KANTİNLERDE ALINMASI GEREKEN İSG ÖNLEMLERİ

1. Zemin kayma veya düşmeyi önleyecek şekilde uygun malzeme ile kaplanmıştır ve iç ve dış zeminler (mekân girişi, merdivenler vs.)düzenli olarak kontrol edilmektedir.
2. Zeminde çökme, erime vb. deformasyonlar bulunmamaktadır.  
   Merdiven genişlikleri ve basamak yükseklikleri uygundur.
3. Merdivenler boyunca tırabzanlar mevcut olup tırabzan ayakları arasında uygun aralıklarla dikmeler veya düşmeyi önleyecek kapalı bloklar mevcuttur.
4. Temizlik yapılan alanda kaymayı önlemek için gerekli tedbirler alınmaktadır.
5. Tütün (sigara) kullanımı kapalı alanlarda yasaklanmıştır.  
   Çatıdan, duvarlardan ya da zeminden su sızıntısı yoktur.  
   Pencere alanı yeterince büyüktür ve doğal aydınlatmadan yeterince faydalanılmaktadır.
6. Aynalar da dâhil cam yüzeyler (cam aksamlı mobilyalar, kapı, pencere v.b.) uygun şekilde monte edilmiş, yüzeyler üzerinde kırık ve çatlak gibi hatalar bulunmamaktadır.
7. Çöpler düzenli olarak ve uygun şekilde toplanmaktadır.
8. Tuvalet ve lavabolar düzenli olarak temizlenmektedir.
9. Temiz hava akımı bulunmaktadır ve tüm alanlar düzenli olarak havalandırılmaktadır.
10. Tüm alanlarda yeterli aydınlatma sağlanmış ve aydınlatmalar çalışır halde bulunmaktadır.
11. Çalışanlar, işlerini bitirdikten sonra bütün malzemeleri yerlerine yerleştirmektedir.
12. Tüm alanların iç düzenlemesi yapılmış, eşya veya malzemelerin kolay ulaşılabilir olması sağlanmıştır.
13. Çalışma ortamında, hastalıklara sebebiyet vererek işe devamsızlığa neden olabilecek koşullar yoktur.
14. Çalışma ortamı sıcaklığı çok soğuk ya da çok sıcak değildir.  
    Servis alanı ile mutfak arasındaki geçiş yolları çalışanların kapılara ya da diğer meslektaşlarına çarpma riski oluşturmayacak şekilde iyi düzenlenmiştir.
15. Çalışanların sıcak yüzeyle ya da püsküren buharla temas edip yanması gibi tehlikeler bulunmamaktadır.
16. Mutfak malzemeleri uygun şekilde depolanmış olup çalışanların bu malzemeyi kendi üzerlerine devirme tehlikesi yoktur.
17. Makine ve donanımlardan kaynaklanan gürültü yasal sınırlar içindedir.
18. Makine ve donanımlardan kaynaklanan titreşim yasal sınırlar içindedir.
19. Kesici ve delici aletler bu konuda yetkili olan çalışanlar tarafından kullanmaktadır.
20. Bu tür alet veya ekipmanlar kullanıldıktan sonra yerlerine kaldırılmaktadır.  
    Kesici veya delici alet veya ekipmanlar periyodik olarak kontrol edilmektedir.
21. Tüm alet ve gereçlerin kullanımında gerekli hijyen şartları sağlanmaktadır.  
    Çalışma esnasında kullanılan veya müşterilerin kullandığı malzemelerin steril biçimde temizlikleri yapılmaktadır.
22. Çalışanlara eldiven, bone ve gerekli olan diğer koruyucu giysiler temin edilmiştir.
23. Tüm çalışanlara enfeksiyon riskini azaltmak için genel hijyen bilgisi verilmiş ve gerekli önlemler alınmıştır.
24. Çalışmalar sırasında kullanılan kablolu aletler takılma veya düşmeyi önleyecek şekilde kullanılmaktadır.
25. Kaçak akım rölesi ana elektrik hattına bağlanmıştır.
26. Tüm sigortaların korunaklı yerlerde olması sağlanmıştır.
27. Elektrik/sigorta kutuları kilitlenmiş, yetkisiz kişilerin erişimleri önlenmiştir.
28. Açıkta kablo bulunmamakta, prizlerin sağlamlığı düzenli olarak kontrol edilmektedir.
29. Elektrikli ekipmanlar düzenli olarak kontrol edilmekte, bozuk veya arızalı ekipmanların kullanımı engellenmektedir.
30. Makinaların hareketli parçaları koruma altına alınmıştır.
31. Dilimleme ve doğrama araçları üzerinde güvenlik korumaları bulunmaktadır.
32. Kesici ve delici aletler ehil kişiler tarafından kullanılmaktadır.  
    Makinalar kazara/istemeden çalıştırılamamakta ve acil durdurma mekanizmaları bulunmaktadır.
