

Restoran Sektöründe Yaşanan İş Kazalarını Önlemede İş Sağlığı ve Güvenliğinin Önemi

Özlem DİNÇER¹, Zafer UTLU²

¹İstanbul Aydın Üniversitesi, Fen Bilimleri Entitüsü, İş sağlığı ve Güvenliği Ana Bilim Dalı

²İstanbul Aydın Üniversitesi, Makine Mühendisliği Bölümü

Özet

Yapılan araştırmalar, Restoran işletmelerinde çok fazlasıyla iş kazası yaşandığını ve bu iş kazalarının büyük çoğunluğunun zaman kayıplı kazalardan oluştuğunu göstermektedir. İş sağlığı ve güvenliğine yeterince önem verilmemesi, toplumun genelinde iş güvenliği bilinci bulunmaması, “Kaç yıldır bu işi yapıyorum bir şey olmadı.” düşüncesi ve eğitim/bilgi eksikliği, iş kazalarının sebeplerinin başında gelmektedir. 2014 SGK, verileri lokanta ve seyyar yemek hizmeti faaliyetlerinde 6099 kişinin iş kazası geçirdiğini, bu kazalar sonucu yaşanan iş günü kaybının ise 31.702 olduğunu göstermektedir. Bu veriler, ekonomik faaliyet sınıflamasına (NACE) göre az tehlikeli ve tehlikeli grupta yer alan Restoran sektöründe iş güvenliği uygulamalarının ciddi bir şekilde ele alınması ve devlet tarafından gerekli kontrollerin yapılması gerektiğini gözler önüne sermektedir. Bu çalışmada 120 işletmesi bulunan bir Restoran zincirinde, 2015 yılı içerisinde meydana gelen iş kazaları, kaza tipleri, bu kazaların nedenleri ve kazaları önlemek için alınması gereken aksiyonlar üzerinde durulmuştur. Çalışmanın amacı; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerinin uygulanması durumunda sektörde yaşanan iş kazalarında büyük oranda azalma olacağına, bu tedbirlerden ortam bazlı olanların uygulanabilirliğinin daha yüksek iken bireye yönelik olanların uygulanabilirliğinin daha güç olduğuna dikkat çekmektir.

Anahtar kelimeler: Restoran, iş sağlığı ve güvenliği, iş kazaları, korunma

The Importance of Occupational Health and Safety in the Prevention of Occupational Accidents in the Restaurant Industry

Abstract

The research, in the Restoran business is much more than work accident happened and this work shows that the vast majority of accidents occur from lost time accident. Occupational health and safety to be important enough not generally in the safety awareness of the lack of society, “how many years I’ve been doing this job for anything not” thinking and education / lack of information is one of the causes. 2014 SGK data in Restorans and mobile food service activities 6099 people have an occupational accident, the accident occurred as a result of the loss of working days show that 31 702. These data are the classification of economic activities (NACE) by the least hazardous and dangerous group located Restoran industry safety practices are highlighted severely it reveals that the need for the necessary controls by the state addressed. In this study, 120 businesses with a Restoran accidents at work occurred in 2015 in the chain, the types of accidents, the causes of

these accidents and focused on actions to be taken to prevent accidents. The purpose of the study; occupational health and safety measures greatly reduced would be in work accidents in the sector, if applicable, was higher than the applicability of the base environment of these measures it is to draw attention to the ability of the applicability of those for individuals.

Keywords: Restoran, occupational health and safety, occupational accidents, protection

GİRİŞ

Restoranların ortaya çıkması ilk olarak 18. yüzyılda Avrupa'ya dayanmaktadır. O zamanlardan günümüze kadar da varlığını sürdürmüştür. Restoran sektörü sürekli gelişmekte olan ve her geçen gün işletme sayısı giderek artan sektörlerin başında gelmektedir. Önceleri restoranlarda yemek, bir lüks sayılırken günümüzde zaman tasarrufu, aile/arkadaşlarla birlikte olma, eğlence, mutluluk, ruh halinde iyileşme, kolaylık ve evde yemek hazırlamaktan kaçınma nedenlerinden dolayı birçok insanın tercih sebebidir. Restoranların günümüzde tercih sebebi olması ise bu alandaki istihdam artışını beraberinde getirmekte ve eğitilmiş veya eğitimsiz birçok kişiye iş imkânı sağlamaktadır.

Sektörde genel olarak yoğun çalışma temposu nedeniyle bedensel ve zihinsel yorgunluk, maliyet dolayısıyla her bölümdeki çalışan sayısının kısıtlı olması, müşteri zaman baskısı, sipariş yetiştirememeye kaygısı, düşük gelir nedeniyle çalışmadaki isteksizlik, eğitim seviyesinin düşüklüğü vb. nedenler, iş kazalarının kök nedenleri arasındadır (Yılmaz, 2016). Buna ek olarak, restoranların müşteriye hizmet veren kısımlarının daha lüks ve geniş tutulması, mutfak, depo vb. servise hazırlık kısımlarının yerden kısılarak daha dar ve kullanışsız yapılması söylenebilir. Aslında mevzuatın da öngördüğü şekilde iş sağlığı ve güvenliğinin tüm işyerleri için tasarım veya kuruluş aşamasından başlaması gerekmektedir.

