

Firma Adı : **ALYA LAGUNA**

Eğitim Tarihi : **21.02.2024** Eğitim Yeri : **Eğitim Salonu**

Eğitim Süresi : **4 saat**

**DENİZYILDIZI İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ & İLKYARDIM EĞİTİM MERKEZİ**

**EĞİTİM İÇERİĞİ**

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>GENEL KONULAR</b><br><input type="checkbox"/> Çalışma mevzuatı ile ilgili bilgiler,<br><input type="checkbox"/> Çalışanların yasal hak ve sorumlulukları,<br><input type="checkbox"/> İşyeri temizliği ve düzeni,<br><input type="checkbox"/> İş kazası ve meslek hastalığından doğan hukuki sonuçlar<br><b>SAĞLIK KONULARI</b><br><input type="checkbox"/> Meslek hastalıklarının sebepleri,<br><input type="checkbox"/> Hastalıktan korunma prensipleri ve korunma tekniklerinin uygulanması,<br><input type="checkbox"/> Biyolojik ve psikososyal risk etmenleri,<br><input type="checkbox"/> İlk yardım<br><input type="checkbox"/> Tütün Ürünlerinin Zararları ve Pasif Etkilenim | <b>TEKNİK KONULAR-1</b><br><input type="checkbox"/> Kimyasal, fiziksel ve ergonomik risk etmenleri,<br><input type="checkbox"/> Elle kaldırma ve taşıma,<br><input type="checkbox"/> Parlama, patlama, yangın ve yangından korunma,<br><input type="checkbox"/> İş ekipmanlarının güvenli kullanımı,<br><input type="checkbox"/> Ekranlı araçlarla çalışma,<br><input type="checkbox"/> Elektrik, tehlikeleri, riskleri ve önlemleri,<br><input type="checkbox"/> İş kazalarının sebepleri ve korunma prensipleri ile tekniklerinin uygulanması | <b>TEKNİK KONULAR-2</b><br><input type="checkbox"/> Güvenlik ve sağlık işaretleri,<br><input type="checkbox"/> Kişisel koruyucu donanım kullanımı,<br><input type="checkbox"/> İş sağlığı ve güvenliği genel kuralları ve güvenlik kültürü,<br><input type="checkbox"/> Tahliye ve kurtarma |
|---|---|---|

**-DİĞER KONULAR (ÇALIŞILAN İŞ İLE İLGİLİ ALINMASI VE UYULMASI GEREKLİ İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ KURALLARI)**

|  |  |
|--|--|
| 1-)Yüksekte yapılan çalışmalarda alınacak önlemler<br>2-) Spiral kullanımında dikkat edilecek kurallar<br>3-)El merdivenlerinin özellikleri ve merdivenler ile ilgili çalışmalarda dikkat edilecek kurallar<br>4-) Kaynak işlerinde alınması gereken önlemler<br>5-)Acil durumlarda yapılacakların sıralaması ve uygulaması<br>6-)Kimyasallarla çalışmalarda müşteriler açısından alınacak önlemler<br>7-)Mutfakta çalışmalarda uyulması gerekli hijyen kuralları<br>8-)Havuz dairesi, asansör dairesi, kat ofisleri vb. alanların kapılarının kilitli olmasının önemi | 9-)Yapılan yüzey temizliği sonrasında 'kaygan zemin' ibareli uyarı levhasını konulmasının önemi<br>10-)Mutfak zeminin temiz tutulmasının önemi<br>11-)Kıyma makinesi, fritöz makinesi, ekmek kızartma makinesi gibi makinelerin kullanımında ve temizliğinde dikkat edilecek hususlar<br>12-)Elektrikli makinelerin temizliğinde önce makine yada tezgahların elektrik bağlantısının kesilmesi ve suyun doğrudan tutularak asla temizlenmemesinin önemi<br>13-)Bahçe budama, bakım işlerinde alınması gerekli işg tedbirleri |
|--|--|

| KATILIMCI ADI VE SOYADI<br>(ATTENDEE NAME/SURNAME) | İŞYERİNDE ÇALIŞTIĞI BÖLÜM/ GÖREVİ<br>(TITLE OF PERSON / SIGNATURE) | T.C KİMLİK NUMRASI | İMZA |
|--|--|--------------------|------|
| 1 Serdar Kalkan                                    | Kasap Şefi   | 18725491498        |      |
| 2 Cengiz Volkan                                    | Sıcak Şefi   | 16865131438        |      |
| 3 Coskun Aris                                      | Alınanlar  | 39201314122        |      |
| 4 Elvan Kaymak                                     | Bulaşıkçı  | 2650476266         |      |
| 5 Emnur Dön  | Muhasebe   | 25261163078        |      |
| 6 Emre Salih                                       | Sofra Şefi   | 10192367932        |      |
| 7 Emre Dön   | HK   | 16361191138        |      |
| 8 Latife Akdoğan                                   | personel Aşçısı  | 22426257648        |      |
| 9 Mehtap Tatar                                     | Gözetmeni  | 13349909838        |      |
| 10 Alınanlar                                       | İTİ. Mesken Şefi   | 60165572586        |      |
| 11 Mustafa Burcu Demir                             | Depo Şefi  | 56047064192        |      |
| 12 Ali Okur  | Sous Chef  |                    |      |
| 13 Sıkırmaz Cenk                                   | STW. Cif   | 24960212637        |      |
| 14 Filiz Payandil                                  | H/İ  | 20969722596        |      |
| 15 Seyfi Karabulut                                 | Alınanlar  | 29796251436        |      |

..... Tarihinde gerçekleştirilen iş sağlığı ve güvenliği eğitimine katıldım. Eğitimde anlatılan konuları anladım. Anlatılan konulardaki kurallara tamamina çalışma sürecim boyunca uyacağımı taahhüt ediyorum. Ayrıca anlatılan konularda bahsedilen ve can güvenliğimin olmadığı/olmayacağı alanlarda çalışmadan kaçınma hakkım tarafıma tebliğ edildi ve can güvenliğimin olmadığı alanlarda çalışmaya önlemleri aldıktan sonra başlayacağım.

**FİRMA YETKİLİSİ**

**EĞİTİM VERENLER**

**Taylan Resit TAM**

C Sınıfı İş Güvenliği Uzmanı  
Sertifika No: İGU-657

**Dr. Durmuş Ali DENİZ**

İşyeri Hekimi  
Sertifika No: 1412