

#### Denetlenen Departmanlar

- 1) Bulaşıkhanne
- 2) Çamaşırhane
- 3) Eğlence
- 4) F&B
- 5) Genel Departmanlar
- 6) Genel Müdürlük
- 7) Güvenlik
- 8) Kat Hizmetleri
- 9) Mini Club
- 10) Misafir İlişkileri
- 11) Mutfak
- 12) Spa
- 13) Teknik Servis

#### İlgili Dokümanlar Listesi

- 1) Ana Kapı Giriş ve Çıkış Prosedürü Resort Oteller
- 2) Kırık ve Zayi Talimatı
- 3) Merkez ve Otel Çamaşırhane Süreç Prosedürü
- 4) Teknik Servis Uzmanlıklara Göre İşleyiş Prosedürü
- 5) Yasal Denetime Tabi Sistemlerin Takip Listesi
- 6) Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Prosedürü
- 7) Gıda Hazırlık Talimatı
- 8) Housekeeping Genel Hizmet Talimatı
- 9) Kurumsal Yiyecek ve İçecek Prosedürü
- 10) Malzeme Çıkış Talimatı
- 11) Resort Yiyecek İçecek Servis ve Hazırlık Talimatı
- 12) Su Güvenliği Kontrol Planı
- 13) Tehlikeli Madde Güvenliği Prosedürü
- 14) Genel Güvenlik Talimatı Resort Oteller
- 15) Gıda Sunum Talimatı
- 16) Oda Temizlik Talimatı
- 17) Statü ve Havuz Araç Kullanımı Talimatı
- 18) Su Güvenliği Prosedürü
- 19) Arıza ve Talep Süreç Talimatı
- 20) Kids Club Kayıt Formu Rusça
- 21) Genel Alan Temizlik Talimatı
- 22) Resort Minibar Operasyon Talimatı
- 23) Gıda Çözündürme Talimatı
- 24) Housekeeping Kimyasal Kullanım Talimatı
- 25) Ödenmez İkrar ve Ağırlama Talimatı
- 26) Teknik Servis Bakım-Onarım ve Kullanım Talimatları
- 27) Havuz Bakım ve İşletme Talimatı
- 28) Pişirme, Soğutma ve Isıtma Talimatı
- 29) Atık Bertaraf Talimatı

- 30) Buz Makinesi Temizlik ve Dezenfeksiyon Talimatı
- 31) Meyve ve Sebze Dezenfeksiyon Talimatı
- 32) Elektrik Panosu Kullanım Talimatı
- 33) Gıda Ürünlerini Dondurma Talimatı
- 34) Gıda Ürünlerini Vakumlama Talimatı
- 35) Gıdaların Geri Dönüşümü Talimatı
- 36) Gıdaların Etiketleme Talimatı
- 37) Mutfak Kuralları ve Mutfak Depo İşleyiş Talimatı
- 38) Şahit Numune Alma Talimatı
- 39) Şirket Havuz Aracı Zimmet Yönetimi Prosedürü
- 40) Personel Hijyen Talimatı
- 41) Eğitimler Talimatı
- 42) El Yıkama Talimatı
- 43) Eldiven ve Maske Kullanım Talimatı
- 44) Gıda Güvenliği Politikası
- 45) Acil Durumlara Hazırlık ve Müdahale Planı

#### İlgili Yönetmelikler

- 1) ISO 27001
- 2) ISO 22000 : 2018
- 3) İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği
- 4) ISO 9001 :2015
- 5) İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği
- 6) Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği
- 7) Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği
- 8) Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği
- 9) Biyosidal Ürünlerin Kullanım Usul ve Esasları Hk.Yön.
- 10) İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik
- 11) GSTC
- 12) Yüzme Havuzlarının Tabi Olacağı Sağlık Esasları Hakkında Yönetmelik
- 13) Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik
- 14) ISO 50001
- 15) Ambalaj Atıklarının Kontrolü Yönetmeliği
- 16) Lejyoner Hastalığı Kontrol Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik
- 17) Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği
- 18) Tıbbi Atıkların Kontrolü Yönetmeliği
- 19) İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik
- 20) Sağlık ve Güvenlik İşaretleri Yönetmeliği
- 21) Yüzme Suyu Kalitesinin Yönetimine Dair Yönetmelik
- 22) Sıfır Atık Yönetmeliği
- 23) Kişisel Koruyucu Donanımlarla İlgili Uyumlaştırılmış Ulusal Standartlara Dair Tebliğ
- 24) Hijyen Eğitimi Yönetmeliği
- 25) Özel Güvenlik Hizmetlerine Dair 5188 Sayılı Kanun ve Kanuna ek değişiklik
- 26) BİTkişisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği
- 27) Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliği
- 28) Türkiye Sürdürülebilir Turizm Endüstri Kriterleri
- 29) Elektrik Tesislerinde Topraklama Yönetmeliği
- 30) Çalışanların Gürültü ile İlgili Risklerden Korunmalarına Dair Yönetmelik
- 31) Asansör İşletme ve Bakım Yönetmeliği
- 32) Muhtemel Patlayıcı Ortamda Kullanılan Teçhizat ve Koruyucu Sistemler İle İlgili Yönetmelik

- 33) İşyerinde Kullanılan Sağlık ve Güvenlik İşaretleri İle İlgili Asgari Genel Gereker
- 34) Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik
- 35) ABTA Turizm Konaklama Sağlık ve Güvenlik Teknik Kılavuzu
- 36) HACCP

## Risk Değerlendirme Methodu

| İhtimal Etki |                    | İhtimal               |                   |                               |                    |                    |
|--------------|--------------------|-----------------------|-------------------|-------------------------------|--------------------|--------------------|
|              |                    | 1.Nadir               | 2.Düşük Riskli    | 3.Muhtemel Yüksek Seviye Risk | 4.Yüksek           | 5.Neredeyse Kesin  |
| Etki         | 5.Kritik           | Orta Seviye Risk      | Orta Seviye Risk  | Riskli                        | Yüksek Seviye Risk | Yüksek Seviye Risk |
|              | 4.Ciddi            | Orta Seviye Risk      | Orta Seviye Risk  | Orta Seviye Risk              | Yüksek Seviye Risk | Yüksek Seviye Risk |
|              | 3.Orta             | Düşük Seviye Risk     | Düşük Seviye Risk | Orta Seviye Risk              | Riskli             | Yüksek Seviye Risk |
|              | 2.Düşük            | Düşük Seviye Risk     | Düşük Seviye Risk | Düşük Seviye Risk             | Orta Seviye Risk   | Riskli             |
|              | 1.İhmal Edilebilir | Çok Düşük Seviye Risk |                   |                               | Orta Seviye Risk   | Orta Seviye Risk   |

Risk matrisi, riskin olma olasılığı ve olduktan sonra yaratacağı etki gibi iki değişkeni analiz etmek için kullanılan bir değerlendirmeye aracıdır. Belirlenen risklerin her birine 1’den 5’e kadar bir etki değeri (aşağıdan yukarıya) ve bir olasılık-ihtimal değeri (soldan sağa) verilmiştir. Otel denetim riskleri değerlendirmesinde bu denetim için; aşağıdaki oranlarda riskler belirlenmiştir;  
Otel Genel Sonuçlarında ya da Otel içi departman skorlarında risk değerlendirmesi;

**BORDO** tolere edilemez,  
**KIRMIZI** yüksek seviye riskli,  
**TURUNCU** riskli,  
**SARI** orta seviye riskli,  
**AÇIK YEŞİL** az riskli,  
**KOYU YEŞİL** tolere edilebilir-çok düşük seviye riskli olarak geçmektedir.

| Denetim Bulguları etki/ ihtimal risk matrisi |       |       |          |        |                 |        |
|----------------------------------------------|-------|-------|----------|--------|-----------------|--------|
| İhtimal Etki                                 | Nadir | Düşük | Muhtemel | Yüksek | Neredeyse Kesin | Toplam |
| Kritik                                       | 0     | 0     | 0        | 2      | 0               | 2      |
| Ciddi                                        | 2     | 2     | 11       | 2      | 0               | 17     |
| Orta                                         | 2     | 13    | 19       | 0      | 0               | 34     |
| Düşük                                        | 1     | 5     | 0        | 0      | 0               | 6      |
| İhmal Edilebilir                             | 0     | 1     | 0        | 0      | 0               | 1      |
| Toplam                                       | 5     | 21    | 30       | 4      | 0               | 60     |

## F&B-Bar

### FiFo-İlk Giren İlk Çıkar kuralına uyuluyor mu?

**Bulgu** Barlarda kapanan alanlardan gelen içeceklerle parti numaralarının karıştığı, son tüketim tarihi geçen, yaklaşan ürünlerle uzun raf ömürlü ürünlerin karışık olarak tüketimde olduğu gözlemlendi.  
Orta / Muhtemel

**Risikyesi** :

**Risk** :Gıda Güvenliği Riski, Dış Denetimde Tespit edilecek uygunsuzluk, İdari para cezası riski

**Öneri** :İlk Giren ilk çıkar-FIFO takibiyle yakın son tüketim tarihli ürünlerin önce kullanılması, aynı istasyonda aynı ürün grubu için açık ürün olmaması, açılan ürünler tüketildikten sonra yenisinin açılması ve dolaptaki açılmış tüm ürünlerde açılış tarih etiketinin olması tavsiye edilir.

