



Düzce Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi

Araştırma Makalesi

Düzce İlindeki Mutfak Çalışanlarının Genel Bilgileri ile Kaza Geçirme Oranlarının İncelenmesi

Mete Han ÜNER ^{a,*}, Hamza Savaş AYBERK ^b

^{a,*} *İş Sağlığı ve Güvenliği Anabilim Dalı, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul Okan Üniversitesi, İstanbul, TÜRKİYE*

^b *Enerji Sistemleri Mühendisliği Bölümü, Mühendislik Fakültesi., İstanbul Okan Üniversitesi, İstanbul, TÜRKİYE*

* Sorumlu yazarın e-posta adresi: metehanuner@gmail.com

ÖZET

Mesleki eğitim yalnızca işin nasıl yapılacağı ile ilgilenmeyen, aynı zamanda çalışma güvenliğini de kapsayan bir alan olarak bilinmektedir. Mesleki eğitim alanında yapılan araştırmalar, eğitim seviyesi arttıkça iş kazalarına karşı kaderci bakış açısının azaldığını göstermektedir. Bunun yanı sıra mesleki eğitimden bağımsız olarak sektöre yönelik iş güvenliği eğitimleri de kazaların önlenmesi açısından büyük önem arz etmektedir. Bu kapsamda çalışmanın amacı mutfak çalışanlarının iş güvenliği alanındaki kaza geçirme oranlarını değerlendirmektir. Araştırmada, Düzce ilindeki mutfak çalışanlarının kaza geçirme oranlarını değerlendirmeye yönelik bir ölçek geliştirilmiştir. Elde edilen veriler istatistiki olarak ortaya konulmuş, değişkenler üzerine ‘t testi’ ve ‘tek yönlü varyans analizi’ uygulanmıştır. Analizler doğrultusunda, demografik bilgileri temel alınan mutfak çalışanlarının kaza geçirme oranlarının yüksek olduğu gözlemlenmiştir ve çalışmanın sonunda, bu oranların düşürülmesine yönelik çözüm önerileri sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: *Mutfak çalışanları, İş güvenliği, Mutfak kazaları*

Investigation of Accident Rates with the General Knowledge Level of Kitchen Workers in Düzce Province

ABSTRACT

Vocational education is known as an area that not only deals with how to do work, but also includes working safety. Research in the field of vocational education shows that the fatalistic view of occupational accidents decreases as the level of education increases. In addition to this, occupational safety trainings for the sector, regardless of vocational education, are also very important for the prevention of accidents. In this context, the aim of the study is to evaluate the rate of accidents in the field of work safety of kitchen workers. In the study, a scale is developed to assess the accident rate of kitchen workers in Düzce province. The data obtained are analyzed statistically and ‘T test analysis’ and ‘one-way analysis of variance’ is applied to the variables.

According to the analyzes, it is observed that the rate of accidents of the kitchen workers based on demographic information is high and at the end of the study, suggestions for reducing these ratios are presented.

Keywords: Kitchen workers, Work safety, Kitchen accidents.

I. GİRİŞ

Mutfaklarda üretim aşamaları çalışanlar için bir çok tehlike ve riski de beraberinde getirmektedir. Bu nedenle son yıllarda yapılan çalışmalar iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarına yönelmiş durumdadır [1].

Yapılan çalışmalar endüstriyel mutfak çalışma alanlarında çok fazla iş kazası ve yaralanma olduğuna dikkat çekmektedir. Bu kazalara yönelik nedenlerin en başında mutfaklarda çalışanların, iş sağlığı ve güvenliği alanında yeterince bilgi sahibi olmaması ya da güvenlik önlemlerine yeterince önem vermemesi gelmektedir.

Mutfaklarda yapılan her çalışmanın bilgilendirme/öğrenme süreçlerinde, o çalışmanın nasıl güvenli bir şekilde yapılabileceği de öğretilmelidir. Mutfak üretim sahasında ve servis sahasında kullanılacak her gercin, kullanımı esnasında karşılaşılabilecek risklere karşı alması gereken önlemler mutfak sorumlusu (beslenme uzm./diyetisyen, aşçıbaşı, gıda müh.) tarafından mutfak çalışanlarına anlatılmalı ve çalışanların bilgi düzeyleri arttırılmalıdır [2].

Eğitim düzeyinin arttırılması, risklerin azaltılması ve güvenli çalışma ortamı için oldukça etkili bir yöntemdir. İşe alınan her çalışan güvenliği sağlayıcı bilgiler, eğitimler aracılığı ile öğretilmelidir. Ayrıca mutfak yöneticileri çalışma sahasına ait kayıtlar tutmalı, tutulan bu kayıtları incelemeli ve kaza sebeplerini araştırmalıdır. Bunun yanı sıra düzenli olarak verilecek eğitimin içeriği de bu araştırmalar ışığında düzenlenmeli ve yapılacak düzenlemelerle kaza risklerini en aza düşürmek amaçlanmalıdır [3].

II. MUTFAK KAZALARININ OLUŞUM NEDENLERİ

Mutfaklarda kazaya neden olan etmenler birden fazla olabilir ve genellikle gerekli tedbirler alınırsa büyük ölçüde önlenir. Özellikle kazalara sebebiyet verebilecek kök nedeni görebilmek yaşanabilecek kazaları önlemek için alınacak tedbirlerin alınmasına kılavuz olacaktır. Temelde kazaların oluşum nedenleri eğitimsizlik, kontrolsüzlük, planlama ve tasarım hataları olarak sınıflandırılabilir [2].

Eğitim seviyesi arttırılarak meslek hastalıklarına ve iş kazalarına yol açacak risk ve tehlikeler en aza indirilebilmektedir [4]. Araştırmalar neticesinde iş kazalarının çok önemli bir kısmının çalışanların eğitimsizliği ya da kurallara aykırı davranışları sonucu meydana geldiği ortaya konulmuştur. Özellikle de genç ve deneyimsiz çalışanların eğitimsizlikten dolayı kaza ve yaralanmalara maruz kaldığı bildirilmektedir [5].

