



**İÇİNDEKİLER**

|   |    |
|---|----|
| 1. AMAÇ.....  | 3  |
| 2. KAPSAM.....  | 3  |
| 3. İLGİLİ DOKÜMANLAR.....   | 3  |
| 4. İŞÇİ KONAKLAMASI İÇİN STANDARTLAR.....   | 3  |
| 4.1. Genel Yaşam Tesisleri.....   | 3  |
| 4.2. Drenaj.....  | 4  |
| 4.3. Isıtma, İklimlendirme, Havalandırma ve Hafif Isıtma.....                     | 4  |
| 4.4. Su.....  | 4  |
| 4.5. Atık Su ve Katı Atık.....  | 5  |
| 4.6. Oda/Koğuş Tesisleri.....   | 5  |
| 4.7. Yatak Düzenlemeleri ve Depo Alanları.....                                    | 6  |
| 4.8. Sıhhi ve Tuvalet Alanları.....   | 6  |
| 4.9. Tuvalet Alanları.....  | 6  |
| 4.10. Duşlar/Banyolar ve Diğer Sıhhi Alanlar.....                                 | 7  |
| 4.11. Kantin, Yemek Pişirme ve Çamaşır Alanları.....                              | 7  |
| 4.11.1. Çamaşır Alanları.....   | 7  |
| 4.11.2. Kantin ve Yemek Pişirme Alanları.....                                     | 8  |
| 4.12. Beslenme ve Gıda Güvenliği İçin Standartlar.....                            | 8  |
| 4.13. Tıbbi Tesisler.....   | 10 |
| 4.14. İlk Yardım Olanakları.....  | 10 |
| 4.15. Dinlenme, Sosyal ve Telekomünikasyon Olanakları.....                        | 10 |
| 5. İŞÇİ KONAKLAMASININ YÖNETİMİ.....  | 11 |
| 5.1. Yönetim ve Personel.....   | 11 |
| 5.2. Konaklama ve Hizmetler İçin Ücret Alma.....                                  | 11 |
| 5.3. Şantiyede Sağlık ve Güvenlik.....  | 12 |
| 5.4. İşçi Konaklamasının Emniyeti.....  | 12 |
| 5.5. İşçilerin Hakları, İşçi Konaklamasına İlişkin Kurallar ve Yönetmelikler..... | 13 |
| 5.6. Danışma ve Yakınma Mekanizmaları.....  | 14 |
| 5.7. Toplum İlişkilerinin Yönetimi.....   | 14 |
| 6. TESİSLERİN DENETİMİ.....   | 15 |



# İŞÇİ KONAKLAMA PLANI

**Doküman No:**  
PR.SNT.03

**Yayın Tarihi:** 10.12.2013

**Rev. No:** 01

**Rev. Tarihi:** 30.05.2014

**Sayfa No :** 3 / 15

## 1. AMAÇ

DİA Altyapı Yatırımları ve İnşaat A.Ş. inşaatlarında çalışacak olan çalışanları için uygun konaklama sağlar. Bu amaçla, İşçi Konaklama Planı işçi konaklamasını düzenler ve standartlarını belirler ve yönetim prosedürlerini tanımlar. İşbu Konaklama Planı DİA Altyapı Yatırımları ve İnşaat A.Ş.'nin kamp planlamasında yerine getirilmesi gereken ilkeleri açıklar. Her projenin ayırt edici özelliklerine uygun olarak, bu dokümana dayalı projeye özgün bir konaklama planı hazırlanacaktır.

### İşçi Konaklamalarının Türleri

Projelerin şartlarına bağlı olarak, DİA Altyapı Yatırımları ve İnşaat A.Ş. bekar işçilere konaklama veya ailelere konaklama sağlayacak şekilde, (şantiye içinde veya dışında) geçici tesisler kurmayı veya inşaat sahasına yakın tesisler kiralamayı planlar.

## 2. KAPSAM

Bu doküman DIA 'nın tüm işyerlerinde uygulanır.

## 3. İLGİLİ DOKÜMANLAR

- ❖ FR.SNT.03.01 İşçi Konaklama Tesisi Kontrol Listesi

## 4. İŞÇİ KONAKLAMASI İÇİN STANDARTLAR

Bina yapısı: Binalar kompozit panellerden oluşan prefabrik/ön-mühendisliği yapılmış binalar olmalıdır.

Genel sağlık, güvenlik ve emniyet: İlgili Türk yasaları ve yönetmelikleri gereğince sağlık ve güvenlik şartları karşılanmalıdır.

Yangın güvenliği: İlgili Türk yasaları ve yönetmelikleri gereğince yangın güvenliği şartları karşılanmalıdır. Yeterli sayıda yangın söndürücü ve belirli inşaat malzemelerinin kullanımında kısıtlamalar bulunmalıdır.

Elektrik, tesisat, su ve sıhhi tesisat: Prefabrik tesisler için Türk tasarım ve inşaat standartları kullanılmalı ve geçici tesislerin tüm elektrik veya tesisat armatürleri/bağlantıları, su ve sıhhi tesisat bağlantıları/ekipmanları tedarikçi tarafından sağlanmalıdır.

### 4.1. Genel Yaşam Tesisleri

Yaşam tesislerinde iyi standartların sağlanması güvenlik tehlikelerinden kaçınmak ve rutubet, kötü/durgun su (veya susuzluk), soğuk, mantar yayılması, böcekler ve

kemirgenlerin artışı sonucu hastalıklardan ve/veya rahatsızlıklardan işçileri korumak, aynı zamanda iyi bir moral düzeyi sağlamak için önemlidir.

