



# Otel İşletmesinde İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamalarının İncelenmesi

İş Sağlığı ve Güvenliği Anabilim Dalı  
Tezsiz Yüksek Lisans

Nesrin Koloğlu

Proje Danışmanı: Prof. Dr. Mehmet Çevik

Haziran 2024

# Otel İşletmesinde İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamalarının İncelenmesi

## Özet

Günümüzde iş sağlığı ve güvenliği, tüm işçilerin iş verimliliğini arttırmak, sıhhatli ve korunaklı bir iş ortamı yaratmak amacıyla tüm işletmelerde öncelikli bir konu haline gelmiştir. Özellikle turizm sektörünün bel kemiği sayılan otel işletmeleri iş sağlığı ve güvenliği çalışmalarını düzgün bir şekilde yönetmeye çalışmakta ve bu anlayış çerçevesinde gerekli kural ve şartları yerine getirmeye önem vermektedirler.

Bu çalışma Antalya’da faaliyet gösteren bir otel işletmesi üzerinden gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın amacı, turizm sektöründe özel bir konuma sahip olan otel işletmelerinin iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarını incelemektir. Bu kapsamda çalışma Antalya’da otel işletmesi olarak faaliyet gösteren konaklama alanlarında iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarını etkili bir şekilde uygulayıp uygulanmadığını belirlemek, çalışanların sağlık ve güvenlik durumunu anlamak ve eksiklik tespit edilmesi halinde iyileştirme yolları önermek amacıyla taşınmaktadır.

Bu amaca ulaşabilmek için incelenen otelde risk analiz değerlendirmesi yapılmıştır. 24 adet riskli durum değerlendirilmiş olup bunlardan 3 tane orta riskli durum, 1 tane yüksek riskli durum tanımlanmıştır. Tespit edilen bu riskli durumlar için otelde alınacak önlemler risk değerlendirme raporlarında belirtilmiştir. Tespit edilen her riskli durum için isg bakımından olması gerekenler ile düzeltici ve önleyici iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları raporda önerilmiş ve akabinde düzeltmenin yapıp yapılmadığı takip edilerek raporda yeni durum belirtilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Otel işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliği, isg, otel işletmeleri

# Investigation of Occupational Health and Safety Practices in Hotel a Business

## Abstract

Today, occupational health and safety has become a priority issue in all businesses in order to increase the labor productivity of employees and to create a healthy and safe working environment. Especially hotel businesses, which are considered to be the backbone of the tourism sector, try to manage occupational health and safety practices effectively and attach importance to fulfilling the necessary rules and conditions within the framework of this understanding.

This study is based on a hotel business operating in Antalya. The aim of the study is to examine the occupational health and safety practices of hotel businesses, which have a special position in the tourism sector. In this context, the study aims to determine whether a hotel operating as a hotel business in Antalya effectively isg practices, to understand the health and safety status of employees and to suggest ways to improve if deficiencies are detected. In order to achieve this goal, a risk analysis assessment was carried out in the examined hotel. 24 risky situations were evaluated and 3 medium-risk situations and 1 high-risk situation were identified. The measures to be taken in the hotel for these identified risky situations are specified in the risk assessment reports. For each identified risky situation, what should be in terms of occupational health and safety and corrective and preventive occupational health and safety practices are recommended in the report, and then it is determined whether the correction is made or not.

**Keywords:** Occupational health and safety in hotel businesses, isg, hotel businesses

# İçindekiler

Özet .....	i
Abstract .....	ii
<b>1 Giriş .....</b>	<b>1</b>
<b>2 İş Sağlığı ve Güvenliği .....</b>	<b>4</b>
2.1 İş Sağlığı ve Güvenliğinde Yasal Düzenlemeler ve Standartlar .....	5
2.1.2 Yasal Düzenlemeler.....	5
2.1.3 Risk Değerlendirmesi.....	6
2.1.4 İş Hekimleri ve Diğer Sağlık Personelleri .....	7
2.1.5 İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi.....	7
2.1.1 Standartlar .....	7
2.1.1.1 TSE İş Sağlığı ve Güvenliği Standartları .....	7
2.1.1.2 ISO 45001:2018 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri.....	8
<b>3 Otel İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği .....</b>	<b>9</b>
3.1 Otel İşletmelerinin Özellikleri .....	9
3.2 Otel İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliğinin Gerekliliği ve Önemi .....	10
3.2.1 Otel İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliğinin Gerekliliği.....	10
3.2.2 Otel İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliğinin Önemi.....	10
<b>4 Materyal ve Yöntem .....</b>	<b>13</b>
4.1 Araştırmanın Amacı.....	13
4.2 Araştırmanın Kapsamı .....	13
4.3 Araştırmanın Sınırlılıkları ve Varsayımları .....	13
4.4 Araştırmanın Veri Toplama Yöntemi.....	14

<b>5 Otel İşletmesinde İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamasının İncelenmesi ...15</b>	
5.1 Otel İşletmesinin Otel Tanımı ve Profili.....	15
5.2 Otel İşletmesinin Otel İş Sağlığı ve Güvenliği Prosedürleri .....	15
5.2.1 Otel İşletmesinin İş Sağlığı ve Güvenliği Performans İzleme Prosedürü.....	16
5.2.2 Otel İşletmesinin İş Sağlığı ve Güvenliği Yasal ve Diğer Şartlar Prosedürü.....	19
5.3 Otel İşletmesinin İş Sağlığı ve Güvenliği Saha Raporu ve Risk Değerlendirmesi .....	21
5.3.1 Otel İşletmesinin Saha Raporu .....	21
5.3.2 Otel İşletmesinin Risk Analiz Raporu.....	25
<b>6 Sonuç ve Öneriler .....</b>	<b>33</b>
<b>Kaynaklar .....</b>	<b>36</b>
<b>Öz Geçmiş</b>	

# Bölüm 1

## Giriş

Geçmişten günümüze insanoğlu çalışma faaliyetlerini etkin bir şekilde sürdürmüş, sanayi devrimiyle birlikte iş yerlerinde çoğunlukla çalışma kazası ve görev hastalığı da meydana gelmiştir. Teknolojinin ilerlemesi, dijitalleşme gibi gelişmelerle insan gücüne duyulan ihtiyaç günden güne azalsa da sorumluluğunu yerine getirirken iş kazaları ve meslek hastalık riskleri devam etmektedir. Sanayi devrimiyle birlikte teknolojiye yaşanan gelişmeler vb. faktörler beraberinde yeni riskler ve güvenlik sorunları yaşatabileceği için işletmelerin çalışma hayatında insan sağlığı ve güvenliği için önlem alması zorunlu hale gelmiştir.

Günümüzde çalışma hayatında “İş Sağlığı ve Güvenliği” (İSG) konusu önemli ve öncelikli bir hale gelmiştir. Çalışma hayatında İSG kültürünün gerçekleştirilmesi, sadece kaza ve hastalıkları önlemeye yönelik değil, sürdürülebilirliğin, verimliliğin ve kalitenin artması için de ayrıca önem taşımaktadır.

Hızla gelişen ve büyüyen turizm sektörü, vatan gelirine katkısı ile zaman geçtikçe daha fazla öne çıkmaktadır. Ekonomik kalkınmanın yanı sıra kültürel kalkınmada da önemli bir role üstlenen turizm alanında faaliyet gösteren konaklama işletmelerinin ve çalışanların sayıları hızla artmaktadır. Bu gelişmelere paralel olarak çoğu işletmede, çalışanların yaralanmasına, hastalanmasına sebep olabilecek riskler bulunabilmektedir. Birçok çalışan, iş kazaları veya meslek hastalıkları yüzünden yaşamını yitirmekte ya da sakatlanma-yaralanma sonucu engelli duruma gelebilmektedir. İşletmeler ise; üretkenlik kaybı, hukuki sorumluluklar, itibar ve motivasyon kaybı şeklinde bu durumlardan oldukça olumsuz etkilenmektedir. Bu nedenle iş imkanı sunanlar, iş sağlığı ve güvenliği kapsamında çalışma alanlarında korunaklı çalışma ortamı kurmak, İSG standartlarını uygulamak, uygulatmak, kontrol etmek, çalışma kazası ve meslek hastalıklarını

önlemekle yükümlüdürler. Bu kapsamda, güvenli bir çalışma alanı; işi yerine getirenlerin refahını, motivasyonunu ve üretkenliğini arttıracak gibi işletmenin de prestijini olumlu etkileyecektir. Bu nedenle İSG standartları; çalışma ortamlarında oluşabilecek risklerin tespit edilerek önlenmesini ve en aza indirilmesi yoluyla işi gerçekleştirme yerinin oluşturulmasını amaçlamaktadır.

Turizm açısından önemli merkezlerden biri olan Antalya; doğal güzellikleri, kültürel mirası ve turistik aktiviteleri ile turizm potansiyelini üst seviyelere çıkarmaktadır. Her yıl milyonlarca turisti ağırlayarak ülke ekonomisine büyük katkısı olan Antalya'ya yoğun turist akımı ile özellikle otel işletmeciliği göz önüne çıkmaktadır. Bu durumda özellikle otel işletmelerinin itibarı, sürdürülebilirliği açısından otel işletmeciliğinde çalışanların ve misafirlerin sağlığını riske atmamak temel amaç olarak görülmektedir.

Birçok sektörü içeren turizm sektörünün bel kemiğini oluşturan otel işletmeciliği, dinamik ve yoğun bir tempoya sahip, hızlı değişen ve rekabetin sürekli arttığı ortamda gerçekleşirken, çalışanların ve misafirlerin güvenliği, sektördeki başarıyı doğrudan etkisi altına almaktadır. Bu sebepten ötürü İSG uygulamalarının otel işletmeciliği açısından öncelikli olarak ele alınması önemlidir.

