

Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği: İş Kazaları Üzerine Bir Analiz*

Vildan TÜYSÜZ** Serkan SEMİNT*** Gülçin ÖZBAY****

ÖZ

İş sağlığı ve güvenliği her alanda olduğu gibi yiyecek içecek işletmelerinde de önem arz etmektedir. Bu işletmelerde çalışma saatlerinin yoğun olması, patlayıcı, kesici ve delici aletlerle iç içe olunması sebebiyle iş kazaları kaçınılmazdır. Yapılan bu çalışmada, yiyecek içecek işletmelerinde meydana gelen iş kazaları ulusal ve uluslararası haberler bağlamında incelenmiştir. Araştırma kapsamında toplam 62 habere ulaşılmıştır. Bu haberlerin 33'ü ulusal, 29'u ise uluslararası basında yer almaktadır. Ulaşılan haberler toplam 8 parametre çerçevesinde incelenmiştir. Haberler yayımlandığı gazete, meydana geldiği şehir/ülke, etkilenen kişi sayısı, etkilenen kişilerin cinsiyeti, kazaların meydana geldiği yer, kazaya sebep olan ekipman, kaza nedenleri ve sonuçlarına göre değerlendirilmiştir. Her iki platformda yer alan haberlere bakıldığında kıyma makinesinin en çok iş kazasına sebep olan ekipman olduğu tespit edilmiştir. Kazaların meydana geldiği yer incelendiğinde yine her iki platformda da mutfağın ön plana çıktığı görülmüştür. İş kazalarının çoğunlukla yanmayla sonuçlanması araştırmanın kayda değer bir bulgusudur.

Anahtar Kelimeler: İş kazaları, İş Sağlığı ve Güvenliği, Yiyecek İçecek İşletmeleri
JEL Sınıflandırması: L66, L83

Occupational Health and Safety in Food and Beverage Enterprises: An Analysis of Work Accidents

ABSTRACT

Occupational health and safety are important in food and beverage businesses, as in every field. Work accidents are inevitable in these businesses due to intense working hours and exposure to explosives, cutting and piercing tools. In this study, occupational accidents occurring in food and beverage businesses were examined in the context of national and international news. A total of 62 news items were accessed within the scope of the research. 33 of this news are in the national press and 29 of them are in the international press. The news accessed was examined within the framework of a total of 8 parameters. The news was evaluated according to the newspaper in which it was published, the city/country where it occurred, the number of people affected, the gender of the affected people, the place where the accidents occurred, the equipment that caused the accident, the causes and consequences of the accident. When we look at the news on both platforms, it has been determined that the meat grinder is the equipment that causes the most work accidents. When the

* Çalışma IV. Ulusal I. Uluslararası Balıkesir Turizm Kongresi'nde özet bildiri olarak sunulmuştur.

** Dr., Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, vildantuysuz@outlook.com, ORCID Bilgisi: 0000-0002-4674-5628

*** Arş. Gör., Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, serkansemint@kmu.edu.tr, ORCID Bilgisi: 0000-0002-6305-1898

**** Doç. Dr., Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, gozbay@subu.edu.tr, ORCID Bilgisi: 0000-0002-5647-7137

(Makale Gönderim Tarihi: 19.02.2025 / Yayına Kabul Tarihi: 18.07.2025)

Doi Number: 10.18657/yonveek.1642924

Makale Türü: Araştırma Makalesi

place where the accidents occurred was examined, it was seen that the kitchen came to the fore on both platforms. It is a notable finding of the research that work accidents often result in burns.

Key Words: Occupational Accidents, Occupational Health and Safety, Food and Beverage Businesses

JEL Classification: L66, L83

GİRİŞ

İş sağlığı ve güvenliği kapsamında en sık gündeme gelen iki temel kavram iş kazaları ve meslek hastalıklarıdır (Mil ve Güvercin, 2016). 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu'nda iş kazaları 13. maddede, meslek hastalıkları ise 14. maddede düzenlenmiştir. (SGK, 2024). 13. madde sigortalının iş kazası geçirdiği durumları tanımlamaktadır. İş kazası sigortalının işyerinde bulunduğu sırada, işverenin yürüttüğü iş nedeniyle ya da görevli olarak işyeri dışında bulunduğu zamanlarda, süt izni kullandığı sürelerde veya işveren tarafından sağlanan taşıtla işe gidip gelirken meydana gelen ve bedensel ya da ruhsal zarara yol açan olaylardır. 14. madde meslek hastalığını sigortalının yaptığı işin niteliği ya da çalışma koşulları nedeniyle ortaya çıkan bedensel veya ruhsal hastalık halleri olarak tanımlamaktadır. Meslek hastalığının tanısı, yetkili sağlık kurulları ve gerekli hallerde işyeri denetimleriyle yapılmaktadır. İşten ayrıldıktan sonra ortaya çıkan hastalıklar da belirli şartlar altında meslek hastalığı sayılabilmektedir. Bildirim süresi, sorumluluklar ve meslek hastalığı sayılacak durumlara ilişkin usul ve esaslar da bu madde kapsamında düzenlenmiştir (Resmî Gazete, 2006). Çalışanlarda zihinsel ve fiziksel engelliliğe yol açan iş kazaları çeşitli şekillerde sınıflandırılrsa da en yaygın sınıflandırmalar kişilere, çalışma ortamına ve ekipmanlara göre yapılmaktadır (Çamkurt, 2013).

Çalışma koşulları açısından bakıldığında tamamında konaklama ve yiyecek hizmeti faaliyetinde bulunan işletmelerde çalışma hayatında iş kazası ve meslek hastalıklarına neden olabilecek pek çok risk grubu bulunmaktadır. Bu tesisler, İş Sağlığı ve Güvenliğine İlişkin İşyeri Tehlike Sınıfları Tebliği'nin ekinde yer alan İşyeri Tehlike Sınıfları Listesi'nde "az tehlikeli" sınıfta yer almaktadır (Çalık ve Demir, 2015).

İş kazaları, özellikle yiyecek ve içecek işletmeleri için büyük önem arz eden bir konudur. Bu işletmelerde çalışanların sağlığı ve güvenliği hem çalışanların kendisi hem de işletmenin sürdürülebilirliği açısından kritik bir faktördür. Yiyecek ve içecek işletmeleri genellikle yoğun, hareketli ve potansiyel tehlikelerin olduğu ortamlardır. Bu sektörde meydana gelen iş kazaları, hem iş gücü kaybına yol açabilmekte hem de işletmenin itibarını ve yasal durumunu olumsuz etkileyebilmektedir. Dolayısıyla, iş kazalarını önlemek ve çalışan güvenliğini sağlamak bu işletmeler için vazgeçilmez bir öncelik haline gelmiştir. Bu bakış açısından hareketle ilgili literatür incelendiğinde, yiyecek içecek işletmelerinde meydana gelen kazaların ele alındığı çalışmaların oldukça sınırlı olduğu tespit edilmiştir (Çalık ve Demir, 2015; Dinçer ve Utlu, 2017; Akkuş, 2021; Akkuş vd., 2022; Akturfan vd., 2023). Nitel olarak tasarlanan bu çalışma, yiyecek içecek işletmelerinde son derece önemli bir konu olan iş kazalarına ilişkin bir bakış açısı sunması, kazalara yönelik alınabilecek tedbirlerin belirlenebilmesi

ve diğer ülkelerde meydana gelen iş kazalarıyla Türkiye’de meydana gelen iş kazalarını karşılaştırma fırsatı sunması bakımından önem arz etmektedir.

I. KONAKLAMA VE YIYECEK HİZMETİ FAALİYETİNDE BULUNAN İŞLETMELERDE İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

Yiyecek içecek işletmelerinde çalışanların işyeri sağlık ve güvenliğini etkileyen temel faktörlerin başında çalışma saatleri gelmektedir (Çalık ve Demir, 2015). İş Kanunu’na göre çalışma süresi haftalık 45 saattir. İnsanlar için fizyolojik olarak uygun çalışma saatinin günlük 7,5 saat olduğu bilinmektedir (Çiloğlu Yörübulut, 2024). Çalışılan saatlerin azaltılması üretkenliği artırırken çalışma saatlerinin artması günlük verimliliği azaltmaktadır. Aynı zamanda fazla çalışma saatleri, iş kazası ve meslek hastalıklarının görülme sıklığını artırmaktadır (Telman vd., 2015).

