



T.C.
ÜSKÜDAR ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

6331 SAYILI İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ KANUNU
ÇERÇEVESİNDE MUTFAK / LOKANTA /
İÇECEK HİZMETLERİ

Mehmet ERŞEN

Tez Danışmanı
Yrd. Doç. Dr. Vildan Enisoğlu ATALAY

İSTANBUL - 2015

T.C.
ÜSKÜDAR ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**6331 SAYILI İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ KANUNU
ÇERÇEVESİNDE MUTFAK / LOKANTA /
İÇECEK HİZMETLERİ**

Mehmet ERŞEN

**Tez Danışmanı
Yrd. Doç. Dr. Vildan Enisoğlu ATALAY**

İSTANBUL - 2015

T.C.
ÜSKÜDAR ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

İş Sağlığı ve Güvenliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programı çerçevesinde yürütülmüş olan bu çalışma aşağıdaki jüri tarafından 29/06/2015 tarihinde yapılan sınavda Yüksek lisans Tezi olarak oybirliği/oyçokluğu ile kabul edilmiştir.

İmza

Jüri Başkanı:

Yrd. Doç.Dr. Rüştü Uçan
Üsküdar Üniversitesi



Danışman:

Yrd. Doç. Dr. Vildan Enisoğlu ATALAY
Üsküdar Üniversitesi



Üye:

Yrd. Doç.Dr. Mustafa YAĞIMLI
Okan Üniversitesi



ONAY

Bu tez, yukarıdaki jüri üyeleri tarafından uygun görülmüş ve Enstitü Yönetim Kurulu'nun tarih ve sayılı kararıyla kabul edilmiştir.

İmza

Prof. Dr. Şule GÖK
Enstitü Müdürü

ÖZET

Çalışmanın esas amacı olarak, iş sağlığı ve güvenliği kanunu ve ilgili mevzuatını bilmeyen Mutfak / Lokanta / İçecek hizmeti veren işveren sahiplerine (mevcut işyeri olan ve işyeri açacak olana) kanunun getirdiği yükümlülüklerini yerine getirmeleri için yapmaları gerekenleri gösteren bir rehber hazırlanmış ve bir yol haritası oluşturulmuştur.

Bunu yaparken; iş sağlığı ve güvenliği nedir? İş kazası ve meslek hastalığı ne demek ve bunların getirdiği maddi ve manevi kayıplar nelerdir? Yükümlülüklerini yerine getirmeyen işyerine sahiplerine uygulanacak yaptırımlar hangi boyuttadır, gibi bazı kavram ve konulara açıklık getirildi. İş kazalarının ve meslek hastalıklarının ülkemizdeki boyutları hakkında bilgi verildi. Sektörde sık görülen iş kazaları ve meslek hastalıklarına değinilerek sektör işverenlerinin konunun önemini anlamaları sağlanmaya çalışıldı. Kanunun yükümlülüklerini uygulamanın işverenlere bir angarya gelmemesi amacıyla bir bilinç oluşturulmaya çalışıldı. Mutfak / Lokanta / İçecek hizmetlerinde 6331 sayılı kanun gereğince yapılması gereken faaliyetlerin belirlenmesinde; sektörü ilgilendiren kanunlar, tüzükler ve yönetmelikler incelenerek; 6331 sayılı kanunun amacı, kapsamı, genel olarak işletmelere neler getirdiği, işveren ve çalışanların genel yükümlülükleri açıklanarak sektör işverenlerine adım adım 6331 sayılı kanun gereğince yapması gerekenler belirtilmiştir. Yeni açılacak olan işletmelerde ise tasarım aşamasında nelere dikkat edilmesi gerektiği belirtilmiş ve varsayılan bir restoranın risk değerlendirme raporu ve acil durum eylem planı yapılarak sektör işverenlerinin bunlardan faydalanarak kendi risk değerlendirme raporu ve acil durum eylem planı yapması amaçlanmıştır ve işyerindeki çalışma ortamını süreklilik arz edecek bir biçimde gözetimi hedeflenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Lokanta, sağlık, güvenlik, risk, kanun

ABSTRACT

This study aims to set a course and involves a guidebook for owners of hotel / restaurant / catering business (or for the ones planning to start a catering business) whom have lack of information about occupational health and safety law and applicable legislation, to make the owners capable of fulfilling their obligations due to the law. Convenient answers to employers occupational health related questions such as “what is occupational health and safety? What occupational accident and occupational illnesses mean and what are the pecuniary losses and intangible damages of these?

What are the legal sanctions for the employers who evade their obligations on this topic?” are tried to be covered by this study.

Work-related accident rates in Turkey are analysed. Frequent occupational accidents and illnesses are addressed and the importance of employers approaches’ in these incidents is explained.

Laws, codes and regulations regarding hotel/restaurant/catering sector are analysed due to obtain employers and employees obligations in accordance with the law no. 6331. New business owners’ and employees’ obligations within the scope of the law no.6331 are indicated step by step and benefits of fulfilling these obligations are clarified. A sample restaurant risk assessment and emergency action plan has been made to make employers take advantage of making their own risk assessment and emergency action plan.

İÇİNDEKİLER

ÖZET	iv
ABSTRACT.....	v
İÇİNDEKİLER	vi
TABLolar DİZİNİ.....	xi
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	xii
KISALTMALAR	xiii
BÖLÜM 1: GİRİŞ.....	1
BÖLÜM 2: İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ, İŞ KAZASI, MESLEK HASTALIĞI TANIMI, TÜRKİYE’DEKİ İŞ KAZALARI İLE MESLEK HASTALIKLARININ BOYUTLARI	4
2.1. İş Sağlığı ve Güvenliği Nedir?	4
2.2. İş Kazası ve Meslek Hastalığı Nedir?	4
2.2.1. İş Kazası.....	4
2.2.2. Meslek Hastalığı	5
2.3. Çalışanların Fiziki ve Ruh Sağlığını Etkileyen Olumsuz Faktörler	5
2.3.1. Fiziki Faktörler	5
2.3.2. Ruhsal Faktörler.....	5
2.4. Türkiye’de İş Kazaları ile Meslek Hastalıklarının Boyutları	6
2.4.1. Ekonomik Boyutları.....	6
2.4.2. İş Kazaları ve Meslek Hastalıklarının Fiziki Boyutları	7
2.4.2.1. İş kazalarının fiziki boyutları	10
2.4.2.1.1. Sektörlere göre iş kazası geçirenler	10
2.4.2.1.2. Yaş grubuna göre iş kazası geçirenler	11
2.4.2.1.3. İşteki duruma göre iş kazası geçirenler	11
2.4.2.1.4. Eğitim durumuna göre iş kazası geçirenler	11
2.4.2.1.5. Meslek grubuna göre iş kazası geçirenler	12
2.4.2.1.6. İşyeri büyüklüğüne göre iş kazası geçirenler	12
2.4.2.1.7. İşten uzak kalma süresi.....	13
2.4.2.2. İşe bağlı sağlık problemlerinin (meslek hastalığı) fiziki boyutları.....	13
2.4.2.2.1. Sektörlere göre işe bağlı sağlık sorunu yaşayanlar.....	14

2.4.2.2.2.	Eğitim durumuna göre işe bağlı sağlık sorunu yaşayanlar	14
2.4.2.2.3.	Yaş grubuna göre işe bağlı sağlık sorunu yaşayanlar	15
2.4.2.2.4.	İŞteki durumuna göre işe bağlı sağlık sorunu yaşayanlar	15
2.4.2.2.5.	Meslek grubuna göre işe bağlı sağlık sorunu yaşayanlar	15
2.4.2.2.6.	İŞyeri byklğne göre işe bağlı sağlık sorunu yaşayanlar	16
2.4.2.7.	Yaşanan sağlık sorunları	16
2.4.2.8.	İŞten uzak kalma süresi.....	16
2.4.3.	İŞ kazaları ve meslek hastalıklarının manevi boyutları.....	17
BÖLÜM 3: MUTFAK / LOKANTA / İÇECEK HİZMETLERİNDE İŞ KAZALARI VE MESLEK HASTALIKLARI.....		18
3.1.	En Sık Rastlanan İŞ Kazaları	18
3.1.1.	Kesilmeler	18
3.1.2.	Yanma ve Haşlanma	21
3.1.3.	Kaymalar ve Düşmeler	21
3.1.4.	Derin Dondurucularda İÇeride Kalma.....	22
3.1.5.	Bazı Kimyasalların YanlıŐlıkla İÇilmesi	22
3.2.	En Sık Rastlanan Meslek Hastalıkları	22
3.2.1.	Kas-İŐkelet Sistemi Hastalıkları.....	22
3.2.2.	Psikolojik Baskılardan Kaynaklanan Hastalıklar	23
3.2.4.	Cilt Hastalıkları.....	23
3.2.5.	Solunum Sistemi Hastalıkları	24
3.2.6.	Gürültüden Kaynaklanan Hastalıklar.....	24
BÖLÜM 4: 6331 SAYILI İŞ SAğLIğI VE GüVENLİğİ KANUNUNUN SEKTÖRÜ İLGİLENDİREN BÖLÜMLERİ.....		26
4.1.	Kanunun Amacı.....	26
4.2.	Kanunun Kapsamı	27
4.3.	İŞverenin Genel Yükümlülükleri	27
4.4.	Çalışanların Yükümlülükleri	28
4.5.	Kanun Neler Getiriyor?	29

4.5.1. Tüm Çalışanlar İçin Sağlıklı ve Güvenli Çalışma Ortamı	29
4.5.2. Önleyici Bakış Açısı	29
4.5.3. İşyerlerinin Tehlike Sınıflarına Göre Değerlendirilmesi	29
4.5.4. İşyerlerinde İş Güvenliği Uzmanı ve İşyeri Hekimi Bulundurulması	29
4.5.4.1. İş güvenliği uzmanlarının görev yerleri ve çalışma süreleri	30
4.5.4.2. İşyeri hekimlerinin çalışma süreleri	30
4.5.5. İşyeri İçin; İş Yeri Sağlık ve Güvenlik Birimi Oluşturulması	31
4.5.6. Çok Tehlikeli ve Tehlikeli Sınıftaki İşyerlerine Devlet Desteği	31
4.5.7. Risk Değerlendirmesinin, Zorunlu Olarak Yapılması	31
4.5.7.1. Risk nedir?.....	31
4.5.7.2. Risk değerlendirmesi ne zaman yapılır?	32
4.5.7.3. Risklerden korunma ilkeleri	32
4.5.8. Çalışma Ortamı Gözetimi Yapılması.....	33
4.5.9. İşe Başlamadan Önce ve Periyodik Olarak Sağlık Kontrolü Yapılması	33
4.5.10. İş Kazası ve Meslek Hastalıklarının Kaydının Tutulması	34
4.5.11. Acil Durum Eylem Planı Hazırlanması	34
4.5.12. Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliğine Katkısının Sağlanması	34
4.5.13. Çalışanlara İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi Verilmesi.....	35
4.5.14. İş Sağlığı ve Güvenliği Kuralları Oluşturulması	35
4.5.15. Çalışanların Tehlike Durumunda Çalışmaktan Kaçınma Hakkının Olması.....	36
4.5.16. İş Sağlığı ve Güvenliği Koordinasyonunun Sağlanması	36
4.5.17. Hayati Tehlike Tespitinde İşin Durdurulmasının Sağlanması.....	36
4.5.18. Zorunlu Yaptırımlar	37

**BÖLÜM 5: MUTFAK / LOKANTA / İÇECEK HİZMETLERİ
SEKTÖRÜNDE 6331 SAYILI KANUNUN UYGULANMASI
İÇİN GEREKLİ OLAN YÖNTEM VE GEREÇLER..... 38**

5.1. Mutfak / Lokanta / İçecek Hizmetleri Sektöründe Kullanılacak Kanun, Tebliğ ve Yönetmelikler.....	38
5.1.1. Kanunlar.....	38
5.1.2. Tebliğler / 1. İş Sağlığı	38
5.1.3. Yönetmelikler	39

5.2. Mutfak / Lokanta / İçecek Sektöründe Kullanılacak Önlemlerin Tanımları	
Kişisel Koruyucu Donanımlar	40
BÖLÜM 6: MUTFAK / LOKANTA / İÇECEK HİZMETLERİ	
SEKTÖRÜNDE 6331 SAYILI KANUN GEREĞİNCE	
İŞVERENİN ADIM ADIM YAPMASI GEREKENLER.....	44
6.1. Hangi Tehlike Sınıfında Yer Aldığını Belirlenmesi.....	44
6.2. İşyeri Hekimi ve İş Güvenliği Uzmanının Görevlendirilmesi	49
6.3. Tutulması Zorunlu Onaylı Defterinin Hazırlanması	51
6.4. Çalışanların Zorunlu Sağlık Muayenelerinin Yapılması	52
6.4.1. Genel sağlık muayeneleri.....	52
6.4.2. Portör muayeneleri.....	53
6.4.3. Aşılar.....	53
6.5. Çalışan Temsilcisinin Seçilmesini ve Organize Edilmesi	53
6.5.1. Çalışan Temsilcisinin Eğitimi.....	54
6.5.3. Mevcut Seçim veya Atamaların Geçerliliği.....	54
6.5.4. Çalışan Temsilcisinin Görev Süresi.....	54
6.6. Çalışan Personele İş Sağlığı Güvenliği ile İlgili Eğitimleri ve Hijyen	
Eğitiminin Verilmesi	55
6.6.1. İş Güvenliği Eğitimi.....	55
6.6.2. Hijyen Eğitimi.....	57
6.6.3. Mutfak / Lokanta / İçecek Hizmetlerinde Çalışmaya Engel Teşkil	
Eden Hastalıklar.....	57
6.7. Kaza ve Meslek Hastalıklarının Kaydının tutulması.....	58
6.8. Disiplin Kurallarının Belirlenmesi ve Çalışanların Uymalarının Sağlanması	58
6.8.1. Disiplin Kuralları	58
6.8.2. Disiplin Cezaları	59
6.9. Devlet Desteği Olanğı	59
6.10. Çalışma Ortamında Aşağıdaki Ölçümlerin Yapılması	59
6.11. Su Analizinin Yapılması	60
6.12. Yapılması Gereken Periyodik Kontrollerin yapılması ve Kayıt Altına	
Alınması	61
6.13. Risk Değerlendirmesinin Yapılması	63
6.13.1. Risk Değerlendirmesi Yapacak Olan Ekibi Oluşturulması	64
6.13.2. Ekibe risk değerlendirme eğitimi verilir	64

6.13.3. Yapılmış olan gürültü, toz, titreşim gaz, aydınlatma, termal konfor ölçüm sonuçları ilgili yönetmeliklerle karşılaştırılır. Uygun olmayan sonuçlar not edilir.	64
6.13.4. İş yerinde hangi tehlikelerin var olduğunu saptamak için (kaza, hastalık, stres faktörü) aşağıdaki noktaları kontrol edilir.	64
6.13.4.1. Kontrol noktaları	64
6.13.5. Risk Değerlendirmesinin Süresi	69
6.13.6. Risk Değerlendirme Sonrası Çalışanların Uyarıları Dikkate Alınır	69
6.14. Acil Durum Eylem Planının yapılması	71
BÖLÜM 7: YENİ KURULACAK OLAN İŞLETMELER.....	72
7.1. Mutfak Tasarımında Kaçınılması Gereken Başlıca Hatalar	72
7.2. Düzenli Bir Mutfak Yapımı İçin Dikkat Edilmesi Gereken Bazı Unsurlar	73
7.3. Mutfak Yerleşiminde Temel Kurallar	74
BÖLÜM 8: RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU VE ACİL DURUM EYLEM PLANI ÖRNEKLEMELERİ.....	76
8.1. Risk Değerlendirme Raporu	76
8.2. Örnek Acil Durum Eylem Planı.....	108
BÖLÜM 9: TARTIŞMA VE SONUÇ.....	125
EKLER	128
EK 1: TÜİK, İŞ KAZALARI VE İŞE BAĞLI SAĞLIK SORUNLARI ARAŞTIRMASI SONUÇLARI, 2013	129
EK 2: 6645 SAYILI İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ KANUNU İLE BAZI KANUN VE KANUN HÜKMÜNDE KARARNAMELERDE DEĞİŞİKLİK YAPILMASI HAKKINDA KANUN İLE 6331 SAYILI İSG KANUNUNDAKİ İDARİ PARA CEZALARININ TEHLİKE SINIFI VE ÇALIŞAN SAYISINA GÖRE KADEMELENDİRİLMİŞ MİKTARLARI.....	138
EK 3: TEHLİKELİ DURUM FORMU	149
EK 4: RAMAK KALA FORMU.....	150
EK 5: TEHLİKEDEN DOLAYI İŞİ REDDETME FORMU.....	151
EK 6: ACİL DURUM TATBİKAT FORMU.....	152
KAYNAKLAR	154

TABLolar DİZİNİ

Tablo 1:	Turizmde Sigortalı Sayısı (SGK 2014 Kasım Verileri)	1
Tablo 2:	Türkiye’de Ölümlü İş Kazaları (2002-2014).....	9
Tablo 3:	Son 12 Ay İçerisinde İstihdam Edilenlerden İş Kazası Geçirenler, 2007-2013.....	10
Tablo 4:	İstihdam Edilen ya da Geçmişte Çalışmış Olanlardan İşe Bağlı Sağlık Problemi Yaşayanlar, 2007-2013	13
Tablo 5:	Enfeksiyon Hastalıkları	23
Tablo 6:	Lokanta / Mutfak / İçecek Hizmetlerinde İş Göremezlik Sürelerine (Gün) Göre İş Kazası Geçiren Sigortalı Sayıları.....	25
Tablo 7:	Yasanın Yürürlüğe Giriş Tarihleri.....	26
Tablo 8:	İşyeri Tehlike Sınıfları Listesi	45
Tablo 9:	Eğitim Konuları	55
Tablo 10:	İçme Suyu Kalite Parametre Değerleri (Kabul Edilebilir Maksimum Değerler).....	61
Tablo 11:	Basınçlı Kap ve Tesisatın Periyodik Kontrol Süreleri ile Kontrol Kriterleri	62
Tablo 12:	Kaldırma ve İletme Ekipmanları ve Kontrol Periyotları	62
Tablo 13:	Tesisatın Periyodik Kontrol Kriterleri Ve Kontrol Süreleri	63
Tablo 14:	İşyerinin Risk Analizinin Olmaması Durumunda Ödenecek Para Cezaları.....	64

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1: Çalışma Hayatında Fiziksel ya da Ruhsal Sağlığı Etkileyen Elverişsiz Faktörlere Maruz Kalanların Toplam İstihdam İçindeki Oranı, 2013	6
Şekil 2: Yıllara Göre Ölümlü İş Kazaları 2014	8
Şekil 3: 2014'te Aylara Göre İş Kazaları 2014	8
Şekil 4: Sektörlere Göre İş Kazası Geçirenlerin Oranı, 2007-2013	10
Şekil 5: Yaş Gruplarına Göre İş Kazası Geçirenlerin Oranı, 2007-2013	11
Şekil 6: İşteki Duruma Göre İş Kazası Geçirenlerin Oranı, 2013	11
Şekil 7: Eğitim Durumlarına Göre İş Kazası Geçirenlerin Oranı, 2013	12
Şekil 8: Meslek Gruplarına Göre İş Kazası Geçirenlerin Oranı, 2007-2013	12
Şekil 9: İşyeri Büyüklüğüne Göre İş Kazası Geçirenlerin Oranı, 2013	13
Şekil 10: Sektörlere Göre İşe Bağlı Sağlık Sorunu Yaşayanların Oranı, 2007-2013	14
Şekil 11: Eğitim Durumlarına Göre İşe Bağlı Sağlık Problemleri, 2013	14
Şekil 12: Yaş Gruplarına Göre İşe Bağlı Sağlık Sorunu Yaşayanların Oranı, 2007-2013	15
Şekil 13: İşteki Duruma Göre İşe Bağlı Sağlık Sorunu Yaşayanların Oranı, 2013	15
Şekil 14: Mesleklere Göre İşe Bağlı Sağlık Sorunu Yaşayanların Oranı, 2007-2013	16
Şekil 15: İşyeri büyüklüğüne Göre İşe Bağlı Sağlık Sorunu Yaşayanların Oranı, 2013	16
Şekil 16: Et Kesme ve Parçalama İşlemlerinde Kullanılması Gereken Uygun Kişisel Koruyucu Donanımlar	19
Şekil 17: Kıyma Makinesinde Meydana Gelen Bir İş Kazası ve Uygun Huni Ağızlı Kıyma Makinesi	19
Şekil 18: Beslemeli Et Doğrama Makinesi	20
Şekil 19: Kanunun İhlali Nedeniyle Ceza Uygulanması	37
Şekil 20: Tehlike Tanımlama ve Risk Değerlendirme Programı Akış Şeması	70

KISALTMALAR

İSG	: İş Sağlığı ve Güvenliği
SGK	: Sosyal Güvenlik Kurumu
TOBB	: Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
ILO	: International Labour Organization (Uluslararası Çalışma Örgütü)
WHO	: World Health Organization (Dünya Sağlık Örgütü)
İSİG	: İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği
TÜİK	: Türkiye İstatistik Kurumu
GSYİH	: Gayrisafi Yurtiçi Hasıla

BÖLÜM 1: GİRİŞ

Günümüzde teknolojik gelişmeler son hızla artmaya devam ediyor. Teknolojik gelişme artışına bağlı olarak sanayileşme, üretim ve rekabet artıyor. Artan nüfusu da göz önüne alırsak yaşam koşulları değişiyor. Buna bağlı olarak insanların en temel ihtiyaçlarından biri olan beslenme ihtiyaçlarını karşılama biçimleri de farklılaşıyor. Hazır gıda talebi artarken, işyerleri, fabrikalar bu ihtiyaçlarını yemek firmalarından sağlıyor ve özellikle büyük şehirlerde yaşayan insanların lokantalarda yemek yeme tercihleri de artıyor.

SGK verilerine göre (Nisan 2013-2014 SGK 4A kapsamı) 2014 yılında yiyecek içecek hizmetlerinde 559606 kişi sigortalı olarak istihdam edilmiştir. Bir önceki seneye göre (2013) %17,7 büyüme görülmüştür. Yiyecek içecek hizmetleri sektörünün istihdamdaki payı 3,79 iken 2014’de bu pay 4,23 olmuştur.

Tablo 1: Turizmde Sigortalı Sayısı (SGK 2014 Kasım Verileri)

Sektörler	2013	2014	Değişim
Yiyecek İçecek Hizmetleri	475.342	559.606	17,7
Konaklama	228.243	244.484	7,1
Spor, Eğlence, Dinlenme Faaliyeti	54.773	40.730	-25,6
Seyahat Acentaları, Tur Operatör Hizmetleri	46.909	49.745	6,0
Havayolu	10.119	22.662	124,0
Turizm Toplamı	815.386	917.227	12,5
Türkiye Toplamı	12.557.625	13.237.370	5,4
Turizm Payı %	6,49	6,93	0,44 puan

Yukarıda değindiğimiz teknolojideki hızlı gelişim, üretimin artması, nüfusun artması, insanların yaşam koşullarının değişmesi ve acımasız rekabet; çalışanlara yönelik sağlık ve güvenlik tehlikelerini de beraberinde büyüyerek getirmiştir.

Dünya’da sanayi devriminden sonra sanayileşme ve üretim yöntemleri ön plana çıkmış ve 20. yüzyıl; yoğun makinalaşmanın neden olduğu iş kazaları sonucu ölümler ve uzuv kayıplarıyla sonuçlanan kazalarla tarihe damgasını vurmuştur.

Çalışanların sağlıklı ve güvenli çalışmalarını sağlamak üzere ilk yasal düzenlemeler İngiltere’de yapılmıştır.

- 1802 – Healthand Morals of Appentices Act
 - Çalışma süresi 58 saat/hafta - Eğitimi
- 1933 – En küçük çalışma yaşı -10 yaş- doktor raporu (ise giriş)
- 1947 – İşyeri denetimi - işyeri müfettişliği

Ülkemizde de Cumhuriyet dönemine kadar bazı mesleki cemiyetler kurulsa da ilk yasal düzenlemeler Cumhuriyet sonrasındadır.

- Ereğli Havza-ı Fahmiye Maden amelesinin Hukukuna müteallik kanun
- 1926 Borçlar Kanunu
- 1930 Umumi Hıfzı Sıhha Kanunu

İlk Uluslararası örgütlenmeler ise;

- 1919 International Labour Organization, ILO (Uluslararası Çalışma Örgütü)

ILO anayasanın en önemli maddesi; “Herhangi bir ülkenin, emeğin insani koşullarını benimsememesi, kendi ülkelerinde ki durumu iyileştirme istediğinde olan diğer ülkeler için bir engel teşkil eder.”

- 1944 Filadelfiya Bildirgesi
- 1988 Çalışma yaşamında Temel İlke ve Haklar Bildirgesi

Uluslararası çalışma örgütü kayıtlarına göre 2.8 milyar işgücü olan dünyada her yıl 340 milyon iş kazası neticesinde iki milyon civarında çalışan hayatını kaybetmektedir.

21. yüzyıl ile birlikte iş sağlığı ve güvenliği konusu çevre konusu ile birlikte düşünüülerek, beraber ele alınmaya başlanmıştır.

Gelişmiş ülkeler insana önem vermiş, çalışma hayatını çevresiyle değerlendirmiş böylece yaşam kalitesini yükseltmiş, verimliliği artırmış ve hedeflerine ulaşmışlardır.

İş kazaları, meslek hastalıkları, üretim kaybı ve çevre kirliliği maalesef, çevre, iş sağlığı ve güvenliği konusuna önem verilmediği durumlarda ve geri kalmış ülkelerde ortaya çıkmaktadır.

Görüldüğü üzere teknolojik gelişmeler ve makinalaşma devam ederken toplumsal bilinçlenme artmış iş kazalarının ve işe bağlı sağlık sorunlarının giderilmesi için gerekli

önlemlerin alınması amacıyla öncelikli olarak gelişmiş ülkeler mevzuatlarını değiştirmiş gerekli yasaları ve yönetmeliklerini düzenlemişlerdir.

İş sağlığı ve güvenliği bir bilim dalı olduğundan, sürekli olarak üretim süreci ve toplum hayatındaki değişiklikler nedeniyle kendisi de sürekli olarak değişmekte ve Çevre Bilimi ile birlikte gelişim göstermektedir.



BÖLÜM 2: İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ, İŞ KAZASI, MESLEK HASTALIĞI TANIMI, TÜRKİYE'DEKİ İŞ KAZALARI İLE MESLEK HASTALIKLARININ BOYUTLARI

2.1. İş Sağlığı ve Güvenliği Nedir?

İş yerindeki çalışmalardan etkilenen bütün personelin sağlığına, güvenliğine etki eden faktörleri ve koşulları inceleyen ve iş ortamında karşılaşılabilecek tehlikelerin, yok edilmesi veya azaltılması için ilgili mevzuatla getirilen yükümlülüklerden oluşan teknik kuralların bütünüdür. İş kazaları ve meslek hastalıklarını azaltan bir bilim dalıdır.

Bir başka ifade ile, işyerinde oluşabilecek, iş kazası ve meslek hastalıkları gibi her türlü riske karşı gerekli tedbirleri almayı, bu husustaki şartları yerine getirmeyi, bu hedefleri yerine getirmeye yardımcı olabilecek araç-gereçlerin noksansız bulundurulmasını öngören, genelde bunların uygulanmasından işverenin sorumlu tutulduğu ve işçilerinde, öngörülen tedbirlerle ilgili olarak usul ve şartlara uymalarını isteyen bir kavramdır.

2.2. İş Kazası ve Meslek Hastalığı Nedir?

2.2.1. İş Kazası

Dünya Sağlık Örgütü (WHO) iş kazasını, “önceden planlanmamış, çoğu zaman yaralanmalara, makine ve teçhizatın zarara uğramasına veya üretimin bir süre durmasına yol açan olay” olarak tanımlamaktadır.

Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO) ise iş kazasını, “belirli bir zarar veya yaralanmaya yol açan, önceden planlanmamış beklenmedik bir olay” şeklinde tanımlamaktadır. (www.busiad.org.tr 10.05.2015)

Sosyal Güvenlik Kurumu (SGK) mevzuatına göre iş kazası; “çalışanın

- İşyerinde bulunduğu sırada,
- Yürütülmekte olan iş nedeniyle,
- İşveren tarafından görev ile başka bir yere gönderilmesi durumunda,

- Emziren kadın sigortalının çocuğuna süt vermek için ayrılan zamanlarda,
- İşverence sağlanan taşıtla işin yapıldığı yere gidiş ve gelişi sırasında vb.

durumlar sonucunda meydana gelen ve sigortalıyı hemen veya sonradan bedenen ya da ruhen özre uğratan olay” olarak tanımlamıştır. Meydana gelen olayın iş kazası sayılabilmesi için;

- Kazayı geçiren kişinin sigortalı olması,
- Kazanın meydana gelmesi,
- Kaza ile sonuç arasında uygun bir neden sonuç ilişkisinin bulunması,
- Kaza sonucu kişinin bedence veya ruhen özre uğraması ve bu unsurların bir arada gerçekleşmesi gerekmektedir.

2.2.2. Meslek Hastalığı

Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu’nun (SSGSS) 14. Maddesine göre meslek hastalığı, “sigortalının çalıştığı veya yaptığı için niteliğinden dolayı tekrarlanan bir sebeple veya işin yürütüm şartları yüzünden uğradığı geçici veya sürekli hastalık, bedensel veya ruhsal özrürlülük halleridir.”

2.3. Çalışanların Fiziki ve Ruh Sağlığını Etkileyen Olumsuz Faktörler

2.3.1. Fiziki Faktörler

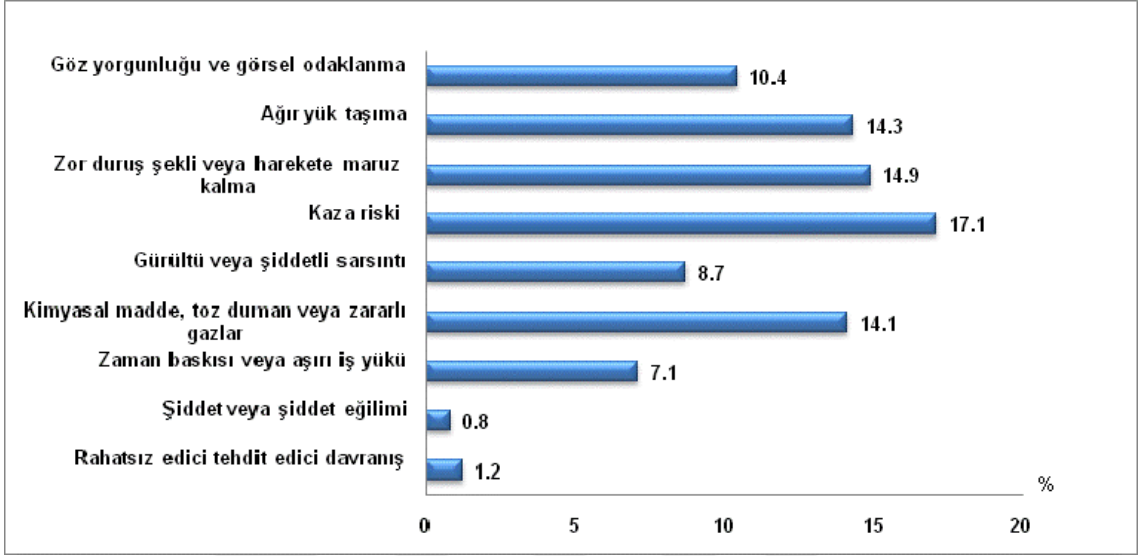
Bir takım ajanlara dokunma, tutma, nefes alma (kimyasallar, duman, toz vb.) veya duruş, hareket, titreşim, gürültü, kaza riski vb. faktörler fiziki faktörleri ifade eder. Bunların sıklık ve yoğunluk derecesi çalışanın fiziksel sağlığını olumsuz yönde etkileyebilir.

2.3.2. Ruhsal Faktörler

- Tehdit edici davranış, şiddet veya şiddet tehdidine, ayrımcılığa maruz kalma,
- Belirsiz olan iş saatleri,
- Çalışma saatlerin uzunluğu,
- Tatillerde çalışmanın sürdürülürlüğü,

- Aşırı iş yükü
- Zaman baskısı,

gibi faktörler olumsuz ruhsal faktörleri ifade eder ve bunlara maruz kalma sıklığı çalışanın ruhsal sağlığını olumsuz yönde etkileyebilir.



Şekil 1: Çalışma Hayatında Fiziksel ya da Ruhsal Sağlığı Etkileyen Elverişsiz Faktörlere Maruz Kalanların Toplam İstihdam İçindeki Oranı, 2013

Türkiye İstatistik Kurumu İşgücü ve Yaşam Koşulları Daire Başkanlığı İşgücü İstatistikleri Grubu Ocak 2014 iş kazaları ve işe bağlı sağlık problemleri araştırma sonuçları 2013.

2.4. Türkiye’de İş Kazaları ile Meslek Hastalıklarının Boyutları

Sanayileşme süresinde bulunan tüm ülkelerde olduğu gibi ülkemizde de iş kazaları ve meslek hastalıkları önemli bir sorundur. Her sene birçok çalışan, meydana gelen iş kazaları ve meslek hastalıkları sonucu ölmekte, yaralanmakta ve hastalanmaktadır. Bu durumdan ülke ekonomisi de dolaylı olarak zarar görmektedir. (TÜİK, 2013)

2.4.1. Ekonomik Boyutları

ILO verilerine göre sanayileşmiş ülkelerde iş kazaları ve meslek hastalıklarının toplam maliyeti, bu ülkelerin gayrisafi Yurtiçi Hasıllarının (GSYİH) %1 ila %3 arasında değişmektedir.

Buna karşın İş Sağlığı ve Güvenliği konusunda yeterli düzeye ulaşamayan gelişmekte olan ülkelerde ise bu kayıpların oranının GSYİH'lerinin %4'ü kadar olduğu tahmin edilmektedir.

Ülkemizde, Türkiye İstatistik Kurumu Ulusal Daire Başkanlığı'ndan alınan 2014 yılı verilerine göre GSYİH 820,8 milyar \$'dır. Bu rakama göre ülkemizde ILO kriterlerine göre iş kazaları ve meslek hastalıklarından kaynaklanan kayıpları; %4 üzerinden yaklaşık yılda 32 milyar \$ olarak tahmin edebiliriz.

Yani ülkemizde bir yılda meydana gelen iş kazaları ve meslek hastalıklarının sebep olduğu ölüm ve sakatlanmalar dışında milyarlarca \$'la ifade edilebilen bir maddi boyutu da vardır.

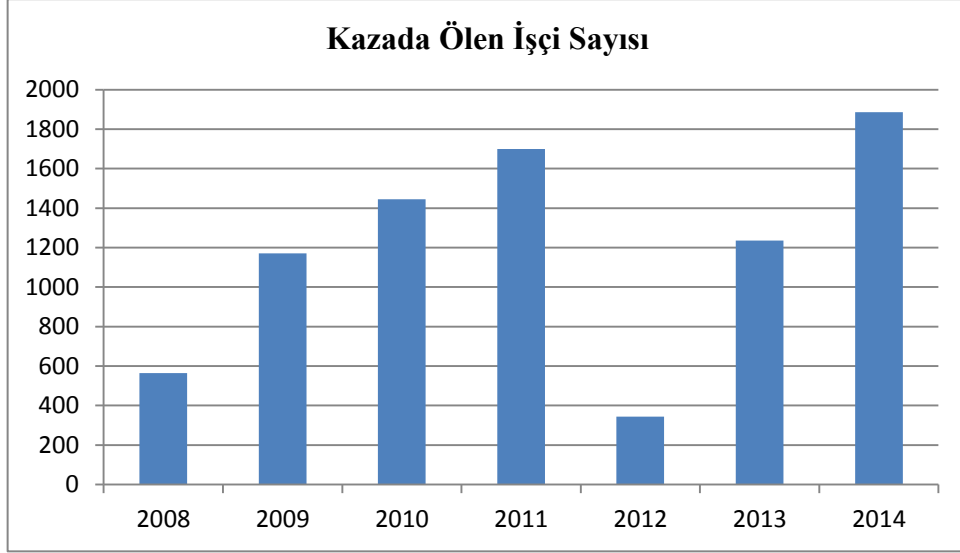
İşverenler genellikle iş kazalarını önleyici tedbirlerin alınması için yapılması gereken harcamaların lüzumsuz olduğunu düşünürler ve böylece maliyeti azaltarak daha fazla kâr elde etmeyi beklerler. Ancak durum hiçte öyle değildir. İş kazalarını önlemek için yapılacak her türlü güvenlik harcaması ve yatırım, iş kazası meydana geldikten sonra ortaya çıkan dolaylı ve dolaysız maliyetlerden daha azdır.

2.4.2. İş Kazaları ve Meslek Hastalıklarının Fiziki Boyutları

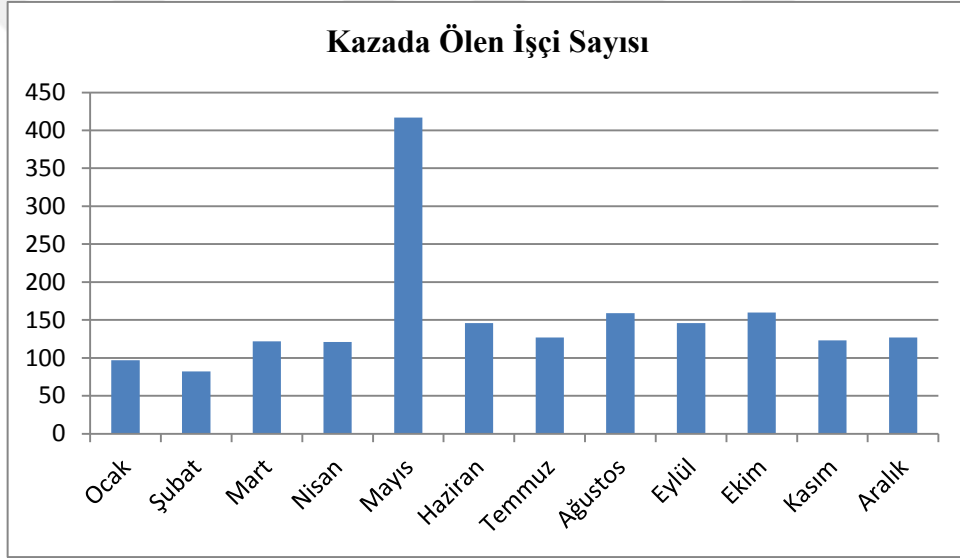
Türkiye İstatistik Kurumu 2013 araştırma sonuçlarına göre 2013 yılında 706.000 iş kazası, 895.000 işe bağlı sağlık problemi vakası tespit edilmiştir.

SGK 2013 istatistik verilerine göre ise her gün 524 iş kazası meydana gelmektedir.

Türkiye 100 bin çalışan başına ölümlü iş kazalarında Avrupa birincisi, dünyada ise üçüncü sıradadır. Türkiye'deki ölümlü iş kazası oranı %14 iken bu oran Avrupa'da %3 civarında bile değildir. ILO verilerine göre; El Salvador ve Cezayir'in ardından işçi ölümlerinde üçüncü sırada olan Türkiye'de her yıl ölen işçi sayısı ortalaması binin üzerindedir, 2013 yılında bu sayı 1235 olarak açıklanırken bu yıl (2014) bu sayı %50 artış göstererek 1886 kişiyi bulmuştur. İSİG meclisinin açıkladığı rapor 2002'den bu yana en çok işçi ölümünün 2014'te gerçekleştiğini ortaya koymuştur. 1886 işçiden 29'u meslek hastalığı nedeni ile yaşamını yitirmiştir. (TÜİK, 2013)



Şekil 2: Yıllara Göre Ölümlü İş Kazaları
2014 İSİG MECLİSİ RAPORU



Şekil 3: 2014'te Aylara Göre İş Kazaları
2014 İSİG MECLİSİ RAPORU

İşçiler, kamu çalışanları, doktorlar, mühendisler, iş güvenliği uzmanları ve akademisyenlerin çalışma mesailerinin dışında gönüllülük esaslı olarak biraraya gelerek oluşturduğu İSİG Meclisi'nin raporunda ölen işçilerin 54'ünün çocuk olması dikkat çekicidir.

Tablo 2: Türkiye’de Ölümlü İş Kazaları (2002-2014)

2002-2014 yılları arasında Yaşanan Ölümlü İş “Kazaları”	14.741
2010 yılında Yaşanan Ölümlü İş “Kazaları”	1.454
2011 yılında Yaşanan Ölümlü İş “Kazaları”	1.563
2014 yılında Yaşanan Ölümlü İş “Kazaları”	1.886
Kaynak: Çalışma Bakanlığı ve SGK: Verileri yalnızca kayıt tutulabilmiş rakamları yansıtmaktadır. Türkiye’de işçilerin %39’u kayıt dışı olarak çalışmaktadır. Öte yandan bu rakamlar sadece olay mahallinde yaşanan ölümlü kazaların sayısını yansıtmakta olup yoğun kimyasal maddeye maruz kalmak gibi nedenlerle ortaya çıkan işe bağlı hastalıklar sonucu yaşanan ölümleri kapsamamaktadır.	
Ölümlü İş “Kazalarının” Toplam İstihdama Oranı Açısından Türkiye	Avrupa 1.si
Kaynak: Eurostat	
100 bin İşçi İçinde Ölümlü İş “Kazaları” Sayısı	Türkiye (2013): 12,3 Türkiye (2014): 16 AB Ortalaması: 2 (Türkiye Avrupa sonuncu)
Kaynak: Eurostat	
2013 yılı iş kazası ve meslek hastalıklarının boyutunu gösteren istatistikler;	
SGK 2013 istatistikleri:	191389 iş kazası/yıl 371 meslek hastalığı/yıl
TÜİK 2013 verileri;	706000 iş kazası/yıl 895.000 işe bağlı sağlık problemi/yıl

İstatistiklerin sonuçlarının birbirini tutmadığı dikkat çekicidir. Ancak bunun kaynağının kayıt dışı istihdam ve SGK istatistiklerinde kamu çalışanlarının yer almamasından kaynaklandığını varsayabiliriz.

Meslek hastalıklarındaki büyük farkın en büyük sebebinin, SGK istatistiklerinde; kayıt dışı istihdam ve diğer hastalıklarla meslek hastalıklarının karışması olduğu düşünülebilir.

TÜİK istatistiklerinde ise hane halkı baz alınmış ve çalışmaya katılanların beyanları kabul edilmiştir.

2.4.2.1. İş kazalarının fiziki boyutları

Tablo 3: Son 12 Ay İçerisinde İstihdam Edilenlerden İş Kazası Geçirenler, 2007-2013

	(Bin kişi, 15+ yaş)					
	Son 12 ay içerisinde istihdam edilenler		Son 12 ay içerisinde İŞ KAZASI geçirenler			
	Sayı		Sayı		Oran (%)	
	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013
Toplam	24.470	30.614	725	706	3,0	2,3
Erkek	17.419	20.428	632	576	3,6	2,8
Kadın	7.051	10.18	93	131	1,3	1,3

Tablodaki rakamlar, yuvarlamadan dolayı toplamı vermeyebilir.

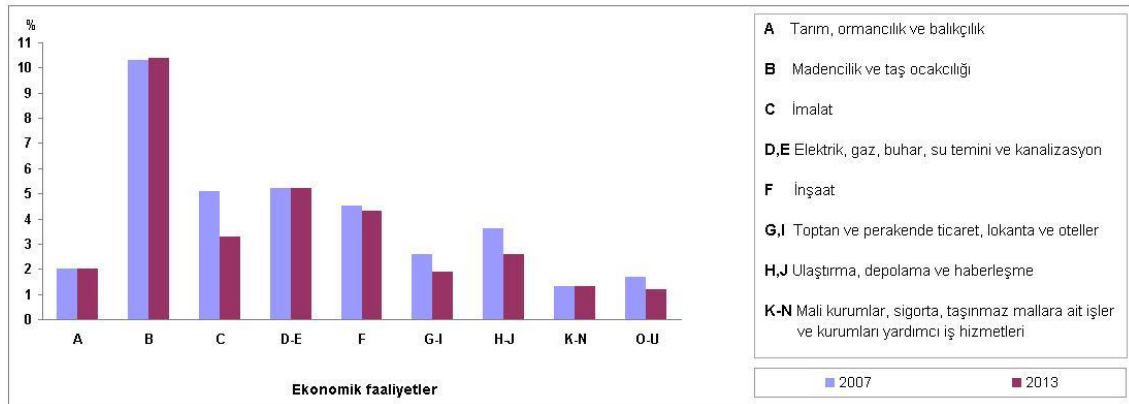
⁽¹⁾ 2007 sonuçları, 2008 bazlı nüfus projeksiyonuna göre revize edilmiştir.

TÜİK İŞ KAZALARI VE İŞE BAĞLI SAĞLIK SORUNLARI ARAŞTIRMASI SONUÇLARI 2013

TÜİK'in çalışmasında; hukuki boyut ve iş kaybı göz önüne alınmamış sadece çalışma yerinde ve iş sırasında geçirilen ve yaralanmalarla biten kazalar, iş kazası olarak kabul edilmiştir. Örneğin; mutfakta bıçakla elini kesme, depoda ayağının kayması, işe gelirken servis arabasının trafik kazası yapması.