Bu çalışma, turizm sektöründe otel işletmeciliği alanında özel bir konuma sahip olan Antalya'da faaliyet gösteren bir otelde İSG uygulamalarının faal olarak yapılıp yapılmadığını incelemek, çalışanların sağlık ve güvenlik durumunu anlamak ve varsa eksikliklerin belirlenmesi ve bunlara iyileştirme yolları sunmak, konusunda otel işletmelerine rehberlik etme amacını taşımaktadır.

Bu bağlamda çalışmanın ilk bölümünde; araştırmalarla iş sağlığı ve güvenliği görüşü, alakalı mevzuattaki yasal düzenlemeler ve standartlar incelenmiştir. İkinci ve üçüncü bölümde, otellerde iş sağlığı ve güvenliği hakkında sektörel bilgiler sunulmuştur. Dördüncü kısımda, araştırmanın materyal ve yöntemi belirlenerek verilerin toplanması hakkında bilgiler sunulmuştur.

Beşinci bölümde örneklem alınan bir otel işletmesinin özellikleri, çalışma alanları, İSG kültürünün yerleşikliğini anlamak adına yapılan saha gözlemleri, uygulamalar ve belgeler

paylaşılması, bunlar tablolar halinde sunulmaktadır. Nihayetinde ise; ulaşılan bilgiler değerlendirilerek araştırma yapılan otel işletmesine yönelik önerilere yer verilmiştir.

## Bölüm 2

### 2.1 İş Sağlığı ve Güvenliği

Çalışma hayatında çalışanların sağlıklı ve güvende olmalarını sağlamak için büyük bir öneme sahiptir. İş sağlığı ve güvenliği; çalışanların, çalışma ortamında karşısına çıkabilecek her türlü riski ön görüp, buna göre korunma önlemlerini alarak riski sıfıra indirmeyi amaçlayan yaklaşımdır. Bu kapsamda işverenlerin ve çalışanların iş yerlerinde güvende ve sağlıklı çalışmaları; iş sağlığı ve güvenliği politikaları ve yasal düzenlemelerle de desteklenir. Bu bölümde, tez kapsamında işlenen konu ile ilgili kavramlar ve yasal düzenlemeler açıklanacaktır.

İş sağlığı ve güvenliği kavramı farklı kaynaklar tarafından yazarın kendi bakış açısına ve vurgusuna göre çeşitli şekillerde tanımlanabilmektedir. Bu kapsamda bazı tanımlar;

İş sağlığı ve güvenliği (İSG); işyerinde işin yürütülmesi esnasında karşılaşılabilecek sağlığa zarar veren koşullardan, kazalardan korunmayı ve mevcut sağlık ve konfor durumlarının artırılması için yapılan sistemli ve bilimsel tedbirleri kapsar [1]. Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) belirlemesine göre işçi sağlığı; “bütün mesleklerde çalışanların bedensel, ruhsal ve sosyal yönden iyilik hallerinin en üstün düzeyde tutulması, sürdürülmesi ve geliştirilmesi çalışmalarından oluşur. Öte yandan iş güvenliği çalışanların iş ve işyerinde karşılaştıkları tehlikelerin bertaraf edilmesi mümkün değilse azaltılması için getirilmiş yükümlülöklere ait teknik kuralların bütünü” ifade eder. İş güvenliği ise daha çok işçinin yaşamına ve anatomik bütünlüğüne yönelik tehditleri ortadan yok etmeyi hedefler. Bu belirlemelerden hareketle işçi sağlığı ve güvenliğinin birbirini bütünleyen olgular olduğu söylenebilir [2].



## 2.2 İş Sağlığı ve Güvenliğinde Yasal Düzenlemeler ve Standartlar

İş Sağlığı ve Güvenliği konusundaki önemli gelişmeler sanayi devrimiyle başlayan çalışma hayatı ile birlikte ortaya çıkmaya başlamıştır. Çalışma koşullarının uygun olmaması, kadın ve çocukların kötü şartlarda çalıştırılmaları, çalışan insanların büyük tehlikeler içerisinde korunmasız olarak çalışmaları birçok ülkeyi iş güvenliği konusunda çeşitli düzenlemeler yapmaya sevk ettiğini söylemek mümkündür.

Türkiye’de iş sağlığı ve güvenliği kanuni düzenlemeleri 2012 tarihinde kabule giren 6331 numaralı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunuyla düzenlenmektedir [3]. Birçok önemli düzenlemeyi içeren kanun ile bölüm ayrımı yapmaksızın tüm işçiler kanun alanına alınmıştır. İşyerinde çalışanların sağlığını ve güvenliğini korumayı amaçlayan kanun; iş sağlığı ve güvenliğinde uygun çalışma şartlarını sağlayarak, işyerlerindeki çalışanları korumayı hedeflemektedir. Kanun, “iş kazası veya meslek hastalığı ortaya çıktıktan sonra neler yapılacağını değil, iş kazası ve meslek hastalığının önlenmesi için atılacak adımları esas almaktadır”. Bu kapsamda; işveren ve çalışanların işten kaynaklı ortaya çıkabilecek tehlikeleri düzenli olarak tespit edip, karşılaşılabilecek risklere karşı tedbir alması gerekmektedir [3].

### 2.2.1 Yasal Düzenlemeler

Türkiye’de çalışma ortamlarında gerçekleştirilen işçi sağlığı ve güvenliği; işçilerin çalışma ortamında sağlıklarını ve yaşamlarını korumak amacıyla çeşitli temel yasal düzenlemelerle belirlenmiştir. Bu düzenlemeler, işverenin iş sağlığı ve güvenliği standartlarına uymalarını ve çalışanların güvenli bir ortamda çalışmalarını sağlayarak evlerine yine sağlıklı bir şekilde ulaşmalarını hedefler. Bu alandaki yasal düzenlemelerde, iş yerindeki riskleri en aza indirme, acil durum planları oluşturma, çalışanların eğitimi ve iş sağlığına uygun ortamın sağlanması konuları bulunmaktadır.

### 2.2.1.1 Risk Değerlendirmesi

İş sağlığı ve güvenliği içerisinde, işyerlerindeki işçilerin sağlığını ve güvenliğini oluşturmak suretiyle öncelikli adımlardan biri işyerinde düzenli olarak risk değerlendirmesi yapmaktır. Riski yorumlamadan ne olduğunun netleşmesi gerekir. 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu madde 10'a göre; "Risk; tehlikeden kaynaklanacak kayıp, yaralanma ya da başka zararlı sonuç meydana gelme ihtimalini ifade eder". İşverenler, çalışma ortamlarındaki riskleri belirleyerek olası risklere karşı önlem almakla yükümlüdürler [4].

Şardan [5]'a göre risk değerlendirme süreci, çeşitli yöntemlerden birini seçerek yapılan değerlendirme sonucunda riskin var olup olmadığına karar verip, önlemleri alma faaliyeti olarak tanımlanabilir. Walter vd. [6]' ne göre ise risk değerlendirmesinin başka bir tanımı; "bir madde, bir faaliyet, bir tabiat olayı sonucu ortaya çıkan ters veya yan etkinin bilimsel olarak değerlendirilmesi" şeklinde yapılmaktadır.

Risk değerlendirmesinin aşamaları aşağıdaki adımları içermektedir [7]:

- 1- Tehlikenin Tanımlanması: İşyerindeki potansiyel tehlikelerin belirlenmesi.
- 2- Risklerin Belirlenmesi ve Analizi: Belirlenen tehlikelerden ortaya çıkacak etkilerin çalışan, ekipman ve işyerine zararları bakımından değerlendirilmesi.
- 3- Risk Kontrol Adımları: Tehlikelerle başa çıkmak için kontrol ve önlemlerin belirlenmesi ve bunların yeni risklere neden olmayacak şekilde uygulanması.
- 4- Dokümantasyon: Yapılmış olan risk değerlendirmesinin riskin tüm hususlarını kapsayacak şekilde dokümente edilmesi.
- 5- Risk Değerlendirmesinin yenilenmesi: Tehlike durumuna göre risklerin sürekli olarak izlenmesi, değerlendirilmesi, önlemlerin güncellenmesi ve iyileştirilmesi.

### 2.2.1.2 İş Hekimleri ve Diğer Sağlık Personeli

İSG Kanunu işverenlere, çalışma ortamında iş güvenliği uzmanı, işyeri doktoru ve diğer sağlık görevlisi bulundurulma sorumluluğu getirmiştir. Kanun madde 6/3'de "tam süreli işyeri hekimi görevlendirilen işyerlerinde diğer sağlık personeli görevlendirilmesini" işverenin takdirine bırakmıştır. Madde 9'da ise işyeri hekimi, iş sağlığı ve güvenliği alanında işverene önderlik yapar ve görevi gereği kapsamındaki hizmetleri gerçekleştirmekle yükümlüdür [4] şeklinde açıklanmıştır.

### 2.2.1.3 İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu madde 17/1 de, işverenleri çalışanlarına iş sağlığı ve güvenliği ile uygun eğitim vermekle yükümlü kılar. İşverenler çalışanlarına bu eğitimleri özellikle işe başlamadan önce ve değişen yeni risklere uygun olarak yenilenir, ihtiyaç halinde ve belirli sürelerle tekrarlar [4].

## 2.2.2 Standartlar

Türkiye'deki kuruluşların/işyerlerinin iş sağlığı ve güvenliği standartları, Türk Standartları Enstitüsü (TSE) tarafınca belirlenir ve uygulanır. TSE, iş sağlığı ve güvenliği ile alakalı standartları geliştirir ve bu standartların işyerlerinin faaliyet alanına uygunluğunu denetler.

### 2.2.2.1 TSE İş Sağlığı ve Güvenliği Standartları

TSE kuruluşun/işyerinin, güvenli ve sağlıklı iş yerleri oluşmasına vererek çalışanlarda çalışmaya bağlı oluşabilecek yaralanmaların ve hastalıkların engellenmesi sorumluluğunu kapsar. Standartlar, iş ekipmanlarından kişisel koruyucu ekipmanlara kadar birçok konuyu kapsar ve işyerlerinin güvenli bir ortam sağlamasına yardımcı olur [8].

