

İş Sağlığı ve Güvenliği Sisteminin Geliştirilmesi Bağlamında: İşçi Beslenmesinde Diyetisyenin Rolü ve Önemi

Mete Han ÜNER¹

Öz

Ülkemizde işçi sağlığının korunması ve kazaların azaltılabilmesi için bir çok düzenleme yapılmasına rağmen işçi beslenmesi ve diyetisyenlerin endüstriyel kuruluşlara istihdamı ile ilgili yasal düzenlemeler unutulmuştur. İşyerindeki koşullara uygun olarak beslenme ihtiyaçlarının (kalori, protein, antioksidan bileşikler, mineraller vb.) karşılanması meslek hastalıklarının etkilerinin azaltılmasında ve iş kazalarının engellenmesinde önemli rol oynayabilir. Ayrıca meslek hastalıkları dışında gebe, emzikli, genç ve kronik hastalıklara sahip riskli grup çalışanlarının beslenmelerinin düzenlenmesi de büyük önem arz etmektedir.

Uluslararası meslek örgütü (ILO) endüstriyel kuruluşlara ait beslenme servisi hizmetlerinin hekimler ve diyetisyenler tarafından işletilmesini zorunlu görmektedir. Temel beslenme ve diyetetik eğitimi, işçi beslenmesi, toplu beslenme sistemleri, halk sağlığı ve beslenme biyokimyası gibi endüstriyel kuruluşlarda çalışan işçilerin beslenmelerine katkıda bulunacak bir çok ders ile desteklenmiştir. Bu durum diyetisyenleri endüstriyel kuruluşlarda besin ve beslenme konularında en güvenilir bilgi kaynağı haline getirmektedir.

Anahtar Kelimeler: İşçi beslenmesi, diyetisyen, çalışan beslenmesi.

In the Context of Improving the Occupational Health and Safety System: Role and Importance of Dietitian in Worker Nutrition

Abstract

Although many regulations have been made in our country both for the condition of worker health and for the reduction of accidents, legal regulations regarding worker nutrition and employment of dieticians to industrial organizations have been forgotten. Meeting the nutritional needs (calories, protein, antioxidant compounds, minerals, etc.) in accordance with the conditions in the workplace can play an important role in reducing the effects of occupational diseases and preventing occupational accidents. In addition to occupational diseases, it is of great importance to regulate the nutrition of pregnant, lactating, young and risky employees with chronic diseases.

International professional organization (ILO) requires the nutrition services of industrial organizations to be operated by physicians and dieticians. Basic nutrition and dietetics education is supported by the courses that will be found in the nutrition of workers working in industrial establishments such as worker nutrition, collective nutrition systems, public health and nutritional biochemistry. This makes dietitians the most reliable source of information on food and nutrition in industrial establishments.

Keywords: Worker nutrition, dietitian, employee nutrition.

¹ İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı, Diyetisyen, Düzce, Türkiye
*İlgili yazar / Corresponding author: metehanuner@gmail.com
Gönderim Tarihi / Submission Date: 02.07.2020
Kabul Tarihi / Acceptation Date: 21.12.2020

Giriş

Ülkemizde fabrikalar ve sanayi kuruluşları büyük çaplı toplu beslenme merkezleridirler (Kutluay Merdol, 2014). Tarım toplumu anlayışından sanayi toplumu anlayışına geçilmesiyle ortaya çıkan bir kavram olan Toplu Beslenme (TB) önemi giderek artan hizmet alanlarının başında gelmektedir. Özellikle ağır ve tehlikeli işlerde çalışanlar için en az bir öğün de olsa işyerlerinde yeterli ve dengeli bir beslenme planının sürdürüleceği Toplu Beslenme Hizmetleri büyük önem taşımaktadır (Beyhan, 2018).

İşyerinde yeterli ve dengeli beslenme, verimlilikte, işyeri huzurunda artış, iş sağlığı ve güvenliği risklerinde ise azalma üzerinde etkili bir faktördür. Sanayi kuruluşlarında, işçilerin beslenmesi ve toplu beslenme hizmetleriyle ilgili işlerin yürütülmesinde en kolay yolun bir diyetisyen (beslenme uzmanı) ile çalışmak olduğu bildirilmiştir (Beyhan, 2018; İşyerinde Beslenme, b.t.).

Uluslararası Meslek Örgütü (ILO), endüstriyel kuruluşlar aracılığıyla verilen beslenme servisi hizmetlerinin hekim ve diyetisyenlerin sorumluluğunda işletilmesini zorunlu görmektedir. Diyetisyenler, besin ve beslenme biliminin, sağlık üzerine olan etkileri konusunda bir otorite, en güvenilir kaynak, toplu beslenme yerlerinde beslenme programları hazırlayan ve besin güvenliğini sağlayan yüksek nitelikli sağlık profesyonelleridir (Tayfur, Barış, Nazan Baştaş, 2011; Dönmez, 2014; Larson Duffy, 2003).

Beslenme açısından, yaşam boyu insanların sağlıklarının, korunması, iyileştirilmesi ve sağlıklı yaşam biçiminin davranış tarzı haline getirilmesinde en önemli görev diyetisyenlere düşmektedir (Şanlıer, Ulusoy, Ceyhan Sezgin,2019).

1. Beslenme ve Diyetetik Eğitiminin Niteliği

Temel Beslenme ve diyetetik lisans programlarında endüstriyel kuruluşlara ait beslenme servislerinde ihtiyaç duyulabilecek bilgi ve becerileri kazandıracak dersler şöyle özetlenebilir; Beslenme ilkeleri I-II , Halk Sağlığı, Toplu Beslenme Sistemleri, Menü Planlaması, Beslenme biyokimyası, besin güvenliği vb. bir çok dersi içermektedir (Tayfur, Barış, Nazan Baştaş, 2011; Hacettepe, b.t.).

Lisans üstü eğitim ve öğretim uygulamalarında diyetisyenler, beslenme bilimleri, toplu beslenme sistemleri (TBS), toplum beslenmesi, halk sağlığı ve klinik diyetisyenlik gibi alanlarda anabilim/bilim dallarında, bilim uzmanlıklarını ve doktora programlarını tamamlamaktadırlar (TSE Diyetisyen, 2004). Bu alanlardan toplu beslenme, toplum beslenmesi ve halk sağlığı alanları işçilerin beslenmelerini ve endüstriyel beslenme servisi işleyişlerine yönelik çalışmaları nedeniyle iş sağlığı ve güvenliği anlayışıyla yakından ilişkilidir.

2. Endüstriyel Kuruluşlarda Diyetisyen ve Beslenme Hizmetleri

Çalışan işçilerin güvenlik ve sağlığının devamlılığı tek başına işyeri hekiminin üstesinden gelebileceği bir konu değildir. İşveren, işçi, iş güvenliği uzmanı, psikolog, ilkyardım görevlileri ve diyetisyen gibi diğer mesleklerin de sürece katılması önemlidir (Türk İş, 2014). Kuruluşlar çalışma şartlarını ve hizmetlerini en iyi şekile getirebilmek amacıyla, diyetisyenler, mühendisler ve psikologlar gibi çeşitli mesleklerden uzmanlar bulundurmaktadırlar (Aydın, Ovacılı, Pekiner, 2014).

Bununla birlikte ILO beslenme servislerinin diyetisyenler tarafından işletilmesini bir zorunluluk olarak kabul etmektedir (Dönmez, 2014). Diyetisyenler toplu beslenme servisinde, mutfak ve yemekhaneye ilgili hizmetlerin yürütülmesinden ilk sorumlu kişilerdir (Arslan, 1994). Beslenme ve diyetetik bilimi çok geniş bir kapsama sahip olması nedeniyle toplu beslenme sistemleri üzerine uzmanlaşan diyetisyenlerin bu alan üzerinde çalışmaları verimliliği daha da arttıracaktır (Bulduk, Yabancı, Gümüş, 2002).

ILO, endüstriyel kuruluşlardaki beslenme servislerinin işletilmesi esnasında diyetisyenlerin (beslenme uzmanlarının) görevlerini şöyle özetlemektedir;

- a. Çalışan işçilere verilecek yemeğin enerji ve besin öğeleri açısından yeterli ve dengeli olmasında yol göstermek ya da menü planlamasını yapmak.
- b. Hazırlanacak yiyeceklerin, beslenme ilkeleri, sağlık ve temizlik kurallarına uygun şekilde hazırlanması, pişirilmesi ve saklanması aşamalarını denetlemek.
- c. İşçilere beslenme ve sağlık ilişkisi hakkında danışmanlık hizmetleri vermek, ihtiyaç duyulan hallerde özel diyet uygulamaları planlamak.
- d. Sağlık üzerinde olumsuz etkileri olan çalışma şartları altındaki işçilere verilecek ek besinler gibi konularda yol göstermek.
- e. Satın alma işlemlerinde, satın alınan besinlerin kaliteli olmasını sağlamak.

Diyetisyenler, 27916 sayısıyla yayımlanan resmi gazetede "Bazı Kanun ve Kanun Hükmünde Kararnelerde Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun, Kanun no: 6225" de toplu beslenme işletmelerinde beslenme programlarını hazırlayan ve besin güvenliğini sağlayan meslek mensubu olarak nitelendirilmiştir (Resmi Gazete, 2011). Toplu yemek sektörü problemlerine odaklanan bir çalışmada araştırma kapsamındaki işyerlerinde hijyen eğitimlerinin sadece diyetisyenler, gıda mühendisleri ve teknikerler tarafından verildiğine dikkat çekmiştir (Sevinç, 2010).

Menülerin planlaması, standart tarifelerin geliştirilmesi, teknik şartnamelerin düzenlenmesi, mutfak personelinin eğitimi ve besin güvenliğinin sağlanması gibi konular da diyetisyenlerin / beslenme uzmanlarının görevleri arasındadır (Tayfur, 2014; Bulduk, Yabancı, Gümüş, 2002; Tayfur, Barış, Nazan Baştaş, 2011).

5996 sayılı kanun kapsamında "hazır yemek, tabldot yemek ve meze üreten işyerleri ile en az 300 kişilik yatak kapasitelerine sahip olan konaklama tesislerinden yerinde yemek üretimi ile servisinin yapıldığı (sadece kahvaltı veren konaklama tesisleri hariç) gıda işletmeleri" için çalıştırılması zorunlu personel listesinde diyetisyenler ve ev ekonomisi yüksek okulu beslenme bölümü mezunları yetkilendirilmiştir (Resmi Gazete, 2019).

İşyerinde hazırlanacak haftalık, aylık menülerin hazırlanmasında diyetisyen/beslenme uzmanı, aşçı başı, işyeri hekimi, satın alma sorumlusu ve sendika temsilcilerinin ekip çalışmasına ihtiyaç duyulmaktadır (Dönmez, 2014). Bu konuda diyetisyenler akademik lisans ve ön lisans mezunu aşçılar almış oldukları mesleki eğitimin (menü planlaması, toplu beslenme sistemleri, beslenme ilkeleri vb. uzmanlık dersleri) bir gereği olarak ekibe yol gösterici olmalıdırlar.

Yine 22.05.2014 tarihinde 29007 sayılı resmi gazetede yayımlanan "Sağlık Meslek Mensupları İle Sağlık Hizmetlerinde Çalışan Diğer Meslek Mensuplarının İş ve Görev Tanımlarına Dair Yönetmelik" ile diyetisyenin özel grupların beslenme ihtiyaçlarına yönelik çalışmaların yürütülmesinde görev alacağı belirtilmiştir (Resmi Gazete, 2014).

İşçi ailelerinde, beslenme bilgisi yetersizliğinden kaynaklı, besinlerin seçimi, hazırlanması, pişirilmesinde yanlış uygulamaların olduğu bildirilmiştir. İşçiler ve aileleri, çeşitli beslenmeye ilgili konularda eğitilmelidir. Eğitimler işyerinde konferanslar, afişler ve broşürler yardımıyla

yapılabilir. İşçi aileleri için ise toplu etkinlikler ve ev ziyaretleri planlanabilir. Bu eğitimler beslenme ve diyetetik biliminde özel eğitim görmüş diyetisyenlerce verilmelidir (Baysal, 2009; Altinel, 2017).

Hollanda iş sağlığı ve güvenliği sisteminin bir parçası olarak, çevre güvenlik bölümü (RIVM) halk sağlığı, sağlık ve güvenli yaşam anlayışını geliştirmeyi hedeflemekte olan bir araştırma ve bilgi merkezidir. Bununla birlikte kurum tıbbi tedavi, halk sağlığı, çevre, beslenme ve güvenlik alanlarında çalışmalar yürüten üyelerine tarafsızlık ilkesine uygun güvenilir bilgiyi ulaştırmayı amaçlayan bir organizasyondur (Aydın, Ovacıllı, Pekiner, 2014).

Avusturya'da 1995 yılında yürürlüğe giren 450 sayılı yasaya göre iş güvenliği uzmanlarının görevlerini icra ederken işletme hekimi ve işçi temsilcileri ile koordinasyon içinde çalışmaları gerekmektedir. Ayrıca iş sağlığı ve güvenliğini ilgilendiren konularda işyerlerine yapılacak ziyaretlere iş güvenliğiyle ilgili güvenilir kişilerinde davet edileceğine vurgu yapılmıştır (Demircioğlu, 2013). Daha etkin bir iş sağlığı ve güvenliği politikası için bu faaliyetlere işçi beslenmesi üzerine uzmanlaşmış işyeri diyetisyenlerinin de katılımı değerlendirilmelidir.

Turizm işletmelerinde iş stresini inceleyen bir çalışmada, turizmin emek-yoğun bir sektör olmasından dolayı çalışanların iş gücü sağlanarak, iş stresinden olabildiğince uzak tutulmalarının gerekliliğine vurgu yapılmıştır. Ayrıca stres altındaki çalışanlara uzman diyetisyenler aracılığıyla özelleştirilmiş beslenme programları hazırlanabileceği önerisinde bulunulmuştur (Deveci, 2017).

3. İşçi Beslenmesinin, Sağlık, Üretkenlik ve Kazalar Üzerine Etkisi

İşçilerin üretim hızlarını etkileyen etmenlerin en başında beslenme gelmektedir. Yeterli enerjinin sağlanmadığı durumlarda işçinin çalışma kapasitesi azalmakta ve bunun bir sonucu olarak daha az üretim yapılmaktadır. Beslenme durumu düzeltilen işçilerin, düzeltilmeyenlere oranla birkaç kat daha fazla üretim yapabildikleri ortaya koyulmuştur (Baysal, 2009; Korjenek, 1992).

ILO istatistiklerine göre dünya genelinde her yıl 270 milyon civarında iş kazası yaşanmakta ve ortalama 160 milyon kişi meslek hastalıklarına yakalanmaktadır. Bütün bunların sonucu olarak ise her yıl 2.2 milyon kişi hayatını kaybetmektedir (akt. Demircioğlu, 2013, s.1). Ülkemizde Sosyal Güvenlik Kurumu (SGK) verileri incelendiği zaman 2019 yılında 2235 kişinin iş kazası ve meslek hastalıklarından etkilendiği görülmektedir. Bu sayının 1147 kişisini iş kazası geçiren çalışanlar oluşturmaktadır (SGK, 2019). Bu durum multidisipliner bir alan olan iş sağlığı ve güvenliğinde (İSG) iş güvenliği uzmanı ve işyeri hekiminin yanı sıra işyeri diyetisyeni, psikolog, iş hijyenisti ve ergonomist gibi mesleklerin İSG politikalarının etkinliğinin artırılmasında ne gibi bir katkısı olabilirdi sorusunu akıllara getirmektedir.

İşçi beslenmesi üzerine yapılan araştırmalar, işçilerin yetersiz ve dengesiz beslenmelerinin iş kazası oranlarını artırırken, üretim, verimlilik ve işçi performansını düşürdüğünü göstermektedir (Tüber, 2016; Samur, 2002; Beyhan, 2012; Pelders & Nelson, 2019).

Hindistan'da 162 kadın işçi üzerinde yapılan bir araştırma, kadın işçilerin yetersiz beslendiklerini ve yüksek oksidatif strese maruz kaldıkları belirtilmiştir. Kirli çalışma ortamı, yüksek ortam sıcaklığı ve besleyici değeri düşük gıda alımıyla kadınların durumu arasında ilişki kurulmuştur (Sett ve Sahu, 2016). Yine sağlık çalışanlarında Covid 19 nedeniyle oluşan psikolojik etki üzerine yapılan bir çalışmada, çalışma koşullarının getirdiği psikolojik sıkıntının zihinsel ve fiziksel performansı olumsuz etkilediği belirtilerek beslenmenin önemine vurgu yapılmıştır (Maffoni, Kalmpourtzidou ve Cena, 2020). Çalışma öncesi yeterli besin

öğelerini içeren bir kahvaltının düşük stres, yaralanmalar ve daha az iş kazasıyla ilişkisine dikkat çekmektedir. Ayrıca beslenme etkisi toksik maruziyet etkilerini azaltarak diyabet, obezite ve çeşitli kronik hastalık risklerini azaltmada etkin bir yöntemdir (Venkatratnam ve Fry, 2020; Tang ve ark., 2017; Chaplin ve Simith, 2011).

4. Sonuç

İşçi beslenmesine dair bilimsel literatürün yetersiz olması dikkat çekicidir. Özellikle Türkçe literatürde radyasyon, çeşitli toksik maruziyetler, yüksek ısı, ses, basınç, ağır ve tehlikeli işler gibi alanlara yönelik beslenme protokolleri bulunmamaktadır. Yine işçi beslenmesinin yanı sıra bu alanda çalışan diyetisyenleri yönlendirecek bir klavuzun bulunmaması da alanın gelişimini olumsuz etkilemektedir.

Ülkemizde gerek işçi sağlığının korunması, gerekse de kazaların azaltılabilmesi için bir çok düzenleme yapılmasına rağmen işçi beslenmesi ve diyetisyenlerin endüstriyel kuruluşlara istihdamı ile ilgili yasal düzenlemeler unutulmuştur. Halbuki yapılan tüm akademik çalışmalar işçi beslenmesinin, iş kazaları, sağlık ve üretim ile olan ilişkisini ortaya koymaktadır. Meslek hastalıklarının etkilerinin azaltılmasında ve iş kazalarına daha etkin önlemlerin alınabilmesi adına işçi beslenmesi gelecek vaad eden bir bilim dalıdır.

İşçi beslenmesi önemli iş sağlığı ve güvenliği konularının başında gelmektedir. Yeterli ve dengeli beslenmek tüm işçilerin en doğal hakkıdır. Bu konuda yapılacak yasal düzenlemelere ihtiyaç vardır. Diyetisyenler, besin ve beslenme biliminin sağlık ile olan ilişkisinin belirlenmesinde en güvenilir kaynaktır. Bundan dolayı işçi sendikalarının ve iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili örgütlenmelerin, Türkiye Diyetisyenler Derneği öncülüğünde yapılacak faaliyet ve girişimleri desteklemeleri büyük önem taşımaktadır.

5. Öneriler

- Endüstriyel kuruluşlarda işyeri diyetisyeni istihdamı 6331 sayılı iş sağlığı ve güvenliği kanununda yasal bir zemin kazanmalıdır.
- İşçi beslenmesi ile ilgili akademik araştırmalar artırılmalı ve pratik uygulamalar geliştirilerek standartlaştırılmalıdır.
- Diyetisyenlere yönelik işçi beslenmesi klavuzları hazırlanmalı, alan literatürü kitap, makale ve tezlerle zenginleştirilmelidir.
- İşçi beslenmesine yönelik kongre, seminer ve kurslar düzenlenerek dikkatler konu üzerine çekilmelidir.
- Devlet kurumları ve meslek örgütleri konuyla alakalı ortak çalışmalar yürütmelidir.
- Konu üzerine uzmanlaşmış diyetisyenler iş sağlığı ve güvenliği alanında yapılan etkinliklere davet edilmelidir.

KAYNAKLAR

Altınel, H. (2017). *Gastronomik ve Beslenme İlkelerinden Hareketle Menü Planlama ve Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Arslan, P. (1994). Toplu Beslenme Yapan Kurumlarda Beslenme Hizmetlerine İlişkin Yürürlükteki Mevzuat Yönetmelik Örnekleri Diyetisyenin Görev ve Sorumlulukları. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 23 (2), 271-281.

Aydın, F., Ovacılı, S., Pekiner, T. (2014). *Avrupa İşbirliği'nde İş Sağlığı ve Güvenliği*. Ankara: T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı, Yayın No: 12.

Baysal, A. (2009). *Beslenme*. Ankara: Hatiboğlu Yayınları.

Beyhan, Y. (2012). *İşçi Sağlığı-İş Güvenliği ve Beslenme*. Ankara: T.C. Sağlık Bakanlığı.
Erişim: <https://hsqm.saglik.gov.tr/depo/birimler/saglikli-beslenme-hareketli-hayat-db/Yayinlar/kitaplar/Beslenme-Bilgi-Serisi-1/iscisagligi-is-guvenligi-ve-beslenme.pdf>

Beyhan, Y. (2018). *Toplu Beslenme Sistemlerinin Yönetim ve Organizasyonu*. Ankara: Ankara Nobel Tıp Yayınları.

Bilici S. (2008). *Toplu beslenme sistemleri çalışanları için hijyen el kitabı*. Ankara: T.C Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü Beslenme ve Fiziksel Aktiviteler Daire Başkanlığı Beslenme Bilgi Serisi.

Bulduk, S., Yabancı, N., Gümüş, H. (2002). *Kurum Mutfağı*. İstanbul: Ya-Pa Yayınları.

Chaplin K., Smith A. P. (2011). Breakfast and snacks: Associations with cognitive failures, minor injuries, accidents and stress. *Nutrients* 3 (5), 515-528.

Demircioğlu, A. M. (2013). *Ulusal ve Uluslararası Hukukta İş Güvenliği Uzmanlığı İş Güvenliği Mühendisliği / İş Güvenliği Teknisyenliği*. İstanbul: Beta Yayınları.

Deveci, B. (2017). İş Stresi ve Turizm İşletmelerinde Yapılan Araştırmalara İlişkin Bir Değerlendirme. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9 (20), 39-53.

Dönmez, H. (2014). *Başkent Organize Sanayisi Bölgesinde Bir Fabrikada Çalışan İşçilerin Beslenme Alışkanlıkları ve Beslenme Konusunda Bilgi Düzeylerinin Değerlendirilmesi* (Yüksek lisans tezi). Erişim: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>

Hacettepe Ü. (2020, 19 Mayıs). Erişim: http://akts.hacettepe.edu.tr/ders_listesi.php

İşyerinde Beslenme (2020, 19 Mayıs). *İşyerinde Kazalara Karşı Doğru Beslenme. İşte Sağlık Dergisi*. Erişim: <http://www.istesaglikdergisi.com.tr/index.php/ekim-2009/155-is-yerinde-kazalara-karsi-dogru-beslenme>

Korjenek, PA. (1992). The Relationship Between Consumption and Worker Productivity: Nutrition and Economic Approaches. *Social Science and Medicine*, 35 (9), 1103-1113.

Kutluay Merdol, T. (2014). *Toplu Beslenme Servisi (TBS) Yapılan Kurumlar İçin Sağlıklı Beslenme Rehberi*. İstanbul: Okan Üniversitesi Yayınları.

Larson Duyff, R. (2003). Amerikan Diyetisyenler Derneği'nin Geliştirilmiş Besin ve Beslenme Rehberi, Çeviri editörleri: Yücecan S, Pekcan G, Besler T, Nursal B, Acar Matbaacılık.

Maffoni, S. I., Kalmpourtzidou, A., & Cena, H. (2020). The potential role of nutrition in mitigating the psychological impact of COVID-19 in healthcare workers. *NFS Journal*, 22, 6-8.

Pelders, J., Nelson, G. (2019). Contributors to Fatigue of Mine Workers in The South African Gold and Platinum Sector. *Safety and Health at Work*, 10 (2), 188-195.

Resmi Gazete (2011). Bazı Kanun ve Kanun Hükmünde Kararnamelerde Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun, Kanun No. 6225. Resmi Gazete, Kabul Tarihi: 06.04.2011.

Resmi Gazete (2014). Sağlık Meslek Mensupları İle Sağlık Hizmetlerinde Çalışan Diğer Meslek Mensuplarının İş Ve Görev Tanımlarına Dair Yönetmelik. Resmi Gazete Yönetmelik. Kabul Tarihi: 22.05.2014.

Resmi Gazete (2019). Gıda ve Yem İşletmelerinde Çalıştırılması Zorunlu Meslek Mensuplarının Belirlenmesine Dair Tebliğ (Tebliğ No: 2019/48). Tarım ve Orman Bakanlığı. Kabul Tarihi: 06.12.2019.

Samur, G. (2002). İşçi ve İş Veriminin Geliştirilmesinde Beslenmenin Önemi. *İş Hukuku ve İktisat Dergisi*, 7 (1), 39-45. Erişim: <http://www.kamu-is.org.tr/pdf/715.pdf>

Sett, M., & Sahu, S. (2016). Anthropometric characteristics and evaluation of nutritional status amongst female brick field workers of the unorganized sectors of West Bengal, India. *Homo*, 67(3), 235-244.

Sevinç, Y. (2010). Toplu Yemek Sektöründe Yaşanan Problemler ve Çözüm Yolları (Yüksek lisans tezi). Erişim: <http://acikerisim.nku.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/20.500.11776/561/0029661.pdf>

SGK (2020, 20 Aralık). Sosyal Güvenlik Kurumu 2019 Verileri. Erişim: http://www.sgk.gov.tr/wps/portal/sgk/tr/kurumsal/istatistik/sgk_istatistik_yilliklari

Şanlıer, N., Ulusoy, H. G., Ceyhan Sezgin, A. (2019). *Beslenme İlkeleri Laboratuvar Uygulamaları*. Ankara: Vize Yayıncılık.

Tang Z., Zhang N., Liu A., Luan, D., Zhao, Y., Song, C., Ma, G. (2017). The effects of breakfast on short-term cognitive function among Chinese white-collar workers: protocol for a three-phase crossover study. *Bmc Public Health*, 17 (92), 1-8.

Tayfur, M. (2014). *Diyetisyenin Çalışma Rehberi*. Ankara: Hatiboğlu Yayınları.

Tayfur, M., Barış, O., Nazan Baştaş, N. (2011). *Dünyada ve Türkiye’de Beslenme Diyetetik Eğitim-Öğretimi, Diyetisyenin Meslek Etiği*. Ankara: Hatiboğlu Yayınları.

TSE Diyetisyen (2004). Türk Standardı TS 13114 Diyetisyen. Türk Standartları Enstitüsü. Ankara. Erişim: http://bd.sagb.firat.edu.tr/sites/bd.sagb.firat.edu.tr/files/TSE_Diyetisyen.pdf

TÜBER (2016). *Türkiye’ye Özgü Beslenme Rehberi 2015*. Anlara: T.C. Sağlık Bakanlığı.

Türk İş (2014). *Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu, İş Sağlığı ve Güvenliği Ders Notları*. Ankara: Grup Matbacılık. Erişim: <http://www.turkis.org.tr/dosya/IIeZkbGK8Lyp.pdf>

Venkatratnam, A., & Fry, R. C. (2020). The role of nutrition and epigenetics in environmental toxicology. In *Environmental Epigenetics in Toxicology and Public Health*, 22, 303-334.