Tesislerin konumu rüzgâr, yangın, sel veya diğer doğal afetlere maruz kalmayı önlemek için önemlidir. Aynı zamanda işçi konaklamasının iş sahasının çevresel veya işlemsel etkilerinden (örneğin, gürültü, emisyonlar veya toz gibi) etkilenmemesi, ancak işçilerin konaklama yerlerinden şantiyeye yolculuk için gereksiz zaman harcamak zorunda kalmamaları için de yeterince yakın olması önemlidir. DiA tarafından uygulanacak geçici tesisler bunlara uygun olmalıdır. Yaşam tesisleri yeterli malzemeler kullanılarak yapılacaktır ve her zaman iyi onarılmış, temiz ve çöpten ve diğer atıklardan arınmış olarak muhafaza edilmelidir.

#### **4.2. Drenaj**

Durgun suyun mevcudiyeti sivrisinekler, sinekler ve diğerleri gibi potansiyel hastalık vektörlerinin artışında bir etkidir ve bundan kaçınılmalıdır.

#### **4.3. Isıtma, İklimlendirme, Havalandırma ve Hafif Isıtma**

İklimlendirme ve havalandırma Projenin konumlu olduğu şantiyenin iklimsel koşullarına uygun olmalı ve işçilere dinlenmeleri ve boş vakitlerini geçirmeleri için rahat ve sağlıklı bir ortam sağlamalıdır. Yeterli havalandırma ihtiyacı ile birlikte, sıcaklığın 20 derece Celsius civarında korunması sağlanacaktır. Her iklimsel koşul için yeterli havalandırma/iklimlendirme sistemleri sağlanmalıdır. Hem doğal hem de yapay aydınlatma sağlanmalı ve yaşam tesislerinde sürdürülmelidir. Pencere alanının taban alanının %5 ila %10'unda az bir alan teşkil etmemesi sağlanacaktır. Acil aydınlatma sağlanacaktır.

#### **4.4. Su**

Su kaybı, su zehirlenmesi ve hijyen eksikliğinden kaynaklanan hastalıkları engellemek için, işçilerin her zaman bir temiz su kaynağına kolay erişimi olacaktır. Yatak odaları veya koğuşlarının sağlandığı aynı binada, şehrin belediye altyapısından beslenen yeterli içme suyu tedariki bulunmalıdır. İçme suyu yerel içme suyu standartlarını karşılamalıdır.

Yeteli ve elverişli serbest içme suyu tedarikine erişim tüm zamanlarda işçilere sağlanacaktır. İklim, hava koşullarına ve konaklama standardına bağlı olarak, günde kişi başına 80 ila 180 litre su sağlanmalıdır. İçme suyunun depolanması için herhangi bir depo montajı planlanmamaktadır, ancak kurulacak iseler, bunlar içeride depolanan suyun kirlenmesi veya kontamine olmasını engellemek için kapalı olacaklardır. İçme suyunun kalitesinin izlenmesi planlanmamaktadır, zira bu belediyeler tarafından yapılacaktır.

#### 4.5. Atık Su ve Katı Atık

Atık su arıtma ve atık sıvı deşarjının yanı sıra katı atık işleme ve bertarafı yerel atık deşarj standartlarına uymalıdır ve herhangi bir su kütlesinin kontaminasyonunu önlemek, hijyeni sağlamak, enfeksiyonlar ve hastalıkların yayılması ve sivrisinekler, sinekler, kemirgenler ve diğer zararlı vektörlerin artışından kaçınmak yeterli bir biçimde tasarlanacaktır. Bertaraf hizmetleri mevcut belediye tesislerince sağlanmalıdır.

Çöp toplama için spesifik konteynerler kullanılmalı ve düzenli bir esasta boşaltılmalıdır. Çöp konteynerleri her barınaktan 30 metre uzakta, ahşap, metal veya beton bir stant üzerine yerleştirilmelidir. Çürüyen organik maddelere ile bağlantılı nahoş kokulardan kaçınmak için, söz konusu konteynerler düzenli aralıklarla boşaltılmalıdır (aralıklar sıcaklıklar ve üretilen miktarlara dayalı olarak belirlenecektir). Zararlı imhası, vektör kontrolü ve dezenfeksiyon yaşam tesislerinin genelinde yerel şartlar ve/veya iyi uygulamaya uygun bir şekilde gerçekleştirilmelidir.

#### 4.6. Oda/Koşuş Tesisleri

Odalar veya koşuşlar, işçilerin uygun şekilde dinlenmeleri ve iyi hijyen standartlarının korunması için önemlidir. Özellikle aşırı kalabalıklaşmadan kaçınılmalıdır. Bunun aynı zamanda işçilerin üretkenliği üzerinde etkisi vardır ve iş-bağlantılı kazaları azaltır. Odalar/koşuşlar temiz ve iyi koşullarda tutulmalıdır. Gürültü ve kokuya maruz kalma minimize edilmelidir. Ayrıca, oda/koşuş tasarımı işçilere maksimum mahremiyet sunma çabasında olmalıdır. Koşuşların seçilmesi minimize edilmelidir. Koşuşlar ve odalar tek-cinsiyet olmalıdır. Aşağıdaki ölçütler dikkate alınacaktır:

- Odalar/koşuşlar iyi durumda tutulmalı, ve düzenli olarak havalandırılmalı ve temizlenmelidir.
- Odalar/koşuşlar kolay temizlenebilir zemin kaplama malzemeleri ile inşa edilmelidir (PVC, linolyum, vb.)
- Sıhhi tesisler aynı binalarda yer almalı ve erkekler ve kadınlar için ayrı olarak sağlanmalıdır.
- Oturan başına yoğunluk standartları 10 ila 12,5 metreküp (hacim) veya 4 ila 5,5 metrekare (yüzey) olmalıdır.
- Minimum 2,10 metrelik bir tavan yüksekliği sağlanmalıdır.
- Toplu odalarda, yalnızca makul bir sayıda, 2 ila 8 arasında, işçinin aynı odayı paylaşmasına izin verilecektir.
- Tüm kapılar ve pencereler kilitlenebilir olmalı ve koşulların izin verdiği yerlerde sinek telleri ile teçhiz edilmelidir.
- Her oturana yeterli mobilya sağlanmalıdır.
- Aile konaklaması haricinde, erkekler ve kadınlar için ayrı uyuma alanları sağlanmalıdır.

