuata uygun güvenlik bilgi formları mevcuttur	3	2	6
	Kimyasallar mevzuata uygun olarak etiketlenmiş ve işaretlenmiştir	3	3	9
	Kimyasallar güvenlik bilgi formlarına ve talimatlara uygun şekilde depolanmaktadır	3	4	12
	Kimyasallar kullanım sonrası depolandıkları alana konulmaktadır	3	3	9
	Çalışanlara, kimyasallarla güvenli çalışma konusunda eğitim verilmiştir	3	2	6
	Kimyasallarla çalışmalarda uygun KKD'ler kullanılmaktadır	3	3	9
Biyolojik Etkenler	Biyolojik atıklar güvenli bir biçimde toplanmakta, depolanmakta ve işyerinden uzaklaştırılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar çalıştıkları noktaları uygun şekilde temizlemektedir	2	3	6
	Çalışma ortamı düzenli aralıklarla ve uygun temizleyiciler ile temizlenmektedir	2	4	8
	Uygun noktalarda ve yeterli sayıda atık kutusu bulunmaktadır	2	1	2
	Atık kutuları düzenli aralıklarla ve çok dolmadan boşaltılmaktadır	1	2	2
	Açık yarası olan çalışanların çalışması engellenmiştir	2	3	6
	Çalışanlara biyolojik riskler ve hijyen konusunda eğitim verilmiştir	3	2	6
	Yeni işe başlayan çalışanların hangi maddelere alerjisi olduğu sorulmaktadır	3	3	9
	Haşere kontrolü düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	2

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Fiziksel Etkenler	Çalışma alanında aydınlatma yeterlidir	2	2	4
	Gece çalışmaları için yeterli aydınlatma sağlanmıştır	3	3	9
	İklimlendirme cihazları çalışanları rahatsız etmeyecek düzeyde çalıştırılmakta ve periyodik kontrolleri yetkili kişilere yaptırılarak kayıtları tutulmaktadır	3	2	6
	Doğal veya cebri havalandırma ile çalışma ortamı istenmeyen koku ve parçacıklardan arındırılmaktadır	1	2	2
	Fırın ve ocakların üzerlerinde ısının yayılmasının engellenmesi için çalışır davlumbazlar mevcuttur	2	2	4
	Havalandırma sistemleri ve borular düzenli aralıklarla temizlenmekte ve bakımları yapılmaktadır.	3	3	9
	Çalışma ortamı uygun sıcaklıktadır	3	2	6
	Çalışma ortamındaki nem çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	1	2	2
	Ortamdaki ses çalışanlara zarar vermeyecek düzeydedir	1	3	3
	Ortamdaki hava akış hızı çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	2	3	6
	Çalışma ortamı için aydınlatma, termal konfor, gürültü ve titreşim ölçümleri yaptırılmıştır	3	2	6
	Elektrik	Kaçak akım rölesi mevcuttur ve çalışır vaziyettedir	3	5
Sigorta kutuları kilitlenerek yetkisiz kişilerin kullanımı engellenmiştir		3	4	12
Elektrik panolarının altına yalıtkan paspas konulmuştur		3	4	12
Yeterli sayıda ve uygun priz mevcuttur		2	2	4
Elektrik kabloları, çalışanların veya hareketli makinelerin temas etmeyeceği şekilde kapalı ve düzenli olarak döşenmiştir.		2	4	8
Elektrik kabloları birbirine eklenerek uzatılmamaktadır		1	4	4
Hasarlı elektrik kabloları bulunmamaktadır		2	4	8
Birbirine eklenmiş grup prizler bulunmamaktadır		1	4	4
Bütün elektrikli donanımlara uygun topraklama yapılmıştır ve düzenli olarak kontrol edilmektedir		3	4	12
Elektrikli ekipmanların kimyasallar, ateş, ıslak ortam veya su ile teması engellenmektedir		2	4	8
Ergonomi	Elektrikli donanımların ve elektrik sistemlerinin periyodik bakımları yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	3	3	9
	Çalışanlara elektrik kaynaklı tehlikeler ile ilgili eğitim verilmiştir	3	3	9
	Uzun süre aynı işin yapılması gereken durumlarda görev değişimi yapılmaktadır	3	3	9
	Çalışanlar işlerini yaparken uzak noktalara uzanmak zorunda kalmamaktadır	2	2	4
	Çalışanların kullandığı tezgâh, sandalye gibi ekipmanlar fiziki ölçülerine göre ayarlanabilmektedir	2	3	6
Sıcak Yüzeyle	Ağır yüklerin taşınması için uygun ekipman temin edilmiştir	2	3	6
	Çalışanlara elle taşıma işleri ve kas – iskelet sistemi hastalıkları ile ilgili eğitim verilmiştir	3	3	9
	Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmiştir	3	3	9
	İçerisinde kaynar su, kızgın yağ veya sıcak yemek olan kaplar taşınırken gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Uygun fırın eldiveni mevcut olup çalışanlar tarafından kullanılmaktadır.	3	3	9
Ocakların konumu çalışanların temas etme ihtimaline göre uygundur	3	4	12	
Sıcak yüzeylere maruz kalan çalışanlar işlerine uygun eldivenler ile çalışmaktadırlar	3	3	9	

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Yangın ve Acil Durumlar	İspirto gibi yanıcılar sadece yetkili kişiler tarafından kullanılmaktadır	2	5	10
	İspirto ve benzeri yanıcılar uygun kaplarda ve noktalarda tutulmaktadır	3	4	12
	Gaz ve duman detektörleri mevcuttur ve çalışır durumdadır	2	5	10
	Gaz ile çalışan ocak ve fırınların periyodik kontrolleri yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	3	4	12
	Yeterli sayıda yangın söndürücü uygun yerlerde bulunmaktadır	3	4	12
	Yangın söndürücülerin kontrolleri düzenli olarak yapılmaktadır	3	4	12
	Ocakların otomatik yangın söndürme sistemleri mevcuttur	3	5	15
	Ocakların yangın söndürme sistemleri düzenli olarak kontrol edilmektedir	0	5	0
	Yangın dolaplarının ve söndürücülerinin önlerinde engel bulunmamaktadır	1	5	5
	Yangın dolaplarının içlerine eşya konulmamaktadır	0	3	0
	İlk yardım dolapları mevcuttur, içerikleri yeterlidir	3	2	6
	İlk yardım dolapları sadece yetkili kişiler tarafından açılabilir	3	3	9
	İlk yardım dolaplarından sorumlu olan kişilerin irtibat bilgileri dolap üzerinde mevcuttur	3	2	6
	Acil durum ekibi oluşturulmuş ve ekibe gerekli eğitimler verilmiştir	3	4	12
	Acil çıkış levhaları uygun konumlarda bulunmaktadır	3	4	12
	Acil çıkış yollarında engeller bulunmamaktadır	3	5	15
	Acil durum talimatları uygun noktalara asılmıştır	3	3	9
	Acil durum tatbikatları düzenlenmiştir	3	3	9
	Çalışanlar acil durumlar hakkında bilgilendirilmiştir	3	4	12
	Zemin	Zeminde çökme, erime, kırık gibi hasarlar yoktur	1	4
Zeminde çalışanların takılabileceği kapı eşiği, boru gibi sabit cisimler bulunmamaktadır		1	3	3
Hortum, kutu gibi nesneler kullanıldıktan sonra uygun bir yere alınmaktadır		1	3	3
Zemin kaymayı önleyecek şekilde tasarlanmıştır		2	4	8
Zeminde su birikmemesi için yeterli sayıda ve uygun noktalarda giderler bulunmaktadır		3	4	12
Zemin eğimi giderlere doğru verilmiştir		0	3	0
Giderlerde kırık yoktur		0	3	0
Giderler sabitlemiştir ve kaymaz malzemenle yapılmıştır		0	4	0
Gider üzerindeki aralıklar takılmaya sebep vermeyecek açıklıktadır		0	3	0
Giderlerin kenarları zeminle aynı hizadadır		0	3	0
Drenaj sistemi iyi durumdadır		0	2	0
Zemine dökülen su, yağ veya kaygan katı malzemeler hemen temizlenmektedir		3	4	12
Çalışanlar kaymaz tabanlı terlik/ayakkabı/çizme giymektedirler		3	3	9
Ekipmanların kullanım talimatları hazırlanmıştır		3	2	6
Kesici ve Delici Aletler	Kesici ve delici ekipmanlar kullanıldıktan sonra uygun yerlere konulmaktadır	2	2	4
	Kesici aletlerin düzenli aralıklarla bileme işlemi yapılmaktadır	2	2	4
	Sapı kopma riski bulunan kesici aletler kullanılmamaktadır	2	3	6

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Kesici ve Delici Aletler	Kesici ve delici alet kullanan çalışanlara yaptıkları işe uygun koruyucu eldivenler temin edilmiştir	3	3	9
	Bıçaklar düzgün kesme tablaları üzerinde kullanılmaktadır	2	3	6
	Bileme ve kesme işlemleri için çalışanlara eğitim verilmiştir	3	3	9
	Et kesme işlemlerini sadece eğitilmiş kişiler yapmaktadır	2	3	6
LPG Tüpleri	Tüpler dik, sabitlenmiş şekilde ve uygun noktalarda muhafaza edilmektedir	0	5	0
	Tüplerin uygun şekilde etiketlenmiş ve boyanmış olması sağlanmıştır	0	3	0
	Boş tüpler uygun yerlerde muhafaza edilmektedir	0	5	0
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Geçiş yolları ve koridorlar temiz ve düzenlidir	1	3	3
	Geçiş yollarında hareketi engelleyici malzeme(kullanılmayan makine, hammadde vb.) bulunmamaktadır	1	2	2
	Temizlik yapılan alanda, temizlik sırasında ve sonrasında gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Merdiven ve basamaklarda kayma ve takılmalara karşı güvenlik önlemleri alınmıştır	3	4	12
	Basamak yükseklikleri ve genişlikleri uygun ölçülerdedir	1	3	3
	Merdiven korkulukları standartlara uygundur	2	3	6
Depolar	Depolar düzenli ve temiz tutulmaktadır	2	2	4
	Raflar ve dolaplar güvenli şekilde monte edilmiş ve devrilmeye karşı sabitlenmiştir	2	3	6
	Yüksek istifleme yapılmamaktadır	3	3	9
	Malzemeler dengeli olarak istiflenmiştir	3	3	9
	Depo kapılarının iç tarafında fosforlu kapı kolu çalışır vaziyette bulunmaktadır	3	3	9
	Depoların içerisinde acil durum sireni düğmesi bulunmaktadır	3	3	9
	Depoların girişlerinde yükselti farkı veya eşik bulunmamaktadır	2	2	4
	Soğuk depoların zemininde buzlanma olmamaktadır	0	3	0
	Soğuk depolara giren çalışanlara uygun kıyafet sağlanmıştır	0	1	0
	Seyyar merdivenlerin düzenli kontrolleri yapılmaktadır	0	3	0
	Seyyar merdivenler güvenlik koşulları sağlanarak kullanılmaktadır	0	3	0
	Deponun çeşidine uygun şekilde havalandırma sağlanmıştır	3	1	3
	Kimyasal deposu sadece yetkili kişiler tarafından açılmaktadır	3	5	15
Yük Asansörü	Asansör yolu çalışanların giremeyeceği şekilde kapatılmıştır	0	4	0
	Asansör katta değilken kapının açılmasını engelleyecek önlemler alınmıştır	0	4	0
	Kat kapılarında açıldığı zaman asansörün çalışmasını durduran, çalışır vaziyette sensörler bulunmaktadır	0	4	0
	Kabin içerisinde asansörün çalışmasını sağlayacak düğmeler bulunmamaktadır	0	4	0
	Asansör çalışanlar tarafından kullanılmamaktadır	0	4	0
	Asansörün bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	0	4	0
	Asansör gereğinden fazla yüklenmemektedir	0	2	0
	Asansör kabinine veya çevresine yük kapasitesini ve çalışanların asansörü kullanmamasını belirten uyarı levhaları konulmuştur	0	2	0
	Asansör çalışırken ikaz sesi ve ışığı da çalışmaktadır	0	3	0
	Asansörlerin kuyu alt boşluğu kat zemini ile yaklaşık hizadaysa çalışanların bu noktalara girmelerini engelleyecek sistemler yapılmıştır.	0	4	0