### Bar dolaplarında son tüketim tarihi geçmiş, etiket bilgisi olmayan ürün olmamasına dikkat ediliyor mu?

**Bulgu** Barlarda Anadolu Barda Cappy Şeftali meyve suyunun son tüketim tarihinin 08.2024 olduğu, Mikanos Barda Cappy Portakal suyunun 10.2024 skt'li olduğu, Kapalı Havuz barda son tüketim tarihi geçmiş greyluft suyu olduğu gözlemlendi.  
Orta / Muhtemel

**Risikyesi** :

**Risk** :Gıda Güvenliği Riski, Barlarda Misafir şikayeti, Dış Denetimde Tespit edilecek uygunsuzluk, İdari para cezası riski

**Öneri** :FIFO eğitimi tekrarı ve son tüketim tarihleri kontrol periyodunun arttırılması tavsiye edilir.

### Restoran / Room Service dolaplarında son tüketim tarihi geçmiş, etiket bilgisi olmayan ürün olmamasına dikkat ediliyor mu?

**Bulgu** Ana mutfak restorana ait soğuk odada greyluft suyu-nar suyunun son tüketim tarihinin geçmiş olduğu gözlemlendi. Zemin üzerinde depolama yapıldığı gözlemlendi.  
Room servis soğuk odada 19 Kasım'da 20.11.2024 Son tüketim tarihli 24 adet 400 ml hardal olduğu gözlemlendi.

Orta / Muhtemel

**Risikyesi** :

**Risk** :Gıda Güvenliği riski, Dış denetimde tespit edilecek uygunsuzluk

**Öneri** :Riskli yiyecek ve içeceklerde son tüketim tarihi kontrol periyodunun arttırılması, ürün açılış tarihlerinin de etiketle ü belirtilmesi sağlanmalıdır. Son tüketim tarihi yaklaşan ürünlerin imha kaynaklı maddi kayıp yaşanmaması adına hızlı tüketilecekleri alanlara transferi sağlanmalıdır. Yıkanan zeminde kirli su ve kimyasalla kontamine olan ambalajlı içecekler direkt şişe ile yemek masasına, tüketime servis edilmektedir. Gıdaların, içeceklerin, temiz ekipmanların ve ambalajlı ürünlerin zeminle teması olmamasına dikkat edilmesi, palet - taşıma arabası - boş temiz kasa üzerinde depolama yapılmasına özen gösterilmesi tavsiye edilir.

### Buz makinelerinde kova ve kürek bulunuyor mu, dezenfektanlı su mevcut mudur?

**Bulgu** Bar alanları buz makineleri iç hazne yüzeylerinde uzaklaştırılabilir kirlilik gözlemlendi.  
Bar çalışanlarının iç hazne temizliğinin detaylarına hakim olmadığı, alanda kullanımda olmayan kimyasallarla temizlik yaptıklarını aktardıkları gözlemlendi.  
Buz küreklerinin uygun depolanmadığı, kürek kullanımında çapraz bulaşma riskinin yüksek olduğu görüldü.  
Orta / Muhtemel

**Risikyesi** :

**Risk** :Su güvenliği riski, Dış Denetimde Tespit Edilecek Uygunsuzluk, Kontamine su kaynaklı salgın riski

**Öneri** :Buz makinelerinin detaylı temizliği sonrası bar sorumlularına temizliğin nasıl yapılması gerektiğine dair eğitim verilmiş, kontrollerinin düzenli aralıklarla tekrar tavsiye edilir.

Bar alanı içerisinde bulunan tezgahlar, raflar, makine, cihaz ve ekipmanlar temiz ve düzenli mi, temizlik formları mevcut mudur? Ekipmanlar uygun şekilde depolanmış mı?

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bulgu</b>    | Lobby bar yıkanmış sahlep semaveri içinde uzaklaştırılmamış salep kalıntıları olduğu, Lobby soğuk oda duvarlarında küf kalıntıları olduğu görüldü.<br>Buz makinesi içlerinde yüzeyde uzaklaştırılabilir kirlilikler olduğu, Mikanos bar içindeki kullanılmayan buz makinesi içinde muhtemelen fare dışkıları olan kalıntılar gözlemlendi. Pool bardaki beyaz polikarbon bardaklarda kalıntı kirlilikler ve 7/24 barda porselen mini sütlüklerde kurumuş süt kalıntılarının yoğun olduğu gözlemlendi.<br>Orta / Muhtemel |
| <b>Riskyesi</b> | : Gıda Güvenliği Riski, Zehirlenme-Misafir Şikayeti Riski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Risk</b>     | : Yıkama işleminde ekipmanda kalan gıda kalıntıları yıkama sırasında bulaşan kimyasal kalıntıları da içermektedir. Güvenli yiyecek-içecek servis edilebilmesi için en önemli aşamalardan biri temiz ekipmanla çalışılmasıdır. Özellikle süt kalıntılarının temizlik sırasında tamamen uzaklaştırıldığından emin olunması, semaver temizliğinde detaylı temizliğin ve porselenlerde daldırma sıklığının artırılması tavsiye edilir.                                                                                      |
| <b>Öneri</b>    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

Barlarda kullanılan meyve ve sebzelerin yıkama ve dezenfeksiyon işlemi talimatlara uygun şekilde yapılıyor mu

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bulgu</b>    | Barlarda meyve sebzeler sadece su ile yıkanmaktadır. Barlardaki toprakla kontamine nane ve özellikle katı meyve sıkmada kök sebzelerin topraklarından arındırılması ve mikroorganizma-parazitlerin uzaklaştırılması amaçlı suma chlor D4.4 meyve sebze dezenfektanı temin edilip kullanımı, ya da barlara dağıtılan sebze ve meyvelerin belirlenip tanımlanacak bir istasyonda ozon ya da klorla dezenfeksiyon sonrası dağıtımı tavsiye edilir.<br>Orta / Muhtemel |
| <b>Riskyesi</b> | : Gıda Güvenliği Riski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Risk</b>     | :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

Temizlik - dolap sıcaklıkları - mama sandalyesi dezenfeksiyon kayıtları düzenli tutuluyor mu? Formlardaki periyotlara uygun şekilde temizlikler yapılıyor mu?

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bulgu</b>              | Mama sandalyeleri hazırlığında standart temizlik kurallarına uyulmadığı gözlemlenmiştir. Mama sandalyelerinde emniyet kemeri ve arkasındaki uyarı yazısı eksik sandalyelerin eksiklerinin tamamlanması, temizlik sırasında dezenfektanlı deterjanla (D10) yıkama sonrası yüzey dezenfektanı kullanılması tavsiye edilir. Yıkama yapılamayan büfe servis zamanlarında streçleme öncesinde temizlik+dezenfeksiyon yapılması sağlanmalıdır. |
| <b>Fotoğraflı Görüntü</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Riskyesi</b>           | : Ciddi / Düşük                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Risk</b>               | : Çapraz Bulaşma-Gıda güvenliği riski, Düşme-Yaralanma Riski, Reklamasyon Riski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Öneri</b>              | : Bebekler direkt sandalyedeki tepsi üzerinden yemek yediklerinden kalıntıların uzaklaştırılması ve dezenfeksiyon konularına daha çok özen gösterilmesi tavsiye edilir.                                                                                                                                                                                                                                                                  |

Yerde gıda depolama yapılmaması kuralına uyuluyor mu

|                 |                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bulgu</b>    | Restoran ve bar soğuk odalarında ve backgroundlarda yerde direkt zemin üzerinde içecek depolama yapıldığı gözlemlendi.<br>Yıkanan bardakların silim öncesi basketlerde, direkt zemin üzerinde bekletildiği görüldü.<br>Düşük / Düşük |
| <b>Riskyesi</b> | :                                                                                                                                                                                                                                    |

## Kat Hizmetleri

### Depolarda tanımsız kimyasal bulunuyor mu, tüm depolarda iş güvenliği önlemleri alınmış mı?

**Bulgu** Meydandaki temizlik arabasında, çocuk kulübünde tanımsız kimyasal şişeleri olduğu ve son tüketim tarihi geçen, kapağı açık kimyasalların devam ettiği gözlemlendi.  
Mini clubta oyuncak kum kovasına sabun aktarıldığı, sabunlukların o kovadan doldurulduğu belirtildi.  
Otel geneli backroundlarda, ekipman depoları içlerinde kullanılmadığı söylenen tarihi geçmiş kimyasallar, kat ofislerinde tanımsız, kapağı açık kimyasallar gözlemlendi.

#### Fotoğraflı Görüntüle

**Risikyesi** : Orta / Muhtemel

**Risk** : Kimyasaldan alınan verim kaybı, Dış denetimde tespit edilecek uygunsuzluk, Çevre etkisinin yükseltilmesi

**Öneri** : Kimyasalların depolama-ısı değişiklikleriyle raf ömrü dolup yapısı bozulmadan kullanımı için ilk giren ilk çıkar kuralının uygulanması, alandaki kullanılmayan kimyasalların yasal prosedürlere uygun şekilde uzaklaştırılması tavsiye edilir.

