

Mustafa AKTÜRFAN (mustafaakturfan@gmail.com, ORCID: 0000-0003-3918-9894)

Öğr. Gör., Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Karaman-Türkiye

25.04.2023

Geliş Tarihi
Submitted

Ümit SORMAZ (umit.sormaz@manas.edu.kg, ORCID: 0000-0001-7514-1500)

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Konya-Türkiye

22.05.2023

Kabul Tarihi
Accepted

Bülent ÇİFTKAYA (mnpmesem@hotmail.com, ORCID: 0009-0007-9674-7633)

Okul Müdürü/ Öğretmen, Milli Eğitim Bakanlığı,
Bahçelievler Mustafa Nevzat Pısak Mesleki Eğitim Merkezi, İstanbul-Türkiye

Araştırma Makalesi
Research article

<https://doi.org/10.55044/meusbd.1287318>

UNLU MAMUL ÇALIŞANLARININ İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNÜNDEN FARKINDALIK DÜZEYİNİN BELİRLENMESİ

Özet

Unlu mamuller günün her öğününde sevilerek tüketilen ürünler olup gıda sanayi içerisinde önemli bir paya sahiptir. İşveren, çalışan ve toplum için ekonomik anlamda katma değer üreten bir sektör durumundadır. Bu çalışma, yiyecek ve içecek işletmeleri ile diğer turizm işletmelerinde görev yapan unlu mamuller üretimi çalışanlarına yönelik iş güvenliği ile ilgili uygulamaları belirlemek ve çalışanların bu konudaki bilgi düzeylerini ölçerek farkındalık seviyelerini tespit etmek amacıyla tasarlanmıştır. Elde edilen sonuçlar kapsamında, unlu mamuller üretimi çalışanlarının bu hususlarda bilgi ve farkındalık seviyelerini arttırmak için öneriler geliştirilmesi hedeflenmiştir. Araştırma kapsamında, daha fazla işletmeye ve çalışana ulaşabilmek amacıyla nicel araştırma yöntemi uygulanmıştır. Araştırmanın evrenini, İstanbul ilinde faaliyet gösteren ve bünyesinde unlu mamuller üretim bölümü olan ekmekçilik ve unlu mamuller işletmeleri, restoran işletmeleri ve otel işletmelerindeki unlu mamuller üretim çalışanları oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini ise İstanbul ilinde faaliyet gösteren turizm işletmelerinde çalışan ve araştırmaya katılmaya gönüllü 419 unlu mamuller üretim çalışanı oluşturmuştur. Araştırma sonunda çalışanların demografik bilgileri, mesleki tecrübeleri, iş sağlığı ve güvenliği konusundaki bilgi düzeyleri, işletmelerdeki iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları hakkındaki bilgiler verilmiştir. Ayrıca mutfak, gıda ve turizm ile ilgili eğitim veren devlet ve vakıflara bağlı kurumların müfredatlarında, iş sağlığı ve güvenliği eğitiminin uygulamalı olacak şekilde yer alması önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, yiyecek ve içecek, unlu mamuller, iş sağlığı ve güvenliği, İstanbul.

DETERMINING THE AWARENESS LEVEL OF BAKERY PRODUCT EMPLOYEES REGARDING OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY

Abstract

Bakery products are the products that are loved and consumed at every meal of the day and hold a significant share within the food industry. It is a sector that generates economic value-added for employers, employees, and society. This study aims to determine the occupational safety practices for employees involved in the production of bakery products within the food and beverage industry and other tourism businesses and it seeks to assess the level of awareness among employees by measuring their knowledge on this subject. Within the scope of the obtained results, the aim is to develop suggestions for improving the practices and knowledge levels of bakery product production personnel regarding occupational safety and enhancing their level of awareness. In the scope of the research, the quantitative research method was employed in order to reach more businesses and employees. The research universe encompasses bakery product production employees working in bakery and bakery product businesses, restaurant and hotel businesses that operate in İstanbul and have a bakery products production department. The sample of the study comprised 419 bakery product production employees who work in tourism enterprises operating in İstanbul and volunteered to participate in the research. At the conclusion of the research, the personnel's demographic information, professional experience, level of knowledge on occupational health and safety, as well as the findings regarding occupational health and safety practices in enterprises, are provided. In addition, it is recommended that practical occupational health and safety training be included in the curricula of institutions affiliated with the state and foundations that provide education on cuisine, food, and tourism.

Keywords: Gastronomy, Food and beverage, Bakery products, Occupational health and safety, İstanbul.

GİRİŞ

İnsan beslenmesinde en önemli paya sahip gıdalar arasında unlu mamuller yer almaktadır. Günümüzde özellikle şehirlerdeki nüfusun artması, kadının iş hayatında daha fazla yer alması ve yoğun iş temposu unlu mamul tüketimini arttırmıştır (Akgün ve Hatırlı, 2022). Bu bağlamda unlu mamul işletmeleri ve bu işletmelerdeki çalışan sayısı da her geçen gün artmaktadır. Artan iş gücüne bağlı olarak işletmelerde sağlık ve güvenlik konularında riskler meydana gelmektedir. İş sağlığı ve güvenliği; çalışanları risklerden koruma, tüketicilerin sağlıklı ve güvenilir gıdaya ulaşımını sağlama, işletme açısından üretimin sürekliliği ve verimi için önemsenen bir kavramdır (Eren, 2016).

Unlu mamul işletmelerinde çalışanın yoğun iş temposu, uzun mesai saatleri vb. nedenlere bağlı olarak çalışanlarda fiziksel ve zihinsel yorgunluk gelişmektedir. Ayrıca işi yetiştirme ve müşteri memnuniyeti gibi kaygılara ek olarak çalışanın ekonomik memnuniyetsizliği çeşitli iş kazalarına neden olmaktadır (Dinçer ve Utlu, 2017). Unlu mamul işletmelerinde hizmetin kesintisiz sürmesi için çalışanın meslek hayatında karşılaşılabileceği risklere karşı korumak iş sağlığı ve güvenliğinin en temel amacıdır (Karanikas ve ark., 2020). Bu amaç doğrultusunda, iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili prosedürlerin işletmelerde uygulanması, işletmenin fiziki yapısının iş sağlığı ve güvenliği hususunda uygun hâle getirilmesi, konuyla ilgili denetimlerin artırılması, çalışan eğitimlerinin yaygınlaştırılması ve ergonomik malzemelerin kullanımına dikkat edilmesi gerekmektedir.

Araştırma, unlu mamul çalışanlarının iş sağlığı ve güvenliği yönünden farkındalık düzeyinin belirlenmesi amacını taşımaktadır.

1. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Çalışmanın bu bölümünde, iş sağlığı ve güvenliği ile unlu mamul üretimi hakkında bilgi verilmiş ve konu ile ilgili yapılan literatür taramasında ulaşılan araştırmacı görüşleri sunulmuştur.

1.1. İş Sağlığı ve Güvenliği

Geçmişten günümüze, insanlar fizyolojik ihtiyaçlarını karşılamak için çalışmaktadır. Günümüzde gelişen teknoloji ile birlikte işin devamı için beden sağlığı önem kazanmıştır. Bu bağlamda, iş sağlığı ve güvenliği kavramı öne çıkmıştır (Keskin, 2022). Çalışma ortamında yer alan aletlerden ve çalışma şartlarından kaynaklanan kazalara karşı alınan önlemler neticesinde güvenli bir ortam oluşturulması iş güvenliği; çalışma ortamında çalışanlar için tehlike oluşturan unsurların yok edilmesi ve sağlığa zarar verecek nedenlerin ortamdaki uzaklaştırılarak çalışma ortamının güvenli hâle getirilmesi için yapılan düzenli çalışmalar iş sağlığı ve güvenliği olarak tanımlanmaktadır (Olçay, 2019). Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO) iş sağlığında üç ana hedef üzerinde durmaktadır. Bu hedefler, çalışanların sağlığı ve çalışma imkânlarının geliştirilmesi, çalışma ortamının elverişli hâle getirilmesi ve iş yeri kültüründe sosyal iklimi destekleyerek üretkenliğin artması olarak belirtilmiştir (WHO, 2023; ILO, 2023).

İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili ilk kaynaklar, bu kavramları Herodot, Hipokrat, Nicander, Paracelsus ve Agricola'ya dayandırsa da bu kavramların Sanayi Devrimi'nden sonra önem kazandığı görülmektedir. Bu konu ile ilgili ilk çalışmayı bilimsel anlamda meslek hastalıklarını ele aldığı kitabı *De Morbis Artificum Diatriba* ile Bernardino Ramazzini yapmıştır (Baybora, 2019). Sanayi Devrimi'nde işverenlerin daha çok para kazanma arzusu çalışanları uygun olmayan şartlarda çalışmaya zorunlu kılmış, özellikle uzun çalışma saatleri ve düşük ücret en önemli sorun olarak görülmüştür. Ayrıca çocuk ve kadın işçiler uygun olmayan şartlarda düşük ücret ile çalıştırılmıştır (Sünbül, 2015). Sanayi Devrimi'nde iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili ilk gelişmeler İtalya'da yaşanmıştır. İngiltere bu çalışmaları geliştirmiş ve Sanayi Devri'nde üretimin niteliğini değiştirmiştir. Daha sonra Almanya, İsviçre, Fransa ve Amerika Birleşik Devletleri iş sağlığı ve güvenliği konusunda adımlar atmıştır. Bu çalışmalar neticesinde 1919'da Uluslararası Çalışma Örgütü kurulmuştur (Baybora, 2019).

İş sağlığı ve güvenliği konusunda çalışanların en çok konuştuğu iki kavram, iş kazası ve meslek hastalığıdır (Mil ve Güvercin, 2016). İş sağlığı ve güvenliğinde iş kazası, çalışanların ve işverenlerin dikkat ettiği en önemli kavram olarak görülmektedir. İş kazasının kapsamı 5510 sayılı kanunda belirtilmiştir. Kanunda, meydana gelen olaylar neticesinde çalışanın beden ve ruhen engelli duruma getiren durum iş kazası olarak tanımlanmaktadır. Sosyal Güvenlik Kurumu (SGK) tarafından bir olayın iş kazası olarak tanımlanabilmesi için çalışanın sigortalı olması, bir olay ile karşılaşması ve bu olay neticesinde beden ve ruhen engelli duruma gelmesi gibi kısıtların bir arada bulunması gerekmektedir (SGK, 2023a). Çalışanların ruhen ve beden engelli duruma gelmelerine sebep olan iş kazaları farklı şekillerde sınıflandırılmakla birlikte en genel sınıflandırma insan, çalışma ortamı ve teçhizat kaynaklı olarak yapılmakta; umulmadık olaylar da iş kazalarının nedenleri arasında gösterilmektedir. İş kazalarının nedenleri insan davranışına bağlı kalma,

umulmadık olaylar ile fizik ve mekanik çevre koşullarına bağlı nedenler olmak üzere üç başlık altında toplanmıştır (Camkurt, 2013).

İş sağlığı ve güvenliği konusunda iş kazasından sonra gelen en önemli kavram meslek hastalığıdır. Meslek hastalığı çalışanın yürütmüş olduğu işten dolayı geçici veya devamlı olarak hastalık hâlinde olması, bedensel veya ruhen engelli duruma gelmesi olarak tanımlanmaktadır. Meslek hastalığı SGK tarafından yetkilendirilen sağlık kurumunca çalışanın muayene edilmesi ve ilgili tıbbi belgelerin incelenmesi sonucunda raporla belgelendirilmesi ile tespit edilmektedir (SGK, 2023b).

İş kazaları ve meslek hastalıkları iki aşamada incelenmektedir. İlk aşama, iş kazası ve meslek hastalığı meydana gelmeden önce önlemlerin alınarak risklerin engellenmesidir. İkinci aşama ise iş kazası ve meslek hastalığı meydana geldikten sonra çalışan ve aile bireylerinin ekonomik kayıplarının ve sağlık harcamalarının karşılanmasıdır. Bu bağlamda, sosyal korumanın en önemli işlevi güvenli çalışma ortamının oluşturulması ve kaza veya hastalığın önlenmesi için risklerin ortadan kaldırılmasıdır (Karadeniz, 2012).

1.2.Literatür İncelemesi

İlgili literatür incelendiğinde unlu mamul çalışanları ile iş sağlığı ve güvenliğini ele alan çalışmalar arasında iş sağlığı ve güvenliği (Çiçek ve Öçal, 2016; Gül, 2022; Karadeniz, 2012), turizm öğrencilerinde iş sağlığı ve güvenliği (Arslan, 2020), turizm işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliği (Aktuna, 2017; Altinel ve Türksoy, 2017; İlhan ve ark., 2017), çalışanın kişisel özellikleri ile iş kazaları ilişkisi (Camkurt, 2013), iş sağlığı ve güvenliği algısı (Eraslan ve Cansaran, 2020), işletmelerde iş sağlığı ve güvenliği riskinin değerlendirilmesi (Eren, 2016; Houba ve ark., 1998; Karanikas ve ark., 2020; Karaçay, 2017; Leso ve ark., 2018; Moyce ve Schenker, 2018; Shikdar ve Sawaqed, 2003; Stoia ve Oancea, 2008) konularının yer aldığı görülmektedir.

Meijster ve ark. (2011) çalışmalarında, iş sağlığı ortamları için bir maliyet-fayda analizinin en önemli unsurlarını tanımlayan metodolojik bir çerçeve sunmuşlar ve farklı paydaşlar (işverenler, çalışanlar ve toplum) için maliyet-fayda oranlarını değerlendirdikleri çalışmalarında çözüm yolu hastalıklarını azaltmaya odaklanan iki müdahale stratejisini uygulamışlardır. Çalışma sonunda, bir sözleşmeye dayalı müdahale programının uygulanması ve hastalık yükünün azalması sonucu ekonomik fayda sağlandığı, iş yeri hekimliği alanında etkili müdahale stratejileri geliştirmenin önemli bilgiler sunduğu belirlenmiştir. Ayrıca modele dayalı bir yaklaşımın kullanılmasının, işle ilgili hastalıklara yönelik müdahalelerin etkin olmasının, vaka incelemesi yapılmasının, müdahalelerin maliyet ve faydalarını değerlendirirken işveren, toplum ve çalışanların bakış açılarının dikkate alınmasının önemini belirtmişlerdir.

Eren (2016) çalışmasında, fırın ürünleri imalat sektörünü iş sağlığı ve güvenliği yönünden incelemiş; fırınlarda iş sağlığı ve güvenliği yönünden gelişebilecek riskleri ve alınacak önlemleri belirlemiş ve sınıflandırmıştır.

Gezgel (2021) çalışmasında, hazır yemek sektöründe çalışan bireylerin iş sağlığı ve güvenliği alanındaki bilgi düzeyini ortaya koymayı amaçlamıştır. Çalışma sonunda, çalışanların demografik özelliklerinin dikkate alınarak gruplandırılması ve çalışanlara bu doğrultuda eğitim verilmesi gerektiğini belirtmiştir. Sektörde çalışan sirkülasyonunun fazla olması nedeniyle işletmelerde güvenlik kültürünün oluşmadığını da ifade etmiştir.

Durmaz (2022) çalışmasında, gıda sektöründe iş sağlığı ve güvenliği risklerini araştırmış ve gıda sektöründe oluşabilecek genel riskler üzerinde durmuştur. Bu risklerin tespiti ve kontrolü sayesinde işletmede meydana gelebilecek iş kazası ve meslek hastalıklarının önlenebileceğini belirtmiştir. Çalışmanın sonunda, bu risklerin kimyasal, fiziksel ve biyolojik olarak sıralanabileceğini ifade etmiştir. Yapılan benzer çalışmalarda, sağlık sorunları yaşayan çalışanların güvenlik bilgi düzeylerinin daha düşük olduğu bildirilmiş (Milczarek ve Najmiec, 2004; Mokarami ve ark., 2019) ve güvenlik iklimi ile seviyesinin artırılmasının kazaların azaltılmasında ve güvenlik performansı göstergelerinin iyileştirilmesinde etkili olabileceği vurgulanmıştır (Kaltah ve ark., 2021).

