

**GİRESUN ÜNİVERSİTESİ**  
**BİRİM RİSK RAPORU**

<b>BİRİM</b>	<b>SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI</b>				
<b>PERFORMANS YILI</b>	...../.....				
<b>PERFORMANS HEDEFİ</b>	<b>Birim risklerinin belirlenmesi, analiz edilmesi ve risklerin olumsuz etkilerinin en aza indirilmesinin sağlanması.</b>				
<b>RİSKLER</b>					
<b>RİSK GRUBU: BESLENME HİZMETLERİ</b>					
<b>SIRA NO</b>	<b>RİSKİN TANIMI</b>	<b>OLASILIK DEĞERİ (A)</b>	<b>ETKİ DEĞERİ (B)</b>	<b>ÖNEMLİLİK DEĞERİ (C): A*B</b>	<b>RİSKİ ÖNLEME YÖNTEMİ</b>
<b>1</b>	Yemek hazırlığı aşamasında personel veya ekipman kaynaklı nedenlerle iş planında aksamalar yaşanması ile hizmetin zamanında başlamaması;	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	-Yemek teknik şartnamesinin ilgili madde hükümlerinin uygulanıp uygulanmadığının kontrol edilir. -Menüde uygun planlama yapılır, hammadde, yardımcı madde ve sarf malzemelerinin zamanında temin edilmesi sağlanır. -Kullanılan makine, alet, ekipmanda oluşan ve oluşabilecek problemlerin derhal giderilmesi sağlanır. -Yerleşkelere yemek dağıtımını yapan araç sayısının yeterli sayıda olması sağlanır. -İşin yürütülmesi için yeterli sayıda personelin görev başında bulundurulması sağlanır.
<b>2</b>	Su şebekesinde gerçekleştirilen bakım, onarım veya arıza nedeniyle planlı veya plansız kesintisi nedeniyle hizmette durma ve/veya aksama yaşanması;	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	-Yedek su tankı, depo veya damacana bulundurulur.
<b>3</b>	Elektrik hattında gerçekleştirilen bakım, onarım, arıza kaynaklı planlı veya plansız elektrik kesintisi olması veya mutfakta kullanılan ekipmandaki arıza nedeniyle elektriğin ekipmanı çalıştırmaması nedeniyle hizmette durma ve/veya aksama oluşması;	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	-Binadaki jeneratör sisteminin sağlıklı çalışması sağlanır ve düzenli olarak bakımı yaptırılır. -Elektrikli makine ve ekipmanların düzenli olarak bakım ve onarımın yaptırılması

					sağlanır. -Yetkisiz kişilerin elektrik donanım ve aksamına erişiminin engellenmesi için gerekli uyarılar yapılır.
4	Personeldeki hijyen bilgisi eksikliği nedeniyle servis edilecek olan yemeklerde mikroorganizma yoğunluğunun kabul edilebilir seviyelerin üstüne çıkmasıyla oluşan zehirlenme nedeniyle doğabilecek insani zararlanma riski;	1	5	5	-Üretilen yemeklerden numune alınması ve 72 saat saklanması sağlanır. -Personele hijyen konusunda hizmet içi eğitim verilmesi sağlanır. -Bulaşıcı sağlık problemi olan çalışanların istirahata ayrılması sağlanır. -Yiyeceklerin uygun ısılarda muhafaza edilmesi ve kontrollerinin yapılması sağlanır. -Çalışma alanlarının iş bitimini takiben derhal temizlenmesi sağlanır. -Yemek hazırlığında son kullanma tarihi geçmiş, bozulmuş, kokmuş veya tazeliğini yitirmiş hammaddelerin kullanılmaması hususunda uyarılar ve kontroller yapılmaktadır. -Çapraz kontaminasyonun önlenmesi sağlanır. -Ürün grupları için ayrı depoların bulundurulması sağlanır.(Süt ve ürünleri deposu, et ve ürünleri deposu vb.) -Artan yemeklerin tekrar kullanılmaması hususunda uyarılar ve kontroller yapılır. -Çöplerin çalışma alanından hızlıca uzaklaştırılması sağlanır. -Isıtma, soğutma ve çözündürme işlemlerinin uygun koşullarda yapılması sağlanır.
5	Yangın ve acil durumlar nedeniyle güvenlik ve hizmetin aksaması ya da tamamen durması ;	1	5	5	-Mevcut yangın sistemlerinin düzenli olarak kontrol edilmesi ve bakımlarının yapılması sağlanır. -Personelin yangınlara karşı alınabilecek