Odaların/koşuşları ve sıhhi alanların iyi durumda korunmasının sağlanması konaklama/kamp müdürünün sorumluluğunda olacaktır.

#### 4.7. Yatak Düzenlemeleri ve Depo Alanları

İşçilere dinlenmek ve uyumak üzere düzgün, güvenli ve hijyenik koşulların sağlanması için uygun boyda, yeterli sayıda yatak sağlanması esastır. Aşağıdaki ölçütler dikkate alınacaktır:

- Her işçi için ayrı bir yatak sağlanmalıdır. “Sıcak-yatak”/”yatak paylaşma” uygulamasından kaçınılmalıdır.
- Yataklar arasında minimum 1 metrelik mesafe bulunmalıdır.
- İkili ranzalar kullanıldığında, ranzanın alt ve üst yatağı arasında minimum 0,7 metrelik, yeterli bir açık alan bulunmalıdır.
- Üçlü ranzalar kullanılmamalıdır.
- Her işçiye rahat bir şilte, yatak, örtü ve temiz çarşaflar sağlanmalıdır.
- Yatak çarşafları sık sık yıkanmalıdır.
- İşçilerin şahsi eşyalarının korunması için depo alanları sağlanmalıdır.

#### 4.8. Sıhhi ve Tuvalet Alanları

İşçilerin iyi bir kişisel hijyen standardı korumalarına olanak sağlanması, aynı zamanda da kontaminasyon ve yetersiz sıhhi alanlardan kaynaklanan hastalıkları önlenmesi esastır. Sıhhi ve tuvalet alanları her zaman aşağıdakileri içerecektir: tuvaletler, pisuarlar, lavabolar ve duşlar.

Sıhhi ve tuvalet alanları temiz ve tamamen çalışır koşulda tutulmalıdır. Bu alanlar aynı zamanda kolaylıkla temizlenebilen ve mahremiyet sağlayan malzemelerden (temel olarak seramik karolar) yapılmalıdır. Sıhhi ve tuvalet alanları, aile konaklaması haricinde, hiçbir zaman erkek ve kadın sakinler arasında paylaşılmamalıdır. Gerektiğinde, kadınlar için spesifik ek sıhhi alanlar sağlanmalıdır.

Sıhhi ve tuvalet alanları, tavandan zemine bölmeler ve kilitlenebilir kapılar dahil olmak üzere, işçilere yeterli mahremiyet sağlayacak şekilde tasarlanmalıdır.

#### 4.9. Tuvalet Alanları

Herhangi bir kontaminasyondan kaçınmak ve bulaşıcı hastalıkların yayılmasını önlemek için tuvalet düzenlemeleri çok önemlidir. Aşağıdaki ölçütler dikkate alınacaktır:

- İşçilere, 15 kişiye kadar bir ünite ile 6 kişiye kadar 1 ünite arasında, yeterli sayıda tuvalet sağlanmalıdır. Pisuarlar için, 15 kişiye kadar 1 ünite bulunacaktır.
- Tuvalet alanları elverişli bir şekilde konumlandırılmalı ve kolaylıkla erişilebilir, odalardan/koşuşlardan 30 ila 60 metre arasında mesafede olmalıdır.

- Tuvalet alanı herhangi bir kişinin herhangi bir uyuma odasından geçmesi gerekmeden erişilebilir olacak şekilde konumlandırılmalıdır.
- Tüm tuvalet odaları iyi aydınlatılmış olmalı, iyi havalandırma veya dış pencereleri bulunmalı, yeterli el tıkama lavaboları bulunmalı ve elverişli bir şekilde konumlandırılmalıdır.
- Tuvaletler ve diğer sıhhi alanlar odalar ve koğuşlar ile aynı binalarda bulunmalıdır.

#### 4.10. Duşlar/Banyolar ve Diğer Sıhhi Alanlar

El yıkama lavaboları ve duşlar odalar/koğuşlar ile bağlantılı olarak sağlanmalıdır. Bunlar iyi çalışır durumda tutulmalı ve sıklıkla temizlenmelidir. Duş alanlarının zemini sert, yıkanabilir malzemelerden, nem-yalıtımlı ve uygun drenajlı olmalıdır (seramik karolar). Giysileri asmak, kurutmak ve havalandırmak için yeterli hacim sağlanmalıdır. Uygun ışık, havalandırma ve sabun sağlanmalıdır. El yıkama, duş ve diğer sıhhi alanlar ile diğer tesislerden ve de özellikle uyuma alanlarından makul bir mesafede olmalıdır. Aşağıdaki ölçütler dikkate alınacaktır:

- Duş/banyo zemin kaplaması kaymaz, sert, yıkanabilir malzemelerden, yani seramik karolar, yapılmalıdır.
- İşçilere, 15 kişiye kadar bir ünite ile 6 kişiye kadar 1 ünite arasında, yeterli sayıda el yıkama olanağı sağlanmalıdır. El yıkama alanları bir musluk ve lavabo, sabun ve hijyenik el kurutma araçlarından oluşmalıdır.
- İşçilere, 15 kişiye kadar bir ünite ile 6 kişiye kadar 1 ünite arasında, yeterli sayıda duş/banyo alanları sağlanmalıdır.
- Duşlar/banyolar elverişli bir şekilde konumlandırılmalıdır.
- Duş/banyo alanlarında yeterli soğuk ve sıcak akarsu tedariki sağlanmalıdır.