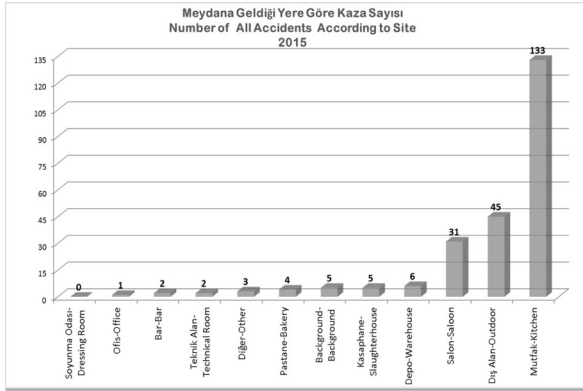
İşletmelerde iş kazalarının neden olduğu gerek maddi gerek insani boyut göz ardı edilemez düzeye ulaştığında, bunların önüne geçme ihtiyacı meydana kendiliğinden gelmiştir. Basit çözümler içeren önlemler işçi ve işverene kendiliğinden iş sağlığı güvenliği uygulamaları boyutu kazandırmaya başlamıştır. İşletmelerde iş güvenliğinin sağlanmasına dair farklı alanlarda da pek çok çalışma mevcuttur. Rüzgar santrallerinin incelemesinin yapıldığı rüzgar santrallerinde iş sağlığı güvenliği uygulamaları (Çelik ve Utlu, 2013), kimya sektörüne özel risk analizinin uygulandığı elektrometal kaplama işlemlerinde hazop risk değerlendirmesi (Uzun ve Utlu, 2015) çalışmaları iş yerlerinde yapılan uygulama örneklerindedir. Gıda sektöründe yapılan çalışmalara bir diğer örnek gıda ürünleri imalatı sektöründe iş sağlığı ve güvenliği ve risk analizidir (Kanat ve Utlu, 2015). Diğer sektörlerden yapılan örnek bir diğer çalışma ise; lise ve dengi okullarda iş sağlığı ve güvenliği iş sağlığı güvenliği dışındaki tehlikelerdir (Dehlönü ve Utlu, 2016).

Restoran Sektöründe Yaşanan İş Kazası Verileri, Nedenleri ve Bu Kazaları Önlemedeki Başlıca Aksiyonlar

Yüz yirmi işletmesi bulunan örnek bir restoran zincirindeki iş kazaları ile ilgili istatistiklere baktığımızda 2015 yılı Ocak-Aralık ayları arasında 237 iş kazası yaşanmış ve 1580 gün iş günü kaybı bulunmaktadır. Bu kazalardan 161'i zaman kayıplı, 40'ı tıbbi yardımlı, 20'si maddi hasarlı, 12'si ilk yardımlı kaza ve 3'ü ramak kaladır.

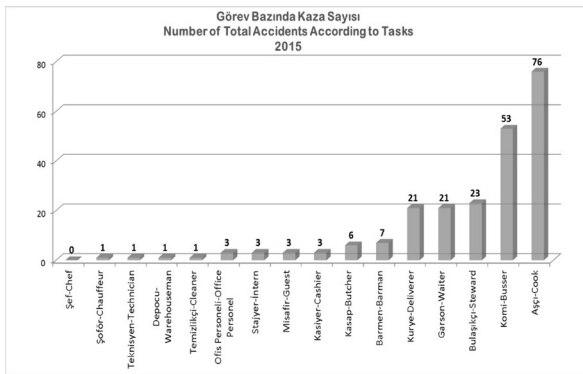
Tablo 1’de görüldüğü gibi kaza sayısı meydana geldiği yere göre değerlendirildiğinde 133 kaza ile mutfaklar başı çekmekte, 45 kaza ile dış alan ve 31 kaza ile salonlar bunu takip etmektedir.

Tablo 1. Meydana geldiği yere göre kaza sayısı



Görev bazında meydana gelen kaza sayılarına bakıldığında ise tahmin edilebileceği gibi Restoranlarda en çok aşçıların kaza geçirdiği, sonrasında komilerin bu sıralamayı takip ettiği görülmektedir (Tablo 2).