					<p>önlemlerle ilgili eğitim verilmesi sağlanır.</p> <p>-Kimyasal içerikleri nedeniyle kolay alevlenebilir ürünlerin ısı ve ışık kaynaklarından uzak tutulması hususunda uyarılar ve kontroller yapılır.</p> <p>-Acil çıkış yerlerinin levhalar ile gösterilmesi sağlanır.</p> <p>-Gaz kaçağına karşı gerekli önlemlerin alınması hususunda uyarılar ve kontroller yapılır.</p> <p>-İçerisinde yeterli malzeme bulunan ilk yardım dolabının bulundurulması sağlanır.</p> <p>-Yemek hazırlığı ve servisi bittikten sonra ocakların ve benmarilerinin elektrik aksamlarının kontrollerinin yapılması sağlanır.</p>
6	Personel dikkatsizliği, tedbirsizliği veya çevresel faktörler nedeniyle meydana gelen kayma, düşme ve çarpmalar sonucu iş gücü azalması ya da kaybı riski	2	4	8	<p>-Çalışma esnasında uyarıcı işaret ve işaretçilerin kullanılması</p> <p>-Personelin zemine uygun ayakkabı giymesi</p> <p>-Yüzeylerde yağ, deterjan ve kir kalıntısı bırakılmaması</p> <p>-Islaklığa maruz kalabilecek alanların, ilgili personelce düzenli olarak kontrol edilmesi</p> <p>-İş bitiminin ardından alet, ekipman ve malzemelerin yerine kaldırılması</p> <p>-Zemin, tavan ve duvar deformasyonlarının giderilmesi</p>
7	Personel dikkatsizliği, tedbirsizliği veya çevresel faktörler nedeniyle sıcak su, buhar, kızgın yağ, sıcak ocak ve fırın yüzeylerine maruz kalınması sonucu personelde meydana gelebilecek yaralanmalar nedeniyle işgücü azalması ya da kaybı riski	2	4	8	<p>-Fritöz, fırın, ocakla olan işlerin tamamlanmasının ardından soğumaları beklenerek temizlenir.</p> <p>-Sıcak ekipmanla temas halindeyken uygun nitelikte eldiven ve iş kıyafetinin giyilir.</p> <p>-Kızartma işlemi sırasında personel uygun mesafede bulunur.</p>

					-Fırın kapakları ve tencere kapakları belirli bir süre bekletildikten sonra açılır.
8	Personelin güvenlik kurallarına yeterince dikkat etmemesi nedeniyle makine, alet veya kesici alet ve ekipmanın yol açtığı yaralanmalar ile vücut bütünlüğün zarar görmesi riski	1	3	3	-Makinelerin hareketli parçalarının koruma altındır. -Et kesme, doğrama işi yapan kişilerin çelik eldiven kullanması sağlanır. -Dilimleme ve doğrama araçları üzerinde güvenlik korumalarının bulundurulur. -Makinelerin kullanım kılavuzları bulundurulur ve kılavuza uygun kullanım gerçekleştirilir. -Makine ve ekipmanların elektrik aksamlarına su veya diğer sıvıların temas ettirilmemesi sağlanır. -Tüm aletlerin ehil personel tarafından kullanılması sağlanır.
9	Haşere ve kemirgenleri çekecek gıdaların açık alanda bırakılması veya haşere ve kemirgenle mücadelede yeterli ilaçlamanın yapılmaması nedeniyle meydana gelen hijyen sorunları riski	2	4	8	-Lisanslı bir ilaçlama firması ile anlaşarak düzenli olarak haşere ve kemirgenlere karşı tüm alanların(mutfak, bulaşıkhanesi, asansör ve çevresinin) ilaçlanır, ihtiyaç olması halinde ilaçlama faaliyetinin tekrar edilir. -Kemirgen istasyonları uygun alanlara yerleştirilir. -Kuru gıda maddelerinin kapalı paket veya kutularda saklanması sağlanır.
10	Yemeğin hazırlığı esnasında hammadde kalitesizliği veya personel hijyen bilgisi yetersizliği nedeniyle yemeğin istenen tat, koku ve kalitede olmaması, içinden yabancı madde çıkması riski	3	3	9	-Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun nitelikte hammadde kullanımı ve teknik şartnamede belirtilen ürün özellikleri dikkate alınarak üretim yapılması sağlanır. -Hammaddelerin depolara girişlerinden önce kontrol edilir. -Personel harici mutfak alanına giren kişiler için bone, galoş, tek kullanımlık önlük bulundurulur.