### Depo içindeki tüm kimyasallara ait güvenlik bilgi formları erişilebilir mi

**Bulgu** Meydan ofisindeki kimyasallara ait envanter listesinin ve güvenlik bilgi formlarının alanda olmadığı, zemin üstünde depolama yapıldığı, taşıma tavası olmadığı gözlemlendi. Alanda kimyasalların aktarımı da yapıldığından kişisel koruyucu donanımların tamamlanması ve taşıma-sızıntı-yaralanma ihtimallerine karşı güvenlik önlemlerinin alınması tavsiye edilir.

Orta / Muhtemel

**Risikyesi** : Dış Denetim Uygunsuzluğu, İş güvenliği riski, İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik

**Risk** : Önlemleri Hakkında Yönetmelik Uygunsuzluğu

**Öneri** : Mevcut tüm kimyasalların malzeme güvenlik bilgi formları alanda arşivlenmelidir. Kimyasallarla çalışırken kişisel koruyucu donanımla kullanılmalıdır.

### Günlük meydan temizlik çizelgesi mevcut mu, otel geneli alanlarda temizliği yapılacak bölgeler tanımlı mı, temizlik

**Bulgu** Genel alanlarda lobby ve restoranlarda zemin temizliklerinde boş masaların ayaklarının çevresindeki kalıntılar uzaklaştırılmadan etraftaki kirliliklerin uzaklaştırıldığı, gıda kalıntılarının koltuk ve sandalyeler üzerinde uzun süreler kaldığı, Öğle yemeği ana restoran açılışında kahvaltı büfesi sonrası etkin zemin temizliği yapılamadığı gözlemlendi. Temizliği tamamlandı çıkılan sahil tuvaletinde lavaboda saç kalıntıları olduğu, klozet kapağının kirli-lekeli bırakıldığı gözlemlendi.  
Orta / Düşük

**Risikyesi** : Misafir Şikayeti Riski, Dış Denetimde tespit edilecek uygunsuzluk

**Risk** : Meydan temizlik çizelgeleri covid dönemi yapılan fakat yapılmaya devam edilmeyen periyotlar üzerinden (dokunulan tüm yüzeyler için saat başı temizlik-dezenfeksiyon) doldurulmaktadır. Şikayet üzerine taratılıp paylaşılması gerektiğinde yapılan işin ispatı niteliği

**Öneri** : taşınmayacağından değiştirilip güncel formların tutulması tavsiye edilir.

### Armatürlerin kireç temizlikleri-lejyonella kimyasal daldırmalar uygun sıklıkta yapılıyor mu, kayıtları mevcut mu

**Bulgu** Havuz ve sahil çevresi duşlarda, spa içinde steam bath yanı duşlarda duş başlıklarında kireç kalıntıları olduğu gözlemlendi. Spa alanında yüzey kaplaması aşınan duş başlıkları misafir şikayetine sebep olabileceğinden değişimi tavsiye edilir.

#### Fotoğraflı Görüntüle

**Risikyesi** : Orta / Düşük

**Risk** : Su Güvenliği, Lejyonella Riski, Misafir Memnuniyetsizliği

**Öneri** : Temizlik - daldırma periyotları genel alanlar için artırılmalıdır. Temizliği yapılan fakat yüzeyi aşınmış kötü durumdaki duş başlıklarının değiştirilmesi tavsiye edilir.

Zeminlerin temizlik veya kötü hava koşulları nedeniyle kaygan olduğu konusunda uyarmak için tabelalar kullanılıyor mu  
örn. "Dikkat Temizlik Var" veya "Dikkat Kaygan Zeminler"

**Bulgu** Beef restoran - teras çıkış alanı karşısında yerinden kaldırılmış gider çevresinde uyarı işareti görülemedi.

[Fotoğrafı Görüntüle](#)

**Riskiyesi** : Ciddi / Nadir

**Risk** :İş güvenliği - düşme yaralanma riski, Misafir Şikayeti

**Öneri** :Zeminde kayma, düşmeye sebep olabilecek temizlik, bakım çalışmaları sırasında alanın görseldeki gibi bırakılmaması gereken durumlarda ilgili alan çevresinde iş güvenliği önlemleri alınması, uyarı işaretleri eklenmesi sağlanmalıdır.

Detay temizlik periyotları nasıl takip ediliyor, detay temizlik kapsamı ve planlanan süreler yazılı olarak mevcut mu

**Bulgu** Detay temizlik planlarında yapılan işlerin planlaması ve aylık gerçekleşen temizliklerin takibinin (yatak - baza - koltuk - yorgan yıkama perde-halı yıkama vs.) excel üzerinde tutulması tavsiye edilir.  
Düşük / Düşük

**Riskiyesi** :

**Risk** :Yazılı prosedür uygunsuzluğu

## Mutfak

Çözüldürülen ürünün tekrar dondurulmaması kuralına uyuluyor mu

**Bulgu** Sıcak mutfak dondurucuda çözünüp tekrar dondurulmuş hamburger köfteleri olduğu gözlemlendi.

[Fotoğrafı Görüntüle](#)

**Riskiyesi** : Ciddi / Muhtemel

**Risk** : Gıda zehirlenmesi riski, imha kaynaklı maddi kayıp

**Öneri** : Çözünen ürünler tekrar dondurulmamalıdır.

Büfelerde tutulan sıcak gıdaların derecesi en az kaç derece olmalı biliniyor ve izleniyor mu, sunum sıcaklık ölçüm

**Bulgu** Sıcak bölümdaki arabaların reşo yakıtıyla ısıtılmalı sistem olduğu, dijital göstergelerin çalışmadığı ve kritik aralıklarda sıcak tutmanın sağlanmadığı gözlemlendi.  
Sıcak show bölümünde çalışmayan ısıtıcı dolap olduğu, tava show tezgah altı ısıtıcının çalışmadığı, tavuk ızgara ısıtıcı dolap lastiği değişimi gerektiği, sıcaklıkların uygun aralıklarda olmadığı gözlemlendi.  
Orta / Muhtemel

**Riskiyesi** : Gıda Güvenliği Riski, Misafir Şikayeti, Dış denetimde tespit edilecek uygunsuzluk

**Risk** : İlgili arızaların teknik servise açık kaydı bulunmaktadır. Isıtılmalı banket arabalarının amacına uygun kullanılması ve sıcaklıkların izlenmesi, mümkünse arabaların elektrikli olanlarla değişimi sağlanmalıdır. Patojen mikroorganizma gelişimi olmaması için sıcak bekletilen gıdalarda sıcaklığın 63 °C altına düşmemesi sağlanmalıdır.

SKT si geçmiş ürün olmaması kontrol ediliyor mu, son tüketim tarihi yaklaşan ürünler bölüm sorumluları tarafından biliniyor mu

**Bulgu** Pastane bölümünde;  
-bitter çikolata kaplı portakal drajelerde  
-çikolatalı çakıl drajede  
-Ivory coast Chep dark çikolatada  
Sıcak Mutfak;  
-Bariila tortellini makarnalarda  
7/24 mutfakta  
-Namet Kangal Sucukta son tüketim tarihinin geçtiği görülmüştür.  
Orta / Muhtemel

**Riskiye** :

**Risk** :Gıda Güvenliği Riski, Dış Denetimde tespit edilecek uygunsuzluk, İdari para cezası riski

**Öneri** :Yakin son tüketim tarihli ürünlerin iç kontrol ve sayımlar sırasında tespiti ve öncelikli tüketilmesi sağlanmalıdır.

**Çözündürme Talimatı mevcut mudur? Talimata uygun çözündürme işlemi uygulanıyor mu?**

**Bulgu** Tavuk bölümünde çözündürülen ürünlerin poşetlerinden çıkarılmadan, suları içinde çözünmeye bırakıldığı gözlemlendi.

Orta / Muhtemel

**Riskiye** :

**Risk** :Gıda Güvenliği riski

**Öneri** :Derin dondurucu depodan çıkarılan kanatlı eti üstünde delikli gastronomik kap bulunan çözündürme kabına yerleşti  
Çözündürülecek ürün ,ambalajından çıkarılmalıdır. Ambalajından çıkarılması mümkün olmayan gıdaların ambalajı tabanından delinip, delik olan kısım aşağıya bakacak şekilde çözündürme kabına yerleştirilerek suyunun uzaklaştırılması sağlanmalıdır.

**Depolarda ve mutfaklarda çürük, ambalajı deforme olmuş, üzeri açık ürün ve deforme olmuş, paslı ekipman**

**Bulgu** Sıcak mutfakta yiyeceklerin streçlendikten sonra streçlerin yırtıldığı, dondurucuda üzeri açık depolanan, küvet alt yüzeyine temas eden gıdalar olduğu gözlemlendi. Sıcak mutfakta plastik kaptaki tereyağının ocak kenarında bekletilip eritildiği gözlemlendi. Kahvaltı bölümünde küflenmiş dil peyniri, pastane bölümünde sarartılırken unutulup kararıp sineklenen muzlar olduğu gözlemlendi. Mutfak genelinde açılmış metal konserve içinde depolama yapılmaya devam edildiği gözlemlendi. Bulaşıkhanelerde ve bölümlerde özellikle kevgir-süzgeç ve tavalarda sıyrılmış, kopmuş ve paslanmış ekipmanların kullanımda olduğu görülmüştür. Ana mutfakta kırılan blender karıştırma haznesinin plastik silikonla yapıldığı ve kullanımına devam edildiği gözlemlenmiştir.

