

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ  
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ ANABİLİM DALI



DÜZCE İLİNDEKİ MUTFAK ÇALIŞANLARININ İŞ GÜVENLİĞİ BİLGİ  
DÜZEYLERİNİN SAPTANMASI VE KAZA GEÇİRME ORANLARIYLA  
KARŞILAŞTIRILMASI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

METE HAN ÜNER

tarafından

YÜKSEK LİSANS

derecesi koşullarını sağlamak için hazırlanmıştır.

Mart 2019

Program: İş Sağlığı ve Güvenliği Programı

DÜZCE İLİNDEKİ MUTFAK ÇALIŞANLARININ İŞ GÜVENLİĞİ BİLGİ  
DÜZEYLERİNİN SAPTANMASI VE KAZA GEÇİRME ORANLARIYLA  
KARŞILAŞTIRILMASI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

METE HAN ÜNER

tarafından

OKAN ÜNİVERSİTESİ

İş Sağlığı ve Güvenliği Programı

Yüksek Lisans

derecesi koşullarını sağlamak için sunulmuştur.

Onaylayan:



Prof. Dr. H. Savaş AYBERK  
(İstanbul Okan Üniversitesi)



Dr. Öğr. Üyesi Işıl ULUŞOY  
(İstanbul Okan Üniversitesi)



Dr. Öğr. Üyesi Ayşenur GÜL  
(Işık Üniversitesi)

Mart 2019

Program: İş Sağlığı ve Güvenliği Yüksek Lisans Programı

## ÖZET

Mutfaklar çeşitli risk ve tehlikelerin bir arada bulunduğu çalışma alanlarıdır. İş kapasitesinin üzerinde, yoğun, uzun çalışma temposu, eğitimsiz çalışan gücü gibi birçok etmen sebebiyle mutfak faaliyetleri risk ve tehlikeler açısından büyük önem taşımaktadır. Günümüz yiyecek içecek endüstrisi eğitilmiş iş gücünün yanı sıra önemli oranda mesleki eğitim almamış iş gücünden de yararlanmaktadır. Mesleki yükseköğretim mezunlarının yanı sıra alaylı ustalar, iş bulamadığı için garsonluk yapan servis elemanları, bulaşıkçılar karşılaşılabilecek kaza çeşitliliği oldukça zengin mutfak hizmetlerini daha da tehlikeli bir duruma sokmaktadır. Mesleki eğitim sadece işin nasıl yapılacağını değil, çalışma güvenliğini de kapsayan bir sahadır. Yapılan araştırmalar eğitim düzeyi arttıkça iş kazalarına karşı kadereci bakış açısının azaldığını göstermektedir. Bunun yanı sıra mesleki eğitimden bağımsız olarak sektöre yönelik iş sağlığı ve güvenliği eğitimleri de kazaların önlenmesi açısından oldukça büyük önem arz etmektedir. Bu tez çalışması, çeşitli branşlardaki mutfak çalışanlarının iş sağlığı ve güvenliği bilgi düzeylerini, genel sosyodemografik veriler ile kaza geçirme oranları ışığında karşılaştırmak, riskleri belirlemek, bunun yanı sıra alınabilecek önlem ve tavsiyeleri sunmak amacıyla yapılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Mutfak çalışanları, İş güvenliği bilgi düzeyleri, Mutfak kazaları.

## **ABSTRACT**

Kitchens are the one of main working areas where various risks and dangers are combined. Kitchen activities are very important in terms of risks and dangers due to many factors such as intensive, long working tempo and untrained working power. Today, the food and beverage industry, as well as the educated workforce, still benefits from a significantly lower labor force. Along with vocational higher education graduates and craftsmen, uneducated personnel work as service staff and dishwasher because of the fact that they could not find another job, make the kitchen services more dangerous. Vocational education is a field that covers not only how to do the work but also the work safety. Studies show that while the level of education increases the fatalistic view on occupational accidents decreases. In addition, regardless of vocational training, occupational health and safety trainings for the sector are also of great importance in terms of preventing accidents. This thesis study was carried out to compare occupational health and safety knowledge levels of kitchen workers in various branches in the light of general socio-demographic data and accident rate, to determine risks and to provide measures and recommendations.

**Key Words:** Kitchen workers, Job safety knowledge levels, Kitchen accidents.

## TEŞEKKÜR

Yüksek lisans öğrenimimde ve bu tezin hazırlanmasında gösterdiği her türlü destek ve yardımdan dolayı çok değerli hocam Prof. Dr. H. Savaş AYBERK'e en içten dileklerle teşekkür ederim.