					<ul style="list-style-type: none"> <li>-Düzenli olarak ilaçlama yapılır.(böcek, sinek çıkma ihtimaline karşı)</li> <li>-Alüminyum folyo, streç film özenli kullanılır.</li> <li>-Bone, eldiven, peçete vb. malzemeler iş bitiminin ardından, değişimlerde çöpe atılır.</li> <li>-Hava akımının olduğu alanlarda malzeme bulundurulur.</li> </ul>
11	Yerleşkelere dağıtım yapan araçların bakımsızlığı veya kaza gibi çeşitli nedenlerle hizmet aksamasına yol açması riski	2	3	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Taşımada kullanılacak yeterli sayıda araç bulundurulur.</li> <li>-Araç rut planlarının hazırlanır.</li> <li>-Araçların kaza riskine karşı sigortalanır.</li> <li>-Araçların ehliyetli ve tecrübeli şoförlerce kullanımı sağlanır.</li> <li>-Araçların düzenli olarak bakımlarının yaptırılır.</li> </ul>
<b>RİSK GRUBU: KÜLTÜR VE SANAT ETKİNLİKLERİ</b>					
1	Düzenlenen konferans, şenlik, konser..vb. her türlü etkinlikte dışarıdan katılım sağlayacak olan konuşmacı, sanatçı...vb konuşun son anda programı iptal etmesi sonucunda planlanan etkinliğin iptal edilmesi durumunun ortaya çıkması	3	3	9	Etkinliğin iptaline ilişkin duyuru yapılarak ileri bir tarihe ertelendiği bildirilir veya etkinliğin durumuna göre Üniversitemiz akademisyenlerinden konuşmacı olarak katılım sağlamaları, konser ise Devlet Konservatuvarı öğretim elemanları/öğrencileri tarafından etkinlik yapılması sağlanır.
2	Açık alanda yapılan her türlü etkinlikte (konser, dinleti, film gösterimi ...vb.) elektrik kesintisinin olması sonucunda etkinliğin duraksaması, iptal edilmesi olasılıklarının doğması	3	3	9	İlgili personel tarafından yaşanabilecek sorunlar için gerekli önlemlerin etkinlik saati öncesinde alınması sağlanır, jeneratör temin edilir, yakıtı, çalışılabilir durumu ...vb. kontrol edilir,etkinlik öncesi aktif halde bırakılır.
3	Düzenlenen etkinliklerde katılımın varsayılandan yüksek olması ve/veya halka açık düzenlenen etkinliklerde taşkınlıkların doğması sebebi ile güvenlik açısından problemlerin oluşması ;	3	3	9	Gerekli önlemlerin alınması için etkinlik öncesinde öncelikle Üniversitemiz güvenlik personeli ile ön incelemeler yapılır, personelin yetersiz kalabileceği kanaatine varıldığında İl Emniyet Müdürlüğüne etkinlik

