**İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ MEVZUATI İLE İLGİLİ GENEL HUSULAR VE ÖNERİLER**

1. Bu işyerinde, SGK bildirimi yapılmayan işçi çalıştırılmayacaktır.
2. Bu işyerinde, çocuk işçi çalıştırılmayacaktır.
3. Bu işyerinde, İSG Temel Eğitimi almayan personel işe başlatılmayacaktır.
4. Tüm çalışanların sağlık gözetimleri (işe giriş-periyodik) yapılacaktır.
5. Çalışanların mesleki eğitimlerine bakılacaktır. Mesleki eğitimi olmayanlar ilgili işlerde çalıştırılmayacaktır.
6. İşyerinde temizlik, düzen ve bakım için talimatlar, prosedürler ve yeterli kaynaklar sağlanacaktır.
7. İşyerinde çalışanlar için sosyal alanlar(yemek yeme yeri, soyunma giyinme, wc, duş, dinlenme yeri) tesis edilecektir.
8. İşyerinde risk değerlendirmesi yapılacak, dinamik olarak risk değerlendirme prosedürüne göre yenilenecektir.
9. İşyerinde sağlık ve güvenlik işaretleri yeterli sayıda ve ISO standartlarına uygun olacaktır.
10. Acil durumlar için Acil Durum Planı hazırlanacaktır.
11. Yıllık Acil Durum ve tahliye tatbikatları yapılacaktır.
12. Çalışanlara mevzuat esaslarına göre İSG eğitimleri verilecektir.
13. Mevzuat esaslarına göre mesai saatlerine dikkat edilecektir.
14. Yeterli sayıda ilkyardım eğitimi almış personel bulundurulacaktır.
15. Acil durumlarda kullanılmak üzere ilkyardım malzemeleri temin edilecektir. Kontrolü sağlanacaktır.
16. İş ekipmanlarının periyodik kontrol ve bakımları düzenli olarak zamanında yapılacaktır.
17. Elektrik tesisatı, topraklama ve paratoner periyodik kontrolleri yıllık olarak yapılacaktır.
18. Elektrikle çalışan el aletleri, elektrik kabloları ve bunların parçalarının uygunluğu devamlı kontrol edilip, takip edilecektir.
19. Çalışma güvenlik ve iş talimatları oluşturulacak, herkesin erişimine açık ve güncel olacaktır.
20. Özel tehlikeli işler yürüten çalışanlara kapsamlı eğitim ve yazılı çalışma talimatları verilecektir.
21. Yeni ekipman satın alma/eleman alımı/proses değişikliği/vb. İSG yetkilisine her zaman bildirilecektir.
22. İş kazaları ve meslek hastalıkları İlçe İSG bürosuna derhal bildirilip aynı zamanda SGK’na zamanında gecikmeden bildirilecektir.
23. İş ekipmanı sadece o ekipmanı kullanmak üzere görevli kişilerce kullanılacaktır.
24. Çalışanların görev, yetki ve sorumluluk bütünlüğü tesis edilecektir.
25. Çalışanlara uygun nitelikte standartlarda KKD verilerek kullanımı sağlanacaktır.

**Okul/Kurum Kantin İşletmeleri İçin İş Sağlığı Ve Güvenliği Konularında Tavsiyeler ve Alınması Gereken Tedbirler**

1. Zemin kayma veya düşmeyi önleyecek şekilde uygun malzeme ile kaplanmalıdır. İç ve dış zeminler mekân girişi düzenli olarak kontrol edilmelidir.
2. Zeminde çökme, erime vb. deformasyonlar bulunmamalıdır. Merdiven genişlikleri ve basamak yükseklikleri uygun hale getirilmelidir. Merdivenler boyunca tırabzanlar mevcut olup tırabzan ayakları arasında uygun aralıklarla dikmeler veya düşmeyi önleyecek kapalı bloklar olmalıdır.
3. Temizlik yapılan alanlarda, kaymayı önlemek için gerekli tedbirler alınmalı ve sağlık güvenlik işaretleri konulmalıdır..
4. Çalışanlar önlük veya uygun iş kıyafeti ve yaka kartı kullanmalıdır
5. Duvarlardan ya da zeminden su sızıntısı olmamalıdır.
6. Aynalar da dâhil cam yüzeyler (cam aksamlı mobilyalar, kapı, pencere v.b.) uygun şekilde monte edilmeli, yüzeyler üzerinde kırık ve çatlak gibi hatalar bulunmamalıdır.