Yiyecek ve içecek sektörü kazalara açık bir sektör olarak kabul edilmektedir. Yürütülen bir araştırmada, kazaların %90’ı çalışanların işi bitirmek için acele etmesinden kaynaklandığını göstermiştir. Yiyecek içecek sektöründeki kazaların, %34’ü yiyecek servisi sırasında, %21’i yiyeceklerin hazırlanması aşamasında, %16’sı mutfak ve servis araçlarının kullanımı esnasında, %12’si ise yiyeceklerin pişirilmesi sürecinde meydana gelmektedir. Bu kazalar hem çalışana hem de şirkete maliyetli olabilmektedir. Çalışanlar fiziksel ve manevi zarara uğrayabilir, işletmeler ise üretkenliğin azalması, kayıplar, sigorta ve onarım gibi sorunlarla karşı karşıya kalabilir (Doğan, 2020). Sosyal Güvenlik Kurumu’nun (SGK) 2023 yılı verilerine göre, iş göremezlik süresine dayalı olarak iş kazası geçiren toplam sigortalı sayısı 681.401 olarak kaydedilmiştir. Bu kapsamda konaklama sektöründe meydana gelen iş kazalarının sayısı 31.040 olup toplam vakaların yaklaşık %4,6’sını, yiyecek ve içecek hizmeti faaliyetlerinde meydana gelen 36.755 iş kazası ise yaklaşık %5,4’ünü oluşturmaktadır. Aynı yıl içerisinde meslek hastalığına yakalanan toplam sigortalı sayısı yalnızca 945’tir. Bu sayı iş kazalarına kıyasla oldukça düşüktür. Meslek hastalıkları kapsamında ise konaklama sektöründe bildirilen vaka sayısı 5 ile toplamın yaklaşık %0,5’ine, yiyecek ve içecek hizmeti sunan işletmelerdeki 17 vaka ise %1,8’ine karşılık gelmektedir (SGK, 2025). Bu veriler hizmet sektörünün önemli alt başlıkları olan konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinde iş kazalarının kayda değer bir düzeyde seyrettiğini, buna karşın meslek hastalıklarının hem genel toplamda hem de bu sektör özelinde oldukça sınırlı bildirildiğini göstermektedir.

Yiyecek içecek sektörü özelindeki risk ve tehlike faktörlerini üç başlık altında incelemek mümkündür. Bunlar; biyolojik/mikrobiyolojik faktörler, fiziksel faktörler ve kimyasal faktörler şeklinde sınıflandırılmaktadır (Kırmızı, 2021).

- ✓ **Biyolojik/mikrobiyolojik faktörler:** Bu faktörler gıda endüstrisindeki en önemli risk ve tehlikelerden biridir. Biyolojik riskler doğadaki canlılardan veya toz-toprak birikintilerinden kaynaklanabileceği gibi üretim veya tüketimde kullanılan malzemelerden de kaynaklanabilmekte ve insan sağlığını tehlikeye atabilmektedir (Erkmen, 2010).

- ✓ **Fiziksel faktörler:** Üretimden depolamaya, gıdanın taşınmasından tüketiciye sunulmasına kadar birçok aşama vardır ve bu aşamaların hepsinde fiziksel riskler mevcuttur. Fiziksel faktörler, ürünün üretimindeki yanlış yöntemler, depolama sırasında gıdanın zarar görmesi ve nakliye sırasında doğru sıcaklığın ayarlanamaması gibi birçok faktörden oluşmaktadır. Bu riskleri en aza indirmek için süreç kontrollerinin yapılması oldukça önemlidir (Doğan, 2020).
- ✓ **Kimyasal faktörler:** Gıda endüstrisinde bir diğer önemli risk faktörü kimyasal faktörlerdir. Kimyasal bulaşma riskleri, gıda ürünlerinde doğrudan veya dolaylı olarak bulunabilmekte ve insan sağlığı açısından önemli riskler oluşturabilmektedir (Çetin ve Şahin, 2017). Son yıllarda gıdaya olan talebin artmasıyla birlikte birçok gıdanın üretiminde kimyasallar kullanılmaktadır. Üretim sırasında eklenen kimyasalların gerekli seviyeleri aşması veya kullanılan malzemelerdeki kimyasalların gıdaya karışması durumunda da risk faktörleri artmaktadır (Şahin ve Çoğun, 2001).

Mutfak, olumsuz fiziksel koşullar nedeniyle iş kazalarının sıklıkla yaşandığı bir yerdir (Alamgir vd., 2007). İşyerindeki olumsuz faktörler çalışanların iş kazası riskini artırabileceği gibi iş performansını da düşürerek uzun vadede sağlığı olumsuz yönde etkileyebilmektedir (Coşar, 2012). Kas-iskelet sistemi hastalıkları, solunum hastalıkları ve cilt hastalıkları gibi meslek hastalıkları en çok mutfak çalışanları arasında görülmektedir (Teo vd., 2009). Mutfak çalışanları arasında şefler, diğer çalışanlara göre daha fazla strese maruz kalmaktadır. Çünkü işleri konsantr olmayı ve hızlı hareket etmeyi gerektirmektedir. Bu durum iş sağlığı ve güvenliği risk faktörlerinin psikososyal risk faktörleri grubuna girmektedir (Meloury ve Signal, 2014). Gelişmiş ülkelerde zamanla endüstriyel kazalarda azalma gözlemlenmiştir. Ancak bu ülkelerde hizmet sektörünün büyümesiyle birlikte psikososyal riskler ve kas-iskelet sistemi bozuklukları gibi yeni mesleki risklerden de bahsedilmeye başlanmıştır (Johnstone vd., 2004). Çalışma alanındaki olumsuz etkenler çalışanların iş kazası geçirme riskini artırabildiği gibi uzun dönemde çalışma performansını kaybetmesine ve sağlıklarının olumsuz etkilenmesine de neden olmaktadır (Coşar, 2012). Toplu beslenme hizmetlerinde çalışan personelde sıklıkla kas iskelet sistemi hastalıkları, solunum, alerji hastalıkları ve deri hastalıkları gibi meslek hastalıklarına rastlanmaktadır (Teo vd., 2009; Haruyama vd., 2014). Mutfak çalışanları özellikle aşçılar, yaptıkları işin yoğun ve hızlı bir çalışma temposu gerektirmesi nedeniyle daha yüksek strese maruz kalmakta, bu durum iş sağlığı ve güvenliği açısından risk oluşturmaktadır (Meloury ve Signal, 2014).

Mutfakta meydana gelen kaza ve yaralanmalar incelendiğinde işyerlerinin ciddi tehlikeler oluşturduğu tespit edilmiştir. Aşçılar arasında en sık görülen kazalar arasında kaygan zeminlere bağlı düşmeler, kesici, testere ve delici aletlerin kullanımı ve hareketli veya dönen parçaları olan ekipmanların kullanımı yer almaktadır. Ağır yük kaldırma, kötü duruş, bulaşık makineleri için temizlik sırasında kullanılan kimyasalların vücuda teması, çalışma saatleri içinde ayakta

durma ve personel yetersizliğinden kaynaklanan uzun vardiya süreleri de çalışanların ruh sağlığını etkilemektedir (Yağmurluklu, 2016; Dinçer ve Utlu, 2017). Her yıl birçok işçi önlenebilir yaralanmalarla sonuçlanan iş kazalarından ötürü ölmektedir. Mutfakta meydana gelen kazaları aşağıdaki gibi özetlemek mümkündür (Üner ve Ayberk, 2019):

- ✓ Sıcak yağın sıçraması, sıcak kapların çıplak elle tutulması, düdüklü tencerelerin patlaması, sıcak sıvıların uygunsuz şekilde kullanılması, sıcak kapların yerde açık bırakılması ve çeşitli maddelerin yakılması gibi uygunsuz davranışlar yanıklara neden olabilir.
- ✓ Ağır yükleri taşımak için uygun olmayan arabaların kullanılması, personelin taşıyabileceğinden daha ağır yükleri taşıması, çalışma ortamının yeterli şekilde aydınlatılmaması vb. unsurlar kaza risklerini artırmaktadır.
- ✓ Mutfak zeminine yemek veya yağ dökülmesi, zeminin kaygan olması, iş güvenliğinin ihmal edilmesi kayma ve düşmelere neden olabilmektedir.

Aşağıda iş kazaları üzerine yürütülmüş çalışmalar Tablo 1’de verilmiştir.

İncelenen çalışmaların genellikle nicel yöntemle yürütüldüğü görülmüştür. Bunun yanı sıra çalışmaların bulguları incelendiğinde; doğrudan kişilerin yaşadığı iş kazalarının aktarıldığı ve restoranlarda yaşanan iş kazaları gibi içeriklere sahip olduğu göze çarpmaktadır. Fakat iş kazalarının haber siteleri üzerinden incelendiği herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır.