**Fotoğraflar Görüntüle**

**Riskiye** : Orta / Muhtemel

**Risk** :Gıda güvenliği riski, Misafir Şikayeti, Dış Denetim Uygunsuzluğu, İmha Kaynaklı Maddi Kayıp

**Öneri** :Kullanılan tüm ekipmanların gıdalla temasa uygun, deforme olmamış şekilde olması ve depolanan ekipmanların an iyi durumda olduğu kontrol edilmelidir. Soğuk oda ve depolarda çürüyen-bozulan gıdalara rastlanmamalıdır. Gıdalar plastik kalıntısıyla kontamine olmamalı, tüketime sunulan tüm gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik açıdan güvenli olması sağlanmalıdır.

**Ürünlerin üzerinde SKT/TETT ve TSE ve Bakanlık izinleri mevcut mudur**

**Bulgu** Ana mutfakta iç etiketi olmayan alabalık fümeler, vakumlu küflü peynirler olduğu gözlemlendi.

Orta / Düşük

**Riskiye** :

**Risk** :Gıda Güvenliği Riski, Dış Denetimde Tespit Edilecek Uygunsuzluk, İdari Para Cezası Riski

**Öneri** :Tüketim amaçlı satın alınan tüm ürünlerin üzerinde SKT/TETT ve TSE ve Bakanlık izinleri olması yasal zorunluluk olu tedariklerin yasal izinleri olan ve etiket yönetmeliğine uyan firmalardan yapılması sağlanmalıdır

**Şahit Numune Steril kap veya steril poşet ile mi alınıyor, numuneler kapakları kapalı şekilde saklanıyor mu?**

**Bulgu** : Soğuk bölümde yeni alınan şahit numunelerde yiyeceklerin kap kapağından taşıdığı, kapakların tam kapalı olmadığı gözlemlendi.

**Fotoğraflı Görüntü**

**Riskiyesi** : Orta / Düşük

**Risk** : Dış Denetim Uygunsuzluğu, Tarım Orman Bakanlığı ani denetim ve analizlerinde idari para cezası risk

**Öneri** : Şahit numuneler zehirlenme iddiaları ve ani denetimlerde analiz için, üretilen partideki gıdayı temsil etmek için alınıp izlenebilirlik ve savunma amaçlı kullanılabilir. Misafire - çalışanlara sunulan riskli gıdalardan alınan numunelerin dezenfekte edilen ekipmanlarla, talimata uygun şekilde alınması, soğuk zinciri kırılmadan ve hava almadan 72 saat saklanması sağlanmalıdır. Şahit numune alımı eğitiminin tekrarı tavsiye edilir.

**Bıçaklar renk gruplarına göre ayrılmış mı, kullanım talimatına uygun mu kullanılıyor? Kullanılan bıçaklar kolay ve tam**

**Bulgu** : Üretim alanlarında yapılan işlerde bıçak renk kodlarına uyulmadığı gözlemlendi. Kullanılan bıçaklarda sapı kırık olanlar, işaret koymak amaçlı mühürlenmiş, kazınan bıçaklarda kalıntı kirlilik olduğu, bıçakların temizlenmeden bıçak sterilizatörüne koyulduğu-çoğu bölümde sterilizatörün arızalı olduğu ya da kullanılmadığı tespit edildi. Renk kodlarına hakim olmayan mutfak personelleri olduğu gözlemlendi.

Orta / Düşük

**Riskiyesi** :

**Risk** : Gıda Güvenliği - Çapraz bulaşma riski

**Öneri** : Riskli ürünlerin hazırlık aşamasında çapraz bulaşmaların önlenmesi için işlemlerin tanımlı renk kodlarına uygun kes bıçaklarla yapılması, eksik ekipman varsa temin edilmesi tavsiye edilir.

**Bıçak sterilizatörleri düzenli kullanılıyor mu? UV lambaları değiştirilme tarih kayıtları tutuluyor mu, Sterilizasyon için**

**Bulgu** : Sıcak mutfak, balık işleme, tavuk işleme bölümleri sterilizatörlerin çalışmadığı gözlemlendi. Diğer cihazların kullanım ömürlerinin dolup dolmadığı ile ilgili kontrol kaydı bulunmamaktadır.

Orta / Düşük

**Riskiyesi** :

**Risk** : Çapraz bulaşma riski

## Çamaşırhane

**Kimyasal envanter listesi ve MSDS ler mevcut mu? Kilogram başına kullanılması gereken kimyasal miktarı biliniyor mu?**

**Bulgu** : Çamaşırhane genelinde tüm kimyasalların kendileri için tanımlı alanda, taşıma tavaları üstünde depolanması sağlanmalıdır.

**Fotoğraflı Görüntü**

**Riskiyesi** : Orta / Muhtemel

**Risk** : Dış Denetim Uygunsuzluğu, İş güvenliği riski, İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağ Önlemleri Hakkında Yönetmelik Uygunsuzluğu

**Öneri** : Kullanılmayan kimyasallar alandan uzaklaştırılarak mevcut tüm kimyasalların malzeme güvenlik bilgi formları ve en alanda arşivlenmelidir. Kimyasallarla çalışırken kişisel koruyucu donanımlar kullanılmalı ve kimyasalların aktarımında uygun huniler kullanılmalıdır.

## Güvenlik

### Otel genelinde ve riskli alanlarda kamera kayıtları ile izleme yapılıyor mu

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bulgu</b>     | Toplam 260 kameradan 43 tanesinin arızalı olduğu, güvenlik Dolmabahçe ve Topkapı giriş-çıkış noktalarındaki 3 ve 13 numaralı kameraların arızalı olduğu, Personel giriş alanında-çöp alanında arızalı kamera olduğu, mevcut kamera konumunun alandaki giriş-çıkışı takipte yetersiz olduğu, Mini club aktivite odalarında kamera olmadığı, Mini Club içindeki 2 kameradan birinin aktif olduğu, kasaları gören kamera çözünürlüğünün çok düşük olduğu gözlemlendi. Arızalanıp bağlantısı kesilen yeni kameralarda konum bilgisi yazmadığı, arızalanan alanların tespitinin çalışanlar tarafından yapılması gerektiği gözlemlendi.<br>Ciddi / Yüksek |
| <b>Riskiyesi</b> | : İşletme maddi kaybı, Misafir ve Çalışan güvenliği riski, İtibar kaybı-Savunmada delil yetersizliği riski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Risk</b>      | : Daima çalışır durumda olduğundan ve verileri belirlenen sürelerde arşivlediğinden emin olmak için CCTV'ye düzenli olarak bakım uygulanmalıdır. Özellikle riskli olarak tanımlanan noktalarda kameraların aktif olmasına özen gösterilmelidir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Öneri</b>     | :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

### Kamera kayıtları Verbis'te belirtilen süreye uygun olarak arşivleniyor mu? (30 gün)

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bulgu</b>     | Sistem üzerinde;<br>-1 numaralı ekranda personel alanlarının çoğunlukta olduğu kayıtların,<br>-6 numaralı ekranda Lobby, Ön büro, Guest deskinin olduğu alandaki kayıtların,<br>-5 numaralı ekrandaki kayıtların 8-15-20 günlük ortalamalarda olduğu, 30 günlük sürelerde kayıt alınması konusunda iyileştirme yapıldığı bildirildi.<br>Ciddi / Muhtemel |
| <b>Riskiyesi</b> | : Dış denetimde tespit edilecek uygunsuzluk, işletme maddi kaybı                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Risk</b>      | : Eksik kameralar tamamlandıktan sonra tüm kayıtların Verbis'te belirtilen 30 günlük süre boyunca arşivleneceği şekilde alan                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Öneri</b>     | : yaratılmalıdır.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

### Buggy zimmet tutanağı mevcut ve güncel mi

|                  |                                                                                                                                                   |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bulgu</b>     | Zimmet tutanakları bulunmamaktadır. Ehliyeti olan çalışanlara zimmet ve geri teslim sırasında form imzalatılması tavsiye edilir.<br>Düşük / Nadir |
| <b>Riskiyesi</b> | : İş güvenliği riski, Maddi Kayıp                                                                                                                 |
| <b>Risk</b>      | : Kaza-dava durumlarında tanımlı kullanıcıların kontrollü kullanımının ispatı zimmet formlarıyla sağlanabilir.                                    |
| <b>Öneri</b>     | :                                                                                                                                                 |