Tablo 2. Görev bazında meydana gelen kaza sayısı

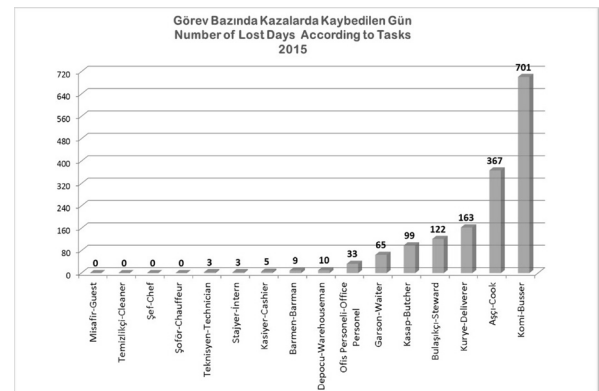


Bu kazalarda en yüksek seviyeyi oluşturan aşçı, komi ve bulaşıkçı kazalarının nedenlerine bir göz atacak olursak; aşçıların geçirdiği kaza sayısının bu kadar yüksek olmasının başlıca nedenleri arasında mutfaklardaki kaygan

zemin problemleri, buna karşılık zeminin yeterli derecede temizlenmemesi ve kuru tutulmaması, kesici aletlerle çalışma, hareketli ve döner aksamli cihazlarla çalışma ve bu cihazlarda gerekli olan emniyet donanımlarının bulunmaması ya da çalışanlar tarafından işlerini zorlaştırdığı gerekçesi ile iptal edilmesi, zaman baskısı ve hızlı çalışma sayılabilir. Sıralamada aşçıları takip eden komilerin geçirdiği kazaların sayısındaki fazlalık ise; hızlı çalışma, tecrübesizlik, ağır yükleri kontrolsüz bir şekilde kaldırma, işletme içerisinde bulunan eşik, merdiven veya rampalar, bazı zamanlarda görev tanımı dışında iş yaptırılması, gözünün yaptığı işte olmaması, basketten bardakları/kadehleri alırken kontrol etmeden silme işlemini yapma, silme işleminde fazla baskı uygulama vb. sayılabilir. Bulaşıkçıların kazalarında ise; eğitim seviyesinin düşüklüğü, kimyasala maruz kalma, kişisel koruyucu donanımları kullanmama, mutfak ekipmanlarının temizliğini/fritözün yağ değişimini/benmari suyunu boşaltma işlemini sıcaklık derecesi düşmeden yapma başlıca nedenler arasındadır.

Görev bazında kazalarda kaybedilen günlere bakıldığında aşçıların komilere kıyasla daha çok kaza geçirmesine rağmen komilerin geçirdiği kazalarda karşılaşılan gün kaybı daha fazladır (Tablo 3).

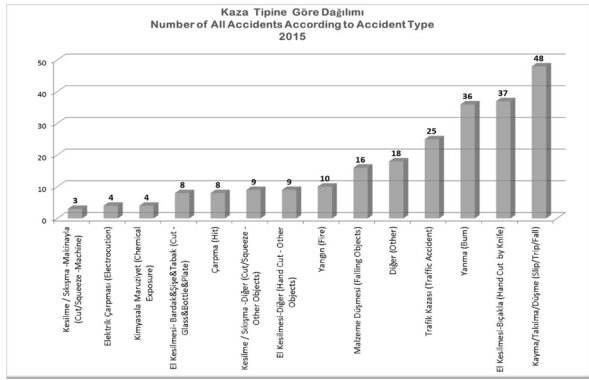
Tablo 3. Görev bazında kazalarda kaybedilen gün sayısı



Restoranlarda meydana gelen kazaların kaza tiplerini belirleyip kazaları bu tiplere göre gruplandırırsak, kaza nedenleri ve kazaları önlemek için alınması gereken aksiyonlara daha kolay karar verebiliriz (Tablo 4).

Restoranlarda meydana gelen başlıca kaza tipleri: kayma, takılma, düşme, sıkışma, çarpma, el kesilmesi (bıçak, makine, kırık cam ve porselen malzeme vb), yanma, trafik kazası, malzeme düşmesi, yangın, kimyasala maruz kalma, elektrik çarpması olarak sıralanabilir.

Tablo 4. Kazaların kaza tipine göre dağılımı



Bu çalışmanın verilerini oluşturan 120 restoranda, 2015 yılında toplam 48 adet kayma/takılma/düşme kazasının yaşandığını görüyoruz. Şekil 1'deki verilerimize dayanarak ise kazalarımızın yaklaşık % 56'sının mutfaklarda meydana geldiğini biliyoruz. Mutfak zeminlerinin, genellikle ıslak ve yağlı olması, hazırlık saatinde zemine dökülen malzemeler, rampalarda/merdivenlerde kaydırmaz bant bulunmaması, zemine bırakılan malzemeler kazaların başlıca nedenidir. Bu tarz kazaları önlemede en etkili yöntem, kuruluş aşamasında işletmenin özelliğine uygun kaydırmaz tipte endüstriyel zemin fayansları seçimidir. Eğer kuruluş aşamasında bu önlem göz ardı edildi ise antislip özellikli zemin kaplaması uygulanması da ikinci bir çözüm olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca mutfak zeminini

sabah hazırlık aşamasından sonra, gün içerisinde yoğunluğun az olduğu saatlerde ve kapanıştan sonra uygun yağ çözücü kimyasallar ile yıkanmalı, durulanmalı ve kuru mob uygulanmalıdır. Restoranta her ıslak silmeden sonra kuru mob uygulanmalı ve zemin ıslak olduğu zamanlarda kaygan zemin uyarı tabelası açılmalıdır. Merdiven basamaklarına ve rampalara ıslak zeminden etkilenmeyecek özellikte kaydırmaz bant veya epoksi zemin kaplaması uygulanmalıdır. Tüm mutfak personeline kaydırmaz tabanlı ve burun korumalı TS EN 20345 standardına sahip iş güvenliği terliği temin edilip kullanımı sağlanmalıdır.