					tarihini, saatini, yerini gerekli güvenlik tedbirlerinin alınması hususunu belirten yazı yazılarak takviye istenir.
4	Etkinlik sırasında oluşabilecek acil sağlık sorunlarına müdahalede bulunacak sağlık personelin bulunmaması /ekipmanlarının yetersiz olması sonucunda insan hayatını tehlikeye atabilecek,telifisi mümkün olmayan sağlık sorunlarının yaşanması;	2	5	10	Sağlık hizmeti için, etkinliğin durumu değerlendirilerek program öncesinde öncelikle Üniversitemiz sağlık personelinde görevlendirme yapılır, yetersiz kalabileceği kanaatine varıldığında İl Sağlık Müdürlüğünden sağlık personeli ve ambulans talebi yapılır. Ekibin sağlanamaması durumunda ise kurum araçları ile hastanın sağlık kuruluşuna sevki sağlanır.
5	Açık alanda yapılması planlanan etkinlik sırasında hava şartlarının bozması, yağmur yağması vb. durumlarda katılımcıların mağduriyet yaşamaması, teknik ekipmanın zarar görmemesi sorunlarının etkinliğin iptali olasılığını oluşturması;	4	3	12	Etkinlik tarihine göre hava şartları değerlendirmesi yapılır. Olası durumlar göz önünde bulundurularak mağduriyeti kısmen azalması adına çadır, tente vb. kurulur, teknik ekipman muhafazalı bölgede korunur, etkinliğin durumuna göre Üniversitemizin Kapalı Spor Salonu ve/veya ilimiz Gençlik, Spor İl Müdürlüğü ile yazışarak etkinliğin ilimizin kapalı spor salonunda gerçekleştirilmesi sağlanır.
6	Etkinliğin gerçekleşmesinde görevlendirilen ses sistemi, teknik personel...vb etkinlik anında ve/veya öncesinde görevini yerine getiremeyecek mazeretler ile karşılaşması (sağlık problemi ...vb) durumunda etkinliğin durdurulması, iptali olasılıklarının oluşması;	1	3	3	Etkinlik öncesinde ihtiyaç duyulan hizmete göre en az 2 personel görevlendirilmesi yapılır, personel yetersizliği söz konusu ise diğer birimlerden takviye sağlanır, uzmanlık gerektiren hususlar gerektiriyorsa önceden hizmet alımına gidilir.
7	Üniversitemiz birimleri, öğrenci toplulukları ve/veya kurum dışından dış paydaşların Üniversitemiz mekanlarında yapılması önceden planlanan bir etkinliğe ilişkin yazılı başvurularını süresi içerisinde yapmaması, iş akışı ve önceden planlanan diğer etkinliklerin iş ve işlemleri göz önünde	3	3	9	İmkanlar ölçüsünde etkinliğin gerçekleştirilmesi için hazırlık aşamaları hızlandırılır, etkinliğin gerçekleştirilmesi sırasında personel yetersizliği oluşacağı kanaatine varılır ise Üniversitemiz ilgili

	bulundurulduğunda gerçekleştirilmesinde sorunlar yaşanması;				birimlerinden takviye personel talep edilir, ancak daha önceden bildirilmesi hususunda ilgili makamlara uyarılarda bulunulur.
<b>RİSK GRUBU:İHALE, DOĞRUDAN TEMİN, SATIN ALMA, TAHAKKUK İŞ VE İŞLEMLERİ</b>					
1	Birimler tarafından talep edilen mal/ malzeme için hazırlanan Teknik şartname, yaklaşık maliyet çalışmalarının ilgili mevzuata uygun olmaması	2	3	6	Hazırlanacak yaklaşık maliyet ve teknik şartnamenin katılımcı ve şeffaf olması ile ilgili birim bilgilendirilir.
2	Birimlerin talep ve isteklerini sözlü olarak gerçekleştirilmesi	2	2	4	Talep ve İsteklerin yazılı olarak yapılması gerektiği ilgili birimlere bildirilir.
3	Talebin doğrudan temin parasal limitlerinin üzerinde olması	2	3	6	Diğer ( Açık, Pazarlık, Belli İstekliler, vb.) ihale usulleri uygulanır.
4	Talep edilen mal/ Hizmetin açık ve net anlaşılır şekilde talep edilememesi, standartlarının açık tanımlanamaması	2	3	6	Mevcut talep anlaşılabilir olarak tekrar düzenletirilir. Mal/ hizmetin kabul ve teslim aşamasında sorun çıkmaması için teknik şartname hazırlanır/ hazırlattırılır.
5	Ödeme evraklarının işlem sürecinde kaybolması	1	3	3	Ödeme evrakları elden ve sorumlularca bizzat takip edilmesi sağlanır.
6	Alınacak mal/ hizmetin, ihtiyacın olduğu bölgede bulunamaması	3	3	9	İhtiyacı karşılayacak diğer il ve ilçelerden alım yapmak üzere araştırma yapılır. Talep giderilmeye çalışılır.
7	Satın alma ve ihale servisinde yeterli bilgi ve deneyime sahip personel olmaması,	2	3	6	-Öncelikli olarak Personelin konusunda uzman kişilerden seçilmesi sağlanır. -Mevcut personelin gerekli eğitimleri alması ve kurslara katılımı sağlanır.
8	Satın alınan mal/hizmette hata, kusur, eksiklik bulunması, taşınma nakliye sırasında hasar alması.	2	3	6	Mal/malzemenin değişimi ve/veya kusurun giderilmesi talep edilir, ihale dokümanlarında bu gibi durumlar için sigortalama veya garanti talep edilir. İsteklinin ürünün tam, zamanında teslim etmesi zorunluluğunun bulunduğu, ihale dokümanında belirtilir.

