



**ÇSGB**

T.C. ÇALIŞMA VE  
SOSYAL GÜVENLİK  
BAKANLIĞI



**Güvenle  
Büyü  
Türkiye**

# MUTFAK/LOKANTA/PASTANELERDE RİSK DEĞERLENDİRMESİ REHBERİ



### AMAÇ

- ◆ Bu kontrol listesi, 20/6/2012 tarihli ve 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ile 29/12/2012 tarihli ve 28512 sayılı Resmi Gazete`de yayımlanarak yürürlüğe giren İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği uyarınca Mutfak/Lokanta/Pastanelerde risk değerlendirmesinin gerçekleştirilmesi sürecinde yol göstermek amacıyla hazırlanmıştır.
- ◆ Kontrol listesi doğru bir şekilde uygulanıp, uygun olmadığını değerlendirdiğiniz konularda gerekli önlemler alındığı takdirde işyerleriniz, sadece çalışanlar için değil müşteriler için de sağlıklı ve güvenli alanlara dönüşecektir.

### YÜKÜMLÜLÜK

- ◆ Mutfak/Lokanta/Pastaneler için bu kontrol listesinin doldurularak işyerinde bulundurulması, belirli aralıklarla güncellenmesi ve bu değerlendirme sonucunda alınması öngörülen tedbirlerin yerine getirilmesi gerekmektedir.
- ◆ Risk değerlendirmesi; Mutfak/Lokanta/Pastanelerde var olan ya da dışarıdan gelebilecek tehlikelerin belirlenmesi, bu tehlikelerin riske dönüşmesine yol açan faktörlerin ortadan kaldırılması için yapılması gerekli çalışmaları kapsar.
- ◆ Risk değerlendirmesi çalışmalarının bir ekip tarafından yürütülmesi gerekmektedir. İhtiyaç duyulduğunda bu ekibe destek olmak üzere dışarıdaki kişi ve kuruluşlardan da hizmet alınabilir.
- ◆ 26/12/2012 tarihli ve 28509 sayılı Resmi Gazete`de yayımlanarak yürürlüğe giren İş Sağlığı ve Güvenliğine İlişkin İşyeri Tehlike Sınıfları Tebliğine göre, Mutfak/Lokanta/Pastaneler "az tehlikeli" sınıfta yer almakta olup bu işyerlerinde; iş güvenliği uzmanı ve işyeri hekimi görevlendirilmesi veya ortak sağlık ve güvenlik birimlerinden bu hizmetin temin edilmesi yükümlülüğü 2014 yılı Temmuz ayında yürürlüğe girecektir. Bu tarihe kadar risk değerlendirmesini gerçekleştirecek ekipte iş güvenliği uzmanı ve işyeri hekiminin bulunması zorunlu olmayıp işveren(ler) ve çalışan(lar) birlikte risk değerlendirmesini gerçekleştirebileceklerdir.
- ◆ İşyerinde gerçekleştirilmiş olan risk değerlendirmesi; "az tehlikeli" sınıfta yer alan işyerlerinde altı yılda bir yenilenir. İşyerinde herhangi bir değişiklik olması (örneğin yapıya ek bölümlerin eklenmesi vb.) durumunda ise bu sürelerle bakılmaksızın yenilenmesi gerekmektedir.



## İZLENECEK YOL

1. Bu kontrol listesi, risk değerlendirmesi çalışmalarınıza yön vermek üzere hazırlanmış olup ihtiyaca göre detaylandırılabilir. İşyerinizi ilgilendirmeyen kısımları, kontrol listesinden çıkarabilir veya farklı tehlike kaynakları olması halinde ise ilaveler yapabilirsiniz.
2. Kontrol listesinde, Mutfak/Lokanta/Pastanelerde iş sağlığı ve güvenliği açısından olması/yapılması gerekenler konu başlığı ile birlikte cümleler halinde verilmiştir. Cümledeki ifade; işyerinizde gözlemlediğiniz duruma uyuyorsa "evet", uymuyorsa "hayır" kutucuğunu işaretleyiniz. "Hayır" kutucuğunu işaretleyerek doğru olmadığını düşündüğünüz her bir durum için alınması gereken önlemleri ilgili satırdaki karşılığına yazınız. Alınması gereken önlem ile ilgili sorumlu kişiler ve tamamlanacağı tarihi belirttikten sonra risk değerlendirmesini gerçekleştiren ekipteki kişilere dokümanın her bir sayfasını paraflatıp son sayfasının ilgili kısımlarını imzalatınız.
3. Çalışanlar, temsilcileri ve başka işyerlerinden çalışmak üzere gelen çalışanlar ve bunların işverenlerini; Mutfak/Lokanta/Pastanelerde karşılaşılabilecek sağlık ve güvenlik riskleri ile düzeltici ve önleyici tedbirler hakkında bilgilendiriniz.
4. Alınması gereken önlemlere karar verirken; riskin tamamen bertaraf edilmesi, bu mümkün değil ise riskin kabul edilebilir seviyeye indirilmesi için tehlike veya tehlike kaynaklarının ortadan kaldırılması, tehlikelinin, tehlikeli olmayanla veya daha az tehlikeli olanla değiştirilmesi ve riskler ile kaynağında mücadele edilmesi gerekmektedir.
5. Önlemler uygulanırken toplu korunma önlemlerine, kişisel korunma önlemlerine göre öncelik verilmeli ve uygulanacak önlemlerin yeni risklere neden olmaması sağlanmalıdır.