Catering şirketlerinde 2014 yılında yapılan bir araştırmada 380 mutfak personeli ile görüşülmüş ve çalışanların iş güvenliği alanında yanlış bilgilere sahip oldukları ortaya konulmuştur [6].

Çalışanların güvenlik performansları ile güvenlik kültürünün etkisinin araştırıldığı bir çalışmada eğitim düzeyine göre; İlkokul/ortaokul mezunu çalışanların, lise ve üniversite mezunu çalışanlara nispeten çalışma ortamında daha kadereci bir anlayışa sahip oldukları ortaya konulmuştur [7].

Genç ve işe yeni alınan personelin kazalara yatkın grubu oluşturduğu bilinmektedir [8]. Bu nedenle yemekhane, mutfak ve personelin süreklilik arz edecek bir şekilde denetlenmesi gerekmektedir [2, 9].

Yetersiz denetim ve kontrollerin yapılmamış olması kazaların nedenleri arasında yer almakta olup, iş yerinde alınan önlemlere uyulup uyulmadığının gözlemlenmesi, denetlenmesi ve uygunsuz durumların düzeltilmesi işveren için kanuni bir zorunluluk teşkil etmektedir [10, 11].

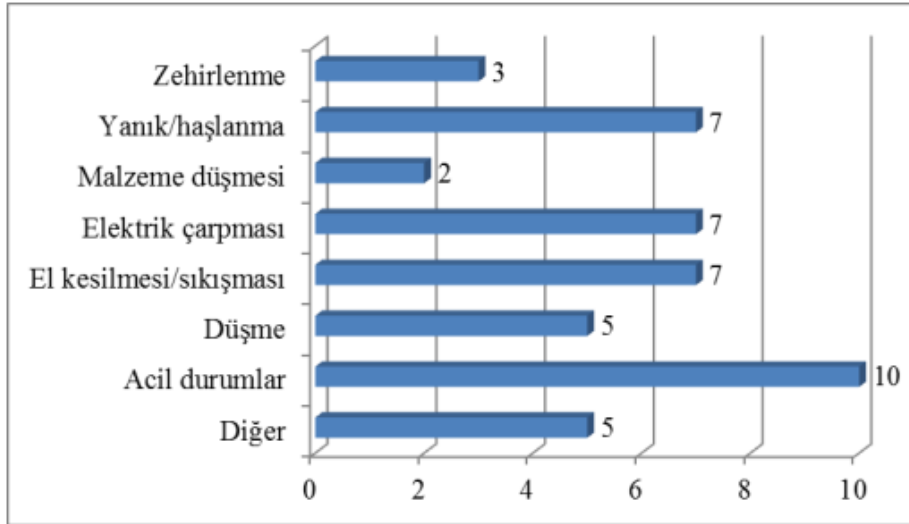
Yiyecek–içecek üretimi yapılan işletmelerde çalışma temposunun en yoğun olduğu yerler mutfaklardır [12]. Bu neden ile etkin bir mutfak planlaması büyük önem taşımaktadır. Mutfak planlamasında bina içerisindeki konumun belirlenmesi, yeterli alan kapasitesinin ayrılması, uygun ekipman, cihaz seçimi ve etkin çalışacak bir ekibin varlığı dikkate alınması gereken en önemli konular arasındadır. Mutfak planlamasının doğru şekilde yapılmaması karlılık ve motivasyonda düşüslere sebebiyet verirken, iş kazalarını da arttıracaktır [13].

Araç-gereç, bina yapımı, yerleşim ve gerekli önlemleri içeren bilim dalı mühendisliktir. Bu araç-gerecin tasarımında belirleyici etmen insan davranışlarıdır. Mutfak hizmetlerine dair güvenli çalışma iyi tasarlanmış araç-gereç ve iyi bir mutfak planı ile sağlanabilir. Ayrıca mutfak için uygun olmayacak bir donanım tasarımı çalışanlarda bir takım fiziksel ya da mental olumsuzluklara sebebiyet verebilir [2, 3, 7].

III. MUTFAKLARA ÖZGÜ RİSK VE TEHLİKELER

Her yıl azımsanmayacak kadar çok çalışan engellenmesi mümkün olan kazalar dolayısıyla ölmekte ya da yaralanmalı iş kazası geçirmekte olup mutfak çalışanları arasında da iş kazaları sıklıkla görülmektedir. Mutfaklarda görülen başlıca kazaları, yanıklar, düşmeler, patlamalar, kesikler, elektrik çarpmaları, kimyasal maruziyet ve ergonomi hataları oluşturmaktadır [14].

Yağmurluklu [15]'ya göre mutfak çalışma alanlarında yaşanan bazı kazaların dağılımı Şekil 1'de verilmiştir.



Şekil 1. Mutfak alanlarında tespit edilen risklerin türlerine göre dağılımı [15]

Yanmalar ve haşlanmalar mutfak çalışanları arasında sıklıkla rastlanan kazalar arasındadır [7]. Bir araştırmaya göre kurum mutfaklarında meydana gelmekte olan yanma vakaları, mutfaklara ait kazaların %16'sını oluşturmaktadır [3].

Kızgın yağ sıçramaları, sıcak ekipmanların çıplak elle tutulması, basınçlı tencere patlamaları, sıcak sıvıların uygun taşınmaması, ağız açık sıcak kapların yere bırakılması, çeşitli malzemelerin alevlenmesi gibi çok çeşitli uygun olmayan davranışlar yanıklara neden olabilmektedir [2, 3, 14].