Yüksek lisans çalışmam sırasında büyük bir özveri ile destek ve yardımlarını esirgemeyen, motivasyonlarıyla hep yanımda olan sevgili eşim, hayat arkadaşım Dilara GÖKÇEN ÜNER'e, sonsuz teşekkürlerimi sunarım.



# İÇİNDEKİLER

I. GİRİŞ .....	1
II. GENEL BİLGİLER.....	4
2.1. Tanımlar .....	4
2.2. Endüstriyel Mutfaklarda Çalışan Personel .....	4
2.2.1. Beslenme uzmanları (diyetisyenler).....	4
2.2.2. Gıda mühendisleri .....	5
2.2.3. Mutfak şefleri (aşçılar) .....	5
2.2.4. Servis elemanları (garsonlar, komiler).....	5
2.2.5. Bulaşıkçılar.....	6
2.3. Mutfaklarda İş Güvenliğinin Önemi .....	6
2.4. Mutfaklarda Kazaların Oluşum Nedenleri .....	9
2.4.1. Eğitimsizlik .....	10
2.4.2. Kontrolsüzlük.....	11
2.4.3. Planlama ve tasarım hataları.....	12
2.5. Mutfaklara Özgü Risk ve Tehlikeler .....	14
2.5.1. Yanıklar .....	16
2.5.2. Düşmeler .....	18
2.5.3. Patlamalar.....	20
2.5.4. Kesikler .....	21

2.5.5. Elektrik çarpmaları .....	22
2.5.6. Kimyasal maruziyet.....	24
2.5.7. Çalışma ergonomisi.....	27
III. GEREÇ VE YÖNTEM .....	29
3.1. Araştırmanın Amacı .....	29
3.2. Araştırmanın Yeri ve Zamanı.....	29
3.3. Örneklem Seçimi.....	29
3.4. Araştırma Yöntemi.....	30
3.5. Verilerin Değerlendirilmesi.....	30
IV. BULGULAR .....	32
4.1. Mutfak Çalışanlarının Genel Bilgileri.....	33
4.2. İş Güvenliği Bilgi Düzeyi .....	37
4.3. İş Kazası Geçirme Durumu .....	54
4.4. Bazı Soruların Kişisel Bilgilerle Karşılaştırılması .....	71
V. TARTIŞMA .....	79
5.1. Mutfak Çalışanlarının Genel Bilgileri.....	79
5.2. Mutfak Çalışanlarının İş Güvenliği Bilgi Düzeyleri .....	81
5.3. Mutfak Çalışanlarının Kaza Geçirme Durumları .....	83
VI. SONUÇ .....	87
VII. ÖNERİLER.....	94
VIII.KAYNAKÇA .....	97

## TABLO LİSTESİ

Tablo 2.1. Yiyecek İçecek Sektöründe Çalışanların Karşılaştığı Riskler .....	15
Tablo 4.2. Katılımcıların Cinsiyet Dağılımı.....	33
Tablo 4.3. Katılımcıların Yaş Dağılımı.....	34
Tablo 4.4. İş Sağlığı ve Güvenliği Hakkında Eğitim Alma Durumu .....	35
Tablo 4.5. Mesleklere Göre İş Güvenliği Eğitimi Alma Durumu .....	35
Tablo 4. 6. Eğitim Düzeyine Göre İş Güvenliği Eğitimi Alma Durumu .....	36
Tablo 4.7. Çalışanların Eğitim Düzeyleri İle Kurumdaki Görevlerinin Karşılaştırılması.....	37
Tablo 4.8. Topraklama Hattı ile İlgili Soruya Cevap Verenlerin, Cevapları ile Mesleklerinin Karşılaştırılması .....	38
Tablo 4.9. Kimyevi Maddelerin Birbiriyle Karıştırılabileceğine Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması.....	39
Tablo 4.10. Mutfak Çalışma Sıcaklığına Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	40
Tablo 4.11. Kaçak Akım Rölesine Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	41
Tablo 4.12. İş Kazaları Kaderdir Sorusunu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	41
Tablo 4.13. İş Güvenliği Eğitimleri Mutfak Kazalarını Önlemede Etkilidir Sorusunu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	42
Tablo 4.14. Tehlikeli Ortama Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	43