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Çalışma Ortamı	Çalışma alanları çalışanların rahatça hareket edebileceği şekilde tasarlanmıştır	3	3	9
	Cam yüzeyler uygun şekilde monte edilmiştir	2	3	6
	Cam yüzeylerde kırık ve çatlak bulunmamaktadır	2	3	6
	Çalışma ortamında çalışanların takılabileceği sabit nesnelere bulunmamaktadır	1	3	3
	Çalışanların başlarını vurabileceği alçaklıktaki noktalar için gerekli önlemler alınmıştır	2	3	6
	Kullanılmayan malzemeler çalışma alanında bulunmamaktadır	2	2	4
Tehlikeli Davranış	Çalışma ortamında yüksek noktalara malzeme istifi yapılmamaktadır	2	3	6
	Yemek küvetleri vb. araç gereçler üst üste konulurken yüksekliğine ve dengesine dikkat edilmektedir	2	3	6
	Yemek pişerken tencere kapakları uygun şekilde açılmaktadır	3	2	6
	Çalışanlar fırınların kapaklarını kapakların arkasına geçerek açmaktadırlar	1	3	3
	Basınçlı kaynatma kazanlarının kapakları içindeki basınç güvenli şekilde tahliye edilmeden açılmamaktadır	0	4	0
	Kapalı alanlarda sigara içilmemektedir	3	2	6
	Çalışanlar yaptıkları işe uygun ve CE işaretli KKD kullanmaktadır	3	3	9
	Konserveler açılırken gerekli özen gösterilmektedir	2	2	4
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Çalışanlar bol veya üzerlerinden sarkan kıyafetler giymemekte ve takı takmamaktadır	2	3	6
	Soyunma odaları yeterli büyüklüktedir	3	2	6
	Uygun havalandırma şartları sağlanmıştır	3	2	6
	Soyunma odalarındaki aydınlatma yeterli düzeydedir	3	3	9
	Termal konfor şartları uygundur	3	1	3
	Soyunma odalarında hijyen şartları sağlanmıştır	2	2	4
	Kadın ve erkek çalışanlar için ayrı soyunma odaları sağlanmıştır	3	1	3
	Yeterli sayıda, kirli ve temiz kıyafetlerin ayrı konulduğu ve kilitli dolap mevcuttur	3	3	9
	Dolapların üzerlerinde malzeme bulunmamaktadır	1	3	3
	Soyunma odalarında yeterli sayıda oturma yeri bulunmaktadır	3	2	6
	Yeterli sayıda duş mevcuttur	2	2	4
	Yeterli sayıda tuvalet ve lavabo mevcuttur	2	2	4
Yükleme - Boşaltma Alanı	Duş ve tuvaletlerde hijyen şartları sağlanmıştır	2	3	6
	Güvenli yükleme/boşaltma talimatları hazırlanmıştır ve çalışanlar tarafından uygulanmaktadır	3	2	6
	Çalışanların araçlar veya duvar arasında sıkışmasını önleyecek önlemler alınmıştır	3	4	12
	Arabalara yüklenecek termobakslar, küvetler vb. taşıma araçları yardımıyla taşınmaktadır	3	3	9
	Hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kuralları hakkında bilgi verilmiştir	3	4	12
	Taşıma arabalarının ve transpaletlerin bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	2	2	4
Yüksekten düşmelere karşı gereken önlemler alınmıştır	Araçların geri vites uyarı sistemleri çalışmaktadır	1	4	4
	Yüksekten düşmelere karşı gereken önlemler alınmıştır	3	4	12

İşyeri 14

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Ekipmanların tedarikinde CE işaretli olmalarına özen gösterilmiştir	1	3	3
	Makinelerin Türkçe kullanım kılavuzları mevcuttur ve bu kılavuzlara göre kullanılmaktadır	1	2	2
	Makine ve ekipmanlar için uygun uyarıcı levhalar konulmuştur	3	2	6
	Makinelerin üzerindeki düğmeler Türkçe olarak etiketlenmiştir	2	2	4
	Makinelerin etrafında yeterli ve ergonomik çalışma alanı mevcuttur	1	2	2
	Ekipmanların kablolarının yerden geçmesi engellenmiştir	1	3	3
	Makinelerin dönen aksamları, sıcak boruları gibi noktaları uygun koruyucular ile korunmaktadır	1	3	3
	Borular içinden geçen maddelere göre boyanmış ve akış yönüne göre etiketlenmiştir	2	4	8
	Makineler, koruyucular etkin halde iken kullanılmaktadır	1	4	4
	Makinelerin acil durdurma düğmeleri uygun noktalarda bulunmakta ve çalışır vaziyettedir	1	3	3
	Basınçlı kaynatma kazanlarının basınç düşürücü sistemleri çalışır durumdadır	1	5	5
	Makinelerin bakımı ve temizliği sırasında etiketleme-kilitleme prosedürleri uygulanmaktadır	2	4	8
	Tüm ekipmanların günlük ve periyodik bakımları talimatlar doğrultusunda yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtlar tutulmaktadır.	1	2	2
	Makinelerin kullanım talimatları çalışanların ulaşabilecekleri noktalarda mevcuttur	2	2	4
	Çalışanlar, makinelerin kullanımı, bakımı ve temizliği hakkında gerekli eğitimleri almışlardır	1	2	2
	Makinelerin sadece eğitimli ve yetkili kişiler tarafından kullanması sağlanmaktadır	1	3	3
Kimyasal Etkenler	Kullanılan kimyasalların listesi çıkarılmıştır	2	2	4
	Kimyasalların mevzuata uygun güvenlik bilgi formları mevcuttur	1	2	2
	Kimyasallar mevzuata uygun olarak etiketlenmiş ve işaretlenmiştir	1	3	3
	Kimyasallar güvenlik bilgi formlarına ve talimatlara uygun şekilde depolanmaktadır	1	4	4
	Kimyasallar kullanım sonrası depolandıkları alana konulmaktadır	2	3	6
	Çalışanlara, kimyasallarla güvenli çalışma konusunda eğitim verilmiştir	1	2	2
	Kimyasallarla çalışmalarda uygun KKD'ler kullanılmaktadır	2	3	6
Biyolojik Etkenler	Biyolojik atıklar güvenli bir biçimde toplanmakta, depolanmakta ve işyerinden uzaklaştırılmaktadır	1	2	2
	Çalışanlar çalıştıkları noktaları uygun şekilde temizlemektedir	1	3	3
	Çalışma ortamı düzenli aralıklarla ve uygun temizleyiciler ile temizlenmektedir	1	4	4
	Uygun noktalarda ve yeterli sayıda atık kutusu bulunmaktadır	1	1	1
	Atık kutuları düzenli aralıklarla ve çok dolmadan boşaltılmaktadır	1	2	2
	Açık yarası olan çalışanların çalışması engellenmiştir	1	3	3
	Çalışanlara biyolojik riskler ve hijyen konusunda eğitim verilmiştir	1	2	2
	Yeni işe başlayan çalışanların hangi maddelere alerjisi olduğu sorulmaktadır	1	3	3
	Haşere kontrolü düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	2

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Fiziksel Etkenler	Çalışma alanında aydınlatma yeterlidir	1	2	2
	Gece çalışmaları için yeterli aydınlatma sağlanmıştır	2	3	6
	İklimlendirme cihazları çalışanları rahatsız etmeyecek düzeyde çalıştırılmakta ve periyodik kontrolleri yetkili kişilere yaptırılarak kayıtları tutulmaktadır	1	2	2
	Doğal veya cebri havalandırma ile çalışma ortamı istenmeyen koku ve parçacıklardan arındırılmaktadır	1	2	2
	Fırın ve ocakların üzerlerinde ısının yayılmasının engellenmesi için çalışır davlumbazlar mevcuttur	1	2	2
	Havalandırma sistemleri ve borular düzenli aralıklarla temizlenmekte ve bakımları yapılmaktadır.	1	3	3
	Çalışma ortamı uygun sıcaklıktadır	2	2	4
	Çalışma ortamındaki nem çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	1	2	2
	Ortamdaki ses çalışanlara zarar vermeyecek düzeydedir	1	3	3
	Ortamdaki hava akış hızı çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	2	3	6
	Çalışma ortamı için aydınlatma, termal konfor, gürültü ve titreşim ölçümleri yaptırılmıştır	2	2	4
	Elektrik	Kaçak akım rölesi mevcuttur ve çalışır vaziyettedir	1	5
Sigorta kutuları kilitlenerek yetkisiz kişilerin kullanımı engellenmiştir		2	4	8
Elektrik panolarının altına yalıtkan paspas konulmuştur		3	4	12
Yeterli sayıda ve uygun priz mevcuttur		1	2	2
Elektrik kabloları, çalışanların veya hareketli makinelerin temas etmeyeceği şekilde kapalı ve düzenli olarak döşenmiştir.		1	4	4
Elektrik kabloları birbirine eklenerek uzatılmamaktadır		1	4	4
Hasarlı elektrik kabloları bulunmamaktadır		1	4	4
Birbirine eklenmiş grup prizler bulunmamaktadır		1	4	4
Bütün elektrikli donanımlara uygun topraklama yapılmıştır ve düzenli olarak kontrol edilmektedir		1	4	4
Elektrikli ekipmanların kimyasallar, ateş, ıslak ortam veya su ile teması engellenmektedir		1	4	4
Ergonomi	Elektrikli donanımların ve elektrik sistemlerinin periyodik bakımları yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	1	3	3
	Çalışanlara elektrik kaynaklı tehlikeler ile ilgili eğitim verilmiştir	1	3	3
	Uzun süre aynı işin yapılması gereken durumlarda görev değişimi yapılmaktadır	2	3	6
	Çalışanlar işlerini yaparken uzak noktalara uzanmak zorunda kalmamaktadır	2	2	4
	Çalışanların kullandığı tezgâh, sandalye gibi ekipmanlar fiziki ölçülerine göre ayarlanabilmektedir	3	3	9
Sıcak Yüzeyle	Ağır yüklerin taşınması için uygun ekipman temin edilmiştir	1	3	3
	Çalışanlara elle taşıma işleri ve kas – iskelet sistemi hastalıkları ile ilgili eğitim verilmiştir	1	3	3
	Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmiştir	3	3	9
	İçerisinde kaynar su, kızgın yağ veya sıcak yemek olan kaplar taşınırken gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Uygun fırın eldiveni mevcut olup çalışanlar tarafından kullanılmaktadır.	2	3	6
Ocakların konumu çalışanların temas etme ihtimaline göre uygundur	2	4	8	
Sıcak yüzeylere maruz kalan çalışanlar işlerine uygun eldivenler ile çalışmaktadırlar	2	3	6	

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Yangın ve Acil Durumlar	İspirto gibi yanıcılar sadece yetkili kişiler tarafından kullanılmaktadır	1	5	5
	İspirto ve benzeri yanıcılar uygun kaplarda ve noktalarda tutulmaktadır	2	4	8
	Gaz ve duman detektörleri mevcuttur ve çalışır durumdadır	1	5	5
	Gaz ile çalışan ocak ve fırınların periyodik kontrolleri yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	1	4	4
	Yeterli sayıda yangın söndürücü uygun yerlerde bulunmaktadır	1	4	4
	Yangın söndürücülerin kontrolleri düzenli olarak yapılmaktadır	1	4	4
	Ocakların otomatik yangın söndürme sistemleri mevcuttur	1	5	5
	Ocakların yangın söndürme sistemleri düzenli olarak kontrol edilmektedir	1	5	5
	Yangın dolaplarının ve söndürücülerinin önlerinde engel bulunmamaktadır	1	5	5
	Yangın dolaplarının içlerine eşya konulmamaktadır	0	3	0
	İlk yardım dolapları mevcuttur, içerikleri yeterlidir	1	2	2
	İlk yardım dolapları sadece yetkili kişiler tarafından açılabilir	3	3	9
	İlk yardım dolaplarından sorumlu olan kişilerin irtibat bilgileri dolap üzerinde mevcuttur	3	2	6
	Acil durum ekibi oluşturulmuş ve ekibe gerekli eğitimler verilmiştir	2	4	8
	Acil çıkış levhaları uygun konumlarda bulunmaktadır	2	4	8
	Acil çıkış yollarında engeller bulunmamaktadır	2	5	10
	Acil durum talimatları uygun noktalara asılmıştır	3	3	9
	Acil durum tatbikatları düzenlenmiştir	1	3	3
	Çalışanlar acil durumlar hakkında bilgilendirilmiştir	1	4	4
Zemin	Zeminde çökme, erime, kırık gibi hasarlar yoktur	1	4	4
	Zeminde çalışanların takılabileceği kapı eşiği, boru gibi sabit cisimler bulunmamaktadır	1	3	3
	Hortum, kutu gibi nesneler kullanıldıktan sonra uygun bir yere alınmaktadır	3	3	9
	Zemin kaymayı önleyecek şekilde tasarlanmıştır	2	4	8
	Zeminde su birikmemesi için yeterli sayıda ve uygun noktalarda giderler bulunmaktadır	2	4	8
	Zemin eğimi giderlere doğru verilmiştir	2	3	6
	Giderlerde kırık yoktur	1	3	3
	Giderler sabitlenmiştir ve kaymaz malzemenle yapılmıştır	2	4	8
	Gider üzerindeki aralıklar takılmaya sebep vermeyecek açıklıktadır	1	3	3
	Giderlerin kenarları zeminle aynı hizadadır	2	3	6
	Drenaj sistemi iyi durumdadır	1	2	2
	Zemine dökülen su, yağ veya kaygan katı malzemeler hemen temizlenmektedir	2	4	8
	Çalışanlar kaymaz tabanlı terlik/ayakkabı/çizme giymektedirler	2	3	6
	Kesici ve Delici Aletler	Ekipmanların kullanım talimatları hazırlanmıştır	2	2
Kesici ve delici ekipmanlar kullanıldıktan sonra uygun yerlere konulmaktadır		2	2	4
Kesici aletlerin düzenli aralıklarla bileme işlemi yapılmaktadır		1	2	2
Sapı kopma riski bulunan kesici aletler kullanılmamaktadır		1	3	3