Mutfaklarda yemeklerin, yağların yere dökülmesi, kaygan zemin malzemesi ve dikkatsizlik kayarak düşmelerle sonuçlanabilmektedir [2]. Profesyonel mutfaklarda yaşanan kazaların %18'ini düşmeler oluşturmaktadır [3].

Zemin kayganlığına neden olan etmenler, ağır yüklerin taşınmasında uygun taşıma arabalarının kullanımı, personelin taşıyabileceğinden fazla yük almaması, çalışma ortamının yeterince aydınlatılması ve iş yoğunluğu bahanesiyle hızlı hareket etmeme gibi düzeltilmiş etmenler düşme riskini azaltarak, düşmelere bağlı kaza ve yaralanma risklerini azaltmaya yardımcı olabilir [3].

Patlamalar, işletmeler için belirlenen 7 acil durum türü arasında bulunmaktadır. Oteller, ısıtma-buhar kazanları, LPG, sıvılaştırılmış doğal gaz ve çeşitli kimyasal maddelerin bulundurulması sebebiyle patlama riski taşıyan işletmeler arasında yer almaktadır [15].

Türkiye'de endüstriyel mutfaklarda kullanılan pişirme ekipmanları genellikle doğal gaz, hava gazı gibi gazlarla çalışan cihazlardır. Bu nedenle gaz patlamaları mutfaklarda oluşan kazalar arasında önemli bir yere sahiptir [3].

Genel olarak gaz patlamaları, her hangi bir nedenle ortamda yoğunlaşan gazın ateşle temas etmesi sonucu ortaya çıkmaktadır. Mutfaklarda gaz patlamalarının en önemli sebebi çalışanların eğitimsizliği, korsan tüpler, mutfak havalandırmasının yetersiz olması, yanıcı maddelerin gaz tesisatına yakın olması ve tesisatların kontrol edilmemesidir [2]. Yapılan bir araştırmaya göre kurum mutfaklarında oluşan kesiklerin, toplam kazalar içerisinde %24'lük bir paya sahip olduğunu belirtmiştir [3].

Profesyonel mutfaklarda uygun olmayan araç gereç kullanımı ve yanlış yerleşimler kesiklere neden olabilmektedir. Mutfak cihazları arasında özellikle et kesicileri en riskli araçlardır. Bu cihazların temizlik ve kullanımlarında çok dikkatli olmak gereklidir. Bunun yanı sıra sivri, kesici ekipmanlarda kesiklere bağlı kanamalara neden olabilmektedir [16].

Mutfaklar yaygın sıvı kullanımı sebebiyle elektrik akımının iletkenliğinin yüksek olduğu çalışma ortamları olmakla birlikte kurum mutfaklarına ait tesisatlar genellikle sonradan mutfığa yerleştirilecek elektrikli aletlerin çalıştırılmasına uygun tasarlanmamaktadır. Çoğu mutfakta, bu cihazların yerleştirilmesi için dışarıdan kablo tesisatlarının geçirilmesi ya da sistemde güçlendirme yapılmadan tesisatı zorlayabilecek yeni cihazların yerleştirilmesi elektrik arızalarına yol açmaktadır [2, 3].

Kimyasal maruziyetler yoluyla zehirlenmelerin meydana geliş yolları üç ana başlıkta incelenir. Bunlar, sindirim, solunum ve deri yollarıyla meydana gelen zehirlenmelerdir [7]. Mutfaklarda kullanılacak ideal bir dezenfektan, yarayla teması halinde vücut direncini etkilememeli, toksik olmamalı ve korozyif (aşındırıcı) özellikte olmamalıdır [17].

Mutfak çalışanları, uzun süre ayakta durarak çalışmakta, ağır cisimleri kaldırarak taşımaktadırlar. İş yerlerinde yapılan tekrarlamalı ve zorlayıcı hareketler ve buna ek olarak yanlış pozisyonda çalışma gibi ergonomik yetersizlikler mesleki kaynaklı kas-iskelet sistemi hastalıklarının oluşmasına neden olmaktadır [15].

Mutfaklarda güvenli çalışma koşullarının sağlanmasında iyi tasarlanmış araç-gereç kullanımı önemlidir [3]. Yetersiz tasarlanmış yükseklik, genişlik ve derinlik gibi etmenler yapılan işi zorlaştırmakta, zaman verimsizliğinin yanı sıra vücutta çeşitli kalıcı hasarlara da neden olabilmektedir. Bunlardan bazıları; dokuları, kaslar, eklemler ve omurgada oluşturabileceği çeşitli olumsuzluklar olarak sayılabilir [18].

IV. MATERYAL VE METOT

Araştırmada, Düzce ilindeki mutfak çalışanlarının meslek yaşantıları boyunca geçirdikleri kaza oranlarını değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Çalışmanın kuramsal bilgilendirme bölümü, konuyla ilgili literatür taraması yardımıyla yapılmıştır. Konuyla ilgili yapılan benzer çalışmalar incelenmiş ve Prof. Dr. H. Savaş Ayberk'in önerileri dikkate alınarak araştırmacı tarafından yeni bir anket formu geliştirilmiştir. Araştırma anketine, Düzce ilinde çalışan 157 mutfak çalışanı katılmıştır. Mutfak çalışanları statüsünde araştırmaya dahil edilen meslekler; aşçılar, garsonlar, bulaşıkçılar, mutfak sorumluları (diyetisyen ve gıda mühendisleri) ve diğer meslekler olarak sınırlandırılmıştır. Araştırma anketiyle toplanan veriler bilgisayar ortamında SPSS programı yardımıyla analiz edilerek tablolar halinde yorumlanmıştır. Kaza geçirme oranlarına ait veriler, frekans ve yüzde dağılımlarıyla birlikte

tablolar halinde verilmiştir. Ankette verilen yanıtlar yardımıyla kaza geçirme durumu ve kişisel verilerin çeşitli değişkenler açısından değişip değişmediği incelenmiştir.