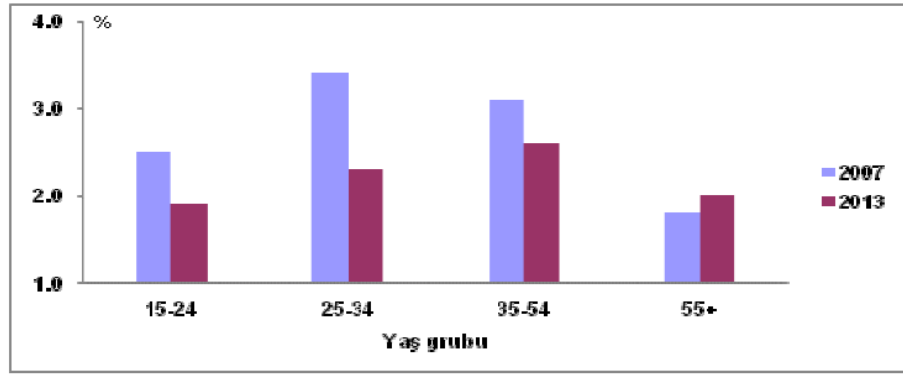
2.4.2.1.1. Sektörlere göre iş kazası geçirenler

Sonuçları değerlendirirsek, 2007'den 2013'e kadar kaza geçirenlerin oranı madencilik ve taş ocak sektöründe artarken, inşaat sektöründe azalmış, su kanalizasyon, buhar, gaz, elektrik sektörünün oranlarında bir değişiklik olmamış, en yüksek oranda iş kazası olan imalat sanayisi sektöründe ise oran azalmıştır.



Şekil 4: Sektörlere Göre İş Kazası Geçirenlerin Oranı, 2007-2013
TÜİK İŞ KAZALARI VE İŞE BAĞLI SAĞLIK SORUNLARI ARAŞTIRMASI SONUÇLARI 2013

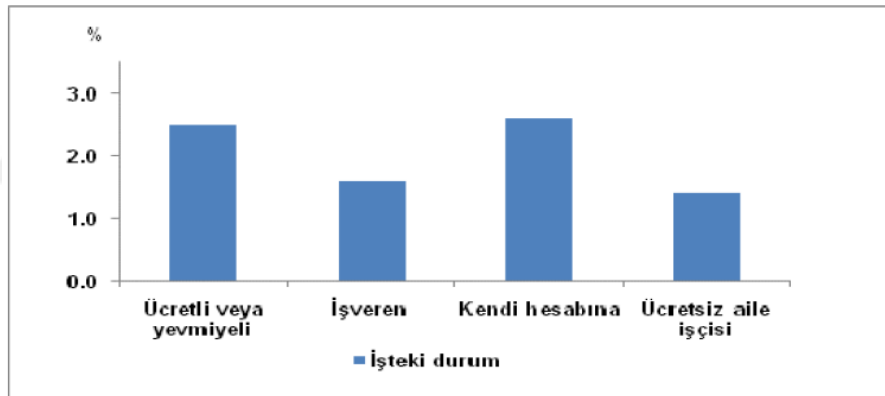
2.4.2.1.2. Yaş grubuna göre iş kazası geçirenler



Şekil 5: Yaş Gruplarına Göre İş Kazası Geçirenlerin Oranı, 2007-2013
TÜİK İŞ KAZALARI VE İŞE BAĞLI SAĞLIK SORUNLARI ARAŞTIRMASI SONUÇLARI 2013

2.4.2.1.3. İşteki duruma göre iş kazası geçirenler

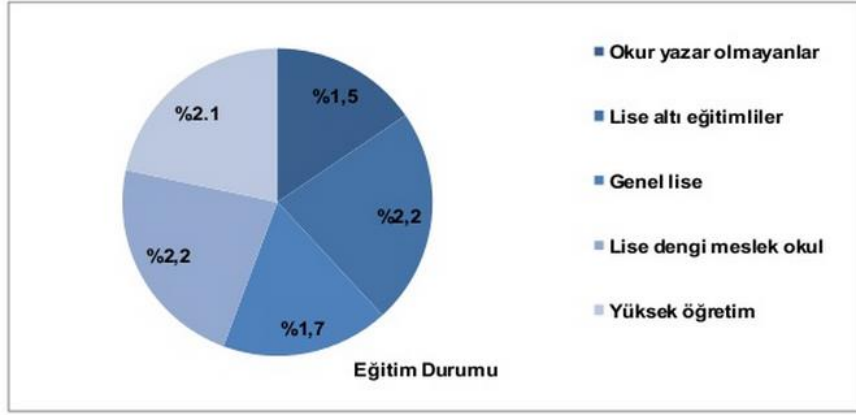
Kaza geçirenler en düşük oran ücret almayan aile bireylerinde görülmüş, en yüksek oran ise, kendi hesabına çalışanlarda izlenmiştir.



Şekil 6: İşteki Duruma Göre İş Kazası Geçirenlerin Oranı, 2013
TÜİK İŞ KAZALARI VE İŞE BAĞLI SAĞLIK SORUNLARI ARAŞTIRMASI SONUÇLARI 2013

2.4.2.1.4. Eğitim durumuna göre iş kazası geçirenler

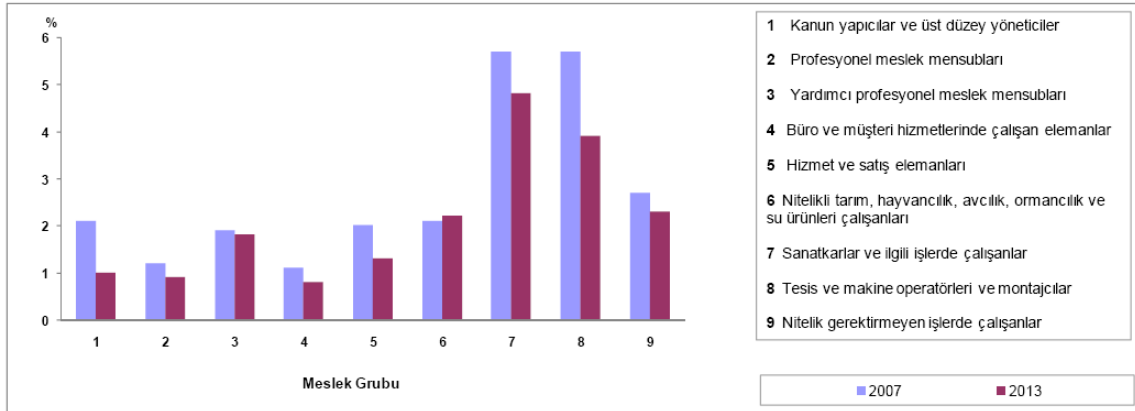
Kazan geçirenlerin oranları incelendiğinde eğitimle birlikte kaza oranlarının azaldığı görülmektedir.



Şekil 7: Eğitim Durumlarına Göre İş Kazası Geçirenlerin Oranı, 2013
TÜİK İŞ KAZALARI VE İŞE BAĞLI SAĞLIK SORUNLARI ARAŞTIRMASI SONUÇLARI 2013

2.4.2.1.5. Meslek grubuna göre iş kazası geçirenler

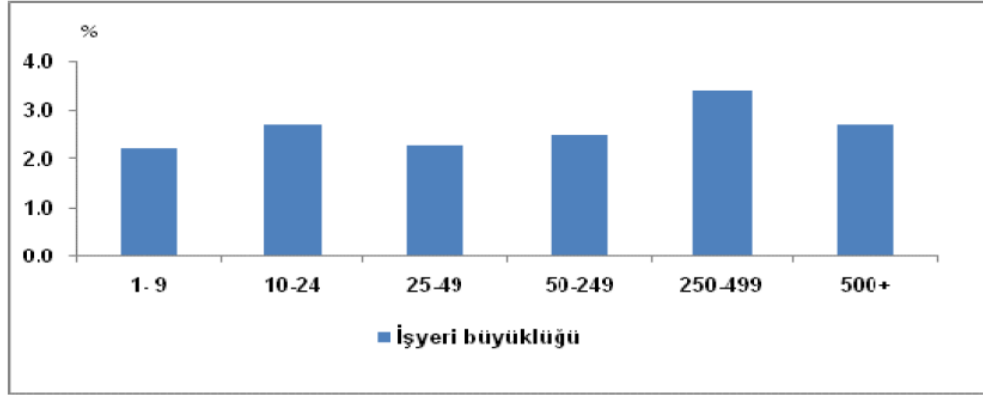
Hizmet sektörü ve büro çalışanlarında iş kazaları oranı en düşük olurken, sanatkarlar ve buna bağlı işlerde çalışanlarda bu oran ortalamanın üzerindedir.



Şekil 8: Meslek Gruplarına Göre İş Kazası Geçirenlerin Oranı, 2007-2013
TÜİK İŞ KAZALARI VE İŞE BAĞLI SAĞLIK SORUNLARI ARAŞTIRMASI SONUÇLARI 2013

2.4.2.1.6. İşyeri büyüklüğüne göre iş kazası geçirenler

Tabloda görüldüğü gibi kaza oranı 500 çalışana kadar logaritmik olarak artmakta, 500 kişiden sonra tekrar düşüşe geçmektedir.



Şekil 9: İşyeri Büyüklüğüne Göre İş Kazası Geçirenlerin Oranı, 2013
TÜİK İŞ KAZALARI VE İŞE BAĞLI SAĞLIK SORUNLARI ARAŞTIRMASI SONUÇLARI 2013

2.4.2.1.7. İşten uzak kalma süresi

2013 yılı içinde iş kazasına maruz kalanların %63,7'si kaza nedeniyle çeşitli sürelerde işinden zorunlu uzaklaşmıştır.

2.4.2.2. İşe bağlı sağlık problemlerinin (meslek hastalığı) fiziki boyutları

Yapılan faaliyetlerden ve iş yeri ortamından kaynaklanan, yaptığı faaliyet nedeniyle artan fiziksel ve ruhsal sağlık problemlerini kapsamaktadır.

Tablo 4: İstihdam Edilen ya da Geçmişte Çalışmış Olanlardan İşe Bağlı Sağlık Problemi Yaşayanlar, 2007-2013

	(Bin kişi, 15+ yaş)					
	İstihdam edilen ya da geçmişte çalışmış olanlar		Son 12 ay içerisinde işe bağlı SAĞLIK SORUNU yaşayanlar			
	Sayı		Sayı		Oran (%)	
	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013
Toplam	33.014	43.655	1.217	895	3,7	2,1
Erkek	21.541	25.014	896	603	4,2	2,4
Kadın	11.474	18.642	321	292	2,8	1,6

Tablodaki rakamlar, yuvarlamadan dolayı toplamı vermeyebilir.

⁽¹⁾ 2007 sonuçları, 2008 bazlı nüfus projeksiyonuna göre revize edilmiştir.

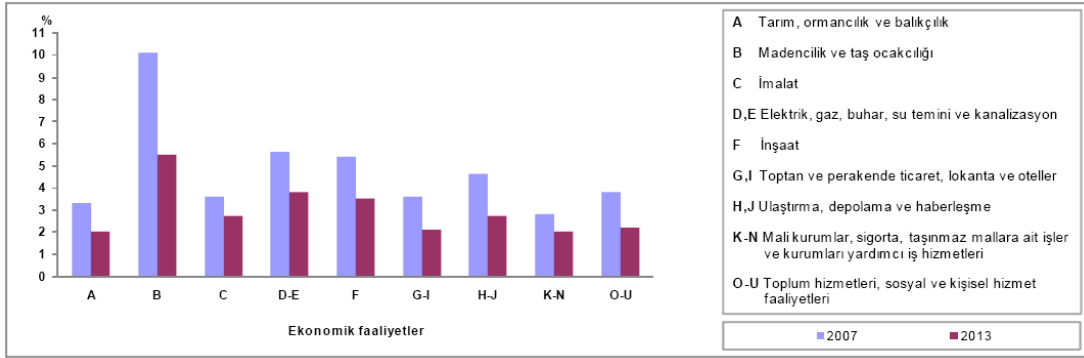
TÜİK; İş kazaları ve işe bağlı sağlık problemleri araştırma sonuçları, 2013.

TÜİK'in yukarıdaki tablosunda işe bağlı sağlık sorunları kayıt altına alınan olaylar ile sınırlanmamıştır. Çalışanların hastalıklarının işten oluştuğunu belirtmesi yeterli sayılmıştır.

İşe bağlı sağlık sorunları yaşayanlarda ki oranın erkeklerde kadınlardan daha yüksek olması dikkat çekicidir.

2.4.2.2.1. Sektörlere göre işe bağlı sağlık sorunu yaşayanlar

Çalışan oranının en yüksek olduğu ormancılık, tarım ve balıkçılık iş kolunda sağlık sorunları oranı en az iken madencilik ve taş ocak iş kolunda ise en yüksek orana ulaşmaktadır. Bunu, inşaat sektörü, imalat sanayi ve perakende ticaret, lokanta ve otel iş kolları izlemektedir.

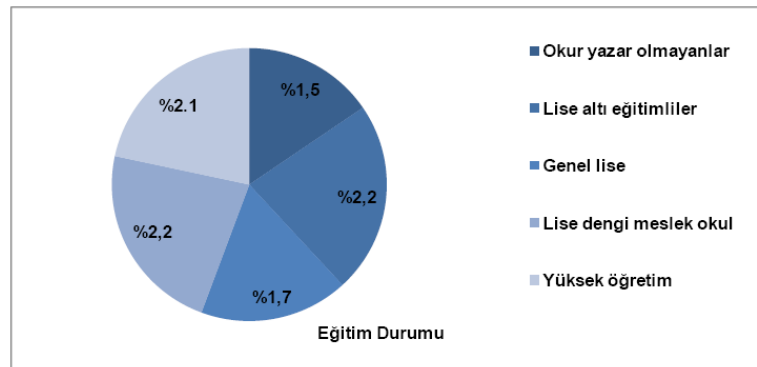


Şekil 10: Sektörlere Göre İşe Bağlı Sağlık Sorunu Yaşayanların Oranı, 2007-2013

TÜİK İŞ KAZALARI VE İŞE BAĞLI SAĞLIK SORUNLARI ARAŞTIRMASI SONUÇLARI 2013

2.4.2.2.2. Eğitim durumuna göre işe bağlı sağlık sorunu yaşayanlar

Sağlık sorunları yaşayanların oranlarında da eğitim seviyesine göre azalma görülmektedir.

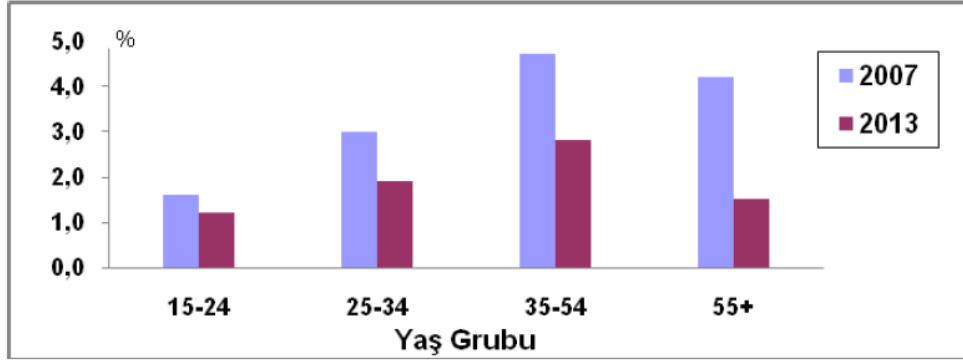


Şekil 11: Eğitim Durumlarına Göre İşe Bağlı Sağlık Problemleri, 2013

TÜİK İŞ KAZALARI VE İŞE BAĞLI SAĞLIK SORUNLARI ARAŞTIRMASI SONUÇLARI 2013

2.4.2.2.3. Yaş grubuna göre işe bağlı sağlık sorunu yaşayanlar

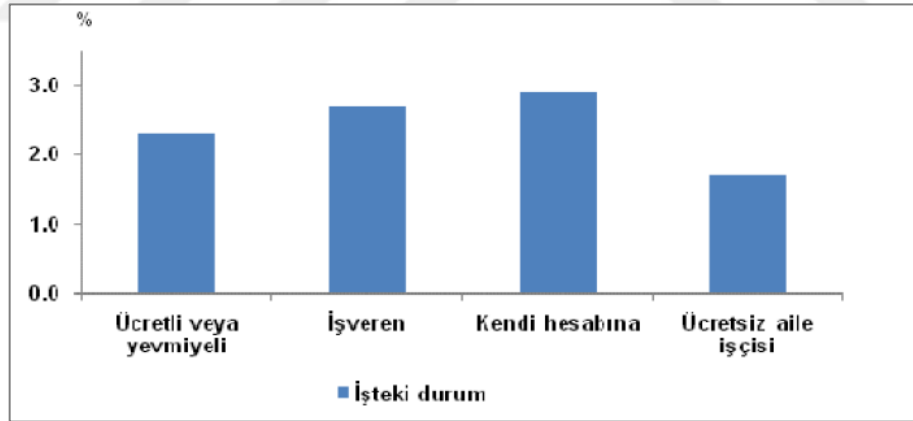
En yüksek sağlık sorunu oranı 35-54 yaş aralığında görülmekte ve bunu 25-34 yaş grubu, 25-24 yaş grubu izlemektedir. En düşük oran ise 55 yaş üzeridekilerde görülmektedir.



Şekil 12: Yaş Gruplarına Göre İşe Bağlı Sağlık Sorunu Yaşayanların Oranı, 2007-2013
TÜİK İŞ KAZALARI VE İŞE BAĞLI SAĞLIK SORUNLARI ARAŞTIRMASI SONUÇLARI 2013

2.4.2.2.4. İşteki durumuna göre işe bağlı sağlık sorunu yaşayanlar

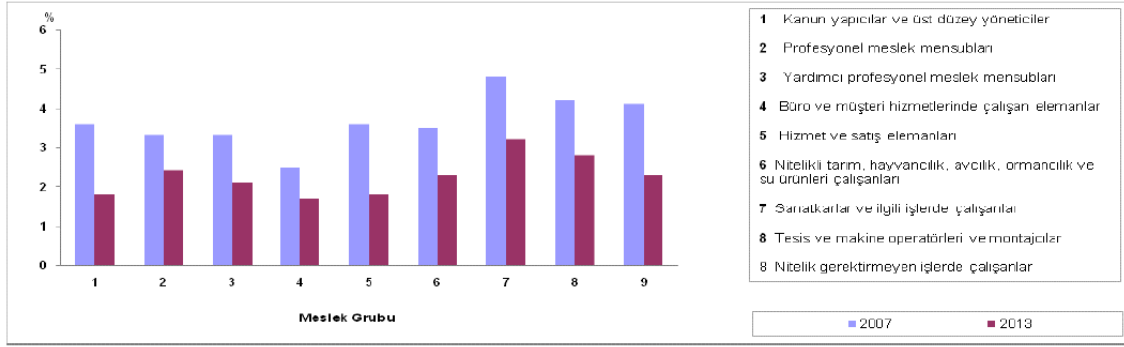
En yüksek oran, işveren ve kendi işi olanlarda gerçekleşmiş buna karşılık ücret almadan çalışan aile bireylerinde ise en düşük oran izlenmiştir.



Şekil 13: İşteki Duruma Göre İşe Bağlı Sağlık Sorunu Yaşayanların Oranı, 2013
TÜİK İŞ KAZALARI VE İŞE BAĞLI SAĞLIK SORUNLARI ARAŞTIRMASI SONUÇLARI 2013

2.4.2.2.5. Meslek grubuna göre işe bağlı sağlık sorunu yaşayanlar

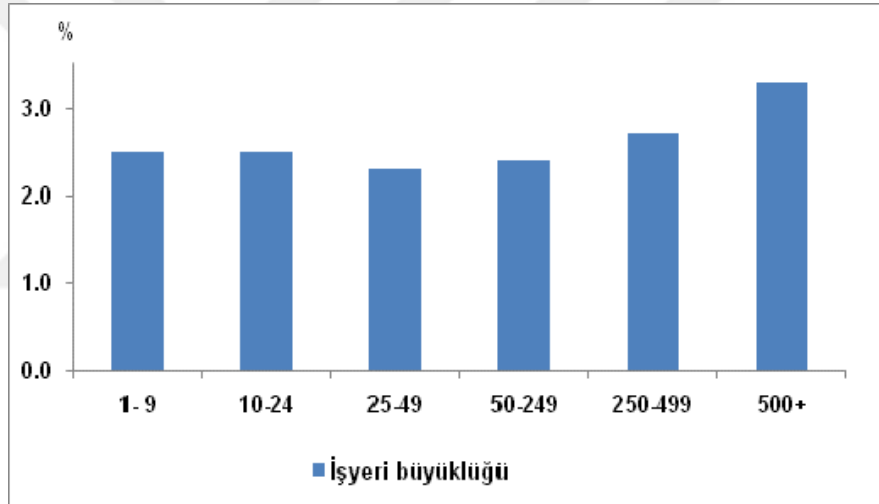
İş kazalarında olduğu gibi işe bağlı sağlık sorunlarında da, büro ve hizmet iş kolları en düşük oranda iken sanatkarlar ve buna bağlı işlerde çalışanlarda en yüksek orandadır.



Şekil 14: Mesleklere Göre İşe Bağlı Sağlık Sorunu Yaşayanların Oranı, 2007-2013
TÜİK İŞ KAZALARI VE İŞE BAĞLI SAĞLIK SORUNLARI ARAŞTIRMASI SONUÇLARI 2013

2.4.2.2.6. İşyeri büyüklüğüne göre işe bağlı sağlık sorunu yaşayanlar

Çalışan sayısı 25 ve 49 arasında olan işyerlerindeki işe bağlı sağlık sorunları en az iken, 250 kişiden itibaren artış göstermektedir.



Şekil 15: İşyeri büyüklüğüne Göre İşe Bağlı Sağlık Sorunu Yaşayanların Oranı, 2013
TÜİK İŞ KAZALARI VE İŞE BAĞLI SAĞLIK SORUNLARI ARAŞTIRMASI SONUÇLARI 2013

2.4.2.2.7. Yaşanan sağlık sorunları

En büyük sağlık sorunu, kas ve iskelet sistemi sorunlarıdır (%24,9). Erkeklerde bu oran kadınlara göre daha yüksektir. Bunu psikolojik sorunlar takip etmektedir (%20)

2.4.2.2.8. İşten uzak kalma süresi

İşe bağlı sağlık sorunuyla, 2013 yılında çeşitli müddetlerle işten uzak kalma süresi %50,7'dir. Erkeklerde bu oran kadınlara göre daha fazladır.

Ek - 1: TÜİK Araştırma sonuçları 2013.

2.4.3. İş kazaları ve meslek hastalıklarının manevi boyutları

İş kazaları ve meslek hastalıklarının oluşumu sonucu özellikle bu duruma maruz kalan çalışan, ailesi ve birlikte çalıştığı arkadaşları psikolojik olarak büyük travmalar yaşayabilmektedir. 2014 yılında meydana gelen maden kazalarının yaraları henüz sarılamamıştır. Manevi boyutları hesaplamak ne yazık ki mümkün değildir.



BÖLÜM 3: MUTFAK / LOKANTA / İÇECEK HİZMETLERİNDE İŞ KAZALARI VE MESLEK HASTALIKLARI

Sektördeki iş kazalarının nedenlerinin altında; dikkatsizlik, görevlinin işini yaparken aceleci davranması, işe başlarken gerekli ve doğru bilgiyi almaması yatmaktadır.

Bu kazaların;

- %34'ü yemek servisi sırasında
- %21'i pişirmeden önceki hazırlıklar sırasında
- %16'sı araç ve gereçlerden
- %12'si pişirme sırasında

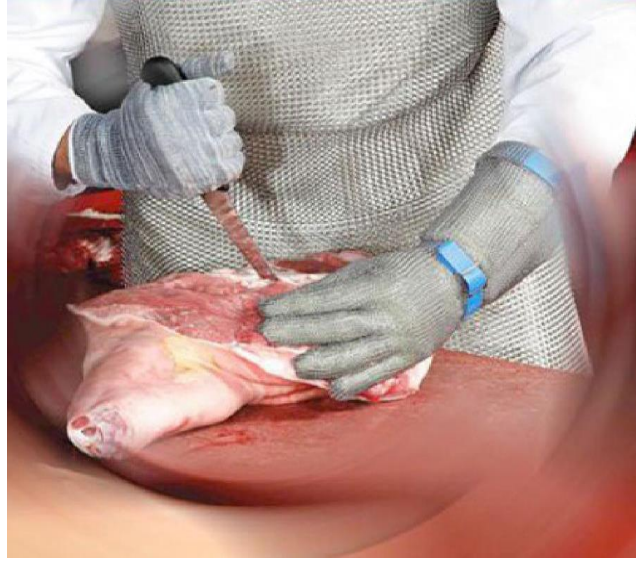
meydana gelmektedir.

3.1. En Sık Rastlanan İş Kazaları

3.1.1. Kesilmeler

Mutfakta çalışanlar yemekleri hazırlarken çoğu zaman bıçakla ellerini ve parmaklarını kesebilirler.

Mutfakta en çok kazaya neden olan aletlerin başında bıçaklar gelmektedir. Kullanım esnasında ve saklanmaları gerektiği zamanlarda dikkatli olmak gerekir. Et işlemlerinde kullanılan bıçaklar ise çok keskin bıçaklardır ve bunları kullanırken çalışanlar mutlaka çelik örgü eldiven kullanmalıdırlar. Kullanılmadığı zamanlarda ise bıçaklar uygun bıçak kılıflarında ve çantalarında bulundurulmalıdırlar.



Şekil 16: Et Kesme ve Parçalama İşlemlerinde Kullanılması Gereken Uygun Kişisel Koruyucu Donanımlar

Eski tip et kıyma makinalarında dişli aksama temas mutlaka engellenmeli. Bunun için besleme ağzına uygun bir ilave yapılmalıdır ve besleme asla elle yapılmamalı, bir tokmak vasıtasıyla yapılmalıdır.



Şekil 17: Kıyma Makinesinde Meydana Gelen Bir İş Kazası ve Uygun Huni Ağızlı Kıyma Makinesi

Kırmızı ve beyaz et ürünlerinin küçük parçalara ayrılma işleminde kullanılan şerit testerelerinde dönen kesici bölüme (bıçak, testere vb.) çok dikkat edilmelidir. Aksi takdirde el ve parmaklar gibi uzuvların kaybedilmesi söz konusudur. Bunun için, kesici kısmın önüne bir bant konur ve böylece çalışanın eli bıçaktan uzaklaştırılır. Yani ilk önlem bu kısma yaklaşmamaktır. Eğer bant kullanılması mümkün değilse küçük parçalara ayrılacak etleri, bıçağa veya testereye elleriyle değil uygun araçlar vasıtasıyla yaklaştırmalıdır. Bu işlemler sırasında elleri korumak için üstü pürüzlü lastik eldivenler kullanılmalı asla çelik zincirli eldiven kullanılmamalıdır. Bu aletler

zerindeki kesici kısımların temizliği ve bakımı sırasında da kesilmeye dayanıklı olan eldivenler seçilerek çalışacak olan personele verilmelidir. (www.csqb.gov.tr 29.04.2015)



şekil 18: Beslemeli Et Doğrama Makinesi

3.1.2. Yanma ve Haşlanma

Cilt ve cilt altı dokularda; ısı, ışık, elektrik veya kimyasal maddelerin neden olduğu yaralanmalara yanık denir.

Yanıklar – 1. Derece : Cildin en üst tabakasında meydana gelen ve kendini kızarma, gerginlik ve hafif ağrı şeklinde gösteren yanıklardır.

2. Derece : Cildin en üst ve belli oranda da alt kısımlarını etkileyen ve kendini kızarıklık, gerginlik, su toplaması ve ağrı ile gösteren yanıklardır.

3. Derece : Tüm cildin deri altı dokularına kadar hasar gördüğü ve kendini renk değişikliği, his kaybı (sinir uçları zedelendiğinden) ve etrafındaki daha az hasarlı dokulardaki aşırı ağrı şeklinde gösteren dokulardır. (Elif ŞENTÜRK, Yeni Yüzyıl Üniversitesi, 2014)

Donmuş yiyeceklerin ve su taneciklerinin kızgın yağın üzerine temas etmesi sonucu yağın sıçramasına neden olur. Sıçramalar ve dökülmeler cilde temas ettiğinde ciddi yanıklar meydana gelebilir.

3.1.3. Kaymalar ve Düşmeler

Mutfaklardaki düşme sonucuyla oluşan kazalara baktığımızda, bunun %80'lik kısmının kaymaya bağlı olan düşmeler olduğunu, geriye kalan kısmın ise ayağın bir şeye takılması sonucu olduğunu görmekteyiz (%20).

Kaymadan dolayı düşmelerin ise büyük bir kısmını zeminin su ile ıslanmış olmasından veya yerde biriken gıda atıklarına basılmasından meydana gelmiş olduğunu görürüz. Ayağın takılıp düşmesi şeklinde gerçekleşen kazalar ise genellikle ayak altında bulunan cisimlerden veya uygun olmayan zeminlerden olmaktadır. Bunun için, çalışılan ortamın ıslanmamasına dikkat etmek, gıda artıklarını çalışma ortamından uzaklaştırmak, gerekirse kuru temizleme yapmak tercih edilmelidir. Eğer illa su ile temizlik yapılması şartsa zeminin hızla kurulanması sağlanmalıdır. Mümkünse, yürünen alanın devamlı kuru olması sağlanması gerekmektedir. Bunun için, yürüyüş yollarının kenarlarına uygun drenaj kanalları yapılabilir. Zeminde kullanılan malzeme, uygun bir pürüzlülüğe sahip olmalıdır. Örnek olarak, suyla ıslanan zeminler için yüzeyin en az 20 mikron (Rtm), sütle ıslanan zeminler için en az 45 mikron ve zeytinyağı ile ıslanan zeminler için ise en az 70 mikron yüzey pürüzlülüğüne sahip olması gerekmektedir.

Çalışanların uygun kaymaz tabanlı iş ayakkabıları kullanması gerekmektedir. Bir cisme takılıp, düşme riskini önlemek için ise yüzeyin hasarsız olması ve ortada dağınık malzemelerin bulunmaması gerekmektedir.

Malzeme istiflemesinde, en çok dikkat edilmesi gereken şey rafların zemine veya duvara çok iyi monte edilmiş olmasıdır. Bu rafların da üzerine konacak malzemelerin yüksekliğinin de önemi büyüktür. Küçük sarsıntılarda düşmeyecek bir yükseklik seçilmelidir. (www.csgb.gov.tr 29.04.2015)

3.1.4. Derin Dondurucularda İçeride Kalma

Çok sayıda insana yemek servisi yapılan lokantalarda üretilen ürünleri ve hazırlanacak olan ürünleri saklamak için oda şeklinde derin dondurucular kullanılmaktadır. Bu dondurucuların kapıları içerden de açılabilmesi ve alarm sistemine sahip olmalıdır. Kimseye haber vermeden içeriye giren personel dışarı çıkamazsa, soğuktan ölebilir.

3.1.5. Bazı Kimyasalların Yanlılıkla İçilmesi

Renksiz kimyasalların (çamaşır suyu vb.) su veya meyve şişelerinde muhafaza edilmesi sonucu fark edilmeyerek dikkatsizlikle içilmesine neden olabilir. Farklı kimyasalların birbirine karıştırılması ile ortaya çıkan gazın solunması sonucu zehirlenmeler olabilir.

3.2. En Sık Rastlanan Meslek Hastalıkları

Bu sektörde görünen meslek hastalıkları tüm ülkelerde birbirinin aynıdır.

3.2.1. Kas-İskelet Sistemi Hastalıkları

2008 Avrupa İş Sağlığı ve güvenliği ajansı (OSHA)'nın yaptığı bir çalışmaya göre kas ve iskelet hastalıkları sektördeki hastalıkların %50'sini oluşturmaktadır.

Kas-iskelet sistemi hastalıkları, ya tekrarlı olarak yapılan hareketler sonucunda ya ağır yüklerin yanlış bir biçimde kaldırılmasından ya da kayma ve düşmeler sonucu meydana gelir. Genellikle meydana gelen bölgeler ise; üst kol, bel ve sırttır.

Et işleme işlemlerinde çalışanlarla istifleme işlemlerinde çalışanlarda üst kol rahatsızlıkları görülme oranı daha yüksek iken ağır yük kaldıran ve mal kabul yükleme boşaltma işlerinde çalışan kişilerde ise daha çok sırt ve bel bölgesi rahatsızlıkları görülür.

Bu tip işlerde çalışanlara daha sık ara dinlenmeleri vermeli ve çalışanlar arasında mümkünse rotasyon yapılmalıdır. (www.csgb.gov.tr 29.04.2015)

3.2.2. Psikolojik Baskılardan Kaynaklanan Hastalıklar

2008 Avrupa İş Sağlığı ve Güvenliği Ajansı (OSHA)'nın yaptığı bir çalışmaya göre psikolojik rahatsızlıklar sektördeki hastalıkların %29'u oluşturmakta böylece 2. sırada yer almaktadır.

- Sektörde çalışanlar genellikle çok uzun çalışma saatlerine maruzdur.
- Üstelik bu çalışma saatleri içinde fiziksel güç gerektiren ağır işler yapmaktadırlar.
- Mutfaklarda çalışılan ortam şartları genellikle iyi değildir. Pişirme için gerekli yüksek ısı ve pişen yiyeceklerden oluşan buhar çalışanların huzursuz olmalarına neden olmaktadır.
- Müşterilere doğrudan hizmet edildiği saatlerde; müşterilerin sabırsızlanması, hizmet eden personel sayısının yetersizliği vb. faktörler yoğun strese neden olmaktadır.

3.2.3. Enfeksiyon Hastalıkları

Genellikle bulaşıcı (insandan, hayvandan, sebzelerden)veya parazitler nedeniyle oluşan hastalıklardır. Hastalığa neden olan mikroorganizmalar; virüsler, Bakteriler ve mantarlardır, hastalık taşıyan hayvanlarla doğrudan temas eden mutfak çalışanınin hastalık riski büyüktür çünkü genellikle hastalık taşıyan hayvanın hasta olup olmadığı bilinmeyebilir.

3.2.4. Cilt Hastalıkları

Cilt hastalıklarının en büyük bölümünü, %55'lik gibi bir oranla, sabun , deterjan vb. temizlik malzemelerine fazla maruz kalmaları ile oluşan alerjik rahatsızlıklardır. İkinci derecen görülen cilt sorunları ise, çalışanların çeşitli gıdalarla ellerini direkt

temas ettirmesidir. Özellikle, et ve balık ürünleriyle çalışanlarda genellikle bakterilerin neden olduğu cilt hastalıklarına rastlanabilir. Kontak dermatitler, egzama en sık görülen cilt hastalıklarıdır. Ellerin devamlı su ve deterjanla temas etmesi sonucu yağ oranı azalır ve genellikle kontak dermatite sebep olabilir. Kullanılan lastik eldivenler de elleri havasız bıraktığından çeşitli hastalıklara neden olabilir, yağlı ortamda akne olma olasılığını artırır. (www.csgb.gov.tr 29.04.2015)

3.2.5. Solunum Sistemi Hastalıkları

Enzimler, tahıllar ve unlar mesleki astıma neden olabilir. Şarap, ekmek, peynir, yoğurt mayalanmasında; Tricoderma, penicillium, aspergillus ve basillus gibi mikroorganizmalar ortamda bolca bulunur. Bunlar alerjik alveolite ve astıma neden olabilir.

3.2.6. Gürültüden Kaynaklanan Hastalıklar

Gürültü ile ilgili rahatsızlıklar (belli frekans aralıklarındaki seslerin dışındaki seslere gürültü denir) çalışan üzerinde fiziksel ve psikolojik rahatsızlıklara sebep olabilir. Bunlar, kan basıncını, kalp atış hızını, nefes alma sıklığını, mide-bağırsak spazmlarını artırabilir. Sürekli gürültüye maruz kalmak ise tedavi edilemeyen işitme bozukluklarına neden olabilir.

Tablo 5: Lokanta / Mutfak / İçecek Hizmetlerinde İş Göremezlik Sürelerine (Gün) Göre İş Kazası Geçiren Sigortalı Sayıları

Ekonomik Faaliyet Sınıflaması (NACE Rev.2)*	İş Göremezlik Sürelerine (Gün) Göre İş Kazası Geçiren Sigortalı Sayıları															Meslek hastalığına tutulan sigortalı sayısı		
	Erkek							Kadın							Toplam	Erkek	Kadın	Toplam
	Kaza günü (çalışır)	Kaza günü (iş göremez)	2	3	4	5+(1)	Toplam	Kaza günü (çalışır)	Kaza günü (iş göremez)	2	3	4	5+(1)	Toplam				
56. Yiyecek ve içecek hizmeti faaliyetleri	3.103	50	84	169	56	1.213	4.675	1.186	23	37	80	20	413	1.759	6.434	1	0	1
1. Lokantalar ve seyyar yemek hizmetleri faaliyetleri	2.524	44	62	121	39	919	3.709	860	16	21	46	11	223	1.177	4.886	1	0	1
2. Dışarıya yemek hizmeti sunan işletmelerin (catering) faaliyetleri ve diğer yiyecek hizmetleri faaliyetleri	32	1	1	3	1	12	50	28	1	1	1	0	15	46	96	0	0	0
9. Diğer yiyecek hizmeti faaliyetleri	504	5	19	42	16	258	844	286	6	15	33	8	170	518	1.362	0	0	0
3. İçecek sunum hizmetleri	43	0	2	3	0	24	72	12	0	0	0	1	5	18	90	0	0	0
0. İçecek sunum hizmetleri ve bilardo bezik salonu işletenler																		

BÖLÜM 4: 6331 SAYILI İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ KANUNUNUN SEKTÖRÜ İLGİLENDİREN BÖLÜMLERİ

Ülkemizin iş kazaları açısından dünyada en ön sıralarda yer alması ve AB uyum yasaları kapsamında; büyük-küçük işletme, kamu veya özel sektör ayırımı gözetmeden tüm çalışanları kapsayacak bir düzenleme yapılması kaçınılmaz olmuştur. Bu nedenle tüm sosyal taraflarında görüşleri alınarak 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu hazırlanarak 20 Haziran 2012 tarihinde TBMM’de kabul edilmiş 30 Haziran 2012 tarihinde Resmi gazetede yayınlanarak 01 Ocak 2013 tarihinde yürürlüğe girmiştir. (Bazı maddeleri kademeli olarak)

Berberinde 30’un üzerinde yönetmelik ve tüzük çıkartılmış ve çıkartılmaya devam edilmektedir.

Bu kanun ve ilgili mevzuatlarla birlikte Türkiye’de 22 milyondan fazla çalışan iş sağlığı ve güvenliği kapsamına alınmıştır.

4.1. Kanunun Amacı

İşyerlerinde İSG; iş sağlığı ve iş güvenliğinin sağlanması ile mevcut sağlık ve güvenlik şartlarının iyileştirilmesi için işveren ve çalışanların görev, yetki, sorumluluk, hak ve yükümlülüklerini düzenlemektedir.

Tablo 6: Yasanın Yürürlüğe Giriş Tarihleri

Çalışan Sayısı	Tehlike sınıfı	İş Güvenliği Risk Analizi, İlk Yardım, Acil Durum Planı, Yangın Eğitimi vb.	İş Güvenliği Uzmanı, İşyeri Hekimi ve Diğer Sağlık Personeli
50’den Az Çalışanı Olan	Az tehlikeli	01.01.2013	01.07.2016
	Tehlikeli		01.01.2014
	Çok Tehlikeli		01.01.2014
50’den Fazla Çalışanı Olan	Az Tehlikeli	01.01.2013	01.01.2013
	Tehlikeli		
	Çok Tehlikeli		

4.2. Kanunun Kapsamı

Belli istisnalar dışında kamu ve özel sektöre ait bütün işlere ve işyerlerine, bu işyerlerinin işverenleri ile işveren vekillerine, çırak ve stajyerlerde dahil olmak üzere tüm çalışanlarına faaliyet konularına bakılmaksızın uygulanır.

İstisnalar

- Fabrika, bakım merkezi, dikimevi ve benzeri işyerlerindeki hariç Türk Silahlı Kuvvetleri, genel kolluk kuvvetleri ve Milli İstihbarat Teşkilatı Müsteşarlığının faaliyetleri,
- Afet ve acil durum birimlerinin müdahale faaliyetleri,
- Ev hizmetleri,
- Çalışan istihdam etmeksizin kendi nam ve hesabına mal ve hizmet üretimi yapanlar,
- Hükümlü ve tutuklulara yönelik infaz hizmetleri sırasında, iyileştirme kapsamında yapılan iş yurdu, eğitim, güvenlik ve meslek edindirme faaliyetleri,

4.3. İşverenin Genel Yükümlülükleri

İşverenin genel yükümlülüğü;

- (1) İşveren, çalışanların işle ilgili sağlık ve güvenliğini sağlamakla yükümlü olup bu çerçevede;
 - a) Mesleki risklerin önlenmesi, eğitim ve bilgi verilmesi dahil her türlü tedbirin alınması, organizasyonun yapılması, gerekli araç ve gereçlerin sağlanması, sağlık ve güvenlik tedbirlerinin değişen şartlara uygun hale getirilmesi ve mevcut durumun iyileştirilmesi için çalışmalar yapar.
 - b) İşyerinde alınan iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyulup uyulmadığını izler, denetler ve uygunsuzlukların giderilmesini sağlar.
 - c) Risk değerlendirmesi yapar veya yaptırır.
 - ç) Çalışana görev verirken, çalışanın sağlık ve güvenlik yönünden işe uygunluğunu göz önüne alır.
 - d) Yeterli bilgi ve talimat verilenler dışındaki çalışanların hayati ve özel tehlike bulunan yerlere girmemesi için gerekli tedbirleri alır.

- (2) İşyeri dışındaki uzman kişi ve kuruluşlardan hizmet alınması, işverenin sorumluluklarını ortadan kaldırmaz.
- (3) Çalışanların iş sağlığı ve güvenliği alanındaki yükümlülükleri, işverenin sorumluluklarını etkilemez.
- (4) İşveren, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerinin maliyetini çalışanlara yansıtamaz.

4.4. Çalışanların Yükümlülükleri

- (1) Çalışanlar, iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili aldıkları eğitim ve işverenin bu konudaki talimatları doğrultusunda, kendilerinin ve hareketlerinden veya yaptıkları işten etkilenen diğer çalışanların sağlık ve güvenliklerini tehlikeye düşürmemekle yükümlüdür.
- (2) Çalışanların, işveren tarafından verilen eğitim ve talimatlar doğrultusunda yükümlülükleri şunlardır:
 - a) İşyerindeki makine, cihaz, araç, gereç, tehlikeli madde, taşıma ekipmanı ve diğer üretim araçlarını kurallara uygun şekilde kullanmak, bunların güvenlik donanımlarını doğru olarak kullanmak, keyfi olarak çıkarmamak ve değiştirmemek.
 - b) Kendilerine sağlanan kişisel koruyucu donanımı doğru kullanmak ve korumak.
 - c) İşyerindeki makine, cihaz, araç, gereç, tesis ve binalarda sağlık ve güvenlik yönünden ciddi ve yakın bir tehlike ile karşılaştıklarında ve koruma tedbirlerinde bir eksiklik gördüklerinde, işverene veya çalışan temsilcisine derhal haber vermek.
 - ç) Teftişe yetkili makam tarafından işyerinde tespit edilen noksanlık ve mevzuata aykırılıkların giderilmesi konusunda, işveren ve çalışan temsilcisi ile iş birliği yapmak.
 - d) Kendi görev alanında, iş sağlığı ve güvenliğinin sağlanması için işveren ve çalışan temsilcisi ile iş birliği yapmak.

4.5. Kanun Neler Getiriyor?

4.5.1. Tüm Çalışanlar İçin Sağlıklı ve Güvenli Çalışma Ortamı

Bütün çalışanlar iş yeri, çalışan sayısı ve işyeri türü ayrımı gözetmeksizin kanun kapsamına alınmıştır. Bütün çalışanlar, çırak ve stajyerler de dahil olmak üzere, kanunun getirdiği sağlıklı ve güvenli çalışma ortamından faydalanacaklardır.

4.5.2. Önleyici Bakış Açısı

Kanunda tüm sorumluluk son tahlilde işverene ait olsa da işyerinin tümünde risk değerlendirmesinde tespit edilen hususları dikkate alarak güvenli çalışma ortamı ilkelerinin özümsemesi ve uygulamaya geçirilmesi sağlanacaktır. Belirlenen kontrol noktaları sürekli olarak gözden geçirilecek ve böylece çalışma ortamının iyileştirilmesi amaçlanacaktır. Meydana gelebilecek işe bağlı kaza ve hastalıkların önlenmesi için neler yapılması esas olacak, işveren ve çalışanlar yapılan işin her safhasında tehlikeleri tespit ederek risklere karşı önlem alacaktır.

4.5.3. İşyerlerinin Tehlike Sınıflarına Göre Değerlendirilmesi

İşyerleri tehlike sınıflarına göre ayrılacaktır. Bu sınıflar belirlenirken aşağıdaki hususlar dikkate alınır.