Bu çalışmalar kapsamında şu hipotez geliştirilmiştir:

H1: Unlu mamuller çalışanlarının iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili bilgi düzeyleri işletmelere göre farklılık göstermektedir.

Aktuna ve Aktuna (2017), iş güvenliği tedbir ve uygulamalarının her ülke, her sektör ve her iş yeri için farklılıklar gösterebildiğini belirtmektedirler. Özkılıç (2005), iş güvenliği uygulamaları kapsamında işletmelerde henüz herhangi bir tehlike oluşmamış veya herhangi bir arıza meydana gelmemiş olsa bile oluşabilecek muhtemel risk ve tehlikelerin öngörülmesi ve bu kapsamda gerekli görülen tedbirlerin alınması gerektiğini vurgulamaktadır. Ayna (2018) çalışmasında, risk analizi ve değerlendirmesi sonucunda ortaya konulan tehlikelerin ve bunlara karşı alınması gereken tedbirlerin sektöre ve işletmenin yapısına göre

farklılıklar gösterdiğini, ancak iş güvenliği uygulamaları sonucunda işletmenin bölümlerinde meydana gelebilecek tehlikelerden kaynaklı risklerin hacimlerinin düşürüldüğünü belirtmiştir. Yapılan benzer çalışmalarda, iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarının yaygınlaştırılması ve geliştirilmesi gerektiği; bu sayede çalışma koşullarının iyileştirilerek çalışanların güvenliğinin sağlanabileceği ve çalışanlara daha rahat ve mutlu bir çalışma ortamı yaratılabileceği vurgulanmıştır (Akalay, 2019; Çetintaş, 2018; Demirtaş, 2020; Irmak, 2020; Tatlıcan ve Çögenli, 2020).

Bu çalışmalar kapsamında şu hipotez geliştirilmiştir:

H2: Unlu mamuller çalışanlarının iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları işletmelere göre farklılık göstermektedir.

Literatür araştırması, iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarının farklı araştırmalara konu edildiğini göstermektedir. Bu araştırmalarda çalışanın sağlığı, işin sürekliliği ve ekonomik kayıpların önlenmesi için ilgili paydaşların (işveren, çalışan vb.) iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyması gerektiği vurgulanmaktadır. Bu doğrultuda farklı unlu mamul işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarının araştırılması ve sosyolojik açıdan değerlendirilmesi toplumsal fayda için gereklidir.

2. ARAŞTIRMANIN METODOLOJİSİ

2.1. Araştırmanın Amacı ve Modeli

Bu araştırma, yiyecek ve içecek işletmeleri ile diğer turizm işletmelerinde görev yapan unlu mamuller üretim çalışanlarına yönelik iş güvenliği ile ilgili uygulamaları ve bu çalışanların bilgi düzeylerini ölçmek; çalışanların bu hususlardaki farkındalık düzeylerini tespit etmek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Çalışanların bu hususlarla ilgili farkındalık düzeylerini arttırmak için öneriler geliştirilmesi hedeflenmiştir. Araştırma, İstanbul'da faaliyet gösteren yiyecek ve içecek işletmeleri ile turizm işletmelerinde unlu mamul üretim sürecinde yer alan çalışanlar üzerinde yürütülmüştür.

2.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini, İstanbul'da bulunan ve bünyesinde unlu mamuller üretim bölümü olan ekmekçilik ve unlu mamuller işletmeleri, restoran işletmeleri ve otel işletmelerinde faaliyet gösteren unlu mamuller üretim çalışanları oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini ise İstanbul'un Avrupa Yakası'ndaki ilçelerinde bulunan ve bünyesinde unlu mamuller üretim bölümü olan yiyecek ve içecek işletmeleri ile diğer turizm işletmelerinde çalışan ve araştırmaya katılmaya gönüllü olanlar oluşturmaktadır. Bu kapsamda, araştırmaya İstanbul'da faaliyet gösteren ve bünyesinde unlu mamuller üretim bölümü olan 52 ekmekçilik ve unlu mamuller işletmesi, 25 restoran işletmesi ve 38 otel işletmesinden 419 gönüllü unlu mamuller çalışanı katılmıştır. Ural ve Kılıç'a (2013) göre, evren büyüklüğünün sınırsız olduğu ($n > 10.000$) durumlarda örneklemin 384 olması yeterli olmakta, bu sayı evreni temsil edebilmektedir. Bu nedenle, araştırmaya katılmaya gönüllü 419 çalışan yeterli görülmüştür. Araştırma kapsamında oluşturulan anket formu, yüz yüze uygulanmıştır.

2.3. Araştırmada Kullanılan Veri Toplama Aracı

Araştırma kapsamında, daha fazla işletmeye ve çalışana ulaşabilmek amacıyla nicel araştırma yöntemlerinden anket veri toplama aracı uygulanmıştır. Uygulanan anket formu, daha önceki çalışmalarda (Sormaz ve ark., 2014; Gezgel, 2021) uygulanmış, geçerliliği ve güvenilirliği test edilmiş (> 0.600) soruların derlenmesi ile oluşturulmuştur. Araştırmada kullanılan ankette yer alan bölümler, bölümlerde yer alan soru sayısı ve bölümlerin Cronbach's alpha değerleri şu şekildedir:

1. Demografik bilgiler (4 soru)
2. Mesleki bilgiler (4 soru, Cronbach's alpha: 0,730)
3. İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili kişisel bilgi düzeyi (15 soru, Cronbach's alpha: 0,843)
4. İş sağlığı ve güvenliği uygulamaları (20 soru, Cronbach's alpha: 0,911)

Araştırmada veri toplanmaya başlamadan önce Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu'nun 27.01.2023 tarih ve 02 sayılı toplantısında 17-28 karar sayısı ile etik kurul izni alınmıştır.

2.4. Verilerin Değerlendirilmesi

Araştırma sonucunda elde edilen veriler, bir istatistik paket programında analiz edilmiştir. Katılımcılardan elde edilen demografik ve mesleki bilgilerin değerlendirilmesinde "frekans", unlu mamuller üretim çalışanlarına yönelik iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları ile iş sağlığı ve güvenliği hakkında çalışanların kişisel bilgi düzeylerinin değerlendirilmesinde "ANOVA" testi kullanılmıştır.

3. BULGULAR

Katılımcılara ait demografik bilgiler değerlendirildiğinde, araştırmaya katılan unlu mamuller üretim çalışanlarının %68,5'inin erkek, %31,5'inin kadın olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca katılımcıların %48,9'unun 41-60 yaş arasında, %77,8'inin evli ve %59,7'sinin ortaöğretim mezunu olduğu tespit edilmiştir (Tablo 1).

Tablo 1. Demografik Bilgiler (n=419)

	n	%
Cinsiyet		
Kadın	132	31,5
Erkek	287	68,5
Yaş		
25 yaş altı	16	3,8
25-40 yaş	147	35,1
41-60 yaş	205	48,9
61 yaş ve üstü	51	12,2
Medeni Durum		
Bekâr	93	22,2
Evli	326	77,8
Eğitim Düzeyi		
İlköğretim	120	28,6
Ortaöğretim	250	59,7
Ön lisans	41	9,8
Lisans/Lisansüstü	8	1,9
TOPLAM	419	100,0

Katılımcılara ait mesleki bilgiler incelendiğinde, unlu mamul üretim çalışanının %54,2'sinin ustalık/kalfalık belgesine sahip olduğu, %57,8'inin sektörde 21-30 yıldır çalışıyor olduğu, %46,8'inin şu anki işyerlerinde 21-30 yıldır çalışıyor olduğu ve %50,6'sının iş güvenliği üzerine eğitim aldığı belirlenmiştir (Tablo 2).