Düşme kazalarının içerisinde aslında en önemlisi yüksekten düşmedir. Çalışmaya konu olan 120 restoranda, yüksekten düşme kazası yaşanmadığı için Şekil 4'deki istatistikte yer almamakta fakat işletmelerde yüksekte çalışma işleri fazlaca yapılmaktadır. Bu konuyla ilgili işin ehli firmalara yüksekte cam/tente temizliği, çatıdaki gider oluklarının açılması vb. işlerin yapıldığı alanlarda keşif yaptırılmalı ve firmanın öngördüğü yatay/dikey yaşam hattı, ankraj noktaları vb. uygulamalar yaptırılmalı, yüksekte çalışacak personele yüksekte çalışabilir sağlık raporu alınmalı, yüksekte çalışma eğitimi aldırılmalı ve gerekli kişisel koruyucu donanımlar temin edilip kullanımı sağlanmalıdır.

Kaza tiplerinde ikinci sırayı bıçakla el kesilmesi kazaları almaktadır. Bu kazaların başlıca nedenleri arasında çalışma sırasında elin ateş hattında bulunması, kesim işlemi yapılırken gözün işte olmaması, eğitim eksikliği, hızlı çalışma, kesim tablasının sabit olmaması, et/balık/tavuk vb kesim işlemleri sırasında koruyucu eldiven kullanılmaması, bıçakların gelişi güzel bırakılması, düşen bıçağı tutmaya çalışmadır. Bu tip kazaları önlemek için alınması gereken tedbirler genellikle insana bağ-

lı olduğundan diğer kaza tiplerine göre daha zordur. Bu kazaları minimuma indirmek için ilk yapılan uygulama eğitim departmanındaki şeflerle birlikte “Bıçak Kullanma Talimatı” hazırlanması ve eğitici şeflerimizden birinin talimatta yer alan konuları tek tek anlattığı bir video hazırlanması idi. Sonrasında bu video ve talimat tüm Restoranlar ile paylaşılıp mutfak şeflerinin tüm mutfak çalışanlarına bu konuda eğitim vermesi şeklinde ilerledi. Aslında en etkili uygulama mutfakta iş başı yapan personele body sistemi ile eğitim verilmesidir. Yani iş başı yapan personel mutfakta hangi bölümde işe başlayacak ise o bölümün şefine zimmetlenir, önce görerek öğrenir sonra uygulaması istenir, uygulamada yapılan hataların üzerinden geçilir, tüm aşamaları başarı ile tamamlarsa kendi başına iş yapabilir duruma gelmiş olur. Bu uygulama 120 restorandan bir kısmında uygulanabilmekte fakat büyük çoğunluğunda zaten işe alınan personel mevcuttaki eksiklikten dolayı alındığında ve iş yetiştirme kaygısından dolayı uygulanamamaktadır. Hâlbuki iş kazası sonucu yaşanan iş günü kayıpları ile karşılaştırıldığında eğitim aşamasındaki bu süreç oldukça kısadır. Kesim işlemi sırasında bazı işletmelerde kesim tablalarının küvetlerin üzerine konularak kesim yapıldığı görülmüştür. Küvetin ya da kesim tablasının kayması sonucu yaşanabilecek iş kazalarını önlemek için küvet üzerine yerleşebilecek sehpa şeklinde kesim tablaları ve bunun dışında çalışma tezgâhına sabit kesim tablasının içine oturabileceği raflar yaptırılmıştır. Kesim işlemi bittikten sonra bıçaklar mıknaşlı askılığa ya da steril bıçak dolabına konularak ortada bırakılması önlenmelidir. Et/balık/tavuk açma ve doğrama işlemlerinde bıçak tutulan ele gıdaya uygun kesilmeye dayanıklı bez eldiven ve diğer ele çelik örgü eldiven takılmalıdır. Ayrıca, kesici aletler yıkanırken de kesilmeye dayanımı yüksek olan kimyasal eldivenler kullanılmalıdır.