**KONTROL LİSTESİNDE YER ALAN YANGIN GİBİ KONU BAŞLIKLARI İÇİN İLGİLİ MEVZUATIN GEREKLERİNİN YERİNE GETİRİLMESİ ÇALIŞMALARINIZA ÖNEMLİ KATKI SAĞLAYACAK**

## ÖNEMLİ HATIRLATMALAR

- ◆ Bu kontrol listesi doldurulduktan sonra **HERHANGİ BİR KURUMA BİLDİRİM YAPILMAYACAKTIR**. İşveren tarafından, denetimlerde gösterilmek üzere **İŞYERİNDE SAKLANACAKTIR**.
- ◆ Mutfak/Lokanta/Pastaneler, bir apartman/bina/site içerisinde faaliyet göstermekte ise; apartman/bina/site yönetimi tarafından koordinasyonu sağlanan risk değerlendirmesi çalışması da Mutfak/Lokanta/Pastanelerde gerçekleştirilecek risk değerlendirmesinde dikkate alınır
- ◆ Uygun olmadığını düşündüğünüz durumlar için belirlediğiniz her bir alınması gereken önlemin takibi yapılmalı ve sorumlu kişilerce, öngörülen tarihe kadar gerçekleştirildiğinden emin olunmalıdır.

**MUTFAK/LOKANTA/PASTANE**

Unvanı:

Adresi:

**DEĞERLENDİRMENİN YAPILDIĞI TARİH**

**GEÇERLİLİK TARİHİ**

Konu Başlığı	Kontrol Listesi	Evet 😊	Hayır 😞	Alınması Gereken Önlem (açıklamalar örnek olarak verilmiştir)	Sorumlu Kişi	Tamamlanacağı Tarih
GENEL	Zemin kayma veya düşmeyi önleyecek şekilde uygun malzeme ile kaplanmıştır ve iç ve dış zeminler (mekân girişi, merdivenler vs.)düzenli olarak kontrol edilmektedir.			<i>Çalışma alanlarında dökülen malzemeler veya diğer sebeplerden ötürü kayganlaşmış zeminler ya da geçitler derhal temizlenmektedir.</i>		
	Zeminde çökme, erime vb. deformasyonlar bulunmamaktadır.			<i>Eskime veya hasarlanma halinde onarım yapılmaktadır.</i>		
	Merdiven genişlikleri ve basamak yükseklikleri uygundur.					
	Merdivenler boyunca tirabzanlar mevcut olup tirabzan ayakları arasında uygun aralıklarla dikmeler veya düşmeyi önleyecek kapalı bloklar mevcuttur.					
	Temizlik yapılan alanda kaymayı önlemek için gerekli tedbirler alınmaktadır.			<i>Çalışma yapılan alanlarda, uyarı levhaları vb. konulmaktadır. Çalışanlar tercihen kauçuk tabanlı kaymaz ayakkabılar giymektedir.</i>		
	Tütün (sigara) kullanımı kapalı alanlarda yasaklanmıştır.					
	Çatıdan, duvarlardan ya da zeminden su sızıntısı yoktur.					
	Pencere alanı yeterince büyüktür ve doğal aydınlatmadan yeterince faydalanılmaktadır.					

