

MUTFAK/LOKANTA/PASTANELER İÇİN KONTROL LİSTESİ



Konu Başlığı	Kontrol Listesi	Evet 😊	Hayır 😞	Alınması Gereken Önlem	Sorumlu Kişi	Tamamlanacağı Tarih
GENEL	Zemin kayma veya düşmeyi önleyecek şekilde uygun malzeme ile kaplı olup ve iç ve dış zeminler (mekân girişi, merdivenler vs.)düzenli olarak kontrol ediliyor mu?					
	Zeminde çökme, erime vb. deformasyonlar giderilmiş mi?					
	Merdiven genişlikleri ve basamak yükseklikleri uygun mu?					
	Merdivenler boyunca tirabzanlar mevcut olup tirabzan ayakları arasında uygun aralıklarla dikmeler veya düşmeyi önleyecek kapalı bloklar mevcut mu?					
	Temizlik yapılan alanda kaymayı önlemek için gerekli tedbirler alınıyor mu?					
	Tütün (sigara) kullanımı kapalı alanlarda yasak mı?					
	Çatıdan, duvarlardan ya da zeminden su sızıntısı engellendi mi?					
	Pencere alanı yeterince büyük mü? Doğal aydınlatmadan yeterince faydalanılıyor mu?					
	Cam yüzeyler üzerinde kırık veya çatlak bulunmamakta ve uygun şekilde monte edilmiş mi?					
	Çöpler düzenli olarak ve uygun şekilde toplanıyor mu?					
	Tuvalet ve lavabolar düzenli olarak temizleniyor mu?					
	Temiz hava akımı bulunmakla beraber tüm alanlar					

Konu Başlığı	Kontrol Listesi	Evet 😊	Hayır 😞	Alınması Gereken Önlem	Sorumlu Kişi	Tamamlanacağı Tarih
	düzenli olarak havalandırılıyor mu?					
ÇALIŞMA ORTAMI	Tüm alanlarda yeterli aydınlatma sağlanmış ve aydınlatmalar çalışır halde bulunuyor mu?					
	Çalışanlar, işlerini bitirdikten sonra bütün malzemeleri yerlerine yerleştiriyorlar mı?					
	Tüm alanların iç düzenlemesi yapılmış, eşya veya malzemelerin kolay ulaşılabilir olması sağlanıyor mu?					
	Çalışma ortamında, hastalıklara sebebiyet vererek işe devamsızlığa neden olabilecek koşullar önleniyor mu?					
	Çalışma ortamı sıcaklığı normal seviyelerde mi?					
	Servis alanı ile mutfak arasındaki geçiş yolları çalışanların kapılara ya da diğer meslektaşlarına çarpma riski oluşturmayacak şekilde iyi düzenlendi mi?					
	Çalışanların sıcak yüzeyle ya da püsküren buharla temas edip yanması gibi tehlikeler önleniyor mu?					
	Mutfak malzemeleri uygun şekilde depolanıyor mu? Çalışanların malzemeleri kendi üzerlerine devirmemeleri sağlandı mı?					
	Makine ve donanımlardan kaynaklanan gürültü yasal sınırlar içinde mi?					
	Makine ve donanımlardan kaynaklanan titreşim yasal sınırlar içinde mi?					
KESİCİ VE DELİCİ ALETLER (bıçak, satır vb.)	Kesici ve delici aletler sadece bu konuda yetkili olan çalışanlar tarafından mı kullanılıyor?					
	Bu tür alet veya ekipmanlar kullanıldıktan sonra yerlerine kaldırılıyor mu?					

Konu Başlığı	Kontrol Listesi	Evet 😊	Hayır 😞	Alınması Gereken Önlem	Sorumlu Kişi	Tamamlanacağı Tarih
	Kesici veya delici alet veya ekipmanlar periyodik olarak kontrol ediliyor mu?					
HİJYEN	Tüm alet ve gereçlerin kullanımında gerekli hijyen şartları sağlanıyor mu?					
	Çalışma esnasında kullanılan veya müşterilerin kullandığı malzemelerin steril biçimde temizlikleri yapılıyor mu?					
	Çalışanlar eldiven, bone ve gerekli olan diğer koruyucu giysileri temin ediyorlar mı?					
	Tüm çalışanlara enfeksiyon riskini azaltmak için genel hijyen bilgisi verildi ve gerekli önlemler alındı mı?					
ELEKTRİK	Çalışmalar sırasında kullanılan kablolu aletler takılma veya düşmeyi önleyecek şekilde kullanılıyor mu?					
	Kaçak akım rölesi ana elektrik hattına bağlı mı?					
	Tüm sigortaların korunaklı yerlerde olması sağlandı mı?					

Konu Başlığı	Kontrol Listesi	Evet 😊	Hayır 😞	Alınması Gereken Önlem	Sorumlu Kişi	Tamamlanacağı Tarih
	Elektrik/sigorta kutuları kilitlemiş, yetkisiz kişilerin erişimleri önlenmiş mi?					
	Açıkta kablo bulunmuyor ve prizlerin sağlamlığı düzenli olarak kontrol ediliyor mu?					
	Elektrikli ekipmanlar düzenli olarak kontrol edilmekle beraber bozuk veya arızalı ekipmanların kullanımı engelleniyor mu?					
MAKİNA, ARAÇ VE GEREÇLER	Makinaların hareketli parçaları koruma altına alındı mı?					
	Dilimleme ve doğrama araçları üzerinde güvenlik korumaları bulunuyor mu?					
	Makinalar kazara/istemeden çalışmamakta ve acil durdurma mekanizmaları bulunmakta mı?					
	Makinaları doğru kullanımı ve bakımı konusunda kullanım kılavuzları bulunuyor ve bu kılavuzlara uygun olarak kullanılıyorlar mı?					
	Makina ve ekipmanların elektrik aksamına su veya diğer sıvıların temas ettirilmesi önlenmiş mi?					
	Sıcak sıvıların sıçramasına karşı uygun nitelikte eldiven ve iş elbisesi kullanılıyor mu?					

Konu Başlığı	Kontrol Listesi	Evet 😊	Hayır 😞	Alınması Gereken Önlem	Sorumlu Kişi	Tamamlanacağı Tarih
	Sıcak yağ ve sıvı içeren ekipmanlar kullanılmıyorken kapalı şekilde tutulmakta mı?					
YANGIN VE ACİL DURUMLAR	Çalışanların ateşle çalışmasından doğan herhangi bir yangın ya da patlama riskinin oluşması engelleniyor mu?					
	Gaz kaçağına karşı gerekli önlemler alındı mı?					
	Havlu, peçete, elbezi gibi tutuşma tehlikesi olan eşyalar ocak ve fırınlardan uzak yerlerde tutuluyor mu?					
	Kimyasal içerikleri nedeniyle alevlenebilir ürünler ya da basınçlı kaplar (gaz tüpleri, basınçlı pişirme kapları gibi); ısı, ışık ve diğer malzemelerden uzakta ve malzeme güvenlik formuna/ talimatlara uygun şekilde muhafaza ediliyor ve kullanılıyor mu?					
	Kapı ve kaçış yollarını gösteren acil durum levhaları uygun yerlere yerleştirildi mi?					
	Acil duruma neden olan olaya ilişkin (yangın, gaz kaçağı, deprem vb.) telefon numaraları görünür yer(ler)e asıldı mı?					
	Yeterli sayıda yangın söndürücü mevcut mu? Son kullanma tarihleri ve basınçları kontrol ediliyor mu?					
	Tutuşma ya da dumanın geri tepmesi tehlikesi barındıran aspiratör ve bacalar (is, kurum vb. birikmeler için) düzenli olarak temizlenmektedir.					
	Tüm çalışanlar yangın güvenliği ve acil durum planı hakkında bilgilendirildi mi?					
	İçerisinde yeterli malzeme bulunan ilkyardım dolabı bulunuyor mu?					

Konu Başlığı	Kontrol Listesi	Evet 😊	Hayır 😞	Alınması Gereken Önlem	Sorumlu Kişi	Tamamlanacağı Tarih
ELLE TAŞIMA VE ERGONOMİ	Ağır yüklerin elle kaldırılması ve taşınması önleniyor mu?					
	Yüklerin kaldırılması, servis arabası gibi ekipmanların itilmesi veya çekilmesi uygun pozisyonlarda mı yapılıyor?					
	Çalışma ortamında çalışanların uygunsuz pozisyonlarda çalışmasını gerektiren durumlar önleniyor mu?					
	Çalışanlar işlerini yaparken çok uzak mesafelere uzanmaları önleniyor mu?					
	Çalışanlar uzun süre aynı pozisyonda çalışmaları önleniyor mu?					
	İşyerinin çalışma alanı rahat mı? Güvenli olarak çalışmalarını sağlayabilecek yeterli boş alan var mı?					
	Ağır yüklerin uygunsuz şekilde kaldırılmasını, itilmesini ya da çekilmesini önleyecek kaldırma tertibatı var mı?					
	Sıcak mutfak malzemelerinin taşınmasında ısıya dayanıklı eldivenler kullanılıyor mu?					
PSİKOSOSYAL ETKENLER	Çalışanların görev tanımları yapıldı mı? İlave iş yükü oluşması engelleniyor mu?					
	Çalışma koşullarının iyileştirilmesine yönelik uygulamalara çalışanların katılımı sağlanıyor mu?					
	Çalışanlar, idarecilerinden ve deneyimli çalışma arkadaşlarından gerekli bilgi ve desteği alıyor mu?					
	Çalışanların müşteriler tarafından tehdit edilme, şiddete maruz kalma ve aşağılanması durumunda, yapması gerekenler ve alınan önlemler belirlendi mi?					

Konu Başlığı	Kontrol Listesi	Evet 😊	Hayır 😞	Alınması Gereken Önlem	Sorumlu Kişi	Tamamlanacağı Tarih
KAZALAR VE HASTALIKLAR	Çalışanların işe giriş raporları ve periyodik kontrolleri yaptırılıyor mu?					
	İş kazaları ve meslek hastalıkları vakaları Sosyal Güvenlik Kurumuna rapor ediliyor mu?					
	Çalışanların karşı karşıya kaldıkları önceden olmuş kazalar veya işe bağlı hastalıklar (düşme, yaralanma, yanık, ıslak çalışma nedeniyle cilt rahatsızlıkları vb.) incelenerek yeniden meydana gelmeleri önlenmekte mi?					
	Paket servis yapan çalışanlar, araç kullanırken her türlü güvenlik tedbirlerine uymaları konusunda talimat verildi mi?					
EĞİTİM VE BİLGİLENDİRME	Çalışanlar iş sağlığı ve güvenliği konusunda eğitilmiş ve gerekli talimatlar verildi mi?					
	Çalışanlar yaptıkları işle ilgili olarak yeterli bilgiye sahip mi?					
	İlgili tüm çalışanlar mutfak araçları ve makinalarının doğru kullanılması konusunda eğitildi ve bilgilendirildi mi?					
	Eğitim ve bilgilendirme ile ilgili belgeler kayıt altına alınıyor ve kayıtlar uygun şekilde muhafaza ediliyor mu?					

* Bu kontrol listesi, 6331 sayılı Kanunun “İşverenin genel yükümlülüğü” başlıklı 4 üncü maddesi birinci fıkrasının (c) bendi uyarınca işverenlerin yapmak/yaptırmak ile yükümlü oldukları risk değerlendirmesi çalışması yerine geçmez ancak çalışma ortamının iyileştirilmesine yönelik adımlar içerir.