



**MUTFAK/LOKANTA/PASTANELER İÇİN** **KONTROL LİSTESİ**

| **Konu Başlığı** | **Kontrol Listesi** | **Evet****☺** | **Hayır****☹** | **Alınması Gereken Önlem** | **Sorumlu Kişi** | **Tamamlanacağı Tarih** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GENEL** | Zemin kayma veya düşmeyi önleyecek şekilde uygun malzeme ile kaplı olup ve iç ve dış zeminler (mekân girişi, merdivenler vs.)düzenli olarak kontrol ediliyor mu? |  |  |  |  |  |
| Zeminde çökme, erime vb. deformasyonlar giderilmiş mi? |  |  |  |  |  |
| Merdiven genişlikleri ve basamak yükseklikleri uygun mu? |  |  |  |  |  |
| Merdivenler boyunca tırabzanlar mevcut olup tırabzan ayakları arasında uygun aralıklarla dikmeler veya düşmeyi önleyecek kapalı bloklar mevcut mu? |  |  |  |  |  |
| Temizlik yapılan alanda kaymayı önlemek için gerekli tedbirler alınıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Tütün (sigara) kullanımı kapalı alanlarda yasak mı? |  |  |  |  |  |
| Çatıdan, duvarlardan ya da zeminden su sızıntısı engellendi mi? |  |  |  |  |  |
| Pencere alanı yeterince büyük mü? Doğal aydınlatmadan yeterince faydalanılıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Cam yüzeyler üzerinde kırık veya çatlak bulunmamakta ve uygun şekilde monte edilmiş mi? |  |  |  |  |  |
| Çöpler düzenli olarak ve uygun şekilde toplanıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Tuvalet ve lavabolar düzenli olarak temizleniyor mu? |  |  |  |  |  |
| Temiz hava akımı bulunmakla beraber tüm alanlar düzenli olarak havalandırılıyor mu? |  |  |  |  |  |
| **ÇALIŞMA ORTAMI** | Tüm alanlarda yeterli aydınlatma sağlanmış ve aydınlatmalar çalışır halde bulunuyor mu? |  |  |  |  |  |
| Çalışanlar, işlerini bitirdikten sonra bütün malzemeleri yerlerine yerleştiriyorlar mı? |  |  |  |  |  |
| Tüm alanların iç düzenlemesi yapılmış, eşya veya malzemelerin kolay ulaşılabilir olması sağlanıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Çalışma ortamında, hastalıklara sebebiyet vererek işe devamsızlığa neden olabilecek koşullar önleniyor mu? |  |  |  |  |  |
| Çalışma ortamı sıcaklığı normal seviyelerde mi? |  |  |  |  |  |
| Servis alanı ile mutfak arasındaki geçiş yolları çalışanların kapılara ya da diğer meslektaşlarına çarpma riski oluşturmayacak şekilde iyi düzenlendi mi? |  |  |  |  |  |
| Çalışanların sıcak yüzeyle ya da püsküren buharla temas edip yanması gibi tehlikeler önleniyor mu? |  |  |  |  |  |
| Mutfak malzemeleri uygun şekilde depolanıyor mu? Çalışanların malzemeleri kendi üzerlerine devirmemeleri sağlandı mı? |  |  |  |  |  |
| Makine ve donanımlardan kaynaklanan gürültü yasal sınırlar içinde mi? |  |  |  |  |  |
| Makine ve donanımlardan kaynaklanan titreşim yasal sınırlar içinde mi? |  |  |  |  |  |
| **KESİCİ VE DELİCİ ALETLER****(bıçak, satır vb.)** | Kesici ve delici aletler sadece bu konuda yetkili olan çalışanlar tarafından mı kullanılıyor? |  |  |  |  |  |
| Bu tür alet veya ekipmanlar kullanıldıktan sonra yerlerine kaldırılıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Kesici veya delici alet veya ekipmanlar periyodik olarak kontrol ediliyor mu? |  |  |  |  |  |
| **HİJYEN** | Tüm alet ve gereçlerin kullanımında gerekli hijyen şartları sağlanıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Çalışma esnasında kullanılan veya müşterilerin kullandığı malzemelerin steril biçimde temizlikleri yapılıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Çalışanlar eldiven, bone ve gerekli olan diğer koruyucu giysileri temin ediyorlar mı? |  |  |  |  |  |
| Tüm çalışanlara enfeksiyon riskini azaltmak için genel hijyen bilgisi verildi ve gerekli önlemler alındı mı? |  |  |  |  |  |
| **ELEKTRİK** | Çalışmalar sırasında kullanılan kablolu aletler takılma veya düşmeyi önleyecek şekilde kullanılıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Kaçak akım rölesi ana elektrik hattına bağlı mı? |  |  |  |  |  |
| Tüm sigortaların korunaklı yerlerde olması sağlandı mı? |  |  |  |  |  |
| Elektrik/sigorta kutuları kilitlenmiş, yetkisiz kişilerin erişimleri önlendi mi? |  |  |  |  |  |
| Açıkta kablo bulunmuyor ve prizlerin sağlamlığı düzenli olarak kontrol ediliyor mu? |  |  |  |  |  |
| Elektrikli ekipmanlar düzenli olarak kontrol edilmekle beraber bozuk veya arızalı ekipmanların kullanımı engelleniyor mu? |  |  |  |  |  |
| **MAKİNA, ARAÇ VE GEREÇLER** | Makinaların hareketli parçaları koruma altına alındı mı? |  |  |  |  |  |
| Dilimleme ve doğrama araçları üzerinde güvenlik korumaları bulunuyor mu? |  |  |  |  |  |