Katılımcıların çalıştıkları işletmenin iş sağlığı ve güvenliğine göre tehlike sınıfları bilgileri incelendiğinde, unlu mamuller üretim çalışanlarının %44,9'unun çalıştıkları işletmenin tehlike sınıfını "tehlikeli" olarak bildikleri belirlenmiştir. Oysa 26 Aralık 2012 tarihli ve 28509 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan "İş Sağlığı ve Güvenliğine İlişkin İşyeri Tehlike Sınıfları" tebliğine göre, çalışmaya katılan unlu mamul üretim çalışanlarının işletmelerinin "az tehlikeli" sınıfına dâhil olduğu bildirilmiştir (Resmî Gazete, 2012).

Tablo 2. Mesleki Bilgileri (n=419)

	Unlu Mamuller İşletmesi		Otel İşletmesi		Restoran İşletmesi		TOPLAM	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Mesleki Eğitim Düzeyleri								
Mesleki diploma	12	5,6	55	44,7	15	18,8	82	19,6
Ustalık/kalfalık belgesi	144	66,7	39	31,7	44	55,0	227	54,2
Mesleki kurs bitirme belgesi	19	8,8	20	16,3	12	15,0	51	12,2
Herhangi bir belgesi yok.	41	18,9	9	7,3	9	11,2	59	14,0
Sektörde Çalışma Süresi								
10 yıldan az	9	4,2	16	13,0	12	15,0	37	8,8
11-20 yıl	36	16,7	25	20,3	19	23,8	80	19,1
21-30 yıl	134	62,0	67	54,5	41	51,2	242	57,8
31 yıl ve üzeri	37	17,1	15	12,2	8	10,0	60	14,3
Şu Anki İşletmede Çalışma Süresi								
10 yıldan az	21	9,7	20	16,3	18	22,5	59	14,1
11-20 yıl	82	38,0	37	30,1	23	28,8	142	33,9
21-30 yıl	104	48,2	58	47,2	34	42,5	196	46,8
31 yıl ve üzeri	9	4,1	8	6,4	5	6,2	22	5,2
İş Güvenli Konusunda Eğitim Alma								
Evet	83	38,4	95	77,2	34	42,5	212	50,6
Hayır	133	61,6	28	22,8	46	57,5	207	49,4
TOPLAM	216	51,6	123	29,3	80	19,1	419	100,0

Verilen cevaplar işletme bazlı değerlendirildiğinde, unlu mamuller işletmesi çalışanlarının %63'ünün işletmesinin "tehlikeli" sınıfta, otel işletmesi çalışanlarının %55,3'ünün işletmesinin "az tehlikeli" sınıfta olduğunu bildiği belirlenmiştir. Restoran işletmesi çalışanlarının ise %45'inin işletmesinin hangi tehlike sınıfında olduğunu bilmediği tespit edilmiştir. Elde edilen bu veriler, istatistiki olarak değerlendirildiğinde unlu mamuller üretim çalışanlarının işletmelerindeki tehlike sınıfını bilme durumunun gruplar arasında anlamlı ($p>0.000$) olarak farklı olduğu görülmüştür (Tablo 3).

Gruplar arasındaki bu anlamlı fark, İş Sağlığı ve Güvenliğine İlişkin İşyeri Tehlike Sınıfları Tebliği doğrultusunda, otel işletmelerinin çalışan sayısına göre yarı zamanlı/tam zamanlı iş güvenliği uzmanı istihdam etmesi gerektiği ve bu uzmanının çalışanlara verdiği eğitimler ya da yaptığı uyarılar ile otel işletmeleri çalışanlarının bilgi düzeyinin diğer işletmelerde çalışanlara göre daha yüksek olduğu şeklinde yorumlanabilir.

İşletme çalışanlarının, koruyucu sağlık hizmetleri takviminde planlanan sağlık ve güvenlik görüşmelerine ve etkinliklerine katılmasının gerekliliği vurgulanmıştır (Tak, 2016). İşletme çalışanlarının verilen iş sağlığı ve güvenliği eğitimlerine katılarak iş sağlığı ve güvenliği konusunu öğrenmeye ve bu konuda beceri geliştirmeye ilgi duymasının işletme yönetiminin sağlanması önerilmiştir (Strahlendorf, 2013).

Tablo 3. İş Sağlığı ve Güvenliği Bilgi Düzeyi

	Unlu Mamuller İşletmesi		Otel İşletmesi		Restoran İşletmesi		TOPLAM		F	p
	n	%	n	%	n	%	n	%		
Çalıştığınız iş yerinin tehlike sınıfını işaretleyiniz.										
Çok tehlikeli	19	8,8	13	10,5	11	13,8	43	10,3	19,261	0,000
Tehlikeli	136	63,0	16	13,0	21	26,2	173	41,3		
Az tehlikeli	24	11,1	68	55,3	12	15,0	104	24,8		
Bilmiyorum	37	17,1	26	21,2	36	45,0	99	23,6		
İşyerlerinde risk değerlendirmesi yapılması										
Doğru cevap	52	24,1	91	74,1	27	33,8	170	40,6	9,117	0,015
Bilmiyorum	49	22,7	13	10,5	12	15,0	74	17,7		
Yanlış cevap	115	53,2	19	15,4	41	51,2	175	41,7		
İşe yeni başlayanlara iş sağlığı ve güvenliği eğitimi verilmesi										
Doğru cevap	92	42,6	84	68,3	37	46,2	213	50,8	5,142	0,079
Bilmiyorum	35	16,2	13	10,5	13	16,3	61	14,6		
Yanlış cevap	89	41,2	26	21,2	30	37,5	145	34,6		
"Çalışmaktan Kaçınma Hakkı"nı kullanabilme durumu										
Doğru cevap	57	26,4	34	27,6	22	27,5	113	26,9	3,752	0,790
Bilmiyorum	21	9,7	21	17,1	12	15,0	54	13,0		
Yanlış cevap	138	63,9	68	55,3	46	57,5	252	60,1		
"İş Kazası" tanımı										
Doğru cevap	49	22,7	82	66,7	46	57,5	177	42,2	15,365	0,000
Bilmiyorum	22	10,2	13	10,5	12	15,0	47	11,2		
Yanlış cevap	145	67,1	28	22,8	22	27,5	195	46,6		
"Risk Değerlendirmesi" tanımı										
Doğru cevap	46	21,3	86	69,9	45	56,3	177	42,2	12,571	0,001
Bilmiyorum	36	16,7	17	13,9	10	12,5	63	15,0		
Yanlış cevap	134	62,0	20	16,2	25	31,2	179	42,8		
Kişisel koruyucu donanımının temin edilmesi										
Doğru cevap	62	28,7	86	69,9	53	66,3	201	48,0	10,1521	0,015
Bilmiyorum	30	13,9	19	15,4	16	20,0	65	15,5		
Yanlış cevap	124	57,4	18	14,7	11	13,7	153	36,5		
İş sağlığı ve güvenliğinin sağlanması yükümlülüğü ve sorumluluğu										
Doğru cevap	35	16,2	87	70,7	16	20,0	138	32,9	4,145	0,749
Bilmiyorum	12	5,6	19	15,4	13	16,3	44	10,5		
Yanlış cevap	169	78,2	17	13,9	51	63,7	237	56,6		
İş kazasının Sosyal Güvenlik Kurumu'na bildirim süresi										
Doğru cevap	60	27,9	88	71,5	58	72,5	206	49,2	17,943	0,000
Bilmiyorum	23	10,6	14	11,4	7	8,8	44	10,5		
Yanlış cevap	133	61,5	21	17,1	15	18,7	169	40,3		
Uluslararası standartlara göre azami elle yük kaldırma sınırı										
Doğru cevap	10	4,6	16	13,0	8	10,0	34	8,1	4,462	0,652
Bilmiyorum	21	9,7	88	71,5	61	76,3	170	40,6		
Yanlış cevap	185	85,7	19	15,5	11	13,7	215	51,3		
İş sağlığı ve güvenliğinin amaçları										
Doğru cevap	51	23,6	85	69,1	20	25,0	156	37,2	13,849	0,000
Bilmiyorum	36	16,7	17	13,8	13	16,3	66	15,8		
Yanlış cevap	129	59,7	21	17,1	47	58,7	197	47,0		