Üçüncü sırada yer alan kaza tipi ise yanma kazalarıdır. Bu kaza tipinin nedenlerine ise mutfak içerisinde kontrolsüz bir şekilde sıcak malzeme taşıma, fritözlerdeki yağ değişiminin ve makarna fritözlerindeki/benmarilerdeki su değişimlerinin sıcakken yapılması, ispirto vb. kolay alev alabilir malzemelerin kullanılması, mutfak ekipmanlarının doğru kullanılmaması örnek olarak verilebilir. Öncelikle Restoranlarda bulunan tüm ekipmanların güvenli kullanma talimatları hazırlanmalı, talimatlar doğrultusunda çalışanlara eğitim verilmelidir. Sıcak malzemenin taşınmasında ilk önlem soğuduktan sonra taşınması, mümkün değilse ya da sıcak taşınması gerekiyorsa elle taşımak yerine tencerenin sabitlenebileceği taşıma arabaları tercih edilmesi veya taşınacak ekipmanın büyüklüğüne göre taşıma işleminin birden fazla kişi tarafından ve TS EN 407 standartlı ısıya dayanıklı eldiven kullanılarak yapılması ve sıvı üzerinde mutlaka çalkalanmadan kaynaklı taşma payı bırakılmasıdır. Mutfak ekipmanlarındaki sıcak yağ/su değişimi kesinlikle soğuduktan sonra yapılmalıdır. Ocakların çakmaklarını veya kömürlü ızgaraları yakmak için ispirto vb. kolay alev alabilir malzeme kullanılmamalıdır. Yine aynı şekilde restoranlarda servis sırasında görsel şov amaçlı ispirto kullanımı kaldırılmalıdır.

Dördüncü sıradaki kaza tipi ise trafik kazalarıdır. Trafik kazalarının hemen hemen hepsini motor kuryelerin geçirmiş olduğu kazalar oluşturmaktadır. Bu kazaların büyük çoğunluğunun kök nedeni belirtilen sürede sipariş yetiştirme kaygısı nedeniyle hızlı gitme, ters yönden gitme, trafik kurallarına uymamadır. Bunun için bölgelere göre müşterilere süre verilmesi, hava koşullarına bağlı olarak termin süresinin uzatılması, siparişin sıcaklığını muhafaza edecek termo kaplar kullanılması gibi önlemler alınabilir. Bu kazaların diğer nedenleri arasında motorların bakımlarının düzen-

li yapılmaması, yaz-kış lastik değişimlerinin aksatılması, motor kuryelerin yeterince ehil olmaması gelmektedir. Bu kazaları önlemede öncelikli yapılması gereken motor kuryelere güvenli sürüş teknikleri eğitimi aldırılmasıdır. Motorların düzenli olarak bakımları yapılmalı, lastikler zamanında değiştirilmeli, çalışanların kişisel koruyucu donanımları temin edilmeli ve zimmetlenmelidir. Ayrıca “Motosiklet Kullanma Talimatı” hazırlanarak kuryelere tebliğ edilmelidir. Takip sistemi geliştirilerek de ara ara denetlemeler yapılmalıdır.

Bir sonraki kaza tipi malzeme düşmesidir. Üst raflara ağır malzemeler yerleştirilmesi, malzemelerin gelişi güzel istiflenmesi, asılı bulunan eşyaların bağlantı yerlerinde zamanla gevşeme meydana gelmesi bu kazaların nedenleri arasındadır. Bu kazaları önlemek için alınması gereken tedbirlerden bazıları bağlantı yerlerinin periyodik olarak kontrol edilmesi, ağır malzemelerin alt raflara yerleştirilmesi, malzemelerin raflara düzenli bir şekilde yerleştirilmesi ve zeminde istiflenen malzeme yüksekliğinin 1 m’yi geçmemesidir.

Diğer bir kaza tipi ise işletmelerde yaşanan yangınlardır. Yangın nedenlerine bakacak olursak bunların başlıcaları arasında, baca temizliklerinin düzenli olarak ya da etkin olarak yapılmaması, yağın ocakta kontrolsüz bir şekilde bırakılması, sıcak yağ ile suyun birleşmesi, kömürlü ızgaralarda kömürün tepeleme yakılması ve kolay yanmasını sağlamak için ispirto, reşo yakıtı vb kullanılması, elektrik tesisatındaki kısa devreler, doğalgazlı ızgara dökümlerinin folyo sarılarak yüksek ısıda yanmaya maruz bırakılması, doğalgazlı ızgaraların tavalarına su ilavesi yapılmaması sayılabilir. Bu kazaları önlemede ilk yapılması gereken, çalışanlara yangın konulu eğitim verilmesi ve bu konuda bilinçlenmelerinin sağlanmasıdır. Kızartma işlemi fritözde yapılmalı ve fritöz benmari/la-

vabo gibi su kaynaklarından uzakta konumlandırılmalıdır. Sektörde genel olarak doğalgazlı ızgaraların temizliği ızgara demirlerine folyo sarılarak yüksek ısıda yağların çözüldürülmesi mantığı ile yapılmaktadır. Çalışmada bahsi geçen 120 restorandan 4’ünde geçtiğimiz yıllarda bu nedenle yangın çıktığının tespit edilmesi üzerine teknik personeller ve mutfak koordinatörleri ile birlikte “Güvenli Izgara Temizleme Talimatı” oluşturulmuş ve talimata uygun olarak temizleme işlemi anlatımlı olarak başından sonuna kadar videoya çekilmiş (Şekil 1) ve video doğalgazlı ızgara bulunan işletmeler ile paylaşılarak mutfak şeflerinin videoyu izledikten sonra ızgara temizliği yapan çalışanlara tebliğ etmesi sağlanmıştır.