| Makinalar kazara/istemeden çalışmamakta ve acil durdurma mekanizmaları bulunmakta mı? |  |  |  |  |  |
| Makinaları doğru kullanımı ve bakımı konusunda kullanım kılavuzları bulunuyor ve bu kılavuzlara uygun olarak kullanılıyorlar mı? |  |  |  |  |  |
| Makina ve ekipmanların elektrik aksamına su veya diğer sıvıların temas ettirilmesi önlendi mi? |  |  |  |  |  |
| Sıcak sıvıların sıçramasına karşı uygun nitelikte eldiven ve iş elbisesi kullanılıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Sıcak yağ ve sıvı içeren ekipmanlar kullanılmıyorken kapalı şekilde tutulmakta mı? |  |  |  |  |  |
| **YANGIN VE ACİL DURUMLAR** | Çalışanların ateşle çalışmasından doğan herhangi bir yangın ya da patlama riskinin oluşması engelleniyor mu? |  |  |  |  |  |
| Gaz kaçağına karşı gerekli önlemler alındı mı? |  |  |  |  |  |
| Havlu, peçete, elbezi gibi tutuşma tehlikesi olan eşyalar ocak ve fırınlardan uzak yerlerde tutuluyor mu? |  |  |  |  |  |
| 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 ediliyor ve kullanılıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Kapı ve kaçış yollarını gösteren acil durum levhaları uygun yerlere yerleştirildi mi? |  |  |  |  |  |
| Acil duruma neden olan olaya ilişkin (yangın, gaz kaçağı, deprem vb.) telefon numaraları görünür yer(ler)e asıldı mı? |  |  |  |  |  |
| Yeterli sayıda yangın söndürücü mevcut mu? Son kullanma tarihleri ve basınçları kontrol ediliyor mu? |  |  |  |  |  |
| Tutuşma ya da dumanın geri tepmesi tehlikesi barındıran aspiratör ve bacalar (is, kurum vb. birikmeler için) düzenli olarak temizlenmektedir.  |  |  |  |  |  |
| Tüm çalışanlar yangın güvenliği ve acil durum planı hakkında bilgilendirildi mi? |  |  |  |  |  |
| İçerisinde yeterli malzeme bulunan ilkyardım dolabı bulunuyor mu? |  |  |  |  |  |
| **ELLE TAŞIMA VE****ERGONOMİ** | Ağır yüklerin elle kaldırılması ve taşınması önleniyor mu? |  |  |  |  |  |
| Yüklerin kaldırılması, servis arabası gibi ekipmanların itilmesi veya çekilmesi uygun pozisyonlarda mı yapılıyor? |  |  |  |  |  |
| Çalışma ortamında çalışanların uygunsuz pozisyonlarda çalışmasını gerektiren durumlar önleniyor mu? |  |  |  |  |  |
| Çalışanlar işlerini yaparken çok uzak mesafelere uzanmaları önleniyor mu? |  |  |  |  |  |
| Çalışanlar uzun süre aynı pozisyonda çalışmaları önleniyor mu? |  |  |  |  |  |
| İşyerinin çalışma alanı rahat mı? 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 kullanılıyor mu? |  |  |  |  |  |
| **PSİKOSOSYAL ETKENLER** | Çalışanların görev tanımları yapıldı mı? İlave iş yükü oluşması engelleniyor mu? |  |  |  |  |  |
| Çalışma koşullarının iyileştirilmesine yönelik uygulamalara çalışanların katılımı sağlanıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Çalışanlar, idarecilerinden ve deneyimli çalışma arkadaşlarından gerekli bilgi ve desteği alıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Çalışanların müşteriler tarafından tehdit edilme, şiddete maruz kalma ve aşağılanması durumunda, yapması gerekenler ve alınan önlemler belirlendi mi? |  |  |  |  |  |
| **KAZALAR VE HASTALIKLAR** | Çalışanların işe giriş raporları ve periyodik kontrolleri yaptırılıyor mu? |  |  |  |  |  |
| İş kazaları ve meslek hastalıkları vakaları Sosyal Güvenlik Kurumuna rapor ediliyor mu? |  |  |  |  |  |
| Çalışanların karşı karşıya kaldıkları önceden olmuş kazalar veya işe bağlı hastalıklar (düşme, yaralanma, yanık, ıslak çalışma nedeniyle cilt rahatsızlıkları vb.) incelenerek yeniden meydana gelmeleri önlenmekte mi? |  |  |  |  |  |
| Paket servis yapan çalışanlar, araç kullanırken her türlü güvenlik tedbirlerine uymaları konusunda talimat verildi mi? |  |  |  |  |  |
| **EĞİTİM VE BİLGİLENDİRME** | Çalışanlar iş sağlığı ve güvenliği konusunda eğitilmiş ve gerekli talimatlar verildi mi? |  |  |  |  |  |
| Çalışanlar yaptıkları işle ilgili olarak yeterli bilgiye sahip mi? |  |  |  |  |  |
| İlgili tüm çalışanlar mutfak araçları ve makinalarının doğru kullanılması konusunda eğitildi ve bilgilendirildi mi? |  |  |  |  |  |
| Eğitim ve bilgilendirme ile ilgili belgeler kayıt altına alınıyor ve kayıtlar uygun şekilde muhafaza ediliyor mu? |  |  |  |  |  |

\* Bu kontrol listesi, 6331 sayılı Kanunun “İşverenin genel yükümlülüğü” başlıklı 4 üncü maddesi birinci fıkrasının (c) bendi uyarınca işverenlerin yapmak/yaptırmak ile yükümlü oldukları risk değerlendirmesi

 çalışması yerine geçmez ancak çalışma ortamının iyileştirilmesine yönelik adımlar içerir.