Tablo 1. Yiyecek İçecek İşletmelerinde İş Kazaları Üzerine Yürütülmüş Çalışmalar

Çalışma Konusu	Kaynaklar	Yöntem	Sonuçları
Restoran Sektöründe Yaşanan İş Kazalarını Önlemede İş Sağlığı ve Güvenliğinin Önemi	Dinçer ve Utlu, 2017	Derleme	İş kazalarıyla ilgili tedbirleri almada işletmelerin iş sağlığı ve güvenliği için bütçelerinde bu konulara ayıracakları fon bulunmalı, yönetimin iş sağlığı ve güvenliği konularının önemi açısından bilinçli olması gerektiğinin önemi vurgulanmıştır.
Hazır Yemek Sektörü Çalışanlarının İş Sağlığı ve Güvenliğine Kaderci Bakış Açılarının Değerlendirilmesi	Gezgel ve Dikici, 2021	Nicel	Çalışma sonucunda çalışanların kazaları kadercilik anlayışıyla örtüştürdüğü sonucuna ulaşılmıştır.
İş Sağlığı ve Güvenliği Kapsamında Konaklama ve Yiyecek-İçecek İşyerlerinde Psikososyal Riskler	Çalık ve Demir, 2015	Betimsel Analiz	Araştırma sonucunda, tamamında konaklama ve yiyecek hizmeti faaliyetinde bulunan işletmelerde vardiyalı çalışma, gece çalışması, ücret, fazla çalışma, aile-iş hayatı ilişkisi, rol belirsizliği gibi konuların çalışanların iş sağlığı ve güvenliğini etkilediği sonucuna ulaşılmıştır.
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak Tasarımında Dikkat Edilmesi Gereken Faktörler	Çekal, 2013	Derleme	Mutfak planlanırken müşteri kitlesi, servis tipi, işletmenin kapasitesi gibi faktörlerin yanı sıra mutfak dizaynının bilimsel anlamda kabul edilen standart ölçülerde yapılmasının iş kazası riskini azaltabileceği vurgulanmıştır.
Analysis of Causes, Circumstances and Consequences of Occupational Traumatic Injuries at the Food Beverage Enterprises	Yevtushenko, Sıryk & Zomchak, 2019	Nicel	Endüstriyel yaralanmaların %80’ine organizasyonel faktörlerin neden olduğu tespit edilmiş, en sık görülen organizasyonel nedenlerin iş- endüstri disiplininin ihlali ve güvenli iş uygulamaları eğitimindeki eksikliklerin olduğu belirlenmiştir.

Accident Patterns and Prevention Measures for Occupational Injuries in the Philippine Food and Beverage Manufacturing Industry	Prasetyo, Garcia, Dewi, Chuenyindee, Kurata & Widia, 2021	Nitel	İş kazalarının genellikle çarpma, nesnelere sıkışması, düşme, aşırı sıcaklığa maruz kalma gibi etkenlerden kaynaklı olduğu sonucuna varılmıştır.
Assessment of Hazards and Safety Practices in Food and Beverage Industry in Nigeria	Afube, Nwaogazie & Ugbebor, 2019	Nicel	Yüksekte çalışma, yüksek voltaj, yüksek ses, titreşim, arızalı makine ve ekipmanların Nijerya’da işçiler için olası iş yeri risklerini oluşturan tehlikeler hiyerarşisinde en üst sıralarda yer aldığı sonucuna ulaşılmıştır.
Unlu Mamul Çalışanlarının İş Sağlığı ve Güvenliği Yönünden Farkındalık Düzeyinin Belirlenmesi	Akturfan, Sormaz ve Çiftkaya, 2023	Nicel	İş sağlığı ve güvenliği uygulamalarının, unlu mamul işletmelerinde çalışanlarda “orta düzeyde bilgi ve uygulama”, otel işletmelerindeki unlu mamuller üretim çalışanlarında “yüksek düzeyde bilgi ve uygulama” ve restoran işletmelerindeki unlu mamuller üretim çalışanlarında “orta düzeyde bilgi ve uygulama” seviyesinde olduğu tespit edilmiştir.

II. ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

A. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Turizm endüstrisinin en büyük ikinci sektörü olan yiyecek içecek işletmeleri, turistlerin konaklamadan sonra en çok harcama yaptığı sektördür (Yıldız, 2011). Emek ve istihdamın yoğun olduğu yiyecek içecek sektöründe çalışma saatlerinin uzun olması, vardiyalı çalışma sistemi, ücretlerin düşük olması vb. durumlar birtakım sorunları ortaya çıkarmaktadır. Bu sorunlardan biri ve belki de en önemlisi iş kazalarıdır (Bilgin, 2022). İş kazaları kişilerin yaralanmasına, uzuv kaybına, sakatlığına hatta can kaybına sebep olmaktadır (Serin vd. 2015). Bu bakış açısından hareketle yapılan bu çalışmada, yiyecek içecek işletmelerinde meydana gelen iş kazaları ulusal ve uluslararası haberler bağlamında incelenmiştir. Son derece önemli bir konu olan iş kazalarının yiyecek içecek işletmelerindeki durumunu tespit etmek, konuya ilişkin bir bakış açısı sunmak, alınabilecek önlemleri belirlemek amacıyla çalışma tasarlanmıştır. Günümüzde internetin yaygın kullanımıyla birlikte gazetelerin yerini online haber sitelerine bırakması anlayışından hareketle iş kazaları internet haberleri üzerinden incelenmiştir. Araştırma kapsamında yapılan literatür taraması sonucunda yiyecek içecek işletmelerinde yaşanan kazaların değerlendirildiği sınırlı çalışmalar olduğu görülmüştür. Bu çalışmaların genellikle; yiyecek içecek işletmelerinde doğrudan yaşanan kazalar üzerinden ele alındığını söylemek mümkündür. Araştırma kapsamında yiyecek içecek işletmelerinde ulusal ve uluslararası düzeyde meydana gelen iş kazalarının ele alındığı herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu bağlamda yapılan çalışma literatürdeki boşluğu doldurması, iş kazalarını ulusal ve uluslararası bağlamda karşılaştırmaya fırsat tanıması ve özgün olması bakımından önem arz etmektedir.

B. Araştırma Deseni

Bu çalışmada nitel araştırma desenlerinden biri olan durum çalışması kullanılmıştır. Durum çalışması, araştırmacının rapor, doküman, gözlem, görüşme vb. veri toplama araçlarıyla bir sistemin derinlemesine incelenmesine ve betimlenmesine imkân tanıyan, elde ettiği sonuçların neden o şekilde olduğu ve gelecekteki araştırmalarda nelere odaklanması gerektiğini ortaya koyan nitel bir

araştırma yaklaşımıdır. Başka bir ifadeyle durum çalışması, tek bir olay veya durumun derinlemesine incelendiği, durumların ve durumlara bağlı temaların oluşturulduğu bir yaklaşımdır (Subaşı ve Okumuş, 2017). Ulusal ve uluslararası online haber sitelerinde yer alan iş kazalarını incelemek, iş kazalarının neden ve sonuçlarını ortaya çıkarmak istenildiği için çalışmada durum deseni tercih edilmiştir.

C. Veri Toplama Süreci ve Analizi

İnternetin hızlı gelişimi dijital medyada pek çok yeniliği beraberinde getirmiştir. Bu yeniliklerden biri de dijital haberciliktir. Bu dijitalleşme süreci gazetecilik alanına da sirayet etmiştir. Özellikle basım ve dağıtım faaliyetlerinin yüksek maliyet gerektirmesi, erişim imkânının daha kolay olması gibi nedenler haberlerin dijital ortama taşınmasını sağlamıştır (Güngör, 2023). Bu sebeple araştırma kapsamında, istenilen verilere daha hızlı ve daha ekonomik ulaşım sağlamak amacıyla online haber siteleri veri toplamada kullanılmıştır. “Yiyecek içecek işletmesinde”, “lokantada”, “restoranda” ve “yiyecek üretim fabrikasında” iş kazası cümleleri Google arama motoruna Türkçe ve İngilizce dillerinde taranarak ilgili sitelerden haberlere ulaşım sağlanmıştır. Araştırma verileri 13.01.2024-15.02.2024 tarihleri arasında toplanmıştır. Yapılan çalışmada toplam 62 habere ulaşılmıştır. Bu haberlerin 33’ü ulusal, 29’u ise uluslararası online haber sitelerinde yer almaktadır. Analizlerin yapılması için kullanılan parametreler ise şu şekildedir:

- ✓ İş kazalarının yayımlandığı gazetelere göre dağılımı nasıldır?
- ✓ İş kazalarının haber yapıldığı şehirlere/ülkelere göre dağılımı nasıldır?
- ✓ İş kazalarından etkilenen kişilerin sayılarına göre dağılımı nasıldır?
- ✓ İş kazalarını yaşayan kişilerin cinsiyetine göre dağılımı nasıldır?
- ✓ İş kazalarının meydana geldiği yerlere göre dağılımı nasıldır?
- ✓ İş kazalarına sebep olan ekipmanlara göre dağılımı nasıldır?
- ✓ İş kazalarının nedenlerine göre dağılımı nasıldır?
- ✓ İş kazalarının sonuçlarına göre dağılımı nasıldır?