Tablo 4.15. Mesai Saatlerinde Olan Kazalara Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	44
Tablo 4.16. Çalışma Alanlarının Aydınlatılmasına Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	45
Tablo 4.17. Basınçlı Kaplara Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	46
Tablo 4.18. Kesikli Yaralanmalara Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	46
Tablo 4.19. Sıcak Pişirme Kaplarının Kulplarına Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri İle Karşılaştırılması .....	47
Tablo 4.20. Gaz Kaçaklarının Kontrolüne Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	48
Tablo 4.21. Kişisel Koruyucu Donanımlara Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	49
Tablo 4.22. Kazaların Rapor Edilmesine Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	50
Tablo 4.23. Sıcak Sıvı Dolu Kapların Taşınmasına Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	50
Tablo 4.24. Tutma Amaçlı Kullanılan Bezlere Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri İle Karşılaştırılması .....	51
Tablo 4.25. Yangın Söndürücülere Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	52
Tablo 4.26. Tava İçerisindeki Yağa Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	53
Tablo 4.27. El Blenderinin Temizlenmesine Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	54

Tablo 4.28. İş Kazası Gözlemine Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	55
Tablo 4.29. Kızgın Sıvıyla Yanmaya Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	56
Tablo 4.30. Çalışma Sırasında Düşmeye Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	56
Tablo 4.31. El Kesiklerine Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	57
Tablo 4.32. El Kesiklerine Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	58
Tablo 4.33. Basıncılı Tencere Patlamasına Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	59
Tablo 4.34. Doğalgaz Sızıntısına Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	59
Tablo 4.35. İş Güvenliği Kurallarına Uyuma Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	60
Tablo 4.36. Kimyevi Zehirlenmelere Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	61
Tablo 4.37. Elektrik Çarpmasına Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	62
Tablo 4.38. Ağır Yük Taşırken Sakatlanmalara Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	62
Tablo 4.39. İş Nedenli Sakatlanma ya da Meslek Hastalıklarına Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması.....	63
Tablo 4.40. Yüksekten Düşmeye Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	64

Tablo 4.41. Enfeksiyon Kapma ya da Zehirlenmeye Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	65
Tablo 4.42. İş Yerinde Yangına Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	65
Tablo 4.43. Aceleci ve Hızlı Çalışmaya Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	66
Tablo 4.44. Kişisel Koruyucu Donanım Kullanımına Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	67
Tablo 4.45. Mutfakların Tehlikeli Olduğuna Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	68
Tablo 4.46. Şahit Oldukları Kaza Çeşitlerine Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması .....	69
Tablo 4.47. Mutfaklarda En Sık Karşılaşılan Kaza Çeşitlerine Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması.....	70
Tablo 4.48. Eğitim Düzeyinin, İş Kazalarını Kader Olarak Görme Durumuyla Karşılaştırılması .....	71
Tablo 4.49. Eğitim Düzeyi ile İş Güvenliği Eğitimlerinin Mutfak Kazalarını Önlemede Etkinliği Üzerine Görüşlerin Karşılaştırılması.....	72
Tablo 4.50. Eğitim Düzeyleri ile "Çalışırken Aceleci ve Hızlı mı Davranırsınız?" Sorusunu Yanıtlayanların Karşılaştırılması.....	73
Tablo 4.51. Eğitim Düzeyleri ile "Çalışırken Kişisel Koruyucu Donanım Kullanıyor musunuz?" Sorusunu Yanıtlayanların Karşılaştırılması.....	74
Tablo 4.52. Yaş Aralıkları ile "Çalışırken Kişisel Koruyucu Donanım Kullanıyor musunuz?" Sorusunu Yanıtlayanların Karşılaştırılması.....	75
Tablo 4.53. Eğitim Düzeyleri ile "Size Göre Mutfaklar Kazaların Sık Yaşandığı Tehlikeli Yerler mi?" Sorusunu Yanıtlayanların Karşılaştırılması.....	76

Tablo 4.54. Eğitim Düzeyleri ile "Size Göre Mutfaklar Kazaların Sık Yaşandığı Tehlikeli Yerler mi?" Sorusunu Yanıtlayanların Karşılaştırılması..... 77

Tablo 4.55. Yaş Aralıkları ile "İş Güvenliği Kural ve Önlemlerine Uygun Çalışıyor musunuz?" Sorusunu Yanıtlayanların Karşılaştırılması..... 78



## ŞEKİL LİSTESİ

Şekil 2.1. Otel Bölümlerine Göre Risk Sayıları .....	8
Şekil 2.2. Aşçılara Ait İş Kazalarının Çeşitlerine Göre Dağılımı .....	15
Şekil 2.3. Mutfak Alanlarında Tespit Edilen Risklerin Türlerine Göre Dağılımı .....	19
Şekil 2.4. Kazaların Çeşitlerine Göre Dağılımı.....	23
Şekil 2.5. Solunma ile Vücuda Zarar Verebilecek Kimyasalları Kapsayan İşaretler .....	25
Şekil 6.2. Tahriş Edici, Aşındırıcı Maddelere Karşı Uyarı İşaretleri .....	26