7. Çöpler düzenli olarak ve uygun şekilde toplanmalıdır.
8. Lavabolar düzenli olarak temizlenmelidir.
9. Temiz hava akımı bulunmalıdır ve tüm alanlar düzenli olarak havalandırılmalıdır.
10. Tüm alanlarda yeterli aydınlatma sağlanmalı ve aydınlatmalar çalışır halde bulunmalıdır.
11. Çalışanlar, işlerini bitirdikten sonra bütün malzemeleri yerlerine yerleştirmelidir.
12. Tüm alanların iç düzenlemesi yapılmalı, eşya veya malzemelerin kolay ulaşılabilir olması sağlanmalıdır.
13. Çalışma ortamında, hastalıklara sebebiyet vererek işe devamsızlığa neden olabilecek koşullar olmamalıdır.
14. Çalışma ortamı sıcaklığı çok soğuk ya da çok sıcak olmamalıdır.
15. Servis alanı ile mutfak arasındaki geçiş yolları çalışanların kapılara ya da diğer meslektaşlarına çarpma riski oluşturmayacak şekilde düzenlenmelidir.
16. Çalışanların sıcak yüzeyle ya da püsküren buharla temas edip yanması gibi tehlikeler için önlemler alınmalıdır.
17. Mutfak malzemeleri uygun şekilde depolanmış olup çalışanların bu malzemeyi kendi üzerlerine devirme tehlikesi olmamalıdır.
18. Kullanımda olan tüm elektrikli ve mekanik iş ekipmanları ve tesisatlar periyodik bakımları yapılmalı bakım kartlarına işlenmelidir. Yıllık periyodik kontroller ise aksatılmadan yaptırılmalıdır
19. Makine ve donanımlardan kaynaklanan gürültü yasal sınırlar içinde olmalıdır.
20. Makine ve donanımlardan kaynaklanan titreşim yasal sınırlar içinde olmalıdır.
21. Kesici ve delici aletler bu konuda yetkili olan çalışanlar tarafından kullanılmalıdır. İş başı eğitimleri ve görev tanımları ile ilgili eğitimler verilmelidir.
22. Kesici ve delici aletler veya ekipmanlar kullanıldıktan sonra yerlerine kaldırılmalıdır.Kesici veya delici alet veya ekipmanlar periyodik olarak kontrol edilmelidir.
23. Tüm alet ve gereçlerin kullanımında gerekli hijyen şartları sağlanmalıdır.
24. Çalışma esnasında kullanılan veya müşterilerin kullandığı malzemelerin steril biçimde temizlikleri yapılmalıdır.
25. Çalışanlara eldiven, bone ve gerekli olan diğer koruyucu giysiler temin edilmelidir.
26. Tüm çalışanlara enfeksiyon riskini azaltmak için genel hijyen bilgisi verilmeli ve gerekli önlemler alınmalıdır.
27. Çalışmalar sırasında kullanılan kablolu aletler takılma veya düşmeyi önleyecek şekilde tesis edilmelidir.
28. Topraklama ölçümleri yaptırılmalı, yasal sınırlara uygun hale getirilmelidir.
29. Kaçak akım rölesi ana elektrik hattına bağlanmalıdır.
30. Tüm sigortaların korunaklı yerlerde olması sağlanmalıdır.
31. Elektrik/sigorta kutuları kilitlenmeli, yetkisiz kişilerin erişimleri önlenmelidir.
32. Açıkta kablo bulunmamalıdır, prizlerin sağlamlığı düzenli olarak kontrol edilmelidir.
33. Elektrikli ekipmanlar düzenli olarak kontrol edilmeli, bozuk veya arızalı ekipmanların kullanımı engellenmelidir (Üzerine **arızalıdır** yazan etiket yapıştırılmalıdır).
34. Makinaların hareketli parçaları koruma altına alınmalıdır.
35. Dilimleme ve doğrama araçları üzerinde güvenlik korumaları bulunmalıdır.
36. Kesici ve delici aletler ehil kişiler tarafından kullanılmalıdır.  
    Makinalar kazara/istemeden çalıştırılamasını önleyici acil durdurma mekanizmaları bulunmalıdır.