III. BULGULAR

A. Ulusal platformda yer alan iş kazaları

İlk olarak ulusal düzeyde iş kazalarının yayımlandığı gazetelere göre dağılımı Tablo 2’de verilmiştir. İş kazalarının %18,18’lik oranla en fazla Habertürk gazetesinde yer aldığı görülmüştür. Sırasıyla Sabah, Milliyet ve Hürriyet gazeteleri Habertürk’ü takip etmektedir. Tabloda diğer olarak verilen gazeteler ise Takvim, Yenigün, CNN Türk, Haberler.com, Ege Evrensel, NTV, Körfez, Uşak Haber Merkezi, Yeni Asır, Güne Bakış, T24, 61Saat, Yeni Akit, Haber Dairesi, Posta, Yeni Alanya, Kocaeli Barış, Star’dır.

Tablo 2. İş Kazalarının Yayımlandığı Gazeteler Göre Dağılımı

Gazete	Sıklık (n)	Yüzde (%)
Habertürk	6	18,18
Sabah	4	12,12
Milliyet	3	9,09
Hürriyet	2	6,06
Diğer	18	54,54
Toplam	33	100

Tablo 3'te iş kazalarının meydana geldiği şehirlere göre dağılımına yer verilmiştir. Araştırma kapsamında %12,12'lik oranla iş kazalarının en fazla İstanbul ve Kocaeli'nde gerçekleştiği ortaya çıkarılmıştır. Bu şehirleri Aydın, İzmir ve Antalya takip etmektedir. Diğer olarak verilen şehirler ise Sakarya, Denizli, Bursa, Gaziantep, Diyarbakır, Ankara, Edirne, Uşak, Muğla, Samsun, Erzurum, Trabzon, Konya, Çanakkale, Alanya, Ağrı, Aksaray, Kayseri'dir.

Tablo 3. İş Kazalarının Haber Yapıldığı Şehirlere Göre Dağılımı

Şehir	Sıklık (n)	Yüzde (%)
İstanbul	4	12,12
Kocaeli	4	12,12
Aydın	3	9,09
İzmir	2	6,06
Antalya	2	6,06
Diğer	18	54,54
Toplam	33	100

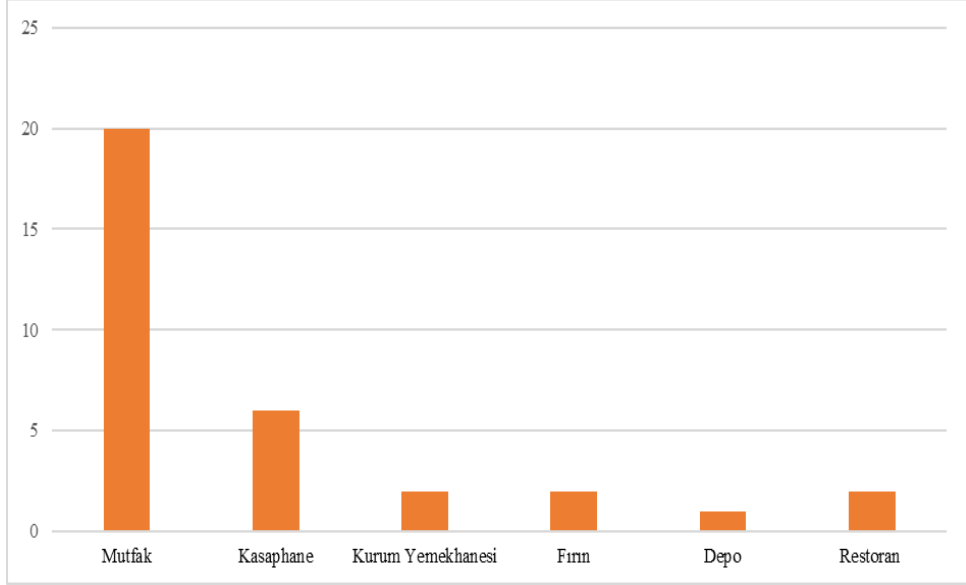
Tablo 4'te yaşanan iş kazalarından etkilenen kişi sayıları belirtilmiştir. Yaşanan iş kazalarının büyük çoğunluğu (%73) tek kişiyi etkilemiştir. Bazı kazalarda ise etkilenen kişi sayılarına yer verilmemiştir. Bu oran ise %12'dir. 7 kişinin etkilendiği bir iş kazasının yaşanması ise dikkate değer bir bulgudur. Bu kazada 5 kişinin öldüğü diğer 2 kişinin ise ağır yaralı kurtulduğu ifade edilmiştir.

Tablo 4. İş Kazalarından Etkilenen Kişilerin Sayılarına Göre Dağılımı

Kişi Sayısı	Sıklık (n)	Yüzde (%)
1 Kişi	24	73
2 kişi	2	6
3 Kişi	1	3
5 Kişi	1	3
7 Kişi	1	3
Belirtilmemiş	4	12
Toplam	33	100

Araştırmada yaşanan iş kazalarından en çok etkilenen kişilerin cinsiyeti belirlenmeye çalışılmıştır. Kazalardan en fazla etkilenen kişilerin %43 oranla erkekler olduğu tespit edilmiştir. %30 oranla kadınlar ikinci sırada yer alırken bazı haberlerde kazazedelerin cinsiyetlerinin belirtilmediği görülmüştür. Araştırma kapsamında incelenen bir diğer konu, iş kazalarının en çok hangi alanlarda meydana geldiğidir. Bu kapsamda ele alınan haberler incelendiğinde kazaların en sık %61 oranla otel/restoran mutfaklarında meydana geldiği tespit edilmiştir. İş kazalarının ikinci olarak, en fazla gerçekleştiği yerin ise %18 oranla kasaphane olduğu görülmüştür. İş kazalarının meydana geldiği yerlere göre dağılımı Şekil 1'de yer almaktadır.

Şekil 1. İş Kazalarının Meydana Geldiği Yerlere Göre Dağılımı



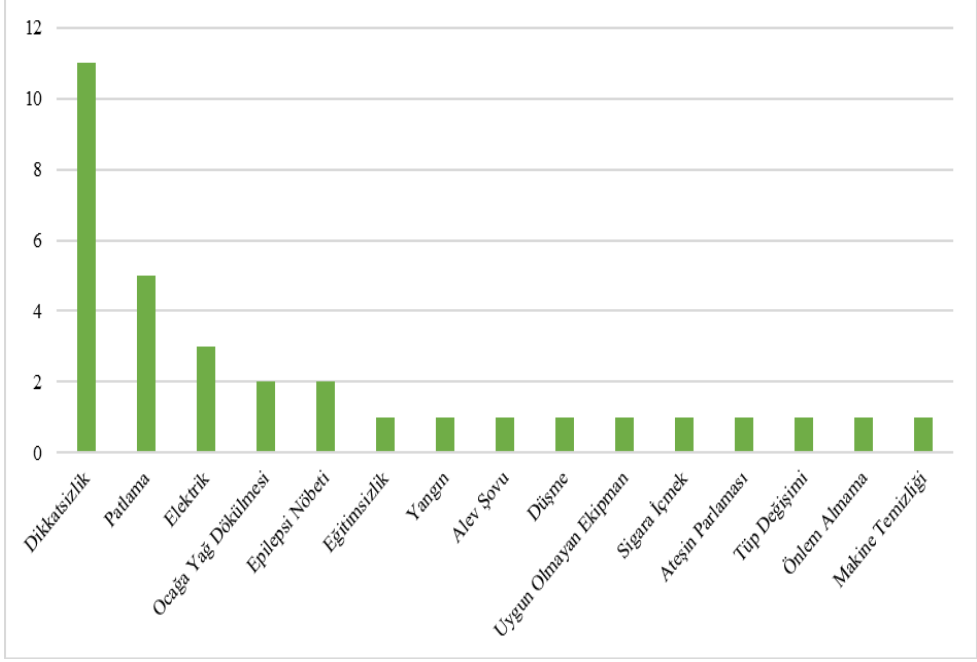
Çalışmada iş kazalarına sebebiyet veren toplam 16 ekipman vb. olduğu tespit edilmiştir. İş kazalarına en fazla sebep olan ekipmanın %30,30 oranla kıyırma makinesi olduğu ortaya çıkarılmıştır. Kıyırma makinesini %6,06 oranla düdüklü tencere, fritöz, hamur makinesi, kazan, tüp, ocak takip etmektedir. Diğer bulgulara olduğu gibi bu kısımda da iş kazasına sebep olan ekipmanın ifade edilmediği 2 haber bulunmaktadır. Tablo 5'te diğer olarak ifade edilen ekipmanlar tava, elektrik kontağı, alkol, bıçak, dezenfektan, zemin kaplaması, bulaşık makinesi, fırın, mantı makinesidir.

