



İŞ YERİNDE SAĞLIK VE GÜVENLİK STANDARDI

AMAÇ

Reckitt'in başarısının merkezinde insanlar yer alır, bu nedenle tedarik zincirimiz içerisinde güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı sağlamaya kararlıyız. Reckitt, İş Ortaklarımızdan, tüm çalışanların sağlığını, güvenliğini ve refahını korumalarını; insanların iş yerindeki refahını artıran programları teşvik etmelerini; personelin bağlılığına ve güvenlikle ilgili davranışlara odaklanmalarına; ve daha sağlıklı, mutlu ve güvenli bir iş yeri yaratmayı hedeflemelerini beklemektedir.

Bu Standart, Reckitt'in Sürdürülebilir Büyüme İçin Kaynak Sağlama Politikasının II. İlkesinin, yani **Reckitt'in iş yerinde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına dair taahhüdünün nasıl uygulanacağını belirtmektedir.**

Uzun vadeli sürdürülebilir kalkınmaya ve olumlu toplumsal etki ile üretim amacımıza katkıda bulunmak için, etkili bir Sağlık ve Güvenlik yönetim sistemi oluşturmaya yönelik yapılandırılmış bir yaklaşım da dahil olmak üzere, iş yeri sağlığı ve güvenliği ile ilgili olarak Reckitt tedarik zincirinden beklenen gereklilikleri ve uygulamaları açıklar.



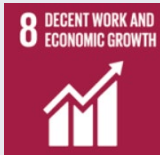
HUKUK VE SEKTÖR REFERANSLARI

Bu gereklilikler aşağıdakiler dikkate alınarak hazırlanmıştır:

1. ILO Sözleşmesi 155 – İş Sağlığı ve Güvenliği Sözleşmesi, 1981
2. ILO Tavsiyeleri R164 – Mesleki Güvenlik ve Sağlık Tavsiyesi, 1981
3. ILO Tavsiyesi R097 – İşçi Sağlığının Korunması Tavsiyesi, 1953
4. ILO Tavsiyesi R118 – Makine Koruması
5. ILO 170 Kimyasallar Sözleşmesi, 1990
6. ILO Tavsiyeleri R115 – İşçi Barınma Tavsiyesi, 1961
7. ISO 45001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetimi. (2021'de BS OHSAS 18001'in yerine geçmiştir)
8. Etik Ticaret Girişimi (ETI) Temel Kuralları dahil olmak üzere diğer sektör standartları ve uygulamaları.

SDG REFERANSLARI

RECKITT, 2030 İTİBARIYLA BİRLEŞMİŞ MİLLETLER SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA AMAÇLARININ (SDG'ler) YERİNE GETİRİLMESİNİ TAMAMEN DESTEKLEMEDİR



İşimiz ve markalarımız birçok SDG'ye olumlu yönde etki ediyor, ancak bu Standart sayesinde hedeflerden biri üzerinde en büyük etkiye sahip olabileceğimize inanıyoruz.

Reckitt aynı zamanda İş Ortaklarını da buldukları coğrafya ile ilgili SDG'lere katkıda bulunabilecekleri ve işlerinde en büyük etkiyi sağlayabilecekleri adımlar atmaya teşvik eder.



GEREKLİLİKLER

Reckitt, tüm İş Ortaklarımızdan, kendi operasyonlarındaki tehlikeleri ve riskleri ortadan kaldırmaya çalışarak güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı yaratmalarını bekler. Reckitt, İş Ortaklarını, Sağlık ve Güvenlik yönetimi performanslarını sürekli iyileştirmeleri için destekler ve teşvik eder. Bunlara kazaların, hastalıkların ve yaralanmaların önlenmesi ve davranışa dayalı bir güvenlik kültürünün teşvik edilmesi dahildir, ancak bunlarla sınırlı değildir.

