

Otel İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği Risklerinin Fine-Kinney Yöntemi ile Değerlendirmesi*

Evaluation of Occupational Health and Safety Risks in Hotel Businesses with Fine-Kinney Method

Büşra GÜNDÜZ  , Hatice GÜNER 

ÖZET

Turizm sektörü içerisinde yer alan otel işletmelerinin önemi gelişmekte olan ülkelerde giderek artmaktadır. Otel işletmeleri, küresel ekonomik kriz sırasında bile gelişmektedir ve istihdam yaratmaktadır. Otel işletmelerinin sayılarının artması ile beraber, istihdamın ve bu alanda rekabetin artması, çalışanların bu sektör içinde karşı karşıya kalacakları risk ve tehlikeleri de arttırmıştır. Bu nedenle iş kazaları ve meslek hastalıkları açısından otel işletmelerini değerlendirmek önemlidir. Bu çalışma, otel işletmelerindeki iş sağlığı ve güvenliğinin durumunu anlamak, iş sağlığı ve güvenliği risklerini belirlemek ve otel işletmelerinde acil durum önlemlerinin ne ölçüde uygulandığını incelemek amacıyla Elazığ'da bulunan dört yıldızlı turistik bir otel işletmesinde yapılmıştır. Çalışmada, Fine-Kinney yöntemi kullanılarak, iş yerinin iş sağlığı ve güvenliğinin risk analizi ve değerlendirilmesi yapılmıştır. Risk değerlendirme sonucunda otelcilikte toplam 52 risk tespit edilmiş, bu risklerin ortadan kaldırılması yahut kabul edilebilir seviyelere indirilmesi için bazı önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: İş Sağlığı ve Güvenliği, Otel İşletmeleri, İş Kazaları, Risk Analizi, Fine-Kinney Yöntemi.

ABSTRACT

The importance of hotel businesses in the tourism sector is increasing in developing countries. Hotel businesses thrive and create jobs, even during the global economic crisis. With the increase in the number of hotel businesses, the increase in employment and competition in this field has increased the risks and dangers that employees will face in this sector. For this reason, it is important to evaluate hotel businesses in terms of occupational accidents and diseases. This study was carried out in a four-star touristic hotel business in Elazig to understand the situation of occupational health and safety in hotel businesses, to determine occupational health and safety risks, and to examine the extent of emergency measures in hotel businesses. In the study, risk analysis and assessment of occupational health and safety of the workplace was performed using the Fine-Kinney method. As a result of the risk assessment, a total of 52 risks were identified in hotel management, and some suggestions were made to eliminate these risks or reduce them to acceptable levels.

Keywords: Occupational Health and Safety, Hotel Businesses, Occupational Accidents, Risk Analysis, Fine-Kinney Method.

Büşra GÜNDÜZ | busraberrag@gmail.com
İstanbul Rumeli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul, Türkiye
Istanbul Rumeli University, Graduate Education Institute, Istanbul, Turkey

Hatice GÜNER | hatice.guner@rumeli.edu.tr | Sorumlu Yazar/Corresponding Author
İstanbul Rumeli Üniversitesi, Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi, Endüstri Mühendisliği, İstanbul, Türkiye
Istanbul Rumeli University, Faculty of Engineering and Architecture, Industrial Engineering, Istanbul, Turkey

Received/Geliş Tarihi : 04.04.2021
Accepted/Kabul Tarihi: 21.04.2021

* Bu çalışma Dr.Öğr.Üyesi Hatice GÜNER danışmanlığında Büşra GÜNDÜZ tarafından 2021 tarihinde tamamlanan "Otel İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği" başlıklı ve 10381141 tez no'lu yüksek lisans tezinden türetilmiştir.

I. GİRİŞ

Sağlık ve güvenlik kişiler için hem bir gereksinim hem de temel bir insan hakkıdır. Kişilerin sağlık ve güvenliği, sürekli bazı dış faktörlerden etkilenir. Sağlık ve güvenlik tehditleri, günlük yaşamın her anında var olduğu gibi iş ortamında da mevcuttur. Örneğin, otel işletmelerinde, çalışanların yaptıkları işin niteliğine göre değişkenlik gösterecek şekilde, mutfak ve mezbahalarda çalışanlarda bıçak gibi kesici alet kullanımına bağlı yaralanma, temizlik departmanında çalışanlarda kimyasal ve biyolojik risk etmenlerinin yanı sıra ergonomik riskler, konaklama ve eğlence faaliyetine dayalı hizmet çalışanlarında aydınlatma ve gürültü kaynaklı riskler mevcuttur. Çalışma ortamında bulunan ve sağlık ve güvenliği tehdit eden bu risk unsurlarından olabildiğince korunmak gerekir. İşverenlerin temel amacı işyerinde sağlık ve güvenliği korumak olmalıdır. Çalışma koşullarının sağlık ve güvenlik açısından iyileştirilmesini hedefleyen iş sağlığı ve güvenliği hem otel işletmeleri ve çalışanları hem de diğer sektörlerdeki çalışanlar için ülkelerin geneli açısından son derece önem arz etmektedir.

Günümüzde iş sağlığı ve güvenliği alanında pek çok gelişme olmuştur; ancak endüstriyel kaza istatistikleri hala yüksektir. Bu nedenle ülkelerin iş sağlığı ve güvenliğine daha fazla önem vermesi ve yeni stratejiler geliştirmesi gerekmektedir. İşletmelerde iş sağlığı ve güvenliği kültürünün oluşturulmasıyla birlikte, iş kazası ve meslek hastalıklarının yol açtığı ekonomik maliyetleri en aza indirmek mümkündür.

İş sağlığının korunmasına yönelik sorumluluğu sadece çalışanlara yüklemek yanlıştır. Burada sorumluluk işveren, çalışan ve devlet arasında paylaşılmalıdır. İşveren, eğer etkin ve verimli çalışarak en üst seviyede kar elde etmek istiyorsa kendisini rekabet avantajına götürecektir olan çalışanlarını iş kazalarından ve meslek hastalıklarından koruyacak

önlemleri zamanında almalıdır. Çalışanların üzerine düşen sorumluluk daha çok bireyseldir. Nitekim çalışanların yaş, cinsiyet, tecrübe, eğitim, yaşantı şekli, beslenme gibi kişisel faktörlerin sebep olabileceği sağlık problemlerine karşı daha dikkatli ve duyarlı davranmaları gerekmektedir. Devletin üzerine düşen sorumluluk ise konu ile ilgili mevzuat oluşturma ve oluşturulan bu mevzuata uygunluğun denetimini sağlamaktır. Bu sorumluluklar tam anlamıyla yerine getirildiği takdirde çalışan insanların sağlığına zarar verebilecek risklerin önüne geçilebilir. Ülkemizde, işletmelerin iş sağlığı ve güvenliğine dair sorumlulukları 2003 yılından itibaren yasal mevzuatlarla teminat altına alınmıştır (bkz., [1], [2]).

