

OTELLERDE ISG HIZMETLERI ILE TUR DENETIMLERIN ORTAK ÇÖZÜMLERİ



**YANGINLA MÜCADELE
ÇALIŞMALARI HEM ISG HEM DE
TUR DENETİMLERİNDE
GEREKLİDİR.**



✘ «BİNALARIN YANGINDAN
KORUNMASI HAKKINDA
YÖNETMELİK « gereğince
aşağıdaki yangın sorunlarının
bütün cevapları ve uygulama
biçimleri mevcuttur.

- ✘ Odalarda yeterli yangın güvenlik önlemi alınmış mı?
- ✘ Asansörlerle ilgili güvenlik önlemleri alınmış mı?
- ✘ Kazan dairelerinde yeterli güvenlik önlemleri alınmış mı?
- ✘ Elektrik tesisatı kontrolü yapılmış mı?
- ✘ Tesiste yangın söndürme tatbikatı yapılmış mı?
- ✘ Tesiste tahliye tatbikatı yapılmış mı?

- ✘ Baca ve yağlı kanalların temizliği yapılıyor mu?
- ✘ Acil Aydınlatma Sistemi Uygun mu?
- ✘ Yangın kaçış yolları uygun mu?
- ✘ Acil çıkış sayısı uygun mu?
- ✘ Yangın uyarı sistemi mevcut mu?
- ✘ Mutfaklarda yangınla mücadele araçları mevcut mu?
- ✘ Hidrant sistemi var mı?
- ✘ Spring sistem var mı?

**HİZMET ALANINDA HIJYEN VE
TEMİZLİK SAĞLIKLı ÇALIŞAN VE
MISAFIR GÜVENLİĞİ SAĞLAR.**



-
- × Lobi genel temizliği ve ortamdaki nem
 - × Havalandıırma sistemi, klima ve kontrol (kayıt altında tutulur.)
 - × Odaların genel temizliği ve çalışma ortamı düzen
 - × Tuvalet temizliği ve temizlik esnasında alınacak tedbirler
 - × çalışanların hijyenle ilgili eğitimi ve KKD kullanımı
 - × Odaların kolay temizliği ve güvenliği
 - × Odaların elektrik aksamları
 - × Personel kyafetlerinin temizliği

× **Lejyonella ile herkes için savaş**

**ÇALIŞANLARDA EĞİTİM ,HİZMET
KALİTESİNİ ARTIRIR VE ISG
KÜLTÜRÜ YARATIR.**



- **18 adet eğitim başlığı var. çalışan bu eğitimleri almakla yükümlü hangi tehlike sınıfında olursa olsun .Bu başlıkların hepsi eğitim olarak verilmelidir.**

EĞİTİM KONULARI

1. Genel konular

- a) Çalışma mevzuatı ile ilgili bilgiler,
- b) Çalışanların yasal hak ve sorumlulukları,
- c) İşyeri temizliği ve düzeni,
- ç) İş kazası ve meslek hastalığından doğan hukuki sonuçlar

2. Sağlık konuları

- a) Meslek hastalıklarının sebepleri,
- b) Hastalıktan korunma prensipleri ve korunma tekniklerinin uygulanması,
- c) Biyolojik ve psikososyal risk etmenleri,
- ç) İlk yardım

3. Teknik konular

- a) Kimyasal, fiziksel ve ergonomik risk etmenleri,
- b) Elle kaldırma ve taşıma,
- c) Parlama, patlama, yangın ve yangından korunma,
- ç) İş ekipmanlarının güvenli kullanımı,
- d) Ekranlı araçlarla çalışma,
- e) Elektrik, tehlikeleri, riskleri ve önlemleri,
- f) İş kazalarının sebepleri ve korunma prensipleri ile tekniklerinin uygulanması,
- g) Güvenlik ve sağlık işaretleri,
- ğ) Kişisel koruyucu donanım kullanımı,
- h) İş sağlığı ve güvenliği genel kuralları ve güvenlik kültürü,
- ı) Tahliye ve kurtarma

- Bu eğitimler yanında ,yapılan işe özel eğitimlerde vermekteyiz. Bunlardan bazıları
- Ergonomi eğitimi
- Elektrikle çalışma İSG eğitimi
- Mekanikle çalışma İSG eğitimi
- Ağır vasıta ve normal araç kullananlara İSG eğitimi
- Temizlik ve gıda ile uğraşanlara hijyen eğitim
- Bunlara ek olarak doğal gazla çalışma eğitimi de verilmelidir.