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Kesici ve Delici Aletler	Kesici ve delici alet kullanan çalışanlara yaptıkları işe uygun koruyucu eldivenler temin edilmiştir	3	3	9
	Bıçaklar düzgün kesme tablaları üzerinde kullanılmaktadır	2	3	6
	Bileme ve kesme işlemleri için çalışanlara eğitim verilmiştir	2	3	6
	Et kesme işlemlerini sadece eğitilmiş kişiler yapmaktadır	2	3	6
LPG Tüpleri	Tüpler dik, sabitlenmiş şekilde ve uygun noktalarda muhafaza edilmektedir	0	5	0
	Tüplerin uygun şekilde etiketlenmiş ve boyanmış olması sağlanmıştır	0	3	0
	Boş tüpler uygun yerlerde muhafaza edilmektedir	0	5	0
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Geçiş yolları ve koridorlar temiz ve düzenlidir	1	3	3
	Geçiş yollarında hareketi engelleyici malzeme(kullanılmayan makine, hammadde vb.) bulunmamaktadır	2	2	4
	Temizlik yapılan alanda, temizlik sırasında ve sonrasında gerekli önlemler alınmaktadır	3	3	9
	Merdiven ve basamaklarda kayma ve takılmalara karşı güvenlik önlemleri alınmıştır	0	4	0
	Basamak yükseklikleri ve genişlikleri uygun ölçülerdedir	0	3	0
	Merdiven korkulukları standartlara uygundur	0	3	0
Depolar	Depolar düzenli ve temiz tutulmaktadır	2	2	4
	Raflar ve dolaplar güvenli şekilde monte edilmiş ve devrilmeye karşı sabitlenmiştir	1	3	3
	Yüksek istifleme yapılmamaktadır	2	3	6
	Malzemeler dengeli olarak istiflenmiştir	2	3	6
	Depo kapılarının iç tarafında fosforlu kapı kolu çalışır vaziyette bulunmaktadır	1	3	3
	Depoların içerisinde acil durum sireni düğmesi bulunmaktadır	1	3	3
	Depoların girişlerinde yükselti farkı veya eşik bulunmamaktadır	1	2	2
	Soğuk depoların zemininde buzlanma olmamaktadır	1	3	3
	Soğuk depolara giren çalışanlara uygun kıyafet sağlanmıştır	3	1	3
	Seyyar merdivenlerin düzenli kontrolleri yapılmaktadır	0	3	0
	Seyyar merdivenler güvenlik koşulları sağlanarak kullanılmaktadır	0	3	0
	Deponun çeşidine uygun şekilde havalandırma sağlanmıştır	1	1	1
	Kimyasal deposu sadece yetkili kişiler tarafından açılmaktadır	1	4	4
Yük Asansörü	Asansör yolu çalışanların giremeyeceği şekilde kapatılmıştır	0	4	0
	Asansör katta değilken kapının açılmasını engelleyecek önlemler alınmıştır	0	4	0
	Kat kapılarında açıldığı zaman asansörün çalışmasını durduran, çalışır vaziyette sensörler bulunmaktadır	0	4	0
	Kabin içerisinde asansörün çalışmasını sağlayacak düğmeler bulunmamaktadır	0	4	0
	Asansör çalışanlar tarafından kullanılmamaktadır	0	4	0
	Asansörün bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	0	4	0
	Asansör gereğinden fazla yüklenmemektedir	0	2	0
	Asansör kabinine veya çevresine yük kapasitesini ve çalışanların asansörü kullanmamasını belirten uyarı levhaları konulmuştur	0	2	0
	Asansör çalışırken ikaz sesi ve ışığı da çalışmaktadır	0	3	0
	Asansörlerin kuyu alt boşluğu kat zemini ile yaklaşık hizadaysa çalışanların bu noktalara girmelerini engelleyecek sistemler yapılmıştır.	0	4	0

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Çalışma Ortamı	Çalışma alanları çalışanların rahatça hareket edebileceği şekilde tasarlanmıştır	1	3	3
	Cam yüzeyler uygun şekilde monte edilmiştir	1	3	3
	Cam yüzeylerde kırık ve çatlak bulunmamaktadır	1	3	3
	Çalışma ortamında çalışanların takılabileceği sabit nesnelere bulunmamaktadır	1	3	3
	Çalışanların başlarını vurabileceği alçaklıktaki noktalar için gerekli önlemler alınmıştır	1	3	3
	Kullanılmayan malzemeler çalışma alanında bulunmamaktadır	3	2	6
Tehlikeli Davranış	Çalışma ortamında yüksek noktalara malzeme istifi yapılmamaktadır	2	3	6
	Yemek küvetleri vb. araç gereçler üst üste konulurken yüksekliğine ve dengesine dikkat edilmektedir	2	3	6
	Yemek pişerken tencere kapakları uygun şekilde açılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar fırınların kapaklarını kapakların arkasına geçerek açmaktadırlar	1	3	3
	Basınçlı kaynatma kazanlarının kapakları içindeki basınç güvenli şekilde tahliye edilmeden açılmamaktadır	1	4	4
	Kapalı alanlarda sigara içilmemektedir	2	2	4
	Çalışanlar yaptıkları işe uygun ve CE işaretli KKD kullanmaktadır	2	3	6
	Konserveler açılırken gerekli özen gösterilmektedir	1	2	2
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Çalışanlar bol veya üzerlerinden sarkan kıyafetler giymemekte ve takı takmamaktadır	1	3	3
	Soyunma odaları yeterli büyüklüktedir	2	2	4
	Uygun havalandırma şartları sağlanmıştır	2	2	4
	Soyunma odalarındaki aydınlatma yeterli düzeydedir	2	3	6
	Termal konfor şartları uygundur	2	1	2
	Soyunma odalarında hijyen şartları sağlanmıştır	1	2	2
	Kadın ve erkek çalışanlar için ayrı soyunma odaları sağlanmıştır	1	1	1
	Yeterli sayıda, kirli ve temiz kıyafetlerin ayrı konulduğu ve kilitli dolap mevcuttur	1	3	3
	Dolapların üzerlerinde malzeme bulunmamaktadır	2	3	6
	Soyunma odalarında yeterli sayıda oturma yeri bulunmaktadır	3	2	6
	Yeterli sayıda duş mevcuttur	1	2	2
	Yeterli sayıda tuvalet ve lavabo mevcuttur	1	2	2
Yükleme - Boşaltma Alanı	Duş ve tuvaletlerde hijyen şartları sağlanmıştır	1	3	3
	Güvenli yükleme/boşaltma talimatları hazırlanmıştır ve çalışanlar tarafından uygulanmaktadır	2	2	4
	Çalışanların araçlar veya duvar arasında sıkışmasını önleyecek önlemler alınmıştır	3	4	12
	Arabalara yüklenecek termobakslar, küvetler vb. taşıma araçları yardımıyla taşınmaktadır	2	3	6
	Hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kuralları hakkında bilgi verilmiştir	2	4	8
	Taşıma arabalarının ve transpaletlerin bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	2
	Araçların geri vites uyarı sistemleri çalışmaktadır	1	4	4
Yüksekten düşmelere karşı gereken önlemler alınmıştır	0	4	0	

İşyeri 15

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Ekipmanların tedarikinde CE işaretli olmalarına özen gösterilmiştir	2	3	6
	Makinelerin Türkçe kullanım kılavuzları mevcuttur ve bu kılavuzlara göre kullanılmaktadır	3	2	6
	Makine ve ekipmanlar için uygun uyarıcı levhalar konulmuştur	3	2	6
	Makinelerin üzerindeki düğmeler Türkçe olarak etiketlenmiştir	2	2	4
	Makinelerin etrafında yeterli ve ergonomik çalışma alanı mevcuttur	3	2	6
	Ekipmanların kablolarının yerden geçmesi engellenmiştir	1	3	3
	Makinelerin dönen aksamları, sıcak boruları gibi noktaları uygun koruyucular ile korunmaktadır	2	3	6
	Borular içinden geçen maddelere göre boyanmış ve akış yönüne göre etiketlenmiştir	2	4	8
	Makineler, koruyucular etkin halde iken kullanılmaktadır	2	4	8
	Makinelerin acil durdurma düğmeleri uygun noktalarda bulunmakta ve çalışır vaziyettedir	1	4	4
	Basınçlı kaynatma kazanlarının basınç düşürücü sistemleri çalışır durumdadır	1	5	5
	Makinelerin bakımı ve temizliği sırasında etiketleme-kilitleme prosedürleri uygulanmaktadır	3	4	12
	Tüm ekipmanların günlük ve periyodik bakımları talimatlar doğrultusunda yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtlar tutulmaktadır.	1	2	2
	Makinelerin kullanım talimatları çalışanların ulaşabilecekleri noktalarda mevcuttur	3	2	6
	Çalışanlar, makinelerin kullanımı, bakımı ve temizliği hakkında gerekli eğitimleri almışlardır	2	2	4
	Makinelerin sadece eğitimli ve yetkili kişiler tarafından kullanması sağlanmaktadır	3	3	9
Kimyasal Etkenler	Kullanılan kimyasalların listesi çıkarılmıştır	3	2	6
	Kimyasalların mevzuata uygun güvenlik bilgi formları mevcuttur	3	2	6
	Kimyasallar mevzuata uygun olarak etiketlenmiş ve işaretlenmiştir	2	3	6
	Kimyasallar güvenlik bilgi formlarına ve talimatlara uygun şekilde depolanmaktadır	2	4	8
	Kimyasallar kullanım sonrası depolandıkları alana konulmaktadır	1	3	3
	Çalışanlara, kimyasallarla güvenli çalışma konusunda eğitim verilmiştir	2	2	4
	Kimyasallarla çalışmalarda uygun KKD'ler kullanılmaktadır	3	3	9
Biyolojik Etkenler	Biyolojik atıklar güvenli bir biçimde toplanmakta, depolanmakta ve işyerinden uzaklaştırılmaktadır	2	2	4
	Çalışanlar çalıştıkları noktaları uygun şekilde temizlemektedir	2	3	6
	Çalışma ortamı düzenli aralıklarla ve uygun temizleyiciler ile temizlenmektedir	2	4	8
	Uygun noktalarda ve yeterli sayıda atık kutusu bulunmaktadır	1	1	1
	Atık kutuları düzenli aralıklarla ve çok dolmadan boşaltılmaktadır	1	2	2
	Açık yarası olan çalışanların çalışması engellenmiştir	2	3	6
	Çalışanlara biyolojik riskler ve hijyen konusunda eğitim verilmiştir	2	2	4
	Yeni işe başlayan çalışanların hangi maddelere alerjisi olduğu sorulmaktadır	3	3	9
	Haşere kontrolü düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	2

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Fiziksel Etkenler	Çalışma alanında aydınlatma yeterlidir	2	2	4
	Gece çalışmaları için yeterli aydınlatma sağlanmıştır	2	3	6
	İklimlendirme cihazları çalışanları rahatsız etmeyecek düzeyde çalıştırılmakta ve periyodik kontrolleri yetkili kişilere yaptırılarak kayıtları tutulmaktadır	2	2	4
	Doğal veya cebri havalandırma ile çalışma ortamı istenmeyen koku ve parçacıklardan arındırılmaktadır	3	2	6
	Fırın ve ocakların üzerlerinde ısının yayılmasının engellenmesi için çalışır davlumbazlar mevcuttur	3	2	6
	Havalandırma sistemleri ve borular düzenli aralıklarla temizlenmekte ve bakımları yapılmaktadır.	3	3	9
	Çalışma ortamı uygun sıcaklıktadır	2	2	4
	Çalışma ortamındaki nem çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	2	2	4
	Ortamdaki ses çalışanlara zarar vermeyecek düzeydedir	2	3	6
	Ortamdaki hava akış hızı çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	1	3	3
	Çalışma ortamı için aydınlatma, termal konfor, gürültü ve titreşim ölçümleri yaptırılmıştır	3	2	6
	Elektrik	Kaçak akım rölesi mevcuttur ve çalışır vaziyettedir	1	5
Sigorta kutuları kilitlenerek yetkisiz kişilerin kullanımı engellenmiştir		3	4	12
Elektrik panolarının altına yalıtkan paspas konulmuştur		3	4	12
Yeterli sayıda ve uygun priz mevcuttur		2	2	4
Elektrik kabloları, çalışanların veya hareketli makinelerin temas etmeyeceği şekilde kapalı ve düzenli olarak döşenmiştir.		3	4	12
Elektrik kabloları birbirine eklenerek uzatılmamaktadır		1	4	4
Hasarlı elektrik kabloları bulunmamaktadır		2	4	8
Birbirine eklenmiş grup prizler bulunmamaktadır		1	4	4
Bütün elektrikli donanımlara uygun topraklama yapılmıştır ve düzenli olarak kontrol edilmektedir		1	4	4
Elektrikli ekipmanların kimyasallar, ateş, ıslak ortam veya su ile teması engellenmektedir		2	4	8
Ergonomi	Elektrikli donanımların ve elektrik sistemlerinin periyodik bakımları yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	1	3	3
	Çalışanlara elektrik kaynaklı tehlikeler ile ilgili eğitim verilmiştir	2	3	6
	Uzun süre aynı işin yapılması gereken durumlarda görev değişimi yapılmaktadır	3	3	9
	Çalışanlar işlerini yaparken uzak noktalara uzanmak zorunda kalmamaktadır	2	2	4
	Çalışanların kullandığı tezgâh, sandalye gibi ekipmanlar fiziki ölçülerine göre ayarlanabilmektedir	2	3	6
Sıcak Yüzeyle	Ağır yüklerin taşınması için uygun ekipman temin edilmiştir	1	3	3
	Çalışanlara elle taşıma işleri ve kas – iskelet sistemi hastalıkları ile ilgili eğitim verilmiştir	2	3	6
	Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmiştir	3	3	9
	İçerisinde kaynar su, kızgın yağ veya sıcak yemek olan kaplar taşınırken gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Uygun fırın eldiveni mevcut olup çalışanlar tarafından kullanılmaktadır.	3	3	9
Ocakların konumu çalışanların temas etme ihtimaline göre uygundur	3	4	12	
Sıcak yüzeylere maruz kalan çalışanlar işlerine uygun eldivenler ile çalışmaktadırlar	3	3	9	