Reckitt'in Sürdürülebilir Büyüme İçin Kaynak Sağlama Politikasının II. İlkesine, yani Reckitt'in iş yerinde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına dair taahhüdüne saygı duymak şunları gerektirir:

1. Yürürlükteki tüm yasalara ve yönetmeliklere, gerekli yasal izinlere ve uluslararası işçi hakları standartlarına uygun hareket etmek.
2. Yasal uygunluğu, sağlıklı ve güvenli bir çalışma ortamının sağlanmasını ve sürekli iyileştirme kültürünü sağlamak için üst yönetim tarafından onaylanan bir iş sağlığı ve güvenliği politikası, risk değerlendirme ve yönetim sistemi olması.
3. Anlaşılmasını, etkili bir şekilde uygulanmasını ve uyumluluğunu sağlamak için sağlık ve güvenlik politikaları ve prosedürleri hakkında düzenli eğitim verilmesi ve bunların iletilmesi.
4. Tüm çalışanlar ve ziyaretçiler, var olan sağlık ve güvenlik riskleri konusunda bilgilendirilmelidir ve bu risklerden kaçınmak için ücretsiz bilgi ve kişisel koruyucu ekipman sağlanmalıdır.
5. Çalışan geri bildirimleri ve endişeleri dahil olmak üzere, daha geniş bir sürdürülebilir kalkınmaya katkıda bulunan, iş yeri güvenliğinde sürekli iyileştirmeler sağlamaya yönelik programlar olmalıdır.
6. Varsa, şirket tarafından sağlanan konaklama yerlerinin temiz ve güvenli olması, yürürlükteki yasalara/yönetmeliklere uyması ve temel ihtiyaçları karşılaması gerekir.
7. Güvenli içme suyu, sanitasyon ve hijyen olanaklarının sağlanması.
8. İşçilerin veya diğer kişilerin endişelerini dile getirmesi için şikayet mekanizmalarının sağlanması; ve uygun olan durumlarda çözümler üzerinde anlaşmaya varmak da dahil olmak üzere, dile getirilen endişelere uygun şekilde yanıt verilmesi.
9. Tespit edilen etkilerin ve alınan veya önerilen aksiyonların şeffaf olması.
10. Bu gerekliliklerin tedarikçilere proaktif olarak iletilmesi ve uyumluluğun mümkün olduğunca proaktif olarak takip edilmesi.
11. Şirket ve yerel ortamla ilgili Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerinin belirlenmesi ve belirlenen hedefleri olumlu yönde etkileyecek girişimlerin uygulanması.

RİSK DEĞERLENDİRMESİ

Kalifiye bir kişi tarafından, düzenli olarak,¹ çalışan sağlığı ve güvenliğine yönelik riskleri ve tehlikeleri proaktif olarak belirlemek için tüm iş yeri operasyonlarını kapsayan, kapsamlı risk değerlendirmeleri yapılmalıdır. Tespit edilen risklere dayalı olarak, yönetim ekibi, çalışma koşulları yeterli koruma sağlayacak şekilde tedbirler almalıdır. Tedbirler, aşağıda listelenen konuları (uygulanabildiği ölçüde) içermelidir, ancak bunlarla sınırlı değildir.



¹ ILO - İşverenler, çalışanlar ve temsilcileri için iş yeri risk değerlendirmelerinin yürütülmesine ilişkin 5 Adımlık Kılavuz

SAĞLIK VE GÜVENLİK YÖNETİM SİSTEMİ

İş Ortaklarından, iş yeri güvenliğini belirlemek, düzenlemek ve izlemek ve işçilere yönelik riskleri ortadan kaldırmak amacıyla yeterli adımları atmak için bir Sağlık ve Güvenlik yönetim sistemi geliştirmeleri ve uygulamaları beklenmektedir. Sağlık ve Güvenlik yönetim sistemi, iş bağlamlarına uygun olmalı ve tüm iş gücünü kapsamalıdır. Sistem, aşağıdaki çerçeveyi takip etmelidir:

1. Politika ve prosedürler
2. Yönetişim ve hesap verebilirlik
3. Saha denetimi ve izleme
4. Eğitim ve farkındalık oluşturma
5. Risk değerlendirmesi

İş Ortaklarının aynı zamanda Sağlık ve Güvenlik performansını düzenli olarak değerlendirerek; yönetim sistemi etkililiğini gözden geçirerek; ve uygun olduğunda prosedürlerde zamanında iyileştirmeler uygulayarak, sürekli gelişim göstermeleri gerekmektedir.

