

**AMAÇ**

* **Bu kontrol listesi, 20/6/2012 tarihli ve 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ile 29/12/2012 tarihli ve 28512 sayılı Resmi Gazete`de yayımlanarak yürürlüğe giren İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği uyarınca; bakkal, market ve süpermarketlerde risk değerlendirmesinin gerçekleştirilmesi sürecinde yol göstermek amacıyla hazırlanmıştır.**
* **Kontrol listesi doğru bir şekilde uygulanıp, uygun olmadığını değerlendirdiğiniz konularda gerekli önlemler alındığı takdirde işyerleriniz, sadece çalışanlar için değil müşteriler için de sağlıklı ve güvenli alanlara dönüşecektir.**

**YÜKÜMLÜLÜK**

* **Bakkal, market ve süpermarketler için bu kontrol listesinin ihtiyaca göre geliştirilip doldurularak işyerinde bulundurulması, belirli aralıklarla güncellenmesi ve bu değerlendirme sonucunda alınması öngörülen tedbirlerin yerine getirilmesi gerekmektedir.**
* **Risk değerlendirmesi; bakkal, market ve süpermarketlerde çalışma ortamında var olan ya da dışarıdan gelebilecek tehlikelerin belirlenmesi, bu tehlikelerin riske dönüşmesine yol açan faktörlerin ortadan kaldırılması için yapılması gerekli çalışmaları kapsar.**
* **26/12/2012 tarihli ve 28509 sayılı Resmi Gazete`de yayımlanarak yürürlüğe giren İş Sağlığı ve Güvenliğine İlişkin İşyeri Tehlike Sınıfları Tebliğine göre işyerinin faaliyet alanının yer aldığı tehlike sınıfı tespit edilmelidir. İşyerinin tehlike sınıfı ve çalışan sayısına bağlı olarak iş güvenliği uzmanı ve işyeri hekimi görevlendirilmesi veya ortak sağlık ve güvenlik birimlerinden bu hizmetin temin edilmesi yükümlülüğü ile ilgili tarih, 6331 sayılı Kanunun “Yürürlük” başlıklı 38 inci maddesine göre belirlenmelidir.**
* **İşyerinde gerçekleştirilecek risk değerlendirmesinin İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliğinin 6 ncı maddesinde belirtilen ekip tarafından yürütülmesi gerekmektedir. İhtiyaç duyulduğunda bu ekibe destek olmak üzere dışarıdaki kişi ve kuruluşlardan da hizmet alınabilir. İş güvenliği uzmanı ve işyeri hekimi görevlendirilmesi yükümlülüğünün yürürlüğe girmediği işyerlerinde ise oluşturulacak ekipte bu profesyoneller bulunmaksızın işveren(ler) ve çalışan(lar) birlikte risk değerlendirmesini gerçekleştirebileceklerdir.**
* **Yapılmış olan risk değerlendirmesi; İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliğinin 12 inci maddesi uyarınca tehlike sınıfına göre çok tehlikeli, tehlikeli ve az tehlikeli işyerlerinde sırasıyla en geç iki, dört ve altı yılda bir yenilenir. İşyerinde herhangi bir değişiklik olması durumunda bu süreler beklenmeksizin risk değerlendirmesi yenilenir.**



