

Mutfakta iş sağlığı ve güvenliği

Dr. Zeynep Feride OLCAY^{1*}

Geliş tarihi / Received: 15.03.2019

Düzeltilerek geliş tarihi / Received in revised form: 22.03.2019

Kabul tarihi: 29.03.2019

Öz

İş sağlığı ve güvenliği (İSG), çalışma hayatının en önemli faktörlerinden birisi olup, temel amacı; tüm sektörlerde çalışanların bedensel-ruhsal-sosyal anlamda tam iyilik hallerinin sağlanması, geliştirilmesi, en üst düzeye taşınması ve işin çalışana, çalışanın yaptığı işe uyumunun sağlanmasıdır. Mutfaklarda, mutfak çalışanlarını fiziksel, kimyasal, biyolojik, ergonomik, psikososyal faktörler açısından olumsuz etkileyebilecek mekanik ve mekanik olmayan birçok durum bulunmaktadır. Özellikle oteller, restoranlar, ticari mutfaklarda, kafelerde, fast food mağazalarında, yemek şirketleri, catering firmalarının mutfaklarında çalışan kişiler öncelikli olarak zamanla yarıştıkları için hızlı hareket etmek zorundadırlar. İşleri zamanında yetiştirebilmek adına, bazı iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri göz ardı edilmektedir. Restoran mutfaklarında yaşanan iş kazalarının temelini çalışanların dikkatsizliği, iş yapım yöntemlerinin uygunsuzluğu ve bilgi eksikliği oluşturmaktadır. Oluşan kazaları en az düzeye düşürebilmek ve yaşanan kazaların tekrarının olmaması için gerekli önlemler alınmalıdır. Önlemlerin alınması ve iş sağlığı ve güvenliği risk faktörlerinin kontrol altına alınabilmesi için işveren de, çalışanlar da sorumluluklarının bilincinde olmalıdır. Bu çalışmada, mutfaklarda iş sağlığı ve güvenliği konusunda alınması gereken sağlık ve güvenlik önlemleri üzerinde durulmaktadır. Çalışmanın amacı; mutfaklarda alınacak iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin işveren, İSG profesyonelleri hem de çalışanlar için rehber olabileceği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: İş güvenliği, mutfakta iş güvenliği, iş kazaları

^{1*} Dr. Öğr. Görevlisi, İstanbul Aydın Üniversitesi, Fakülte, ferideholcay@hotmail.com,

Occupational health and safety in kitchen

Abstract

Occupational Health and Safety is one of the most important factors of working life and its main purpose is to provide, develop and maximize the physical, mental and social sense of well-being of all employees in all sectors and ensure the adaptation of the employee to the work and work to the employee. In kitchens, there are many mechanical and non-mechanical conditions such as physical, chemical, biological, ergonomic and psychosocial factors that may negatively affect kitchen workers especially the people working in hotels, restaurants, commercial kitchens, cafes, fast food stores and catering companies. For instance, the kitchens of catering companies have to act quickly since they race against time. In this process, some occupational health and safety measures are ignored in order to train the personnel on time. Carelessness of employees and lack of information constitute the basis of accidents in workplaces such as restaurant kitchens. Necessary measures should be taken to prevent accidents. The employer and the employees should be aware of their responsibilities in order to take measures and control the occupational health and safety risk factors. In this study, health and safety measures are emphasized for the occupational health and safety in kitchens. The purpose of the study is to be a guide for employers, OHS professionals and employees with respect to occupational health and safety measures to be taken in kitchens.

Keywords: Occupational safety, occupational safety in the kitchen, work accident

Giriş

İş sağlığı ve güvenliği konusu, günümüz çalışma hayatı ve çalışma hukukunun önemli bir boyutunu oluşturmaktadır. İş sağlığı ve iş güvenliği önlemlerinin alınarak uygulanması, iş kazaları ve meslek hastalıklarının azaltılması çalışanlar, işverenler ve sosyal güvenlik sistemleri için önemli sonuçlar ortaya çıkarmaktadır (Korkmaz ve Avsallı, 2012).

Farklı sektörlerde yer alan işletmelerde yapılan işin özelliği ve niteliğine göre sağlık ve güvenlik açısından farklı tehlikeler ve riskler bulunmaktadır. Bu tehlikelerin yol açtığı olumsuz sonuçların sadece %2'si önlenemez nitelikte iken, %98'i önlenbilir niteliktedir. İş sağlığı ve güvenliği (İSG) alanında yapılan çalışmaların amacı da, sağlık ve güvenlik tehlikelerinden

ve bunların yarattığı risklerden arındırılmış çalışma ortamlarının sağlanmasıdır. İSG çalışmaları temelinde yaşama hakkının korunmasını içermektedir ve günümüzde tüm dünyada farkındalığı her geçen gün artan bir alan haline gelmektedir.