Önemli: İşyerlerinin yaptığı asıl iş dikkate alınarak belirlenir.

- Yapılan işin özelliği,
- İşte kullanılan ve ortaya çıkan ürünler,
- İş ekipmanları
- Üretim yöntem ve şekilleri
- Çalışılan ortamın şartları

4.5.4. İşyerlerinde İş Güvenliği Uzmanı ve İşyeri Hekimi Bulundurulması

Her iş yerinde, iş yeri hekimi ve iş güvenliği uzmanı görev yapacaktır (50 çalışandan az ve az tehlikeli işyerlerinde bulundurulması zorunlu olan tarih 01.07.2016). Çalışan sayısı 10'dan az olan işyerlerinde ise işveren de bakanlığın belirlediği şartları taşıyorsa iş sağlığı ve güvenliği hizmetini kendisi yapabilecektir. Bu belirtilenlerin

dışındaki işyerlerinde iş sağlığı ve güvenliği uzmanlarından ve işyeri hekimlerinden hizmet alınacaktır. Bunlar ya işyeri bünyesinde istihdam edilecek ya da Ortak Sağlık Güvenlik Biriminden (OSGB) temin edilecektir. İş güvenliği uzmanı ve işyeri hekimi, çalışma ortamında gördüğü riskleri işverene yazılı olarak bildireceklerdir. Eğer işveren bu riskler için gerekli önlemleri yerine getirmez ise iş güvenliği uzmanı doğrudan Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığına söz konusu olan durumu bildirecektir. Meydana gelen bir iş kazasını iş güvenliği uzmanı ve işyeri hekiminin ihmali sonucu oluştuğu tespit edilirse, bu görevlilerin yetki belgeleri askıya alınacaktır. İşyerinde, iş kazaları ölümle veya uzuv kaybı ile ve yargı kararı ile kesinleşirse uzman ve hekim işverence genel müdürlüğe bildirilir. İşyeri hekimi ile iş güvenliği uzmanı arasındaki koordinasyonu işveren sağlar. (Korkut, Gülsüm ve Tetik, 2013)

4.5.4.1. İş güvenliği uzmanlarının görev yerleri ve çalışma süreleri

Görev yerleri:

- Tüm tehlike sınıfı işyerlerinde; A sınıfı belgeye sahip olan uzmanlar
- Tehlikeli ve Az tehlikeli işyerlerinde; B sınıfı belgeye sahip olan uzmanlar
- Az tehlikeli işyerlerinde; C sınıfı belgeye sahip olan uzmanlar

Çalışma Süreleri:

- 1 çalışan için ayda en az 6 dakika, az tehlikeli sınıfı işyerlerinde
- 1 çalışan için ayda en az 8 dakika, tehlikeli sınıfı işyerlerinde
- 1 çalışan için ayda en az 12 dakika, çok tehlikeli sınıfı işyerlerinde

4.5.4.2. İşyeri hekimlerinin çalışma süreleri

Çalışma Süreleri:

- 1 çalışan için ayda en az 5 dakika, az tehlikeli sınıfı işyerlerinde
- 1 çalışan için ayda en az 10 dakika, tehlikeli sınıfı işyerlerinde
- 1 çalışan için ayda en az 15 dakika, çok tehlikeli sınıfı işyerlerinde

4.5.5. İşyeri İçin; İş Yeri Sağlık ve Güvenlik Birimi Oluşturulması

Bir işyerinde, iş güvenliği uzmanı ve işyeri hekimi tam süreli görevlendirilmesi gerekiyor ise işveren tarafından işyeri sağlık ve güvenlik birimi kurulur. Gerekli personel ve donanım, işveren tarafından sağlanır.

4.5.6. Çok Tehlikeli ve Tehlikeli Sınıftaki İşyerlerine Devlet Desteği

Çok tehlikeli ve tehlikeli sınıfta yer alan ve 10'dan az çalışanı bulunan işyerlerine (kamu hariç), iş sağlığı ve güvenliği hizmetlerini yaparken bakanlık maddi destek sağlayacaktır. Bu destekten 10'dan az çalışanı bulunan az tehlikeli sınıftaki işyerlerinin faydalanması için Bakanlar Kurulu kararı gerekecektir. Destek, SGK kayıtları esas alınarak yapılacaktır, şayet destek sağlanan işyerlerinde sigortasız personel çalıştırıldığı tespit edilirse, yapılan maddi destek yasal faiziyle birlikte geri alınacak ve bu iş gibi işyerleri destekten 3 yıl müddetle faydalanamayacaktır.

4.5.7. Risk Değerlendirmesinin, Zorunlu Olarak Yapılması

Çalışma ortamında var olan veya dışarıdan gelebilecek tehlikelerin tespit edilmesi ve yok edilmesi için işverenler risk değerlendirmesi yapacaklardır. Risk değerlendirme çalışmalarına, işverenin kendisi, varsa iş güvenliği uzmanı, işyeri hekimi ve çalışan katılımı sağlanır.

4.5.7.1. Risk nedir?

Çalışma ortamında var olan veya dışarıdan gelebilecek içeriği bilinmeyen ve maruz kalan kimselere, işyerine zarar ve hasar verme potansiyeline tehlike denir.

Tehlikenin ortaya çıktığı anda sebep olacağı etkinin ciddiyeti ile bir tehlikenin ortaya çıkma olasılığı arasındaki bağa risk denir.

Risk = Şiddet * Olasılık şeklinde hesaplanabilir.

Riskin göz ardı edilebilip edilemediğine; riskin büyüklüğünün hesaplayarak karar verme çalışmasına risk analizi denir.

Tehlike ve risk arasındaki farkı açıklamak için örnek verebiliriz.

Örneğin ortamda elektrik kaçağının bulunması bir tehlike iken, çalışanın bu elektrik şokuna kapılma olasılığı ve çalışana vereceği hasarın etkisi riski meydana

getirir. Bir ortamda yanıcı gazların birikimi tehlike oluştururken, burada bir çalışanın yaralanması veya bir patlamanın meydana gelmesi ve oluşan etki risktir.

4.5.7.2. Risk değerlendirmesi ne zaman yapılır?

- Bir iş yerinde öncede risk analizi yapılmadıysa,
- İşyerine yeni bir makine/ekipman alınırsa,
- İşyerinin iş akışında değişiklik olursa,
- Yeni bir ürün üretime katılacaksa,
- Mevzuatlarda değişiklik olursa,
- Üretimde yeni bir teknik kullanılacaksa,
- İşyerinde iş kazası veya meslek hastalığı görülürse,
- İşyerinde, yangın, patlama gibi ciddi şekilde olayların olması durumlarında, risk değerlendirilmesinin tekrar yapılması şarttır.

4.5.7.3. Risklerden korunma ilkeleri

- Risklerden kaçınma.
- Kaçınılması mümkün olmayan riskleri analiz etme.
- Risklerle kaynağında mücadele etme.
- İşin kişilere uygun hale getirilmesi için işyerlerinin tasarımı ile iş ekipmanı, çalışma şekli ve üretim metotlarının seçiminde özen göstermek, özellikle tekdüze çalışma ve üretim temposunun sağlık ve güvenliğe olumsuz etkilerini önlemek, önlenemiyor ise en aza indirme.
- Teknik gelişmelere uyum sağlama.
- Tehlikeli olanı, tehlikesiz veya daha az tehlikeli olanla değiştirme.
- Teknoloji, iş organizasyonu, çalışma şartları, sosyal ilişkiler ve çalışma ortamı ile ilgili faktörlerin etkilerini kapsayan tutarlı ve genel bir önleme politikası geliştirme.
- Toplu korunma tedbirlerine, kişisel korunma tedbirlerine göre öncelik vermek.
- Çalışanlara uygun talimatlar verme.

Risk değerlendirmesi sürekli bir döngüdür çünkü tespit edilen riskler yok edilirken, yeni riskler doğabilir. Kadın çalışanların ve özel politika gerektiren durumları risk değerlendirmesinde dikkate alınır.

4.5.8. Çalışma Ortamı Gözetimi Yapılması

Çalışma ortamı gözetimi; işyerlerinde çalışanların maruz kalabilecekleri endüstriyel kirlenmelerin (ör: gürültü, kimyasal gazlar, tozlar vb.)

İş sağlığı ve güvenliği mevzuatları kapsamında değerlendirilmesidir.

Çalışma ortamının gözetimi iş kazalarının ve meslek hastalıklarının önlenmesinde etkili bir yöntemdir.

İç ortam ölçümleri yapılır. Bu ölçümler;

- Gaz ölçümleri
- Toz ölçümleri
- Gürültü ölçümleri
- Termal konfor ölçümleri
- Aydınlatma ölçümleri

Elde edilen veriler raporlanır ve bu raporlar denetimler veya acil durumlar için saklanır. Elde edilen verilere göre alınması gereken tedbirler belirlenir. Ölçümlerin tekrarlanma periyodu bulunmamaktadır. Ancak zararlı faktörlerin etkisinin sağlık kontrolleri ile tespitinde tekrarlanır. Proseste veya çalışma yerinde herhangi bir değişiklik yapıldığında ölçümler tekrarlanarak raporlanır.

4.5.9. İşe Başlamadan Önce ve Periyodik Olarak Sağlık Kontrolü Yapılması

Çalışanların işe başladıkları anda sağlıklı olup olmadıklarını belirlenmesi varsa hastalıklarının bilinmesi için çalışanlar işe başlamadan önce sağlık muayenesinden geçirilirler. Çalıştıkları sırada oluşacak meslek hastalıklarıyla daha önceki var olan hastalıkların birbirine karıştırılmaması için yapılır. Ayrıca, eğer işyerinde görevi değişiyorsa veya iş kazası ve meslek hastalığı yüzünden çalışmaya ara verdiyse, sağlık kontrolleri tekrarlanacaktır. Bundan başka, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığın belirlediği aralıklarla sağlık muayeneleri periyodik olarak tekrarlayacaktır. Çok tehlikeli ve tehlikeli sınıfta olan işyerlerinde görev alacak olanlar o göreve uygun olup olmadıklarını belirten sağlık raporu olmadan o işte çalıştırılmayacaktır. (Elif ŞENTÜRK, Yeni Yüzyıl Üniversitesi 2014)

4.5.10. İş Kazası ve Meslek Hastalıklarının Kaydının Tutulması

İş kazaları, kazadan sonra; meslek hastalıkları ise öğrenildikten sonra 3 iş günü içinde SGK'a işveren tarafından bildirilir ve de kayıtlar, tutanaklar işyerinde ilgili dosyada saklanır. İşveren bildirimini, bildirge e-sigorta ile SGK'a bildirebilir. Taahhütlü, iadeli taahhütlü veya acele posta ile yapılan bildirimlerde postaya verilmiş tarihi esas alınır. Adi posta ile yapılan bildirimler ise kurum kayıtlarına intikal tarihi esas alınır. Yeni bir uygulama olarak, çalışma ortamında oluşan ramak kala olaylar da mutlaka kayıt altına alınıp saklanmalıdır.

4.5.11. Acil Durum Eylem Planı Hazırlanması

İşverenler, aşağıdaki durumlar için önceden acil durum planı hazırlayacaktır:

- İlk yardım
- Yangınla mücadele
- Kişilerin tahliyesi
- Ciddi ve yakın tehlikeyle karşılaşılması

Acil durumlara hazır olmak için, tüm çalışanların katılacağı tatbikat ve eğitim çalışmaları yapılacaktır. İşverenler bu konuyla ilgili kuruluşlarla da haberleşmeyi sağlayacaklardır. Özel eğitilmiş destek elemanları haricinde, ciddi ve yakın tehlike bulunan yerlere başkaları giremeyecek ve çalışanlar işlerine devam etmeyecek. Eğer bu ciddi ve yakın tehlike önlemez durumda ise çalışanlar derhal tahliye edileceklerdir.

4.5.12. Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliğine Katkısının Sağlanması

İşyerlerinde, iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili çalışmalarda, çalışanların aktif katılımını sağlamak için çalışanlarla işveren arasındaki iletişimi sağlayan çalışan temsilcisi görevlendirilir.

- İşveren; riskleri göz önünde bulundurarak seçim veya atama yoluyla, çalışan temsilcisini görevlendirir.
- 50'ye kadar çalışan sayısı olan işyerlerinde 1 çalışan temsilcisi.
- 50-100 çalışanı olan işyerlerinde 2 çalışan temsilcisi görevlendirilir.
(Her 50 kişi için 1 çalışan temsilcisi görevlendirilir)
- Çalışan temsilcilerinden birinin seçimle gelmesi gerekmektedir.

- Çalışan temsilcileri, tehlike kaynağının yok edilmesi için, işverenden gerekli tedbirlerin alınmasını isteme hakkına sahiptir.
- Çalışan temsilcileri ve destek elemanlarının hakları kısıtlanamaz.

4.5.13. Çalışanlara İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi Verilmesi

Çalışanlara işe başlarken, iş yeri değiştirdiklerinde veya uzun süreli işten uzak kaldıklarında, kullanılan teknolojinin değişiminde, eğitim verilmek zorundadır ve bu eğitimler periyodik olarak tekrarlanır. İşveren, özellikle çalışanlarını iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili hak ve sorumlulukları hakkında bilgilendirecektir. Çalışacağı görevle ilgili mesleki eğitim aldığı belgeleyemeyen kişiler tehlikeli ve çok tehlikeli sınıftaki işyerlerinde çalıştırılmazlar. Bütün eğitimlerin süreleri, çalışma süresinden kesilmez, ayrıca eğitim masrafları çalışana yansıtılmaz.

4.5.14. İş Sağlığı ve Güvenliği Kuralları Oluşturulması

50 veya daha fazla çalışanın bulunduğu 6 aydan fazla süren devamlı işlerin yapıldığı işyerlerinde işveren, iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili çalışmalarda bulunmak üzere bir kurul oluşturmak zorundadır.

Kurul şu kişilerden oluşur;

- İşveren veya işveren vekili
- İş güvenliği uzmanı
- İşyeri hekimi
- İnsan kaynakları, personel, sosyal işler veya idari ve mali işleri yürütmekle görevli kişi
- Formen, usta veya ustabaşı
- Çalışan temsilcileri (birisi seçimle gelmiş iki çalışan)
- Varsa sivil savunma uzmanı

İşveren, iş sağlığı ve ilgili kurallara uygun kurul kararlarını uygulamak zorundadır. Çalışma alanları aynı olan işverenler, kurul kararları hakkında diğer işverenleri bilgilendirir. İşveren vekili, işveren adına her türlü işi yapabilen ve karar alabilen işverence yetkilendirilmiş kişidir.

4.5.15. Çalışanların Tehlike Durumunda Çalışmaktan Kaçınma Hakkının Olması

Çalışanlar, ciddi tehlikelerle karşılaştıklarında işverene varsa iş sağlığı ve güvenliği kuruluna başvurarak tehlikenin giderilmesi için istekte bulunacaklardır. Gerekli tedbirler, alınana kadar çalışmama hakkına sahiptirler. Gerekli tedbirler alınmazsa, iş sözleşmelerini feshedebileceklerdir. Çalışanlar, bu çalışmadıkları dönemlerde ücretlerini alabileceklerdir.

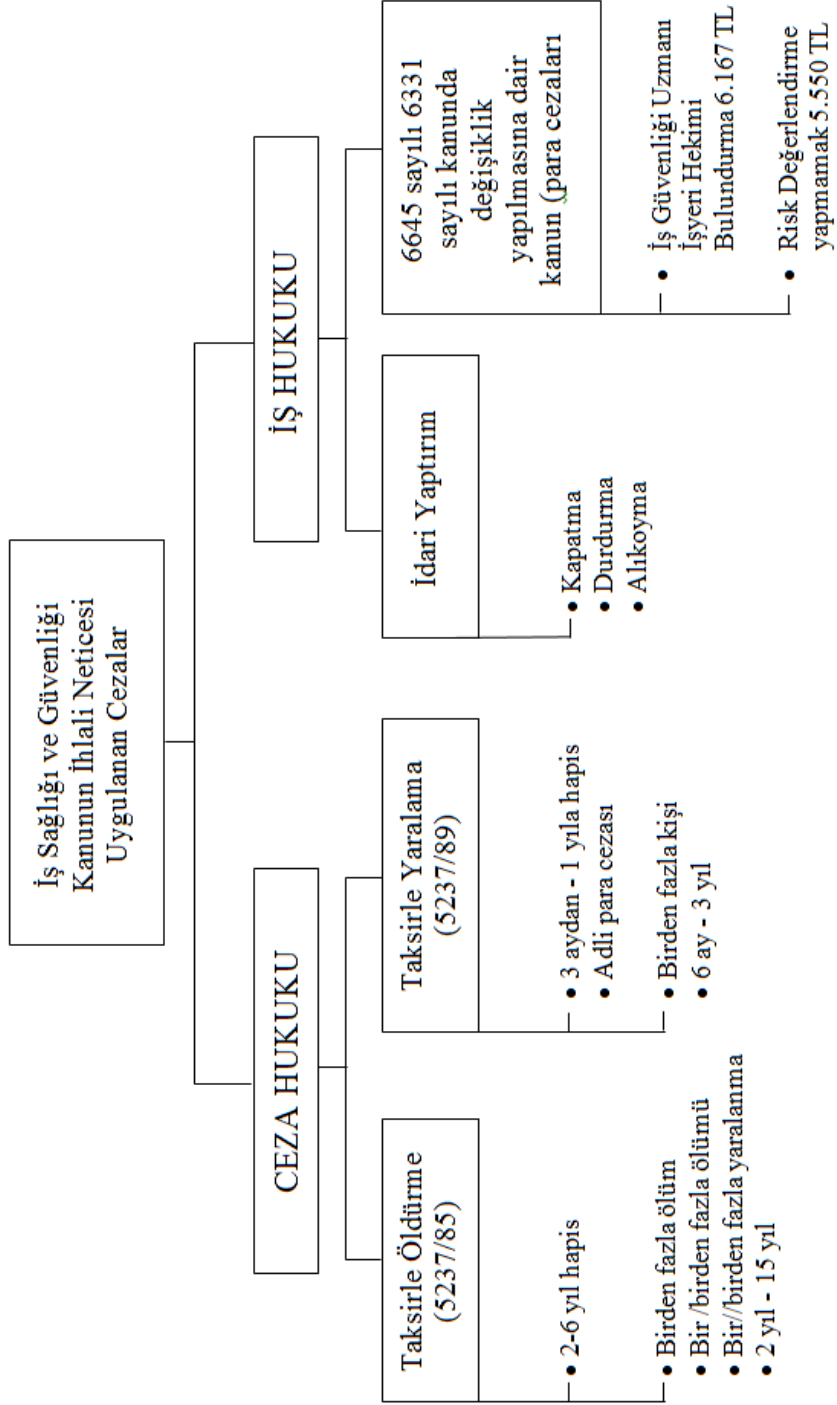
4.5.16. İş Sağlığı ve Güvenliği Koordinasyonunun Sağlanması

- Sanayi bölgeleri, iş hanları, iş merkezleri gibi birden fazla işyerinin olduğu yerlerde koordinasyon yönetim aracılığı ile sağlanır.
- Yönetim, işverenleri diğer işyerlerini iş yerlerini etkileyecek tehlikeler hususunda öngörülen tedbirleri almaları için uyarıda bulunur.
- Eğer işverenler, bu uyarılara uymuyor ise bakanlığa bildirilir.

4.5.17. Hayati Tehlike Tespitinde İşin Durdurulmasının Sağlanması

Bir iş yerinde hayati bir tehlike tespit edilirse, tehlike bertaraf edilinceye kadar riskin etkisi altında kalabilecek bölgede iş durdurulur. Böylece işin tamamen durdurulmasıyla oluşabilecek mağduriyetler önlenmiş olur. İşveren, işin durdurulduğu sürece, çalışanlarına ücretlerini öder veya ücretlerinde bir değişiklik olmaması kaydı ile başka bir işe yönlendirilebilir.

4.5.18. Zorunlu Yaptırımlar



Şekil 19: Kanununun İhlali Nedeniyle Ceza Uygulanması

Ek 2: 6645 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği kanunu ile 6331 sayılı kanundaki para cezalarının tehlike sınıfı ve çalışan sayısına göre kademelendirilmiş miktarları

BÖLÜM 5: MUTFAK / LOKANTA / İÇECEK HİZMETLERİ SEKTÖRÜNDE 6331 SAYILI KANUNUN UYGULANMASI İÇİN GEREKLİ OLAN YÖNTEM VE GEREÇLER

5.1. Mutfak / Lokanta / İçecek Hizmetleri Sektöründe Kullanılacak Kanun, Tebliğ ve Yönetmelikler

5.1.1. Kanunlar

1. 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
2. 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu
3. 4857 sayılı İş Kanunu
4. 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu
5. 1593 sayılı Umumi Hıfzı Sıhha Kanunu
6. 6645 sayılı 6331 sayılı kanunda değişiklik yapan kanun

5.1.2. Tebliğler / 1. İş Sağlığı

1. İş Sağlığı ve Güvenliğine İlişkin İşyeri Tehlike Sınıfları Tebliği
2. İş Sağlığı ve Güvenliği ile İlgili Çalışan Temsilcisinin nitelikleri ve Seçilme Usul ve Esaslarına İlişkin Tebliğ
3. İş Sağlığı ve Güvenliği Hizmetlerinin Desteklenmesi Hakkında Tebliğ
4. Mesleki Yeterlilik Kurumu Mesleki Yeterlilik Belgesi Zorunluluğu Getirilen Mesleklere İlişkin Tebliğ
5. Basınçlı Gaz Tüplerinin Dolum ve Periyodik Muayenelerinin Usul ve Esaslarına İlişkin Tebliğ
6. Kişisel Koruyucu Donanımların Kategorizasyon Rehberine Dair Tebliğ
7. Kişisel Koruyucu Donanımlarla İlgili Uyumlaştırılmış Ulusal Standartlara Dair Tebliğ

5.1.3. Yönetmelikler

		Resmi Gazete Tarihi	Resmi Gazete Sayısı
1.	Alt İşverenlik Yönetmeliği	27.09.2008	27010
2.	Asansör Yönetmeliği	31.01.2007	26420
3.	Basit Basınçlı Kaplar Yönetmeliği	30.12.2006	26392
4.	Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik	19.12.2007	26735
5.	Biyolojik Etkenlere Maruziyet Risklerinin Önlenmesi Hakkında Yönetmelik	15.06.2013	28678
6.	Çalışanların Gürültü ile İlgili Risklerden Korunmalarına Dair Yönetmelik	28.07.2013	28721
7.	Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik	15.05.2013	28648
8.	Çalışanların Patlayıcı Ortamların Tehlikelerinden Korunması Hakkında Yönetmelik	30.04.2013	28633
9.	Çalışanların Titreşimle İlgili Risklerden Korunmalarına Dair Yönetmelik	22.08.2013	28743
10.	Çocuk ve Genç İşçilerin Çalıştırılma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik	06.04.2004 Değ.25.10.2013	25425 Değ.28802
11.	Elektrik Tesislerinde Topraklamalar Yönetmeliği	21.08.2001	24500
12.	Elektrik İç Tesisleri Yönetmeliği	04.11.1984	18565
13.	Elle Taşıma İşleri Yönetmeliği	24.07.2013	28717
14.	Hijyen Eğitimi Yönetmeliği	05.07.2013	28698
15.	İlkyardım Yönetmeliği	22.05.2002 Değ.18.03.2004	24762 Değ.25406
16.	İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği	25.04.2013 Değ.02.05.2014	28628 Değ.28988
17.	İş Güvenliği Uzmanlarının Görev, Yetki, Sorumluluk ve Eğitimleri Hakkında Yönetmelik	29.12.2012 Değ.30.04.2015	28512 Değ.29342
18.	İş Kanununa İlişkin Çalışma Süreleri Yönetmeliği	06.04.2004	25425
19.	İş Sağlığı ve Güvenliği Hizmetleri Yönetmeliği	29.12.2012 Değ.18.12.2014	28512 Değ.29209

		Resmi Gazete Tarihi	Resmi Gazete Sayısı
20.	İş Sağlığı ve Güvenliği Hizmetlerinin Desteklenmesi Hakkında Yönetmelik	24.12.2013	28861
21.	İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulları Hakkında Yönetmelik	18.01.2013	28532
22.	İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği	29.12.2012	28512
23.	İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik	10.08.2005	25902
24.	İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik	17.07.2013	28710
25.	İşyeri Hekimi ve Diğer Sağlık Personelinin Görev, Yetki, Sorumluluk ve Eğitimleri Hakkında Yönetmelik	20.07.2013 Değ:18.12.2014	28713 Değ:29209
26.	İşyerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik	18.06.2013	28681
27.	İşyerlerinde İşin Durdurulmasına Dair Yönetmelik	30.03.2013	28603
28.	Kanserojen veya Mutajen Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik	06.08.2013	28730
29.	Kişisel Koruyucu Donanımların İşyerlerinde Kullanılması Hakkında Yönetmelik	02.07.2013	
30.	Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği	03.07.2002 Değ.04.10.2012	24804 Değ.28431
31.	Mesleki Yeterlilik Sınav ve Belgelendirme Yönetmeliği	31.12.2008	27096
32.	Tozla Mücadele Yönetmeliği	05.11.2013	28812
33.	Tehlikeli ve Çok Tehlikeli Sınıfta Yer Alan İşlerde Çalıştırılacakların Mesleki Eğitimlerine Dair Yönetmelik	13.07.2013 Düz. 25.07.2013	28706-28718 Mük.
34.	Sağlık Kuralları Bakımından Günde Azami Yedi Buçuk Saat veya Daha Az Çalışması Gereken İşler Hakkında Yönetmelik	16.07.2013	28709
35.	Sağlık ve Güvenlik İşaretleri Yönetmeliği	11.09.2013	28762

5.2. Mutfak / Lokanta / İçecek Sektöründe Kullanılacak Önlemlerin Tanımları Kişisel Koruyucu Donanımlar

Çalışanlar tarafından giyilen, takılan veya tutulan ve çalışanları yapılan işten kaynaklanan risklere karşı korumak için tasarımı yapılmış tüm alet, araç, gereç ve cihazlardır. (www.sakarya-saski.gov.tr 14.04.2015)

Cerrahi Maske	
Kalın Su Geçirmez Önlük	
Bone	
Eldiven	
Çelik Eldiven	
Çizme (Kaymaz)	
Fırın Eldiveni	

Kaymaz Ayakkabı	
Yüz Maskesi	
Gözlük	
Kol Koruyucu	
Parmak Koruyucu	
Merdiven	

<p>Kağıt Havlu</p>	
<p>Sıvı Sabun ve Dezenfekten</p>	
<p>Taşıma Arabaları</p>	

BÖLÜM 6: MUTFAK / LOKANTA / İÇECEK HİZMETLERİ SEKTÖRÜNDE 6331 SAYILI KANUN GEREĞİNCE İŞVERENİN ADIM ADIM YAPMASI GEREKENLER

6.1. Hangi Tehlike Sınıfında Yer Aldığını Belirlenmesi

İlgili mevzuat; iş sağlığı ve güvenliğine ilişkin işyeri tehlike sınıfları tebliği (26.12.2012 tarih 28509 sayılı Resmi Gazete)

Önce NACE 6'lı kod sorgulamasını yapılması gerekir.

NACE; Avrupa topluluğunda Ekonomik Faaliyetlerin İstatistiki Sınıflaması (NACE) Avrupa'da ekonomik faaliyetlerle ilgili istatistiklerin üretilmesi ve yayılması amacıyla yönelik bir başvuru kaynağıdır. NACE kodlamasında faaliyet konularına göre işyerlerine / işletmelere altı haneli bir kod verilmektedir. Ülkemizde bir çok alanda yürütülen, Avrupa Birliğini uyum çalışmaları kapsamında; NACE kodu uygulaması kullanılmaya başlanmıştır.

Tüm ekonomik faaliyetlerin Uluslararası Standart Sanayi Sınıflaması (ISIC) ile ilişkisinden dolayı NACE, ekonomik faaliyetlere ilişkin istatistiki verileri dünya düzeyinde karşılaştırma açısından önemli bir araçtır.

NACE kodu, işyeri SGK sicil numaranın 2. hanesinden (sonraki) başlayarak 3, 4, 5, 6, 7 ve 8. hanelerinden oluşur.

Firma, NACE kodu için İstanbul Ticaret Odasına kayıtlıysa www.ito.org.tr/web ana sayfasından sırasıyla; “tescil ilan kuruluş/sicil kayıtları” tıklanır ve sicil kayıtları altında yer alan arama kriterlerinden birisiyle firmanıza ait kayıtlara ulaşılır, firma detay sayfanızda NACE kodu bulunur.

Vergi sisteminde ise; NACE kodları ile Maliye Bakanlığının belirlediği vergi kodları aynıdır. İnternet vergi dairesi sisteminden alınan Barkodlu Vergi Levhasında ana faaliyet kodları bölümünde yazılı olan kod aynı zamanda NACE kodudur.

ÖNEMLİ: Vergi sisteminde ve SGK nezdinde kayıtlı NACE kodları birbirini tutmuyorsa veya NACE kodu iş koluyla alakalı değilse, derhal TOBB'a başvurarak

NACE kodu düzeltme talebinde bulunulması gerekir, aksi takdirde firma, ilgili kanun ve yönetmelikleri kapsamında ciddi sorunlarla ve cezai müeyyidelerle muhatap olabilir.

Tehlike Sınıfı Bakanlığın yayınladığı tehlike sınıfları tebliğine göre belirlenir.

Tablo 8’da İşyeri Tehlike Sınıfları Listesinin sektörü ilgilendiren bölümü verilmiştir.

NACE kodlarına göre yiyecek ve içecek hizmetleri NACE 56 kodunun içinde detaylandırılmıştır. Buna göre; Lokanta ve Pastaneler az tehlikeli sınıfta yer alırken; bar, meyhane ve birahanelerde içecek sunum hizmetleri ile gazino, gece kulübü, taverna, diskotek, kokteyl salonları vb. yerlerde içecek sunum hizmetleri tehlikeli sınıfta yer almaktadır.

Tablo 7: İşyeri Tehlike Sınıfları Listesi

NACE Kod	Tanım	Tehlike Sınıfı
53.2	Diğer posta ve kurye faaliyetleri	
53.20	Diğer posta ve kurye faaliyetleri	
53.20.08	Gıda, mobilya vb. satın alınan şeylere ilişkin evlere dağıtım faaliyetleri (şehir içi yük taşımacılığı ve evden eve nakliyat vb. hariç)	Tehlikeli
53.20.09	Kurye faaliyetleri (kara, deniz ve hava yolu ile yapılanlar dahil, evrensel hizmet yükümlülüğü altında postacılık faaliyetleri hariç)	Az Tehlikeli
53.20.10	Paket ve koli gibi kargoların toplanması, sınıflandırılması, taşınması ve dağıtım faaliyetleri (dökme yükler ve evrensel hizmet yükümlülüğü altında postacılık faaliyetleri hariç)	Tehlikeli
I	KONAKLAMA VE YİYECEK HİZMETİ FAALİYETLERİ	
55	Konaklama	
55.1	Oteller ve benzeri konaklama yerleri	
55.10	Oteller ve benzeri konaklama yerleri	
55.10.02	Otel vb. konaklama yerlerinin faaliyetleri (günlük temizlik ve yatak yapma hizmeti sağlanan yerlerin faaliyetleri) (kendi müşterilerine restoran hizmeti vermeyenler ile devre mülkler hariç)	Az Tehlikeli
55.10.05	Otel vb. konaklama yerlerinin faaliyetleri (günlük temizlik ve yatak yapma hizmeti sağlanan yerlerin faaliyetleri) (kendi müşterilerine restoran hizmeti verenler ile devre mülkler hariç)	Az Tehlikeli
55.10.06	Tatil amaçlı pansiyonların faaliyetleri (günlük temizlik ve yatak yapma hizmeti sunanlar)	Az Tehlikeli
55.2	Tatil ve diğer kısa süreli konaklama yerleri	
55.20	Tatil ve diğer kısa süreli konaklama yerleri	
55.20.01	Tatil ve diğer kısa süreli konaklama faaliyetleri (hosteller, devre mülkler, tatil evleri, apart oteller, bungalov, dağ evleri, vb.nde) (günlük temizlik ve yatak yapma hizmeti sağlanan oda veya süit konaklama faaliyetleri hariç)	Az Tehlikeli
55.20.03	Kendine ait veya kiralanmış mobilyalı evlerde bir aydan daha kısa süreli olarak konaklama faaliyetleri	Az Tehlikeli
55.20.04	Tatil amaçlı pansiyonların faaliyetleri (günlük temizlik ve yatak yapma hizmeti sunanlar hariç)	Az Tehlikeli
55.3	Kamp alanları, motorlu karavan ve karavan tipi treyler (römork) park hizmetleri	

NACE Kod	Tanım	Tehlike Sınıfı
55.30	Kamp alanları, motorlu karavan ve karavan tipi treyler (römork) park hizmetleri	
55.30.36	Kamp alanlarının, motorlu karavan, vb. için park yerlerinin faaliyetleri (çadır veya karavan ile kamp kurma amaçlı açık hava tesisi sağlanması, yetişkinler veya çocuklar için kamp programlarında ve avcılık kamplarında konaklama hizmetinin sağlanması, vb.)	Az Tehlikeli
55.9	Diğer konaklama yerleri	
55.90	Diğer konaklama yerleri	
55.90.01	Öğrenci ve işçi yurtları, pansiyonlar ve odası kiralanan evlerde yapılan konaklama faaliyetleri (tatil amaçlı olanlar hariç)	Az Tehlikeli
55.90.02	Misafirhaneler, ordu evi, polis evi ve öğretmen evleri ile eğitim ve dinlenme tesisleri gibi konaklama yerlerinin faaliyetleri	Az Tehlikeli
55.90.03	Diğer konaklama yerlerinin faaliyetleri (başka bir birim tarafından işletildiğinde yataklı vagonlar, vb. dahil, misafirhaneler, öğretmen evi, vb. hariç)	Az Tehlikeli
56	YİYECEK VE İÇECEK HİZMETİ FAALİYETLERİ	
56.1	Lokantalar ve seyyar yemek hizmeti faaliyetleri	
56.10	Lokantalar ve seyyar yemek hizmeti faaliyetleri	
56.10.01	Seyyar yemek servisi faaliyetleri (simit, poğaç, börek, kokoreç, nohut-pilav, piyaz, dondurma, vb. ile kayıklarda yapılanlar dahil)	Az Tehlikeli
56.10.02	Börekçilerin faaliyetleri (imalatçıların faaliyetleri ile seyyar olanlar hariç)	Az Tehlikeli
56.10.03	Çorbacıların ve işkembecilerin faaliyetleri (imalatçıların faaliyetleri ile seyyar olanlar hariç)	Az Tehlikeli
56.10.04	Dondurmacıların faaliyetleri (imalatçıların faaliyetleri ile seyyar olanlar hariç)	Az Tehlikeli
56.10.05	Oturacak yeri olmayan fast-food satış yerleri (hamburger, sandviç, tost, vb.), al götür tesisleri ve benzerleri tarafından sağlanan diğer yemek hazırlama ve sunum faaliyetleri	Az Tehlikeli
56.10.06	Döner, lahmacun ve pidecilik faaliyeti (garson servisi sunanlar ile self servis sunanlar dahil, imalatçıların ve al götür tesislerin faaliyetleri ile seyyar olanlar hariç)	Az Tehlikeli
56.10.07	Çiğner, kokoreç, köfte ve kebabçıların faaliyeti (garson servisi sunanlar ile self servis sunanlar dahil, imalatçıların ve al götür tesislerin faaliyetleri ile seyyar olanlar hariç)	Az Tehlikeli
56.10.08	Diğer lokanta ve restoranların (içkili ve içkisiz) faaliyetleri (garson servisi sunanlar ile self servis sunanlar dahil, imalatçıların ve al götür tesislerin faaliyetleri ile seyyar olanlar hariç)	Az Tehlikeli
56.10.09	Pastanelerin ve tatlıcıların faaliyeti (garson servisi sunanlar ile self servis sunanlar dahil, imalatçıların ve al götür tesislerin faaliyetleri ile seyyar olanlar hariç)	Az Tehlikeli
56.10.10	Pizzacıların faaliyeti (garson servisi sunanlar ile self servis sunanlar dahil, imalatçıların ve al götür tesislerin faaliyetleri ile seyyar olanlar hariç)	Az Tehlikeli
56.10.14	Başka birimler tarafından işletildiğinde gemi ve trenlerde restoran işletmeciliği (yemekli vagon, vb.)	Az Tehlikeli
56.10.17	Mantı ve gözlemcilerin faaliyeti (garson servisi sunanlar ile self servis sunanlar dahil, imalatçıların ve al götür tesislerin faaliyetleri ile seyyar olanlar hariç)	Az Tehlikeli
56.10.18	Oturacak yeri olan fast-food satış yerleri (hamburger, sandviç, tost, vb.) tarafından sağlanan yemek hazırlama ve sunum faaliyetleri	Az Tehlikeli
56.10.19	Yiyecek ağırlıklı hizmet veren kafeteryaların faaliyetleri	Az Tehlikeli
56.2	Dışarıya yemek hizmeti sunan işletmelerin (catering) faaliyetleri ve diğer yiyecek hizmetleri faaliyetleri	

NACE Kod	Tanım	Tehlike Sınıfı
56.21	Özel günlerde dışarıya yemek hizmeti sunan işletmelerin faaliyetleri	
56.21.01	Özel günlerde dışarıya yemek sunan işletmelerin faaliyetleri (catering)	Az Tehlikeli
56.29	Diğer yiyecek hizmeti faaliyetleri	
56.29.01	Kantinlerin faaliyetleri (spor, fabrika, okul veya işyeri kantinleri, vb.)	Az Tehlikeli
56.29.03	Hava yolu şirketleri ve diğer ulaştırma şirketleri için sözleşmeye bağlı düzenlemelere dayalı olarak yiyecek hazırlanması ve temini hizmetleri	Az Tehlikeli
56.29.90	Dışarıya yemek sunan diğer işletmelerin faaliyetleri (spor, fabrika, işyeri, üniversite, vb. mensupları için tabldot servisi, vb. dahil, özel günlerde hizmet verenler hariç)	Az Tehlikeli
56.3	İçecek sunum hizmetleri	
56.30	İçecek sunum hizmetleri	
56.30.02	Çay ocakları, kıraathaneler, kahvehaneler, kafeler, meyve suyu salonları ve çay bahçelerinde içecek sunum faaliyeti	Az Tehlikeli
56.30.03	Lokallerde içecek sunum faaliyeti (alkollü-alkolsüz)	Az Tehlikeli
56.30.04	Bar, meyhane ve birahanelerde içecek sunum faaliyetleri (alkollü-alkolsüz)	Tehlikeli
56.30.05	Gazino, gece kulübü, taverna, diskotek, kokteyl salonları, vb. yerlerde içecek sunum faaliyetleri (alkollü-alkolsüz)	Tehlikeli
56.30.06	Trenlerde ve gemilerde işletilen barların faaliyetleri (alkollü-alkolsüz)	Az Tehlikeli
56.30.08	Boza, şalgam ve sahlep sunum faaliyeti	Az Tehlikeli
56.30.90	Seyyar içecek satanlar ile diğer içecek sunum faaliyetleri	Az Tehlikeli
J	BİLGİ VE İLETİŞİM	
58	Yayıncılık faaliyetleri	
58.1	Kitapların, süreli yayımların yayımlanması ve diğer yayıncılık faaliyetleri	
58.11	Kitap yayımı	
58.11.01	Kitap yayımı (broşür, risale, ansiklopedi, vb. dahil, çocuk kitaplarının, ders kitaplarının ve yardımcı ders kitaplarının yayımlanması hariç)	Az Tehlikeli
58.11.03	Çocuk kitaplarının yayımlanması	Az Tehlikeli
58.11.04	Ders kitaplarının ve yardımcı ders kitaplarının yayımlanması (sözlük, atlas, grafikler, haritalar vb. dahil)	Az Tehlikeli
58.12	Rehberlerin ve posta adres listelerinin yayımlanması	
58.12.01	Rehberlerin ve posta adres listelerinin yayımlanması (telefon rehberleri, iş ve ticaret rehberleri, belediye ve şehir rehberleri, vb.)	Az Tehlikeli
58.13	Gazetelerin yayımlanması	
58.13.01	Gazetelerin yayımlanması (haftada en az dört kez yayımlananlar) (reklam gazeteleri dahil)	Az Tehlikeli
58.14	Dergi ve süreli yayımların yayımlanması	
58.14.02	Eğitime destek amaçlı dergi ve süreli yayımların yayımlanması (haftada dörtten az yayımlananlar)	Az Tehlikeli
58.14.03	Bilimsel, teknik, kültürel vb. dergi ve süreli yayımların yayımlanması (haftada dörtten az yayımlananlar)	Az Tehlikeli
58.14.90	Diğer dergi ve süreli yayımların yayımlanması (haftada dörtten az yayımlananlar) (çizgi roman, maqazın derqileri vb.)	Az Tehlikeli
58.19	Diğer yayıncılık faaliyetleri	
58.19.04	Değerli kağıtların yayımlanması faaliyetleri (pul, tahvil, hisse senedi, bono veya senet vb. değerli kağıtlar)	Az Tehlikeli
58.19.90	Bys. diğer yayıncılık faaliyetleri (kartpostal, tebrik kartları vb. ile katalog, poster, reklam materyali vb.)	Az Tehlikeli
58.2	Yazılım programlarının yayımlanması	
58.21	Bilgisayar oyunlarının yayımlanması	

NACE Kod	Tanım	Tehlike Sınıfı
58.21.01	Bilgisayar oyunlarının yayımlanması	Az Tehlikeli
58.29	Diğer yazılım programlarının yayımlanması	
58.29.01	Diğer yazılım programlarının yayımlanması	Az Tehlikeli
59	Sinema filmi, video ve televizyon programları yapımıcılığı, ses kaydı ve müzik yayımlama faaliyetleri	
59.1	Sinema filmi, video ve televizyon programı faaliyetleri	
59.11	Sinema filmi, video ve televizyon programları yapım faaliyetleri	
59.11.03	Sinema filmi, video ve televizyon programları yapım faaliyetleri (belgesel yapımıcılığı dahil)	Az Tehlikeli
59.12	Sinema filmi, video ve televizyon programları çekim sonrası faaliyetleri	
59.12.01	Sinema filmi, video ve televizyon programları çekim sonrası faaliyetleri (ses-görüntü redaksiyonu, asıl kopyaların aktarımı, renk düzeltme, sayısal iyileştirme, görsel efekt, animasyon, alt yazı, başlıklandırma, grafik, vb. işler)	Az Tehlikeli
59.13	Sinema filmi, video ve televizyon programları dağıtım faaliyetleri	
59.13.02	Sinema filmi, video ve televizyon programları dağıtım faaliyetleri (film hakları ve gelirleri için lisanslama hizmetleri, çalışmaların gösterimi, yayımlanması ve kiralanması için izin verilmesi, elde edilen gelirlerin dağıtılması vb.)	Az Tehlikeli
59.14	Sinema filmi gösterim faaliyetleri	
59.14.02	Sinema filmi gösterim faaliyetleri	Az Tehlikeli
59.2	Ses kaydı ve müzik yayımıcılığı faaliyetleri	
59.20	Ses kaydı ve müzik yayımıcılığı faaliyetleri	
59.20.01	Müzik yayımıcılığı faaliyetleri (basılı müzik notaları, elektronik formdaki müzikal besteler, müzikal ses diskleri, indirilebilir müzikler vb.)	Az Tehlikeli
59.20.02	Ses kayıt ve canlı kayıt faaliyetleri (seslerin, sözlerin ve müziğin ses kayıt stüdyosunun özel teknik ekipmanları kullanılarak kaydedilmesi ile konferans, seminer, konser vb. canlı etkinliklerde yapılan kayıt hizmetleri vb.)	Tehlikeli
59.20.03	Orijinal ses kayıtlarını kullanım hakkı için lisanslama faaliyetleri	Az Tehlikeli
59.20.06	Radyo programı yapımıcılık faaliyetleri	Az Tehlikeli
60	Programcılık ve yayımıcılık faaliyetleri	
60.1	Radyo yayımıcılığı	
60.10	Radyo yayımıcılığı	
60.10.09	Radyo yayımıcılığı (radyo yayım stüdyoları vb.)	Az Tehlikeli
60.2	Televizyon programcılığı ve yayımıcılığı faaliyetleri	
60.20	Televizyon programcılığı ve yayımıcılığı faaliyetleri	
60.20.01	Televizyon programcılığı ve yayımıcılığı faaliyetleri	Az Tehlikeli
61	Telekomünikasyon	
61.1	Kablolu telekomünikasyon faaliyetleri	
61.10	Kablolu telekomünikasyon faaliyetleri	
61.10.15	Kablolu telekomünikasyon faaliyetleri (kablolu ağlar üzerinden internet erişiminin sağlanması hariç)	Az Tehlikeli
61.10.17	Kablolu ağlar üzerinden internet erişiminin sağlanması	Az Tehlikeli
61.2	Kablosuz telekomünikasyon faaliyetleri	
61.20	Kablosuz telekomünikasyon faaliyetleri	

6.2. İşyeri Hekimi ve İş Güvenliği Uzmanının Görevlendirilmesi

İlgili mevzuat; 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu

Lokantalar; Az Tehlikeli Sınıfta Yer Aldıklarından

50 kişinin altında çalışan bulunması durumunda 01 Temmuz 2016 tarihine kadar işyeri hekimi ve iş güvenliği uzmanı bulundurmamak zorunda değildir. İşveren; 6331 sayılı kanunda belirtilen iş sağlığı ve güvenliği hizmetlerini kendisi yürütür.