37. Makinaları doğru kullanımı ve bakımı konusunda kullanım kılavuzları bulunmalıdır ve bu kılavuzlara uygun olarak kullanılmalıdırlar.
38. Makina ve ekipmanların elektrik aksamına su veya diğer sıvılar temas ettirilmemelidir.
39. Sıcak sıvıların sıçramasına karşı uygun nitelikte eldiven ve iş elbisesi kullanılmalıdır.
40. Sıcak yağ ve sıvı içeren ekipmanlar kullanılmıyorken kapalı şekilde bulundurulmalıdır.
41. Çalışanların ateşle çalışmasından doğan herhangi bir yangın ya da patlama riski mahal verilmemelidir.
42. Gaz kaçağına karşı gerekli önlemler alınmalıdır.Boru,hortum,rekor ve ventiller kontrol edilmeli gaz dedektörleri uygun yerlere konulmalıdır.
43. Havlu, peçete, elbezi gibi tutuşma tehlikesi olan eşyalar ocak ve fırınlardan uzak yerlerde tutulmalıdır.
44. Kimyasal içerikleri nedeniyle alevlenebilir ürünler ya da basınçlı kaplar (gaz tüpleri, basınçlı pişirme kapları gibi); ısı, ışık ve diğer malzemelerden uzakta ve malzeme güvenlik formuna/ talimatlara uygun şekilde muhafaza edilmeli ve kullanılmalıdır.
45. Kapı ve kaçış yollarını gösteren acil durum levhaları uygun yerlere yerleştirilmelidir.
46. Acil duruma neden olan olaya ilişkin (yangın, gaz kaçağı, deprem vb.) telefon numaraları görünür yerlere asılmalıdır.
47. Kamera kayıt sistemi kantin mahalline entegre edilmelidir.
48. Yangın battaniyesi, yeterli sayıda ve nitelikte yangın söndürücü bulundurulmalı ve son kullanma tarihleri ve basınçları kontrol edilmelidir. Yangın algılama ve uyarı sistemleri çalışır vaziyette olmalıdır.
49. Tutuşma ya da dumanın geri tepmesi tehlikesi barındıran aspiratör ve bacalar (is, kurum v.b. birikmeler için) düzenli olarak temizlenmelidir.
50. Tüm çalışanlar yangın güvenliği ve acil durum planı hakkında bilgilendirilmelidir.
51. İçerisinde yeterli nitelikte malzeme bulunan ilkyardım dolabı bulunmalıdır.
52. Yüklerin kaldırılması, servis arabası gibi ekipmanların itilmesi veya çekilmesi ile uygun pozisyonlarda yapılmalıdır. Ağır yüklerin uygunsuz şekilde kaldırılmasını, itilmesini ya da çekilmesini önleyecek kaldırma tertibatı olmalıdır.
53. Kantinde gerçekleştirilen risk değerlendirmesi sonuçlarına göre; işyerindeki risklerin ortadan kaldırılamadığı veya toplu korumaya yönelik teknikler veya işin organizasyonunda kullanılan önlem, yöntem veya süreçlerle yeterince azaltılamadığı durumlarda, sağlık ve güvenlik işaretlerini bulundurarak uygun yerlerde kullanılmasını sağlanmalıdır.(ISO 23601-7010)
54. Çalışma ortamında çalışanların uygunsuz pozisyonlarda çalışmasını gerektiren durumlar bulunmamalıdır.
55. Çalışanlar işlerini yaparken çok uzak mesafelere uzanmak zorunda kalmamalıdır.
56. Çalışanlar uzun süre aynı pozisyonda çalışmamalıdır.
57. İşyerinin çalışma alanı çok sıkışık olmamalı ve güvenli olarak çalışmalarını sağlayabilecek yeterli boş alan olmalıdır.
58. Sıcak mutfak malzemelerinin taşınmasında, ısıya dayanıklı eldivenler kullanılmalıdır.
59. Çalışanların görev tanımları yapılmış olup ilave iş yükü verilmemelidir.
60. Çalışma koşullarının iyileştirilmesine yönelik uygulamalara çalışanların katılımı sağlanmalıdır.
61. Çalışanların, idarecilerinden ve deneyimli çalışma arkadaşlarından gerekli bilgi ve desteği almaları için imkanlar sağlanmalıdır.
62. Çalışanların müşteriler tarafından tehdit edilme, şiddete maruz kalma ve aşağılanması durumunda, yapması gerekenler ve alınan önlemler belirlenmelidir.
63. Çalışanların işe giriş raporları ve periyodik kontrolleri yaptırılmalıdır.
64. İş kazaları ve meslek hastalıkları vakaları Sosyal Güvenlik Kurumuna rapor edilmelidir,bildirim raporlarının bir nüshası kurum müdürüne verilmelidir.
65. Çalışanların karşı karşıya kaldıkları önceden olmuş kazalar veya işe bağlı hastalıklar (düşme, yaralanma, yanık, ıslak çalışma nedeniyle cilt rahatsızlıkları vb.) incelenerek yeniden meydana gelmeleri önlenmelidir.
66. Servis yapan çalışanlar, araç kullanırken her türlü güvenlik tedbirlerine uymaları konusunda talimatlandırılmalıdır.
67. Çalışanlar iş sağlığı ve güvenliği konusunda eğitilmiş olmalı ve gerekli talimatlar verilmelidir.
68. Çalışanlar yaptıkları işle ilgili olarak yeterli bilgiye sahip olmalıdırlar. İlgili tüm çalışanlar mutfak araçları ve makinalarının doğru kullanılması konusunda eğitilmiş ve bilgilendirilmiş olmalıdır.
69. Eğitim ve bilgilendirme ile ilgili belgeler kayıt altına alınmalıdır ve kayıtlar uygun şekilde muhafaza edilmelidir.
70. Malzemeler sınıflarına, cinslerine ve kullanım alanlarına göre sınıflandırılmalı ve depolanmalıdır.
71. Parlayıcı, patlayıcı madde depolanacağı zaman ilgili yönetmelik ve mevzuatlara uygun hareket edilmelidir. Yanıcı ve yakıcı kimyasallar yan yana depo edilmemeli, birbiri ile reaksiyona /etkileşime girmeleri engellenmelidir.
72. Depolama ve istifleme alanlarındaki raflar duvara sabitlenmeli, rafların devrilmelerine karşı önlem alınmalıdır. Raf arası genişlikler kullanılan araç, gereç ve çalışma şekline göre uygun genişlikte olmalıdır.
73. Depo alanında kesinlikle akaryakıt, yanıcı parlayıcı madde depolanmamalı sigara içilmemeli, ateş yakılmamalı. Depolarda yangına karşı gerekli önlemler (yangın tüpü, alarm vb.) alınmalıdır.
74. Tedarikci araçlarından yükleme ve indirme yapılırken çalışma alanında kimse bulunmamalıdır.
75. Vasıtalarını ulaşım yollarına yangın ve trafik eminiyeti bakımından park etmemelidirler.
76. Tedarikci araçlarının kuruma giriş ve yol güzergahları belirlenmeli hareket halide iken 10 km hız limiti kuralına uymalıdır.Manevra yapması gerektiğinde geri vites sesli ikaz sistemi olmalı ve bir işaretci nezaretinde manevralarını tamamlamalıdır.
77. Tamirat,tadilat ve yıkım işleri Hizmet Yeterlilik Belgesi (HYB) olan ve İş güvenliği hizmetleri alan firmalara, mesleki eğitim almış kişilere yaptırılmalıdır.
78. Tamitat,tadilat işleri mümkün olduğunca eğitim öğretim yapılmadığı tarih veya saatlerde yapılmalıdır.

* Çalışma mahallerini paravan veya bariyerlerle tecrit edilmelidir.
* Okul idaresinin tüm çalışanları, öğrenci ve ziyaretçileri günlük olarak anons sistemi ile çalışma yapılan bölgelerde işaret ve uyarılara dikkat etmeleri konusunda uyarmaları istenmelidir.
* Nöbetçi öğretmenlerle dikkatli ve özenli olmaları konusunda bir toplantı yapılması istenmelidir.
* Acil durumlar için; Yüklenici firma yetkilisi ile temasta olacak bir Md. Yrd. belirlenmesi.
* Yapılan Yapılan işe uygun sağlık ve güvenlik işaretlerini çalışma mahalli ve çevresine konulmasınıdır.Çalışma alanlarına giriş çıkışları kontrolünü sağlamaları, kendi güvenlikleri ve okuldaki personel güvenliği açısından Kişisel Koruyucu Donanım kullanmalarıgerekmektedir.