

Yıllık Eğitim Planı (2026)

ISO 45001:2018 — Madde 7.2 · 6331 SK Md. 17 · RG 33212 Md 11

DOKÜMAN NO	LOK-YEP-2026-001.1
REVİZYON	1
YAYIN	24.06.2026
YÜRÜRLÜK	24.06.2026
DURUM	YÜRÜRLÜKTE

YILLIK EĞİTİM PLANI

LOK-YEP-2026-001.1

Lezzet Durağı Restoran ve Yemek Hizmetleri Ltd. Şti.

Rapor Tarihi: 24 Haziran 2026

BELGE

REVİZYON Rev 1

ONAY AŞAMASI Onaylı

KAPSAM

PLAN DÖNEMİ 01.01.2026 - 31.12.2026

NACE KODU 56.11.01

TEHLİKE SINIFI Az Tehlikeli

PLAN TÜRÜ Temel Eğitim (Md 13)

TEKRAR PERİYODU 3 yılda 1 (Md 14/1.c)

TOPLAM EĞİTİM 34

Temel İSG Eğitim Planı (33) — Md 13 hedef kapsamı

Eğitici = eğitimi veren kişi/kurum (RG 33212 Md 13). Hedef Kitle = eğitime tabi çalışan grubu (RG 33212 Md 6). Asıl sorumluluk işverene aittir (6331 SK Md 4, ISO 45001 Md 5.1) — bkz. kapak.

#	Eğitim Konusu	Süre	Ay	Hedef Kitle	Eğitici	Yöntem	Durum
GENEL KONULAR 4 eğitim · 120 dk							
1	Çalışma Mevzuatı ile İlgili Bilgiler	35 dk	Oca	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
2	Çalışanların Yasal Hak ve Sorumlulukları	35 dk	Şub	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
3	İş Kazası ve Meslek Hastalığından Doğan Hukuki Sonuçlar	35 dk	Mar	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
4	İşyeri Temizliği ve Düzeni	15 dk	Nis	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
SAĞLIK KONULARI 5 eğitim · 120 dk							
5	İlkyardım	45 dk	May	Tüm Çalışanlar	İşyeri Hekimi	Yüz Yüze	Planlandı
6	Meslek Hastalıklarının Sebepleri	20 dk	Haz	Tüm Çalışanlar	İşyeri Hekimi	Yüz Yüze	Planlandı
7	Hastalıktan Korunma Prensipleri ve Korunma Tekniklerinin Uygulanması	20 dk	Tem	Tüm Çalışanlar	İşyeri Hekimi	Yüz Yüze	Planlandı
8	Biyolojik ve Psikososyal Risk Etmenleri	20 dk	Ağu	Tüm Çalışanlar	İşyeri Hekimi	Yüz Yüze	Planlandı
9	Bağımlılık Yapıcı Maddelerin Zararları ve Teknoloji Bağımlılığı	15 dk	Eyl	Tüm Çalışanlar	İşyeri Hekimi	Yüz Yüze	Planlandı
TEKNİK KONULAR 12 eğitim · 120 dk							
10	Elektrik Tehlikeleri, Riskleri ve Önlemleri	10 dk	Oca	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
11	İş Kazalarının Sebepleri ve Korunma Prensipleri ile Tekniklerinin Uygulanması	10 dk	Şub	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
12	Elle Kaldırma ve Taşıma	10 dk	Mar	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
13	İş Ekipmanlarının Güvenli Kullanımı	10 dk	Nis	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
14	Kişisel Koruyucu Donanım Kullanımı	10 dk	May	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı

Ali Çelik
İş Güvenliği Uzmanı

Dr. Burak Şahin
İşyeri Hekimi

Selin Koç
İşveren Vekili

#	Eğitim Konusu	Süre	Ay	Hedef Kitle	Eğitici	Yöntem	Durum
15	Ekranlı Araçlarla Çalışma	10 dk	Haz	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
16	İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Kuralları ve Güvenlik Kültürü	10 dk	Tem	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
17	Acil Durumlar, Tahliye ve Kurtarma	10 dk	Ağu	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
18	Sağlık ve Güvenlik İşaretleri	10 dk	Eyl	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
19	Parlama ve Patlama	10 dk	Eki	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
20	Kimyasal, Fiziksel ve Ergonomik Risk Etmenleri	10 dk	Kas	Tüm Çalışanlar	İşyeri Hekimi	Yüz Yüze	Planlandı
21	Yangın ve Yangından Korunma	10 dk	Ara	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
İŞE ÖZGÜ KONULAR 12 eğitim - 120 dk							
22	Housekeeping Ergonomisi ve Kas-İskelet Önleme	10 dk	Şub	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
23	Havuz, Spa ve Sauna Güvenliği	10 dk	Mar	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
24	Otel/Restoran Mutfağında Kesik, Yanık ve Kayma Önleme	10 dk	Nis	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
25	Çamaşırhane ve Temizlik Kimyasalları Güvenli Kullanım	10 dk	May	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
26	Otel Elektrikli Ekipman Güvenliği (Buz Makinesi, Mikser, Pompa)	10 dk	Haz	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
27	Otel Müşteri Şiddeti ve Çatışma Yönetimi	10 dk	Tem	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
28	Lejyonella Önleme ve Su Sistemleri Hijyeni	10 dk	Ağu	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
29	Vardiyalı Çalışma ve Psikososyal Risk	10 dk	Eyl	Tüm Çalışanlar	İşyeri Hekimi	Yüz Yüze	Planlandı
30	Kapalı Ortamda Çalışma Eğitimi	10 dk	Eki	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
31	HACCP ve Gıda Hijyeni	10 dk	Eki	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
32	Kaynak Çalışması Güvenliği Eğitimi	10 dk	Kas	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı
33	Özel Risk Taşıyan Ekipman Eğitimi	10 dk	Ara	Tüm Çalışanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı

#	Eğitim Konusu	Süre	Ay	Hedef Kitle	Eğitici	Yöntem	Durum
ORYANTASYON EğİTİMİ 1 kalem · 120 dk · RG 33212 Md 7 · hedef dışı							
34	İşe Başlama Eğitimi	120 dk	Oca	Yeni Başlayanlar	İSG Uzmanı	Yüz Yüze	Planlandı

Ali Çelik
İş Güvenliği Uzmanı

Dr. Burak Şahin
İşyeri Hekimi

Selin Koç
İşveren Vekili

2026 YILI EĞİTİM PLANI ONAY SAYFASI

Lezzet Durağı Restoran ve Yemek Hizmetleri Ltd. Şti.

İşbu 2026 yılı eğitim planı, aşağıda imzası bulunan yetkililerce incelenmiş ve onaylanmıştır.
Plan kapsamındaki eğitimlerin takibi ve uygulanması ilgili birimlerin sorumluluğundadır.

Ali Çelik
İş Güvenliği Uzmanı
Tarih:/...../.....

Dr. Burak Şahin
İşyeri Hekimi
Tarih:/...../.....

Selin Koç
İşveren Vekili
Tarih:/...../.....

Hazırlama Tarihi: 24.06.2026

ISO 45001:2018 Md 7.5.3.b - 6331 SK Md 17 - RG 33212 Md 11

Ali Çelik
İş Güvenliği Uzmanı

Dr. Burak Şahin
İşyeri Hekimi

Selin Koç
İşveren Vekili