

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEM
RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: **MERAL AKŞAN**

Yürürlük Tarihi: **28.07.2025**

Baskı No: **1.0**

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	Gerçekleşme Durumu
1	ÖNBÜRO RESEPSİYON	Ekranlı Araçlarla Çalışma	Bilgisayar Ekranından yayılan zararlı ışınlara maruziyet	Çalışanlar	4	3	12	Ekranlı araçlarla çalışanlara, yansıma ve parlamaları önleyecek ekipman sağlanmalı ve bu ekipmanların kullanımı konusunda eğitim verilmeli.	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ İşletme Müdürü	

MEVZUAT HÜKMÜ: **Ekranlı Araçlarla Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik;**

Gözlerin Korunması

Madde 9 — Ekranlı araçlarla çalışmalarda işçilerin gözlerinin korunması için uyulacak hususlar aşağıda belirtilmiştir:

a) Aşağıdaki durumlarda işçilerin göz muayeneleri yapılacaktır;

- ekranlı araçlarla çalışmaya başlamadan önce,
- düzenli aralıklarla ve
- ekranlı araçla çalışmalardan kaynaklanacak görme zorluğu olduğunda.

b) Yukarıda belirtilen muayene sonuçlarına göre gerekiyorsa işçiler oftalmolojik testlere tabi tutulacaktır.

c) işçilere yaptıkları işe uygun araç ve gereç verilecektir.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
2	ÖNBÜRO RESEPSİYON	Vardiyalı çalışma	Uyku bozuklukları, ilaç-uyku hapi kullanımı, sindirim problemleri, gece çalışanlar için sigara tüketiminin artışına yol açabilir.	Çalışanlar	3	3	9	Vardiyalı çalışanlara, vardiyadan kaynaklanan hastalıklar hakkında eğitim verilmesi, vardiya değişimi arasında çalışanlara uyumaları için yeterli boş zaman verilmesi, gece vardiyasında güvenlik, yemek, sağlık hizmetine ulaşabilme ve havalandırma konularına dikkat edilmesi sağlanmalı,	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ İşletme Müdürü	

MEVZUAT HÜKMÜ: POSTALAR HALİNDE İŞÇİ ÇALIŞTIRILARAK YÜRÜTÜLEN İŞLERDE ÇALIŞMALARA İLİŞKİN ÖZEL USUL VE ESASLAR HAKKINDA YÖNETMELİK ;**Gece Çalışma Süresi**

Madde 7 — Postalar halinde işçi çalıştırılarak yürütülen işlerde, İş Kanununun 42 ve 43 üncü maddeleri ve 79 sayılı Milli Korunma Suçlarının Affına, Milli Korunma Teşkilat, Sermaye ve Fon Hesaplarının Tasfiyesine ve Bazı Hükümler İhdasına Dair Kanunun 6 ncı maddesi ile 4857 sayılı İş Kanununun 70 inci maddesinde öngörülen Yönetmelikte belirtilen haller dışında, işçilerin gece postalarında 7,5 saatten çok çalıştırılmaları yasaktır. Çalışma süresinin yarısından çoğu gece dönemine rastlayan bir postanın çalışması, gece çalışması sayılır.

İşçi Postalarının Değişme Süresi

Madde 8 — Gece ve gündüz işletilen ve nöbetleşe işçi postaları çalıştırılarak yürütülen işlerde postalar; en fazla bir iş haftası gece çalıştırılan işçilerin, ondan sonra gelen ikinci iş haftasında gündüz çalıştırılmaları suretiyle ve postalar birbirlerinin yerini alacak şekilde düzenlenir. Zorunluluk olmadıkça işçilerin postaları değiştirilemez. Ancak 4857 sayılı İş Kanununun 69 uncu maddesi uyarınca, gece çalışması nedeniyle sağlığının bozulduğunu raporla belgeleyen işçiye işveren, olanakların elverdiği ölçüde gündüz postasında durumuna uygun bir iş verir. İşin niteliği ve yürütümü, iş sağlığı ve güvenliği gözönünde tutularak, gece ve gündüz postalarında iki haftalık nöbetleşme esası da uygulanabilir.

Posta Değişiminde Dinlenme Süresi

Madde 9 — Posta değişiminde işçiler sürekli olarak en az onbir saat dinlendirilmeden çalıştırılmaz. Bu hüküm, postası değiştirilen işçilere de uygulanır.

Ara Dinlenmesi

Madde 10 — Postalar halinde işçi çalıştırılarak yürütülen işlerde, işçilere, 4857 sayılı İş Kanununun 68 inci maddesindeki esaslar uyarınca ara dinlenmesi verilir. İşin niteliği, bir işyerinin aynı bölümündeki bütün işçilere aynı saatte ara dinlenmesi verilmesine olanak bırakmıyorsa, bu dinlenme, işçilere, gruplar halinde arka arkaya çalışma süresinin ortalarından başlayarak İş Kanunu ve bu Yönetmelikteki esaslara göre verilir.

Hafta Tatili

Madde 11 — Postalar halinde işçi çalıştırılarak yürütülen işlerde, işçilere, haftanın bir gününde 24 saatten az olmamak üzere ve nöbetleşme yolu ile hafta tatili verilmesi zorunludur.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
3	ÖNBÜRO RESEPSİYON	Uzun süreli ayakta çalışma, ağır yük taşıma	Kas-iskelet sistemi hastalıklarına yol açabilir. Özellikle ağır malzemelerin taşınması sırasında çeşitli kas-iskelet sistemi hastalıklarının oluşmasına neden olabilir.	Çalışanlar				Taşıma işleri için, tekerlekleri kolay dönen ve güvenlik kilidi bulunan valiz taşıma araçlarının bulundurulması, uzun süreli ayakta çalışmak zorunda olanlar için egzersiz ya da yapılan işin 4'te 1'lik bölümünde oturma imkanı sağlanacak şekilde işin/işyerinin düzenlenmesi	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ İşletme Müdürü	

MEVZUAT HÜKMÜ: 4857 sayılı İş Kanunu

Madde 68 - Günlük çalışma süresinin ortalama bir zamanında o yerin gelenekleri ve işin gereğine göre ayarlanmak suretiyle işçilere;

a) Dört saat veya daha kısa süreli işlerde onbeş dakika,

b) Dört saatten fazla ve yedibuçuk saate kadar (yedibuçuk saat dahil) süreli işlerde yarım saat, 8446

c) Yedibuçuk saatten fazla süreli işlerde bir saat,

Ara dinlenmesi verilir.

Bu dinlenme süreleri en az olup aralıksız verilir.

Ancak bu süreler, iklim, mevsim, o yerdeki gelenekler ve işin niteliği göz önünde tutularak sözleşmeler ile aralı olarak kullanılabilir.

Dinlenmeler bir işyerinde işçilere aynı veya değişik saatlerde kullanılabilir.

Ara dinlenmeleri çalışma süresinden sayılmaz.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
4	ÖNBÜRO RESEPSİYON	Kapalı-Açık Ortamda Çalışma	Termal konfor şartları yetersizse; uşume, terlemeye, sigara dumanı maruziyeti sonucu kanser-kalp rahatsızlıkları riskinde yükselmeye yol açabilir.	Çalışanlar				Kotu iç ortam, hava kalitesini iyileştirmek için yeterli havalandırma yapılması,soğuk/sıcak maruziyetinin rahatsız edici düzeylere gelmesini önleyici ısıtma/ soğutma sistemleri kullanımı sağlanmalı.	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ İşletme Müdürü	

MEVZUAT HÜKMÜ: İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik**EK-I:****6. Kapalı işyerlerinin havalandırılması****6.1.** Kapalı işyerlerinde çalışma şekline ve çalışanların yaptıkları işe göre, ihtiyaç duyacakları yeterli temiz hava bulunması sağlanacaktır.

Cebri havalandırma sistemi kullanıldığında sistemin her zaman çalışır durumda olması sağlanacaktır.

Havalandırma sisteminin çalışmaması, çalışanların sağlığı yönünden tehlikeli ise arızayı bildiren uyarı sistemi bulunacaktır.

6.2. Suni havalandırma sistemlerinde hava akımı, çalışanları rahatsız etmeyecek şekilde olacaktır.

Çalışma ortamı havasını kirleterek çalışanların sağlığına zarar verebilecek artık ve pislikler derhal dışarı atılacaktır.