Ülkemizde 2012 yılından itibaren yürürlükte olan 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu tüm işletmeler için geçerlidir. Kanunun getirdiği yasal zorunluluklarla beraber işverenlerde de artık yavaş yavaş İSG kültürü oluşmaktadır. Her geçen gün işletmelerin sağlık ve güvenlik yönünden sorumluluk bilinç düzeylerinin arttığı gözlemlenmektedir. Sorumluluk bilinci ve İSG kültürü sadece işverenlere özgü değildir; İşletmede gerçekleşen faaliyetlerden etkilenebilecek çalışanlar ve diğer kişilerin sağlık ve güvenlik risklerini azaltmak için doğru önlemleri almalarına bağlıdır (URL-1).

Kavramsal çerçeve

İş sağlığı ve güvenliği kavramı

İş sağlığı kavramı Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO) tarafından şöyle tanımlanır: İş sağlığı; bir bireyin sadece fiziksel değil aynı zamanda ruhen ve sosyal açılarından da tam bir iyilik halinde olmasını ve çalışanlara en iyi sağlık koşullarının sağlanarak bu durumun süregelmesi faaliyetlerini ifade etmektedir. Bu çerçeve dikkate alınarak iş sağlığı kavramı; çalışanların, çalışma ortamındaki negatif durumlardan arındırılması ve yapılan iş ile işi yapan arasındaki harmoninin sağlanmasının amaçlandığı bir tıp bilimi olarak adlandırılabilir (Yiğit, 2013).

İş güvenliği, çalışanların işyeri ortamında bulunan makine-teçhizattan ve çalışma koşullarının neden olduğu kazaların oluşmasını önlemek ve güvenli bir çalışma ortamı yaratmak amacıyla alınan önlemlerdir.

Genel anlamda bir bütün olarak iş sağlığı ve güvenliği, “İşyerlerinde işin yürütümü nedeniyle oluşabilecek tehlikeleri yok etmek ve sağlığa zarar verebilecek koşullardan arındırılarak, daha iyi bir işyeri çalışma ortamı sağlamak için yapılan sistemli çalışmalar” olarak tanımlanmaktadır.

Mutfakta iş sağlığı ve güvenliği

Mutfaklar, özellikle hizmet sektöründe faaliyette bulunan, emek yoğun çalışmanın olduğu önemli istihdam alanlarıdır. Hem çalışanlar için hem de hizmet alanların karşı karşıya kaldıkları sağlık ve güvenlik açısından birçok riskleri bulundurmaktadır. Bu alanlarda hem çalışanlar açısından yaşanabilecek iş kazaları ve hem de işin yürütümünden dolayı ortaya çıkabilecek meslek hastalıkları sözkonusudur. Öte yandan işletmelerin büyüklüğü, nitelikleri, faaliyetleri, yönetim şekli, işverene ve çalışanlara ilişkin özellikler değişmekle beraber, işyerlerinde iş sağlığı ve güvenliği konuları çözüm aranan ortak bir sorunsaldır. İşletmelerin gerek faaliyetleri bakımından gerek çalışan sayıları ve büyüklüklerine göre değişkenlik gösterse de, özellikle hizmet sektöründe bulunan mutfaklarda iş sağlığı ve güvenliği tehlike ve riskleri benzer olduğundan, alınması gereken önlemler aynıdır (Alagüney ve diğ., 2016).

Mutfaklarda alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği önlemleriyle ilgili Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (ÇSGB) ve Bakanlığa bağlı Çalışma ve Sosyal Güvenlik Eğitim ve Araştırma Merkezi (ÇASGEM) tarafından yayınlanmış olan kitapçık ve risk değerlendirme kontrol listesi bulunmaktadır. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Eğitim ve Araştırma Merkezi'nin (ÇASGEM) kurumsal kapasitesinin güçlendirilmesi teknik yardım projesi, "Mutfak, Bulaşıkhaneye ve Restoranlarda İş Sağlığı ve Güvenliği" adıyla yayımlanmıştır. İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği uyarınca ÇSGB tarafından hazırlanan "Mutfak/Lokanta/Pastaneler İçin Kontrol Listesi" ise risk değerlendirmesinin gerçekleştirilmesi sürecinde yol göstermek amacıyla hazırlanmıştır.