**İZLENECEK YOL**

1. **Bu kontrol listesi, risk değerlendirmesi çalışmalarınıza yön vermek üzere hazırlanmış olup ihtiyaca göre detaylandırılabilir. İşyerinizi ilgilendirmeyen kısımları, kontrol listesinden çıkarabilir veya farklı tehlike kaynakları olması halinde ise ilaveler yapabilirsiniz.**
2. **Kontrol listesinde; bakkal, market ve süpermarketlerde iş sağlığı ve güvenliği açısından olması/yapılması gerekenler konu başlığı ile birlikte cümleler halinde verilmiştir. Cümledeki ifade; işyerinizde gözlemlediğiniz duruma uyuyorsa “evet”, uymuyorsa “hayır” kutucuğunu işaretleyiniz. “Hayır” kutucuğunu işaretleyerek doğru olmadığını düşündüğünüz her bir durum için alınması gereken önlemleri ilgili satırdaki karşılığına yazınız. Alınması gereken önlem ile ilgili sorumlu kişiler ve tamamlanacağı tarihi belirttikten sonra risk değerlendirmesini gerçekleştiren ekipteki kişilere dokümanın her bir sayfasını paraflatıp son sayfasının ilgili kısımlarını imzalatınız.**
3. **Çalışanlar, temsilcileri ve başka işyerlerinden çalışmak üzere gelen çalışanlar ve bunların işverenlerini; bakkal, market ve süpermarketlerde karşılaşılabilecek sağlık ve güvenlik riskleri ile düzeltici ve önleyici tedbirler hakkında bilgilendiriniz.**
4. **Alınması gereken önlemlere karar verirken; riskin tamamen bertaraf edilmesi, bu mümkün değil ise riskin kabul edilebilir seviyeye indirilmesi için tehlike veya tehlike kaynaklarının ortadan kaldırılması, tehlikelinin, tehlikeli olmayanla veya daha az tehlikeli olanla değiştirilmesi ve riskler ile kaynağında mücadele edilmesi gerekmektedir.**
5. **Önlemler uygulanırken toplu korunma önlemlerine, kişisel korunma önlemlerine göre öncelik verilmeli ve uygulanacak önlemlerin yeni risklere neden olmaması sağlanmalıdır.**

***KONTROL LİSTESİNDE YER ALAN KONU BAŞLIKLARI İÇİN İLGİLİ MEVZUATIN GEREKLERİNİN YERİNE GETİRİLMESİ ÇALIŞMALARINIZA ÖNEMLİ KATKI SAĞLAYACAKTIR.***

* **Bu kontrol listesi doldurulduktan sonra *HERHANGİ BİR KURUMA BİLDİRİM YAPILMAYACAKTIR*. İşveren tarafından, denetimlerde gösterilmek üzere *İŞYERİNDE SAKLANACAKTIR*.**
* **Bakkal, market ve süpermarket; bir bina/site/alışveriş merkezi (AVM) içerisinde faaliyet göstermekte ise; bina/site/AVM yönetimi tarafından koordinasyonu sağlanan risk değerlendirmesi çalışması bakkal, market ve süpermarketlerde gerçekleştirilecek risk değerlendirmesinde dikkate alınır.**
* **Uygun olmadığını düşündüğünüz durumlar için belirlediğiniz her bir alınması gereken önlemin takibi yapılmalı ve sorumlu kişilerce, öngörülen tarihe kadar gerçekleştirildiğinden emin olunmalıdır.**

**ÖNEMLİ HATIRLATMALAR**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BAKKAL/MARKET/SÜPERMARKETİN****Unvanı:****Adresi:** |  | **DEĞERLENDİRMENİN YAPILDIĞI TARİH** |
|  |
|  | **GEÇERLİLİK TARİHİ** |