#### 4.11. Kantin, Yemek Pişirme ve Çamaşır Alanları

Kantin/yemekhaneler ve yemek pişirme alanlarında iyi hijyen standartları kritiktir. Yeterli kantin, yemek pişirme ve çamaşır alanları ve ekipmanları sağlanmalıdır. Kantinler ISO 9001, ISO 14001 vb., kalite standartlarına sahip olmalı ve mutfaklar ve kantinlerin yönetimi için sözleşmeli olmalı ve aşağıdakileri sağlamak için özel özen gösterilmelidir.

Kantin, yemek pişirme ve çamaşır alanları yeterli ve temizlenmesi kolay malzemeler ile kurulmalı, kantin, yemek pişirme ve kantin alanları temiz ve sıhhi bir durumda tutulmalı, ve yeterli izleme mekanizmaları mevcut olmalıdır.

##### 4.11.1. Çamaşır Alanları

İşçilere bir çamaşır yıkama hizmeti, doğrudan DİA tarafından veya Altyüklenicilerce sağlanacaktır, ancak her halükarda işçilerin çamaşır yıkama gereksinimleri için spesifik bir düzenleme bulunmalıdır.

**4.11.2. Kantin ve Yemek Pişirme Alanları**

Aşağıdaki ölçütler dikkate alınacaktır:

- Kantinlerde her işçi için, 1 ila 1,5 metrekare arasında, makul bir hacim bulunmalıdır.
- Kantinler masalar, bankolar, bireysel içecek kapları ve tabaklar ile yeterince donatılmış olmalı, özel su içme çeşmeleri sağlanmalıdır.
- Mutfaklar, ellerin temiz, akarsu ile yıkanması için yeterli sayıda lavabolar ve hijyenik kurutma malzemeleri de dahil olmak üzere, yeterli kişisel hijyeni koruma olanakları ile teçhiz edilmelidir.
- Yemek pişirme alanlarına bitişik duvar yüzeyleri yangına-dirençli malzemelerden yapılmış olmalıdır. Gıda hazırlama masaları kolay temizlenebilir olmaları için, düzgün, dayanıklı, yıkanabilir yüzeylere sahip olmalıdır, ocaklar bir duvara sabitlenmiş olmamalı, bankolar ve armatürler duvara entegre edilmemeli, ve tüm dolaplar ve diğer armatürler ve tüm duvarlar ve tavanlar, düzgün, dayanıklı, yıkanabilir yüzeyli olmalıdır.
- Gıda hazırlama ve pişirme alanlarına bitişik veya yukarısında yer alan tüm mutfak zeminleri, tavanları ve duvar yüzeyleri dayanıklı, emici olmayan, kolay temizlenebilir, toksik olmayan malzemelerden yapılmış olmalıdır.
- Yemek pişirme alanlarına bitişik duvar yüzeyleri yangına-dirençli malzemelerden yapılmış olmalıdır. Gıda hazırlama masaları kolay temizlenebilir olmaları için, düzgün, dayanıklı, kolaylıkla temizlenebilir ve korozif olmayan, ve toksik olmayan maddelerden yapılmış yüzeylere sahip olmalıdır. Kolay temizliğe olanak vermek için, ocaklar bir duvara sabitlenmiş olmamalı, bankolar ve armatürler duvara entegre edilmemeli, ve tüm dolaplar ve diğer armatürler düzgün, dayanıklı, yıkanabilir yüzeyli olmalıdır.
- Yemek pişirme aletleri ve ekipmanlarının temizlenmesi, dezenfekte edilmesi ve muhafaza edilmesi için yeterli olanaklar sağlanmalıdır.
- Gıda artıkları ve diğer çöpler yeterli bir şekilde kapatılabilir konteynerlere atılmalı ve kaldırılmalıdır.

**4.12. Beslenme ve Gıda Güvenliği İçin Standartlar**

Çok sayıda işçi için yemek pişirilirken, hijyen ve gıda güvenliği kesinlikle kritiktir. Güvenli yemek sağlamanın yanı sıra, besleyici gıda sağlanması da önemlidir, zira bunun işçilerin üretkenliği ve refahı üzerinde çok doğrudan bir etkisi vardır. Bu DiA veya ISO 9001, ISO 14001, vb. kalite standartlarına sahip bir altyüklenici tarafından, ayrıca aşağıdaki Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ölçütlerine uygun olarak sağlanacaktır.

Daha güvenli gıda için Dünya Sağlık Örgütü (WHO) 5 anahtarları veya eşdeğer bir süreç uygulanmalıdır:



## Temiz tut

- Gıdalara dokunmadan önce ve gıda hazırlama sırasından sıklıkla ellerinizi yıkayınız.
- Tuvalete gittikten sonra ellerinizi yıkayınız.
- Gıda hazırlama için kullanılan tüm yüzeyler ve ekipmanları yıkayınız ve temizleyiniz.
- Mutfak alanları ve gıdaları böcekler, zararlılar ve diğer hayvanlardan koruyunuz.