Şekil 1. Doğalgazlı ızgaranın güvenli temizliği

Doğalgazlı ızgaraların tavasına kanaldan akararak tavada biriken yağın tutuşmasını önlemek amacıyla çalışma sırasında ara ara su ilavesi yapılmalıdır. Kömürlü ızgaralarda kömürü tutuşturmak için ispirto vb. kimyasallar kullanılmamalıdır. Tüm davlumbazlarda alev savar filtreler takılı olmalı, filtreler kirlilik durumuna göre haftada asgari 2-3 kez yıkanmalı, baca temizlikleri periyodik olarak yapılmalı, ısı kaynaklarının bulunduğu tüm davlumbazların içine UL300 standardına sahip davlumbaz içi otomatik söndürme sistemleri kurulmalı ve sistemin manuel butonları kolay ulaşılabilir

olmalı ve bu sistemlerin 6 ayda 1 periyodik kontrolleri yaptırılmalı, mutfakta kuru kimyevi tozlu seyyar yangın söndürücü tüpler bulunmalı ve yangın battaniyeleri asılı bulunmalıdır. Mutfakta kullanılan gazın cinsine göre gaz kaçağı algılayıcı dedektörler uygun yerlerde konumlandırılmalıdır. Ayrıca, elektrik tesisatı ve topraklama tesisatının yıllık periyodik kontrolleri yaptırılmalı, kontrol raporunda belirtilen uygunsuzluklar giderildikten sonra ölçümler tekrarlanmalıdır.

Bardak, tabak, şişe ve diğer malzemelerle el kesilmesi, çarpma, sıkışma, kimyasala maruziyet ve elektrik çarpması diğer kaza tipleridir.

Kimyasala maruz kalınan kazaları önlemek için, öncelikle kimyasalların tedarik edildiği firmadan çalışanlara kimyasal eğitimi aldırılmalıdır. Kimyasalla çalışmalarda kullanılması gereken kimyasal maske, eldiven, gözlük, ön-lük vb. kişisel koruyucu donanımların temin edilmeli, çalışanlara teslim edilirken kullanımı, kullanılmaması durumunda yaşanabilecek rahatsızlıklar, saklama koşulları, temizliği konularında genel bilgilendirme yapılmalıdır.

Elektrik çarpması kazalarını önlemek için çalışanlara genel elektrik eğitimi verilmeli, elektrikli ekipmanların temizliği yapılmadan önce fişleri prizden çekilmeli, elektrikli ekipmanların motor, fiş vb. kısımlarına ve prize su temas ettirilmemeli, cihazlarda ve tesisatta ekli kablo bulunmamalı, elektrik panolarında 30 mA değerinde kaçak akım rölesi bulunmalı, panolarda iç kapak bulunmalı, pano gövdesinden kapağına topraklama kablosu çekilmiş olmalı, elektrik panoları önünde yalıtkan paspaslar bulunmalı, işletmede kesintisiz topraklama hattı bulunmalı, elektrik panolarında uyarı etiketleri bulunmalı, yetkisiz personelin müdahalesini engellemek amaçlı kilitli tutulmalı ve elektrik tesisatı ile topraklama tesisatı-

nın yıllık periyodik kontrolleri yaptırılmalıdır. Mutfak gibi ıslak zemin ihtiva eden alanlarda minimum IP44 koruma sınıfına sahip prizler kullanılmalıdır.

Bunlara ek olarak, kesilme/sıkışma tehlikesi bulunan cihazlarda, koruyucu ve acil stop butonu bulunmalı ve koruyucu riskli bölgeye erişimi engellemiş olmalıdır. Örneğin; kıyma çekme makinasında boyunluk, hamur yoğurma makinaları ve mikserlerde koruyucu kapak ve kapak açıldığında cihazın durmasını sağlayan emniyet switchi, zırh makinalarında emniyet switchli kapak, lavaş açma makinalarında merdane kısımlarını kapatan koruyucu kapak bulunmalıdır.

Bardak, tabak, şişe ve diğer nesnelere olan el kesilmesi kazalarına karşı alınacak tedbirlerden bazıları aşağıdaki gibidir:

- Kesici atıkların ayrı çöp kovalarında ve kesilme dayanımı yüksek poşetlerde toplanması, bu çöp kovalarına uyarıcı etiket yapıştırılması ve bu malzemelerin kesilmeye dayanıklı eldiven ile taşınması
- Servis tepsisinde çok uzun, dengesiz şişe veya malzemelerin taşınmaması, tepsinin ağırlık merkezine dikkat edilerek dengeli bir şekilde yerleştirilmesi, tepsinin vücuda yaslanarak taşınmaması, iki elle dengeli bir şekilde taşınması
- Düşen malzemelere müdahale edilmemesi
- Kadeh/bardak kurularken pamuklu kalın kumaşların tercih edilmesi, kadehlerin sapından değil iki parmak ile gövdesinden kavranarak baskı uygulanmadan silinmesi, gözün yapılan işte olması vb.

