

Mutfakta Bilim Var-4

Murat Dođan¹

¹Istanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul, Türkiye,
ORCID ID: 0000-0001-6391-4887,
mdogan@gelisim.edu.tr,



[CITATION]

Doğan, M., (2022). Aman Dikkat! Mutfak Kazaları Nasıl Engellenir?. *Yemek Zevki Dergisi*,24,(3), İstmag Magazin Gazetecilik, İstanbul.

2022 Mart



Aman Dikkat! Mutfak Kazaları Nasıl Engellenir?

Doç. Dr. Murat DOĞAN*

Mutfak kazalarının nedenleri nelerdir? Öncelikle ondan başlamakta yarar var.

Size baştan şunu söyleyebilirim. Mutfak kazalarının yüzde ellisini kolaylıkla önleyebiliriz ve yüzde doksan sekizini önlemek için ise biraz dikkat yeterlidir. Mutfakta başımıza gelebilecek kazaları önleyebilmemiz için öncelikli olarak hangi olumsuz koşulların meydana geldiğini bilmemiz gerekir. Böylece kazaların oluşmasını sağlayan nedenler ortadan kaldırılmış olur ve güvenliğimizi sağlarız. Mutfakta meydana gelen kazalar üzerine yapılan bilimsel çalışmalar önemli hataların olduğunu ortaya çıkarmıştır. O zaman şunu diyebiliriz ki; mutfakta başımıza bir kazanın gelebilmesi için beş temel nedenin arka arkaya dizilmesi gerekir. Bunlardan biri olmadıkça bir sonraki meydana gelmez ve dizi tamamlanmadıkça başımıza kaza gelmez. Buna kaza zinciri diyoruz.

Bunlar:

- Kişinin doğal yapısı,
- Kişisel kusurlar,
- Yapılan güvensiz hareketler ve mutfağın güvensiz koşulları,
- Kaza olayı,
- Yaralanmadır.

İsterseniz kaza zincirini örnek bir olayla açıklayalım. Çiçeği burnunda gelinimiz Ayşe kayınvalidesini akşam yemeğe davet etmiştir ve ona mahcup olmak istememektedir. Ancak

* İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: mdogan@gelisim.edu.tr, ORCID Numarası: 0000-0001-6391-4887

mutfakta çok fazla deneyimli değildir. Bunu kayınvalidesine belli etmek de istemez. Akşam yemeği için çok şatafatlı menü hazırlaması olmazsa olmazdır.

- **Kişinin doğal yapısı,**

Davet günü Ayşe sabah aceleyle kalkar. Dört numara miyop olduğundan her sabah lenslerini takar ondan sonra işe koyulurdu. Bu onun doğal yapısından kaynaklı bir durumdur. Kusurunu kesinlikle düzeltebilmektedir. Ancak lenslerini takmayı unutur.

- **Kişisel kusurlar,**

Ayşe'de dikkat dağınıklığı vardır. Stres altında bu sorun daha da artmaktadır.

- **Yapılan güvensiz hareketler ve mutfağın güvensiz koşulları,**

Zaman baskısı, mahcup olmama isteği ve güzel bir iş çıkarma çabası ile yukarıda saydığım nedenlerin birleşmesiyle Ayşe mutfakta güvensiz hareketler yapmaya başlar. Bunlar nelerdi bir bakalım.

- Tehlikeli bir hızda, bıçak gibi kesici aletleri kullanır.
- Fırın sıcakken eldiven kullanmadan açıp, tepsideki yemeklere bakmaya çalışır.

Kısacası güvenliğini çok önemsemez.

Bir de üstüne tuz biber olan güvensiz koşullar da vardı.

Güvensiz Koşullar

- Yetersiz aydınlatma nedeniyle ışık yeterli değildir.

- **Kaza olayı,**

O gün lenslerini takmayan Ayşe, eline de dikkat etmeden, bıçakla doğrama tahtasında çok hızlı şekilde et doğramaya çalışır.

- **Yaralanma**

Ayşe lenslerini taksaydı hatalı şekilde parmaklarına doğru bıçağı kullandığını belki fark edecekti. Zaman baskısı çok fazla olmasaydı belki de daha yavaş hareket edecekti. Ancak tüm olumsuz koşullar domino taşı gibi tüm zinciri tetikler ve elini çok derin şekilde keser.

Kısacası mutfaqlarda kazalar birbiri ile bağlantılı olaylar zinciri sonucunda meydana gelmektedir.

Mutfakta başımıza hangi tür kazalar gelebilir?

Mutfakta kazalar genellikle yorgunluk, dikkatsizlik ve düzensizlikten ileri gelmektedir. Mutfakta oluşan kazaları ve nedenlerini şöyle sıralayabiliriz.

- **Düşmeler**

Düşmelerin ana nedeni, yerlerin bazen kaygan olmasıdır. Yerin kayganlığının nedeni ise bir şeylerin yerlere dökülmesi ve hemen temizlenmemesidir. Bir diğer önemli düşme nedeni ise ortamın yeterli aydınlatılmamasıdır.

- **Yanmalar**

Mutfakta yanma ile sonuçlanan kazalar, düşmelere oranla daha sık görülür. Çünkü mutfakta sürekli sıcak şeylerle temas halindeyiz. Yemek pişirilen sıcak kapların çıplak elle tutulmasının yanı sıra, kızgın yağ sıçraması da en sık rastlanan yanma nedenidir. Diğer tehlikeli yanık durumu, basınçlı tencerelerin iyi kapatılmaması nedeniyle ortaya çıkar. Isının etkisiyle basınç, tencerenin kapağını büyük bir hızla fırlatır ve bizlere zarar verebilir.

- **Kesilmeler**

Kesilmelerde en büyük etken, keskin bıçakların dikkatsizce kullanılmasıdır. Mutfakların vazgeçilmez araçlarından bıçakları dikkatsizce kullanmak başlıca kaza nedenleridir. Kırılabilir cinsten eşyaların kırılmasıyla da kesikler oluşabilir.

- **Elektrik Çarpmaları**

Mutfakta birçok alet elektrik ile çalıştığı gibi aydınlatma için de elektrik vazgeçilmezdir. Elektrik her ne kadar insanoğlunun yararına ise de, bir o kadar tehlikelidir. Bu nedenle oluşan kazalarda zarar çok büyük boyutlardadır. Yapılması gereken elektrikli aletleri kurallarına göre kullanmak ve bozulduklarında kendi başımıza müdahale etmemektir.

- **Doğalgaz Zehirlenmeleri**

Mutfakta pişirme işlemleri doğalgaz ya da LPG kullanarak yaparız. Doğalgaz dikkatli kullanılması gereken zehirli bir gazdır. Doğalgaz tesisatımız zamanında kontrol edilmez, bakımı yapılmaz, arızalar giderilmezse vahim sonuçlara neden olabilecek kazalar kaçınılmazdır.

Mutfak kazalarından bizleri koruyabilecek bazı güvenlik kurallarıyla bitirelim isterseniz.

- Mutfaktaki düzen ve temizlik kazalarının çoğunu önleyen önemli bir etkidir.
- Mutfak aletlerinin çalışma talimatlarına uyulmalıdır.
- Çalışmakta olan mutfak aletlerine korumasız şekilde elle müdahale edilmemelidir.
- Temizlik sırasında mutfak aletlerinin elektrik aksamına gelecek şekilde su tutulmamalıdır.
- Kızartma yaparken yağ sıçramaması için dikkatli olunmalıdır.
- Mutfak aletlerinin kullanılması sırasında meydana gelen kazalara karşı alınabilecek en iyi önlem uygun alet seçmektir.