7. Ortam sıcaklığı**7.1.** Çalışılan ortamın sıcaklığı çalışma şekline ve çalışanların harcadıkları güce uygun olacaktır.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlülük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
5	(KAT HİZMETLERİ) ÇAMAŞIRHANE ve TEMİZLİK HİZMETLERİ	Enfekte Çamaşırlar	Enfekte çamaşırlardan enfeksiyon bulaşması	Çalışanlar				İş Hijyeni kurallarına uyumun sağlanması,kirli ve temiz çamaşırların ayrıştırılması, Yapılan işe uygun kişisel koruyucu ekipmanları(eldiven, maske) kullanmak Kişisel koruyucu ekipmanların kontrollü kullanılması ve El hijyeni uyumu Çalışanların sağlık tarama programına göre; sağlık tarama kontrollerini düzenli yaptırması ve bağışıklanma/aşılama takiblerini yaptırması Çalışanların verilen eğitimlere katılımının sağlanması Uygun havalandırma/ İklimlendirme yapılması Bölüm risk düzeyine göre temizlik yapılması ve kontrollerinin yapılması Bölümde atıkların kontrolü toplanması sağlanmalı	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ İşletme Müdürü	

MEVZUAT HÜKMÜ: Biyolojik Etkenlere Maruziyet Risklerinin Önlenmesi Hakkında Yönetmelik**Hijyen ve Kişisel Korunma****Madde 10 –** Biyolojik etkenlerle yapılan çalışmalarda aşağıdaki hususlara uyulacaktır:**a)** İşverenler, işçilerin biyolojik etkenlerle çalışmaya bağlı sağlık veya güvenlik riskleriyle karşılaştıkları bütün işlerde, aşağıdaki önlemleri almakla yükümlüdür;**1)** İşçiler, biyolojik etkenlerin bulaşma riski bulunan çalışma alanlarında yiyip içmeyeceklerdir.**2)** İşçilere uygun koruyucu giysi veya diğer uygun özel giysi sağlanacaktır.**3)** İşçilere, göz yıkama sıvaları ve/veya cilt antiseptikleri de dahil, uygun ve yeterli temizlik malzemeleri bulunan yıkanma ve tuvalet olanakları sağlanacaktır.**4)** Gerekli koruyucu ekipmanlar; Belirlenmiş bir yerde uygun olarak muhafaza edilecektir. Her kullanımdan sonra ve mümkünse kullanımdan önce kontrol edilip temizlenecektir. Bozuk koruyucu ekipmanlar, kullanımından önce tamir edilecek veya değiştirilecektir.**5)** İnsan ve hayvan kaynaklı numunelerin alınması, işlem yapılması ve incelenmesi yöntemleri belirlenecektir.**b)** Bu maddenin (a) bendinde belirtilen koruyucu elbiseler de dahil, biyolojik etkenlerle kirlenmiş olabilecek iş elbiseleri ve koruyucu ekipman, çalışma alanından ayrılmadan önce çıkarılacak ve diğer giysilerden ayrı bir yerde muhafaza edilecektir. İşverence, kirlenmiş bu elbiselerin vekoruyucu ekipmanın dekontaminasyonu ve temizliği sağlanacak, gerektiğinde imha edilecektir.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
6	(KAT HİZMETLERİ) ÇAMAŞIRHANE ve TEMİZLİK HİZMETLERİ	Ütü Makinası	Çamaşırların ütülenmesi sırasında meydana gelen yaralanmalar	Çalışanlar				Personellerin mesleki eğitimlerinin verilmesi ,uygun kişisel koruyucuların verilmiş olması ve kullanımı , silindir ütü makinelerinde makine hareketli ve dönen kısımlarının kapalı ve fotoselli olması sağlanmalı	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT HÜKMÜ: İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ TÜZÜĞÜ:**Madde 181** - Merdane, silindir ve hadde tezgahları ile yapılan çalışmalarda, aşağıdaki tedbirler alınacaktır :**5)** Ütü makinalarının yanmaya ve sıkışmaya karşı, uygun koruyucuları ve baskı merdanelerini örten kapakların çalışma anında açılmasını önleyecek kilitleme tertibatı olacak ve ilk merdanenin önüne, boydan boyda bir çubuk konarak, dokunulduğunda tezgahı durduracak bir tertibatı bulunacaktır.**Makine Koruyucuları Yönetmeliği Madde 4,5,6**

Koruyucular, operatör ile makine ve tezgahta görevli diğer personeli kaza, iş kazaları ve meslek hastalıklarına karşı koruyacak, parça sıçraması, gaz, toz intişarı gibi durumları da önleyecek nitelik ve biçimde olacaktır.

Koruyucular, tezgahla doğrudan ilgisi olmamakla birlikte tezgah veya makine çevresinde bulunanların da hareket eden kısımlarla temasını önleyecektir.

Koruyucuların tasarımı ve tezgah üzerinde tespiti, tezgahta çalışanları engellemeyecek, üretimi aksatmayacak ve kaliteyi bozmayacak biçimde olacaktır.

Koruyucular amaca uygun kullanılması kolay, sağlam ve dayanıklı olacak, gerektiğinde çıkarılmadan bakımı yapılabilecek şekilde olacaktır

Makine Koruyucuları Yönetmeliği Madde 10

Yurt içinde yapılan makine ve tezgahların koruyucuları yapımcı firma tarafından ilgili Türk standartlarına uygun olarak yapılacaktır. Türk Standardı olmayan koruyucular için yapımcı firma Türk Standartları Enstitüsünden uygun koruyucu standardının yapılmasını isteyecektir.

Her makine ve tezgahta, talaş kaldıran, şekillendiren, ezen, delen, kesen veya başka şekilde işlem yapan kısım ile iş alıp verirken tehlikeli olan yerler gibi operasyon noktası denilen bölgeler, herhangi bir kazanın meydana gelmesini önleyecek şekilde korunacak ve bunun için gerekli bütün tedbirler alınacaktır. (İş Sağlığı ve Güvenliği Tüzüğü Madde 158)

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
2	(KAT HİZMETLERİ) ÇAMAŞIRHANE ve TEMİZLİK HİZMETLERİ	Çalışan Makine ve Tezgahlar	Çamaşır yıkama,kurutma, utuleme işlerinin yapıldığı makinenin neden olduğu ısı ve buhar nedeniyle baş ağrısı, bulantı, sinirlilik, bitkinlik, baygınlık, hızlı nabız atışı ve daha ileri düzeyde sorunlar,	Çalışanlar				Klima ya da fan kullanımı, ısı kaynaklarının izolasyonu, sıcak alanların havalandırılması sağlanmalı, daha serin alanlarda geçirilecek kısa aralar verilmeli ve terlemeyi önleyici, serin tutan giysiler giyilmesi alınabilecek önlemler arasındadır.	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT HÜKMÜ: : İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik**EK-I:****6. Kapalı işyerlerinin havalandırılması****6.1.** Kapalı işyerlerinde çalışma şekline ve çalışanların yaptıkları işe göre, ihtiyaç duyacakları yeterli temiz hava bulunması sağlanacaktır.

Cebri havalandırma sistemi kullanıldığında sistemin her zaman çalışır durumda olması sağlanacaktır.

Havalandırma sisteminin çalışmaması, çalışanların sağlığı yönünden tehlikeli ise arızayı bildiren uyarı sistemi bulunacaktır.

6.2. Suni havalandırma sistemlerinde hava akımı, çalışanları rahatsız etmeyecek şekilde olacaktır.

Çalışma ortamı havasını kirleterek çalışanların sağlığına zarar verebilecek artık ve pislikler derhal dışarı atılacaktır.