V. BULGULAR VE TARTIŞMA

Bu bölümde Türkiye Cumhuriyeti, Düzce ilindeki mutfak çalışanlarının demografik verileri ile kaza geçirme oranları arasındaki ilişki belirlenmeye çalışılmıştır.

Mutfak çalışanlarının genel bilgileri ve kaza geçirme durumları arasındaki ilişki standart sapma, frekans ve yüzde istatistikleri yardımıyla özetlenmiştir. Kaza geçirme durumları çoktan seçmeli bölüm aracılığıyla ölçülerek elde edilen sonuçların demografik verilere bağlı olarak farklılaşma durumları incelenmiştir. Çalışma sonucu elde edilen veriler, mutfak çalışanlarının genel bilgileri ve kaza geçirme oranları olarak iki başlık şeklinde sunulmuştur.

Araştırma kapsamında mutfak çalışanı olarak beş kategori belirlenmiştir. Bunlar, aşçılar, garsonlar, bulaşıkçılar, mutfak sorumluları (gıda mühendisi ve diyetisyenler) ve diğerleridir. Ancak araştırma kapsamında değerlendirilen mutfaklar içerisinde hiç beslenme uzmanı (diyetisyen) ya da gıda mühendisine rastlanmamıştır.

Araştırmaya katılan 157 mutfak çalışanının % 42'sini kadın, % 58'ini erkek katılımcılar oluşturmaktadır. Mutfaklarda çalışan erkek katılımcı sayısı, kadın katılımcı sayısından azdır. Bununla beraber kadın katılımcı sayısının % 42 oranında olmasıyla ilgili değişik etkenlerde bulunabilir.

Araştırmaya katılan bireylerin yaş dağılımı incelendiğinde 157 katılımcının %58'i 18-30 yaş aralığında iken, 31 yaş ve üzeri çalışanlar katılımcıların %89'unu oluşturmaktadır. Araştırmaya katılan 10 katılımcı cinsiyet belirtmemektedir. Cinsiyet belirtmeyenler toplam katılımcıların % 6,4'ünü oluşturmaktadırlar. Cinsiyet işaretlemeyen katılımcılar dışarıda bırakıldığında katılımcıların % 39, 5'i 18-30 yaş arası katılımcıları, geride kalan 31 yaş ve üzeri katılımcılar ise % 60,5'lik oranı temsil etmektedir. Mutfak çalışanlarında 31 yaş ve üzeri katılımcılar çoğunluğu oluşturmakla birlikte araştırmaya katılan çalışanların büyük çoğunluğunun yaş bakımından daha büyük bir kesimi temsil ettiğini söyleyebiliriz.

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının % 65'i İş Sağlığı ve Güvenliği alanında eğitim almıştır. Buna karşın İş Sağlığı ve Güvenliği alanında eğitim almadan mutfak hizmetlerinde çalışan katılımcıların oranı % 35 olarak ortaya konulmuştur. Sayısal verilere dayanarak kabaca katılımcıların 3'te 1'lik kısmının tehlike ve risklere karşı eğitim almadan çalıştıklarını söylemek mümkündür.

İş Sağlığı ve güvenliği alanında eğitim alarak çalışan aşçı sayısı 36 kişi, eğitimsiz çalışan aşçıların sayısı ise 18 kişidir.

Yağmurluklu [15]'nin çalışmasında ana mutfak bölümlerinde risk sayıları, diğer otel bölümlerine göre oldukça yüksek çıkmıştır. Aynı araştırmada verilen başka bir grafikte ise otel bölümlerine göre risklerin oransal olarak dağılımının % 50'sini mutfakların, % 4'ünü ise yine mutfak içerisinde bulunan kasaphanelerin oluşturduğu belirtilmiştir.

Bununla birlikte mutfak çalışanlarının yaklaşık 3'te 1'inin risklere karşı eğitim almamış olmasının mutfaklarda kaza oranlarını arttırması beklenen ve olası bir durum olarak yorumlanabilir.

Otel hizmetleri içerisinde mutfaklar risk ve tehlikelerin sık yaşandığı yerlerdir. Ayrıca İş güvenliği alanında eğitim almadan çalışanların göz ardı edilmeyecek kadar fazla olması da kaza riskini arttırıcı bir etmen olarak değerlendirilebilir.

Mutfak çalışanlarının yüzde eğitim dağılımları sırasıyla ilkokul/ortaokul % 32.5, lise % 42.0, ön lisans % 12.7 ve lisans %12.7 şeklindedir. Lise, ortaokul ve ilkokul mezunlarının araştırmaya katılan çalışanların %74.5'ini oluşturmaktadır. Başka bir deyişle araştırmaya katılan mutfak çalışanlarında akademik eğitim almayan personel çoğunluğu oluşturmaktadır.

Mutfak, turizm otelcilik gibi bölümlerin sayısı son yıllarda hızlı bir artış göstermekle beraber, mutfaklarda mesleki/akademik yeterliliği olmayanların çoğunlukta olduğu gözden kaçmamaktadır. Denk ve Koşan [20], 175 mutfak çalışanı üzerinde yapılan çalışmada çalışanların yarısından fazlasının (% 69.7) ortaöğretim mezunu, yarıya yakın kısmının (%43.4) mesleki bir eğitim görmediğini, yarısından çoğunun (%58.3) yabancı dil bilmediğini belirtmektedir. Sonuçlar iki araştırma açısından da mutfaklarda yükseköğretim görmemiş personel sayısının oldukça yüksek seviyelerde olduğunu ortaya koymaktadır. Yine aynı çalışmada mutfak çalışanlarının eğitim düzeyleri kendi kariyer hedefleri ve çalıştıkları işletmenin hizmet kalitesini arttırma açısından önemli bulunmaktadır.

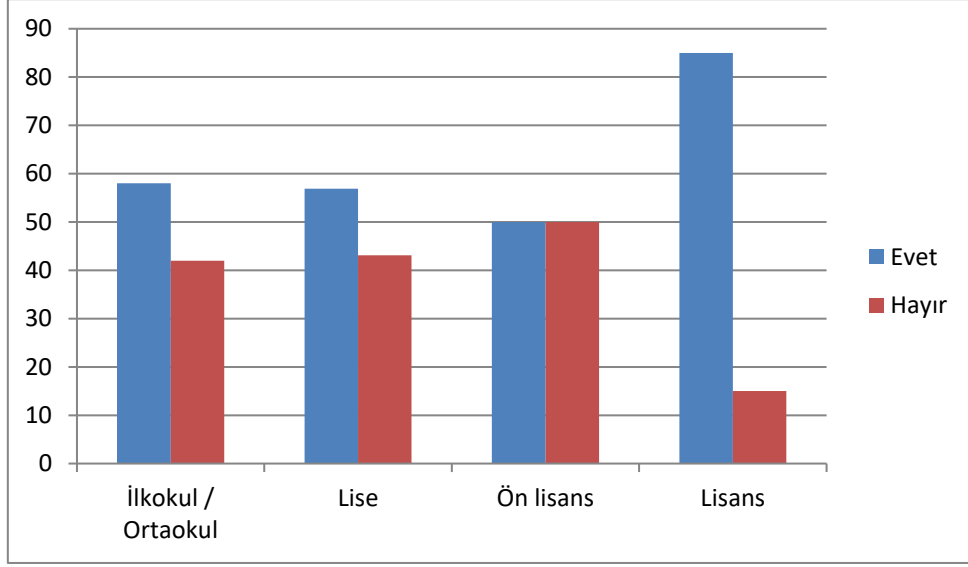
Araştırmaya katılım gösteren mutfak çalışanlarının % 34.4'ü aşçı, % 38.2'si servis elemanı, 15.3'ü bulaşıkçı ve 12.1'i ise diğer çalışanları oluşturmaktadır. Mutfaklarda çalışan üretim ve servis elemanlarının hemen hemen yakın oranlarda istihdam edildiği görülmektedir. Bununla birlikte aşçı ve garson dışında kalan mutfak çalışanlarının bu iki gruba oranla istatistiksel olarak az istihdam edilmiş olması üretim ve servis alanlarındaki yoğun çalışma temposuyla ilişkilendirilebilir.

Akar Şahingöz ve Şık [7] yiyecek ve içecek işletmelerinde karşılaşılan kazaların bir kısmının işin acele ile yapılmasından ve işi yetiştirme çabasından kaynaklandığını belirtmektedir.

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının ise yarısından fazlası (% 52.9) çalışırken aceleci ve hızlı davranışlar sergilediklerini, yine yarısından fazlası ise (% 54.8) çalışırken Kişisel Koruyucu Donanım (KKD) kullanmadıklarını belirtmiştir. Bu durum Akar Şahingöz ve Şık [7]'in çalışmasında olduğu gibi mutfak çalışanlarının bir kısmının acele ve işi yetiştirme çabasından iş kazası geçirdikleri sonucunu destekleyici niteliktedir. En azından mutfaklarda insanların aceleci davranışlar sergilediği bilinmektedir.

Buna rağmen mutfak çalışanlarının % 58.0'ı mutfakların kazaların sık yaşanan tehlikeli yerler olduğunu düşünmediklerini söylemeleri mutfak çalışmalarına bakış açılarını yansıtan önemli belirteçlerden sayılabilir. Sökmen [19] araştırmaya katılan mutfak personelinin çoğunluğunun aksine yiyecek içecek endüstrisini kazalar için oldukça müsait bir alan olarak tanımlamakta ve kazaların % 90'ının işini en kısa zamanda bitirmeye bağlı acele etmekten kaynaklanmakta olduğunu belirtmiştir.

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının eğitim seviyeleri ile iş güvenliğine yönelik kural ve önlemlere karşı olan tutumlarına dair ilişki şekil 2'de verilmiştir.



Şekil 2. Mutfak çalışanlarının İş güvenliği önlemlerine uygun çalışma durumları

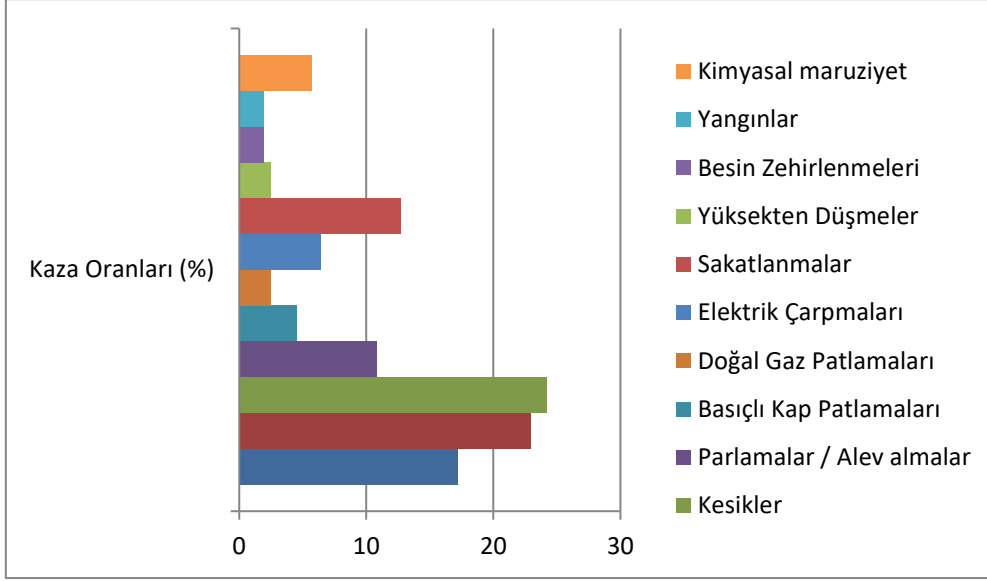
Araştırmaya katılan 62 çalışan iş güvenliği kural ve önlemlerine uygun çalışmadığını bildirmektedir. Ayrıca en fazla iş güvenliği kural ve önlemlerine uygun çalışanların lisans mezunları olduğu gösterilmiştir. İlk ve orta öğretim mezunlarının yanı sıra, ön lisans mezunu çalışanların yarısı iş güvenliği kurallarına uygun çalışmamaktadır.

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının % 39.5'i iş güvenliği kural ve önlemlerine uygun çalışmadığını bildirmektedir. Buna karşın araştırmaya katılanların % 35.7'si çevrelerinde iş kazası gözlemleri olduğunu bildirmiştir. Diğer sorulara verilen cevap oranları da hatırlandığında çalışanların iş kazası gözlemlerinin yüksek olması şaşırtıcı değildir. Ayrıca Düzce'deki mutfaklarda çalışan bazı çalışanların değişik zamanlarda ve başka şehirlerde yüksek kapasiteli mutfaklarda çalışmış olması, çalışanların iş kazası gözlemlerinin neden yüksek olduğunu önemli oranda açıklayabilir.

Çalışanların % 17.2'si yandıgını, % 22.9'u kayarak düştüğünü, % 24.2'si elini kestiğini, % 10.8' tencerelerinin parlayarak alev aldığını, % 4.5'i düdüklü tencere patlamasına şahit olduğunu, % 2.5'i doğal gaz sızıntısına bağlı patlama yaşadığını, % 5.7'si kimyevi madde sebebiyle zehirlendiğini, % 6.4'ü elektrik çarpması yaşadığını, % 12.7'si ağır yük kaldırırken sakatlandığını, % 6.4'ü işi sebebiyle hastalık sahibi olduğunu, % 1.9'u enfeksiyon kaptığını, % 1.9'u çalıştığı yerde yangın çıktığını bildirmiştir. Kutluay Merdol [3] bir iş yeri olarak mutfaklarda dikkat çekici oranlarda kazaların yaşandığını belirtmenin yanlış olmayacağını belirtmiş, 2008'de Amerika Birleşik Devletlerinde yapılan bir araştırmada, bu alanda çalışan 67.160 kişinin en az 1 gün işten ayrılacak türde yaralandığını söylemiştir. Ayrıca yaşanan kazaların yarısından daha fazlasının (%56.7) kesik ve yanıklar olduğunu açıklamıştır.

Yine Sökmen [19] yiyecek içecek sektöründe kazaların % 34'ü servis, % 21'i pişirme işlemine hazırlıkta, % 16'sının mutfak araçlarının kullanımı sırasında ve % 12'sinin ise pişirme işlemi sırasında oluştuğunu bildirmektedir.

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının meslek hayatları boyunca karşılaştıkları kazalar şekil 3'de verilmiştir.



Şekil 3. Mutfak çalışanlarının karşılaştıkları kazalar

Araştırma çerçevesinde katılımcıların % 17.2'si kızgın yağ, kaynar su gibi nedenlerden yandığını, % 24.2'si ise kesik yaralanması yaşadığını bildirmiştir. Araştırmaya ait toplam kesik ve yanık olayları Kutluay Merdol [3]'ün da belirttiği oranlara çokta uzak görünmemektedir.

Ayrıca araştırma verilerine göre yaşanan kazalar içerisinde % 24.2 ile en fazla kesiklere rastlanmakta, bunu sırasıyla % 22.9 ile düşmeler, % 17.2 ile de yanmalar izlemektedir. Çalışma verilerine göre kesikler, düşmeler ve yanmalar mutfak çalışanlarında en sık karşılaşılan kaza çeşitleridir. Yağmurluklu [15] benzer bir çalışmada aşçıların geçirdiği kazaları incelemiştir ve en çok kazanın % 40 ile kesikler, sonra sırasıyla bunu % 37 yanmaların, % 18 ile elektrik çarpmalarının ve % 5 ile de düşmelerin takip ettiğini ortaya koymuştur.

Mutfak çalışanları arasında yapılan araştırma sonuçlarına göre en az karşılaşılan durumlar % 1.9 ile çalışılan ortamda yangın çıkması ve % 1.9 ile enfeksiyon nedeni zehirlenmeler olarak bulunmuştur. Yine yüksekten düşmeler % 2.5 ve gaz sızıntısına bağlı patlamalar da % 2.5 ile diğerlerine oranla az rastlanan iş kazaları olarak ortaya konulmuştur. Araştırmanın büyük şehirlere nispeten mutfak kapasiteleri düşük olan Düzce ilinde yapılmış olması sonuçları etkileyebilecek muhtemel etkenlerden olabilir. Bu nedenle daha yoğun tatil beldelerinin büyük ve hareketli mutfaklarında az rastlanan kaza tiplerine ait yüzdeler değişkenlik gösterebilir.

VI. SONUÇ VE ÖNERİLER

Araştırmaya katılan mutfak çalışanları içerisinde diyetisyen (beslenme uzmanı) ya da gıda mühendisine hiç rastlanmaması şaşırtıcıdır. Ve bir anlamda da sahanın besin hijyeni/güvenliği açısından denetimsizliğini ortaya koymaktadır.

Araştırmaya katılan çalışanların önemli bir bölümünün (% 35) yaptıkları işe özel iş sağlığı ve güvenliği eğitimi almamış olması kaza riskini arttırıcı bir etmendir. Mutfak hizmetlerinin turizm sektörü içerisinde bulunması ve sektörde işe giriş ve çıkışların fazla olması düşünüldüğünde aslında durum beklenen bir şekilde seyretmektedir.