9	Alımı yapılan mal/hizmetin kabulü için oluşturulan muayene ve kabul komisyonu üyelerinin toplanmaması	1	2	2	Komisyon üyelerince uygun olan toplantı tarihi saati ve yeri yazılı olarak önceden bildirilir. Gerekli hatırlatmalar yapılır.
10	Ödenek ihtiyacının tam olarak tespit edilememesi	2	3	6	Önceki yıllarda yapılan harcamalar ve gelişim süreci( öğrenci, sayısı , birim sayısı, personel sayısı vb.) göz önünde bulundurularak ödenek teklifi yapılır.
11	Her ne şekilde olursa olsun alımı yapılan demirbaşların kayıt edilememesi, çıkışı yapılması gereken veya hurdaya ayrılan demirbaşların çıkış işlem fişlerinin hatalı düzenlenmesi sonucu kayıt bilgilerine ulaşılamaması	2	3	6	-Tüm taşınır için kanıtlayıcı belgeler ile işlem yapılması, yapılan işlemlerin süresi içinde tamamlanması ve işlem fişlerinin muhafaza edilmesi sağlanır. -İlgili personelin iş yükü fazla ise azaltılır ve gerekli eğitimleri alması sağlanır.
12	İhalelerin zamanında yapılamaması	2	4	8	İhaleler ile ilgili zorunlu süreler ve olası gecikmeler hesaplanarak uygun olan en erken tarihte ihale işlemleri başlatılır.
13	Süresi içerisinde bildirilmesi (ihale sonucu vb.), tahakkuk ettirilmesi ve ödeme (SGK, Emekli Sandığı, Vergi Dairesi vb.) ile ilgili işlemlerin hiç yapılmaması veya geç yapılması	2	5	10	İş ve işlemleri yürüten personele işin mali boyutunu da kapsayıcı gerekli eğitimler verilir ve bu işlerle ilgili mutlaka deneyimli en az bir yedek personel ile çalışılır.
14	Yemek bursu almak ve kısmi zamanlı olarak çalışmak isteyen öğrencilerin tespiti ile ilgili süreçte, hak etmeyen öğrencilere burs verilmesi ve çalıştırılması	2	4	8	Öğrencilerin seçimi sırasında ilgili yönerge ve usul ve esasların hükümlerinin uygulanması sağlanır.Başvuru formlarındaki bilgi ve belgelerin doğruluğu kontrol edilir.
15	Kısmi zamanlı veya usta çalıştırıcı, Sürekli işçi maaşları ödemlerinde referans alınan puantajların gerçekleri yansıtacak şekilde doldurulmaması sonucu, eksik veya fazla ödeyeme sebep olunması	2	4	8	Puantajların kontrolü için personel görevlendirilir. Çalışanlara gerekli uyarılar yapılır.
16	Maaş işlemleri yapılırken kişilere ait bilgilerin zamanında ve süreç içerisinde gelişen değişikliklerin bildirilmemesi( Kıdem, terfi, eş yardımı, Çocuk yard. Vb.)	2	3	6	Personel konu hakkında bilgilendirilir. Değişikliklerin zamanında bildirilmesi sağlanır.



