

Toplu Beslenme Mutfaklarında İş Sağlığı ve Güvenliği

Murat Doęan¹

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). Toplu Beslenme Mutfaklarında İş Sağlığı ve Güvenliği. In *Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi* (pp. 447-456). Nobel Akademik Yayınları, Ankara. ISBN: 978-605-7928-07-8

Güncellenmiş, Genişletilmiş 2. Basım

TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ VE CATERING HİZMETLERİ YÖNETİMİ (Catering Yönetim Sistemleri)

Editör

Doç. Dr. Murat DOĞAN

T.C. İstanbul Gelişim Üniversitesi

Güzel Sanatlar Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları



TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ VE CATERING HİZMETLERİ YÖNETİMİ

Editör: Doç. Dr. Murat Doğan

Yayın No.: 2099

Sağlık Bilimleri / Hemşirelik No.: 032

ISBN: 978-605-7928-07-8

E-ISBN: 978-625-427-318-6

Basım Sayısı: Güncellenmiş, Genişletilmiş 2. Basım, Ekim 2022

© Copyright 2022, NOBEL AKADEMİK YAYINCILIK EĞİTİM DANIŞMANLIK TİC. LTD. ŞTİ. SERTİFİKA NO.: 40340

Bu baskının bütün hakları Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti.ne aittir. Yayınevinin yazılı izni olmaksızın, kitabın tümünün veya bir kısmının elektronik, mekanik ya da fotokopi yoluyla basımı, yayımı, çoğaltımı ve dağıtımını yapılamaz.

Nobel Akademik Yayıncılık, 2011 yılından beri "tanınmış uluslararası yayınevi" statüsündedir.

Genel Yayın Yönetmeni: Nevzat Argun -nargun@nobelyayin.com-
Genel Yayın Koordinatörü: Gülfem Dursun -gulferm@nobelyayin.com-

Sayfa Tasarım: Hamide Yalçın Karakaya -hamide@nobelyayin.com-
Gülbeyaz Güler -gulbeyaz@nobelyayin.com-

Redaksiyon: Seda Çelikkaya -seda@nobelyayin.com-

Kapak Tasarım: Mehtap Yürümez -mehtap@nobelyayin.com-

Görsel Tasarım Uzmanı: Mehtap Yürümez -mehtap@nobelyayin.com-

Baskı Sorumlusu: Yavuz Şahin -yavuz@nobelyayin.com-



Kütüphane Bilgi Kartı

Doğan, Murat.

**Toplu Beslenme Sistemleri ve
Catering Hizmetleri Yönetimi**
Güncellenmiş, Genişletilmiş 2. Basım,

xxvi + 454 s., 16x23,5 cm. Kaynakça var, dizin yok.

ISBN: 978-605-7928-07-8

E-ISBN: 978-625-427-318-6

1. Toplu Beslenme Sistemleri
2. Catering Hizmetleri
3. Catering Yönetim Sistemleri

Genel Dağıtım

**ATLAS AKADEMİK BASIM YAYIN DAĞITIM TİC. LTD.
ŞTİ.**

Adres: Bahçekapı Mh. 2465 Sk. Oto Sanayi Sitesi
No:7

Bodrum Kat, Şaşmaz/ANKARA

Telefon: +90 312 278 50 77

Faks: 0 312 278 21 65

Sipariş: siparis@nobelyayin.com

E-Satış: www.nobelkitap.com - esatis@nobelkitap.com
www.atlaskitap.com - info@atlaskitap.com

Dağıtım ve Satış Noktaları: Alfa Basım Dağıtım,
Arasta, Arkadaş Kitabevi, D&R Mağazaları, Dost
Dağıtım,
Kika, Kitapsan, Nezih Kitabevleri, Odak,
Pandora, Prefix, Remzi Kitabevleri

Baskı ve Cilt

Meteksan Matbaacılık ve Teknik Sanayi Tic. Anonim
Şirketi

Sertifika No.: 46519

Beytepe Köy Yolu No.: 3 06800 Bilkent-Çankaya/
ANKARA

İçindekiler

Yazarlar	v
Sunuş	xxi
Ön Söz	xxv
BÖLÜM 1 Catering Hizmetleri; Tanım ve Özellikler	1
<hr/>	
Giriş	1
Catering Sektörünün Tanımı	2
Yerinde Üretim Catering Hizmetleri	2
Taşımalı Sistem Catering Hizmetleri	3
Merkez Mutfak Destekli Catering Hizmetleri	4
Toplu Beslenme Sistemleri Uygulanan Kuruluşlar	4
Catering Sektörüne Genel Yaklaşım Sektörün Örgütsel Yapısı	6
Menü Planlama	7
Satınalma	7
Depolama	8
Ön Hazırlık	8
Pişirme	9
Sevkiyat	10
Servis	10
Bulaşık/Temizlik	11
Yasal Sorumluluk	15
Sektörün Tarihsel Gelişimi	21
Türkiye’de Catering Sektörü	21
Kaynakça	24

Bölüm 2	Catering Hizmetlerinde Beslenme İlkeleri	25
Giriş		25
Tanımlar		25
Yeterli ve Dengeli Beslenme		26
Beslenme ile İlgili Hastalıklar ve Ülkemizdeki Durum		26
Besin Ögeleri		26
Karbonhidratlar		26
Proteinler		28
Yağlar		28
Mineraller		31
Su		33
Sağlıklı Yemek Tabacı		33
Sağlıklı Beslenme ve Fiziksel Aktivite Piramidi		34
Başlıca Besin Grupları, Besin Gruplarının Tüketim Miktarları ve Sağlık Yönünden İncelenmesi		35
Tahıl Eş Değerleri		36
Et ve Ürünleri, Yumurta ve Kuru Baklagiller ile Sert Kabuklu Yemişler/Yağlı Tohumlar		37
Süt ve Ürünleri		41
Taze Sebze ve Meyve Tüketiminin Önemi		41
Yağlar		45
Şekerler		45
Su		46
Kaynakça		48
Bölüm 3	Toplu Beslenme ve Kanser	49
Giriş		49
Kanser Oluşma Mekanizmaları ve Gıdaların Rolü		50
Toplu Beslenmede Kullanılan Besinlerimiz ve Kanseri Önleme Özellikleri		50
Çeşitli Gıda Grupları ve Kanser İlişkisi		53
Kanserli Hastalarda Görülen Beslenme Sorunları		55
Kaynakça		58
Bölüm 4	Mutfak Planlama ve Hijyenik Dizayn	59
Giriş		59
Mutfak Planlaması		60

Mutfak Planlamasının Önemi	62
Mutfak Planı Yapılırken Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar	62
Mutfağın Fiziksel Özellikleri	64
Mutfak Planlamasında Genel Fiziksel Özellikler	64
Mutfak Planlamasında İnşai Fiziksel Özellikler	67
Diğer Tesisatlar	74
Mutfağın Üniteleri	76
Satınalma ve Teslim Alma Alanları	76
Depolama	77
Kuru Gıda Depoları	78
Soğuk Hava Depoları	79
Besin Dışı Ürünlere Ait Depolar	81
Hazırlık Alanları	82
Pişirme ve Servis	84
Bulaşıkhanesi	86
Çöp Odası	86
Personel Dinlenme	87
Tuvaletler	87
Ofis	88
Ekipman Seçimi ve Yerleşimi	88
Kaynakça	90

Bölüm 5 Menü Planlama ve Standart Reçeteler 91

Giriş	91
Menü Nedir?	92
Menü Türleri	92
Menü Planlama	94
Sağlıklı Beslenme İlkelerine Göre Menü Planlama	100
Standart Reçeteler	100
Kaynakça	107

Bölüm 6 Satınalma Uygulamaları 109

Giriş	109
Satınalma Yönetimi	110
Satınalma Sürecinde Karşılaşılan Temel Sorunlar	113
Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetlerinde	
Satınalma ve Tedarik Zinciri	115
Catering Firmalarında Satınalma Biriminin Yeri	125

Hammadde Standartlarının Hazırlanması	126
Satınalma Prosedürünün Belirlenmesi	129
Kaynakça	131
EK 6.1	132

Bölüm 7 Mutfaklarda Üretim Süreci ve Yönetimi 141

Giriş	141
Menü Planlama	142
Satınalma	145
Teslim Alma (Mal Kabul)	147
Depolama	149
Kuru Depolar	154
Soğuk Depolar	155
Ön Hazırlık	157
Pişirme ve Servis	159
Kaynaklar	167

Bölüm 8 Sanitasyon Uygulamaları 169

Giriş	169
Gıda Güvenliği	169
Temel Gıda Tehlikeleri	171
Fiziksel Riskler	171
Kimyasal Tehlikeler	171
Biyolojik Riskler	171
Mikroorganizmaların Gıdaya Bulaşma Kaynakları	172
Personel	173
Gıda Hijyeni	174
Kişisel Hijyen	176
İşletme ve Alet-Ekipman Hijyeni	177
Fiziki Koşullar ve Alet-Ekipman Hijyeni ile İlgili Öneriler	177
Temizlik	178
Temizlik Ajanları	178
Su	178
Sabunlar	179
Deterjanlar	179
Deterjanda Bulunması İstenen Özellikler	179
Alkali Temizleme Maddeleri	180
Asit Temizleme Maddeleri	180

Şelat Oluşturan Deterjanlar	180
Sümfaktanlar	180
Dezenfektanlar	181
Dezenfektanlarda İstenen Özellikler	181
Kaynakça	184

Bölüm 9 Pazarlama, Satış Süreci ve Yönetimi 185

Giriş	185
Tanımlar	186
Pazarlama Faaliyetleri	186
Saha Taraması	188
Catering Firmasının Hizmet İçeriğine Uygun Firmaların Tasnif Edilmesi (Müşteri Segmentasyonu)	189
Tasnif Edilen Firmalara Yönelik Tanıtım Çalışmaları ve Randevu Alma	192
Randevu Süreci	193
Teklif Süreci	208
Sözleşmenin İmzalanması	217
Örnek Sözleşme Taslağı	218
Projenin Operasyon Birimine Devredilmesi	219
Kaynakça	220

Bölüm 10 Toplam Kalite Yönetimi 221

Giriş	221
Kalite Nedir?	222
Kalite Kavramının Tarihsel Gelişimi	222
Muayene	224
Kalite Kontrol	225
Kalite Güvence	225
Toplam Kalite	225
Toplam Kalite Yönetimi	225
Toplam Kalite Yönetiminin Temel Prensipleri	227
Toplam Kalite Yönetim Sistemleri Bakış Açısıyla Catering Hizmetleri Kalitesi ve Geliştirilmesi	229
Catering Hizmetleri ve Kalite Yönetim Sistemi İlişkisi	230
Kalite Yönetim Sistemi Nasıl Kurulur?	230
Proje Ekibinin Oluşturulması	230
Eğitim Faaliyetleri	231
Sistemin Kurulması	231

Pilot Uygulamaya Geçiş	232
Düzeltilmelerin Sağlanması	233
İç Denetim ve Yönetimin Gözden Geçirilmesi	233
Belgelendirme Başvurusu	233
Sürekli İyileştirme	233
EK 10.1	235
EK 10.2	239
Kaynakça	242

Bölüm 11 Stratejik Yönetim Uygulamaları 243

Giriş	243
Örgüt Olarak Catering İşletmeleri	244
Catering İşletmelerinde Yönetim Süreci ve Stratejik Yönetim	244
Stratejik Bilinç	245
Strateji Uygulayıcılarının Seçimi	245
Stratejilerin Planlanması	246
Stratejilerin Uygulanması	247
Stratejik Pozisyona Dayalı Rekabet	247
Temel Yeteneklere Dayalı Rekabet	248
SWOT Analizi	249
Stratejik Değerleme, Kontrol ve Denetim	249
Kaynakça	251

Bölüm 12 Catering Hizmetlerinde İş Sürekliliği 253

Giriş	253
İş Sürekliliği Kavramı	254
İş Sürekliliği Yaklaşımı, Amacı ve Yararları	255
İş Sürekliliğinde Kritik Başarı Faktörleri	255
Catering Sektörü İçin İş Sürekliliği Yaklaşımı	257
İş Sürekliliğinde Risk Değerlendirmesi	259
İş Etki Analizi Çalışmaları	261
Kritik İş Fonksiyonlarının Belirlenmesi ve Önceliklendirilmesi	263
İş Sürekliliği Planı	264
Acil Durum Yönetimi	265
İşletmelerde Olağanüstü ve Acil Durum Planı	265
Uygulama (Kriz Yönetimi - Felaket Kurtarma - Risk Azaltma)	265
İş Sürekliliği Stratejisinin Belirlenmesi	267
İşletme İş Sürekliliği Stratejilerinin Geliştirilmesi	267

İş Sürekliliği Prosedürlerinin Oluşturulması ve Uygulanması	268
Gerekli Düzeltici ve Önleyici Faaliyetler	270
Liderlik, Üst Yönetimin Desteği, Faaliyetler ve Yönetim Gözden Geçirmesi	271
Eğitim, Test, Tatbikatlar ve Güncelleme	272
Kaynakça	274

Bölüm 13 İnsan Kaynakları **275**

Giriş	275
İnsan Kaynakları Yönetiminin Tarihsel Gelişimi	275
İnsan Kaynakları Yönetiminin Önemi	276
İnsan Kaynakları Yönetiminin İşlevleri	277
İş Analizi ve İş Tanımları	277
İş Analizi Teknikleri	277
Anket Tekniği	278
Gözlem Tekniği	278
Görüşme Tekniği	278
Birleştirilmiş Yöntem	278
İşgören Bulma ve Seçimi	279
İşe Alıştırma (Oryantasyon) ve İşgören Eğitimi	280
Eğitim Teknikleri	281
Beklenen Sorunlar Yöntemi (In Basket)	284
T-grup Yöntemi	284
İşgören Motivasyonu ve Kariyer Planlama	284
Motivasyon Teorileri	284
Kariyer Aşamaları	286
Keşif Aşaması	286
Kurulum Aşaması	286
Kariyer Ortası Aşaması	287
Geç Kariyer Aşaması	287
Kariyerin Son Aşaması	287
İşgören Performans Değerlemesi	287
Performans Değerleme Yöntemleri	288
Göreceli Standartların Değerlendirilmesi	289
Çıktılara Göre Değerlendirme	289
Performans Değerlendirme Sürecinde Yapılabilecek Hatalar	289
İşgörenin Kazançları	290
Direkt Finansal Olan Kazançlar	291
Performansa Dayalı Özendirici Ödemeler	291
Örgütsel Performanslara Yönelik Yapılan Ödemeler	292
Direkt Finansal Olmayan Kazançlar	292
Kaynakça	293

Bölüm 14 AR-GE ve İnovasyon 295

Giriş	295
Sektörün Türkiye ve AB’de Durumu	295
Ulusal Ar-Ge ve İnovasyon Politikaları	296
Türkiye’de Sektörün Ar-Ge ve İnovasyona Bakışı	297
Sektörde Ar-Ge ve İnovasyon Alanları	297
Sektörde Ar-Ge ve İnovasyon	298
Catering Hizmetlerinde Ar-Ge ve İnovasyon Ödülleri	302
Kaynakça	304

Bölüm 15 Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi 307

Giriş	307
Yiyecek-İçecek Hizmetinin Verildiği İşletmeler	308
Ticari Yiyecek İçecek İşletmeleri	308
Geleneksel (Full Service) Restoranlar	309
Lüks Restoranlar (Haute Cuisine-Fine Dining)	309
Mom ve Pop Restoranlar	309
Büyük Ölçekli (Large Scale) Restoranlar	310
Özellikli (Speciality) Restoranlar	310
Hızlı Yemek Sunan (Fast Food) Restoranlar	311
Diğer Özellikli Restoranlar	312
İşletme Dışı (Outdoor Catering) Yeme İçme Hizmetleri	313
Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Servis Hizmetlerinin Yeri ve Önemi	318
Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Yer Alan Servis Personelinin Sınıflandırılması ve Görev Tanımları	319
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yer Alan Servis Personelinin İş ve Görev Tanımları	321
Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Yer Alan Servis Personelinde Aranılan Genel Özellikler	323
Servis Personelinin Temizliği ve Uyması Gereken Hijyen Kuralları	324
Servis Yaparken Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar	325
Yiyecek-İçecek Servisinde Kullanılan Servis Malzemeleri	327
Kuver Çeşitleri	331
Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Servis Yöntemleri	332
Tabak Servisi	335
Karma Usulde Servis Yöntemi	336
Büfe Servisi	336
Kaynakça	338

**Bölüm 16 Okul Mutfak ve Kafeteryalarında
Catering Uygulamaları 341**

Giriş	341
Öğrencilere Yönelik Menü Planlaması ve Sunumu Sırasında Dikkat Edilen Konular	342
Menünün Öğrencilerin Yiyecek Tercihleri Üzerindeki Etkisi	348
Kaynakça	352

Bölüm 17 Hastanelerde Catering Uygulamaları 353

Giriş	353
Toplu Beslenme (Catering) Sisteminin Hastanede Yatan Hastalar İçin Önemi	354
Hastanelerde Catering Sisteminin Amaçları ve Esasları	355
Menü Planlama İlkeleri	364
Menü Denetimi	371
Ek 17.1. AYLIK YEMEK LİSTESİ 1	373
Ek 17.2. AYLIK YEMEK LİSTESİ 2	377
Kaynakça	382

Bölüm 18 Turizmde Catering Uygulamaları 383

Giriş	383
Turizm ve Catering Kavramı	384
Catering İşletmeleri	386
Turizm İşletmelerinde Ziyafet Hizmetleri	387
Ziyafet Personeli	387
Otellerde Ziyafetin Kabulü	388
Otel Banket Organizasyon Çalışmaları	389
Ziyafet Organizasyonlarında Servis Kuralları	390
Banket Organizasyonlarında Kullanılan Menüler	392
Banket (Ziyafet) Sonrası Yapılacak Çalışmalar	394
Kaynakça	396

Bölüm 19 Uçak İçi Hizmetlerinde Catering Uygulamaları 397

Giriş	397
Havacılık Tarihi	397
Uçak İçi İkramların Tarihsel Gelişimi	400
Günümüzde Uçak İçi İkram Sektörü	402
Bir Uçak İçi İkram Sistemi Dizayn Edilirken Göz Önünde Bulundurulması Gereken Önemli Noktalar	403
Üretim	406
Kabin Ekibi Yemekleri	407
Galley	408
Uçak İçerisinde Servis ve Sunum	409
Boşaltım ve Geri Dönüşüm	410
Özel Yemekler (Special Meals)	411
Return Catering	416
Yolcu Alışkanlıkları ve Davranışları	417
Uçan Aşçı	417
Dünya Çapında Hizmet Veren Hava yolu İkram Firmaları	418
Kaynakça	419

Bölüm 20 Toplu Beslenme Mutfaklarında İş Sağlığı ve Güvenliği 421

Giriş	421
Tanımlar	421
İş Güvenliğinin Amacı	422
İş Kazası	423
Mutfak Düzeni, Hijyen ve Temizlik	423
Ekipmanlar Bakımından Kurallar	423
Meslek Hastalığı	423
Meslek Hastalıklarının Sınıflandırılması	424
İş Sağlığı ve Güvenliği Problemleri İçin Çözümler Önerileri	424
Kaza	424
Güvensiz Koşullar	426
Kaynakça	430

Bölüm 21	Gıda Atıkları ve Yönetimi	431
Giriş		431
Tanımlamalar		432
Gıda Atıklarının Sınıflandırılması		433
Dünya’da ve Türkiye’de Gıda Atıklarının Genel Durumu		434
Catering Sektöründeki Gıda Atıkları		435
Gıda Atıklarının Değerlendirilmesi		437
Kompost ve Enerji Üretimine Yönlendirilmesi		437
Gıda Bağışı		439
Hayvanların Beslenmesi		439
Mutfakta Değerlendirilmesi		440
Endüstriyel Kullanımlarda Değerlendirilmesi		441
Hangi Gıda Türü Daha Çok Atık Oluşturur?		442
Gıda Atıklarının Önlenmesi		443
Gıda Atıkları ve Sürdürülebilirlik		445
Gıda Atıklarının Çevresel Etkileri		448
Öneriler		449
Kaynakça		453

BÖLÜM 20

TOPLU BESLENME

MUTFAKLARINDA İŞ SAĞLIĞI

VE GÜVENLİĞİ

Giriş

Diğer sektörlerde olduğu gibi catering sektöründe de iş kazaları ve meslek hastalıkları nedeniyle sorunlar yaşamaktadır. Mutfaklarda bir işin doğru yapılması, onun aynı zamanda güvenli bir şekilde yapılmasını da gerektirmektedir. Bu bağlamda bu bölümde iş sağlığı ve güvenliğine ilişkin temel kavramlar, sağlıklı ve güvenli çalışma ortamları ve çalışma koşulları hakkında temel bilgiler verilecektir. Kazaların önlenmesi için mutfaklarda hangi olumsuz koşullar meydana geldiğini bilmemiz gerekmektedir. Böylece kazaların oluşmasını sağlayan nedenler ortadan kaldırılmış olacak ve iş güvenliği sağlanacaktır. Yönetiminden sorumlu kişiler kazaları önlemek için gerekli önlemleri almakla yükümlüdürler. Kazalar çoğunlukla, iş yükünün yoğun olduğu zamanlarda gerçekleşir. Kazalar; yorgunluk, bilgisizlik, dikkatsizlik ve düzensizlikten ileri gelir.

Tanımlar

İş Güvenliği: Çalışanların iş kazalarına uğramalarını önlemek amacıyla güvenli çalışma ortamını oluşturmak için alınması gereken önlemler dizisine iş güvenliği denir.

BÖLÜM 20

Toplu Beslenme Mutfaklarında

İş Sağlığı ve Güvenliği

Giriş

Diğer sektörlerde olduğu gibi catering sektöründe de iş kazaları ve meslek hastalıkları nedeniyle sorunlar yaşamaktadır. Mutfaklarda bir işin doğru yapılması, onun aynı zamanda güvenli bir şekilde yapılmasını da gerektirmektedir. Bu bağlamda bu bölümde iş sağlığı ve güvenliğine ilişkin temel kavramlar, sağlıklı ve güvenli çalışma ortamları ve çalışma koşulları hakkında temel bilgiler verilecektir. Kazaların önlenmesi için mutfaklarda hangi olumsuz koşulların meydana geldiğini bilmemiz gerekmektedir. Böylece kazaların oluşmasını sağlayan nedenler ortadan kaldırılmış olacak ve iş güvenliği sağlanacaktır. Yönetiminden sorumlu kişiler kazaları önlemek için gerekli önlemleri almakla yükümlüdürler. Kazalar çoğunlukla, iş yükünün yoğun olduğu zamanlarda gerçekleşir. Kazalar; yorgunluk, bilgisizlik, dikkatsizlik ve düzensizlikten ileri gelir.

Tanımlar

İş Güvenliği: Çalışanların iş kazalarına uğramalarını önlemek amacıyla güvenli çalışma ortamını oluşturmak için alınması gereken önlemler dizisine iş güvenliği denir.

İş Güvenliği Çalışmaları: İş sağlığı ve güvenliği çalışmaları “işyerinde işin yürütülmesi sırasında, çalışanları olumsuz koşullardan korunmak amacıyla yapılan sistemli ve bilimsel çalışmalar” olarak tanımlanır.

Meslek Hastalığı: İşin niteliğine göre tekrarlanan bir sebeple veya işin yürütüm şartları yüzünden uğradığı geçici veya sürekli hastalık ile ruhi bunalım halleridir.

Kaza: Önceden bilinmeyen veya kontrol dışına çıkan ve çevresine zarar verebilecek nitelikte bulunan bir olay olarak tanımlanır. Olayların planlandığı akışta yürümemesi, kişilerin yaralanmaları, sakat kalmaları ve ölmelerine sebebiyet veren olaya kaza denilmektedir.

İş Kazası: Çalışma ortamında ortaya çıkan olumsuz koşullardan kaynaklanan bedensel veya ruhsal kayıplara yol açan olaylardır.

Ramak Kalma: Kazanın her zaman, insanda bir yaralanma ya da ölüm meydana getirmesi gerekmez. Bu bize “kıl payı” atlatılan olayların incelenmesi için de yardımcı olur. Çünkü bugün “kıl payı” atlatılan ya da küçük kazalar, daha büyük kazaların ve yaralanmaların habercisidir.

İşçi Sağlığı: Çalışanların sağlıklarını sosyal, ruhsal ve bedensel olarak en üst düzeyde tutmak, çalışma koşullarını ve üretim araçlarını sağlığa uygun hale getirmek, çalışanları zararlı etkilerden koruyarak işin ve çalışanın birbirine uyumunu sağlamak üzere kurulmuş bir tıp dalıdır.

İş Güvenliğinin Amacı

Çalışanlara en yüksek sağlıklı ortam sunmak, çalışma koşullarının olumsuz etkilerinden onları korumak, iş ve işçi arasında mümkün olan en iyi uyumu sağlamak ve işyerlerindeki riskleri tamamen ortadan kaldırmak ya da zararları en aza indirebilmek. Çalışanları iş kazaları ve meslek hastalıklarına karşı koruyarak ruh ve beden bütünlüklerinin sağlanması iş ve iş güvenliğinin temel amacı olmalı; önce iş anlayışı değiştirilmeli, insana saygı temelinde önce güvenlik anlayışı benimsenmeli ve bunun gerekleri işverenden işçiye kadar üretim sürecinde her kademedede görev alanlar tarafından yerine getirilmelidir.

İş Kazası

İş kazalarının % 88'i tehlikeli hareketlerden, %10'u tehlikeli durumlardan, %2'si kaçınılmaz (sebebi bilinmeyen) hareketlerden kaynaklanmaktadır. Ülkemizde sanayileşmeye paralel olarak iş yerlerinde çalışan kişilerin güvenliği ile ilgili bir takım

sorunlar ortaya çıkmıştır. Önceden önlem alarak iş yerlerini güvenli hale getirmek mümkündür.

Mutfak Düzeni, Hijyen ve Temizlik

Mutfakın iyi bir şekilde düzenlenmesinin çalışanların moralini yükselttiği, işin verimini arttırdığı ve çoğu iş kazalarını önlediği bilinen bir gerçektir. Bir mutfakta temizlik, düzen iş kazalarının çoğunu önleyen önemli bir etkidir. Kurulu düzenin ve arzulanmış temizliğin yeterli ve devamlı olması yapılacak günlük çalışma ve kontrollerle mümkündür.

Ekipmanlar Bakımından Kurallar

Ekipman kullanılması sırasında meydana gelen iş kazalarına karşı alınabilecek önlemler şöyle sıralanabilir:

- Yapılacak işe uygun alet seçilmelidir.
- Aletler ve ekipmanlar temiz tutulmalıdır. Onları kullanmadan önce kontrol etmeliyiz.
- Aletler yerlerine konulmalı, çalışanların veya başka birisinin üstüne düşebilecek veya ayağına takılabilecek bir yerlere bırakılmamalıdır.
- Özellikle keskin ve sivri uçlu olan aletleri (bıçak vs.) dikkatli kullanmalıyız.

Meslek Hastalığı

Meslek hastalığı, genel anlamda bir işin yapılması sırasında mesleki etkenlerin doğurduğu, bu etkenlerin devamı halinde gittikçe gelişmesi nedeniyle belirli mesleklerde ve işlerde çalışanlarda görülen geçici veya sürekli hastalık, sakatlık veya psikolojik rahatsızlık halleri meslek hastalığıdır.

Meslek Hastalıklarının Sınıflandırılması

Meslek hastalıkları, yol açan etmenlere göre sınıflandırılır:

- Kimyasal kaynaklı meslek hastalıkları (Ağır metaller, çözücüler, gazlar)
- Fiziksel kaynaklı meslek hastalıkları (Gürültü ve sarsıntı, yüksek ve alçak basınçta çalışma, soğuk ve sıcakta çalışma, tozlar, radyasyon)
- Biyolojik kaynaklı meslek hastalıkları (Bakteri kaynaklı olanlar, virüs kaynaklı olanlar, biyoteknoloji kaynaklı olanlar).
- Psikolojik kaynaklı olan meslek hastalıkları

İş Sağlığı ve Güvenliği Problemleri İçin Çözümler Önerileri

İnsan, makine ve donanım ile çevre güvenliği bir bütün içinde tek tek ele alınmalıdır. İş sağlığı ve güvenliğinin öneminin ne olduğu işçi ve işverence çok iyi kavranması gerekir. İş sağlığı ve güvenliği konusunda kişisel bilgi, öngörü ve yargılarla değil, kuralına uygun hareket eden çalışanlar topluluğu oluşturulmalıdır. Bu çalışmalar yapıldığında sağlanan avantajlar:

- Mutfak güvenliği sağlanır,
- Üretim güvenliği sağlanır,
- İş kazaları ve meslek hastalıkları sifira yaklaşır,
- Ekonomik kayıplar azalır,
- Maliyetler azalır,
- Çalışanların, müşterinin ve işyerinin memnuniyeti sağlanır,
- Verimlilik artar.

Kaza

Mutaftaki bir kaza (yaralanma, zarar görme olayı) beş temel nedenin arka arkaya dizilmesi sonucu oluşur. Bunlardan biri olmadıkça bir sonraki meydana gelmez ve dizi tamamlanmadıkça kaza ve yaralanma olmaz.

Bu beş nedene kaza zinciri denir. Bunlar;

Bu beş nedene kaza zinciri denir. Bunlar;

1. Mutfak personelinin doğal yapısı,
2. Mutfak personelinin kişisel kusurları,
3. Güvensiz hareket ve güvensiz koşullar,
4. Kaza olayı,
5. Yaralanma (zarar veya hasar).

Kaza zincirini vereceğim bir örnek olayla açıklayalım.

Memleketinden yeni İstanbul'a gelmiş olan Erdinç catering işletmelerinden birine iş için başvurmuştur. Erdinç catering firmasının mutfak şefi Mustafa'nın memleketlisidir. Erdinç genç ve acemidir. Ancak memleketinde dayısının lokantasında çalışmış ve her işi

yapmıştır. Mutfak şefimiz Mustafa Erdiñç'e bir çay söyler. Hoş beşten sonra iş görüşmesi başlar.

1. Mutfak personelinin doğal yapısı,

Aşçı yardımcısı adayımız Erdiñç'in gözleri iyi görmemektedir. Dört numara miyoptur. Ama yinede gözlük takmamaktadır. Bu Erdiñç'in doğal yapısıdır. Kusuru kesinlikle düzeltilebilmektedir. Ama kendisi bunu yapmamıştır.

2. Mutfak personelinin kişisel kusurları,

Aşçı yardımcısı adayımız Erdiñç birazcık sakardır. Memleketinde dayısının lokantasında çalışırken zora geldiğinde panikler ve işten kaçardı. Mutfak Şefimiz Mustafa bunların hiçbirini bilmiyordu. Personel kavun değildi ki koklayıp alsın. Sonunda Erdiñç'in işe alınmasını sağladı.

3. Güvensiz hareket ve güvensiz koşullar,

Çiçeği burnunda aşçı yardımcısı Erdiñç çalışırken güvensiz hareketler yapmaya başladı. Bunlar nelerdi bir bakalım.

- Sorumsuz biçimde görev verilmeden ya da uyarılara aldırmadan güvensiz çalıştı,
- Tehlikeli hızda çalıştı,
- Güvenlik donanımını kullanılmaz duruma soktu,
- Güvensiz yükleme, istif yaptı,
- Güvensiz durumları oldu,
- Şaşırdı, kızdı ve bu davranışları devam ettirdi,
- Güvenliği önemsemedi.

Bir de üstüne tuz biber olan güvensiz koşullar da vardı.

Güvensiz Koşullar

- Mutfakta kötü koruyucuların yapılmış olması,
- Yâda koruyucunun hiç yapılmamış olması,
- Kusurlu, pürüzlü, sivri, kaygan ve eskimiş ekipman (tabak, gastonom küvet vb.),
- Güvensiz düzen, yetersiz bakım,
- Yetersiz aydınlatma, göz kamaştırıcı ışık kaynakları,
- Yetersiz havalandırma, çevre, hava kaynakları vb.

4. Kaza olayı,

Gözleri iyi görmeyen ve birazcık da sakar olan aşçı yardımcısı Erdiñç'e görevi olmadığı halde yanındaki kıdemli arkadaşı aşçı yardımcısı Kemal tarafından görev verildi. Erdiñç

kıyma makinesini yıkayıp temizleyecekti. Ancak kıyma makinesi elektrik prizinden çekilmemişti. Parçaları sökülmemişti. Parçaları Erdinç sökecek ve temizleyecekti. Uğraştıysa da kıyma makinesinin ön tarafını sökemedi. Çünkü et sıkışmıştı.

5. Yaralanma (zarar veya hasar).

Eti sıkıştığı yerden çıkarırsa belki makineyi sökebilirdi. Makineyi çalıştırdı. Elini; tokmağı kullanmadan makinenin içine soktu. Erdinç acıyla bağırdı. Elini makineye kaptırmıştı.

Kısacası Kazalar birbiri ile bağlantılı olaylar zinciri sonucunda meydana gelmektedir.

Sonuç olarak iş kazaları

% 2 önlenemez,

% 98 önlenebilir,

% 50 kolaylıkla önlenebilmektedir.

Mutfak yönetiminden sorumlu kişiler kazaları önlemek için gerekli önlemleri almakla yükümlüdürler. Mutfakta kazalar çoğunlukla, iş yükünün yoğun olduğu zamanlarda gerçekleşir.

Kazalar; yorgunluk, bilgisizlik, dikkatsizlik ve düzensizlikten ileri gelir.

Mutfakta oluşan kazaları ve nedenlerini şöyle sıralayabiliriz.

1. Düşmeler

Düşmelerin ana nedeni, yerlerin kaygan olmasıdır. Yerin kayganlığının nedeni ise, sabunlu suyun, yağ ve yemeklerin yerlere dökülmesi ve hemen temizlenmemesidir. Ağır yüklerin uygun arabalarla taşınmaması, önünü göremeyecek kadar fazla miktarda yük taşımaya kalkma da düşmeyle sonuçlanabilir. Bir diğer önemli düşme nedeni de, ortamın yeterli aydınlatılmamasıdır.

2. Yanmalar

Mutfakta yanma ile sonuçlanan kazalar, düşmelere oranla daha sık görülür. Çünkü işimiz gereği, sürekli sıcak ortamlarla temas halindeyiz. Yemek pişirilen sıcak kapların çıplak elle tutulmasının yanı sıra, kızgın yağ sıçraması da en sık rastlanan yanma nedenidir.

Sıcak yemekleri, ağız açık kazanlarla yere koymak da yanık olaylarına neden olabilir. Sıcak su dökülmesi ya da sıcak su buharı ile yanmak da dikkatsizlik sonucu meydana gelir. Diğer tehlikeli yanık durumu, basınçlı tencerelerin iyi kapatılmaması nedeniyle ortaya çıkar. Isının etkisiyle basınç, tencerenin kapağını büyük bir hızla fırlatır ve çevredeki insanlara zarar verebilir.

3. Kesilmeler

Kesilmelerde en büyük etken, keskin bıçakların dikkatsizce kullanılmasıdır. Mutfakların vazgeçilmez araçlarından bıçakları dikkatsizce kullanmak, açık olarak cepte taşımak ve elde dolaştırmak, başlıca kaza nedenleridir. Kırılacak cinsten eşyaların kırılmasıyla da kesikler oluşabilir. Doğrama, parçalama gibi amaçlarla kullanılan makinelere kaptırılan el ve kol da kesilme ile sonuçlanabilir.

4. 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 de. Bu nedenle oluşan kazalarda zarar çok büyük boyutlardadır. Mutfakta açıktan giden kablolar ve elektrik tesisatı ile bilinçsizce oynamak, çıplak güvenliksiz prizler kullanmak, başlıca elektrik kazalarının nedenleri arasındadır.

5. Doğalgaz Zehirlenmeleri

Mutfakta pişirme işlemleri doğalgaz ya LPG kullanılarak yapılır. Doğalgaz dikkatli kullanılması gereken zehirli bir gazdır. Gaz tesisleri zamanında kontrol edilmez bakımı yapılmaz, arızalar giderilmezse vahim sonuçlara neden olabilecek kazalar kaçınılmazdır. Gaz tüplerinin yanında yanıcı maddeler bulundurulması ve işyeri havalandırılmasının iyi olmaması korkunç kazaları beraberinde getirebilir.

6. İş Sağlığı ve Güvenliği Kuralları

Mutfakta olan iş kazalarının azaltılması için uyulması gereken iş güvenliği kuralları kısaca şunlardır.

- Bir mutfaktaki temizlik, düzen iş kazalarının çoğunu önleyen önemli bir etkidir. Mutfağın iyi bir şekilde düzenlenmesinin o mutfakta çalışanların moralini yükseltir. Kurulu düzenin ve arzulanan temizliğin yeterli ve devamlı olması yapılacak günlük çalışma ve kontrollerle mümkündür.
- Mutfakta iş kazası olduysa kaza sırasında orada bulunup kazayı görenler ya da kazaya maruz kalan derhal yöneticisine bildirir. Derhâl acil müdahalesi yapılır. Daha sonra sağlık merkezine gidilerek ilk tedavisi yaptırılır.
- Kesici, delici aletleri cepte, üzerinde taşımak yasaktır.
- Makinelerin çalışma talimatlarına, uyarı ikaz levhalarına uyulmalıdır.
- Hareket halindeki makinelere ayarlama ve tamir yapmak yasaktır.
- Etler el ile kıyma makinesine atılmamalı, tokmak kullanılmalıdır.
- Acil durumlarda asansör kullanılmamalıdır.
- Temizlik sırasında ekipmanların ve lambaların elektrik aksamına gelecek şekilde su tutulmamalıdır.
- Ziyaretçiler güvenlik konusunda bilgilendirilmeli.
- Çöplerin toplanarak ortamdan uzaklaştırılması için gerekli tedbirler alınmalıdır.
- Çalışanların kayarak düşmelerine sebep olabilecek yağ, karpuz, kavun, muz vb. kabuklu yiyeceklerin hemen temizlenmesi gerekir.
- Kızartma yaparken yağ sıçramaması için dikkat edilmelidir.
- Bir başkasının kayıp, düşmesini sağlayacak şekilde ortada yük bırakılmamalıdır.
- Fare, böcek vb. zararlı hayvanlara karşı yeterli ilaçlama yapılmalıdır.
- Çalışanların temizlik kurallarına sürekli uymalarını sağlamak uyarıcı yazıların iş yerlerinin görülür kısımlarına asılması gerekir.
- Duş, wc. vb. yerler ile sosyal faaliyetlerin yapıldığı toplu olarak bulunulan yerler çabuk kirlenebilen yerlerdir. Bu gibi yerlerin temizliğine dikkat edilmelidir.
- Elektrikli ekipman ve makinelerin dışında el becerisine dayalı olarak kullanılan aletler, el aletleridir. Mutfaklarda meydana gelen iş kazalarının hemen çoğu el

aletlerinin iyi kullanılmaması veya aletlerin kullanılmayacak şekilde arızalı ve yıpranmış olmalarından kaynaklanmaktadır.

- Ekipman kullanılması sırasında meydana gelen iş kazalarına karşı alınabilecek önlemler şöyle sıralanabilir: Yapılacak işe uygun alet seçilmelidir.
- Aletler ve ekipmanlar temiz tutulmalıdır. Onları kullanmadan önce kontrol etmeliyiz. Aletler yerlerine konulmalı, çalışanların veya başka birisinin üstüne düşebilecek veya ayağına takılabilecek bir yerlere bırakılmamalıdır. Özellikle keskin ve sivri uçlu olan aletleri (bıçak vs.) dikkatli kullanmalıyız.

Kaynakça

Akpınar, T. (2013). İş sağlığı ve güvenliği. *Ekin Basım Yayın Dağıtım, Bursa*, 426-427.

Burke, R. J., Clarke, S., & Cooper, C. L. (Eds.). (2011). *Occupational health and safety*. Gower Publishing, Ltd..

Kelloway, E. K., Francis, L. D., & Gatien, B. (2017). *Management of occupational health and safety*. Nelson.

Kılış, İ. (2014). *İş sağlığı ve güvenliği*. Dora.