

	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ PROSEDÜRÜ	Yayın Tarihi	13.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa Numarası	1 / 2

AMAÇ-SİSTEM

İşletmemiz; Bina güvenliği, iş sağlığı güvenliği ile ilgili çalışanlarına güvenli ve temiz bir çalışma ortamı sağlamak amacını taşır. Oluşabilecek kaza ve hasar risklerini öngörür, tedbir alır ve sürdürülebilir bir sistem oluşturur. Sistemin oluşturulmasında 4857 sayılı Türk iş kanunu, 6331 Sayılı İş Sağlığı ve İş Güvenliği Kanunu, ve çalıştığımız markaların kuralları destek rehberini baz alır.

ORGANİZASYONDA SORUMLU KİŞİLER

- İşveren veya işveren vekili
- İş güvenliği uzmanı
- İşyeri hekimi
- İnsan kaynakları, personel, sosyal işler veya mali işleri yürütmekle görevli bir kişi
- Usta ve veya ustabaşı
- İşçi temsilcisi
- (ilk 4 görevli, işveren tarafından atanır, 5.6. maddelerde belirtilen görevliler seçilerek gelirler)

UYGULAMA VE İLETİŞİM

Bütün uygulamalarda öncelikli olarak sorumlu işverendir. İşverenin sağlık ve güvenlik için atadığı bir görevli vardır.

YANGIN GÜVENLİĞİ

- Yangın eğitimi yılda bir, tahliye eğitimi 6 ayda bir kez yapılır, kayıtlar tutulur, resimleri çekilir ve üzerlerinde tarih olur. Binada başka firmalar varsa bu eğitim ve tahliye birlikte yapılır.
- Binadaki görülebilir, duyulabilir ve anons sistemi bütün katlardan duyulabilecek ve her zaman aktif olacak şekilde kontrol altında tutulur, her ay kontrol listesi eşliğinde kontrolleri yapılır.
- Elektrik kesintisi olması halinde bütün acil çıkış ışıldaklarının, bütün alarmların (görülür, duyulur, anons) ve yedek batarya sisteminin çalışır halde olacağından emin olur. Aylık kontrollerini yapar ve kayıt altına alır.
- Acil çıkış kapılarının ve güzergâhlarının her zaman açık, acil çıkış ışıldaklarının yanar durumda olduğundan emin olur, kontrol eder, kayıt altına alır.
- Yangın söndürme tüplerinin yerinden olduğundan, basınçlarının yeşilde olduğundan ve kontrollerinin yapıldığından emin olur.

GENEL SAĞLIK GÜVENLİK

- Toplanma alanının her zaman açık olduğundan emin olur.
- Büyük makinaların(kompresör, buhar kazanı, jeneratör vs.) periyodik kontrolleri senede 1 kez makina mühendisleri odası yetkilileri tarafından yapılır, kayıt altına alınır.
- Topraklama raporunun senede 1 kez elektrik mühendisleri odası yetkilileri tarafından yapılır ve kayıt altına alınır.
- Mutfak çalışanlarının hijyen eğitimi alınması sağlanır, her altı ayda bir işyeri hekimi boğaz kültürü ve gaita raporları alarak işletmede gıda ile ilgili işlerde çalışmasında sakınca olup olmadığını kontrol eder ve raporlar.
- İşletme içinde oluşan yaralanma kazaların kayıtlarını tutar, oluşan yaralanma ve kazalara için inceleme yapar, gerekli tedbirleri alır, düzeltmeleri yapar.
- İşletmede bulunan çalışan sayısına göre her 15 kişide 1 kişi düşecek şekilde ilkyardım sertifikasının yetkili kuruluş tarafından alınmasını sağlar, çalışanlara duyurur.

- Tuvaletlerin havalandırmalarının uygun olması, temizlik malzemelerinin bulunması ve sağlığa uygun bir ortam olmasını sağlar.
- Makine, ekipman ve demirbaşlar, güvenli, çalışır durumda olduğundan emin olmak için düzenli olarak kontrol edilir. Kontrol belgeleri saklanır.
- İşçilerin düzenli ve kayıtlı sağlık ve güvenlik eğitimi almasını sağlar ve bu eğitim yeni veya yeniden atanan işçiler için tekrarlanır.
- İşletmede kanunun gerekli gördüğü, kimyasal, toz, gürültü ve diğer durumlara maruz kalan işçiler için ücretsiz iş sağlığı kontrolü sağlar. Uygun koruyucu ekipman kullanılmasını sağlar, gerekli eğitimleri verir.
- İşletmede kullanılan tüm kimyasalların etiketlenmesini, MSDS' lerinin olmasını, kişisel koruyucu ekipmanlarının kullanılması ve kimyasal kullanan çalışanların eğitim almalarını sağlar.
- Elektrik tesisatının herhangi bir hasarın olup olmadığını uzman bir elektrikçi tarafından kontrol edilmesini sağlar.
- İşletmeye ve çalışanları doğrudan yada dolaylı olarak zarar verebilecek bütün riskleri öngörmek, tedbir almak ve çalışanlarına eğitim verir.
- Havalandırma yapılacak ortama gerekli taze hava girişi tam olarak sağlanmalıdır. Ortamda rahatsızlık verecek boyutlarda bir hava akımı (cereyan) olmamalıdır. Havalandırma sistemi ortam havasını üniform bir şekilde dağıtıp aynı şekilde toplayabilmelidir. Sistem sessiz bir şekilde çalışmalıdır.
- İş yerindeki bina güvenliği tam olmalıdır. Kapıların yükseklik ve genişliği, çalışanların serbestçe girip çıkmasına elverişli olmalıdır. Aynı zamanda dışarıdan gelecek sıcak ve soğuk hava, zararlı koku, gaz ve gürültüden işçileri koruyacak nitelikte yapılmış olmalıdır
- Motorlu Araçların, kullanma, bakım ve emniyet talimatlarında yazalı hususlar iyi bilinmelidir. Ehliyetsiz ve sürücü olarak görevlendirmesi olmayan yetkisiz kişiler tarafından araçlar kullanılmayacaktır.
- Düzenli olarak her 3 ayda 1 İSG Kurulu toplanmalıdır,
- Ortam ölçümleri 1 yılda bir yenilenmelidir. Ortamda yapılacak olan bir değişiklik yada yeni ekipman alımlarında bu süre kısaltılabilir. Yapılan Ortam sonuçlarına göre firmada iyileştirmelere gidilir.
- Firma çalışma alanında bütün iş güvenliği önlemlerinin alındığından emin olunmalıdır,
- Çalışanlar dikiş makinelerini göz koruyucu ve parmak koruyucusu olmadan çalıştırılmamalıdır,

4.KONTROL

- Personel sorumlusu; kanunun belirlediği süreler içinde gereken iş sağlığı ve güvenliği toplantılarını takip ve kontrol eder. İşletmede iş sağlığı güvenliğini takip eden özel bir çalışan yok ise; bütün gereklilikleri personel sorumlusu takip eder.
- İşveren; tarafından iş sağlığı ve güvenliği toplantılarında alınan kararların uygulanıp, uygulanmadığı kontrol edilir.
- Yeni alınan personellere iş sağlığı ve güvenliği konusunda işletme doktoru ve personel sorumlusu tarafından eğitim verilir.

Bu prosedür her yıl gözden geçirilir ve gerektiğinde güncellenmektedir.

İŞLETME MÜDÜRÜ	HAZIRLAYAN