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Yangın ve Acil Durumlar	İspirto gibi yanıcılar sadece yetkili kişiler tarafından kullanılmaktadır	2	5	10
	İspirto ve benzeri yanıcılar uygun kaplarda ve noktalarda tutulmaktadır	3	4	12
	Gaz ve duman detektörleri mevcuttur ve çalışır durumdadır	3	5	15
	Gaz ile çalışan ocak ve fırınların periyodik kontrolleri yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	2	4	8
	Yeterli sayıda yangın söndürücü uygun yerlerde bulunmaktadır	2	4	8
	Yangın söndürücülerin kontrolleri düzenli olarak yapılmaktadır	1	4	4
	Ocakların otomatik yangın söndürme sistemleri mevcuttur	3	5	15
	Ocakların yangın söndürme sistemleri düzenli olarak kontrol edilmektedir	3	5	15
	Yangın dolaplarının ve söndürücülerinin önlerinde engel bulunmamaktadır	2	5	10
	Yangın dolaplarının içlerine eşya konulmamaktadır	0	3	0
	İlk yardım dolapları mevcuttur, içerikleri yeterlidir	3	2	6
	İlk yardım dolapları sadece yetkili kişiler tarafından açılabilir	3	3	9
	İlk yardım dolaplarından sorumlu olan kişilerin irtibat bilgileri dolap üzerinde mevcuttur	3	2	6
	Acil durum ekibi oluşturulmuş ve ekibe gerekli eğitimler verilmiştir	3	4	12
	Acil çıkış levhaları uygun konumlarda bulunmaktadır	3	4	12
	Acil çıkış yollarında engeller bulunmamaktadır	3	5	15
	Acil durum talimatları uygun noktalara asılmıştır	3	3	9
	Acil durum tatbikatları düzenlenmiştir	3	3	9
	Çalışanlar acil durumlar hakkında bilgilendirilmiştir	2	4	8
	Zemin	Zeminde çökme, erime, kırık gibi hasarlar yoktur	3	4
Zeminde çalışanların takılabileceği kapı eşiği, boru gibi sabit cisimler bulunmamaktadır		2	3	6
Hortum, kutu gibi nesneler kullanıldıktan sonra uygun bir yere alınmaktadır		2	3	6
Zemin kaymayı önleyecek şekilde tasarlanmıştır		1	4	4
Zeminde su birikmemesi için yeterli sayıda ve uygun noktalarda giderler bulunmaktadır		2	4	8
Zemin eğimi giderlere doğru verilmiştir		2	3	6
Giderlerde kırık yoktur		2	3	6
Giderler sabitlenmiştir ve kaymaz malzemenle yapılmıştır		3	4	12
Gider üzerindeki aralıklar takılmaya sebep vermeyecek açıklıktadır		1	3	3
Giderlerin kenarları zeminle aynı hizadadır		2	3	6
Drenaj sistemi iyi durumdadır		3	2	6
Zemine dökülen su, yağ veya kaygan katı malzemeler hemen temizlenmektedir		2	4	8
Çalışanlar kaymaz tabanlı terlik/ayakkabı/çizme giymektedirler		3	3	9
Kesici ve Delici Aletler		Ekipmanların kullanım talimatları hazırlanmıştır	3	2
	Kesici ve delici ekipmanlar kullanıldıktan sonra uygun yerlere konulmaktadır	2	2	4
	Kesici aletlerin düzenli aralıklarla bileme işlemi yapılmaktadır	2	2	4
	Sapı kopma riski bulunan kesici aletler kullanılmamaktadır	2	3	6

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Kesici ve Delici Aletler	Kesici ve delici alet kullanan çalışanlara yaptıkları işe uygun koruyucu eldivenler temin edilmiştir	3	3	9
	Bıçaklar düzgün kesme tablaları üzerinde kullanılmaktadır	3	3	9
	Bileme ve kesme işlemleri için çalışanlara eğitim verilmiştir	2	3	6
	Et kesme işlemlerini sadece eğitilmiş kişiler yapmaktadır	2	3	6
LPG Tüpleri	Tüpler dik, sabitlenmiş şekilde ve uygun noktalarda muhafaza edilmektedir	0	5	0
	Tüplerin uygun şekilde etiketlenmiş ve boyanmış olması sağlanmıştır	0	3	0
	Boş tüpler uygun yerlerde muhafaza edilmektedir	0	5	0
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Geçiş yolları ve koridorlar temiz ve düzenlidir	2	3	6
	Geçiş yollarında hareketi engelleyici malzeme(kullanılmayan makine, hammadde vb.) bulunmamaktadır	2	2	4
	Temizlik yapılan alanda, temizlik sırasında ve sonrasında gerekli önlemler alınmaktadır	3	3	9
	Merdiven ve basamaklarda kayma ve takılmalara karşı güvenlik önlemleri alınmıştır	0	4	0
	Basamak yükseklikleri ve genişlikleri uygun ölçülerdedir	0	3	0
	Merdiven korkulukları standartlara uygundur	0	3	0
Depolar	Depolar düzenli ve temiz tutulmaktadır	2	2	4
	Raflar ve dolaplar güvenli şekilde monte edilmiş ve devrilmeye karşı sabitlenmiştir	2	3	6
	Yüksek istifleme yapılmamaktadır	3	3	9
	Malzemeler dengeli olarak istiflenmiştir	2	3	6
	Depo kapılarının iç tarafında fosforlu kapı kolu çalışır vaziyette bulunmaktadır	1	3	3
	Depoların içerisinde acil durum siren düğmesi bulunmaktadır	1	3	3
	Depoların girişlerinde yükselti farkı veya eşik bulunmamaktadır	1	2	2
	Soğuk depoların zemininde buzlanma olmamaktadır	1	3	3
	Soğuk depolara giren çalışanlara uygun kıyafet sağlanmıştır	3	1	3
	Seyyar merdivenlerin düzenli kontrolleri yapılmaktadır	0	3	0
	Seyyar merdivenler güvenlik koşulları sağlanarak kullanılmaktadır	0	3	0
	Deponun çeşidine uygun şekilde havalandırma sağlanmıştır	2	1	2
	Kimyasal deposu sadece yetkili kişiler tarafından açılmaktadır	1	4	4
Yük Asansörü	Asansör yolu çalışanların giremeyeceği şekilde kapatılmıştır	0	4	0
	Asansör katta değilken kapının açılmasını engelleyecek önlemler alınmıştır	0	4	0
	Kat kapılarında açıldığı zaman asansörün çalışmasını durduran, çalışır vaziyette sensörler bulunmaktadır	0	4	0
	Kabin içerisinde asansörün çalışmasını sağlayacak düğmeler bulunmamaktadır	0	4	0
	Asansör çalışanlar tarafından kullanılmamaktadır	0	4	0
	Asansörün bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	0	4	0
	Asansör gereğinden fazla yüklenmemektedir	0	2	0
	Asansör kabinine veya çevresine yük kapasitesini ve çalışanların asansörü kullanmamasını belirten uyarı levhaları konulmuştur	0	2	0
	Asansör çalışırken ikaz sesi ve ışığı da çalışmaktadır	0	3	0
	Asansörlerin kuyu alt boşluğu kat zemini ile yaklaşık hizadaysa çalışanların bu noktalara girmelerini engelleyecek sistemler yapılmıştır.	0	4	0

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Çalışma Ortamı	Çalışma alanları çalışanların rahatça hareket edebileceği şekilde tasarlanmıştır	3	3	9
	Cam yüzeyler uygun şekilde monte edilmiştir	1	3	3
	Cam yüzeylerde kırık ve çatlak bulunmamaktadır	1	3	3
	Çalışma ortamında çalışanların takılabileceği sabit nesnelere bulunmamaktadır	2	3	6
	Çalışanların başlarını vurabileceği alçaklıktaki noktalar için gerekli önlemler alınmıştır	1	3	3
	Kullanılmayan malzemeler çalışma alanında bulunmamaktadır	3	2	6
Tehlikeli Davranış	Çalışma ortamında yüksek noktalara malzeme istifi yapılmamaktadır	3	3	9
	Yemek küvetleri vb. araç gereçler üst üste konulurken yüksekliğine ve dengesine dikkat edilmektedir	3	3	9
	Yemek pişerken tencere kapakları uygun şekilde açılmaktadır	3	2	6
	Çalışanlar fırınların kapaklarını kapakların arkasına geçerek açmaktadırlar	3	3	9
	Basınçlı kaynatma kazanlarının kapakları içindeki basınç güvenli şekilde tahliye edilmeden açılmamaktadır	2	4	8
	Kapalı alanlarda sigara içilmemektedir	3	2	6
	Çalışanlar yaptıkları işe uygun ve CE işaretli KKD kullanmaktadır	3	3	9
	Konserveler açılırken gerekli özen gösterilmektedir	3	2	6
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Çalışanlar bol veya üzerlerinden sarkan kıyafetler giymemekte ve takı takmamaktadır	2	3	6
	Soyunma odaları yeterli büyüklüktedir	2	2	4
	Uygun havalandırma şartları sağlanmıştır	2	2	4
	Soyunma odalarındaki aydınlatma yeterli düzeydedir	2	3	6
	Termal konfor şartları uygundur	1	1	1
	Soyunma odalarında hijyen şartları sağlanmıştır	2	2	4
	Kadın ve erkek çalışanlar için ayrı soyunma odaları sağlanmıştır	1	1	1
	Yeterli sayıda, kirli ve temiz kıyafetlerin ayrı konulduğu ve kilitli dolap mevcuttur	2	3	6
	Dolapların üzerlerinde malzeme bulunmamaktadır	2	3	6
	Soyunma odalarında yeterli sayıda oturma yeri bulunmaktadır	3	2	6
	Yeterli sayıda duş mevcuttur	1	2	2
	Yeterli sayıda tuvalet ve lavabo mevcuttur	2	2	4
Yükleme - Boşaltma Alanı	Duş ve tuvaletlerde hijyen şartları sağlanmıştır	2	3	6
	Güvenli yükleme/boşaltma talimatları hazırlanmıştır ve çalışanlar tarafından uygulanmaktadır	3	2	6
	Çalışanların araçlar veya duvar arasında sıkışmasını önleyecek önlemler alınmıştır	3	4	12
	Arabalara yüklenecek termobakslar, küvetler vb. taşıma araçları yardımıyla taşınmaktadır	0	3	0
	Hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kuralları hakkında bilgi verilmiştir	3	4	12
	Taşıma arabalarının ve transpaletlerin bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	2	2	4
Araçların geri vites uyarı sistemleri çalışmaktadır	0	4	0	
Yüksekten düşmelere karşı gereken önlemler alınmıştır	0	4	0	

İşyeri 16

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Makineler, El Aletleri ve Yardımcı Aparatlar	Ekipmanların tedarikinde CE işaretli olmalarına özen gösterilmiştir	1	3	3
	Makinelerin Türkçe kullanım kılavuzları mevcuttur ve bu kılavuzlara göre kullanılmaktadır	1	2	2
	Makine ve ekipmanlar için uygun uyarıcı levhalar konulmuştur	3	2	6
	Makinelerin üzerindeki düğmeler Türkçe olarak etiketlenmiştir	1	2	2
	Makinelerin etrafında yeterli ve ergonomik çalışma alanı mevcuttur	1	2	2
	Ekipmanların kablolarının yerden geçmesi engellenmiştir	1	3	3
	Makinelerin dönen aksamları, sıcak boruları gibi noktaları uygun koruyucular ile korunmaktadır	1	3	3
	Borular içinden geçen maddelere göre boyanmış ve akış yönüne göre etiketlenmiştir	2	4	8
	Makineler, koruyucular etkin halde iken kullanılmaktadır	1	4	4
	Makinelerin acil durdurma düğmeleri uygun noktalarda bulunmakta ve çalışır vaziyettedir	1	3	3
	Basınçlı kaynatma kazanlarının basınç düşürücü sistemleri çalışır durumdadır	1	5	5
	Makinelerin bakımı ve temizliği sırasında etiketleme-kilitleme prosedürleri uygulanmaktadır	2	4	8
	Tüm ekipmanların günlük ve periyodik bakımları talimatlar doğrultusunda yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtlar tutulmaktadır.	1	2	2
	Makinelerin kullanım talimatları çalışanların ulaşabilecekleri noktalarda mevcuttur	1	2	2
	Çalışanlar, makinelerin kullanımı, bakımı ve temizliği hakkında gerekli eğitimleri almışlardır	1	2	2
	Makinelerin sadece eğitimli ve yetkili kişiler tarafından kullanması sağlanmaktadır	1	3	3
Kimyasal Etkenler	Kullanılan kimyasalların listesi çıkarılmıştır	1	2	2
	Kimyasalların mevzuata uygun güvenlik bilgi formları mevcuttur	1	2	2
	Kimyasallar mevzuata uygun olarak etiketlenmiş ve işaretlenmiştir	1	3	3
	Kimyasallar güvenlik bilgi formlarına ve talimatlara uygun şekilde depolanmaktadır	1	4	4
	Kimyasallar kullanım sonrası depolandıkları alana konulmaktadır	1	3	3
	Çalışanlara, kimyasallarla güvenli çalışma konusunda eğitim verilmiştir	1	2	2
	Kimyasallarla çalışmalarda uygun KKD'ler kullanılmaktadır	1	3	3
Biyolojik Etkenler	Biyolojik atıklar güvenli bir biçimde toplanmakta, depolanmakta ve işyerinden uzaklaştırılmaktadır	1	2	2
	Çalışanlar çalıştıkları noktaları uygun şekilde temizlemektedir	2	3	6
	Çalışma ortamı düzenli aralıklarla ve uygun temizleyiciler ile temizlenmektedir	1	4	4
	Uygun noktalarda ve yeterli sayıda atık kutusu bulunmaktadır	1	1	1
	Atık kutuları düzenli aralıklarla ve çok dolmadan boşaltılmaktadır	1	2	2
	Açık yarası olan çalışanların çalışması engellenmiştir	1	3	3
	Çalışanlara biyolojik riskler ve hijyen konusunda eğitim verilmiştir	1	2	2
	Yeni işe başlayan çalışanların hangi maddelere alerjisi olduğu sorulmaktadır	1	3	3
	Haşere kontrolü düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	2

