

BÖLÜM 9

SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TESİSLERİNDE İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ UYGULAMALARI

Yalçın Mete COŞKUN¹
Ufuk ÇELİK²

GİRİŞ

Su ürünleri yetiştiriciliği dünya da ve ülkemizde son yıllarda hızla büyümekle birlikte işlenmiş su ürünleri üretimi de bu duruma paralel olarak aynı hızla artmaktadır. Bu artış, beraberinde su ürünleri işleme tesislerinin ve bu tesislerde çalışacak personel sayısının da artışını getirmiştir. Ayrıca su ürünleri işleme tesisleri gelişen teknoloji ile makineleşmenin yoğun olarak kullanıldığı tesisler içerisinde yer almaktadır. Bu durum iş kazalarının oluşmasında direkt etki etmektedir.

Ülkemizde su ürünlerini işleyen ve pazarlayan 100'den fazla firma mevcuttur. Türkiye'de işlenmiş su ürünlerin başında balık unu ve yağı bulunmaktadır. Diğerler işlenmiş ürünler arasında ise donuk ürünler, tütsülü ve salamura ürünler, fileto ve içi alınmış balıklar, marinatlar, surimi gibi ürünler gelmektedir (1). Ülkemizde su ürünleri sektörünün hızlı büyümesine paralel olarak, balık İşleme ve paketlenme tesislerinde yoğun olarak yer alacağı bir yapıda Organize Sanayi Bölgesinin kurulmasına ihtiyaç duyulmaktadır (2).

DÜNYA DA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİNİN TARİHSEL GELİŞİMİ

Meslek hastalığına dair araştırmalar, antik Yunan döneminde baş göstermiştir. Hipokrat (MÖ 460-370) madenlerde meydana gelen kurşundan kaynaklı zehirlenmeler üzerine araştırmalar yapmıştır. İtalyan araştırmacı Pliny (MS 23-77) kükürt ve kurşunun neden olduğu zehirlenmeleri araştırarak, ilk kişisel koruyucu donanım olarak deri maskeleri üretmiştir. Pliny'in yaptığı bir başka araştırmada ise çalışanların işyeri sahasında oluşan tehlikeli tozlardan kafalarına torba geçirerek korunabileceklerini savunmuştur. MS 2. yy'da, Yunanlı hekim Galen kurşundan kaynaklı zehirlenmeleri ve bakır ocaklarında meydana gelen asit buharlarının zararlarını incelemiştir (3).

¹ Su Ürünleri Yüksek Mühendisi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, yalcinmetecoskun@gmail.com

² Prof. Dr., Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, ufuk.celik@ege.edu.tr,

* Bu kitap bölümü Yalçın Mete Coşkun'un yüksek lisans tezinden özetlenmiştir.

çalışmaları verileri toplanıp bu çalışma için derlenmiştir. İşletmelerde iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili eksiklikler bulunmakla beraber alınan önlemler ve tedbirler de beraberinde mevcuttur. Tespit edilen eksiklikler üzerinde kısmen düzeltme çalışmaları için çaba gösterilmektedir. Ancak işletmelerde görülen eksikliklerin tamamlanamamasının ve risklerin ortadan kaldırılması için önlem alınamamasının temelindeki ortak noktanın, yoğun üretimin mevcut olması, iş ve siparişlerin yetişememe endişesinden kaynaklı iş sağlığı ve güvenliği çalışmalarının geri planda kalması olarak gözlemlenmiş ve yorumlanmıştır.

Farklı sektörlerdeki iş sağlığı ve güvenliği çalışmaları incelendiği zaman, su ürünleri işleme tesislerindeki iş sağlığı ve güvenliği yönünden saptanan riskler ve tehlikelerin bu sektörlerde de benzer özelliklerde olduğu görülmüştür. 6331 sayılı iş sağlığı ve güvenliği kanununa, tespit edilen bu risklerin ve tehlikelerin ortadan kaldırılması veya en az orana indirilmesi için uyulmalıdır. Kanun, yönetmelik ve tüzüklerle belirlenen kurallara uyulması, hem çalışanların sağlığı ve güvenliği için hem de işletmelerin yasal sorumluluklarını yerine getirmeleri için oldukça önem arz etmektedir. Yapılan akademik çalışmalar ve üniversitelerle özel sektörün iş birliklerinin ülkemizde iş sağlığı ve güvenliği kültürünün gelişmesi adına fayda sağlayacağı kaçınılmazdır. Bu alandaki çalışmalar daha da artmalı ve desteklenmelidir.

