

Sıra No	Sektör/Alan	Konu Başlığı	Tehlike	Risk	Etkilenenler	Risk Skoru				Yapılması Gereken Düzeltici Önleyici Faaliyetler	Sorumlu Kişi(ler)	DÖF Sonrası Risk Skoru				Yapılması gereken
						Olasılık	Şiddet	Risk Büyüklüğü	Risk Tanımı			Olasılık	Şiddet	Risk Büyüklüğü	Risk Tanımı	
1	MUTFAK	ATIK YÖNETİMİ	Kırık camlar, kesici ve delici yapıtlı atıklar için tedbir alınmaması	Yaralanma, kesilme, batma	Çalışanlar	4	5	20	Önemli Riskler	İşyerlerinde oluşabilecek kırık camlar, kesici veya delici nitelikteki atıklar, evsel atıklar ile karıştırılmamalıdır. Cam atıklar, metal atıklar yaralanmaya sebebiyet vermeyecek şekilde ve ayrı kaplarda toplanarak uygun şekilde işyeri ortamından uzaklaştırılmalıdır. Çalışanlara bu konuda bilgi verilmeli ve talimatlara uygun hareket edilmesini teminen sürekli kontroller yapılmalıdır.	İşveren/İşveren vekili, görevlendirilen personel, temizlik personeli, çalışanlar	1	2	2	Katlanılabilir Riskler	Sürekli kontrol
2	MUTFAK	BİYOLOJİK ETKENLER	Yetersiz hijyen, hastalık	Hastalık	Çalışanlar, öğrenciler, misafirler	4	3	12	Orta Düzeydeki Riskler	Mutfak tezgâhı ve eviyesi düzenli olarak temizlenmeli, temizlikte kullanılan bezler başka bir alanın temizliğinde kesinlikle kullanılmamalıdır. Temizlik bezleri her gün, kullanılan bardak, tabak, kaşık vb. haftada bir defa dezenfekte edilmelidir.	İşveren, İşveren vekili, görevlendirilen personel, Çalışanlar	1	3	3	Katlanılabilir Riskler	Sürekli kontrol ve periyodik uygulamaların devamı
3	MUTFAK	ELEKTRİK	Elektrikli mutfak ekipmanı	Akıma kapılma, şok, ölüm	Çalışanlar	4	5	20	Önemli Riskler	Çay ocağı, kahve makinesi vb. elektrikli mutfak ekipmanı suya maruz kalmayacağı yerlerde konumlandırılmalı, temizliği yapılırken fişinin prizden çekili olduğundan emin olunmalıdır. Elektrikli ekipman her gün kullanılmadan önce gözle muayene edilerek sağlamlığından emin olunmalıdır. Kablosunda veya gövdesinde hasar tespit edilen ekipman kullanım dışı bırakılarak tamir edilmesi sağlanmalıdır. Kullanılmayan ekipmanın fişi çekilmelidir. Fişlerin prizden çekilmesi esnasında eller kesinlikle kuru olmalıdır. Mutfak ekipmanının güvenli kullanımına ilişkin talimatnameler hazırlanarak mutfakta görünür yerlere asılmalı ve çalışanlar bilgilendirilmeli, talimatlara uygun çalışmayı teminen gerekli kontrol ve takipler yapılmalıdır.	İşveren/İşveren vekili, Görevlendirilen personel	1	4	4	Katlanılabilir Riskler	Sürekli kontrol
4	MUTFAK	ELEKTRİK	Tezgah üstündeki prizlerin kapaklı olmaması	Akıma kapılma, yangın, yaralanma veya ölümlü iş kazası	Çalışanlar, öğrenciler, misafirler	4	5	20	Önemli Riskler	Mutfak/çay ocağında prizler, su veya değişik sıvılar ile teması, toz birikimini engellemek üzere kapaklı olmalıdır. 220 W şehir cereyanı gerilimi dışında akım kapasitesine sahip prizlerin bulunduğu yerlerde tüm prizlerin akım kapasiteleri üzerlerine yazılmalıdır.	İşveren/İşveren vekili, Görevlendirilen personel, Çalışanlar	1	4	4	Katlanılabilir Riskler	Sürekli kontrol