<b>RİSK GRUBU:SPOR FAALİYETLERİ</b>					
<b>1</b>	Düzenlenen müsabakalarda taşkınlık ve kavga çıkması, müsabakaların durması ve/veya iptal edilmesi	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	Güvenlik önlemleri müsabaka öncesinden alınır, herhangi bir suç teşkil eden durumda Disiplin Yönetmeliği uyarınca işlem tesis edilir.
<b>2</b>	Spor salonlarında, müsabaka veya antrenman sırasında kullanıcı veya öğrenci sakatlanmaları neticesinde sağlık sorunlarının yaşanması, turnuvalara katılım sağlanamaması telafisi mümkün olmayan sağlık sorunlarının yaşanması	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	Sağlık hizmeti için, etkinliğin durumu değerlendirilerek program öncesinde öncelikle Üniversitemiz sağlık personelinin görevlendirilmesi yapılır, yetersiz kalabileceği kanaatine varıldığında İl Sağlık Müdürlüğünden sağlık personeli ve ambulans talebi yapılır. Ekibin sağlanamaması durumunda ise kurum araçları ile veya 112 acil sağlık hizmeti ile hastanın sağlık kuruluşuna sevkisi sağlanır.
<b>3</b>	Müsabakalara hakem gelmemesi durumu	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>9</b>	İl temsilcileri ve Üniversite temsilcileri irtibata geçilerek hakem görevlendirilmesi sağlanır.
<b>RİSK GRUBU: TANITIM EVRAKLARI BASIM İŞLERİ</b>					
<b>1</b>	Düzenlenen konser, seminer vb. etkinliklerde afiş , davetiye ve tanıtım araçlarının baskı aşamasında teknik ekipmanın arızalanması, elektrik/internet ağ bağlantısının gitmesi yada baskı için kullanılan malzemelerin anlık olarak temin edilememesi sebebiyle zamanında verilmemesi durumunda, baskı işlemlerinin gecikmesi ve başvuru sürecinin sekteye uğraması, Daire Başkanlığınca işlem tesis edilememesi , etkinliğin düzenlenememesi yada gecikmesi, duyurunun yeterli olamaması nedeni ile etkinliğe katılımın az olması	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	Baskı aşamasında kullanılan tüm cihazların belirli periyotlarla gerekli bakımları yapılır, eksik malzemelerinin ve yedek parçalarının temin edilir. Arızanın teknik personel desteği ile anlık olarak giderilememesi durumunda Üniversitemiz Basın ve Halkla İlişkiler Koordinatörlüğü ve/veya Güzel Sanatlar Fakültesi ile iletişime geçilerek baskı işlemlerinin yapılması sağlanır.
<b>2</b>	Düzenlenen konser, seminer vb etkinliklerde afiş ,davetiye ve tanıtım araçlarının baskı aşamasında kullanılan programın yüklü olduğu bilgisayarın çökmesi durumunda işlem tesis edilememesi ve söz konusu etkinliklerin gecikmesi,	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	Söz konusu tasarım programın her ihtimale karşı Daire Başkanlığı envanterinde bulunan farklı bilgisayarlara da yüklenmesi ve anlık olarak bilgilerin kaybolması durumuna karşılık gerekli yedeklemelerin alınması sağlanmaktadır.

<b>RİSK GRUBU:TEKNİK DESTEK İŞ VE İŞLEMLERİ</b>					
<b>1</b>	Daire Başkanlığımız bünyesinde veya düzenlenen konser, seminer vb. etkinliklerde elektriğin kesilmesi, kabloların arıza yapması...vb. sebebi ile etkinliğin durması,	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	Elektrik kesilmesi durumunda sigortalar ve elektrik panolarında kontroller yapılır, arızanın bulunması halinde arıza giderilir, yedek teknik ekipman kullanılır şayet arıza teknik kapsamımızı aşması durumunda ivedilikle Üniversitemiz Yapı ve Teknik İşler Daire Başkanlığından teknik destek alınır ve arıza giderilir.
<b>2</b>	Düzenlenen konser, seminer vb etkinliklerde ses mikseri, mikrofon, hoparlör, ses kablosu, ...vb teknik ekipman arızasının oluşması durumunda etkinliğin duraksaması,	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	Daire Başkanlığımız bünyesinde bulunan konferans, seminer salonlarında teknik ekipman arızası durumunda, teknik personel tarafından gerekli destek sağlanarak arıza giderilmeye çalışılır, giderilemediği durumda hizmet alımı yoluna gidilir.
<b>3</b>	Yemekhane sisteminde bulunan kioks, turnike ve pos cihazlarının arızalanması sonucu Akademik, İdari personel ve öğrenci yemekhanesinde hizmetin duraklaması ve yemek hizmetinde mağduriyet yaşanması	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	Kiosk ve turnikelerin yıllık bakımları sözleşme kapsamında ilgili firmalar tarafından yapılmak olup; cihazların arıza yapması neticesinde arıza tespit edilip, yapılması mümkün ise tamirinin yapılması, tamirinin mümkün olmaması halinde yedek cihazların ivedilikle devreye alınması sağlanır.Programsal arızalarda teknik servis ile iletişime geçilerek uzaktan bağlantı ile arızanın giderilmesi sağlanır.