Mutfaklar, kullanılan araç-gereçler ve olumsuz fiziki koşulların etkisiyle iş kazalarının sıklıkla görüldüğü yerlerdir (Alamgir ve diğ., 2007). Çalışma alanındaki olumsuz etkenler çalışanların iş kazası geçirme riskini arttırabildiği gibi, uzun dönemde çalışma performansını kaybetmesine ve sağlıklarının olumsuz etkilenmesine de neden olmaktadır (Coşar, 2012).

Mutfak çalışanlarında en çok kas iskelet sistemi rahatsızlıkları, solunum hastalıkları ve deri hastalıkları gibi meslek hastalıklarına rastlanmaktadır (Teo ve diğ., 2009). Mutfak çalışanlarından aşçıların, yaptıkları iş gereği çok yoğun tempoda çalışmaları ve hızlı hareket etmeleri nedeniyle diğer çalışanlara göre daha fazla strese maruz kaldıkları söylenebilmektedir.

Bu durum iş sağlığı ve güvenliği risk etmenleri arasından psikososyal risk faktörleri grubuna girmektedir (Meloury ve Signal, 2014). Gelişmiş ülkelerde iş kazalarında zamanla azalma gözlenmektedir. Bununla birlikte, bu ülkelerde hizmet sektörünün büyümesiyle beraber, psikososyal riskler ve kas-iskelet hastalıkları gibi yeni mesleki risklerden söz edilmektedir (Johnstone, Quinlan ve Walters, 2004).

Hizmet sektöründe faaliyet gösteren işletmelerde müşteri memnuniyetinin en önemli göstergesi olan mutfaklarda, gerek kalitenin ve verimliliğin sağlanması gerek çalışanların sağlığının korunması ve güvenli bir iş ortamı oluşturulması açısından öncelikle çalışma ortamındaki fiziki koşulların uygunluğunun değerlendirilmesi ve tehlikelerden oluşabilecek risklerin en az düzeye indirilebilmesi için iş sağlığı ve güvenliği konusuna en üst düzeyde önem verilmesi gerekmektedir (Küçükaslan, 2011). Bu konu üzerine Güney Kore’de yapılan bir çalışmada, ticaret amaçlı mutfaklarda pişirme esnasında sıklıkla pişirme kapları ve araç-gereçlerinden kaynaklı yanma, (%73.3), servis (%59.1) ve bulaşık yıkama esnasında ise en çok kayma ve düşme (%42.4) gibi iş kazalarının yaşandığı belirlenmiştir (Jeong, 2015).

Mutfaklarda iş sağlığı ve güvenliği risk etmenleri mevzuata uygun olacak şekilde; genel güvenlik tehlike ve riskler, fiziksel risk etmenleri, kimyasal risk etmenleri, biyolojik risk etmenleri, ergonomik ve psikososyal risk etmenleri başlıkları altında toplanmıştır.

Mutfakta risk ve tehlikeler

Genel güvenlik tehlike ve riskleri

Mutfak alanlarında tehlike ve risk kaynakları zemin, elektrik, yanık ve kesikler, yangın yanında gürültü, termal konfor, kimyasallar ve biyolojik risk etkenleri ile ergonomi ve psikososyal faktörlerdir.

Dağınık ortam ve ıslak zeminler: Düşmeye neden olan temel etkenler zeminde kayma ve takılmadır. Mutfak alanlarında yaşanan kazalar, en fazla keskin kenarlı ve sivri uçlu ekipmanın taşınması sırasında ıslak zeminlerde kayma sonucu meydana gelmektedir. Mutfaklarda güvenli bir çalışma ortamı sağlamak için güvenlik kurallarının oluşturulması ve yazılı hale getirilmesi ve eğitim gerekmektedir. Yapılan risk değerlendirmesi üzerinden takibini sağlamak, devamlı saha kontrolleri yapmak, tehlikeleri

azaltma yönünde etkili olacaktır. Burada kişisel koruyucu donanımlardan önce toplu korunma tedbirlerine öncelik vererek çalışanlarca kullanılan zemin, mutlaka kaydırmaz zemin malzemesiyle kaplanmalıdır. Kişisel koruyucu donanım olarak ise çalışanlar için kaydırmaz iş ayakkabısı gerekmektedir. İşyerinde ekipman ve malzemelerin düzenli olmaması çalışanların motivasyonunu olumsuz olarak etkilemektedir. Yürüme yolları ve koridorlar daima bakımlı, düzenli ve temiz tutulmalıdır. Mutfakta kırılan veya dökülen ekipman ve malzemeler devamlı olarak temizlenmelidir. Zemin üzerinde olumsuz etki yapacak bir durum olduğunda, uyarı işaretleri ile belirtilmelidir.