50 Kişi ve üzerinde çalışan bulundurulması durumunda işyeri hekimi ve iş güvenliği uzmanı 01.01.2014 tarihinden itibaren bulundurmamak zorundadır.

C sınıfı sertifikaya sahip iş güvenliği uzmanı lokantalarda görev yapabilir.

B sınıfı sertifikaya sahip iş güvenliği uzmanı hem lokantalarda hem de bar, meyhane, birahane, gazino gibi tehlikeli sınıfta yer alan işyerlerinde görev yapabilir.

Az tehlikeli sınıfta olan işyerlerinde de 01 Temmuz 2016 tarihinden itibaren işyeri hekimi ve iş güvenlik uzmanı görevlendirilmesi zorunludur. Böyle bir uzman ve hekim çalışanların arasında bulunmuyorsa Ortak Sağlık ve Güvenlik Biriminden bu personel temin edilebilir. (İş güvenliği uzmanını ve işyeri hekimini işyerinde bulunması gereken saat kadar sigortalayıp (SGK) çalışan personel olarak görevlendirilebilir)

10 kişinin altında personel bulunması durumunda işveren bakanlığın belirlediği eğitimden geçerek bu hizmeti üstlenebilir. Sağlıkla ilgili; işe giriş muayeneleri, periyodik kontrol, portör muayeneleri ve raporları kamu sağlık birimlerine yaptırılabilir.

İşverenlerce görevlendirilen iş güvenliği uzmanı ve işyeri hekimlerinin sözleşme bildirimleri Bakanlığa “İSG-Katip” programı üzerinden yapılacaktır.

Sistemin kullanılabilmesi için iş güvenliği uzmanı ve işyeri hekimi görevlendirebilmesi amacıyla;

- Görevlendirme yapılacak işyerinin “ortak, yönetici, işveren, muhasebe, işveren vekili” unvanlı çalışanlardan en az birisinin SGK kayıtlarında işyeri yetkilisi olarak tanımlanmış olması,
- Bu kişilerin e-devlet şifreleri aracılığıyla <http://isgyh.esgb.gov.tr> adresinde İSG-KATİP sistemine giriş yaparak, görevlendirilecek iş güvenliği uzmanı ve işyeri hekimini T.C. Kimlik numaraları vasıtasıyla sistem havuzundan seçmeleri,

- Sistem üzerinden seçilen iş güvenliği uzmanı ve işyeri hekiminin, yine aynı sistem üzerinden e-Devlet şifreleri ile sisteme giriş yapıp uygun bulmaları halinde sözleşmelerini onaylamaları gerekmektedir. Ayrıca, daha önce onayı alınmış ve geçerliliği deva eden sözleşmelerin de “İSG-KATİP” sistemi üzerinden bildirilmesi ve yenilenmesi gerekmektedir.

Yukarıda yer alan işlemlerin yapılmış olması, iş güvenliği uzmanı ve işyeri hekimi görevlendirme bildirimlerinin Genel Müdürlüğe bildirilmiş olması olarak kabul edilecek olup, bu işlemten sonra herhangi bir evrak işlemi yapılmasına ihtiyaç bulunmamaktadır. Ancak, daha önceden onay alınmış sözleşme veya görevlendirme belgelerinin fesih veya başka bir nedenle geçerliliğini yitirmesi halinde işveren tarafından durumun 5 iş günü içinde Genel Müdürlüğe yazılı olarak bildirilmesi gerekmektedir.

Ayrıca, görevlendirme yapılamaması durumunun, ilgili işyerlerinin Tehlike Sınıfları Tebliğine uygun bir tehlike sınıfı seçilmemiş olması ya da görevlendirilen iş güvenliği uzmanının işyerlerinin tehlike sınıfına uygun sertifikasının olmamasından kaynaklanacağı bilinmelidir.

Not: Uygulamanın çalışabilmesi için aşağıdaki hususlara ayrıca dikkat edilmesi gerekmektedir.

1. Uygulamanın çalışabilmesi için, Mozilla Firefox 14+, Google Chrome 21+, Safari 5+, Internet Explorer 9+, Opera 12+ internet tarayıcılarına (web browser) ihtiyaç duyulmaktadır.

2. Tehlike sınıfı bildirimlerinin, e-Bildirge yoluyla ve “İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİNE İLİŞKİN İŞYERİ TEHLİKE SINIFLARI TEBLİĞİ” uygun şekilde Sosyal Güvenlik Kurumuna yapılmış olması gerekmektedir. bildirim yapmayan işyerlerinin sistem üzerinden işyeri hekimi veya iş güvenliği uzmanı görevlendirmesi mümkün değildir.

İş güvenliği uzmanının çalışma süresi;

- 10'dan az çalışanı olan az tehlikeli sınıfta yer alan işyerlerinde (Lokantalar vb.) işveren belirli bir eğitimden geçtikten sonra iş güvenliği uzmanlarının görevini kendi yapacaktır, çalışan başına yılda en az 60 dakika.

- Diğer iş yerlerinden;
 - Az tehlikeli sınıfta yer alanlarda; çalışan başına ayda en az 6 dakika (Lokanta vb.) (1 Ocak 2016'dan itibaren en az 10 dakika olacaktır.)
 - tehlikeli sınıfta yer alanlarda, çalışan başına aydan en az 8 dakika (bar, diskotek vb.) (1 Ocak 2016'dan itibaren en az 20 dakika olacaktır.)

İşyeri hekiminin çalışma süresi;

- 10'dan az çalışanı olan az tehlikeli sınıfta yer alan işyerlerinde çalışan başına yılda en az 25 dakika
- Diğer işyerlerinden;
 - Az tehlikeli sınıfta yer alanlarda, çalışan başına ayda en az 4 dakika (Lokanta vb.)
 - Tehlikeli sınıfta yer alanlarda, çalışan başına ayda en az 6 dakika

6.3. Tutulması Zorunlu Onaylı Defterinin Hazırlanması

İşyeri hekimi ve iş güvenliği uzmanı tarafından yapılan tespit ve tavsiyeler ile gerekli görülen diğer hususların yazıldığı, seri numaralı ve sayfaları bir asıl iki kopyalı şekilde düzenlenmiş her iş yeri için tek olan defteri ifade eder.

O halde onaylı defterde işyeri hekimi, iş güvenliği uzmanının o işyeri ile ilgili iş sağlığı, güvenliği adına yapmış oldukları bulgular yer aldığı gibi, hataları ortadan kaldırma adına bulguları düzenleyici, önleyici tedbirleri içeren tavsiyelerde yer alacaktır.

Seri numaralı olacaktır. Asıl ve kopya (otokopili) olması gerekmektedir. Bu defter işverenin iş sağlığı ve güvenliği adına o işyeri için aynası olacaktır.

Onaylı defter işverenin bağlı bulunduğu;

- Çalışma ve İş Kurumu İl Müdürlükleri,
- İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü,
- Noterce her sayfası mühürlenmek suretiyle onaylanır.
- İş güvenliği uzmanı, işyeri hekimi ile işveren birlikte veya ayrı ayrı imzalar.
- Onaylı deftere yazılan tespit ve öneriler işverene yazılı olarak tebliğ edilmiş sayılır.
- İşveren bunlardan mevzuata uygun olanlarını yerine getirmekle yükümlüdür.

İş müfettişleri bu defteri denetimlerde isteyecektir

- Onaylı defterin asıl sureti işveren,
- Kopya suretleri ise iş güvenliği uzmanı ve işyeri hekimi tarafından saklanır.
- Defterin imzalanması ve düzenli tutulmasından işveren sorumludur.
- Teftişe yetkili iş müfettişlerinin her istediğinde işveren onaylı defteri göstermek zorundadır.

6.4. Çalışanların Zorunlu Sağlık Muayenelerinin Yapıtırılması

İşveren aşağıdaki durumlarda çalışanların sağlık muayenelerinin yapılmasını sağlamak zorundadır.

6.4.1. Genel sağlık muayeneleri

- İşe girişlerde
- İş değişikliğinde
- İş kazası, meslek hastalığı veya sağlık nedeni ile tekrarlanan işten uzaklaşmalarından sonra; işe dönüşlerde işe başlamadan önce, talep etmeleri durumunda
- İşin devamı süresince, belirlenen (Bakanlıkça) düzenli aralıklarla
 - Az tehlikeli sınıfta yer alan işyerlerinde (Lokanta vb.) 5 yılda bir periyodik muayene yapılır.
 - Tehlikeli sınıfta yer alan işyerlerinde (Bar, birahane, meyhane vb.) 3 yılda bir periyodik muayene yapılır.
 - İşe başlayan her çalışanın mutlaka işe giriş muayenesi (rapor), akciğer röntgeni olmak zorundadır.

İş ortamında oluşabilecek meslek hastalıklarının gelişimini izlemek için bu muayenelerin yapılması gerekmektedir.

İşyeri hekimi varsa tarafından yoksa sağlık ocakları veya kamuya ait sağlık kuruluşlarından bu hizmet alınabilir. Çalışanların sağlık raporları ve akciğer röntgenleri çalışanın özlük dosyasına konularak saklanır.

Tehlikeli sınıfta yer alan işyerlerinde çalışacak olanlardan ayrıca yapacakları işe uygun olduklarına dair sağlık raporu istenir.

6.4.2. Portör muayeneleri

Yapılmasında işletme için fayda olmasına rağmen temmuz,2013 tarihinde Sağlık Bakanlığının yayınladığı genelgeyle yapılması zorunlu olmaktan çıkarılmıştır.6 ay bir tekrarlanması tavsiye edilmektedir.. Portör muayenesine esas tetkik listesi;

- Gaita parazit
- Gaita kültür
- Burun kültürü
- Boğaz kültürü
- El kültürü
- Ekipman kültürü
- Hepatit tetkikleri

6.4.3. Aşılar

Gerekli olan koruyucu aşılar yapılmalıdır (Tetanos, Hepatit, Aids vb.)

Periyodik muayene raporlar ve aşı kayıtları da personelin özlük dosyasında saklanır.

6.5. Çalışan Temsilcisinin Seçilmesini ve Organize Edilmesi

İlgili mevzuat; iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili çalışan temsilcisinin nitelikleri ve seçilme usul ve esaslarına ilişkin tebliğ (29.08.2013 tarih 28750 sayılı Resmi Gazete)

İşveren; çalışanlar arasında yapılacak seçimle, belirlenemediği durumlarda atama ile yeterli sayıda çalışan temsilcisini seçer.

Seçim

Yedi günden az olmamak üzere süre tanınarak çalışan temsilcisi için aday başvurusu yapılmasını işyerinde ilan edilir.

Adaylarda aranan özellikler;

- İş yerinde tam gün süre ile çalışmak
- En az 3 yıllık iş deneyimine sahip olmalı
- En az ortaokul düzeyinde eğitim almış olmalı

çalışanlardan isteyenler adaylık için başvurabilir.

2 ila 50 arasında çalışanı bulunan işyerlerinde çalışan temsilcisi sayısı 1 kişidir. 50 ila 100 arasında çalışanı bulunan işyerlerinde çalışan temsilcisi sayısı 2 kişidir.

Seçim gizli oyla yapılır, çalışanların yarısından bir fazlasının seçime katılması esastır. En fazla oy alan aday çalışan temsilcisi olarak ilân edilir.

Çalışan temsilcisi işten ayrılırsa daha önce yapılan seçim sonuçlarına göre en fazla oy alan sıradaki aday atanır.

Kayıt;

Çalışan temsilci veya temsilcilerinin seçimi sonucunda, yapılan seçimi hangi adayın ne kadar oyla kazandığı ile ilgili bir tutanak düzenlenir ve işveren ve seçimde görevlendirilen çalışanlar tarafından imzalanmasını sağlar (zorunludur). Tutanaklar ile oylamaya katılanların imzalı listesini bir sonraki seçime kadar işyerinde muhafaza edilir.

6.5.1. Çalışan Temsilcisinin Eğitimi

Çalışan temsilcileri 15/05/2013 tarihli ve 28648 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul ve Esasları Hakkında Yönetmeliğe göre iş sağlığı ve güvenliği konularında özel olarak eğitilir. Çalışan temsilcilerine iş sağlığı ve güvenliği kurulu bulunan işyerlerinde kurul üyeleri ile birlikte iş sağlığı ve güvenliği konularında özel eğitim verilmesi sağlanabilir.

6.5.3. Mevcut Seçim veya Atamaların Geçerliliği

Bu tebliğin yayımından önce yapılan çalışan temsilcisi seçimleri veya atamaları geçerli sayılır.

6.5.4. Çalışan Temsilcisinin Görev Süresi

Seçimler 5 yılda bir tekrarlanır. Seçilen çalışan temsilcisinin görev süresi bitmeden herhangi bir sebeple işten ayrılması durumunda, daha önce yapılan seçim sonuçlarına göre en fazla oy alan sıradaki aday çalışan temsilcisi olarak görevlendirilir.

6.6. Çalışan Personele İş Sağlığı Güvenliği ile İlgili Eğitimleri ve Hijyen Eğitiminin Verilmesi

İşyerinde bir yıllık iş sağlığı ve güvenliği eğitim programı oluşturularak çalışanların eğitim almaları sağlanır ve onlara hak ve sorumlulukları hakkında bilgi verilir.

İlgili mevzuat;

1) Çalışanların iş sağlığı ve güvenliği eğitimlerinin usul ve esasları hakkında yönetmelik (15.05.2013, 28648 No'lu Resmi Gazete)

2) Hijyen eğitimi yönetmeliği (05/07/2013 28698 No'lu Resmi Gazete)

6.6.1. İş Güvenliği Eğitimi

1. Eğitim programının hazırlanması
2. Uygun yer, araç ve gereçleri temin edilmesi
3. Çalışanlarının bu programa katılmasının sağlanması
4. Verilen eğitimin sonunda ölçme ve değerlendirme yapılması. Değerlendirme sonuçlarına göre eğitimin etkin olup olmadığını belirleyerek ihtiyaç duyuluyorsa eğitim programında değişiklik yapılması ve eğitimin tekrarlanması.

Katılım Belgesi düzenlenir ve özlük dosyalarında muhafaza edilir. Çalışanlara asgari olarak Tablo 9'daki eğitimin verilmesi zorunludur.

Tablo 8: Eğitim Konuları

1. Genel Konular a) Çalışma mevzuatı ile ilgili bilgiler, b) Çalışanların yasal hak ve sorumlulukları, c) İşyeri temizliği ve düzeni, d) İş kazası ve meslek hastalığından doğan hukuki sonuçlar
2. Sağlık Konuları a) Meslek hastalıklarının sebepleri, b) Hastalıktan korunma prensipleri ve korunma tekniklerinin uygulanması, c) Biyolojik ve psikososyal risk etmenleri, d) İlk yardım
3. Teknik Konular a) Kimyasal, fiziksel ve ergonomik risk etmenleri, b) Elle kaldırma ve taşıma, c) Parlama, patlama, yangın ve yangından korunma, d) İş ekipmanlarının güvenli kullanımı, e) Ekranlı araçlarla çalışma, f) Elektrik, tehlikeleri, riskleri ve önlemleri, g) İş kazalarının sebepleri ve korunma prensipleri ile tekniklerinin uygulanması, h) Güvenlik ve sağlık işaretleri i) Kişisel koruyucu donanım kullanımı, j) İş sağlığı ve güvenliği genel kuralları ve güvenlik kültürü, k) Tahliye ve kurtarma

- Çalışanın fiilen işe başlamadan önce, yapacağı iş ve işyerine özgü riskler ile korunma tedbirlerini içeren konularda öncelikli olarak eğitilmesi sağlanır.
- Çalışanın görev değişikliği, yeri, ekipmanının değişmesinden dolayı oluşacak yeni riskler ile ilgili eğitimlerin verilmesi gerekir.
- İş kazası veya meslek hastalığı nedeniyle, işten uzak kalmış personele kazanın veya meslek hastalığının sebepleri ve nasıl korunacağı konusunda ilave eğitim verilir.
- İşten uzak kalma süresi 6 aydan fazla ise, tekrar işe başlamadan önce bilgilerini yenilemek üzere eğitim verilir.
- Genç çalışanlara (15 yaşını bitirmiş fakat 18 yaşını doldurmamış) engelli ve gebe gibi özel politika gerektiren kişilere özelliklerine göre eğitim verilir.
- Çalışan temsilcilerine ve destek elemanlarına, görevleri ile ilgili ek eğitimler verilir.
- Çalışanların işe girişlerindeki eğitimler haricinde; işin devamı süresince periyodik olarak aşağıdaki şekilde eğitimler tekrarlanır.
 - Az tehlike sınıftaki işyerleri;
3 yılda en az 1 defa ve her çalışan için 8 saat olarak,
 - Tehlikeli sınıftaki işyerleri;

2 yılda en az 1 defa ve her çalışan için 12 saat olarak,

Çalışanların iş sağlığı ve güvenliği eğitimleri;

- 10 dan az çalışanı bulunan az tehlikeli iş yerlerinde bakanlığın belirlediği eğitimden geçmiş olan iş veren
- İş yerinde görevli iş güvenliği uzmanları ve işyeri hekimleri
- Ortak Sağlık ve Güvenlik Birimleri (OSGB) tarafından verilir.

İşveren az tehlikeli sınıftaki işyerlerinde; çalışan sayısı 50 kişinin altında ise; 01 Temmuz 2016 tarihine kadar kendisinin yeterlilik belgesi varsa kendisi yoksa dışarıdan yardım alarak (C sınıfı iş güvenliği uzmanı) iş sağlığı ve güvenliği eğitiminin verilmesini sağlar.

6.6.2. Hijyen Eğitimi

Hazır yiyecek/içecek hizmeti, işyeri yemekhaneleri, lokantalar, bar, kafeterya vb. sunulduğu iş yerlerinde genel müdürlük (MEB Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü) tarafından verilen belgeye sahip olan kişiler çalıştırılabilir. İşverenler; personelinin hijyen eğitimi alarak, belgeli olarak çalıştırılmasından birinci derece sorumludur. İşveren çalışıyorsa o da hijyen eğitimi almakla yükümlüdür.

Eğitimler, genel müdürlüğe bağlı öğretim kurumları tarafından verilir.

İşverenler, hijyen eğitimini belirlenen esaslar doğrultusunda kendi imkanlarıyla verebilir.

Eğitimler 8 saatten az olamaz.

Katılımcılara e-yaygın sistemi üzerinden kurs bitirme belgesi verilir. Belgeler kişi hizmet verdiği sürece geçerli sayılır.

6.6.3. Mutfak / Lokanta / İçecek Hizmetlerinde Çalışmaya Engel Teşkil Eden Hastalıklar

Aşağıda belirtilen hastalıkları bulunanlar / iyileşme halini / bulaşıcılığın olmadığını raporla belgeleyene kadar iş yerinde çalıştırılmaz.

- a) Gıda ile taşınabilen bir hastalığı olan veya bu hastalığın taşıyıcısı durumundaki kişiler ile ishali bulunanlar,

- b) Vücutun görünür kısımlarında açık / enfekte yara, deri enfeksiyonu ve benzeri halkta tiksintiye yol açabilecek deri lezyonları bulunanlar, cüzzam, frengi ve verem hastalığına yakalananlar,
- c) 30/05/2007 tarihli ve 26537 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Bulaşıcı Hastalıklar Sürveyans ve Kontrol Esasları Yönetmeliğinde yer alan, hijyen ilkelerine uyulmadığı durumlarda halk sağlığı açısından problem oluşturabilecek hastalığı bulunanlar.
- d) Çalışanlar, hastalıkları konusunda işverene bilgi vermekle yükümlüdür.
- e) Hastalıklarının iyileştiğini / bulaştırıcılığının olmadığını gösteren tabip/uzman tabip raporunu ibraz etmeleri durumunda çalışabilirler.

6.7. Kaza ve Meslek Hastalıklarının Kaydının tutulması

Meydana gelen iş kazası ve meslek hastalıkları ile ilgili incelemeler yapılır ve bunlarla ilgili rapor düzenlenir.

- İş kazası olursa kazadan sonraki 3 iş günü içinde
- İşyeri hakiminin meslek hastalığı tanısı koyduğu tarihten itibaren 3 iş günü içinde Sosyal Güvenlik Kurumuna (SGK) bildirimde bulunulur.

İşyeri hekimi tarafından meslek hastalığı ön tanısı konulan vakalar, Sosyal Güvenlik Kurumu tarafından yetkilendirilen sağlık hizmeti sunucularına sevk edilir. İşyerindeki iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili çalışmalara ait kayıtlar, çalışanın işten ayrılmasından sonra 15 yıl süreyle özlük dosyalarında bulundurulur.

İstenilmesi halinde yeni işverene örneği onaylayarak 1 ay içinde gönderilir.

Çalışanın iş değiştirmesi durumunda, yeni çalıştığı işvereni, onun kişisel sağlık dosyasını yazılı olarak ister, eski iş vereni dosyasını bir kopyasını onaylayarak bir ay zarfında gönderir.

6.8. Disiplin Kurallarının Belirlenmesi ve Çalışanların Uymalarının Sağlanması

6.8.1. Disiplin Kuralları

İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyulmasının teşvik edilmesi ve yönetimin ciddiyetini göstermesi amacıyla disiplin kuralları belirlenmiştir. Bunların amacı,

çalışanların tehlikeli davranışları sonucu, kendisini veya kendisi dışında çalışanları tehlikeye sokmasını önlemek içindir. Kurallar, herkes için eşit olarak uygulanır, işveren de dâhildir.

6.8.2. Disiplin Cezaları

Sözlü Uyarı: Çalışan kişi, belirlenen kurallara uymaya özen göstermiyorsa, işveren tarafından sözlü olarak kurallara uyması istenir. Uyarıyı yapan amir tarafından uyarıya uyup uymadığı izlenir, eğer uygunsuzluklara devam ettiği tespit ediliyorsa ise, sözlü uyarı birden fazla yapılamadığından uyarı yazılı hale getirilir.

Yazılı Uyarı: Sözlü uyarı ile sonuç alınamadığında, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına özen göstermesi gerektiği, çalışana bildirilir. Yazılı uyarılar, personelin sicil dosyasına konur, eğer yazılı uyarılar sonucu personelin davranışlarında düzelme olmaz ise; 1 sene içinde 3 yazılı uyarı cezası almış ise, işçinin iş akdi işveren tarafından bildirimssiz ve tazminatsız feshedilebilir.

Ücret Kesintisi: Çalışanın kurallara uymaması durumunda, aylık ücretinden en fazla 2 günlük yevmiyesi kesilebilir. (Elif ŞENTÜRK, Yeni Yüzyıl Üniversitesi 2014)

6.9. Devlet Desteği Olanığı

10 kişiden az çalışanı bulunan bar, birahane, meyhane, diskotek, sahipleri tehlikeli sınıfta yer aldığından devlet desteğinden faydalanabilir. Bu destek SGK tarafından finanse edilir. 10 kişiden az çalışanı bulunan lokanta, pastane gibi az tehlikeli sınıfta yer alan işyerleri devlet desteğini ancak Bakanlar Kurulu kararı ile alabilir. Uygulamada, Sosyal Güvenlik Kurumu kayıtları esas alınır. Yapılan kontrol ve denetimlerde istihdam edilen kişilerin sigortalılık bildiriminde bulunulmadığı tespit edilirse; tespit tarihine kadar yapılan ödemeler yasal faizi ile birlikte SGK tarafından tahsil edilir, sağlanan destekten 3 yıl süre ile faydalanılamaz.

6.10. Çalışma Ortamında Aşağıdaki Ölçümlerin Yapılması

- Gaz ölçümleri,
- Toz ölçümleri,
- Gürültü ölçümleri,
- Termal konfor ölçümleri,

- Aydınlatma ölçümleri.

Elde edilen veriler raporlanır ve bu raporlar denetimlenir ve acil durumlar için saklanır. Sonuçlar konu ile ilgili yönetmelikler kapsamında değerlendirilir. Risk değerlendirme raporu yaparken gerekli önlemlerin alınmasında kullanılır.

6.11. Su Analizinin Yapılması

Lokantalar, pastaneler, barlar vb. yerlerde kullanılan içme suyu ve kullanma sularının analizi çok önemlidir ve bu kontrollerin periyodik olarak devamı sağlanmalıdır.

Kullanılan sular, ya kaynağında ya da taşınma esnasında kirlenebilir. Bu durumda hem çalışanlar hem de müşteriler hastalanabilir hatta zehirlenebilirler. Bu nedenle; kimyasal ve fiziksel analizler önemlidir. Su analizleri özellikle lokanta gibi yiyecek sektöründe bağımsız kuruluşlar tarafından yapılmalıdır. Analiz sonuçları ise, İstanbul Su ve Kanalizasyon İdaresi tarafından hazırlanan tablo ile karşılaştırılır. Analiz sonuçları ilgili dosyada saklanır.

**Tablo 9: İçme Suyu Kalite Parametre Değerleri
(Kabul Edilebilir Maksimum Değerler)**

Standartlar	TSE 266 Türk Standartları Enstitüsü	EC Avrupa Birliği	WHO Dünya Sağlık Teşkilatı
Mikrobiyolojik EMS/100 mL			
Toplam Koliform	0	0	0
Escherichia Coli (E. Coli)	0	0	0
C. perfringens	0	0	0
Enterokok	0	0	0
Kimyasal mg/L			
Nitrat (NO ₃)	50	50	50
Nitrit (NO ₂)	0,50	0,50	0,50
Bor (B)	1	2	2
Nikel (Ni)	0,02	0,02	0,02
Arsenik (As)	0,01	0,01	0,01
Kadmiyum (Cd)	0,005	0,005	0,003
Krom Toplam (Cr)	0,05	0,05	0,05
Florür (F)	1,50	1,50	1,50
Kurşun (Pb)	0,01	0,01	0,01
Siyanür (CN)	0,05	0,05	0,07
Bromat (Br)	0,010	0,010	0,025
Benzen (C ₆ H ₆)	0,001	0,001	0,010
Selenyum (Se)	0,010	0,010	0,010
Antimon (Sb)	0,005	0,005	0,005
Bakır (Cu)	2,0	2,0	2,0
Gösterge mg/L			
pH (pH)	6,5-9,5	6,5-9,5	6,5-8,5
Renk (Co-Pt Birimi)	20	20	15
Bulanıklık (NTU birimi)	5,0	4,0	5,0
İletkenlik 20° (uS/cm)	2500	2500	2500
Koku	Kokusuz		
Demir (Fe)	0,2	0,2	0,3
Mangan (mn)	0,05	0,05	0,10
Alüminyum (Al)	0,20	0,20	0,20
Amonyum (NH ₄)	0,50	0,50	,50
Sodyum (Na)	200	200	200
Klorür (Cl)	250	250	250
Sülfat (SO ₄)	250	250	250
Sertlik (CaCO ₃)			500

6.12.Yapılması Gereken Periyodik Kontrollerin yapılması ve Kayıt Altına Alınması

Makine ve ekipmanların kontrolleri; lokantalarda yeni kurulacak ekipman, kurulma ve montaj şartlarına bağlı olarak, ekipmanın kurulmasından sonra ve ilk defa kullanılmadan önce yetkili kişiler tarafından çalıştırılır, doğru ve güvenli şekilde çalıştığını gösteren kontrol formu düzenlenerek makine ve ekipman dosyasına konur. Makine ve ekipmanın her yer değişikliğinde bu işlem tekrarlanmalıdır. Ayrıca, makine ve ekipmanların periyodik olarak da kontrol edilmeleri şarttır. Bu kontroller sonucunda, bir eksiklik olup olmadığı da yetkili kişiler tarafından kontrol formuna kaydedilir veya

çalışanları tehlikeye düşürecek bir eksiklik tespit edildiyse, bu eksiklikler yerine getirilene kadar makine ekipmanı kullanılmamalıdır.

Tablo 10: Basınçlı Kap ve Tesisatın Periyodik Kontrol Süreleri ile Kontrol Kriterleri

Ekipman Adı	Kontrol Periyodu (Azami Süre)	Periyodik Kontrol Kriterleri (İlgili standartlar aşağıda belirtilmiştir.)**
Buhar kazanları	Standartlarda süre belirtilmemişse 1 Yıl	TS 2025 ve TS EN 13445-5 standartlarında belirtilen kriterlere uygun olarak yapılır.
Kalorifer kazanları	Standartlarda süre belirtilmemişse 1 Yıl	TS EN 12952-6 standardında belirtilen kriterlere uygun olarak yapılır.
Sıvılaştırılmış gaz tankları (LPG, ve benzeri) (yerüstü) ⁽¹⁾	10 Yıl	TS 55, TS 1445, TS 1446, TS EN 12817 ve TS EN 12819 standartlarında belirtilen kriterlere uygun olarak yapılır.
Sıvılaştırılmış gaz tankları (LPG, ve benzeri) (yer altı) ⁽¹⁾	10 Yıl	TS EN12817, TS EN 12819 standartlarında belirtilen kriterlere uygun olarak yapılır.
Kullanımdaki LPG tüpleri	Standartlarda süre belirtilmemişse 1 Yıl	TS EN 1440:2008+A1:2012, TS EN 14767, TS EN 14795, TS EN 14914 standartlarında belirtilen kriterlere uygun olarak yapılır.
⁽¹⁾ LPG tanklarında bulunan emniyet valfleri ise 5 yılda bir kontrol ve teste tabi tutulur.		

Kaynak: 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununun İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği Tablo: 2'den alınmıştır.

Tablo 11: Kaldırma ve İletme Ekipmanları ve Kontrol Periyotları

Ekipman adı	Kontrol Periyodu (Azami Süre)	Periyodik kontrol Kriterleri (İlgili standartlar aşağıda belirtilmiştir.)**
Kaldırma ve/veya iletme araçları	Standartlarda süre belirtilmemişse 1 Yıl	TS 10116, TS EN 280 + A2, TS EN 818-6 + A1, TS EN 1495 + A2, TS EN 1709, TS EN 12079-3, TS EN 12927-7, TS EN 13157+A1, TS EN ISO 13534, TS ISO 789-2, TS ISO 3056, TS ISO 4309, TS ISO 7592, TS ISO 9927-1, TS ISO 11662-1, TS ISO 12480-1, TS ISO 12482 – 1, FEM 9.751, FEM9.752, FEM 9.755 ve FEM 9.756 standartlarında belirtilen kriterlere uygun olarak yapılır.
Asansör (İnsan ve Yük Taşıyan)	Standartlarda süre belirtilmemişse 1 Yıl	31/1/2007 tarihli ve 26420 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Asansör Yönetmeliği ile 18/11/2008 tarihli ve 27058 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Asansör Bakım ve İşletme Yönetmeliği' nde yer alan hususlar saklı kalmak kaydıyla TS EN 81-3, TS EN 13015, TS ISO 9386-1 ve TS ISO 9386-2, standartlarında belirtilen kriterlere göre yapılır.

Kaynak: 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununun İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği Tablo: 2'den alınmıştır.

Tablo 12: Tesisatın Periyodik Kontrol Kriterleri Ve Kontrol Süreleri

Ekipman Adı	Kontrol Periyodu (Azami Süre)	Periyodik Kontrol Kriterleri
		(İlgili standartlar aşağıda belirtilmiştir.)**
Elektrik Tesisatı, Topraklama Tesisatı, Paratoner	Standartlarda süre belirtilmemişse 1 Yıl	21/8/2001 tarihli ve 24500 sayılı Resmî Gazete’de Yayımlanan Elektrik Tesislerinde Topraklamalar Yönetmeliği, 30/11/2000 tarihli ve 24246 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Elektrik Kuvvetli Akım Tesisleri Yönetmeliği ve 4/11/1984 tarihli ve 18565 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Elektrik İç Tesisleri Yönetmeliği ile TS EN 60079 standardında belirtilen hususlara göre yapılır.
Akümülatör, Transformatör	1 Yıl	İmalatçının belirleyeceği şartlar kapsamında yapılır.
Yangın Tesisatı ve Hortumlar, Motopomplar, Boru Tesisatı	Standartlarda süre belirtilmemişse 1 Yıl	Projede belirtilen kriterlere uygun olup olmadığının belirlenmesine yönelik olarak yapılır. Ayrıca TS 9811, TS EN 671-3, TS EN 12416-1 + A2, TS EN 12416-2 + A1, TS EN 12845 + A2 standartlarında belirtilen kriterlere uygun olarak yapılır.
Yangın Söndürme cihazı	TS ISO 11602-2 standardında belirtilen sürelerde	TS ISO 11602-2 standardında belirtilen kriterlere uygun olarak yapılır.
Havalandırma ve Klima Tesisatı	1 Yıl	Projede belirtilen kriterlere uygun olup olmadığının belirlenmesine yönelik olarak yapılır.
(**) Periyodik kontrol kriteri için referans olarak tabloda belirtilen standartlar örnek olarak verilmiş olup burada belirtilmeyen ya da Yönetmeliğin yayımı tarihinden sonra yayımlanan konuyla ilgili standartların da dikkate alınması gerekir.		

Kaynak: 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununun İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği Tablo: 3’den alınmıştır.

Bütün kontrol sonuçları kayıtlanarak dosyalara konur ve bakanlık yetkilileri istediği durumlarda gösterilmek üzere saklanır.

6.13. Risk Değerlendirmesinin Yapılması

İlgili mevzuat (29.12.2012 tarih 28512 sayılı Resmi Gazete) iş sağlığı ve güvenliği risk değerlendirmesi yönetmeliği.

Risk değerlendirmesinin yapılması 1 sigortalı çalışanı olsa dahi tehlike sınıfına bakılmaksızın 01 Ocak 2013 tarihinden itibaren bütün işyerleri için yapılması zorunlu hale gelmiştir.

Tablo 13: İşyerinin Risk Analizinin Olmaması Durumunda Ödenecek Para Cezaları

Madde 10 Risk değerlendirmesi, kontrol, ölçüm ve araştırma	26/1-4	10/1 Risk değerlendirmesi yapmamak veya yaptırmamak	3700 Türk Lirası
	26/1-9	10/4 Risklerin belirlenmesi yönelik gerekli kontrol, ölçüm, inceleme ve araştırmaların yapılmaması	Türk Lirası / Her ay 5500 (aykırılığın devamına halinde)
			1849 Türk Lirası

Kaynak: 6645 sayılı; iş sağlığı ve güvenliği kanunu (6331) ile bazı kanun ve kanun hükmünde kararnamelerde değişiklik yapılması hakkında kanun (yürürlük tarihi 23 Nisan 2015).

6.13.1. Risk Değerlendirmesi Yapacak Olan Ekibi Oluşturulması

Ekipte şu kişiler bulunur:

- İşveren veya işveren temsilcisi (işveren adına hareket ve karar verme yetkisi olan kişi)
- İş güvenliği uzmanı ve işyeri hekimi (50 çalışandan az personeli bulunan az tehlikeli sınıfta yer alan lokantalarda bu personeller 01.07.2016 tarihinden itibaren görev yapacaktır.)
- İş yerindeki çalışan temsilcisi
- İş yerindeki destek elemanı
- Muhtemel tehlike kaynakları ile riskler konusunda bilgili çalışanlar
- Dışarıdan (iş güvenliği uzmanı) yardımcı personel olabilir, şart değildir.

6.13.2. Ekibe risk değerlendirme eğitimi verilir

6.13.3. Yapılmış olan gürültü, toz, titreşim gaz, aydınlatma, termal konfor ölçüm sonuçları ilgili yönetmeliklerle karşılaştırılır. Uygun olmayan sonuçlar not edilir.

6.13.4. İş yerinde hangi tehlikelerin var olduğunu saptamak için (kaza, hastalık, stres faktörü) aşağıdaki noktaları kontrol edilir.

6.13.4.1. Kontrol noktaları

Genel kontrol noktaları

- Zemin; kayma ve düşmeyi önleyecek şekilde uygun malzeme ile kaplanmış mı? çökme, erime, deformasyonlar bulunuyor mu?

- Merdivenler; Merdiven genişlikleri ve basamak yükseklikleri uygun mu, Tırabzan var mı, Tırabzan boyunca ayaklar arasında uygun aralıklarla dikmeler veya düşmeyi önleyici bloklar bulunuyor mu?
- Temizlik yapılan alan; Kaymayı önleyici tedbirler alınmış mı? Uyarı levhaları konmuş mu?
- Tütün kullanımı; Kapalı alanlarda yasaklanmış mı? Uyarı levhaları konmuş mu?
- Su Sızıntısı; Çatıdan, duvarlardan ve zeminden su sızıntısı bulunuyor mu?
- Pencereleler; pencere alanı yeterince büyük mü ve doğal aydınlatmadan yeterince faydalanıyor mu?
- Cam yüzeyler; Aynalarda dahil cam yüzeyler (cam aksamı mobilyalar, kapı, pencere vb. uygun şekilde monte edilmiş mi ve yüzeyler üzerinde kırık ve çatlaklar bulunuyor mu?
- Çöpler; Çöpler düzenli olarak ve uygun şekilde toplanıyor mu?
- Tuvalet ve Lavabolar; Tuvalet ve lavabolar düzenli olarak temizleniyor mu?
- Doğal Hava Akımı; Temiz hava akımı bulunuyor mu ve tüm alanlar düzenli olarak havalandırılıyor mu?

Çalışma ortamı kontrol noktaları

- Aydınlatma; Tüm alanlarda yeterli aydınlatma sağlanmış ve aydınlatmalar çalışır halde bulunuyor mu?
- Düzen; Çalışanlar, işlerini bitirdikten sonra bütün malzemeleri yerlerine yerleştiriyor mu?
- Hastalığa Sebepiyet Verici Koşullar ; Çalışma ortamında, hastalıklara sebepiyet vererek işe devamsızlığa neden olabilecek koşullar var mı?
- Sıcaklık; Çalışma ortamı sıcaklığı çok soğuk ya da çok sıcak mı?
- Geçiş Yolları; Servis alanı ile mutfak arasındaki geçiş yolları çalışanların kapılara ya da diğer meslektaşlarına çarpma riski oluşturmayacak şekilde iyi düzenlenmiş mi?
- Yanma Tehlikesi; Çalışanların sıcak yüzeyle ya da püsküren buharla temas edip yanması gibi tehlikeler bulunmakta mıdır?
- Yüksekten Cisim Düşme Tehlikesi; Mutfak malzemeleri uygun şekilde depolanmış mı? Çalışanların bu malzemeleri üzerlerine düşürme tehlikesi var mı?

- Gürültü; Makina ve donanımlardan kaynaklanan gürültü yasal sınırlar içinde mi?
- Titreşim; Makina ve donanımlardan kaynaklanan titreşim yasal sınırlar içinde mi?

Kesici ve delici aletler (bıçak, satır vb.) kontrol noktaları

- Kesici ve delici aletler bu konuda yetkili olan çalışanlar tarafından mı kullanılıyor?
- Bu tür alet ve ekipmanlar kullanıldıktan sonra yerine kaldırılıyor mu?
- Kesici alet ve ekipmanlar periyodik olarak kontrol ediliyor mu? paslanmış ve kesici yüzeyleri zarar görür ekipmanlar var mı?

Hijyen kontrol noktaları

- Tüm alet ve gereçlerin kullanımında gerekli hijyen şartları sağlanıyor mu?
- Çalışma esnasında kullanılan veya müşterilerin kullandığı malzemelerin steril biçimde temizlikleri yapılıyor mu?
- Çalışanlara eldiven, bone ve gerekli olan diğer koruyucu giysiler temin edilmiş mi?
- Tüm çalışanlara enfeksiyon riskini azaltmak için genel hijyen bilgisi verilmiş ve gerekli önlemler alınmış mı?

Elektrik kontrol noktaları

- Kullanılan elektrik kabloları, açıkta ve düşmeye sebep olacak şekilde midir?
- Kaçak akım rölesi var mıdır?
- Sigortalar, sigorta kutusunda mı korunmaktadır?
- Elektrik ve sigorta kutuları kilitli mi ve sadece yetkili kişiler tarafından mı kullanılıyor?
- Prizlerin ve kabloların uygun olup olmadığı kontrol ediliyor mu?
- Elektrikle ekipmanların periyodik kontrolü yapılıyor mu?

Makina, araç ve gereçler kontrol noktaları

- Makinaların hareketli parçaları koruma altına alınmış mı?
- Dilimleme ve doğrama araçları üzerinde güvenlik korumaları bulunmakta mı?
- Kesici ve delici aletler ehil kişiler tarafından mı kullanılmaktadır?

- Makinaların kazara/istemeden çalıştırılmamakta mı ve acil durdurma mekanizmaları bulunmakta mıdır?
- Makinalar doğru kullanımı ve bakımı konusunda kullanım kılavuzları bulunmakta mı ve bu kılavuzlara uygun olarak kullanılmakta mıdır?
- Makina ve ekipmanların elektrik aksamına, su ve diğer sıvılar temas ettirilmemekte midir?
- Sıcak sıvıların sıçramasına karşı uygun nitelikte eldiven ve iş elbisesi kullanılmakta mıdır?
- Sıcak yağ ve sıvı içeren ekipmanlar kullanılmıyorken kapalı şekilde bulundurulmakta mıdır?

Yangın ve acil durumlar kontrol noktaları

- Çalışanların ateşle çalışmasından doğan herhangi bir yangın ya da patlama riski bulunmakta mıdır?
- Gaz kaçağına karşı gerekli önlemler alınmış mı?
- Havlu, peçete, elbezi gibi tutuşma tehlikesi olan eşyalar ocak ve fırınlardan uzak yerlerde mi tutulmaktadır?
- Kimyasal içerikleri nedeniyle alevlenebilir ürünler ya da basınçlı kaplar (gaz tüpleri, basınçlı pişirme kapları gibi); ısı, ışık ve diğer malzemelere maruz kalıyor mu ve talimatlar gereğince mi saklanıyor?
- Acil durum levhaları, uygun yerlere (kapı ve kaçış yollarını gösteren) yerleştirilmiş midir?
- Yangın, gaz kaçağı, deprem, sabotaj gibi olaylarla ilgili gerekli telefon numaraları görünür yerlerde asılı mıdır?
- Yeterli sayıda yangın söndürücü mevcut mu ve son kullanma tarihleri ve basınçları kontrol edilmiş midir?
- Tutuşma ya da dumanın geri tepmesi tehlikesi barındıran aspiratör ve bacalar (is, kurum vb. birikmeler için) düzenli olarak temizlenmekte midir?
- Tüm çalışanlar yangın güvenliği ve acil durum planı hakkında bilgilendirilmiş mi?
- İçerisinde yeterli malzeme bulunan ilkyardım dolabı bulunmakta mıdır?

Elle taşıma ve ergonomi kontrol noktaları

- Ağır yükler elde kaldırılmakta ve taşınmakta mıdır?

- Yüklerin kaldırılması, servis arabası gibi ekipmanların itilmesi veya çekilmesi uygun pozisyonlarda mı yapılmaktadır?
- Çalışma ortamında çalışanların uygunsuz pozisyonlarda çalışmasını gerektiren durumlar bulunmakta mıdır?
- Çalışanlar işlerini yaparken çok uzak mesafelere uzanmak zorunda kalmakta mıdır?
- Çalışanlar uzun süre aynı pozisyonda çalışmakta mıdır?
- İşyerinin çalışma alanı çok sıkışık mı ve güvenli olarak çalışmalarını sağlayabilecek yeterli boş alan var mı?
- Ağır yüklerin uygunsuz şekilde kaldırılmasını, itilmesini ya da çekilmesini önleyecek kaldırma tertibatı var mı?
- Sıcak mutfak malzemelerinin taşınmasında ısıya dayanıklı eldivenler kullanılmakta mıdır?

Psikososyal etkenler kontrol noktaları

- Çalışanların görev tanımları yapılmış mı ve ilave iş yükü verilmekte midir?
- Çalışma koşullarının iyileştirilmesine yönelik uygulamalara çalışanların katılımı sağlanmakta mıdır?
- Çalışanlar, idarecilerinden ve deneyimli çalışma arkadaşlarından gerekli bilgi ve desteği almakta mıdır?
- Çalışanların müşteriler tarafından tehdit edilme, şiddete maruz kalma ve aşağılanması durumunda, yapması gerekenler ve alınan önlemler belirlenmiş midir?

Kazalar ve hastalıklar kontrol noktaları

- Çalışanların işe girerken yapılan sağlık raporları var mı ve bunların periyodik kontrolleri yapılıyor mu?
- İşyerinde olan iş kazaları ve meslek hastalıkları, SGK'a rapor ediliyor mu?
- Çalışanların karşılaştıkları düşme, yaralanma, yanık, ıslak çalışma nedeniyle cilt rahatsızlıkları gibi önceden olmuş kaza ve hastalıkların meydana gelmeleri önleniyor mu?
- Paket servis yapan çalışanlar, araç kullanırken her türlü güvenlik tedbirlerine uymaları konusunda talimatlandırılmış mıdır?

Eğitim ve bilgilendirme kontrol noktaları

- Çalışanlar iş sağlığı ve güvenliği konusunda eğitilmiş midir?