Aşağıda listelenen yönetim görevleri, İş Ortaklarının Sağlık ve Güvenlik yönetim sistemleri için Reckitt'in şart koştuğu gereklilikleri gösteren kapsamlı bir listedir (ancak hepsini göstermez). Bu gereklilikler tamamlayıcı niteliktedir ve yasal gerekliliklerin yerini alması veya önüne geçmesi amaçlanmamıştır:



1. POLİTİKA VE PROSEDÜRLER

- İş Ortakları, çalışanlar ve yönetim ile istişare halinde ve operasyonları ve Sağlık ve Güvenlik riskleri doğrultusunda; kendi yetki alanları dahilinde tehlikelerin etkilerini önleme veya azaltma niyetini net bir şekilde belirten, açık ve etkili bir Sağlık ve Güvenlik politikası hazırlamalı, yayınlamalı ve sürdürmelidir.
- Bu politika, minimum olarak bu Standartta listelenen tematik gereklilikleri ele alan ilgili prosedürleri ortaya koymalıdır.



2. YÖNETİŞİM VE SORUMLULUK

- Her iş yerinin, Sağlık ve Güvenlik risklerini yönetmek için resmi bir organizasyonel yapısı olmalıdır, her seviyedeki roller ve sorumluluklar net bir şekilde belirtilmeli ve uygun kanallar aracılığıyla tüm çalışanlara iletilmelidir (yani, geçici çalışanlar dahil tüm çalışanların erişebileceği ve anlayabileceği yazılı veya sözlü bir formatta olmalıdır ve/veya herkesin anlayabileceği bir dil ve aşina olduğu görüntüler kullanılmalıdır). İletişimlerde, sahadaki herkesin Sağlık ve Güvenlikten sorumlu olduğu açıkça belirtilmelidir.
- Bir iş yerinde Sağlık ve Güvenliğe ilişkin sorumluluğun, saha lideri veya üst düzey yönetime ait olması tavsiye edilir.
- Tüm olaylar ve kazalar raporlandırılmalı, izlenmeli ve takip edilmelidir. Sürekli iyileştirme girişimlerinde bilgi olarak kullanılması için çıkarılan dersler ve eğilimler bir araya toplanır.



3. SAHA DENETİMİ VE İZLEME

- İş Ortakları, belirlenen riskleri azaltmak ve insanların, operasyonların, ekipman ve mülklerin güvenliğini sağlamak için, özellikle de yüksek tehlike yönetimi için, tüm operasyonel sahalarda etkili ve verimli kontroller uygulamalıdır.
- Tüm ekipman, alet, makine, kişisel koruyucu donanım (KKD) ve İş Ortaklarının kontrolündeki iş yerlerinde, ilgili yönetmelik, gereklilik ve uygulama kurallarına uygun şekilde, yetkili kişi(ler) tarafından uygun aralıklarla düzenli denetimler yapılmalıdır.
- Sahanın tüm Sağlık ve Güvenlik yönetim sistemini izlemek için, yetkili kişi(ler) tarafından üçüncü taraf denetimleri veya iç denetimler yoluyla periyodik değerlendirmeler yapılmalıdır.



4. EĞİTİM VE FARKINDALIK

- Tüm çalışanlara, iş görevlerinin gerekliliklerine uygun olarak ve yerel yasaların gerektirdiği şekilde güvenlik bilgileri, acil duruma hazırlık, ilk yardım ve temel KKD kullanımı dahil olmak üzere eğitimler verilmelidir. Bu tür eğitimler yeni, geçici, sözleşmeli ve yeniden atanan personel için de verilmeli ve periyodik olarak yenilenmelidir. Eğitim, çalışanların ihtiyaçlarına/gereksinimlerine göre uyarlanmalıdır.
- Sağlanan eğitimin etkililiğini sağlamak için tüm iş yerlerinde Sağlık ve Güvenlik eğitim prosedürleri olmalı ve çalışanlar, ziyaretçiler ve diğer ortaklar arasında yetkinlik artışı izlemek için kayıtlar tutulmalıdır.