## 2.2.2.2 ISO 45001:2018 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri

ISO (Uluslararası Standardizasyon Kuruluşu) milli standart kuruluşlarının (ISO üye kuruluşları) evren çapında örgütüdür.

ISO 45001 teşekküllerinin/çalışma yerinin iş sağlığı ve güvenliği yöntemi tasarlaması, kurması, devreye alması ve sürekli iyileştirme için gerekli olan kuralları açıklar. ISO 45001 İş Sağlığı ve Güvenliği uygulama Sistemi sayesinde işyerlerinde, sahada kazalar, hastalıklar ve yaralanmalar önlenilmekte ve sağlıklı ve tehlikesiz bir çalışma alanı oluşturulabilmektedir. ISO 45001 standardının gerekliliklerini karşılayan şirketler akredite belgelendirme kuruluşlarına başvuru yaparak İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi evrağı alabilmektedir. Bu standardın gereksinimleri, güvenli çalışma ortamı ve iş kazalarının önlenmesi konusunda yürürlükte olan yasa ve yönetmeliklere uyum sağlanması bakımından önemlidir. Faaliyet alanı ne olursa olsun her şirket ISO 45001 belgesi kapsamında iş sağlığı ve güvenliği (İSG) performansını sürekli olarak iyileştirebilir ayrıca daha sürdürülebilir İSG politikaları oluşturabilir [9].

## Bölüm 3

# Otel İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği

Çalışma döneminde önemli sorunlarından biri de çalışma ortamında meydana gelen iş kazalarıdır. Bu kazalar hem çalışanların sağlığını olumsuz etkilemekte hem de işletme için ciddi sorunlara ve maliyetlere yol açabilmektedir. Bu kapsamda işletmeler iş sağlığı ve güvenliği, işi yerine getirenlerin sağlığını ve güvenliğini korumak amacıyla uygulanan önemli bir yönetim stratejisidir. Bu strateji, özellikle otel işletmeleri gibi hizmet sektörlerinde, müşteri memnuniyeti ve kurumsal itibarın sürdürülebilirliği için kritik bir role sahiptir.

### 3.1 Otel İşletmelerinin Özellikleri

A- Çeşitli İş Gücü: Otel işletmeleri, farklı departmanlarda çalışan geniş ve etkin bir iş gücüne sahiptir. İşletmelerin gereksinim duyduğu temizlik personeli, aşçılar, resepsiyon görevlileri ve güvenlik personeli gibi farklı alanlarda çalışan bu personellerin iş sağlığı ve güvenliği ihtiyaçları farklılık gösterir [10].

B- Mevsimsel Dalgalanmalar: Turizm sektörünün bir özelliği olarak kabul edilen mevsimsel istihdam nedeniyle turistik bölgelerde yer alan otel işletmeleri, mevsimsel dalgalanmalarla karşılaşabilir. Yıl içi görülen dalgalanmalar iş gücü ihtiyacını arttırabilir, bu durum da iş sağlığı ve güvenliği eğitimlerini zorlaştırabilir [11].

C- Yüksek İnsan Etkileşimi: Turizm sektörünün en önemli parçalarından biri olan otel işletmelerinde, kişilerin arasında etkileşime dayalı bir yapı vardır. Bu nedenle otel çalışanları da genellikle müşteri ile doğrudan yakın etkileşimde bulunabilirler. Bu durum ise çalışanların hem fiziksel olarak hem de duygusal olarak sağlıklarını etkileyebilir [12].

Çalışma hayatının önemli sorunlarından biri de çalışma ortamında meydana gelen iş kazalarıdır. Bu kazalar hem çalışanların sağlığını olumsuz etkilemekte hem de işletmeler

için ciddi sorunlara ve maliyetlere yol açabilmektedir. Bu kapsamda işletme için işçi sağlığı ve güvenliği, çalışanların sıhhatini ve emniyetini korumak suretiyle uygulanan önemli bir yönetim stratejisidir. Bu strateji, özellikle otel işletmeleri gibi hizmet sektörlerinde, müşteri memnuniyeti ve kurumsal itibarın sürdürülebilirliği için kritik bir role sahiptir.

## 3.2 Otel İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliğinin Gerekliliği ve Önemi

Günümüzde artan ölümcül iş kazaları ve sakat kalma durumları nedeniyle iş sağlığı ve güvenliği çalışma hayatında olanlar için oldukça önem kazanmıştır. İşletmelerin başarısı ve sürdürülebilirliği bakımından da önemli bir durum vaziyeti oluşturan iş sağlığı ve güvenliği, konukseverlik sektöründe faaliyet gösteren ve genellikle yoğun iş temposuna sahip otel işletmeleri için de kritik bir öneme sahiptir [13].

### 3.2.1 İş Sağlığı ve Güvenliğinin Gerekliliği

Ülkemiz ekonomisi yönünden turizmin hatırı sayılır bir yere sahip olması vaziyetiyle iş sağlığı ve güvenliği iş kolu için önemli bir faktördür. Özellikle otellerde görev yapanların iş sağlığı ve güvenliği çalıştıran ve misafir memnuniyeti açısından kritik öneme sahiptir. Bu işletmeler karmaşık bir yapıya sahip olduğundan birçok farklı birimde çalışan personel bulunmaktadır. Bu nedenle çalışanların fiziksel ve psikolojik sağlığını korumak adına iş sağlığı ve güvenliğinin ihtiyacı iyice önemli hale gelmektedir [14].

### 3.2.2 İş Sağlığı ve Güvenliğinin Önemi

Otel işletmelerinde bulunan, çalışan ve misafirlerin güvenliğini ve sağlığını korumak açısından önemli bir role sahiptir. ISG, çalışanların işyerinde kendilerini güvende hissetmelerini, motivasyonlarını artırabilir ve iş performanslarını olumlu yönde etkileyebilir. Aynı zamanda, misafirlerin de güvenli, konforlu bir ortamda konaklamaları otelin rekabet avantajını elde etmek adına itibarını güçlendirebilir ve tekrar ziyaret etme olasılıklarını artırabilir. Otel işletmelerinde 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği

Kanunu'nun mecbur kıldığı yasal zorunluluklar alanında iş sağlığı ve güvenliği sakınımları oluşturulmaktadır.

Otel işletmelerinde 6331 sayılı Kanun, işverenlerin çalışanlarını çeşitli risklere karşı korumalarını ve önleyici sakınım almalarını zorunlu kılmaktadır. Smith [15] bu kapsamda otel işletmesinde iş sağlığı ve güvenliği sakınımlarının etkin bir şekilde uygulanması gerektiğini vurgulamaktadır:

- Çalışan Personelin Sağlığının Korunması ve Memnuniyeti: Otel işletmelerindeki çalışanlar çeşitli risklere maruz kalabilirler. Özellikle temizlik ve mutfak gibi bölümlerde çalışan personelin maruz kaldığı kimyasal maddeler, ağır yükler ve ergonomik olmayan durumlar, iş sağlığı ve güvenliği önlemler alınmasını mecbur kılar. İnsana yaraşır bir çalışma alanında çalışan personelin memnuniyeti artar. Bunun sonucunda işlerine daha çok bağlanırlar ve iş performansları da daha yüksek olur.
- İş Kazalarının Önlenmesi: Çalışan personellerin iş kazalarını önlemek için güvenli çalışma prosedürleri oluşturulmalı ve tüm çalışanlar için eğitim programları uygulanmalıdır. Bu, çalışanların sağlığını koruyacağı gibi işletmenin sürekliliğini sağlamak açısından da önemlidir.
- Maliyeti Azaltma: İş kazaları ve meslek hastalıkları, işletmeye yüksek maliyetlere sebep olabilir. İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri sayesinde, bu maliyetler azaltabilir ve işletmenin finansal sürdürülebilirliği sağlanır.
- Yasal Uyum ve Sorumluluk: İşçi sağlığı ve güvenliği yasal düzenlemelere eksiksiz uyumu sağlar. Ayrıca yaşanabilecek hukuki sorunlardan korunmak adına işletmeleri güvence altına alır. Aynı zamanda çalışanlara duyulan sorumluluk işletmenin itibarını arttırır.
- Misafir Memnuniyeti ve Güvenliği: Otel işletmelerinde görev yapanların insani bir ortamda çalışmaları, iyi bir bedensel ve beyinsel sağlığa sahip olmaları, misafirlerin güvenini kazanma açısından önemli bir faktördür. Böylece işletme, misafir kalitesini arttırarak misafir memnuniyetini güvence altına alabilir.

# Bölüm 4

## Materyal ve Yöntem

### 4.1 Araştırmanın Amacı

Hazırlanan proje; turizm sektöründe özel bir öneme sahip olan Antalya'daki bir otel işletmesinin iş sağlığı ve güvenliği kurallarını etkili bir şekilde uygulayıp uygulamadığını, çalışanların sağlık ve güvenlik durumunu anlamayı, varsa eksikliklerin belirlenmesi ve bu eksiklikler için iyileştirme yolları sunmayı amaçlar.

### 4.2 Araştırmanın Kapsamı

Araştırma; Antalya'da konum alan beş yıldızlı konaklama yeri ile kısıtlı tutulmuş olup, bu oteller içerisinde herhangi bir konaklama yerinin iş sağlığı ve güvenliği açısından saha incelemesi yapılarak sınırlı bir örnekleme dayanmaktadır.

### 4.3 Araştırmanın Sınırlılıkları ve Varsayımları

Araştırmanın ana sınırlılıklarından biri, otelin araştırmaya tamamen katılım gönüllüğü içinde olmasıdır. Araştırma belirli zaman dilimi içinde gerçekleştirileceği için bu durumda işçi sağlığı ve güvenliği tatbiklerinin değişimleri tam olarak görülmeyebilir. Ayrıca araştırma sadece Antalya'daki beş yıldızlı bir otel üzerine odaklanacağı için bu araştırma, genel bir turizm sektörü perspektifini sınırlar.