Risk analizi ve değerlendirilmesi

Çalışma ortamı gözle görünen veya görünmeyen tehlikelerle doludur. Bu tehlikelerden kaynaklanan riskleri tahmin etmek ve kabul edile-

mez olanları ortadan kaldırmak için izlenecek en iyi bilimsel esaslı çalışma risk değerlendirmesidir. 2012 yılında yürürlüğü giren 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununda, risk değerlendirmesinin kanun kapsamına giren her işyerinin yükümlülüğü olduğu ve bunun işverenin sorumluluğunda bulunduğu ifade edilmektedir. Risk değerlendirmesinin nasıl gerçekleştirileceği ayrıca bir yönetmelikle düzenlenmiştir (**ÇSGB, 2012**). İşverenler, işyerlerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek tehlikelerin belirlenmesi ve bertaraf edilmesi için risk değerlendirmesi yaptırmalıdır.

İşyerinde risk değerlendirmesi yapmak mevzuat yönünden zorunlu olduğu gibi, işletmenin ve ülkemizin geleceği açısından da oldukça önemlidir. İşyerlerinde meydana gelen iş kazaları ve meslek hastalıkları sonucunda büyük maddi kayıplar meydana gelmektedir. Hâlbuki gerek iş kazaları gerekse meslek hastalıkları, nedenleri önceden belirlenerek alınacak tedbirlerle önlenilecek vakalardır. Risk değerlendirmesinin ilk adımı tehlikelerin belirlenmesini, ikinci adımı ise belirlenen tehlikelerden kaynaklanan risklerin analizini içerir (**Birgören, 2017**).

Risklerin değerlendirilmesi amacıyla birçok yöntem geliştirilmiştir. Bu yöntemlerin uygulanabilirliğine bakıldığında bir kısmı yetersiz, bir kısmı ise karmaşıktır. Risk değerlendirmesi, yalnızca işletmedeki bir kişinin ya da iş güvenliği uzmanının tek başına yapabileceği bir işlem değildir. Bu çalışmalar işveren ve İSG profesyonellerinin yanı sıra çalışanların da katılımıyla gerçekleştirilmelidir. O nedenle kullanılan yöntem, pratik, her seviyede kişi tarafından kolay anlaşılabilir ve detaylı sonuca götürebilecek tipte olmalıdır. Bunlara dayanarak da kullanılacak yöntemin sektöre göre değişiklik göstermesi gerekliliği ortaya çıkmaktadır.

Restoran sektörünü ele alacak olursak, yoğun çalışma temposu nedeniyle bedensel ve zihinsel yorgunluk, maliyet dolayısıyla her bölümdaki çalışan sayısının kısıtlı olması, müşteri zaman baskısı, sipariş yetiştirememe kaygısı, düşük gelir nedeniyle çalışmadaki isteksizlik, eğitim seviyesinin düşüklüğü vb. nedenler risk değerlendirmesinde kullanılacak yöntemin kolay anlaşılabilir ve pratik olması gerekliliğini desteklemektedir. Bu nedenle bu sektörde en çok kullanılan risk değerlendirme yöntemi Fine-Kinney'dir.

Fine - Kinney Yöntemi ile risk değerlendirmesinde, belirlenen risklerin ağırlık oranları hesaplanarak derecelendirme yapılır ve önlem alınmasının gerekli olup olmadığına karar verilir. Bu metotta risk, $RISK = OLASILIK \times FREKANS \times ŞİDDET$ formülü ile değerlendirilmektedir. Analiz edilerek belirlenmiş tehlikeler, aşağıda açıklaması yapılan KINNEY matematiksel risk yöntemine göre değerlendirilir (**Kinney ve Wiruth, 1976**).

Olasılık değerlendirilirken faaliyet esnasındaki tehlikelerden kaynaklanan zararın gerçekleşme olasılığı, frekans değerlendirilirken faaliyet esnasında tehlikeye maruz kalma sıklığı, şiddet değerlendirilirken ise faaliyet esnasındaki tehlikelerden kaynaklanan zararın çalışan ve/veya ekipman üzerinde yaratacağı tahmini etki sorgulanır ve puanlandırılır. Olasılık hesaplanırken metodun karar matrisine göre 0,2 ile 10 arasında, frekansa hesaplanırken 0,5 ile 10 arasında, şiddet hesaplanırken 1 ile 100 arasında puan verilir.

Bu puanlandırma sonucu bulunan risk skoru 20 den küçük ise "Önemsiz Risk" olarak değerlendirilir ve önlem öncelikli değildir, 20 ile 70 arasında ise "Olası Risk" olarak değerlendirilir ve gözetim altında tutulmalıdır, 70 ile 200 arasında ise "Önemli Risk" olarak değer-

lendirilir ve uzun dönemde (yıl içerisinde) iyileştirilmelidir, 200 ile 400 arasında ise “Esaslı Risk” olarak değerlendirilir ve kısa dönemde (birkaç ay içerisinde) iyileştirilmelidir, 400 den büyük ise “Tolerans Gösterilemez Risk” olarak değerlendirilir ve hemen gerekli önlemler alınmalı veya işin durdurulması, işletmenin kapatılması vb. düşünülmelidir.