TEMATİK GEREKLİLİKLER

Yukarıdaki Sağlık ve Güvenlik yönetim sistemi, minimum olarak aşağıdaki alanları ele almalıdır:

1. Güvenli çalışma ortamı



Genel Refah²

Bina güvenliği, içilebilir su sağlanması, sanitasyon, yeterli havalandırma, yeterli aydınlatma ve sıcaklık sağlanmalıdır. İş Ortakları, aşağıdaki adımları uygulayarak sahada güvenli su, sanitasyon ve hijyene (WASH - Water, Sanitation, Hygiene) erişimi sağlamalıdır:

- Operasyon yapılan ülkede su tüketimi ile hijyen ve sanitasyon uygulamalarına ilişkin temel koşulları sağlayın.
- Kendi operasyonlarınızın mevcut durumunu anlamak için öz değerlendirmeler yapın.
- Şirket performansı ile önde gelen uygulamalar arasındaki boşlukları belirleyin ve odaklanılması gereken alanları önceliklendirin.
- Boşluk tespit sürecinde belirlenen sorunları ele almak için iyileştirme planları geliştirin ve uygulayın.
- Kaydedilen ilerlemeyi izleyin, açıklayın ve ilgili paydaşlara iletin.

² ILO R097 – İşçi Sağlığının Korunması Tavsiyesi, 1953

WASH kaynakları:



İçme Suyu, Sanitasyon ve Hijyen Alanında İlerleme, Ortak İzleme Programı 2017 güncellemesi ve SDG ana hatları



BM-Küresel Su Sanitasyon ve İçme Suyu Değerlendirme ve Analizi



Su Kullanımı ve Stres Verileri – öncelikleri belirlemek için



İş sağlığı ve hijyen

Belirli görevleri üstlenen işçiler için medikal değerlendirmeler; endüstriyel hijyen; çalışanların biyolojik (Lejyonella/E. coli), kimyasal (toz/duman/buhar) ve fiziksel (gürültü ve ergonomi) tehlikelere maruz kalmasının değerlendirilmesi ve izlenmesi.



İş güvenliği

Makine koruması³, kimyasal güvenlik⁴, elektrik güvenliği, yangın ve patlama gibi acil durumların önlenmesi, KKD ve nakliye güvenliği.



Acil durum hazırlığı

Yerel yasalara ve tesisin gerekliliklerine uygun olarak doğal veya insan yapımı acil durumlara yanıt vermek. Acil durum planları ve prosedürleri, tatbikatlar ve tahliye planı, acil çıkışlar, yangın algılama ve mücadele sistemleri, ilk yardım prosedürleri⁵ ve gerekli tüm ekipmanlar yerli yerinde olmalı ve periyodik olarak test edilmelidir.

2. İşçi barınması⁶

- İşçilerin barınma yerlerine ne zaman girip çıkabilecekleri konusunda herhangi bir kısıtlama olmamalıdır. İşçiler serbest bir şekilde hareket edebilmesi gerekmektedir.
- İşe son verilirken, şirket tarafından sağlanan barınma yerinin kiralama sürecinin veya oturma sona erdirilmesiyle ilgili olarak ulusal yasa ve geleneklerin yanı sıra uluslararası standartlara uyulmalıdır.
- Barınma, bir işçiye, ister kira yoluyla ister bu tür bir barınma yerinin satın alınmasına yönelik ödeme yoluyla olsun, işçinin gelirinin makul bir oranından daha fazlasına mal olmamalıdır.
- Barınma, makul düzeyde mahremiyet, sanitasyon, hijyen ve konfor sağlanarak yapısal açıdan güvenli olmalı ve yerel asgari barınma standartlarına uygun olmalıdır.
- Buna ek olarak, aşağıdaki minimum gereklilikler karşılanmalıdır:
 - Barınma alanı, fabrika binası, üretim ve/veya depo alanlarından ayrı olmalıdır.
 - Barınma alanları, mahremiyete saygı göstermek için erkekler ve kadınlar için ayrılmış olmalıdır.
 - İşçileri ve eşyalarını korumak için yeterli güvenlik önlemleri sağlanmalıdır.
 - Yerel yasalara uygun olarak kişi başına yeterli alan sağlanmalıdır (ilgili yerel yasalar yoksa, yeterli alan; minimum metrekaresi olarak çalışan başına en az 1,8m² (20ft²) tahsis edilmesi anlamına gelir). Buna uyuma alanı, zemin alanı ve bir soyunma/giyinme odası dahildir. Düzenlemelerde aksi belirtilmediği durumlarda, işçilere en az 0,03m³ (1ft³) büyüklüğünde ve yalnızca işçinin erişim haklarına sahip olduğu güvenli bir dolap/depolama alanı sağlanmalıdır. Her işçinin kendi yatağı, döşeği ve kilitlenebilir dolapları olmalıdır.