Sağlık ve Güvenlik İşaretleri Yönetmeliği'ne göre verilen "EMREDİCİ" işareti tanıma										
Doğru cevap	132	61,1	84	68,3	55	68,8	271	64,7		
Bilmiyorum	35	16,2	16	13,0	9	11,2	60	14,3	2,257	0,833
Yanlış cevap	49	22,7	23	18,7	16	20,0	88	21,0		
Sağlık ve Güvenlik İşaretleri Yönetmeliği'ne göre "yangın söndürme cihazının yerini gösteren" işareti tanıma										
Doğru cevap	138	63,9	81	65,9	51	63,8	270	64,4		
Bilmiyorum	35	16,2	15	12,2	11	13,8	61	14,6	3,156	0,781
Yanlış cevap	43	19,9	27	21,9	18	22,4	88	21,0		
Sağlık ve Güvenlik İşaretleri Yönetmeliği'ne göre verilen "UYARI" işaretinin anlamı										
Doğru cevap	136	63,0	87	70,7	59	73,8	282	67,3		
Bilmiyorum	35	16,2	14	11,4	8	10,0	57	13,6	2,824	0,860
Yanlış cevap	45	20,8	22	17,9	13	16,2	80	19,1		
Çalışanın kaygan bir zeminde kayıp düşme ihtimalini tanıma										
Doğru cevap	71	32,9	88	71,5	46	57,5	205	48,9		
Bilmiyorum	33	15,3	21	17,1	15	18,8	69	16,5	12,380	0,002
Yanlış cevap	112	51,8	14	11,4	19	23,7	145	34,6		
TOPLAM	216	51,6	123	29,3	80	19,1	419	100,0		

Katılımcıların %50,8'inin yeni başlayanlara iş sağlığı ve güvenliği eğitimi verilmesi, %48'inin koruyucu donanımının temin edilmesi, %49,2'sinin iş kazasının bildirilme süresi, %64,7'sinin emredici işareti tanıma, %64,4'ünün yangın söndürme cihazının yerini gösteren işareti tanıma, %67,3'ünün uyarı işaretinin anlamını bilme ve %48,9'unun kaygan bir zeminde kayıp düşme ihtimali ile ilgili iş güvenliği sorularını "doğru" olarak cevapladıkları belirlenmiştir. Katılımcıların %41,7'sinin işyerlerinde risk değerlendirmesi yapılması, %60,1'inin çalışmaktan kaçınma hakkını kullanabilmesi, %46,6'sının iş kazası tanımı, %42,8'inin risk değerlendirme tanımı, %56,6'sının iş sağlığı ve güvenliğinin sağlanması yükümlülüğü ve sorumluluğu, %51,3'ünün azami elle yük kaldırma sınırı ve %47'sinin iş sağlığı ve güvenliğinin amaçları ile ilgili soruları "yanlış" olarak cevapladıkları tespit edilmiştir. Elde edilen veriler istatistiksel olarak değerlendirildiğinde, unlu mamuller üretim çalışanlarının işyerlerinde risk değerlendirmesi yapılması ($p<0,05$), iş kazası tanımı ($p<0,01$), risk değerlendirmesi tanımı ($p<0,01$), kişisel koruyucu donanımının temin edilmesi ($p<0,05$), iş kazasının Sosyal Güvenlik Kurumu'na bildirilme süresi ($p<0,001$), iş sağlığı ve güvenliğinin amaçları ($p<0,001$), çalışanın kaygan bir zeminde kayıp düşme ihtimali ($p<0,01$) sorularına verilen cevaplara göre gruplar arasındaki bilgi düzeyinde anlamlı bir fark tespit edilmiştir (Tablo 3). Bu fark değerlendirildiğinde, otel işletmeleri çalışanlarının "doğru" biçiminde cevapladıkları soruların oranının restoran ve unlu mamuller işletmeleri çalışanlarından daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Bu durum, H1'i doğrular niteliktedir ve bunun otel işletmelerinin yönetmelik gereği çalışan sayısına göre tam zamanlı ya da yarı zamanlı iş sağlığı ve güvenliği uzmanı bulundurmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. İşletme yöneticilerinin, çalışanlarının iş sağlığı ve güvenliği konusunda bilgi düzeyini ve bu husustaki uygulamalarını değerlendirmesi gerekmektedir (Choudhry ve ark., 2007; Muniz ve ark., 2007; Wright ve ark., 2004). Bu durum, Ondieki (2013) ve Wazir'in (2013) çalışmaları ile uyum göstermektedir.

İşletmelerin iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili hususları uygulama düzeyleri incelendiğinde, işletmede iş sağlığı ve güvenliğinin yüksek öncelikli olması (3,19), tehlikeli durumlarda risk almamaları (3,17), işletmede önlemlerin kaza olduktan sonra alınması (3,32), işletmede işlerin en kısa yoldan yapılmasının esas olması (3,34), işletmede iş kazalarının işin doğal bir parçası olarak görülmesi ve hoş görülmesi (2,95), işletmede iş sağlığı ve güvenliğiyle birkaç kişinin ilgilenmesinin yeterli olarak görülmesi (3,23) ve işi yaparken risk almaktan kaçınılması (3,14) durumlarının "orta düzeyde bilgi uygulama" olduğu, yönetimin iş kazalarını önlemek için yeterince önlem aldığı (3,51) tespit edilmiştir (Tablo 4).

Tablo 4. İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamaları

	Unlu Mamuller İşletmesi	Otel İşletmesi	Restoran İşletmesi	TOPLAM	F	p
	M ± SD	M ± SD	M ± SD	M ± SD		
İş yerimizde iş sağlığı ve güvenliği yüksek önceliklidir.	2,27±1,29	4,61±1,30	3,47±1,33	3,19±1,14	38,653	0,000
Yönetimimiz iş kazalarını önlemek için yeterince önlem alır.	2,46±1,12	4,66±1,43	3,58±1,21	3,51±1,26	28,772	0,000
Tüm çalışanlar iş sağlığı ve güvenliği konusunda etkin bir rol oynar.	3,32±1,25	4,80±1,42	3,42±1,23	3,64±1,29	29,788	0,000
İş yerimde iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili etkili bir iletişim vardır.	2,24±1,22	4,72±1,36	3,30±1,05	3,45±1,17	42,571	0,000
Ne yaparsam yapayım iş kazalarını engelleyemem.	4,62±1,35	2,29±1,26	4,33±1,42	3,78±1,22	37,620	0,000
Tehlikeli durumlarda risk almamam yöneticilerim tarafından hoş karşılanır.	3,81±1,32	2,25±1,21	3,65±1,30	3,17±1,11	7,680	0,003
İşimi yaparken güvenli şekilde çalışmam şarttır.	3,36±1,17	4,76±1,37	3,41±1,25	3,75±1,33	25,484	0,000
İş yerimde iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili alınması gereken tedbirler her zaman alınır.	2,58±1,35	4,87±1,42	3,75±1,31	3,61±1,27	39,861	0,000
İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili önerilerimiz yönetim tarafından önemsenir ve değerlendirilir.	3,24±1,09	4,62±1,40	3,44±1,16	3,70±1,29	20,893	0,000
İş yerimizde önlemler kaza olduktan sonra alınır.	4,22±1,15	2,14±1,22	3,79±1,18	3,32±1,19	24,945	0,000
Güvensiz davranışlar sergileyenlere yönetim tarafından gerekli yaptırım uygulanır.	2,45±1,30	4,71±1,41	3,68±1,37	3,59±1,28	45,573	0,000
İş yerimde iş sağlığı ve güvenliği konusunda verilen eğitimler yeterlidir.	3,20±1,12	4,82±1,43	3,66±1,33	3,80±1,33	26,324	0,000
İş yerimde işlerin en kısa yoldan yapılması esastır.	4,60±1,25	2,21±1,07	3,92±1,24	3,34±1,20	41,655	0,000
İş yerimde iş kazaları işin doğal bir parçası olarak görülür ve hoş karşılanır.	3,68±1,34	2,14±1,11	3,48±1,32	2,95±1,06	6,535	0,005
Meydana gelen her türlü iş kazası ve tehlikeli olayı üstlerimize (yöneticilere) rapor ederim.	3,30±1,28	4,89±1,29	3,61±1,51	3,71±1,22	27,620	0,000
İş yerimizde meydana gelen kazalardan ders alınarak yeni önlemler alınır.	3,44±1,44	4,77±1,31	3,70±1,14	3,81±1,35	23,274	0,000
İş yerimizde iş sağlığı ve güvenliğiyle birkaç kişinin ilgilenmesi yeterlidir.	3,89±1,49	2,81±1,42	3,45±1,29	3,23±1,12	8,361	0,001
İşimi yaparken risk almaktan kaçınmam.	3,95±1,41	2,41±1,27	3,26±1,26	3,14±0,95	15,828	0,000
İş sağlığı ve güvenliği gereği kullanmamız gereken kişisel koruyucu donanımlar yönetim tarafından tedarik edilir ve kullanımımız denetlenir.	2,35±1,20	4,60±1,32	3,62±1,35	3,41±1,25	33,281	0,000
İş yerimde iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili sürekli bir iyileştirme mevcuttur.	3,55±1,44	4,74±1,46	3,59±1,47	3,79±1,34	19,457	0,000

