

BÖLÜM



PASTANE ÜRETİMİNDE İŞ GÜVENLİĞİ

İlkay YILMAZ ¹

GİRİŞ

İş sağlığı ve güvenliği (İSG) sistemi, çalışanlar için çalışma ortamını düzenlemekte ve onları işyeriyle ilgili sağlık sorunlarından, yaralanmalardan ve hastalıklardan korumaktadır (Jilcha ve Kitaw, 2017).

Uluslararası Çalışma Örgütü'nün (ILO) tahminlerine göre, her 1 dakikada 640 işçi iş kazası geçirmekte ve 4 işçi iş kazası veya meslek hastalığı sebebiyle ölmektedir. Dünya genelinde iş kazaları ve meslek hastalıklarından ölenlerin yıllık sayısı yaklaşık 2,34 milyonu bulmaktadır ve bu sayılar gün ve gün artmaktadır (Liu vd., 2016; Chen, vd., 2020). Yine ILO'ya göre her yıl yaklaşık 450 milyon insan iş kazası veya meslek hastalığında etkilenmektedir (ILO, 2022). Ayrıca, her yıl yaklaşık 160 milyon ölümcül olmayan işyeri hastalığı meydana gelmektedir (Sokas ve Sprince, 2008).

İş sağlığı ve güvenliği, insan güvenliği ve sağlığı ön planda olmak üzere; küresel ve ekonomik kalkınmanın da acilen çözülmesi gereken önemli bir sorunu haline gelmiştir (Chen, vd., 2020). Bir kuruluşun çalışanla ilgili sağlık ve güvenlik programlarına yaptığı yıllık harcama, yatırımlarının bireysel üretkenlik ve firma performansında iyileştirmelere yol açacağı beklentisiyle yapılır. Bu beklenti insan sermayesi teorisi

tarafından desteklenen bir beklentidir. Araştırmalar, işyerinde İSG'nin verimlilik, karlılık ve işyeri yaralanmaları gibi organizasyonel performans üzerinde olumlu etkisinin olduğunu göstermektedir (Taiwo, 2010).

Bu bölümde pastane üretiminde iş sağlığı ve güvenliği açısından dikkat edilecekler, yasal düzenlemeler, iyileştirme önerileri ve ilgili tanımlara yer verilmektedir.

3.1. İş Sağlığı ve Güvenliği İle İlgili Tanımlar

İş sağlığı ve güvenliği:

İş sağlığı ve güvenliği 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'na göre (ÇSGB, 2012).

"İşyerinde işin yürütülmesi sırasında çeşitli nedenlerden kaynaklanan sağlığa zarar verebilecek koşullardan korunmak amacıyla yapılan sistemli ve bilimsel çalışmalardır" şeklinde tanımlanabilir.

Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) iş sağlığını şöyle tanımlamaktadır:

¹ Doç. Dr., Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İş Güvenliği Uzmanı(A) ilkayyilmaz@baskent.edu.tr



İşyerindeki tüm tehlikelerin öngörülmesi, tanınması, değerlendirilmesi ve kontrol edilmesi gerekmektedir. Mutfaklarda ve dolayısı ile pastanelerde iş kazaları sıklıkla düşmeler, yangınlar, kesilmeler, elektrik çarpmaları, doğalgaz zehirlenmeleri şeklinde gerçekleşmektedir. Meslek hastalıkları olarak da en çok kas iskelet sistemi hastalıkları görülmekte bunu solunum ve deri hastalıkları gibi meslek hastalıkları izlemektedir. Mutfak çalışanların uzun saatler ve yoğun tempoda çalıştıkları göz önüne alındığında psikososyal rahatsızlıklara da yakalanma riskleri yüksektir. İş yetiştirme stresi, görev tanımlarının belli olmaması ve amirlerinde gelen baskı sebebiyle çalışanlar sıkıntılar yaşamaktadır. Tüm bunlar göz önüne alınarak iş sağlığı ve güvenliği sistemi dahilinde profesyonel kişiler tarafından önlemler alınmalı ve bu tip durumlarla karşılaşma oranları azaltılmalıdır. Mutfak iş kolunda mesleki yaralanmalarla ve hastalıklarla ilgili daha ayrıntılı önleyici bilgiler sağlamak için, özellikle çalışma koşulları ve ortamlarının yanı sıra hastalıklarla yaralanmaların ciddiyeti ve sıklığına odaklanan araştırmalara ihtiyaç vardır.

KAYNAKLAR

Ahn, T. H., Kim, J. S., ve Jeong, B. Y. (2006). Ergonomic job hazard assessment of hotel chef. *Journal of the Ergonomics Society of Korea*, 25(3), 105111.