Tablo 5. İş Kazalarına Sebep Olan Ekipmanlara Göre Dağılım

Ekipman	Sıklık (n)	Yüzde (%)
Kıyırma Makinesi	10	30,30
Düdüklü Tencere	2	6,06
Fritöz	2	6,06
Hamur Makinesi	2	6,06
Kazan	2	6,06
Tüp	2	6,06
Ocak	2	6,06
Diğer	9	27,27
Belirtilmemiş	2	6,06
Toplam	33	100

Aşağıda Şekil 2'de iş kazalarının nedenleri yer almaktadır. Yapılan inceleme doğrultusunda ilk üç sırada dikkatsizlik, patlama ve elektrik kaynaklı kazalar olduğu görülmüştür. İş kazalarının nedenleri arasında epilepsi nöbetinin yer alması son derece önemli bir bulgudur. Araştırma kapsamında belirlenen diğer nedenler ise aşağıdaki gibidir.

Şekil 2. İş Kazalarının Nedenlerine Göre Dağılımı



Aşağıda iş kazalarının nedenlerine dikkat çekmek amacıyla bazı kaza haberlerine kısaca yer verilmiştir.

“Üniversite eğitimi için harçlık biriktirmek amacıyla otel restoranında komilik yapan H.Ö. depoda şişelere dezenfektan doldururken iş arkadaşı sigara yakmak için çakmağını ateşledi. Bu sırada alev alan dezenfektan vücudunda yanıklara neden oldu.” -H1- (Sigara İçmek)

“Ağrı’da, epilepsi hastası K.B. geçirdiği nöbet sırasında kaynayan çorba kazanına düştü. Göğsünde, sol kolunda ve ayağında ciddi yanıklar oluştu.” -H2- (Epilepsi Nöbeti)

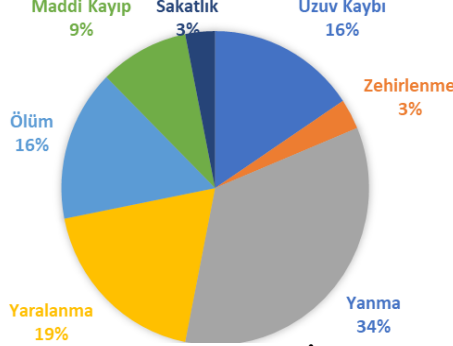
“Bir üniversite yemekhanesinde, mutfakta stajyer olarak çalışan E.A. bir anlık dalgınlık sonucu kolunu kıyma makinesine kaptırdı. Kızın kolu, makinenin dişlerine girmesi sonucu omzuna kadar parçalandı.”-H3- (Dikkatsizlik)

“17 yaşında ki G.Ç. adlı genç kız, mutfakta olduğu sırada ayağı kaydı. Yere düşen genç kızın bu sırada karnına bıçak saplandı.” -H4- (Düşme)

“Konya’da bir restoranda servis asansörünün altında kalan 28 yaşındaki H.A. hayatını kaybetti.” -H5- (Önlem Almama)

Şekil 3’te yaşanan iş kazalarının sonuçları yer almaktadır. Kazaların %34 oranla en çok yanmayla sonuçlandığı belirlenmiştir. Yanmayı %19 oranla yaralanma ve %16 oranla uzuv kaybı ve ölüm takip etmektedir. Bazı kazalarda yalnızca maddi kayıplar yaşanırken bazılarının çoklu yaralanma ve ölümle sonuçlandığı görülmüştür.

Şekil 3. İş Kazalarının Sonuçlarına Göre Dağılımı



B. Uluslararası Platformda Yer Alan İş Kazaları

Araştırmanın bu kısmında uluslararası platformlarda yer alan iş kazalarına yer verilmiştir. Bu doğrultuda ilk olarak tıpkı ulusal platformda yapılan inceleme gibi hangi gazetelerin en çok iş kazalarına yer verdiği araştırılmıştır. Newsflare ve Daily Online haber platformlarının %10,34 ile ilk sırada yer aldığı görülmüştür. Tablo 6’da diğer olarak ifade edilen haber siteleri ise The Caterer, News Richmond, Law.com, Canada Occupational Safety, Tag24, Blick, Irish Examiner, News, Food Service Equipment, Independent, Daily News, New Haven Register, Shropshire Star, The Standart, HRD, New18, The Borneo Post Online, The Phuket News, The Indian Express, Ommcom News, The Straits Time, The World, New York Post’dur.

Tablo 6. İş Kazalarının Yayımlandığı Gazeteler Göre Dağılımı

Gazete	Sıklık (n)	Yüzde (%)
Newsflare	3	10,34
Daily Online	3	10,34
Diğer	23	79,35
Toplam	29	100

Tablo 7’de iş kazalarının haber yapıldığı ülkelere göre dağılımı yer almaktadır. %27,59 ile ABD’nin en fazla iş kazası haberi yapan ülke olduğu tespit edilmiştir. ABD’yi, Birleşik Krallık ve Hindistan takip etmektedir. Tabloda diğer olarak ifade edilen ülkeler Kanada, Irak, Arjantin, Almanya, Avustralya, Singapur’dur.

Tablo 7. İş Kazalarının Haber Yapıldığı Ülkelere Göre Dağılımı

Ülke	Sıklık (n)	Yüzde (%)
Amerika Birleşik Devletleri	8	27,59
Birleşik Krallık	3	10,34
Hindistan	3	10,34
İngiltere	2	6,90
Tayland	2	6,90
Çin	2	6,90
Diğer	5	17,25
Belirtilmemiş	3	10,34
Toplam	29	100

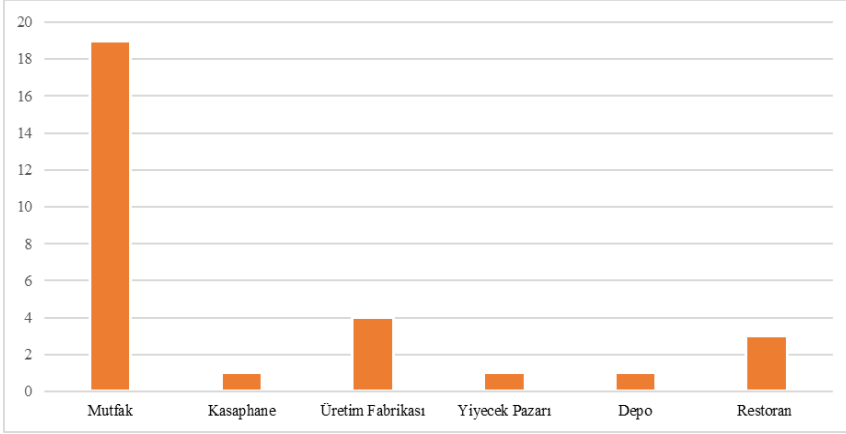
Tablo 8’de yaşanan kazalardan etkilenen kişilere bakıldığında çoğunlukla (%86,21) bir kişinin etkilendiği görülmektedir. Çoklu etkilenmelerin sayısının düşük olması kayda değerdir. Son olarak kazalardan etkilenen kişi sayısının ifade edilmediği oran ise %6,90’dır.

Tablo 8. İş Kazalarından Etkilenen Kişilerin Sayılarına Göre Dağılım

Kişi Sayısı	Sıklık (n)	Yüzde (%)
1 Kişi	25	86,21
2 Kişi	2	6,90
Belirtilmemiş	2	6,90
Toplam	29	100

Araştırmada kazalardan en fazla etkilenen kişilerin %53 oranla erkekler olduğu ortaya çıkarılmıştır. %17 oranla kadınlar ikinci sırada yer alırken yine bazı haberlerde kazazedelerin cinsiyetlerinin belirtilmediği görülmüştür. Bu oran ise %30'dur. Şekil 4'te iş kazalarının meydana geldiği yerler verilmiştir. Tıpkı ulusal platformdaki haberlerde olduğu gibi uluslararası platformda da kazaların en çok %66 oranla mutfakta meydana geldiği tespit edilmiştir. Yiyecek üretim fabrikasında yaşanan kazalar %14 ile ikinci sırada yer alırken restoran kısmında yaşanan kazalar %10 ile üçüncü sırada yer almaktadır.