Otel işletmelerindeki çalışma koşullarının iyileştirilmesi, belirli aralıklarla iş sağlığı ve güvenliği eğitimlerin yapılması ve denetimlerin düzenli yapılması ile çalışanların işyerine olan bağlılıklarının arttığı görülmüştür [6].

Turizm sektöründe otelcilik, özellikle gelişmekte olan ülkelerde giderek daha önemli hale gelmektedir. Turizm sektörünün bel kemiğini oluşturan otelcilik sektörünün gelişmesi bölgedeki istihdam olanaklarını da artırmaktadır. Turizm işletmelerinin sayısı arttıkça istihdamın ve rekabetin de artmasıyla birlikte sektörde çalışanlar için potansiyel riskler de artmıştır. Kişilerin sigortasız çalıştırılması, genç çalışan ve stajyer sayısının diğer sektörlerle göre daha fazla olması, stajyerlerin görev dışında tutulması, personelin eğitilmemiş veya yetersiz eğitim almış olması ve mevsimlik çalışanların varlığı öncelikli risklerdir. Ayrıca, mevsimlik tatilciler, hafta sonu partileri, balolar, toplantılar vb. sebebiyle anlık personel alımı, otellerde iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin önemini artırmaktadır [7]. Müşteriler için ise oteller, sürekli yaşadıkları evlerinden ayrılarak başka yerlere seyahatleri sebebiyle konakladıkları yerlerdir ve bu da konaklanacak yerin sağlık ve güvenlik koşullarına sahip olup olmadığı sorusunu akla getirmektedir [10].

Otel işletmesi çalışanlarının ve misafirlerinin sağlık ve güvenliğini korumak işverenlerin sorumluluğundadır. Bunda önemli bir adım, işyerinde bir iş sağlığı ve güvenliği kùltürü oluşturmaktır.

Bu çalışmada, otelcilik sektöründeki iş sağlığı ve güvenliğinin durumunu anlamak amacıyla Elazığ'da bulunan dört yıldızlı turistik bir otel işletmesinde risk analizi ve değerlendirmesi yapılmış ve araştırma sonuçlarına göre bazı öneriler sunulmuştur. Risk değerlendirmesinin amacı, otel çalışanlarını ve müşterileri ortamdaki tehlikelerden korumak, çevreye ve işyerine verilebilecek olası zararları ortadan kaldırmak için koruyucu önlemleri başlatmaktır. Otel işletmeleri iş sağlığı ve güvenliği bakımından az tehlikeli sınıfta bulunduğundan yapılan çalışmaların geneli literatür araştırması şeklinde [6]. Çalışmada otel işletmelerinde uygulanan iş sağlığı ve güvenliği sistemi ayrıntılı olarak incelenerek literatüre katkı sağlamak amaçlanmıştır.

II. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

A. Otel İşletmelerinde Meslek Hastalıkları ve İş Kazaları

Otel işletmelerinde en sık görülen meslek hastalığı kasiskelet sistemi rahatsızlıklarıdır. Lomber omurga kırıkları, bel kasları, bilek tendonları ve boyun sertliği taşıyıcılar ve bagaj taşıyıcıları arasında yaygındır. Çalışanlarda kayma veya ağır kaldırma sonucu kas yaralanması da görülebilmektedir. Oda temizliğinde çalışanların süpürme, toz alma, banyo temizleme, çöp alma, yatak yapma gibi her gün yaptıkları tekrarlanan işler psikolojik yorgunluğa ve bel rahatsızlıklarına neden olmaktadır [3]. Otel temizliği amacıyla kullanılan kimyasal maddelere maruz kalınması sonucu çeşitli deri ve solunum yolu hastalıklarına da rastlanmaktadır [4]. Yapılan başka bir çalışmada, mutfak çalışanlarının ellerinde mesleki kontakt dermatitlerin sıklıkla görüldüğü belirtilmiştir. Aşçılar da ise stres düzeyinin yüksek olduğu, iletişim yetersizliği sebebiyle kendilerini değersiz hissettikle-

ri gözlemlenmiştir [8].

Otel işletmelerinde iş göremezlik sürelerine göre iş kazası geçiren sigortalı sayıları incelendiğinde, 2019 yılında, 11.361 erkek işçi, 6.096 kadın, toplamda ise 17.457 kişi iş kazası geçirmiştir. Bu iş kazaları sonucu ölüm sayısı erkek 9 kişi, kadın 1 kişi, toplamda ise 10 kişi olduğu görülmüştür [9]

Otel mutfağında çalışanlarda en yaygın görülen kaza, yemek pişirirken ellerini veya parmaklarını bıçakla kesmektir. Önemsiz görünen kesikler enfeksiyon gibi ciddi sonuçlara yol açabilir. Yanıklar; mutfak çalışanları (aşçılar, bulaşıkçılar, diğer çalışanlar) ve amaşırhane çalışanları arasında daha sık görülmür.

Odalar, yüzme havuzları, mutfak, vb. gibi yerlerin temizliğinde kullanılan kimyasallar çalışanlar tarafından kullanıldığında elleri tahriş edebilir veya cilt hastalıklarına neden olabilir. Bu temizlik kimyasallarından çıkan buharların solunmasının çalışanlarda solunum yolu hastalığına neden olduğu görülmüştür. Çalışanların soğuk depolarda kalması sonucu donarak ölümler geerkeşebilir.

B. Otel İşletmelerindeki Tehlikeler, Riskler ve Önlemler

Otellerde uzun çalışma saatleri ve zor çalışma koşulları vardır. Mevsimsel ve vardiyalı çalışma nedeniyle, diğer sektörlerle göre farklı iş modelleri hakimdir. Bu nedenle, işgücünün koşulları ve yapısı dikkate alındığında, psikolojik ve ergonomik tehlikelerin düzeyleri oldukça yüksektir. Otel resepsiyonlarında, oda temizliğinde ve restoranlarda yapılan işler, müşterilere doğrudan hizmet verdikleri için, çok stresli olabilir. Çoğu durumda müşteriler sabırsızdır ve yeterli personelden yoksun olma durumunda yapılan iş dayanılmaz hale gelmektedir. Mutfak ve amaşırhane ortamı genellikle sıcak ve nemli, aydınlatma ise zayıftır. Bu da çalışma şartlarını zorlaştırmaktadır.