5	MUTFAK	GENEL	Cam malzemeler rastgele yerleştirilmiş	cam malzemeler in kırılması, yarananma, ölüm	Çalışanlar	3	5	15	Önemli Riskler	Cam malzemeler yüksek raflara konmamalı, bir birlerine çarparak kırılmayacak ve çarpma ile devrilmeyecek şekilde muhafaza edilmelidir. Çalışanlara cam malzemelerin muhafazasına ilişkin gerekli bilgilendirme yapılmalı, sürekli kontrollerle uygulamalar takip edilmelidir.	İşveren/İşveren vekili, Görevlendirilen personel, çalışanlar	1	3	3	Katlanılabilir Riskler	Sürekli kontrol
6	MUTFAK	GENEL	Çay, kahve, yemek vb. ihtiyaçları için çalışma alanlarından ayrı ve uygun donanımlı bir yer bulunmaması	Yangın, yarananma, ölüm	Çalışanlar, öğrenciler, misafirler	3	5	15	Önemli Riskler	Çalışanların çay, kahve, yemek vb. ihtiyaçları için çalışma alanlarından ayrı olarak zemini ıslak kullanıma uygun, uygun elektrik tesisatı, topraklaması ve yeterli sayı ve kapasitede topraklı prizi bulunan, doğal havalanabilen veya cebri havalandırması bulunan uygun bir alan temin edilmelidir. Mutfak ve çay ocakları binanın diğer kısımlarından en az 120 dakika süreyle yangına dayanıklı bölmeler ile ayrılmış biçimde konumlandırılır. Bölme olarak ahşap ve diğer kolay yanıcı maddeler kullanılamaz. İşyeri içerisinde bu alanlar dışında çay makinesi kullanılması, yemek yapılması veya ısıtılmasının önüne geçilmeli, çalışanlar bunun getireceği tehlikeler konusunda bilgilendirilmeli ve uygulamanın teminini için düzenli kontroller yapılmalıdır.	İşveren/İşveren vekili, Görevlendirilen personel	1	4	4	Katlanılabilir Riskler	Sürekli kontrol
7	MUTFAK	KAZALAR ve HASTALIKLAR	Sıcak yüzeyler, fişkıran buharlar	Yanma, yarananma	Çalışanlar	3	4	12	Orta Düzeydeki Riskler	İş ekipmanının yüksek veya çok düşük sıcaklıktaki parçalarına çalışanların yaklaşmasını veya temasını engelleyecek tedbirler alınmalı, sıcak borular muhafaza içine alınmalı, alınamayanlar işaretlenmelidir. Mutfak gibi yerlerde çalışma hızının kazalara neden olmayacak şekilde olması sağlanmalıdır. Çalışanlar, çalışma ortamında bulunan sıcak yüzeyler, fişkıran sıvı ve buharlar konusunda bilgilendirilmeli ve çalışmaların yapılan eğitim ve bilgilendirmelere uygun şekilde yürütüldüğünden emin olunmalıdır.	İşveren/İşveren vekili, Görevlendirilen personel, Çalışanlar	1	3	3	Katlanılabilir Riskler	Sürekli kontrol
8	MUTFAK	KİMYASAL ETKENLER	Temizlik malzemeleri	Kimyasal maruziyet	Çalışanlar	3	4	12	Orta Düzeydeki Riskler	Mutfak/çay ocağında kısa sürede tüketilecek miktarda temizlik malzemesi bulundurulmalı, fazlası depoda tutulmalıdır. Bu malzemeler ısı kaynağından ve gıdalardan uzakta tutulmalı, göz hizasının altında yerleştirilmeli ve kesinlikle orijinal ambalajlarında tutulmalı, üzerlerinde malzeme güvelik bilgi formu bulunmalıdır. Temizlik malzemeleri başka kaplara aktarılmamalı (kutu, bardak, kola şişesi vb.) üzerinde malzeme güvenlik bilgi formu bulunmayan (etiketsiz) kaplardaki temizlik malzemeleri kullanılmamalıdır.	İşveren/İşveren vekili, Görevlendirilen personel, Çalışanlar			0	Berbat	