7. Ortam sıcaklığı**7.1.** Çalışılan ortamın sıcaklığı çalışma şekline ve çalışanların harcadıkları güce uygun olacaktır.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlülük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
2	(KAT HİZMETLERİ) ÇAMAŞIRHANE ve TEMİZLİK HİZMETLERİ	Kimyasal Ürünler	Lavabo,tuvalet, zemin ve aynaların temizliği için kullanılan kimyasal ürünler nedeniyle dermatitler, solunum bozuklukları; Amonyak, deterjan ya da cozcucu içeren kimyasallar nedeniyle gözde, ciltte, boğazda ve burunda tahriş; Bazı cozcucu tabanlı kimyasallar nedeniyle bobreklerde hasar meydana gelebilir. Dezenfeksiyon maddelerinin içerdiği fenol kanser riskinde artışa yol açabilir.	Çalışanlar				Kimyasal ürünlerle çalışmalarda, daha az tehlikeli madde kullanımı, eldiven kullanımı, depolamanın yemek yerlerinden uzakta olması sağlanmalı, kimyasalların tehlikeleri ve sağlık etkileri konusunda eğitim verilmeli,	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT HÜKMÜ: Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik

- İşveren, kimyasal maddelerle çalışmalarda, işçilerin bu maddelere maruziyetini önlemek, bunun mümkün olmadığı hallerde en aza indirmek ve tehlikelerinden korumak için gerekli tüm önlemleri almakla yükümlüdür. (Madde 5)
- İşveren, işyerinde tehlikeli kimyasal madde bulunup bulunmadığını tespit etmek ve tehlikeli kimyasal madde bulunması halinde, işçilerin sağlık ve güvenliği yönünden olumsuz etkilerini belirlemek üzere, İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetmeliği'nin 6 ncı maddesinin (c) bendine uygun şekilde, risk değerlendirmesi yapmakla yükümlüdür. (Madde 6)
- 6. Madde c bendi: Risk değerlendirmesi aşağıdaki hallerde yenilenecektir;
 - 1) Risk değerlendirmesinde belirlenen sürelerde,
 - 2) Çalışma koşullarında önemli bir değişiklik olduğunda,
 - 3) Ortam ölçümleri ve sağlık gözetimlerinin sonuçlarına göre gerektiğinde,
 - 4) Kimyasal maddeler nedeni ile herhangi bir kaza olduğunda,
 - 5) En az beş yılda bir defa tekrarlanmalıdır.
- İşyerlerindeki cihaz, alet, tezgah, makina ve tesislerden çıkan toz, duman, buğu, ısı, gaz ve koku, çalışılan ortama yayılmadan, uygun aspirasyon tesisatı ile çıktığı yerden emilerek dışarı atılacaktır.
- (İş Sağlığı ve Güvenliği Tüzüğü Madde 191)

Havadan ağır olan gaz, duman, buhar, toz veya benzerleri, tabana yakın yerlerden emilerek dışarı atılacaktır. (İş Sağlığı ve Güvenliği Tüzüğü Madde 193)

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
8	(KAT HİZMETLERİ) ÇAMAŞIRHANE ve TEMİZLİK HİZMETLERİ	Tekrarlayan hareketler	Genelde uzağa ya da yukseğe uzanma gerektiren işler, camaşır bolumunde çalışanların ani hareket etme davranışları, ıslak ya da kuru ağır camaşırların taşınması nedeniyle tekrarlayan gerilme yaralanmaları, kas iskelet sistemi hastalıkları yaşanabilir	Çalışanlar				Tekrarlayan gerilme Yaralanmalarından korunmak için, taşıma arabalarının kazaya neden olmaması için kolay manevra yapabilen ve kolay gorulebilen arabalar secilmeli, doğru taşıma, kaldırma indirme, dinlendirici egzersizler konularında eğitim verilmeli ve uygulama imkanı sağlanmalı,	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT HÜKMÜ: 4857 sayılı İş Kanunu

Madde 68 - Günlük çalışma süresinin ortalama bir zamanında o yerin gelenekleri ve işin gereğine göre ayarlanmak

suretiyle işçilere;

a) Dört saat veya daha kısa süreli işlerde onbeş dakika,

b) Dört saatten fazla ve yedibuçuk saate kadar (yedibuçuk saat dahil) süreli işlerde yarım saat, 8446

c) Yedibuçuk saatten fazla süreli işlerde bir saat,

Ara dinlenmesi verilir.

Bu dinlenme süreleri en az olup aralıksız verilir.

Ancak bu süreler, iklim, mevsim, o yerdeki gelenekler ve işin niteliği göz önünde tutularak sözleşmeler ile aralı olarak kullanılabilir.

Dinlenmeler bir işyerinde işçilere aynı veya değişik saatlerde kullanılabilir.

Ara dinlenmeleri çalışma süresinden sayılmaz.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
2	(KAT HİZMETLERİ) ÇAMAŞIRHANE ve TEMİZLİK HİZMETLERİ	Elektrikle çalışan makine ve ekipmanlar	Cihazlardaki elektrik kaçağı sonucu meydana gelen elektrik çarpmasına bağlı iş kazaları	çalışanlar				Elektirikli araç ve gereçler olası su (kirli-temiz) basmaları olabilecek alanlardan uzakta muhafaza edilmeli Elektirik güvenliği ile ilgili eğitim verilmeli Arızalı araç gereç kullanımdan çekilmeli, bakım ve onarımı sağlanmalı, Elektirikle çalışan cihazlarda arızalar olduğunda ilgili bölüm sorumlusu tarafından ilgili firma çalışanları/tesisat atölyesi bilgilendirilmeli ve arızalar en kısa sürede arıza giderilmeli Arızalı araç gereç, bakım ve onarımı için ilgili bölüme gönderilmeli, gönderilemediği durumlarda 'DİKKAT BOZUKTUR KULLANMAYINIZ' uyarı yazısı ile tanımlanmalı Elekrik güvenlik önlemlerine uyulmalı,tüm makine topraklamaları yapılmalı	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT HÜKMÜ: İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ TÜZÜĞÜ:**Madde 157 -** Makina ve tezgahların elektrik şalterleri aşağıdaki özellik ve nitelikte olacaktır :

- 1) Şalter ve kumanda düğmeleri, kendiliğinden veya herhangi bir çarpma ile makinayı hareket ettirmeyecek şekil ve özellikte yapılmış olacak ve işçinin kolayca kullanabileceği yerde bulunacaktır.
- 2) Bir işçinin bir makina veya tezgahın çeşitli kısımlarında çalışması gerektiği hallerde, bu tezgahın birden fazla durdurma ve bir tane çalıştırma düğmesi bulunacaktır.
Bir tezgahın çeşitli kısımlarında birden fazla işçi çalıştığı hallerde, her işçi için bir çalıştırma ve bir de durdurma düğmesi bulunacak, ancak bütün çalışma düğmelerine basılmadan makina çalışmayacak, buna karşılık, durdurma düğmelerinin birine basmak suretiyle makina duracaktır.
- 3) Bir makina ve tezgah üzerinde birden fazla elektrik motoru bulunduğu hallerde, tezgahın bütün faaliyetini durduracak bir ana şalteri veya bir veya daha fazla durdurma düğmesi bulunacaktır.
- 4) Çalıştırma düğmeleri yeşil, durdurma düğmeleri kırmızı renkte olacaktır.
- 5) Bir atelyede bulunan makine ve tezgahların ayrı ayrı durdurma tertibatından başka, atelyedeki veya kısımdaki makine ve tezgahları tamamen durduracak bir ana şalteri veya başka bir tertibatı bulunacaktır.
- 6) Bir atelye veya kısımda bulunan makine ve tezgahlar, bir yerden çalıştırıldığı ve kumanda edildiği ve bunların hareketlerinin kumanda yerinden görülemeyeceği hallerde, uygun haber verme sistemi kurulacak, çalışmaya başlamadan önce sesle ve ışıkla haber verilecektir.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
2	(KAT HİZMETLERİ) ÇAMAŞIRHANE ve TEMİZLİK HİZMETLERİ	Çalışan Makine ve Ekipmanlar	Aşırı düzeyde gürültüye maruziyet ve buna bağlı işitme bozuklukları	çalışanlar				Gürültü ölçümü yaptırmak Gürültü azaltıcı önlemlerin alınmasını sağlamak	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT HÜKMÜ: İş Sağlığı ve Güvenliği Tüzüğü Madde 525

- Gürültülü yerlerde çalışan işçilere, kulakların korunması için uygun kulak tıkaçları verilecek ve bu tıkaçlar her gün temizlenecek ve sterilize edilmeden diğer bir işçiye verilmeyecektir.

İş Sağlığı ve Güvenliği Tüzüğü Madde 22

- Ağır ve tehlikeli işlerin yapılmadığı yerlerde, gürültü derecesi 80 desibeli geçmeyecektir. Daha çok gürültülü çalışmayı gerektiren işlerin yapıldığı yerlerde, gürültü derecesi en çok 95 desibel olabilir. Ancak, bu durumda işçilere başlık, kulaklık veya kulak tıkaçları gibi uygun koruyucu araç ve gereçler verilecektir.