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Fiziksel Etkenler	Çalışma alanında aydınlatma yeterlidir	1	2	2
	Gece çalışmaları için yeterli aydınlatma sağlanmıştır	1	3	3
	İklimlendirme cihazları çalışanları rahatsız etmeyecek düzeyde çalıştırılmakta ve periyodik kontrolleri yetkili kişilere yaptırılarak kayıtları tutulmaktadır	2	2	4
	Doğal veya cebri havalandırma ile çalışma ortamı istenmeyen koku ve parçacıklardan arındırılmaktadır	1	2	2
	Fırın ve ocakların üzerlerinde ısının yayılmasının engellenmesi için çalışır davlumbazlar mevcuttur	1	2	2
	Havalandırma sistemleri ve borular düzenli aralıklarla temizlenmekte ve bakımları yapılmaktadır.	1	3	3
	Çalışma ortamı uygun sıcaklıktadır	2	2	4
	Çalışma ortamındaki nem çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	1	2	2
	Ortamdaki ses çalışanlara zarar vermeyecek düzeydedir	1	3	3
	Ortamdaki hava akış hızı çalışanları rahatsız etmeyecek düzeydedir	3	3	9
	Çalışma ortamı için aydınlatma, termal konfor, gürültü ve titreşim ölçümleri yaptırılmıştır	2	2	4
	Elektrik	Kaçak akım rölesi mevcuttur ve çalışır vaziyettedir	1	5
Sigorta kutuları kilitlenerek yetkisiz kişilerin kullanımı engellenmiştir		2	4	8
Elektrik panolarının altına yalıtkan paspas konulmuştur		1	4	4
Yeterli sayıda ve uygun priz mevcuttur		1	2	2
Elektrik kabloları, çalışanların veya hareketli makinelerin temas etmeyeceği şekilde kapalı ve düzenli olarak döşenmiştir.		1	4	4
Elektrik kabloları birbirine eklenerek uzatılmamaktadır		1	4	4
Hasarlı elektrik kabloları bulunmamaktadır		1	4	4
Birbirine eklenmiş grup prizler bulunmamaktadır		1	4	4
Bütün elektrikli donanımlara uygun topraklama yapılmıştır ve düzenli olarak kontrol edilmektedir		1	4	4
Elektrikli ekipmanların kimyasallar, ateş, ıslak ortam veya su ile teması engellenmektedir		1	4	4
Ergonomi	Elektrikli donanımların ve elektrik sistemlerinin periyodik bakımları yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	1	3	3
	Çalışanlara elektrik kaynaklı tehlikeler ile ilgili eğitim verilmiştir	1	3	3
	Uzun süre aynı işin yapılması gereken durumlarda görev değişimi yapılmaktadır	1	3	3
	Çalışanlar işlerini yaparken uzak noktalara uzanmak zorunda kalmamaktadır	2	2	4
	Çalışanların kullandığı tezgâh, sandalye gibi ekipmanlar fiziki ölçülerine göre ayarlanabilmektedir	3	3	9
Sıcak Yüzeyle	Ağır yüklerin taşınması için uygun ekipman temin edilmiştir	1	3	3
	Çalışanlara elle taşıma işleri ve kas – iskelet sistemi hastalıkları ile ilgili eğitim verilmiştir	1	3	3
	Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmiştir	3	3	9
	İçerisinde kaynar su, kızgın yağ veya sıcak yemek olan kaplar taşınırken gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Uygun fırın eldiveni mevcut olup çalışanlar tarafından kullanılmaktadır.	1	3	3
Ocakların konumu çalışanların temas etme ihtimaline göre uygundur	1	4	4	
Sıcak yüzeylere maruz kalan çalışanlar işlerine uygun eldivenler ile çalışmaktadırlar	1	3	3	

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Yangın ve Acil Durumlar	İspirto gibi yanıcılar sadece yetkili kişiler tarafından kullanılmaktadır	1	5	5
	İspirto ve benzeri yanıcılar uygun kaplarda ve noktalarda tutulmaktadır	3	4	12
	Gaz ve duman detektörleri mevcuttur ve çalışır durumdadır	1	5	5
	Gaz ile çalışan ocak ve fırınların periyodik kontrolleri yetkili kişilerce yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır	1	4	4
	Yeterli sayıda yangın söndürücü uygun yerlerde bulunmaktadır	1	4	4
	Yangın söndürücülerin kontrolleri düzenli olarak yapılmaktadır	1	4	4
	Ocakların otomatik yangın söndürme sistemleri mevcuttur	1	5	5
	Ocakların yangın söndürme sistemleri düzenli olarak kontrol edilmektedir	1	5	5
	Yangın dolaplarının ve söndürücülerinin önlerinde engel bulunmamaktadır	1	5	5
	Yangın dolaplarının içlerine eşya konulmamaktadır	0	3	0
	İlk yardım dolapları mevcuttur, içerikleri yeterlidir	1	2	2
	İlk yardım dolapları sadece yetkili kişiler tarafından açılabilir	1	3	3
	İlk yardım dolaplarından sorumlu olan kişilerin irtibat bilgileri dolap üzerinde mevcuttur	3	2	6
	Acil durum ekibi oluşturulmuş ve ekibe gerekli eğitimler verilmiştir	1	4	4
	Acil çıkış levhaları uygun konumlarda bulunmaktadır	1	4	4
	Acil çıkış yollarında engeller bulunmamaktadır	2	5	10
	Acil durum talimatları uygun noktalara asılmıştır	3	3	9
	Acil durum tatbikatları düzenlenmiştir	1	3	3
	Çalışanlar acil durumlar hakkında bilgilendirilmiştir	1	4	4
	Zemin	Zeminde çökme, erime, kırık gibi hasarlar yoktur	1	4
Zeminde çalışanların takılabileceği kapı eşiği, boru gibi sabit cisimler bulunmamaktadır		1	3	3
Hortum, kutu gibi nesneler kullanıldıktan sonra uygun bir yere alınmaktadır		1	3	3
Zemin kaymayı önleyecek şekilde tasarlanmıştır		2	4	8
Zeminde su birikmemesi için yeterli sayıda ve uygun noktalarda giderler bulunmaktadır		1	4	4
Zemin eğimi giderlere doğru verilmiştir		2	3	6
Giderlerde kırık yoktur		1	3	3
Giderler sabitlenmiştir ve kaymaz malzemenle yapılmıştır		1	4	4
Gider üzerindeki aralıklar takılmaya sebep vermeyecek açıklıktadır		1	3	3
Giderlerin kenarları zeminle aynı hizadadır		1	3	3
Drenaj sistemi iyi durumdadır		1	2	2
Zemine dökülen su, yağ veya kaygan katı malzemeler hemen temizlenmektedir		1	4	4
Çalışanlar kaymaz tabanlı terlik/ayakkabı/çizme giymektedirler		2	3	6
Kesici ve Delici Aletler		Ekipmanların kullanım talimatları hazırlanmıştır	1	2
	Kesici ve delici ekipmanlar kullanıldıktan sonra uygun yerlere konulmaktadır	1	2	2
	Kesici aletlerin düzenli aralıklarla bileme işlemi yapılmaktadır	1	2	2
	Sapı kopma riski bulunan kesici aletler kullanılmamaktadır	1	3	3

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunsuzluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Kesici ve Delici Aletler	Kesici ve delici alet kullanan çalışanlara yaptıkları işe uygun koruyucu eldivenler temin edilmiştir	1	3	3
	Bıçaklar düzgün kesme tablaları üzerinde kullanılmaktadır	3	3	9
	Bileme ve kesme işlemleri için çalışanlara eğitim verilmiştir	1	3	3
	Et kesme işlemlerini sadece eğitilmiş kişiler yapmaktadır	1	3	3
LPG Tüpleri	Tüpler dik, sabitlenmiş şekilde ve uygun noktalarda muhafaza edilmektedir	1	5	5
	Tüplerin uygun şekilde etiketlenmiş ve boyanmış olması sağlanmıştır	1	3	3
	Boş tüpler uygun yerlerde muhafaza edilmektedir	1	5	5
Geçiş Yolları ve Basamaklar	Geçiş yolları ve koridorlar temiz ve düzenlidir	2	3	6
	Geçiş yollarında hareketi engelleyici malzeme(kullanılmayan makine, hammadde vb.) bulunmamaktadır	1	2	2
	Temizlik yapılan alanda, temizlik sırasında ve sonrasında gerekli önlemler alınmaktadır	2	3	6
	Merdiven ve basamaklarda kayma ve takılmalara karşı güvenlik önlemleri alınmıştır	2	4	8
	Basamak yükseklikleri ve genişlikleri uygun ölçülerdedir	1	3	3
	Merdiven korkulukları standartlara uygundur	2	3	6
Depolar	Depolar düzenli ve temiz tutulmaktadır	2	2	4
	Raflar ve dolaplar güvenli şekilde monte edilmiş ve devrilmeye karşı sabitlenmiştir	1	3	3
	Yüksek istifleme yapılmamaktadır	2	3	6
	Malzemeler dengeli olarak istiflenmiştir	1	3	3
	Depo kapılarının iç tarafında fosforlu kapı kolu çalışır vaziyette bulunmaktadır	1	3	3
	Depoların içerisinde acil durum sireni düğmesi bulunmaktadır	1	3	3
	Depoların girişlerinde yükselti farkı veya eşik bulunmamaktadır	1	2	2
	Soğuk depoların zemininde buzlanma olmamaktadır	1	3	3
	Soğuk depolara giren çalışanlara uygun kıyafet sağlanmıştır	3	1	3
	Seyyar merdivenlerin düzenli kontrolleri yapılmaktadır	0	3	0
	Seyyar merdivenler güvenlik koşulları sağlanarak kullanılmaktadır	0	3	0
	Deponun çeşidine uygun şekilde havalandırma sağlanmıştır	1	1	1
	Kimyasal deposu sadece yetkili kişiler tarafından açılmaktadır	1	4	4
Yük Asansörü	Asansör yolu çalışanların giremeyeceği şekilde kapatılmıştır	0	4	0
	Asansör katta değilken kapının açılmasını engelleyecek önlemler alınmıştır	0	4	0
	Kat kapılarında açıldığı zaman asansörün çalışmasını durduran, çalışır vaziyette sensörler bulunmaktadır	0	4	0
	Kabin içerisinde asansörün çalışmasını sağlayacak düğmeler bulunmamaktadır	0	4	0
	Asansör çalışanlar tarafından kullanılmamaktadır	0	4	0
	Asansörün bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	0	4	0
	Asansör gereğinden fazla yüklenmemektedir	0	2	0
	Asansör kabinine veya çevresine yük kapasitesini ve çalışanların asansörü kullanmamasını belirten uyarı levhaları konulmuştur	0	2	0
	Asansör çalışırken ikaz sesi ve ışığı da çalışmaktadır	0	3	0
	Asansörlerin kuyu alt boşluğu kat zemini ile yaklaşık hizadaysa çalışanların bu noktalara girmelerini engelleyecek sistemler yapılmıştır.	0	4	0

Tehlike Kaynağı	Alt Başlık	Uygunluk Puanı	Şiddet Puanı	Önem Derecesi
Çalışma Ortamı	Çalışma alanları çalışanların rahatça hareket edebileceği şekilde tasarlanmıştır	1	3	3
	Cam yüzeyler uygun şekilde monte edilmiştir	1	3	3
	Cam yüzeylerde kırık ve çatlak bulunmamaktadır	1	3	3
	Çalışma ortamında çalışanların takılabileceği sabit nesnelere bulunmamaktadır	1	3	3
	Çalışanların başlarını vurabileceği alçaklıktaki noktalar için gerekli önlemler alınmıştır	1	3	3
	Kullanılmayan malzemeler çalışma alanında bulunmamaktadır	2	2	4
Tehlikeli Davranış	Çalışma ortamında yüksek noktalara malzeme istif yapılmamaktadır	2	3	6
	Yemek küvetleri vb. araç gereçler üst üste konulurken yüksekliğine ve dengesine dikkat edilmektedir	2	3	6
	Yemek pişerken tencere kapakları uygun şekilde açılmaktadır	1	2	2
	Çalışanlar fırınların kapaklarını kapakların arkasına geçerek açmaktadırlar	1	3	3
	Basınçlı kaynatma kazanlarının kapakları içindeki basınç güvenli şekilde tahliye edilmeden açılmamaktadır	1	4	4
	Kapalı alanlarda sigara içilmemektedir	2	2	4
	Çalışanlar yaptıkları işe uygun ve CE işaretli KKD kullanmaktadır	1	3	3
	Konserveler açılırken gerekli özen gösterilmektedir	1	2	2
Soyunma Odaları ve Lavabolar	Çalışanlar bol veya üzerlerinden sarkan kıyafetler giymemekte ve takı takmamaktadır	1	3	3
	Soyunma odaları yeterli büyüklüktedir	1	2	2
	Uygun havalandırma şartları sağlanmıştır	1	2	2
	Soyunma odalarındaki aydınlatma yeterli düzeydedir	1	3	3
	Termal konfor şartları uygundur	1	1	1
	Soyunma odalarında hijyen şartları sağlanmıştır	1	2	2
	Kadın ve erkek çalışanlar için ayrı soyunma odaları sağlanmıştır	1	1	1
	Yeterli sayıda, kirli ve temiz kıyafetlerin ayrı konulduğu ve kilitli dolap mevcuttur	1	3	3
	Dolapların üzerlerinde malzeme bulunmamaktadır	1	3	3
	Soyunma odalarında yeterli sayıda oturma yeri bulunmaktadır	3	2	6
	Yeterli sayıda duş mevcuttur	1	2	2
	Yeterli sayıda tuvalet ve lavabo mevcuttur	1	2	2
Duş ve tuvaletlerde hijyen şartları sağlanmıştır	1	3	3	
Yükleme - Boşaltma Alanı	Güvenli yükleme/boşaltma talimatları hazırlanmıştır ve çalışanlar tarafından uygulanmaktadır	2	2	4
	Çalışanların araçlar veya duvar arasında sıkışmasını önleyecek önlemler alınmıştır	1	4	4
	Arabalara yüklenecek termobakslar, küvetler vb. taşıma araçları yardımıyla taşınmaktadır	1	3	3
	Hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kuralları hakkında bilgi verilmiştir	2	4	8
	Taşıma arabalarının ve transpaletlerin bakımları düzenli olarak yapılmaktadır	1	2	2
	Araçların geri vites uyarı sistemleri çalışmaktadır	1	4	4
Yüksekten düşmelere karşı gereken önlemler alınmıştır	0	4	0	