Araştırmanın varsayımları;

- Araştırmadaki otel işletmesinin iş sağlığı ve güvenliği politikalarının var olduğu ve bunların resmi olarak bildirilmiş olduğu varsayımı üzerine kurulmuştur.
- Araştırma tamamlandığında varsa eksikliklerin belirlenerek önerilecek iyileştirme yollarının, otel işletmesinin yöneticileri tarafından kabul edilebilir ve uygulanabilir olduğu varsayımına dayanmaktadır.



## 4.4 Araştırmanın Veri Toplama Yöntemi

Araştırma kapsamında incelenen Antalya'daki beş yıldızlı bir otel işletmesinin iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarını değerlendirmek üzere; literatür taraması, saha çalışmaları, belge analizleri gibi işlemler kullanılarak ulaşılan veriler kapsamlı bir analizle yorumlanmaktadır.

Veri toplama süreci, öncelikle otel işletmesinde iş sağlığı ve güvenliği politikalarının belgeler üzerinden incelenmesiyle başlayacak ve ardından saha çalışmalarıyla bu politika ve prosedürlerin uygulamadaki etkinliği değerlendirilmiştir. Gözlemlerle elde edilen veriler, iş güvenliği öğrenimleri, şahsi koruyucu donanım kullanımı, ivedi durum planları gibi konular derinlemesine analiz edilerek, mevcut durumun sağlıklı bir şekilde değerlendirilmesi sağlanmıştır. Bu süreç, araştırılan otel işletmesindeki iş sağlığı ve güvenliği geleneği oluşum ve uygulamalarının anlaşılmasına yönelik kapsamlı bir bakış sunmaktadır.

Araştırmanın zaman aralığı turistik sezon öncesinde iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin değerlendirilebilmesi için nisan ve mayıs ayı olarak belirlenmiştir. Bu zaman dilimi, otel işletmesindeki önlemlerin turistik sezon başlamadan önce nasıl planlandığı ve uygulandığı konusunda önemli bir bakış açısı sunmayı hedeflemektedir.

## Bölüm 5

# Otel İşletmesinde İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamasının İncelenmesi

### 5.1 Otel İşletmesinin Tanımı ve Profili

200 bin m<sup>2</sup> den daha büyük bir meca sahip otelin tesis alanı yaklaşık üçte biri kadardır. Çeşitli blok ve ayrı villa tarzı yapılardan oluşmaktadır. Yedi yüz elli yataklı kapasitesine sahip bu otelde çalışan sayısı bin kişinin üzerindedir.

### 5.2 Otel İşletmesinin İş Sağlığı ve Güvenliği Prosedürleri

İncelemesi yapılmış olan ve toplamda yirmi üç tesisi bulunan otel işletmesinin üç tesisi risk analizi için seçilmiştir. Kurumsal işleyişinden dolayı, iş sağlığı ve güvenliği hususunda tüm tesislerinde ortak prosedürler uygulamaktadırlar.

#### 5.2.1 Otel İşletmesinin İş Sağlığı ve Güvenliği Performans İzleme Prosedürü

1. Amaç: Bu prosedürün amacı, bir otel işletmesinin iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarını düzenli bir şekilde izlemek ve değerlendirmek için standart bir yöntem belirlemektir.

2. Kapsam: Bu prosedür iş sağlığı ve güvenliği yöntemlerinin uygulanması, izleme ve değerlendirme faaliyetlerini kapsar.

3. Sorumlular: Bu prosedürün uygulanmasından iş sağlığı ve güvenliği konseyi ve iş sağlığı ve güvenliği yönetim görevlisi sorumludur.

4. Tanımlar: Proaktif İzleme Ölçme: Belli bir konuda herhangi bir uygunsuzlukla karşılaşılmadan, değişiklik ve gereksinim olmadan yapılan izleme değerlendirme.

Reaktif İzleme Ölçme: Belli bir konuda herhangi bir uygunsuzlukla karşılaşılmaması, değişiklik ve gereksinim olması sonucu yapılan izleme değerlendirme.

#### 5. Uygulama

a. İş sağlığı ve güvenliği kurulu ve iş sağlığı ve güvenliği yönetim görevlisi, iş güvenliği uzmanı ve işyeri tabibi tarafından aşağıdaki hususlarda sınırlı kalmamak şartıyla iş sağlığı ve güvenliği performans değerlendirilmesi yapılır.

- İç denetimler sırasında ISG ile ilgili hususları sağlama yeterlilikleri,
- ISG hedeflerine ulaşılabilirlik ve İSG programının etkinliği,
- Risk değerlendirme etkinliği,
- Olaylar, iş kazası, meslek hastalıkları, bunlarla ilgili raporlar ve yapılan düzeltici ve önleyici faaliyetler (DÖF),
- Personelin ve taşeronların eğitim yeterlilikleri,
- Personelin ve taşeronların İSG politikalarına ve hedeflerine vakıf olmaları,
- Acil durum tatbikatları, acil durumlarla ilgili önlemler,
- Yangın tüplerinin etkinliğinin kontrolü, (Yangın tüpleri tedarikçi firma tarafından kontrol edilerek, firmanın doldurduğu kontrol formu Teknik Servis departmanında dış kaynaklı doküman olarak muhafaza edilir.)
- İSG toplantılarının etkinliği,
- İSG konusunda gelen öneriler, (Tehlikeli durum bildirim formu, DÖF formları)
- Periyodik sağlık muayene ve kontrolleri (Doktora sevk ve vizite işleyişi)
- Kişisel ve genel koruyucu malzemelerin kullanımı,
- İş sağlığı ve güvenliği yönetimi doğrultusunda tutulması gereken kayıtlar,
- Makine, cihaz ve donanımın güvenliği,
- Tehlikeli kimyasallar ve ilgili güvenlik önlemleri, (ilgili departmanlarda kullanılan kimyasalların ürün güvenlik bilgi formları dış kaynaklı doküman olarak kayıtlıdır.)

b. Her yılın sonunda İSG yönetim temsilcisi tarafından aşağıdaki analizler yapılarak iş sağlığı ve güvenliği analiz formuna kayıt edilir.

A. Olay Hızı: Çalışma ortamında vuku bulan tüm kazaya ramak kalmalar, tehlikeli hadise tebliğleri ve sıhhatle alakalı bildirimler (meslek hastalıkları, iş kazaları) göz önüne alınarak, bir takvim yılında, işletme içerisinde tam gün görevini yerine getiren 100 şahıs arasında kaç olay olduğunu gösterir.

Olay Hızı = Olay Sayısı x 225 .000 / Toplam Çalışma Saati

Olay Sayısı = Tüm kazaya az kalmalar, dikkat edilmesi gereken hallerin bildirimleri, 1 gün raporlu iş kazaları, meslek hastalıkları nedeniyle hastalanmalar ve hasarlı kazaların toplam sayısıdır.

Toplam Çalışma Saati: Çalışılan her gün kabul edilen çalışma saati ile çarpılarak tüm sağlık güvencesi yapılanların bir yıl içerisinde toplam çalışma saatlerine ulaşılır.

225.000: Tam gün çalışılan 100 sağlık güvencesi olan haftada 45 saat, senede 50 hafta çalıştığı onay görerek yapılan hesap neticesi bulunan bir değerdir.

B. İş Kazası Sıklık Hızı: Bir sene içinde yirmi dört saatten fazla görevini yerine getiremez hale sebep olan şanssızlıkların sıklık hızını başka bir deyişle, tam gün işini yerine getiren her 100 şahıs başına düşen kaza sayısını gösterir.

Kaza Sayısı: Bir takvim yılı içinde meydana gelen kaza sayısı

C. Mal Hasar Frekansı: Bir takvim yılı içinde vuku bulan ve onay görmüş bir değeri geçen fazla ekipmanla mal hasarına neden olan kazaların tam gün çalışan her 100 kişiye isabet eden sayısını gösterir.

Hasar Olay Adedi: Bir takvim yılı içinde mal hasar adedidir.

Üretim Toplam Saat: Ofis grubu dışında üretimde tüm çalışan personelin işe verdiği toplam saat.

D. Değerlendirme: Yönetim Sistemlerinin Gözden Geçirilmesi Prosedürüne göre yılda bir defa yapılacak yönetim gözden geçirme toplantısı öncesinde, iş sağlığı ve güvenliği

yönetim görevlisi tarafından yukarıda belirtilen izleme ve analizler yapılarak toplantıda değerlendirilmek üzere iş sağlığı ve güvenliği performans gözlemleme sonucuna göre sunum hazırlanır. Yönetim gözden geçirme toplantısında yönetim tarafından, hazırlanan bu sunum doğrultusunda iş sağlığı ve güvenliği performansı değerlendirilir. Değerlendirme sonucuna göre uygunsuzluk tespit edilirse; Kalite Yönetim Temsilcisi (KYT) tarafından ilgili departmana DÖF açılarak takip süreci başlatılır.

c. Yapılan risk analizi sonuçları iş sağlığı ve iş güvenliği toplantılarında iş sağlığı ve güvenliği kurulu tarafından ilgili yönetmelikler ve kurum hedefleri doğrultusunda değerlendirilir. Değerlendirme sonucunda uygunsuzluk tespit edilirse, KYT tarafından Entegre Yönetim Sistemlerinin Denetimi Prosedürüne uygun olarak DÖF formları ile takip süreci başlatılır.

## 5.2.2 Otel İşletmesinin İş Sağlığı ve Güvenliği Yasal ve Diğer Şartlar Prosedürü

1. Amaç: Otelde tüm faaliyetler, ürünler, hizmetler, planlanan veya yeni gelişimler için iş sağlığı ve güvenliği ile alakalı, kanuni ve diğer şartların belirlenmesine, takibine, değerlendirilmesine ve uygulamasına yönelik bir yöntem belirlemek amacıyla hazırlanmıştır.

2. Kapsam: Otelin tüm faaliyetleri, ürünleri, hizmetleri ve ilerlemeler için iş sağlığı ve güvenliği yönetimiyle alakalı bulunan yasal ve diğer gereksinimler bu prosedürün kapsamında olup, ulusal ve bölgesel bütün yasa ve mevzuatlarda yapılan değişiklikleri kapsar.