İş Sağlığı ve Güvenliği Tüzüğü Madde 78

- Gürültülü işlerde çalışacak işçilerin, işe, alınırken, genel sağlık muayeneleri yapılacak, özellikle duyma durumu ve derecesi ölçülecek, kulak ve sinir sistemi hastalığı olanlar ile bu sistemde arızası bulunanlar ve hipertansiyonlular, bu işlere alınmayacaklardır. Ancak doğuştan sağır ve dilsiz olanlar, bu işlere alınabileceklerdir.
Gürültülü işlerde çalışan işçilerin, periyodik olarak, genel sağlık muayeneleri yapılacaktır. Duyma durumunda azalma ve herhangi bir bozukluk görülenler ve kulak ve sinir hastalığı bulunanlar ve hipertansiyonlu olanlar, çalıştıkları işlerden ayrılacaklar, kontrol ve tedavi altına alınacaklardır.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
2	(KAT HİZMETLERİ) ÇAMAŞIRHANE ve TEMİZLİK HİZMETLERİ	Çalışma ortamındaki eşyaların düzensiz yerleşimi	çarpma, sıkışma, düşme ve yaralanma	çalışanlar				Tertip ve düzenin sağlanması, çalışanların acele etmesini önleyici çalışma yöntemi belirlenmeli ,çalışanlara ergonomik tehlikeler ve alınacak önlemler hakkında eğitim verilmeli	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT HÜKMÜ: **ELLE TAŞIMA İŞLERİ YÖNETMELİĞİ****3. Çalışma ortamının özellikleri**

- Çalışma ortamı aşağıdaki özelliklerde ise, özellikle sırt incinmesi riskini artırabilir;
- çalışılan yer işi yapmak için yeterli genişlik ve yükseklikte değil ise,
- zemin düz değilse, engeller bulunuyorsa veya düşme veya kayma tehlikesi varsa,
- çalışma ortam ve şartları, işçilerin yükleri güvenli bir yükseklikte veya uygun bir vücut pozisyonunda taşımaya uygun değilse,
- işyeri tabanında veya çalışılan zeminlerde yüklerin indirilip kaldırılmasını gerektiren seviye farklılıkları varsa,
- zemin veya üzerinde durulan yer dengesizse,
- sıcaklık, nem veya havalandırma uygun değilse.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
2	(KAT HİZMETLERİ) ÇAMAŞIRHANE ve TEMİZLİK HİZMETLERİ	Islak ve Kaygan zemin	çarpma, sıkışma, düşme ve yaralanma çarpma, kayma, tökezleme, düşme ve sıkışmaya bağlı; çarpma, burkulma ve yaralanma	çalışanlar				Dökülen sıvıların derhal temizlenmesi , ıslak kaygan zemin uyarı levhalarının gerekli alanlarda kullanılması sağlanmalı	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT HÜKMÜ: : **ELLE TAŞIMA İŞLERİ YÖNETMELİĞİ****3. Çalışma ortamının özellikleri**

- Çalışma ortamı aşağıdaki özelliklerde ise, özellikle sırt incinmesi riskini artırabilir;
- çalışılan yer işi yapmak için yeterli genişlik ve yükseklikte değil ise,
- zemin düz değilse, engeller bulunuyorsa veya düşme veya kayma tehlikesi varsa,
- çalışma ortam ve şartları, işçilerin yükleri güvenli bir yükseklikte veya uygun bir vücut pozisyonunda taşımaya uygun değilse,
- işyeri tabanında veya çalışılan zeminlerde yüklerin indirilip kaldırılmasını gerektiren seviye farklılıkları varsa,
- zemin veya üzerinde durulan yer dengesizse,
- sıcaklık, nem veya havalandırma uygun değilse.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
2	(KAT HİZMETLERİ) ÇAMAŞIRHANE ve TEMİZLİK HİZMETLERİ	Atıklar	Cam, cope atılmış iğne vb.atıklar nedeniyle enfeksiyon kapma, kesik riski vardır.	çalışanlar				Cop kutularında poşet kullanımı, bu tür atıklar için özel kutular temin edilmeli, uygun atık boşaltma ve taşıma teknikleri hakkında eğitim verilmesi sağlanmalı	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT HÜKMÜ: Tehlikeli atıkların kontrolü yönetmeliği

Madde 9

- Tehlikeli atıklar, fabrika sınırları içinde tesis ve binalardan uzakta beton saha üzerine yerleştirilmiş sağlam, sızdırmaz, emniyetli ve uluslararası kabul görmüş standartlara uygun konteynırlar içerisinde geçici olarak muhafaza edilmeli, konteynırların üzerinde tehlikeli atık ibaresi bulunmalı, depolanan maddenin miktarı ve depolama tarihi konteynırlar üzerinde belirtilmeli, konteynırların hasar görmesi durumunda atıklar, aynı özellikleri taşıyan başka bir konteynıra aktarılmalı, konteynırların devamlı kapalı kalmasını sağlanmalı ve atıklar kimyasal reaksiyona girmeyecek şekilde geçici depolanmalıdır

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
2	(KAT HİZMETLERİ) ÇAMAŞIRHANE ve TEMİZLİK HİZMETLERİ	Yetersiz sayıda yangın söndürücüler	Yangına müdahale edememe sonucu maddi hasar , yaralanma ve ölüm	Çalışanlar ve otel müşterileri				Yangın söndürücüler Yeterli sayıda , kolay ulaşılabilir yerlerde bulundurulmalı ve işaret levhaları ile belirtilmeli, muhtemel yangın çeşidine göre uygun söndürme cihazları temin edilmeli,bu cihazların 6 ayda 1 mutlaka periyodik bakımları yapılmalı ve kayıt altına alınmalı	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT HÜKMÜ: BİNALARIN YANGINDAN KORUNMASI HAKKINDA YÖNETMELİK**DÖRDÜNCÜ BÖLÜM : TAŞINABİLİR SÖNDÜRME CİHAZLARI****Madde 99:**

1) Düşük tehlike sınıfında her 500 m2, orta tehlike ve yüksek tehlike sınıfında her 250 m yapı inşaat alanı için 1 adet olmak üzere, uygun tipte 6 kg'lık kuru kimyevî tozlu veya eşdeğeri gazlı yangın söndürme cihazları bulundurulması gerekir.

2)Söndürme cihazları dışarıya doğru, geçiş boşluklarının yakınına ve dengeli dağıtılarak, görülebilecek şekilde işaretlenir ve her durumda kolayca girilebilir yerlere, yangın dolaplarının içine veya yakınına yerleştirilir. Söndürme cihazlarına ulaşma mesafesi en fazla 25 m olur. Söndürme cihazlarının, kapı arkasında, yangın dolapları hariç kapalı dolaplarda ve derin duvar girintilerinde bulundurulmaması ve ısıtma cihazlarının üstüne veya yakınına konulmaması gerekir. Ancak, herhangi bir sebeple söndürme cihazlarının doğrudan görünmesini engelleyen yerlere konulması halinde, yerlerinin uygun fosforlu işaretler ile gösterilmesi şarttır.

3) Taşınabilir söndürme cihazlarında söndürücünün duvara bağlantı asma halkası duvardan kolaylıkla alınabilecek şekilde yerleştirilir ve 4 kg'dan daha ağır ve 12 kg'dan hafif olan cihazların zeminden olan yüksekliği yaklaşık 90 cm'yi aşmayacak şekilde montaj yapılır

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
2	(KAT HİZMETLERİ) ÇAMAŞIRHANE ve TEMİZLİK HİZMETLERİ	Elektrik pano ve tesisatı	Elektrik kaçakları sonucu yangın,elektrik çarpması sonucu yaralanma ve ölüm	Çalışanlar ve otel müşterileri				Uygun uyarı , ikaz işaret ve işaretçilerinin kullanımı,elektrik kaçaklarının önlenmesine yönelik uygun yalıtımın yapılması , elektrik panolarının alt kısmına mutlaka yalıtkan paspas konulmalı,elektrik arıza ve bakım işleri yetkili kişiler tarafından yapılmalı,pano ve tesisat topraklamaları en az 1 kere yetkili kişilerce kontrol edilmeli.	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT HÜKMÜ: : İş Sağlığı ve Güvenliği Tüzüğü