Ek 2 İşyeri Ön Değerlendirme Formu

Ziyaret Tarihi:	
Firma İsmi:	
Firma Adresi:	
Kuruluş Tarihi:	
Firma Sahibi:	
Görüşülen Kişiler:	
Mail Adresi:	
Telefon Numarası:	
Günlük Yemek Adedi:	
Yemek Verilen Öğünler:	
Çalışan Sayısı:	
Çalışma Saatleri:	Pişirme: Kaplara Ayırma: Yükleme – Dağıtım: Yıkama: Ertesi Gün Hazırlığı: Diğer:
Bölümler:	Ofis:..... <input type="checkbox"/> Mutfak: <input type="checkbox"/> Bulaşıkhanesi:..... <input type="checkbox"/> Soğuk Hava Deposu:..... <input type="checkbox"/> Kuru Gıda Deposu:..... <input type="checkbox"/> Ambalaj Deposu:..... <input type="checkbox"/> Yükleme – Boşaltma:..... <input type="checkbox"/> Yük Asansörü:..... <input type="checkbox"/> Soyunma Odaları:..... <input type="checkbox"/> Diğer:
Tehlike Kaynakları(Gıda Mühendisi Cevabı/Kontrol Listesi Sonucu):	1) 1) 2) 2) 3) 3) 4) 4)
Risk Değerlendirmesi:	Yapılmış:.... <input type="checkbox"/> Tarih: Yapılmamış:... <input type="checkbox"/>
Acil Durum Planı:	Yapılmış:.... <input type="checkbox"/> Tarih: Yapılmamış:... <input type="checkbox"/>
Notlar:	

Ek 3 Toplu Yemek Hizmeti Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği Rehberi



ÇSGB

T.C. ÇALIŞMA VE
SOSYAL GÜVENLİK
BAKANLIĞI



TOPLU YEMEK HİZMETİ SEKTÖRÜNDE İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ REHBERİ

Meriç ÜNVER



T.C. Çalışma Ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
İş Sağlığı Ve Güvenliği Genel Müdürlüğü

T. C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı

İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü

Adres: İnönü Bulvarı No:42 Pk: 06520

Emek / ANKARA

Telefon: 0 312 296 60 00

Fax: (0312) 257 16 11

<http://www3.csgb.gov.tr/csgbPortal/isggm.portal>

©2016 İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü, işyerlerinde iş sağlığı ve güvenliği kültürünün artmasına katkı sağlayacağından dolayı bu rehberin, kaynak gösterilmesi şartıyla, kopyalanmasını, yazdırılmasını ve dağıtılmasını desteklemektedir. Ancak, bu rehberin hiçbir bölümü, İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü'nün izni olmadan başka kaynaklarda kullanılamaz, para karşılığı satılamaz ve ticari faaliyetlerde kullanılamaz.

İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü'nün yayınladığı diğer kaynaklar için internet adresimizi ziyaret edebilirsiniz. Afiş, broşür, basılı yayın, eğitim, ölçüm gibi talepleriniz için lütfen irtibata geçiniz.

HAZIRLAYAN

Meriç ÜNVER
İSG Uzman Yardımcısı
Gıda Mühendisi

GİRİŞ

İş sağlığı ve güvenliği (İSG), çalışanların sağlık, güvenlik ve genel refahlarını konu edinen bir alandır. Bu alana yapılan her yatırım, çalışma alanındaki en önemli değer olan insanın korunması için bir adımdır. İşverenlere, İSG'ye gereken önemin verilmesi;

- Çalışan motivasyonunu arttırmak,
- Daha güzel bir çalışma ortamı oluşturmak,
- Kaliteli iş gücünün korunmasını sağlamak,
- Karar mekanizmasına çalışanların katılımlarını arttırmak,
- Verimliliği arttırmak

gibi birçok katkı sağlar.

İSG'nin dikkate alınmadan çalışılması ise çalışanların iş kazası ve meslek hastalıklarına yakalanma ihtimallerini büyük ölçüde artırır. Bir iş kazasının çalışanın kendisine, ailesine ve çevresine çekilen acı, maddi ve manevi zorluklar, stress, iş değişikliği, maluliyet gibi birçok olumsuz etkisi vardır. İşveren tarafında ise iş kazalarının maddi külfeti oldukça fazladır. Kazaların cezalar, ölüm ödemeleri, ambulans ve tedavi masrafları gibi doğrudan ve makine, fabrika, iş gücü kaybı, yeni eleman alımı, yeni elemanın yetiştirilmesi gibi dolaylı masrafları vardır. Bu masraflara bakıldığında, özellikle küçük ve orta ölçekli işyerlerinde meydana gelen büyük kazalar, işyerinin kapatılmasına kadar giden zararlara neden olabilir.

İşverenlerin, çalışanların ve İSG profesyonellerinin, İSG konusunda bilgilendirilmeleri ve meydana gelebilecek kazaların ve meslek hastalıklarının dolayısı ile de maddi ve manevi zararların önlenmesi için Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü birçok çalışma yürütmektedir. Bu amaçla seminerler, konferanslar düzenlenmekte, eğitimler verilmekte, kontrol listeleri, afişler, broşürler ve rehberler hazırlanmaktadır.

Bu rehber, ulusal ve uluslararası kaynakların incelenmesi ile küçük, orta ve büyük ölçekteki toplu yemek hizmeti sektöründe faaliyet gösteren iş yerlerine yapılan ziyaretler ışığında, işverenleri, İSG profesyonellerini ve çalışanları maruz kalabilecekleri tehlike ve risklere karşı bilgilendirmek ve alınabilecek önlemler konusunda yol göstermek amacıyla hazırlanmıştır.

TEHLİKELER VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

1. Kesici ve Delici Aletler

Bıçak, satır, masat gibi aletler vücutta kesilmelere yol açabilmektedir. Kesiklerin önlenmesi için:

- ✓ Kullanım talimatları hazırlanmalı
- ✓ Kesici aletlerin düzenli aralıklarla bileme işlemleri yaptırılmalı
- ✓ Yapılan işe uygun bıçak seçimi yapılmalı
- ✓ Bıçak, sıkça kullanılan el ile tutulmalı
- ✓ Kesici aletlerin sapları kullanım öncesi kontrol edilmeli ve gerektiğinde değiştirilmeli
- ✓ Düzgün ve kaymayan kesme tablaları kullanılmalı
- ✓ Çalışanlara kesilmelere karşı koruyucu eldiven temin edilmeli[18]
- ✓ Çalışanların koruyucu eldivenleri kullandıkları denetlenmeli[18]
- ✓ Çalışanlar, düşen bıçakları tutmaya çalışmamaları konusunda uyarılmalı
- ✓ Bileme makinesi, koruyucuları etkin halde iken kullanılmalı
- ✓ Çalışanlara kesme ve bileme işlemleri konusunda eğitim verilmeli
- ✓ Kesici ve delici aletler yıkanırken dikkatli olunmalı
- ✗ Eğitim almamış kişiler bileme makinesini kullanmamalı
- ✗ Kesici aletler kullanım sonrası yerlerine konulmalı, tezgahların üzerinde bırakılmamalı
- ✗ Kullanım sırasında bıçaklar tezgahların üzerinde keskin kısımları dışarıya bakacak şekilde bırakılmamalı
- ✗ Masat kullanılırken parmaklar koruyucu kısmın ilerisinde tutulmamalı
- ✗ Bıçaklar, yıkanacak bulaşıkların arasına veya yıkama suyuna görünmeyecek şekilde bırakılmamalı
- ✗ Başka bir malzeme taşırken bıçaklar taşınmamalı

2. Sıcak Yüzeyler

Açık ateş, kızgın yağ, sıcak su, yüzeyi sıcak kazan, tepsi, ızgara vb. sıcak yüzeylerden dolayı çalışanlarda ileri derecede yanıklar meydana gelebilir. Yanıkların önlenmesi için:

- ✓ Ocaklar çalışanların rahatça hareket edebileceği noktalarda konumlandırılmalı
- ✓ Sıcak yüzeyler uygun levhalar ile işaretlenmeli[19]
- ✓ Sıcak malzeme içeren kaplar taşınırken uygun KKD kullanılmalı[18]
- ✓ Sıcak malzemeler taşıyan çalışan arkadaşlarını uyarmalı
- ✓ İçerisinde yemek pişen kazanların kapakları yüze buhar gelmeyecek şekilde ve yavaşça açılmalı
- ✓ Fırınların kapakları açılırken, çalışanlar kapakların arkasında kalmalı
- ✓ Ekipmanlar kullanım kılavuzuna göre kullanılmalı
- ✓ Fırın eldiveni ile tepsiler taşınacağı zaman eldiven katlanarak değil ele giyilerek kullanılmalı
- ✓ Çalışma alanında bulunan herhangi bir tencere, kazan, tepsi, metal kapak veya tutacağıın sıcak olabilme ihtimali göz önünde bulundurularak uygun eldiven ile temas edilmeli[18]
- ✗ İçerisinde sıcak malzeme olan kazan, küvet veya kaplar zeminde bırakılmamalı
- ✗ Sıcak malzeme içeren kaplar taşınırken acele edilememeli
- ✗ Ocaklar, fırınlar ve diğer sıcak yüzeye sahip ekipmanlar kullanılmadığı zamanlarda açık bırakılmamalı
- ✗ Yemek pişirilirken metal kaşık ve kepçeler kazanın içerisinde bırakılmamalı
- ✗ Kazanların tutacakları geçiş yollarına bakacak şekilde bırakılmamalı

3. Zemin

Düzgün olmayan, kırık, üzerinde sabit cisimler bulunan, kaygan veya ıslak zeminlerde kayma veya takılma meydana gelebilir. Kayma ve takılmaların sonucunda düşerek yaralanma riski bulunmaktadır. Kayma ve takılmaların engellenmesi için:

- ✓ Zemin kaymaz malzemeden yapılmalı
- ✓ Zemindeki çökme, kırık gibi hasarlar derhal onarılmalı
- ✓ Zemin eğimi giderlere doğru verilmeli
- ✓ Küvetler ve diğer kaplar kapakları kapatılarak taşınmalı
- ✓ Zeminde ihtiyacı karşılayacak sayıda ve uygun noktalarda gider bulunmalı
- ✓ Çalışma ortamı uygun şekilde aydınlatılmalı[20]
- ✓ Hortumlar kullanım sonrası uygun şekilde sarılarak yerlerine konulmalı
- ✓ Yükleme/boşaltma alanının zemini mevsim şartları gereği oluşabilecek buzlanmadan korunmalı
- ✗ Zeminde çalışanların takılabileceği eşik, boru vb. sabit cisimler bulunmamalı
- ✗ Kazanlar, taşma olmaması için, çok fazla doldurulmamalı
- ✗ Taşınacak küvetler ve diğer kaplar zemine malzeme dökülmemesi için çok fazla doldurulmamalı
- ✗ Çalışanlar görüş açılarını kapatacak yükseklikte yük taşımamalı
- ✗ Çalışanlar kendi imkanları ile getirdikleri terlikleri kullanmamalı, işveren çalışanların ihtiyacını karşılayacak uygun ayakkabıları temin etmeli[18]
- ✗ Kablolar zeminden geçmemeli
- ✗ Kullanım sonrasında çekmeceler ve kapaklar açık bırakılmamalı

Gider ızgaraları;

- ✓ kaymaz malzemeden seçilmeli
- ✓ sabitlenmiş olmalı
- ✓ aralıkları takılmaya sebep olmayacak, drenajı sağlayacak genişlikte olmalı
- ✓ zeminle aynı hizada olmalı
- ✓ tıkanıp zaman derhal temizlenmeli
- ✗ yerinden çıkarılmamalı
- ✗ ızgaralarda kırık bulunmamalı

Zemin temizliği;

- ✓ Temizlik talimatları hazırlanmalı ve uygulanmalı
- ✓ Temizlik yapılan alanda, temizlik sırasında ve sonrasında gerekli önlemler alınmalı
- ✓ Zemine dökülen su, yağ veya katı gıda artıkları hemen temizlenmeli

Geçiş yolları, merdiven ve basamaklar[20];

- ✓ Basamaklar kaymaz malzemelerden yapılmalı
- ✓ Basamaklarda kaymalara karşı önlemler alınmalı
- ✓ Merdiven korkulukları çift taraflı ve standarda uygun şekilde olmalı
- ✓ Basamak yükseklikleri ve genişlikleri standarda uygun olmalı
- ✗ Geçiş yollarında hareketi engelleyici malzeme (kullanılmayan makine, hammadde vb.) bulunmamalı



4. Elektrik

Bozuk elektrikli ekipmanlar, kablolar, teçhizatlar, prizler, panolar ve trafolardan ve uygun yapılmamış topraklamadan dolayı elektrik çarpmaları meydana gelebilir. Elektrik çarpmalarının engellenmesi için;

- ✓ Ana ve tali elektrik panolarında uygun kaçak akım rölesi olmalı[20]
- ✓ Elektrik tesisatı çalışanların temas edemeyeceği şekilde tesis edilmiş olmalı
- ✓ Elektrik panoları ve tesisatı suyla temas etmeyecek şekilde konumlandırılmalı
- ✓ Elektrikli teçhizatların ve panoların su ile temas etmesi engellenmeli
- ✓ Panolar kilitli tutulmalı[21]
- ✓ Panoların altında yalıtkan malzeme bulunmalı[22]
- ✓ Yeterli sayıda priz bulunmalı
- ✓ Hasarlı prizler hemen değiştirilmeli
- ✓ Elektrik işlerinde bakım-onarım için etiketleme-kilitleme talimatları oluşturulmalı
- ✓ Elektrikli donanımların topraklaması uygun şekilde yapılmalı ve düzenli aralıklarla kontrol edilmeli
- ✓ Elektrikli donanımların ve sistemlerin bakımları yetkili kişilerce yapılarak bakımların kayıtları tutulmalı
- ✓ Çalışanlara elektrik kaynaklı riskler için eğitim verilmeli
- ✗ Yetkisiz kişiler panoları kullanmamalı[21]
- ✗ Kablolarda hasar bulunmamalı, hasarlı olanlar derhal değiştirilmeli
- ✗ Kablolar birbirine eklenerek uzatılmamalı
- ✗ Kablolar çalışanların takılabileceği veya temas edebileceği noktalardan geçmemeli
- ✗ Birbirlerine eklenmiş grup prizler kullanılmamalı