3. Sorumlular:

İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim görevlisi: Bu talimatın uygulanmasının sağlanmasından ve kontrolünden sorumludur.

Departman Yöneticileri: Bu talimatın uygulanmasının sağlanmasından ve kontrolünden sorumludur.

Tüm Çalışanlar: Talimatta belirtilen görevlerin yerine getirilmesinden sorumludur.

#### 4. Tanımlar

##### Yasal Şartlar:

Ulusal düzeyde ve uluslararası alanlarda yasal şartlar,

Merkezi olan ve bölgesel il seviyesindeki yasal şartlar,

Yerel yönetimlerin şartları,

##### Diğer Şartlar:

Kamu kurumlarıyla yapılan anlaşmalar,

Müşterilerle yapılan anlaşmalar,

Tedarikçilerle düzenlenen anlaşmalar,

Yasal olarak hükmü olmayan kılavuzlar,

Baskı gruplarıyla veya sivil toplumdaki kuruluşlarla yapılan anlaşmalar,

Kuruluşun veya sorumlu üst kuruluşun umuma karşı yapması gerekenler,

Ortaklık ve şirket şartları,

#### 5. Uygulama

##### a. Yasal ve Diğer Şartların Belirlenmesi:

İş sağlığı ve güvenliği yönetim görevlisi tarafından standartlar, ilgili yasal koşullar ve diğer koşullar ile ilgili güncel bilgiler incelenir. Otel bünyesindeki tüm faaliyetler, ürünler, hizmetler, planlanan veya yeni gelişmeler çerçevesinde uyulmak zorunda bulunan yasal ve diğer şartlar belirlenir. Belirlenen yasal ve diğer şartlar, takip formuna iş sağlığı ve güvenliği temsilcisi tarafından kayıt edilir.

##### b. Yasal ve Diğer Şartlara Uyulmasının Takibi:

Yasal ve diğer şartlardaki değişimler; iş sağlığı ve güvenliği alakalı departman yöneticileri yasal mevzuat, yazılı ve görsel basın, İnternet ortamı ve Resmi gazetede yayımlanan yasal değişikliklerin takibini yaparak değişiklikler gözden geçirilir. Değişiklik var ise operasyon toplantı gündem maddesi olarak görüşülür ve operasyon takip maddelerine kaydedilir.

İş sağlığı ve güvenliği tarafından faaliyet gerektiren değişiklikler için genel müdüre bilgi verilir.

Faaliyetler iş sağlığı ve güvenliğinin yayınlayacağı i yazışma ile ilgili departman müdürlerine duyurulur.



İ yazışmalar hard copy olabileceği gibi, internet ortamında mail olarak da yayınlanabilir. Gerçekleşen faaliyetler yönetimin gözden geçirmesi toplantı gündem maddesi olarak ele alınır.

### 5.3 Otel İşletmesinin İş Sağlığı ve Güvenliği Saha Raporu ve Risk Değerlendirmesi





Otel işletmesinde yapılan iş sağlığı güvenliği çalışmalarında otelde gözlem ve incelemeler yapılarak riskler, olumsuzluklar tespit edilip, alınması gereken önlemler saha raporu tablo 5.1 'de risk analiz raporu ise tablo 5.2'de hazırlanarak çıkan sonuçlar baz alınarak yapılması gerekenler tablo 5.3'te sunulmuştur.




### 5.3.1. Otel İşletmesinin Saha Raporu




Tablo 5.1: Saha raporu

No	Bölüm	Uygunsuzluk	Bulgunun Fotoğrafi	Önerilen Düzeltici Faaliyet	Sorumlu
1	Spor center	Çıkış, acil çıkış levhalarının olmaması		Işıklı çıkış, acil çıkış levhaları takılmalıdır.	Teknik kalite
2	Pano odası	Cereyan pano kapaklarının kapatılmamış olması, yalıtkan paspas bulunmaması		Cereyan panoları önüne yalıtkan paspas serilmelidir. Pano kapakları kilitli tutulmalıdır.	Teknik
3	Genel mekan	Asansörlerin üzerinde periyodik kontrol etiketlerinin olmaması		Asansörlerin periyodik kontrolleri yaptırılmalı ve üzerine kullanılması uygundur şeklinde etiket yapıştırılmalıdır.	Teknik
4	Toplantı odası	Açıkta bulunan kabloların bulunması		Açıkta bulunan kablolar kapatılmalıdır.	Teknik



No	Bölüm	Uygunsuzluk	Bulgunun Fotoğrafi	Önerilen Faaliyet	Düzeltilici	Sorumlu
5	Ofisler	Ofis kısmında tavanda çatlaklıklar, sarkma mevcuttur.		Tavan tamirata yapılmalıdır.		Teknik
6	Soyunma odaları	Acil durum aydınlatma lambalarının olmaması		Soyunma odalarına elektrik kesintisinde devreye giren acil durum aydınlatma lambaları takılmalıdır.		Teknik
7	Çamaşırhane	Kimyasal deposunda uygunsuz raf bulunması		KKD eşyalarının konulduğu raf uygun değildir. İple bağlanmış. Uygun bir raf ya da dolap yapılmalıdır.		Teknik
8	Mutfak	Mazgalın çukurlaşmış olması		Mazgal zemin ile aynı hizaya getirilmelidir. Takılmalar yaşanıyor.		Teknik

No	Bölüm	Uygunsuzluk	Bulgunun Fotoğrafi	Önerilen Faaliyet	Düzeltilici	Sorumlu
9	Alacarte mutfak	Davlumbaz söndürme sistemi bulunmaması		Davlumbaz söndürme sistemi bulunmalı ve periyodik bakımı düzenli yaptırılmalıdır.		Teknik
10	Alacarte mutfak	Yangın söndürücülerin ulaşılır olmaması		Yangın anında müdahalenin sağlanabilmesi adına yangın söndürücülerin önünde müdahaleyi geciktirecek depolama yapılamamalıdır.		Teknik
11	Bulaşıkhanec	Kimyasalların açıkta ve düzensiz depolanması		Kimyasalların dökülme, yayılma, etkileşime girme riskine karşı taşıma tavaları temin edilmelidir.		Teknik

No	Bölüm	Uygunuzluk	Bulgunun Fotoğrafi	Önerilen Düzeltici Faaliyet	Sorumlu
12	Teknik hacimler	Alçak tavan olan kısımlarda uyarı levhası bulunmaması		Çarpma vurma riskine karşı alçak tavan olan kısımlar yumuşak bir malzeme ile kaplanmalıdır. Ayrıca alçak tavan uyarı levhası asılmalıdır.	Teknik
13	Personel dinlenme	Arızalı priz bulunması		Arızalı olan prizler eski haline getirilmeli ya da sıfırı ile değiştirilmelidir. Prizlerde kapak bulunmalıdır.	Teknik
14	Personel dinlenme	Ecza dolaplarının boş olması		Ecza dolapları kontrol edilerek eksik olan malzemeler tamamlanmalıdır.	

## 5.3.2 Otel İşletmesi Risk Analiz Raporu

Tablo 5.2 Risk analiz raporu

Risk Seviyesi : 1- Olan Değerler Kabul Edilebilir Riski; 2-6 Olanlar Dikkate Değer Riski; 7-14 Orta Değer Riski; 15-24 Olanlar Yüksek Riski; 25- Olanlar Kabul Edilemez Riski ifade etmektedir.																							
Faaliyet, Metot, Lokasyon, Bölge, Uygunsuzluk, Tehlike Risk, Makine Ekipman, Proses,				Potansiyel Risk Değerlendirme Tablosu				Mevcut Durum Risk Değerlendirme Tablosu				Tedbirler Dizini				Termin	Mevzuat	Sorumlu	Kontrol Sıklığı				
No	Bölge/İşleyiş	Faaliyet / Makine Ekipman, Metot	Oluşabilecek Uygunsuzluk, Tehlike	Risk	Olasılık	Şiddet	Skor	Risk Seviyesi	Etki Alanı	Mevcut Durum	Olasılık	Şiddet	Skor	Risk Seviyesi	Alınması Gereken Tedbirler veya Alınması Gereken Ek Önlemler veya Mevcut Durumun Olması Gereken Hal	Olasılık	Şiddet	Skor	Risk Seviyesi	Termin	Mevzuat	Sorumlu	Kontrol Sıklığı
1	Ofisler	Ayakta çalışma, ağır yük kaldırma	Uzun süreli ayakta çalışma, ağır yük taşıma	Kas-iskelet sistemi hastalıklarına yol açabilir. Özellikle ağır malzemelerin taşınması sırasında çeşitli kas-iskelet sistemi hastalıklarının oluşmasına neden olabilir.	5	3	15	<b>Yüksek</b>	Ofis personeli, bölgeye giriş çıkış yapan dış destek elemanları	Mevcut durum uygundur. Fakat mevcut durum sürekli değişkenlik gösterebileceğinden takip devamlı olmalıdır.	1	3	3	<b>Düşük Risk</b>	Taşıma işleri için, tekerlekleri kolay donen ve güvenlik kilidi bulunan valiz taşıma araçlarının bulundurulması, uzun süreli ayakta çalışmak zorunda olanlar için egzersiz ya da yapılan işin 4'te 1'lik bölümünde oturma imkânı sağlanacak şekilde işin/işyerinin düzenlenmesi (4857 sayılı kanun madde - 68)	1	3	3	<b>Düşük Risk</b>	Sürekli Takip	4857 Sayılı İş Kanunu	İşveren/işveren vekili, ilgili departman yöneticileri	Sürekli