Mutfak çalışanlarının % 24.2'si kazaların kader olduğuna ve önlenemeyeceğine inanmaktadır. Çalışanların % 25.5'i ise kararsız olduklarını bildirmiştir. İnanç kalıpları iş kazalarına karşı önlem alma oranı üzerinde oldukça etkili olacaktır. Araştırmaya katılanların % 33.8'inin eğitimin iş kazalarını önlemede etkin olmayacağını düşünmektedirler. Eğitim seviyesi ve kaderci anlayış kaza oranları üzerinde büyük bir değişkendir. Verilecek eğitimlerin niteliği bu açıdan büyük önem kazanmaktadır. Yeterince bilgilendirilmemiş, risk ve tehlikeleri önemsemeyen çalışanların kaza geçirme oranlarını arttıracığı bilinmektedir. Sadece eğitim aracılığı ile inanç ve yargıları kırmak bile mutfakları daha güvenilir yerler yapmak için önemli bir adım olacaktır. Sektöre özel eğitimler çalışma standartlarının kalitesini arttırırken, risk ve tehlike oranlarını düşürecektir.

Çalışanların % 65.6'sı mesai saatlerinde ve çalışma alanında olan her kazanın iş kazası olmayacağına dair görüşte ya da konu hakkında bilgisizdir. Çalışanların büyük çoğunluğunun iş kazasını tanımlayamadığı için neyin iş kazası olduğu ile iş kazası olmayan halleri bilmediklerini söylenebilir. Bu bilgiden yola çıkarak eğitimlerin sadece teknik konuları değil, işin hukuki boyutunu da kapsamalı çalışanlar açısından faydalı olacaktır.

Çalışanların % 35.7'si meslek yaşamları boyunca çevrelerinde iş kazasına rastladıklarını bildirmektedirler. Oran değerlendirilirken mutfak çalışanlarının, çeşitli illerde büyüklüğü ve yoğunluğu birbirinden farklı mutfaklarda çalıştıkları düşünüldüğünde oranın yüksek olmadığı anlaşılacaktır. Ayrıca Düzce ilindeki mutfaklar küçük kapasitelidir ve turizm bölgeleriyle kıyaslandığında yoğunluğu nispeten daha az çalışma sahalarıdır. Buna ek olarak çalışanların % 60.5'i 31 yaş ve üzerindedir ve yarısı çalışırken aceleci ve hızlı çalıştıklarını bildirmektedir. Bu durum çeşitli illerde çalışmış oldukları bilgisiyle beraber incelendiğinde kaza gözlemi oranlarının yüksek olması anlaşılabilir. Mutfaklardaki iş yükünü azaltmak için çalışan sayısının arttırılması etkili olacaktır. İş yükünün hafifletilmesi aceleci çalışma davranışını etkin bir şekilde azaltarak kaza oranlarını düşürecektir.

Aşçıların mutfak çalışanları arasında en yoğun, uzun ve ağır çalışma koşullarına sahip meslek grubu olduğu ortadadır. Bu yoğun ve zamanla yarışılan çalışma temposunda KKD'lerin çoğu zaman kullanılmaması olasıdır. Bu durum çoğu zaman işi yetiştirmek için çalışma güvenliğinden tavizler verildiğini göstermekle birlikte, aşçıların kaza sonucu oluşabilecek durumların farkında olmadıklarını da göstermektedir. Bu açıdan eğitimlerde kazaların sonuçlarına değinmekte KKD kullanımında artışa yardımcı olabilir.

Tüm meslekler kendi çalışma koşullarına uygun eğitimler almalıdır. Verilecek eğitimlerin çalışma alanına, işin tanımına, çalışanın eğitim seviyesine uygun olarak hazırlanması ve düzenli olarak güncellenmesi mutfak çalışmalarının kalitesini arttırarak, kazaları önlemek için oldukça etkin bir yoldur.

Mutfak çalışanları arasında en çok karşılaşılan kazalar sırasıyla kesikler (% 24.2), düşmeler (% 22.9) ve yanıklar (%17.2) olarak ortaya konulmuştur. Yapılan benzer araştırmalara ait başka grafiklerde de kesikler, düşmeler ve yanıklar en fazla karşılaşılan kaza çeşitleri arasında gösterilmektedir. Mutfaklar pişirme ve şekil verme işlemlerinin yoğun olarak kullanıldığı üretim alanlarıdır. Bunun yanı sıra çoğu mutfak üretim kapasitelerinin üzerinde, işin yetiştirilmeye çalışıldığı yerlerdir. Bundan dolayı kesik, düşme ve yanıkların yüksek olması beklenen bir durum olacaktır. Önemli olan özellikle bu kaza çeşitlerine ait sıklıkların azaltılabilmesidir. Yaygın rastlanan kazalara yönelik etkin önlemler almak kaza sıklığı oranlarını ciddi şekilde düşürecektir. Çünkü bu kazaların görülme sıklığı oldukça fazladır.

Düzce ilinde yapmış olduğumuz araştırma sonuçları, literatürde elde edilen sonuçları destekler şekilde bulunmuştur. Turizm çalışma alanının bir parçası olan mutfaklar mevsimlik çalışanların çok, mesleki

eğitimin az olduğu yerlerdir. Küçük şehirlere ait otel, restoran gibi yerlerde diyetisyen ve/veya gıda mühendisi çalıştırma zorunluluğunun olmaması ya da etkin bir yaptırım şekline getirilmemiş olması besin güvenliği açısından da mutfakları olumsuz çalışma alanları sınıfına sokmaktadır.

Mutfaklar çok fazla risk ve tehlikenin çalışma sırasında kazalara neden olabileceği, zamanla yarışılarak çalışılan yerlerdir. Çoğu zaman çalışma koşullarına uygun yapılmayan bu iş yerleri, yoğun çalışma yaşamlarının da etkisiyle kazalara oldukça açıktır.