Konu Başlığı	Kontrol Listesi	Evet 😊	Hayır 😞	Alınması Gereken Önlem (açıklamalar örnek olarak verilmiştir)	Sorumlu Kişi	Tamamlanacağı Tarih
	Aynalar da dâhil cam yüzeyler (cam aksamli mobilyalar, kapı, pencere v.b.) uygun şekilde monte edilmiş, yüzeyler üzerinde kırık ve çatlak gibi hatalar bulunmamaktadır.					
	Çöpler düzenli olarak ve uygun şekilde toplanmaktadır.					
	Tuvalet ve lavabolar düzenli olarak temizlenmektedir.					
	Temiz hava akımı bulunmaktadır ve tüm alanlar düzenli olarak havalandırılmaktadır.			<i>Doğal ve suni havalandırma sağlanmaktadır. Kızartma/ızgara yapılan alanlarda uygun havalandırma sistemi bulunmaktadır.</i>		
<b>ÇALIŞMA ORTAMI</b>	Tüm alanlarda yeterli aydınlatma sağlanmış ve aydınlatmalar çalışır halde bulunmaktadır.					
	Çalışanlar, işlerini bitirdikten sonra bütün malzemeleri yerlerine yerleştirmektedir.					
	Tüm alanların iç düzenlemesi yapılmış, eşya veya malzemelerin kolay ulaşılabilir olması sağlanmıştır.					
	Çalışma ortamında, hastalıklara sebebiyet vererek işe devamsızlığa neden olabilecek koşullar yoktur.					
	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.					
	Çalışanların sıcak yüzeyle ya da püsküren buharla temas edip yanması gibi tehlikeler bulunmamaktadır.					

Konu Başlığı	Kontrol Listesi	Evet 😊	Hayır 😞	Alınması Gereken Önlem (açıklamalar örnek olarak verilmiştir)	Sorumlu Kişi	Tamamlanacağı Tarih
	Mutfak malzemeleri uygun şekilde depolanmış olup çalışanların bu malzemeyi kendi üzerlerine devirme tehlikesi yoktur.					
	Makine ve donanımlardan kaynaklanan gürültü yasal sınırlar içindedir.					
	Makine ve donanımlardan kaynaklanan titreşim yasal sınırlar içindedir.					
<b>KESİCİ VE DELİCİ ALETLER (bıçak, satır vb.)</b>	Kesici ve delici aletler bu konuda yetkili olan çalışanlar tarafından kullanılmaktadır.			<i>Çalışanların aletleri kullanmadan önce eğitim almaları sağlanmıştır.</i>		
	Bu tür alet veya ekipmanlar kullanıldıktan sonra yerlerine kaldırılmaktadır.					
	Kesici veya delici alet veya ekipmanlar periyodik olarak kontrol edilmektedir.			<i>Paslanmış veya kesici yüzeyleri zarar görmüş alet/ekipmanlar yenileri ile değiştirilmektedir.</i>		
<b>HİJYEN</b>	Tüm alet ve gereçlerin kullanımında gerekli hijyen şartları sağlanmaktadır.					
	Çalışma esnasında kullanılan veya müşterilerin kullandığı malzemelerin steril biçimde temizlikleri yapılmaktadır.					
	Çalışanlara eldiven, bone ve gerekli olan diğer koruyucu giysiler temin edilmiştir.					
	Tüm çalışanlara enfeksiyon riskini azaltmak için genel hijyen bilgisi verilmiş ve gerekli önlemler alınmıştır.			<i>Derideki etkilenimler (deri iltihabı, cilt kuruması ve duyarlılığın artması vb.) ve alerji durumları için çalışanların sağlık kontrolleri yaptırılmaktadır.</i>		

Konu Başlığı	Kontrol Listesi	Evet 😊	Hayır 😞	Alınması Gereken Önlem (açıklamalar örnek olarak verilmiştir)	Sorumlu Kişi	Tamamlanacağı Tarih	
ELEKTRİK	Çalışmalar sırasında kullanılan kablolu aletler takılma veya düşmeyi önleyecek şekilde kullanılmaktadır.			<i>Kablolu aletler kullanıldığında en yakın prize takılmakta ve uzatma kabloları çalışanların takılıp düşmeyeceği şekilde sabitlenmektedir.</i>			
	Kaçak akım rölesi ana elektrik hattına bağlanmıştır.						
	Tüm sigortaların korunaklı yerlerde olması sağlanmıştır.						
	Elektrik/sigorta kutuları kilitlemiş, yetkisiz kişilerin erişimleri önlenmiştir.						
	Açıkta kablo bulunmamakta, prizlerin sağlamlığı düzenli olarak kontrol edilmektedir.				<i>Hasarlı priz ve kablolar ile arızalı elektrikli ekipmanlar yenileri ile değiştirilmektedir</i>		
	Elektrikli ekipmanlar düzenli olarak kontrol edilmekte, bozuk veya arızalı ekipmanların kullanımı engellenmektedir.						

