|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| RİSK ANALİZİ | | | | | | **Tarih:** |
|  | Faaliyet: Kuruyemiş – Tekel Ürünleri Satışı | | | | | **No:** |
| **Tehlike: Genel Tertip – Düzen, Ergonomi** | **Etkilenen Kişiler** | ÖNLEM ALINMADANÖNCE | | |  |
| Risk: Takılarak – Kayarak Düşme Sonucu Yaralanma, Malzeme Düşmesi Sonucunda Yaralanma, Sağlık Sorunları, Maddi Hasar | **Tüm Çalışanlar**  **Yöneticiler**  **Misafirler** | **İHTİMAL** | ŞİDDET | **RİSK** |
| **4** | **4** | **16** |
|  | **ÖNLEMLER** | |  | | | |
| **Önlem İçin Önerilen Tarih**  0 – 1 Ay 1 – 3 Ay3 – 6 Ay | Çalışma alanı iç ve dış zeminleri (bina girişi, katlar, merdivenler vs.) kayma veya düşmeyi önleyecek şekilde uygun malzeme ile kaplanmalıdırDuvarlara monte edilmiş raflar veya diğer malzemeler düşmeyecek şekilde sabitlenmelidirÇalışma alanı içerisinde temizlikten sorumlu kişiler belirlenmeli, temizlik yapılan alanda kayma tehlikesine karşı kaygan zemin uyarı levhası bulunmalıZeminde çökme, engebe vb. deformasyonlar bulunmamalıdırCam yüzeyler uygun şekilde monte edilmiş, yüzeyler üzerinde kırık ve çatlak gibi hatalar bulunmamalıTemizlik yapılan alanda kaymayı önlemek için gerekli önlemler alınmalıAyakta çalışmak durumunda kalan çalışanlar belirli aralıklarla dinlendirilmeli ya da çalışanlar için yorgunluk giderici paspaslar temin edilmeliAğır içecek kasalarını taşımak için uygun taşıma araçları kullanılmalı | | | | | |
| **ÖNLEM ALINDIKTAN SONRA** | | **İHTİMAL** | **ŞİDDET** | **RİSK** |  |
| **1** | **2** | **2** |
|  |  | |
| |  | | --- | | Sorumlu Kişi: | | Hazırlayan: |   İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Tüzüğü | | | | | | |
| RİSK ANALİZİ | | | | | | **Tarih:** |
|  | Faaliyet: Kuruyemiş – Tekel Ürünleri Satışı | | | | | **No:** |
| **Tehlike: Yetersiz Havalandırma ve Uygunsuz İklimlendirme, Yetersiz Aydınlatma** | **Etkilenen Kişiler** | ÖNLEM ALINMADANÖNCE | | |  |
| Risk: Sağlık Sorunları, Kaza Sonucu Yaralanma | **Tüm Çalışanlar**  **Yöneticiler**  **Misafirler** | **İHTİMAL** | ŞİDDET | **RİSK** |
| **4** | **4** | **16** |
|  | **ÖNLEMLER** | |  | | | |
| **Önlem İçin Önerilen Tarih**  0 – 1 Ay 1 – 3 Ay3 – 6 Ay | Çalışma alanı içerisinde tüm alanlar günde 1 saatten az olmamak üzere havalandırılmalıİklimlendirme cihazlarının senede 1 defa periyodik kontrolleri ile tedarikçi firma tarafından aksi belirtilmedikçe senede 1 defa hijyenik bakımları yaptırılmalıÇalışma alanının ortalama sıcaklığı 20 derece olmalıÇalışma alanında sigara içilmesi yasaklanmalıdır bu konuda eğitim verilmeliÇalışma alanı en az 50 lüks olacak şekilde aydınlatılmalı | | | | | |
| **ÖNLEM ALINDIKTAN SONRA** | | **İHTİMAL** | **ŞİDDET** | **RİSK** |  |
| **1** | **2** | **2** |
|  |  | |
