



TATBİKAT DEĞERLENDİRME RAPORU

Gaz Kaçağı ve Acil Tahliye Tatbikatı

Gaz Sızıntısı Acil Durum Tatbikatı

Lezzet Durağı Restoran ve Yemek Hizmetleri Ltd. Şti.

Kadıköy, İstanbul

Bağlı Acil Durum Planı: **Lezzet Durağı Restoran ve Yemek Hizmetleri Ltd. Şti.**

Doküman No	TTB-2026-229C23 · Rev. 1.0
Tatbikat Tarihi	15 Temmuz 2026
Rapor Tarihi	29 Temmuz 2026
NACE Kodu	56.11.01
Tatbikat Sorumlusu	Ali Çelik

Bu belge 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, İşyerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik (RG: 28681, 18.06.2013) Madde 11-12 ve ISO 45001:2018 Madde 8.2 (Acil Duruma Hazırlık ve Müdahale) kapsamında düzenlenmiştir.

1 Tatbikat Künyesi

Doküman No	TTB-2026-229C23
Revizyon / Yayın Tarihi	Rev. 1.0 · 29 Temmuz 2026
Bağlı Acil Durum Planı	Lezzet Durağı Restoran ve Yemek Hizmetleri Ltd. Şti.
Acil Durum Türü	Gaz Sızıntısı
Tatbikat Tarihi	15 Temmuz 2026
Başlangıç Saati	14:00
Uygulama Yöntemi	Saha Uygulaması
Bildirim Durumu	Habersiz
Katılımcı Sayısı	26 kişi
Tahliye/Müdahale Süresi	4 dakika
Tatbikat Sorumlusu	Ali Çelik
Planlanan Bir Sonraki Tatbikat	15 Temmuz 2027 (yilda en az 1 tatbikat — Acil Durumlar Yön. Md. 13)

2 Tatbikat Senaryosu

Mutfakta LPG/doğalgaz kaçağı

Restoran mutfağında ocak/fırın gaz hattından kaçak senaryosu üzerinden, gaz kesme, tahliye ve müdahale habersiz tatbikatla test edilmiştir.

Senaryo Akışı

Gaz kokusu/dedektör → alarm → ana gaz vanası kapatma → ateş/kıvılcım kaynaklarının kesilmesi (elektrik anahtarı kullanılmaz) → havalandırma (pencere) → tahliye → sayım.

Tatbikatta Test Edilen Hususlar

- Gaz kaçağı algılama
- Ana vana kapatma
- Ateş/kıvılcım kaynağı disiplini
- Tahliye ve sayım

3 Katılımcı Kadrosu ve Görev Dağılımı

Görev dağılımı kaydı bulunmuyor.

4 Uygulama Zaman Çizelgesi

#	Olay / Aşama	Planlanan	Gerçekleşen	Değerlendirme
1	Gaz kokusu/dedektör alarmı	14:00	14:00	Zamanında
2	Ana gaz vanası kapatma	14:01	14:01	Zamanında
3	Ateş kaynağı kesme (anahtar açma-kapama yok)	14:02	14:02	Zamanında
4	Havalandırma	14:02	14:03	+1 dk gecikme
5	Tahliye	14:03	14:03	Zamanında
6	Sayım	14:04	14:04	Zamanında

5 Değerlendirme

Etkinlik Ölçüm Kriterleri

Değerlendirme Kriteri	Seviye	Açıklama
Algılama	İyi	Koku/dedektör hızlı fark edildi.
Ana vana kapatma	Geliştirilmeli	Vana konumunu herkes bilmiyordu.
Kıvılcım disiplini	İyi	Elektrik anahtarına dokunulmadı.
Tahliye süresi	Çok İyi	4 dakika.

Ekip Performansı

Ekip	Puan (5 üzerinden)	Not
 Gaz Müdahale/Söndürme	★★★★☆ (4)	Vana kapatma + havalandırma doğru.
 Tahliye Ekibi	★★★★★ (5)	Küçük ekip hızlı.
 İlk Yardım Ekibi	★★★★☆ (4)	Hazır bekledi.
 Koruma Ekibi	★★★★☆ (4)	Salon boşaltma düzenli.

6 Tespitler ve İyileştirme Önerileri

Tespit Edilen Uygunsuzluklar

#	Tespit / Bulgu	Öncelik
1	Ana gaz vanası konumu ve kapatma sırası tüm mutfak personeline bilinmiyor.	YUKSEK
2	Mutfak davlumbaz/ocak sisteminde otomatik gaz kesme entegrasyonu yok.	ORTA
3	Gaz dedektörü periyodik test kaydı eksik.	ORTA

İyileştirme Önerileri

- Ana gaz vanası işaretlenip tüm personele kapatma eğitimi verilecek.
- Otomatik gaz kesme (davlumbaz/dedektör entegrasyonu) değerlendirilecek.
- Gaz dedektörleri periyodik test takvimine bağlanacak.

7 Sonuç ve Onay

İşbu tatbikat, yukarıda belirtilen senaryo çerçevesinde gerçekleştirilmiş; katılım, uygulama süreleri ve gözlemler kayıt altına alınmıştır. Tespit edilen hususlar acil durum planının güncellenmesinde ve bir sonraki tatbikatın planlanmasında dikkate alınacaktır. Mevzuat gereği bir sonraki tatbikatın **15 Temmuz 2027 (yılda en az 1 tatbikat — Acil Durumlar Yön. Md. 13)** tarihine kadar yapılması planlanmaktadır.

Selin Koç

İşveren Vekili

Ali Çelik

İSG Uzmanı