- Tevzi tablosu veya benzeri tertibat üzerinde bulunan sigortalar, şalterler ve anahtarlar, uygun şekilde yapılmış ve korunmuş olacaktır. (Madde 276)
- Atelye içinde veya işçilerin erişebileceği yerlerde bulunan tevzi tabloları, panoları ile kontrol tertibatı ve benzeri tesisat, kilitli dolap veya hücre içine konulacak veya bunların tabanı, elektrik akımı geçirmeyen malzeme ile kaplanmış olacaktır. Bakım ve onarım nedeniyle gerilim altındaki tesisatın tecritlerinin çıkarılması gerektiğinde, bu kısımlar paravana veya koruyucularla korunacaktır. (Madde 277)
- Gerilimi 650 volt veya daha fazla olan ana dağıtım tabloları ve yüksek gerilimle çalışan bütün aletlerin metal koruyucuları topraklanmış olacak veya bunlar, uygun şekilde izole edilecek ve bütün metal kollar ile diğer bütün metal bağlantılar topraklanacaktır. Bunların kontrolünde, bakım ve onarımında akım kesilecek ve kontrol, bakım veya onarımı yapılan tablo veya pano, diğerlerinden bir paravana veya bir bölme ile ayrılacaktır. (Madde 279)
- Toprak ile potansiyel farkı 42 volttan fazla olan alternatif gerilimli elektrik tabloları, özel yerlerde bulundurulacak ve bu yerlerin tabanı, akım geçirmeyen malzemeden yapılmış veya bu cins malzeme ile kaplanmış olacaktır. (Madde 274)

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
2	MUTFAK	Yangın söndürme cihazlarının bulunmaması	Yangına müdahale edememe sonucu maddi hasar, yaralanma veya ölüm	Çalışanlar ve otel müşterileri				Yangın söndürücüler Yeterli sayıda , kolay ulaşılabilir yerlerde bulundurulmalı ve işaret levhaları ile belirtilmeli, muhtemel yangın çeşidine göre uygun söndürme cihazları temin edilmeli, bu cihazların 6 ayda 1 mutlaka periyodik bakımları yapılmalı ve kayıt altına alınmalı.	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT: BİNALARIN YANGINDAN KORUNMASI HAKKINDA YÖNETMELİK

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM : TAŞINABİLİR SÖNDÜRME CİHAZLARI

Madde 99:

1) Düşük tehlike sınıfında her 500 m2, orta tehlike ve yüksek tehlike sınıfında her 250 m yapı inşaat alanı için 1 adet olmak üzere, uygun tipte 6 kg'lık kuru kimyevî tozlu veya eşdeğeri gazlı yangın söndürme cihazları bulundurulması gerekir.

2) Söndürme cihazları dışarıya doğru, geçiş boşluklarının yakınına ve dengeli dağıtılarak, görülebilecek şekilde işaretlenir ve her durumda kolayca girilebilir yerlere, yangın dolaplarının içine veya yakınına yerleştirilir. Söndürme cihazlarına ulaşma mesafesi en fazla 25 m olur. Söndürme cihazlarının, kapı arkasında, yangın dolapları hariç kapalı dolaplarda ve derin duvar girintilerinde bulundurulmaması ve ısıtma cihazlarının üstüne veya yakınına konulmaması gerekir. Ancak, herhangi bir sebeple söndürme cihazlarının doğrudan görünmesini engelleyen yerlere konulması halinde, yerlerinin uygun fosforlu işaretler ile gösterilmesi şarttır.

3) Taşınabilir söndürme cihazlarında söndürücünün duvara bağlantı asma halkası duvardan kolaylıkla alınabilecek şekilde yerleştirilir ve 4 kg'dan daha ağır ve 12 kg'dan hafif olan cihazların zeminden olan yüksekliği yaklaşık 90 cm'yi aşmayacak şekilde montaj yapılır

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	MUTFAK	Elektrik pano ve tesisatı	Elektrik kaçakları sonucu yangın,elektrik çarpması sonucu yaralanma ve ölüm	Çalışanlar ve otel müşterileri				Uygun uyarı , ikaz işaret ve işaretçilerinin kullanımı,elektrik kaçaklarının önlenmesine yönelik uygun yalıtımın yapılması , elektrik panolarının alt kısmına mutlaka yalıtkan paspas konulmalı,elektrik arıza ve bakım işleri yetkili kişiler tarafından yapılmalı,pano ve tesisat topraklamaları en az 1 kere yetkili kişilerce kontrol edilmeli.	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT: İş Sağlığı ve Güvenliği Tüzüğü

- Tevzi tablosu veya benzeri tertibat üzerinde bulunan sigortalar, şalterler ve anahtarlar, uygun şekilde yapılmış ve korunmuş olacaktır. (Madde 276)
- Atelye içinde veya işçilerin erişebileceği yerlerde bulunan tevzi tabloları, panoları ile kontrol tertibatı ve benzeri tesisat, kilitli dolap veya hücre içine konulacak veya bunların tabanı, elektrik akımı geçirmeyen malzeme ile kaplanmış olacaktır. Bakım ve onarım nedeniyle gerilim altındaki tesisatın tecritlerinin çıkarılması gerektiğinde, bu kısımlar paravana veya koruyucularla korunacaktır. (Madde 277)
- Gerilimi 650 volt veya daha fazla olan ana dağıtım tabloları ve yüksek gerilimle çalışan bütün aletlerin metal koruyucuları topraklanmış olacak veya bunlar, uygun şekilde izole edilecek ve bütün metal kollar ile diğer bütün metal bağlantılar topraklanacaktır. Bunların kontrolünde, bakım ve onarımında akım kesilecek ve kontrol, bakım veya onarımı yapılan tablo veya pano, diğerlerinden bir paravana veya bir bölme ile ayrılacaktır. (Madde 279)
- Toprak ile potansiyel farkı 42 volttan fazla olan alternatif gerilimli elektrik tabloları, özel yerlerde bulundurulacak ve bu yerlerin tabanı, akım geçirmeyen malzemeden yapılmış veya bu cins malzeme ile kaplanmış olacaktır. (Madde 274)

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	MUTFAK	Kaygan zemin	Sıvı dökülmesi sonucu kaygan zemin oluşması nedeniyle Düşme ve yaralanmalı iş kazaları	Çalışanlar				Zeminin kuru tutulması sağlanmalı ve çalışanlara altı kaymaz ayakkabılar verilmeli , kaygan zeminlerde uyarı işaretleri konulmalı	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT HÜKMÜ: **ELLE TAŞIMA İŞLERİ YÖNETMELİĞİ****3. Çalışma ortamının özellikleri**

- Çalışma ortamı aşağıdaki özelliklerde ise, özellikle sırt incinmesi riskini artırabilir;
- çalışılan yer işi yapmak için yeterli genişlik ve yükseklikte değil ise,
- zemin düz değilse, engeller bulunuyorsa veya düşme veya kayma tehlikesi varsa,
- çalışma ortam ve şartları, işçilerin yükleri güvenli bir yükseklikte veya uygun bir vücut pozisyonunda taşımaya uygun değilse,
- işyeri tabanında veya çalışılan zeminlerde yüklerin indirilip kaldırılmasını gerektiren seviye farklılıkları varsa,
- zemin veya üzerinde durulan yer dengesizse,
- sıcaklık, nem veya havalandırma uygun değilse.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ
RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: **MERAL AKŞAN**

Yürürlük Tarihi: **28.07.2025**

Baskı No: **1.0**

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	MUTFAK	Fırın	Yanıklar	Çalışanlar				Fırın içine el sokulmaması için yanmaz tutamaç veya eldiven kullanımı sağlanmalı.	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT HÜKMÜ: MAKİNA EMNİYETİ YÖNETMELİĞİ 2006 42 AT

Genel Hükümler

Madde 6 — Kişisel koruyucu donanımların işyerlerinde kullanımı ile ilgili olarak aşağıdaki hususlara uyulacaktır:

a) İşyerinde kullanılan kişisel koruyucu donanım, Kişisel Koruyucu Donanım Yönetmeliği hükümlerine uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiş olacaktır.

Tüm kişisel koruyucu donanımlar;

1) Kendisi ek risk yaratmadan ilgili riski önlemeye uygun olacaktır.

2) İşyerinde varolan koşullara uygun olacaktır.

3) Kullanan işçinin sağlık durumuna ve ergonomik gereksinimlerine uygun olacaktır.

4) Gerekli ayarlamalar yapıldığında kullanana tam uyacaktır.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	MUTFAK	Tüp Gaz	Gaz kaçaqları sonucu yangın patlama	Çalışanlar				Gaz kaçaqlarına karşı uygun uyarı ve önleme sistemleri kullanılmalı.	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT HÜKMÜ: BİNALARIN YANGINDAN KORUNMASI HAKKINDA YÖNETMELİK**Mutfaklar, Çay Ocakları, Sobalar ve Bacalar****Mutfaklar ve çay ocakları****Madde 57** - Alışveriş merkezleri ve yüksek binalar içinde bulunan mutfaklar ile bir anda 100'den fazla kişiye hizmet veren mutfakların davlumbazlarına otomatik söndürme sistemi yapılmalı ve ocaklarda kullanılan gazın özelliklerine göre gaz algılama tesisatı kurulmalıdır.

Mutfakların bodrumda olması ve gaz kullanılması durumunda havalandırma sistemleri yapılır. İkinci bir çıkış tesis edilmeden gaz kullanılması yasaktır.

Mutfak ve çay ocakları binanın diğer kısımlarından en az 120 dakika süreyle yangına dayanıklı bölmeler ile ayrılmış biçimde konuşlandırılır. Bölme olarak ahşap ve diğer kolay yanıcı maddeler kullanılamaz.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	MUTFAK	Enfektif yiyecek ve içecekler	Yemek hazırlık işlemleri sırasında çiğ sebze ve meyvelerden enfeksiyon bulaşma riski	Çalışanlar				Yapılan işe uygun kişisel koruyucu ekipmanları kullanmak Kişisel koruyucu ekipmanların kontrollü kullanmalı ve El hijyeni uyumu Çalışan sağlığı konularında bilgilendirmelerin gereğinde bölüm içi çalışanları tarafindanda yapılmalı	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT: Biyolojik Etkenlere Maruziyet Risklerinin Önlenmesi Hakkında**Hijyen ve Kişisel Korunma****Madde 10** – Biyolojik etkenlerle yapılan çalışmalarda aşağıdaki hususlara uyulacaktır:**a)** İşverenler, işçilerin biyolojik etkenlerle çalışmaya bağlı sağlık veya güvenlik riskleriyle karşılaştıkları bütün işlerde, aşağıdaki önlemleri almakla yükümlüdür;**1)** İşçiler, biyolojik etkenlerin bulaşma riski bulunan çalışma alanlarında yiyip içmeyeceklerdir.**2)** İşçilere uygun koruyucu giysi veya diğer uygun özel giysi sağlanacaktır.**3)** İşçilere, göz yıkama sıvıları ve/veya cilt antiseptikleri de dahil, uygun ve yeterli temizlik malzemeleri bulunan yıkanma ve tuvalet olanakları sağlanacaktır.**4)** Gerekli koruyucu ekipmanlar;

Belirlenmiş bir yerde uygun olarak muhafaza edilecektir.

Her kullanımdan sonra ve mümkünse kullanımdan önce kontrol edilip temizlenecektir.

Bozuk koruyucu ekipmanlar, kullanımından önce tamir edilecek veya değiştirilecektir.

5) İnsan ve hayvan kaynaklı numunelerin alınması, işlem yapılması ve incelenmesi yöntemleri belirlenecektir.**b)** Bu maddenin (a) bendinde belirtilen koruyucu elbiseler de dahil, biyolojik etkenlerle kirlenmiş olabilecek iş elbiseleri ve koruyucu ekipman, çalışma alanından ayrılmadan önce çıkarılacak ve diğer giysilerden ayrı bir yerde muhafaza edilecektir. İşverence, kirlenmiş bu elbiselerin ve koruyucu ekipmanın dekontaminasyonu ve temizliği sağlanacak, gerektiğinde imha edilecektir.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	MUTFAK	Kullanılan kesici ve delici aletler	Yemek hazırlık işlemleri sırasında meydana gelen kesici-delici alet yaralanmaları	Çalışanlar				Personellerin mesleki eğitimleri olmalı ve bunun yanında meslekleriyle ilgili riskler ve alınacak önlemlere ilişkin eğitim verilmeli.Kişisel koruyucular temin edilerek kullanımı sağlanmalı	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT: İş Sağlığı ve Güvenliği Tüzüğü

EL ALETLERİNİN KULLANILMASINDA ALINACAK GÜVENLİK TEDBİRLERİ

Madde 355 - İşyerlerinde kullanılacak el aletleri, yapılacak işe uygun malzemeden yapılmış olacak ve yalnız yapımına özgü işlerde kullanılacaktır. Bunların ahşap sapları budaksız, iyi cins ve elyafli ağaçtan, uygun biçim ve boyutta, kenarları yuvarlatılmış kıymıksız ve düzgün yapılmış olacaktır.

Madde 356 - Kıvılcımın tehlikeli olacağı yerlerde kullanılacak el aletleri, kıvılcım çıkartmayacak malzemeden yapılacak ve bu nitelikte olmayan aletler, bu yerlerde kullanılmayacaktır.

Madde 357 - Çekiç, balyoz, kalem, keski, zımba ve benzeri aletler, standartlarına uygun şekilde ve kaliteli çelikten yapılacak ve bunların bozulan veya çapaklanan başları, taşlama veya eğeleme suretiyle düzeltililecektir.

Madde 358 - El aletlerinin su verme veya bilenmesi ile bakım ve onarım işleri, kalifiye işçiler tarafından yapılacak ve bunların sivri veya keskin uçları, kullanılmadıkları zaman uygun şekilde korunacaktır.

Madde 359 - El aletleri, yerlerde, merdivenlerde, geçitlerde veya işçilerin geçit olarak faydalanabileceği herhangi bir yer üzerinde ortada bulundurulmayacak ve bunlar için uygun dolap, askı tablosu veya en az 2 santimetre yükseklikte etekliği bulunan raflar yapılacaktır.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	MUTFAK	Çalışma Ortamı	Çalışma ortamının hijyenik olmaması nedeniyle hastalık bulaşması	Çalışanlar				Atıklar kontrollü toplanmalı ve uygun ayrıştırma yöntemleri belirlenmeli, kullanılan ekipmanlar ve tezgah bölümleri sürekli temiz tutulmalı ve kontrolünün yapılması sağlanmalı , çalışanların sağlık tarama programına göre sağlık tarama kontrolleri düzenli yapılmalı ve bağışıklanma/aşılama çalışmalarının takibi yapılmalı,	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT:Biyojik Etkenlere Maruziyet Risklerinin Önlenmesi Hakkında**Risklerin Azaltılması**

Madde 8 – İşveren, işyerinde biyolojik etkenlere maruziyet riskinin azaltılması için aşağıdaki hususlara uymakla yükümlüdür:

b) Bunun teknik olarak mümkün olmadığı hallerde, yapılan iş ve risk değerlendirmesi dikkate alınarak, sağlık ve güvenlik yönünden yeterli korumayı sağlayacak şekilde, işçilerin maruziyet düzeyinin en aza indirilmesi için özellikle aşağıdaki önlemler alınır;

2) Çalışma prosesleri ve teknik kontrol önlemleri, biyolojik etkenlerin ortama yayılmasını önleyecek veya ortamda en az düzeyde bulunmasını sağlayacak şekilde düzenlenir.

4) Hijyen önlemleri, biyolojik etkenlerin çalışma yerlerinden kontrol dışı dışarıya taşınması veya sızmasının önlenmesi veya azaltılmasını sağlayacak şekilde uygulanır.

5) biyolojik risk işareti ile birlikte ilgili diğer uyarı işaretleri de kullanılır.

8) Atıkların, gerektiğinde uygun işlemlerden geçirildikten sonra işçiler tarafından güvenli bir biçimde toplanması, depolanması ve işyerinden uzaklaştırılması, güvenli ve özel kapların kullanılması da dahil uygun yöntemlerle yapılır.

9) Biyolojik etkenlerin işyeri içinde güvenli bir şekilde taşınması için gerekli düzenlemeler yapılır.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	MUTFAK	Çalışanlara yönelik uygun sağlık kontrollerinin düzenli yapılmaması	Sağlık kontrollerinin zamanında ve düzenli yapılmaması sonucu çeşitli bulaşıcı hastalıkların diğer çalışanlara ve otel müşterilerine sirayet etmesi	Çalışanlar ve otel müşterileri				Çalışanların sağlık tarama programına göre sağlık tarama kontrolleri düzenli yapılması sağlanmalı ve bağışıklanma/aşılama çalışmalarının takibi yapılmalı sağlık kontrolleri Altı ayda bir iş yeri Hekimi tarafından düzenli olarak yapılmalı. Çalışanlar el-vücut hijyeni konusunda eğitilmeli takiplerinin yapılması sağlanmalı	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT:Biyojik Etkenlere Maruziyet Risklerinin Önlenmesi Hakkında**Sağlık Gözetimi****Madde 16 – Biyolojik etkenlerle yapılan çalışmalarda:**

a) İşveren her işçinin;

1) Çalışmalara başlamadan önce,

2) Düzenli aralıklarla,

sağlık gözetimine tabi tutulmalarını sağlar.

b) Risk değerlendirmesi, özel koruma önlemleri alınması gereken işçileri tanımlayacaktır.

Gerektiğinde, maruz kaldıkları veya kalmış olabilecekleri biyolojik etkene karşı henüz bağışıklığı olmayan işçiler için etkili aşılar hazır bulundurulur.

İşverenler, aşı bulundurdıklarında Ek–VII de belirtilen hususları göz önüne alacaklardır.

Bir işçinin, maruziyete bağlı olduğundan kuşkuyla bir enfeksiyona ve/veya hastalığa yakalandığı saptandığında, işyeri hekimi veya işçilerin sağlık gözetiminden sorumlu kişi, benzer biçimde maruz kalmış diğer işçilerin de aynı şekilde gözetime tabi tutulmasını sağlar.

Bu durumda maruziyet riski yeniden değerlendirilir.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	MUTFAK	Yağ sökücüler , yüzey temizleyiciler	Cilt ve göz hastalıkları	çalışanlar				Temizlik amaçlı kullanılan kimyasallar uygun yerde ve şartlarda ağızları kapalı şekilde muhafaza edilmeli.Kullanımı sırasında mutlaka eldiven ve gözlük gibi kişisel koruyucular temin edilerek kullanımı sağlanmalı.	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT:Kişisel Koruyucu Donanımların İşyerlerinde Kullanılması Hakkında Yönetmelik Genel Hükümler**Madde 6 —** Tüm kişisel koruyucu donanımlar;

- 1) Kendisi ek risk yaratmadan ilgili riski önlemeye uygun olacaktır.
- 2) İşyerinde varolan koşullara uygun olacaktır.
- 3) Kullanan işçinin sağlık durumuna ve ergonomik gereksinimlerine uygun olacaktır.
- 4) Gerekli ayarlamalar yapıldığında kullanana tam uyacaktır.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	MUTFAK	Çiğ ete temas	Bakteri ve virüs kapma riski	çalışanlar				Eldiven kullanımı sağlanmalı ve personele bu konuda eğitim verilmeli	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT: Biyolojik Etkenlere Maruziyet Risklerinin Önlenmesi Hakkında**Hijyen ve Kişisel Korunma****Madde 10** – Biyolojik etkenlerle yapılan çalışmalarda aşağıdaki hususlara uyulacaktır:**a)** İşverenler, işçilerin biyolojik etkenlerle çalışmaya bağlı sağlık veya güvenlik riskleriyle karşılaştıkları bütün işlerde, aşağıdaki önlemleri almakla yükümlüdür;**1)** İşçiler, biyolojik etkenlerin bulaşma riski bulunan çalışma alanlarında yiyip içmeyeceklerdir.**2)** İşçilere uygun koruyucu giysi veya diğer uygun özel giysi sağlanacaktır.**3)** İşçilere, göz yıkama sıvıları ve/veya cilt antiseptikleri de dahil, uygun ve yeterli temizlik malzemeleri bulunan yıkanma ve tuvalet olanakları sağlanacaktır.**4)** Gerekli koruyucu ekipmanlar;

Belirlenmiş bir yerde uygun olarak muhafaza edilecektir.

Her kullanımdan sonra ve mümkünse kullanımdan önce kontrol edilip temizlenecektir.

Bozuk koruyucu ekipmanlar, kullanımından önce tamir edilecek veya değiştirilecektir.

5) İnsan ve hayvan kaynaklı numunelerin alınması, işlem yapılması ve incelenmesi yöntemleri belirlenecektir.**b)** Bu maddenin (a) bendinde belirtilen koruyucu elbiseler de dahil, biyolojik etkenlerle kirlenmiş olabilecek iş elbiseleri ve koruyucu ekipman, çalışma alanından ayrılmadan önce çıkarılacak ve diğer giysilerden ayrı bir yerde muhafaza edilecektir. İşverence, kirlenmiş bu elbiselerin ve koruyucu ekipmanın dekontaminasyonu ve temizliği sağlanacak, gerektiğinde imha edilecektir.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	MUTFAK	Derin Dondurucu Dolaplar	Kapının kapanması ve çalışanın içerde kalması sonucu donarak ölmesi	çalışanlar				Dondurucuların kapıları, içeriden de açılabilmesi ve alarm sistemleri içeriye yerleştirilmelidir.Ayrıca içeriye giren personeli dışarıda mutlaka bir kişi beklemeli	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT: İŞYERİ BİNA VE EKLENTİLERİNDE ALINACAK SAĞLIK VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİNE İLİŞKİN YÖNETMELİK

10. Tehlikeli alanlar

Yapılan işin özelliği nedeniyle malzeme veya işçilerin düşme riski bulunan tehlikeli alanlara, görevli olmayan kişilerin girmesi uygun araç ve gereçlerle engellenecektir. Tehlikeli alanlara girme yetkisi olan kişilerin korunması için uygun önlemler alınacak, bu alanlar açıkça belirlenecektir.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	MUTFAK	Elektrikli el aletleri	Elektrik çarpması sonucu yaralanma ve ölüm	çalışanlar				Elektrikli el aletleri topraklanmış hat üzerinden beslenmeli , arızalı olan aletler kullanılmamalı,aletin aksesuarlarını değiştirirken fiş prizden çekilerek akım kesilmeli, ıslak yerlerde bırakılmamalı	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT: İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği**Genel Yükümlülükler****Madde 5 —** İşveren, işyerinde kullanılacak iş ekipmanının yapılacak işe uygun olması ve bu ekipmanın işçilerin sağlık ve güvenliğine zarar vermemesi için gerekli tüm tedbirleri alacaktır.

İşveren:

a) İş ekipmanını seçerken işyerindeki özel çalışma şartlarını, sağlık ve güvenlik yönünden tehlikeleri göz önünde bulundurarak, bu ekipmanın kullanımının ek bir tehlike oluşturmamasına dikkat edecektir.

b) İş ekipmanının, çalışanların sağlık ve güvenliği yönünden tamamen tehlikesiz olması sağlanamıyorsa, riski en aza indirecek uygun önlemleri alacaktır.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlülük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	MUTFAK	Elektrikle Çalışan makine ve tezgahlar	Elektrik çarpması sonucu yaralanma ve ölüm	çalışanlar				Elektrik kaçaklarının önlenmesi amacıyla tüm makine ve tezgahlar topraklanmalı ve yetkili kişilerce yılda enaz bir kere kontrolleri gerçekleştirilmeli.	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT: İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği**İş Ekipmanının Kontrolü****Madde 7 —** İşyerinde kullanılan iş ekipmanının kontrolü ile ilgili aşağıdaki hususlara uyulacaktır:

a) İş ekipmanının güvenliğinin kurulma şartlarına bağlı olduğu durumlarda, ekipmanın kurulmasından sonra ve ilk defa kullanılmadan önce ve her yer değişikliğinde uzman kişiler tarafından kontrolü yapılacak, doğru kurulduğu ve güvenli şekilde çalıştığını gösteren belge düzenlenecektir.

b) İşverence, arızaya sebep olabilecek etkilere maruz kalarak tehlike yaratabilecek iş ekipmanının;

1) Uzman kişilerce periyodik kontrollerini ve gerektiğinde testlerinin yapılması,

2) Çalışma şeklinde değişiklikler, kazalar, doğal olaylar veya ekipmanın uzun süre kullanılmaması gibi iş ekipmanındaki güvenliğin bozulmasına neden olabilecek durumlardan sonra, arızanın zamanında belirlenip giderilmesi ve sağlık ve güvenlik koşullarının korunması için uzman kişilerce gerekli kontrollerin yapılması, sağlanacaktır.

c) Kontrol sonuçları kayıt altına alınacak, yetkililerin her istediğinde gösterilmek üzere uygun şekilde saklanacaktır.