| **Konu Başlığı** | **Kontrol Listesi** | **Evet **  | **Hayır ** | **Alınması Gereken Önlem** | **Sorumlu Kişi** | **Tamamlanacağı tarih** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GENEL** | Zemin kayma veya düşmeyi önleyecek şekilde uygun malzeme ile kaplanmış ve iç ve dış zeminler düzenli olarak kontrol ediliyor mu? |  |  |  |  |  |
| Zeminde çökme, erime, engebe vb. deformasyonlar bulunması halinde bunlar için düzeltici işlemler uygulanıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Cam yüzeyler (kapı, pencere vb.) uygun şekilde monte edilmiş mi?  |  |  |  |  |  |
| Cam yüzeyler üzerinde kırık ve çatlak gibi hatalar bulunması halinde bunlar için düzeltici işlemler uygulanıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Merdiven genişlikleri ve basamak yükseklikleri uygun mu? |  |  |  |  |  |
| Merdivenler boyunca tırabzanlar mevcut mu? |  |  |  |  |  |
| Merdivenlerin tırabzan ayakları arasında uygun aralıklarla dikmeler veya düşmeyi önleyecek kapalı bloklar mevcut mu? |  |  |  |  |  |
| Otomatik sürgülü ve/veya döner kapıların (durdurma tertibatları da dahil) düzenli bakım ve kontrolleri yapılıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Yürüyen bant ve merdivenlerin kullanımında gerekli güvenlik önlemleri alınıyor ve bunların (durdurma tertibatları da dahil) düzenli bakım ve kontrolleri yapılıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Raflar veya benzeri diğer malzemeler çalışanların üzerine düşmeyecek şekilde sabitlenmiş mi? |  |  |  |  |  |
| Temizlik yapılan alanda kaymayı önlemek için gerekli önlemler alınıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Koridorların çalışmayı ve geçişi engellemeyecek genişlikte olması sağlanıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Çalışanların rahat şekilde çalışabilmesi için uygun havalandırma sağlanmış mı? |  |  |  |  |  |
| Varsa, iklimlendirme cihazlarının kontrolleri düzenli aralıklarla yaptırılıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Tüm alanlarda yeterli aydınlatma sağlanmış ve aydınlatmalar çalışır halde bulunuyor mu? |  |  |  |  |  |
| Forklift kullanılan alanlar gerekli işaretlerle belirlenmiş ve uyarıcı levhalar asılmış mı? |  |  |  |  |  |
| Depolar ve diğer alanların iç düzenlemesi yapılmış, tüm eşya veya malzemelerin kolay ulaşılabilir olması sağlanmış ve bu alanlar tertipli halde tutuluyor mu? |  |  |  |  |  |
| Çalışmalar sırasında kullanılan hortum veya kablolu aletler, takılma veya düşmeyi önleyecek şekilde kullanılıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Çalışma ortamında çalışanların çarparak yaralanabileceği sivri veya sert köşeler bulunmaması sağlanmış mı?  |  |  |  |  |  |
| Depolar ile diğer çalışma alanları arasındaki geçiş yolları, çalışanların herhangi bir çarpma veya çarpışma riskine (alışveriş arabalarına, kapılara, diğer kişilere vs.) maruz kalmayacakları şekilde düzenlenmiş mi? |  |  |  |  |  |
| **ERGONOMİ** | Ağır yüklerin; yük platformu, trans palet, istif makinası gibi yardımcı ekipmanlar kullanılarak taşınması sağlanıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Yüksek raflara ulaşmak için veya buralara ürün yerleştirilirken uygun nitelikte merdivenlerin kullanılması sağlanıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Barkod okuyucu, kasa ve diğer ekipmanların, kasiyerlerin rahatlıkla ulaşabileceği konumda olması sağlanıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Özellikle kasa çalışanları için uzanma ve eğilmeyi azaltan taşıyıcı bantlar kullanılıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Kasa çalışanları için bel desteği olan, yüksekliği ayarlanabilir koltuklar sağlanmış mı? |  |  |  |  |  |