**BİRİM RİSK GRUBU**

**BAŞKAN**  
Ümmühan ÖZGÜL  
Daire Başkanı

**ÜYE**  
Mustafa ÇOLAKER  
Şube Müdürü

**ÜYE**  
Hilal AYHAN  
Şube Müdürü

## AÇIKLAMALAR:

**1-Risk Olasılık Puanı:** Risklerin ortaya çıkma ihtimallerini ifade eden Risk Olasılık Değeri aşağıda tabloda verilen ölçeklere göre değerlendirilerek belirlenir.

Risk Olasılık Puanı	Tanımı
1	Çok Düşük (Riskin gerçekleşmesi yönünde hiçbir emare bulunmamaktadır. Geçmişte benzer olayla karşılaşılmamıştır.)
2	Düşük (Riskin gerçekleşmesi yönünde hiçbir emare bulunmamaktadır. Benzer olayla nadiren karşılaşılmaktadır.)
3	Orta Seviyede (Riskin gerçekleşmesi yönünde bazı emareler bulunmaktadır. Geçmişte benzer olayla ara sıra karşılaşmıştır.)
4	Yüksek (Riskin gerçekleşmesi yönünde ciddi emareler bulunmaktadır. Geçmişte benzer olayla sık karşılaşmıştır.)
5	Çok Yüksek (Riskin gerçekleşmesi yönünde çok ciddi emareler bulunmaktadır. Geçmişte benzer olayla çok sık karşılaşmıştır.)

**2-Risk Etki Puanı:** Risklerin ortaya çıkmaları halinde doğuracağı etkilerin büyüklüğünü ifade eden Risk Etki Puanı anlamları aşağıdaki tabloda tanımlanmıştır.

Risk Etki Puanı	Tanımı
1	Aşağıdaki veya aşağıdakilere benzer etkilerin ortaya çıkması söz konusuysa risk "Çok Düşük" olarak değerlendirilir. *Çok düşük tutarlı mali kayıplar, faaliyeti yürüten kişilerin basit sorunlar yaşaması gibi
2	Aşağıdaki veya aşağıdakilere benzer etkilerin ortaya çıkması söz konusuysa risk " Düşük" olarak değerlendirilir. *Düşük tutarlı mali kayıplar, faaliyeti yürüten kişilerin basit sorunlar yaşaması gibi
3	Aşağıdaki veya aşağıdakilere benzer etkilerin ortaya çıkması söz konusuysa risk " Orta " olarak değerlendirilir. *Mali kayıplar, faaliyetin bir kısmının belli süreyle yürütülememesi gibi
4	Aşağıdaki veya aşağıdakilere benzer etkilerin ortaya çıkması söz konusuysa risk " Yüksek " olarak değerlendirilir. *Kişilerin ciddi yaralanmaları veya sakatlanmaları, büyük miktarda mali kayıplar, kurumsal itibar kaybı, faaliyetin kısmen sekteye uğraması, sosyal rahatsızlıklar gibi.

<b>5</b>	Aşağıdaki veya aşağıdakilere benzer etkilerin ortaya çıkması söz konusuysa risk “ Çok Yüksek ” olarak değerlendirilir. *Can kaybı, çok büyük miktarda maddi kayıplar, ciddi sosyal sorunlar, faaliyetin uzun süre yürütülememesi, kurumsal itibarın ciddi şekilde sarsılması gibi .
----------	--

**3-Risk Önem Derecesi:** Olasılık ve Etki Puanlarının çarpılması sonucu bulunan değer aşağıdaki tabloya göre değerlendirilir.

<b>Risk Puan Aralığı</b>	<b>Risk Önem Derecesi</b>	<b>Açıklama</b>
<b>1-6</b>	Düşük	Herhangi bir önlem gerekmez
<b>7-12</b>	Orta	Risk denetim altında tutulmalıdır.
<b>13-20</b>	Yüksek	Ek önlemler alınmasını gerektirebilir
<b>20 Üstü</b>	Çok Yüksek	Ek önlemler alınmasını gerektirir.