## Bulaşıkthane

### Denetim esnasında tezgah ve tezgah altı temizliği uygun muydu, kalıntı kirlilik var mı

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bulgu</b>    | 7/24 mutfak ve ana mutfakta tezgah altı dolaplarda yağ ve yiyecek kalıntıları olduğu, tavan ve kapak temas yerlerinde kalıntı kirlilik olduğu gözlemlendi. Mutfak giderlerinde kalıntı kirlilikler olduğu, bölümlerdeki giderlerin bir kısmının temizlenip bazılarının kirliliği bırakıldığı, bıçak dolaplarının, soğuk odadaki bazı rafların, dikey sıcak-soğuk banket dolap zeminlerinin, bakliyat arabası kapaklarının kirliliği olduğu, temizlik periyodunun artırılması gerektiği gözlemlendi. Lavabolarda musluk temizliklerinin etkin olmayıp kalıntılar olduğu, sebze meyve dolaplarında paletlerin altında çürümüş gıda kalıntıları olduğu gözlemlenmiştir. Bölümlere verilen yüzey dezenfektanlarının sprey başlığı bulunmamaktadır.<br>Orta / Muhtemel |
| <b>Risk</b>     | : Gıda Güvenliği Riski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Seviyesi</b> | : Dolap içlerinin, rafların mutfak çalışanları ile daha sık boşaltılarak detaylı temizlenmesi tavsiye edilir. Sürekli dokunulan yüzeylerde                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Risk</b>     | : gıda kalıntılarının birikmemesi için temizlik periyotları bölüm içlerinde artırılması, tüm bölümlerde yüzey dezenfektanı kullanımının yaygınlaştırılması tavsiye edilir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Öneri</b>    | :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

### Denetim esnasında temiz-yıkamış ekipmanların temizliği uygun muydu, kalıntı kirlilik var mı

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bulgu</b>    | Kazan yıkamada temiz rafındaki ekipmanların büyük çoğunluğının üzerinde gıda kalıntıları olduğu gözlemlendi. Özellikle detaylı temizlik isteyen tüm ekipmanlarda (hamur yoğurma, dilimleme, kıyma makineleri vs.) farklı işlemlere ait gıda kalıntıları olduğu, dolaplarda depolanan küçük, dekor hazırlama ve sunumda kullanılan ekipmanların gıda kalıntıları içerdikleri gözlemlendi. Depolanan tüm ekipmanlar kalıntılardan arındırılıp temizlenerek saklanmalıdır. Ana mutfak vakumlama cihazının içinin kir ve küfle kaplı olduğu gözlemlenmiştir. Bölümlerdeki temiz süzgeç ve kevgir ve rendelerin üzerinde gıda kalıntıları olduğu, yıkamanın detaylı yapılmadığı gözlemlendi.<br>Orta / Muhtemel |
| <b>Risk</b>     | : Gıda Güvenliği Riski, Çarpaz Bulaşma                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Seviyesi</b> | : Kazan yıkamadaki gıda kalıntıları yıkama sırasında bulaşan kimyasal kalıntıları da içermektedir. Güvenli gıda servis edilebilmesi için                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Risk</b>     | : en önemli aşamalardan biri temiz ekipmanla çalışılmasıdır. Kazan yıkamada detay temizlikte iyileştirme yapılması sağlanmalıdır.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Öneri</b>    | :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

### Çöp Bidon, Çöp Kovaları, Çöp Arabası ve Konteynerler'in temizlikleri uygun mu, kalıntı kirlilik var mı, Çöp kovaları

|                 |                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bulgu</b>    | Üretim alanlarındaki çöp kovalarında pedal bulunmadığı, çöp bidonlarının kapaklarının açık tutularak çalışıldığı gözlemlenmiştir                                                                            |
| <b>Risk</b>     | Düşük / Düşük                                                                                                                                                                                               |
| <b>Seviyesi</b> | : Gıda Güvenliği Riski, Çarpaz Bulaşma - Dış Denetimde Tespit Edilecek Uygunsuzluk                                                                                                                          |
| <b>Risk</b>     | : Bölüm içlerinde çöp alanları tanımlanması, tezgah yanlarına kovaların çekilmemesi, kova kapaklarının sürekli kapalı tutulması ve elle temas edilmeyecek şekilde kapakların pedalla açılması gerekmektedir |
| <b>Öneri</b>    | :                                                                                                                                                                                                           |

## Teknik Servis

Yıldırımdan korunma tesisatı yıllık periyodik kontrolleri yetkili firma tarafından yapıp kayıt altına alınıyor mu (kafes sistemi, hava sonlandırma cubuğu, doğal hava sonlandırma bileşenleri, paratoner ve benzeri)

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bulgu</b>     | 12 paratonerin 4 ünün periyodik bakımı 22.10.2024 tarihinde yapılmış, diğer 8 paratoner bakımı onaylanmamıştır. 22.10.2024 tarihli bakım raporlarında muayene klimensi bulunmadığı, koruma borusu tesis edilmediği, indirme iletkeninin som bakır olmadığı, ayrı bir indirme iletkeni bulunmadığı, paratoner tesisatının uygun olmadığı ve mevcut şartlar altında bir sonraki kontrol tarihine kadar kullanımının uygun olmadığı bildirilmiştir.<br>Kritik / Yüksek |
| <b>Riskiyesi</b> | : Can güvenliği riski, Maddi Kayıp riski, Yasal Uygunsuzluk, Sigortalanan olaya kusur ile sebebiyet verilmesi sonucu teminatın etkilenmesi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Risk</b>      | : Aşınma veya başka bir sebepten dolayı normal işleyişini yitirmeye başlayan paratonerlerin bakımı yapılmadığı takdirde yıldırım düşmesi sonrasında oluşabilecek yangın ile birlikte hem iş yerleri hem de insanların can güvenliği tehlikeye girebilmektedir. Tüm                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Öneri</b>     | : bakımların tamamlanması ve raporlanan eksikliklerin giderilmesi sağlanmalıdır.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

Mutfak davlumbazlarının yetkili firma tarafından temizlikleri uygun sıklıkta yapılıyor mu, yetki belgesi güncel mi

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bulgu</b>             | Davlumbaz temizliklerinde yapılan sözleşmede riskli yatay kanalların temizlik periyotlarının azaltıldığı gözlemlendi.                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Fotoğrafi Görüntü</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Riskiyesi</b>         | : Ciddi / Yüksek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Risk</b>              | : Yangın - Bina güvenliği riski, Dış denetimde tespit edilecek uygunsuzluk                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Öneri</b>             | : Yatay bacalarda fazla miktarda yağ biriktiğinden bu yağlar temizlenmediği takdirde pişirme cihazlarındaki olası bir yangında kolayca tutuşma ihtimali olup yatay kanaldaki yangına müdahale edilmesi ve söndürülmesi zordur. Riskli bölgelerdeki temizlik periyotları artırılmalı, yoğun kullanım olan alanlarda 3 ayda 1 temizlik yapılmamalıdır. |

Üretim ve depolama alanları havalandırma - soğutma sıcaklık ve nem değerleri ilgili yönetmeliklere uygun mu? (Kuru gıda depolama alanları için sıcaklık 10-15 °C, nemlilik 45-55 % olarak belirlenmelidir.)

|                  |                                                                                                                                                              |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bulgu</b>     | Ana mutfakta klima ve havalandırmanın çalışmadığı, üretim alanlarındaki sıcaklığın gıda işleme için uygun aralıkta olmadığı gözlemlendi.<br>Ciddi / Muhtemel |
| <b>Riskiyesi</b> | : Gıda Güvenliği riski, Dış denetimde tespit edilecek uygunsuzluk, Çabuk bozulma-imha kaynaklı maddi kayıp riski                                             |
| <b>Risk</b>      | : Üretim alanlarındaki klimaların kapatılmaması, bakımlarının aksatılmaması ve arıza durumunda alınan aksiyonların hızlandırılması                           |
| <b>Öneri</b>     | : tavsiye edilir.                                                                                                                                            |

Tesis içindeki acil durum kaçış yolları haftada bir kontrol ediliyor mu (Tüm kaçış yolları engelsiz mi, Kapılara takılı tüm kapı çek aygıtları çalışır durumda mı, Otomatik kapı açma üniteleri takılı ise, bunların düzgün çalıştığı test ediliyor mu, Tesis içindeki merdivenlerin boşlukları kontrol ediliyor mu)

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bulgu</b>             | Merdiven boşluklarında acil durumlarda kaçış sırasında devrilme-yolu kapatma riski olan ek yatakların olduğu gözlemlendi. Acil kaçış güzergahında değil, tüm merdivenlerde asansörün kullanılamayacağı durumlar düşünülerek merdiven önlerinin açık tutulması sağlanmalıdır.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Fotoğrafi Görüntü</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Riskiyesi</b>         | : Ciddi / Muhtemel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Risk</b>              | : Olası acil durumlarda güvenlik riski, Dış denetim uygunsuzluğu, Reklamasyon riski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Öneri</b>             | : Acil kaçış yollarının her zaman engelsiz olması sağlanmalıdır. Acil durumlarda insanlar panik halinde ve kalabalık şekilde hareket edeceğinden olası durumlarda tüm merdivenlerde yolların açılması için gerekli süre bulunmaması hatta küçük engellerin dahi barikatlara dönüşme riski mevcuttur. Çatıda müdahale isteyen acil durumlar ya da acil durum müdahalelerde çatıdan binaya giriş gerekmesi-tahliye ihtimalleri göz önünde bulundurularak son katta çıkışları engelleyen depolama için alternatif alanlar yaratılması tavsiye edilir. |

#### Mutfak ve bar ekipmanları düzenli periyotlarda kontrol ediliyor mu, kontrol kayıtları mevcut mu

**Bulgu** Üretim alanlarında bakımların yetersiz olduğu, riskli konularda iyileştirme yapılmayan alanlar olduğu gözlemlendi.  
-Denetim sırasında ana mutfak sebze yıkama bölümü ozon cihazının çalışmadığı, soğuk oda ışığının yanmadığı görülmüştür.  
-Kirliliği dolabı soğutucu yan kapağının olmadığı,  
-Bar ve mutfaklarda, bulaşıkhanelerde kırık fayanslar ve duvar açıklıkları olduğu (haşere yerleşimlerinde yüksek risk),  
-Restoran backroundlarda gider bağlantıları olmadığı, üçlü priz kablo yoğunluğunun olduğu,  
-Mutfak ve restoran backroundlarda tavan açıklıkları olan alanlar olduğu,  
-Steward kimyasal depoda zemin epoksinin soyulduğu,  
-Denetim tarihinde üretim alanında havalandırmanın çalışmadığı,  
-Pastane pişirim bölümü fırın üst yüzeylerinde duvar boyasının kabarıp döküldüğü,  
-Balık ve sebze yıkama girişinde kırık cam kapılar olduğu,  
-Balık bölümü el yıkama lavabosunun gider bağlantısı olmadığı,  
-Kırmızı et bölümü klimadan su aktığı,  
-Ekipman depolarındaki çürük, yıkılmak üzere olan raflar olduğu  
-Kötü durumda dolap lastikleri olduğu, zor açılıp kapanan tezgah altı çekmeceli dolaplar -Çalışmayan bıçak sterilizatörleri  
-Eğri, oturmeyen, kırık gider ızgaraları olduğu gözlemlenmiştir.