Tablo 5.2 Risk analiz raporu devamı

2	Ofisler	Aydınlatma	Ofislerin yeterli düzeyde aydınlatma yapılması uyarı sistemlerinin olmaması	İş gücü kaybı, psikolojik rahatsızlıklar Yangın maddi kayıp yaralanma can kaybı	5	3	15	<b>Yüksek</b>	Ofis personeli, bölgeye giriş çıkış yapan dış destek elemanları	Mevcut durum uygundur. Fakat mevcut durum sürekli değişkenlik gösterebileceğinden mevcut durum sürekli değişkenlik gösterebileceğinden takip devamlı olmalıdır.	1	3	3	<b>Düşük Risk</b>	Ofisler en az 500 lüks ile aydınlatılacaktır. İşyerlerinin (2) ilçe yangın emsaline göre aydınlatma oranları esas alınarak konular ve ofislerin yüksek katlı yerlerinde tesis edilen yangın yolları ve yangın alarm sistemi herhalede yangın tehlikesi taşıyan her hangi bir alanın işleri için uygun ve yeterli aydınlatma uzaklığına göre aydınlatma aydınlatma oranları esas alınarak aydınlatma oranları esas alınarak yerlerde tesis edilmelidir. Tüm yangın alarm butonlarının görülmeli ve işyeri yöneticileri tarafından yangın alarm butonlarının kullanılması konusunda çalışanlar eğitilmelidir. Yangın alarm butonlarının kullanılması konusunda çalışanlar eğitilmelidir. Yangın alarm butonlarının kullanılması konusunda çalışanlar eğitilmelidir.	1	3	3	<b>Düşük Risk</b>	Sürekli Takip	İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik	İşveren/İşveren vekili, ilgili departman yöneticileri İşveren/İşveren vekili, ilgili departman yöneticileri	Sürekli
5	Ofisler	Yangın algılama ve söndürme sistemleri	Yangın algılama ve söndürme sistemlerinin olmaması	Yaralanma, iş gücü kaybı, maddi hasar	3	5	15	<b>Yüksek</b>	Ofis personeli, bölgeye giriş çıkış yapan dış destek elemanları	Mevcut durum uygundur. Fakat mevcut durum sürekli değişkenlik gösterebileceğinden mevcut durum sürekli değişkenlik gösterebileceğinden takip devamlı olmalıdır.	1	5	5	<b>Düşük Risk</b>	binalarda yangın uyarı butonlarının kullanılması mecburidir. Bölge sıcaklığı personeli (binaların yangından korunması önlemleri esas alınarak (75) hakkıyla değerlendirilmelidir.	1	5	5	<b>Düşük Risk</b>	Sürekli Takip	İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik	İşveren/İşveren vekili, ilgili departman yöneticileri	Sürekli
3	Ofisler	Termal konfor şartları	Bölge sıcaklığını termal konfor şartlarına uygun olmaması	Yaralanma, iş gücü kaybı, maddi hasar	4	4	16	<b>Yüksek</b>	Ofis personeli, bölgeye giriş çıkış yapan dış destek elemanları	Mevcut durum uygundur. Fakat mevcut durum sürekli değişkenlik gösterebileceğinden takip devamlı olmalıdır.	1	4	4	<b>Düşük Risk</b>	Ecza dolapları güncel tutulmalı, ecza dolabı içerisindeki malzeme elektrikli panolarına güvenli ve sağlıklı şekilde monte edilmelidir. Elektrikli malzeme düzenli aralıklarla kontrol edilmelidir.	1	4	4	<b>Düşük Risk</b>	Sürekli Takip	İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik	İşveren/İşveren vekili, ilgili departman yöneticileri	Sürekli
6	Ofisler	Ecza Elektrik panoları	Ecza dolabı içerisindeki malzeme elektrikli panolarına güvenli ve düzenli aralıklarla kontrol edilmemesi	Can kaybı, maddi hasar, yaralanma, elektrik çarpması, yangın, can kaybı	4	5	20	<b>Yüksek</b>	Ofis personeli, bölgeye giriş çıkış yapan dış destek elemanları	Mevcut durum uygundur. Fakat mevcut durum sürekli değişkenlik gösterebileceğinden mevcut durum sürekli değişkenlik gösterebileceğinden takip devamlı olmalıdır.	1	5	5	<b>Düşük Risk</b>	Ecza dolapları güncel tutulmalı, ecza dolabı içerisindeki malzeme elektrikli panolarına güvenli ve düzenli aralıklarla kontrol edilmelidir.	1	5	5	<b>Düşük Risk</b>	Sürekli Takip	İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik	İşveren/İşveren vekili, ilgili departman yöneticileri	Sürekli

Tablo 5.2 Risk analiz raporu devamı

Tablo 5.2 Risk analiz raporu devamı

7	Personel soyunma odaları	Bölge havalandırılması	Cebri bir havalandırma sisteminin olmaması	Can kaybı, yaralanma, iş gücü kaybı, maddi hasar	3	5	15	<b>Yüksek</b>	Tüm personel	Mevcut durum uygundur. Fakat mevcut durum sürekli değişim göstereceğinden takip devamlı olmalıdır.	1	5	5	<b>Düşük Risk</b>	Bölgede en az günde bir defa doğal havalandırma yapılmalı bunun imkânı olmayan tesislerde cebri havalandırma sistemi kurularak içerinin iç havası düzenlenmelidir.	1	5	5	<b>Düşük Risk</b>	Sürekli Takip	İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik	Teknik müdür, işveren/işveren vekili	Sürekli
8	Personel soyunma odaları	Bölge iç düzeni	Personel kullanım alanı için bölgenin elverişsiz olması ve/veya bölgede yabancı malzeme bulunması	Can kaybı, yaralanma, iş gücü kaybı, maddi hasar	3	5	15	<b>Yüksek</b>	Tüm personel	Mevcut durum uygundur. Fakat mevcut durum sürekli değişim göstereceğinden takip devamlı olmalıdır.	1	5	5	<b>Düşük Risk</b>	Personel soyunma odalarında yabancı malzemeler bulundurulmamalı depo atölye gibi vb. amaçlarla kullanılmamalıdır.	1	5	5	<b>Düşük Risk</b>	Sürekli Takip	İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik	Teknik müdür, işveren/işveren vekili	Sürekli
9	Personel soyunma odaları	Bölge hijyeni	Bölgenin hijyen şartlarını taşımaması/sabunlukların boş olması, el dezenfektanı olmaması, el havlularının olmaması	Mikrobiyel rahatsızlıklar, yaralanma, iş gücü kaybı,	3	4	12	<b>Orta</b>	Tüm personel	Mevcut durum uygundur. Fakat mevcut durum sürekli değişim göstereceğinden takip devamlı olmalıdır.	1	4	4	<b>Düşük Risk</b>	Soyunma odaları günde en az bir defa temizlenmeli çöpler her gün atılmalı lavabo ve tuvaletlerin temizliğine dikkat edilerek personel biyolojik risklere karşı korunmalıdır. Sabunluk, dezenfektan ve havlu kutuları düzenli olarak kontrol edilerek dolu olmaları sağlanmalıdır.	1	4	4	<b>Düşük Risk</b>	Sürekli Takip	İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik	Teknik müdür, işveren/işveren vekili	Sürekli

10	Mutfaklar	Personel dolaşma odaları	Personel için bir temiz ve bir de iş için kullanılmak üzere iki dolap olması gerekmektedir. Dolapların temizliği, maddi hasar, iş gücü kaybı	4	3	12	Orta	Orta	Bölge personeli, dış destek elemanları	Tüm personel	Personellerin kullanacağı tek dolap verilmektedir. Giriş kapıları tanımlı değildir.	2	3	6	Düşük Risk	Giriş kapılarına tanımlı tabakası ve yeşil kişisel koruyucu giyim giymesi gerekmektedir. Personellerin bir temiz elbise ve yeşil kişisel koruyucu giyim giymesi gerekmektedir. Personellerin giriş kapılarına tanımlı tabakası ve yeşil kişisel koruyucu giyim giymesi gerekmektedir. Personellerin giriş kapılarına tanımlı tabakası ve yeşil kişisel koruyucu giyim giymesi gerekmektedir.	1	3	3	Düşük Risk	Sürekli Takip	İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin İşletme Yönetmeliği	Teknik müdür, işveren/işveren vekili	Sürekli
11	Mutfaklar	Tanım ve ikaz uyarı tabelaları	Personellerin giriş kapılarının tanımsız olması ve/veya sağlık güvenliği işaretlerinin yetersiz olması	4	3	12	Orta	Orta	Bölge personeli, dış destek elemanları	Giriş kapıları	Personellerin kullanacağı tek dolap verilmektedir. Giriş kapıları tanımlı değildir.	4	3	12	Orta	Personellerin giriş kapılarına tanımlı tabakası ve yeşil kişisel koruyucu giyim giymesi gerekmektedir. Personellerin giriş kapılarına tanımlı tabakası ve yeşil kişisel koruyucu giyim giymesi gerekmektedir. Personellerin giriş kapılarına tanımlı tabakası ve yeşil kişisel koruyucu giyim giymesi gerekmektedir.	1	3	3	Düşük Risk	İvedilikle	İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin İşletme Yönetmeliği	Teknik müdür, işveren/işveren vekili	Sürekli
12	Mutfaklar	Genel hijyen kuralları	Personellerin genel hijyen kurallarına uymaması veya ana mutfağın hijyenik şartları taşımaması	4	4	16	Yüksek	Yüksek	Mutfak personeli, bölgeye giriş çıkış yapan dış tedarikçiler, misafirler	Mevcut durum uygundur. Fakat mevcut durum sürekli değişkenlik gösterebileceğinden takip devamlı olmalıdır.	1	4	4	Düşük Risk	İş hijyeni kurallarına uyularak bölgenin günlük temizlikleri yapılarak kayıt altına alınmalıdır. Personeller mutfağa girişte galoş ve bonelerini takmadan girmemeli ve ayrıca tüm personele hijyen eğitimi aldırılmalıdır.	1	4	4	Düşük Risk	Sürekli Takip	İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin İşletme Yönetmeliği	Ana mutfak şefi/işveren/işveren vekili	Sürekli	
13	Mutfaklar	Zemin	Zeminin kaygan olması veya bölge personeline uygun nitelikte kaymaz terlik verilmemesi	5	3	15	Yüksek	Yüksek	Bölge personeli, dış destek elemanları	Mevcut durum uygundur. Fakat mevcut durum sürekli değişkenlik gösterebileceğinden takip devamlı olmalıdır.	1	3	3	Düşük Risk	Bölge zemini daha az kaygan bir malzeme ile değiştirilmelidir. Ayrıca bölge personeli için kaydırmaz nitelikte terlikler kullanılmalıdır.	1	3	3	Düşük Risk	Sürekli Takip	İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin İşletme Yönetmeliği	Ana mutfak şefi/işveren/işveren vekili	Sürekli	
14	Mutfaklar	Bacalar	Baca temizliklerinin yapılmaması	4	5	20	Yüksek	Yüksek	Tüm personel, müşteriler, içeri giriş çıkış yapan dış tedarikçiler	Düzenli aralıklarla temizlikler yapılmaktadır.	1	5	5	Düşük Risk	İşletme tüm yıl açık olması durumunda baca temizliklerini 6 ayda bir sezonluk bir işletme ise en az yılda bir defa olmak üzere davlumbaz baca temizliklerini yetkili bir firmaya yaptırmalıdır.	1	5	5	Düşük Risk	Sürekli Takip	Binaların Yangından Korunması Hakkında İşletme Yönetmeliği	İşveren/işveren vekili/ teknik müdür/ana mutfak şefi	Sürekli	