Şekil 4. İş Kazalarının Meydana Geldiği Yerlere Göre Dağılımı



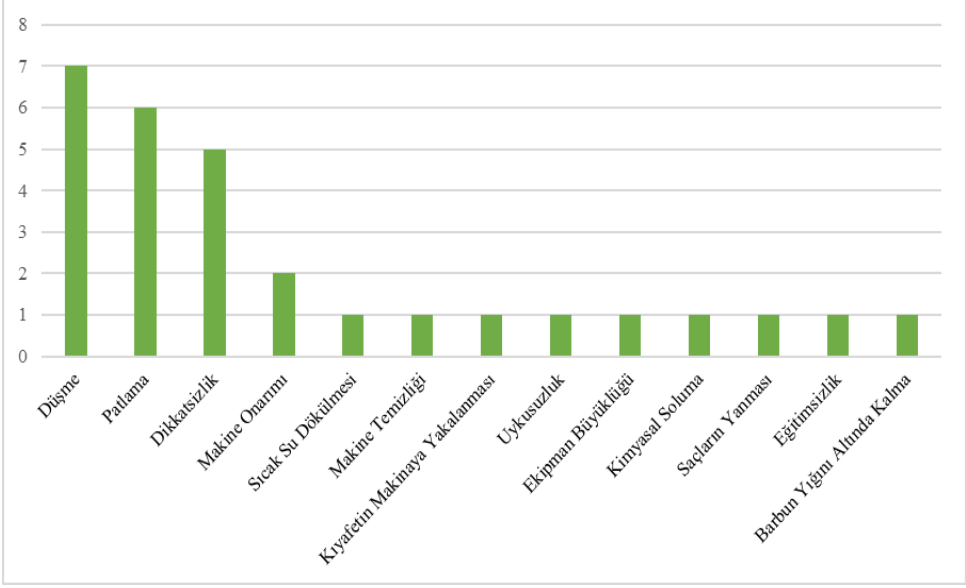
İş kazalarına sebep veren toplam 10 ekipman olduğu tespit edilmiştir. İş kazalarına en fazla sebep olan ekipmanın %17,24 oranla yine kıyma makinesi olduğu tespit edilmiştir. Kıyma makinesini kazan ve fırın takip etmektedir. Bu kısımda da iş kazasına sebep olan ekipmanın ifade edilmediği 6 haber bulunmaktadır. Tablo 7'de iş kazalarına sebep olan ekipmanlara göre dağılım yer almaktadır.

Tablo 7. İş Kazalarına Sebep Olan Ekipmanlara Göre Dağılım

Ekipman	Sıklık (n)	Yüzde (%)
Kıyma Makinesi	5	17,24
Kazan	4	13,79
Fırın	3	10,34
Tava	2	6,90
Hamur Makinesi	2	6,90
Tüp	2	6,90
Düdüklü Tencere	2	6,90
Fritöz	1	3,45
Blender	1	3,45
Ocak	1	3,45
Belirtilmemiş	6	20,69
Toplam	29	100

Aşağıda Şekil 5’te iş kazalarının nedenleri yer almaktadır. Yapılan inceleme doğrultusunda ilk üçte düşme, patlama ve dikkatsizlik yer almaktadır. Tıpkı ulusal platformdaki haberlerde olduğu gibi uluslararası platformdaki haberlerde de kaza nedenleri arasında en fazla dikkatsizlik ve patlamanın olması kayda değer bir bulgudur. İş kazalarına ilişkin diğer nedenler ise aşağıdaki gibidir.

Şekil 5. İş Kazalarının Nedenlerine Göre Dağılımı



Aşağıda iş kazalarının nedenlerine dikkat çekmek amacıyla bazı kaza haberlerine kısaca yer verilmiştir.

“27 yaşındaki A.E. eşiyile birlikte çalıştığı işletmede elini kıyma makinesinde kaptırdı. A.E. yaptığı açıklamada önce kıyafetinin kolunun makineye kapıldığını daha sonra tüm elini içine kaptırıldığını ifade etti. Makineyi eşi durdurduğunda eli için çok geçti.” -H6- (Kıyafetin Makineye Yakalanması)

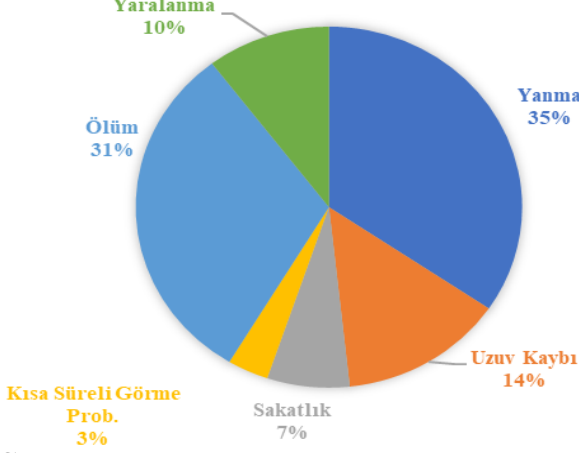
“Garsonluk yapan 39 yaşındaki L.K. bir restoranda çalışırken düştü. Ayak bileğinden sakatlandı.” -H7- (Düşme)

“36 yaşındaki adam, 2 metre yüksekliğindeki tencereyi temizlemeye çalışırken, kapak kazara kapandı ve sebzeleri dezenfekte etmek için kullanılan kaynar su jeti otomatik olarak çalıştı. Talihsiz işçi bulunduğu çoktan ölmüştü.” -H8- (Ekipman Büyüklüğü)

“62 yaşındaki J.M. 270 derecelik büyük fırını onarmak amacıyla içine girdi. Çalışma arkadaşları onun banyoda olduğunu düşünerek fırına 6 ton balık sürerek fırını çalıştırdı. J.M. 270 derecelik bir fırında, bir iş arkadaşının dikkatsizliği sonucunda hayatını kaybetti.” -H9- (Makine Onarımı)

Son olarak araştırma kapsamında iş kazalarının sonuçları değerlendirilmiştir. %35 oranla yanma yine ilk sırada yer almaktadır. Yanmayı, ölüm ve uzuv kaybı takip etmektedir. Şekil 6’da iş kazalarının sonuçlarına göre dağılımı yer almaktadır.

Şekil 6. İş Kazalarının Sonuçlarına Göre Dağılımı



SONUÇ

İş kazaları hem bireyler hem de iş yerleri açısından önemli sonuçlara yol açmaktadır. Bir iş kazası sonucunda çalışanların sağlığı ciddi şekilde tehlikeye girmekte; yaralanmalar, sakatlıklar hatta ölümler meydana gelmektedir. Bu durum hem iş gücünün azalmasına sebep olmakta hem de çalışanların moral ve motivasyonunu olumsuz etkilemektedir. Ayrıca, iş kazaları iş yerlerinde mali kayıplara neden olabilmekte; tedavi masrafları, tazminatlar ve üretim kayıpları gibi ekonomik yükler ortaya çıkabilmektedir. Bunun yanı sıra, iş kazaları iş yerinin itibarını da olumsuz etkileyebilmekte ve şirketin gelecekteki iş ilişkilerini zora sokabilmektedir. Bu bakış açısıyla araştırmada, haber siteleri incelenmiş ve 33'ü ulusal, 29'u uluslararası olmak üzere toplam 62 habere ulaşılmıştır. Haberler toplam 8 parametre çerçevesinde incelenmiştir. Yapılan literatür taramasında yiyecek içecek işletmeleri bağlamında Türkiye'de en fazla iş kazası haberlerinin yapıldığı şehirlerin %12,12 oranla İstanbul ve Kocaeli olduğu görülmüştür. Dünya'da ise iş kazalarının en fazla haber yapıldığı ülke ise %27,59'la ABD olarak belirlenmiştir. Her iki platformda da genellikle kazalardan etkilenen kişi sayısının bir kişi olduğu görülmüştür. Fakat çoklu yaralanmalar ve çoklu ölümler de yaşandığı tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında kazalardan etkilenen kişiler cinsiyet bakımından ele alındığında etkilenen kişilerin Türkiye'de %43, dünyada ise %53 oranla çoğunlukla erkek olduğu tespit edilmiştir. Temizkan ve Gökgez (2023) yapmış olduğu çalışmada TÜİK'ten aldığı verilere göre, Türkiye'de tamamında konaklama ve yiyecek hizmeti faaliyetinde bulunan işletmelerde çalışan kadın sayısının %14,83 olduğunu ifade etmiştir. Kurnaz vd., (2018) ise yapmış oldukları çalışmada mutfaklarda genellikle kadınların doğum, regl, emzirme vb. durumlarının olması, daha kırılabilir yapıda olması, toplumsal bazı rollerinin bulunmasından ötürü daha çok erkeklerin egemen olduğunu vurgulamıştır. Bu durum araştırma sonucuyla benzerlik göstermektedir. Yiyecek içecek işletmelerinde en fazla iş kazalarının meydana geldiği yerin mutfak olduğu ortaya çıkarılmıştır. Mutfakta kesici aletler, pişirme ekipmanları, gaz, zemin, kullanılan hammadde (alkol) vb. birçok unsurun bir arada bulunmasından ötürü