- Çalışanlar yaptıkları işle ilgili olarak yeterli bilgiye sahip midir?
- Çalışanlar ve işveren hijyen eğitimi almış mıdır?
- İlgili tüm çalışanlar mutfak araçları ve makinalarının doğru kullanılması konusunda eğitilmiş ve bilgilendirilmiş midir?
- Eğitimler ile ilgili dokümanlar raporlanmakta ve uygun şekilde muhafaza edilmekte mi? (www.csgb.gov.tr 15.04.2014)

6.13.5. Risk Değerlendirmesinin Süresi

İş yerinde herhangi bir değişiklik olmaması durumunda risk değerlendirmesi az tehlikeli iş yerlerinde (lokanta, hastahane vb.) 6 yılda bir yapılır. Tehlikeli işyerlerinde (bar, birahane, meyhane vb.) 4 yılda bir yenilenir.

Risk değerlendirmesi raporu için herhangi bir kuruma bildirim yapılmayacaktır. İş yerinde saklanacaktır.

6.13.6. Risk Değerlendirme Sonrası Çalışanların Uyarıları Dikkate Alınır

Risk değerlendirilmesi yaşayan bir döngüdür. Bazı riskler ortadan kalkarken yenileri oluşabilir. Bu nedenle çalışanlarının görüşlerinin alınması çok önemlidir. Olabildiğince sık toplantı yapılması ve içinde,

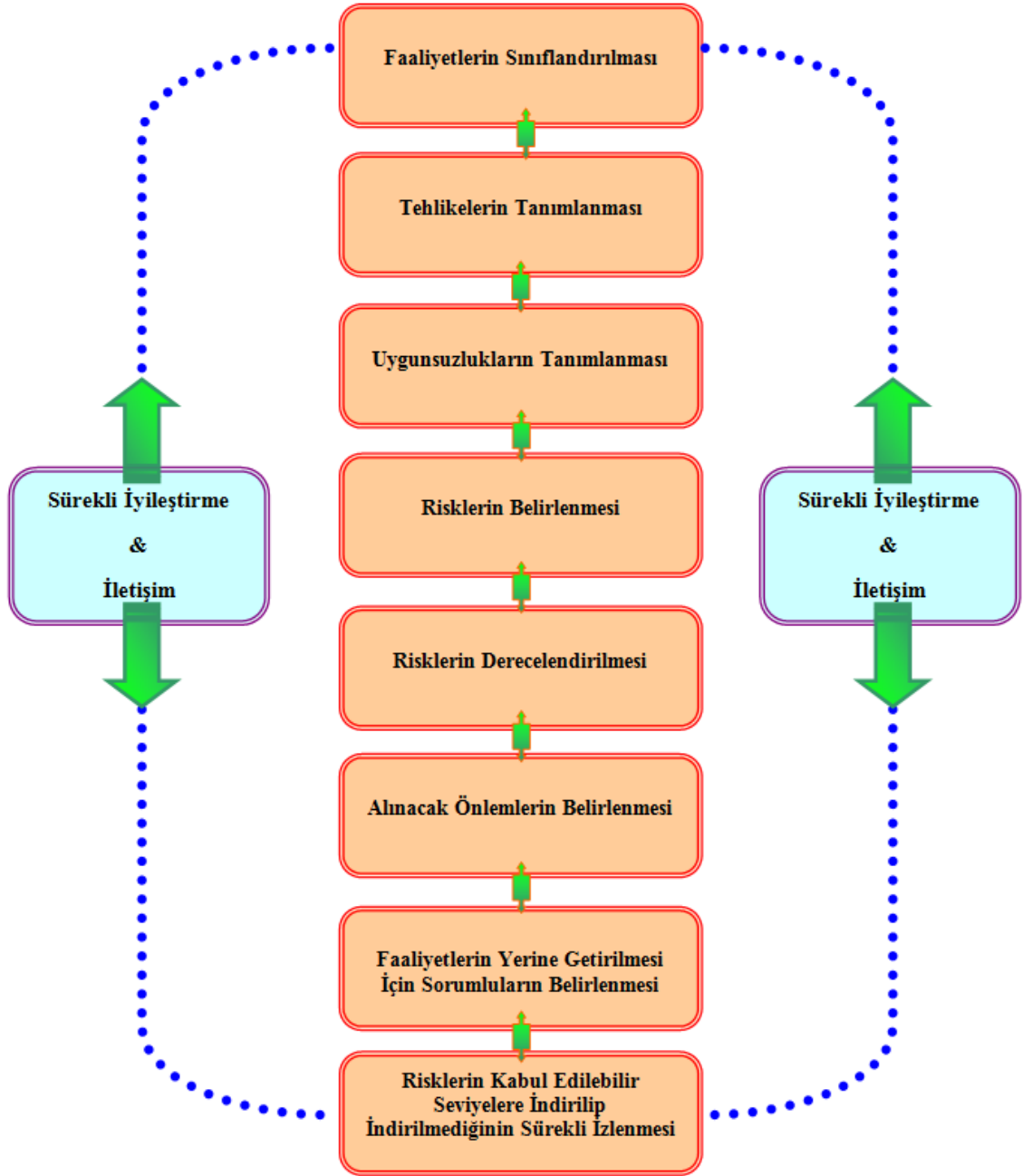
- Tehlikeli durum formu,
- Ramak kala kaza formu,
- Tehlikeden dolayı işi reddetme formu

bulunan bir kutuyu uygun bir yere asılması sağlanır.

Ek : 3 Tehlikeli durum formu

Ek : 4 Ramak kala kaza formu

Ek : 5 Tehlikeden dolayı işi reddetme formu



01.07.2016 Tarihine kadar risk değerlendirme raporunu işveren kendisi yapabilir.

Şekil 20: Tehlike Tanımlama ve Risk Değerlendirme Programı Akış Şeması

6.14. Acil Durum Eylem Planının yapılması

İlgili Mevzuat: İşyerlerinde acil durumlar hakkında yönetmelik 18/06/2013, 28681 No'lu Resmi Gazete

Deprem, yangın, sel baskını, sabotaj gibi olaylar ve ihmal tedbirsizlik, dikkatsizlik ve nedeni bilinmeyen çeşitli amaçlarla meydana gelen vakaların yol açtığı durumlardır.

Acil durumları sınıflarsak;

- Yangın
- Deprem
- İş Kazası
- Sel
- Sabotaj
- Trafik Kazısı

Acil durum müdahale ekipleri belirlenir; tehlikeli sınıfta yer alan iş yerlerinde 40 çalışana ve az tehlikeli sınıfta yer alan işyerlerinde 50 çalışana kadar;

1. Arama, kurtarma, tahliye
2. Yangınla mücadele

Konularının herbiri için en az birer uygun donanımlı çalışanı görevlendirilir.

İlk yardım elemanı; az tehlikeli sınıflarda işyerlerinde çalışan sayısının %5'i kadar bulundurulur. Örnek: 20 kişide 1 kişi

Tehlikeli sınıfta yer alan işyerlerinde (bar, birahane vb.) %10'u kadar bulundurulur. Örnek: 20 kişide 2 kişi

İş güvenliği uzmanı acil durumlar için planlar hazırlanmasını sağlar ve bu planlara göre çalışanların hareket etmeleri için eğitim ve tatbikatlar düzenler konu hakkında detaylı bilgi Örnekleme olarak verilen ACİL DURUM EYLEM PLANI'nda belirtilmiştir.

01.07.2016 tarihine kadar işveren kendisi yapabilir.

BÖLÜM 7: YENİ KURULACAK OLAN İŞLETMELER

Araştırmalar ölümlü kazaların neredeyse %60'ının iş başlamadan önce yapılan tasarımlardan kaynaklandığını göstermektedir. İlk kez 1985 yılında Dünya Sağlık Örgütü tarafından tasarımcıların iş güvenliğini hesaba katarak tasarım yapmalarına dönük öneriyi, 1991 yılında Avrupa Birliği bünyesinde ki bir çok kuruluş gündeme getirmiş, İngiltere ve Avustralya'da bu konuda pek çok çalışma gerçekleştirilmiştir.

İncelenen kaynaklar ve projelerden yola çıkarak tasarımda özellikle göz önünde tutulması gereken hususlar liste halinde verilmiş, gerçekleştirildiği durumda hangi tehlikeleri yok edeceği veya riskleri azaltacağı öneriler halinde sunulmuştur. Yapılan çalışmalar kavramsal düzeyde tasarım aşamasının, iş güvenliğini en fazla etkileyen aşama olduğunu ortaya koymaktadır. Kazaları önleme stratejisinde en önemlisi tehlikeleri ortadan kaldırmak, kaldırılamıyorsa farklı yöntemler kullanarak riskleri azaltmak en üst sırada yer alan başlıklar olup, bunların tasarım aşamasında yerine getirilmesi gerçekleştirilebilir. Daha az iş kazası riski içeren tasarım ve yapım teknikleri işin bir boyutu iken diğer boyutu ise, kaza önleme önceliğinde daha alt sıralarda yer alan iş güvenliği sistemlerinin kurulması ve yerleştirilmesi açısından tasarımın buna elverişli olmasıdır. Tasarım aşamasında ki bu çalışmaların, maliyeti artırsa da, sonraki aşamalarda verimli, güvenli ve hızlı bir çalışma yapmak ve İş Güvenliği için önemi büyüktür.

Mutfak; yiyecek ve içecek hizmeti sunan işletmelerde en fazla emek harcanan bölümdür. Mutfak, her türlü yiyeceğin hazırlandığı, pişirildiği ve bazen de işletmenin yapısı gereği tüketildiği yerdir. Mutfak bir işletmenin kalbidir. Bu nedenle binadaki konumu ve planı oldukça önemlidir.

7.1. Mutfak Tasarımında Kaçınılması Gereken Başlıca Hatalar

Mutfağın yapılacak işe göre küçük olması, özel çalışma kısımlarının olmaması. Özel çalışma kısımları arasında bölme bulunmaması, koridorların dar olması, yemek salonunun, mutfağa göre uzak ve başka bir katta olması, mutfağın havalandırma düzenin yetersiz olması, mutfak havalandırılması endüstriyel mutfaklarda önemli etüd edilmesi ve doğru çözümlere ulaşılması gereken konulardan biridir. Araç gereçlerin yanlış yere monte edilmesi ve yetersiz olması, ocak veya kuzine ile çalışma

tezgahlarının yüksekliği ve aralarındaki mesafenin kurallara uygun olmaması, depolama alanı ve dondurucuların yeterli olmaması, yeterli ve gerekli alanlarda evye bulunmaması, yeterli ve gerekli yerlerde lavabo bulunmaması, belirli alanlarda pis su gideri bulunmaması, mutfak tabanının kaygan ve temizlenmesinin zor olması, özel çöp odası bulunmaması, ışıklandırmanın yanlış ve yetersiz olması, mutfak faaliyetleri için mutlaka aydınlık bir mutfak gereklidir. Karanlık bir mutfağın iyi kullanılabilmesi mümkün değildir. Mutfak araç ve malzemelerini iyi kullanamamak, yemekleri yakmak, tabak ya da bardakları kırmak, parmak kesmek vb. gibi iyi görememenin doğurabileceği sakıncalardan korunmak iyi aydınlatmayı gereklidir. Günün her saatinde, dolapların, tencerelerin, fırının vb. içlerinin iyi görülebilmesi önemlidir.

7.2. Düzenli Bir Mutfak Yapımı İçin Dikkat Edilmesi Gereken Bazı Unsurlar

Mutfağın kısımlarının kuzeye yerleştirilmesi gerekir. Çünkü yapının kuzey tarafı daha serin olur. Yemek salonu güneyde olmalıdır. Çünkü gün ışığı insan psikolojisini olumlu yönde etkilemektedir. Mutfakla yemek salonu mümkünse aynı katta ve giriş katında yer almalıdır. Mutfak alanının boyutu: En doğru alan mutfakta yapılacak işe göre ayarlanmalıdır. Mutfak yerleşiminde kurallı ilerleme prensibine uyulmalıdır. Bu prensibe göre sıralama şöyledir: teslim alma, depolama, hazırlama, pişirme ve dağıtım. Bu ilerleme olayında, kirli, artık, çöp ve diğer kötü maddelerin yiyeceklerle temas etmemesine, aynı yerde saklanmamasına, karşılaştırılmamasına çok dikkat edilmektedir.

Çalışılan sürenin çok uzun olması, işlerin tekrarlı ve yorgunluğa neden olması mutfağın tasarımına özel dikkat gerektirir. Bu nedenle mutfağın kullanılma şekli, tasarımı, çalışma ortamı ve koşullarının ergonomik açıdan ele alınması büyük önem taşımaktadır. Çalışanın antropometrik özellikleri dikkate alınarak mutfakta uygun ortamın yaratılması, kullanım açısından çeşitli gereksinimleri karşılamada ve ileride ortaya çıkabilecek sorunları çözmede etkili olacaktır. Lokantanın yalnızca görsel anlamda nitelikli olması değil, aynı zamanda çalışan personele uygun özellikler taşıması iş doyumunun sağlanmasında ve yorgunluğun önlenmesinde de etkilidir.

Mutfak donanımı üretimi oldukça kolay ve planlamada esneklik olmasına rağmen, seçilecek çalışma yüksekliğin ne olacağı konusunda anlaşmazlıklar söz konusudur. Tüm kullanıcılar için uygun olabilecek tek bir yükseklik olmaması nedeniyle donanımın ayarlanabilirliği arzu edilmekte, ancak bunun ekonomik olarak başarılması önem

taşımaktadır. Donanımın bireylere uygun olarak tasarımı, eylem sırasında çalışanın yorulmasını ve zorlanmasını engelleyerek, konforu ve iş verimliliğini artırır. Uygun olmayan donanım tasarımı ise bazı fiziksel ve mental rahatsızlıklara yol açabilir. Ayrıca ticari mutfaklarda çalışanla uyumlu olmayan bir donanım tasarımı potansiyel kazalar ve meslek hastalıkları anlamına gelmektedir. Bu olumsuzluklar çalışanın işe devamı ve verimliliği ile psiko-sosyal boyutlar üzerinde etkili olur. Yapılan araştırmalar kullanılan donanımın boyutlarının iş görenin fiziksel yapısıyla uyumlu olması gerektiğini ortaya koymuştur. Mutfağın tasarım ve kullanım özellikleri, çalışma ortamı ve çalışma koşullarının ergonomik açıdan ele alınması büyük önem taşımaktadır. Bunun için de ekipmanların seçimi, yerleşimi ve alan düzenlemesinin, çalışanın çabasını arttıracak faktörlerin ve çalışma yöntemlerinin, ürün ve gıda servisinde gerekli insan gücünün azaltılmasını sağlayacak uygun materyal ve ekipmanların seçilmesinde yarar vardır. Böyle bir uygulama ürünün kalite ve kantitesini arttırdığı gibi, maliyeti, zaman programını, üretimde kullanılan materyalin özelliğini ve eylem sistemini de etkiler. Mutfak tasarımında temel ilke kullanışlılık ve burada yürütülen eylemler olduğundan, tasarımın daha çok fonksiyonellik üzerine odaklanması, çalışanın antropometrik özelliklerine uygun ortamın yaratılması, kullanım açısından çeşitli gereksinimlerin karşılanması olası sorunlara çözüm getirmenin en uygun yoludur.

7.3. Mutfak Yerleşiminde Temel Kurallar

Tavan yüksekliği (en az): 3,50 m. Çalışma tezgahı yüksekliği: 0,85-0,90 m. Duvarların fayansla döşenecek asgari yüksekliği: 1,80 m. Çalışma tezgahı ile kuzine arası (en az): 1,25 m. İki kuzine veya fırın kuzine arası (en az): 1,50 m. Her aşçı için gerekli çalışma tezgah alanı (en az):1,2 m². Emniyet ve konfor açısından taban, kaygan olmayan karo veya döşemeyle kaplanmalı, yağlara, asitlere ve aşınmaya dayanıklı olmalı, temizliği kolay olmalıdır. Mutfakta arzu edilen ısı; sıcak mutfak:+25±32°C, soğuk mutfak, kasaphane +20°C. Diğer kısımlar ise + 20 ± 30°C olmalıdır. Çöp odası +10°C olmalıdır. Havalandırma sisteminde dışarı atılan kirli hava 1 m³, içeri giren temiz hava 0,80 m³ olmalıdır. Genelde mutfak için ışıklandırma 200 lüks olmalı, titizlikle çalışılan alanlarda 300-500 lüks olmalıdır.

Bu konuyla ilgili detaylı bilgileri “*Otelcilik El Kitapları Serisi, Mutfak ve Stewarding Profesyonel Mutfak Rehberi*, Alpaslan ÖZORAL - Önder Yıldırım’ın kitaplarında bulabilirsiniz.

İşletmenin açılışından itibaren iş sağlığı ve güvenliği konusunda mevzuat gereği yapılması gerekenler mevcut işletmedekilerle aynıdır. (Çekal, 2013)



BÖLÜM 8: RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU VE ACİL DURUM EYLEM PLANI ÖRNEKLEMELERİ

8.1. Risk Değerlendirme Raporu

Her sayfa ilgili kişilerce imzalanacaktır.



Şekil – A Menu for protecting the health and safety of Restaurant workers, 2011

MEMO'S
RESTORAN TİC. A.Ş.
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ
RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

İÇİNDEKİLER

Önsöz

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak, Tanımlar

İKİNCİ BÖLÜM

Genel Bilgiler

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Risk Değerlendirme Tarihi, Aşamaları ve Yöntemi

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Çalışma Ortamının İncelenmesi

BEŞİNCİ BÖLÜM

Tehlike Kaynakları, Alınması Gereken Önlemler ve Olası Etkiler

ALTINCI BÖLÜM

Risk Değerlendirme Tablosu ve Ekler

YEDİNCİ BÖLÜM

Risk Değerlendirme Ekip Onayları

ÖNSÖZ

Bu rapor MEMO's Restoran Tic. A.Ş. için 2015 yılında İş Sağlığı ve Güvenliği faaliyetleri kapsamında Risk Değerlendirme çalışmasını içermektedir. İş sürekliliği açısından mevzuat kapsamında her türlü teknik, pratik ve uygulama aşamalarının incelendiği rapor; restoran için özel çalışma olması açısından önem teşkil etmektedir.

Bu Risk Değerlendirme raporu, 20 Mayıs 2015 MEMO'S Restoran Tic. A.Ş. için 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ile İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği kapsamında MEMO's Restoran Tic. A.Ş. Risk Değerlendirme Ekibi tarafından hazırlanmıştır.

Kazasız ve sağlıklı bir çalışma ortamını birlikte sürdürmek dileğiyle,
Bilgi ve görüşlerinize sunarız.

Mehmet ERŞEN

İŞVEREN

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

1. Amaç

Tehlikenin ortaya çıktığı anda sebep olacağı etkinin ciddiyeti ile bir tehlikenin ortaya çıkma olasılığı arasındaki bağa risk denir. Risklerin belirlenmesi ve bunlara karşı alınacak önlemlerin tespit edilmesi amacıyla gerekli çalışmalara risk değerlendirmesi denir.

Risk değerlendirilmesinin asıl amacı; iş süreçleri ve proaktif yaklaşım içinde tehlike kaynağını risk oluşmadan bertaraf ederek, güvenli alanlar oluştururken çalışanların sağlığını ve güvenliğini korumaktır.

Bu bağlamda;

- Verimliliğin artmasını sağlar.
- Acil durumlara karşı hazırlıklı olmayı sağlar.
- Rekabet gücünü ev etkinliğini korumamızı sağlar.

2. Kapsam

Bu Risk değerlendirmesi, MEMO'S Restoran Tic. A.Ş. alanlarında çalışan geçici ve/veya daimi personeli, alt yüklenicileri, ziyaretçi ve iş takipçilerini, stajyerleri, müşteri, işyerlerine ait tesis, mal ve malzemeleri kapsamaktadır.

3. Dayanak

6331 sayılı “İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu” ve “İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği”ne dayanılarak hazırlanmıştır.

4. Tanımlar

- İş Güvenliği Uzmanı:** Bakanlıkça belgelendirilmiş elemanı,
- İşyeri Hekimi:** Bakanlıkça belgelendirilmiş hekimi,
- Ramak Kala Olay:** zarara uğratma potansiyeli olduğu halde, zarara uğratmayan olayı,
- Faaliyet:** Risk Değerlendirmesi yapılan çalışma ortamını,

- e) **Risk:** Tehlikenin neden olabileceği çeşitli zararlı sonuç meydana gelme olasılığını,
- f) **Tehlike:** İşyerinde var olan veya dışarıdan gelebilecek, çalışanları ve işyerini zarara veya hasara uğratabilecek potansiyeli,
- g) **Olay:** Risklerin gerçekleşmesiyle meydana gelen vakayı,
- h) **Maruz:** Risklerle karşılaşabilecek kişi,
- i) **Sayı:** Risklerle karşılaşabilecek kişi sayısı,
- j) **Düzeltilici ve Önleyici Kontrol Tedbiri:** İşyerinde yapılan faaliyetlerin bütün aşamalarında iş sağlığını ve güvenliğini ilgilendiren, riskleri yok etmek veya azaltmak için tasarlanan ve yapılan tedbirlerin hepsi,
- k) **İş Kazası:** İşyerinde veya iş ile ilgili durumlarda meydana gelen, ölümlü sonuçlanan veya vücut bütünlüğünü, psikolojik veya fiziksel olarak özre uğratan olaydır.

İKİNCİ BÖLÜM

Genel Bilgiler

5. İşyeri Bilgileri

Unvanı	: MEMO'S RESTORAN
Adresi	: Bodrum Cumhuriyet Caddesi Lale Sokak No: 5 Muğla
Telefon No	: 0252 394 83 70
Faks No	: 0252 394 83 73
Faaliyet Alanı	: Lokanta
Tehlike Sınıfı	: Az Tehlikeli
SGK Sicil Numarası	:
Çalışan Sayısı	: 20 / Erkek: 15 Bayan: 5
Vergi Dairesi / Vergi No	: Bodrum
Vardiya Çalışması ve Süresi	: Tek Vardiya / 13.00 - 23.00
Toplam Kullanım Alanı (m ²)	: 250

6. İşveren / İşveren Vekili Bilgileri

Adı Soyadı	: MEHMET ERŞEN
Görevi	: ŞEF VE İŞVEREN

7. İş Güvenliği Uzmanı Bilgileri

(01.07.2016 tarihinden itibaren bulundurulması zorunludur.)

Adı Soyadı	:
Belge Sınıfı	:
Belge Tarihi	:
Belge No	:

8. Risk Değerlendirme Ekibi

İşveren	: MEHMET ERŞEN
Destek Elamanı	: GÖKHAN KAYA
Çalışan Temsilcisi	: YASİN ALDEMİR
Şef Yardımcısı	: AHMET ÖZKAYA

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Risk Değerlendirme Tarihi, Aşamaları ve Yöntemi

10. Risk Değerlendirme Düzenleme ve Geçerlilik Tarihi

Düzenleme Tarihi : 20.05.2015

Geçerlilik Tarihi : 20.05.2021

11. Risk Değerlendirme Aşamaları

Bu çalışmada Risk Değerlendirme Yöntemi olarak Kinney Metodu kullanılacaktır.

(Risk Değeri = Olasılık x Frekans x Şiddet)

12. Risk Değerlendirmesi Süreçleri

Risk değerlendirmesi, aşağıda sıralamada gösterilen aşamalar ile gerçekleştirilir:

a) Planlama

Risk değerlendirmesi çalışmaları, ilgili mevzuat ve çalışma koşulları kapsamında planlanır.

İşyerinde Yürütülen Çalışmaların Sınıflandırılması: İşyerinde sürdürülmekte veya sürdürülecek olan işlerin özelliklerine göre kendi arasında sınıflandırılır. Bu sınıflandırma; sürekli olan ve sürekli olmayan ama periyodik olarak yapılan bakım ve onarım gibi işleri de dikkate alır. Sınıflandırmada, işyerinde üretim ve üretim dışı işler, üretim ve hizmet süreçlerinin kademeleri, planlanmış veya planlanmamış işler ve çalışanların görev tanımlamaları gibi faktörlerden de faydalanır.

b) Bilgi ve Veri Toplama

- İşyerinde yapılan faaliyetler,
- Bu faaliyetlerin yapım süresi ve periyodu,
- Faaliyetin yapıldığı yer,
- Faaliyetin kim veya kimlerin tarafından yapıldığı,
- Yapılan faaliyetlerden etkilenebilecek kişiler,
- Verilmiş olan eğitimler,
- Faaliyetin yapılabilmesi için ön iznin gerekli olup olmadığı,
- Faaliyetin yapımı sırasında kullanılacak olan makine ve teçhizat,

- Makine ve teçhizatların kullanım talimatları,
- Kaldırılacak, taşınacak malzeme ve ürünlerle, özellikleri
- Kullanılan kimyasallar(dezenfektan, temizleyici vb.) özellikleri,
- İşyerindeki varolan koruyucu önlemler,
- daha önce olmuş olan kaza veya sağlık sorunları gibi öğeler alınır.

c) Tehlikelerin Tanımlanması

Tehlike tanımlaması, aşağıdaki tehlike ve tehlike kaynaklarının, bulunup bulunmaması, eğer tehlike varsa bundan kimler ve ne şekilde etkileniyorlar, dikkate alınarak yapılır.

- Kayarak, bir şeye takılarak, vb. gibi düşme,
- Yüksekten düşme,
- Eşyaların düşmesi,
- Gürültü ve titreşim,
- Ergonomik olmayan duruş ve çalışma,
- Gezici el aletlerin kullanımı,
- Makine ve teçhizat kullanımı,
- Hareket eden iletişim ekipmanları (Merdivenler, taşıyıcı arabalar ve raflar),
- Kaldırma araçları,
- Ürünler ve atıklar,
- Yangın, parlama ve patlama,
- Elle taşıma işleri,
- Elektrikli ekipmanlar,
- Ortam aydınlatması,
- Termal konfor Şartları (sıcaklık, nem, havalandırma),
- Biyolojik Ajanlar (Mikroorganizmalar, bakteriler, virüsler),
- Süreklilik arz eden çalışma,
- Kapalı alanda çalışma,
- Arzu edilmeyen insan tavırları (Kavga, anlama güçlüğü, dikkatsizlik, aldırmaçlık, vb.)
- Çalışma ortamına göre diğer tehlike kaynakları.

d) Risk Analizi

Risk analizi yapımıyla (c) bendindeki tehlikelerin neden olabileceği zarar, yaralanmanın olma olasılığı belirlenir. Risk analizinde, tehlikelerle yüz yüze gelen kişilerin sayısı, tehlikenin devam süresi, kişisel koruyucu ekipmanların sağladığı koruyuculuk ve çalışanların güvensiz davranışları gibi etmenler dikkate alınır.

e) Risk Değerlendirmesi

Risk değerlendirmesinde; (d) bendinde belirtilen risklerin, ağırlık oranları hesaplanır, derecelendirmesi yapılır ve önlem alınıp, alınmaması gerektiğine karar verilir.

f) Önlemlerin Belirlenmesi

İlgili mevzuat ve çalışma ortamı koşulları göz önüne alınarak gerekli önlemlere, düzeltici, önleyici (DÖF) faaliyetlere karar verilir. Belirlenen riskler önceliğin derecesine göre; en öncelikli olandan daha az öncelikli olana doğru kontrol altına alma yöntemleri belirlenir.

- Riskleri oluşan yerde yok etmeye uğraşmak,
- Daha az tehlikeli olanı, tehlikeli olanın yerine koymak,
- Kişisel koruma önlemlerine, toplu koruma yöntemlerine tercih etmek,
- Teknolojik önlemleri uygulamak,
- Ergonomik saptamalardan yararlanmak,

Risk değerlendirme raporunda, değerlendirmeyi yapan kişilerin adı, soyadı ve imzaları ile değerlendirmenin yapıldığı tarih belirtilmelidir.

g) Denetim, İzleme ve Gözden Geçirme

Çalışma ortamında yapılan, risk yönetiminin tüm safhaları, uygulanması, sürekli ve dikkatli olarak denetlenir, izlenir ve çözümlenemeyen sorunlar yeniden ele alınır.

13. Bilgi ve Veri Toplama

a) Yapılan İşin Tarifi: Her çeşit yemek, tatlı imalatı ve hizmeti

b) Genel Bilgiler

Genel İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimleri	Yıllık Çalışma Planı Kapsamında
Ehliyet, Sertifika veya Özel Eğitimler	Yıllık Çalışma Planı Kapsamında
İşe Giriş Muayeneleri	Yıllık Çalışma Planı Kapsamında

Periyodik Muayeneler	Yıllık Çalışma Planı Kapsamında
Ortam Ölçümleri (Aydınlatma, Toz, Gürültü, Termal Konfor)	Yıllık Çalışma Planı Kapsamında
Yangın Eğitimi ve Tatbikatlar	Yıllık Çalışma Planı Kapsamında
Acil Durum Eylem Planları	Yıllık Çalışma Planı Kapsamında
İŞ Kazası ve Meslek Hastalıkları Raporları	Yıllık Çalışma Planı Kapsamında
Elektrik, Paratoner ve Ekipmanların Kontrolleri	Yıllık Çalışma Planı Kapsamında
Hijyen, Ergonomi, İş Sağlığı Çalışmaları	Yıllık Çalışma Planı Kapsamında
Klima, Kalorifer, vb. ekipmanların kontrol ve periyodik muayeneleri	Yıllık Çalışma Planı Kapsamında

İşyeri Kaza ve Meslek Hastalığı İstatistik Bilgisi

Son 2 yılda meydana gelmiş olan iş kazaları ve meslek hastalıkları


İş Kazaları			Meslek Hastalıkları		
Yıl	Yaralanma	Ölüm	Yıl	Malül	Ölüm
2013	-	-	2013	-	-
2014	-	-	2014	-	-


14. Risk Analizi Yöntemi


Risk Analizi Yöntemi: Kinney Metodu					
Olasılık Değeri	Olasılık Zararın Gerçekleşme Olasılığı	Frekans Değeri	Frekans Tehlikeye Zaman İçerisinde Maruz Kalma Tekrarı	Şiddet Değeri	Şiddet İnsan ve/veya Çevre Üzerine Yaratacağı Tahmini Zarar
10	Beklenir, Kesin	10	Hemen Hemen Sürekli Saatte Birkaç Defa	100	Birden Fazla Ölümlü Kaza Çevresel Felaket
6	Yüksek, Oldukça Mümkün	6	Sık, Günde Bir veya Birkaç Defa	40	Ölümlü Kaza Ciddi Çevresel Zarar
3	Olası	3	Ara Sıra Haftada Bir veya Birkaç Defa	15	Kalıcı Hasar/Yaralanma, İş Kaybı
1	Mümkün Fakat Düşük	2	Sık Değil, Ayda Bir veya Birkaç Defa	7	Önemli Hasar / Yaralanma, Dış İlk Yardım
0,5	Beklenmez Fakat Mümkün	1	Seyrek Yılda Birkaç Defa	3	Küçük Hasar / Yaralanma, İç İlk Yardım
0,2	Beklenmez	0,5	Çok Seyrek Yılda Bir veya Daha Az	1	Ucuz Atlatma Çevresel Zarar Yok
<p>Olasılık (Şans): Zararın gerçekleşme olasılığıdır. İlk yaptığımız risk değerlendirmesinde hiçbir kontrol önlemi dikkate alınmamalıdır. Bundan dolayı da olasılıklar hep en kötü olasılık olarak düşünülmelidir.</p>		<p>Frekans: Tehlikeye zaman içerisinde maruz kalma sıklığıdır: Dikkat edilmesi gereken "işin yapma sıklığı değil, işi yaparken tehlikeye maruz kalma sıklığıdır." Rutin olmayan bir faaliyeti değerlendirmemiz gerekirse, o faaliyet sırasında tehlikeye maruz kalma sıklığını düşünmemiz gerekmektedir. Mesela; 2 saat süren bir faaliyette, 2 saat içinde maruz kalma sıklığı düşünülmelidir.</p>		<p>Şiddet: Tehlikenin insan ve/veya çevre üzerinde yaratacağı tahmini zarardır. Yapacağımız risk analizinde şiddet puanlamasını yaparken zarar kısmında "ölüm" var ise puanlamamız buna uygun şekilde "40 puan (tek ölüm)" veya birden çok ölüm var ise "100 puan (birden çok ölüm)" yapılmalıdır. Eğer yapacağımız şiddet değerlendirmelerinde herhangi bir şüphe var ise daha yüksek puan verilmesi doğru olacaktır.</p>	

Risk Değeri (R) = Olasılık x Frekans x Şiddet			
Risk Değeri	Risk Adı	Eylem	Termin Süresi
1800 < R	Tolerans Gösterilemez Risk	Hemen gerekli önlemler alınmalı veya tesis, bina, çevrenin kapatılması düşünülmelidir.	Hemen veya 1 haftadan kısa sürede
400 < R < 1800	En Kısa Sürede Giderilecek Risk	Önlem alması için işverene durum en kısa sürede bildirilir.	1 aydan kısa süre içinde
200 < R < 400	Esaslı Risk	Orta dönemde iyileştirilmelidir.	1-3 ay içinde
70 < R < 200	Önemli Risk	Uzun dönemde iyileştirilmelidir.	6 ay içinde
20 < R < 70	Olası Risk	Gözetim altında uygulanmalıdır.	1 yıl içinde
R < 20	Önemsiz Risk	Önlem öncelikli değildir.	Kontrol

Varsayılan bir işletme olduğundan resim yerine çizimler kullanılmıştır.

(Genel) Tespit Edilen Risk - Çöp konteynerleri	Kaynak (Resim, Doküman)
Çöp kutularının sızıntı yapması ve tehlikeli atıklar ile evsel atıkların karışması. Risk: Sağlık sorunları	
Alınması Gereken Önlem	
Restoranda oluşan her türlü tehlikeli atık için (pil, akü, floresan ampül, elektriksel atık, kontamine ambalajlar, kontamine olmuş temizlik bezleri, tonerler, kartuşlar vb.) geçici olarak muhafaza edileceği kapısı kilitli bir depolama alanı oluşturulması zorunludur. Zemin sızdırmaz olmalı, hepsine tehlikeli atık işaretine, dair uyarıcı levha asılmalıdır.	


(Genel) Tespit Edilen Risk - Tütün Kullanma	Kaynak (Resim, Doküman)
Kapalı alanda tütün kullanılmasının yasak olduğuna ilişkin uyarı levhaları asılmamıştır. Risk; Tütün kullanımı yangına neden olabilir.	
Alınması Gereken Önlem	
Uyarı levhalarının gereken boyutlarda ve ilgili yerlere asılması.	


(Genel) Tespit Edilen Risk - Pencere Alanları	Kaynak (Resim, Doküman)
Pencere alanları yeterince büyük olmadığından doğal aydınlatma azdır. Risk; İş kazası ve sağlık sorunları	
Alınması Gereken Önlem	
Yeteri aydınlatma için gerektiği kadar suni aydınlatma yapılacaktır.	


DÖRDÜNCÜ BÖLÜM


Çalışma Ormanının İncelenmesi


15. Çalışma Ortamının İncelenmesi

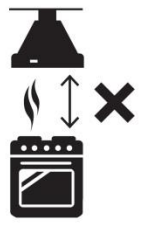
(Genel) Tespit Edilen Risk - Zemin	Kaynak (Resim, Doküman)
Zemin kaplaması uygun malzemeden yapılmış, ancak bazı yerlerde aşınmalara ve sıvı birikintilerine rastlanmaktadır. Risk: Düşmelere ve dolayısı ile yaralanmalara neden olur.	
Alınması Gereken Önlem	
Zeminin aşınmış bölümleri yeni kaymaz malzeme ile değiştirilmelidir.	


(Genel) Tespit Edilen Risk - Düşme, Kayma, Yaralanma	Kaynak (Resim, Doküman)
Temizlik yapılan alanda kayma tehlikesini gösteren uyarı levhaları konulmamıştır. Çalışanların kullandığı ayakkabılar kaymaz tabanlı değildir. Risk: Düşme, Kayma, Yaralanma	
Alınması Gereken Önlem	
Uyarı levhaları konulmalı personele altı kaymaz ayakkabılar temin edilmelidir.	


(Çalışma Ortamı) Tespit Edilen Risk - Depo	Kaynak (Resim, Doküman)
Temizlik ve dezenfektan malzemeler gıda ile aynı yerde depolanmaktadır. Risk: Zehirlenme	
Alınması Gereken Önlem	
Temizlik ve dezenfektan malzemeler ayrı yerde depolanmalıdır.	


(Çalışma Ortamı) Tespit Edilen Risk - Soğuk Hava Deposu	Kaynak (Resim, Doküman)
İçeride kilitli kalmaya karşın imdat alarmı yok. Risk: Donarak ölme	
Alınması Gereken Önlem	
Soğuk hava deposunun kapılarını hem içeriden hem dışarıdan açılabilir ve imdat alarmı sistemi kurulmalıdır. Depoda bir kişi çalışırken 2. Kişi depo dışında beklemelidir. (Gözlemci)	


(Çalışma Ortamı) Tespit Edilen Risk - Yüksek İstifleme	Kaynak (Resim, Doküman)
Raflardaki malzemelerin aşırı yükseklikte istiflenmesi Risk ; herhangi bir sarsıntı durumunda malzemelerin düşmesine neden olabilir. Yaralanma	
Alınması Gereken Önlem	
Aşırı yüksek istifleme yapılmamalı İstiflemelerde ağır malzemeler alt raflara hafif malzemeler üst raflara konulmalı.	

(Çalışma Ortamı) Tespit Edilen Risk - Bulaşıkhaneye - Davlumbazlar	Kaynak (Resim, Doküman)
Kullanılan davlumbaz 240 cm gibi yüksek bir yere monte edilmiştir. Ortaya çıkan ısı ve nem çalışanların sağlıkları için tehdit oluşturur. Risk : Sağlık sorunları	
Alınması Gereken Önlem	
Davlumbazın 190 cm - 210 cm aralığında bir yüksekliğe takılması sağlanmalıdır.	


(Çalışma Ortamı) Tespit Edilen Risk - Mutfak Kapıları	Kaynak (Resim, Doküman)
İki kapının camı kırıktır. Risk ; Kesme ile yaralanmaya neden olabilir.	
Alınması Gereken Önlem	
Mutfak kapıları camlı olmamalı, kapılar değiştirilmelidir.	


(Çalışma Ortamı) Tespit Edilen Risk - Mutfak	Kaynak (Resim, Doküman)
Mutfakta, kapakları açık çöp kutuları bulunmaktadır. Risk ; Bu pestlerin oluşumuna ve hastalık oluşmasına ve gıdaların bozulmasına neden olur.	
Alınması Gereken Önlem	
Mutfakta çöp bulundurulmamalıdır.	


(Çalışma Ortamı) Tespit Edilen Risk - Gürültü ve Titreşim	Kaynak (Resim, Doküman)
Çalışma ortamındaki gürültü, titreşim, termal konfor ölçümü, aydınlatma, gaz ve toz ölçümleri yapılmamıştır. Risk: Sağlık sorunları	
Alınması Gereken Önlem	
Çalışma ortamındaki gerekli ölçümleri yapılmalı ve yeni makina alındığında bu ölçümler tekrarlanmalı ve hepsi saklanmalıdır.	

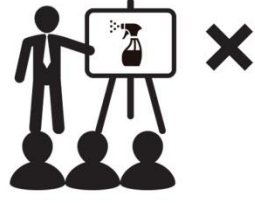
(Kesici ve Delici Aletler) Tespit Edilen Risk - Et-Kemik Testeresi	Kaynak (Resim, Doküman)
Cihazın üzerinde bulunan şerit bıçağın içinde bulunduğu kasnağın kapağının açık bırakılması. Risk: Kesilmeler uzuv kaybı	
Alınması Gereken Önlem	
Şerit bıçağın bulunduğu kasnak kapağı mutlaka mandalla kapatılmalı aleti kullanan personel bu konuda eğitilmiş olmalıdır. Makinaların periyodik bakımları yapılmalıdır.	


(Kesici ve Delici Aletler) Tespit Edilen Risk - Dilimleyici	Kaynak (Resim, Doküman)
Salam gibi şarküteri ürünlerini dilimleyen makinede çalışan personelin mesleki eğitimi yeterli değildir. Risk: Kesilme, uzuv kaybı	
Alınması Gereken Önlem	
Makinayı kullanan personel derhal eğitilmelidir. Bu tip makinaları kullanan personel makinaları kullanmadan önce yeterlilik için eğitim almalıdır.	


(Makina ve Teçhizat) Tespit Edilen Risk - Tüm Makinalar	Kaynak (Resim, Doküman)
Hiçbir makinenin kullanım kılavuzu ve makine ile ilgili uyarı levhaları asılmamıştır. Risk: Yanma, kesilme	
Alınması Gereken Önlem	
Makinaların kullanım kılavuzları makinaya yakın bir yere asılmalı ve o makine ile ilgili uyarı levhaları da uygun yerlerde bulundurulmalıdır.	

(Makina ve Teçhizat) Tespit Edilen Risk - Izgara ve Kızartma Ünitesi	Kaynak (Resim, Doküman)
Yeterli havalandırma yoktur. Oluşan yağ, koku ve buhar uzaklaştırılmamaktadır. Risk: Stres ve hastalığa neden olan koşullar, sağlık sorunları.	
Alınması Gereken Önlem	
Duvar tipi davlumbaz yerine kapasitesi daha büyük bu işlemlere uygun konsol tipi davlumbaz kullanılmalıdır.	


(Makina ve Teçhizat) Tespit Edilen Risk - Kömür Izgaraları	Kaynak (Resim, Doküman)
Otomatik yangın söndürme yoktur. Risk: Yangının büyümesi	
Alınması Gereken Önlem	
Kömür ızgaralarında otomatik yangın söndürme sistemi bulunmalıdır. Tüm davlumbazları emiş, kanalları ve emiş aspiratörünün yağları yılda en az 1 kez kömür ızgaralarında ise 3 ayda bir temizlenmelidir.	


(Hijyen) Tespit Edilen Risk - Eğitim Eksikliği	Kaynak (Resim, Doküman)
Çalışanların bazıları hijyen eğitimi almamıştır. Risk: Hastalık	
Alınması Gereken Önlem	
Tüm çalışanlar işverende dahil hijyen eğitimi almalı ve sertifikaları özlük dosyalarında sağlanmalıdır.	

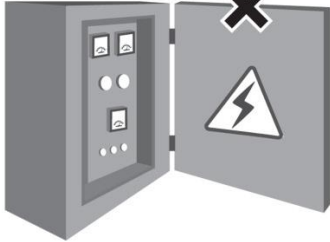
(Hijyen) Tespit Edilen Risk - Koruyucu Giysiler	Kaynak (Resim, Doküman)
Çalışanlara eldiven, bone ve diğer koruyucu giysiler sağlanmamıştır. Risk: Hastalık, kesilme, yaralanma	
Alınması Gereken Önlem	
Çalışanlara gerekli eldiven, bone, iş elbisesi temin edilmelidir.	

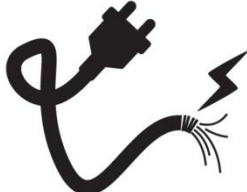
(Elle Tanıma ve Ergonomi) Tespit Edilen Risk - Kabul Kapası	Kaynak (Resim, Doküman)
Mal kabulü esnasında ağır taşıma Risk ; kas-iskelet sistemi bozuklukları.	
Alınması Gereken Önlem	
Gelen ve iade edilen malların ergonomik bir şekilde taşınmasının sağlanması. Ağır olan ham maddeleri, meşrubat sandıklarını ve ağır çöpleri tekerlekli bir vagon ile taşınması.	


(Ergonomi) Tespit Edilen Risk – Çalışma ortamı	Kaynak (Resim, Doküman)
Çalışanlar uzun süre aynı pozisyonda çalışmaktadır. Risk : Kas ve iskelet sistemi bozuklukları.	
Alınması Gereken Önlem	
Tekrarlı işleri azaltmak için yeterli sayıda eleman bulundurulmalı ve rotasyon sağlanmalıdır.	

(Ergonomi) Tespit Edilen Risk - Ağır Yük Kaldırımı	Kaynak (Resim, Doküman)
Ağır tepsiler ve pencereler elle kaldırılmakta ve taşınmaktadır. Risk : Kas, iskelet sistemi bozuklukları.	
Alınması Gereken Önlem	
Ağır yükleri taşıyanlar uygun kaldırma ve tarama teknikleri hakkında bilgilendirilmeli ve 23,4 kg üzerindeki yükler için kaldırma ve taşıma tertibatı bulundurulmalıdır.	

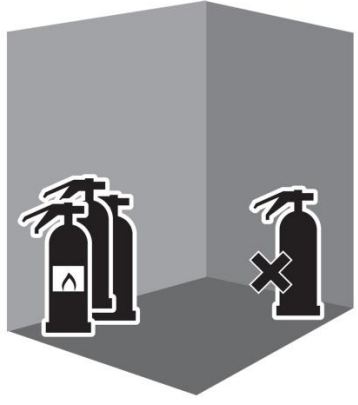
(Ergonomi) Tespit Edilen Risk - Ofis Koltukları	Kaynak (Resim, Doküman)
Büro koltuklarının ergonomik açıdan yetersiz olması Risk ; zamanla kas ve iskelet sistemi rahatsızlıklarına neden olabilir.	
Alınması Gereken Önlem	
Kullanılan büro koltuklarının özellikle bel ve omuz bölgesini destekleyen ergonomik yapıya sahip olması, hareket ve dönüş imkanı tanıyan yüksekliği ayarlanabilen ve kollar için destek sağlayan yapıda olması Çalışanlara doğru oturuş ve duruş pozisyonları hakkında eğitim verilmesi. Ekranlı araç kullanımı için doğru çalışma tekniklerinin ve ara dinlenme sürelerinin anlatılması.	