Tablo 5.2 Risk analiz raporu devamı

15	Mutfaklar	İstifleme	Raflara yanlış istifleme yapılması	Yaralanma	4	3	12	Orta	Mutfak personeli	Mevcut durum uygundur. Fakat mevcut durum sürekli değişkenlik gösterebileceğinden takip devamlı olmalıdır.	1	3	3	Düşük Risk	Ağır ve geniş malzemeler rafların alt kısımlarında hafif malzemeler rafların üst kısmında depolanmalıdır.	1	3	3	Düşük Risk	Sürekli Takip	Elle Taşıma İşleri Yönetmeliği	Ana mutfak şefi/işveren /işveren vekili	Sürekli
16	Mutfaklar	Raflar	Rafların duvara veya yere sabitlenmemesi	Yaralanma	4	3	12	Orta	Mutfak personeli	Raflar sabit değildir.	4	3	12	Orta	Raflar duvara veya yere sabitlenmek suretiyle olası sarsıntılarda devrilmeyecek şekilde dizayn edilmelidir.	1	3	3	Düşük Risk	İvedilikle	Elle Taşıma İşleri Yönetmeliği	Ana mutfak şefi/işveren /işveren vekili	Sürekli
17	Mutfaklar	Soğuk hava odaları	Soğuk hava deposu kapısının içerden açılır nitelikte olmaması	Yaralanma, sakatlanma, hastalık, ölüm	5	4	20	Yüksek	Mutfak personeli	Mevcut durum uygundur. Fakat mevcut durum sürekli değişkenlik gösterebileceğinden takip devamlı olmalıdır.	1	4	4	Düşük Risk	Soğuk hava deposu kapıları içerden açılacak şekilde dizayn edilmelidir ve kapı kolunun çalışır durumda olduğu rutin olarak kontrol edilmelidir.	1	4	4	Düşük Risk	Sürekli Takip	İş Ekipmanları Kullanımında Sağlık ve Güvenlik İşaretleri Yönetmeliği	Ana mutfak şefi/işveren /işveren vekili	Sürekli
18	Mutfaklar	Elektrik panoları	Elektrik panolarının çevresine malzeme koyulması	Maddi hasar, yaralanma, elektrik çarpması, yangın, can kaybı	3	5	15	Yüksek	Mutfak, steward, teknik, içeri giriş çıkış yapan dış tedarikçiler	Mevcut durum uygundur. Fakat mevcut durum değişebileceği için takip devamlı olmalıdır. Bu konuyla ilgili riskler sürekli takibi yapılarak risk seviyesi düşürülebilir.	2	5	10	Orta	Elektrik panolarının çevresine malzeme koyulmasının önüne geçilmelidir. Çalışanlar sorumluları tarafından uyarılmalıdır.	1	5	5	Düşük Risk	Sürekli Takip	İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik	Teknik müdür/mutfak şefi/işveren- işveren vekili	Sürekli

Tablo 5.2 Risk analiz raporu devamı



19	Çamaşırhane/terzihane	Kurutma makineleri	Makine kapaklarının switçlerinin olmaması ve/veya çalışmaması	Can kaybı, yaralanma, iş gücü kaybı, maddi hasar	4	5	20	<b>Yüksek</b>	Çamaşırhane personeli	Mevcut durum uygundur. Fakat mevcut durum sürekli değişim göstereceğinden takip devamlı olmalıdır.	1	5	5	<b>Düşük Risk</b>	Makine kapaklarının switçlerinin olması ve bu switçlerin sürekli çalışır durumda olması gerekmektedir. (İş ekipmanlarının kullanımında sağlık ve güvenlik şartları yönetmeliği ek-1 madde 2)	1	5	5	<b>Düşük Risk</b>	Sürekli Takip	İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği	Çamaşırhane sorumlusu	<b>Sürekli</b>
20	Çamaşırhane/terzihane	Çamaşır yıkama makineleri	Kullanım ve bakım talimatlarının uygun alana asılmaması	Can kaybı, yaralanma, iş gücü kaybı, maddi hasar	4	5	20	<b>Yüksek</b>	Çamaşırhane personeli	Mevcut durum uygundur. Fakat mevcut durum sürekli değişim göstereceğinden takip devamlı olmalıdır.	1	5	5	<b>Düşük Risk</b>	Kullanım talimatı görünür bir alana asılmalı ve personele okutulmalıdır. (İş ekipmanlarının kullanımında sağlık ve güvenlik şartları yönetmeliği ek-1 madde 2)	1	5	5	<b>Düşük Risk</b>	Sürekli Takip	İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği	Çamaşırhane sorumlusu	<b>Sürekli</b>
21	Çamaşırhane/terzihane	Silindir ütü	Acil durdurma butonlarının olmaması / butonların yeterli sayıda olmaması	Can kaybı, yaralanma, iş gücü kaybı, maddi hasar	4	5	20	<b>Yüksek</b>	Çamaşırhane personeli	Buton kontrollerinde çalışmadığı tespit edilmiştir. Düzenli kontrollerin yapılması tavsiye edilmiştir	4	5	20	<b>Yüksek Risk</b>	Makinede oluşabilecek ani bir durumda otomatik durduracak acil durdurma butonu olmalı ve kolay ulaşılabilir bir alanda muhafaza edilmelidir. Silindir ütülerde acil durdurma butonu her iki tarafta olması gerekmektedir. (İş ekipmanlarının kullanımında sağlık ve güvenlik şartları yönetmeliği ek-1 madde 2)	1	5	5	<b>Düşük Risk</b>	Sürekli Takip	İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği	Çamaşırhane sorumlusu	<b>Sürekli</b>

Tablo 5.2 Risk analiz raporu devamı

22	Çamaşırhane/terzihane	Kişisel koruyucu donanımlar	KKD dolabının olmaması	Can kaybı, yaralanma, iş gücü kaybı, maddi hasar, uzuv kaybı	3	4	12	Orta	Çamaşırhane personeli	KKD dolabı niteliğinde dolaplar mevcuttur. Kişisel koruyucu donanımlar kullanılmadıkları zamanlar KKD dolapları içerisinde depolanmalıdır. Sürekli takibi yapılmalıdır.	1	4	4	Düşük Risk	KKD'ler hijyenik şartlarda muhafaza edilir ve kullanıma hazır bulundurulur. .	1	4	4	Düşük Risk	Sürekli Takip	Kişisel Koruyucu Donanımların İşyerinde Kullanılması Hakkında Yönetmelik	İşveren/işveren vekili çamaşırhane sorumlusu	Sürekli
23	Çamaşırhane/terzihane	Bölgenin fiziki yapısı gider kanalları	Zeminde kot farklılıklarının olması ve/veya gider kanallarının mazgal kapakları ile kapatılmaması ve/veya alçak tavan olması	Can kaybı, yaralanma, iş gücü kaybı, maddi hasar	3	4	12	Orta	Çamaşırhane personeli	Kot farkı olan yerler ve rampalar mevcuttur. O kısımlara kaymaz bant ve emniyet şeritleri çekilmiştir. Fakat mevcut durumda değişkenlik gösterebileceğinden sürekli takibi yapılmalıdır.	1	4	4	Düşük Risk	Kot farklılıklarının olduğu alanlar düzeltilmeli eğer mümkün değil ise yerler belirtilmeli. Gider kanalları mazgal kapakları ile kapatılmalıdır.	1	4	4	Düşük Risk	Sürekli Takip	İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik	Çamaşırhane sorumlusu/teknik müdür	Sürekli
24	Çamaşırhane/terzihane	Depolama	Sabit olmayan rafların devrilmesi	Yaralanma, vücutta kalıcı hasar	3	4	12	Orta	Çamaşırhane personeli, dış destek elemanları	Mevcut durum uygundur. Fakat mevcut durum sürekli değişim göstereceğinden takip devamlı olmalıdır.	1	4	4	Düşük Risk	Rafların devrilmemesi için ayaklarından yere veya gövdeden duvara sabitlenmesi gerekmektedir.	1	4	4	Düşük Risk	Sürekli Takip	İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik	Çamaşırhane sorumlusu	Sürekli

## Bölüm 6

### Sonuç ve Öneriler

Günümüzde iş sağlığı ve güvenliği önemini giderek arttırmaktadır. İşverenler de görevini yapanların iş sağlığı ve güvenliğinin sağlanması için gereken önlemlere özen göstermeye çalışmaktadır. Bu kapsamda araştırmada tanımlanan otelde saha gözlemleri ve elde edilen veriler kullanılarak otel işletmesindeki tehlikeli durumlar tanımlanmıştır. Buna göre; incelenen otelde 3 tane orta riskli durum, 1 tane yüksek riskli durum tanımlanmıştır. Tespit edilen bu riskli durumlar için otelde alınacak önlemler risk değerlendirme raporlarında belirtilmiştir. Tespit edilen her riskli durum için iş sağlığı ve güvenliği bakımından olması gerekenler ile düzeltici ve durdurucu iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları önerilmiş, bu uygulamaları hali hazırda planladıkları görülmüştür. Ancak planlanan bu tedbirlerin uygulanıp uygulanmadığı proje ödevi kapsamında sonraki süreçte yapılacağı için riskli durumların tamamen kalktığı sadece öngörülmektedir.