| Kasalardaki klavyelerin yüksekliği çalışanın boyuna göre ayarlanabiliyor mu? |  |  |  |  |  |
| Kesme, doğrama işleminin yapıldığı tezgahın yüksekliği çalışana göre ayarlanabiliyor mu? |  |  |  |  |  |
| Uzun süre alt raflarda çalışanların kullanımı için diz yastıkları sağlanıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Çalışanların doğru taşıma ve kaldırma yöntemlerine uygun olarak çalışması sağlanıyor mu? |  |  |  |  |  |
| **MAKİNA, ARAÇ-GEREÇ VE EKİPMANLAR** | Makinelerin hareketli parçalarına karşı koruma önlemleri alınmış mı? |  |  |  |  |  |
| Kesici ve delici aletlerin ehil kişiler tarafından kullanılması sağlanıyor mu?  |  |  |  |  |  |
| Makinaların kazara/istemeden çalıştırılması engelleniyor ve acil durdurma mekanizmaları bulunuyor mu? |  |  |  |  |  |
| Makinaların doğru kullanımı ve bakımı konusunda kullanım kılavuzları bulunuyor mu?  |  |  |  |  |  |
| Makina ve ekipmanların elektrik aksamının su veya diğer sıvılarla temas etmemesi için gerekli önlemler alınıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Yük platformu, trans palet, forklift gibi ekipmanların periyodik kontrol ve bakımları düzenli olarak yaptırılıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Barkod okuyucuların bakımları yapılıyor ve ürünleri tek seferde okuyabilmesi sağlanıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Zemin cilalayıcısı, matkap, zımpara makinası gibi taşınabilir aletlerin elektrik aksamları kontrol ediliyor mu? |  |  |  |  |  |
| Kesici, delici vb. nitelikteki alet veya ekipmanların açıkta bulundurulması engelleniyor ve koruyucu içerisinde muhafaza edilmesi sağlanıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Kesici, delici vb. alet veya ekipmanlar uygun aralıklarla, kullanım öncesi ve sonrasında kontrol ediliyor mu? |  |  |  |  |  |
| **KİMYASAL MADDELER** | Makinalarda gerekli uyarı işaretleri bulunuyor mu? |  |  |  |  |  |
| Kullanılan kimyasal içerikli maddelerin Türkçe malzeme güvenlik bilgi formları bulunuyor mu? |  |  |  |  |  |
| Kimyasal maddeler ve haşere ilaçları, yetkisiz kişilerin erişemeyeceği uygun yerlerde muhafaza ediliyor mu? |  |  |  |  |  |
| Çalışanlar, bu maddeler ile teması önleyecek (paspas, fırça gibi) gereçler ile uygun nitelikte kişisel koruyucu donanımları (eldiven, maske vb.) kullanıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Kimyasalların üzerinde uygulama yöntemi, kullanılacak koruyucu ekipman ve zararlarını gösteren etiketler mevcut mu? |  |  |  |  |  |
| **ELEKTRİK** | Kaçak akım rölesi ana elektrik hattına bağlanmış mı? |  |  |  |  |  |
| Tüm sigortaların korunaklı yerlerde olması sağlanmış mı? |  |  |  |  |  |
| Elektrik kutuları kilitlenmiş, yetkisiz kişilerin erişimleri önlenmiş mi? |  |  |  |  |  |
| Açıkta kablo bulunması engelleniyor, prizlerin sağlamlığı düzenli olarak kontrol ediliyor mu? |  |  |  |  |  |
| **ASANSÖRLER** | Asansörlerin (mevcut ise) periyodik bakımları ve kontrolleri düzenli olarak yapılıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Asansör içi ve önü aydınlatmaları yeterli düzeyde mi? |  |  |  |  |  |
| Asansörlerin makine dairesine yetkisiz kişilerin girişi engelleniyor mu? |  |  |  |  |  |
| Asansör içerisinde bulunan havalandırma sisteminin çalışıp çalışmadığı düzenli aralıklarla kontrol ediliyor mu? |  |  |  |  |  |
| **YANGIN VE ACİL DURUMLAR** | Acil durumlar (yangın, deprem, ilk yardım gerektiren durumlar vb.) konusunda çalışanlara gerekli eğitim verilmiş mi? |  |  |  |  |  |
| İçinde yeterli malzemenin bulunduğu ilk yardım dolabı mevcut mu? |  |  |  |  |  |
| Yangın merdiveni kullanılabilir durumda mı? |  |  |  |  |  |
| Yangın merdiveni kapıları/acil çıkışlar kilitli olmayıp her an açılabilir durumda tutuluyor mu? |  |  |  |  |  |