## KISALTMALAR

ABD	Amerika Birleşik Devletleri
ISO	Uluslararası Standart Organizasyonu
İSG	İş Sağlığı ve Güvenliği
KKD	Kişisel Koruyucu Donanım
LPG	Sıvılaştırılmış Petrol Gazı
TSE	Türk Standartları Enstitüsü
TUİK	Türkiye İstatistik Kurumu

# I. GİRİŞ

Mutfaklarda üretim safhası, mutfak çalışanları için birçok tehlike ve riski de beraberinde getirmektedir. Bu nedenle son yıllarda yapılan çalışmalar endüstriyel mutfaklarda iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarına yönelmiş durumdadır.

Mutfak çalışanları için çalışma koşulları ve çalışma koşullarının neden olduğu iş ile ilgili hastalıkların yanı sıra mutfakta ki iş kazaları da büyük önem taşımaktadır. Çalışma alanlarındaki araç-gereçler ve olumsuz koşullar, mutfak çalışanlarının kaza geçirme riskini arttırdığı gibi uzun dönemde çalışma performansını kaybetmesine de neden olmaktadır [1].

Bununla birlikte mutfaklarda oluşan çoğu kazaya da mutfak çalışanlarının dikkatsizliği neden olmakta, bu nedenle mutfaklarda oluşabilecek risklerin çoğu da önlenbilir olmaktadır.

Endüstriyel mutfaklar başka bir deyişle yiyecek içecek endüstrisi içerisi iş kazalarına oldukça elverişli bir alandır. Yapılan araştırma sonuçlarına göre kazaların %90'ı mutfak çalışanlarının işini bitirmek için acele etmesi sebebiyle ortaya çıkmaktadır.

Endüstriyel Mutfaklarda Kazaların;

% 34'ü yiyecek servisinde,

% 21'i besinin pişirmeye hazırlanması,

% 16'sı mutfak ve servis araçlarının kullanılması ve,

% 12' si besinin pişirilmesi sırasında gerçekleşmektedir.

Bu kazalar hem mutfak çalışanlarına, hem de mutfağın bulunduğu işletmeye zarar vermektedir. Mutfak profesyonelleri zarar görürken, mutfağın olduğu işletme ise verim düşüklüğüne, sigorta, hasar ve onarım gibi başlıklarda zarara uğramaktadır [2].

Yine yapılan çalışmalar endüstriyel mutfak çalışma alanlarında çok fazla iş kazası ve yaralanma olduğuna dikkat çekmektedir. Bu kazalara ait nedenlerin en başında mutfaklarda çalışan profesyonellerin iş sağlığı ve güvenliği alanında yeterince bilgi sahibi olmaması ya da güvenlik önlemlerine yeterince önem vermemesi gelmektedir.

Mutfaklarda yapılan her işin bilgilendirme/öğrenme süreçlerinde, o işin nasıl güvenli bir şekilde yapılabileceği de öğretilmelidir. Mutfak üretim sahasında ve servis sahasında kullanılacak her gerecin, kullanımı esnasında karşılaşılabilecek risklere karşı alması gereken tedbirler mutfak sorumlusu (beslenme uzm./diyetisyen, aşçıbaşı, gıda müh.) tarafından mutfak çalışanlarına anlatılmalı ve çalışanların bilgi düzeyleri artırılmalıdır.

Mutfak çalışanlarının eğitim ve bilgi düzeylerini arttırarak kazalardan koruma amacıyla periyodik olarak araç-gereç kullanımı, kurum beslenme sistemlerinde karşılaşılabilecek kazalar ve ilk yardım konularında eğitim verilmeli, üretim sahalarına kazalardan korunma amaçlı uyarılar, güvenli kullanım talimatları ve bilgilendirme afişleri asılmalıdır [3].

Eğitim düzeylerinin artırılması, risklerin azaltılması ve güvenlik için oldukça etkili bir yöntemdir. İşe alınan her mutfak personeline ve çalışmakta olan profesyonellere güvenliği sağlayıcı bilgiler eğitimler aracılığı ile öğretilmeli, benimsetilmelidir.



Mutfaklarda güvenlik programlarının etkin bir biçimde işleyebilmesi için mutfak üretim sahasına ait bazı kayıtların tutulması gerekmektedir. Tutulacak bu kayıtlarda şu soruların cevapları aranmalıdır;

1. En fazla görülen kaza tipleri hangileridir? (kayarak düşme, kesikler vb.)
2. Kazayı geçirene ait bilgiler (ad, soyad, kaza geçirme sayısı, özellikleri vb.)
3. Kazalar en fazla hangi çalışma saatlerinde olmaktadır?