#### Fotoğraflı Görüntüle

**Risk** :Ciddi / Muhtemel  
**Seviyesi** :İş Güvenliği Riski, Haşere Kaynaklı gıda kontaminasyonu, Dış Denetimde Tespit Edilecek Uygunluk  
**Risk** :Bakım periyotlarının arttırılıp üretim alanındaki arıza çağrılarına öncelik verilmesi tavsiye edilir.  
**Öneri**

#### Fan coil altı aylık ve yıllık periyodik bakımları yapılmış mı

**Bulgu** Abs Chiller bakım onarım teklifinin onaylanmadığı, periyodik bakımların yapılmadığı gözlemlendi. Fan coil'lerde iç kontrol ve temizlikler en son 22.09.2023 tarihine ait temizlik ve bakım kayıtları görüldü.  
Ciddi / Muhtemel

**Risk** :

**Risk** :Enerji Tüketimi artışı, verimliliğin düşmesi, ekipman ömrünün azalması, arıza riskinin artması

**Öneri** :Yetkili firmalar tarafından sezon açılışı öncesi ve sonrası olmak üzere en az 2, sezon ortası periyodik bakımla 3 bakımla şekilde anlaşılması tavsiye edilir.

#### Otomasyon Yıllık periyodik bakımı ve otel içi bakımları yapılıyor mu

**Bulgu** Otomasyon bakımı yapılmamıştır. Yazılımsal hatalar olup olmadığı, haberleşme sorunu olan kablo ve panoların kontrolü, arızalı fan-soğutma-ısıtma vana motorları tespiti, sıcaklık ve nem sensör arızalarının, kalibrasyonların doğrulanması gibi birçok noktadaki genel bakımda otomasyon bakım ve revizyonlarıyla birçok noktada verimlilik arttırılacaktır.

**Risk** :Ciddi / Muhtemel

**Seviyesi** :Haberleşme-Bağlantı hataları kaynaklı arızaların geç tespiti, İş güvenliği Riski, Düşük verimlilik kaynaklı maddi kayıp

**Risk** :Otomasyon sisteminin yıllık periyodik bakımının yaptırılması sağlanmalıdır.

**Öneri**

Yangın söndürme sistemleri, otomatik yağmurlama sistemleri, otomatik gazlı söndürme sistemleri, mutfak davlumbaz söndürme sistemleri (yangın su deposu, yangın pompa dairesi ve yangın pompaları performans testleri, sabit boru tesisatı, sprinkler sistemi, yangın dolapları, hidrant sistemi ve benzeri) yıllık periyodik kontrolü yetkili firma tarafından yapılmalıdır.

**Bulgu** 2 adet yangın pompası için alınan ağır bakım teklifinin onaylanmadığı, yıllık periyodik bakımın yapılmadığı gözlemlendi. Son bakım tarihinin 10.2023 olduğu gözlemlendi.

**Risk** :Ciddi / Muhtemel

**Seviyesi**

**Risk** :Yangın durumunda Sağlık&Güvenlik / Maddi Kayıp riski, Yasal Uygunluk, Sigortalanan olaya kusur ile sebebiyet

**Öneri** teminatın etkilenmesi

İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği gereği yangın pompasının en geç yılda bir periyodik bakım ve denetimi yapılmalıdır.

Elektrik Pano odaları kilitli tutuluyor mu (odalar amaç dışı ve depo olarak kullanılmamalı) kapıda ve panoda uyarı levhaları ve yetkili kişi ile iletişim no yazılı mı, pano altlarında yalıtkan paspas bulunuyor mu

**Bulgu** Spada ve genel alanlarda, kapısı kilitli olmayan pano odaları olduğu, üretim alanlarındaki ve mutfak arka planlarında pano önlerinde depolama yapıldığı, pano önü yalıtkan paspas olmayan alanlar olduğu gözlemlendi.  
Ciddi / Muhtemel

**Riskiyesi** : İş Güvenliği Riski, Dış Denetim Uygunsuzluğu

**Risk** : Eksiklikler giderildikten sonra ilgili odalar kilitli tutulup sadece yetkililerin erişebilmesi sağlanmalıdır

**Öneri** :

Gıda üretim alanlarında haşere kontrolü için Duvarlardaki tüm kullanılmayan boru girişleri, kablo girişleri ve delikler yalıtımlı veya dolgu olacak şekilde kapalı mı, kapıların altındaki boşluklar kapatılmış mı, üretim alanlarındaki kırık levhaların değiştirilmesi

**Bulgu** Mutfak kontrolü sırasında üretim alanlarında hamam böcekleri olduğu gözlemlendi. Duvar ve zeminlerde çok sayıda haşere yerleşimine yuva olabilecek açıklık olduğu gözlemlendi.  
Orta / Muhtemel

**Riskiyesi** : Gıda Güvenliği Riski, Haşere mücadelesinden verim alınamaması, Yasal Limitlerin üzerinde sıklıkta ilaç uygulaması, Dış denetimde tespit edilecek uygunsuzluk, Misafir Şikayeti-Reklamasyon

**Risk** : Tüm açıklıkların doldurulması ve yüzeylerin sıvı toplanıp ıslak kalmayacak şekilde pürüzsüzleştirilmesi sağlanmalıdır. Su borusu girişlerinde de çevredeki boşluk-açıklıklar kapatılmalıdır.

**Öneri** :

Jeneratörlerin yıllık periyodik kontrolleri yetkili firma tarafından yapıp kayıt altına alınıyor mu

**Bulgu** Jeneratör yıllık periyodik bakımı yapılmamıştır.  
Jeneratörlerin aylık servis raporlarında son bakım tarihi 06.07.2024 olup sonrasında aylık bakım alınmamıştır.  
4 ay üst üste "motor yağı ve tüm filtrelerin kullanım süresi dolmuştur, yenileri ile değiştirilmesi gerekir" bilgisi yer almaktadır.  
Jeneratör 2 ve 4 için akü grubunun zayıfladığı raporlanmıştır.  
Orta / Muhtemel

**Riskiyesi** : Yasal uygunsuzluk, maddi kayıp, sigortalanan olaya kusur ile sebebiyet verilmesi sonucu teminatın etkilenmesi riski

**Risk** : Otel ekipmanlarının korunup kullanım ömrünün uzatılması ve İş ekipmanlarının kullanımında sağlık ve güvenlik şartları yönetmeliği gereği periyodik bakımların süreleri dolmadan tekrarı tavsiye edilir

**Öneri** :

Mutfaklardaki - üretim alanlarındaki tüm camlar sağlam mı, (kapı-pencere camları) cam filmi ile kaplanmış mı?

**Bulgu** Balık bölümü ve Sebze yıkama bölümü girişinde cam kapıların kırık olduğu gözlemlendi.  
Orta / Muhtemel

**Riskiyesi** : Gıda ve İş güvenliği riski

**Risk** : Kırık camlar uzaklaştırılarak yeni camlar filmle kaplanmalıdır.

**Öneri** :

**Kazan Dairesine yetkili kişilerin haricinde giriş oluyor mu, kapı kilitli mi**

**Bulgu** Kazan dairesi, UPS odası girişlerinin yetkililerin erişeceği şekilde kapalı tutulması, UPS odasının tanımlanması, Hidrofor dairesinde kapatılan yangın dolabının önüne depolama yapılmaması sağlanmalıdır.

**Fotoğraflı Görüntüle**

**Riskiyesi** : Orta / Düşük

**Risk** : İş Güvenliği riski

**Enerji merkezi odası iklimlendirme cihazları ve ups cihaz kontrolleri yapılarak vardiya defterine yazılıyor mu, ups odası**

**Bulgu** UPS 2024 bakımları 20.08.2024 te yapılmıştır. Teknik Servis Raporlarında akülerin grup olarak zayıf olduğu, akü bağlantı parçalarının değişmesi gerektiği ve akü kullanımının 5 yılı geçtiğinden değişmesi gerektiği bildirilmiştir.  
Orta / Düşük

**Riskiyesi** :

**Risk** : Ekipman ömrünün azalması, arıza riskinin artması

**Öneri** : Ekipman ömrünün uzatılması için servis raporundaki eksiklerle ilgili iyileştirmelerin planlanması tavsiye edilir.