KAYNAKLAR

1. Köse, S., Mol, S., ve Ulusoy, Ş., Türkiye’de su ürünleri işleme sektörünün sorunları ve çözüm önerileri, *Journal of Fisheries Science*, 2010. 4(2):152-158s.
2. Boran, Ş., Su ürünleri sektör raporu, *İzmir Ticaret Odası Ar&Ge Bülten*, 2018 Temmuz/Ağustos:12-19 s.
3. Çetindağ, Ş., İş Sağlığı ve Güvenliği’nin Tarihsel Gelişimi ve Mevzuattaki Güncel Durum, Serel Seramik Fabrikası, 2010. 6 s.
4. Lamontagne A.D., Christiani D.C., Prevention of Work-Related Cancers, *New Solutions*, 2002. 12(2) 137-156
5. Mathie, B., Charles Turner Thackrah, 1795–1833, ‘The Father of Occupational Medicine, *Occupational Medicine*, 2017. (67): 251–253p.
6. Çiçek, Ö., ve Öçal, M., Dünyada ve Türkiye’de iş Sağlığı ve iş güvenliğinin tarihsel gelişimi, *HAK-İŞ Uluslararası Emek ve Toplum Dergisi*, 2016. 5(11):106-129 s.
7. Hayes, W., Principles and Methods of Toxicology, Fifth Edition; Boca Raton, 2007. 2296p.
8. Şık, A., Su Ürünleri Tesislerinde İş Sağlığı Ve Güvenliği Uygulamaları, İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir, 2017. 139s.
9. Çabuk, A., İş Güvenliği ve Sağlığı Temel Alınarak 10 Milyon Üretim Kapasiteli Deniz Balıkları Yavru Üretim Pilot Tesisi Planlaması, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir, 2016. 101 s.
10. Lucchini, R.G., London, L., Global Occupational Health: Current Challenges and the Need for Urgent Action, *Annals of Global Health*, 2002. 80(4): 251-256p.
11. Dengizler, İ., Konfeksiyon Sektöründe İşçi Sağlığı ve Güvenliği, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir, 2002. 170s.
12. Health and Safety Executive, Priorities for health and safety in the fish processing industry,

Information Sheet- Food Sheet No:16, Sudbury, 2007. 97p.

13. Mert, B., ve Ercan, P., Su ürünleri sektöründe iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarının değerlendirilmesi, *Tubav Bilim Dergisi*, 2014. 7(4): 16-27s.
14. Atayeter S., ve Terzioğlu, E., Bir su ürünleri işleme tesisinde iş sağlığı ve güvenliği risk analizi uygulaması, *The Journal Of Food (Gıda)*, 2009. 34 (5): 287-293 s.
15. Kim, J.Y., Kim, J.I., Son, E., Yun, S.K., Prevalence of Carpal Tunnel Syndrome in Meat and Fish Processing Plants, *Journal of Occupational Health*, 2004. 46: 230-234p.
16. Jeebhay, M., Lopata, A., Occupational Allergy in the Fish Processing Industry- Towards Preventive Strategies, *Current Allergy & Clinical Immunology*, 2006. 19(1):34-37p.
17. Tomoda S., Safety and Health of Meat, Poultry and Fish Processing Workers, *International Labour Office*, Geneva, 1997. 85pp.
18. Resmi Gazete 28512, İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı. 2012.
19. Çakmak, E., Atölye Tipi Üretim Yapan Sanayi İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, ÇSGB Çalışma ve Sosyal Güvenlik Eğitim ve Araştırma Merkezi, Ankara, 2014. 249 s.
20. Yılmaz, G., ve Utlu, Z., Gıda imalat sektöründeki teknolojik gelişmelerin iş sağlığı ve güvenliği üzerindeki etkilerin incelenmesi, *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 2016. 44:14s.
21. Aktuna, A., Tarım Sektöründe Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Çerçevesinde Bilgi, Tutum ve Algı Düzeyleri: Tekirdağ Süleymanpaşa Örneği, Namık Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tekirdağ, 2017. 138s.
22. Akkoyun, M., Gıda Sektöründe Yer Alan İşyerlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamaları, ÇSGB İş Teftiş Kurulu Başkanlığı, Bursa, 2013. 49 s.
23. Yamurluklu, Y., Otel İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliğinin Değerlendirilmesi, ÇSGB İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü, Ankara, 2016. 143s.
24. Meydanlı, A., Sağlık Çalışanların Sağlığı ve Güvenliği, *Balikesir Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2013. 2(3): 192-199 s.
25. Özdemir, S., Metal İmalat Sektöründe oluşan kazalarda İnsan ve Altyapı Faktörlerinin Araştırılması, Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara, 2014. 109s.
26. Dedeler, H., Bir İşletmede İşyeri Fiziksel Risk Etmenlerinin Çalışanların Sağlığına Olan Etkisinin Saptanması ve Değerlendirilmesi, Edirne, 2008. 99s.