Katılımcıların işletmelerinin iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarının genel olarak “yüksek düzeyde” olduğu belirlenmiştir.

Bilgi uygulamaları incelendiğinde, tüm çalışanların iş sağlığı ve güvenliği konusunda etkin bir rol oynaması (3,64), işletmede iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili etkili bir iletişimin olması (3,45), ne yapılırsa yapılsın iş kazalarını engelleyememe durumu (3,78), işi yaparken güvenli şekilde çalışma şartı (3,75), işletmede iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili alınması gereken tedbirlerin her zaman alınıyor olması (3,61) konularında “yüksek düzeyde bilgi uygulama” olduğu belirlenmiştir. Aynı zamanda, iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili önerilerin yönetim tarafından önemsenmesi ve değerlendirilmesi (3,70), tehlikeli davranışlar sergileyenlere yönetim tarafından gerekli yaptırımın uygulanıyor olması (3,59), işletmede iş sağlığı ve güvenliği konusunda verilen eğitimlerin yeterli olması (3,80), meydana gelen her türlü iş kazasının ve tehlikeli olayın yöneticilere rapor edilmesi (3,71), işletmede meydana gelen kazalardan ders alınarak yeni önlemler

alınması (3,81), iş sağlığı ve güvenliği gereği kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımların yönetim tarafından tedarik ediliyor ve kullanımının denetleniyor olması (3,41), işletmede iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili sürekli bir iyileştirmenin mevcut olması (3,79) hususlarının “yüksek düzeyde bilgi uygulama” olduğu tespit edilmiştir (Tablo 4).

Elde edilen veriler istatistiki olarak incelendiğinde, unlu mamuller çalışanlarının iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarının işletmeler bazında farklılık gösterdiği tespit edilmiştir ($p<0,01$). Bu durum, H2’yi doğrular niteliktedir.

İş sağlığı ve güvenliği uygulamalarının düzeyleri işletmeler bazında incelendiğinde, otel işletmelerinde unlu mamuller üretim çalışanlarının iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları düzeylerinin yüksek (4,59), unlu mamuller işletmeleri (2,97) ve restoran işletmelerindekilerin ise (3,34) orta düzeyde olduğu belirlenmiştir (Tablo 5).

Tablo 5. İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamaları Düzeyleri

	İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamaları (M ± SS)	İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamaları Düzeyi
Unlu mamuller işletmesi	2,97±1,05	Orta düzeyde bilgi ve uygulama
Otel işletmesi	4,59±1,32	Yüksek düzeyde bilgi ve uygulama
Restoran işletmesi	3,34±1,32	Orta düzeyde bilgi ve uygulama

4. TARTIŞMA VE SONUÇ

Günümüz toplumlarında değişen beslenme alışkanlıkları yiyecek üretim ve servislerinde hem değişime neden olmuş hem de talebi arttırmıştır. Talepteki bu artış ise mutfakta üretimde çalışanların nitelik ve nicelik olarak artışına neden olmuştur. Çalışmanın yoğun olduğu ve çalışma saatleri olarak vardiya sisteminin uygulandığı mutfaklarda riskler ve tehlikeler de artmıştır. Gerek iş kazaları gerekse meslek hastalıkları açısından riskli bir çalışma ortamı olan mutfaklarda çalışanların sağlıklarının korunması ve devamının sağlanması açısından planlamalar yapmak zorunlu olmuştur (Alamgir ve ark., 2007). Mutfaklarda görevlendirilecek tüm meslek gruplarından çalışanların sağlıklarını korumak için iş sağlığı ve güvenliğine yönelik düzeltici ve önleyici tedbirleri uygulamak gerekmektedir (Akarsu ve Güzel, 2018).

Araştırmada unlu mamuller üretim çalışanlarının daha çok erkek (%68,5), evli (%77,8), 41-60 yaş aralığında (%48,9), ilköğretim mezunu (%59,7) oldukları; ustalık/kalfalık belgesine sahip oldukları (%54,2), 21-30 yıl süresince sektörde çalışıyor oldukları (%57,8) ve 21-30 yıldır şu anki işletmelerinde çalışıyor oldukları (%46,8) belirlenmiştir. Daha önce yapılan benzer bir çalışma, mutfak alanında meslekte kıdem yükseldikçe iş sağlığı ve güvenliği bilgi düzeyinin arttığını vurgulamaktadır (Sormaz ve ark., 2014).

Araştırma sonucunda, katılımcıların %50,6’sının iş güvenliği konusunda eğitim aldıkları tespit edilmiştir. Durdu (2006) iş sağlığı ve güvenliği eğitimi alan çalışanların bilinç düzeyinin yüksek olduğunu, Babür (2007) ve Aktuna (2017) iş sağlığı ve güvenliği eğitimi ve bilgisi alan çalışanların tutum düzeylerinin daha yüksek olduğunu vurgulamıştır. Şahin ve Erkal (2010) hizmet içi iş sağlığı ve güvenliği eğitimi alan mutfak çalışanlarının kaza geçirme düzeylerini düşük olarak saptamışlardır. Çelebi’ye (2017) göre, mutfaklarda çalışanların iş sağlığı ve güvenliği konusunda ilgili üniversiteler, meslek kuruluşları ve sivil toplum kuruluşları ile birlikte eğitim programları planlanmalı ve uygulanmalıdır. Böylece çalışanların farkındalıklarının artırılması mümkün olacaktır. Yapılan benzer çalışmalarda, genel olarak turizm ve diğer yiyecek ve içecek işletmelerinde çalışan gıda işleyicilerinin iş sağlığı ve güvenliği eğitimlerinin etkin bir şekilde ve düzenli olarak verilmesi gerektiği vurgulanmıştır (Gezgel, 2021; Karabulut, 2016; Sinclair ve ark., 2003).

İş sağlığı ve güvenliği uygulamalarının, unlu mamul işletmelerinde çalışanlarda “orta düzeyde bilgi ve uygulama” (2,97), otel işletmelerindeki unlu mamuller üretim çalışanlarında “yüksek düzeyde bilgi ve uygulama” (4,59) ve restoran işletmelerindeki unlu mamuller üretim çalışanlarında “orta düzeyde bilgi ve uygulama” seviyesinde olduğu (3,34) tespit edilmiştir. Çelebi (2017) ve Semiz (2019) çalışmalarında, yapılacak bilgilendirme ve kullanılacak tabella, kişisel koyucular gibi çeşitli iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları sonucunda çalışanların iş sağlığı ve güvenliği uygulama seviyelerinin artacağını vurgulamıştır.