en fazla kazanın yaşandığı alan olduğu düşünülmektedir. Haruyama vd., (2014) de yapmış olduğu çalışmada, mutfaklardaki görevler arasında dilimleme veya öğütme için keskin bıçaklara sahip makineler yer aldığını ve ısıtma işlemlerinde kullanılan gaz nedeniyle patlama riski yaşandığını ifade etmiştir. Bu doğrultuda işletme yönetiminin iş sağlığı ve güvenliği konusunda bilinçli olduğunu, bu konuya önem verdiğini çalışanlara göstermesi ve aynı hassasiyeti kendilerinden beklediğini göstermesi gerekmektedir. Aynı zamanda çalışanlar alınan tüm tedbirlere uymalıdır. Eksik gördüğü konuları çalıştığı işletmeye bildirmeli ve sorunun çözülmesini talep etmelidir. Çalışanlar işletmeden kaynaklı kendini riske atacak durumlardan kaçınmalıdır.

Araştırmada her iki platformda da kıyma makinesinin iş kazasına en çok sebebiyet veren ekipman olduğu görülmüştür. Bunun sebebinin ise uygun eldiven, tokmak vb. ekipman kullanımının göz ardı edilmesi olduğu düşünülmektedir. Dolayısıyla çalışanların yapmış olduğu işlemlerle ilgili ekipmanları kullanması, işletmelerin iş kazalarını önlemek için gerekli ekipmanları tedarik etmesi, bu ekipmanların çalışanlar tarafından kullanılıp kullanılmadığını denetlemesi önerilmektedir. Yiyecek içecek işletmelerinde yaşanan kazaların büyük çoğunluğunun dikkatsizlikten ve düşmeden kaynaklandığı ortaya çıkarılmıştır. Jeong ve Shin (2016)'nin Kore, Japon ve Batı mutfağı üzerine yaptığı çalışmada kazaların %29,2'sinin kayma ve düşmelerden meydana geldiğini aktarmıştır. Bu durum uluslararası mutfaklarda da kayma, düşme gibi sorunların olduğunu göstermektedir. Yazarların bulgusuyla yapılan bu çalışmanın bulguları benzer sonuçlar göstermektedir. Kayma ve düşme gibi durumların yaşanmaması için işletmelerin, bilinçli personel seçmesi ve iş sağlığı-güvenliği konusunda çalışanlara eğitim vermesi gerekmektedir. Bu sebeple işletmeler eğitim vermek için gerekli bütçeye sahip olmalıdır. Son olarak kazaların sebepleri belirlenmiştir. Hem ulusal hem de uluslararası platformda yer alan haberler üzerinden yapılan incelemeye göre; yiyecek içecek işletmelerinde yer alan iş kazalarının %35'inin yanmayla sonuçlandığı tespit edilmiştir. Courtney vd., (2006) de aşçıların genellikle sıcak tava, yağ veya fritözlere maruz kaldığını bu durumun da yanma riskini artırdığını ifade etmiştir. Bu durumda çalışanların iş sırasında motivasyonlarını düşürecek, iş performansını etkileyecek ve dikkatini dağıtacak olaylardan kaçınması ve mutfağa girerken tüm risklere karşı tedbirli olması önerilmektedir.

Araştırmanın insan hayatında önemli bir yer tutan iş sağlığı ve güvenliği konusunun dikkate alınması, gerekli tedbirlere uyulması ve hayati bir öneme sahip olduğunu göstermesi bakımından araştırmacılara, işletmelere ve çalışanlara ışık tutacağı düşünülmektedir. Araştırma kapsamında bazı sınırlılıklar bulunmaktadır. Çalışmada ele alınan iş kazalarının “yiyecek içecek işletmesi”, “lokanta”, “restoran” ve “yiyecek içecek üretim fabrikası” başlıklarıyla sınırlı tutulması bu çalışmanın önemli bir sınırlılığıdır. Fakat inşaat, üretim alanları, ulaşım vb. gibi insanın bulunduğu her yerde iş kazaları yaşanabilmektedir. Oysa ki iş kazalarının %98'i önlenbilir niteliktedir (Demir ve Öz, 2018). Bu sebeple çalışma alanı ne olursa olsun hem iş görenlerin hem de iş verenlerin gerekli

tedbirleri alması büyük önem taşımaktadır. Çalışmadan yola çıkarak iş kazalarının ölüm, uzuv kaybı, ağır yaralanma vb. durumlarla sonuçlanması konunun önemini vurgulamaktadır. İş sağlığı ve güvenliği konusunda mevzuatta yer alan hükümlerin uygulanıp uygulanmadığının daha sık denetlenmesi gerekmektedir. Konuyla ilgili yapılan denetimlerde caydırıcı cezalar uygulanmalıdır. Yapılan denetimlerde işletmeden kaynaklı görülen herhangi bir aksaklığın giderilip giderilmediği kısa süreli periyotlarda gözlemlenmelidir. Örneğin işletmede elektrik tesisatından kaynaklı bir sorun varsa işletmeye uyarı verilmeli ve uyarı sonucunda aksiyona geçip geçmediği kontrol edilerek gerekli işlemler yapılmalıdır. Sonuç olarak, iş kazalarının önlenmesi için iş sağlığı ve güvenliği standartlarının sıkı bir şekilde uygulanması, çalışanların eğitimi ve bilinçlendirilmesi büyük önem taşımaktadır. Bu sayede hem çalışanların sağlığı korunabilir hem de iş yerlerinde verimlilik ve güven ortamı sağlanabilir.

Araştırma ve Yayın Etiği Beyanı

Makalenin tüm süreçlerinde Yönetim ve Ekonomi Dergisi'nin araştırma ve yayın etiği ilkelerine uygun olarak hareket edilmiştir.

Yazarların Makaleye Katkı Oranları

Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

Çıkar Beyanı

Yazarların herhangi bir kişi ya da kuruluş ile çıkar çatışması yoktur.

KAYNAKÇA

- Afube, G. C., Nwaogazie, I. L. and Ugbebor, J. N. (2019). Assessment of Hazards and Safety Practices in Food and Beverage Industry in Nigeria. *Journal of Engineering Research and Reports* 7(2), 1-18.
- Akkus, G., Arslan, A., Iscen, M. and Isik, B. (2022). A Heuristic Outlook on the Occupational Accidents of Food & Beverage Staff in Hotels. *Journal of Global Business Insights*, 7(2), 122-139.
- Akkuş, G. (2021). İş Sağlığı ve Güvenliğine Keşifsel Bir Bakış: Otel Çalışanlarının Yaşadıkları İş Kazaları. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(46), 1185-1204.
- Akturfan, M., Sormaz, Ü. ve Çiftkaya, B. (2023). Unlu Mamul Çalışanlarının İş Sağlığı ve Güvenliği Yönünden Farkındalık Düzeyinin Belirlenmesi. *Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(2), 35-46.
- 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.
- Bilgin, Y. K. (2022). Gençlik Çalışmak İstemiyor Mu? Yiyecek-İçecek İşletmelerinde İstihdamın İşveren ve İşgören Açısından Değerlendirilmesi. *Beykoz Akademi Dergisi*, 10(2), 235-257.
- Camkurt, M. Z. (2013). Çalışanların Kişisel Özelliklerinin İş Kazalarının Meydana Gelmesi Üzerindeki Etkisi. *TÜHİS İş Hukuku ve İktisat Dergisi*, 24(6), 70-101.
- Coşar, Ş. (2012). Toplu Çalışma Alanlarında Biyolojik Ajanlar ve Çalışan Üzerine Etkileri Önleme Yöntemleri. Ankara: Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü.
- Courtney, T. K., Huang, Y. H., Verma, S. K., Chang, W. R., Li, K. W. ve Filiaggi, A. J. (2006). Factors Influencing Restaurant Worker Perception of Floor Slipperiness. *Journal of Occupational and Environmental Hygiene*, 3(11), 592-598.
- Çalık, İ. ve Demir, O. (2015). İş Sağlığı ve Güvenliği Kapsamında Konaklama ve Yiyecek-İçecek İşyerlerinde Psikososyal Riskler. *Journal of International Social Research*, 8(41), 1170-1177.

- Çekal, N. (2013). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak Tasarımında Dikkat Edilmesi Gereken Faktörler. *Social Sciences*, 8(1), 62-66.
- Çetin, S. A. ve Şahin, B. (2017). Gıda Güvenliğinde Risk Faktörleri ve Hijyenin Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 310-321.
- Çiloğlu Yörübulut, M. (2024). İş İlişkisinde Aileyi Koruyan İş Hukuku Düzenlemelerinin Sosyal Politika Açısından Değerlendirilmesi. *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi*, (86), 145-163.
- Demir, A. ve Öz, A. (2018). Teolojik Açından İş Kazalarının İncelenmesi. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, (14), 189-197.
- Dinçer, Ö. ve Utlu, Z. (2017). Restoran Sektöründe Yaşanan İş Kazalarını Önlemede İş Sağlığı ve Güvenliğinin Önemi. *Aydın Gastronomi*, 1(2), 41-50.
- Doğan, M. (2020). Gıda Mühendisliğine Giriş. Ankara: Nobel Akademik Yayınları.
- Doğan, M. (2020). Mutfak Hizmetleri Yönetimi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Erkmen, O. (2010). Gıda Kaynaklı Tehlikeler ve Güvenli Gıda Üretimi. *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, 53, 220-235.
- Evtushenko, O., Siryk, A., & Zomchak, V. (2019). Analysis of Causes, Circumstances and Consequences of Occupational Traumatic Injuries at the Food Beverage Enterprises. *Ukrainian Journal of Food Science*. Volume 7. I.
- Gezgel, H., & Dikici, A. (2021). Hazır Yemek Sektörü Çalışanlarının İş Sağlığı ve Güvenliğine Kaderci Bakış Açılarının Değerlendirilmesi. *Uşak Üniversitesi Fen ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 5(1), 1-13.
- Güngör, M. (2023). Yerel Haber Sitelerinin Güncelliği ve Yerelliğinin Tıklanma Oranlarına Etkisi. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (52), 126-141.
- Haruyama Y, Matsuzuki H, Tomita S, Muto T, Haratani T. ve Muto S, (2014). Burn and Cut Injuries Related to Job Stress Among Kitchen Workers in Japan. *Ind Health* 52(2),113-120.
- Jeong, B. Y. ve Shin, D. S. (2016). Characteristics of Occupational Accidents in Korean, Chinese, Japanese and Western Cuisine Restaurants. *Human Factors and Ergonomics in Manufacturing & Service Industries*, 26(3), 316-322.
- Johnstone, R., Quinlan, M. ve Walters, D., (2004). Policy and Practice in Health and Safety, *Australia*, s.2.
- Kırmızı, A. (2021). Ticari Mutfakların Barındırdığı Tehlike ve Risklerin Araştırılması. (Yüksek Lisans Tezi). Yeni Yüzyıl Üniversitesi, İstanbul.
- Meloury J. ve Signal T. (2014). When the Plate Is Full: Aggression Among Chefs. *Int. J. Hosp. Manage* 41, 97-103.
- Mil, H. İ. ve Güvercin, A. (2016). İş Kazası ve Meslek Hastalığı Sigortasının Meslek Hastalığı Boyutunun Analizi. *Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 9(27/3), 82-100.
- Musungwa, T. & Kowe, P. (2022). Effects of Occupational Health and Safety Management Systems Implementation in Accident Prevention at A Harare Beverage Company. *Cogent Engineering*, 9(1), 1-19.
- Prasetyo, YT, Garcia, MM, Dewi, RS, Chuenyindee, T., Kurata, YB ve Widia, M. (2022). Accident Patterns and Prevention Measures For Occupational Injuries in the Philippine Food and Beverage Manufacturing Industry. *Work* 73 (4), 1307-1324.
- Resmî Gazete (2006). Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2006/06/20060616-1.htm> (Erişim Tarihi: 03.06.2025).
- Serin, H., Şahin, Y., Şimşek, A. ve Durgun, M. (2015). Kahramanmaraş İmalat Sanayiindeki İş Kazadelerinin Durumu. *Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi*, 3(3), 553-557.
- Sosyal Güvenlik Kurumu (2025). İstatistik Yıllıkları. <https://www.sgk.gov.tr/Istatistik/Yillik/fcd5e59b-6af9-4d90-a451-ee7500eb1cb4> (Erişim Tarihi: 03.06.2025).
- Sosyal Güvenlik Kurumu. (2024). İş kazası. 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu. <https://www.sgk.gov.tr/Content/Post/7b0b48c6-ceba-472b-8011-c4a9b3125133/IsKazasi-2022-07-21-09-56-51> (Erişim Tarihi: 25.01.2024).

- Subaşı, M. ve Okumuş, K. (2017). Bir Araştırma Yöntemi Olarak Durum Çalışması. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(2), 419-426.
- Şahin, M. ve Çoğun, H. Y. (2001). Güvenli Gıda Tüketimi. Ankara: ÖDTÜ Yayınevi.
- Telman, N., Önen, L. ve Özgeldi, M. (2015). Psikolojide İş Sağlığı ve Güvenliği. (Birinci Baskı). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Temizkan, R. ve Gökğöz, E.S. (2023). Erkek Aşçıların Perspektifinden Kadın Aşçıların İş Yaşamında Karşılaştıkları Cinsiyet Temelli Ayrımcılık Uygulamaları. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(4), 1871-1888.
- 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.
- Üner, M. H., ve Ayberk, H. S. (2019). Düzce İlindeki Mutfak Çalışanlarının Genel Bilgileri ile Kaza Geçirme Oranlarının İncelenmesi. *Düzce Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 7(1), 849-860.
- Yağmurluklu, Y. (2016). Otel İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliğinin Değerlendirilmesi. ((İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanlık Tezi). T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı, Ankara.
- Yıldız, Z. (2011). Turizmin Sektörünün Gelişimi ve İstihdam Üzerindeki Etkisi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 3(5), 54-71.

SUMMARY

In this study, a case study, one of the qualitative research designs, was used. Situation pattern was used in the study because it was desired to examine the work accidents on national and international online news sites and to reveal the causes and consequences of work accidents. For this reason, online news sites were used to collect data within the scope of the research in order to provide faster and more economical access to the desired data. The sentence "Occupational accidents in food and beverage businesses" was typed into the Google search engine in Turkish and English, and news was accessed from the relevant sites. Research data was collected between 13.01.2024-15.02.2024. A total of 62 news items were reached in the research. 33 of this news are on national and 29 on international online news sites.

Within the scope of the research, firstly the distribution of national level work accidents according to the newspapers they are published in is given. It was seen that work accidents were mostly covered in Habertürk newspaper with a rate of 18.18%. The research revealed that the most work accidents occurred in Istanbul and Kocaeli with a rate of 12.12%. The vast majority of work accidents (73%) affected 1 person. In some accidents, the number of people affected was not given. This rate was 12%. It is a remarkable finding that 7 people were affected by the work accident. It was stated that 5 people lost their lives in this accident and the other 2 people survived with serious injuries. It has been determined that the people most affected by accidents are men with a rate of 43%. Another issue that is tried to be determined within the scope of the research is to reveal where work accidents occur most. When the news covered in this context was examined, it was determined that accidents most frequently occurred in hotel/restaurant kitchens with a rate of 61%. It was observed that the second place where work accidents occurred most was the butchery with a rate of 18%.

The study also includes work accidents that occur on international platforms. In this context, first, as in the analysis conducted on the national platform, it was investigated which newspapers covered the most work accidents. It was seen that Newsflare and Daily Online news platforms ranked first with 10.34%. Secondly, the study determined which countries had the most work accidents. It was determined that the country with the most work accidents was the USA with 27.59%. The USA was followed by the United Kingdom and India with 10.34%. It was revealed that the people most affected by the accidents were men with 53%. While women ranked second with 17%, it was seen that the gender of the victims was not specified in some news. This rate was 30%.

Within the scope of the research, it was seen that there were limited studies addressing occupational accidents and occupational health and safety factors in food and beverage businesses. It is thought that this study will shed light on researchers, businesses and employees in terms of taking the issue of occupational health and safety, which has an important place in human life, into account, complying with the necessary precautions and showing that it is of vital importance. In this study, occupational accidents are limited to food and beverage establishments. But construction, production areas, transportation etc. Work accidents can occur wherever there are people. However, 98% of work accidents are preventable (Demir and Oz, 2018). For this reason, regardless of the field of work, it is of great importance that both employees and employers take the necessary precautions. Based on the study, occupational accidents can be defined as death, loss of limb, serious injury, etc. This is a significant finding in terms of emphasizing the importance of the issue.