(Elektrik) Tespit Edilen Risk - Elektrik Panosu	Kaynak (Resim, Doküman)
Elektrik panosunun önünde yalıtkan paspas olmaması ve yetkisiz kişilerce müdahale edilmesi Risk ; elektrik çarpması.	
Alınması Gereken Önlem	
<p>Elektrik panolarının kilitli tutulması ve anahtarlarının acil durumlarda kolayca alınabilecek bir panoda ve/veya yetkili personelde muhafaza edilmesi,</p> <p>Elektrik panolarına standartlara uygun uyarı ve işaret levhaları asılması,</p> <p>Elektrik pano önünde yalıtkan paspas bulunması,</p> <p>Elektrik panolarının altında ve önünde malzeme bulundurulmaması,</p> <p>Elektrik panosuna müdahale için CO₂'li yangın söndürme tüpü bulundurulması,</p> <p>30 mA'lik kaçak akım rölesi takılması</p> <p>Elektrik tesisatının kontrolleri yılda 1 kez elektrik mühendisi tarafından yapılır ve raporlanır.</p>	

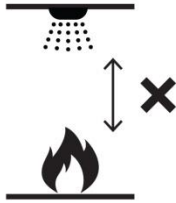
(Elektrik) Tespit Edilen Risk - Elektrik Kabloları	Kaynak (Resim, Doküman)
Açıktaki elektrik kabloları bulunmaktadır ve kablolarda hasarlar tespit edilmiştir. Risk : Elektrik çarpmaları	
Alınması Gereken Önlem	
Açıktaki elektrik kabloları bulundurulmamalı ve hasarlı kablolar değiştirilmelidir.	

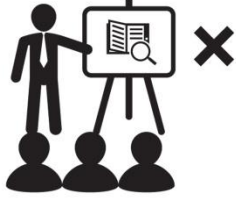
(Kazalar ve Hastalıklar) Tespit Edilen Risk - İşe Giriş raporları ve Periyodik Muayeneleri ve Portör Muayeneleri	Kaynak (Resim, Doküman)
Çalışanların özlük dosyalarında işe giriş raporları periyodik muayeneleri ve portör muayeneleri eksiktir. Risk : Kişinin sağlıklı olup olmadığının bilinmemesi	
Alınması Gereken Önlem	
İşe alınan personel sağlık muayenelerinden geçirilmeli ilgili rapor ve akciğer filmi özlük dosyasında saklanmalıdır. Periyodik muayeneleri eksiktir. Akciğer filmi senede 1 kez yenilenmelidir. Portör testinin 6 ayda bir yapılması sağlanmalıdır.	

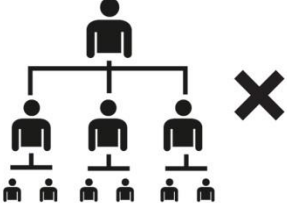
(Kazalar ve Hastalıklar) Tespit Edilen Risk - Aşılar	Kaynak (Resim, Doküman)
Çalışanlara tetanos, sarılık vb. aşılar yaptırılmamıştır. Risk: bulaşıcı hastalıklar vb.	
Alınması Gereken Önlem	
Personele tetanos vb. tekrarlanması gereken aşilar yaptırılması zorunludur.	

(Yangın ve Acil Durumlar) Tespit Edilen Risk - Yangın Söndürme Tüpleri	Kaynak (Resim, Doküman)
Çalışma ortamında yangın tüplerinin eşit olarak dağıtılmamış olması, yangın tüplerinin yerde konumlandırılması nedeniyle yangın anında ilk müdahalenin yapılamaması sonucu risk: Yangının büyümesi.	
Alınması Gereken Önlem	
Yangın söndürme tüplerinin yılda bir kez periyodik kontrollerinin yapılması 4 senede bir içerisindeki malzemenin değiştirilmesi ve hidrolik testinin yapılması, Yangın söndürme tüpleri elle rahatlıkla alınabilecek şekilde yerden 90 cm aşmayacak şekilde yan yüzeye asılmalı, Yangın söndürme tüplerinin önü kapatılmamalı ve kolay erişebilir alanda konumlandırılmalı beher 200 m ² 'ye bir adet düşecek şekilde yangın söndürme tüpü temin edilmeli, Yangın söndürme tüplerinin yerini gösteren yangın işaretleri sağlık ve güvenlik işaretleri yönetmeliğine göre konumlandırılmalı, Acil durum planı çerçevesinde yılda bir kez tatbikat yapılmalı,	

(Yangın ve Acil Durumlar) Tespit Edilen Risk - Acil Çıkışlar	Kaynak (Resim, Doküman)
<p>Acil çıkış kapılarının içeriye doğru açılması, acil kaçış yollarında malzemelerin bulunması, acil çıkış işaret levhalarının olmaması nedeniyle risk: acil durum anında tahliyede zorluk yaşanabilir.</p>	
<p>Alınması Gereken Önlem</p>	
<p>Yasal mevzuat; Binaların Yangından Korunması hakkında yönetmelik MADDE 47-(1) kaçış yolu kapılarının en az temiz genişliği 80 cm den ve yüksekliği 200 cm'den az olamaz kaçış yolu kapılarında eşik olmaması gerekir. Dönel kapılar ile turnikeler çıkış kapısı olarak kullanılamaz.</p> <p>(2) Kaçış yolu kapı kanatlarının kullanıcıların hareketini engellememesi gerekir. Kullanıcı yükü 50 kişiyi aşan mekanlarda çıkış kapılarının kaçış yönüne doğru açılması şarttır. Kaçış yolu kapılarının el ile açılması ve kilitli tutulmaması gerekir.</p> <p>Acil çıkış işaretleri acil çıkış yerlerini gösterecek şekilde yeterli adette uygun yerlere konulacaktır.</p> <p>Acil çıkış yollarında geçişi engelleyecek malzeme bulundurulmayacaktır.</p> <p>Alınması gereken önlem; şirket kullanıcı yükü 50 kişiyi aşması halinde acil çıkış kapıları kaçış yönünde açılmalıdır.</p>	

(Yangın ve Acil Durumlar) Tespit Edilen Risk - Yangın Dedektörü	Kaynak (Resim, Doküman)
<p>Restoranda LPG kullanılmaktadır. Yangın dedektörü tavandan 20 cm aşağıdadır. Risk: Yangının büyümesi</p>	
<p>Alınması Gereken Önlem</p>	
<p>LPG havadan ağır olduğu için dedektör zeminden 15-20 cm yukarıya monte edilmelidir. Doğal gaz kullanılması durumunda hava doğal gazdan ağır olduğu için tavandan 5-15 cm aşağıya monte edilmelidir.</p>	

(Eğitim ve Bilgilendirme) Tespit Edilen Risk - Personel Eğitimsizliği	Kaynak (Resim, Doküman)
<p>Bazı eğitimlerde özlük dosyalarında eksiklikler tespit edilmiştir. (Hijyen eğitimi ve makinaların kullanımları ile ilgili eğitimler) risk: kaza ve pest, hastalık riski.</p>	
<p>Alınması Gereken Önlem</p>	
<p>Eksik olan eğitimler tamamlanıp özlük dosyalarında saklanmalıdır.</p>	

(Psikososyal Etkenler) Tespit Edilen Risk -	Kaynak (Resim, Doküman)
Çalışanların görev tanımlaması yapılmamıştır. Risk: İlâve iş yükü nedeni ile psikolojik hastalıklar görülebilir.	
Alınması Gereken Önlem	
Çalışanların görev tanımlaması mutlaka yapılmalıdır.	

BEŞİNCİ BÖLÜM

16. Tehlike Kaynakları, Alınması Gereken Önlemler ve Olası Etki

1) Tehlike Kaynağı	Makinalar, İş Ekipmanları
Risk Açıklama	Bakımı yapılmamış, güvenli kullanıma uygun olmayan ekipmanları kazalara sebep olabilir.
Olası Etki / Zarar	Yaralanma
Alınması Gereken Önlem	Bakımı yapılmayan ve kullanılması tehlike yaratan malzemeler kullanılmamalı çalışanlar bilgilendirilmelidir.

2) Tehlike Kaynağı	Ağır Malzeme Taşınması
Risk Açıklama	Ağır / büyük ürünün / malzemenin kaldırılırken ergonomik davranılmaması sonucunda belin incinmesi olasılığı var.
Olası Etki / Zarar	Yaralanma, kas iskelet rahatsızlıkları, bel fitiği, bel ağrıları
Alınması Gereken Önlem	Ağır malzemelerin taşınmasında tekerlekli kaldırıcıların kullanılmasının sağlanması (manuel, akülü, hidrolik vb.)

3) Tehlike Kaynağı	Kaldırma ve Taşıma Araçların Kullanımı
Risk Açıklama	Depo alanlarında ve çalışma ortamında kullanılan taşıma ve kaldırma ekipmanlarından, ekipmanların çarpma, devrilme veya malzeme düşürmesi riski.
Olası Etki / Zarar	İş kazası, yaralanma, düşme.
Alınması Gereken Önlem	Periyodik bakımların düzenli yapılması ve kontrol listesi hazırlanarak denetimlerinin düzenli olarak yapılması, ürünlerin iterek değil çekerek taşınmasının sağlanması.

4) Tehlike Kaynağı	Ayakta Çalışma
Risk Açıklama	Sürekli ayakta çalışılması neticesinde kas iskelet sistemi hastalığı olasılığı
Olası Etki / Zarar	Bel ağrısı, postür bozukluğu, kas iskelet rahatsızlığı
Alınması Gereken Önlem	Çalışanların ara dinlenme periyotlarının düzenlenmesi, ergonomi ve elle taşıma konusunda iş sağlığı ve güvenliği eğitimleri verilmesi, çalışma yerlerinin gün içinde değiştirilmesi

5) Tehlike Kaynağı	Elektrik tesisatı, Elektrik ekipmanları
Risk Açıklama	Lokanta içerisinde kullanılan elektrik ekipmanlarından kaynaklı yangın olasılığı
Olası Etki / Zarar	Elektrik çarpması, yangın, ölüm.
Alınması Gereken Önlem	Elektrikli malzemeler, elektrik kabloları, şalter, elektrik panosu, kaçık akım rölesi vb. ekipmanların periyodik kontrollerinin yapılması, elektrikli ekipmanlar kontrol listeleri sonucu tespit edilen uygunsuzluk ve arızaların yetkili birime raporlanması.

6) Tehlike Kaynağı	Elektrik Panoları
Risk Açıklama	Lokanta içerisinde kullanılan elektrikli ekipmanların elektrik çarpması olasılığı
Olası Etki / Zarar	Elektrik çarpması, yanık, yangın, ölüm
Alınması Gereken Önlem	Elektrikli ekipmanların periyodik kontrollerinin yapılması, kaçak akım rölesi ve elektrik panolarında yalıtkan paspas kullanımının temini, elektrikçi ehliyeti olmayan personelin kesinlikle elektrikli ekipmanlara müdahalesinin önlenmesi, çalışanlara elektrikli ekipmanlarla ilgili temel iş sağlığı ve güvenliği eğitimi verilmesi, elektrikle ilgili uyarı işaret ve levhalarının asılması

7) Tehlike Kaynağı	Yangın Ekipmanlarının Periyodik Kontrollerinin Eksikliği
Risk Açıklama	Yangın ekipmanlarının (sprinkler, yangın dolapları, otomatik yangın söndürme sistemleri, yangın söndürme tüpleri, hidrant vb.) periyodik kontrolünün yapılmaması durumunda yangın, patlama olasılığı.
Olası Etki / Zarar	Yangın, infilak, patlama
Alınması Gereken Önlem	Yangın söndürme sistemlerinin yönetmeliğe uygun olarak periyodik kontrollerinin yapılması, acil durum eylem planı çerçevesinde tatbikat yapılması

8) Tehlike Kaynağı	Yangın Ekipmanlarının Yetersizliği Durumu
Risk Açıklama	Lokanta içinde kullanılan yangın söndürme tüplerinin ve sistemlerinin uygun yerde ve sayıda bulundurulmaması, yangın söndürmede yetersiz kalınması.
Olası Etki / Zarar	Yangın, yaralanma, ölüm
Alınması Gereken Önlem	Şirket içinde kullanım alanı her 200 m ² için bir adet 6 kg'lık yangın söndürme tüpü, (yangın risk bulunan kazan dairesi vb. yerlerde 60 m ² ve 2 adet), 500 m ² lik her bir yer için bir adet yangın musluğu ve dolabı ve toplam yüzey açık alanı 2000 m ² 'yi geçen yerlerde ise sprinkler sistemi kullanılması,

9) Tehlike Kaynağı	Acil Çıkış Levhaları
Risk Açıklama	Acil çıkış kapı ve koridorlarının uygunsuzluğu, acil çıkış uyarı işaretlerinin yetersizliği sonucu tahliyenin gerçekleşmemesi olasılığı.
Olası Etki / Zarar	Çarpışma, düşme, izdiham, yaralanma, boğulma ve yanma, ölüm
Alınması Gereken Önlem	Güvenlik ve Sağlık İşaretleri Yönetmeliği kapsamında çalışan ve müşterileri acil durumlarda izhidama ve tehlikeye düşürmeden en sağlıklı şekilde güvenli bölge veya toplanma alanlarına tahliyesi için gerekli sesli ve ışıklı uyarı sistemlerini kurulması, acil durum eylem planı çerçevesinde tatbikatların yapılması, temel iş sağlığı ve güvenliği eğitimlerinde çalışanların bilgilendirilmesi.

10) Tehlike Kaynağı	Güvenlik ve Sağlık İşaretleri
Risk Açıklama	Sağlık ve güvenlik işaretlerinin uygun yerlerde yerleştirilmemesi ve yetersiz olması neticesinde yaralanma olasılığı
Olası Etki / Zarar	Acil durumlarda, yaşanabilecek panik ve kargaşa nedeniyle kazalanmalara sebebiyet verme, yaralanma, ezilme ve boğulma
Alınması Gereken Önlem	Eksik ve yetersiz olan sağlık güvenlik işaretlerinin tamamlanması, çalışan ve müşterileri uyarabilecek şekilde kolayca seçilebilen TSE standartlarında sağlık ve güvenlik uyarı levhalarının asılması, çalışanlara iş sağlığı ve güvenliği eğitimlerinin verilmesi.

11) Tehlike Kaynağı	Acil Çıkış Kapı ve Yollarının Uygunsuzluğu
Risk Açıklama	Acil Çıkış Kapıları ve yollarının üzerinde geçişi engelleyici malzemelerin bulunması olasılığı
Olası Etki / Zarar	Acil durumlarda yaşanabilecek kargaşa ve panik nedeniyle sıkışma, ezilme, boğulma tehlikesi
Alınması Gereken Önlem	Acil çıkış kapıları hiçbir şekilde kilitlenmemeli, önünde veya acil çıkış yollarında geçişi engelleyici malzeme ve ekipman bırakılmamalı, acil çıkış yollarını gösteren işaret ve levhalar görünür ve aydınlatmaları açık konumda olmalı.

ALTINCI BÖLÜM

Risk Değerlendirme Tablosu ve Ekler

17. Ekler

Ek 1) Risk Değerlendirme Tablosu

YEDİNCİ BÖLÜM

Risk Değerlendirme Onayları

İşveren Mehmet ERŞEN Şef -İşveren	Çalışanlardan konu hakkında bilgisi olan bir kişi (şef yardımcısı) Ahmet ÖZKAYA Şef Yardımcısı	Çalışan Temsilcisi Yasin ALDEMİR	Destek Elemanı Gökhan KAYA
--	---	--	--------------------------------------

Düzenleme Tarihi: 20.05.2015		Geçerlilik Tarihi: 20.05.2021		ÖNLEM ALINMADAN ÖNCE					ÖNLEM ALINDIKTAN SONRA							
Faaliyet	Tehlike	Olay	Sonuç	Maruz	Olasılık	Frekans	Şiddet	Sonuç	Ahınması Gereken Önlemler	İlgili Mevzuat	Sorumlu Kişi	Termin ve Periyot Süresi	Olasılık	Frekans	Şiddet	Sonuç
Genel	Zemindeki aşınmalar	Kayma düşme	Yaralanma	Çalışanlar	6	3	7	126	<ul style="list-style-type: none"> Zeminin aşınmış olan kısımları yeni kaymaz malzeme ile kaplanmalı. Çalışanlara kaymaz tabanlı ayakkabı sağlanmalı 		Şef	6 ay içinde	-	-	-	-
Genel	Temizlik yapılan alanda uyarı levhaları olmaması	Kayma düşme	Yaralanma	Çalışanlar	6	3	15	270	<ul style="list-style-type: none"> Temizlik yapılan alana kayma riskini gösteren uyarı levhaları konulmalı Personele kaymaz tabanlı ayakkabı temin edilmeli 		Şef	3 ay içinde	0,5	3	15	23
Genel	Çöplerden sızıntı ve çöp konteynırlarının içine zararlı atıkların atılması	Çevre ve ortam kirlenmesi	Hastalanma	Çevre ve çalışanlar	6	6	7	252	<ul style="list-style-type: none"> Tehlikeli atıklar için geçici olarak muhafaza edileceği kapısı kilitli bir depolama alanı oluşturulmalıdır. Zemini sızdırmaz olmalı Kapısına tehlikeli atık işareti ve uyarıcı yazı konmalıdır. 		Şef	1 ay içinde	1	6	7	42
Genel	Tütün kullanımının yasak olduğunu gösteren levhalar	Ortam kirliliği	Hastalanma	Çalışanlar	6	10	3	180	<ul style="list-style-type: none"> Tütün kullanımının yasak olduğuna dair levhalar anılmalıdır. 		Şef	1 ay içinde	0,5	2	3	3
Genel	Pencere alanları küçük yeterli aydınlatma yok görememe	Kesik kazaları	Yaralanma	Çalışanlar	6	6	3	108	<ul style="list-style-type: none"> Doğal aydınlatmadan az olduğundan dolayı suni aydınlatmanın bunu telafi edecek şekilde olması sağlanmalıdır. 		Şef	6 ay içinde	-	-	-	-
Depo	Temizlik ve dezenfektan malzemelerin ve gıda malzemelerinin birlikte depolanması	Zehirlenme	Hastalanma	Çalışanlar	6	6	2	72	<ul style="list-style-type: none"> Temizlik ve dezenfektan malzemelerin depolandığı alan gıda depolanma bölümünden ayrılmalıdır. 		Şef	6 ay içinde	0,5	0,5	2	0,5
Depo	Soğuk hava deposu imdat alarmı olmaması	İçerde kilitli kalma	Donma hastalık ölüm	Çalışanlar	6	2	40	480	<ul style="list-style-type: none"> İmdat alarmı takılmak zorundadır. 		Şef	1 aydan kısa süre içinde	0,2	2	40	16

Düzenleme Tarihi: 20.05.2015				Geçerlilik Tarihi: 20.05.2021				ÖNLEM ALINMADAN ÖNCE				ÖNLEM ALINDIKTAN SONRA				
Faaliyet	Tehlike	Olay	Sonuç	Maruz	Olaslık	Frekans	Şiddet	Sonuç	Ahınması Gereken Önlemler	İlgili Mevzuat	Sorumlu Kişi	Termin ve Periyot Süresi	Olaslık	Frekans	Şiddet	Sonuç
Depo	Depodaki malzemelerin aşırı yükseklikte istiflenmemesi	Malzemelerin düşmesi	Yaralanma	Çalışanlar	3	2	154	90	<ul style="list-style-type: none"> Aşırı yüksek istifleme yapılmamalı İstiflemelerde ağır malzemeler alt raflara hafif malzemeler üst raflara konulmalı 		Şef	6 ay içinde	1	1	15	15
Bulaşıkhanne	Davlumbazın yeterli olmaması	Aşırı nem ve sağlıklı ortam	Yaralanma ve hastalık	Çalışanlar	6	6	3	108	<ul style="list-style-type: none"> Fazla yükseğe monte edilen davlumbazın 190-210 cm aralığında bir yüksekliğe monte edilmesi sağlanmalı. 		Şef	6 ay içinde	-	-	-	-
Mutfak	Kapılardaki camların şeffaf olması	Camın kırılması ve kesik	Yaralanma	Çalışanlar	6	6	15	540	<ul style="list-style-type: none"> Mutfak kapıları hemen değiştirilmeli, camsız kapı kullanılmalıdır. 		Şef	1 ay aydan önce	-	-	-	-
Mutfak	Çöp kutusunun ağzının açık olması	Pest oluşumu	Hastalanma	Çalışanlar ve misafirler	6	6	1	36	<ul style="list-style-type: none"> Mutfaktaki çöp kutuları kaldırılmalı ve çöp birikmesine engel olunmalıdır. 		Şef	1 yıl içinde	0,2	6	1	1,2
Mutfak	Gürültü titreşim termal konfor aydınlatma gaz, toz ölçümü yapılmamış, sağlıklı çalışma ortamı	Kaza	Hastalanma	Çalışanlar	6	6	15	540	<ul style="list-style-type: none"> erekli ölçümlerin yapılması zorunludur. 		Şef	1 aydan önce	0,5	6	15	45
Mutfak	Et-kemik testeresi kasnak kapağının açık olması	Makinaya elin kaptırılması	Yaralanma, uzuv kaybı	Çalışanlar	6	6	15	540	<ul style="list-style-type: none"> Makinayı kullanan çalışan makinaya nasıl kullanması gerektiği konusunda eğitilmesi Makinanın kullanma kılavuzu yakın yere asılması. Makinanın periyodik bakımı yapılmasıdır. 		Şef	1 aydan önce	0,5	6	15	45
Mutfak	Dilimleme Makinası kullanan çalışanın eğitimini olmaması	Makinaya elin kaptırılması	Yaralanma, uzuv kaybı	Çalışanlar	6	6	15	540	<ul style="list-style-type: none"> Makinayı kullanan çalışan makinaya nasıl kullanması gerektiği konusunda eğitilmesi Makinanın kullanma kılavuzu yakın yere asılması. Makinanın periyodik bakımı yapılmasıdır. 		Şef	1 aydan önce	0,5	6	15	45

Düzenleme Tarihi: 20.05.2015				Geçerlilik Tarihi: 20.05.2021				ÖNLEM ALINMADAN ÖNCE				ÖNLEM ALINDIKTAN SONRA				
Faaliyet	Tehlike	Olay	Sonuç	Maruz	Olasılık	Frekans	Şiddet	Sonuç	Ahınması Gereken Önlemler	İlgili Mevzuat	Sorumlu Kişi	Termin ve Periyot Süresi	Olasılık	Frekans	Şiddet	Sonuç
Mutfak	Makina kullanma kılavuzlarının olmaması	Bir uzvun kesilmesi	Yaralanma, uzuv kuybaı	Çalışanlar	6	6	15	540	• tüm makinelerin kullanım kılavuzları, ilgili makinenin yakınına asılmalıdır.		Şef	1 aydan önce	0,5	6	15	45
Mutfak	Izgara ve kızartma ünitesinin davlumbazlarının yetersizliği	Duman ve yağ buharından oluşan sağlık sorunları	Stres ve hastalık	Çalışanlar	6	6	15	540	• Kapasitesi daha büyük, bu ekipmanların üzerinde bulunması uygun olan konsol tipi davlumbaz takılmalıdır.		Şef	1 aydan önce	-	-	-	-
Mutfak	Kömür ızgarasında otomatik yangın söndürücü yok Davlumbaz temizliği yapılmamış	Biriken yağların tutuşması yangın	Yaralanma	Çalışanlar	6	1	15	90	• kömür ızgarasının üzerine otomatik yangın söndürücü takılması • Davlumbaz emiş aspiratörü ve kanalları 3 ayda bir temizlenmelidir.		Şef	6 ay içinde	-	-	-	-
Hijyen	Hijyen eğitimi almamış personel var	Sağlık sorunları	Çeşitli bulaşıcı hastalıklara yakalanma	Çalışanlar, misafirler	6	10	7	420	• Eksik hijyen eğitimi olanlara gerekli eğitimin verdirilmesi sağlanmalı belgeler özlük dosyalarında saklanmalıdır.		Şef	1 aydan önce	0,5	10	7	35
Hijyen	Çalışanların koruyucu ekipmanları yok	Kaza	Yaralanma	Çalışanlar	6	10	15	900	• Çalışanlara gözlük, eldiven, bone ve diğer koruyucu ekipman verilmesi sağlanmalı		Şef	1 aydan önce	0,5	10	15	7,5
Elle Taşıma Ergonomi	Mal kabul kapısında ağır yükler elle taşınmaktadır	Sağlık Sorunları	Kas-iskelet sistemi hastalıkları	Çalışanlar	6	10	15	900	• Çalışanlara elle doğru taşıma öğretilmeli. • Ağır yükler için tekerlekli uygun taşıyıcılar bulundurulmalıdır.		Şef	1 aydan önce	0,5	10	15	75
Elle Taşıma Ergonomi	Çalışanlar uzun süre aynı pozisyonda çalışmaktadır	Sağlık sorunları	Kas-iskelet sistemi bozuklukları	Çalışanlar	6	10	15	900	• Yeterli personel bulunması • İşte rotasyon sağlanmalı		Şef	1 aydan önce	1	10	15	150

Düzenleme Tarihi: 20.05.2015				Geçerlilik Tarihi: 20.05.2021				ÖNLEM ALINMADAN ÖNCE				ÖNLEM ALINDIKTAN SONRA				
Faaliyet	Tehlike	Olay	Sonuç	Maruz	Olasılık	Frekans	Şiddet	Sonuç	Ahınması Gereken Önlemler	İlgili Mevzuat	Sorumlu Kişi	Termin ve Periyot Süresi	Olasılık	Frekans	Şiddet	Sonuç
Elle Taşıma Ergonomi	Ofis kollukları ergonomik açıdan yetersiz	Sağlık sorunları	Kas-iskelet bozuklukları	Çalışanlar	3	10	3	90	<ul style="list-style-type: none"> Ofis koltukları değiştirilmeli. Ofis çalışanlarına doğru oturuş ve duruş pozisyonları hakkında eğitim verilmesi 		Şef	6 ay içinde	0,2	10	3	6
Elektrik	Elektrik panosu önünde yalıtkan paspas olmaması	Elektrik çarpması	Yaralanma ölüm	Çalışanlar	3	3	40	360	<ul style="list-style-type: none"> Elektrik panolarının kilitli tutulması ve anahtarlarının acil durumlarda kolayca alınabilecek bir panoda ve/veya yetkili personelde muhafaza edilmesi Elektrik panolarına standartlara uygun uyarı ve işaret levhaları asılması Elektrik pano önünde yalıtkan paspas bulunması Elektrik panolarının altında ve önünde malzeme bulundurulmaması Elektrik panosuna müdahale için CO₂ li yangın söndürme tüpü bulundurulması 30 mA lik kaçak akım rölesi takılması 		Şef	1-3 ay içinde	0,2	3	40	24
Elektrik	Açıkta ve hasarlı elektrik kabloları	Elektrik çarpması	Yaralanma ölüm	Çalışanlar	3	10	40	1200	<ul style="list-style-type: none"> Açıkta elektrik kablosu bulunmamalı ve hasarlı kablo değiştirilmelidir. 		Şef	1 aydan kısa	-	-	-	-

Düzenleme Tarihi: 20.05.2015				Geçerlilik Tarihi: 20.05.2021				ÖNLEM ALINMADAN ÖNCE				ÖNLEM ALINDIKTAN SONRA				
Faaliyet	Tehlike	Olay	Sonuç	Maruz	Olasılık	Frekans	Şiddet	Sonuç	Ahınması Gereken Önlemler	İlgili Mevzuat	Sorumlu Kişi	Termin ve Periyot Süresi	Olasılık	Frekans	Şiddet	Sonuç
Yangın ve Acil durumlar	Restoran içerisinde yangın tüplerinin eşit olarak dağıtılmaması nedeniyle yangın anında ilk müdahalenin yapılamaması	Yangının büyümesi	Yaralanma ölüm	Çalışanlar, misafirler	3	3	40	360	<ul style="list-style-type: none"> Yangın söndürme tüplerinin yılda bir kez periyodik kontrollerinin yapılması 4 senede bir içerisindeki malzemenin değiştirilmesi ve hidrolik testinin yapılması, Yangın söndürme tüpleri elle rahatlıkla alınabilecek şekilde yerden 90 cm aşmayacak şekilde yan yüzeye asılması, Yangın söndürme tüplerinin önü kapatılmamalı ve kolay erişebilir alanda konumlandırılmalı beher 200 m² ye bir adet düşecek şekilde yangın söndürme tüpü temin edilmeli, Yangın söndürme tüplerinin yerini gösteren yangın işaretleri sağlık ve güvenlik işaretleri yönetmeliğine göre konumlandırılmalı, Acil durum planı çerçevesinde yılda bir kez tatbikat yapılmalı. 		Şef	1-3 ay içinde	-	-	-	-

Düzenleme Tarihi: 20.05.2015				Geçerlilik Tarihi: 20.05.2021				ÖNLEM ALINMADAN ÖNCE				ÖNLEM ALINDIKTAN SONRA				
Faaliyet	Tehlike	Olay	Sonuç	Maruz	Olasılık	Frekans	Şiddet	Sonuç	Ahınması Gereken Önlemler	İlgili Mevzuat	Sorumlu Kişi	Termin ve Periyot Süresi	Olasılık	Frekans	Şiddet	Sonuç
Yangın ve acil durumlar	Acil çıkış kapılarının içeriye doğru açılması, acil çıkış yollarında malzemelerin bulunması, acil çıkış işaret levhalarının olmaması	Tahliyede zorluk	Yaralanma	Çalışanlar, misafirler	3	3	15	135	<ul style="list-style-type: none"> Yasal mevzuat ; Binaların Yangından Korunması hakkında yönetmelik madde 47-(1) kaçış yolu kapılarının en az temiz genişliği 80 cm den ve yüksekliği 200 cm den az olamaz kaçış yolu kapılarında eşik olmaması gerekir. Dönel kapılar ile turnikeler çıkış kapısı olarak kullanılamaz. (2) Kaçış yolu kapı kanatlarının kullanıcıların hareketini engellememesi gerekir. Kullanıcı yükü 50 kişiyi aşan mekanlarda çıkış kapılarının kaçış yönüne doğru açılması şarttır. Kaçış yolu kapılarının el ile açılması ve kilitli tutulmaması gerekir. Acil çıkış işaretleri acil çıkış yerlerini gösterecek şekilde yeterli adette uygun yerlere konulacaktır. Acil çıkış yollarında geçişi engelleyecek malzeme bulundurulmayacaktır. Alınması Gereken Önlem: Şirket kullanıcı yükü 50 kişiyi aşması halinde acil çıkış kapıları kaçış yönünde açılmalıdır. 		Şef	6 ay içinde	0,5	3	15	22,5
Yangın ve Acil durumlar	Yangın detektörünün tavadan 20 cm aşağıda olması	Yangının büyümesi	Yaralanma	Çalışanlar, misafirler	3	3	15	135	<ul style="list-style-type: none"> Restoranda LPG kullanılmaktadır. LPG havadan ağır olduğu için LPG zeminde birikecektir. Bu nedenle detektör zeminden 15-25 cm yukarıya monte edilmelidir. 		Şef	6 ay içinde	-	-	-	-

Düzenleme Tarihi: 20.05.2015				Geçerlilik Tarihi: 20.05.2021				ÖNLEM ALINMADAN ÖNCE				ÖNLEM ALINDIKTAN SONRA				
Faaliyet	Tehlike	Olay	Sonuç	Maruz	Olaslık	Frekans	Şiddet	Sonuç	Ahınması Gereken Önlemler	İlgili Mevzuat	Sorumlu Kişi	Termin ve Periyot Süresi	Olaslık	Frekans	Şiddet	Sonuç
Kazalar ve Hastalıklar	İşe giriş raporları periyodik muayeneler ve portör muayenelerinin eksikliği	Hastalıkların ve taşıyıcılığın farkına varılmaması	Hastalıkların yaygınlaşması, meslek hastalığı olup olmadığının anlaşılması	Çalışanlar, misafirler	3	6	15	405	• Çalışanların işe giriş raporlarının, periyodik muayenelerin ve portör muayenelerinin yapılması		Şef	1 aydan kısa süre içinde	4,5	3	15	22,5
Kazalar ve hastalıklar	Çalışanların tetanos, sarılık vb. aşıları yapılmamıştır.	Hastalığın diğer kişilere bulaşması	Hastalık	Çalışanlar, misafirler	6	3	15	405	• Çalışanları tekrarlanması gereken tetanos, sarılık aids vb. aşılar yaptırılmalıdır.		Şef	1 aydan kısa süre içinde	-	-	-	-
Psiko-sosyal etkenler	Çalışanların görev tanımlamasının olmaması ilave iş yükü olması	Karmaşa aşırı yorgunluk.	Psikolojik rahatsızlıklar	Çalışanlar	6	3	7	126	• Çalışanların görev tanımlaması yapılmalı, kendileri bu konuda bilgilendirilmelidir.		Şef	6 ay içinde	1	3	7	21
Eğitim ve Bilgilendirme	Çalışanların 4'ünün hijyen eğitimi ve makina kullanımı eğitimi almamış olması	Gerekli temizliğin sağlanamaması ve makinelerin yanlış kullanımı	Hastalık ve kaza	Çalışanlar	6	3	7	126	• Eğitimlerin tamamlanarak gerekli evrakların özlük dosyasına konmalıdır.		Şef	6 ay içinde	1	3	7	21
Açıklamalar																
1. İşbu Tehlike Belirleme ve Risk değerlendirme Tablosu, MEMO'S RESTORAN ve Tic. A.Ş. için hazırlanmış olup 7 sayfadan oluşmaktadır.																
2. Her sayfa Risk değerlendirme ekip üyeleri tarafından paraflanacaktır.																
3. Elektronik ortamda, ilgili birimlere bildirim yapılacaktır.																
4. Son olarak imza altına alınarak dosyalanacaktır.																

Şef Yardımcısı
Ahmet ÖZKAYA

İşveren / Şef
Mehmet ERŞEN

8.2. Örnek Acil Durum Eylem Planı

Her sayfa ilgili kişilerce imzalanacaktır.

**MEMO'S RESTORAN
ACİL DURUM EYLEM PLANI**

İşyeri Bilgileri	
İşyerinin Unvanı	MEMO's Restoran Tic. A.Ş.
İşyerinin Adresi	Cumhuriyet Caddesi Lale Sokak NO: 5 Bodrum-Muğla
İşveren	Mehmet ERŞEN
Hazırlayan	
Mehmet ERŞEN	ŞEF VE İŞVEREN

Hazırlandığı Tarih	Geçerlilik Tarihi
20/05/2015	20/05/2021

1. AMAÇ

Bu Acil Durum Eylem Planı'nın amacı, MEMO'S RESTORAN TİC. A.Ş. firmasında meydana gelebilecek yangın, deprem, sel, patlama, vb. gibi acil durumların öncesinde, sırasında ve sonrasında can ve mal kayıplarının en aza indirilmesi, doğru ve etkin bir acil müdahaleyi sağlayacak ekiplerin ve hareket tarzının planlanmasını sağlamak için yetki görev ve sorumlulukların tanımlanmasıdır.

2. TANIMLAR

a) Acil Durum: Yangın, parlama, patlama, deprem, sel, sabotaj, vb. işyerinin tamamında veya bir bölümünde meydana gelebilecek, acil müdahale, mücadele, tahliye ve ilk yardım gerektire olayları,

b) Acil Durum Planı: Meydana gelebilecek acil durum karşısında yapılması gereken işleri, işlemleri, bilgileri ve uygulamaya yönelik faaliyetlerin yer aldığı planı,

c) Güvenli Yer: Acil durumun ortaya çıkması sonucu, olan olumsuz olaylardan çalışanların etkilenmeyeceği uzaklıkta ve korunakta belirlenmiş yeri anlatır.

3. YASAL MEVZUAT

18.06.2013 Tarih 28681 sayılı R.G.

İşyerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik

- İşverenin yükümlülükleri – Madde 5
- Çalışanların yükümlülükleri ve sorumlulukları – Madde 6
- Acil durum planı – Madde 7
- Acil durumların belirlenmesi – Madde 8
- Önleyici ve sınırlayıcı tedbirler – Madde 9
- Acil durum, müdahale ve tahliye yöntemleri – Madde10

Bu yöntemler oluşturulurken 27.11.2007 tarihli ve 2007/12937 sayılı Bakanlar Kurulu Kararıyla yürürlüğe konulan Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik hükümleri dikkate alınır.

4. KAPSAM

MEMO'S RESTORAN TİC. A.Ş. çalışanlarını kapsamaktadır.

5. SORUMLULUK

Bu prosedürün uygulanmasından Acil Durum Sorumlusu ve Acil Durum Ekip Sorumluları sorumludur.

5.1. Acil Durum Ekiplerinin Oluşturulması

İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununun 11. , 12. ve 30. maddelerine dayanılarak hazırlanmış olan İŞYERLERİNDE ACİL DURUMLAR HAKKINDA YÖNETMELİĞİN 11 inci maddesine uygun olarak “Arama, Kurtarma ve Tahliye”, “Yangınla Mücadele”, “İlk Yardım” ekipleri tesis edilecektir. İlgili yönetmelik maddesi aşağıda kullanıcıların bilgisine sunulmuştur. Firma çalışan sayısı göz önünde bulundurularak ekip kişi sayıları belirlenmiştir.

Acil Durum Koordinatörü: Acil durum ekipleri arasında koordinasyonu sağlayacak ve gerekli direktiflerle acil durum zararlarını en aza indirmeye çalışacak tüm ekiplerin lideridir. Acil durum esnasında alınacak tüm aksiyon koordinatör tarafından belirlenecektir.

Arama, Kurtarma ve Tahliye Ekibi: Lokanta geneli için 1 kişiden oluşmaktadır.

Yangınla Mücadele Ekibi: Lokanta geneli için 1 kişiden oluşmaktadır.

İlk Yardım Ekibi: İlk yardım Yönetmeliği esaslarına göre her 20 kişi için bir destek elemanı görevlendirmesi gerekmektedir. Ekip içerisinde ilkyardım sertifikası olan personel bulunmamaktadır. İlk yardım sertifikası alacak çalışanlar acil durum koordinatörü ve firma yetkilileri tarafından önem teşkil eden lokasyonlarda çalışan personeller göz önünde bulundurularak belirlenecektir.

MADDE 11 – (1) İşveren; işyerlerinde tehlike sınıflarını tespit eden Tebliğde belirlenmiş olan çok tehlikeli sınıfta yer alan işyerlerinde 30 çalışana, tehlikeli sınıfta yer alan işyerlerinde 40 çalışana ve az tehlikeli sınıfta yer alan işyerlerinde 50 çalışana kadar;

a) Arama, kurtarma ve tahliye,

b) Yangınla mücadele,

konularının her biri için uygun donanıma sahip ve özel eğitimli en az birer çalışmanı destek elemanı olarak görevlendirir. İşyerinde bunları aşan sayılarda çalışanın

bulunması halinde, tehlike sınıfına göre her 30, 40 ve 50'ye kadar çalışan için birer destek elemanı daha görevlendirir.

(2) İşveren, ilkyardım konusunda 22/5/2002 tarihli ve 24762 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan İlkyardım Yönetmeliği esaslarına göre destek elemanı görevlendirir.

(3) Her konu için birden fazla çalışanın görevlendirilmesi gereken işyerlerinde bu çalışanlar konularına göre ekipler halinde koordineli olarak görev yapar. Her ekipte bir ekip başı bulunur.

(4) İşveren tarafından acil durumlarda ekipler arası gerekli koordinasyonu sağlamak üzere çalışanları arasından bir sorumlu görevlendirilir.

(5) 10'dan az çalışanı olan ve az tehlikeli sınıfta yer alan işyerlerinde birinci fıkrada belirtilen yükümlülüğü yerine getirmek üzere bir kişi görevlendirilmesi yeterlidir.

5.1.1. Acil Durum Koordinatörü / Yardımcısı

Görev ve Sorumluluklar

- Mevcut tedbirlerin yeterliliğini ve çalışırlığını belirlemek,
- Personelin acil durumlarla ilgili eğitim almalarını ve tatbikatlarla bu eğitimin pekiştirilmesini sağlamak,
- Resmi makamlarla koordinasyon ve işbirliği sağlamak,
- Acil durum malzeme ihtiyaçlarını tespit etmek,
- Hazırlanmış olan planları ve önlemleri gözden geçirmek, gerekiyorsa güncellenmesini sağlamak.

5.1.2. Arama, Kurtarma ve Tahliye Ekibi

- Acil durum halinde acil durum sorumlusunun vereceği direktifler doğrultusunda çalışmak,
- Tehlike anında dışarıdan gelebilecek soygun, yağmalama ve ilgisiz/yetkisiz kişilerin tehlike sahasına girmesini engellemek,
- tahliye yapılması gereken bir acil durum sırasında binada bulunanların düzenli tahliye yapmasını sağlamak,
- Panik ve kargaşayı önlemek,

- Canlıların tahliyesi ve kurtarılması tamamlandıktan sonra, kurtarılması gereken malzeme ve dokümanı kurtarmak,
- Tahliye yollarını açık tutmak, değilse açmak,
- Varsa, yaralı ve hastaları kurtarmak ve ilkyardım ekibine ulaştırmak,
- Tatbikat, eğitim ve toplantılara katılmak.

5.1.3. Yangınla Mücadele Ekibi

- Acil durum halinde acil durum sorumlusunun vereceği direktifler doğrultusunda çalışmak
- Yangın alarmı alır almaz bölgede bulunan yangın söndürücüyü alarak yangın yerine gelmek amir talimatları doğrultusunda hareket etmek.
- Yangında kurtarma gerekiyorsa önce kendi güvenliğini sağlayarak işlemi yürütmek.
- Kurtarılan kişileri ilk yardım ekibine teslim etmek.
- Söndürme işlemi sonrası kullanılan ve boşalan tüpleri ekip sorumlusuna teslim etmek.
- Tatbikat eğitim ve toplantılara katılmak.

5.1.4. İlk Yardım Ekibi

- Acil durum halinde acil durum sorumlusunun vereceği direktifler doğrultusunda çalışmak
- Acil durum haberinin alır almaz ilk yardım malzemelerini alarak olay yerine gitmek.
- Kaza sonucu ya da bir başka nedenden ötürü meydana gelen yaralanmalara ilk müdahalede bulunmak,
- Yetkisiz kişilerin yaralılara müdahale etmesini engellemek.
- İlk yardım malzemelerinin kontrollerini yapmak, eksik ve kullanılmaz durumda malzeme varsa yetkililere bildirmek.
- Sevk edilen hasta/yaralıların durumlarını takip etmektir.
- Toplantı, eğitim ve tatbikatlara katılmak.

6. ACİL DURUM AŞAMALARINDA YAPILMASI GEREKEN İŞLEMLER

6.1. Acil Durum Öncesi Yapılacak İşlemler

- Acil durum planının hazırlanması, test edilmesi ve belirli zaman aralıkların da ihtiyaca göre revize edilmesi,
- Acil durumlarda başarılı olabilmek için organizasyonun iyi yapılandırılması ve sorumluların iyi belirlenmesi,
- Şubede kullanılan yanıcı ve parlayıcı maddeler sebebi ile yangın güvenliğinin sağlanması; bunun için gerekli araç ve gereçlerin bulunmasının sağlanması,
- Acil durumlarda personelin anında haber alabilmesi için işletmenin her tarafından duyulabilecek alarm sistemi kurulması ve her an çalışır vaziyette tutulması,
- Acil durum planlarının uygulanabilmesi için ilgili personellere yetkili kişilerce eğitim verilmesi ve belgelendirilmesi,
- İşletmede ilkyardım dolaplarının ve çantalarının oluşturulması ve uygun yerlerde kullanıma sunulması,
- Toplanma alanlarında ilk yardım çantasının her zaman için hazır olarak bulundurulması,
- Yangın merdiven girişleri ve çıkışlarının her daim kullanılabilir olması, kaçmayı zorlaştıracak herhangi bir engel olmamasının sağlanması ve denetlenmesi,

6.1.1. Eğitim ve Tatbikatlar

- İşletme yöneticileri tarafından personele her yıl ihbarlı veya ihbarsız yangın tatbikatı yaptırılmalıdır.
- Yetkili firmalar tarafından belirli zamanlarda ilk yardım eğitimi verilmelidir.
- Yangın söndürme ekipmanlarının nasıl kullanılması gerektiği eğitiminin profesyoneller tarafından senede bir kez verilmesi gerekir.