Tüm bu sonuçların ışığında, unlu mamuller üretim çalışanlarının ne tür işletmelerde çalıştıklarına bakılmaksızın iş sağlığı ve güvenliği eğitimlerini almaları gerektiği görülmektedir. Bu konuda sorumlu olan yöneticiler, unlu mamuller üretim çalışanlarının iş sağlığı ve güvenliği konusunda sadece bilgi düzeylerini arttırmakla yetinmemelidir. Çalışanların doğru uygulama alışkanlığı ve tutumu kazanmalarını sağlayacak

hedeflerle eğitimler planlamalı ve gerçekleştirmeli, bunları belirli zaman aralıkları ile tekrar değerlendirmeli, yaşanan eksiklik ya da aksaklıklar için gerekli tedbirleri almalı ve uygulamalıdır. Mutfak, gıda ve turizm ile ilgili eğitim veren devlet ve vakıflara bağlı kurumların müfredatlarına öğrencilerin mesleki hayatlarında kullanacakları uygulamalı iş sağlığı ve güvenliği eğitimlerini eklemeleri gerekmektedir.

Yiyecek ve içecek üretim ve servis hizmeti veren işletmelerin mutfak ve servis alanlarında yarı/tam zamanlı iş sağlığı ve güvenliği uzmanı bulundurması ve bu alanlarda çalışanların iş sağlığı ve güvenliği hususunda uygulama seviyelerini arttırması gerekmektedir.

KAYNAKLAR

- Akalay, Y. (2019). *İş sağlığı ve güvenliğinin çalışanlar tarafından algılanması ve bir lojistik firması uygulaması* [Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Rumeli Üniversitesi.
- Akarsu, H. & Güzel, M. (2018). *ÇASGEM, Mutfak bulaşıkhanesi ve restoranlarda iş sağlığı ve güvenliği*. ÇASGEM Yayınları.
- Akgün, E. & Hatırlı, S. A. (2022). Un ve unlu mamuller alt gıda sektöründeki firmaların Ar-Ge ve yenilikçilik düzeylerinin belirlenmesi: TR52 Bölgesi. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 24(42), 435-44.
- Aktuna, A. (2017). *Tarım sektöründe çalışanların iş sağlığı ve güvenliği çerçevesinde bilgi, tutum ve ilgi düzeyleri: Tekirdağ Süleymanpaşa örneği* [Yüksek Lisans Tezi]. Namık Kemal Üniversitesi.
- Aktuna, A. & Aktuna, A. (2017, Mart, 4-5). *İnşaat Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği: Tekirdağ Süleymanpaşa Örneği*, III. IBANESS Kongreler Serisi, Edirne, Türkiye.
- Alamgir, H., Swinkels, H., Yu, S., & Yassi, A. (2007). Occupational injury among cooks and food service workers in the healthcare sector. *American Journal of Industrial Medicine*, 50(7), 528-535. <https://doi.org/10.1002/ajim.20475>.
- Altınel, Ö. & Türksoy, N. (2017). Konaklama işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliği. *Cataloging-In-Publication Data*, 349.
- Arslan, R. (2020). *Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin iş sağlığı ve güvenliği konusundaki bilgi ve tutumları üzerine bir araştırma* [Yüksek Lisans Tezi]. Süleyman Demirel Üniversitesi.
- Ayna, F. G. (2018). *İş sağlığı ve güvenliği kavramı ve mobilya sektörü için örnek risk analizi uygulaması* [Yüksek Lisans Tezi]. Hacettepe Üniversitesi.
- Babür, T. E. (2007). *Muğla'daki birinci sınıf tatil köylerinde çalışan mutfak personelinin aldıkları hizmet içi eğitimi ve mutfak hijyen durumunun değerlendirilmesi* [Yüksek Lisans Tezi]. Selçuk Üniversitesi.
- Baybora, D. (2019). İş sağlığı ve güvenliğine genel bakış. D. Baybora (Ed.), *İş sağlığı ve güvenliği*. 1. Ünite, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3105, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2020.
- Camkurt, M. Z. (2013). Çalışanların kişisel özelliklerinin iş kazalarının meydana gelmesi üzerindeki etkisi. *TÜHİS İş Hukuku ve İktisat Dergisi*, 24(6), 70-101.
- Choudhry, R. M., Fang, D., & Mohamed, S. (2007). The nature of safety culture: A survey of the state of the art. *Safety Science*, 45(10), 993-1012. <https://doi.org/10.1016/j.ssci.2006.09.003>.
- Çelebi, D. (2017). *Endüstriyel mutfaklarda iş güvenliği risk değerlendirmesi* [Yüksek Lisans Tezi]. Kocaeli Üniversitesi.
- Çetintaş, K. (2018). *Çok tehlikeli işlerde tehlike ve riskler tespit edilirken işverenin / işveren vekilinin etkinliğinin araştırılması: Pendik örnekleme* [Yüksek Lisans Tezi]. Üsküdar Üniversitesi.
- Çiçek, Ö. & Öçal, M. (2016). Dünyada ve Türkiye'de iş sağlığı ve iş güvenliğinin tarihsel gelişimi. *Hak İş Uluslararası Emek ve Toplum Dergisi*, 5(11), 106-129.
- Demirtaş, E. S. (2020). *Okullarda bulunan acil durum ekiplerinin öz yeterliliklerinin değerlendirilmesi* [Yüksek Lisans Tezi]. Gümüşhane Üniversitesi.
- Dinçer, Ö. & Utlu, Z. (2017). Restoran sektöründe yaşanan iş kazalarını önlemede iş sağlığı ve güvenliğinin önemi. *Aydın Gastronomi*, 1(2), 41-50.
- Durdu, A. (2006). *İşçi sağlığı ve iş güvenliği düzenlemeleri ile ilgili işgörenlerin tutumlarını belirlemeye yönelik bir araştırma* [Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Üniversitesi.
- Durmaz, M. A. (2022). *Gıda sektöründe iş sağlığı ve güvenliği risklerinin çok kriterli karar verme yöntemi ile değerlendirilmesi* [Yüksek Lisans Tezi]. Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi.
- Dünya Sağlık Örgütü (2023, Nisan). *İş sağlığı ve güvenliği*. Occupational health. <https://www.who.int/health-topics/occupational-health> adresinden 5 Mayıs 2023 tarihinde alınmıştır.