## Çiğ ve pişmiş ayır

- Çiğ et, kümes hayvanları ve deniz mahsullerini diğer gıdalardan ayırınız.
- Çiğ gıdalar için ayrı bıçaklar ve kesme tahtaları gibi, ayrı ekipmanlar ve aletler kullanınız.
- Çiğ ve hazırlanmış gıdalar arasında teması engellemek için gıdaları kaplar içinde muhafaza ediniz.

## İyice pişir

- Gıdaları, özellikle de et, kümes hayvanları, yumurta ve deniz mahsullerini iyice pişiriniz. Çorbalar ve sulu yemekleri 70°C'ye ulaştıklarından emin olmak için kaynama noktasına getiriniz.
- Et ve kümes hayvanları için suların pembe değil berrak olduğundan emin olunuz. İdeal olarak bir termometre kullanınız.
- Pişirilmiş gıdaları iyice tekrar ısıtınız.

## Gıdaları güvenli sıcaklıklarda tut

- Pişirilmiş gıdaları 2 saatten daha fazla süre ile oda sıcaklığında bırakmayınız.
- Tüm pişirilmiş ve bozulabilir gıdaları gecikmeden soğutunuz (tercihen 5°C altında).
- Pişirilmiş gıdayı servis etmeden önce, buharı tüter durumda (60°C üzerinde) tutunuz.
- Gıdaları buzdolabında bile çok uzun süre saklamayınız.
- Donmuş gıdaları oda sıcaklığında çözdürmeyiniz.

## Güvenli su ve hammaddeler kullan

- Güvenli su kullanınız veya güvenli hale getirmek için arıtınız.
- Taze ve besin değeri yüksek gıdalar seçiniz.
- Güvenlik için işlenmiş, pastörize süt gibi, gıdaları seçiniz.
- Meyve ve sebzeleri, özellikle çiğ olarak yenilecekler ise, iyice yıkayınız.
- Son kullanma tarihi geçmiş gıdaları kullanmayınız.

İşçilere sağlanan gıda uygun bir besin değeri düzeyine sahip olmalı ve dini/kültürel temelleri dikkate almalıdır; işçiler farklı kültürel/dini temellerden ise, farklı gıda seçenekleri servis edilmelidir. Gıdalar aşçılar tarafından pişirilmeli ve öğünler eğitimli bir beslenme uzmanı tarafından planlanmalıdır.

**4.13. Tıbbi Tesisler**

Yeterli tıbbi olanaklara erişim işçilerin sağlığını korumak ve sağlık acil durumlarında yeterli cevabı sağlamak için önemlidir. İşçi konaklamasında sağlanacak olan tıbbi tesislerin mevcudiyeti veya düzeyi büyük ölçüde sahada yaşayan işçi sayısı, komşu çevrelerde halen mevcut bulunan tıbbi olanaklar ve ulaşımın mevcudiyetine bağlı olacaktır. Ancak, sahada her zaman ilk yardım mevcut olmalıdır.

**4.14. İlk Yardım Olanakları**

Yeterli ilk yardım eğitimleri ve olanaklarının sağlanması hayat kurtarabilir ve küçük yaralanmaların büyük sorunlara dönüşmesini önleyebilir. Aşağıdaki ölçütler dikkate alınacaktır:

- Oturanların sayısı için yeterli sayıda ilk yardım çantası mevcut olmalıdır.
- İlk yardım çantaları yeterli şekilde doldurulmuş olmalıdır.
- Yeterli sayıda personel/işçi ilk yardım konusunda eğitilmelidir.

İlk yardım çantası aşağıdakileri içerebilir ancak daha detaylı değerlendirilecektir:

- İlk yardım hakkında genel kılavuz bilgi içeren bir broşür, örneğin işte ilk yardım hakkında SGÇ Temel tavsiye broşürü
- Ayrı olarak paketlenmiş, steril, yapışkan pansumanlar (çeşitli boylar)
- İki adet steril göz pedi
- Dört adet, ayrı olarak paketlenmiş, üçgen bandaj (tercihen steril)
- Altı adet çengelli iğne
- Altı adet orta-boy (yaklaşık 12 cm x 12 cm) ayrı olarak paketlenmiş, ilaçsız yara pansumanı
- İki adet büyük-boy (yaklaşık 18 cm x 18 cm) ayrı olarak paketlenmiş, ilaçsız yara pansumanı
- Bir çift tek kullanımlık eldiven

**4.15. Dinlenme, Sosyal ve Telekomünikasyon Olanakları**

İşçilerin dinlenmesi ve boş zamanlarında sosyalleşmesi için temel dinlenme ve sosyal olanaklar önemlidir. İşçi konaklamasının bir köy veya kasabanın yakınında konumlandığı yerlerde, mevcut dinlenme veya sosyal olanaklardan, bunun yerel toplum üyelerinin erişimi ve eğlencesinde bir aksamaya neden olmaması koşulu ile, yararlanılabilir. Ancak her halükarda, şantiyede de sosyal alanlar sağlanmalıdır. Egzersiz ve eğlence olanakları işçilerin refahını arttıracak ve işçilerin mevcudiyetinin çevre toplumlar üzerindeki etkisini azaltacaktır.