6.1.2. Acil Durum Müdahale Kaynak ve Ekipmanları

- Acil durum planında görev alan personelin isimleri, unvanları ve telefon numaralarının uygun yerlere asılı bulunması,
- Polis, jandarma, itfaiye, hastane ve Hızır Acil ve yakında bulunan sağlık kuruluşlarının iletişim bilgilerini belirten listenin uygun yerlere asılması,

- Tehlike oluşturan her türlü iş aleti, malzeme, zemin hakkında Risk Analizi yapılarak, bunlar için önleyici faaliyetler başlatılıp, önlemlerin alınması,
- Yangınla mücadelede her türlü önlemin alınması ve yangın teçhizatlarının periyodik kontrollerinin aksatılmadan yaptırılması,
- Elektrik ve topraklama tesisatının periyodik kontrollerinin aksatılmadan yaptırılması,
- Jeneratörün periyodik bakımlarının düzenli yaptırılması,

6.2. Acil Durum Esnasında Yapılması Gerekenler

- Acil durum Acil Durum Amiri / Yardımcısı'na haber verilmeli
- Acil durum esnasında Acil Durum Amiri / Yardımcısı en yakın itfaiye, polis ve hastanelere haber vermesi;
- Acil durumdan komşu binalar haberdar edilmeli;
- Acil durumlara haberleşme çok önemli olduğundan haberleşme için tüm olanaklar kullanılmalı.

7. UYGULAMA

Olası Acil Durumlar

- Yangın
- Deprem
- Sel
- İş Kazası
- Soygun

7.1. Yangın

Yangın söndürücülerin yerlerini gösteren listeler, yangın söndürücülerin tipleri, dolun ve son kullanım tarihleri ve yapılan kontrollere ait bilgiler belirlenmeli.

7.1.1. Yangını İlk Gören / Haber Alan Kişi

Yangın alarm butonuna basarak alarm verir. Alarmı alan Acil Durum Koordinatörü / Yardımcısı veya yangını ilk gören kişi derhal İtfaiye 110'u arayarak yangının çıktığı yerin adresini bildirir. Yangın alarmı yoksa yangın var diye bağırarak çevredeki insanları uyarır ve yangın sahasının dışına çıkmalarını sağlar. Yangını bildirirken,

- Yangın nerede?
- Yaralı var mı? Varsa kaç kişi?
- Ne yanıyor?
- Kendi kimlik bilgilerini verir

Yangının bulunduğu yerdeki elektrik enerjisinin kesilmesi için sorumlu kişiye bilgilendirilir. Öncelikle kendi can güvenliğini sağlayarak.

- Yaralı varsa olayın büyüklüğüne göre (duman ve alev varsa uzaklaştırmak, ortamda tehlike yoksa yardım gelinceye kadar kımıldatmadan) müdahale eder.
- Yaralı yoksa en yakın yangın söndürücüyü alır ve mümkün olduğunca yakın alev kaynağına doğru püskürtür.

7.1.2. Yangın Haberini Alan Acil Durum Koordinatörü / Yardımcısı

Yangını haber aldığı anda, elektrik enerjisinin ve doğalgazın kesilmesini sağlar. Yaralı varsa İl Sağlık Müdürlüğü 112 Acil Yardım birimine ve Güvenlik için 155 Polis İmdat'a haber verir.

7.1.3. Yangın Yerine Gelen Acil Durum Koordinatörü / Yardımcısı

- Sevk ve idareyi üzerine alır.
- İlk yardım ekibinin yaralılara müdahale etmesini sağlar.
- Yangın söndürücülerle yangına müdahaleye başlanmasını sağlar, (elektrik enerjisi kesilmeden su ile müdahale edilmesine izin vermez)
- Toplanma noktasına gelen diğer personelin yardım etmesini organize eder.
- Yangın veya tatbikat bitiminde kullanılan malzemenin toplanıp geri getirilmesini sağlar.

7.1.4. Yangın Durumunda Arama Kurtarma Tahliye Ekibi

- Yangın haber alındığında yangından etkilenebilecek kişilerin tahliyesine yardımcı olur.
- Giriş çıkışı kontrol eder.
- Ambulans ve itfaiye aracının tesis içine kolaylıkla girebilmesi için yolun açık olmasını sağlar.
- Yangında kurtarılan can ve malın güvenliğini sağlar.
- İlgisiz kişilerin olay yerine girmesine engel olur.

7.1.5. Yangın Ekibi

Acil durum haberini alır almaz 1 adet yangın söndürücüyü alarak tehlike bölgesine gelir.

- Tehlike durumunda can, mal ve değerli dokümanların tahliyesini sağlar.
- Yaralıları güvenli bir bölgeye alıp ilk yardım ekibine teslim eder.
- Amirinin talimatı ile yangınla mücadeleye başlar.
- İtfaiye ekibi ulaşınca, bu ekibin görev yapmalarını kolaylaştırır ve ekip liderinin verdiği görevleri yapar.

7.1.6. Yangın Durumunda İlk Yardım Ekibi

- Acil durum haberini duyar duymaz ilk yardım malzemelerini alarak olay yerine gelir.
- Kurtarma ve söndürme ekibi tarafından güvenli bölgeye alınan yaralılar için ambulans gelinceye kadar ilk yardım uygular.
- Ambulans ulaşınca bu ekibin görev yapmasını kolaylaştırır ve amirinin vereceği görevleri yapar.

7.1.7. Tüm Çalışanların Hareket Tarzı

- Alarmdan sonra tüm personel en yakın belirlenen toplanma noktasına gider.
- Panik yapılmadan kendilerine verilen bilgi ve talimatlar doğrultusunda hareket ederler.
- Durumla ilgili bilgisi olan amire bilgi verir.
- Telefon gereksiz yere meşgul edilmez.
- Durumla ilgili işletme dışında vb. kimseye bilgi verilmez.

7.2. Deprem

Depremden etkilenen tüm personel öncelikle kendi güvenliğini sağlar.

- Paniğe kapılmayınız.
- Mağaza içindeyseniz korumalı alana geçip, yan yatıp kollarınızı başınızın arasına alınız.
- Dışarıdan elektrik kesilmediyse enerjinin kesilmesi sağlanır.
- Alarmdan sonra tüm çalışanlar Acil Durum toplanma noktasına gider.
- Acil durum ekiplerinin koordinasyonunda kurtarma çalışmaları başlatılır.
- Gerekiyorsa dışarıdan yardım istenir.

- Acil Durum Amiri, ekipleri toplayarak ilk ve sonraki müdahale planlarını yapar.

7.3. Sel

- İlk gören kişi durumu Acil Durum Koordinatörüne bildirir.
- Elektrik Enerjisinin kesilmesi sağlanır.
- Acil durum yönetici ekibi toplanarak hareket tarzını belirler.
- Acil Durum Ekipleri toplanarak plan dahilinde çalışmalara yardımcı olur.

7.4. İş Kazası

7.4.1. Acil Durumun Meydana Gelmemesi İçin Alınabilecek Önlemler

- Tehlike oluşturan her türlü iş aleti, malzeme, zemin hakkında Risk Analizi yapılarak bunlar için önleyici faaliyetler başlatılıp, önlemler alınmalıdır.
- Her tür faaliyette kullanılacak kişisel koruyucular ilgili kişilere dağıtılmıştır.
- İş kazalarına meydan vermemek amacıyla personel kendi sorumluluğunda olmayan araç-gereç ve tesisin parçalarını kullanmamaktadır.
- Elektrik tesisatına ve işlerine ehil personel dışında müdahale edilmemelidir.
- İşletmede, tüm personel, bilmediği hammadde, ürün, malzeme, araç ve gereci ellememesi, koklamaması, başını eğerek bakmaması vb. konularda uyarılmıştır.
- İş kazaları, iş kazalarının önlenmesi ve diğer İŞ Sağlığı ve Güvenliği konularında eğitimler yapılmaktadır.

7.4.2. Acil Durumu Asgari Zararla Atlatabilmek İçin Yapılacak İşlemler

- Kazayı ilk gören kişi eğer ilk yardım bilgisi var ise kazalıya ilk müdahaleyi yapar, yok ise ilk yardım bilgisi olan bir kişi tarafından kazalıya müdahale edilmesini sağlar.
- İlk yardım sonrasında kazalının / kazalıların bina dışına sevk edilmesi gerekiyor ise, Arama, Kurtarma, Tahliye Ekibi üyeleri tarafından toplanma alanına tahliye edilirler, ve tahliye sonrasında kazalıya ilk yardım uygulanır.
- Kazalının sağlık durumuna göre gerekli sağlık birimleri ile acil durum koordinatörü tarafından iletişime geçilir.
- Kazazedenin hastaneye sevki durumunda kazazedenin sağlık durumunun takibi acil durum koordinatörü/yardımcısı tarafından yapılır.

7.4.3. Acil Durum Sonrası Yapılması Gerekli İşlemler

a) İş Güvenliği Uzmanı

- Yaşanan kaza için kaza dosyası oluşturur. Kaza dosyası olay yeri fotoğraflarını, kaza tutanağının kopyası, kaza kanaat raporunu, alınan önlemleri içerir.
- Olay yeri incelemesi yapar. Kazanın oluş sebebini ayrıntılı olarak araştırır.
- Olay yerinde risk değerlendirmesi yapar.
- Kaza kanaat raporu hazırlar. Bu rapor kazanın ayrıntılarını, alınması gerekli önlemleri, hazırlanması gereken talimatları içerir.
- Kaza kanaat raporunu işletme yönetiminin kararına sunar. Yönetimin vermiş olduğu kararlar doğrultusunda alınması gerekli önlemlerin denetimini yapar.
- Kaza dosyasını kapatır.

b) İnsan Kaynakları Birimi

- Derhal bağlı bulunulan kolluk kuvvetlerine kaza bildirilir.
- En geç üç gün içerisinde SGK'ya online olarak kazanın bildirimini yapar.
- Kaza ile ilgili dosya açılır. Bu dosya;
 - 1) Kazaya uğrayan kişinin işe giriş bildirgesi,
 - 2) İşe girerken aldığı sağlık belgesi,
 - 3) Son dört aya ait ücret ödemelerini gösteren bordro, aldığı diğer eğitim sertifikaları ve kaza tutanağı konarak oluşturulur.

HİÇ KİMSE BU GÖREVLERİ YERİNE GETİRİRKEN TEHLİKEYE ATILMAMALIDIR

8. TATBİKATLAR

- Hazırlanmış olan acil durum planının işlerliğini ve uygulanabilirliğini test etmek için işletmede senede en az 1 kere tatbikat yapılır, denetlenir ve sonuç değerlendirilerek gereken yapıcı ve önleyici işler yapılır. Tatbikatın tarihi, tatbikatta gözükten eksiklikler ve eksikliklerden çıkarılan sonuçlara göre gerekli düzenlemeler için tatbikat raporu hazırlanmalıdır.

- Yapılan tatbikat sonucunda, varsa olumsuz yönler ve kazanılmış olunan tecrübelerle göre acil durum planları değerlendirilerek gerekli düzenlemeler yapılır.

9. ÇALIŞANLARIN EĞİTİMİ VE BİLGİLENDİRİLMESİ

- Bütün çalışanlar, acil durum planları ve destek elemanları (arama, kurtarma ve tahliye, yangınla mücadele ve ilk yardım) olarak görevlendirilen kişilerin kimler olduğu hakkında bilgilendirilir.
- Eğer işe yeni başlayan çalışan varsa; iş sağlığı ve güvenliği eğitimi ile birlikte acil durum planları ile ilgili bilgilendirme verilir.
- Acil durumlara ilgili özel olarak görevlendirilen çalışanlar, yapacakları faaliyetler ile ilgili, özel olarak eğitilir.






10. ACİL DURUM PLANININ YENİLENMESİ

Eğer işyerinde yeni acil durumların oluşmasına sebep olabilecek değişiklikler meydana geldiyse veya mevcut acil durumları etkileyebilecek değişiklikler olduysa, acil durum planı hemen tamamen veya kısmen yenilenir. Böyle bir durum meydana gelmediği takdirde en geç altı yıl içinde yenilenmesi zorunludur.

ACİL DURUMDA ARANACAK TELEFON NUMARALARI	
POLİS İMDAT	155
YANGIN İMDAT	110
AMBULANS	112

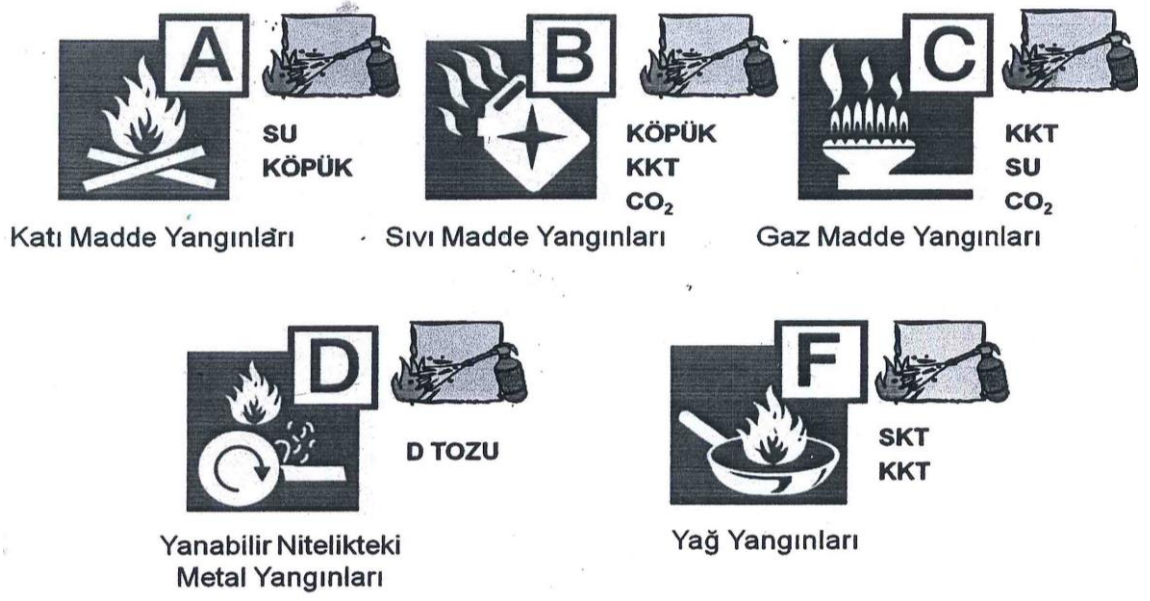
ACİL DURUM MÜDAHALE EKİPLERİ						
Acil Durum Koordinasyonu						
No	Adı	Soyadı	Görevi	Telefon No	Ekipteki Sorumluluğu	İmza
1	Hüseyin	Kalfa	Şef Yardımcısı	0510 322 01 20	Ekip Lideri	
Arama Kurtarma Tahliye Ekibi						
No	Adı	Soyadı	Görevi	Telefon No	Ekipteki Sorumluluğu	İmza
1	Gökhan	Kaya	Personel	0510 324 12 12	Ekip Lideri	
Yangınla Mücadele Ekibi						
No	Adı	Soyadı	Görevi	Telefon No	Ekipteki Sorumluluğu	İmza
1	Mehmet	Kesim	Personel	0510 312 15 18	Ekip Lideri	
İlk Yardım Ekibi						
No	Adı	Soyadı	Görevi	Telefon No	Ekipteki Sorumluluğu	İmza
1	Asan	Özmen	Personel	0510 672 74 10	Ekip Lideri	

YANGIN SÖNDÜRME CİHAZI KULLANIM ŞEKLİ

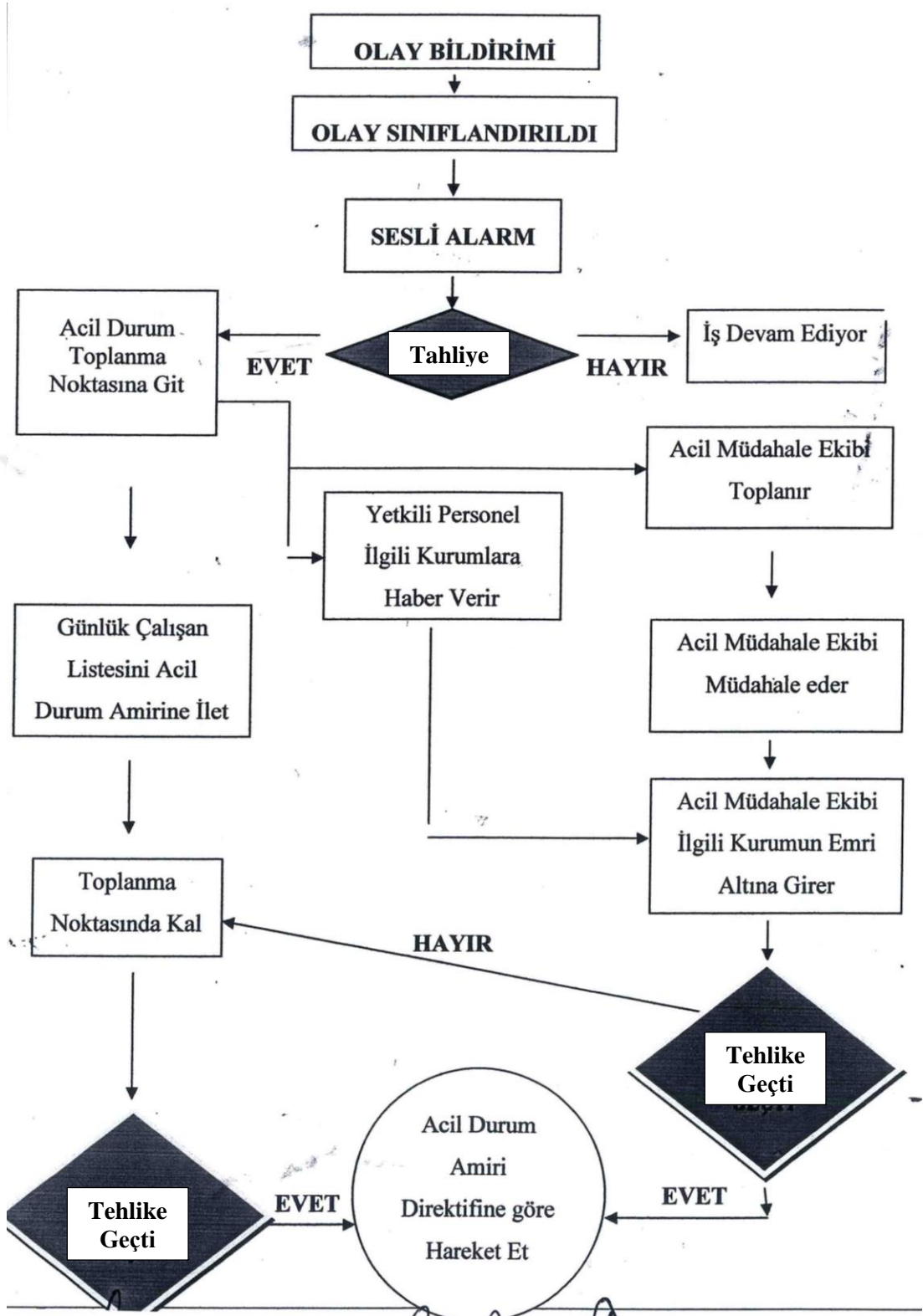
<p>YANLIŞ</p>  <p>Rüzgara karşı durmak</p>	<p>DOĞRU</p>  <p>Rüzgarı, istikametine göre arkana al.</p>
<p>YANLIŞ</p>  <p>Yanan yere üstten ve arkadan müdahale etmek.</p>	<p>DOĞRU</p>  <p>Önden tarayarak, yangının çıkış noktası, yani dip kısmına müdahale et.</p>
<p>YANLIŞ</p>  <p>Yukarıdan damlayan yanıcı ve parlayıcı maddelere, aşağıdan müdahale etmek.</p>	<p>DOĞRU</p>  <p>Damlama veya sızıntı noktasından, yani yukarıdan müdahale et.</p>
<p>YANLIŞ</p>  <p>Yangın anında söndürme cihazlarını boşaltıp peş peşe kullanmak</p>	<p>DOĞRU</p>  <p>Mevcut yangın söndürme cihazlarını aynı anda değişik yönlerden kullan.</p>
<p>YANLIŞ</p>  <p>Yangın mahallini terk etmek.</p>	<p>DOĞRU</p>  <p>Yangının tamamen söndüğüne emin olmadan yangın mahallini terk etme.</p>

Hazırlayan	
Mehmet ERŞEN	Muhteşen Yolaç
Unvan : Şef ve işveren	Unvan : İş güvenliği uzmanı
	Belge No :
	Belge Tarihi :
İmza	İmza

YANGIN TÜRLERİ VE EN UYGUN SÖNDÜRÜCÜ SEÇİMİ



YANGIN VE DİĞER ACİL DURUMLARDA TAHLİYE



BÖLÜM 9: TARTIŞMA VE SONUÇ

Türkiye'nin iş sağlığı ve güvenliği sorununu irdelediğimizde; yasanın yeni olması nedeni ile uygulamada pek çok aksaklıklar meydana gelmekte olduğunu görüyoruz. Bu durum karşısında bazı yönetmeliklerde değişikliklere gidilmekte ve yeni yönetmelikler çıkarılmaktadır.

2014 yılında meydana gelen iş kazalarının 2013 yılında meydana gelen iş kazalarından çok olması henüz çıkan yasa ve yönetmeliklerin sadece mevzuat olarak kaldığını ama hayata henüz geçirilmediğinin göstergesidir.

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü, elinde yeterli kadro olmadığı için, ortak sağlık ve güvenlik birimlerine yetki (OSGB) vermiş ancak görevlerini layıkıyla yerine getirilip getirilmediğini denetleyememektedir.

İşverenin iş sağlığı ve güvenliği hizmetlerini almak üzere anlaştığı bazı şahıs ve firmalar, aylar boyunca işletmeye uğramayarak sadece fatura göndermektedir. Personele verilmesi gereken eğitimler gerçekte verilmeyerek, eğitim verilmiş gibi personele imzalar attırılmakta ve katılım belgeleri düzenlenmektedir. Personele yapılması gereken muayenelerde gerçekte yapılmayarak, ilgili belgeler bazı işyeri hakimleri tarafından yapılmış gibi imzalanmaktadır. Bu durum iş gücü kaybına neden olmadığı için işverence tercih edilse de işini layıkıyla yapan iş güvenliği uzmanlarına ve hekimlerine karşı önyargılı olunmaktadır.

Böylece karar ve ilgili mevzuat sadece kağıt üzerinde kalmakta, hayata geçirilememektedir.

İşverenler sadece maliyete değil, kaliteye de önem vermeli, bu işi layıkıyla yapan kişileri tercih etmelidir.

Bir diğer konuda iş güvenliği uzmanlarının ve işyeri hekimlerinin mesleki bağımsızlığı konusudur. İşverene maddi olarak bağımlı olan birinin bağımsızlığından söz etmek mümkün değildir.

İş güvenliği uzmanlarının maaşının, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı tarafından denetlenecek bir fondan ödenmesi, sıkıntıları ortadan kaldıracak gibi bir başka öneri ise; özel sigorta şirketlerine iş kazaları sigortalarının tamamen devri ve uzmanların bu sigortalara bağlanması ve maaşlarını onlardan almalarıdır.

SGK ve TÜİK istatistik sonuçlarının birbirini tutmaması, SGK verilerine göre özellikle meslek hastalığına yakalanan sayısının bu kadar düşük olması, ülkemizde kayıt dışı istihdamın büyüklüğünü göstermektedir. Bu iş sağlığı ve güvenliği açısından çok önemli bir sorundur. Bu çalışanlar hiçbir haktan yararlanamamaktadır.

Lokanta, pastahane, bar, birahane vb. yiyecek ve içecek hizmetlerindeki kayıt dışı personel istihdamı çok yüksektir. Özellikle turizm merkezlerindeki işyerlerindeki çalışanlar (lokanta vb.) mevsimlik olarak çalıştırılmakta 4-5 ay sonra işsiz kalmaktadırlar.

Bu sektördeki personelin hafta sonu, gece gibi iş gücünün genelinin çalışmadığı alışılmadık saatlerde çalışması, ara dinlenmelerinin ihlali, hafta tatili izinlerinin ihlali, ücret ödenmeden Ulusal Bayram ve genel tatil çalışması yaptırılması sektörün çalışma yapısının temel özellikleri durumuna gelmiştir.

Ülkemizdeki iş kazası ve meslek hastalıkları sayısı, bu sektörde diğer sektörlerle nazaran düşük olmakla birlikte, psikososyal ve ergonomik risklerin yüksekliği, çalışma şartları, işgücünün yapısı ve artan istihdam; bu sektörü iş sağlığı ve güvenliği çalışmalarının dikkat çeken yeni bir merkezi haline getirecektir.

Çalışan personel;

İş-özel hayat dengesinin yetersizliği, standart olmayan belirsiz çalışma saatleri, iş üzerindeki kontrol yetersizliği, ağır iş yükleri ve stresi arttıran zaman baskısı sebebi ile, çok sayıda psiko-sosyal riskle karşı karşıyadır.

Hizmet sektöründe diğer sektörlerle nazaran; müşterilerden, çalışma arkadaşlarından ve işverenlerden kaynaklanan şiddet, taciz ve ayrımcılığa daha fazla maruz kaldıkları bildirilmektedir. Özellikle barlarda, diskolarda ve gece kulübünde çalışanlar diğer çalışanlara göre daha fazla risk altındadırlar.

Buralarda çalışanlardan mesleki eğitim belgesi istenmekte ancak restoranlarda çalışanlardan istenmemektedir. Oysa ki restoranlarda çalışanlardan da mesleki eğitim belgesi istenmelidir.

Ülkemizde oluşturulmaya çalışılan iş sağlığı ve güvenliği olgusu, maalesef, toplumsal kültür içerisinde kendine bir yer edinememiştir.

Kültürel değişimlerde her olgu, yöneten, yönetilen ve yönlendirenin birlikteliği yani toplumu oluşturan tüm bireylerin katılımı ile başarıya ulaşabilir. Bu bağlamda

toplumdaki güvenlik kültürü olgusunu oluşturmak ve geliştirmekle yükümlü kurumlar, uygulamaya yönelik mevzuatlarında tarafsızlık ilkesini benimsemek ve kuralları tavizsiz ve ayrıcalıksız biçimde uygulamalıdır.

Çünkü toplum tarafından kabul edilmeyen reddedilecek ve bozuk kültür oluşumuna yol açacaktır. İstenilen kültür ile ortaya çıkan durum arasında çok büyük farklar açığa çıkacaktır. Aslında iş sağlığı ve güvenliği kültürü de, tıpkı diğer kültürel unsurlar gibi, özgündür. Dolayısıyla Türkiye’de iş sağlığı ve güvenliği kültürü oluşturan yetkililer, bu noktada toplumsal dinamikleri dikkate almalıdır.

İş güvenliği ve sağlığı alanında bütünleşme ve eşgüdümün sağlanması, elbette tek başına Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı’nın işi değildir. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı ile beraber İmar Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı, Sanayi Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı da bu konuda sorumluluk sahibidir. İlgili bakanlıklar, dünyadaki uygulamaları referans alarak sistemlerini revize etmelidir. Hassas sektörlerde faaliyet gösterecek firmaların standartları çok yukarılara taşınmalıdır.

Ayrıca yasalara destek niteliğinde kitapçıklar yayımlanmalıdır.

İlköğretimden başlayarak, iş güvenliği ve sağlığı alanında davranışsal değişimler getirecek bir sistem kurulmalıdır. Eğitim sistemine ‘Güvenli Yaşam Entegrasyonu’ mutlaka sağlanmalıdır. Türkiye’ye özgü bir yaşam güvenliği kültürü oluşturulmalı ve bu kültürün topluma yayılması doğrultusunda Sivil Toplum Kuruluşları ile işbirliğine gidilmelidir.

Sonuç olarak; 6331 sayılı iş sağlığı ve güvenliği kanunu, iyi niyetle yapılmış lakin eksik bir girişim olmasına rağmen iş kazalarının önlenmesinde önlemleri bir katkı sağlayacağını düşünüyoruz. Yukarıda değinilen uyarılar dikkate alınıp hayata geçirilirse; insan odaklı, gerçekçi daha iyi bir sistem kurulabilir. Yasa ve ilgili yönetmeliklerin katkısının ancak 3-4 yıl içerisinde gerçekleşeceği de bir gerçektir. Ülkemizdeki iş kazalarının boyutları dikkate alındığında, bu konuda çıkarılacak her yasanın kazaların azaltılması konusunda olumlu etkisinin olacağı açıktır.



EKLER

EK 1: TÜİK, İŞ KAZALARI VE İŞE BAĞLI SAĞLIK SORUNLARI ARAŞTIRMASI SONUÇLARI, 2013

Yaş Grupları ve Cinsiyete Göre İş Kazası Geçirenler veya İşe Bağlı Sağlık Sorununa Maruz Kalanlar, 2007-2013

(Bin kişi, 15+ yaş)

Yaş Grubu	Son 12 ay içerisinde istihdam edilenler		İş Kazası				İstihdam edilenler ya da geçmişte çalışmış olanlar		İşe Bağlı Sağlık Sorunu			
			Son 12 ay içerisinde iş kazası geçirenler						Son 12 ay içerisinde işe bağlı sağlık sorunu yaşayanlar			
	Sayı		Sayı		Oran (%)		Sayı		Sayı		Oran (%)	
	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013
Toplam	24 470	30 614	725	706	3,0	2,3	33 014	43 655	1 217	895	3,7	2,1
15 - 24	4 565	5 442	114	103	2,5	1,9	5 048	6 285	80	77	1,6	1,2
25 - 34	7 597	8 965	259	203	3,4	2,3	8 672	10 830	264	204	3,0	1,9
35 - 54	10 107	13 158	314	337	3,1	2,6	12 622	16 926	596	468	4,7	2,8
55 +	2 201	3 048	39	62	1,8	2,0	6 672	9 616	277	147	4,2	1,5
Erkek	17 419	20 428	632	576	3,6	2,8	21 541	25 014	896	603	4,2	2,4
15 - 24	2 900	3 450	97	86	3,3	2,5	3 084	3 731	49	52	1,6	1,4
25 - 34	5 514	6 009	230	170	4,2	2,8	5 701	6 199	203	143	3,6	2,3
35 - 54	7 493	8 900	275	275	3,7	3,1	8 521	9 793	450	318	5,3	3,2
55 +	1 512	2 068	29	45	1,9	2,2	4 234	5 292	194	91	4,6	1,7
Kadın	7 051	10 187	93	131	1,3	1,3	11 474	18 642	321	292	2,8	1,6
15 - 24	1 665	1 992	16	17	1,0	0,9	1 964	2 554	31	25	1,6	1,0
25 - 34	2 083	2 955	28	33	1,3	1,1	2 971	4 631	61	61	2,1	1,3
35 - 54	2 614	4 258	39	62	1,5	1,5	4 101	7 133	146	150	3,6	2,1
55 +	689	981	9	18	1,3	1,8	2 438	4 324	83	56	3,4	1,3

TÜİK, İş Kazaları ve İşe Bağlı Sağlık Problemleri Araştırması Sonuçları, 2013

Tablodaki rakamlar, yuvarlamadan dolayı toplamı vermeyebilir.

(1) 2007 sonuçları, 2008 bazlı nüfus projeksiyonuna göre revize edilmiştir.

Eğitim Durumu ve Cinsiyete Göre İş Kazası Geçirenler veya İşe Bağlı Sağlık Sorununa Maruz Kalanlar, 2007-2013

(Bin kişi, 15+ yaş)

Eğitim durumu (ISCED 97)	Son 12 ay içerisinde istihdam edilenler		İş Kazası				İstihdam edilenler ya da geçmişte çalışmış olanlar		İşe Bağlı Sağlık Sorunu			
			Son 12 ay içerisinde iş kazası geçirenler						Son 12 ay içerisinde işe bağlı sağlık sorunu yaşayanlar			
	Sayı		Sayı		Oran (%)		Sayı		Sayı		Oran (%)	
	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013
Toplam	24 470	30 614	725	706	3,0	2,3	33 014	43 655	1 217	895	3,7	2,1
Okur yazar olmayanlar	1 361	1 492	30	33	2,2	2,2	2 753	3 903	118	57	4,3	1,5
Lise altı eğitilmişler	14 799	17 704	517	494	3,5	2,8	20 027	25 411	807	556	4,0	2,2
Genel lise	2 714	3 230	66	54	2,4	1,7	3 386	4 281	85	71	2,5	1,7
Lise dengi meslek okul	2 454	2 992	82	73	3,3	2,4	3 058	3 860	95	83	3,1	2,2
Yüksek öğretim	3 143	5 197	29	53	0,9	1,0	3 793	6 201	114	129	3,0	2,1
Erkek	17 419	20 428	632	576	3,6	2,8	21 541	25 014	896	603	4,2	2,4
Okur yazar olmayanlar	397	372	11	11	2,8	3,0	771	817	51	17	6,6	2,1
Lise altı eğitilmişler	11 028	12 234	459	422	4,2	3,4	13 909	15 317	634	400	4,6	2,6
Genel lise	2 022	2 320	63	45	3,1	1,9	2 300	2 689	68	50	3,0	1,9
Lise dengi meslek okul	1 944	2 291	78	61	4,0	2,7	2 203	2 576	72	68	3,3	2,6
Yüksek öğretim	2 029	3 211	20	37	1,0	1,2	2 357	3 614	70	67	3,0	1,9
Kadın	7 051	10 187	93	131	1,3	1,3	11 474	18 642	321	292	2,8	1,6
Okur yazar olmayanlar	964	1 121	19	23	2,0	2,1	1 983	3 086	68	40	3,4	1,3
Lise altı eğitilmişler	3 771	5 471	58	72	1,5	1,3	6 117	10 094	172	155	2,8	1,5
Genel lise	693	910	3	9	0,4	1,0	1 084	1 591	16	20	1,5	1,3
Lise dengi meslek okul	510	701	4	12	0,8	1,7	854	1 284	22	16	2,6	1,2
Yüksek öğretim	1 113	1 985	9	15	0,8	0,8	1 436	2 588	44	62	3,1	2,4

TÜİK, İş Kazaları ve İşe Bağlı Sağlık Problemleri Araştırması Sonuçları, 2013

Tablodaki rakamlar, yuvarlamadan dolayı toplamı vermeyebilir.

(1) 2007 sonuçları, 2008 bazlı nüfus projeksiyonuna göre revize edilmiştir.

Ekonomik Faaliyete Göre İş Kazası Geçiren veya İşe Bağlı Sağlık Sorununa Maruz Kalanlar, 2007-2013

(Bin kişi, 15+ yaş)

Ekonomik Faaliyet (NACE Rev.2)	Son 12 ay içerisinde istihdam edilenler		İş Kazası				İstihdam edilenler ya da geçmişte çalışmış olanlar		İşe Bağlı Sağlık Sorunu			
			Son 12 ay içerisinde iş kazası geçirenler						Son 12 ay içerisinde işe bağlı sağlık sorunu yaşayanlar			
	Sayı		Sayı		Oran (%)		Sayı		Sayı		Oran (%)	
	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013
Toplam	24 470	30 614	725	706	3,0	2,3	33 014	43 655	1 217	895	3,7	2,1
A Tarım, ormancılık ve balıkçılık	6 117	7 555	122	148	2,0	2,0	6 952	8 769	226	174	3,3	2,0
B Madencilik ve taş ocacılığı	136	121	14	13	10,3	10,4	159	137	16	8	10,1	5,5
C İmalat	4 634	5 504	237	183	5,1	3,3	5 502	6 667	196	177	3,6	2,7
D,E Elektrik, gaz, buhar, su temini ve kanalizasyon	134	244	7	13	5,2	5,2	160	278	9	11	5,6	3,8
F İnşaat	1 804	2 346	82	101	4,5	4,3	2 037	2 624	109	92	5,4	3,5
G,I Toptan ve perakende ticaret, lokanta ve oteller	5 026	5 889	132	114	2,6	1,9	5 683	6 977	202	143	3,6	2,1
H,J Ulaştırma, depolama ve haberleşme	1 346	1 565	48	41	3,6	2,6	1 526	1 787	70	48	4,6	2,7
K-N Mali kurumlar, sigorta, taşınmaz mallara ait işler ve kurumları yardımcı iş hizmetleri	1 173	2 371	15	31	1,3	1,3	1 354	2 721	38	54	2,8	2,0
O-U Toplum hizmetleri, sosyal ve kişisel hizmet faaliyetleri	4 100	5 018	68	62	1,7	1,2	4 779	5 837	183	128	3,8	2,2
- 8 yıldan önce işten ayrılanlar	-	-	-	-	-	-	4 861	7 860	169	60	3,5	0,8

TUIK, İş Kazaları ve İşe Bağlı Sağlık Problemleri Araştırması Sonuçları, 2013

Tablodaki rakamlar, yuvarlamadan dolayı toplamı vermeyebilir.

(1) 2007 sonuçları, 2008 bazlı nüfus projeksiyonuna ve Nace Rev1&Nace Rev2 geçiş oranlarına göre revize edilmiştir.

(2) Tüm ekonomik faaliyetler, Avrupa Topluluğunda Ekonomik Faaliyetlerin İstatistikî Sınıflaması (NACE Rev.2)'ye göre 9 ana sektör itibarıyla verilmiştir.

Meslek Grubuna Göre İş Kazası Geçiren veya İşe Bağlı Sağlık Sorununa Maruz Kalanlar, 2007-2013

(Bin kişi, 15+ yaş)

Meslek grubu (ISCO-08)	Son 12 ay içerisinde istihdam edilenler		İş Kazası				İstihdam edilenler ya da geçmişte çalışmış olanlar		İşe Bağlı Sağlık Sorunu			
			Son 12 ay içerisinde iş kazası geçirenler						Son 12 ay içerisinde işe bağlı sağlık sorunu yaşayanlar			
	Sayı		Sayı		Oran (%)		Sayı		Sayı		Oran(%)	
	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013
Toplam	24 470	30 614	725	706	3,0	2,3	33 014	43 655	1 217	895	3,7	2,1
Kanun yapıcılar, üst düzey yöneticiler	1 539	1 377	32	14	2,1	1,0	1 761	1 572	63	29	3,6	1,8
Profesyonel meslek mensubları	1 722	2 515	20	22	1,2	0,9	1 978	2 778	65	68	3,3	2,4
Yardımcı profesyonel meslek mensubları	1 307	1 541	25	27	1,9	1,8	1 510	1 762	50	37	3,3	2,1
Büro ve müşteri hizmetlerinde çalışan elemanlar	1 346	1 864	15	15	1,1	0,8	1 620	2 304	41	39	2,5	1,7
Hizmet ve satış elemanları	3 859	5 588	77	75	2,0	1,3	4 432	6 644	138	126	3,1	1,9
Nitelikli tarım, hayvancılık, avcılık, ormancılık ve su ürünleri çalışanları	4 756	5 511	99	121	2,1	2,2	5 279	6 214	184	140	3,5	2,3
Sanatkarlar ve ilgili işlerde çalışanlar	3 814	4 267	218	204	5,7	4,8	4 378	4 916	209	159	4,8	3,2
Tesis ve makine operatörleri ve montajcılar	2 457	2 781	140	109	5,7	3,9	2 835	3 224	119	90	4,2	2,8
Nitelik gerektirmeyen işlerde çalışanlar	3 670	5 171	99	120	2,7	2,3	4 359	6 381	179	148	4,1	2,3
8 yıldan önce işten ayrılanlar	-	-	-	-	-	-	4 862	7 860	169	60	3,5	0,8

TÜİK, İş Kazaları ve İşe Bağlı Sağlık Problemleri Araştırması Sonuçları, 2013

Tablodaki rakamlar, yuvarlamadan dolayı toplamı vermeyebilir.

(1) 2007 sonuçları, 2008 bazlı nüfus projeksiyonuna ve ISCO-88 & ISCO-08 geçiş oranlarına göre revize edilmiştir.

Cinsiyet ve İşteki Duruma Göre İş Kazası Geçiren veya İşe Bağlı Sağlık Sorununa Maruz Kalanlar, 2007-2013

(Bin kişi, 15+ yaş)

İşteki durum ICSE (ICSE 93)	Son 12 ay içerisinde istihdam edilenler		İş Kazası				İstihdam edilenler ya da geçmişte çalışmış olanlar		İşe Bağlı Sağlık Sorunu			
			Son 12 ay içerisinde iş kazası geçirenler						Son 12 ay içerisinde işe bağlı sağlık sorunu yaşayanlar			
	Sayı		Sayı		Oran(%)		Sayı				Sayı	
	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013
Toplam	24 470	30 614	725	706	3,0	2,3	33 014	43 655	1 217	895	3,7	2,1
Ücretli veya yevmiyeli	15 274	20 050	502	494	3,3	2,5	17 914	23 767	669	548	3,7	2,3
İşveren	1 258	1 269	33	20	2,6	1,6	1 364	1 388	50	38	3,7	2,7
Kendi hesabına	4 667	5 166	140	135	3,0	2,6	5 166	5 865	238	170	4,6	2,9
Ücretsiz aile işçisi	3 272	4 128	50	57	1,5	1,4	3 709	4 776	90	79	2,4	1,7
8 yıldan önce işten ayrılanlar	-	-	-	-	-	-	4 861	7 860	169	60	3,5	0,8
Erkek	17 419	20 426	632	576	3,6	2,8	21 541	25 014	896	603	4,2	2,4
Ücretli veya yevmiyeli	11 425	14 111	457	436	4,0	3,1	12 783	15 575	522	390	4,1	2,5
İşveren	1 181	1 168	32	20	2,7	1,7	1 273	1 264	49	35	3,8	2,8
Kendi hesabına	3 942	4 136	122	108	3,1	2,6	4 349	4 585	205	139	4,7	3,0
Ücretsiz aile işçisi	871	1 011	21	11	2,4	1,1	888	1 052	10	12	1,1	1,1
8 yıldan önce işten ayrılanlar	-	-	-	-	-	-	2 248	2 538	110	27	4,9	1,1
Kadın	7 051	10 187	93	131	1,3	1,3	11 474	18 642	321	292	2,8	1,6
Ücretli veya yevmiyeli	3 848	5 939	46	57	1,2	1,0	5 131	8 192	148	158	2,9	1,9
İşveren	76	101	1	1	1,3	1,0	91	125	1	3	1,1	2,4
Kendi hesabına	725	1 029	18	26	2,5	2,5	817	1 280	33	31	4,0	2,4
Ücretsiz aile işçisi	2 401	3 118	28	46	1,2	1,5	2 821	3 723	80	67	2,8	1,8
8 yıldan önce işten ayrılanlar	-	-	-	-	-	-	2 613	5 322	59	33	2,3	0,6

TÜİK, İş Kazaları ve İşe Bağlı Sağlık Problemleri Araştırması Sonuçları, 2013
Tablodaki rakamlar, yuvarlamadan dolayı toplamı vermeyebilir.

(1) 2007 sonuçları, 2008 bazlı nüfus projeksiyonuna göre revize edilmiştir.

İşyeri Büyüklüğüne Göre İş Kazası Geçiren veya İşe Bağlı Sağlık Sorununa Maruz Kalanlar, 2007-2013

(Bin kişi, 15+ yaş)

İşyeri büyüklüğü (kişi)	Son 12 ay içerisinde istihdam edilenler		İş Kazası				İstihdam edilenler yada geçmişte çalışmış olanlar		İşe Bağlı Sağlık Sorunu			
			Son 12 ay içerisinde iş kazası geçirenler						Son 12 ay içerisinde işe bağlı sağlık sorunu yaşayanlar			
	Sayı		Sayı		Oran (%)		Sayı		Sayı		Oran(%)	
	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013
Toplam	24 470	30 614	725	706	3,0	2,3	33 014	43 655	1 217	895	3,7	2,1
Referans haftasında istihdamda olan												
1 - 9	12 953	14 905	374	334	2,9	2,2	12 953	14 905	457	369	3,5	2,5
10 - 24	1 701	2 193	58	60	3,4	2,7	1 701	2 193	59	55	3,5	2,5
25 - 49	2 247	3 238	71	75	3,2	2,3	2 247	3 238	73	76	3,2	2,3
50 - 249	2 706	3 702	96	93	3,5	2,5	2 706	3 702	94	89	3,5	2,4
250 - 499	689	850	40	29	5,8	3,4	689	850	22	23	3,2	2,7
500 +	1 024	1 242	43	34	4,2	2,7	1 024	1 242	44	41	4,3	3,3
Referans haftasında istihdamda olmayıp son 12 ay içinde istihdamda olanlar	3 149	4 484	43	81	1,4	1,8	-	-	-	-	-	-
Referans haftasında istihdamda olmayıp daha önce çalışmış olanlar	-	-	-	-	-	-	11 694	17 525	468	242	4,0	1,4

TÜİK, İş Kazaları ve İşe Bağlı Sağlık Problemleri Araştırması Sonuçları, 2013
Tablodaki rakamlar, yuvarlamadan dolayı toplamı vermeyebilir.

(1) 2007 sonuçları, 2008 bazlı nüfus projeksiyonuna göre revize edilmiştir.