Alagüney, M.E., Yıldız, A.N. ve Karkurt, Ö., (2016). Mutfak ve Yemekhanelerde İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamaları, Türkiye Klinikleri Nutrition and Dietetics Special Topics Toplu Beslenmede Gıda Sağlık ve Sektör İlişkisi Özel Sayısı, 2(3): 7784.

Alamgir, H., Cvitkovich, Y., Yu, S., & Yassi, A. (2007). Work-related injury among direct care occupations in British Columbia, Canada. *Occupational and environmental medicine*, 64(11), 769-775.

Arslan, R. ve Demir, Ş. Ş. (2020). Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin İş Sağlığı ve Güvenliği Konusundaki Bilgi Ve Tutumları Üzerine Bir Araştırma. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 25 (4), 539556.

Autenrieth, D. A., Brazile, W. J., Sandfort, D. R., Douphrate, D. I., RománMuñoz, I. N., ve Reynolds, S. J. (2016). The associations between occupational health and safety management system programming level and prior injury and illness rates in the US dairy industry. *Safety science*, 84, 108116.

Bulduk, N. (2002) Yabancı, gümüş, h, kurum mutfağı, İstanbul: YAPA yayıncılık.

Chen, H., Hou, C., Zhang, L., ve Li, S. (2020). Comparative study on the strands of research on the governance model of international occupational safety and health issues. *Safety science*, 122, 104513.

Chyuan, J. Y. A., Du, C. L., Yeh, W. Y., ve Li, C. Y. (2004). Musculoskeletal disorders in hotel restaurant workers. *Occupational Medicine*, 54(1), 5557.

Collins, B. (2014). Knife skills an illustrated kitchen guide to using the right knife way. Nord Adams: Storey Publishing.

Collins, B. (2014). Knife skills an illustrated kitchen guide to using the right knife way. Nord Adams: Storey Publishing.

Coşar, Ş., (2012). Toplu çalışma alanlarında biyolojik ajanlar ve çalışan üzerine etkileri önleme yöntemleri. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü: Ankara.

Courtney, T. K., Huang, Y. H., Verma, S. K., Chang, W. R., Li, K. W., ve Filiaggi, A. J. (2006). Factors influencing restaurant worker perception of floor slipperiness. *Journal of occupational and environmental hygiene*, 3(11), 592598.

ÇASGEM. (2013). Meslek Hastalıkları, Ankara, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Yayınları.

ÇSGB. (2023). Gıda Ürünleri Ve İçecek İmalatı Sektörü İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetimi, chromeextension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.csgb.gov.tr/medias/7040/gida%C3%BCr%C3%BCnler%C4%B0ve%C4%B0%C3%A7ecek%C4%B0malatisektoer%C3%BC-%C4%B0sgysrehber%C4%B0.pdf, Erişim Tarihi: 03.12.2022

ÇSGB. (2012). 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuatmetin/1.5.6331.pdf. Erişim Tarihi: 20.03.2023

Haruyama, Y., Matsuzuki, H., Tomita, S., Muto, T., Haratani, T., Muto, S., ve Ito, A. (2014). Burn and cut injuries related to job stress among kitchen workers in Japan. *Industrial health*, 52(2), 113120.

Haruyama, Y., Matsuzuki, H., Tomita, S., Muto, T., Haratani, T., Muto, S., ve Ito, A. (2014). Burn and cut injuries related to job stress among kitchen workers in Japan. *Industrial Health*, 52 (2), 113120. Doi: 10.2486/indhealth.20130143.

HSE, (2015). <https://www.hse.gov.uk/pubns/priced/hsg252.pdf>, Erişim Tarihi: 15.11.2022

ILO (International Labor Organization), 2007. The global 2.2 million people die each year from industrial injury accident and occupational disease. <http://gb.cri.cn/14558/2007/>. Erişim Tarihi: 24.01.2023

İSG Kanunu, (2012). 6331 Sayılı İş Sağlığı Güvenliği Kanunu. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuatmetin/1.5.6331.pdf. Erişim Tarihi: 23.02.2023

Jeong, B. Y. (2015). Cooking processes and occupational accidents in commercial restaurant kitchens. *Safety science*, 80, 8793.

Jilcha, K., ve Kitaw, D. (2017). Industrial occupational safety and health innovation for sustainable development. *Engineering science and technology, an international journal*, 20(1), 372380.

Johnstone, R., Quinlan, M. ve Walters, D., (2004). Policy and Practice in Health and Safety, Australia, s.2.

Kokane, S., ve Tiwari, R. R. (2011). Occupational health problems of highway restaurant workers of Pune, India. *Toxicology and industrial health*, 27(10), 945948.

Korkmaz, A. ve Avsallı, H., (2012). Çalışma Hayatında Yeni Bir Dönem: 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Yasası, SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi, SDU Faculty of Arts and Sciences Journal of Social Sciences, 2: 153167.

Korkmaz, A., ve Avsallı, H. (2012). Çalışma hayatında yeni bir dönem: 6331 sayılı İş Sağlığı Ve Güvenliği Yasası. *Süleyman Demirel Üniversitesi FenEdebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2012(26), 153167.

Köse S., ve Bilici S. (2020). Mutfak ve yemekhane çalışanlarında iş sağlığı ve güvenliği risklerinin değerlendirilmesi. 44(3):23947. <https://beslenmevediyetdergisi.org/index.php/bdd/article/view/105>. Erişim Tarihi: 13.02.2023



- Kramer, D. M., Holness, D. L., Haynes, E., McMillan, K., Berrault, C., Kalenge, S., ve Lightfoot, N. (2017). From awareness to action: Sudbury, mining and occupational disease in a time of change. *Work*, 58(2), 149162.
- Layık, E.E., (2016). Gıda Sektöründe Toz Patlamalarının Araştırılması Ve Patlamadan Korunma Dokümanının Hazırlanması Bir Uygulama Örneği, İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanlık Tezi), Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü, Ankara
- Liu, X., Liu, H., ve Han, D. (2016). Analysis of the current situation of occupational safety and health in the world. *Mod. Occup. Saf*, 3, 9193.
- Meloury, J. and Signal, T., (2014). When the plate is full: Aggression among chefs. *Int. J. Hosp. Manage*, 41: 97103.
- Nguyen, N. T. (2023). How does adopting occupational health and safety management practices affect outcomes for employees? The case of Vietnamese SMEs. *International Review of Economics ve Finance*, 83, 629640.
- Nordlöf, H., Wiitavaara, B., Högberg, H., ve Westerling, R. (2017). A crosssectional study of factors influencing occupational health and safety management practices in companies. *Safety science*, 95, 92103.
- Olçay, Z. F. (2019). Mutfakta iş sağlığı ve güvenliği. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 14(53), 2134.
- Özdikmen, T. (2015). İş sağlığı güvenliği ve acil durum yönetimi. Ankara: Seçkin Yayıncılık. 3. Baskı, ISBN 9789750231056.
- SGK, (2006). 5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu, 16/6/2006 Sayı: 26200, Resmî Gazete.
- Sokas, R.K., Sprince, N.L., (2008). Occupational health: overview. *Int. Encycl. Public Health* 639–649.
- Syamtingningrum, M. D. P., Partwi, S. G., ve Dewi, D. S. (2018, April). Model of relationship between personal factors and Occupational Health and Safety (OHS) management toward unsafe actions: a case study. In *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering* (Vol. 337, No. 1, p. 012062). IOP Publishing.
- Taiwo, O. (2010). *How colonialism preempted modernity in Africa*. Indiana University Press.
- Takala, J. (2019). Burden of injury due to occupational exposures. *Handbook of disability, work and health*, 122.
- Teo, S., Teikjin Goon, A., Siang, L.H., Lin, G.S. ve Koh, D., (2009). Occupational dermatoses in restaurant, catering and fast-food outlets in Singapore. *Occp Med (Lond)*; 59(7): 466471.
- Üner, M. H., Yılmaz, İ. İşçi Beslenmesi, (2020a) İş Kazaları Ve Üretkenlik İlişkisinin İncelenmesi. *Haliç Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3(3), 169179.
- Üner, M. H., Yılmaz, İ. (2020b). Isı Stresi Ve Sıvı Alımının Çalışan Sağlığı Ve Güvenliği Üzerine Etkileri. *Ohs Academy*, 3(2), 129134.
- WHO (World Health Organization). (2009). WHO guidelines on hand hygiene in health care. In WHO guidelines on hand hygiene in health care (pp. 270-270).
- Yılmaz, İ., ve Üner, M. H. (2021). Oksidatif Stres Ve Antioksidanların İş Sağlığına Etkileri. *Karaelmas Journal Of Occupational Health And Safety*, 5(1), 7987.
- Yılmaz, İ., Üner, M. H., ve Yalçın, E. (2020). Güvenli Bıçak Kullanımında Ve Şef Bıçağı Tercihinde Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Bilgi Seviyelerinin Belirlenmesi (Determination Of Knowledge. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 8(4), 32893302.
- Yiğit, A., (2013). İş Güvenliği, (2. basım), Bursa: Dora Yayıncılık.