| |  | | --- | | Sorumlu Kişi: İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Tüzüğüİş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği | | Hazırlayan: | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| RİSK ANALİZİ | | | | | | **Tarih:** |
|  | Faaliyet: Kuruyemiş – Tekel Ürünleri Satışı | | | | | **No:** |
| **Tehlike: Uygunsuz İstifleme** | **Etkilenen Kişiler** | ÖNLEM ALINMADANÖNCE | | |  |
| Risk: Malzeme Düşmesi Sonucu Yaralanma, Maddi Hasar | **Tüm Çalışanlar**  **Yöneticiler**  **Misafirler** | **İHTİMAL** | ŞİDDET | **RİSK** |
| **4** | **4** | **16** |
|  | **ÖNLEMLER** | |  | | | |
| **Önlem İçin Önerilen Tarih**  0 – 1 Ay 1 – 3 Ay3 – 6 Ay | Şişe istifi yapılan raflarda şişelerin düşmesini engellemek için gerekli önlemler alınmalıRaflara istiflenen yiyecek içerikli şişelerin devrilmemesi için gerekli tedbirler alınmalıÇalışma alanındaki malzemeler kolay erişilebilecek şekide yerleştirilmeli, çalışan yukarıya uzanmak ya da aşağıya eğilmek zorunda kalmamalıİşyerlerinde malzemeler, aydınlatmayı engellemeyecek, , geçitlerde gidiş ve gelişi aksatmayacak ve yangın söndürme tesisatının kullanılma ve çalışmasını engellemeyecek ve devrilmeyecek şekilde ve ağırlıklarına dayanacak taban üzerine ve ancak 3 metre yükseklikte istiflenmeli | | | | | |
| **ÖNLEM ALINDIKTAN SONRA** | | **İHTİMAL** | **ŞİDDET** | **RİSK** |  |
| **1** | **2** | **2** |
|  |  | |
| |  | | --- | | Sorumlu Kişi: | | Hazırlayan: | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| RİSK ANALİZİ | | | | | | **Tarih:** |
|  | Faaliyet: Kuruyemiş – Tekel Ürünleri Satışı | | | | | **No:** |
| **Tehlike: Elektrik** | **Etkilenen Kişiler** | ÖNLEM ALINMADANÖNCE | | |  |
| Risk: Yangın, Yaralanma, Maddi Hasar | **Tüm Çalışanlar**  **Yöneticiler**  **Misafirler** | **İHTİMAL** | ŞİDDET | **RİSK** |
| **4** | **5** | **20** |
|  | **ÖNLEMLER** | |  | | | |
| **Önlem İçin Önerilen Tarih**  0 – 1 Ay 1 – 3 Ay3 – 6 Ay | Taşınabilir iletkenlerin kullanılması gereken yerlere, yeteri sayıda ve uygun şekilde topraklanmış elektrik prizleri konulmalıÇalışmaya başlanmadan önce elektrik kabloları gözle kontrol edilmeli, hasarlı kablolar kesinlikle kullanılmamalıElektrik panoları önüne kesinlikle malzeme istifi yapılmamalıElektrik panoları ve sigorta kutularının kapakları açık bırakılmamalıAçıkta kablo bulunmamalı, prizlerin sağlamlığı düzenli olarak kontrol edilmelidir.Özelliğini kaybetmiş kablolar derhal yenileri ile değiştirilmelidir.Kağıt vb. kolay tutuşabilir malzemeler kıvılcım yayabilecek cihazlardan uzakta muhafaza edilmeliElektrik panosu bulunan yerlerin önünde su birikmesi olabilme ihtimali olan yerlerin önüne ahşap bir platform konulmalı | | | | | |
| **ÖNLEM ALINDIKTAN SONRA** | | **İHTİMAL** | **ŞİDDET** | **RİSK** |  |
