

**İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ, SİVİL SAVUNMA VE KORUYUCU GÜVENLİK HİZMETLERİ  
PANSİYONLU OKUL DENETLEME FORMU**

<b>Okul Adı</b> :	
<b>Okul Müdürü/İşveren) Adı Soyadı</b> :	<b>Pansiyon Sorumlusu</b> :
<b>Okul Müdür Yrd(İşveren V.) Adı Soyadı</b> :	<b>Pansiyonda Çalışan Sayısı</b> :
<b>Okulda Çalışan Sayısı</b> :	<b>Pansiyonda Kalan Öğrenci Sayısı</b> :
<b>Okuldaki Öğrenci Sayısı</b> :	<b>Denetleme Tarihi</b> :

<b>A</b>	<b>YANGIN SİSTEMİ YÖNETİMİ</b>	<b>EVET</b>	<b>HAYIR</b>	<b>AÇIKLAMALAR</b>
<b>01</b>	Yangın önleme ve söndürme iç düzenlemesi ve talimatı			Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmeliğin 136. maddesi ile Yangın Önleme ve Söndürme Yönergesinin 94'üncü maddesi esas alınarak, "Yangın Önleme ve Söndürme İç Düzenlemesi" hazırlanması, İç düzenleme ekinde; yangınla mücadele/söndürme, kurtarma, koruma/arama ve tahliye ile ilkyardım acil durum ekiplerinde görevli çalışanların sorumluluk alanları ve iletişim bilgilerinin bulunması.
<b>02</b>	Yangın vukuunda hareket tarzı tablosu			Yangın vukuunda hareket tarzı tablosu, öğrenci ve çalışanların görebileceği yerlere çerçeve içinde olacak şekilde duvara asılır.
<b>03</b>	Yangın algılama, uyarı sistemi			Yangın algılama ve uyarı sisteminin, el ile otomatik olarak veya bir söndürme sisteminden aldığı uyarılardan biri veya birkaçı ile devreye girmesi gerekir.
<b>04</b>	Yangın söndürme cihazlarının bakımı ve kullanımı			Yangın söndürücü cihazların dolmaları; dolum tarihleri itibarı ile 4'üncü yılın sonunda (5 yılda bir) yetkili firma tarafından yapılır. Taşınabilir söndürme tüplerinin montajı, söndürücünün duvara bağlantı asma halkası duvardan kolaylıkla alınabilecek ve zeminden asma halkasına olan uzaklığı yaklaşık 90 cm'yi aşmayacak şekilde yapılır.
<b>05</b>	Yangın dolaplarının bakımı ve kullanımı			Yangın dolapları içindeki hortumlarda, sağlamlık ve su kaçağı kontrolü yapılır. Hortum ucundaki su tazyik ayar vanasının, kontrolü yapılır, makaranın açılıp açılmadığı, vananın su tesisatını kesip kesmediği kontrol edilir. Yangın dolap kapağının, kolay açılabilirliği kontrol edilir. Yangın dolabındaki kelepçelerin sıkılığı kontrol edilir.
<b>06</b>	Yangında öncelikli kurtarma etiketleri			Yangında, öncelikli kurtarma MEB logolu etiketler; ilk olarak kırmızı, ikinci olarak mavi ve üçüncü olarak yeşil renkli olanlar kullanılır.
<b>07</b>	Yangın tahliye kapılarının standartlara uygunluğu			Yangın çıkış kapıları <u>asla kilitli olmamalıdır.</u>
<b>B</b>	<b>YANGIN TEHLİKESİ YÖNETİMİ</b>			
<b>01</b>	Elektrik ana panosunun yer izolasyonu			Elektrik ana panosunun yer izolasyonu, yalıtkan halı ile sağlanmalıdır.
<b>02</b>	Elektrik planı veya kolon şeması			Elektrik planı veya kolon şemasının ana panoya yakın bir yerde camlı dolap içerisinde muhafaza edilmesi gerekir.
<b>03</b>	Elektrik ana dağıtım odası			Elektrik ana dağıtım odasının içerisinde, havalandırma sistemi bulunmalıdır. Elektrik panolarının sigortaları, numaralandırılmalıdır. Elektrik panolarında, kaçak akım rölesi bulunmalı ve çalışır durumda olduğu ayda bir kontrol edilmelidir.
<b>04</b>	Tali elektrik panosunun bakımı ve kullanımı			Elektrik ana dağıtım odasının içerisinde, havalandırma sistemi bulunmalıdır. Elektrik panolarının sigortaları, numaralandırılmalıdır. Elektrik panolarında, kaçak akım rölesi bulunmalı ve çalışır durumda olduğu ayda bir kontrol edilmelidir.
<b>05</b>	Elektrik iç tesisat yönetmeliği ve tesisatların uygunluğu			Elektrik tesisatındaki; uygulama, yenileme, bakım ve tamirleri sertifikalı firmalara yaptırılmalıdır. Prizlerde koruma aparatı bulunmalıdır. Islak zemin ve nemli alanlarda açıkta yatılmamış elektrik tesisatı, kablo, priz, anahtar vb. bulunmamalıdır.