5. Yangın ve Acil Durumlar

Yağın tutuşması, açık ateşin yarıcılarını yakması, hasarlı veya ıslanmış elektrik teçhizatı nedeniyle yangınlar çıkabilir. Ayrıca deprem, sel gibi tabii afetler de acil durumların ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Yangının önlenmesi için;

- ✓ İspirto kapları açık ateşten uzak noktalarda tutulmalı
- ✓ İspirto kaplarının konulduğu yerlerde kapların düşmemesi için gereken önlemler alınmalı
- ✓ Bir seferde 100 kişilik ve daha fazla yemek üreten iş yerlerinin davlumbazlarında otomatik söndürme sistemi bulunmalı[24]
- ✓ Ocaklarda kullanılan gazın özelliklerine göre gaz algılama, gaz kesme ve uyarı tesisatı bulunmalı[24]
- ✓ Pişirme alanlarının mekanik egzoz sistemi binanın diğer bölümlerine hizmet veren sistemlerden bağımsız olmalı[24]
- ✓ Gaz ile çalışan ocak ve diğer ekipmanların düzenli bakımları yapılmalı
- ✓ Çalışanlara yangın konusunda gerekli eğitim verilmeli

Yangın ve acil durumların meydana gelmesi durumunda etkilerinin azaltılması için[19, 23, 25];

- ✓ Mevzuata uygun acil durum planı hazırlanmalı
- ✓ Mevzuata uygun acil durum ekibi kurulmalı
- ✓ Acil durum ekibi gerekli eğitimleri almalı
- ✓ Gece vardiyaları için acil durum ekibinin dağılımı belirlenmeli
- ✓ Acil durumlarda bina içerisinden kaçış yollarını gösteren acil durum çıkış işaretleri uygun noktalara yerleştirilmeli
- ✓ Acil durum yönlendirmelerinin mevzuata uygun şekilde aydınlatmasının olması sağlanmalı
- ✓ Acil durum talimatları, telefon numaraları ve tahliye planları uygun noktalara asılmalı
- ✓ Acil çıkışlar ve erişim yolları engellerden arındırılmalı
- ✓ Kaçış yollarında bulunan hijyen bariyerleri acil durumlarda engel teşkil etmeyecek şekilde tesis edilmeli
- ✓ Acil çıkış kapıları mevzuata uygun şekilde olmalı
- ✓ Acil durum tatbikatları düzenli aralıklarla yapılmalı
- ✓ Uygun noktalarda ve yeterli sayıda ilk yardım dolapları bulunmalı
- ✓ Çalışanlara acil durumlar hakkında eğitim verilmeli

Taşınabilir söndürücüler yeterli sayıda, uygun tipte bulunmalı ve[23, 24];

- ✓ Üst noktaları zeminden 90 cm'yi aşmayacak şekilde duvara sabitlenmeli
- ✓ Söndürücülerin bulunduğu noktalar işaretlenmeli
- ✓ Periyodik kontrol ve bakımları standarda uygun şekilde yapılmalı/yaptırılmalı
- ✗ Söndürücüler arası mesafe 25 metreden fazla olmamalı
- ✗ Yangın dolapları hariç kapalı yerlerde bulunmamalı
- ✗ Kapı arkası, duvar girintisi gibi ulaşması zor noktalarda bulunmamalı
- ✗ Söndürücülerin önlerine bu ekipmanlara ulaşmayı engelleyici/zorlaştırıcı malzeme konulmamalı

Yangın dolaplarının[23];

- ✓ Su depolarının düzenli aralıklarla bakım ve kontrolleri yapılmalı
- ✗ İçerisine eşya konulmamalı
- ✗ Önlerine dolaplara ulaşmayı engelleyici/zorlaştırıcı malzeme konulmamalı

İlk yardım dolaplarının;

- ✓ İçerikleri işyeri ihtiyaçlarına uygun olmalı
- ✓ İçeriklerinin son kullanma tarihi takip edilmeli
- ✓ Yetkili kişiler dışında kişilerce açılmayacak şekilde kapalı tutulması sağlanmalı
- ✓ Üzerinde yetkili kişilerin iletişim numaraları bulunmalı

6. Makineler

Makineler, uzuv sıkışması, uzuv kopması, yaralanma gibi riskler barındırmaktadır. Makine kaynaklı risklerden korunmak için;

- ✓ Makinelerin satın alımı öncesinde iş güvenliği uzmanından fikir alınmalı
- ✓ Makinelerin CE işaretli olmalarına özen gösterilmeli
- ✓ Makinelerin acil durumlarda çalışanların erişebileceği noktalarında acil durdurma düğmeleri bulunmalı
- ✓ Tedarikçilerden makinelerin Türkçe kullanım kılavuzu istenmeli
- ✓ Makinelerin konulduğu noktalarda rahat çalışabilecek bir alan sağlanmalı
- ✓ Makinelerin düğmeleri Türkçe olarak etiketlenmeli
- ✓ Makinelerin neden olduğu tehlikelere göre uyarıcı levhalar konulmalı[19]
- ✓ Makine kablolarının yerden geçmesi engellenmeli
- ✓ Makine ve ekipmanlara gelen ve onlardan çıkan borular akış yönüne göre etiketlenmeli ve uygun biçimde boyanmalı[19]
- ✓ Makine ve ekipmanların kullanım, bakım/onarım ve temizlik talimatları hazırlanmalı
- ✓ Talimatlar çalışanların ulaşabileceği noktalarda bulundurulmalı
- ✓ Eğitim almış kişiler dışında başka çalışanların makineleri kullanması engellenmeli
- ✓ Makinelerin koruyucularının sağlam yapıda, ek bir tehlike oluşturmayacak özellikte ve kolayca yerinden çıkarılmayacak şekilde olması sağlanmalı[26]
- ✓ Temizlik veya bakım/onarım sırasında uygulanacak etiketleme-kilitleme prosedürleri oluşturulmalı
- ✓ Temizlik veya bakım/onarımı yapılacak makinenin elektrik ile bağlantısı kesilmeli
- ✓ Tüm ekipmanların günlük ve periyodik bakımları talimatlar doğrultusunda yetkili kişiler tarafından yapılmalı
- ✓ Basınçlı mutfak ekipmanlarının acil durum basınç düşürücü sistemlerinin çalışır vaziyette olduğu belirli aralıklarla kontrol edilmeli
- ✓ Basınçlı kaplar açılmadan önce içindeki basıncın güvenli olarak tahliye edildiğinden emin olunmalı
- ✓ Ocakların ve diğer doğalgaz ile çalışan ekipmanların bağlantıları gaz kaçağı ihtimaline karşı düzenli olarak kontrol edilmeli
- ✓ Ekipmanlar, çalışanların sağlık ve güvenliği açısından gerekli görülüyorsa, sabitlenmeli
- ✓ Soğuk günlerde kullanılan ayaklı ısıtıcıların gerekli kontrolleri yapılmalı, mümkünse sabitlenmeli
- ✓ Çalışanlar kullandıkları makineye göre gerekli KKD'leri kullanmalı[18]

- ✘ Makineler, koruyucular etkin değilken çalıştırılmamalı[26]
- ✘ Çalışanlar makine koruyucularını etkisiz hale getirmemeli[26]
- ✘ Çalışanlar, bol veya ipleri çıkmış kıyafetler giymemeli
- ✘ Uzun saçlı çalışanlar saçlarını uygun şekilde bağlamadan çalışmamalı
- ✘ Kıyma makinesi kullananlar eti elleri ile itmeme, daima tokmak ile çalışmalı
- ✘ Makineleri ve ekipmanları kullanacak kişilere gerekli eğitimler verilmeden iş başı yapılmamalı



7. Ergonomi

Uzun süre ayakta çalışma, uygun olmayan vücut pozisyonlarında çalışma, ağır yük kaldırma, uzanarak çalışma ve tekrarlı hareketler sektörde kas – iskelet sistemi rahatsızlıklarına neden olan hareketlerdir. Ergonomi kaynaklı risklerin engellenmesi için;

- ✓ İş hızının çalışan tarafından ayarlanması ile tekrarlı hareket engellenmeli
- ✓ Tekrarlı hareket yapan çalışanlar belli aralıklarla iş değiştirerek farklı kas gruplarının çalışması sağlanmalı
- ✓ Uzun süre aynı işin yapıldığı durumlarda çalışanlar arası görev değişimi yapılmalı
- ✓ Çalışanların uzanarak çalışması engellenmeli
- ✓ Çalışanlar uzanarak çalışmak yerine merdiven kullanmalı
- ✓ Çalışanlara fiziki ölçülerine göre tezgah, sandalye vb. temin edilmeli[12]
- ✓ İhtiyaca göre tezgah, sandalye ve diğer gereçlerin fiziki ölçülere göre ayarlanması sağlanmalı[12]
- ✓ Ağır yüklerin taşınması için gerekli ekipmanlar temin edilmeli[12]
- ✓ Çalışanlar ağır yüklerin kaldırılması için dizlerini kırarak eğilmeli
- ✓ Güç kullanımının azaltılması için kesici aletler düzenli aralıklarla bilenmeli
- ✓ Karkasın taşınması için uygun ekipman temin edilmeli
- ✓ Karkas taşıyan çalışanlara uygun elle taşıma yöntemleri gösterilmeli
- ✓ Yüklerin kaldırılması sırasında kullanılacak KKD temin edilmeli
- ✓ Yükler vücuda yakın şekilde tutularak taşınmalı
- ✓ Farklı işler için işe uygun yükseklik ve yapıda tezgahlar temin edilmeli
- ✓ Çalışanlara elle taşıma işleri ve kas-iskelet sistemi hastalıkları ile ilgili eğitim verilmeli
- ✓ Çalışanların aldıkları eğitimlere uygun hareket ettiği hususu denetlenmeli

Tezgahta çalışmalarda yükseklik[12];

- ✓ Temizlik, ayırma gibi hassasiyet gereken işlerde dirsek hizasından 5 cm yukarıda olmalı
- ✓ Meyve ve sebzelerin soyulması veya kesilmesi gibi hafif işlerde dirsek hizasından 5-10 cm aşağıda olmalı
- ✓ Etin kesilmesi veya dilimlenmesi gibi ağır işlerde dirsek hizasından 20-40 cm aşağıda olmalı

8. Kimyasallar

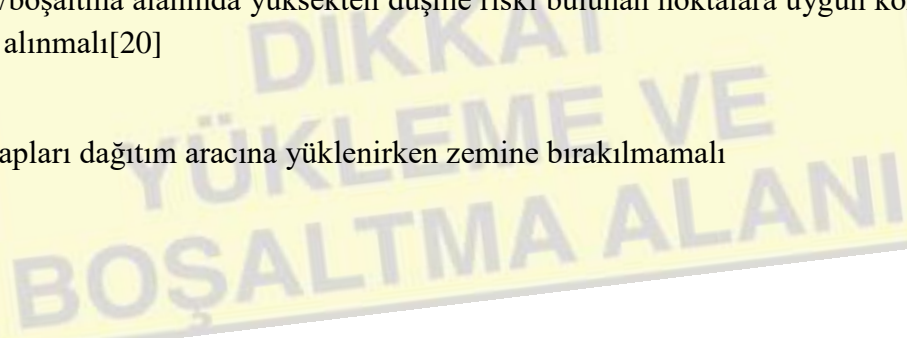
Çalışanlar temizlik kimyasalları, bulaşık deterjanları, yağ sökücü ve kireç sökücü gibi kimyasallara maruz kalmaktadır. Maruziyetin engellenmesi veya en aza indirilmesi için;

- ✓ İşyerine alınacak kimyasallar için iş güvenliği uzmanına danışılmalı
- ✓ Kimyasalların seçiminde en az tehlikeli olanı seçmeye özen gösterilmeli
- ✓ Tedarikçilerden mevzuata uygun güvenlik bilgi formları istenmeli[27, 29]
- ✓ İşyerinde kullanılan kimyasalların listesi çıkarılmalı
- ✓ Mevcut kimyasallardan güvenlik bilgi formu olmayanların formları temin edilmeli/hazırlanmalı[27, 29]
- ✓ Güvenlik bilgi formlarının özet şekli çalışanların ulaşabilecekleri noktalarda bulunmalı
- ✓ Kimyasalların kullanım talimatları hazırlanmalı
- ✓ Talimatlar çalışanların erişebileceği noktalarda bulunmalı
- ✓ Kimyasallar mevzuata uygun olarak etiketlenmiş ve işaretlenmiş olmalı[27, 28]
- ✓ Kimyasalların aktarım yapıldığı kaplar uygun şekilde etiketlenmeli[28]
- ✓ Kimyasallarla çalışacaklara ve bunlara maruz kalacaklara özel eğitimler verilmeli
- ✓ Kullanım sonrasında ilgili kimyasal, depoya konulmalı[27]
- ✓ Kimyasallar birbirleri ile etkileşime girmeyecek şekilde depolanmalı[27]
- ✓ Kimyasal deposu uygun şekilde havalandırılmalı[27]
- ✓ Kimyasallar göz hizasından aşağı seviyedeki raflarda depolanmalı
- ✓ Kimyasal deposu kilitli tutulmalı ve depoyu sadece yetkili kişiler açabilmeli[27]
- ✓ Çalışanlara, birbirleri ile karıştırılması sonrası risk yaratacak kimyasallar konusunda bilgi verilmeli
- ✓ Kimyasalların kullanıldığı alanlarda uygun havalandırma sağlanmalı[27]
- ✓ Kimyasallarla çalışanlara uygun KKD'ler temin edilmeli ve KKD'lerin kullanımı denetlenmeli[18]
- ✗ Aktarım yapılan kaplar uygun şekilde seçilmeli, yiyecek ve içecek kapları kullanılmamalı[27, 28]
- ✗ Kimyasal deposunda LPG tüpleri gibi yangına veya patlamaya sebep olabilcek malzemeler bulunmamalı