9	MUTFAK	MUTFAK VE ÇAY OCAKLARI	Etanj armatürler ve kapaklı prizler kullanılmaması	Akıma kapılma, şok, ölüm	Çalışanlar	4	5	20	Önemli Riskler	Mutfak, çay ocağı vb. gibi alanlarda su taşmaları ve sıçramaları gibi durumlara karşı su geçirmez yapıda olan etanj armatürler ile kapaklı prizler kullanılmalı, bunların sağlamlığı sürekli kontrol edilerek kapakları kırılmış prizler ve hasarlı ve bozuk armatürler yenileri ile değiştirilmelidir.	İşveren/İşveren vekili, Görevlendirilen personel	1	5	5	Katlanılabilir Riskler	Sürekli kontrol

10	MUTFAK	MUTFAK VE ÇAY OCAKLARI	Yetersiz temizlik	Biyolojik riskler, enfeksiyon, bulaşıcı hastalıklar	Çalışanlar, öğrenciler, misafirler	4	4	16	Önemli Riskler	Çalışanlar yiyecek, içecek hazırlamaya başlamadan önce ellerini yıkamalı, tezgahlar her kullanımdan sonra silinmeli, periyodik olarak her akşam tüm bulaşık kaplar yıkanarak kaldırılmalı, tüm tezgah ve zeminin temizliği yapılmalı ve atıklar atılmalıdır. Kullanılan temizlik malzemeleri insan sağlığını ve gıdaların yapısını bozmayacak şekilde seçilmeli, dezenfektan kullanılarak temizlenen her malzeme ve yüzey iyice durulanmalıdır. Mutfak, çay ocağı ve yiyecek içecek servisinde çalışan personel çalışma esnasında uygun eldiven ve iş elbisesi kullanılmalıdır. Çalışanlar insan sağlığına uygun çalışma konusunda bilgilendirilmeli, talimatnamelerde bu hususlara yer verilmeli ve düzenli takiplerle uygulama temin edilmelidir.	İşveren/İşveren vekili, Görevlendirilen personel	1	3	3	Katlanılabilir Riskler	Sürekli kontrol
11	MUTFAK	MUTFAK VE ÇAY OCAKLARI	Haşereler	Enfeksiyon, bulaşıcı hastalıklar, zehirlenme	Çalışanlar, öğrenciler, misafirler	4	4	16	Önemli Riskler	Mutfak, yemekhane vb. alanlar haşerelere ve kemirgenlere karşı düzenli olarak yetkili kişilerce ilaçlanmalıdır. Eğer ilaçlama işyeri tarafından yapılacak ise bu konuda gerekli eğitim alınmış olmalıdır. Kullanılan ilaçlar onaylı olmalıdır. Haşerelere karşı kullanılan ilaçlar gıda maddeleri ile temas etmeyecek şekilde ve ayrı mekânlarda saklanmalıdır. İlaçlama yapılırken gıdaların etkilenmemesi için gerekli önlemler alınmalıdır. İlaç ile temas ettiği düşünülen gıdalar imha edilmelidir. Yapılan ilaçlama kayıt altına alınmalı, kayıtlar işyerinde muhafaza edilmelidir. Dış mekâna açılan tüm boşluklarda zararlılara karşı gerekli önleyici tedbirler alınmalıdır. Üretim alanlarında uygun aralıklarla mekanik veya yapışkanlı fare tuzakları yerleştirilmeli, tuzaklar düzenli olarak kontrol edilmelidir. Zararlı ile mücadele programı hazırlanmalı ve etkin bir şekilde uygulanmalıdır.	İşveren/İşveren vekili, Görevlendirilen personel	1	3	3	Katlanılabilir Riskler	Sürekli kontrol
