

Firma Adı :

ALYA LAGUNA

Eğitim Tarihi : 29.02.2024

Eğitim Yeri : Egehan Selen

Eğitim Süresi

4 saat

DENİZYILDIZI İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ & İLKYARDIM EĞİTİM MERKEZİ

EĞİTİM İÇERİĞİ

GENEL KONULAR

- ☐ Çalışma mevzuatı ile ilgili bilgiler,
- ☐ Çalışanların yasal hak ve sorumlulukları,
- ☐ İşyeri temizliği ve düzeni,
- ☐ İş kazası ve meslek hastalığından doğan hukuki sonuçlar

SAĞLIK KONULARI

- ☐ Meslek hastalıklarının sebepleri,
- ☐ Hastalıklardan korunma prensipleri ve korunma tekniklerinin uygulanması,
- ☐ Biyolojik ve psikososyal risk etmenleri,
- ☐ İlk yardım
- Tütün Ürünlerinin Zararları ve Pasif Etkilenim

TEKNİK KONULAR-1

- ☐ Kimyasal, fiziksel ve ergonomik risk etmenleri,
- ☐ Elle kaldırma ve taşıma,
- ☐ Parlama, patlama, yangın ve yangından korunma,
- ☐ İş ekipmanlarının güvenli kullanımı,
- ☐ Ekranlı araçlarla çalışma,
- ☐ Elektrik, tehlikeleri, riskleri ve önlemleri,
- ☐ İş kazalarının sebepleri ve korunma prensipleri ile tekniklerinin uygulanması

TEKNİK KONULAR-2

- ☐ Güvenlik ve sağlık işaretleri,
- ☐ Kişisel koruyucu donanım kullanımı,
- ☐ İş sağlığı ve güvenliği genel kuralları ve güvenlik kültürü,
- ☐ Tahliye ve kurtarma

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

- 1-)Yüksekte yapılan çalışmalarda alınacak önlemler
- 2-) Spiral kullanımında dikkat edilecek kurallar
- 3-)El merdivenlerinin özellikleri ve merdivenler ile ilgili çalışmalarda dikkat edilecek kurallar
- 4-) Kaynak işlerinde alınması gereken önlemler
- 5-)Acil durumlarda yapılacakların sıralaması ve uygulaması
- 6-)Kimyasallarla çalışmalarda müşteriler açısından alınacak önlemler
- 7-)Mutfakta çalışmalarda uyulması gerekli hijyen kuralları
- 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
- 10-)Mutfak zeminin temiz tutulmasının önemi
- 11-)Kıyma makinesi, fritöz makinesi, ekmek kızartma makinesi gibi makinelerin kullanımında ve temizliğinde dikkat edilecek hususlar
- 12-)Elektrikli makinelerin temizliğinde önce makine yada tezgahların elektrik bağlantısının kesilmesi ve suyun doğrudan tutularak asla temizlenmemesinin önemi
- 13-)Bahçe budama, bakım işlerinde alınması gerekli işg tedbirleri

KATILIMCI ADI VE SOYADI (ATTENDEE NAME/SURNAME)	İŞYERİNDE ÇALIŞTIĞI BÖLÜM / GÖREVİ (TITLE OF PERSON / SIGNATURE)	T.C KİMLİK NUMRASI	İMZA
1. Denizil İdris	GRM	13030325388	
2. Seydi Karabulut	Alınış başı	29796251436	
3. Mahmut Kocayigit	Satınalma müd	25978949878	
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			

...../...../..... Tarihinde gerçekleştirilen iş sağlığı ve güvenliği eğitimine katıldım. Eğitimde anlatılan konuları anladım. Anlatılan konulardaki kuralların tamamına 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

EĞİTİMİ VERENLER

Taylan Reşit TAM
C Sınıfı İş Güvenliği Uzmanı
Sertifika No: İGU-657

Dr. Durmuş Ali DENİZ
İşyeri Hekimi
Sertifika No: 14.134103