

Risk Etmenlerine Yönelik Verilen Eğitimin Etkinliğinin Değerlendirilmesi

Evaluation of Training Activities Given Toward Risk Factors

Birsel Canan DEMİRBAĞ¹, Kutay KARANİS²

ÖZET

Bu çalışma hazır gıda üreten bir firma çalışanlarının eğitim öncesi ve sonrası risk etmenlerinin değerlendirilmesi amacıyla, 18 çalışan olan bir hazır gıda üreten bir firmada 5.12.2016-15.03.2017 tarihleri arasında yapılmıştır. Çalışmanın yapılabilmesi için firmanın yöneticisinden ve çalışanlardan gönüllülük esasına dayalı gerekli izinler alınmıştır. Kurumsal risk analizi belirlemeden önce çalışanların risk etmenleri ile ilgili değerlendirmeleri yapılmıştır. Daha sonra araştırmacılar tarafından belirlenen kurumsal riskler doğrultusunda, bireylere iş yerinde çalışma programları da dikkate alınarak yüz yüze aynı hafta içinde birer gün aralıklar ile 3 kez eğitimler yapılmıştır. Bu eğitimlerin içeriğinde; kurumun bina özelliğine, üretim yapılan ürünün özelliğine, ürünün mutfakta yapım ve taşınma özelliğine, bireysel hijyen ve risk yönetimine ilişkin eğitimler verilmiştir. Verilen eğitimlerden bir ay sonra belirlenen riskler ve riskleri önlemeye yönelik geliştirilmiş anket son test olarak tekrar uygulanmıştır. Bu çalışma kurumda çalışan kişilerin risk gözlemlerinin yeterli olmadığını ancak risklerin önemi doğrultusunda verilen eğitimlerden sonra daha fazla risk etmenleri tespiti yaptıkları belirlenmiştir. Çalışma, kurumun elemanlarının az olması nedeniyle küçük bir grubu temsil etmektedir. Çalışmanın sonuçları ışığında bundan sonra yapılacak benzeri çalışmaların konunun önemini daha fazla vurgulanması açısından daha büyük gruplarla yapılması önerilmekteyiz.

Anahtar Kelimeler: Eğitim, Hazır gıda, Risk faktörleri.

ABSTRACT

The current study was undertaken at a convenience food factory with 18 workers in order to assess the risk factors of the workers before and after the training program from the 5th of December to the 15th of March 2017. Official permissions from the director of the factory and informed consents from the workers were obtained in order to do the study. An assessment of the workers' risk factors was made before corporate risk analyses were conducted. Later, subjects were provided with a training program every other day in the same week (three times a week) through face to face interview in line with their work-schedule and corporate risks were determined by the researchers. The training program included such contents as structural characteristics of the factory, products, production and transportation of products, individual hygiene and risk management. One month later the training program provided; a questionnaire form that was designed about the risks identified and prevention of these risks was administered as posttest. The current study found that workers were not able to make enough risk observations but they detected more risk factors as a result of the training program provided. The study represented a small group because the convenience food factory employed small number of workers. In light of the study outcomes, it is recommended that prospective studies should be undertaken with larger samples in order to emphasize of the study.

Key Words: Education, Convenience food, Risk factors.

^{1*} Doç. Dr, KTÜ Sağlık Bilimleri Fakültesi, Halk Hemşireliği ABD, Trabzon

² İş sağlığı ve güvenliği Uzm, Kumyalı mahallesi Şehit Yaşar Tüfekçi caddesi, Görele-Giresun

GİRİŞ VE AMAÇ

Çalışma alanlarındaki risklere yönelik kurumsal ve kişisel boyuttaki önlemlerin alınmasının hem meslek hastalıklarının hem de iş kazalarının azaltılmasındaki önemi bilinmektedir. Aynı zamanda hizmet verilen alanlarda çalışanın güvenliğinin sağlanması için kurum yöneticileri devlete karşı sorumludur. Çalışma sırasında oluşabilecek her türlü tehlikeye karşı önlemlerini geliştirmemiş kurumlar hukuksal boyutta da cezalandırılacak hükümlerle karşı karşıya bulunmaktadır. Bu doğrultuda bakıldığında hizmet veren kurum yöneticileri çalışma alanlarına yönelik riskleri, hizmet vermeye başlamadan önce belirleyip bu risklerin oluşturabileceği tehlikelere karşı önlemler almak zorundadır. Ülkemizde çalışma yerine ait riskler genellikle iş sağlığı ve güvenliği uzmanları tarafından belirlenmektedir. Bu riskleri belirlemede de literatürde yer alan çeşitli metotlar kullanılmaktadır.⁵

Çalışanlara yönelik yapılmış birçok araştırmalar bize, çalışma alanına yönelik kurumsal boyutta alınan önemlerin tek başına yeterli olmadığını bireysel düzeyde de çalışanların bu riskleri bilmeleri gerektiğini ifade etmektedir.^{2,3} Riskleri bilmelerinin yanı sıra riskleri önlemeye yönelik davranışsal değişimi de göstermeleri çalışanlardan beklenmektedir.

Dünyada çalışma alanlarındaki çeşitlilik gıda sektörüne de yansımaktadır. Ülkemizde bu değişiklikten payını alan ülkeler

konumundadır. Özellikle gıda tüketiminde hazır gıda üretimi hızla yaygınlaşmaktadır. Bu hazır gıda üretim yerleri az işçi çalıştırılan küçük işyerlerinden fabrikalara kadar uzanan geniş bir sektör haline gelmiştir. Bu sektörlerin ticari hacminin genişliği dikkat çekicidir.

Hazır gıda sektörleri genellikle üretimini ham gıdanın işlenmesi ve paketlenerek tüketim için piyasaya sürülmesi şeklinde yapmaktadırlar.¹ Hazır gıdaların üretiminde çalışanlardan hem kendilerinin hem de insanların sağlığını tehdit eden risklerin farkında olması beklenmektedir. Çalışanda farkındalık için kurumsal boyutta yapılacak eğitimlerin katkısı önemlidir.

İş sağlığı ve güvenliğine ilişkin İşyeri Tehlike Sınıfları Tebliği az tehlikeli gıda firmalarındaki risklerin iş yeri kazalarında önemli olduğunu ifade etmektedir.² Bu kazalar bireysel ve toplumsal düzeyde ekonomik kayıplara neden olmaktadır.³ İşçi sağlığı ve iş güvenliğinin önemi ve bu güvenliğe yönelik önlemlerin ileri düzeyde sağlanması ve çalışanlara yönelik periyodik eğitimler tüm gelişmiş ülkelerde, en öncelikli konular arasına girmesine rağmen ülkemizde daha yeni yeni anlam kazanmaya başlamıştır.⁴

Bu çalışma, hazır gıda üreten bir firma çalışanlarının risk faktörlerinin belirlenmesinde eğitimin etkinliğinin değerlendirilmesi amacıyla yapılmıştır.

MATERYAL VE METOT

Araştırma, 5.12.2016-15.03.2017 tarihleri arasında yapılan ön test son test yarı deneysel bir çalışmadır. Araştırmanın evrenini, Giresun ili merkez sınırları içerisinde hazır gıda üreten toplam 18 çalışanı olan bir firmanın çalışanları oluşturmaktadır.

Etik açıdan firma yöneticisinden çalışma için gerekli izinler alınmıştır (No:15975). Aynı zamanda çalışmaya katılma gönüllülük esasına dayandırılmıştır. Ön test, araştırmacılar tarafından geliştirmiş kişisel bilgi formu ve çalışanların kurumun risk etmenlerini ifade ettikleri soru formu oluşturmaktadır. Ön test tamamlandıktan sonra kurum tarafından kullanılan L tipi (5x5matris) risk değerlendirme ölçeğindeki riskler temel alınarak, bireylere iş yerinde çalışma programı da dikkate alınarak 1 er gün aralıklarla 3 kez yüz yüze eğitimler verilmiştir. Bu eğitimlerin içeriğinde; kurumun bina özelliğine, üretim yapılan ürünün özelliğine, ürünün mutfakta yapım ve taşınma özelliğine, bireysel hijyen ve risk yönetimine ilişkin eğitimler verilmiştir.

L tipi matrix risk değerlendirilmesinde şiddet ve olasılık düzeyleri çok hafif, hafif, orta, ciddi ve çok ciddi şekilde düzenlenmiştir. Her bir bölüm 1-5 arası puan almakta ve risk analizi şiddet ve olasılık çarpımının sonucu olarak bulunmaktadır. Belirlenen puan sonucuna göre eylem önerilerinde bulunmaktadır.⁵ Bu çalışmada L tipi matrix risk değerlendirmesi temel alınarak kurumda var olabileceğini düşündüğümüz riskler belirlenmiştir. Yine bu ölçekten temel alınarak araştırmacılar tarafından belirlenen risklere yönelik çalışanların ifadeleri doğrultusunda riskleri bilenlere 1 puan bilmeyenlere ise 0 puan verilerek toplam puan elde edilmiştir.

Risk analizine bağlı kalınarak verilen eğitimlerden bir ay sonra belirlenen risk etmenlerine yönelik soru formu son test olarak tekrar uygulanmıştır. Verilen cevaplara arasındaki anlamlı farklılık $p < 0.05$ düzeyinde değerlendirilmiştir. İstatistik için SPSS15.00 programı kullanılmış olup, verilerin analizinde sayı, yüzde, paired t testi yapılmıştır.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Örneklem grubunun %44,4'ü 20-30 yaş arası, %77,8'i kadın, %50'si ilkokul mezunu, %77,8'i evli, %66,7'si en az 2-3 çocuğa sahip, %38,9'u yemekçi/garson, %61,1'i 1 yıl altı çalışan, %88,9'unun gelir düzeyi düşük, %94,4'ünün hastalığı olmadığı, %61,1'inin yemekhanede çalıştığı görülmektedir (Tablo 1).

Tablo 1. Çalışanların Sosyo-Demografik Özellikleri

	Sayı	%
Yaş		
20-30 yaş	2	11,1
30-40 yaş	8	44,4
40-50 yaş	8	44,4
Cinsiyet		
Erkek	4	22,2
Kadın	14	77,8
Eğitim		
İlkokul	9	50,0
Ortaokul	4	22,2
Lise	4	22,2
Üniversite	1	5,6
Medeni Durum		
Evli	14	77,8
Bekar	4	22,2
Çocuk Sayısı		
0-1	6	32,4
2-3	12	66,7
Çalışanın İşi		
Gıda Mühendisi	1	5,6
Aşçı	1	5,6
Aşçı Yardımcısı	1	5,6
Kasap	1	5,6
Yemekçi	7	38,9
Garson	7	38,9
Çalışma Süresi		
1 yıl ve altı	11	61,1
2-4 yıl	7	38,9
Aile Gelir Düzeyi		
Düşük	16	88,9
Orta	2	11,1
Hastalık Durumu		
Yok	17	94,4
Var	1	5,6
Çalıştığı Bölüm		
Mutfak	3	16,7
Yemekhane	11	61,1
Mutfak ve Yemekhane	4	22,2

Dünyada teknolojinin gelişmesi, doğuştan beklenen yaşam süresinin uzaması ve insanların çalışma yaşamlarına ayırdıkları zamanın fazla olması gibi nedenler evde yemek pişirme alışkanlığını gittikçe azaltmaktadır. Bu durum yeni bir sektörü hareketlendirmiş ve hazır yemek/üretim kurumları oluşturmuştur. Bu kurumların açılma ve işleyiş denetimi ülkemizde devlet öncülüğünde belirli aralıklarla yapılmaktadır. Her iş yeri kendi çalışma niteliği ve koşullarına göre risk analizlerini yapmakta ve buna yönelik gerekli önlemleri almaktadır.^{6,7}

Araştırmacılar tarafından L tipimatrix¹ yöntemi ile yapılan risk analizine göre mutfak iç zemini, soğuk hava deposu, yemek taşıma aracının uygunluğu ve ilk yardım çantasının eksik oluşu en büyük risk etmenleri arasında yer almaktadır. Bunun yanı sıra mutfak havalandırma fanı, ocaklar, aydınlatma, ısınma, kesikler ve çalışanların hijyene uyumu yüksek; yemek raflarının sağlamlığı, yemekhane duvarları orta ve yemek taşıma aracının soğutucu özelliği düşük risk faktörleri olarak analiz edilmiştir.

Çalışmamızda eğitim öncesi ocaklar, zemin kayganlığı, kesikler ve havalandırma çalışanlar tarafından risk faktörü olarak bilinmekte L tipi matrix çalışmasına bağlı olarak belirlenen risklerin çoğu tanımlanamamaktadır. Ülkemizde çalışanlar için işe giriş muayeneleri, çalışma koşullarına uygun çalıştırma veya çalışan haklarını korumaya yönelik iyileşmeler sevindiricidir.⁸ Ancak riskler devlet tarafından ya da kurum idarecileri tarafından denetlenmesine ilaveten çalışan bireyler tarafından da iyi algılanması ve önem gösterilmesi gerekmektedir. Bu çalışma bir hazır yemek üretim firmasını oluşturan küçük bir grupla gerçekleştirilmiş olup grubun çoğunluğunun tüm risklerden haberdar olmadığı tespit edilmiştir. Çalışmada çalışanlar tarafından şofben, aydınlatma, kesik, yemek taşıma aracı ve dondurucu gibi etmenler risk olarak tanımlanamamıştır (Tablo 2). Tanımlanmayan risk etmenlerine karşı önlemlerin de tam olamayacağı bilinmektedir. Ülkemizde İzmir ilinin birçok su tesislerinde yapılan bir çalışmada da benzer sonuçlar

bulunmuştur. Çoğu işletmede iş sağlığı ve güvenliği (İSG) ile ilgili önlemlerin tam anlamıyla anlaşılmadığı ve işletme sahiplerinin risk doğrultusundaki önlemlerinin yeterli olmadığı tespit edilmiştir.⁹ Yine bir süt ürünleri tesislerinde yapılan risk analizine yönelik alınmayan önlemlerin olduğu ve bu konunun tam olarak anlaşılmadığı tespit edilmiştir.¹⁰ Benzeri yapılan birçok çalışma kişisel iş güvenliğine yönelik önlemlerin daha fazla alındığı kurumlarda bireysel eğitimlerin azlığının olduğu yönünde bilgi vermektedir. Literatürde yapılan çalışmalar eğitimin mesleki riskleri etkileme boyutunu açıkça ortaya koymaktadır.^{11,12} İSG alanında belirlenen ilke ve standartların en önemli hedefi çalışmanın güvenli ve sağlıklı ortamlarda gerçekleştirilmesidir. Bu hedefe ulaşmanın yollarından biri de taraflar arasında sağlanacak işbirliği ile eğitime gereken önemin verilmesidir. Yaşamsal öneme sahip eğitim aynı zamanda güvenli çalışma ortamı yaratmada etkili olmaktadır.^{13,14} Çalışanların çalışmaya ve üretime bağlı risklerini azaltmak için bu risklerin öneminin farkında olması gerekmektedir. Bu farkındalığı sağlamak için belli aralıklarla sürekli eğitim yapılmalıdır. İş sağlığı ve güvenliğine yönelik yapılan bir çalışma eğitim alan bireylerin risk yönetimine yönelik önlemlere daha fazla dikkat ettiğini belirlemiştir.¹⁵ Literatür çalışmaları bir eğitimin davranışa dönüşmesini öğrenme olarak tanımlamaktadır.^{16,17} Bu sonuç bize davranış değişikliği kazanılmasında sürekli eğitimin etkinliğini ifade etmektedir. Nitekim bizim çalışmamızda çalışanlara verilen eğitimler sonunda risk etmenleri çeşitliliğinde artış olduğu, daha önceden farkında olmadıkları risk etmenlerini belirledikleri tespit edilmiştir.

Çalışmamızda eğitim öncesi çalışanların risk analizi çeşitliliğinin eğitim sonrası daha fazla olduğu tespit edilmiştir (Tablo2).

Tablo 2. Çalışanların Risk Etmenleri Ön-test ve Son-test Dağılımlarını Değerlendirme

	Sayı	%
ÖN-TEST		
Ocaklar	13	72,7
Mutfak zemini	1	5,5
Kesikler	1	5,5
Havalandırma	3	16,3
SON-TEST		
Hijyen (bone-giysi, eldiven)	18	100
Havalandırma	3	16,3
Ocaklar	18	100,0
Mutfak Zemini	18	100,0
Mutfak Havalandırma	16	88,9
Şofben	18	100,0
Aydınlatma	14	77,7
Vücut Mekanığı	18	100,0
Yemek Taşıma Aracı	14	77,7
Yemek Rafları	15	83,3
Kesikler	17	94,9

Tablo incelendiğinde, eğitim ön test ve son test ortalamalarının karşılaştırmasında, istatistiksel olarak son test lehine anlamlı bir fark görülmektedir. Bu fark eğitimler sonunda, çalışanların risk belirlemeye yönelik olumlu yönde geliştiğini göstermektedir ($p<0.05$) (Tablo 3).

Tablo3. Risk Analizi Çeşitliliğinin Ön-test Son-test Karşılaştırılması (n=18)

	ort	s	t	p
Ön-Test	7.01			
Son-Test	17.02	0.90	-18.23	0.00

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma, kurumda çalışan kişilerin risk gözlemlerinin yeterli olmadığını ancak riskler doğrultusunda verilen eğitimlerden sonra daha fazla risk etmeni tespiti yaptıklarını belirlemiştir. Bu sonuç bize çalışanların hem iş kazasına, hem de meslek hastalıklarına yönelik gelişebilecek risklerin farkında olmaları için eğitime gereksinimleri olduğunu göstermektedir.

Çalışma yerine ait risk faktörlerine yönelik işe giriş ve iş çalışma süresince periyodik olarak verilen eğitimlerin çalışanlarda farkındalık yaratarak bu risklere yönelik alınacak önlemler ve uygulamalar konusunda daha hassas olmalarını sağlayacaktır. Her kurumun farklı üretimi, farklı sayıda çalışanı ve farklı iş bölümü bulunduğu düşünüldüğünde o iş yerinin sağlıktan sorumlu kişileri ve iş sağlığı ve güvenliği sorumlularının bu konuya daha titizlikle önem vermeleri gerektiği görülmektedir.

Gelişmiş ülkeler gelişmişliklerini iş sağlığına yönelik aldıkları önlemler ve iş kaza risklerinin düşüklüğüyle ifade etmektedirler. Bu doğrultudan da bakıldığında, gelişmekte olan ülkeler arasında olan ülkemiz için risk analizine yönelik çalışanların eğitim eksikliği tüm kurumlarda çözülmesi gerekli olan bir problem olarak karşımıza çıkmaktadır.

Ülkemizin bu konuda geliştirmiş olduğu birçok politikalar olmasına ve iş sağlığı/güvenliği konusunda son yıllardaki büyük gelişmelere rağmen, iş yeri denetlenme eksikliği ve çalışanlara yönelik yeterli eğitim verilmemesi sonucunda, iş yeri risklerine yönelik tedbirlerin yeterli olmadığını düşünmekteyiz.

Yaptığımız bu çalışma, bu kurumun elemanlarının az olması nedeniyle örneklemini küçük olan bir grubu temsil etmektedir. Biz bundan sonra yapılacak benzeri çalışmaların konunun öneminin daha fazla anlaşılması açısından daha büyük gruplarla yapılması önermekteyiz.

KAYNAKLAR

1. Gül, M., Güneri A.F., Selvi, A.E. (2014). "Bulanık Karar Verme Yaklaşımları Kullanılarak Matris (L-Matris) Metodu Bazlı Risk Değerlendirmesi". VII. Uluslararası İSG Konferansı, 5-7 Mayıs, İstanbul.
2. Mıdık, Ş. (2014). "Gıda Sektöründe İş Güvenliği" s.1, <http://www.akaisguvenlik.com/gida-sektorunde-is-guvenligi/17/oku.html>.
3. Kanat, Ş., ve Utlu, Z. (2015). "Gıda Ürünleri İmalatı Sektöründe İş Sağlığı Güvenliği ve Risk Analizi". İstanbul Aydın Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İş Sağlığı ve Güvenliği Anabilim Dalı, Florya, İstanbul.
4. Yılmaz, F. (2009). "İşçi Sağlığı ve Güvenliğinin Okul Eğitiminin Önemi: Modern Örnekler Işığında İş Sağlığı ve Güvenliği Lisans Eğitiminin Ülkemizde Uygulanabilirliği". Kamu-İş, 11(1).
5. Tüzüner, L. (2008). "Hastahanelerde İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamalarının Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma." 1.Ulusal Çalışma İlişkileri Kongresi, Sakarya, s.516.
6. Özkılıç, Ö. (2007). "İş Sağlığı, Güvenliği ve Çevresel Etki Risk Değerlendirmesi". Tisk Yayınları, No:540.
7. İş Kanunu. (2003). 4857 Sayılı Kanun. www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.4857.
8. Esin, A. (2004). "Yeni Mevzuat Işığında İş Sağlığı ve Güvenliği". TMMOB Yayınları.No: MMO/2004/363.
9. Mert, B., ve Ercan, P. (2014). "Su Ürünleri Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamalarının Değerlendirilmesi". Tübvay Bilim Dergisi, 7(4): 16-27.
10. Öney, G.R. (2012). "Süt Ürünleri Üretim Prosesinde Risk Analizi". Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
11. Özsoy, C.E. (2015). "Mesleki eğitim-istihdam ilişkisi: Türkiye'de mesleki eğitimin kalite ve kantitesi üzerine düşünceler". Colleges, 173.
12. Kılık, Ş., Demir, S. (2012). "İşverenin İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi Verme Yükümlülüğü Üzerine Bir İnceleme". Çalışma İlişkileri Dergisi, 3(1): 23-47.
13. Allı, B.O. (2005). "İş Sağlığı ve Güvenliğinde Temel İlkeler, Duyarlılık Artırma Seminerleri" ISAG OHS Projesi, Ankara.
14. Ekemen, K.S. (2006). "Eski ve Yeni İş Kanunlarında Çalışanların İSG Eğitimi". İş Sağlığı ve Güvenliği Dergisi, 30:12-17.
15. Kurt, M., Ceylan, H. (2001). "İş güvenliğinde tehlike değerlendirme teknikleri". Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 14(4):1117-1130.
16. Gökkoca, Z. (2001). "Sağlık eğitimi açısından temel ilkeler". Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi, 10(10):371-374.
17. Tiyek, R., Kadir, P. (2015). "Sosyal hizmet alanında çalışanların hizmet içi eğitim programlarını değerlendirmeleri". Bir büyükşehir belediyesinde araştırma. Yönetim Bilimleri Dergisi, 13(26):193-220.