Otelin çalışma alanlarına göre bakıldığında otel içinde en çok tehlikeli bölgeler kazan dairesi, depolama alanları, çamaşırhane vb. gibi teknik hacimler ile mutfak alanları olarak gözlemlenmiştir. Otelin iş sağlığı ve güvenliği teftişlerince de gözlemlenen bu risklerin değerlendirmesine risk analiz raporlarında yer verilmiştir.

Sonuç olarak incelenen otel, çalışanların iş sağlığına özen göstermekte, çalışanların sağlıklarını güvence altına almakta, iş verimini ve işçi potansiyelini arttırmak için gerekli tüm yasal gereklilikleri ve standartları uygulamaktadırlar. Yapılan incelemede kazaya sebebiyet verebilecek tüm risklerin belirlenip ortadan kaldırılması için düzenli takip yapıldığı, ivedi durumlar için oluşturulan ivedi eylem planlarının da düzenli tatbik edildiği gözlemlenmiştir.

Turizm sektörü içerisinde aktiflik gösteren konaklama işletmeleri ülke ekonomisi ve kültürel kalkınma bakımından dikkat edilmesi gereken bir role sahiptir. Son yıllarda hızla daha çok yer kaplayan ve büyüyen turizm sektöründeki otel işletmelerinde çalışanların sayısı da hızla artmaktadır. Bu gelişmelere paralel olarak da rekabetin yüksek olduğu, yüksek tempolu ve hızlı değişen şartlarda çalışan personeller açısından iş sağlığı ve güvenliği otel işletmeleri için kritik bir konu olarak görülmelidir.

İş sağlığı ve güvenliği standartlarına uyum, tüm işletmelerde çalışanlar bakımından sadece kanuni bir sorumluluk olmayıp, aynı zamanda itibar açısından da sürdürülebilir bir başarı için önemlidir. Otel işletmelerinde alınan İSG önlemleri çalışanlara, müşterilere fayda sağlayacağı gibi işletmeler açısından da birçok fayda sağlayacaktır. Örneğin; İSG sakınımları sayesinde iş kazaları ve meslek hastalıkları azaltılarak çalışanların güvenli bir şekilde çalışması sağlanırken iş kaybı önlenmiş olur. Çalışanların sağlıklı ve güvenli bir şekilde çalışması müşterilere sunulan ürün ve hizmet kalitesinde artış sağlar. Bu da müşteriler arasında işletmeye karşı güven oluşturur. Bu sayede otel işletmeleri de geleceğe yönelik uzun vadeli stratejilerini sürdürebilir. Böylelikle karşılıklı sağlanan bu faydalar sayesinde sağlıklı ve güvenli ortamda herkesin kazançlı çıkması kaçınılmaz olur.

Bu bağlamda araştırma kapsamı içerisinde incelenen Antalya'da aktif olan beş yıldızlı bir otel işletmesinin iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarına bakıldığında;

- Otel işletmesi tüm çalışma süreçlerini gözden geçirmekte ve İSG teftişleri sayesinde çalışanlar ve işletmeler açısından potansiyel kazaları/tehlikeleri belirlemektedir.
- Otelin ilgili tüm departmanlarda iş sağlığı ve güvenliği riskleri değerlendirilerek bu risklere karşı önlemler alınmaktadır.
- Otel işletmesi, İSG kapsamında oluşturdukları politikaları tüm çalışanlarına ileterek anlaşılır ve uygulanabilir planlamalar yapmaktadır.
- Otel işletmesi çalışanlarına düzenli olarak İSG uygulamaları hakkında eğitimler vererek, acil durum planları, tahliye prosedürleri ve kullanılacak kişisel koruyucu ekipmanlar hakkında çalışanlarını bilinçlendirmektedir.

- Otel işletmesi İSG denetimlerini düzenli olarak yapmakta ve iş süreçleri, kullanılan ekipmanlar, çalışma ortamları ve tesisler İSG uyumluluğuna göre incelenmektedir.

Bu sonuçlar kapsamında; araştırma içerisinde incelenen otelin İSG standartlarını, sadece yasal bir zorunluluk olmaktan öte, işletmenin itibarı, sürdürülebilirliği ve etik bir iş kültürü olarak da gördükleri söylenebilir. Bu durum ise çalışanlarda ve müşterilerde güven oluşturarak marka imajına olumlu katkı sağlayabilir. Yine de incelenen bu otel işletmesi yarış avantajını kaybetmemek ve çoğaltmak için İSG hususunda dikkat etmeleri gereken yerler ve öneriler şu şekilde belirtilebilir:

- Otel işletmesi içerisinde bulunan İSG komitesindeki kişilerin saha gözlem ve risk değerlendirme çalışmalarına daha aktif katılım sağlanmaları önerilebilir.
- Çalışanların görüş ve önerileri, geri bildirimleri değerlendirilerek uygulamalara dönüştürülebilir.
- Gözden geçirilen İSG konularında deneyimler dikkate alınarak sürekli iyileştirmeye odaklanılabilir.
- İşletmeye rekabet avantajı sağlayacak İSG konularında yeni teknolojiler ve inovasyonlar takip edilebilir.
- İSG konularında otel paydaşları ile iş birliği yapılabilir ve düzenli iletişim sağlanabilir.

# Kaynaklar

- [1] İş Sağlığı ve Güvenliği Birimi. İSG Nedir? Ankara Sosyal Bilimler Üniversitesi; 2017 [erişim tarihi 04.03.2024]. <https://isg.asbu.edu.tr/tr/isg-nedir>.
- [2] 2DR Grup. İş sağlığı ve güvenliği nedir? İstanbul; 2017 [erişim tarihi 04.03.2024]. <https://www.2dr.com.tr/issagligi>.
- [3] TC. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı. 6331 sayılı iş sağlığı ve güvenliği kanunu [erişim tarihi 08.03.2024]. <https://www.csqb.gov.tr/yayinlar/raporlar/is-sagligi-ve-guvenligi/>.
- [4] TC. Resmî Gazete. 6331 sayılı iş sağlığı ve güvenliği kanunu, sayı: 28339. [erişim tarihi 08.03.2024]. <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuatmetin/1.5.6331.pdf>.
- [5] Şardan H.S. İş sağlığı ve güvenliğinde yeni oluşumlar; risk değerlendirmesi ve OHSAS 18001 (yüksek lisans tezi). Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü; 2005. [erişim tarihi 04.03.2024]. <https://ceis.org.tr/wp-content/uploads/2021/11/IS-SAGLIGI-VE-GUVENLIGINDE-YENI-OLUSUMLAR-RISK-DEGERLENDIRMESI-VE-OHSAS-18001.pdf>.
- [6] Walter L. M, Kamryn AM, Katz JD. Risk Assessment Basics; 1996 [erişim tarihi 11.03.2024]. [http://www.facsnet.org/tools/ref\\_tutor/risk/ch1whatis.php3](http://www.facsnet.org/tools/ref_tutor/risk/ch1whatis.php3).
- [7] İş sağlığı ve güvenliği risk değerlendirmesi yönetmeliği. 3. bölüm. [erişim tarihi 11.03.2024]. <https://www.mevzuat.gov.tr/File/GeneratePdf?mevzuatNo=16925&mevzuatTur=KurumVeKurulusYonetmeliği&mevzuatTertip=5>.
- [8] Türk Standartları Enstitüsü. İş sağlığı ve güvenliği TS ISO 45001:2018 [erişim tarihi 11.04.2024]. [https://sehitmusasarigozoo.meb.k12.tr/meb\\_iys\\_dosyalar/80/04/745192/dosyalar/2022\\_04/18085357\\_TS-ISO-45001.pdf](https://sehitmusasarigozoo.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/80/04/745192/dosyalar/2022_04/18085357_TS-ISO-45001.pdf).

- [9] ASAN Danışmanlık. İSO 45001:2018 iş sağlığı ve güvenliği yönetim sistemleri. İstanbul; 2003 [erişim tarihi 06.03.2024]. <https://www.asandanismanlik.com/iso-45001-is-sagligi-ve-guvenligi-yonetim-sistemi/>.
- [10] Smith J, Occupational health and safety challenges in the hotel industry. Safety Management Journal 2017; 10(1), 33-48.
- [11] Jones R. Seasonal fluctuations and occupational health in the hotel industry. Occupational Health Journal 2019; 18(4), 56-68.
- [12] Brown A. Managing emotional health in hospitality workers. Journal of Occupational Psychology 2020; 25(3), 112-125.
- [13] Kartal İş Güvenliği. Otellerde iş güvenliği, 2021 [erişim tarihi 06.03.2024]. <https://kartalisg.com/otellerde-is-guvenligi/>.
- [14] İşinize Sağlık OSGB. Turizm sektöründe iş güvenliğinin önemi, 2017 [erişim tarihi 06.03.2024]. <http://isinizesaglik.com.tr/duyuru-haber/turizm-sektorunde-is-guvenliginin-onemi/13>.
- [15] Smith J. Occupational health and safety in the hospitality industry. Journal of Hospitality Management 2022; 28(4), 345-362.

# Özgeçmiş

Adı Soyadı:

Nesrin KOLOĞLU

E-mail (1):

[Nesrn67@hotmail.com](mailto:Nesrn67@hotmail.com)

Eğitim:

2020–2023

İstanbul Üniversitesi İş Sağlığı ve Güvenliği

İş Deneyimi:

2002– 2007

Türkiye İstatistik Kurumu