Konu Başlığı	Kontrol Listesi	Evet 😊	Hayır 😞	Alınması Gereken Önlem (açıklamalar örnek olarak verilmiştir)	Sorumlu Kişi	Tamamlanacağı Tarih
<b>MAKİNA, ARAÇ VE GEREÇLER</b>	Makinaların hareketli parçaları koruma altına alınmıştır.			<i>Güvenlik korumaları bulunmayan makinaların kullanılmaması konusunda çalışanlar bilgilendirilmiş ve gerekli talimatlar verilmiştir.</i>		
	Dilimleme ve doğrama araçları üzerinde güvenlik korumaları bulunmaktadır.					
	Kesici ve delici aletler ehil kişiler tarafından kullanılmaktadır.					
	Makinalar kazara/istemeden çalıştırılmamakta ve acil durdurma mekanizmaları bulunmaktadır.					
	Makinaları doğru kullanımı ve bakımı konusunda kullanım kılavuzları bulunmaktadır ve bu kılavuzlara uygun olarak kullanılmaktadırlar.					
	Makina ve ekipmanların elektrik aksamına su veya diğer sıvılar temas ettirilmemektedir.			<i>Elektrikli ekipmanlar su ve kimyasal içerikli ürünlerden uzakta saklanmakta ve kuru elle kullanılmaktadır. Elektrikli aletler su geçirmez özelliktedir.</i>		
	Sıcak sıvıların sıçramasına karşı uygun nitelikte eldiven ve iş elbisesi kullanılmaktadır.					
	Sıcak yağ ve sıvı içeren ekipmanlar kullanılmıyorken kapalı şekilde bulundurulmaktadır.			<i>Fritöz, fırın ya da diğer sıcak aletlerin kullanımı konusunda çalışanlar bilgilendirilmiştir. Sıcak aletlerin üzerinde uyarı işaretleri bulundurulmaktadır.</i>		



Konu Başlığı	Kontrol Listesi	Evet 😊	Hayır 😞	Alınması Gereken Önlem (açıklamalar örnek olarak verilmiştir)	Sorumlu Kişi	Tamamlanacağı Tarih
<b>YANGIN VE ACİL DURUMLAR</b>	Çalışanların ateşle çalışmasından doğan herhangi bir yangın ya da patlama riski bulunmamaktadır.					
	Gaz kaçağına karşı gerekli önlemler alınmıştır.			<i>Gaz (doğal gaz, LPG vb.) kaçaıklarına karşı uyarı sistemi bulunmaktadır.</i>		
	Havlular, peçete, elbezi gibi tutuşma tehlikesi olan eşyalar ocak ve fırınlardan uzak yerlerde tutulmaktadır.					
	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.					
	Kapı ve kaçış yollarını gösteren acil durum levhaları uygun yerlere yerleştirilmiştir.					
	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.			<i>Farklı nedenlerle çıkabilecek (elektrik, yağ vb.) yangınlara karşı gerekli söndürücüler bulunmaktadır ve çalışanlar bu konularda bilgilendirilmiştir.</i>		
	Tutuşma ya da dumanın geri tepmesi tehlikesi barındıran aspiratör ve bacalar (is, kurum v.b. birikmeler için) düzenli olarak temizlenmektedir.					
	Tüm çalışanlar yangın güvenliği ve acil durum planı hakkında bilgilendirilmiştir.					
	İçerisinde yeterli malzeme bulunan ilkyardım dolabı bulunmaktadır.					

Konu Başlığı	Kontrol Listesi	Evet 😊	Hayır 😞	Alınması Gereken Önlem (açıklamalar örnek olarak verilmiştir)	Sorumlu Kişi	Tamamlanacağı Tarih
<b>ELLE TAŞIMA VE ERGONOMİ</b>	Ağır yükler elle kaldırılmamakta ve taşınmamaktadır.					
	Yüklerin kaldırılması, servis arabası gibi ekipmanların itilmesi veya çekilmesi uygun pozisyonlarda yapılmaktadır.			<i>Tüm çalışanlar uygun kaldırma ve taşıma teknikleri hakkında bilgilendirilmiştir.</i>		
	Çalışma ortamında çalışanların uygunsuz pozisyonlarda çalışmasını gerektiren durumlar bulunmamaktadır.			<i>Çalışma ortamı çalışanların vücutlarını uygunsuz şekilde bükmelerini ya da döndürmelerini gerektirmeyecek şekilde düzenlenmiştir.</i>		
	Çalışanlar işlerini yaparken çok uzak mesafelere uzanmak zorunda kalmamaktadır.			<i>Mutfak araç ve gereçlerinden ağır olanlar uygun ve ulaşımı kolay yerlere yerleştirilmesi sağlanmıştır.</i>		
	Çalışanlar uzun süre aynı pozisyonda çalışmamaktadır.			<i>Tekrarlı işleri azaltmak için yeterli sayıda eleman bulundurulmakta ve rotasyon sağlanmaktadır.</i>		
	İşyerinin çalışma alanı çok sıkışık değildir ve güvenli olarak çalışmalarını sağlayabilecek yeterli boş alan vardır.					
	Ağır yüklerin uygunsuz şekilde kaldırılmasını, itilmesini ya da çekilmesini önleyecek kaldırma tertibatı vardır.					
	Sıcak mutfak malzemelerinin taşınmasında ısıya dayanıklı eldivenler kullanılmaktadır.					