Ayrıca, işçilerin dış dünya ile haberleşmek üzere yeterli olanaklara sahip olması, özellikle de işçilerin konaklaması uzak bir yerde ise veya işçiler şantiyede ailelerinden uzakta yaşıyorlar veya göçmen iseler, sağlanmalıdır. Kültürel tutumlar ve dini adetler için alan

ayrılmasına dikkat edilecektir. Bunlar yapılırken, yerel şartlar ve belli durumlarda potansiyel çakışmalar dikkate alınacaktır. Aşağıdaki ölçütler dikkate alınacaktır:

- Uygun olan yerlerde, radyo, TV, sinema gibi belirlenmiş alanlar sağlamak için çok-amaçlı salonlar gibi toplu sosyal/dinlenme alanları işçilere sağlanacaktır.
- Uygun olan yerlerde, egzersiz ekipmanları, bir kütüphane, yüzme havuzu, tenis kortları, masa tenisi ve eğitim olanakları sağlayan eğlence olanakları sağlanacaktır.
- İşçilere şartlar izin verdiği, takdirde dini adetler için belirli alanlar sağlanacaktır.
- İşçilerin kamu telefonlarına ekonomik/kamu fiyatları ile veya ücretsiz olarak erişimi bulunacaktır.
- Mümkünse, internet olanakları sağlanacaktır.

## 5. İŞÇİ KONAKLAMASININ YÖNETİMİ

Yaşam tesisleri inşa edildikten ve işler hale geldikten sonra, yaşam tesislerinin etkin ve sürekli yönetimi esas olacaktır. Bu binaların fiziki bakımı, güvenlik ve sakinler ve komşu toplumlar ile danışma gibi hususları kapsar.

### 5.1.Yönetim ve Personel

İşçi kampları ve barınma tesislerinin sağlık ve güvenlik, emniyet, yaşam koşulları, işçilerin hakları ve temsili, toplumlar ile ilişkiler ve yakınma prosedürleri dahil olmak üzere, planları ve prosedürleri olmalıdır. Aşağıdaki ölçütler dikkate alınacaktır:

- DiA İnşaat Altyapı Yatırımları A.Ş. tarafından hazırlanan sağlık ve güvenlik (acil cevaplar ile), emniyet, işçi hakları planları ve prosedürleri uygulanacaktır.
- Yeterli geçmişe ve deneyime sahip olan, görevlendirilmiş bir kişi işçi konaklamasının yönetiminden sorumlu olacaktır.
- Yükleniciler kullanıldığı takdirde, açık akdi yönetim sorumlulukları ve izleme şartları bulunacaktır.
- Konaklamanın boyuna bağlı olarak, temizlik, yemek pişirme ve genel bakımdan sorumlu, yeterli sayıda personel bulunacaktır.
- Personel temel sağlık ve güvenlik eğitimi almalıdır.
- Mutfaktan sorumlu kişiler beslenme ve gıda elleçleme konusunda eğitilecek ve yeterli bir şekilde denetlenecektir.

### 5.2.Konaklama ve Hizmetler İçin Ücret Alma

Konaklama veya işçilere yemek veya ulaşım gibi hizmetler için ücret almaktan, işçilerin başka herhangi bir yerde yaşamak veya yemek için seçeneğinin bulunmadığı yerlerde kaçınılmalı, veya kaçınılamaz ise, işçi konaklamasının özel niteliği dikkate alınmalıdır. Her türlü ücret şeffaf olmalı, işe alma sırasında görüşülmeli ve işçilerin sözleşmelerinde belirtilmelidir. Bu tür herhangi bir ücret, yine de işçilere yeterli bir gelir bırakmalı ve asla

herhangi bir işçinin bir işverene borçlu hale gelmesine yol açmamalıdır. Aşağıdaki ölçütler dikkate alınacaktır:

- Ücretler uygulanacak ise, işçilere açık bilgi ve kira, depozito ve diğer harçlar olarak yapılacak olan tüm ödemelere ilişkin detaylı açıklama sağlanmalıdır.
- Şirket barındırması işçilerin ücretlerinin bir kısmı olarak görüldüğü takdirde, işçilere barınma düzenlemeleri ve yönetmelikleri, özellikle de ödemeler ve ücretler, sunulan olanaklar ve hizmetler ve ihbar kurallarını açıkça belirleyen bir bilgilendirme belgesi sağlanmalıdır.
- Ücretler uygulanacak ise, kiralama düzenlemeleri adil olmalı ve işçiye gelirinin ufak bir kısmından daha fazlaya mal olmamalı ve asla bir spekülatif kar içermemelidir.
- Yemek ve diğer hizmetler ücretsiz veya makulen fiyatlandırılmış olmalı, asla yerel piyasa fiyatının üzerinde olmamalıdır.
- İşverenler tarafından konaklama veya diğer hizmetlerin bir ödeme olarak sağlanması yasak olacaktır.

### 5.3.Şantiyede Sağlık ve Güvenlik

Şirket veya işçi konaklamasını yönetmekle sorumlu kuruluşun temel sorumluluğu işçilerin fiziki refahı ve sağlamlığını sağlamak olmalıdır. Bu tesislerin iyi durumda korunduğundan (örneğin sıhhi standartlar veya yangın yönetmeliklerine uyulmasının sağlanması) emin olunmasını kapsayacaktır. DİA İnşaat Altyapı Yatırımları A.Ş.'nin bu yöndeki sağlık ve güvenlik planları, politikaları ve prosedürleri uygulanacaktır. Aşağıdaki ölçütler dikkate alınacaktır:

- Elektrik, mekanik yapısal ve gıda güvenliği dahil olmak üzere, sağlık ve güvenlik planları özenle uygulanacaktır.
- Konaklamayı yönetmekle sorumlu kişinin, herhangi bir bulaşıcı hastalık, gıda zehirlenmesi ve diğer önemli zayıatın baş göstermesini izlemek için özel bir görevi olacaktır.
- Yeterli sayıda personel/işçi ilk yardım sağlamak üzere eğitilecektir.
- Yangın güvenlik planı ve prosedürleri, yangın bekçilerinin eğitimi, yangın güvenlik ekipmanlarının periyodik test etme ve izlenmesi dahil olmak üzere, uygulanacaktır.
- İşçilerin tıbbi tesislere ve tıbbi personele kolay erişimi olacaktır. Mümkün olduğunda, kadın işçiler için kadın doktorlar/hemşireler mevcut olacaktır.
- Sağlık ve yangın güvenliği hakkındaki acil planları ve prosedürleri uygulanacaktır. Yerel kurallara bağlı olarak, gerekir ise, spesifik olayları (depremler, seller) ele almak için ek acil planları gereken şekilde hazırlanabilir

### 5.4.İşçi Konaklamasının Emniyeti

Konaklama sahasında işçilerin ve mülklerinin emniyetinin sağlanması kilit önem arz eder. Bu açıdan, işçileri hırsızlık ve saldırılara karşı korumak için uygun önlemler alınacaktır. Kuvvet kullanımı da dikkatle değerlendirilmelidir (kuvvet yalnızca, tehdidin doğası ve

kapsamına orantılı olarak, önleyici ve savunma amaçları için kullanılabilir). Gerekli ise, emniyet hizmetleri sözleşmeli olarak alınacak veya temel sorumluluğu işçiler ve mülkleri korumak için emniyeti sağlamak olan bir veya birkaç personel istihdam edilecektir. Herhangi bir emniyet düzenlemesi yapmadan önce, söz konusu düzenlemelerin hem işçi konaklamasının içindeki hem de dışındaki kişiler açısından riskleri değerlendirilecektir. Aşağıdaki ölçütler dikkate alınacaktır:

- İşçileri hırsızlık ve saldırıya karşı korumak için açık önlemler uygulanacaktır.
- Kuvvet kullanımına ilişkin açık politikalar dikkatle değerlendirilecek ve uygulanacaktır.
- Emniyet personeli herhangi bir önceki suç veya istismara bulaşmamış olduklarından emin olmak üzere kontrol edilmiş olmalıdır. Uygun olduğunda ve gerektiğinde, her iki cinsten de emniyet personeli istihdam edilecektir.
- Emniyet personelinin açık bir talimatı olacak ve görevleri ve sorumlulukları hakkında kendilerine açık talimatlar verilecektir, özellikle görevleri işçileri taciz etmemek, korkutmamak, disipline etmemek ve bunlara karşı ayrımcılık yapmamak olacaktır.
- Emniyet personelinin aile içi şiddet ve kuvvet kullanımı ile uğraşmakta yeterli eğitimi olacaktır.
- Emniyet personelinin işçilerin haklarına ve toplumların haklarına saygı duymanın önemi hakkında iyi bir anlayışa sahip olacaklardır.
- Beden aramalarına yalnızca spesifik durumlarda izin verilecek ve mümkün olan en az zorlayıcı olanakları kullanan, özel olarak eğitilmiş personel tarafından gerçekleştirilecektir. Kadın işçiler üzerindeki elle aramalar yalnızca kadın emniyet personeli tarafından gerçekleştirilecektir.
- Emniyet personeli işçiler ve toplumlara yönelik uygun bir davranış biçimi benimsemelidirler.
- İşçiler ve çevre toplumların üyelerinin emniyet düzenlemeleri ve personeline ilişkin endişelerini gündeme getirmek için spesifik olanakları bulunacaktır.

## 5.5. İşçilerin Hakları, İşçi Konaklamasına İlişkin Kurallar ve Yönetmelikler

İşçilerin özgürlükleri ve insan hakları, çalışma ortamında olduğu gibi yaşam alanlarında da, tanınacak ve saygı gösterilecektir. Koşu kuralları ve yönetmelikleri makul ve ayrımcı olmayan yapıda olacaktır. Koşu kuralları ve yönetmelikleri işçilerin temel haklarını kullanmalarına engel olmayacaktır. Hareket özgürlüğündeki herhangi bir kısıtlama sınırlı ve usulünce kanıtlanmış olacaktır. Kurallara uymama için cezalar orantılı olacak ve işçilerin kendilerini savunmalarına ve alınan kararı sorgulamalarına izin veren uygun bir prosedür ile uygulanacaktır. Devam eden istihdam ile işçi konaklamasının kurallarına uygunluk arasındaki ilişki açık olacak ve koşu kurallarının örgütlenme hakkının dolaylı şekilde kısıtlanmasına yol açmamasına özellikle dikkat edilecektir. Konaklamaya ilişkin bir davranış kuralları uygulanacaktır. Aşağıdaki ölçütler dikkate alınacaktır:

- Mümkün olan yerlerde, çevredeki toplumlara yeterli bir ulaşım sistemi sağlanacaktır.

- İşçilerin kimlik belgelerinin alıkonması yasaklanacaktır.
- Türk kuralları ve yönetmelikleri açısından, örgütlenme hakkına izin verilecektir.
- İşçilerin cinsiyeti ve dini, kültürel ve sosyal temellerine saygı duyulacaktır. Özellikle, geçerli ise, işçilere dini tatiller ve gelenekleri kutlama olanağı sağlanacaktır.
- İşçiler hakları ve yükümlülükleri hakkında bilinçlendirilecektir.
- Koşuş yönetmelikleri, konaklama tahsisi ile ilgili olanlar dahil olmak üzere, ayrımcılık yapar nitelikte olamayacaktır.
- Tamamı erkek koşuşlar – kesinlikle işçi kampının düzgün işleminin sağlanması ve çevre toplumlar için iyi bir ilişkinin korunması için gerekli olan kurallar ile sınırlı olacaktır.
- Mümkün olan yerlerde, ziyaretçi erişimine izin verilecektir.
- Kampta alkol, tütün ve üçüncü taraf erişimini yasaklayıp, yasaklamama hakkında kararlar verilecek ve ilgili kurallar tüm işçilere açık olarak bildirilecektir.
- Disiplin prosedürlerinin sağlanması için, işçilerin kendilerini savunma hakkı da dahil olmak üzere, adil ve ayrımcı olmayan bir süreç uygulanacaktır.