- Eraslan, E. & Cansaran, C. (2020). İş sağlığı ve güvenliği algısının değerlendirilmesi. *Journal of Turkish Operations Management*, 4(1), 357-368.
- Eren, M. N. (2016). *Fırınlarda iş sağlığı ve güvenliği risklerinin değerlendirilmesi* [İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanlık Tezi]. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı.
- Gezgel, H. (2021). *Hazır yemek sektöründe çalışanların iş sağlığı ve güvenliği farkındalık düzeyinin belirlenmesi* [Yüksek Lisans Tezi]. Uşak Üniversitesi.
- Gül, S. (2022). *İş sağlığı ve güvenliği yönetim sistemi (45001) performansının ölçülmesi gıda işletmesinde uygulama* [Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Gelişim Üniversitesi.
- Houba, R., Doekes, G., & Heederik, D. (1998). Occupational respiratory allergy in bakery workers: A review of the literature. *American Journal of Industrial Medicine*, 34(6), 529-546. [https://doi.org/10.1002/\(SICI\)1097-0274\(199812\)34:6<529::AID-AJIM1>3.0.CO;2-I](https://doi.org/10.1002/(SICI)1097-0274(199812)34:6<529::AID-AJIM1>3.0.CO;2-I).
- Irmak, İ. (2020). *Gümüşhane Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencilerinin iş güvenliği algularının değerlendirilmesi* [Yüksek Lisans Tezi]. Gümüşhane Üniversitesi.
- İlhan, M. N., Gözükar, M. G. & Aksu, E. (2017). Turizm sektöründe iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili sorunlar ve çözüm önerileri. *Gazi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(2), 1-8.
- Kalteh, H. O., Mortazavi, S. B., Mohammadi, E., & Salesi, M. (2021). The relationship between safety culture and safety climate and safety performance: a systematic review. *International journal of occupational safety and ergonomics*, 27(1), 206-216.
- Karanikas, N., Popovich, A., Steele, S., Horswill, N., Laddrak, V., & Roberts, T. (2020). Symbiotic types of systems thinking with systematic management in occupational health & safety. *Safety Science*, 128, 104752. <https://doi.org/10.1016/j.ssci.2020.104752>.
- Karabulut, Ö. F. (2016). *Toplu beslenme hizmeti veren kurumların iş sağlığı ve iş güvenliği yönünden değerlendirilmesi* [Yüksek Lisans Tezi]. Hacettepe Üniversitesi.
- Karaçay, H. (2017). *İş güvenliği mevzuatı çerçevesinde toptan gıda ve dağıtım işlerinde örnek alan irdelenmesi* [Yüksek Lisans Tezi]. Üsküdar Üniversitesi.
- Karadeniz, O. (2012). Dünya’da ve Türkiye’de iş kazaları ve meslek hastalıkları ve sosyal koruma yetersizliği. *Çalışma ve Toplum*, 3(34), 15-73.
- Keskin, H. (2022). *Akdeniz Bölgesi’nde iş sağlığı ve güvenliğinin turizm sektöründe uygulanması* [Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Yeni Yüzyıl Üniversitesi.
- Leso, V., Fontana, L., & Iavicoli, I. (2018). The occupational health and safety dimension of Industry 4.0. *La Medicina Del Lavoro*, 109(5), 327. <https://10.23749/mdl.v110i5.7282>.
- Meijster, T., Van Duuren-Stuurman, B., Heederik, D., Houba, R., Koningsveld, E., Warren, N., & Tielemans, E. (2011). Cost-benefit analysis in occupational health: A comparison of intervention scenarios for occupational asthma and rhinitis among bakery workers. *Occupational and Environmental Medicine*, 68(10), 739-745. <http://dx.doi.org/10.1136/oem.2011.064709>.
- Mil, H. İ. & Güvercin, A. (2016). İş kazası ve meslek hastalığı sigortasının meslek hastalığı boyutunun analizi. *Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 9(27/3), 82-100.
- Milczarek, M., & Najmiec, A. (2004). The relationship between workers’ safety culture and accidents, near accidents and health problems. *International Journal of Occupational Safety and Ergonomics*, 10(1), 25-33.
- Mokarami, H., Alizadeh, S. S., Pordanjani, T. R., & Varmazyar, S. (2019). The relationship between organizational safety culture and unsafe behaviors, and accidents among public transport bus drivers using structural equation modeling. *Transportation Research Part F: Traffic Psychology and Behaviour*, 65, 46-55.
- Moyce, S. C., & Schenker, M. (2018). Migrant workers and their occupational health and safety. *Annual Review of Public Health*, 39, 351-365. <https://doi.org/10.1146/annurev-publhealth040617-013714>.
- Muniz, B. F., Peon, J. M. M., & Ordas, C. J. V. (2007). Safety culture: analysis of the causal relationships between its key dimensions. *Journal of Safety Research* 38(6), 627-641. <https://doi.org/10.1016/j.jsr.2007.09.001>.
- Olçay, Z. F. (2019). Mutfakta iş sağlığı ve güvenliği. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 14(53), 21-34.
- Ondieki, J.M. (2013) *Assessment of the adoption and level of implementation of cleaner production by star rated hotels in Nairobi County, Kenya*. [MA Research Project]. University of Nairobi,
- Özkılıç, Ö. (2005). İş sağlığı ve güvenliği, yönetim sistemleri ve risk değerlendirme metodolojileri. TİSK Yayınları.

- Resmî Gazete (2012, Mart). *İş sağlığı ve güvenliğine ilişkin işyeri tehlike sınıfları tebliği*. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2012/12/20121226-11.htm>.
- Semiz, H. (2019). *Adana Büyükşehir Belediyesi halk ekmek ve unlu mamül hizmet süreçleri iş güvenliği uygulamaları ve risk değerlendirmesi* [Yüksek Lisans Tezi]. Çukurova Üniversitesi.
- Sinclair, R. C., Smith, R., Colligan, M., Prince, M., Nguyen, T., & Stayner, L. (2003) Evaluation of a safety training program in three food service companies. *Journal of Safety Research*, 34(5), 547-558. <https://doi.org/10.1016/j.jsr.2003.03.003>.
- Shikdar, A.A., & Sawaqed, N. M. (2003). Worker productivity, and occupational health and safety issues in selected industries. *Computers & Industrial Engineering*, 45(4), 563-572. [https://doi.org/10.1016/S0360-8352\(03\)00074-3](https://doi.org/10.1016/S0360-8352(03)00074-3).
- Sosyal Güvenlik Kurumu. (2023a, Nisan). İş kazası. 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu. <https://www.sgk.gov.tr/Content/Post/7b0b48c6-ceba-472b-8011-c4a9b3125133/Is-Kazasi-2022-07-21-09-56-51> adresinden 12 Mayıs 2023 tarihinde alınmıştır.
- Sosyal Güvenlik Kurumu. (2023b, Nisan). *Meslek hastalığı*. Sosyal Güvenlik Kurumu. <https://www.sgk.gov.tr/Content/Post/a4b7b555-198f-41e4-a02fa52276bda37/Meslek-Hastaligi-2022-07-21-10-54-41> adresinden 9 Mayıs 2023 tarihinde alınmıştır.
- Sormaz, Ü., Demirçivi, B. M., & Yeşiltaş, M. (2014). Dışarıya yemek hizmeti veren (catering) işletmelerde çalışanların iş güvenliği bilgilerinin değerlendirilmesi. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 6(2), 61-76.
- Stoia, M., & Oancea, S. (2008). Occupational risk assessment in a bakery unit from the District of Sibiu. *Acta Universitatis Cibiniensis Series E: Food Technology*, 12(2), 11-6.
- Strahlendorf, P. (2013) *A theory of incidents: you are your brother and sister's keeper*. Ontario: Workplace Safety North; A Health & Safety Ontario Partner, <https://www.workplacesafetynorth.ca/news/news-post/theory-incidents-you-are-your-brother-and-sister%E2%80%99s-keeper>.
- Sünbül, A. U. (2015). *Türkiye'de iş sağlığı ve güvenliği eğitimi* [Yüksek Lisans Tezi]. Beykent Üniversitesi.
- Şahin, H. & Erkal, S. (2010). Konaklama işletmelerinde çalışan mutfak personelinin iş kazası geçirme durumlarının ve kaza nedenlerinin belirlenmesi. *Sağlık ve Toplum Dergisi*, 20(2), 40-48.
- Tak, S. (2016). *An assessment of occupational health and safety risks in the hospitality industry: The case of Sarova Stanley Hotel, Nairobi, Kenya* [Doctoral Dissertation]. University of Nairobi.
- Tatlıcan, M. & Çögenli, M. Z. (2020). İş sağlığı ve güvenliği performans değerlendirme uygulamalarının iş tatmini üzerine etkisi: Endüstri işletmesi örneği. *Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 13(1), 181-194.
- Uluslararası Çalışma Örgütü. (2023, Nisan). *İş sağlığı ve güvenliği*. International Labor Organization, Occupational Health. <https://www.ilo.org/safework/areasofwork/occupational-health/lang--en/index.htm> adresinden 7 Mayıs 2023 tarihinde alınmıştır.
- Ural, A., & Kılıç, İ. (2013). *Bilimsel araştırma süreci ve SPSS ile veri analizi, gözden geçirilmiş ve yenilenmiş 4. Baskı*. Detay Yayıncılık.
- Wazir, A.W. (2013) *Challenges of implementing health and safety programmes in Kenya Airways (KQ)* [MBA Research Project]. University of Nairobi.
- Wright, M., Marsden, S., & Antonelli, A. (2004). *Building an evidence base for the health and safety commission strategy to 2010 and beyond: a literature review of interventions to improve health and safety compliance*. Research report 196. Health and Safety Executive. Greenstreet Berman Ltd.