<b>06</b>	Çatlara elektrik tesisatı çekilmesinin önlenmesi			Binaların Yangından korunması Hakkında Yönetmeliğin 4.3.4. Çatlara başlığında; "Çatlara elektrik bağlantısı çekilemez. İstima, soğutma, haberleşme ve iletişim aracı verici cihazların yerleştirilmesi zorunlu olduğu hallerde çatya elektrikli cihazlar yerleştirilmesi gerekirse yangına karşı ilave tedbirler alınarak yetkili kişiler eliyle elektrik tesisatı çekilebilir" denilmektedir.
<b>C</b>	<b>İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ HİZMETLERİ YÖNETİMİ</b>			
<b>01</b>	İşveren vekillerinin tespiti ve işveren onayı			Okul müdür yardımcılardan bir kişi, "işveren adına hareket etme" ve "işin, işyerinin ve işletmenin yönetiminde görev almak" şartlarını taşıması ve işveren vekili olarak görevlendirilmesi gerekir.
<b>02</b>	İş Güvenliği Uzmanlarının görevlendirilmesi			MUAF
<b>03</b>	İşyeri Hekimlerinin görevlendirilmesimi			MUAF
<b>04</b>	Yıllık çalışma planı			Yıllık çalışma planı, işveren/işveren vekili tarafından kontrolü yapıldıktan sonra onaylanmalı ve işyerinde bulunan <b>iş güvenliği</b> dosyasında muhafaza edilmelidir.
<b>05</b>	İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulu			50'den fazla çalışanın bulunduğu okul/ kurumlarda, ISG kurulları bulunması zorunludur.
<b>06</b>	İş Sağlığı ve Güvenliği basılı evrak ve dokümantasyon			Okullarda, 6331 Sayılı Yasa ve Yönetmelikleri gereği; iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili basılı evrak ve dokümantasyon bulunmalıdır.
<b>07</b>	Çalışan temsilcisi			Çalışan temsilcisi sayıları, 2-50 arasında çalışanı bulunan işyerlerinde 1 (bir) kişi, 51-100 arasında çalışanı bulunan işyerlerinde 2 (iki) kişi, 101-500 arasında çalışanı bulunan işyerlerinde 3 (üç) kişi, 501-1000 arasında çalışanı bulunan işyerlerinde 4 (dört) kişi olacak şekilde seçilir.
<b>08</b>	İş Sağlığı ve Güvenliği Kütürünün yaygınlaştırılması			Okul gazetelerinde iş güvenliği haberleri yayımlanarak, proje, etkinlik vb. çalışmalar yapılarak veya okul panolarına afiş, broşür, haber yazısı ve şir asılarak öğrenci ve öğretmenlerde farkındalık oluşturulmalıdır.

09	İş Güvenliği Uzmanları ile Değerlendirme Toplantısı			MUAF
10	Yıllık Değerlendirme Raporu			
11	İş Sağlığı ve Güvenliği iç yönerge taslağının hazırlanması			İSG Kurulu, işyerinin niteliğine uygun bir iş sağlığı ve güvenliği iç yönerge taslağı hazırlamıştır.
<b>D RİSK YÖNETİMİ</b>				
01	Risk Değerlendirme Ekpleri			Risk değerlendirme ekibi; İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirme Yönetmeliğinin 6. Maddesinde belirtildiği gibi işveren tarafından oluşturulur.
02	Tehlikelerin tanımlanması			Tehlikeler tanımlanırken; çalışma ortamı, çalışanlar ve işyerine ilişkin ilgisine göre asgari olarak, işyeri bina ve eklentileri, işyerinde yürütülen faaliyetler, iş ekipmanları, kullanılan maddeler, iş kazası ve meslek hastalığı kayıtları, ramak kala olay kayıtları, ortam ve kişisel maruziyet düzeyi ölçüm sonuçları ve acil durum planları dikkate alınır.
03	Dokümantasyonun yapılması ve Risk Değerlendirme Ekibi tarafından onaylanması			Risk değerlendirme veri girişini tamamlayan okullar, risk değerlendirmesini gerçekleştiren kişiler tarafından dokümanın sayfaları parafalanarak, son sayfası imzalanır ve işyerinde saklanır. Veri girişlerinin hukuki bağlılığı olduğundan, veri alanları dikkatlice doldurulmalı ve okuldaki risklerin tamamı göz önünde bulundurulmalıdır. Risk değerlendirme tablosunda; düzeltme ihtiyacı olduğunda, düzeltilmesi istenen bölüm ile ilgili ilçe İSG bürosuna, yazılı olarak düzeltme bildirimini yapılması gerekmektedir.
04	Risk Değerlendirme Raporunda belirlenen eksikliklerin giderilmesi			Risklerin kontrolünde gerekli adımlar atılıp uygulanmasından ve belirlenen risk için kontrol tedbirlerinin hayata geçirilmesinden sonra yeniden risk seviyesi tespiti yapılır. Yeni seviye, kabul edilebilir risk seviyesinin üzerinde ise bu maddedeki adımlar tekrarlanır.
05	Risk Değerlendirme Raporunun revizyonu			Risk değerlendirme raporu, tehlike sınıfına göre çok tehlikeli, tehlikeli ve az tehlikeli işyerlerinde sırasıyla en geç iki, dört ve altı yılda bir yenilenir. İşyerinin taşınması, iş kazası ya da meslek hastalığı ortaya çıkması, çalışma ortamı ölçümü ve sağlık gözetim sonuçlarına göre gerekli görülmesi halinde risk analizleri revize edilir.
06	Çalışanların bilgilendirilmesi			İşyerinde çalışanlar, çalışan temsilcileri ve başka işyerlerinden çalışmak üzere gelen çalışanlar ve bunların işverenleri; işyerinde karşılaşılabilecek sağlık ve güvenlik riskleri ile düzenleyici ve önleyici tedbirler hakkında bilgilendirilir.
07	Çalışma ortamı gözetimi			İşyerindeki tehlikelerin belirlenmesi, risk analizinin ve risk değerlendirmesinin yapılması, tehlikelerin minimum düzeye indirilmesi, iş ekipmanlarının periyodik kontrolleri, aydınlık, nem gibi ortam ölçümleri, çalışanların eğitimi, Termal konfor koşulları vb. çalışmaların yaptırılması zorunludur.
08	Yapı İşlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği Çalışmalarının Planlanması			Okul/Kurumlarda inşaat işleri yapılırken, tadilat, yenileme, tamir işleri, söküm işleri, yıkım işleri, restorasyon işleri, bakım, boyama ve temizleme işleri yapılırken "Yapı Alanlarında Asgari Sağlık ve Güvenlik Şartlarına uyulması zorunludur.
09	İşyeri Bina Ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık Ve Güvenlik Önlemleri			Okulların bina ve eklentilerinde bina sağlamlığı, elektrik tesisatı, acil çıkış kapıları ve yolları, yangınla mücadele, kapalı işyerlerinin havalandırılması, ortam sıcaklığı, aydınlatma, işyeri tabanı, duvarları, tavanı ve çatısı, pencere, kapı ve girişler, ulaşım yerleri, tehlikeli alanlar gibi yerlerin asgari sağlık ve güvenlik koşulları ile ilgili Risk değerlendirmesi yapılırken, tehlikelerin belirlenmesinde bu yönetmelikte belirtilen asgari koşullar dikkate alınmalıdır.
<b>E ACIL DURUM YÖNETİMİ</b>				
01	Acil durumlar ve önleyici sınırlayıcı tedbirler			Acil durumlar sınıflandırılarak; yangın, patlama, doğal afet, sel, deprem, sabotaj, gıda zehirlenmeleri, tehlikeli kimyasal madde yayılımı ve tahliye, ilkyardım gerektiren olay ve kazalar için önleyici ve sınırlayıcı tedbirler belirlenmelidir. Okullarda kullanılan makinelerin, acil durdurma butonlarının bulunması sınırlayıcı olarak alınması gereken tedbirdir.
02	Acil durum müdahale ve tahliye yöntemleri			Yangın, patlama, doğal afet, sel, deprem, sabotaj, gıda zehirlenmeleri, ilkyardım gerektiren olay ve kazalar ile tehlikeli kimyasal madde yayılımı için acil durum müdahale yöntemleri belirlenir ve vazırlı hale getirilir.
03	Acil Durum Ekpleri			Acil durumlara müdahale ve mücadele için yangınla mücadele, arama kurtarma ve tahliye, ilkyardım ekpleri olmak üzere 3 (üç) ekip görevlendirilmelidir.
04	Acil Durum Planı dokümantasyonu			Acil durum planının sayfaları numaralandırılarak; hazırlayan kişiler tarafından her sayfası paraflanıp, son sayfası imzalanır ve söz konusu plan, acil durumla mücadele edecek ekiplerin kolayca ulaşabileceği şekilde işyerinde saklanır. Acil durum planı kapsamında hazırlanan kroki, bina içinde kolayca görülebilecek yerlerde asılı olarak bulundurulur.(Mebbis İSG Modülünden Rapor alınır.)
05	Acil durum Tatbikatları			Acil durumlara hazırlık amacıyla, belirlenen acil durumlar için yılda en az bir defa tatbikat yapılmalıdır.
06	Acil Durum Planının yenilenmesi			Acil durum planları; tehlike sınıfına göre çok tehlikeli, tehlikeli ve az tehlikeli işyerlerinde sırasıyla en geç iki, dört ve altı yılda bir yenilenir.
07	Acil Çıkış Yolları			Kaçış yollarında herhangi bir engel, esya depolama başka bir kapı ya da oda vb. olmamalı, yangın güvenlik holü var ise burada depolama yapılmamalı herhangi bir engel ya da ekipman bulundurulmamalıdır.
08	Acil toplanma bölgeleri			Acil toplanma bölgeleri, tahliye olunan kişilerin görebileceği şekilde bir levha ile işaretlenmeli ve kişilerin tümünün tahliye olmasından sonra izdihama mahal vermeyecek büyüklükte ve genişlikte olmalıdır.
09	Acil yönlendirme işaretleri			Acil durum planında güvenli yer, işyerinden güvenli yere gidişi gösteren krokiyle desteklenmelidir.
<b>F BİYOLOJİK VE KİMYASAL TEHLİKELERİN YÖNETİMİ</b>				

01	Kimyasal/Biyolojik risklere maruz kalanların belirlenmesi		Gıda üretimi yapılan işyerlerinde çalışanlar; biyolojik risklere maruz kalırlar. Maruz kalan kişi sayısı belirlenir ve risk değerlendirilmesinde biyolojik risklere karşı alınacak önlemlere yer verilir. Hijyen ve temizliğe dikkat edilmeli, kişisel koruyucu donanım kullanımı ve çalışanların eğitimi sağlanmalıdır. Okulda, kimyasal maddelere maruz kalabilecek çalışanlar belirlenmelidir.
02	Tuvalet ve duşlarda genel hijyen şartları		Okullar ve pansiyonlarda; tuvaletlere günlük temizlik kontrol çizelgeleri asılmalı, temizlik personeli tarafından kayıtları tutulmalı ve sorumlu müdür yardımcısı tarafından çizelgeler onaylanmalıdır. Duşların temizlik ve hijyeni günlük yapılmalı, temizlendikten sonra mutlaka kurulmalı ve havalandırılması sağlanmalıdır.
03	Kimyasal/Biyolojik risklere maruz kalanların kişisel koruyucu donanımları		Temizlik işlerine bakan personelin, temizlik sırasında iş önlüğü, çizme, eldiven, maske kullanması sağlanmalıdır.
04	Fiziki alanların temizliği ve hijyenik koşulları (Yatakhanelerin genel temizliği ve hijyeni)		Yatakhanelerin, günlük temizliği sağlanmalıdır. Yatakhaneye giden koridorların başlarında, ayakkabı ve terlik dolaplarının olması sağlanmalıdır.
05	Havalandırma şartları		Yatakhaneler öğrenci başına en az 6 m <sup>2</sup> alana sahip, en az 3 en fazla 4 öğrenci kapasiteli olmalıdır. Yatakhane kişi başına düşen hava hacmi en az 12 m <sup>3</sup> olmalıdır. Yatakhanelerin günlük havalandırılması sağlanmalıdır.
06	Kimyasal maddelerin temini, sınıflandırılması, depolanması ve kullanımı		Üretici firma tarafından hazırlanmış etiket bilgilerini ve "güvenlik bilgi formu" mutlaka ürün ile birlikte teslim alınmalı, "Malzeme güvenlik bilgi formları" dosya içerisinde muhafaza edilir. Korozif, az zehirli ve tahriş edici özellikte etiketlenmiş madde ve ürünlerin depolanmasında, insan ve çevre sağlığı açısından gerekli yerlerde uyarı levhaları bulundurulur. Okul müdürü ve konu ile ilgili personel dışındaki kişilerin bu maddelerle erişimini önlemek için gerekli önlemleri almakla yükümlüdür.
07	Su deposu		Depoya giren ve çıkan sudan numune almak suretiyle en az üç ayda bir kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğin Ek- 2' de belirlenen "analizi yapılacak parametrelere" göre yapılmalıdır. Su depolarının temizliği kalıntı bırakmayacak nitelikte uygun dezenfektanlar kullanılarak yapılmalı ve temizlik yapıldıktan sonra bol su ile durulanıp deponun kapağı kilitlenmelidir.
08	Su kuyusu		Su kuyusu bulunup bulunmadığı
09	İçme suyu		Kullanma suyundan üç ayda bir numune olarak Bakanlıkça yetki verilen resmi veya özel laboratuvarlar ile Sağlık Bakanlığına ait laboratuvarlarda analiz yaptırmak zorunludur. Su sebillerinin temizliğine dikkat edilmeli, en az 20 damacana da bir kalıntı bırakmayacak şekilde uygun yöntemle temizlenmeli, sebillerde kullanılan sular için yılda en az 2 kez analiz yaptırılmalıdır.
<b>G ATIK YÖNETİMİ</b>			
01	Atık kontrolü		Atıkları kaynağında ayırma yoluna gidilmelidir. Elektronik atıkların lisanslı geri dönüşüm tesisine gönderilmesi sağlanmalıdır.
02	İşyerinde gereken yerlerde yeterli sayıda ağzı kapaklı pedallı çöp kutularının bulunması		İşyerinde gerekli yerlerde yeterli sayıda ağzı kapaklı pedallı, poşetli çöp kutularının bulunması zorunludur. Yemekhane, depo, kazan dairesi, kütüphane, revir, tuvalet ve koridorlar gibi alanlarda atık yönetmeliğine uygun olarak çöp kovalarının bulunması gereklidir.
<b>H GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİMİ</b>			
01	Gıda hammaddelerinin temin ve kabulü		Soğuk zincirle taşınan ürünlerin (tüm şoklu gıdalar, taze et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri vb.) mal kabulü diğer ürünlere göre öncelikli olarak yapılmalıdır. Soğutucu araçların sıcaklıkları kontrol edilir. (Şoklu araçlarda sıcaklık en yüksek -12 OC ve altı olmalıdır. Soğuk ürünler ise en yüksek +7 OC ve altı olmalıdır.) Ürün kontrolleri ve taşıma; - Gelen ürünlerin üretim izinleri, üretim tarihleri ve son tüketim tarihleri kontrol edilmelidir. - Gelen ürün raf ömrünün 1/3 ünü geçtiği takdirde kabulü yapılmamalıdır. - Ürün ambalajlarında herhangi bir yıpranma, aşınma, yırtılma, bombaj, küflenme gibi olumsuz unsurlar olduğu takdirde ürün kabul edilmemelidir. - Ürünler paketli ve kolide ise koli bilgileri ile paket bilgileri birbirini tutmalıdır. - Soğuk ve şoklu gıdalar en kısa sürede soğuk odalara taşınmalıdır.
02	Soğuk zincir proseduru		Soğuk gıda maddelerinin Soğuk Zincir Prosedürü gereği sıcaklık değeri; ( 0/4°C) , Dondurulmuş gıda maddelerinin soğuk zincir prosedürü gereği sıcaklık değeri; (-21/-18°C) olmak zorundadır.
03	Soğuk hava depoları		Soğukta muhafaza edilmesi gereken gıda maddelerinin içinde bulunduğu soğutucu ve derin dondurucuların sıcaklık ve nem değerleri düzenli olarak kontrol edilmeli ve günde üç kez kayıt altına alınmalıdır. Soğuk hava depolarının sıcaklık değerleri 0-4°C kritik limit +7 °C'dir. Nem %90-95'dir. Derin dondurucu depolarının sıcaklık değerleri -21/-18°C kritik limit -12 °C dir. İşyerinde muhafaza edilen gıda stoklarında, FIFO "ilk giren ilk çıkar ilkesine" uygun hareket edilmelidir.
04	Gıda üretim ve depolama alanlarında kontaminasyon		Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile işlem görmüş gıda maddeleri ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir. Isıl işlem görmüş gıdalar ile ısıl işlem görmemiş gıdaların kullanıldığı alet ve ekipmanların ayrı olması gerekmektedir. Yemekhane kullanılan alet ve ekipmanlar için renk belirleme sisteminin oluşturulması gerekmekte olup, <b>kesme tahtaları ve bıçaklar için renk belirlenirken 'kırmızı et ve et ürünleri için kırmızı', 'Sebze ve meyveler için yeşil' ve Beyaz et ve ürünleri için sarı</b> ekipmanlar kullanılmalıdır.

05	Gıda üretim ve hazırlık alanları		Gıda maddelerinin hazırlanması ve işlenmesi sırasında, bir gıda maddesinden diğer bir gıda maddesine mikroorganizmaların geçmesini önlemek amacı ile çalışan personelin kişisel hijyen kurallarına uygun hareket etmesi ve bulaşma riskini ortadan kaldırması gerekmektedir. Gıda üretim ve hazırlık alanlarının girişinde hijyen paspasının bulunması ve temizliğinin belirli periyotlarla yapılması gerekmektedir. Erkeklerde saçlar tercihen kısa olmalı, sakal olmamalı, saçlar mutlaka bone içinde tutulmalı ve üretim ve hazırlama işlerinde ağız maskesi mutlaka kullanılmalıdır. Çalışanların el kesiklerinde mavi renkli yara bandı kullanılmalıdır.
06	Temizlik bezleri		Bakteri taşıyabilecek nemli bezler kullanılmamalıdır. Kullanılan paspas ve el bezleri iki saatte bir değiştirilmelidir. Her bölüm için ayrı renk bez kullanılmalı ve kirli/temiz bez ayrımı yapılmalıdır.
07	Görev elbiseleri		Bone, maske, galoş, eldiven vb. giyimlidir. Üretim/işleme/hazırlama alanında giyilen iş elbiselerinin cepleri ve düğmesi olmamalıdır. İş kıyafetleri işyeri dışında giyilmemelidir.
08	Gıda sunum ve tüketim alanları		Gıdalara çeşitli kaynaklardan gelecek bulaşmayı engellemek için, gıdalar ambalajlı veya kapalı olarak muhafaza edilir. Sıcak servis edilen gıdalar 63°C'nin altında en çok 2 saat, soğuk gıdalar ise 8°C'nin üstünde en çok 4 saat bekletilir. Gıdaların sıcaklık kontrolünün sürekli yapılmasına dikkat edilir.
09	Kuru gıda ve erzak deposu		Depodaki tüm kapı, pencere ve diğer kısımlar her türlü zararlının girişini önleyecek uygun donanımına sahip olmalıdır. Depolarda tahta malzemeler ve karton koliler bulunmamalıdır. FIFO (first in first out) ilk giren ilk çıkar kuralı uygulanmalıdır. Kuru gıda ve erzak depolarında sıcaklık değeri 15-20 oC, nem %60-65 arasında olmalıdır.
10	Zararlı haşerelere karşı ilaçlama		Zararlılarla mücadele programı kapsamında, periyodik olarak ayda bir kez ilaçlama yapılmalıdır. Her ilaçlamadan sonra, Yönetmelikteki ilaçlama formunu dosyalanır.
11	Yemekhane ve bulaşıkhanenin duvar ve zemini		Zemin ve duvar yüzeylerinin sağlam yapıda, kolay temizlenebilir ve gerekli hallerde dezenfekte edilebilir olması gerekir. Döşemelerin; atık suyun ortamdaki uzaklaştırılmasına uygun olması gerekmektedir.
12	Yemekhanede numune saklama dolabı		Şahit numuneler için ayrı bir +4 oC'de numune saklama dolabının bulunması gerekmektedir. Gıdaların üretiminden sonra alınan numunelerin 72 saat süreyle +4 oC'de numune saklama dolabında muhafaza edilmesi gerekir.
13	Yemek hazırlama süreçlerinde kullanılan ekipmanlar		İşyerlerinde kullanılan bıçakların sapları tahta malzemeden olamamalı, bıçaklar kullanılmadıkları zaman, bıçaklar için oluşturulmuş UV (ultraviyole) dolap içinde bekletilmeli ve bıçaklığa kesinlikle kirliliğe bıçak konulmamalı ve bıçaklar kesinlikle duvar ile tezgâh arasında sıkıştırılmamalıdır. Bıçaklığın kilitli bir dolap içinde olması sağlanmalıdır. Gıdaların doğranmasında ve hazırlanmasında kullanılan doğrama tezgahları, tahta malzeme dışında kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir bir malzemeden olmalıdır. Kullanılan her türlü ekipmanın ve depoların kalibrasyonu yıllık olarak yaptırılmalı ve belgeler istenildiğinde hazır bulundurulmalıdır.
<b>I EĞİTİM, BİLGİLENDİRME, KAYIT VE BİLDİRİM</b>			
01	Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimleri		Tehlikeli sınıfta yer alan işyerlerinde iki yılda en az bir defa, Az tehlikeli sınıfta yer alan işyerlerinde üç yılda en az bir defa olacak şekilde tekrarlanır.
02	Hijyen ve sanitasyon eğitimleri		Hijyen Yönetmeliği gereğince; gıda üretim ve perakende işlerinde çalışanlar ile otel, motel, pansiyon ve misafirhane gibi yerlerde çalışanlara hijyen eğitimlerinin verilmesi gerekmektedir.
03	Risk ve Acil Durum Ekiplerinin eğitimleri ve bilgilendirilmesinin yapılması		Acil durum ekiplerine ilk yardım, yangınla mücadele, koruma, arama ve kurtarma, tahliye ve haberleşme konularında eğitimlerin verilmesi gerekmektedir. Tüm çalışanlar, acil durum planları ile arama, kurtarma ve tahliye, yangınla mücadele, ilkyardım konularında görevlendirilen kişiler hakkında bilgilendirilmelidir.
04	Kişisel koruyucu donanımların kullanımı ve bakımı eğitimleri		Almacak iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri ile kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımları, çalışanların da görüşlerini alarak belirlenmeli, kullanım ve bakım konusunda çalışanlara gerekli eğitimler verilmelidir.
05	Özel Eğitim ve rehberlik hizmetleri kapsamındaki eğitimler		Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Yönetmeliği kapsamına giren çalışanlar ve öğrenciler için gereken eğitimlerin planlanması ve eğitimlerin verilmesi işveren sorumluluğunda olup eğitimlerin tamamlanması gerekmektedir.
06	İSG kurul üyeleri eğitimleri		Kurulum görev ve yetkileri, iş sağlığı ve güvenliği konularında ulusal mevzuat ve standartlar, sıkça rastlanan iş kazaları ve tehlikeli vakaların nedenleri, iş hijyeninin temel ilkeleri, iletişim teknikleri, acil durum önlemleri, meslek hastalıkları, işyerlerine ait özel riskler ve risk değerlendirmesi konularında İSG kurul üyelerine eğitim verilmesi gerekmektedir.
07	Ateşleyici belgesi eğitimleri		Doğalgaz veya katı yakıt ile çalışan kazan dairelerinde, görevli personelin ilgili ateşleyici eğitimini alıp eğitimin belgelendirilmesi gerekmektedir.
08	Ramak Kala Kayıtlarının tutulması		İşyerlerinde, ramak kala olaylarının takibi için Ramak Kala Kutusunun kilitli bir şekilde bulunması gerekmektedir. Ramak kala olaylarının tespiti için, dolapların üzerinde "ramak kala olay tutanağı"nın bulunması gerekmektedir.

09	Meslek Hastalıklarının kayıtlarının tutulması		İşveren; iş kazası ve meslek hastalıklarının kaydını tutmak, gerekli incelemeleri yapmak, raporları düzenlemek ve 3(üç) iş günü içerisinde SGK'ya bildirmekle yükümlüdür.
10	İş Kazalarının kayıtlarının tutulması ve bildiri		Çalışan sigortalıların, iş kazası geçirmeleri hâlinde işverenleri tarafından kazanın olduğu yerdeki yetkili kolluk kuvvetlerine derhâl, SGK'ya da en geç kazadan sonraki üç iş günü içinde bildirimde bulunulması zorunludur.
<b>İ SAĞLIK GÖZETİMİ</b>			
01	Periyodik sağlık muayenelerinin yapılması		Az tehlikeli sınıftaki işyerlerinde en geç beş yılda bir, Tehlikeli sınıftaki işyerlerinde en geç üç yılda bir Periyodik Sağlık Muayenelerinin Yapılması gerekmektedir. İşyeri hekimi bulunmayan işyerlerinde sağlık gözetimi, aile hekimleri tarafından yapılacaktır.
02	Aşı ve aşılama		Okullarda öğrencilere, okul sağlığı kapsamında aşı takviminde belirtilen aralıklara göre aşı uygulamaları yapılması zorunludur.
03	Öğrenci sağlık taraması		"Okul Sağlığı Hizmetleri İşbirliği Protokolü" gereğince öğrencilerin yıllık periyodik muayene izlemlerinin kayıtlı oldukları aile hekimleri tarafından yapılarak Aile Hekimliği Bilgi Sistemine girilmesi ve "öğrenci muayene/izlem bildirim formu" doldurularak çıktısının aileye verilip okula ulaşımının sağlanması gerekmektedir.
04	Revir ve görevli hemşire		Yatılı okul, pansiyon ve öğretmenevleri gibi konaklamalı kurumlarda revir ve görevli hemşirenin bulunma zorunluğu vardır.
05	Ecza dolabı uygulaması		Yemekhane, kazan dairesi ve yatakhanelerde herkesin ulaşabileceği bir yerde ecza dolabı olmalıdır. Asgari düzeyde ilk yardım dolaplarında bulunması gereken malzemeler: pamuk (25 g.), steril gazlı bez (3-4 ad.), sargı bezi (5 ad. küçük, 2 ad. büyük), plaster (küçük boy), dezenfektan solüsyon (tercihen batikon sol. %10'luk 100 cc), yanık örtüsü, makas, çengelli iğne, turnike, atk poşeti, yara bandı, el feneri, medikal eldiven.
<b>J ORTAM ÖLÇÜMLERİ ve PERİYODİK KONTROLLER</b>			
01	Termal konfor ölçümleri		İşyerlerinde termal konfor şartlarının çalışanları rahatsız etmeyecek, çalışanların fiziksel ve psikolojik durumlarını olumsuz etkilemeyecek şekilde olması gerekir. Ortam havasındaki sıcaklık ve nem ölçümünün kapalı tüm alanlarda en az iki kere (yaz/kış) yapılması gerekmektedir.
02	Yangın Cihaz, sistem ve ekipmanlarının kontrolü		Söndürme tüplerinin altı ayda bir kontrol edilmesi, yıllık genel bakımlarının yapılması, standartlara uygun toz kullanılması ve <b>dört yılda bir tozunun değiştirilmesi</b> gerekmektedir.
03	Yıldırımdan korunma (paratoner) tesisatının yıllık periyodik kontrolleri		Elektrik tesisatı, topraklama tesisatı, paratoner tesisatı, akümülatör ve transformatör ile benzeri elektrikle ilgili tesisatın periyodik kontrolleri yılda 1 (bir) kez elektrik mühendisleri, elektrik tekniker veya yüksek teknikerleri tarafından yapılır ve kurumda periyodik kontroller için oluşturulan dosyada muhafaza edilir.
04	Topraklama tesisatının yıllık periyodik kontrolleri		Elektrik tesisatı, topraklama tesisatı, paratoner tesisatı, akümülatör ve transformatör ile benzeri elektrikle ilgili tesisatın periyodik kontrolleri yılda 1 (bir) kez elektrik mühendisleri, elektrik tekniker veya yüksek teknikerleri tarafından yapılır ve kurumda periyodik kontroller için oluşturulan dosyada muhafaza edilir.
05	Elektrik tesisatının yıllık periyodik kontrolleri		Elektrik tesisatı, topraklama tesisatı, paratoner tesisatı, akümülatör ve transformatör ile benzeri elektrikle ilgili tesisatın periyodik kontrolleri yılda 1 (bir) kez elektrik mühendisleri, elektrik tekniker veya yüksek teknikerleri tarafından yapılır ve kurumda periyodik kontroller için oluşturulan dosyada muhafaza edilir.
06	Basıncılı kap ve tesisatların yıllık periyodik kontrolleri		Basıncılı kaplarda temel prensip olarak hidrostatik test yapılması esastır. Bu testler, standartlarda aksi belirtilmediği sürece işletme basıncının 1,5 katı ile ve bir yılı aşmayan sürelerle yapılır.
07	Tezgâhların ve Makinelerin yıllık bakımları		Tezgâhlara yılda bir bakım ve muayene yapılması yeterlidir. Yetkili firma tarafından, asansör bulunması halinde yılda bir kez periyodik kontrollünün yapılması ve asansör kullanım talimatının asılması gerekmektedir.
08	Yıllık baca temizliğinin yapılması		Isınma sezonu öncesi yılda en az bir defa yakma tesisinin bakım/onarım ve baca temizliğini yaptırılmalıdır.
<b>K GENEL FİZİKİ ŞARTLARIN YÖNETİMİ</b>			
01	Eşyaların duvara sabitlenmesi		Olağanüstü durumlarda devrilecek kitaplık ve dolap gibi ağır ve yüksek eşyaları duvara veya yere sabitlemek gerekmektedir. Ayna, tablo, saksı vb. gibi asılı duran eşyaların sabitlenmesi için kanca vida kullanılması gerekmektedir. Tuvaletlerde bulunan lavaboların, en etkili yöntemle duvara sabitlenmesi ve belirli periyotlarla sağlamlığının kontrol edilmesi şarttır.
02	Merdiven ve korkulukları		Düşmelere ve kaymalara karşı önlem alınması adına merdivenlerde kaydırmaz bant uygulamasının bina içerisindeki tüm merdivenlerde bulunması gerekmektedir. Dört basamaktan fazla olan her merdivende, korkuluk ve trabzan bulunmalıdır. Yüksekliği en az 90 cm olacak şekilde korkuluklar inşa edilmelidir. <b>Korkuluk aralıkları düşmeyi engelleyecek şekilde inşa edilmelidir. Merdiven aralıklarında, düşmelere karşı tedbir alınması gerekmektedir</b>
03	Bahçede bulunan direkler ve Bahçe zemini		Bahçe giriş kapısı ve bahçeyi çevreleyen demirlerin sağlamlığı belirli periyotlarla kontrol edilmelidir. Bahçe ihata duvarı ve eklerinin; yıkılma, yırtma, kesme gibi riskleri taşıyor olması gerekir. <b>Okul ve pansiyon etrafında sükülmüş, bozulmuş ızgaraların acilen yerine takılması gerekmektedir.</b>