Cinsiyete Göre İş Kazası Geçirenlerin ve İşe Bağlı Sağlık Sorununa Maruz kalanların İşten Uzak Kalma Sürelerinin Dağılımı, 2013

(15+ yaş)

(%)

İşten uzak kalma süresi	İş Kazası			İşe Bağlı Sağlık Sorunu		
	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın
Toplam	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Hala iyileşemediği için henüz işe dönmedi, ancak dönecek	4,3	4,3	3,8	7,2	7,7	6,4
Geçirmiş olduğu kaza/sağlık sorunu nedeniyle yeniden işe başlayabileceğini düşünmüyor	1,3	1,4	0,8	13,1	9,7	20,3
İşinden belli bir süre uzak kaldı	58,2	59,8	51,1	30,4	34,0	22,8
1 - 3 gün	17,6	17,4	18,3	10,4	11,8	7,5
4 - 13 gün	16,0	17,4	9,9	7,1	7,0	7,5
14 - 29 gün	7,9	8,0	7,6	4,5	5,1	2,8
En az 1 ay ya da 3 aydan az	10,6	11,1	9,2	4,8	6,0	2,5
En az 3 ay ya da 6 aydan az	4,3	4,3	3,8	2,0	2,2	1,4
En az 6 ay ya da 9 aydan az	1,0	0,9	1,5	0,5	0,5	0,4
En az 9 ay ya da 12 aydan az	0,7	0,7	0,8	1,2	1,4	0,7
Geçirdiği kaza/sağlık sorunu nedeniyle işten uzak kalması gerekmedi, işine devam etti	36,3	34,4	44,3	49,3	48,6	50,5

TÜİK, İş Kazaları ve İşe Bağlı Sağlık Problemleri Araştırması Sonuçları, 2013
Tablodaki rakamlar, yuvarlamadan dolayı toplamı vermeyebilir.

İşe Bağlı Sağlık Sorununa Maruz Kalanların Yaşamış Oldukları Sorunun Türüne Göre Dağılımı, 2007-2008

(15+ yaş)

(%)

İşe Bağlı Sağlık Sorunu	Toplam		Erkek		Kadın	
	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013	2007 ⁽¹⁾	2013
Toplam	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Boyun, omuzlar, kollar veya elleri etkileyen kemik, eklem veya kas sorunları	13,3	14,9	12,7	14,1	14,8	16,8
Kalça, bacaklar veya ayakları etkileyen kemik, eklem veya kas sorunları	16,1	17,4	15,6	15,1	17,7	22,0
Sırtı veya beli etkileyen kemik, eklem veya kas sorunları	19,1	24,9	19,8	26,3	17,7	22,0
Solunum ya da akciğer sorunları	12,0	5,8	12,7	6,1	10,1	5,2
Cilt ve deri sorunları	3,0	2,1	3,0	2,3	2,5	1,7
İşitme sorunları	1,7	1,0	2,2	1,2	0,3	0,7
Stres, depresyon veya anksiyete sorunları	13,3	20,0	12,9	21,5	14,5	17,2
Baş ağrısı veya göz yorgunluğu	7,2	3,9	6,4	3,5	9,8	4,8
Kalple ilgili veya dolaşım sistemindeki sorunlar	4,8	2,7	5,4	2,6	3,5	2,7
Bulaşıcı hastalık (virüs, bakteri ya da diğer enfeksiyon türleri)	2,1	1,0	1,7	1,0	3,2	1,0
Mide karaciğer, böbrek veya sindirim, bağırsak ile ilgili sorunlar ⁽²⁾	-	3,5	-	4,0	-	2,4
Diğer şikayetler	7,5	2,7	7,6	2,3	6,0	3,4

TÜİK, İş Kazaları ve İşe Bağlı Sağlık Problemleri Araştırması Sonuçları, 2013 Tablodaki rakamlar, yuvarlamadan dolayı toplamı vermeyebilir.

(1) 2007 sonuçları, 2008 bazlı nüfus projeksiyonuna göre revize edilmiştir.

(2) 2007 Araştırmasında, 'Diğer şikayetler' başlığı altında kapsamıştır.

**Çalışma Hayatında Fiziksel ya da Ruhsal Sağlığı Etkileyen Elverişsiz Faktörlere Maruz Kalanların
Toplam İstihdam İçindeki Oranı, 2007-2013**

(15+ yaş)	Oran (%)					
	Toplam		Erkek		Kadın	
	2007	2013	2007	2013	2007	2013
Maruz kalınan elverişsiz faktörler						
Ruhsal sağlığı olumsuz etkileyen elverişsiz faktörler						
Rahatsız edici tehdit edici davranış	1,4	1,2	1,5	1,3	1,0	1,1
Şiddet veya şiddet eğilimi	0,6	0,8	0,7	0,9	0,3	0,7
Zaman baskısı veya aşırı iş yükü	9,1	7,1	10,1	7,9	6,3	5,2
Fiziksel sağlığı olumsuz etkileyen faktörler						
Kimyasal madde, toz duman veya zararlı gazlar	11,7	14,1	13,4	16,2	7,3	9,3
Gürültü veya şiddetli sarsıntı	7,7	8,7	9,2	10,6	3,5	4,4
Kaza riski	18,8	17,1	23,3	21,4	6,8	7,3
Zor duruş şekli veya harekete maruz kalma ve ağır yük taşıma	13,2	-	14,6	-	9,3	-
Zor duruş şekli veya harekete maruz kalma ⁽¹⁾	-	14,9	-	15,3	-	14,0
Ağır yük taşıma	-	14,3	-	16,4	-	9,4
Göz yorgunluğu ve görsel odaklanma	-	10,4	-	11,0	-	9,2

TÜİK, İş Kazaları ve İşe Bağlı Sağlık Problemleri Araştırması Sonuçları, 2013
Tablodaki rakamlar, yuvarlamadan dolayı toplamı vermeyebilir.

(1) 2013 uygulamasında "zor duruş şekli veya harekete maruz kalma ve ağır yük taşıma" ayrıştılarak sorgulanmıştır.

EK 2: 6645 SAYILI İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ KANUNU İLE BAZI KANUN VE KANUN HÜKMÜNDE KARARNAMELERDE DEĞİŞİKLİK YAPILMASI HAKKINDA KANUN İLE 6331 SAYILI İSG KANUNUNDAKİ İDARİ PARA CEZALARININ TEHLİKE SINIFI VE ÇALIŞAN SAYISINA GÖRE KADEMELENDİRİLMİŞ MİKTARLARI

Kanun Maddesi	Ceza Mad.	Kanun Maddesinde Sözü Edilen Fiil	2015 Miktar (23 Nisan 2015 tarihine kadar)	23 Nisan 2015 Tarihinde Yürürlüğe Giren Kanun Değişikliği Sonrası Uygulanacak Ceza Miktarı (TL)									Açıklamalar
				10 dan Az Çalışanı Olan İşyerleri			10-49 Çalışanı Olan İşyerleri			50+ Çalışanı Olan İşyerleri			
				Az Tehlikeli (Aynı miktarda)	Tehlikeli (%25 artırlarak)	Çok Tehlikeli (%50 artırlarak)	Az Tehlikeli (Aynı miktarda)	Tehlikeli (%50 artırlarak)	Çok Tehlikeli (%100 artırlarak)	Az Tehlikeli (%50 artırlarak)	Tehlikeli (%100 artırlarak)	Çok Tehlikeli (%200 artırlarak)	
MADDE 4 - İşverenin genel yükümlülüğü	26/1-a	4/1-a İş sağlığı ve güvenliğiyle ilgili tedbir almamak, organizasyonu yapmamak, gerekli araç ve gereçleri sağlamamak, sağlık ve güvenlik tedbirlerini değişen şartlara uygun hale getirmemek ve mevcut durumun iyileştirilmesi için çalışmalar yapmamak.	2.466	2.466	3.082	3.699	2.466	3.699	4.932	3.699	4.932	7.398	TL
	26/1-a	4/1-b İşyerinde alınan iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini izlememek, denetlememek ve uygunsuzlukları gidememek.	2.466	2.466	3.082	3.699	2.466	3.699	4.932	3.699	4.932	7.398	TL

Kanun Maddesi	Ceza Mad.	Kanun Maddesinde Sözü Edilen Fiil	2015 Miktar (23 Nisan 2015 tarihine kadar)	23 Nisan 2015 Tarihinde Yürürlüğe Giren Kanun Değişikliği Sonrası Uygulanacak Ceza Miktarı (TL)									Açıklamalar
				10 dan Az Çalışanı Olan İşyerleri			10-49 Çalışanı Olan İşyerleri			50+ Çalışanı Olan İşyerleri			
				Az Tehlikeli (Aynı miktarda)	Tehlikeli (%25 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%50 artırılarak)	Az Tehlikeli (Aynı miktarda)	Tehlikeli (%50 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%100 artırılarak)	Az Tehlikeli (%50 artırılarak)	Tehlikeli (%100 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%200 artırılarak)	
MADDE 6 - İş sağlığı ve güvenliği hizmetleri	26/1-b	6/1-a İş güvenliği uzmanı görevlendirmemek.	6.167	6.167	7.708	9.250	6.167	9.250	12.334	9.250	12.334	18.501	TL / Aykırılığın devamı halinde her ay
		6/1-a İşyeri hekimi görevlendirmemek.	6.167	6.167	7.708	9.250	6.167	9.250	12.334	9.250	12.334	18.501	TL / Aykırılığın devamı halinde her ay
		6/1-a On ve daha fazla çalışmanı olan çok tehlikeli sınıfta yer alan işyerlerinde diğer sağlık personeli görevlendirmemek.	3.083	6.166	9.249	TL / Aykırılığın devamı halinde her ay
	26/1-b	6/1-b İSG hizmetleri için görevlendirdikleri kişi veya hizmet aldığı kurum ve kuruluşların görevlerini yerine getirmeleri amacıyla araç-gereç-mekân sağlamamak.	1.849	1.849	2.311	2.773	1.849	2.773	3.698	2.773	3.698	5.547	TL
MADDE 6 - İş sağlığı ve güvenliği hizmetleri	26/1-b	6/1-c İSG hizmetlerini yürütenler arasında koordinasyonu sağlamamak.	1.849	1.849	2.311	2.773	1.849	2.773	3.698	2.773	3.698	5.547	TL

Kanun Maddesi	Ceza Mad.	Kanun Maddesinde Sözü Edilen Fiil	2015 Miktar (23 Nisan 2015 tarihine kadar)	23 Nisan 2015 Tarihinde Yürürlüğe Giren Kanun Değişikliği Sonrası Uygulanacak Ceza Miktarı (TL)									Açıklamalar
				10 dan Az Çalışan Olan İşyerleri			10-49 Çalışan Olan İşyerleri			50+ Çalışan Olan İşyerleri			
				Az Tehlikeli (Aynı miktarda)	Tehlikeli (%25 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%50 artırılarak)	Az Tehlikeli (Aynı miktarda)	Tehlikeli (%50 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%100 artırılarak)	Az Tehlikeli (%50 artırılarak)	Tehlikeli (%100 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%200 artırılarak)	
	26/1-b	6/1-ç Görevlendirdikleri kişi veya hizmet aldığı kurum ve kuruluşlar tarafından iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili mevzuata uygun olan ve yazılı olarak bildirilen tedbirleri yerine getirmemek.	1.233	1.233	1.541	1.849	1.233	1.849	2.466	1.849	2.466	3.699	TL/ Her bir tedbir için ayrı ayrı
	26/1-b	6/1-d Görevlendirilen kişileri, hizmet alınan kuruluşları, başka işyerlerinden gelen çalışanları ve bunların işverenlerini İSG riskleri konusunda bilgilendirmemek.	1.849	1.849	2.311	2.773	1.849	2.773	3.698	2.773	3.698	5.547	TL
MADDE 8 - İşyeri hekimleri ve iş güvenliği uzmanları	26/1-c	8/1 İş güvenliği uzmanlarının ve işyeri hekimlerinin hak ve yetkilerini kısıtlamak.	1.849	1.849	2.311	2.773	1.849	2.773	3.698	2.773	3.698	5.547	TL / uzman ve hekim için ayrı ayrı
	26/1-c	8/6 İşyeri sağlık ve güvenlik birimini kurmamak.	1.849	2.773	3.698	5.547	TL/Yükümlülük doğması halinde

Kanun Maddesi	Ceza Mad.	Kanun Maddesinde Sözü Edilen Fiil	2015 Miktar (23 Nisan 2015 tarihine kadar)	23 Nisan 2015 Tarihinde Yürürlüğe Giren Kanun Değişikliği Sonrası Uygulanacak Ceza Miktarı (TL)									Açıklamalar
				10 dan Az Çalışanı Olan İşyerleri			10-49 Çalışanı Olan İşyerleri			50+ Çalışanı Olan İşyerleri			
				Az Tehlikeli (Aynı miktarda)	Tehlikeli (%25 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%50 artırılarak)	Az Tehlikeli (Aynı miktarda)	Tehlikeli (%50 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%100 artırılarak)	Az Tehlikeli (%50 artırılarak)	Tehlikeli (%100 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%200 artırılarak)	
MADDE 10 - Risk değerlendirmesi, kontrol, ölçüm ve araştırma	26/1-ç	10/1 Risk değerlendirmesi yapmamak veya yaptırmamak.	3.700	3.700	4.625	5.550	3.700	5.550	7.400	5.550	7.400	11.100	TL
			5.550	5.550	6.937	8.325	5.550	8.325	11.100	8.325	11.100	16.650	TL / Aykırılığın devamı halinde her ay
	26/1-ç	10/4 Risklerin belirlenmesine yönelik gerekli kontrol, ölçüm, inceleme ve araştırmaları yapmamak.	1.849	1.849	2.311	2.773	1.849	2.773	3.698	2.773	3.698	5.547	TL
MADDE 11 - Acil durum planları, yangınla mücadele ve ilk yardım	26/1-d	Acil durumları belirlememek, acil durumlar için tedbir almamak, acil durum planlarını hazırlamamak, destek elemanı görevlendirmemek, araç gereç sağlamamak, acil durumlarda işyeri dışındaki kuruluşla irtibatı sağlayacak düzenlemeyi yapmamak.	1.233	1.233	1.541	1.849	1.233	1.849	2.466	1.849	2.466	3.699	Her bir yükümlülük için TL/ Aykırılığın devamı halinde her ay

Kanun Maddesi	Ceza Mad.	Kanun Maddesinde Sözü Edilen Fiil	2015 Miktar (23 Nisan 2015 tarihine kadar)	23 Nisan 2015 Tarihinde Yürürlüğe Giren Kanun Değişikliği Sonrası Uygulanacak Ceza Miktarı (TL)									Açıklamalar
				10 dan Az Çalışan Olan İşyerleri			10-49 Çalışan Olan İşyerleri			50-+ Çalışan Olan İşyerleri			
				Az Tehlikeli (Aynı miktarda)	Tehlikeli (%25 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%50 artırılarak)	Az Tehlikeli (Aynı miktarda)	Tehlikeli (%50 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%100 artırılarak)	Az Tehlikeli (%50 artırılarak)	Tehlikeli (%100 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%200 artırılarak)	
MADDE 12 - Tahliye	26/1-d	Ciddi ve yakın tehlike durumunda; çalışanların işi bırakarak güvenli yere gitmelerini sağlamamak. Zorunluluk olmadıkça, gerekli donanıma sahip ve özel olarak görevlendirilenler dışındaki çalışanlardan işlerine devam etmelerini istemek. Müdahalede bulunan çalışanları yaptıkları müdahale den dolayı sorumlu tutmak.	1.233	1.233	1.541	1.849	1.233	1.849	2.466	1.849	2.466	3.699	Her bir yükümlülük için TL/ Aykırılığın devamı halinde her ay

Kanun Maddesi	Ceza Mad.	Kanun Maddesinde Sözü Edilen Fiil	2015 Miktar (23 Nisan 2015 tarihine kadar)	23 Nisan 2015 Tarihinde Yürürlüğe Giren Kanun Değişikliği Sonrası Uygulanacak Ceza Miktarı (TL)									Açıklamalar
				10 dan Az Çalışanı Olan İşyerleri			10-49 Çalışanı Olan İşyerleri			50+ Çalışanı Olan İşyerleri			
				Az Tehlikeli (Aynı miktarda)	Tehlikeli (%25 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%50 artırılarak)	Az Tehlikeli (Aynı miktarda)	Tehlikeli (%50 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%100 artırılarak)	Az Tehlikeli (%50 artırılarak)	Tehlikeli (%100 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%200 artırılarak)	
MADDE 14 - İş kazası ve meslek hastalıklarının kayıt ve bildirim	26/1-e	14/1 İş kazalarının ve meslek hastalıklarının kaydını tutmamak, gerekli incelemeleri yaparak bunlarla ilgili raporları düzenlememek, İşyerinde meydana gelen ancak yaralanma veya ölüme neden olmadığı halde işyeri ya da iş ekipmanının zarara uğramasına yol açan veya çalışan, işyeri ya da iş ekipmanını zarara uğratma potansiyeli olan olayları inceleyerek bunlar ile ilgili raporları düzenlememek.	1.849	1.849	2.311	2.773	1.849	2.773	3.698	2.773	3.698	5.547	TL / her yükümlülük için aynı aynı
	26/1-e	14/2 İş kazalarını ve meslek hastalıklarını 3 iş günü içinde SGK'ya bildirmemek.	2.466	2.466	3.082	3.699	2.466	3.699	4.932	3.699	4.932	7.398	TL

Kanun Maddesi	Ceza Mad.	Kanun Maddesinde Sözü Edilen Fiil	2015 Miktar (23 Nisan 2015 tarihine kadar)	23 Nisan 2015 Tarihinde Yürürlüğe Giren Kanun Değişikliği Sonrası Uygulanacak Ceza Miktarı (TL)									Açıklamalar
				10 dan Az Çalışan Olan İşyerleri			10-49 Çalışan Olan İşyerleri			50+ Çalışan Olan İşyerleri			
				Az Tehlikeli (Aynı miktarda)	Tehlikeli (%25 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%50 artırılarak)	Az Tehlikeli (Aynı miktarda)	Tehlikeli (%50 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%100 artırılarak)	Az Tehlikeli (%50 artırılarak)	Tehlikeli (%100 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%200 artırılarak)	
	26/1-e	14/4 Sağlık hizmeti sunucularının iş kazalarını, yetkili sağlık hizmet sunucularının meslek hastalıklarını en geç 10 gün içinde SGK'ya bildirmemesi.	2.466	2.466	3.082	3.699	2.466	3.699	4.932	3.699	4.932	7.398	TL
MADDE 15 - Sağlık gözetimi	26/1-f	15/1 Çalışanlara sağlık gözetimi yaptırmamak veya 15/2 Tehlikeli ve çok tehlikeli sınıfta yer alan işlerde çalışacakları için sağlık raporu almamak.	1.233	1.233	1.233	1.233	1.233	1.233	1.233	1.233	1.233	1.233	TL / her çalışan için *
MADDE 16 - Çalışanların bilgilendirilmesi	26/1-g	16 ncı maddede belirtilen yükümlülükleri yerine getirmemek.	1.233	1.233	1.233	1.233	1.233	1.233	1.233	1.233	1.233	1.233	TL / her çalışan için *
MADDE 17 - Çalışanların eğitimi	26/1-ğ	17 nci maddede belirtilen yükümlülükleri yerine getirmemek.	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	TL / her bir aykırılık için çalışan başına* aynı ayın
MADDE 18 - Çalışanların görüşlerinin alınması ve katılımlarının sağlanması	26/1-h	18 nci maddede belirtilen yükümlülükleri yerine getirmemek.	1.233	1.233	1.541	1.849	1.233	1.849	2.466	1.849	2.466	3.699	TL / her bir aykırılık için aynı ayın

Kanun Maddesi	Ceza Mad.	Kanun Maddesinde Sözü Edilen Fiil	2015 Miktar (23 Nisan 2015 tarihine kadar)	23 Nisan 2015 Tarihinde Yürürlüğe Giren Kanun Değişikliği Sonrası Uygulanacak Ceza Miktarı (TL)									Açıklamalar
				10 dan Az Çalışanı Olan İşyerleri			10-49 Çalışanı Olan İşyerleri			50+ Çalışanı Olan İşyerleri			
				Az Tehlikeli (Aynı miktarda)	Tehlikeli (%25 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%50 artırılarak)	Az Tehlikeli (Aynı miktarda)	Tehlikeli (%50 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%100 artırılarak)	Az Tehlikeli (%50 artırılarak)	Tehlikeli (%100 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%200 artırılarak)	
MADDE 20 - Çalışan temsilcisi	26/1-ı	20/1 İşyerinin değişik bölümlerindeki riskler ve çalışan sayılarına göre çalışan temsilcileri görevlendirmemek.	1.233	1.233	1.541	1.849	1.233	1.849	2.466	1.849	2.466	3.699	TL
	26/1-ı	20/3 İşveren tarafından çalışan temsilcilerinin öneride bulunma ve tedbir alınmasını isteme hakkını ihlal etmek.	1.849	1.849	2.311	2.773	1.849	2.773	3.698	2.773	3.698	5.547	TL
	26/1-ı	20/4 Çalışan temsilcilerinin ve destek elemanlarının haklarını kısıtlamak ve gerekli imkanları sağlamamak.	1.233	1.233	1.541	1.849	1.233	1.849	2.466	1.849	2.466	3.699	TL
MADDE 22 - İş sağlığı ve güvenliği kurulu	26/1-ı	22/1 Elli ve daha fazla çalışanın bulunduğu ve altı aydan fazla süren sürekli işlerin yapıldığı işyerlerinde iş sağlığı ve güvenliği kurulunu oluşturmamak.	2.466	3.699	4.932	7.398	TL / her ayıklık için aynı ayı

Kanun Maddesi	Ceza Mad.	Kanun Maddesinde Sözü Edilen Fiil	2015 Miktar (23 Nisan 2015 tarihine kadar)	23 Nisan 2015 Tarihinde Yürürlüğe Giren Kanun Değişikliği Sonrası Uygulanacak Ceza Miktarı (TL)									Açıklamalar
				10 dan Az Çalışan Olan İşyerleri			10-49 Çalışan Olan İşyerleri			50+ Çalışan Olan İşyerleri			
				Az Tehlikeli (Aynı miktarda)	Tehlikeli (%25 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%50 artırılarak)	Az Tehlikeli (Aynı miktarda)	Tehlikeli (%50 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%100 artırılarak)	Az Tehlikeli (%50 artırılarak)	Tehlikeli (%100 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%200 artırılarak)	
	26/1-i	22/2-3 Alt işverenin bulunduğu hallerde uygun kurulu oluşturmamak, kurullar arasında koordinasyonu sağlamamak.Aynı çalışma alanında birden fazla işverenin bulunması ve bu işverenlerce birden fazla kurulum oluşturulması hâlinde birbirlerinin çalışmalarını etkileyebilecek kurul kararları hakkında diğer işverenleri bilgilendirmemek.	2.466	2.466	3.082	3.699	2.466	3.699	4.932	3.699	4.932	7.398	TL / her aykırılık için ayrı ayrı
MADDE 23 - İş sağlığı ve güvenliğinin koordinasyonu	26/1-j	23/2 Yönetim tarafından; birden fazla işyerinin bulunduğu iş merkezlerinde İSG yönünden diğer işyerlerini etkileyecek tehlikeler hususunda tedbir almayan işverenleri Bakanlığa bildirmemek.	6.167	6.167	7.708	9.250	6.167	9.250	12.334	9.250	12.334	18.501	TL

Kanun Maddesi	Ceza Mad.	Kanun Maddesinde Sözü Edilen Fiil	2015 Miktar (23 Nisan 2015 tarihine kadar)	23 Nisan 2015 Tarihinde Yürürlüğe Giren Kanun Değişikliği Sonrası Uygulanacak Ceza Miktarı (TL)									Açıklamalar
				10 dan Az Çalışam Olan İşyerleri			10-49 Çalışam Olan İşyerleri			50-+ Çalışam Olan İşyerleri			
				Az Tehlikeli (Aynı miktarda)	Tehlikeli (%25 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%50 artırılarak)	Az Tehlikeli (Aynı miktarda)	Tehlikeli (%50 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%100 artırılarak)	Az Tehlikeli (%50 artırılarak)	Tehlikeli (%100 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%200 artırılarak)	
MADDE 24 - Teftiş, inceleme, araştırma, müfettişin yetki, yükümlülük ve sorumluluğu	26/1-k	24/2 Ölçüm, inceleme ve araştırma yapılmasına, numune alınmasına veya eğitim kurumları ile ortak sağlık ve güvenlik birimlerinin kontrol ve denetiminin yapılmasına engel olmak.	6.167	6.167	7.708	9.250	6.167	9.250	12.334	9.250	12.334	18.501	TL
MADDE 25 - İşin durdurulması	26/1-l	25/6 İşin durdurulması sebebiyle işsiz kalan çalışanlara ücretlerini ödememek veya uygun başka iş vermemek.	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	TL/ihlale uğrayan her çalışanın için, * Aykırılığın devamı halinde her ay aynı miktar
MADDE 29 - Güvenlik raporu veya büyük kaza önleme politika belgesi	26/1-m	Büyük kaza önleme politika belgesini hazırlamamak.	61.681	61.681	77.101	92.521	61.681	92.521	123.362	92.521	123.362	185.043	TL
		Güvenlik raporunu hazırlayarak Bakanlığa sunmadan işyerini faaliyete geçirmek.	98.690	98.690	123.362	148.035	98.690	148.035	197.380	148.035	197.380	296.070	TL
		İşletilmesine Bakanlıkça izin verilmeyen işyerini faaliyete geçirmek.	98.690	98.690	123.362	148.035	98.690	148.035	197.380	148.035	197.380	296.070	TL

Kanun Maddesi	Ceza Mad.	Kanun Maddesinde Sözü Edilen Fiil	2015 Miktar (23 Nisan 2015 tarihine kadar)	23 Nisan 2015 Tarihinde Yürürlüğe Giren Kanun Değişikliği Sonrası Uygulanacak Ceza Miktarı (TL)									Açıklamalar
				10 dan Az Çalışan Olan İşyerleri			10-49 Çalışan Olan İşyerleri			50+ Çalışan Olan İşyerleri			
				Az Tehlikeli (Aynı miktarda)	Tehlikeli (%25 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%50 artırılarak)	Az Tehlikeli (Aynı miktarda)	Tehlikeli (%50 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%100 artırılarak)	Az Tehlikeli (%50 artırılarak)	Tehlikeli (%100 artırılarak)	Çok Tehlikeli (%200 artırılarak)	
		Durdurulan işyerinde faaliyete devam etmek.	98.690	98.690	123.362	148.035	98.690	148.035	197.380	148.035	197.380	296.070	TL
MADDE 30 - İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili çeşitli yönetmelikler	26/1-n	30 uncu madde de öngörülen yönetmeliklerdeki hükümlere aykırı hareket etmek.	1.233	1.233	1.541	1.849	1.233	1.849	2.466	1.849	2.466	3.699	TL / her hüküm için tespit tarihinden itibaren aylık.
MADDE 26-İdari para cezaları ve uygulanması	26/1-o	Çalışanlarına standartlara uygun ve CE belgeli kişisel koruyucu donanım temin etmemek.	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	Çalışan başına TL *
MADDE 26-İdari para cezaları ve uygulanması	26/1-ö **	Yer altı maden işletmelerinde çalışanların buldukları yeri ve geniş çıkışlarını gösteren takip sistemini kumamak.	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	Çalışan başına TL *

* 6331 sayılı İSG Kanununun 26. maddesinin beşinci fıkrası hükmünce çalışan sayısı ile çarpılarak verilen idari para cezalarında üçüncü fıkraya hükümleri uygulanmaz.

** 6331 sayılı Kanunun 26 ncı maddesinin birinci fıkrasına eklenen (ö) bendi, 1/1/2016 tarihinden itibaren uygulanır.

Not: 5326 sayılı Kabahatler Kanununun 17 ncı maddesinin yedinci fıkrasındaki “İdari para cezaları her takvim yılı başından geçerli olmak üzere o yıl için 4.1.1961 tarihli ve 213 sayılı Vergi Usul Kanununun mükerrer 298 inci maddesi hükümleri uyarınca tespit ve ilân edilen yeniden değerlendirilme oranında artırılarak uygulanır. Bu suretle idari para cezasının hesabında bir Türk Lirasının küsuru dikkate alınmaz” hükmü gereğince 1 TL’nin küsuru dikkate alınmamıştır.

EK 3: TEHLİKELİ DURUM FORMU

TEHLİKELİ DURUM BİLDİRİM FORMU	
FORMU DOLDURANIN ADI SOYADI	:
BÖLÜMÜ	:
GÖREVİ	:
TARİH SAAT :	:
Tehlikeli durum nedir ? Nerede ? Açıklayınız :	
Tehlikeli durum için alınması gereken önlemler nelerdir ? Fikriniz	
1-	
2-	
3-	
4-	
Bildiri alan birim amirinin görüşü :	
TARİH: İMZA:	
İSG uzmanının görüşü :	
TARİH: İMZA:	

EK 4: RAMAK KALA FORMU

	RAMAK KALA KAZA FORMU	DOKÜMAN NO	
		YAYIN TARİHİ	
		REV. NO	00
		REV. TARİHİ	--
		SAYFA NO	150/173

Formu Dolduranın Adı Soyadı (*):	
Bölümü:	
Görevi :/...../.....	Tarih:
Tehlikeyi tanımlayınız:	
Olay Yerini Belirtiniz	
Tehlikenin Çözümü Konusunda Öneriniz Nedir?:	
Bildirimi Alan Amirinin Görüşü:	
Tarih:/...../.....	İmza:
İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı Görüşü:	
Tarih:/...../.....	İmza:

EK 5: TEHLİKEDEN DOLAYI İŞİ REDDETME FORMU

TEHLİKEDEN DOLAYI İŞİ RED ETME FORMU	
FORMU DOLDURANIN ADI SOYADI	:
BÖLÜMÜ	:
GÖREVİ	:
TARİH SAAT :	:
Tehlikeli durum nedir ? Açıklayınız	:
Tehlikenin tam yerini açıklayınız	:
İşin red nedeni	:
İşin yapılması için alınması gereken önlemler nelerdir ? Fikriniz	
1-	
2-	
3-	
4-	
Bildiriyi alan birim amirinin görüşü	:
TARİH: İMZA:	
İSG uzmanının görüşü	:
TARİH: İMZA:	
İş sağlığı ve Güvenliği Kurul görüşü	:

EK 6: ACİL DURUM TATBİKAT FORMU

Türü	Hasar Tespiti	Deprem	Yangın	Arama-Kurtarma	Sel	Çevre	Tahliye	Toplanma
Başlangıç								
Bitiş								
Zamanlama								
Senaryo								
				1	2	3	4	5
Değerlendirme Kriteri 1: Çok kötü 2: Kötü 3: Orta 4: İyi 5: Çok iyi	Alarm							
	Anons							
	Depremde davranış							
	Hasar tespiti							
	Yangın ihbar-söndürme							
	Tahliyede davranış							
	Tahliye süresi							
	Toplanma alanında sayım süresi							
	Disiplin							
	Çevreye etki							
Yorum								

OPERASYON PLANI ÇALIŞMA SAYFASI

1. Problemi tanımlayın.	
2. İhtiyaçları belirleyin.	
3. Alternatifleri geliştirin.	
Alternatifler	Alternatif Planlar
4. Hedefleri belirleyin	
5. Kaynakları tahsis edin	

KAYNAKLAR

- Anonim (2007). “Turizm Sektörünün Türkiye Ekonomisi Üzerindeki Etkisinin Girdi-Çıktı Tablosu Yardımıyla Değerlendirilmesi Yönetim ve Ekonomi”, Cilt:14, Sayı:2, *Celal Bayar Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi*, Manisa
https://scholar.google.com.tr/scholar?q=lokanta+i%C3%A7ecek+ve+hizmet+s+ekt%C3%B6r%C3%B9n%C3%BCn+ekonomiye+katk%C4%B1+s%C4%B1&hl=tr&as_sdt=0&as_vis=1&oi=scholart&sa=X&ei=zfBEVYDLAs-R7AaPjoAQ&ved=0CBgQgQMwAA (Ulaşım: 23.04.2015)
- Arbetsmiljö Verket - *İsveç ; Restoranınızda iyi bir iş ortamı sağlanmalıdır (Broşür)*
http://www.av.se/dokument/inenglish/broschures/adi_611_tur.pdf
(Ulaşım: 27.04.2015)
- Center for Disease Control and Protection (ABD) *Environmental Health Services Studies on Restaurant, Food Handling and Food Safety Practices*,
http://www.cdc.gov/nceh/ehs/ehsnet/restaurant_policies_practices.htm,
(Ulaşım: 20.05.2015)
- Ceylan, Hüseyin (2011). “Türkiye'deki İş Kazalarının Genel Görünümü Ve Gelişmiş Ülkelerle Kıyaslanması” *International Journal of Engineering Research and Development*, Vol.3, No.2, June,
http://iierad.kku.edu.tr/old/sayi_6/5.pdf (Ulaşım: 20.05.2015)
- Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul Ve Esasları Hakkında Yönetmelik*,
http://www.ttb.org.tr/mevzuat//index.php?option=com_content&view=article&id=957:calisanlarinsalii-ve-guevenl-etmlernn-usul-ve-esaslari-hakkinda-yoenetmelk&Itemid=33 (Ulaşım: 03.05.2015)
- Çekal, N., *e-Journal of New World Sciences Academy NWSA-Social Sciences*, 3C0106, 8, (1), 62-66.
http://www.newwsa.com/download/gecici_makale_dosyalari/NWSA-50-3095-5.pdf (Ulaşım: 20.05.2015)

European Agency for Safety and Health at Work; Introduction to HORECA Sector
<https://osha.europa.eu/en/sector/horeca/index.html> (Ulaşım: 19.05.2015)

European Agency for Safety and Health at Work; Working Environment Information,
EN/5 , *Protecting workers in Hotels, Restaurants and Catering*; Luxembourg,
2008

Genel Risk Değerlendirmesi Örnek Formu,
http://www.muglaesob.org.tr/Genel_risk_degerlendirmesi_ornek_formlari.pdf,
(Ulaşım: 06.05.2015)

Gıda Güvenliği Derneği; *Yeni Gıda Mevzuatı,*
<http://www.ggd.org.tr/icerik.php?id=465> (Ulaşım: 11.05.2015)

Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik,
http://www.gidamo.org.tr/mevzuat/mevzuat_detay.php?kod=57
(Ulaşım: 20.05.2015)

Gıda Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği,
<http://www.eforosgb.com/gida-sektorunde-sagligi-ve-guvenligi/>
(Ulaşım: 06.05.2015)

*Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerine Ait
Denetim ve Kontrol Formu,*
http://www.gidamo.org.tr/resimler/ekler/ce5fd62324ccd58_ek.doc
(Ulaşım: 03.05.2015)

Halkbank Kurumsal Sosyal Sorumluluk Projesi: Turizm Sektör Raporu, Nisan 2011,
http://www.rislmiedakademi.com/images/stories/dokumanlar/turizm_sektor_raporu.pdf (Ulaşım: 14.05.2015)

Health and Safety Executive (İngiltere) Catering,
<http://www.hse.gov.uk/catering/index.htm> , (Ulaşım: 09.05.2015)

<http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2012/06/20120630-1.htm>, (Ulaşım: 19.05.2015)

<http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/01/20130118-3.htm> (Ulaşım: 05.05.2015)

http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/03/2013_0329-4-1.xls,

(Ulaşım: 04.04.2015)

<http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/08/20130829-5.htm> (Ulaşım: 10.05.2015)

<http://www.acikarsiv.yeniuyuzyl.edu.tr:8080> (Ulaşım: 05.05.2015)

ILO ve TÜİK İstatistik Database'leri 45, *SGK İstatistik Yıllıkları*,

http://www.SRk.RQv.tr/wps/portal/tr/kurumsal/istatistikler/sRk_istatistik_yilliklari, (Ulaşım: 11.05.2015)

İSG Katip E Kayıt Yapma Süreçleri,

<http://www.isgforum.net/threads/isg-katip-e-kay%C4%B1t-yapma-s%C3%BCre%C3%A7lerini-b%C4%B1-len-var-m%C4%B1.5142/>

(Ulaşım: 06.05.2015)

İş Güvenliği Uzmanları, <http://www.yorumakademi.com/30/65/>, (Ulaşım: 10.05.2015)

İş Güvenliği Uzmanlarının Görev, Yetki, Sorumluluk ve Eğitimleri Hakkında Yönetmelik,

<http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.16923&sourceXmlSearch=&MevzuatIliski=0> (Ulaşım: 11.05.2015)

İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü (İSGGM) Sık Sorulan Alo 170 Soruları,

http://www.csgeb.gov.tr/csgebPortal/ShowProperty/WLP%20Repository/isggm/dosyala_0804 (Ulaşım: 17.05.2015)

İş Sağlığı ve Güvenliği Hizmetleri Yönetmeliği,

http://www.ttb.org.tr/mevzuat/index.php?option=com_content&view=article&id=939:-salii-ve-guevenl-hzmetler-yoenetmel&Itemid=33

(Ulaşım: 13.05.2015)

İş Sağlığı ve Güvenliği Hizmetleri,

<http://www.isguvenligi.com.tr/Haberler/HaberDetay/15/is-sagligi-ve-guvenligi-hizmetleri.aspx> (Ulaşım: 07.05.2015)

İş Sağlığı ve Güvenliği,

<http://isguygulama.com/> (Ulaşım: 20.05.2015)

İş Sağlığı ve Güvenliği; Yönetmelikler, <http://www.bilgit.com/yonetmelikler.html>

İşyeri Hekimi Ve Diğer Sağlık Personelinin Görev, Yetki, Sorumluluk ve Eğitimleri Hakkında Yönetmelik,

https://www.alomaliye.com/2013/isyeri-hekimi-ve-diger-saglik-personelinin.htm_giris (Ulaşım: 06.05.2015)

İşyeri Tehlike Sınıfları Listesi (NACE),

<http://www.abuyum.com/Assets/Content/file/excel/nace%20tebligiy%20liste.xls> (Ulaşım: 08.04.2015)

İşyerlerinde İş Güvenliği Uzmanı ve İşyeri Hekimi Görevlendirecek İşverenlerin Dikkatine,

<http://www.csgeb.gov.tr/csgebPortal/isggm.portal?page=duyuru&id=01-katipduyuru> (Ulaşım: 03.05.2015)

Karadeniz, Oğuz, (2012/3). “Dünya’da ve Türkiye’de İş Kazaları ve Meslek Hastalıkları ve Sosyal Koruma Yetersizliği” *Çalışma ve Toplum*,

<http://calismatoplum.org/sayi34/oguz%20karadeniz.pdf> (Ulaşım: 10.05.2015)

Occupational Safety and Health Administration ; (ABD) *Young Workers Safety in Restaurants*,

https://www.osha.gov/SLTC/youth/restaurant/equipment_foodprep.html ve buna bağlı alt sayfalar, (Ulaşım: 20.05.2015)

Otel ve Lokanta İşletmeciliği Sektöründe İş Sağlığı Güvenliği,

<http://www.isguvenligi.net/iskollari-ve-is-guvenligi/otel-ve-lokanta-isletmeciligi-sektorunde-is-sagligi-ve-guvenligi/> (Ulaşım: 04.05.2015)

Otelde ve Mutfakta Güvenlik,

<http://www.goktepe.net/otelde-ve-mutfakta-guvenlik.html> (Ulaşım: 17.05.2015)

Özoral, A. ve Yıldırım, Ö. (2014). *Mutfak ve Stewarding*, Otelci Online Yayınları, İstanbul.

Province of Venice Preliminary Instructions For Good Health And Zero Accidents

Whilst Working In Hotels, *Restaurants or Pizzerias* (İtalya)

[http://safety-work.org/fi/leadadmin/safety-](http://safety-work.org/fi/leadadmin/safety-work/documents/PDFs/HORECA/Vademecum%20HORECA%20English.pdf)

[work/documents/PDFs/HORECA/Vademecum%20HORECA%20English.pdf](http://safety-work.org/fi/leadadmin/safety-work/documents/PDFs/HORECA/Vademecum%20HORECA%20English.pdf)

(Ulaşım: 10.05.2015)

Sandıklı Devlet Hastahanesi Mutfak Hizmetleri Kişisel Koruyucu Ekipman Listesi,

[http://www.sandiklidevlethastanesi.gov.tr/download.php?d=0&f=20140929385](http://www.sandiklidevlethastanesi.gov.tr/download.php?d=0&f=201409293857.pdf)

[7.pdf](http://www.sandiklidevlethastanesi.gov.tr/download.php?d=0&f=201409293857.pdf) (Ulaşım: 30.04.2015)

SGK İstatistik Yıllıkları,

[http://www.sgk.gov.tr/wps/portal/tr/kurumsal/istatistikler/sgk_istatistik_yillikla](http://www.sgk.gov.tr/wps/portal/tr/kurumsal/istatistikler/sgk_istatistik_yilliklari)

[ri](http://www.sgk.gov.tr/wps/portal/tr/kurumsal/istatistikler/sgk_istatistik_yilliklari), (Ulaşım: 19.05.2015)

Sosyal İşler Yemekhane ve Mutfak Emniyet Talimatı,

<http://www.isgebrar.com/ebr/170.pdf> (Ulaşım: 18.05.2015)

Takala, Jukka, *Global Estimates of Fatal Occupational Accidents*, Epidemiology

September 1999, Vol. 10 No. 5.

http://www.who.int/quantifying_ehimpacts/methods/en/takala.pdf,

(Ulaşım: 17.05.2015)

TC CSGB İş Teftiş Kurulu Başkanlığı, *Gıda Sektöründe yer alan İş Yerlerinde İş*

Sağlığı ve Güvenliği Uygulamaları, İş Müfettişi Yardımcılığı Etüdü;

M.Akkoyun; Bursa 2013

TC CSGB Turizm Sektöründe Çalışma Sürelerinin İyileştirilmesi Programlı Teftişi

Sonuç Raporu,

<http://www.csgeb.gov.tr/csgebPortal/ShowPyayinlar2013/201148>

(Ulaşım: 20.05.2015)

TC CSGB, *Mutfak/lokanta/Pastanelerde Risk Değerlendirmesi Rehberi*

TC Necip Fazıl Şehir Hastanesi, *Mutfak / Yemekhane Çalışan Risk Analizi Ve Çalışan*

Güvenliği Planı/Programı,

[http://necipfazildh.saglik.gov.tr/kalite/index.php?option=comJdownloads&Ite](http://necipfazildh.saglik.gov.tr/kalite/index.php?option=comJdownloads&Itemid=229&view=show&id=1103&catid=97)

[mid=229&view=show&id=1103&catid=97](http://necipfazildh.saglik.gov.tr/kalite/index.php?option=comJdownloads&Itemid=229&view=show&id=1103&catid=97) (Ulaşım: 10.05.2015)

Tehlike ve Risk Değerlendirme Prosedürü,

http://cedas.com.tr/UserFiles/File/KaliteIsGuvenciligi/tehlke_analizi_ve_risk_degerlendirme_p_roseduru.doc (Ulaşım: 17.05.2015)

TÜİK Otel ve Lokanta İstatistikleri, Ankara 2001

TÜİK (2013). *İş Kazaları ve İşe Bağlı Sağlık Problemleri Araştırma Sonuçları,*

http://www.tuik.gov.tr/isp/duvuru/upload/vavinrapor/2013_ISKAZALARI_VE_SAGLIK_PR_OBLEMLERI_RAPORU.pdf (Ulaşım: 20.05.2015)

TÜİK Otel ve Lokanta İstatistikleri, Ankara 2001.

Ulubey, Raşit, *6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Yasası Ne Getiriyor?*

https://www.lebibyalkin.com.tr/dergi_icerik.asp?dicerik_id=239
(Ulaşım: 11.05.2015)

Washington State Department of Labor and Industries (ABD), *Restaurant Safety Materials,*

<http://www.lni.wa.gov/WorkplaceRights/TeenWorkers/JobSafety/RestaurantProgram/Resources/default.asp> (Ulaşım: 18.04.2015)

Working safely in a multicultural HORECA sector , *Forum publication on a Workshop held by the European Agency for Safety and Health at Work, 26-27 February 2007, Bilbao*

https://osha.europa.eu/en/publications/reports/17_horeca/view
(Ulaşım: 17.05.2015)

Yiyecek Endüstrisinde İş Sağlığı Güvenliği,

http://www.isguvenligi.net/iskollari-ve-is-guvenligi/yiyecek-en_guvenligi/
(Ulaşım: 20.05.2015)

Yüksek Öğrenim Kurumu Meslek Tanımları,

<http://ikmep.yok.gov.tr/files/dda469ad2ccd51d74b30e8a65a22f12c.doc>
(Ulaşım: 20.05.2015)

6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu,

http://www.csgeb.gov.tr/csgebPortal/ShowProperty/WLP%20Repository/csgeb/dosyalar/kitap/kitap03_63_31 (Ulaşım: 20.04.2015)

6645 Sayılı İş Sağlığı Ve Güvenliği Kanunu İle Bazı Kanun Ve Kanun Hükmünde Kararnelerde Değişiklik Yapılması Hakkında Kanun İle 6331 Sayılı İşg Kanunundaki İdari Para Cezalarının Tehlike Sınıfı Ve Çalışan Sayısına Göre Kademelendirilmiş Miktarları

http://isguvenligi.com.tr/Content/Upload/Dokuman/Ha_15_cfdc2864-6904-4fa8-ac37-ba3f7c8c0526.pdf (Ulaşım: 13.04.2015)

<http://www.acikarsiv.yeniuyzil.edu.tr:8080> (Ulaşım: 05.05.2015)