Bu risk değerlendirme raporu sadece için hazırlanmıştır. Kopyalanıp çoğaltılamaz, imzasız ve mühürsüz geçersizdir.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	Restourant	Yetersiz havalandırma ve iklimlendirme Termal konfor	Yetersiz Termal konfor şartları , uşume, terlemeye, sigara dumanı maruziyeti sonucu kanser-kalp rahatsızlıkları riskinde yükselmeye yol acabilir.	Çalışanlar , otel müşterileri				Kotu ic ortam, hava kalitesini iyileştirmek için yeterli havalandırma yapılması,soğuk/sıcak hava maruziyetinin rahatsız edici duzeylere gelmesini onleyici ısıtma/ soğutma sistemleri kullanımı sağlanmalı.	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT: İŞYERİ BİNA VE EKLENTİLERİNDE ALINACAK SAĞLIK VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİNE İLİŞKİN YÖNETMELİK**6. Kapalı işyerlerinin havalandırılması**

6.1. Kapalı işyerlerinde çalışma şekline ve çalışanların yaptıkları işe göre, ihtiyaç duyacakları yeterli temiz hava bulunması sağlanacaktır.

Cebri havalandırma sistemi kullanıldığında sistemin her zaman çalışır durumda olması sağlanacaktır.

Havalandırma sisteminin çalışmaması, çalışanların sağlığı yönünden tehlikeli ise arızayı bildiren uyarı sistemi bulunacaktır.

6.2. Suni havalandırma sistemlerinde hava akımı, çalışanları rahatsız etmeyecek şekilde olacaktır.

Çalışma ortamı havasını kirleterek çalışanların sağlığına zarar verebilecek artık ve pislikler derhal dışarı atılacaktır.

7. Ortam sıcaklığı

7.1. Çalışılan ortamın sıcaklığı çalışma şekline ve çalışanların harcadıkları güce uygun olacaktır.

7.2. Dinlenme yerleri, soyunma yerleri, duş ve tuvaletler, bekleme yerleri, yemekhaneler, kantinler ve ilk yardım odaları kullanım amacına göre yeterli sıcaklıkta olacaktır.

7.3. İşyerinin ve yapılan işin özelliğine göre pencereler ve çatı aydınlatmaları, güneş ışıının olumsuz etkilerini önleyecek şekilde olacaktır.

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	Restourant	Yetersiz sayıda yangın söndürücüler	Yangına müdahale edememe sonucu maddi hasar , yaralanma ve ölüm	Çalışanlar ve otel müşterileri				Yangın söndürücüler Yeterli sayıda , kolay ulaşılabilir yerlerde bulundurulmalı ve işaret levhaları ile belirtilmeli, muhtemel yangın çeşidine göre uygun söndürme cihazları temin edilmeli,bu cihazların 6 ayda 1 mutlaka periyodik bakımları yapılmalı ve kayıt altına alınmalı	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

MEVZUAT HÜKMÜ: BİNALARIN YANGINDAN KORUNMASI HAKKINDA YÖNETMELİK

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM : TAŞINABİLİR SÖNDÜRME CİHAZLARI

Madde 99: 1) Düşük tehlike sınıfında her 500 m2, orta tehlike ve yüksek tehlike sınıfında her 250 m yapı inşaat alanı için 1 adet olmak üzere, uygun tipte 6 kg'lık kuru kimyevî tozlu veya eşdeğeri gazlı yangın söndürme cihazları bulundurulması gerekir.

2)Söndürme cihazları dışarıya doğru, geçiş boşluklarının yakınına ve dengeli dağıtılarak, görülebilecek şekilde işaretlenir ve her durumda kolayca girilebilir yerlere, yangın dolaplarının içine veya yakınına yerleştirilir. Söndürme cihazlarına ulaşma mesafesi en fazla 25 m olur. Söndürme cihazlarının, kapı arkasında, yangın dolapları hariç kapalı dolaplarda ve derin duvar girintilerinde bulundurulmaması ve ısıtma cihazlarının üstüne veya yakınına konulmaması gerekir. Ancak, herhangi bir sebeple söndürme cihazlarının doğrudan görünmesini engelleyen yerlere konulması halinde, yerlerinin uygun fosforlu işaretler ile gösterilmesi şarttır.

3) Taşınabilir söndürme cihazlarında söndürücünün duvara bağlantı asma halkası duvardan kolaylıkla alınabilecek şekilde yerleştirilir ve 4 kg'dan daha ağır ve 12 kg'dan hafif olan cihazların zeminden olan yüksekliği yaklaşık 90 cm'yi aşmayacak şekilde montaj yapılır

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	Restaurant	Elektrik pano ve tesisatı	Elektrik kaçakları sonucu yangın,elektrik çarpması sonucu yaralanma ve ölüm	Çalışanlar ve otel müşterileri				Uygun uyarı , ikaz işaret ve işaretçilerinin kullanımı,elektrik kaçaklarının önlenmesine yönelik uygun yalıtımın yapılması , elektrik panolarının alt kısmına mutlaka yalıtkan paspas konulmalı,elektrik arıza ve bakım işleri yetkili kişiler tarafından yapılmalı,pano ve tesisat topraklamaları en az 1 kere yetkili kişilerce kontrol edilmeli.	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	Restourant	Elektrikle Çalışan iş ekipmanları	Elektrik çarpması sonucu yaralanma ve ölüm	Çalışanlar otel müşterileri				Uygun uyarı , ikaz işaret ve işaretçilerinin kullanımı, elektrik kaçaklarından kaynaklanan çarpmaların önlenmesine yönelik uygun yalıtımın yapılması ,topraklamaların yapılması ve yılda enaz birkere yetkili kişilerce kontrolü sağlanmalı.	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	Restourant	Dağınık kablolar	Elektrik çarpması sonucu yaralanma ve ölüm	Çalışanlar otel müşterileri				Tertip ve düzen sağlanmalı,kablolar açıkta dağınık vaziyette bırakılmamalı,iletken kablolar kablo kanalları içerisinde muhafaza edilmeli.	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	Restourant	Uzun süreli ayakta çalışma	Kas-iskelet sistemi hastalıkları	Çalışanlar				Uzun süreli ayakta çalışmak zorunda olanlar için egzersiz ya da yapılan işin 4'te 1'lik bölümünde oturma imkanı sağlanacak şekilde işin/işyerinin düzenlenmesi , ergonomik riskler konusunda çalışanlara eğitim verilmeli.	İş sağlığı ve güvenliği kurulu/ Fabrika Müdürü	

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	Restourant	Gürültü	İşitme kayıpları	Çalışanlar ve otel müşterileri				Çalışanların Maruziyet sürelerini enaza indirebilmek için belirli sürelerle gürültülü ortamdan uzaklaştırılması sağlanmalı.		

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	Otel Genel	Uygunsuz havalandırma	Hava kalitesinin düşmesi,soğuk/sıcak hava maruziyetinin rahatsız edici duzeylere gelmesine bağlı sağlık sorunları					havalandırma sistemleri uygun hijyen şartları sağlanacak şekilde düzenli olarak temizlenmeli. çalışanların yaptıkları işe göre, ihtiyaç duyacakları yeterli temiz hava bulundurulması sağlanmalı.		

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	Otel Genel	Elektrik Tesisatı	Yaralanma ve ölüm	Çalışanlar ve otel müşterileri				Bina elektrik tesisatını tümü topraklanmalı enaz yılda bir defa yetkili kişilerce kontrol edilmelidir,kaçak akımdan korunmak amacı ile uygun kaçak akım röleleri kullanılmalıdır.Binanın yıldırımdan korunması için paratoner çekilmelidir.		

İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik*

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	Otel Genel	Acil çıkış yolları ve Acil çıkış kapıları	Acil durumda yaralanma veya ölüm	Çalışanlar ve otel müşterileri				Acil durum kaçış yolları uygun genişlikte olmalı,herkatta enaz 2 çıkış bulunmalı,acil çıkış kapıları dışarıya doğru kolayca açılmalı ve kilitli olmamalı,acil çıkış kapısı dönerli veya raylı sistem olmamalı,acil çıkış kapıları ve yolları uygun şekilde işaretlenmiş olmalı işaretler kalıcı olmalı,çıkışlara götüren en uzun kaçış uzaklığı 30 m yi geçmemeli.		

PEDALİZA OTEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

RİSK DEĞERLENDİRME RAPORU

Hazırlayan: MERAL AKŞAN

Yürürlük Tarihi: 28.07.2025

Baskı No: 1.0

No	Faaliyet/ Proses / Makine Alanı	Tehlike Kaynağı	Olası Risk	Etki Alanı	O	Ş	Risk Puanı	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu	
	Otel Genel	Acil durum uyarı sistemlerinin bulunmaması	Acil durumda yaralanma veya ölüm	Çalışanlar ve otel müşterileri				Uygun ve Yeterli sayıda acil durum uyarı sistemleri kullanılmalı acil durum butonları ,yeterli sayıda yangın söndürme cihazları ve sistemleri kullanılmalı.		