**AYDINLATMA, GÜRÜLTÜ, TERMAL
KONFOR, TOZ VE GAZ ÖLÇÜMLERİ
ÇALIŞANI KORUMAK YANINDA
MISAFİRE KONFOR DA SAĞLAR.**



- ✘ Ortamların (lobi ,restoran ,mutfak, koridor, odalar, kazan dairesi vb) aydınlatması ölçülür ve tedbir alınır.
- ✘ Gerekli yerlerde gürültü ölçülerek azaltılır.
- ✘ Toz ve gaz ölçümleri ile mümkün mertebe ortamlar gaz ve tozdan arındırılır .

**MUTFAKTA HİJYEN HEM ÇALIŞANA
,HEMDE MISAFIR İÇİN GEREKLİDİR.**



- × **Binanın genel durumu ve eklentilerine bakılır.**
- × **Temizlenme koşullarına bakılır.**
- × **Mutfığa giriş çıkışlar kontrol altına alınır.**
- × **Talimat ve uyarı levhaları asılır.**
- × **Çalışanların eldiven vs. gibi KKD'leri kullanması alışkanlığı geliştirilir.**
- × **Çöp toplama ve atıkların durumu**
- × **Bulaşıkhanelerin güvenlik ve hijyeni**

**HAVUZLAR SPA VE ALINAN
TEDBİRLER SAYESİNDE
GÜVENLİ ORTAMLAR SAĞLANIR.**



-
- × Havuz sularının hijyen takibi
 - × Temizlik esnasında alınacak tedbirler
 - × Havuzların etrafında alınacak tedbirler
 - × Kayma düşme
 - × Genel temizlik

**GENEL GÜVENLİK TEDBİRLERİ
,ÇALIŞANLAR YANINDA
MÜŞTERİNİN KORUNMASI İÇİNDE
GEREKLİDİR.**



-
- × Korkulukların durumu
 - × Camların güvenliği
 - × Haşare ile mücadele
 - × Hijyenik koşulların yaratılması
 - × Acil eylem planının misafirleride içine alarak hazırlanması

-
- × Makinaların periyodik kontrolleri
 - × Makinaların bakımları
 - × Havalandırma sistemlerinin bakım ve kontrolü
 - × Elektrik tesisat kontrolü
 - × Asansör kontrolü
 - × Paratoner proje ve kontrolü

ÇOCUKLARDA GÜVENLİK İŞ GÜVENLİĞİ HİZMETİ VEREN İÇİN KOLAY ÇÖZÜLÜR BİR SORUNDIR.



-
- × Havuzların ayrımı
 - × Mini club'lerin güvenliği
 - × Acil durumlarda korunması
 - × Hijyenik koşulların yaratılması

**ATIKLAR OTELLERIN DOĞRU
OLARAK YÖNETMESİ GEREKEN BİR
PROBLEMDİR.**



-
- × **Atıklar**
 - × **Atıkların depolanması**
 - × **Atıkların uzaklaştırılması**
 - × **Atıkların ayrıştırılması**

**GIDA KORUNMASI HERKESIN
SAĞLIĞI İÇİN GEREKLİDİR.**



-
- × Gıdaların depolanması
 - × Gıdaların korunması
 - × Soğuk odalar
 - × Gıdaların kontrolü ve takibi
 - × Talimatların hazırlanması
 - × Havalandırması
 - × Doğal gaz /LNC kontrolü

**İŞ GÜVENLİĞİ VE SAĞLIK ÇALIŞMALARI
TURLARINDA ÇÖZÜLMESİNİ İSTEDİĞİ
SORUNLARDIR. DOĞRU YÖNTEMLERLE
HER İKİ SORUNDA BİRLİKTE KOLAYCA
ÇÖZÜMLENEBİLİR.**