Elektrik: Otel ve restoranlarda en yoğun elektrik sirkülasyonunun yaşandığı bölümlerden biri mutfaktır. Elektrikli cihazların bazen gün boyu olarak çalıştırıldığı mutfaklarda, elektriğe çarpılma riski çok fazladır ve aynı zamanda elektrik yangınlarının merkezi olarak bilinmektedir. Ticari restoranların mutfaklarında elektrik, kullanılan elektrikli aletlerin çeşitliliği nedeniyle önemli bir tehlike kaynağıdır. NIOSH (Amerika Birleşik Devletleri Ulusal İş Güvenliği ve Sağlık Enstitüsü) şunları önermektedir: Elektrikle ıslak olan hiçbir ekipman ve ten temas ettirilmemeli, devre kesicileri kurulmalı ve çalışanlar elektriğe çarpılma riski bakımından eğitilmelidir (URL-2). Mutfaklarda elektrik konusunda en önemli sorun enerjinin regülasyonu ve kabloların ısıdan etkilenmesidir. Ayrıca belirtildiği gibi su ısıtıcı, mikrodalga fırın, tost makinesi gibi cihazlar her zaman yangın riskine sahiptirler. Voltajın anlık dalgalanmalardan etkilenmemesi için gerilim sönmüleyici bulundurulması gerekmektedir. Kaçak akım rölesi ana elektrik hattına bağlı olmalı, elektrik panoları kilitli ve sadece yetkili kişiler tarafından açılacak biçimde, açıkta kablo olmamalı ve prizlerin sağlamlığı kontrol edilmeli, elektrikli tüm ekipmanın düzenli olarak bakım ve onarımı yapılmalıdır.

Yanık ve kesikler: Kesikler, mutfaklarda özellikle bıçak kullanımı ile kırık bardak ve tabaklardan kaynaklanır. Mutfaklarda kullanılan ekipmanın hareketli parçalarının makine koruyucularıyla koruma altına alınmış olması gerekmektedir. Özellikle dilimleme ve doğrama araçları üzerinde kullanım talimatlarının yazılı olarak bulunması ve çalışanların bu talimatlara uygun davrandıklarından emin olunmalıdır. Makine ve ekipmanın üzerinde acil durdurma mekanizmalarının bulunmasının iş kazası riskini azaltacağı

bir gerçektir. Ayrıca bu kesici ve delici ekipmanın periyodik olarak kontrollerinin yapılması önem arz etmektedir. Ticari yemek endüstrisinde yapılan işin doğası ve iş yetiştirebilme hızından dolayı yüksek düzeyde iş kazasından kaynaklı yaralanma ve meslek hastalığına yaşanması konusunda çeşitli çalışmalar bulunmaktadır. İrlanda'da 315 catering öğrencisi üzerinde yapılan bir araştırmada iş kazası ve meslek hastalığının, doğası ve nedenleri incelenmiştir. Araştırmada, bıçak kazalarından kaynaklanan kesikler en sık görülen yaralanmalar olurken, bunu takiben sıcak sıvılardan kaynaklı yanıklar ve haşlanmalar izlemektedir (URL-3). Ticari mutfaklarda çok sıcak veya çok soğuk nesnelere temas etmek deride yanıklara neden olur. Mutfaklarda pişirilmiş yemekler, kızgın yağlar, sıcak fırınlar, kızartma makineleri, basınçlı kaplar, kaynatılmış her türlü sıvılar ile kahve, çay, tost makineleri gibi temas edildiğinde haşlanma ve yanıklara neden olacak tehlikelerle ilgili gerekli İSG tedbirleri alınma zorunluluğu vardır. Fritöz, fırın, mikrodalga fırın gibi ısıtma araçlarının çevresinde çalışan aşçılar, mutfak çalışanları arasında yanıklara karşı en hassas olan gruptur. Bulaşıkhanede yıkanan ekipmanın bulunduğu bulaşık makinesinin soğuması önemlidir. Fakat ticari mutfaklarda çalışma şartları yoğun bir tempoda olduğundan, haricen bir soğutma mekanizması veya kişisel koruyucu donanım olarak yüksek ısıya dayanıklı eldivenler tercih edilmelidir (Walker ve Miller, 2010).