Konu Başlığı	Kontrol Listesi	Evet 😊	Hayır 😞	Alınması Gereken Önlem (açıklamalar örnek olarak verilmiştir)	Sorumlu Kişi	Tamamlanacağı Tarih
<b>PSİKOSOSYAL ETKENLER</b>	Çalışanların görev tanımları yapılmış olup ilave iş yükü verilmemektedir.					
	Çalışma koşullarının iyileştirilmesine yönelik uygulamalara çalışanların katılımı sağlanmaktadır.					
	Çalışanlar, idarecilerinden ve deneyimli çalışma arkadaşlarından gerekli bilgi ve desteği almaktadır.					
	Çalışanların müşteriler tarafından tehdit edilme, şiddete maruz kalma ve aşağılanması durumunda, yapması gerekenler ve alınan önlemler belirlenmiştir.			<i>Bu tür olaylar karşısında çalışanlar, müdahil olmaktan kaçınmaları ve amirlerine veya güvenlik görevlilerine haber vermeleri konusunda bilgilendirilmiştir.</i>		
<b>KAZALAR VE HASTALIKLAR</b>	Çalışanların işe giriş raporları ve periyodik kontrolleri yaptırılmaktadır.					
	İş kazaları ve meslek hastalıkları vakaları Sosyal Güvenlik Kurumuna rapor edilmektedir.			<a href="http://www.sgk.gov.tr">www.sgk.gov.tr</a> adresinden iş kazası ve meslek hastalıkları bildirim formu ile elektronik olarak yapılmaktadır.		
	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.					
	Paket servis yapan çalışanlar, araç kullanırken her türlü güvenlik tedbirlerine uymaları konusunda talimatlandırılmıştır.			<i>Gerekli ve uygun nitelikte KKD kullanmaları sağlanmıştır. Araç kullanan personel hız limitlerine uyma ve aracı kendilerinin ve başkalarının güvenliğini tehlikede bırakmayacak şekilde kullanma konusunda deneyim ve bilgiye sahiptirler.</i>		

Konu Başlığı	Kontrol Listesi	Evet 😊	Hayır 😞	Alınması Gereken Önlem (açıklamalar örnek olarak verilmiştir)	Sorumlu Kişi	Tamamlanacağı Tarih
<b>EĞİTİM VE BİLGİLENDİRME</b>	Çalışanlar iş sağlığı ve güvenliği konusunda eğitilmiş ve gerekli talimatlar verilmiştir.			Çalışanlara işe başlamadan önce ve ihtiyaç halinde yenileme eğitimi veya ilave eğitim verilmektedir.		
	Çalışanlar yaptıkları işle ilgili olarak yeterli bilgiye sahiptir.					
	İlgili tüm çalışanlar mutfak araçları ve makinalarının doğru kullanılması konusunda eğitilmiş ve bilgilendirilmiştir.					
	Eğitim ve bilgilendirme ile ilgili belgeler kayıt altına alınmakta ve kayıtlar uygun şekilde muhafaza edilmektedir.					

**İŞVEREN/VEKİLİ**

Adı:

Soyadı:

İmza:

**İŞ GÜVENLİĞİ UZMANI (varsa)**

Adı:

Soyadı:

Belge bilgileri:

İmza:

**İŞYERİ HEKİMİ (varsa)**

Adı:

Soyadı:

Belge bilgileri:

İmza:

**DESTEK ELEMANI (varsa)**

Adı:

Soyadı:

Görevi:

İmza:

**ÇALIŞANLAR VE TEMSİLCİLERİ (Ad, Soyad, Görev, İmza)**