#### **5.6. Danışma ve Yakınma Mekanizmaları**

Tüm sakinler konaklamayı yöneten kurallar ve söz konusu kuralları ihlal etmenin sonuçları hakkında bilgilendirilmelidir. Şantiye yönetimi ile konaklayan işçiler arasında danışmaya olanak veren prosedürlere, konaklama sahasının düzgün işlemesi kapsamında yardımcı olunacaktır. Gerekli ve geçerli ise, resmi süreçlerin yanı sıra, işçilerin konaklamalarına ilişkin yakınmalarını ifade etmelerine olanak verecek, bir koşuş veya kamp komitesi olacaktır. Aşağıdaki ölçüler dikkate alınacaktır:

- İşçilerin danışması için mekanizmalar uygulanacaktır.
- İşçilere, işçilerin yakınmalarını açıkça ifade etmeleri için, süreçler ve mekanizmalar sağlanacaktır.
- Konaklamada davranıştan kaynaklanan disipliner takibatlara tabi işçilerin, kararlara itiraz etme ve ihtilafı bağımsız tahkim veya ilgili resmi makamlara yönlendirme olanağı ile, adil ve şeffaf bir duruşmaya erişimi olacaktır.
- İşçilerin kendi aralarında veya işçiler ve personel arasında çatışmalar ortaya çıktığı takdirde, işçilerin bir adil çatışma çözüm mekanizmasına kolaylıkla erişme olanağı bulunacaktır.
- Daha ciddi suçların, ciddi fiziki veya manevi istismar dahil olmak üzere, ortaya çıktığı durumlarda, polis makamı ile tam işbirliğini sağlayacak mekanizmalar bulunacaktır.

#### **5.7. Toplum İlişkilerinin Yönetimi**

İşçilerin yaşam tesislerinin bitişik toplumlar üzerinde çeşitli süregelen etkileri vardır. Dikkate alınacak hususlara aşağıdakiler dahildir:



# İŞÇİ KONAKLAMA PLANI

|                                 |                                 |                    |                                |                           |
|---------------------------------|---------------------------------|--------------------|--------------------------------|---------------------------|
| <b>Doküman No:</b><br>PR.SNT.03 | <b>Yayın Tarihi:</b> 10.12.2013 | <b>Rev. No:</b> 01 | <b>Rev. Tarihi:</b> 30.05.2014 | <b>Sayfa No :</b> 15 / 15 |
|---------------------------------|---------------------------------|--------------------|--------------------------------|---------------------------|

- Toplum Gelişimi – İşçi kamplarının yerel istihdam üzerindeki etkisi, mallar ve hizmetlerin yerel kaynaklardan sağlanması ile yerel istihdam ve gelirin artırılması olanağı.
- Toplum Gereksinimleri – telekomünikasyon, su, temizlik, yollar, sağlık hizmetleri, eğitim, konut gibi spesifik altyapıların gelişi ile ilgili olarak toplumun gereksinimlerini tespit etme ve irdeleme yolları.
- Toplum Sağlığı ve Güvenliği – bulaşıcı hastalıklar, yolsuzluk, uyuşturucular gibi yasadışı maddelerin ticareti, adi suçlar ve diğer şiddet türleri, yol kazalarında artış riskinin değerlendirilmesi ve azaltılması.
- Toplum Sosyal ve Kültürel Birleşmesi – büyük sayıda, farklı kültürel ve dini temelleri olan, çoğunlukla erkek işçilerin mevcudiyetini kolaylaştırma yolları, gelir üretme fırsatlarındaki değişiklikler nedeni ile sosyal, ekonomik ve siyasi yapılarıdaki olası kaymayı kolaylaştırma yolları.

Aşağıdaki ölçütler dikkate alınacaktır:

- Çevre Sosyal ve Toplum (ÇST) Görevlisi toplum gelişimi, toplum gereksinimleri, toplum sağlığı ve güvenliği ve toplum sosyal ve kültürel birleşmesi hakkındaki hususlar ile ilgilenecektir.
- Çevre Sosyal ve Toplum (ÇST) Görevlisi herhangi bir soruna süratle cevap verebilmek ve iyi işleyen ilişkileri korumak üzere, sürekli bir bilgi takasına ve yerel toplumlar ile danışmaya olanak veren bir irtibat mekanizmasından sorumlu olacaktır.
- Çevre Sosyal ve Toplum (ÇST) Görevlisi toplum ilişkileri yönetimini yürütmek ve toplum ile ilişki kurmakla sorumlu olacaktır.
- Toplum temsilcilerine kendi görüşlerini ifade etmeleri için kolay olanaklar sağlanacaktır.
- Toplum yakınmalarının ele alınması için şeffaf ve verimli bir süreç bulunacaktır.

## 6. TESİSLERİN DENETİMİ

İşçi konaklama tesisleri, İdari İşler ve SEÇ departmanı personeli tarafından “FR.SNT.03.01 İşçi Konaklama Tesisi Kontrol Listesi” kullanılarak, tesis ilk faaliyete geçtiğinde ve 6 aylık periyotlarda denetimleri yapılır ve gerekli düzeltici-önleyici faaliyetler proje yönetimleri tarafından başlatılır.