Mutfak alanlarında çalışanlar kesici alet veya makine kullanımı sonucu ellerini kesebilirler. Ayrıca dönen parçalara sahip makinelerde, makineyi çalıştıran kişinin saçları uzunsa, saçının dönen parçaya dolanması ve ciltte kazıma kazası meydana gelebilir, bunu önlemek için önlemek için saçları toplayan başlık takılmalıdır. Benzer makinelerde parmakların döner kısımlara teması ile el veya parmakları içine çekme sonucu kazalar meydana gelebilir; bunun için işe başlamadan önce takılar çıkarılmalıdır. Keskin bulaşıklar yıkanırken el kesmelerini önlemek için uygun koruyucu eldivenler giyildiğinden emin olunmalıdır.

Yine, aşçılar, bulaşıkçılar ve diğer mutfak personeli arasında yanma kazaları yaygındır. Dondurulmuş yiyecekler kızartılırken sıçrayan su ve yağ parçacıklarının ciltle teması sonucu ciddi yanıklar meydana gelebilir. Bu tarz yanmaları önlemek için çalışanlar tehlikeler hakkında bilgilendirilmeli ve kişisel koruyucu ekipmanların kullanılması sağlanmalıdır.

Yüzeyleri temizlemek için kullanılan kimyasallar ile mutfak, banyo gibi ortamlarda yere dökülen yağ, su, vb.

gibi sıvılar kaygan bir zemin oluşturarak otel çalışanlarının kayma riskini artırır. Bu nedenle, yapılan işin türüne göre iş güvenliği ayakkabısı giyilmeli ve bir uyarı işareti ile işaretlenmelidir. Ayrıca, kimyasalların kullanıldığı yerlerde, personele uygun havalandırma ve kişisel koruyucu ekipman (eldivenler, maskeler, vb.) verilmesi gerekmektedir.

Çalışanlar soğuk depolara girdikten sonra kapının kapanmaması için özen gösterilmelidir. Dondurucu kapıları içeriden açılacak şekilde tasarlanmalı ve içeriye acil durum alarm sistemi yerleştirilmelidir.

Restoran ve mutfak alanlarında itme-çekme demirlerinin kullanılması, işyerinin düzeni, serbest hareket edeme gibi nedenlerle ve nesnelere çalışanlar tarafından itilip yere düşürülmesi sebebiyle kazalar meydana gelebilir. İş sebebiyle kullanılan ağır araç ve ekipmanların taşınması sırasında meydana gelen yaralanmalar ve kas-iskelet bozuklukları da çalışanlar için diğer risk faktörleridir. Tablo 1’de otel işletmelerinde çalışanların maruz kalabilecekleri riskler özetlenmiştir.

Tablo 1: Otel işletmelerinde çalışan personelin karşılaştığı riskler [5]

| İşin Konusu | İşin İçerdiği Risk Unsurları |
|---|--|
| Yiyecek ve İçeceklerin Servisi | Kayma, Tökezleme, Manuel Taşıma, Salgın Hastalık |
| Yiyeceklerin Hazırlanması | Bıçak Kullanımı ve Salgın Hastalık |
| Bulaşık Makinesi Kullanımı | Bıçak gibi Kesicilerden Meydana Gelecek Yaralanmalar, Temizleyicilerin Kullanımı |
| Yerlerin Silinmesi | Manuel Taşıma ve Silme ve Temizleyicilerin Kullanımı |
| Atık İşlemleri | Manuel İşlem, Cam Kırıklarından Kaynaklanabilecek Kesikler |
| Müşteriden Ücret Tahsisi | Agresif Müşteriler, Salgın Hastalık |
| Dilimleyicilerin, Mikserlerin, Yemek Pişirme Aletlerinin, Parçalayıcıların Kullanımı ve Temizliği | Makine Kullanımından Kaynaklı El Bölgesinde Meydana Gelebilecek Hasarlar |
| Aşındırıcı Özelliği Olan Temizlik Malzemeleri Kullanımı | Kimyasalların Cilde ve Gözlere Zarar Vermesi |
| Atık Sıkıştırma Aracının Kullanımı | Hareket Halindeki Makinenin Verebileceği Hasarlar |
| Yüksekte Çalışma | Düşme Sebebiyle Oluşabilecek Hasarlar |
| Kızartma İşlemleri | Kızgın Yağdan Yanma |
| Etlerin Kemiklerinden Temizlenmesi | Bıçağın Ele Batması veya Kesilmesi |

Son olarak, Covid-19 ve diğer bulaşıcı hastalıklardan korunmak adına ortam temizliği ve kişisel temizlik birçok kişinin kullanımına açık olan otellerde büyük önem arz etmektedir. Aksi takdirde, hijyenik bir ortam yaratmadan turizm sektöründe iş yapmak neredeyse imkansızdır. Sağlıklı gıda üretiminden diğer tüm hizmetlerin hijyenik ve sağlıklı bir ortamda sunulmasına kadar her türlü temizlik tüm otel kullanıcılarının sağlık ve güvenliği için bir gerekliliktir.

C. Risk Değerlendirme Yöntemleri

Risk değerlendirme yöntemleri nicel, nitel ve karma yöntemler olarak 3 grupta toplanır. İş yerindeki tehlikelerin türüne göre farklılık gösteren 150' yi aşkın risk değerlendirme yöntemi mevcuttur. Uygun bir risk değerlendirme yönteminin seçimi ile iş kazası ve meslek hastalıkları büyük ölçüde önlenir. Bu çalışmada Fine-Kinney yöntemi kullanılmıştır.

Fine-Kinney Yöntemi: Karma bir risk değerlendirme yöntemi olup, bir riskin gerçekleşme olasılığını, riskin gerçekleşmesi sonucunda ortaya çıkaracağı şiddet derecesini ve çalışanların tehlikeye maruz kalma sıklığını göz önünde bulundurur [11]. Risk değeri, R,

$R = \text{Olasılık} * \text{Şiddet} * \text{Frekans}$ formülü ile hesaplanır.