Yangın ve acil durumlar: Mutfaklarda ısıtma amaçlı kullanılan sıvılaştırılmış petrol gazı (LPG), depolan ve kullanılan kimyasal maddeler yangın, parlama ve patlamaya neden olabilecek tehlike kaynaklarıdır. Bunun yanında elektrik tesisatında olan sorunlar, ocaklardaki açık alevler de yangına ve parlamaya neden olabilmektedir. Mutfak ortamında gaz kaçağını algılayabilecek dedektörler ve uyarıcı alarm sistemlerinin oluşturulması, yanıcı, parlayıcı ve patlayıcı maddelerin güvenli bir şekilde depolanması ve kullanılması sağlanmalıdır. Mutfaklarda yangın tehlikesi dışında diğer acil durumlar da dikkate alınmalıdır. Acil durumlarda ortaya çıkabilecek zararı en az seviyeye indirebilmek için, acil çıkış kapı ve kaçış yollarını gösteren acil durum levhaları uygun yerlere yerleştirilmelidir, Acil durumlarda aranacak telefon numaraları görünür bir yerde asılı olmalı, mevzuatın şartları en azından asgari olarak sağlanarak yeterli sayıda yangın söndürme cihazı bulundurulmalı ve bunların düzenli olarak kontrolü yaptırılmalıdır.

Fiziksel risk etmenleri

Gürültü: Gürültü istenmeyen, kulağa hoş gelmeyen ve rahatsız edici ses olarak tanımlanmaktadır. Çalışma hayatındaki gürültünün çalışanlar için fiziksel, fizyolojik ve psikolojik yönden olumsuz etkileri bulunmaktadır. İş sağlığı ve güvenliği alanında, işitme kaybına sebep olabilecek gürültünün değerlendirilmesi için gürültüyü meydana getiren sesin frekansının ve basıncının mutlaka bilinmesi gerekir. Gürültünün neden olduğu en önemli risk işitme kaybıdır. Gürültüden kaynaklanan işitme kayıpları, maruziyet süresi ile doğru orantılı olarak artmaktadır. Maruziyet süresi ne kadar uzun ise işitme kaybı da o oranda yüksek olur. Çalışanlarda yorgunluk hissi, dikkatsizlik, konsantrasyon bozukluğu, şiddetli baş ağrıları, kan basıncının artması gibi farklı olumsuz etkileri de bulunmaktadır. En önemlisi de, gürültülü ortamın iş kazaların artmasına sebep olmasıdır. Hizmet sektöründe mutfak çalışanları işin yürütümü gereği yüksek gürültüye maruz kalmaktadır. Gürültünün olumsuz etkilerini azaltmak için öncelikle işyeri ortamında gürültü ölçümlerinin yapılması gerekmektedir. Ölçüm raporlarına göre mevzuatta aşılmaması gereken sınır değerlerin üzerinde bir gürültü olduğu takdirde, gerekli önleyici önlemlerle birlikte çalışanların çalışma süreleri de buna göre düzenlenmelidir.

Termal konfor: İş sağlığı ve güvenliği alanında önemli fiziksel risk etmenlerinden olan termal konfor şartları, çalışanları rahatsız etmeyecek şekilde sağlanmalıdır. Termal konfor; çalışma ortamı sıcaklığı, nem, hava akım hızı ve radyant ısı faktörlerinden oluşmaktadır. Mutfaklar, fırın gibi etkili ısı kaynaklarından dolayı ortama yayılan ısı ve buhar nedeniyle sıcak alanlardır. Mutfakların bir bölümünü oluşturan soğuk hava depoları ise çalışanlarda ürperme ve üşüme hissine neden olan soğuk alanlardır. Çok sıcak ve soğuk çalışma ortamları çalışanlar açısından konsantrasyon eksikliğine ve verimliliğin düşmesine neden olmaktadır. Bu yüzden genellikle kuru termometreyle ölçülen ortam sıcaklığının optimal seviyelerde tutulması gerekmektedir. Ayrıca mutfak alanında ısı ve buhar kaynakları için yerel havalandırma sistemleri kurulmalı ve alan düzenli olarak temizlenmelidir. Sıcak veya soğuk çalışmalarda, çalışanların dönüşümlü olarak çalıştırılmaları diğer bir önlemdir.

Kimyasal risk etmenleri

Kimyasallar doğal halde bulunan veya üretilen ya da herhangi bir işlem sırasında ortaya çıkan, atık olarak da oluşabilen her türlü element, bileşik veya karışım olarak tanımlanmaktadır (Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik, 2013). Tehlikeli kimyasal maddeler ise akut ya da kronik olarak sağlığa, güvenliğe ve çevreye zarar verebilen kimyasallardır. Bu kimyasallar çalışma ortamlarında katı, sıvı ve gaz halinde bulunabilmektedirler.