Bu çalışmanın yapıldığı 120 restoranda, risk değerlendirme çalışmalarına başlanmadan önce ilk olarak risk değerlendirme ekibi oluşturulmuştur. Risk değerlendirme ekibi, yönetmeliğin de öngördüğü şekilde işveren vekilleri, iş güvenliği uzmanı ve işyeri hekimleri, çalışan temsilcileri, destek elemanları ve işletmedeki tüm bölümlerde bilgi sahibi olan çalışanlardan oluşturulmuştur. Sonrasında risk değerlendirme ekibi üyelerine iş sağlığı ve güvenliği mevzuatı, tehlike, risk, risk değerlendirme, risk değerlendirme yöntemi ve uygulaması, görsel olarak Restoran sektörüne özgü riskler vb. konularda eğitim verilmiştir. Bundan sonraki aşamada ise risk değerlendirme yapılacak saha, alt saha ve alt sahanın kapsadığı alanlar belirlenmiş ve sonrasında risk analizi ve değerlendirmesi çalışmaları yapılmıştır. Risk kontrol tedbirleri kararlaştırılmış, kararlaştırılan tedbirlerin iş ve işlem basamakları, işlemi yapacak kişi ya da işyeri bölümü, başlama ve bitiş tarihi ile benzeri bilgileri içeren planlar hazırlanmıştır. Hazırlanan planların uygulama adımları düzenli olarak izlenmiş ve aksayan yönler tespit edilerek gerekli düzeltici ve önleyici faaliyetler belirlenmiştir. İş sağlığı ve güvenliği alanında restoran sektörü ilgili çok fazla bir uygulama bulunmadığından işletmelerde daha önce yaşanan ramak kala olaylar ve iş kazaları, çalışanların tecrübeleri risk değerlendirmesi çalışmalarında büyük fayda sağlamıştır.

Sonuçlar ve değerlendirme

Restoran sektöründe yaşanabilecek iş kazalarını önlemek için alınması gereken aksiyonları uygulamaya almak aslında o kadar da zor değildir. Çok basit uygulamalarla bile birçok kazanın önüne geçilebilir. Bu aşamada zor olan çalışan bazlı riskleri önlemektir. Bunun için de en önemli unsur eğitimidir. Eğitimle kişilere güvenlik kültürü kazandırılmalıdır. Maslow’un ihtiyaçlar hiyerarşisini düşündüğümüzde güvenlik ihtiyacı fizyolojik ihtiyaçlardan sonra ikinci sırada yer almaktadır. Güvenlik bir yaşam biçimi ve ihtiyaç haline dönüştüğünde işyerlerinde iş güvenliği bilinci kendiliğinden oluşacak ve çalışanlar kişisel koruyucu donanımları, makine koruyucularını kullanmada, talimatlara uymada vb. konularda negatif tutum sergilemeyecektir.

İş kazaları ile ilgili tedbirleri almada işletmelerin iş sağlığı ve güvenliği için bütçelerinde bu konulara ayıracakları fon bulunmalı, yönetimin iş sağlığı ve güvenliği konularının önemi açısından bilinçli olması ve bu konularda kararlı ve etkili kuralların uygulanmasının sağlanması gerekmektedir.

Unutulmamalıdır ki; işletmedeki bu konuya bakış açısı sadece yasal bir zorunluluğu yerine getirmek ise o işletmedeki iş kazası ağırlık hızında ya da mal hasar şiddet frekansında bir azalma sağlanamayacak, iş günü ve maddi kayıplar önlenemeyecektir.

KAYNAKLAR

Birgören, B. (2017). Fine Kinney Risk Analizi Yönteminde Risk Faktörlerinin Hesaplama Zorlukları ve Çözüm Önerileri. Uluslararası Mühendislik Araştırma ve Geliştirme Dergisi, 9 (1): 19-25

Çelik, Ö., Utlu, Z. (2013). Rüzgar enerji santrallerinde iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları. İstanbul Aydın Üniversitesi Dergisi, 5 (19): 57-69.

ÇSGB (2012). İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği, Resmi Gazete Sayısı: 28512, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı.

Delionü, Ö., Utlu, Z. (2016). High school and equivalent schools in the occupational health and safety occupational health and safety hazards outside. International Journal of Human Sciences, 13 (1):1514-1531

Kanat, Ş., Utlu, Z. (2015). Gıda ürünleri imalatı sektöründen iş sağlığı güvenliği ve risk analizi. Gıda Mühendisliği Dergisi, 41:24-34

Kinney, G.F., Wiruth, A.D. (1976). Practical risk analysis for safety management, NWC Technical publication 5865, Naval Weapons Center, China Lake CA, USA.

Uzun, R., Utlu, Z. (2015). Elektrometal kaplama işlemlerinde hazop risk değerlendirmesi: örnek uygulama. CBÜ Fen Bilimleri Dergisi, 11 (2):279-286.

Yılmaz, G. (2016). Gıda İmalat Sanayi Sektöründeki Teknolojik Gelişmelerin İş Sağlığı ve Güvenliği Üzerindeki Etkileri. İstanbul Aydın Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul