|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ KANTİN VE KAFETERYA KONTROL LİSTESİ (**TÜM BİRİMLER**)** | | **Tarih** | | **Kontrol Listesi** | **KL-04** |
| **..…/..……./ 20..** | |
| **S.NO** | **TEHLİKE/PROBLEM** | **EVET** | **HAYIR** | **GEREKLİ**  **DEĞİL** | **AÇIKLAMALAR** |
| 4.01 | Havalandırma ve baca her türlü kokuyu önleyecek şekilde mi? |  |  |  |  |
| 4.02 | Çalışan personel için belgeli hijyen eğitimi yapıldı  mı? |  |  |  |  |
| 4.03 | İlkyardım dolabı var mı? |  |  |  |  |
| 4.04 | İlkyardım dolapları hemen erişim sağlanabilecek yerlerde mi? |  |  |  |  |
| 4.05 | İlkyardım dolaplarının ihtiyaç malzemeleri yeterli mi? |  |  |  |  |
| 4.06 | Yangın için özel önlemler alınmış mı? |  |  |  |  |
| 4.07 | Zemin kaymaya, düşmeye karşı uygun malzemelerden  yapılmış mı? |  |  |  |  |
| 4.08 | Çalışan personel için soyunma dolabı var mı? |  |  |  |  |
| 4.09 | Çalışan personel temizlik kurallarına ( Tırnakların kısa kesilmiş ve iş kıyafetlerinin temiz olması) uyuyor mu? |  |  |  |  |
| 4.10 | Satışa sunulan gıda maddelerinin ilgili mevzuat uyarınca Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından Üretim/İthalat izinleri var mı? |  |  |  |  |
| 4.11 | WC’ler gıda üretim, satış ve tüketim yapılan yerlerden uygun uzaklıkta mı? |  |  |  |  |
| 4.12 | Ortamın ısınması ve aydınlatılması yeterli mi? |  |  |  |  |
| 4.13 | Çöp ve her türlü atığın konulacağı kap yeterli sayıda,  büyüklükte ve ağzı kapalı mı? |  |  |  |  |
| 4.14 | Deprem veya sarsıntı gibi durumlarda devrilebilecek  ekipmanlar duvara sabitlenmiş mi? |  |  |  |  |
| 4.15 | Çalışan personelin hijyen belgesi var mı? |  |  |  |  |
| 4.16 | Çalışanlardan en az birinin ilkyardımcı belgesi var mı? |  |  |  |  |
| 4.17 | Kantin ya da kafeterya işletmesi İSG hizmeti alıyor mu? |  |  |  |  |
| 4.18 |  |  |  |  |  |
| 4.19 |  |  |  |  |  |
| **NOT:** | **Bu listeye ekleme veya çıkarma yapılabilir.** |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| İşveren Vek. (Dekan,YO/MYO/ENS/BR Müd.) |
| İmza |