33. Makinaları doğru kullanımı ve bakımı konusunda kullanım kılavuzları bulunmaktadır ve bu kılavuzlara uygun olarak kullanılmaktadırlar.
34. Makina ve ekipmanların elektrik aksamına su veya diğer sıvılar temas ettirilmemektedir.
35. Sıcak sıvıların sıçramasına karşı uygun nitelikte eldiven ve iş elbisesi kullanılmaktadır.
36. Sıcak yağ ve sıvı içeren ekipmanlar kullanılmıyorken kapalı şekilde bulundurulmaktadır.
37. Çalışanların ateşle çalışmasından doğan herhangi bir yangın ya da patlama riski bulunmamaktadır.
38. Gaz kaçağına karşı gerekli önlemler alınmıştır.
39. Havlu, peçete, elbezi gibi tutuşma tehlikesi olan eşyalar ocak ve fırınlardan uzak yerlerde tutulmaktadır.
40. 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 edilmekte ve kullanılmaktadır.
41. Kapı ve kaçış yollarını gösteren acil durum levhaları uygun yerlere yerleştirilmiştir.
42. Acil duruma neden olan olaya ilişkin (yangın, gaz kaçağı, deprem vb.) telefon numaraları görünür yer(ler)e asılmıştır.  
    Yeterli sayıda yangın söndürücü mevcuttur ve son kullanma tarihleri ve basınçları kontrol edilmektedir.
43. Tutuşma ya da dumanın geri tepmesi tehlikesi barındıran aspiratör ve bacalar (is, kurum v.b. birikmeler için) düzenli olarak temizlenmektedir.
44. Tüm çalışanlar yangın güvenliği ve acil durum planı hakkında bilgilendirilmiştir.
45. İçerisinde yeterli malzeme bulunan ilkyardım dolabı bulunmaktadır.
46. Ağır yükler elle kaldırılmamakta ve taşınmamaktadır.  
    Yüklerin kaldırılması, servis arabası gibi ekipmanların itilmesi veya çekilmesi uygun pozisyonlarda yapılmaktadır.
47. Çalışma ortamında çalışanların uygunsuz pozisyonlarda çalışmasını gerektiren durumlar bulunmamaktadır.
48. Çalışanlar işlerini yaparken çok uzak mesafelere uzanmak zorunda kalmamaktadır.
49. Çalışanlar uzun süre aynı pozisyonda çalışmamaktadır.  
    İşyerinin çalışma alanı çok sıkışık değildir ve güvenli olarak çalışmalarını sağlayabilecek yeterli boş alan vardır.
50. Ağır yüklerin uygunsuz şekilde kaldırılmasını, itilmesini ya da çekilmesini önleyecek kaldırma tertibatı vardır.
51. Sıcak mutfak malzemelerinin taşınmasında ısıya dayanıklı eldivenler kullanılmaktadır.
52. Çalışanların görev tanımları yapılmış olup ilave iş yükü verilmemektedir.
53. Çalışma koşullarının iyileştirilmesine yönelik uygulamalara çalışanların katılımı sağlanmaktadır.
54. Çalışanlar, idarecilerinden ve deneyimli çalışma arkadaşlarından gerekli bilgi ve desteği almaktadır.
55. Çalışanların müşteriler tarafından tehdit edilme, şiddete maruz kalma ve aşağılanması durumunda, yapması gerekenler ve alınan önlemler belirlenmiştir.
56. Çalışanların işe giriş raporları ve periyodik kontrolleri yaptırılmaktadır.
57. İş kazaları ve meslek hastalıkları vakaları Sosyal Güvenlik Kurumuna rapor edilmektedir.
58. Çalışanların karşı karşıya kaldıkları önceden olmuş kazalar veya işe bağlı hastalıklar (düşme, yaralanma, yanık, ıslak çalışma nedeniyle cilt rahatsızlıkları vb.) incelenerek yeniden meydana gelmeleri önlenmektedir.
59. Paket servis yapan çalışanlar, araç kullanırken her türlü güvenlik tedbirlerine uymaları konusunda talimatlandırılmıştır.  
    Çalışanlar iş sağlığı ve güvenliği konusunda eğitilmiş ve gerekli talimatlar verilmiştir.
60. Çalışanlar yaptıkları işle ilgili olarak yeterli bilgiye sahiptir.  
    İlgili tüm çalışanlar mutfak araçları ve makinalarının doğru kullanılması konusunda eğitilmiş ve bilgilendirilmiştir.
61. Eğitim ve bilgilendirme ile ilgili belgeler kayıt altına alınmakta ve kayıtlar uygun şekilde muhafaza edilmektedir.