**Acil kaçış yön levhaları tüm gerekli alanlarda ve doğru konumda, ışıklı-belirgin olacak şekilde mevcut mu**

**Bulgu** Miniclub içindeki acil kaçış yönlendirme işaretlerinin yüksekliğinin mevzuatlara uygun olmayıp max, 2,5 metre yüksekliğin üstünde kaldığı, otel içinde uzun koridorlarda, personel alanlarında acil kaçış yön levhası olmayan alanlar olduğu gözlemlendi.  
Orta / Düşük

**Riskiyesi** :

**Risk** : Olası yangın durumlarında güvenlik riski, dış denetim uygunsuzluğu

**Öneri** : Kaçış yolları görülebilir olmalı ve yerden yüksekliği 2 metre - max 2.5 metre olarak şekilde ışıklı tabelalar ile belirtilir

**Havalandırma ve klima tesisatının yıllık periyodik kontrolü yetkili firma tarafından yapıp kayıt altına alınıyor mu**

**Bulgu** Yetkili firma tarafından Havalandırma ve Klima tesisatının yıllık periyodik kontrolünün yapılmadığı gözlemlendi.  
Orta / Düşük

**Riskiyesi** :

**Risk** : Yasal Uygunsuzluk, Dış denetim- Acente Health&Safety denetim uygunsuzluğu

**Öneri** : Otel ekipmanlarının korunup kullanım ömrünün uzatılması ve İş ekipmanlarının kullanımında sağlık ve güvenlik şart gereği periyodik bakımların süreleri dolmadan tekrarı tavsiye edilir.

**Kaldırma ve iletme ekipmanları yıllık periyodik kontrolleri yetkili firma tarafından yapıp kayıt altına alınıyor mu ?**

**Bulgu** Yıllık periyodik bakımlar yapılmamıştır. Yükseltilebilen seyyar iş platformları, forklift, transpalet, yük ve personel taşıyıcı asansörlerin iş ekipmanları kullanımında sağlık güvenlik şartları yönetmeliği gereği yıllık periyodik bakımları yaptırılmalıdır ve İSG Katip sistemi üzerinden ekipnet kaydı oluşturulmalı, seyyar iş platformlarının kiralandığı durumlarda ilgili şirketten güncel servis bakım raporları istenmelidir.  
Orta / Düşük

**Riskiyesi** :

**Risk** : Yasal uygunsuzluk, iş güvenliği riski, iş gücü kaybı

**Öneri** : Zorunlu Periyodik muayenelerin tarihi dolmadan tekrarlanması tavsiye edilir.

**Havuz çevresindeki derinlik işaretleri 3 metrede bir, görünebilecek şekilde ve doğru değerde mi**

**Bulgu** Kapalı Havuz teras-dış alandaki havuzda derinlik çizgilerinin silindiği, 3 metrede 1 işaret olmadığı gözlemlendi.  
Açık havuz içinde çok sayıda kırık, yerinde olmayan fayans olduğu gözlemlendi.  
Düşük / Düşük

**Risk** :

**Risk** :Acente Health&Safety Denetim Uygunluğu

**Öneri** :Derinlik işaretlerinin tekrar boyanması ya da plakalar eklenmesi, işaretleme sıklığının 3 metrede bir olması tavsiye edilir.

**Aquapark acil durdurma butonu aktif mi, görülebilir ve rahat erişilebilir konumda mı**

**Bulgu** Durdurma butonu yeri görülebilir ve ulaşılabilir değildir. Buton cankurtaran ya da görevli olmadığı durumlarda bilgisi olmayan personel ya da misafirin kullanabileceği bir konumda bulunmamaktadır.  
Ciddi / Nadir

**Risk** :

**Risk** :Acil bir durumda, su çıkışı pompalarına giden güç personel tarafından, personel olmadığı durumlarda misafir tarafından kesilebilmektedir.

**Öneri** :Acil durum kapatma kumandaları açıkça işaretlenmeli ve her zaman etkin biçimde çalışır durumda olmalıdır.

**Havuz defterine havuz suyu değerleri ve yapılan işlemlerin kaydı tutuluyor mu (kusma, fekal bulaşı vb. durumunda yapılanlar da dahil)**

**Bulgu** Havuzda dışkı, şoklama, havuz kapama işlemlerinin de havuzda yapılan işlemler kısmında belirtilmesi tavsiye edilir.  
Düşük / Düşük

**Risk** :

**Risk** :Dış denetimde tespit edilecek uygunluk

**Öneri** :Misafir Şikayeti- Reklamasyonlarda havuz defterleri kayıtlarının taratılıp paylaşılması istenmektedir. Vaka sonrası yetkililerin temizliklerin kaydı görülmek istendiğinden kayıtların günlük olarak açıklamalar kısmında tutulması tavsiye edilir.

**Acil durum aydınlatmaları Aylık periyotlarda her bir mekanizmanın içindeki kırmızı aydınlatma lambalarının yandığından emin olunabiliyor mu?**

**Bulgu** TMMOB Elektrik Mühendisleri Odası YG Tesisleri İşletme Sorumluluğu Aylık Kontrol Formunda bina tipi trafo postasında acil aydınlatma olması gerektiğini raporlanmıştır.  
Genel alanlarda acil durum aydınlatmalarının kesinti durumunda aktif olup olmadığının bölgesel kontrolü ve kayıt altına alınması tavsiye edilir.  
Çamaşırhane ve kazan dairesi acil durum aydınlatmaları eksikleri tamamlanmamıştır.

Orta / Nadir

**Risk** :

**Risk** :Acil Durumlarda Müdahalenin zorlaşması, Yasal Uygunluk, ABTA Health&Safety Standartları

**Öneri** :Alandaki eksikliğin iyileştirilmesi tavsiye edilir.

Ağaç işleme tezgahı, şerit testere vb tezgahların yıllık periyodik kontrolü yetkili firma tarafından yapıp kayıt altına alınıyor mu?

**Bulgu** Marangozhane ekipmanlarında yetkili servis bakımlarının olmadığı bildirilmiştir. Tezgâhların periyodik kontrolleri yetkili olan; makine mühendisleri, mekatronik mühendisleri, makine veya metal eğitimi bölümü mezunu teknik öğretmenler, makine tekniker veya yüksek teknikerleri tarafından yapılmalıdır.

Orta / Nadir

**Riskiyesi** : İş Güvenliği Uygunsuzluğu, Dış Denetim Uygunsuzluğu

**Risk** : Teklif alınıp ekipman bakımlarının yıllık olarak yapılması tavsiye edilir.

**Öneri** :

İhtiyaç olan alanlarda EFK cihazları (sinek tutucular) çalışır durumda mı, konumları doğru mu (Gıda hazırlama veya muamele alanlarının üzerlerine yerleştirilmemelidirler, Yetkili bir kişi tarafından düzenli olarak servis ve bakımları yapılmalıdır. Tüpler ve ampuller yılda en az bir kez değiştirilmelidir, ampül değişiklik süreleri kaydedilmelidir.)

**Bulgu** Ana mutfak bölümlerinde EFK cihazları, giriş çıkış için kullanılan açık kapılara göre uygun yükseklik ve konumda değildir. Çalışmayan efk cihazlarının olduğu gözlenmiştir.

İhmal Edilebilir / Düşük

**Riskiyesi** :

## Mini Club

Çocuk kulübü deposu her zaman kilitli mi? Çocuklar için uygun olmayan malzemeler kilit altında tutuluyor mu?

**Bulgu** Kimyasalların ve ekipmanların olduğu ofis arkası depoya amfi alanı tarafından erişim mevcuttur. Amfi kullanımı kış dönemi yapılmamaktadır. Sezon öncesi kimyasalların kilit altına alınmasının sağlanması tavsiye edilir. Kimyasal depo alanında son tüketim tarihi üzerinden 1 yıl geçmiş, alanda kullanılmayan ağartıcı kimyasallar, covid döneminde sisleme cihazında kullanılan yüzey dezenfektanı ve tarihi geçmiş halı şampunu olduğu gözlenmiştir. Depo içinde tanımsız, ağzı açık kimyasallar olduğu görülmüştür. Depodaki kimyasallara ait Malzeme güvenlik bilgi formları görülemedi.

Ciddi / Muhtemel

**Riskiyesi** : Güvenlik Riski, Dış denetimde Tespit edilecek uygunsuzluk, Kimyasal Zehirlenme, Yaralanma Riski

**Risk** : Kullanımda olmayan tüm kimyasalların çocuk kulübünden uzaklaştırılması, kullanımda olan kimyasallara ait envanter ve güvenlik bilg formunun depoda bulunması, kimyasalların kilit altında, dışarıdan erişim olmayacak alanda depolanması tavsiye edilir.

**Öneri** :

Her aktivite odasında tamamen çalışır durumdaki duman dedektörleri (pille çalışan dedektörler yerine tercihen kablolu dedektörler) sağlanmış mı? Kulüp odasında yeterli miktarda yangın söndürücü bulunuyor mu, Yangın söndürücü prosedürleri öğreniyor ve ilk müdahalede doğru şekilde monte edilmiş durumda mı?