III. OTEL İŞLETMELERİNDE İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ RISK DEĞERLENDİRMESİ

Elazığ'da bulunan turistik ve merkezi dört yıldızlı bir otel işletmesinde yapılan incelemeler neticesinde işletmedeki iş sağlığı ve güvenliğinin durumunu belirlemek için Fine-Kinney risk değerlendirme yönteminin uygulanması uygun görülmüştür. Bu yöntemin seçilme nedeni, işletmelerin her birine uygulanabilir olması, risklerin derecelendirilmesinde olasılık ve şiddet durumlarına ilaveten frekans faktörünün de kullanılması ve bu sayede üç dereceli ve etkili bir derecelendirme yapmaya olanak tanınmasıdır.

Çalışmayı gerçekleştirebilmek için, yerinde ön denetimler, yöneticiler ve personel ile görüşmeler yapılmış ve mevcut risk değerlendirmeleri, periyodik ekipman bakımı, çevresel ve kişisel etki ölçümleri, kullanılan kimyasal güvenlik sayfaları, eğitim biçimleri vb. belgeleri kontrol edilmiştir.

Risk değerlendirmesi sonucunda risk analizinin yapıldığı otelde toplam 52 risk tespit edilmiş ve Tablo 2' de gösterilmiştir. Bu risklerin birçok otel işletmesinde bulunabilecek ortak riskler olduğu düşünülmektedir. Risklerin ortadan kaldırılması yahut kabul edilebilir seviyelere indirilmesi için tablonun devamında bazı öneriler sunulmuştur.

Tablo 2: Fine-Kinney yöntemi ile risk değerlendirmesi

| SIRA NO | BÖLÜM | TEHLİKE | RİSK | OLASILIK | ŞİDDET | RİSK SEVİYESİ | ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER |
|---------|--------------------------|---|-----------|----------|--------|---------------|--|
| 1 | GENEL | Acil Durumda Panik | İş Kazası | 3 | 5 | 15 | Bir tehlike halinde personelin neleri yapacağı hangi yollardan kaçacağı vb. gibi durumları belirten acil durum eylem planı hazırlanmalı ve belirli aralıklarla uygulamalı eğitim ve tatbikat yapılmalıdır. |
| 2 | GÜVENLİK BÖLGESİ | Olası acil durumda personelin ve müşterilerin panik yaparak birbirlerine zarar vermesi | İş Kazası | 2 | 5 | 10 | Binadan tahliye edilen şahısların acil çıkış yolları üzerinde çıkışı önleyen herhangi bir engel bulunmamalı |
| 3 | YANGIN – ALARM TATBİKATI | Yangın anında yapılacakların bilinmemesi sonucu yangının büyümesi, yanma ve maddi hasar | İş Kazası | 3 | 4 | 12 | Binada yılda en az bir defa tahliye ve söndürme tatbikatı ve 6 ayda bir alarm ve tahliye denemeleri yapılmalıdır |
| 4 | GENEL | Dolapların demonte olması durumunda devrilerek etraftaki kişilere zarar vermesi | İş Kazası | 3 | 4 | 12 | İşletme genelinde ofislerdeki dolaplar, raflar sabitlenerek devrilmeye karşı önlem alınması gerekmektedir |

Tablo 2 (devamı): Fine-Kinney yöntemi ile risk değerlendirmesi

| | | | | | | | |
|----|------------------------|---|------------------|---|---|----|--|
| 5 | GENEL | Elektrik çarpması sonucu yaralanma, yangın, ölüm, maddi hasar ve işgücü kaybı | İş Kazası | 3 | 5 | 15 | Tablolar, panolar, elektrik tesisatı çalışanların erişebileceği yerlerde bulunmalı, bunlar kilitle dolap veya hücre içine konulmalı; taban elektrik akımı geçirmeyen malzeme ile kaplanmalı |
| 6 | GENEL | Elektrik çarpması sonucu yaralanma, yangın, ölüm, maddi hasar ve işgücü kaybı | İş Kazası | 3 | 5 | 15 | Pano kapağına konu ile ilgili tehlikeleri belirten ikaz ve uyarı tabelaları asılmalıdır |
| 7 | GENEL | Merdivenden kayma, düşme ve yaralanma | İş Kazası | 3 | 4 | 12 | Basamaklara kaymaz bant yapıştırılması |
| 8 | GENEL | Elektrik çarpması sonucu yaralanma, yangın, ölüm, maddi hasar ve işgücü kaybı | İş Kazası | 3 | 5 | 15 | Toprak ile potansiyel farkı 42 volttan fazla olan AC elektrik kabloları özel yerlerde bulunmalı; bu alanın tabanı, akım geçirmeyen malzeme ile kaplanmalı |
| 9 | GENEL | Basınçlı kapların kontrolünün ve deneyinin yapılmaması sonucunda patlama yaralanma ve ölüm | İş Kazası | 3 | 5 | 15 | Basınçlı kaplarla yapılan basınç deneyi, her kademe için müsaade edilen en yüksek basıncın 1.5. katı ile yapılmalı. |
| 10 | GENEL | Bulaşıcı hastalıklar, kemirgenlerin elektrik kablolarına zarar vermesi | İş Kazası | 3 | 3 | 9 | Mevcut kontrol noktalarının periyodik olarak bakımlarının yapılması |
| 11 | GENEL | Yangın tehlikesi | İş Kazası | 3 | 5 | 15 | Spring sisteminin periyodik bakımlarının düzenli olarak yapılması gerekmektedir |
| 12 | GENEL | Paratonerlere yıldırım düşmesi sonucu yangın, elektrik çarpması, yaralanma ve ölüm | İş Kazası | 3 | 5 | 15 | Paratoner ve yıldırıma karşı alınan koruyucu tertibat yılda en az bir defa ehliyetli bir elemana kontrol ettirilmelidir |
| 13 | DIŞ ALAN | Mazot tankına ateş ile yaklaşma sonucu oluşabilecek yangın | İş Kazası | 3 | 5 | 15 | Mazot tankı etrafına ateşle yaklaşılmaması gerektiğini belirten uyarı ikaz levhasının konulması |
| 14 | DIŞ ALAN | Jeneratöre yetkili olmayan kişilerin sisteme müdahale etmesi ve sabote etmesi | İş Kazası | 3 | 5 | 15 | Jeneratörün etrafının kapatılması, yetkisiz kişilerin erişiminin engellenmesi |
| 15 | PERSONEL SOYUNMA ODASI | Dolapların demonte olması durumunda devrilerle etraftaki kişilere zarar vermesi | İş Kazası | 3 | 5 | 15 | İşletme genelinde ofislerdeki dolaplar, raflar sabitlenerek devrilmeye karşı önlem alınması gerekmektedir |
| 16 | GENEL | Olası yangın anında müdahale edecek kişilerin olmaması panik ve kişilerin birbirine zarar vermesi | İş Kazası | 3 | 4 | 12 | Yangın söndürme ekibi kurularak ekip personeline yangın halinde yapılacak görevler gösterilmeli ve yangın savunma eğitimi yapılmalı, söndürme cihazlarının hangi çeşit yangına karşı etkili olduğu anlatılmalı |
| 17 | GENEL | Bodrum katta ucu açıkta olan elektrik kablolarından elektrik sızması sonucunda yaralanma, yangın, maddi hasar | İş Kazası | 3 | 5 | 15 | Elektrik tesisatı tehlike yaratmayacak şekilde tesis edilerek çalışanlar doğrudan veya dolaylı temas ile oluşabilecek risklere karşı korunacaktır |
| 18 | GENEL | Gece çalışanlarda uyku ve sindirim problemleri, ilaç kullanımı aşırı sigara tüketimine yol açabilir | İş Kazası | 3 | 5 | 15 | Vardiyalı çalışanlara oluşabilecek hastalıklar konusunda eğitim verilmeli, vardiya değişimi arasında çalışanlara yeterli boş alan sağlanmalı |
| 19 | ÖN BÜRO / RESEPSİYON | Bilgisayar ekranından yayılan zararlı ışınlar maruziyet | Meslek Hastalığı | 3 | 5 | 15 | Ekranlı araçlarla çalışan personellere yansıma ve parlamaları önleyecek ekipman verilmeli ve ekipmanın kullanımı hakkında eğitim sağlanmalıdır. |
| 20 | ÖN BÜRO / RESEPSİYON | Çalışma saatlerinin büyük bir kısmının ayakta çalışarak veya ağır yük taşınarak geçirilmesi çeşitli kas – iskelet sistemi hastalıklarına sebep olabilir | Meslek Hastalığı | 3 | 5 | 15 | Taşıma işlerinde tekerlekli araçların kullanılması, uzun süreli ayakta çalışanlar için yapılan işin ¼ kısmında oturma imkânı sağlanacak şekilde düzenlenmeli |