| Yangın merdiveni kapıları/acil çıkışların önünde ve tüm yol boyunca kaçışı engelleyecek bir malzeme bulunmaması sağlanıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Yangın merdiveni kapıları/acil çıkış kapılarının dışarıya doğru açılması sağlanmış mı? |  |  |  |  |  |
| Kapı ve kaçış yollarını gösteren acil durum levhaları uygun yerlere yerleştirilmiş, izlenecek çıkış yolu açık olarak belirtilmiş ve yangın merdiveninde ışıklandırma sağlanmış mı? |  |  |  |  |  |
| Yangın söndürücüleri mevcut ve son kullanma tarihleri ve basınçları kontrol ediliyor mu? |  |  |  |  |  |
| Acil durumlar ile ilgili iletişime geçilecek telefon numaraları (yangın, ambulans, polis vb.) görünür bir yere asılmış mı?  |  |  |  |  |  |
| Acil durumlarda çalışanlar arasında haberleşmeyi sağlayacak tertibat her zaman çalışır durumda tutuluyor mu? |  |  |  |  |  |
| **PSİKOSOSYAL ETKENLER** | Çalışanlara, görev ve sorumlulukları haricinde talimat verilmesi engelleniyor mu? |  |  |  |  |  |
| Çalışanlar; herhangi bir tehdit, saldırı, hırsızlık gibi durumlar karşısında nasıl davranacağını biliyor mu? |  |  |  |  |  |
| **KAZALAR VE HASTALIKLAR** | Çalışanların işe giriş muayeneleri ve periyodik kontrolleri zamanında yaptırılıyor mu? |  |  |  |  |  |
| Çalışanların karşı karşıya kaldıkları kazalar ve işe bağlı hastalıklar Sosyal Güvenlik Kurumuna rapor ediliyor mu? |  |  |  |  |  |
| Çalışanların karşı karşıya kaldıkları önceden olmuş kazalar veya işe bağlı hastalıklar incelenerek yeniden meydana gelmeleri önleniyor mu? |  |  |  |  |  |
| Tüm çalışanlara enfeksiyon riskini azaltmak için hijyen bilgisi verilmiş, uygun kişisel koruyucu donanımlar temin edilmiş mi?  |  |  |  |  |  |
| El temizliği için kasiyerlere dezenfektan temin edilmiş ve bunların kullanılması hususunda çalışanlara talimat veriliyor mu? |  |  |  |  |  |
| Kimyasal maddeler ile uzun süreli çalışma veya ıslak çalışma nedeniyle çalışanlarda gözlenebilecek rahatsızlıklar periyodik olarak kontrol ediliyor mu? |  |  |  |  |  |
| Kemirgenler veya diğer zararlı canlılar ile mücadele ediliyor mu? |  |  |  |  |  |
| Tüm çalışanların tetanosa karşı bağışıklıkları yapılıyor ve bağışıklığın yenilenmesi sağlanıyor mu? |  |  |  |  |  |
| **EĞİTİM VE BİLGİLENDİRME** | Çalışanlar iş sağlığı ve güvenliği konusunda eğitim almışlar mı? |  |  |  |  |  |
| Çalışanlar yaptıkları işle ilgili olarak gerekli eğitim ve bilgiye sahip mi? |  |  |  |  |  |
| Çalışanlar kimyasal içerikli maddeler ve/veya biyolojik etkenlerle çalışma sırasında maruz kalabileceği riskler konusunda bilgilendirilmiş mi? |  |  |  |  |  |
| Çalışanlara uygun taşıma ve kaldırma yöntemleri konusunda eğitim verilmiş mi?  |  |  |  |  |  |
| Çalışanlar kesilme, batma, yanma vb. nedenler ile oluşan yaralanmalara hangi durumda ve kim tarafından müdahale edileceği konusunda bilgilendirilmiş mi? |  |  |  |  |  |
| Çalışanlar kullandıkları makine, araç ve gereçlerin güvenli kullanımı konusunda eğitilmiş mi? |  |  |  |  |  |
| Çalışanlar sağlık ve güvenlik işaretlerinin anlamları konusunda eğitilmiş mi? |  |  |  |  |  |
| Eğitim ve bilgilendirme ile ilgili belgeler kayıt altına alınıyor ve kayıtlar uygun şekilde muhafaza ediliyor mu?  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **İŞVEREN/VEKİLİ****Adı:****Soyadı:****İmza:** |  | **İŞ GÜVENLİĞİ UZMANI (varsa)****Adı:****Soyadı:****Belge bilgileri:****İmza:** |  | **İŞYERİ HEKİMİ (varsa)****Adı:****Soyadı:****Belge bilgileri:****İmza:** |  | **DESTEK ELEMANI (varsa)****Adı:****Soyadı:****Görevi:****İmza:** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |
| **ÇALIŞANLAR VE TEMSİLCİLERİ** (Ad, Soyad, Görev, İmza) |