**Bulgu** Bahçe kısmına geçen yıl ilave edilen aktivite odalarında duman dedektörü olmadığı gözlendi. Bahçe tarafında alanda yangın tüpü sayısının yeterli olmadığı gözlenmiştir. Sahne arkasında 242 numaralı tüpün tekrar dolum tarihinin 08.2023 olduğu ve tüp basıncının olmadığı gözlenmiştir.

Ciddi / Muhtemel

**Riskiyesi** : Acute Health&Safety denetim uygunsuzluğu, İş güvenliği riski

**Risk** : Eksik alanlardaki dedektörler tamamlanmalı ve test edilmeli, ilgili alanlar yangın algılama sisteminden takip edilebilmelidir.

**Öneri** :

Kullanılan demirbaş malzemelerin keskin köşeli olmamasına dikkat ediliyor mu? Tesisat, teçhizat ve mobilyaların hiçbirinde paslı, keskin, çıkıntılı kenar ve köşeler bulunmaması sağlanmış mı? Ekipmanlar duvara sabitlenmiş mi?

**Bulgu** Aktivite odalarındaki duvara sabitlenmeyen mobilyalar olduğu gözlemlendi.

[Fotoğrafı Görüntüle](#)

**Risikyesi** : Ciddi / Düşük

**Risk** :Güvenlik- Kaza - Yaralanma riski, Reklamasyon Riski

**Öneri** :Miniclub içindeki tüm mobilyaların duvara sabitlenmesi sağlanmalıdır. Kullanılmayan ve belirli yaş grubunun üzerinde güvenli kullanılabileceği aktivite odalarının gözetmen olmadığında kilitli tutulması tavsiye edilir.

Bina ve aktivite odaları duvarları boyanmış, rutubetsiz ve temiz mi, tüm cam kapılar göz hizasında işaretler içeriyor mu

**Bulgu** Uyku odasında kirli nevresimlerin serili olduğu yataklar ve kirli yatak şilteleri olduğu görüldü. Kullanılan nevresimlerin bebek yatağı nevresimleri olmadığı gözlemlendi. Odada duvar kağıtlarının değiştirildiği fakat yoğun küf kokusunun devam ettiği gözlemlendi.

Orta / Düşük

**Risikyesi** :

**Risk** :Çocuklar için enfeksiyon, küf-rutubet kaynaklı alerjik reaksiyon riski, Misafir Şikayeti, Dış denetimde tespit edilecek

**Öneri** :Odadaki nem seviyesinin düşürülmesi ve küfle mücadele için ozon cihazı ve nem tutucular ile kurutulması tavsiye edilir. kalitesi bebeklerin uyuması için uygun değildir.

Bütün prizlerde çocuk güvenliği mevcut mudur?

**Bulgu** Koridordaki oyun makineleri için uzatma kabloları kullanılmıştır. Aktivite odasında priz koruma kapaklarının kırık olduğu, sabitlenmesi gerektiği gözlemlenmiştir. Dış alanda aktivite odaları sonundaki odanın kilitli tutulması, gerektiğinde sadece yetkililerin erişiminin olması sağlanmalıdır.

[Fotoğrafı Görüntüle](#)

**Risikyesi** : Orta / Düşük

**Risk** :Güvenlik riski, Health&Safety dış denetimde tespit edilecek uygunsuzluk

**Öneri** :Mini club alanlarında elektrik uzatma kabloları kullanılmaması, zorunlu ihtiyaçlarda kabloların sabitleneceği şekilde topraklı priz kullanımı yapılması tavsiye edilir

## Genel Müdürlük

Ekipmanlar uygun ortamda depolanıp korunuyor mu?

**Bulgu** Galeri bölümündeki cam, çelik ve tabak depolarında rafların ayaklarında paslanma-çürüme olduğu ve üst kısmından ayrılan - öne doğru eğilen raflar olduğu, önceki denetimlere konu olan depolarla ilgili uygunsuzluğun artarak devam ettiği gözlemlendi. Alanlardaki risk yükü depodan ekipman alması gereken personeller ve depolanan tüm ekipmanlar için çok yüksektir.

[Fotoğrafı Görüntüle](#)

**Risikyesi** : Kritik / Yüksek

**Risk** :İş güvenliği riski, İşletme maddi kaybı

**Öneri** :Ekipmanların korunabilmesi için çürüyen rafların devrilme riskine karşı güvenlik önlemleri alınarak boşaltılması, su depolamaya uygun hale getirilmesi ve rafların yenilenmesi tavsiye edilir.

Önceki operasyon denetimine ait bulgular kapatılmış mı, otel içinde iç kontrol ve dış denetimlerde tespit edilen uygunsuzlukların iyileştirme kayıtları tutuluyor mu?

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bulgu</b>     | <p>İyileştirme kayıtları Kalite Departmanı tarafından tutulmaktadır. Denetim bulgularından kapatılan bulgulara ait kayıtlar görülmüştür. Yıl içinde iç kontroller, dış denetimler ve iç denetim sonuçlarına istinaden açılan DÖF kayıtlarında 06.2023 tarihinden bu yana açık devam eden uygunsuzluklar mevcuttur. Açık ve ay içinde kapatılan DÖF kayıtları her ay TQM raporu aracılığıyla otel yönetimiyle paylaşılmaktadır.</p> <p>Orta / Muhtemel Dış Denetim Uygunsuzluğu, Reklamasyon Riski</p> |
| <b>Riskiyesi</b> | <p>Açık Düzeltici Önleyici faaliyet kayıtlarıyla ilgili iyileştirmeler planlanmalı, tekrarlanan tüm uygunsuzlukların döf üzerinden takibi ve kapatıldığında iyileştirme kayıtlarının tutulması sağlanmalıdır. Yönetim sistemleri belgelendirme denetimlerinde önceki yıllara ait döfler ve alınan aksiyonlar önem taşımaktadır.</p>                                                                                                                                                                   |
| <b>Risk</b>      | :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Öneri</b>     | :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

#### İdari Para Cezaları Hakkında;

2024Yılı İtibariyle Dış denetimlerde Kanun maddelerine uyumsuzlukla karşılaşılması durumundaki karşılaşılabilecek idari para cezaları aşağıdaki gibidir.

1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanununda yazılı olan yasaklara aykırı hareket edenler veya zorunluluklara uymayanlara, fiilleri ayrıca suç oluşturmadığı takdirde Kanuna uyumlu olmayan madde başına 4.135 Türk Lirasından 16.687 Türk Lirasına kadar idari para cezası verilir (Madde 282). <https://www.asayis.pol.tr/2024-yili-idari-para-cezalar>

5627 Sayılı Enerji Verimliliği Kanununa Göre uyulmayan gereklilikler için ödenecek idari para cezalarına <https://www.kaez.gov.tr/Mevzuat/Metin/yonetmelik/9.5.40530.pdf> üzerinden ulaşabilirsiniz. Sorumlu olunan maddelerine uyumsuzluk durumunda 179.536 Türk Lirası ile 897.945 Türk Lirasına kadar idari para cezası riski mevcuttur.

6331 Sayılı İşg Kanununa Göre uyulmayan gereklilikler için ödenecek idari para cezalarına <https://www.csgb.gov.tr/isggm/hizmetlerimiz/idari-para-cezaları/> üzerinden ulaşabilirsiniz. İş sağlığı ve güvenliğiyle ilgili tedbirler almamak, organizasyonu yapmamak, gerekli araç ve gereçleri sağlamamak, sağlık ve güvenlik tedbirlerini değişen şartlara uygun hale getirmemek ve mevcut durumu iyileştirilmesi için çalışmaları yapmamak 55.365 Türk Lirası cezaya, yine 4/1-b İşyerinde alınan iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini izlememek, denetlememek ve uyumsuzlukları gidermemek ilgili her olay için 55.365 Türk Lirası cezaya, çalışanlarına standartlara uygun ve CE belgeli kişisel koruyucu donanım temin etmemek çalışan başına 7.458 Türk Lirası Cezaya sebep olmaktadır.

2872 sayılı Çevre Kanunu gerekliliklerine uyulmaması durumlarındaki idari para cezalarına; <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat/MevzuatNo=2872&MevzuatTur=1&MevzuatTertip=5> linki üzerinden erişilebilir. Çevre kapsamında sorumlu olunan maddelerdeki uyumsuzlukların 38.721.523 Türk Lirasına kadar idari para cezası riski mevcuttur.



Görüntüle

Teknik serviste bakım formlarında uygun olmadığı belirtilen alanlarda yapılan iyileştirme kayıtlarının ilgililiklere iletilmesi, yetkili firmadan uygun olmadığı raporlanan alanların iyileştirmeler sonrası ikinci kontrol ve bakım raporu istenmesi tavsiye edilir. Riskli alanlardaki iyileştirme yapılmayan alanların öf üzerinden takibi ve yapılması planlanan işlemlerin yazılı kayıt altına alınması sağlanmalıdır.



Görüntüle

İnternet sitesi üzerinde e-katalogdaki görsellerin yenilenmesi, otel içinde asansör içindeki tını kids club yönlendirmelerinin güncellenmesi tavsiye edilir.