| **1** | **2** | **2** |
|  |  | |
| |  | | --- | | Sorumlu Kişi: İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Tüzüğü | | Hazırlayan: | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| RİSK ANALİZİ | | | | | | **Tarih:** |
|  | Faaliyet: Kuruyemiş – Tekel Ürünleri Satışı | | | | | **No:** |
| **Tehlike: Elektrik** | **Etkilenen Kişiler** | ÖNLEM ALINMADANÖNCE | | |  |
| Risk: Yangın, Yaralanma, Maddi Hasar | **Tüm Çalışanlar**  **Yöneticiler**  **Misafirler** | **İHTİMAL** | ŞİDDET | **RİSK** |
| **4** | **5** | **20** |
|  | **ÖNLEMLER** | |  | | | |
| **Önlem İçin Önerilen Tarih**  0 – 1 Ay 1 – 3 Ay3 – 6 Ay | Elektrikli alet/ekipmanlar, üreticilerce sağlanan Türkçe kullanım kılavuzlarında belirtilen hususlara uygun şekilde kullanılmalıElektrikli ekipmanlar düzenli olarak kontrol edilmeli, bozuk veya arızalı ekipmanların kullanımı engellenmeliÇalışanlar, elektrikli aletlerin güvenli kullanımları ile ilgili bilgilendirilmeliKullanılan tüm iletkenler mekanik ya da kimyasal faktörlerden korunmalıElektrikli makinelerin elektrik kablo ve tertibatları yalıtkan tüneller içerisinden geçirilerek kullanılmalıÇalışma alanında çıkabilecek elektrik yangınlarına karşı uygun yangın söndürücü bulundurulmalıAna panonun zemini taşıdığı gerilim değerine uygun olarak lastik veya kauçuk gibi yeterli kalınlıkta yalıtkan malzeme le kaplanmalıElektrik panolarının yakınında kuru kimyevi tozlu yangın söndürme cihazı bulundurularak herhangi bir yangın durumunda panoya kolaylıkla müdahale edilebilmeli | | | | | |
| **ÖNLEM ALINDIKTAN SONRA** | | **İHTİMAL** | **ŞİDDET** | **RİSK** |  |
| **1** | **3** | **3** |
|  |  | |
| |  | | --- | | Sorumlu Kişi: İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Tüzüğü | | Hazırlayan: | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| RİSK ANALİZİ | | | | | | **Tarih:** |
|  | Faaliyet: Kuruyemiş – Tekel Ürünleri Satışı | | | | | **No:** |
| **Tehlike: Elektrik** | **Etkilenen Kişiler** | ÖNLEM ALINMADANÖNCE | | |  |
| Risk: Yaralanma, ölüm, maddi hasar | **Tüm Çalışanlar**  **Yöneticiler**  **Misafirler** | **İHTİMAL** | ŞİDDET | **RİSK** |
| **4** | **5** | **20** |
|  | **ÖNLEMLER** | | | | | |
| * İçeceklerin saklandığı dolapların elektrik tertibatları düzenli şekilde kontrol edilmeli, oluşan herhangi bir deformasyon derhal giderilmeli * Seyyar olarak kullanılan priz vb tertibat hasarsız olmalı, hasarlı tertibat derhal değiştirilmeli * Prizler hasarsız olmalı, hasarlı prizler derhal değiştirilmeli * İşyerinin elektrik tertibatının periyodik kontrolleri yaptırılmalı | | | | | |
| **Önlem İçin Önerilen Tarih**  0 – 1 Ay 1 – 3 Ay3 – 6 Ay |
| **ÖNLEM ALINDIKTAN SONRA** | | **İHTİMAL** | **ŞİDDET** | **RİSK** |  |
| **1** | **3** | **3** |
|  |  | |
|  | | | | | | |