Mutfaklarda ekipmanın kireç, pas lekeleri için beyazlatıcı ya da dezenfektan için kullanılan çözücüler, temizlik malzemesi olarak kullanılan deterjanlar, böcek, kemirgenleri yok etmek amaçlı kullanılan pestisitler ve mutfakta ocak ile fırınların ısıtmasında sıvılaştırılmış petrol gazı olarak kimyasallara maruz kalınmaktadır. Mutfaklarda çalışanların solunum rahatsızlıklarıyla ilgili Tayland'da 142 restorandaki 224 mutfak çalışanına yapılan ankette öksürük, balgam, nefes darlığı, şiddetli nefes darlığı, burun tıkanıklığı gibi kronik solunum semptomlarına rastlanmıştır. Keza çalışanların, pişirme dumanından toksik bileşiklere maruz kalmalarının neden olduğu solunum yolu semptomları riski altında oldukları saptanmıştır. Bu risk alanında iş tanımı, mesai süresi, restoranın büyüklüğü, mutfağın yeri, yemeklik yağın türü, mutfakta çalışılan saat, kızartma yemeklerinin sayısı, öngörücü faktörler olarak sıralanabilir (URL-4). Kimyasal maddeler, güvenlik bilgi formlarında ya da etiketlerindeki kurallara uyularak depolanmalı, kullanılmalı ve bertaraf edilmelidir. Mümkün olan en az miktarda kimyasal madde kullanılması hem solunum rahatsızlıkları hem de yangın, patlama gibi güvenlik risklerini azaltmada etkili olacaktır. Mutfaklarda kimyasal risk etmenlerine karşı ortam havasının sirkülasyonu sağlanmalı ve etkin bir havalandırma sistemi kurulmalıdır.

Biyolojik risk etmenleri

Restoran mutfaklarında çalışanlar birçok biyolojik tehlikelerden kaynaklı risk faktörleriyle karşı karşıya kalabilmektedir. Mikroplar, bakteriler ve virüslerin para, gıda, kan yolu, hava yolu ve kirli yemeklerden oluşabilme ya da bulaşabilme riskleri vardır. Özellikle bayat ve çürük yemeklerde bakterilerin olma olasılığı oldukça fazladır. Biyolojik risk etmenlerin açık yaralara teması ise enfeksiyon riskine neden olmaktadır. Gerek kan yoluyla gerekse hava yoluyla çeşitli virüsler çalışma ortamında kişiden kişiye geçebilmektedir. Bir insanı hasta etmek için ortalama 10 bakteriye

ihtiyaç olduğu ve ortalama olarak bir mutfak süngeri veya temizlik bezinde 134.630 bakteri bulunduğu bilinen bir gerçektir. Mikrop, bakteri ve virüslerin yayılmasını önlemek için, özellikle yemek yemeden önce ya da tuvaleti kullandıktan sonra, sık sık ellerin yıkanması gerekmektedir. Ayrıca mutfak atıklarının kontrolü sağlanmalı, depolar, çalışma alanları ve tezgahlar ile kullanılan bezler, süngerler devamlı olarak temizlenmeli, dezenfekte edilmeli, biyolojik etkenlerle karşılaşılabilir alanlarda yemek yenmemeli, sigara içilmemelidir. Tüm mutfak çalışanlarına hijyen eğitimi aldırılmalıdır. Mevzuatta zorunluluk olmasa da belirli aralıklarla portör muayenesi ve gerekli olan aşılama da yaptırılmalıdır. Çalışanların kişisel koruyucu donanım olarak eldiven, bone kullanmaları sağlanmalıdır.

Ergonomik risk etmenleri

Ergonomi, çalışanların işe değil de, çalışma ortamının ve işin çalışanlara uygun bir duruma getirilmesi için tasarımların yapıldığı bir bilim dalıdır. Çalışma ortamında çalışanların sağlık ve güvenliklerini olumsuz etkileyen ve tehlike kaynağı olan bütün koşullar, genel olarak çevre, makine ve teçhizattan kaynaklanmaktadır (Dizdar, 2006). Ergonomi bilim dalı insan, makine ve işin birbirleriyle en doğru biçimde uyumlaştırılması amacıyla, insanın fizyolojik, biyolojik, anatomik ve diğer özelliklerini inceleyerek makine, teçhizat ve malzemelerin bu özelliklere uygun olarak tasarlanmasını sağlar. Mutfaklarda yapılan ağır yük kaldırma, itme ve çekme hareketleri, özellikle dolaşım sistemi ve kas iskelet sistemini etkileyen zorlayıcı ve sabit duruşlar, aynı kas ve eklemlerin kullanılmasını gerektiren tekrarlı hareketler çalışanların sağlık ve güvenlikleri açısından risk teşkil etmektedir. Mutfak çalışanlarından servis elemanlarının dar alanda çalışma durumu, aşçıların yemek hazırlarken malzemelere uzanma ve kafalarını öne doğru eğme pozisyonu, beraberinde sağlık problemlerine neden olmaktadır. Alınması gereken önlemler olarak, ağır yüklerin elle kaldırılması ve taşınması yerine basit bir mekanizmadan oluşacak kaldırmaya yardımcı ekipman kullanılmalı, çalışanların işlerini yaparken çok uzak mesafelere uzanmaları veya uzun süre aynı pozisyonda çalışmalarını önleyici tasarımlar yapılmalı ve güvenli olarak çalışmalarını sağlayabilecek yeterli serbest alan oluşturulmalıdır.

Psikososyal risk etmenleri

Çalışma ortam şartlarının yetersiz, güvensiz ve sağlıksız olması, çalışanların iş stresini artırır. Çalışanların iş tanımları, iş yükü ve hızı, bunun

yanında günlük veya aylık çalışma süreleri ile yetenekleri, beklentileri ve gereksinimleri uyuşmadığında, aidiyet duygusu azalır, moral olarak bir çöküş yaşanabilir. Böyle durumlar çalışanların daha özensiz ve dikkatsiz çalışmalarına, dolayısıyla emniyetsiz davranışlarda bulunmalarına neden olabilmektedir. Japonya’da yapılan bir araştırma kapsamında 126 mutfak tesisinden 991 mutfak çalışanına uygulanan ankette, mutfak çalışanlarının yaşadıkları iş stresiyle, yanık ve kesiklerden kaynaklı iş kazaları arasında doğrusal bir bağlantı olduğu sonucu çıkmıştır (URL-5). Japonya’da, tüm çalışanların istihdamının % 4,1’ini oluşturan yaklaşık 2,6 milyon mutfak çalışanı olduğu tahmin edilmektedir (URL-6). Restoran, hastane ve okul kantin mutfakları dahil olmak üzere gıda hizmeti endüstrisi, dünyadaki önemli istihdam alanlarından biridir. Yapılan araştırmanın sonuçları, belirgin iş talepleri ve psikolojik ve fiziksel stres ile çalışan işçilerin, yanık ve kesiklerde belirgin olarak daha yüksek olduğunu göstermektedir. Özellikle fazla iş yükü ve hızının olduğu hizmet sektöründe mutfak çalışanlarının performanslarının düşmemesi, verimliliğin devamının sağlanması için çalışanların görev tanımlarının net olması, çalışma ortam şartlarının iyileştirilmesinde çalışanların görüşlerinin alınması ve çalışanların üst yönetimden destek aldığını hissetmesi gerekmektedir.

Sonuç ve öneriler

2012 yılında yürürlüğe giren 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu’nda risk değerlendirmesinin her işletmeyi kapsadığı belirtilmektedir. İşletmelerde risk değerlendirme prosedürü; tehlikelerin tanımlanması, risklerin belirlenmesi ve derecelendirilmesi, kontrol tedbirlerinin kararlaştırılması ve uygulanması ile sistemin gözden geçirilmesi basamaklarından oluşmaktadır. Risk değerlendirme çalışmalarının işverenin sorumluluğunda olduğu 6331 Sayılı İSG Kanunu’nda açıkça ifade edilmektedir (ÇSGB, 2012).

İşletmelerde meydana gelen iş kazaları ve meslek hastalıkları sonucunda ciddi maddi ya da manevi kayıplar yaşanabilmektedir. Oysaki gerek iş kazaları, gerekse meslek hastalıklarının nedenleri, proaktif bir yaklaşımla ve aynı zamanda reaktif yaklaşıma göre daha önceden yaşanan kazalar veya ramak kala olaylarla öngörülebilir.

Mutfaklarda rahat bir çalışma ortamının sağlanması iş sağlığı ve güvenliği konusunda ve iş kazalarının önlenmesinde önem arz etmektedir. Uygun çalışma ortamı, İSG risk etmenlerinden mekanik risk etmenleri, fiziksel, kimyasal ve biyolojik risk etmenleri ile ergonomik ve psikososyal risk etmenlerinin azalmasında etkili olacaktır. Çalışanların iş sağlığı ve güvenliği konusunda bilgilendirilmesinin, İSG kültürünün oluşturulmasında etkili olacağı düşünülmektedir. Ayrıca yine 6331 Sayılı İSG Kanunu'nda, işverenin çalışanların İSG eğitimlerini sağlama yükümlülüğü de yer almaktadır.

İstihdamın en geniş olduğu hizmet sektöründe bulunan restaurant, cafe, otellerin mutfak çalışanlarının çalışma alanlarının fiziksel şartlarının risklere karşı uygun olması yanında, çalışanların günlük çalışma saatlerinin yoğun olması, İSG bakımından sık karşılaşılan bir sorundur. Bu nedenle işyerlerinin fiziksel, kimyasal ve biyolojik koşulları yanında, çalışanların çalışma saatlerinin de belli bir düzene sokulması mutlaka gereklidir. Mutfaklarda tekdüze çalışma şartları içinde yürütülen faaliyetlerin bir süre sonra meslek körlüğüne neden olabileceği düşüncesiyle, çalışanlar arasında rotasyon yapılmasının da yararlı olacağı söylenebilir.

Kaynaklar

- [1] Alagüney, M.E., Yıldız, A.N. ve Karkurt, Ö., (2016). Mutfak ve Yemekhanelerde İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamaları, *Türkiye Klinikleri Nutrition and Dietetics-Special Topics Toplu Beslenmede Gıda Sağlık ve Sektör İlişkisi Özel Sayısı*, 2(3): 77-84.
- [2] Alamgir, H., Swinkels, H., Yu, S. ve Yassi, A., (2007). Occupational injury among cooks and food service workers in the healthcare sector. *Am J Ind Med*; 50(7): 528-535.
- [3] Coşar, Ş., (2012). Toplu çalışma alanlarında biyolojik ajanlar ve çalışan üzerine etkileri önleme yöntemleri. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü: Ankara.
- [4] ÇSGB (Çevre ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı). (2012). 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu.

- [5] Dizdar, E., (2006). İş Güvenliği, ABP Yayınevi ve Matbaacılık, Trabzon.
- [6] Emek ve Toplum. Dünyada ve Türkiye’de İş Sağlığı ve İş Güvenliğinin Tarihsel Gelişimi, 5(11): 109.
- [7] Jeong, B.Y., (2015). *Cooking processes and occupational accidents in commercial restaurant kitchens. Safety Sci.* s. 8087-8093.
- [8] Johnstone, R., Quinlan, M. ve Walters, D., (2004). *Policy and Practice in Health and Safety*, Australia, s.2.
- [9] Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik (2013). Madde: 4.
- [10] Korkmaz, A. ve Avsallı, H., (2012). Çalışma Hayatında Yeni Bir Dönem: 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Yasası, *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi, SDU Faculty of Arts and Sciences Journal of Social Sciences*, 2: 153-167.
- [11] Küçükaslan, N., (2011). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak Hizmetleri Yönetimi. Temel Mutfak Planlaması. Alfa Aktüel. Bursa.
- [12] Meloury, J. and Signal, T., (2014). When the plate is full: Aggression among chefs. *Int. J. Hosp. Manage*, 41: 97-103.
- [13] Teo, S., Teik-Jin Goon, A., Siang, L.H., Lin, G.S. ve Koh, D., (2009). Occupational dermatoses in restaurant, catering and fast-food outlets in Singapore. *Occp Med (Lond)*; 59(7): 466-471.
- [14] Walker, J. R., and Miller, J. E., (2010). Supervision in the Hospitality Industry: *Leading Human Resources*.
- [15] Yiğit, A., (2013). İş Güvenliği, (2. basım), Dora Yayıncılık. Bursa.

İnternet Kaynakları

- [1] URL-1 <http://www.hse.gov.uk/catering/getting-started.htm>, (Eriřim tarihi: 18.03.2019).
- [2] URL-2 <https://www.cdc.gov/niosh/docs/85-104/default.html>, (Eriřim tarihi: 01.04.2019).
- [3] URL-3 <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/11584117>, (Eriřim tarihi: 21.03.2019).
- [4] URL-4 <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/28212633>, (Eriřim tarihi: 21.03.2019).
- [5] URL-5 <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4202755/>, (Eriřim tarihi: 08.04.2019).
- [6] URL-6 <http://www.jil.go.jp/kokunai/statistics/sansyoku/sansyoku.html>, (Eriřim tarihi: 03.04.2019).