Öte yandan tüm olumsuz koşullara karşın yemek fabrikaları, otel mutfakları ve restoran gibi yerlerin az tehlikeli (C sınıfı) iş yerleri sınıfında kabul edilmesi, konunun öneminin anlaşılmadığını gözler önüne sermektedir. Birden fazla risk, tehlike ve koşulun bir arada bulunmasının yanı sıra mesleki eğitimin tam anlamıyla yerleşmemesi, buna ek olarak özensiz çalışma koşullarını barındıran mutfakların tehlikeli (B sınıfı) sınıfta yer alması tekrardan düşünülmelidir.

Çalışma yalnızca Düzce ilinde çalışan mutfak çalışanları ile yapılmıştır. Gelecek araştırmalarda, farklı iller ve çalışma ortamlarında yapılacak incelemelerle, mutfak çalışanlarının kaza geçirme oranları konusundaki değerlendirmeler genişletilebilir niteliktedir.

VII. KAYNAKLAR

- [1] S. Köse, S. Bilici, "Mutfak ve yemekhane çalışanlarında iş sağlığı ve güvenliği risklerinin değerlendirilmesi," *Beslenme ve Diyet Dergisi*, c. 44, s. 3, ss. 239-247, 2016.
- [2] S. Bulduk, N. Yabancı, Gümüş, H, *Kurum Mutfağı*, İstanbul, Türkiye: YA-PA yayıncılık, 2002.
- [3] T., K. Merdol, "Toplu Beslenme Servisi Yapılan Kurumlarda Oluşabilecek Kazalar ve Alınması Gerekli Önlemler," *Toplu Beslenme Servisi (TBS) Yapılan Kurumlar İçin Sağlıklı Beslenme Rehberi*, İstanbul, Türkiye: Okan Üniversitesi yayınları, 2014 böl. 13, ss. 343-360.
- [4] Biçer, Ş., "Kırmızı Et Üretiminde Faaliyet Gösteren Bir İşletmede Risk Değerlendirilmesi," Yüksek Lisans Tezi, Ankara, Türkiye, 2016.
- [5] Ü. Sormaz, B. M. Demirçivi, M. Yerlitaş, "Dışarıya yemek hizmeti veren (catering) işletmelerde çalışanların iş güvenliği bilgilerinin değerlendirilmesi," *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, c. 6 s. 2, ss. 61-76, 2014.
- [6] H. A. Çakır, "OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi Kapsamında Otel Mutfaklarının Ergonomik Açından İncelenmesi: Bir Uygulama," Yüksek Lisans Tezi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, İzmir, Türkiye, 2015.
- [7] S. Akar, A. Şahingöz, Şık, *Konaklama ve Beslenme İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği*, Ankara, Türkiye: Detay yayıncılık, 2015.
- [8] M. Leberge, E. Maceachen, B. Calvet, "Why are occupational health and safety training approaches not effective? Understanding young worker learning processes using an ergonomic lens," *Journal of Safety Science*: c. 68, pp. 250-257. 2014.

- [9] Anonim, (4 Aralık2018). [Online]. Erişim:
http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/%C4%B0%C5%9F%20G%C3%BCvenli%C4%9Fi%20ve%20%C4%B0%C5%9F%C3%A7i%20Sa%C4%9Flu%C4%B1%C4%9F%C4%B1.pdf
- [10] K. Horozoğlu, “İş Kazalarının İş Sağlığı ve Güvenliği Açısından Analizi, “ Karabük Üniversitesi,” *Sosyal Bilimler Dergisi*, c. 7, s. 1, ss. 265-281, 2017.
- [11] M. A. Demircioğlu, H. A. Kaplan, *Sorularla İş Sağlığı ve Güvenliği Hukuku*, İstanbul: Beta yayıncılık, 2016.
- [12] N. Çekal, “Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak Tasarımında Dikkat Edilmesi Gereken Faktörler,” *Sosyal Bilimler Dergisi*, c. 8, s. 1, ss., 62-66, 2013.
- [13] K. Özel, M. Cömert, “Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Mutfak Planlaması İle İlgili Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi,” *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, c. 3, s. 2, ss. 48-55, 2010.
- [14] H. Şahin, S. Erkal, “Konaklama İşletmelerinde Çalışan Mutfak Personelinin İş Kazası Geçirme Durumlarının ve Kaza Nedenlerinin Belirlenmesi,” *Sağlık ve Toplum Dergisi*, c. 2, s. 20, ss. 40-48, 2010.
- [15] Y. Yağmurluklu, “Otel İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliğinin Değerlendirilmesi,” Yüksek Lisans Tezi, T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı, Ankara, Türkiye: 2016.
- [16] H. Şahin, S. Erkal, “Kurum Mutfaklarında Meydana Gelen İş Kazaları ve Önleme Yolları,” *Sağlık ve Toplum Dergisi*, c. 17 s. 4, 2007.
- [17] S. Bulduk, E. Ö. Bulduk, *Gıda ve Personel Hijyeni*, Ankara, Türkiye: Detay yayıncılık, 2014, böl. 1, ss. 5-7.
- [18] V. Kalınkara, F. Arpacı, M. D. Doğan, “Mutfak Ergonomisi: Farklı Yaş Grubundaki Kadınların Mutfaklarına İlişkin Değerlendirmeleri,” 19. Ulusal Ergonomi Kongresi, Balıkesir, Türkiye, 2013, ss. 275-286.
- [19] A. Sökmen, *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği*, 5. Baskı, Ankara, Türkiye: Detay yayıncılık, 2010. ss. 84-86
- [20] E. Denk, A. Koşan, “Otel Mutfak Çalışanları Mesleki Eğitim Seviyeleri ve Kariyer Hedeflerinin Ölçülmesi: Kış Koridoru Analizi, “ *Yorum-Yönetim-Yöntem Dergisi*, c. 5, s. 1, ss. 55-83. 2017.