Tablo 2 (devamı): Fine-Kinney yöntemi ile risk değerlendirmesi

| | | | | | | | |
|----|----------------------|---|------------------------------|---|---|----|---|
| 21 | ÖN BÜRO / RESEPSİYON | Az havalandırma / uygunsuz iklimlendirme / termal konfor şartları üşüme, terleme, sigara dumanına maruz kalma sonucu kanser – kalp rahatsızlığı – solunum yolu rahatsızlığı riskinde yükselme | Meslek Hastalığı | 3 | 5 | 15 | Hava kalitesini iyileştirmek için yeterli havalandırma yapılmalı, soğuk ve sıcak hava maruziyetinin rahatsız edici düzeylere gelmesini önlemek için ısıtma/soğutma sistemleri kullanılmalı |
| 22 | KAT HİZMETLERİ | Enfekte çamaşırlardan enfeksiyon bulaşması | Meslek Hastalığı / İş Kazası | 3 | 5 | 15 | Yapılan işe uygun kişisel koruyucu ekipman kullanmak ve kontrolünü sağlanmalı ve çalışanların sağlık taramaları yapılmalı uygun havalandırma / iklimlendirme yapılmalı |
| 23 | KAT HİZMETLERİ | Kimyasal ürünlerin kullanımı nedeniyle dermatitler, solunum bozuklukları, ciltte, boğazda ve burunda tahriş, böbreklerde hasar ve fenol kanser riski artışı | Meslek hastalığı | 3 | 4 | 12 | Kullanılan kimyasalın daha az zararlı madde ile değiştirilmesi, KKD kullanımı, depolama alanının yemek yerinden uzakta olmasının sağlanması ve eğitim verilmeli |
| 24 | KAT HİZMETLERİ | Uzmanın gerektiği durumlar, ani hareketler, ağır taşınması nedeniyle kas yaralanmaları, iskelet hastalıkları | İş Kazası / Meslek Hastalığı | 3 | 5 | 15 | Yaralanmalardan korunmak amacıyla kolay manevra yapılabilen ve rahatlıkla görülebilen arabalar seçilmeli, doğru ağır eşya taşımaya, kaldırmaya ve indirmeye yönelik egzersizler hakkında uygulamalı eğitim verilmeli |
| 25 | KAT HİZMETLERİ | Elektrik kaçağı sonucu elektrik çarpması meydana gelmesi | İş Kazası | 3 | 5 | 15 | Arızalı araç gereç bakım ve onarımı için ilgili firma bilgilendirilmeli, arızalar en kısa sürede tamir edilmeli, uyarı yazısı asılmalı ve makine topraklamaları yapılmalıdır |
| 26 | GENEL | Çalışma alanındaki eşyaların özensiz yerleşimi sonucu çarpmaya, sıkışmaya, düşmeye sebep olarak yaralanma | İş Kazası | 3 | 5 | 15 | Tertip ve intizamın sağlanması için çalışma yöntemi kararlaştırılmalı, çalışanlara ergonomik riskler ve önlemleri hakkında eğitim verilmeli |
| 27 | GENEL | Sıvı dökülmesi ile zeminin kayganlaşması sebebiyle düşme ve yaralanma | İş Kazası | 3 | 5 | 15 | Zemin kuru olmalı, çalışanlara altı kaymayan ayakkabı verilmeli ve zeminlere uyarı işaretleri yerleştirilmeli |
| 28 | GENEL | İşletme genelinde yetersiz sayıda yangın söndürücülerinin olması halinde yangına müdahale edilememesi sonucunda maddi hasar yaralanma ve ölüm | İş Kazası | 4 | 5 | 20 | Yangın söndürücüler kâfi sayıda kolay ulaşılabilir alanlarda olmalı ve uyarı işaretleri ile gösterilmeli, yangın türüne göre uygun söndürücü temin edilmeli ve bu cihazların 6 ayda bir bakımları yapılarak kaydedilmeli |
| 29 | KAT HİZMETLERİ | Atıklar nedeniyle enfeksiyon kapma ve kesik riski | İş Kazası | 3 | 4 | 12 | Çöp kutularında plastik torba kullanımı, atıklar için özel atık kutuları bulundurulmalı, uygun atık boşaltma ve taşıma yöntemleri hakkında eğitim verilmelidir. |
| 30 | ASANSÖR | Asansörde elektrik kesilmesi ve arıza durumunda, asansör kabininde personel ya da müşterinin kalması, panik, yaralanma veya kalp krizi sonucu ölüm | İş Kazası | 4 | 5 | 20 | Asansörün ana şalteri kapatılmalı ve kurtarma talimatları doğrultusunda en az iki kişi tarafından kurtarma işleri gerçekleştirilmelidir |
| 31 | ASANSÖR | Asansörlerin bakım-onarımı esnasında yüksekte düşme sonucu yaralanma/ölüm | İş Kazası | 4 | 5 | 20 | İlgili personel eğitim almış olmalıdır, en az iki kişi arızalara müdahale etmelidir, kullanılan malzemeler gerekli koşullara uygun olmalıdır, çalışma mahallinde gerekli güvenlik önlemleri alınmalı ve işaretler yerleştirilmelidir, yüksekte düşmeyi engellemek için mutlaka kemere kullanılmalıdır |

Tablo 2 (devamı): Fine-Kinney yöntemi ile risk değerlendirmesi

| | | | | | | | |
|----|---------|--|------------------------------|---|---|----|---|
| 32 | ASANSÖR | Asansörlere bakım ve onarım işlerinin yapılması sırasında yüksekten düşme sonucunda yaralanma veya ölüm | İş Kazası | 4 | 5 | 20 | İlgili personel eğitim almış olmalıdır, en az iki kişi arızalara müdahale etmelidir, kullanılan malzeme gerekli koşullara uygun olmalıdır, KKD ler mutlaka kullanırlmalıdır, enerji altında kesinlikle çalışma yapılmamalıdır |
| 33 | ASANSÖR | Asansörlerin bakımsız olması sonucu maddi hasar, yaralanma ve ölüm | İş Kazası | 3 | 5 | 15 | Asansörlerin bakımları en az altı ayda bir yapılmalı ve kayıt altına alınmalı, ilgili personele asansör bakım ve onarımı hakkında bilgi verilmeli |
| 34 | MUTFAK | Sıvı dökülmesi ile zeminin kayganlaşması nedeniyle düşme ve yaralanma | İş Kazası | 3 | 5 | 15 | Zemin kuru olmalı, çalışanlara altı kaymayan ayakkabı verilmeli ve zeminlere uyarı işaretleri yerleştirilmeli |
| 35 | MUTFAK | Yanıklar | İş Kazası | 3 | 5 | 15 | Fırına çıplak el ile müdahale yapılması için yanmaz tutamaç veya eldiven kullanılması sağlanmalı |
| 36 | MUTFAK | Yemek yapma ve hazırlama işlemleri sırasında çiğ sebze ve meyvelerden enfeksiyon bulaşma riski | Meslek Hastalığı | 3 | 5 | 15 | KKD kontrolü yapılmalı el hijyeni uyumu çalışan sağlığı konularında bilgilendirmeler yapılmalıdır |
| 37 | MUTFAK | Yemek hazırlık işlemleri sırasında kullanılan kesici ve delici aletler ile yaralanma | İş Kazası | 3 | 5 | 15 | Eğitim verilmeli, KKD temin edilmelidir |
| 38 | MUTFAK | Çalışma ortamının hijyenik olması nedeniyle hastalık bulaşması | İş Kazası | 4 | 5 | 20 | Atk kontrolü yapılmalı ve kullanılan malzemeler ve tezgâh temiz kalmalı ve çalışanların sağlık tarama programlarına göre taramaları yapılmalı ve takibi sağlanmalıdır |
| 39 | MUTFAK | Çalışanların sağlık taramalarının zamanında ve muntazam yapılmaması sonucu çeşitli bulaşıcı hastalıkların personellere ve otel müşterilerine bulaşması | İş Kazası | 4 | 4 | 16 | Sağlık tarama kontrolleri düzenli yapılmalı, sağlık kontrolleri takip edilmeli, 6 ayda bir iş yeri hekimi tarafından düzenli olarak takibi sağlanmalıdır |
| 40 | MUTFAK | Mutfak davlumbazlarında otomatik söndürme sistemi ve gaz algılaması olmaması halinde yaralanma, yanma ve maddi hasar | İş Kazası | 3 | 4 | 12 | Yüzden fazla kişiye hizmet veren mutfakların davlumbazlarında otomatik söndürme sistemi olmalı ve ocaklarda kullanılan gazın özelliğine göre gaz algılama, gaz kesme ve uyarı tesisatının kurulmalı |
| 41 | MUTFAK | Havalandırma sisteminde biriken yağın ısınma sonucu tutuşması sonucunda yangın, yaralanma ve ölüm | İş Kazası | 5 | 5 | 25 | Mutfak havalandırmalarının periyodik olarak temizlenmesi ve bu işlemin sürekliliğinin sağlanması |
| 42 | GENEL | Yağ sökücüler ve yüzey temizleyicilerinin cilt ve göz hastalıkları riski | Meslek Hastalığı / İş Kazası | 3 | 4 | 12 | Kimyasallar uygun alanlarda ve uygun şartlarda ağızlarından dökülmeyecek şekilde tutulmalı ve kullanımı sırasında mutlaka KKD temin edilerek kullanımı sağlanmalı |
| 43 | GENEL | Derin dondurucu dolaplarının kapılarının kapanması ve çalışanın içerde kalması sonucu donarak ölmesi ve yaralanması | İş Kazası | 3 | 5 | 15 | Dondurucuların kapılarının içeriden açılması sağlanmalı, alarmların düğmesi içeriye de yerleştirilmeli ve içeriye giren personeli bir kişi dışarıda beklemelidir |
| 44 | GENEL | Elektrik çarpması sonucu ölüm | İş Kazası | 4 | 5 | 20 | Elektrikli el aletleri topraklanmış hat üzerinde beslenmeli, arızalı olan aletler kullanılmamalı, ıslak yerde bırakılmamalı |
| 45 | GENEL | Elektrik kaçakları | İş Kazası | 4 | 5 | 20 | Elektrik kaçaklarını önlemek için tüm ekipman ve tezgahlar topraklanmalı ve yetkili firmalarca yılda en az bir kez kontrolleri ve topraklama ölçümleri gerçekleştirilmelidir |

Tablo 2 (devamı): Fine-Kinney yöntemi ile risk değerlendirmesi

| | | | | | | | |
|----|-------|--|------------------|---|---|----|--|
| 46 | GENEL | Az miktarda havalandırma / iklimlendirme / termal konfor şartları üşüme, terleme, sigara dumanına maruz kalma sonucunda kanser – kalp rahatsızlığı – solunum yolu rahatsızlığı riskinde yükselme | Meslek Hastalığı | 3 | 5 | 15 | Havanın niteliğini iyileştirmek için uygun havalandırma yapılmalı soğuk / sıcak hava maruziyetinin rahatsız etmesini engelleyecek ısıtma / soğutma sistemleri kullanılmalı |
| 47 | GENEL | Acil durumlarda yaralanma ve ölüm | İş Kazası | 3 | 5 | 15 | Acil durumlarda her katta uygun genişlikte iki çıkış bulunmalı, kapılar dışarıya doğru açılmalı, kilitli olmamalı, çıkışa götürülen en uzun kaçış uzaklığı 30 metreyi geçmemeli, çıkış kapıları ve yolları uygun şekilde işaretlenmeli |
| 48 | HAVUZ | Enfeksiyon, bulaşıcı hastalık | İş Kazası | 4 | 5 | 20 | Havuz suyunun sezonda her gün düzenli olarak temizliğinin ve bakımının yapılması |
| 49 | HAVUZ | Kayma, düşme, yaralanma | İş Kazası | 4 | 5 | 20 | Havuz etrafına kaygan zemini belirten ve derinliği belirten uyarı – ikaz levhası konumlandırılmalı |
| 50 | HAVUZ | Enfeksiyon, bulaşıcı hastalık | İş Kazası | 4 | 5 | 20 | Her ay havuz suyu numunesinin İl Sağlık Md. veya yetkilendirilmiş firma tarafından incelenerek kaydedilmesi sağlanmalı |
| 51 | HAVUZ | Enfeksiyon, bulaşıcı hastalık | İş Kazası | 4 | 5 | 20 | Havuz dezenfektanlarının sağlık bakanlığınca uygun olması |
| 52 | HAVUZ | Elektrik çarpması, yaralanma ve ölüm | İş Kazası | 4 | 5 | 20 | Havuz aydınlatmalarının düzenli olarak bakımlarının yapılması |

Otellerde iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili tespitler ve geliştirmeye yönelik öneriler şu şekildedir:

- Risk dağılımı ölçüldüğünde en büyük riskin mutfakta olduğu anlaşılmıştır. Mutfaktan sonra en riskli yerler, temizlik ve yemek hizmetleridir.
- Otel tesisleri görünürlük açısından derecelendirildiğinde, acil durumlar ve yangınla mücadele ekipmanı ile ilgili uyarıların az olduğu ve fark edilmesinin zor olacağı alanlarda olduğu görülmüştür.
- Mutfak, kesimhane gibi yerlerde aydınlatma seviyesi iyi ayarlanmalıdır.
- Tüm işyerleri için kimyasal güvenlik pasaportları temin edilmelidir. Güvenlik bilgi sayfasındaki bilgilere göre, kimyasal tehlikeler, ilk yardım yöntemleri ve kullanılacak kişisel koruyucu donanım gibi önemli bilgiler çalış- ma alanlarına asılmalıdır [12].

- Mutfak ve banyoların su seviyesinin yüksek olduğu alanlarda zeminde su birikmesini önlemek için düzenli temizlik yapılmalıdır. Bu alanlarda çalışanlara kaymaz tabanlı olan ayakkabılar kullanılmalıdır [12].
- Kuru temizleme için kullanılan kimyasallar, çamaşırhane personelinin maruziyetini önlemek için çamaşırhane alanının dışına muhafaza edilmelidir.
- Kuru temizleme bölümünde kimyasal zehirlenme ölçümleri yapılmalı ve çalışanların idrarındaki TCA miktarı izlenmelidir [12].
- Elektrikli süpürge, güçlü bir emiş sistemine sahip olmalı ve düzenli olarak bakımı yapılmalıdır. Oda temizleme işlemi, uygun bir EN 136 standart yüz maskesi ve EN 14387 standart filtre kullanılarak yapılmalıdır.
- Klorlu kimyasallar yerine, rezervuar suyunu dezenfekte etmek için tuzlu suyun klorlanması ve UV sterilizasyonu gibi diğer yöntemler tercih edilmelidir.

- Çamaşırhanelerde çamaşır makinesi ve kurutucuya çarşaf ve havlu koyarken bel ve sırt yorgunluğunu önlemek için yük taşıyıcı arabaları kullanılmalı, yıkama sırasında alt raf indirilerek dışarı çıkarılmalıdır.
- Yatağı hazırlarken ergonomik çalışma kalıplarını minimuma indirmek için istenilen yüksekliğe ayarlanabilen mekanizmalı bir yatak kullanılmalıdır.
- Sıhhi tesisat, Legionella bakterilerinin üremesine karşı, periyodik olarak sterilize edilmelidir. Soğuk su $<20^{\circ}C$ de ve sıcak su $>60^{\circ}C$ de tutulmalıdır. Su depoları ve kazanlar yılda en az bir kez temizlenmelidir. Lejyoner tabletleri havalandırmalı, cihazlara yerleştirilmelidir [12].
- Uzun süreli ayakta durma ve tekrarlı hareketler nedeniyle meydana gelebilecek kas-iskelet ve dolaşım sistemi rahatsızlıklarının önüne geçmek için çalışanlar arasında personel değişimi yapılmalıdır.
- Sürekli ayakta çalışması gereken ön büro personeline ortopedik ayakkabı sağlanmalı, buranın tabanı yorgunluk önleyici halı ile kapatılmalı ve çalışanların düzenli dinlenmesini sağlamalıdır [12].
- Resepsiyon, sürekli giriş ve çıkışlar nedeniyle sıcaklık düşüşünden etkilemeyen, termal konfora uygun bir yerde olmalıdır.
- Otel binaları halka açık toplantıların acil durum güvenliğini sağlayacak şekilde tasarlanmalı ve inşa edilmelidir.
- Acil çıkışları ve acil durum ekipman alanlarını gösteren bir tahliye planı hazırlanmalı, otelin yatak odası katı ve misafir alanına ek olarak, personel çalışma alanlarının bulunduğu zemin katta görünür bir alana asılmalıdır.
- Otellerde yangın oranını düşürmek için mobilya ve dekorasyonda zehirli dumanlar yaymayan yangına dayanıklı malzemeler kullanılmalıdır. Görsel olarak kullanılan kalın kumaş ve halılardan kaçınılması gerekmektedir.
- Davlumbaz yangın söndürme sistemi düzenli olarak kontrol edilmeli ve nozulu yağ birikiminden korumak için koruyucu bir kapak bulundurulmalıdır. Kapaklar ve bacalar düzenli olarak temizlenmelidir.
- Mutfaklarda, PA merkezlerinde ve yüzme havuzlarında, zemin kısmı kaygan olan malzemelerden yapılmış ise, zemin kaymaz malzeme ile kaplanmalı veya sürtünme katsayısı artırılarak kaymaz hale getirilmelidir.
- Sık sık yangın çıkan saunalarda yangına dayanıklı malzemeler kullanılmalı, ısı kaynağı ile duvarlar arasında yalıtım yapılmalı ve buralarda düzenli incelemeler yapılmalıdır. Tavana yağmurlama başlığı konulmalı; sauna, buhar odası gibi alanlara acil durum düğmeleri yerleştirilmelidir [12].
- Birebir müşterilere hizmet veren otel çalışanları üzerindeki psikolojik ve sosyal risklerin minimize edilmesine yönelik çalışmalar yapılmalı; çalışanlara stres yönetimi ve sağlıklı iletişim eğitimleri verilmelidir.
- İş Sağlığı ve Güvenliği Araştırma ve Geliştirme Enstitüsü, iç mekân hava kalitesini oluşturan diğer göstergelerin yanı sıra biyolojik parametreleri ölçmenin faydalı olacağını düşünmektedir [12].
- İşveren, çalışanı Kişisel Koruyucu Donanımı (KKD) nasıl kullanacağı konusunda eğitmeli, KKD kullanımının gerekliliği sık sık hatırlatılmalı ve bunun denetimi yapılmalıdır. KKD gerektiğinde değiştirilmeli ve temizliğine fazlasıyla önem verilmelidir. KKD kullanılan yerlere uygun olarak belirlenmeli ve gerektiğinde yenilenmelidir. KKD, çalışanların kolayca ulaşabileceği yerlerde olmalıdır.

- Çalışan, işveren ve müşterilerin sağlığı ve güvenliği için eldeki tüm teknolojik imkanlardan faydalanılması gereklidir.

IV. SONUÇ

Oteller, sunulan hizmetin türüne, profesyonel olmayan personel sayısına, genç çalışan ve stajyerlerin sayısına, çalışma saatlerinin uzunluğuna, vs. bağlı olarak iş sağlığı ve güvenliği açısından önemli işletmelerdir. Özellikle mevsimlik olarak ya da hafta sonları çalışan ve özel günler için gelen personellerin olması otel işletmeleri için iş sağlığı ve güvenliğinin önemini daha fazla arttırmaktadır. Otel işletmeleri iş sağlığı ve güvenliği açısından az tehlikeli sınıfta bulunduğundan yapılan çalışmalar daha çok literatür araştırmasını tercih etmiştir. Bu çalışmada ise otel işletmelerindeki iş sağlığı ve güvenliği prosedürleri incelenmiş ve risk analizi yapılarak literatüre katkı sağlanmıştır.

Çalışmanın amacı, otel işletmelerindeki iş sağlığı ve güvenliğinin durumunu anlamak, risk değerlendirmesi yoluyla buralardaki tehlike ve risklerin düzeyini belirlemek ve acil durum planları hazırlamaktır. Bu amaçla, Elazığ'daki dört yıldızlı bir otel işletmesinde Fine-Kinney yöntemi kullanılarak bir risk değerlendirmesi yapılmış ve toplam 52 risk tespit edilmiştir. Bu riskler birçok otel işletmesinde bulunabilecek ortak risklerdir. Çalışmada risklerin kabul edilebilir seviyelere indirgenmesi için birtakım öneriler sunulmuş, otel çalışan, işveren ve müşterilerinin sağlığı ve güvenliği için gerekli tüm düzenlemelerin yapılması öngörülmüştür.

YAZAR KATKILARI: Bu çalışma HG danışmanlığında BG tarafından tamamlanan yüksek lisans tezinden türetilmiştir. Çalışmanın makale haline getirilmesinde yazarların katkısı eşit düzeydedir.

ÇIKAR ÇATIŞMASI: Yazarlar herhangi bir çıkar çatışması

olmadığını, makalede araştırma ve yayın etiğine uyulduğunu beyan ederler.

FİNANSAL DESTEK: Bu çalışmada herhangi bir kişi, kurum veya kuruluştan finansal destek alınmamıştır.

ETİK KOMİTE ONAYI: İnsan örneği veya deneysel çalışma içermediğinden etik kurulu oluru gerekmemiştir.

KAYNAKÇA

- [1] Resmî Gazete, (2003). 4857 İş Kanunu, 42/25134.
- [2] Resmî Gazete, (2012). 6331 İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, 52/28339.
- [3] Akbaş, A. (2020). Covid19 Pandemisi ile Daha da Önem Kazanan Otel İşletmelerinde Çalışanların Risk Analizi. İSG Akademik, 2(2), 107-116.
- [4] İlhan, M.N., Gözükar, M. G. ve Aksu, E. (2017). Turizm Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği ile İlgili Sorunlar ve Çözüm Önerileri, Gazi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 2(2): 1-8.
- [5] Fişek, G. (2009). Çalışma Yaşamında Sağlık Güvenlik, Ankara: Bilim Dizisi.
- [6] Pelit, E., Gülen, M. (2018). İş-Çalışan Sağlığı ve Güvenliği Kapsamındaki Uygulamaların İşgörenlerin Kuruma Güvenlerine Etkisi Üzerine Bir Araştırma: Beş Yıldızlı Otel İşletmeleri Örneği. İşletme Araştırmaları Dergisi, 10(3), 767-787.
- [7] Kavurmacı, A., & Demirdelen, D. (2015). 'Turizm Sektöründe İşçi Sağlığı ve Çalışan Güvenliği. I. Avrupa Uluslararası Turizm Kongresi, 26-38.
- [8] Köse, S., & Bilici, S. (2016). Mutfak ve yemekhane çalışanlarında iş sağlığı ve güvenliği risklerinin değerlendirilmesi. Beslenme ve Diyet Dergisi, 44(3), 239-247.
- [9] Sosyal Güvenlik Kurumu, (2019). İş Kazası ve Meslek Hastalıkları İstatistikleri, Ankara.
- [10] Aydoğdu, A. (2012). Otel İşletmelerinde Sağlık ve Güvenlik Standartları. I. Rekreasyon Araştırmaları Kongresi: 138- 158, 12 – 15 Nisan 2012, Kemer, Antalya.
- [11] Erdoğan, H. (2021). İş Sağlığı ve Güvenliği. Bursa: Stüdyo Star Ajans Matbaacılık.
- [12] Yamurluklu, Y. (2016). Otel İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliğinin Değerlendirilmesi, T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı