



İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

DERSİN AMACI : Öğrencilerin, iş sağlığı ve güvenliği konularına farklı bir pencereden bakmalarını sağlayarak; istenmeyen iş kazalarının ve meslek hastalıklarının nedenlerine, boyutlarına ve sonuçlarına, dikkat çekmektir.



İŞ GÜVENLİĞİ NEDİR?



İşin yapılması sırasında işyerindeki fiziki çevre şartları sebebiyle işçilerin maruz kaldıkları sağlık sorunları ve mesleki risklerin ortadan kaldırılması veya azaltılması için yürütülen önlemler dizisidir.



İŞ SAĞLIĞI NEDİR?



Çalışma koşullarını ve üretim araçlarını sağlığa uygun hale getirmek; çalışanları zararlı etkilerden koruyarak işin ve çalışanın birbirine uyumunu sağlamak üzere yapılan çalışmalar bütünüdür.



İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ KAVRAMI



İş sağlığı ve iş güvenliği çalışmalarının iki temel boyutu vardır: Bunlardan birisi, çalışanların sağlığının yapacakları işle ilgisini araştıran, belirleyen ve işyeri ortamında oluşabilecek bazı risklere karşı alınacak tıbbi koruma yöntemlerini uygulamak ve işyerindeki çalışmalar esnasında sağlık sorunu olanların hastalıklarının teşhis ve tedavisi ile hastalığın yapılan işle ilgisini araştırarak gerekli önlemleri almak şeklinde ifade edilebilecek olan tıbbi boyuttur. Bu ilgi alanına "**İş Hekimliği**" adı verilebilir.



İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ KAVRAMI



İkinci boyut ise, işyeri ortamındaki sağlık ve güvenlik risklerinin saptanması, bununla ilgili ölçümler yapılması ve bu risklerin kontrol altına alınması şeklindeki uğraşları içeren ve konunun daha çok teknik-mühendislik yanını oluşturan **“İş Güvenliği”** boyutudur.

Bu boyut, işyeri ortamında sağlıklı ve güvenli bir ortam oluşturmak için yapılan tüm çalışmaları kapsadığı için **“İş Hijyeni”** olarak da adlandırılmaktadır.



İş Sağlığı ve Güvenliği:

İşin yapılması sırasında çeşitli nedenlerden kaynaklanan sağlığa ve güvenliğe zarar verebilecek koşullardan korunmak amacı ile yapılan sistemli ve bilimsel çalışmalardır.

Buradaki Amaç:

- Sağlıklı ve güvenli bir çalışma ortamı sağlamak,
- Çalışanları çalışma ortamından kaynaklanan sağlık ve güvenlik risklerine karşı korumak,
- Çalışanların sağlık, güvenlik ve refahını sağlamak ve geliştirmek,
- Üretimin devamlılığını sağlamak,
- Verimliliği artırmak olarak sayılabilir.



Neden İş Güvenliği?



Dünyada her **3 dakikada bir iş kazası** gerçekleşiyor.

Her **90 dakikada bir kişi** sakat kalıyor,

Her **4 saatte bir kişi** hayatını kaybediyor.

Türkiye ölümü iş kazalarında Avrupa'da 1. / Dünya'da 3. sırada.



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

Creative Cities
Network



İş kazalarını ve meslek hastalıklarını önlemek için herkese bir takım sorumluluklar düşer.

DEVLET :

- Yasalar Çıkarmak
- Denetlemek
- Alt yapı oluşturmak

İŞVEREN ve İŞVEREN VEKİLİ

- Gerekli her türlü önlemi almak,
- Araç ve gereçleri noksansız bulundurmak,
- İsg önlemlerine uyulup uyulmadığını denetlemek,
- İşçileri karşı karşıya buldukları mesleki riskler, alınması gerekli tedbirler, yasal hak ve sorumlulukları konusunda bilgilendirmek,
- Gerekli iş sağlığı ve güvenliği eğitimini vermek zorundadırlar.

TÜM ÇALIŞANLAR:

Tüm çalışanlarda iş sağlığı ve güvenliği konusunda alınan her türlü önleme uymakla yükümlüdürler.



İş Kazası:



Önceden planlanmamış, istenmeyen, çoğu kez kişisel yaralanmalara, makinelerin, araç ve gereçlerin zarara uğramasına, üretimin bir süre durmasına yol açan bir olaylara **iş kazası** denir.



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

Creative Cities
Network

TÜRKİYE, iş kazaları açısından, Avrupa'da BİRİNCİ, Dünyada ise ÜÇÜNCÜ sırada



Dünyada en fazla iş kazası; Güney Kore ve Brezilya'nın ardından Türkiye'de. Türk Harb-İş Araştırması,

Brezilya : %19.5

Güney Kore : %19

Türkiye : %18.7

Meksika : %9

Rusya : %14.4

Kazakistan : %9.7

Kırgızistan : %9

Bulgaristan : %8.3

Romanya : %7

Polonya : %4.5

İrlanda : %4.2

İsrail : %4.1

Macaristan : %4

Danimarka : %2

Japonya : %0.1

Heinrich Kaza Piramidi





OLAY

Yaralanmaya, sağlığın bozulmasına veya ölüme sebep olan veya sebep olacak potansiyele sahip olan işle ilgili fiiller. Yaralanmaya, sağlığın bozulmasına veya ölüme sebep olmadan gerçekleşen olaylara **“Hasarsız olay- Ramak kaldı”** denilmektedir.



DÜŞMEK ÜZEREYDİM AMA DÜŞMEDİM
BU DURUM BENİM İÇİN TEHLİKE OLUŞTURDU VE
İLERİDE OLUŞTURABİLİR





KAZA TANIMLARI

İLO (Uluslararası Çalışma Örgütü) “Önceden Planlanmamış, Bilinmeyen ve Kontrol Altına Alınmamış olan, etrafa Zarar Verecek Niteliklerde Olaylar” olarak tanımlanır.

WHO (Dünya Sağlık Örgütü) “Önceden Planlanmamış, Çoğu Kişisel Yaralanmalara, Makinelerin, Araç Gereçlerin Zarara uğramasına, Üretimin Bir Süre Durmasına Yol Açan Olay” olarak tanımlanır.



Hangi Haller İş Kazasından Sayılır?

- a) Sigortalının işyerinde bulunduğu sırada,
- b) İşveren tarafından yürütülmekte olan iş nedeniyle sigortalı kendi adına ve hesabına bağımsız çalışıyorsa yürütmekte olduğu iş nedeniyle,
- c) Bir birime bağlı olarak çalışan sigortalının, görevli olarak işyeri dışında başka bir yere gönderilmesi nedeniyle asıl işini yapmaksızın geçen zamanlarda,
- d) Emziren kadın sigortalının, iş mevzuatı gereğince çocuğuna süt vermek için ayrılan zamanlarda,
- e) Sigortalıların, işverence sağlanan bir taşıtla işin yapıldığı yere gidiş geliş sırasında olan kazalar iş kazasından sayılır.



yaşanmış bazı çarpıcı kazalar;

- ❖ Emekliliğine 1 yıl kalan demir çelik fabrikası işçisi 600 tonluk pres makinesinin arasından emeklemek suretiyle geçerek, 2450 santigratlık fırında sigarasını yakmaya çalıştı ve hayatını yanarak kaybetti. (Karabük Demir Çelik Fabrikaları)
- ❖ Gemi mühendisinin kazan kontrolü yaptığı sırada kapağın kapatılması ve yola çıkan geminin kazanında kalarak hayatını kaybetmesi. (Kocaeli, Dilovası)
- ❖ Elektrik direğine yaslanıp ayakkabısındaki taşı çıkarmak için ayağını silkeleyen kişiyi elektrik çarptığını sanan bir başkasının akımdan kurtarmak amacıyla kafasına kürekle vurup öldürmesi. (Rize-Tunca Köyü)
- ❖ Bir vatandaşın yatağındaki tahtakurusunu öldürmek için yaptığı ilaçlamadan sonra uykuya dalınca tahatakurularıyla birlikte zehirlenmesi. (Bodrum-Yalıkavak).



- İş kazalarının **%98'lik** kısmı alınacak tedbirlerle önlenebilir kazalardır.
- Yaşanan her 10 kazadan 9'u
- **emniyetsiz davranışlardan** yani çalışan kaynaklı problemlerden meydana gelmektedir.
- Kalan kısım ise **emniyetsiz durumlardan** yüzünden oluşmaktadır. Eğer emniyetsiz durum ve davranışların önüne geçebilirsek, iş kazalarını da engellemiş oluruz.



Emniyetsiz Davranışlar



İnsanın Doğal Yapısı:

Acelecilik, İhmalkarlık, Dalgınlık, Dikkatsizlik, Aşırı Hız Şakalaşma Tehlikeli Çalışma

Yapısal Uyumsuzluk: Fiziksel Yetersizlik

Eğitim Noksanlığı: Yetersiz Bilgi Yetersiz Tecrübe

Emniyetsiz Durumlar:

Ekipmanlar:

Bakımı Yapılmamış Ekipman, Hasarlı Ekipman, Ekipmanın Yanlış Kullanımı, Yetersiz Koruyucu Ekipman, Uygun Olmayan Ekipman Kullanımı, Uygun Olmayan Muhafazalar Yetersiz Uyarı Sistemi

İşyeri Düzensizliği:

Zemin Kirliliği, Dağınık Ve Düzensiz Çalışma Ortamı

Denetim Noksanlığı



İş Sağlığı Kapsamı



- **1.) İş hekimliği;** bireylere yönelik olarak sağlık personeli tarafından verilen, tanı tedavi ve bireysel korunma faaliyetlerini ifade eder. Başlıca İş Hekimliği Uygulamaları Şunlardır:
 - a. İşe Giriş Muayeneleri,
 - b. İş kolunun özelliğine göre erken tanı arama testlerinin uygulanması (örneğin gürültüyle çalışılan işyerlerinde odiografi ile işitme kaybının erken aşamalarında yakalanması veya kurşun etkilenimi olasılığı bulunan işyerlerinde kandaki kurşun düzeyi ve ilgili enzim düzeylerinin takibi vb.)
 - c. Hastalık semptomlarından çalışanların haberdar olmasını sağlamak amacıyla bireylere yönelik sağlık eğitimi faaliyetlerinde bulunulması,
 - d. Çalışanlar açısından risk oluşturuyorsa biyolojik risklere karşı bağışıklama yapılması (örneğin gıda sektöründe çalışanların hepatit, A, Hepatit B, Tetanoz gibi hastalıklara karşı korunmasını sağlayıcı tıbbi ve hijyenik önlemlerin alınması)
 - e. Çalışanların vücut direncinin sağlanması amacıyla düzenli, dengeli ve yeterli beslenmesinin sağlanması
 - f. Çalışanların kişisel hijyenlerini sağlaması, el yıkama uygulamasının öğretilmesi, uygun koruyucuları kullanmayı öğrenmesi ve kullanabilme becerisine sahip olması,



2. İş Güvenliği



Çalışma ve yaşama ortamlarında sağlığı tehdit eden faktörlerin saptanması ve kontrol altına alınması faaliyetlerini kapsayan "iş ve çevre sağlığı" (iş hijyeni) faaliyetleridir. Bu ana faaliyet alanı; sağlık risklerinin saptanması, ölçümlerin yapılması ve risklerin kaldırılması gibi alt faaliyetleri içerdiğinden iş sağlığının "teknik boyutu" olarak da isimlendirilmiştir.

Bu kapsamda yapılabilecek faaliyetlerin başlıcaları şunlardır:

- İşyeri sağlık risklerinin saptanması amacıyla ölçümler yapılması. Örneğin, toz ölçümü, gürültü ölçümü, kimyasal maddelerin havadaki konsantrasyonlarının tespit edilmesi, ortam hijyenik kontrollerinin yapılması vb
- Saptanan sağlık risklerinin kontrol altına alınmasını sağlamak amacıyla teknik önlemler alınması (Örneğin kullanılan tehlikeli madde değiştirilebilir, ya da tehlike arz eden yöntem değiştirilebilir)
- Söz konusu etken(ler) ortaya çıkmak zorunluluğu varsa çalışanların bu risklerden korunması, bu amaçla etkenin çıktığı çalışma ortamı çalışanlardan izole edilebilir, havalandırılabilir, ya da çalışanların kişisel koruyucu ekipman kullanması sağlanabilir.

MESLEK HASTALIĞI

5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanununun 14. maddesine göre, meslek hastalığı,

- Sigortalının çalıştığı veya yaptığı işin niteliğinden dolayı tekrarlanan bir sebeple veya işin yürütüm şartları yüzünden uğradığı geçici veya sürekli hastalık, bedensel veya ruhsal özürlülük halleridir.

İŞYERİ:

İşin yapıldığı yerdir. İşyerine bağlı olarak kullanılabilen dinlenme yeri, yemekhane, muayenehane, eğitim yerleri ve avlu gibi eklenti yerleri işyeri niteliğindedir.

İŞ:

İşçinin bir hizmet akdi ile işyeri personel yönetmeliğinde ve işyerinde yapmakla yükümlü olduğu şeylerdir.



Ülkemizde İş Kazası ; 5510 sayılı Sosyal Sigortalar Kanununda,

- **Sigortalının İşyerinde Bulunduğu Sırada,**
- **İşveren Tarafından Yürütülmekte Olan İş Dolayısı ile,**
- **Sigortalının İşveren Tarafından Görev ile başka bir yere gönderilmesi yüzünden, asıl işini yapmaksızın Geçen Zamanlarda,**
- **Emzikli Sigortalı Kadının Çocuğuna Süt Vermesi İçin Ayrılan Zamanlarda**
- **Sigortalının, İşverence Sağlanan Bir Taşıt ile İşin Yapıldığı Yere Toplu Olarak Götürülüp Getirilmesi Sırasında**



İŞ CİNAYETİ RAPORU

İLK ÜÇ AY

iSG haber

425
İş cinayetlerinde hayatını kaybeden

İstanbul: 70 Bursa: 18
İzmir: 33 Gaziantep: 18
Konya: 20 Samsun: 18

Ölüm Sebeplerine Göre

Ezilme Göçük %19
Trafik Servis Kazası %18
Yüksekten Düşme %18

13 Kadın 412 Erkek

16 Çocuk
9 Mülteci / Göçmen

İşkolalar	Ölüm Sayısı	Oran (%)
İnşaat/Yol	105	%25
Taşımacılık	58	%14
Tarım/Orman	39	%9
Metal	31	%7
Konaklama	27	%6

İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Merkezi | @isgmedisi | isgmedisi@gmail.com | @isgmedisi | @isgmedisi



ÇOCUK İŞ CİNAYETLERİ RAPORU

2013-2024
(İLK DÖRT AY)

689
Çocuk iş cinayetlerinde hayatını kaybeden

Samsun: 58 Adana: 34
Gaziantep: 40 Konya: 25
İstanbul: 40 Antalya: 22

Ölüm Sebeplerine Göre

Trafik Servis Kazası %28
Boğulma Zehirlenme %17
Ezilme Göçük %14

99 Kadın 590 Erkek

80 Göçmen

Yaş Gruplarına Göre Ölümler
0-14 Yaş 238
15-17 Yaş 451

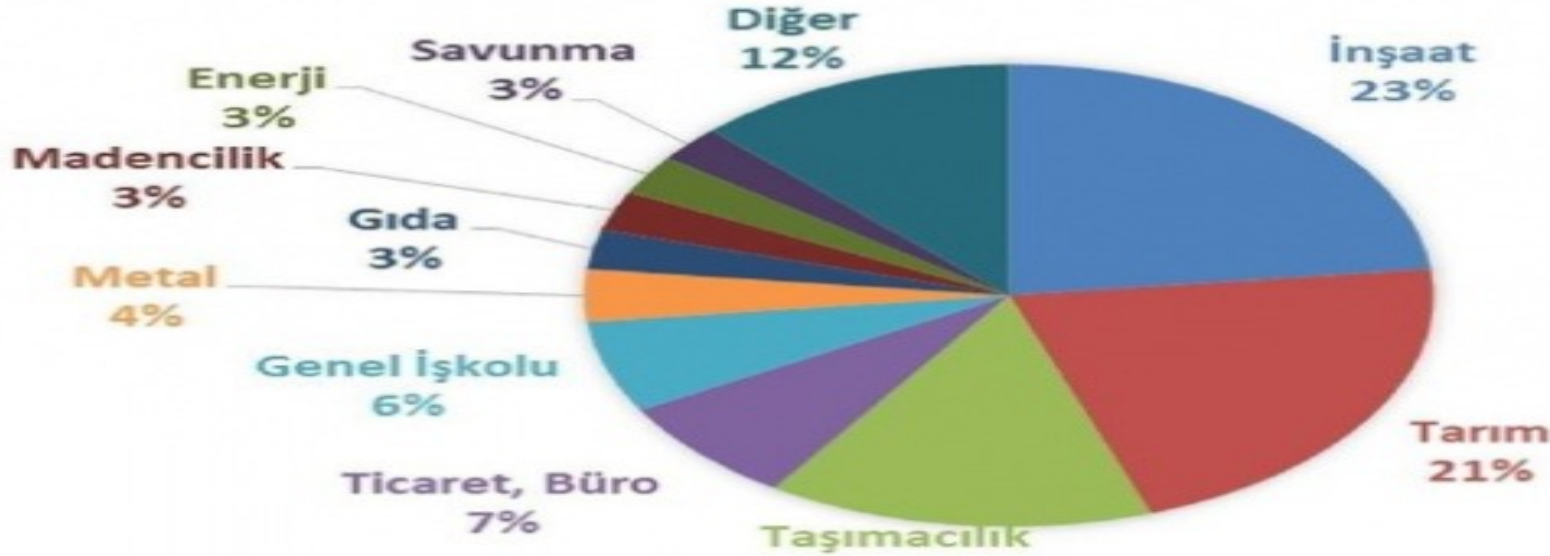
İşkolalarına Göre Ölümler

Tarım/Orman	380	%55
İnşaat/Yol	73	%11
Metal	52	%7
Konaklama	48	%7
Gıda	24	%3

İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Merkezi | @isgmedisi | isgmedisi@gmail.com | @isgmedisi | @isgmedisi



İŞKOLLARINA GÖRE



AKADEMİK ARAŞTIRMALAR



- ❖ Tekbalkan ve Uygur (2022) çalışmalarında, 2011-2020 yılları arasında turizm sektöründeki istihdam ve sektörde yaşanan iş kazalarını ve meslek hastalıklarını analiz etmişlerdir. Çalışma sonucunda, turizm sektöründe iş kazası sonucu ölümlü vakaların oransal olarak daha çok yiyecek ve içecek hizmeti sunan işletmelerde olduğunu belirtmişlerdir.
- ❖ Türkiye genelinde son 11 yılda meydana gelen kazaların %7,3'ü turizm sektörüne aittir. Turizm sektöründe meydana gelen kazalar alt sektörler bakımından incelendiğinde en fazla kaza ve ölümlü kaza yiyecek ve içecek hizmeti faaliyetlerine sahip işletmelerde meydana gelmiştir. Türkiye genelinde 11 yılda meydana gelen ortalama 1.366 ölümlü kazanın %3,4'ü turizm sektöründe meydana gelmiştir.
- ❖ Gerçekleştirilen analizler sonucunda, Turizm sektöründeki kaza sıklık hızının diğer sektörlerden ve Türkiye geneli ortalamasından daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Turizm sektöründeki alt sektörlerde en fazla iş kazası ve ölümlü iş kazası 56 (yiyecek ve içecek hizmeti faaliyetleri) NACE koduna sahip işletmelerde meydana gelmiştir. Turizm sektörü içerisinde kaza sıklık hızının en yüksek olduğu alt faaliyet kolunun ise konaklama alt sektörü olduğu belirlenmiştir. Gerçekleştirilen trend analizi doğrultusunda gerekli önlemler alınmazsa önümüzdeki 5 yıl içinde turizm sektöründe gerçekleşen kaza sayısının %164 artışla yıllık ortalama 49.013'e, Türkiye genelindeki kaza sayısının ise %100 artışla 627.069'a ulaşacağı tahmin edilmektedir.

İŞ KAZALARININ ÇEŞİTLERİ

✓ SGK NA GÖRE:

- a) Geçici İş Göremezlikle Sonuçlanan Kazalar
- b) Sürekli İş Göremezlikle Sonuçlanan Kazalar
- c) Ölümle Sonuçlanan Kazalar

✓ ADLİ YÖNDEN

- a) Yaralanma ile sonuçlanan kazalar - Bir kişinin yaralanması (Takibi Şikayete bağlı) - Birden çok kişinin yaralanması (şikayetçi aranmaz)
- b) Bir kişinin ölümü ile sonuçlanan kazalar
- c) Birden çok kişinin ölümü veya bir kişinin ölümünün yanı sıra bir veya daha fazla kişinin yaralanması ile sonuçlanan kazalar

✓ SONUÇLARINA GÖRE

- a) Hafif Yaralanma (1-10 gün arası istirahat)
- b) Ağır Yaralanma (10 günden fazla istirahat)
- c) Uzun Kaybı
- d) Ölüm



HUKUKİ HAK

İş kazası ya da meslek hastalığı sonucunda, meslekte kazanma gücü kaybının oranı ne olursa olsun, beden tamlığının korunması ilkesi nedeniyle, sigortalının işvereni hakkında maddi ve manevi tazminat davası açma hakkı mevcuttur. Açılacak davanın, Borçlar Kanunu hükümlerine göre, akde muhalefetten doğan davalarda olduğu gibi, **10 yıllık zaman aşımı süresi** içinde, İş Mahkemelerine başvurularak açılması gerekmektedir.

İŞVERENLER İŞYERLERİNDE MEYDANA GELEN İŞ KAZASINI VE TESPİT EDİLEN MESLEK HASTALIĞINI EN GEÇ 3 İŞ GÜNÜ İÇİNDE YAZI İLE İLGİLİ BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜNE BİLDİRMEK ZORUNDADIRLAR



HUKUKİ SORUMLULUKLAR

İş kazası sonucu zarara uğrayan işçiye, SGK tarafından;

- **Geçici veya sürekli iş göremezlik ödenekleri bağlanır,**
- **Sigortalının ölümü halindeyse hak sahiplerine yasada belirtilen koşullarda gelir bağlanabilir.**
- **SGK yaptığı ödemeleri, iş güvenliği mevzuatını ihlal eden işverenlerden Sosyal Sigortalar Kanununun 26. Maddesi uyarınca geri talep edebilir.**

NOT: SGK yardım ve ödenekleri manevi zararları karşılamaz.



SOSYAL SİGORTALAR KANUNU MADDE 22

Sigortalının aşağıdaki sayılan nedenlerden dolayı iş kazasına veya meslek hastalığına uğraması, hastalanması, tedavi süresinin uzaması veya iş göremezliğinin artması hallerinde geçici iş göremezlik ödeneği veya sürekli iş göremezlik geliri;

- a) Cezai sorumluluğu olmayanlar hariç ağır kusuru yüzünden iş kazasına uğrayan, meslek hastalığına tutulan veya hastalanan sigortalının kusur derecesi esas alınarak üçte birine kadarı Kurumca eksiltilir.**
- b) Kasdî bir hareketi yüzünden iş kazasına uğrayan, meslek hastalığına tutulan, hastalanan veya Kurumun yazılı bildirimine rağmen teklif edilen tedaviyi kabul etmeyen sigortalıya, yarısı tutarında ödenir.**
- c) Tedavi gördüğü hekimden, tedavinin sona erdiğine ve çalışabilir olduğuna dair belge almaksızın çalışan sigortalıya geçici iş göremezlik ödeneği ödenmez, ödenmiş olanlar da yersiz yapılan ödeme tarihinden itibaren 96"ncı madde hükümlerine göre geri alınır.**

TAZMİNATLAR

- A. **MANEVİ TAZMİNAT:** İşçinin işverenden isteyebileceği manevi tazminat; zarara uğrayan kişiye veya vefat eden kişinin ailesine, çekilen acı, elem ve ıstırapları hafifletmek için, **hakimin takdir edeceği uygun bir miktar paradan ibaret olup**, matematiksel bir hesap gerektirmemektedir.
- B. **MADDİ TAZMİNAT:** İşçinin işverenden isteyebileceği maddi tazminat ise, daima matematiksel hesaplamayı gerektiren ve zararın gerçek miktarını karşılamaya yöneliktir. Maddi tazminat 3 çeşittir;
- 1)Rücû Tazminatı
 - 2)İş Göremezlik Tazminatı
 - 3)Destekten Yoksunluk Tazminatı



TAZMİNATLAR

- 1- Rücü Tazminatı:** Geri alma anlamına gelen bu tazminat, daha önce SGK tarafından karşılanmış olan zararların tutarının, kusurlu işverene veya kusurlu üçüncü şahıslara ödettirilmesinden ibarettir.
- 2- İş Göremezlik Tazminatı:** Bu tazminat iş kazası veya meslek hastalığı sonucunda, meslekte kazanma gücünü az veya çok kaybeden bir işçinin, kaybı ile ilgili gerçek zararını, kendisinin olayda tam kusuru olması dışında, işverenden talep etme hakkıdır. Meslekte kazanma gücü kayıp oranı %10 ve daha fazla olan çalışana, SGK tarafından sürekli iş göremezlik geliri bağlanmaktadır. Bu tazminat için sigortalılık süresinin 1 gün olması yeterlidir.

*SGK Kanununa göre iş kazası halinde verilecek geçici iş göremezlik ödeneği, ayaktan tedavilerde sigortalının günlük kazancının $\frac{2}{3}$ 'si kadardır.
- 3- Destekten Yoksunluk Tazminatı:** Destekten yoksunluk tazminatı, iş kazası veya meslek hastalığı sonucu ölümlerde, ölen kimsenin hayattayken destek olduğu kişiler tarafından işverenden istenebilecek bir tazminat türüdür.

TÜRK CEZA KANUNU

➤ Taksirle Ölüme Sebep Olmak (Madde 85):

- Taksirle bir insanın ölümüne neden olan kişi **2-6 Yıl**
- Fiil, birden fazla insanın ölümüne ya da bir veya birden fazla kişinin ölümü ile birlikte bir veya birden fazla kişinin yaralanmasına neden olmuş ise **2-15 yıl**

➤ Taksirle Yaralanmaya Sebep Olmak (Madde 89)

- Taksirle başkasının vücuduna acı veren veya sağlığının ya da algılama yeteneğinin bozulmasına neden olan kişi **3 Ay-1 Yıl**
- Fiilin birden fazla kişinin yaralanmasına neden olması hâlinde **6 Ay-3 Yıl**

KAZALARIN OLUŞ NEDENLERİ

➤ Kazaların ; %78'i Tehlikeli Davranışlardan,

%20'si Tehlikeli Durumlardan,

%2'si Doğal Olaylardan kaynaklanmaktadır.

• Bu oranlardan da görülüyor ki, alınacak tedbirlerle tehlikeli durum ve tehlikeli davranışlar ortadan kaldırıldığında iş kazalarının %98 oranında önlemek mümkün olabilir.

• **TEHLİKELİ DAVRANIŞLAR:**

✓ Güvenliği önemsememek,

✓ Kişisel koruyucuları kullanmamak,

✓ Sorumsuz bir biçimde uyarılara aldırmadan çalışmak,

✓ Tehlikeli hızda çalışmak,

✓ Güvensiz davranışlarda bulunmak

✓ **TEHLİKELİ DURUMLAR**

✓ *İşyerinde koruyucuların yetersiz olması,*

✓ *Tesis ve makinelerin güvensiz olması,*

✓ *Aydınlatma ve havalandırmanın kötü/yetersiz olması,*

✓ *Kişisel koruyucuların verilmemesi,*

✓ *Güvensiz düzen, yetersiz bakım ve kusurlu aletler.*

KAZALARIN OLUŞ NEDENLERİ

4M: Kazaların meydana gelmesinde 4 faktör rol oynar. Bu faktörlerin İngilizce yazımı halinde kelimelerin tümü **“M”** haliyle başladığı için buna **“4M Kuralı”** denilmektedir.

1. MAN (İNSAN):

- ✓ Eğitim yetersizliği
 - ✓ Kural ve talimatlara uymama
 - ✓ Psikolojik nedenler
 - ✓ İnsan ilişkileri
 - ✓ İşyeri ortamına uyum sağlayamama
 - ✓ Yönetimle olan sorunlar
- *Deneyim yetersizliği
 - *Fiziksel nedenler
 - *Ekonomik nedenler
 - * Ailevi nedenler
 - * Yönetimle olan sorunlar
 - *Tanık olduğu hadiseleri paylaşmama

KAZALARIN OLUŞ NEDENLERİ

2- MANAGEMENT (YÖNETİM):

- İş konularını formalite olarak kabul etme
- Gereken Risk Analizi çalışmasını yapmama
- Sektör ve işyerini yeterince tanımama
- Deneyim yetersizliği
- Organizasyon sorunları
- Yetkin olmayan elemanlarla çalışma
- Yetersiz veya yanlış uygulamalar
- Kural ve talimatların uygulanmaması
- Denetim ve kontrolden geçmeden çalışma yapma
- Kaza ve hadiseleri gereğince araştırmama
- Sektörel gelişmeleri takip etmeme
- Yetkin olmayan alt işverenlerle çalışma

KAZALARIN OLUŞ NEDENLERİ

3- MACHİNE (MAKİNE):

- ❖ Teknik yönden uygun ve yeterli olmaması
 - ❖ Kurulumun uygun yapılmaması
 - ❖ Koruyucunun hiç olmaması veya yetersiz olması
 - ❖ Operasyon noktalarının güvenli olmaması
 - ❖ Kullanımıyla ilgili yönerge bulunmaması
 - ❖ Gereken uyarı yazı ve afişlerinin olmaması
 - ❖ Görevli elemanların uygun kullanmaması
 - ❖ Gereken kontrol ve testlerin yapılmaması
 - ❖ Bakım ve onarımlarının gereğince yapılmaması
 - ❖ Bakım, onarım ve testlerinin yetersiz kişilerce yapılması
- İnsan ve yük taşıma araçlarının güvenli olmaması

KAZALARIN OLUŞ NEDENLERİ

4- MEDIA (ORTAM/YER):

- ✓ Kurulumda ergonominin göz ardı edilmesi
- ✓ Ortamda gereğinden fazla insan, araç, ekipman bulunması
- ✓ Çalışma metodunun uygun ve yeterli olmaması
- ✓ Çalışılan ortamın fiziksel yönden yetersizliği
- ✓ Çalışılan yerin termal şartlarının yetersizliği
- ✓ Yükleme, taşıma ve depolamaya uygunsuzluk
- ✓ Risklere karşı gereken tedbirler alınmaması
- ✓ Komşu işyerlerinin taşıdığı sorunlar
- ✓ Acil eylem planlarının hazır olmaması



İSG' NİN TARİHİ GELİŞİMİ



M.Ö. 2000'lerde Babil dönemi Hammurabi Kanunlarından;

- Eğer bir müteahhidin sağlam yapmadığı bir binanın çökmesi sonucunda bina sahibi hayatını kaybederse, müteahhit ölüm cezasına çarptırılır
- Eğer bina sahibinin oğlu hayatını kaybetmişse, müteahhidin oğlu ölüm cezasına çarptırılır.
- Eğer bina sahibinin kölesi hayatını kaybetmişse, müteahhit aynı değerinde bir köleyi bina sahibine verir.
- Eğer müteahhidin sağlam yaptığı bir binanın çökmesi sonucunda bina sahibinin malları hasar görmüşse, müteahhit binayı yeniden yapacağı gibi, bina sahibinin tüm zarar ve ziyanını da karşılayacaktır .
- Bir binanın inşaat kurallarına uyulmadan yapılan bir duvarı yıkılırsa, müteahhit tüm masrafları kendisine ait olmak üzere o duvarı sağlamlaştırmak zorundadır.



İSG' NİN TARİHİ GELİŞİMİ



İnsan Hakları Bildirgesi

Madde 3: Yaşamak, özgürlük ve kişi güvenliği herkesin hakkıdır.

Madde 23: Herkes, çalışma, işini özgürce seçme, adil ve uygun çalışma şartlarının sağlanması ve işsizlikten korunma haklarına sahiptir.



Hipokrates (MÖ.466-379)



- İlk kez kurşunun zararlı etkilerine bağlı halsizlik, kabızlık, felçler ve görme bozuklukları gibi bulguları kurşun zehirlenmesi ile ilişkilendirmiş,
- Roma İmparatorluğu döneminde toksikoloji oldukça ilerlemiş, birçok bitkisel kaynaklı zehir tanımlanmıştır (örn. arsenik ve arsenik bileşenleri)

Plini (M.S 23-79):

- Çalışma ortamındaki tehlikeli tozlara karşı çalışanların korunması amacıyla maske yerine geçmek üzere başa torba geçirilebilir.

Juvenal:

- Özellikle demirin işlenmesi sırasında görülen göz yakınmaları yapılan işten kaynaklanmaktadır ve sürekli olarak ayakta çalışanlarda varisler oluşabilir.

George Agricola (1494-1555):

- Çalışmaları sırasında, maden ocaklarında çalışanların sorunlarını incelemiş ve gözlemlerini 1530 yılında "De Re Metallica" isimli eserinde yayınlamıştır. Bu yapıt, zamanın jeoloji, madencilik, metalurji bilgilerini de kapsayan ilk önemli yapıtıdır. Tozun önlenmesi için maden ocaklarının havalandırılması ve iş kazalarının önlenmesine yönelik güvenlik önerileri bu eserde yer almaktadır.



• **Alman hekimi Paracelsus (1493 ile 1541):**

Tirol maden işletmelerinde işyeri hekimi olarak çalıştığı yıllarda yazdığı, o gün için dünyada ilk iş hekimliği kitabı olan "De Morbis Metallicis" te; işletmenin çeşitli bölümlerindeki çalışanlarda görülen ve bugün pnömokonyozların tanımlanmasında da kullanılan bazı belirtileri tanımlamıştır.

- Yine bu dönemde Paracelsus (1493-1541), kimyasal maddelerin zehirlenme etkisine yönelik, doz ve metabolik yanıt arasındaki ilişkisini araştırmıştır. Paracelsus, modern toksikolojinin başlangıcı sayılmaktadır.
- **İtalyan klinisyen Bernardino Ramazzini (1633-1714),**
- De Morbis Artificum Diatriba isimli kitabında endüstrileşme ve meslek hastalıkları arasındaki ilişkiyi metodolojik anlamda inceleyen ilk bilim adamıdır.
- Kitabında özellikle iş kazalarını önlemek için, koruyucu güvenlik önlemleri önermiştir.
- Ramazzini, yaptığı çalışmalar nedeniyle iş sağlığının (işyeri hekimliğinin) kurucusu sayılmaktadır



Türkiye“ de İSG“ nin Tarihsel Gelişimi



Tanzimat öncesi -Lonca (Orta Sandığı –Teavün Sandığı)

Tanzimat ve Meşrutiyet dönemi -1865 Dilaver Paşa Nizamnamesi (Havza-i Fahmiye Teamülnamesi)

-- **1871 Ameleperver Cemiyeti**

-- **1895 Osmanlı Amele Yardımlaşma Cemiyeti**

Cumhuriyet dönemi

-- **1937 Ereğli Havza-ı Fanmiye Maden Amelesinin Hukukuna Müteallik Kanun**

-- **1926 Borçlar Kanunu**

-- **Umumi Hıfzısıhha Kanunu**



İSG Kapsamında çıkarılan başlıca kanunlar

İş Kanunu

- 3008 sayılı, 1936
- 931 sayılı, 1967
- 1475 sayılı, 1971
- 4857 sayılı, 2003

kanunlarda yer almış olmasına rağmen kısıtlı kalmış ve yeterli uygulama gücüne sahip olamamıştır.

Ne zamana kadar????



6331 SAYILI İSG KANUNU

30/06/ 2012 yılında çıkarılmış olan 6331 sayılı İSG ile İş Sağlığı ve Güvenliği ilk defa müstakil bir kanun olarak ele alınmıştır.

6331 sayılı İSG Kanununun diğer İş Kanunlarından en temel farkı; 6331 Sayılı Kanun ile “çıraklar ve stajyerler dahil işçi, memur, ve işveren olmak üzere tüm çalışanlar yasa kapsamı altına alınmışlardır.

- Kamu ve özel sektör gözetmeksizin tüm çalışanlar kanun kapsamına alındı.
- **Kapsam:** Sayı sınırı olmaksızın, Memur, işçi, işveren, çırak, stajyer tüm çalışanlar, Kamu ve özel sektöre ait bütün işler ve işyerleri, Tarım vb. dahil tüm işkolları
- **İstisna:** TSK, emniyet, afet müdahale ekipleri, ev hizmetleri, kendi nam ve hesabına tek başına çalışanlar



İŞVERENİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ



- 6331 Sayılı Yasa İşverenin genel yükümlülüğü **MADDE 4 – (1)** İşveren, çalışanların işle ilgili sağlık ve güvenliğini sağlamakla yükümlüdür.
- Bu çerçevede; a) Mesleki risklerin önlenmesi, eğitim ve bilgi verilmesi dâhil her türlü tedbirin alınması, organizasyonun yapılması, gerekli araç ve gereçlerin sağlanması, sağlık ve güvenlik tedbirlerinin değişen şartlara uygun hale getirilmesi ve mevcut durumun iyileştirilmesi için çalışmalar yapar.
- b) İşyerinde alınan iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyulup uyulmadığını izler, denetler ve uygunsuzlukların giderilmesini sağlar.
- c) Risk değerlendirmesi yapar veya yaptırır.
- d) Çalışana görev verirken, çalışanın sağlık ve güvenlik yönünden işe uygunluğunu göz önüne alır.
- e) Yeterli bilgi ve talimat verilenler dışındaki çalışanların hayati ve özel tehlike bulunan yerlere girmemesi için gerekli tedbirleri alır.



Çalışanların İSG açısından Yükümlülüğü(Madde 19)



- İşyerindeki makine, cihaz, araç, gereç, tehlikeli madde, taşıma ekipmanı ve diğer üretim araçlarını kurallara uygun şekilde kullanmak, bunların güvenlik donanımlarını doğru olarak kullanmak, keyfi olarak çıkarmamak ve değiştirmemek.
- Kendilerine sağlanan kişisel koruyucu donanımı doğru kullanmak ve korumak.
- İşyerindeki makine, cihaz, araç, gereç, tesis ve binalarda sağlık ve güvenlik yönünden ciddi ve yakın bir tehlike ile karşılaştıklarında ve koruma tedbirlerinde bir eksiklik gördüklerinde, işverene veya çalışan temsilcisine derhal haber vermek.
- Teftişe yetkili makam tarafından işyerinde tespit edilen noksanlık ve mevzuata aykırılıkların giderilmesi konusunda, işveren ve çalışan temsilcisi ile iş birliği yapmak.
- Kendi görev alanında, iş sağlığı ve güvenliğinin sağlanması için işveren ve çalışan temsilcisi ile iş birliği yapmak.
- İş sağlığı ve güvenliği eğitimlerine katılmak

MADDE 2 – (2) Ancak aşağıda belirtilen faaliyetler ve kişiler hakkında bu Kanun hükümleri uygulanmaz:



- a) Fabrika, bakım merkezi, dikimevi ve benzeri işyerlerindekiiler hariç Turk Silahlı Kuvvetleri, genel kolluk kuvvetleri ve Milli İstihbarat Teşkilatı Müsteşarlığının faaliyetleri.
- b) Afet ve acil durum birimlerinin müdahale faaliyetleri.
- c) Ev hizmetleri.
- ) alışan istihdam etmeksizin kendi nam ve hesabına mal ve hizmet üretimi yapanlar.
- d) Hükümlü ve tutuklulara yönelik infaz hizmetleri sırasında, iyileştirme kapsamında yapılan iř yurdu, eğitim, güvenlik ve meslek edindirme faaliyetleri.



MADDE 13 – Çalışmaktan Kaçınma Hakkı

- Ciddi ve yakın tehlike ile karşı karşıya kalan çalışanlar kurula, kurulun bulunmadığı işyerlerinde ise işverene başvurarak durumun tespit edilmesini ve gerekli tedbirlerin alınmasına karar verilmesini talep edebilir.
- Kurul acilen toplanarak, işveren ise derhâl kararını verir ve durumu tutanakla tespit eder. Karar, çalışana ve çalışan temsilcisine yazılı olarak bildirilir.
- Kurul veya işverenin çalışanın talebi yönünde karar vermesi hâlinde çalışan, gerekli tedbirler alınıncaya kadar çalışmaktan kaçınabilir.
- Çalışanların çalışmaktan kaçındığı dönemdeki ücreti ile kanunlardan ve iş sözleşmesinden doğan diğer hakları saklıdır.

MADDE 14- Kazaların ve Meslek Hastalıklarının Kayıt ve Bildirimi :

- ❖ Bütün iş kazalarının ve meslek hastalıklarının kaydını tutar, gerekli incelemeleri yaparak bunlar ile ilgili raporları düzenler.
- ❖ İş kazalarını kazadan sonraki 3 iş günü içinde, meslek hastalıklarını öğrendiği tarihten itibaren **3 iş günü** içinde SGK „ya bildirir.
- ❖ Sağlık hizmeti sunucuları , kendilerine intikal eden iş kazası ve meslek hastalıklarını SGK“ ya en geç **10 iş günü** içinde bildirmek zorundadır.



MADDE 15 – Sağlık Gözetimi

- ✓ İşveren Çalışanların iş yerinde maruz kalacakları sağlık ve güvenlik risklerini dikkate alarak sağlık gözetimine tabi tutulmalarını sağlar.
- ✓ İşin durumuna riskine göre muayene periyotları değişebilir. Genel olarak; işe giriş, iş değişikliği ve tehlike sınıfına göre sağlık muayeneleri yaptırılır.

MADDE 16- Çalışanların Bilgilendirilmesi

İşveren İSG hizmetlerinin sürdürülmesi amacıyla çalışanları;

- Risk, tehlike ve alınması gereken tedbirler,
- Yasal hak ve sorumluluklar,
- İlk yardım, acil durumlar ve tahliye konusunda görevlendirilen kişiler hakkında bilgilendirir.



MADDE 17 – Çalışanların Eğitimi

- İşveren, çalışanların iş sağlığı ve güvenliği eğitimlerini almasını sağlar.
- Bu eğitim özellikle; işe başlamadan önce, çalışma yeri veya iş değişikliğinde, iş ekipmanının değişmesi hâlinde veya yeni teknoloji uygulanması hâlinde verilir.
- Eğitimler, değişen ve ortaya çıkan yeni risklere uygun olarak yenilenir, gerektiğinde ve düzenli aralıklarla tekrarlanır.
- Çalışan temsilcisi özel olarak eğitilir.
- Mesleki eğitim alma zorunluluğu bulunan tehlikeli ve çok tehlikeli sınıfta yer alan işlerde, yapacağı işle ilgili mesleki eğitim aldığını belgeleyemeyenler çalıştırılmaz.

MADDE 20 – Çalışan Temsilcisi

İşveren; işyerinin değişik bölümlerindeki riskler ve çalışan sayılarını göz önünde bulundurarak dengeli dağılıma özen göstermek kaydıyla, çalışanlar arasında yapılacak seçim veya seçimle belirlenemediği durumda atama yoluyla, kanunda belirtilen sayılarda çalışan temsilcisini görevlendirir:

- ✓ İki ile elli arasında çalışanı bulunan işyerlerinde bir.
- ✓ Ellibir ile yüz arasında çalışanı bulunan işyerlerinde iki.
- ✓ Yüzbir ile beşyüz arasında çalışanı bulunan işyerlerinde üç.
- ✓ Beşyüzbir ile bin arasında çalışanı bulunan işyerlerinde dört.
- ✓ Binbir ile ikibin arasında çalışanı bulunan işyerlerinde beş.
- ✓ İkibinbir ve üzeri çalışanı bulunan işyerlerinde altı.



MADDE 20 – Çalışan Temsilcisi

Çalışan Sayısı Nasıl Belirlenir Kurumunuzda;

- ▶ 4857 Sayılı İş Kanunu kapsamında çalışan kişileri/sayılarını belirleyin.
 - ▶ 657 Sayılı Devlet Memurları Kanunu kapsamında çalışanları/sayılarını belirleyin.
 - ▶ Kurumunuz içerisinde faaliyet gösteren hizmet sağlayıcı firmaların çalışanlarını/sayılarını belirleyin.
- Hizmetlerin sağlanmasında, temel yaklaşım personelin bağlı bulunduğu kurum veya birim esaslı değerlendirme yapılmasıdır. Hizmetin sunumunda veya harici olarak sağlanmasında Kanunda yapılmış olunan işyeri tanımı dâhilinde yer alan tüm personelin kapsanacak şekilde planlamanın yapılması gerekmektedir. Sağlığın ve güvenliğin sağlanması ile ilişkili tüm personelin verdiği hizmetler, yaptığı işler ve çalışma alanları değerlendirilmeli, hizmet buna göre sağlanmalıdır.

NOT: İSG hizmetleri kapsamında yapılacak görevlendirme süresinin belirlenmesinde 5/6/1986 tarihli ve 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu ile 4/11/1981 tarihli ve 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu kapsamındaki öğrenci statüsünde olan çırak ve stajyerler, çalışan sayısının toplamına dâhil edilmeyecektir.

MADDE 22 – İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulu



Elli ve daha fazla çalışanın bulunduğu ve altı aydan fazla süren sürekli işlerin yapıldığı iş yerlerinde iş veren, iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili çalışmalarda bulunmak üzere kurul oluşturur. İşveren, iş sağlığı ve güvenliği mevzuatına uygun kurul kararlarını uygular.

ÖNEMLİ !!!

**Kanun ile kuralcı bir yaklaşım yerine önleyici
bir yaklaşım benimsendi.**

**Kanun, iş kazası veya meslek hastalığı
yaşanmadan önce önlem alınmasını zorunlu
kıldı.**



Kişisel Koruyucu Donanım (KKD) Seçimi ve Önemi

KKD Nedir?

Çalışanı, yürütülen işten kaynaklanan, sağlık ve güvenliği etkileyen bir veya birden fazla riske karşı koruyan, çalışan tarafından giyilen, takılan veya tutulan tüm alet, araç, gereç ve cihazları ifade eder.

- * Ne zaman,
- * Ne tür Kişisel Koruyucu Donanım (KKD) kullanılmalı,
- * Ne tür KKD'nin gerekli,
- *KKD' lerin nasıl kullanılacağı



İŞ EKİPMANLARININ KULLANIMINDA SAĞLIK VE GÜVENLİK ŞARTLARI YÖNETMELİĞİ (25.04.2013 tarihli ve 28628 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanmıştır.)

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin amacı, işyerinde iş ekipmanlarının kullanımı ile ilgili sağlık ve güvenlik yönünden uyulması gerekli asgari şartları belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik, 20/6/2012 tarihli ve 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu kapsamına giren tüm işyerlerini kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Yönetmelik; 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununun 30 ve 31 inci maddeleri ile 9/1/1985 tarihli ve 3146 sayılı Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığının Teşkilat ve Görevleri Hakkında Kanunun 2 ve 12 nci maddelerine dayanılarak ve 3/10/2009 tarihli ve 2009/104/EC sayılı Avrupa Birliği Direktifine paralel olarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Yönetmelikte geçen;

- a) Bakanlık: Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığını,**
- b) Bakım: İş ekipmanında yapılan her türlü temizlik, ayar, kalibrasyon gibi işlemlerin tamamını,**
- c) İş ekipmanı: İşin yapılmasında kullanılan herhangi bir makine, alet, tesis ve tesisatı,**
- ç) İş ekipmanının kullanımı: İş ekipmanının çalıştırılması, durdurulması, kullanılması, taşınması, tamiri, tadili, bakımı, hizmete sunulması ve temizlenmesi gibi iş ekipmanı ile ilgili her türlü faaliyeti,**
- d) Maruz kişi: Tamamen veya kısmen tehlikeli bölgede bulunan kişiyi,**
- e) Operatör: İş ekipmanını kullanma görevi verilen çalışan veya çalışanları,**
- f) Özel risk taşıyan iş ekipmanı: Tehlikelerin teknik önlemlerle tam olarak kontrol altına alınamadığı iş ekipmanını,**
- g) Periyodik kontrol: İş ekipmanlarının, bu Yönetmelikte öngörülen aralıklarda ve belirtilen yöntemlere uygun olarak, yetkili kişilerce yapılan muayene, deney ve test faaliyetlerini,**
- ğ) Periyodik kontrolleri yapmaya yetkili kişi: Bu Yönetmelikte belirtilen iş ekipmanlarının teknik özelliklerinin gerektirdiği ve EK-III’te yer alan istisnalar saklı kalmak kaydıyla ilgili branşlardan mühendis, tekniker ve yüksek teknikerleri,**
- h) Tehlikeli bölge: İş ekipmanının bünyesinde veya çevresinde yer alan ve kişiler için sağlık ve güvenlik yönünden risklerin bulunduğu bölgeyi, ifade eder.**



İŞ EKİPMANLARININ KULLANIMINDA SAĞLIK VE GÜVENLİK ŞARTLARI YÖNETMELİĞİ

İKİNCİ BÖLÜM

İşverenlerin Yükümlülükleri Genel yükümlülükler

MADDE 5 –

- (1) İşveren, işyerinde kullanılacak iş ekipmanının yapılacak işe uygun olması ve bu ekipmanın çalışanlara sağlık ve güvenlik yönünden zarar vermemesi için gerekli tüm tedbirleri alır.
- (2) İşveren:
 - a) İş ekipmanını seçerken işyerindeki özel çalışma şartlarını, sağlık ve güvenlik yönünden tehlikeleri göz önünde bulundurarak, bu ekipmanın kullanımının ek bir tehlike oluşturmamasına dikkat eder.
 - b) İş ekipmanının, çalışanların sağlık ve güvenliği yönünden tamamen tehlikesiz olmasını sağlayamıyorsa, kabul edilebilir risk seviyesine indirecek uygun önlemleri alır. İş ekipmanı ile ilgili kurallar

MADDE 6 –

- (1) İşyerlerinde kullanılan iş ekipmanları ile ilgili aşağıdaki hususlara uyulur:
 - a) 5 inci madde hükmü saklı kalmak kaydıyla, işveren; iş ekipmanının bu Yönetmeliğin EK-I'inde belirlenen asgari gereklere uygun olmasını sağlar.
 - b) İşveren, iş ekipmanının kullanımı süresince, yeterli bakımını yaptırarak bu maddenin (a) bendinde belirtilen hususlara uygun durumda olması için gerekli önlemleri alır.
- 2-) İşveren, işyerinde kullanılan iş ekipmanının, EK-II'de belirtilen hususlara uygun güvenlik düzeyinde olmasını sağlar. İş ekipmanının kontrolü



İŞ EKİPMANLARININ KULLANIMINDA SAĞLIK VE GÜVENLİK ŞARTLARI YÖNETMELİĞİ

MADDE 7 –

(1) İşyerinde kullanılan iş ekipmanının kontrolü ile ilgili aşağıdaki hususlara uyulur.

- a) İş ekipmanının güvenliğinin kurulma ve montaj şartlarına bağlı olduğu durumlarda, ekipmanın kurulmasından sonra ve ilk defa kullanılmadan önce ve her yer değişikliğinde ekipmanın periyodik kontrolleri yapmaya yetkili kişiler tarafından kontrolü yapılır, doğru kurulduğu ve güvenli şekilde çalıştığını gösteren belge düzenlenir.
 - b) İşverence, arızaya sebep olabilecek etkilere maruz kalarak tehlike yaratabilecek iş ekipmanının;
 - 1) Periyodik kontrolleri yapmaya yetkili kişilerce periyodik kontrollerinin yapılması,
 - 2) Çalışma şeklinde değişiklikler, kazalar, doğal olaylar veya ekipmanın uzun süre kullanılmaması gibi iş ekipmanındaki güvenliğin bozulmasına neden olabilecek durumlardan sonra, arızanın zamanında belirlenip giderilmesi ve sağlık ve güvenlik koşullarının korunması için periyodik kontrolleri yapmaya yetkili kişilerce gerekli kontrollerin yapılması, sağlanır.
 - c) Kontrol sonuçları kayıt altına alınır ve yetkililer her istediğinde gösterilmek üzere uygun şekilde saklanır.
- (2) İş ekipmanı işletme dışında kullanıldığında, yapılan son kontrol ile ilgili belge de ekipmanla birlikte bulundurulur.
- (3) Hangi tür iş ekipmanının kontrole tabi tutulacağı, bu kontrollerin hangi sıklıkla ve hangi şartlar altında yapılacağı ile kontrol sonucu düzenlenecek belgelerle ilgili usul ve esaslar EK-III'te

Özel Risk Taşıyan İş Ekipmanı

MADDE 8 –

- (1) Çalışanların sağlık ve güvenliği yönünden, özel risk taşıyan iş ekipmanlarının kullanılmasında aşağıdaki önlemler alınır.
 - a) İş ekipmanı, sadece o ekipmanı kullanmak üzere görevlendirilen kişilerce kullanılır.
 - b) Bu ekipmanların tamiri, tadili, kontrolü, bakımı ve hizmete alınması bu işleri yapmakla özel olarak görevlendirilen kişilerce yapılır. İş sağlığı ve ergonomi

MADDE 9 –

- (1) Asgari sağlık ve güvenlik gereklerinin uygulanmasında, çalışanların iş ekipmanı kullanımı sırasındaki duruş pozisyonları ve çalışma şekilleri ile ergonomi prensipleri işverence tam olarak dikkate alınır.
Çalışanların bilgilendirilmesi

MADDE 10 –

- (1) İşveren, iş ekipmanları ve bunların kullanımına ilişkin olarak çalışanların bilgilendirilmesinde aşağıda belirtilen hususlara uymakla yükümlüdür.

Tehlikelerin Önlenmesi

İşverenler çalışanlarını makinelerden, zararlı materyallerden ve tehlikeli iş prosedürlerinden dolayı oluşabilecek yaralanmalardan korumalıdır.

- İşverenler
- Her türlü mümkün mühendislik ve iş yöntemleri ile tehlikeleri azaltmalı
- * Eğer bu şekilde tehlikeler yok edilemiyorsa uygun Kişisel Koruyucu Donanımlar kullanılmalıdır.
- **Unutmayın !!** KKD kullanılması gereken en son seviye tehlike azaltma yöntemidir.



Uyarı ve İkaz İşaretleri

GÜVENLİK VE SAĞLIK İŞLERİ YÖNETMELİĞİ:

İşveren, işyerinde kullanılan güvenlik ve sağlık işaretleri hakkında işçileri ve/veya temsilcilerini bilgilendirecektir.

İşaretlerin anlamları ve bu işaretlerin gerektirdiği davranış biçimleri, yazılı talimat haline getirilerek işçilere ve temsilcilerine verilecektir.

Güvenlik ve sağlık işaretleri ile ilgili konularda işçilerin ve/veya temsilcilerinin görüşleri alınarak katılımları sağlanacaktır.

Uyarı ve İkaz İşaretleri

Renk	Anlamı veya Amacı	Talimat ve Bilgi
KIRMIZI	Yasak işareti	Tehlikeli hareket veya davranış
	Tehlike alarmı	Dur, kapat, düzeneği acil durdur, tahliye et
	Yangınla mücadele ekipmanı	Ekipmanların yerinin gösterilmesi ve ne olduğu
Sarı	Uyarı işareti	Dikkatli ol, önlem al, kontrol et
Mavi	Zorunluluk işareti	Özel bir davranış ya da eylem Kişisel koruyucu donanım kullan
Yeşil	Acil kaçış, ilk yardım işareti	Kapılar, çıkış yerleri ve yolları, ekipman, tesisler
	Tehlike yok	Normale dön
(1) Mavi	Sadece dairevi bir şekil içinde kullanıldığında emniyet rengi olarak kabul edilir.	
Fluoresan Turuncu	Emniyet işaretleri dışında sarı yerine kullanılabilir. Özellikle zayıf doğal görüş şartlarında bu renk çok dikkat çekicidir.	

Yasak İşaretleri

Tehlikeye neden olacak veya tehlikeye maruz bırakacak bir davranışı yasaklayan işareti,



UYARICI İŞARET LEVHALARI



EMREDİCİ İŞARET LEVHALARI

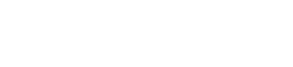
Emredici İşaret Levhaları



Daire biçiminde, mavi zemin üzerine beyaz piktogram (mavi kısımlar işaret alanının en az %50'sini kapsayacaktır).



EMREDİCİ İŞARET LEVHALARI



Sedye



Güvenlik duşu



Göz duşu



Acil yardım telefonu



Acil çıkış ve kaçış yolu

Yönler (Yardımcı bilgi işareti)

İlk Yardım

Göz duşu

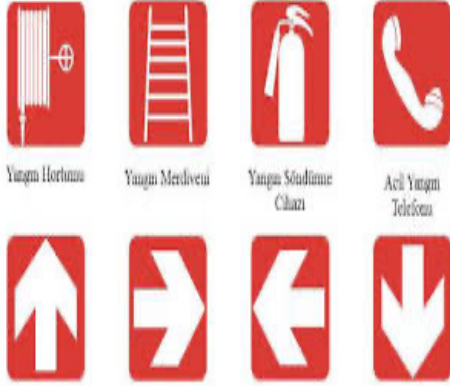
Sedye

Güvenlik duşu

Acil yardım ve ilk yardım telefonu



YANGINLA MÜCADELE İŞARET LEVHALARI



YANGIN SINIFLARI

SINIF A:

Kor şeklinde yanan organik kökenli katı madde yangınlarıdır. Ahşap, Kömür, Kâğıt, Ot, Selüloz, Kauçuk, Tekstil Ürünleri, Plastik vb.



SINIF B:

Sıvı yanıcı madde yangınlarıdır. Benzin, Benzol, Mazot, Fuel-Oil, Madeni Yağlar, Vernik, Boya, Tiner, Alkol, Parafin, Aseton, Asfalt, Tutkal vb.



SINIF C:

Gaz halindeki yanıcı madde yangınlarıdır. Yanıcı gaz ve basınç altında sıvılaştırılmış gaz haldeki maddelerin yangınlarıdır. Doğal ve Üretilmiş Gazlar, Metan, Hidrojen, Asetilen, LPG, Propan Doğal Gaz.



SINIF D:

Metal yangınlarıdır. Titanyum, magnezyum, alüminyum, uranyum, fosfor, sodyum.



SINIF F:

Pişirme cihazlarında meydana gelen yangınlardır. Bitkisel ve hayvansal pişirme yağlarının yangınlarını kapsar.





A SINIFI YANGINLAR



B SINIFI YANGINLAR



C SINIFI YANGINLAR



D SINIFI YANGINLAR

YANGIN SINIFLARI

KORLU YANAN KATI MADDE YANGINLARI <small>YANICI, SÖNDÜRÜLEBİLİR, SÖNDÜRÜLEMEZ</small>	AKARYAKIT YANGINLARI <small>YANICI, SÖNDÜRÜLEBİLİR, SÖNDÜRÜLEMEZ</small>	GAZ YANGINLARI <small>LPG, DOĞALGAZ, METAN, ASETLEN</small>	YANICI HAFIF METAL YANGINLARI <small>ALÜMİNYUM, MAGNEZYUM, TİTANYUM, FOSFOR, SODYUM</small>
(A)	(B)	(C)	(D)

SÖNDÜRME YÖNTEMLERİ

SÖĞÜTME YANIKI ENGELLEME	ALEV ENGELLEME BOĞMA - SÖĞÜTME	ALEV ENGELLEME	BOĞMA - SÖĞÜTME
-----------------------------	-----------------------------------	----------------	-----------------

KULLANILACAK SÖNDÜRME MADDELERİ

SU KÖPÜK ABC TOZ	KÖPÜK ABC TOZ	KARBONDİOKSİT HALOKARBON HFC	ABC TOZ KARBONDİOKSİT HALOKARBON HFC	D TOZU
------------------------	------------------	------------------------------------	---	--------

DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

KIRU SÖĞÜT	AKIŞI KES	AKIŞI KESİP İZMİN SÖĞÜT	KESİMLİKLE SU SIKMA
KESİMLİKLE SU SIKMA SADECE SUYU YAKIĞI SÖĞÜTMK İÇİN KULLAN	AKIŞI KESİP İZMİN SÖĞÜT	AKIŞI KESİP İZMİN SÖĞÜT	KESİMLİKLE SU SIKMA

		A Sınıfı	B Sınıfı	C Sınıfı	D Sınıfı	E Sınıfı	F Sınıfı
		Katı Madde Yangınları (Ahşap, Kömür, Kâğıt, Ot, Selüloz, Kauçuk, Plastik)	Sıvı Madde Yangınları (Benzin, Benzen, Mazot, Fuel Oil, Vernik, Boya, Tiner, Alkol, Parafin, Aseton, Asfalt, Tutkal)	Gaz Madde Yangınları (LPG, Doğal Gaz, Metan, Asetilen, Hidrojen)	Metal Yangınları (Alüminyum, Magnezyum, Titanyum, Fosfor, Sodyum)	Elektrik Yangınları (Kıvılcaklı Elektrik)	Yağ Yangınları
	SU	✓	✗	✗	✗	✗	✗
	ABC	✓	✓	✗	✗	✓	✗
	BC	✗	✓	✗	✗	✓	✓
	CO2	✓	✓	✗	✗	✓	✗
	KÖPÜK	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	Kimyasal Söndürücü	✓	✗	✗	✗	✗	✓

YANGIN SINIFLARI

- ❖ **“A” SINIFI YANGIN** Katı Madde Yangınlarıdır. (Kağıt, kumaş, tahta, kauçuk, plastik gibi kül bırakan madde.oluşan sıradan yanıcılar)
- ❖ **“B” SINIFI YANGIN** Yanıcı Sıvı Yangınlarıdır. (Yağlar, benzin, mazot, mutfak yağı, boya, tiner ve diğer yanıcı, parlayıcı, patlayıcı sıvılar.)
- ❖ **“C” SINIFI YANGIN** Yanıcı Gaz Yangınlarıdır. (Elektrik Yangınları da “Kablo, sigorta kutuları, motorlar, elektrikli alet ve gereçler v.b.” bu sınıf içinde değerlendirilir.)
- ❖ **“D” SINIFI YANGIN** Yanıcı Metal Yangınlarıdır. (Alüminyum, magnezyum ve titanyum)



A SINIFI YANGINLARA (Katı Yakıtlar) İLK MÜDAHALEDE

- ❖ SU
- ❖ FOAM
- ❖ KATI YAKITLAR
- ❖ KURU KİMYASAL TOZ
- ❖ KARBONDİOKSİT (CO₂)
- ❖ PORTATİF SULU SÖNDÜRÜCÜ

B ve C SINIFI YANGINLARA İLK MÜDAHALEDE



- ❖ **FOAM**
- ❖ **PULVARİZE SU**
- ❖ **KURU KİMYASAL TOZ**
- ❖ **Karbondiyoksit CO₂**
- ❖ **HALON (SABİT SİSTEM)**



MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

Mutfaklar, özellikle hizmet sektöründe faaliyette bulunan, emek yoğun çalışmanın olduğu önemli istihdam alanlarıdır. Hem çalışanlar için hem de hizmet alanların karşı karşıya kaldıkları sağlık ve güvenlik açısından birçok riskleri bulundurmaktadır.

Bu alanlarda hem çalışanlar açısından yaşanabilecek iş kazaları ve hem de işin yürütümünden dolayı ortaya çıkabilecek meslek hastalıkları söz konusudur.

Öte yandan işletmelerin büyüklüğü, nitelikleri, faaliyetleri, yönetim şekli, işverene ve çalışanlara ilişkin özellikler değişmekle beraber, işyerlerinde iş sağlığı ve güvenliği konuları çözüm aranan ortak bir sorunsaldır.

İşletmelerin gerek faaliyetleri bakımından gerek çalışan sayıları ve büyüklüklerine göre değişkenlik gösterse de, özellikle hizmet sektöründe bulunan mutfaklarda iş sağlığı ve güvenliği tehlike ve riskleri benzer olduğundan, alınması gereken önlemler aynıdır



MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

- ✓ Mutfaklar, kullanılan araç-gereçler ve olumsuz fiziki koşulların etkisiyle iş kazalarının sıklıkla görüldüğü yerlerdir. Çalışma alanındaki olumsuz etkenler çalışanların iş kazası geçirme riskini arttırabildiği gibi, uzun dönemde çalışma performansını kaybetmesine ve sağlıklarının olumsuz etkilenmesine de neden olmaktadır.
- ✓ Mutfak çalışanlarında en çok *kas iskelet sistemi rahatsızlıkları, solunum hastalıkları ve deri hastalıkları gibi meslek hastalıklarına rastlanmaktadır.* Mutfak çalışanlarından aşçıların, yaptıkları iş gereği çok yoğun tempoda çalışmaları ve hızlı hareket etmeleri nedeniyle diğer çalışanlara göre daha fazla strese maruz kaldıkları söylenebilmektedir. Bu durum iş sağlığı ve güvenliği risk etmenleri arasından psikososyal risk faktörleri grubuna girmektedir. Gelişmiş ülkelerde iş kazalarında zamanla azalma gözlenmektedir. Bununla birlikte, bu ülkelerde hizmet sektörünün büyümesiyle beraber, psikososyal riskler ve kas-iskelet hastalıkları gibi yeni mesleki risklerden söz edilmektedir.



MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

Hizmet sektöründe faaliyet gösteren işletmelerde müşteri memnuniyetinin en önemli göstergesi olan mutfaklarda, gerek kalitenin ve verimliliğin sağlanması gerek çalışanların sağlığının korunması ve güvenli bir iş ortamı oluşturulması açısından öncelikle çalışma ortamındaki fiziki koşulların uygunluğunun değerlendirilmesi ve tehlikelerden oluşabilecek risklerin en az düzeye indirilebilmesi için iş sağlığı ve güvenliği konusuna en üst düzeyde önem verilmesi gerekmektedir (Küçükaslan, 2011).

Bu konu üzerine Güney Kore'de yapılan bir çalışmada, ticaret amaçlı mutfaklarda pişirme esnasında sıklıkla **pişirme kapları ve araç-gereçlerinden kaynaklı yanma, (%73.3), servis (%59.1) ve bulaşık yıkama esnasında ise en çok kayma ve düşme (%42.4)** gibi iş kazalarının yaşandığı belirlenmiştir (Jeong, 2015).



MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

A- Mutfakta risk ve tehlikeler:

Genel güvenlik tehlike ve riskleri:

Mutfak alanlarında tehlike ve risk kaynakları zemin, elektrik, yanık ve kesikler, yangın yanında gürültü, termal konfor, kimyasallar ve biyolojik risk etkenleri ile ergonomi ve psikososyal faktörlerdir.

1. Dağınık ortam ve ıslak zeminler: Düşmeye neden olan temel etkenler zeminde kayma ve takılmadır. Mutfak alanlarında yaşanan kazalar, en fazla keskin kenarlı ve sivri uçlu ekipmanın taşınması sırasında ıslak zeminlerde kayma sonucu meydana gelmektedir.

Mutfaklarda güvenli bir çalışma ortamı sağlamak için güvenlik kurallarının oluşturulması ve yazılı hale getirilmesi ve eğitim gerekmektedir. Yapılan risk değerlendirmesi üzerinden takibini sağlamak, devamlı saha kontrolleri yapmak, tehlikeleri azaltma yönünde etkili olacaktır. Burada kişisel koruyucu donanımlardan önce toplu korunma tedbirlerine öncelik vererek çalışanlarca kullanılan zemin, mutlaka kaydırmaz zemin malzemesiyle kaplanmalıdır. Kişisel koruyucu donanım olarak ise çalışanlar için kaydırmaz iş ayakkabısı gerekmektedir. İşyerinde ekipman ve malzemelerin düzenli olmaması çalışanların motivasyonunu olumsuz olarak etkilemektedir. Yürüme yolları ve koridorlar daima bakımlı, düzenli ve temiz tutulmalıdır. Mutfakta kırılan veya dökülen ekipman ve malzemeler devamlı olarak temizlenmelidir. Zemin üzerinde olumsuz etki yapacak bir durum olduğunda, uyarı işaretleri ile belirtilmelidir.



MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

Mutfakta risk ve tehlikeler:

2- Elektrik:

Otel ve restoranlarda en yoğun elektrik sirkülasyonunun yaşandığı bölümlerden biri mutfaktır. Elektrikli cihazların bazen gün boyu olarak çalıştırıldığı mutfaklarda, elektriğe çarpılma riski çok fazladır ve aynı zamanda elektrik yangınlarının merkezi olarak bilinmektedir.

Ticari restoranların mutfaklarında elektrik, kullanılan elektrikli aletlerin çeşitliliği nedeniyle önemli bir tehlike kaynağıdır. NIOSH (Amerika Birleşik Devletleri Ulusal İş Güvenliği ve Sağlık Enstitüsü) şunları önermektedir: Elektrikle ıslak olan hiçbir ekipman ve ten temas ettirilmemeli, devre kesicileri kurulmalı ve çalışanlar elektriğe çarpılma riski bakımından eğitilmelidir (URL-2).

Mutfaklarda elektrik konusunda en önemli sorun enerjinin regülasyonu ve kabloların ısıdan etkilenmesidir. Ayrıca belirtildiği gibi su ısıtıcı, mikrodalga fırın, tost makinesi gibi cihazlar her zaman yangın riskine sahiplerdir. Voltajın anlık dalgalanmalardan etkilenmemesi için gerilim sönümleyici bulundurulması gerekmektedir. Kaçak akım rölesi ana elektrik hattına bağlı olmalı, elektrik panoları kilitli ve sadece yetkili kişiler tarafından açılacak biçimde, açıkta kablo olmamalı ve prizlerin sağlamlığı kontrol edilmeli, elektrikli tüm ekipmanın düzenli olarak bakım ve onarımı yapılmalıdır.



MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

Mutfakta risk ve tehlikeler:

3- Yanık ve kesikler:

Kesikler, mutfaklarda özellikle bıçak kullanımı ile kırık bardak ve tabaklardan kaynaklanır. Mutfaklarda kullanılan ekipmanın hareketli parçalarının makine koruyucularıyla koruma altına alınmış olması gerekmektedir. Özellikle dilimleme ve doğrama araçları üzerinde kullanım talimatlarının yazılı olarak bulunması ve çalışanların bu talimatlara uygun davrandıklarından emin olunmalıdır. Makine ve ekipmanın üzerinde acil durdurma mekanizmalarının bulunmasının iş kazası riskini azaltacağı bir gerçektir. Ayrıca bu kesici ve delici ekipmanın periyodik olarak kontrollerinin yapılması önem arz etmektedir.



MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

Mutfakta risk ve tehlikeler:

3- Yanık ve kesikler:

Ticari yemek endüstrisinde yapılan işin doğası ve iş yetiştirebilme hızından dolayı yüksek düzeyde iş kazasından kaynaklı yaralanma ve meslek hastalığına yaşanması konusunda çeşitli çalışmalar bulunmaktadır.

İrlanda'da 315 catering öğrencisi üzerinde yapılan bir araştırmada iş kazası ve meslek hastalığının, doğası ve nedenleri incelenmiştir. Araştırmada, bıçak kazalarından kaynaklanan kesikler en sık görülen yaralanmalar olurken, bunu takiben sıcak sıvılardan kaynaklı yanıklar ve haşlanmalar izlenmektedir. Ticari mutfaklarda çok sıcak veya çok soğuk nesnelere temas etmek deride yanıklara neden olur. Mutfaklarda pişirilmiş yemekler, kızgın yağlar, sıcak fırınlar, kızartma makineleri, basınçlı kaplar, kaynatılmış her türlü sıvılar ile kahve, çay, tost makineleri gibi temas edildiğinde haşlanma ve yanıklara neden olacak tehlikelerle ilgili gerekli İSG tedbirleri alınma zorunluluğu vardır. Fritöz, fırın, mikrodalga fırın gibi ısıtma araçlarının çevresinde çalışan aşçılar, mutfak çalışanları arasında yanıklara karşı en hassas olan gruptur. Bulaşıkhanede yıkanan ekipmanın bulunduğu bulaşık makinesinin soğuması önemlidir. Fakat ticari mutfaklarda çalışma şartları yoğun bir tempoda olduğundan, haricen bir soğutma mekanizması veya kişisel koruyucu donanım olarak yüksek ısıya dayanıklı eldivenler tercih edilmelidir (Walker ve Miller, 2010)



MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

Mutfakta risk ve tehlikeler:

4- Yangın ve acil durumlar:

Mutfaklarda ısıtma amaçlı kullanılan sıvılaştırılmış petrol gazı (LPG), depolanan ve kullanılan kimyasal maddeler yangın, parlama ve patlamaya neden olabilecek tehlike kaynaklarıdır. Bunun yanında elektrik tesisatında olan sorunlar, ocaklardaki açık alevler de yangına ve parlamaya neden olabilmektedir. Mutfak ortamında gaz kaçağını algılayabilecek dedektörler ve uyarıcı alarm sistemlerinin oluşturulması, yanıcı, parlayıcı ve patlayıcı maddelerin güvenli bir şekilde depolanması ve kullanılması sağlanmalıdır. Mutfaklarda yangın tehlikesi dışında diğer acil durumlar da dikkate alınmalıdır. Acil durumlarda ortaya çıkabilecek zararı en az seviyeye indirebilmek için, acil çıkış kapı ve kaçış yollarını gösteren acil durum levhaları uygun yerlere yerleştirilmelidir, Acil durumlarda aranacak telefon numaraları görünür bir yerde asılı olmalı, mevzuatın şartları en azından asgari olarak sağlanarak yeterli sayıda yangın söndürme cihazı bulundurulmalı ve bunların düzenli olarak kontrolü yaptırılmalıdır.



MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

B- Fiziksel Risk Etmenleri :

1. Gürültü:

- Gürültü istenmeyen, kulağa hoş gelmeyen ve rahatsız edici ses olarak tanımlanmaktadır. Çalışma hayatındaki gürültünün çalışanlar için fiziksel, fizyolojik ve psikolojik yönden olumsuz etkileri bulunmaktadır. İş sağlığı ve güvenliği alanında, işitme kaybına sebep olabilecek gürültünün değerlendirilmesi için gürültüyü meydana getiren sesin frekansının ve basıncının mutlaka bilinmesi gerekir. Gürültünün neden olduğu en önemli risk işitme kaybıdır. Gürültüden kaynaklanan işitme kayıpları, maruziyet süresi ile doğru orantılı olarak artmaktadır. Maruziyet süresi ne kadar uzun ise işitme kaybı da o oranda yüksek olur.
- Çalışanlarda yorgunluk hissi, dikkatsizlik, konsantrasyon bozukluğu, şiddetli baş ağrıları, kan basıncının artması gibi farklı olumsuz etkileri de bulunmaktadır. En önemlisi de, gürültülü ortamın iş kazaların artmasına sebep olmasıdır. Hizmet sektöründe mutfak çalışanları işin yürütümü gereği yüksek gürültüye maruz kalmaktadır. Gürültünün olumsuz etkilerini azaltmak için öncelikle işyeri ortamında gürültü ölçümlerinin yapılması gerekmektedir. Ölçüm raporlarına göre mevzuatta aşılmaması gereken sınır değerlerin üzerinde bir gürültü olduğu takdirde, gerekli önleyici önlemlerle birlikte çalışanların çalışma süreleri de buna göre düzenlenmelidir.



MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

B- Fiziksel Risk Etmenleri :

2- Termal Konfor:

İş sağlığı ve güvenliği alanında önemli fiziksel risk etmenlerinden olan termal konfor şartları, çalışanları rahatsız etmeyecek şekilde sağlanmalıdır. Termal konfor; çalışma ortamı sıcaklığı, nem, hava akım hızı ve radyant ısı faktörlerinden oluşmaktadır. Mutfaklar, fırın gibi etkili ısı kaynaklarından dolayı ortama yayılan ısı ve buhar nedeniyle sıcak alanlardır. Mutfakların bir bölümünü oluşturan soğuk hava depoları ise çalışanlarda ürperme ve üşüme hissine neden olan soğuk alanlardır. Çok sıcak ve soğuk çalışma ortamları çalışanlar açısından konsantrasyon eksikliğine ve verimliliğin düşmesine neden olmaktadır. Bu yüzden genellikle kuru termometreyle ölçülen ortam sıcaklığının optimal seviyelerde tutulması gerekmektedir. Ayrıca mutfak alanında ısı ve buhar kaynakları için yerel havalandırma sistemleri kurulmalı ve alan düzenli olarak temizlenmelidir. Sıcak veya soğuk çalışmalarda, çalışanların dönüşümlü olarak çalıştırılmaları diğer bir önlemdir.



MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

C- Kimyasal Risk Etmenleri :

Kimyasallar doğal halde bulunan veya üretilen ya da herhangi bir işlem sırasında ortaya çıkan, atık olarak da oluşabilen her türlü element, bileşik veya karışım olarak tanımlanmaktadır (Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik, 2013). Tehlikeli kimyasal maddeler ise akut ya da kronik olarak sağlığa, güvenliğe ve çevreye zarar verebilen kimyasallardır. Bu kimyasallar çalışma ortamlarında katı, sıvı ve gaz halinde bulunabilmektedirler.

Mutfaklarda ekipmanın kireç, pas lekeleri için beyazlatıcı ya da dezenfektan için kullanılan çözücüler, temizlik malzemesi olarak kullanılan deterjanlar, böcek, kemirgenleri yok etmek amaçlı kullanılan pestisitler ve mutfakta ocak ile fırınların ısıtmasında sıvılaştırılmış petrol gazı olarak kimyasallara maruz kalınmaktadır.



MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

C- Kimyasal Risk Etmenleri :

Mutfaklarda çalışanların solunum rahatsızlıklarıyla ilgili Tayland'da 142 restorandaki 224 mutfak çalışanına yapılan ankette öksürük, balgam, nefes darlığı, şiddetli nefes darlığı, burun tıkanıklığı gibi kronik solunum semptomlarına rastlanmıştır. Keza çalışanların, pişirme dumanından toksik bileşiklere maruz kalmalarının neden olduğu solunum yolu semptomları riski altında oldukları saptanmıştır. Bu risk alanında iş tanımı, mesai süresi, restoranın büyüklüğü, mutfağın yeri, yemeklik yağın türü, mutfakta çalışılan saat, kızartma yemeklerinin sayısı, öngörücü faktörler olarak sıralanabilir.

Kimyasal maddeler, güvenlik bilgi formlarında ya da etiketlerindeki kurallara uyularak depolanmalı, kullanılmalı ve bertaraf edilmelidir. Mümkün olan en az miktarda kimyasal madde kullanılması hem solunum rahatsızlıkları hem de yangın, patlama gibi güvenlik risklerini azaltmada etkili olacaktır. Mutfaklarda kimyasal risk etmenlerine karşı ortam havasının sirkülasyonu sağlanmalı ve etkin bir havalandırma sistemi kurulmalıdır.



MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

E- Ergonomik Risk Etmenleri :

Ergonomi, çalışanların işe değil de, çalışma ortamının ve işin çalışanlara uygun bir duruma getirilmesi için tasarımların yapıldığı bir bilim dalıdır. Çalışma ortamında çalışanların sağlık ve güvenliklerini olumsuz etkileyen ve tehlike kaynağı olan bütün koşullar, genel olarak çevre, makine ve teçhizattan kaynaklanmaktadır.

Ergonomi bilim dalı insan, makine ve işin birbirleriyle en doğru biçimde uyumlaştırılması amacıyla, insanın fizyolojik, biyolojik, anatomik ve diğer özelliklerini inceleyerek makine, teçhizat ve malzemelerin bu özelliklere uygun olarak tasarlanmasını sağlar.

Mutfaklarda yapılan ağır yük kaldırma, itme ve çekme hareketleri, özellikle dolaşım sistemi ve kas iskelet sistemini etkileyen zorlayıcı ve sabit duruşlar, aynı kas ve eklemlerin kullanılmasını gerektiren tekrarlı hareketler çalışanların sağlık ve güvenlikleri açısından risk teşkil etmektedir.

MUTFAKTA İŐ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞI



E- Ergonomik Risk Etmenleri :

Mutfak çalışanlarından servis elemanlarının dar alanda çalışma durumu, aşçuların yemek hazırlarken malzemelere uzanma ve kafalarını öne doğru eğme pozisyonu, beraberinde sağlık problemlerine neden olmaktadır.

Alınması gereken önlemler olarak, ağır yüklerin elle kaldırılması ve taşınması yerine basit bir mekanizmadan oluşacak kaldırmaya yardımcı ekipman kullanılmalı, çalışanların işlerini yaparken çok uzak mesafelere uzanmaları veya uzun süre aynı pozisyonda çalışmalarını önleyici tasarımlar yapılmalı ve güvenli olarak çalışmalarını sağlayabilecek yeterli serbest alan oluşturulmalıdır.

MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ



F- Psikososyal Risk Etmenleri :

Çalışma ortam şartlarının yetersiz, güvensiz ve sağlıksız olması, çalışanların iş stresini artırır.

Çalışanların iş tanımları, iş yükü ve hızı, bunun yanında günlük veya aylık çalışma süreleri ile yetenekleri, beklentileri ve gereksinimleri uyuşmadığında, aidiyet duygusu azalır, moral olarak bir çöküş yaşanabilir. Böyle durumlar çalışanların daha özensiz ve dikkatsiz çalışmalarına, dolayısıyla emniyetsiz davranışlarda bulunmalarına neden olabilmektedir.

Japonya'da yapılan bir araştırma kapsamında 126 mutfak tesisinden 991 mutfak çalışanına uygulanan ankette, mutfak çalışanlarının yaşadıkları iş stresiyle, yanık ve kesiklerden kaynaklı iş kazaları arasında doğrusal bir bağlantı olduğu sonucu çıkmıştır. Japonya'da, tüm çalışanların istihdamının % 4,1'ini oluşturan yaklaşık 2,6 milyon mutfak çalışanı olduğu tahmin edilmektedir .



MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

F- Psikososyal Risk Etmenleri :

Restoran, hastane ve okul kantin mutfakları dahil olmak üzere gıda hizmeti endüstrisi, dünyadaki önemli istihdam alanlarından biridir.

Yapılan araştırmanın sonuçları, belirgin iş talepleri ve psikolojik ve fiziksel stres ile çalışan işçilerin, yanık ve kesiklerde belirgin olarak daha yüksek olduğunu göstermektedir. Özellikle fazla iş yükü ve hızının olduğu hizmet sektöründe mutfak çalışanlarının performanslarının düşmemesi, verimliliğin devamının sağlanması için çalışanların görev tanımlarının net olması, çalışma ortam şartlarının iyileştirilmesinde çalışanların görüşlerinin alınması ve çalışanların üst yönetimden destek aldığını hissetmesi gerekmektedir.



MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

ÖZETLE;

2012 yılında yürürlüğe giren 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nda risk değerlendirmesinin her işletmeyi kapsadığı belirtilmektedir. İşletmelerde risk değerlendirme prosedürü; tehlikelerin tanımlanması, risklerin belirlenmesi ve derecelendirilmesi, kontrol tedbirlerinin kararlaştırılması ve uygulanması ile sistemin gözden geçirilmesi basamaklarından oluşmaktadır. Risk değerlendirme çalışmalarının işverenin sorumluluğunda olduğu 6331 Sayılı İSG Kanunu'nda açıkça ifade edilmektedir.

İşletmelerde meydana gelen iş kazaları ve meslek hastalıkları sonucunda ciddi maddi ya da manevi kayıplar yaşanabilmektedir. Oysaki gerek iş kazaları, gerekse meslek hastalıklarının nedenleri, proaktif bir yaklaşımla ve aynı zamanda reaktif yaklaşıma göre daha önceden yaşanan kazalar veya ramak kala olaylarla öngörülebilir.



MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

ÖZETLE;

Mutfaklarda rahat bir çalışma ortamının sağlanması iş sağlığı ve güvenliği konusunda ve iş kazalarının önlenmesinde önem arz etmektedir. Uygun çalışma ortamı, İSG risk etmenlerinden mekanik risk etmenleri, fiziksel, kimyasal ve biyolojik risk etmenleri ile ergonomik ve psikososyal risk etmenlerinin azalmasında etkili olacaktır.

Çalışanların iş sağlığı ve güvenliği konusunda bilgilendirilmesinin, İSG kültürünün oluşturulmasında etkili olacağı düşünülmektedir. Ayrıca yine 6331 Sayılı İSG Kanunu'nda, işverenin çalışanların İSG eğitimlerini sağlama yükümlülüğü de yer almaktadır.



MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

ÖZETLE;

İstihdamın en geniş olduğu hizmet sektöründe bulunan restaurant, cafe, otellerin mutfak çalışanlarının çalışma alanlarının fiziksel şartlarının risklere karşı uygun olması yanında, çalışanların günlük çalışma saatlerinin yoğun olması, İSG bakımından sık karşılaşılan bir sorundur. Bu nedenle işyerlerinin fiziksel, kimyasal ve biyolojik koşulları yanında, çalışanların çalışma saatlerinin de belli bir düzene sokulması mutlaka gereklidir.

Mutfaklarda tekdüze çalışma şartları içinde yürütülen faaliyetlerin bir süre sonra meslek körlüğüne neden olabileceği düşüncesiyle, çalışanlar arasında rotasyon yapılmasının da yararlı olacağı söylenebilir.



Eskişehir İl Milli Eğitim Müdürlüğünün Örnek İSG Talimatı

1- AMAÇ: Bu talimatın uygulanmasındaki amaç; mutfak çalışanlarının olası tehlike ve risklere karşı almaları gereken önlemleri belirleyerek sağlık ve güvenliğini tehlikeye atmayacak biçimde çalışmalarını sağlamaktır.

2- KAPSAM: Bu talimat tüm mutfak çalışanlarını kapsar.

3- DAYANAK : Bu talimat 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ile bağlı yönetmelik ve tebliğlere dayanılarak hazırlanmıştır.

4- UYGULAMA: Mutfak çalışmalarında görevli personel;

- Sağlığına ve kişisel temizliğine dikkat eder.
- Rahatsız olanlar derhal ilgili idareciye başvurarak gerekli olması durumunda sağlık kurumuna sevkini sağlar.
- Portör (taşıyıcı hastalık) muayenelerini gerektiğinde yaptırır.
- İş yerine dinlenmiş ve zinde olarak gelir.
- Çalışma ortamında, kendisine teslim edilmiş olan kişisel koruyucu donanımlarını kullanır. Eksik olanlarını kurum yönetimine bildirir. Kişisel koyucu donanım olmadan çalışmaz.
- Çalışmaya başlarken üzerinde yüzük, zincir, kolye vs. olmaz.

Eskişehir İl Milli Eğitim Müdürlüğü'nün Örnek İSG Talimatı



- Sarkıntılı, bol veya düğmelenmemiş elbiseler giymez, uzun boyun bağı takmaz, uygun ve temiz iş elbisesi ve önlüğü giyer.
- Yemek hazırlama, sunum tezgâhlarını daima temiz ve düzenli bulundurur.
- İş süresince malzeme kullanırken malzemenin özelliklerine ve çalıştırma tekniklerine uygun hareket eder.
- Gaz kaçaklarına karşı uyanık olur.
- Geniş tabanlı kapların piknik tüpü üzerinde uzun süre kullanımının contanın eriyerek yangına sebebiyet verebileceğini unutmaz. (Piknik tüpü kullanımı varsa)
- Gaz kaçağı yangınlarında paniğe kapılmadan öncelikle gazı keser. (Otomatik gaz kesme sistemi varsa belirli aralıklarla sistemi test eder ya da yönetime test ettirir.)
- Ocak üzerinde unutulmuş yağların yangın nedeni olabileceğini unutmaz.
- Çalışanların üzerine sıcak yemek dökülmelerine karşı gerekli taşıma araçlarını kullanır, kullanır. (Yanık durumunda yanan bölge 20 dakika musluk suyu altında soğutulmalıdır.)
- Çalışma ortamını mümkün olduğu kadar kuru ve temiz tutar. Yemek dökülmesi durumunda hemen temizler. Temizlik sonrası kaymaya karşı dikkatli olur, ıslak yerleri belirten seyyar sarı siyah uyarı levhasını zeminde gerekli yerlere görülebilecek şekilde koyar.

Eskişehir İl Milli Eğitim Müdürlüğünün Örnek İSG Talimatı



- Et kıyma makinesinde çalışırken, eti eliyle değil bu iş için yapılmış tokmakla iter. Kıyma makinesinin motordan güç aktaran kaplin, zincir dişli veya kayış kasnak koruyucusu yerinde değil ise bu noksanlık giderilmeden işe başlamaz.
- İdare tarafından tüm araç, gereç ve makinelere ait kullanım talimatı oluşturulmasına yardım eder. Tüm araç gereç ve makineleri kullanım talimatına göre kullanır. Noksanlıkları ve arızaları hemen ilgili yöneticiye bildirir.
- Elektrik kaçakları öldürücü olduğundan, yemekhanede kullanılan tüm cihazların (buzdolabı, derin dondurucu, çay makinesi, et kıyma makinesi, çırpıcı, karıştırıcı, su sebili, diğer çeşitli elektrikli el aletleri vb.) topraklı ve yıllık kontrolü yapılmış prizler vasıtası ile kullanılmasına dikkat eder, gövde topraklaması yok ise yapılmasını ister.
- Elektrikli araçları temizlemeden önce fişi mutlaka prizden çeker.
- Elektrikle çalışan makinelerde herhangi bir kaçak durumunda cihazın enerjisini keserek derhal yetkili amirine haber verir. (Kesinlikle müdahalede bulunmaz.)
- Kesici ve delici aletleri çalışırken cebinde taşımaz, iş bitiminde kaynar su ile bunları temizler veya bulaşık makinesi kullanır.
- Yemek hazırlama alanında yiyecek türüne göre uygun renk ve özellikte araç, gereç ve kesici malzeme kullanır.
- İşyerinin temizliğine dikkat eder.

Eskişehir İl Milli Eğitim Müdürlüğünün Örnek İSG Talimatı



- Ahşap saplı bıçakları kullanmamalı, bıçaklar kullanılmadıkları zaman, bıçaklar için oluşturulmuş UV (ultraviyole dolap içinde bekletilmeli ve bıçak kaidesine kesinlikle kirli bıçak konulmaz ve bıçaklar kesinlikle duvar ile tezgâh arasına sıkıştırılmaz.
- Yemek hazırlama sürecinde ambardan FIFO (first in first out) **ilk giren ilk çıkar** kuralı uygun malzemelerin alınmasını sağlar.
- Soğuk zincirli ürünlerin (tüm şoklu gıdalar, taze et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri vb.) mal kabulünde kontrol ederek (Araçların sıcaklığın en yüksek -12 OC ve altı olmadığı, Soğuk ürünler ise en yüksek $+7$ OC ve altı olmayanları kabul etmemelidir.) teslim almalı ve soğuk zincir prosedür gereği sıcaklık değeri; $-21/-18^{\circ}$ olarak muhafaza etmelidir.
- Gıdaların sunumunda çeşitli kaynaklardan gelecek bulaşmayı engellemek için, gıdaları ambalajlı veya kapalı olarak muhafaza eder. Sıcak servis edilen gıdalar 63°C 'nin altında en çok 2 saat ve soğuk gıdalar ise 8°C 'nin üstünde en çok 4 saat bekleterek sunum yapılmasını sağlar.

Eskişehir İl Milli Eğitim Müdürlüğünün Örnek İSG Talimatı



- Haşere ve/veya kemirgen mücadelesi amacıyla gerekli tedbirleri alır, ilaçlama faaliyeti yapar ya da kurum idaresini bilgilendirir.
- Yemekhane çöplerinin kapalı bidonlarda uzaklaştırılmasını sağlar.
- Atık ayrıştırması bulunuyorsa buna uygun olarak atıkların atılmasını sağlar.
- Günlük yapılan yemeklerden (sabah, öğlen, akşam) belletmen öğretmenle beraber yemeklerden numuneler olarak 72 saat süreyle +4 °C de numune saklama dolabında muhafaza edilmesini sağlar.
- İş esnasında arkadaş ve muhataplarıyla uyumlu olur, sorunları derhal ilgili amirlerine iletir.
- Kaza durumunda derhal **“Acil Çağrı Merkezi”** aranacaktır.



Üniversite yemekhanesi için hazırlanmış olan bir örnek İSG Talimatı

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ MUTFAK PERSONELİ TALİMATI Ek-4

Kampus dahilinde yemek hazırlığı, pişirmesi, sunulması hizmetini veren tüm alt işveren personelidir.

ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

KURALLAR

1- Çalışanların sağlık kontrolleri için;

- * 6 aylık periyodik portör kontrolleri
- * 1 yıllık periyodik akciğer grafilerinin yaptırılması,

2. Depo ve dolapların düzeni ve temizliği için

- Ürünlerin depolama sıcaklığının uygun olması
- Depoların temiz ve düzenli tutulması
- Ürünler üzerinde son kullanma tarihi etiketleri olmasına, TSE vs. izinlerinin olmasına dikkat edilmesi
- Son kullanma tarihi geçmiş ürün olmamasına dikkat edilmesi
- Depoda çürük, kötü ambalajlı, paslı, üzeri açık vs. ürün olmaması
- Depoda yabancı madde bulunmaması (personel üniforma ,tahta malzeme, temizlik malzemesi vb.)
- Depoda tahta kasalarla malzeme saklanmaması
- Eski kalmış ürün bulunmaması



Üniversite yemekhanesi için hazırlanmış olan bir örnek İSG Talimatı

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ MUTFAK PERSONELİ TALİMATI Ek-4

Kampus dahilinde yemek hazırlığı, pişirmesi, sunulması hizmetini veren tüm alt işveren personelidir.

ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

KURALLAR

3. Yemek numunelerinin günlük olarak alınıp etiketlenerek (tarihli) istenildiğinde anında ulaştırılacak şekilde 72 saat muhafaza edilmesi
4. Tüm sebze ve meyvelerin uygun dezenfektanlarla temizlenerek kullanılması
5. Mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin temizliğine titizlikle dikkat edilmesi
6. Mutfak temizliğinin her zaman ön planda tutulması
7. Salata ve yemek barlarının temizlik ve düzenine dikkat edilmesi
8. Süt ve süt ürünlerinin son kullanım tarihleri kontrol edilerek satın alınması ve kullanılması
9. **Mutfakta kullanılan et, tavuk, balık ve ürünlerinin hijyeni için**
 - Ürünler hazırlık aşamalarında mutfak ortamında uzun süre bekletilmemesi
 - Ürünler doğranmak üzere soğutucudan kısım kısım çıkarılması
 - Hazırlık aşamalarında mutlaka cerrahi eldiven kullanılması ve kullanılan eldivenlerin tekrar kullanılmadan çöpe atılması



Üniversite yemekhanesi için hazırlanmış olan bir örnek İSG Talimatı

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ MUTFAK PERSONELİ TALİMATI Ek-4

Kampus dahilinde yemek hazırlığı, pişirmesi, sunulması hizmetini veren tüm alt işveren personelidir.

ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

KURALLAR

10. Dondurulmuş ürünlerin hijyeni için

- Tüm dondurulmuş ürünlerin paketten tencereye direkt atılmaması
- Dondurulmuş ürünlerin oda sıcaklığında çözündürülmeye bırakılmaması
- Çözünen ürünlerin asla tekrar dondurulmaması
- Çözündürülmek üzere soğutucuya alınan etlerin muhafaza süresi soğutucuya alındığı günden itibaren 2 gündür, ciğer, kıyma (catering mix) gibi hassas ürünlerin çözülme gerçekleştikten sonra hemen kullanılması, bekletilmemesi

11. Sıcak servisi yapılacak ürünlerin 1 gün önceden tam pişirilmesi lezzetini kaybetmesine sebep olur, aynı gün pişirilmesi zor olan yemekler için bir gün önceden ön hazırlık yapılması veya yarı pişmiş hale getirilmesi

12. Sıcak servisi yapılacak ürünler pişirildikten sonra lezzet ve kalitesini kaybetmemesi için derhal benmarilere alınarak min 65 C° de korunması

13. Hazırlık ve pişirme işlemleri sırasında ürünlerin tadına asla parmakla bakılmaması



Üniversite yemekhanesi için hazırlanmış olan bir örnek İSG Talimatı

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ MUTFAK PERSONELİ TALİMATI Ek-4

Kampus dahilinde yemek hazırlığı, pişirmesi, sunulması hizmetini veren tüm alt işveren personelidir.

ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

KURALLAR

14. Yemeklerin servisi ile ilgili olarak

- Sıcak ürünlerin sıcaklığının servise kadar ve servis sırasında min. 65 C° olması
- Sıcak ürünler ben-mariye konulmadan önce ben-mari sıcaklığının min. 85 C° ye ulaşmış olması
- Soğuk ürünlerin sıcaklığı servise kadar ve servis sırasında max. 10 C° olması
- Soğuk etajerin bulunmadığı yerlerde ürünlerin soğutucuda max. 10 C° de korunması ve servistezgahına azaldıkça ilave edilmesi
- Porsiyonlaşmış tatlı, zeytinyağı, meyve vs. ürünlerin kapakları yok ise üst üste konulmaması
- Tepsili ürünler üst üste diziliyor ise aralarına yağlı kağıt konması
- Pişirilerek sunulan tüm yiyeceklerin en uygun kıvamda hazırlanarak servis edilmesi (çiğ kalmaması ya da çok pişirilmemesi vb..)
- Yemeklerin yağ ve salça oranlarına dikkat edilmesi



Üniversite yemekhanesi için hazırlanmış olan bir örnek İSG Talimatı

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ MUTFAK PERSONELİ TALİMATI Ek-4

15. Mutfak alanının hijyeni ile ilgili olarak

- Mutfağa girecek ziyaretçilerin bone, galoş (veya hijyen paspası) ve ziyaretçi önlüğü kullanmalarının sağlanması
- Mutfaklarda bitki ve hayvan bulunmaması
- Haşarelere karşı gerekli önlemlerin alınması
- Kullanılan metodların insan sağlığı için risk oluşturmasının önlenmesi
- Kullanılan önlemler sonunda çalışma tezgahları ve mutfak alanlarının dezenfektanlı deterjan ile temizlenip durulanması
- Çöp kovalarının içinde tek kullanımlık poşetler bulunması ve kapaklarının daima kapalı olması
- Çöp kovalarının düzenli olarak dezenfektanlarla temizlenmesi
- Çöplerin mutfak ortamından sık sık uzaklaştırılması (akşam mesai saati bitişinin beklenmemesi)
- Bakır kapların kullanılmaması
- Hijyen kurallarına titizlikle uyulması ve tüm ziyaretçilerimizin de aynı titizliği göstermesi
- Lavabolarda deterjan kullanılması ve temizliğine özen gösterilmesi
- Gerekli durumlarda ellerin yıkanması
- Üzeri açık gıda maddesi bırakılmaması
- Mutfakta tahta malzeme bulunmaması
- Bulaşık makinelerinin temiz ve çalışır durumda olması , * Üretim alanında atık ve yabancı madde (aşırı birikmiş çöp , personele ait kişisel eşyalar, kullanım dışı olmuş malzemeler) bulunmaması



Üniversite yemekhanesi için hazırlanmış olan bir örnek İSG Talimatı

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ MUTFAK PERSONELİ TALİMATI Ek-4

16. Yiyeceklerin taşınması esnasında kullanılan taşıtlar ve kaplarla ilgili olarak;

- Temizlenebilecek ve dezenfekte edilebilecek özellikte olması
- Yiyeceklere zararlı maddelerin bulaşmasını önlemek için temiz ve iyi durumda tutulması

17. Sıvı, tane veya toz halindeki yiyeceklerin toplu halde taşınması için ayrılmış taşıtlar ve kaplar ile ilgili olarak;

- Kullanılan taşıtlar ve kapların yalnızca yiyecek için ayrılması, zararlı maddelerin bulaşma tehlikesi olan yerlerde bu kapların açıkça işaretlenmesi
- Zararlı maddelerin bulaşmasına yol açma ihtimali nedeniyle taşıtların veya kapların yiyecek dışında bir şey için kullanılmaması



Üniversite yemekhanesi için hazırlanmış olan bir örnek İSG Talimatı

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ MUTFAK PERSONELİ TALİMATI Ek-4

18. Personel hijyeni-sağlığı ve güvenliği ile ilgili olarak

- Göreve göre tek tip personel kıyafeti giyilmesi
- Kıyafetlerin daima temiz ve düzgün görünümde olması
- Kirli personel kıyafetlerinin mutfak ve depo alanları dışında kapalı şekilde muhafaza edilmesi
- Tırnakların kısa, temiz ve ojesiz olması, her yıkamada fırçalanması
- Üniformaların temiz ve düzenli (ceplerinde kalem defter çakmak vs. olmaması)
- Ayakkabılar ve terliklerin yıpranmamış temiz olması
- Personelin görünümünün hijyen kurallarına uygun (el, tırnak temizliği, saç tıraşı uygun ve temiz) olması
- Personel sağlık muayeneleri ve kontrollerinin düzgün olarak yaptırılması
- Soyunma odalarının temiz ve düzenli olması
- Personel tuvaletlerinin temiz ve kokusuz, sifonlarının çalışıyor olması, yer ve duvar temizliğine özen gösterilmesi
- Kirli kıyafetler ve eşyaların kontrollü bir yerde bulundurulması
- Solunum yolu enfeksiyonu olan, burnu akan, gözleri yaşaran, sürekli öksüren, hapşıran, ellerinde, kollarında yara olan, karın ağrısı, ateş, bulantı, istifra, ishal gibi şikayetleri olan personelin vakit geçirmeden Sağlık Servisine sağlanması başvurusunun
- Mutfak alanına girmeleri gereken diğer kişilerin yiyecekleri ellemesi, onlara doğru hapşırmaması, sümürmesi, öksürmesi ya da hazırlanmış açıktaki gıda maddelerinin üstünde veya hazırlandıkları yerlerde yemek yemelerinin önlenmesi
- Mutfakta çalışan personelin ya da gıda maddesi hazırlayan herhangi bir kişinin (arkadaş, akraba gibi) yiyeceklerle geçen bir hastalığı olduğunu ya da böyle bir olasılığın varlığının farkında olduğu durumlarda bu kişilerin yiyecek hazırlamalarının, tezgahları ellememelerinin /dokunmamalarının / temas etmemelerinin sağlanması



Üniversite yemekhanesi için hazırlanmış olan bir örnek İSG Talimatı

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ MUTFAK PERSONELİ TALİMATI Ek-4

18. Personel hijyeni-sağlığı ve güvenliği ile ilgili olarak

- Yemek hizmeti veren şirketin, çalışanlarında deride iltihaplı (enfekte olmuş) bir yaranın ya da kulak, burun veya gözlerinde herhangi bir akıntının olduğunu bilmesi veya bundan kuşkulananması durumunda, mutfak çalışanın gıda maddelerinin kontamine olmasını önlemek için olası tüm önlemleri aldığından emin olması (Örneğin, derideki açık iltihaplı bir yaranın Sağlık Servisince görülerek gerekli müdahalenin yapıldığından, sargı beziyle ve su geçirmez bandajla kapandığından ve düzenli pansuman ve kontrollerini yaptırdığından ya da nezleli birinin muayene olup burun akıntısını önleyici ilaç almaya başladığından emin olması gibi) ,
- İstifra eden, ishali, mide bulantısı, karın ağrısı olan ya da ateşle birlikte boğaz ağrısı olan ya da yiyeceklerle geçen herhangi bir hastalığı olma ihtimalinden dolayı yemek hazırlama işleri dışında bırakılmış mutfak çalışanın, Sağlık Servisi ya da tam teşekküllü bir sağlık merkezi referansı ile bu hastalığının geçtiği doğrulanmadıkça, yemek hazırlama işine geri döndürülmemesi
- Mutfak çalışanlarının hijyeni için lavaboların yanlarında sabun ve diğer temizlik maddelerinin ve personelin ellerini bir kez kurularak atabilecekleri bez veya kağıt havlu bulundurulması, uygunsa kağıt havluların atılabileceği bir çöp kutusu sağlanması ve lavaboların el, kol ve yüz yıkamanın dışında başka maksatlarla kullanılmaması
- Mutfak çalışanlarının kendilerini ilgilendiren sağlık ve hijyen kuralları hakkında Gıda Mühendisi tarafından bilgilendirilmesinin sağlanması



Üniversite yemekhanesi için hazırlanmış olan bir örnek İSG Talimatı

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ MUTFAK PERSONELİ TALİMATI Ek-4

19. El hijyeni ile ilgili olarak

• İşe başlarken ve iş bitiminde • Çalışma tezgahı değiştirildiğinde • Molalardan sonra • Tuvalet çıkışlarında • Mendil kullandıktan, öksürüp hapşırdıktan sonra • Topraklı, ambalajlı malzemeye dokunduktan sonra • Saçlar, yüz, kulak vs. dokunduktan sonra • Para gibi her türlü kirli cisimlerle temastan sonra • Çiğ et, sebze vs. dokunduktan sonra • Tüketime hazır gıdaya dokunmadan önce • Sigara kullanımından sonra • Yemeğin porsiyonlanmasından ve servisinden önce dezenfektanlı (antibakteriyel özelliği bulunan) sıvı sabun ile dezenfekte edilmesi

20. Eldiven kullanımı ile ilgili olarak;

- **Fırın Eldiveni:** Sıcaklık geçirmeyen, yanıcı olmayan özelliktedir, etlerin yanmasını önlemek için sıcak malzemelerin tutulmasında kullanılması
- **Şeffaf Eldiven:** Yemek servisi sırasında kullanılması (Tek kullanımlıktır)
- **Temizlik Eldiveni:** Bulaşık yıkama, genel temizlik ve tuvaletlerin temizliği olmak üzere 3 ayrımaçla kullanılır, ancak 1 adet eldiven asla iki işte birden kullanılmamalıdır, bu işler için mutlaka ayrı ayrı eldivenlerin olması
- **Cerrahi Eldiven:** Hazırlık eldiveni olarak kullanılması (Tek kullanımlıktır) kullandıktan sonra atılması (Sıcak alanlarda kullanılmaması)(Tek kullanımlık eldivenler bir iş için kullanıldıktan sonra çöpe atılmalıdır, yıkanarak tekrar kullanılmaz)



Üniversite yemekhanesi için hazırlanmış olan bir örnek İSG Talimatı

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ MUTFAK PERSONELİ TALİMATI Ek-4

21. Kesici aletler ile çalışırken;

- Her kullanımdan sonra mutlaka temizlenerek kaldırılmaları • Şaka aracı olarak kullanılmaması ve bu ekipmanları kullanan kişilerle konuşulmaması veya şaka yapmak suretiyle meşgul edilmemesi ve dikkatlerinin dağıtılmaması

22. Bıçaklı doğrama makineleri ile çalışırken;

- Kesim sırasında ellerin bıçaklara kesinlikle yaklaştırılmaması • Kesilecek ürünü bıçağa değdirmek için makinenin bu iş için yapılmış olan parçalarının kullanılması • Bıçak arasında kalan parçaların makine kapatılmadan alınmaya asla çalışılmaması • Bıçak ile kesilerek düşen parçaların altına el yaklaştırılmaması, bir yağlı kağıt ve/veya tepsi koyularak el değdirilmeden onun üzerine düşmesinin sağlanması

23. Kıyma makineleri ile çalışırken;

- İçine atılan parçaların asla elle itilmemesi, bu işlem için tokmak kullanılması • Çalışma sırasında parçaların atıldığı bölüme yüz yaklaştırılmaması, yakından içine bakılmaması • Kullanım talimatlarına uygun olmayan ürünlerin asla kıyma makinelerinden geçirilmemesi • Temizleme işlemine başlanmadan mutlaka fişten çekilmesi veya bağlı olduğu şalterin kapalı konuma getirilmesi



Üniversite yemekhanesi için hazırlanmış olan bir örnek İSG Talimatı

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ MUTFAK PERSONELİ TALİMATI Ek-4

24. Mutfakta kullanılan bıçakların;

- Eller ve parmaklar altına girmeyecek şekilde kullanılması
- Et kesen çalışanların çalışırken çelik örgülü eldiven takması
- Malzeme doğrayan çalışanların çalışırken parmak koruyucu takması
- Her kullanımdan sonra temizlenip dezenfekte edilerek uygun yerlere kaldırılması
- Cebe konarak veya kemere takılarak kişilerin üzerlerinde taşınmaması
- Asla şaka aracı olarak kullanılmaması

25. Buharlı fırınlar ve pişiriciler ile çalışırken;

- Güvenlik kapaklarının ve contalarının sağlamlığının sürekli kontrol edilmesi
- Pişirme sonrasında kapak açılırken içeride biriken buharın yüze çarpıması için açar açmaz üzerine eğilerek içine bakılmaması, belli bir süre beklenmesi
- Temizleme işlemlerinde elektrikli kısımlarına su gelmemesine özen gösterilmesi

26. Klasik gazlı fırınlarla çalışırken:

- Gaz kaçaqlarını önlemek için gaz vanaları, alev memeleri ve bağlantı hortumlarının kontrol edilmesi
- Fırının alev ayarının normal konumda olması
- Kapasitelerinin üzerinde kullanıma zorlanmaması
- Her kullanım sonrası gaz musluklarının kapatılması
- Fırını yakarken içine uzanılmaması, bunun için uzun bir çubuk kullanılması ve fırının karşısında değil yanında durularak yakılması
- İçinden ürünlerin alınması işleminde uygun eldivenler kullanılması
- Temizleme işlemleri için talimatlarda belirtilen şartlara aynen uyulması, varsa elektrikli kısımlarına su gelmemesine özen gösterilmesi



Üniversite yemekhanesi için hazırlanmış olan bir örnek İSG Talimatı

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ MUTFAK PERSONELİ TALİMATI Ek-4

27. Mikrodalga fırınlar ile çalışırken;

- Arıza veya kapağın kapanmaması durumunda asla kullanılmamaları
- Alüminyum madde ihtiva eden veya metalden mamul hiçbir ekipmanın içine konulmaması
- Temizleme işlemlerinde elektrikli kısımlarına su gelmemesine özen gösterilmesi

- ### 28. Fritöz ve kızartıcılar ile çalışırken;
- 180 veya 190 dereceden daha fazla ısıtmaktan kaçınılması
 - Kullanılan yağların önerilen periyotlarda değiştirilmesi ve yanmış yağların asla kullanılmaması
 - Kızgın yağın içine su akmamasına veya yağa atılacak ürünün ıslak olmamasına dikkat edilmesi
 - Alev alma durumunda gazın veya elektriğin kesilmesi, kapağının kapatılması, üzerine asla su dökülmemesi ve yangın söndürme cihazı kullanılması
 - Pişirme işlemi esnasında sıcak yağın üzerinin kapatılmaması (sıcaklık kapağın üzerinde su birikintisine neden olacak ve buradan tekrar yağın içine su damlaları düşecektir)
 - Soğumuş olan yağların üzeri açık ise içerisine birşey düşmesini engellemek için kapalı tutulması
 - Eski yağ üzerine yeni yağ eklenmemesi
 - Kızartma sırasında asla plastik eldiven kullanılmaması

- ### 29. Çalışılan mekanın zeminin ıslak ve / veya yiyecek artıklarından temizlenmemiş olması kayma ve düşmelere neden olacağından özellikle dikkat edilmesi ve gereken önlemlerin alınması

- ### 30. Temizlik esnasında yemek artıklarının su giderlerine boşaltılmaması, atık maddelerin su giderlerini tıkamaması adına gerekli önlemlerin alınması



Üniversite yemekhanesi için hazırlanmış olan bir örnek İSG Talimatı

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ MUTFAK PERSONELİ TALİMATI Ek-4

31. Mutfakta kullanılan temizlik maddeleri ile ilgili olarak;

- Temizlik maddelerini kullanırken üzerlerindeki uyarı yazılarına dikkat edilmesi
- Ellere ve gözlere temas etmesi durumunda bol su ile yıkanarak sağlık birimine ulaşılması
- Kullanımı bilinmeyen veya tanınmayan bir temizlik maddesini kullanmadan önce mutlaka uyarı yazılarının okunması, o maddeyi tanıyan kişilerden gerekli bilgilerin alınması ve daha sonra kullanıma geçilmesi,
- Temizlik maddelerinin içerisine üretici firma tarafından tavsiye edilmedikçe asla başka maddeler karıştırılmaması

32. Mutfaktaki elektrik panoları ile ilgili olarak;

- Kapalı bir kutu içerisine alınarak korunmuş olması
- Sadece yetkili ve eğitilmiş kişiler tarafından açılması
- Üzerlerine su gelmemesinin kesinlikle sağlanması, tam altında plastik paspas bulundurulması

33. Kullanılan kuru gıda ve diğer malzemelerin dış koşullardan etkilenmeyecek şekilde kapalı surette saklanması

34. Çay otomatlarının temizliğinin düzenli olarak yapılması

35. Kalori cetvelinin kilokalori cinsinden menüde gösterilmesi

36. Et ve et ürünlerinin alınması esnasında Sağlık Servisimizin de hazır bulunması

37. Yemek masalarının, kullanılan araçların (tabak, çatal, bıçak, vb), yemekhane zemininin temizliğine dikkat edilmesi



Üniversite yemekhanesi için hazırlanmış olan bir örnek İSG Talimatı

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ MUTFAK PERSONELİ TALİMATI Ek-4

38. Mutfak, yemekhane, soğuk hava depoları, kuru gıda depoları, kullanılan araç ve gereçlerin rutin olarak denetleneceğinin ve kayıtlarının tutulacağına dikkate alınması

39. Mutfak alanları içinde kesinlikle sigara içilmemesi

40. Pişirme işlemleri sırasında kesinlikle naylon önlük ve eldiven kullanılmaması!

41. Yangın durumunda;

• Tüm personelin yangın çıkması durumunda söndürme tüplerinin nasıl kullanılacağını, gaz vanalarının nerede olduğunu ve nasıl kapatılacağını, elektrik şalterinin nerede olduğunu ve nasıl kapatılacağını, nereye haber vermesi gerektiğini biliyor olması • Yangın çıktığında ve/veya önlemler konusunda tüm personelin bir yandan kendi aralarında uyumlu çalışırken diğer yandan firma personeli ile nasıl koordinasyon kuracağını bilmesi • Gaz vanalarının kapatılması • Gaz ana giriş vanasının kapatılması • Elektrik şalterinin kapatılması • Yardım gelene kadar mevcut yangın tüpleri ile yangına müdahale edilmesi gerekmektedir.

43. Gıda malzemelerinin giriş kalite kontrolünde dikkat edilmesi gereken hususlar:

- Bütün gıda ürünleri onaylanmış tedarikçilerden temin edilmelidir.
- Teknik şartnameye uygun olmayan bütün gıdalar reddedilmelidir.
- Bütün gıdalar yabancı maddeler, haşereler ve kemirgenler açısından kontrol edilmelidir, rastlanması halinde reddedilmelidir.



Üniversite yemekhanesi için hazırlanmış olan bir örnek İSG Talimatı

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ MUTFAK PERSONELİ TALİMATI Ek-4

- Güvenli ısı aralığı dışında gelmiş olan yüksek riskli gıdalar reddedilmelidir.
- Diğer mutfakta çalışanların ellerini kesmemesi için dilimleyici, mixer vb. aletlerin koruyucusunun her zaman takılı olması gerekmektedir.
- Kesici aletler kesinlikle şaka aracı olarak kullanılmamalıdır. Her kullanımdan sonra temizlenip dezenfekte edilerek uygun yerlere kaldırılmalıdır.
- Çalışanların mutfaktaki sıcak cihazlar üzerindeki uyarıcı işaretleri bilerek bu işaretlere uygun davranmaları gerekmektedir.
- Mutfak çalışanları, mutfak temizlik ve hijyen standartlarına en üst seviyede kurallarına uymalıdır, buna göre başlarına bone, gerektiğinde ellerine cerrahi eldiven ve yüzlerine toz maskesi ve ayaklarına galoş takmaları gerekmektedir.
- Çalışanlar mutfaktaki tüm cihazların, araç gereçlerin güvenli, temiz ve çalışır durumda olmalarını sağlamalıdır.
- Çalışanların mutfaktaki cihazların kullanma talimatlarını okuyarak, cihazlar hakkında bilgili olmaları gerekmektedir.
- Çalışanların olası bir yangın anında yangın söndürücü ve yangın battaniyesini kullanmayı bilmesi gerekmektedir.



Üniversite yemekhanesi için hazırlanmış olan bir örnek İSG Talimatı

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ MUTFAK PERSONELİ TALİMATI Ek-4

- Mutfakta havalandırma yeterli olmalı, çalışanların bunalıp bayılması engellenmelidir.
- Mutfakta yeterince yangın söndürücü ve yangın battaniyesi bulunmalıdır.
- Kaygan zeminler mümkün olduğunca engellenmeli, engellenemediği durumlarda ilgili kısımlara uyarı levhaları asılmalıdır.
- Sürekli kaygan zemin olan bulaşık yıkama alanı vb. yerlerde çalışanların kaymaz halı üzerinde veya lastik botlar giyerek çalışması gerekmektedir.
- Sıcakla temas eden çalışanların çalışırken deri eldiven takması gerekmektedir.



Üniversite yemekhanesi için hazırlanmış olan bir örnek İSG Talimatı

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ MUTFAK PERSONELİ TALİMATI Ek-4

KULLANILMASI GEREKEN KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR

Lastik bot (Sürekli kaygan zemin olan bulaşık yıkama alanı vb. yerlerde çalışanların kullanması için)

Çelik örgülü eldiven (Et kesen çalışanların kullanması için)

Parmak koruyucu (Malzeme doğrayan çalışanların kullanması için)

Deri eldiven (Sıcakla temas eden çalışanların kullanması için),

Şeffaf eldiven, temizlik eldiveni, cerrahi eldiven, Toz maskesi, Galoş , Bone, Lastik eldiven

ALINMASI GEREKEN EĞİTİMLER

Temel İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi

Kişisel Koruyucu Donanımların Kullanımı Eğitimi

Ergonomi Eğitimi

Sertifikalı Mutfak ve Restoranlar İSG yi nasıl uyguluyor?

- 6 aylık periyodik portör, 1 yıllık periyodik akciğer grafilerinin yaptırılması gerekmektedir.
- Depo ve dolapların düzeni ve temizliği sağlanmalıdır;
 - Ürünlerin depolama sıcaklığının uygun olması
 - Depoların temiz ve düzenli tutulması
- Ürünler üzerinde son kullanma tarihi etiketleri olmasına, TSE vs. izinlerinin olmasına dikkat edilmesi
- Son kullanma tarihi geçmiş ürün olmamasına dikkat edilmesi
- Depoda çürük, kötü ambalajlı, paslı, üzeri açık vs. ürün olmaması
- Depoda yabancı madde bulunmaması (personel üniforma ,tahta malzeme, temizlik malzemesi vb.)
- Depoda tahta kasalarla malzeme saklanmaması
- Eski kalmış ürün bulunmaması
- Yemek numunelerinin günlük olarak alınıp etiketlenerek (tarihli) istenildiğinde anında ulaştırılacak şekilde 72 saat muhafaza edilmesi
- Tüm sebze ve meyvelerin uygun dezenfektanlarla temizlenerek kullanılması
- Mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin temizliğine titizlikle dikkat edilmesi



Sertifikalı Mutfak ve Restoranlar İSG yi nasıl uyguluyor?

- Mutfak temizliğinin her zaman ön planda tutulması
- Salata ve yemek barlarının temizlik ve düzenine dikkat edilmesi
- Süt ve süt ürünlerinin son kullanım tarihleri kontrol edilerek satın alınması ve kullanılması
- Mutfakta kullanılan et, tavuk, balık ve ürünlerinin hijyeni için
 - Ürünler hazırlık aşamalarında mutfak ortamında uzun süre bekletilmemesi
 - Ürünler doğranmak üzere soğutucudan kısım kısım çıkarılması
 - Hazırlık aşamalarında mutlaka cerrahi eldiven kullanılması ve kullanılan eldivenlerin tekrar kullanılmadan çöpe atılması
- Dondurulmuş ürünlerin hijyeni için
 - Tüm dondurulmuş ürünlerin paketten tencereye direkt atılmaması
 - Dondurulmuş ürünlerin oda sıcaklığında çözündürülmeye bırakılmaması
 - Çözünen ürünlerin asla tekrar dondurulmaması
 - Çözündürülmek üzere soğutucuya alınan etlerin muhafaza süresi soğutucuya alındığı günden itibaren 2 gündür, ciğer, kıyma (catering mix) gibi hassas ürünlerin çözülme gerçekleşikten sonra hemen kullanılması, bekletilmemesi.

Sertifikalı Mutfak ve Restoranlar İSG yi nasıl uyguluyor?

- Sıcak servisi yapılacak ürünlerin 1 gün önceden tam pişirilmesi lezzetini kaybetmesine sebep olur, aynı gün pişirilmesi zor olan yemekler için bir gün önceden ön hazırlık yapılması veya yarı pişmiş hale getirilmesi
- Sıcak servisi yapılacak ürünler pişirildikten sonra lezzet ve kalitesini kaybetmemesi için derhal benmarilere alınarak min 65 C° de korunması
- Hazırlık ve pişirme işlemleri sırasında ürünlerin tadına asla parmakla bakılmaması
- Yemeklerin servisi ile ilgili olarak;
 - Sıcak ürünlerin sıcaklığının servise kadar ve servis sırasında min. 65 C° olması
 - Sıcak ürünler ben-mariye konulmadan önce ben-mari sıcaklığının min. 85 C° ye ulaşmış olması
 - Soğuk ürünlerin sıcaklığı servise kadar ve servis sırasında max. 10 C° olması
 - Soğuk etajerin bulunmadığı yerlerde ürünlerin soğutucuda max. 10 C° de korunması ve servis tezgahına azaldıkça ilave edilmesi
 - Porsiyonlaşmış tatlı, zeytinyağı, meyve vs. ürünlerin kapakları yok ise üst üste konulmaması
 - Tepsili ürünler üst üste diziliyor ise aralarına yağlı kağıt konması
 - Pişirilerek sunulan tüm yiyeceklerin en uygun kıvamda hazırlanarak servis edilmesi (çiğ kalmaması ya da çok pişirilmemesi vb..)
 - Yemeklerin yağ ve salça oranlarına dikkat edilmesi

Sertifikalı Mutfak ve Restoranlar İSG yi nasıl uyguluyor?

➤ Mutfak alanının hijyeni ile ilgili olarak

- Mutfağa girecek ziyaretçilerin bone, galoş (veya hijyen paspası) ve ziyaretçi önlüğü kullanmalarının sağlanması
- Mutfaklarda bitki ve hayvan bulunmaması
- Haşarelere karşı gerekli önlemlerin alınması
- Kullanılan metodların insan sağlığı için risk oluşturmasının önlenmesi
- Kullanılan önlemler sonunda çalışma tezgahları ve mutfak alanlarının dezenfektanlı deterjan ile temizlenip durulanması
- Çöp kovalarının içinde tek kullanımlık poşetler bulunması ve kapaklarının daima kapalı olması
- Çöp kovalarının düzenli olarak dezenfektanlarla temizlenmesi
- Çöplerin mutfak ortamından sık sık uzaklaştırılması (akşam mesai saati bitişinin beklenmemesi)
- Bakır kapların kullanılmaması
- Hijyen kurallarına titizlikle uyulması ve tüm ziyaretçilerimizin de aynı titizliği göstermesi
- Lavabolarda deterjan kullanılması ve temizliğine özen gösterilmesi
- Gerekli durumlarda ellerin yıkanması
- Üzeri açık gıda maddesi bırakılmaması

Sertifikalı Mutfak ve Restoranlar İSG yi nasıl uyguluyor?

➤ Mutfak alanının hijyeni ile ilgili olarak

- Üretim alanında atık ve yabancı madde (aşırı birikmiş çöp ,personele ait kişisel eşyalar, kullanım dışı olmuş malzemeler) bulunmaması
- Bulaşık makinelerinin temiz ve çalışır durumda olması
- Kesim tezgahlarının yıpranmamış (yıpranan kesim tezgahları bakteri tutmaması için traşlattırılmış) olması
- Mutfakta tahta malzeme bulunmaması

➤ Yiyeceklerin taşınması esnasında kullanılan taşıtlar ve kaplarla ilgili olarak;

- Temizlenebilecek ve dezenfekte edilebilecek özellikte olması
- Yiyeceklere zararlı maddelerin bulaşmasını önlemek için temiz ve iyi durumda tutulması

➤ Sıvı, tane veya toz halindeki yiyeceklerin toplu halde taşınması için ayrılmış taşıtlar ve kaplar ile ilgili olarak;

- Kullanılan taşıtlar ve kapların yalnızca yiyecek için ayrılması, zararlı maddelerin bulaşma tehlikesi olan yerlerde bu kapların açıkça işaretlenmesi

Zararlı maddelerin bulaşmasına yol açma ihtimali nedeniyle taşıtların veya kapların yiyecek dışında bir şey için kullanılmaması



Sertifikalı Mutfak ve Restoranlar İSG yi nasıl uyguluyor?

- Personel hijyeni-sağlığı ve güvenliği ile ilgili olarak
 - Göreve göre tek tip personel kıyafeti giyilmesi
 - Kıyafetlerin daima temiz ve düzgün görünümde olması
 - Kirli personel kıyafetlerinin mutfak ve depo alanları dışında kapalı şekilde muhafaza edilmesi
 - Tırnakların kısa, temiz ve ojesiz olması, her yıkamada fırçalanması
 - Uniformaların temiz ve düzenli (ceplerinde kalem defter çakmak vs olmaması)
 - Ayakkabılar ve terliklerin yıpranmamış temiz olması
 - Personelin görünümünün hijyen kurallarına uygun (el, tırnak temizliği, saç tıraşı uygun ve temiz) olması
 - Personel sağlık muayeneleri ve kontrollerinin düzgün olarak yaptırılması
 - Soyunma odalarının temiz ve düzenli olması
 - Personel tuvaletlerinin temiz ve kokusuz, sifonlarının çalışıyor olması, yer ve duvar temizliğine özen gösterilmesi
 - Kirli kıyafetler ve eşyaların kontrollü bir yerde bulundurulması
 - Solunum yolu enfeksiyonu olan, burnu akan, gözleri yaşaran, sürekli öksüren, hapşırın, ellerinde, kollarında yara olan, karın ağrısı, ateş, bulantı, istifra, ishal gibi şikayetleri olan personelin vakit geçirmeden Sağlık Servisine başvurmasının sağlanması



Sertifikalı Mutfak ve Restoranlar İSG yi nasıl uyguluyor?

➤ Personel hijyeni-sağlığı ve güvenliği ile ilgili olarak

- Mutfak alanına girmeleri gereken diğer kişilerin yiyecekleri ellemesi, onlara doğru hapşırması, sümürmesi, öksürmesi ya da hazırlanmış açığındaki gıda maddelerinin üstünde veya hazırlandıkları yerlerde yemek yemelerinin önlenmesi
- Mutfakta çalışan personelin ya da gıda maddesi hazırlayan herhangi bir kişinin (arkadaş, akraba gibi) yiyeceklerle geçen bir hastalığı olduğunu ya da böyle bir olasılığın varlığının farkında olduğu durumlarda bu kişilerin yiyecek hazırlamalarının, tezgahları ellememelerinin /dokunmamalarının / temas etmemelerinin sağlanması
- Yemek hizmeti veren şirketin, çalışanlarında deride iltihaplı (enfekte olmuş) bir yaranın ya da kulak, burun veya gözlerinde herhangi bir akıntının olduğunu bilmesi veya bundan kuşkulananı durumunda, mutfak çalışanın gıda maddelerinin kontamine olmasını önlemek için olası tüm önlemleri aldığından emin olması (Örneğin, derideki açık iltihaplı bir yaranın sağlık Servisince görülerek gerekli müdahalenin yapıldığından, sargı beziyle ve su geçirmez bandajla kapandığından ve düzenli pansuman ve kontrollerini yaptırdığından ya da nezleli birinin muayene olup burun akıntısını önleyici ilaç almaya başladığından emin olması gibi)
- İstifra eden, ishali, mide bulantısı, karın ağrısı olan ya da ateşle birlikte boğaz ağrısı olan ya da yiyeceklerle geçen herhangi bir hastalığı olma ihtimalinden dolayı yemek hazırlama işleri dışında bırakılmış mutfak çalışanın, Sağlık Servisi ya da tam teşekküllü bir sağlık merkezi referansı ile bu hastalığının geçtiği doğrulanmadıkça, yiyecek hazırlama işine geri döndürülmemesi



Sertifikalı Mutfak ve Restoranlar İSG yi nasıl uyguluyor?

➤ Personel hijyeni-sağlığı ve güvenliği ile ilgili olarak

- Mutfak çalışanlarının hijyeni için lavaboların yanlarında sabun ve diğer temizlik maddelerinin ve personelin ellerini bir kez kurulayıp atabilecekleri bez veya kağıt havlu bulundurulması, uygunsa kağıt havluların atılabileceği bir çöp kutusu sağlanması ve lavaboların el, kol ve yüz yıkamanın dışında başka maksatlarla kullanılmaması
- Mutfak çalışanlarının kendilerini ilgilendiren sağlık ve hijyen kuralları hakkında Gıda Mühendisi tarafından bilgilendirilmesinin sağlanması

➤ El hijyeni ile ilgili olarak;

- *İşe başlarken ve iş bitiminde *Çalışma tezgahı değiştirildiğinde *Molalardan sonra *Tuvalet çıkışlarında
- * Mendil kullandıktan, *öksürüp hapşırdıktan sonra *Topraklı, ambalajlı malzemeye dokunduktan sonra
- *Saçlar, yüz, kulak vs. dokunduktan sonra *Para gibi her türlü kirli cisimlerle temastan sonra * Çiğ et, sebze vs. dokunduktan sonra *Tüketime hazır gıdaya dokunmadan önce * Sigara kullanımından sonra * Yemeğin porsiyonlanmasından ve servisinden önce dezenfektanlı (antibakteriyel özelliği bulunan) sıvı sabun ile dezenfekte edilmesi



SON

DR. ÖĞR. ÜYESİ HAKKI ÇILGINOĞLU

**KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ ÖĞR.
ÜYESİ. DEKAN YARD.**

ISO 45001 : 2018 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ BAŞDENETÇİ

SERTİFİKA NO: QA-EA-LA-45001-0171