04	Tüm odaların tanımlanması		Kurumda bulunan tüm odaların girişinde uygun tanımlama yapılması gerekmektedir.

05	Pencerelerin güvenliği			<b>Pencerelerin emniyet ve güvenlik açısından yarım açılır duruma getirilmesi, sınıf, koridor, merdiven arası pencereleerde, öğrenci yatak odalarındaki pencerelerde sarkma ve düşmelere karşı acil önlem alınmalıdır.</b>
06	Giriş kapısı güvenliği			Kurumda giriş kapısının güvenliğini sağlamak için, bir güvenlik görevlisi bulunması ve güvenlik görevlisinin bulunmaması durumunda kurumda görevlendirilecek bir kişinin giriş kapısında nöbet tutması gerekmektedir. Girişte nöbet tutan kişi, gelen ziyaretçilerin bilgilerini ve kimi ziyarete geldiğine dair bilgileri ziyaretçi defterine kaydetmek zorundadır. Ziyaretçiler, ziyaret edeceği kişilerin yanına kadar nöbetçi personel ya da öğrenci eşliğinde gider. Ziyaretçi kartları, gelen ziyaretçilere kimlik karşılığında verilir ve çıkışta ziyaretçilere kimlikleri teslim edilerek ziyaretçi kartları geri alınır.Kurumda işi olmayanlar bina içerisine alınmaz.
07	Aydınlatma sistemi			Tüm alanların gün ışığıyla yeter derecede aydınlatılmış olması esastır. Çalışma mahalleri ve geçiş yollarındaki aydınlatma sistemleri, çalışanlar için kaza riski oluşturmayacak türde olmalı ve uygun şekilde yerleştirilmelidir. Aydınlatma sisteminin, devre dışı kalmasının çalışanlar için risk oluşturabileceği yerlerde, yeterli aydınlatmayı sağlayacak ayrı bir enerji kaynağına bağlı acil aydınlatma sistemi bulunur. Aydınlatma sistemi için kullanılan floresan lambaların korunaklı olması ve düşmeye karşı önlemlerinin alınması zorunludur.
08	Kalorifer peteklerine çarpma sonucu olumsuz etkilerini azaltıcı tedbirlerin alınması			Kalorifer peteklerinin, sert ve keskin yüzeyleri tehlike arz etmeyecek şekilde düzeltilmeli ve bu konuda gerekli önlemlerin alınması sağlanmalıdır.
09	Çatı güvenliği			Rüzgârlı ve fırtınalı havalarda tehlikeli olabilecek eskimiş kısımların değiştirilmesi ve kontrol edilmesi gerekmektedir.Çatı kapaklarının sürekli kilit altında tutulması ve anahtarının yetkili kişide bulunması gerekmektedir.
10	Açıkta bulunan çukurlarda güvenlik önemleri			Bahçede bulunan rögar, su deposu, su kuyuları, fosseptik ve kanalizasyon gibi alanlar için düşmeye karşı güvenlik önlemlerinin alınması gerekmektedir. Açıkta bulunan çukurların ağızları kapatılmalı ve kilit altına alınmalıdır.
11	Kazan dairesi güvenlik tedbirleri			Kazan dairelerinde, acil durdurma butonlarının kolay görülebilecek ve ulaşılabilir yerde bulunması gerekmektedir.Kazan dairesinde pis su giderinin bulunmaması gerekmektedir.Aydınlatma ve havalandırmanın yeterli düzeyde olması gerekmektedir.Temiz hava girişi tarafında; yanıcı ve patlayıcı gaz girişlerinin önlenmiş olması gerekmektedir.
12	Çamaşırhane güvenlik tedbirleri			Çamaşırhanelerde, elektrik panolarının bulunması engellenmelidir.Çamaşırhanede ve tüm kaygan zeminlerde, dikkat kaygan zemin levhasının bulunması gerekmektedir. Çamaşırhanede, çamaşır kurutma için ip ve çamaşır kurutma askılığının kullanımı engellenmelidir. Çamaşırhanede, ütü bulunmasının ve kullanılmasının engellenmesi gerekmekte olup ütü için ayrı bir oda oluşturulmalıdır.
13	Yemekhane güvenlik tedbirleri			Aynı anda 100'den fazla kişiye hizmet veren mutfaklarda, kullanılan davlumbazların üzerinde yangın söndürme sisteminin bulunması gerekmektedir.Yemekhanelerde, gaz algılama detektörü ve otomatik gaz kesme sisteminin bulunması gerekmektedir. Yemekhanede bulunan kıyma makinesini kullanacak personelin tanımlanması ve kullanım talimatının çalışma alanında uygun bir yere asılması gerekmektedir. Yemekhanelerde kullanılan tüm makinelerin kullanım talimatının olması ve uygun bir yere asılması gerekmektedir.Yemekhanelerde kullanılan bıçakların kilitli bir dolap içerisinde muhafaza edilmesi ve dolabın UV (ultraviyole) ışınli dolap olması gerekmektedir.Yemekhanede çalışan personel için tüberküloz, hepatit ve portör muayenesi yapılmış olmalıdır.
<b>Açıklamalar ve Diğer Üsurlar:</b>				
Komisyon Üyesi		Komisyon Üyesi		Komisyon Başkanı