12	MUTFAK	MUTFAK VE ÇAY OCAKLARI	Mutfak, çay ocağı vb. alanlardaki elektrikli ekipmanlar	Akımına kapılma, yaralanma, ölüm	Çalışanlar	4	5	20	Önemli Riskler	Mutfak, yemekhane, çay ocağı vb. yerlerde çalışan personele elektrik ekipmanlarının güvenli kullanımı ile ilgili gerekli bilgilendirme yapılmalı, bu konuda hazırlanan talimatlar görünür yerlere asılmalıdır.	İşveren/İşveren vekili, Görevlendirilen personel	1	3	3	Katlanılabilir Riskler	Periyodik uygulamaların devamı
13	MUTFAK	MUTFAK VE ÇAY OCAKLARI	Yetersiz havalandırma	Kötü hava kalitesi, nem, gaz sızıntısı	Çalışanlar, öğrenciler, misafirler	4	5	20	Önemli Riskler	Mutfak, yemekhane, çay ocağı vb. yerlerde mümkünse doğal havalandırma, mümkün değilse cebri havalandırma ile hava kalitesi sağlanmalıdır. Ortam hava kalitesini bozacak rutubet oluşumu engellenmeli, termal konforu bozacak aşırı sıcak, aşırı soğuk, cereyan gibi olumsuz durumların önüne geçilmesi için gerekli düzenlemeler yapılmalıdır. İklimlendirmeyi	İşveren/İşveren vekili, Görevlendirilen personel	1	3	3	Katlanılabilir Riskler	Sürekli kontrol

										sağlayan cihazların periyodik olarak bakımı yapılmalıdır.						
14	MUTFAK	MUTFAK VE ÇAY OCAKLARI	Yetersiz tertip düzen	Yaralanma	Çalışanlar	3	3	9	Orta Düzeyde ki Riskler	Mutfak, yemekhane, çay ocağı vb. alanlar düzenli tutulmalı, kullanılan malzemeler ortada bırakılmayarak derhal yerlerine kaldırılmalı, dolap kapakları açık bırakılmamalıdır. Temizlik malzemeleri tabak, bardak vb. gibi kap kacaktan ayrı bir yerde depolanmalıdır.	İşveren/İşveren vekili, Görevlendirilen personel	1	3	3	Katlanılabilir Riskler	Sürekli kontrol
15	MUTFAK	YANGIN	Yanıcı malzemelerin açık ateş kaynaklarından uzak tutulmaması	Parlama, patlama, yangın, hasar, yaralanma, ölüm	Çalışanlar, öğrenciler, misafirler	4	5	20	Önemli Riskler	Temizlik bezi, kâğıt havlu, peçete, plastik kaplar vb. gibi kolay tutuşabilecek malzemeler çay ocağı gibi ısı kaynaklarından uzak tutulmalıdır.	İşveren/İşveren vekili, Görevlendirilen personel	1	4	4	Katlanılabilir Riskler	Sürekli kontrol
16	MUTFAK	EĞİTİM ve BİLGİLENDİRME	Çalışanlar çalıştıkları tehlikeli kimyasalların riskleri ve güvenli çalışma konusunda bilgiye sahip değil	Kimyasal maruziyet, parlama, patlama, yangın, yaralanma, ölüm	Çalışanlar, öğrenciler, misafirler	4	5	20	Önemli Riskler	İşyerinde yürütülen işler sebebiyle çalışanların maruz kalabileceği kimyasallar ve maruziyetin önlenmesi hakkında çalışanlara gerekli eğitim verilmelidir. Kullanılan kimyasalların Malzeme Güvenlik Bilgi Formları üzerlerinde bulunmalı ve çalışanların buna göre hareket etmesi sağlanmalıdır. Yeni bir kimyasal maddenin kullanıma girmesi halinde söz konusu kimyasal maddeden kaynaklanabilecek tehlikeler ve riskler ile güvenli çalışma yöntemleri hakkında çalışanlara gerekli bilgilendirme yapılmalıdır.	İşveren/İşveren vekili, Görevlendirilen personel	1	4	4	Katlanılabilir Riskler	Sürekli kontrol