|  |
| --- |
| Sorumlu Kişi: |
| Hazırlayan: |

## İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Tüzüğü

## 

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| RİSK ANALİZİ | | | | | | **Tarih:** |
|  | Faaliyet: Kuruyemiş – Tekel Ürünleri Satışı | | | | | **No:** |
| **Tehlike: Yangın – Acil Durum** | **Etkilenen Kişiler** | ÖNLEM ALINMADANÖNCE | | |  |
| Risk: Yaralanma, ölüm, maddi hasar | **Tüm Çalışanlar**  **Yöneticiler**  **Misafirler** | **İHTİMAL** | ŞİDDET | **RİSK** |
| **4** | **5** | **20** |
|  | **ÖNLEMLER** | | | | | |
| * Kasanın her iki tarafına da acil durumlarda hızla kaçışa müsaade edecek kadar boşluk bırakılmalı * Kolay yanacak ya da yangını tetikleyebilecek alkollü içecekler yangına dayanıklı başka bir alanda depolanmalı * Çıkış kapısı önüne acil durumda kaçışa mani olacak malzeme istifi yapılmamalı  Kapı ve kaçış yollarını gösteren acil durum levhaları uygun yerlere yerleştirilmeli, yangın merdiveninde ışıklandırma sağlanmalıdır  * Yangın söndürücüleri bulunmalı ve son kullanma tarihleri kontrol edilmelidir * Yangın tüplerinin periyodik kontrolleri düzenli şekilde yaptırılmalı * Zemin acil çıkış yollarını gösteren fosforlu işretlerle işaretlenmeli * İşyerinde çalışanlara, yöneticilere ve misafirlere acil durumlarda nasıl davranmaları gerektiğini gösteren acil eylem planları hazırlanmalı * Bu planların şematik gösterimleri görünür yerlere asılmalı * Acil durumlarda aranması gereken telefon numaraları (yangın, gaz kaçağı, sel, sabotaj vb) ofis içerisinde görünür bir yere – yerlere asılmalı | | | | | |
| **Önlem İçin Önerilen Tarih**  0 – 1 Ay 1 – 3 Ay3 – 6 Ay |
| **ÖNLEM ALINDIKTAN SONRA** | | **İHTİMAL** | **ŞİDDET** | **RİSK** |  |
| **1** | **3** | **3** |
|  |  | |
|  | | | | | | |

## İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Tüzüğü

## Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik

|  |
| --- |
| Sorumlu Kişi: |
| Hazırlayan: |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| RİSK ANALİZİ | | | | | | | | | | **Tarih:** | |
|  | Faaliyet: Kuruyemiş – Tekel Ürünleri Satışı | | | | | | | | | **No:** | |
| **Tehlike: Psikososyal Etmenler** | **Etkilenen Kişiler** | | ÖNLEM ALINMADANÖNCE | | | | | |  | |
| Risk: Depresyon, Ruhsal Bozukluklar | **Tüm Çalışanlar**  **Yöneticiler**  **Misafirler** | | **İHTİMAL** | | ŞİDDET | | **RİSK** | |
| **4** | | **5** | | **20** | |
|  | **ÖNLEMLER** | | | | | | | | | | |
| Çalışanlar herhangi bir tehdit, saldırı, hırsızlık gibi durum karşısında nasıl davranacağını bilmeliÇalışanlar ile yönetim arasında iyi bir iletişim sağlanmalıBu tür olaylar karşısında çalışanlara; müdahil olmaktan kaçınması, derhal polis ve yönetimi araması konusunda bilgi verilmeli  * Çalışanlar, yaptıkları iş konusunda eğitilmiş ve yönlendirilmiş olmalı  Çalışanlara, görev ve sorumlulukları haricinde talimat verilmemeli | | | | | | | | | | |
| **Önlem İçin Önerilen Tarih**  0 – 1 Ay 1 – 3 Ay3 – 6 Ay |
| **ÖNLEM ALINDIKTAN SONRA** | |  | | **İHTİMAL** | | **ŞİDDET** | | **RİSK** | |  | |
| **1** | | **2** | | **2** | |
|  |  | |

|  |
| --- |
| Sorumlu Kişi: |
| Hazırlayan: |