³ ILO R118: Makine Koruması

⁴ ILO Kimyasallar Sözleşmesi, 1990 (No. 170)

⁵ ILO – Acil durum prosedürleri ve ilk yardım

⁶ ILO recommendations R115 – İşçi Barınma Tavsiyesi, 1961 (No. 115)

- Güvenli içme suyu sağlanmalı ve bu su, yetkili bir üçüncü taraf laboratuvar tarafından periyodik olarak test edilmelidir.
- Yeterli kanalizasyon ve atık bertarafı da dahil olmak üzere yeterli sıhhi ve yıkama tesisleri olmalıdır.
- Güvenli aydınlatma kaynakları ve yeterli havalandırma, ısıtma, yemek pişirme, çamaşır yıkama ve depolama tesisleri sağlanmalıdır.
- Yeterli dinlenme ve yemek yeme olanakları sağlanmalı ve bu olanaklar, dinlenirken rahatsızlık vermeyecek şekilde uyku alanlarından uzağa kurulmalıdır.
- Yangın riskini en aza indirmek için ışıklar, fanlar, ısıtıcılar, prizler ve paneller gibi elektrikli cihazlar güvenli bir şekilde monte edilmelidir.
- Yangın söndürücüler, acil çıkışlar, tabelalar ve ilk yardım kutuları gibi acil durum ekipmanlarının düzenli olarak bakımı ve kontrolleri yapılmalıdır.
- Barınma kuralları açıkça gösterilmeli ve tüm çalışanlar için uygun ve erişilebilir bir şekilde iletilmelidir.

İHLALLERİN BİLDİRİLMESİ

Biz, güçlü sorumluluk ve dürüstlük değerlerine sahip bir kuruluşuz ve her zaman doğru olanı yapmaya çalışırız. Karmaşık küresel tedarik zincirlerinde Sağlık ve Güvenlik sorunlarının zorluklarını ve birçok zorluğun doğası gereği sistemik olduğunu ve tek başına ele alınamayacağını anlıyoruz. Sonuç olarak, İş Ortaklarını bu Standardı karşılamakta zorluk çektikleri yerleri proaktif bir şekilde bize açıklamaları için teşvik ediyoruz. Bu sayede sorunları ele almak için birlikte çalışabilir ve sürekli iyileştirmeyi sağlamak için yönetim sistemlerini güçlendirebiliriz.



KAPSAM

Bu Standart, Reckitt'e veya Reckitt adına mal ve hizmet sağlayan tüm İş Ortakları için geçerlidir. Bunlara; çalışanları, acenteleri ve diğer temsilcileri (bundan böyle "İş Ortakları" olarak anılacaktır) dahil olmak üzere üçüncü taraf üreticiler, ham madde ve ambalaj malzemesi tedarikçileri, hizmet sağlayıcılar, satıcılar, tüccarlar, acenteler, yükleniciler, ortak girişim ortakları ve distribütörler dahildir. İş Ortaklarının bu Standardı kendi tedarik zincirleri içinde iletmeleri ve kendi doğrudan tedarikçilerinin bu Standarda uymasını sağlamaları beklenmektedir.