9. Yükleme/Boşaltma Alanı

Bu alanda çalışanlara araba çarpması, çalışanların arabalar ile sabit noktalar arasında sıkışması, yüksekte düşme, taşınan sıcak yemeklerin devrilmesi ve taşınan kapların çalışanlar üzerinde düşmesi riskleri bulunmaktadır. Bu risklerin bertaraf edilmesi veya kabul edilebilir seviyelere indirilebilmesi için;

- ✓ Güvenli yükleme/boşaltma talimatları hazırlanmalı
- ✓ Talimatlar çalışanlar tarafından uygulanmalı
- ✓ Çalışanların arabalar ile sabit noktalar arasında sıkışmasını önleyecek, teker bariyeri gibi önlemler alınmalı
- ✓ Arabalara yüklenecek termobakslar, küvetler ve diğer kaplar taşıma araçları yardımıyla taşınmalı
- ✓ Taşıma araçlarının tekerleklerinin bakımı düzenli olarak yapılmalı
- ✓ Hammadde vb. getiren tedarikçilere işletmenin İSG kuralları hakkında bilgi verilmeli
- ✓ Yükleme/boşaltma alanlarında yaya ve araç yolları ayrılmalı
- ✓ Yemek dağıtım araçlarının geri vites ikaz sistemi çalışır vaziyette olmalı
- ✓ Yükleme/boşaltma alanında yüksekte düşme riski bulunan noktalara uygun koruyucu önlemler alınmalı[20]
- ✗ Yemek kapları dağıtım aracına yüklenirken zemine bırakılmamalı



10. Fiziksel Etkenler

Gürültü, aydınlatma, termal konfor şartları, titreşim ve hava akış hızı sektördeki çalışanları etkileyen fiziksel etkenlerdir. Fiziksel etkenlerin çalışanlar üzerindeki olumsuz etkilerinin azaltılması için;

Aydınlatma[20],

- ✓ Yeterli düzeyde olmalı
- ✓ Gece çalışmaları için yeterli düzeyde olmalı
- ✓ Çalışanların ihtiyaçlarına göre ek aydınlatmalar sağlanmalı
- ✓ Bozuk lambalar kısa sürede değiştirilmeli
- ✓ Mümkün olduğunca gün ışığından faydalanılmalı
- ✓ Aydınlatma sisteminin devre dışında kalabileceği durumlar için ayrı bir enerji kaynağına bağlı acil aydınlatma sistemi bulunmalı
- ✗ Parlama, titreme ve stroboskopik etkiler olmamalı

Hava akım hızı için,

- ✓ Kapı hidrolikleri kullanarak kapıların otomatik olarak kapanması sağlanmalı
- ✓ Sürekli giriş çıkış olan noktalara ikinci bir kapı yaptırılarak hava akış hızı düşürülmeli
- ✓ Çalışma alanına yeterli sayıda ve gerekli bakımları yapılan iklimlendirme cihazları konularak yaz günlerinde çalışanların karşılıklı pencereleri açması engellenmeli
- ✓ Klimadan çıkan havanın çalışanlara doğrudan temas etmesi engellenmeli

Termal konfor şartları için[20],

- ✓ Çalışma ortamı çalışanların rahat edeceği sıcaklıklarda olmalı
- ✓ Soğuk günlerde kullanılan ayaklı ısıtıcıların konumları belirlenerek sürekli olarak taşınması engellenmeli
- ✓ Çalışma alanında uygun havalandırma sistemi bulunmalı
- ✓ Havalandırma sisteminin bakımları düzenli olarak yapılmalı
- ✓ Davlumbazların bakımları düzenli olarak yapılmalı
- ✓ Çalışanların kıyafetleri mevsim şartlarına uygun olarak sağlanmalı
- ✓ Çalışanlar çok sıcak günlerde yeteri kadar sıvı tüketmeli

Gürültü için[20],

- ✓ Gürültü çıkaran makine ve ekipmanlar belirlenerek gerekli onarımlar yapılmalı
- ✓ Çalışanlara, gerektiğinde kullanılmak üzere koruyucu kulaklık temin edilmeli
- ✓ Gürültülü ekipmanlar ile çalışmalar mümkün olan en kısa sürelerde tamamlanmalı
- ✓ Gürültü ölçümleri yaptırılarak işyeri gürültü haritası çıkarılmalı

Titreşim için,

- ✓ Titreşimli makinelerde çalışanların belirli aralıklarla dinlenmesi sağlanmalı

Ayrıca,

- ✓ Çalışma ortamı için gece ve gündüz vardiyalarında aydınlatma, gürültü, termal konfor ve titreşim ölçümleri yaptırılmalı
- ✓ Soğuk odalara giren çalışanlara uygun koruyucu mont temin edilmeli ve çalışanların bunları kullanması sağlanmalı
- ✓ Çalışma ortamında rahatsız edici düzeylerde gaz, toz, koku ve buhar birikimi olması durumunda havalandırma sistemi kontrol edilmeli
- ✓ Çalışanlara fiziksel tehlikeler hakkında eğitim verilmeli

11. Çalışma Ortamı

Üretimin ve üretime yardımcı işlerin yapıldığı mutfak, kasaphane, pastane, bulaşikhane gibi alanları kapsayan bu başlık altında diğer maddelerde bahsi geçen tehlike ve risklerin çoğu bulunmaktadır. Bu tehlike ve risklerden doğabilecek olumsuz sonuçların engellenmesi için;

- ✓ Çalışma ortamı çalışanların rahatça hareket edebileceği şekilde tasarlanmalı
- ✓ Pencereler güvenli bir biçimde açılır, kapanır ve ayarlanabilir olmalı
- ✓ Pencereler, açık olduklarında çalışanlar için tehlike oluşturmayacak konumda olmalı
- ✓ Çalışanları pencereden gelecek güneş ışığı, ısı ve hava akımının etkilerinden koruyacak gerekli tedbirler alınmalı
- ✓ Pencereler güvenli biçimde temizlenir şekilde olmalı
- ✓ Cam yüzeyler uygun şekilde monte edilmiş ve kırılmalara karşı gerekli önlemler alınmış olmalı
- ✓ Çalışanların başlarını vurabileceği alçaklıktaki noktalar için gerekli önlemler alınmalı
- ✗ Cam yüzeylerde kırık veya çatlak bulunmamalı
- ✗ Kullanılmayan malzemeler çalışma alanında bulunmamalı

12. Depolama

Depolama alanları diğer maddelerde bahsedilen tehlike ve risklerin birçoğunu barındırmaktadır. Bu tehlike ve riskler ile depolama alanına özgü risklerden korunmak için;

- ✓ Depolar düzenli ve temiz tutulmalı
- ✓ Sebze/meyve deposunun zemini dökülen parçalardan arındırılmalı
- ✓ Raflar güvenli şekilde monte edilmeli ve devrilmeye karşı sabitlenmeli
- ✓ Malzemeler dengeli şekilde istiflenmeli
- ✓ Ağır yükler bel hizasındaki raflara konulmalı
- ✓ Depoların iç taraflarında çalışır vaziyette kapı kolu bulunmalı
- ✓ Depoların iç taraflarında bulunan kapı kolları fosforlu olmalı
- ✓ Depoların içerisinde acil durum siren düğmesi bulunmalı
- ✓ Depoların sirenleri çalışma alanlarından duyulacak seviyede olmalı
- ✓ Soğuk odalara giren çalışanların koruyucu kıyafetleri kullandıkları denetlenmeli
- ✓ Seyyar merdivenlerin düzenli kontrolleri yapılmalı
- ✓ Seyyar merdivenler güvenlik koşulları sağlanarak kullanılmalı
- ✓ Depolardan sorumlu kişiler belirlenmeli
- ✗ Yüksek istifleme yapılmamalı
- ✗ Depoların girişlerinde yükselti farkı veya eşik olmamalı
- ✗ Soğuk depoların zeminlerinde buzlanma olmamalı
- ✗ Yukarıdaki raflara uzanmak için alt taraftaki raflara basılmamalı

13. Biyolojik Etkenler

Sektörde gıda üretimi yapılmasından dolayı çalışma ortamında böcekler ve bakteriler olabilmektedir. Ayrıca farklı gıda maddeleri işlendiği için çalışanlarda alerjik reaksiyonlar görülebilmektedir. Biyolojik etkenlerin olumsuz etkilerinin sınırlandırılması için;

- ✓ Çalışma alanında yeterli sayıda atık kutusu bulunmalı
- ✓ Atık kutuları çok dolmadan boşaltılmalı
- ✓ Boşaltma alanında çok fazla çöp birikmeden toplanması sağlanmalı
- ✓ Çalışanlar kendi çalışma alanlarını temiz tutmalı
- ✓ Yeni işe başlayan çalışanların hangi maddelere alerjisi olduğu işe başlamadan önce sorulmalı
- ✓ Açık yarası olanların çalışması engellenmeli
- ✓ Çalışanlara biyolojik riskler konusunda eğitim verilmeli
- ✓ Çalışanlar kişisel hijyenleri konusunda takip edilmeli

14. Soyunma Odaları ve Lavabolar

Soyunma odaları ve lavabolar çalışanların özellikle biyolojik risklerle karşı karşıya kaldıkları bölümlerdir. Bu bölümler için[20];

- ✓ Soyunma odaları yeterli büyüklükte olmalı
- ✓ Soyunma odaları ve lavabolarda uygun havalandırma şartları sağlanmalı
- ✓ Soyunma odalarında termal konfor şartları uygun düzeyde olmalı
- ✓ Soyunma odası, duş, tuvalet ve lavabolarda hijyen şartları sağlanmış olmalı
- ✓ Soyunma odası, duş, tuvalet ve lavabolarda yeterli aydınlatma sağlanmalı
- ✓ Soyunma odalarında yeterli sayıda oturma yeri bulunmalı
- ✓ Kadın ve erkek çalışanlar için ayrı soyunma odaları sağlanmalı
- ✓ Yeterli sayıda, kirli ve temiz kıyafetler için ayrı bölmesi olan, kilitli dolap mevcut olmalı
- ✓ Çalışanların, dolapların üzerlerine malzeme koymaları engellenmeli
- ✓ Yeterli sayıda duş ve tuvalet mevcut olmalı

15. LPG Tüpleri

Buldukları işletmeler için yangın ve patlama tehlikesi barındıran LPG tüpleri için[24];

- ✓ Tüpler dik olarak kullanılmalı, depolanmalı
 - ✓ Tüp ile döner ocağı, ocak vb. arasında standartlara uygun ve en fazla 150 cm uzunluğunda eksiz hortum kullanılmalı
 - ✓ LPG tüplerinin kullanıldığı noktalarda gaz kaçağını tespit eden ve sesli olarak uyarın gaz uyarı cihazı bulunmalı
 - ✓ Tüpler mümkünse açık alanda, doğrudan güneş ışığına maruz kalmadıkları noktalarda depolanmalı
 - ✓ Kapalı alanda tutulan tüplerin bulunduğu depolar iyi şekilde havalandırılmalı
 - ✓ Tüplerin değişim işlemleri, tüpleri satan bayilerin eğitilmiş elemanları tarafından ve bayilerin sorumluluğu altında yapılmalı
 - ✓ Uygun şekilde etiketlenmiş ve boyanmış tüpler kullanılmalı
- ✗ Tüpler zemin seviyesinin altında kalan tam bodrum katlarında bulundurulmamalı

16. Yük Asansörleri

Yük asansörleri, buldukları iş yerlerinde gerekli bakımların yapılmadığı, çalışanlar tarafından kullanıldığı ve uygun koruma önlemlerinin alınmadığı durumlarda çalışanlar için ağır yaralanma ve ölüm riski oluştururlar. Yük asansörü kaynaklı risklerin kabul edilebilir seviyelere indirilebilmesi için[30];

- ✓ Asansör kuyusu çalışanların giremeyeceği şekilde kapatılmalı
- ✓ Asansör kuyusuna girilmesi gereken durumlarda asansör kullanıma kapatılmalı
- ✓ Asansör yolu çalışanların giremeyeceği şekilde kapatılmalı
- ✓ Asansör zemin ve tavan bölümlerinde ezilmeyi engelleyici önlemler alınmalı
- ✓ Asansörlerin kuyu alt boşluğu ile kat zemini yaklaşık hizadaysa çalışanların bu noktalara girmelerini engelleyecek önlemler alınmalı
- ✓ Asansör, bütün durak kapıları kapalı ve kilit tertibatı kilitli olmadığı takdirde, kasıtlı veya kasıtsız olarak çalıştırılsa dahi, kabinin hareketine başlamasını engelleyici sistemler tesis edilmeli
- ✓ Kabin hareket halindeyken ve önceden belirlenmiş kat seviyesi dışında iken durak kapılarının açılmasını engelleyecek sistemler tesis edilmeli
- ✓ Asansör kabinine veya çevresine yük kapasitesini ve çalışanların asansörü kullanmamasını belirten uyarı levhaları konulmalı

- ✘ Asansör çalışanlar tarafından kullanılmalıdır
- ✘ Asansör kapasitesinden fazla yüklenmemeli
- ✘ Kabin içerisinde asansörün çalışmasını sağlayacak düğmeler bulunmamalı



Güvenle Büyü Türkiye



T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü

Adres: İnönü Bulvarı No:42 Pk: 06520 Emek / ANKARA

Telefon: (0312) 296 60 00

www.isggm.gov.tr