Mutfak yöneticileri (beslenme uzm./diyetisyen, aşçıbaşı, gıda müh.) tutulan kayıtları incelemeli ve kaza nedenlerini araştırmalıdır. Böylece bu bilgiler ışığında yöntem ve gereçlerde değişiklik yapabilme imkânı gerekiyorsa uygulayabilir. Bunun yanı sıra periyodik olarak verilecek eğitimin içeriğini de buna göre düzenleyerek kaza risklerini en aza düşürmeyi hedefleyebilecektir [4].

Bu araştırmanın amacı, mutfak çalışanlarının iş sağlığı ve güvenliği bilgi düzeylerini saptamak, kaza geçirme oranları ve geçirdikleri kaza tipleri arasındaki ilişkiyi ortaya çıkararak mutfaklarda risk ve kazalara yönelik daha etkin tedbirler alınmasına katkıda bulunmaktır.

## II. GENEL BİLGİLER

### 2.1. Tanımlar

İş sağlığı, tüm meslek gruplarında çalışanların sağlık durumlarını sosyal, ruhsal ve bedensel olarak en iyi duruma getirmek ve korumayı ilke edinmiş bir tıp dalıdır.

İş güvenliği, çalışanı iş yerinde işin yapılmasıyla ilgili oluşan tehlikelerden ve sağlığa zarar verebilecek tehlikeli koşullardan koruyarak daha iyi bir iş ortamı hazırlamaya yönelik teknik bilim dalıdır.

İş sağlığı ve güvenliği, çalışanların iş kazaları ve meslek hastalıklarına karşı korunmalarını sağlayan uygulamalı bilim dalıdır [5].

İş kazası, bir işin yapılması esnasında meydana gelen, ölüm ya da yaralanmalara sebebiyet vererek sağlığı tehlikeye sokan durum [6, 7].

Endüstriyel mutfak, her türden besin maddesinin hazırlandığı, işlendiği, ısıtılma işlem gördüğü ve bazen işletme türü gereği tüketildiği yerdir [2].

### 2.2. Endüstriyel Mutfaklarda Çalışan Personel

#### 2.2.1. Beslenme uzmanları (diyetisyenler)

Diyetisyenler, besin, besin güvenliği ve beslenme konusunda uzman olarak tanınan yüksek nitelikli profesyonellerdir.

Toplu Beslenme yapılan mutfaklarda diyetisyenler; menü planlaması, mal kabulü, besin güvenliğinin sağlanması, mutfak personelinin eğitimi, tariflerin standartlaştırılması, maliyet kontrolü gibi konularda yönetici ve organize edici vasfıyla çalışırlar [8, 4].

### **2.2.2. Gıda mühendisleri**

Gıda mühendisleri, yeni gıda ürünlerinin oluşturulmasında (üretim prosesinde) ve daha ekonomik üretim metotlarının geliştirilmesi gibi konularda çalışmalar yürütür.

Gıda maddelerinin özelliklerini kaybetmeden korunması, atık maddelerin değerlendirilmesi ve ham maddelerin daha yüksek verim oranlarıyla kullanılması konularıyla ilgilenen meslek / mühendislik dalıdır [9].

### **2.2.3. Mutfak şefleri (aşçılar)**

Doğru malzemeyi, doğru yöntem/yöntemlerle işlemeyi ve pişirme usullerini bilen, üretim sürecinden sorumlu profesyonel mutfak çalışanlarıdır [10, 11, 12].

### **2.2.4. Servis elemanları (garsonlar, komiler)**

Garsonlar, sipariş edilen yemekleri mutfaktan müşteri masasına kadar taşınması, kirli malzemelerin bulaşık haneye taşınması, masaların servise hazırlanması, siparişlerin alınması gibi temel servis hizmetlerine dayalı işleri yapan meslek elemanıdır [4, 11].

### **2.2.5. Bulaşıkçılar**

Bulaşıkçılar, servis, üretim ya da genel mutfak kısımlarında kullanılan temizliği ve düzeninden sorumlu mutfak çalışanlarıdır. Tüm mutfak malzemelerinin temizliğinden sorumludurlar [4].

### **2.3. Mutfaklarda İş Güvenliğinin Önemi**

Mutfak hizmetlerinde ana amaç; beslenme kurallarına uygun, hijyenik, kaliteli yemek hizmeti sunmaktır. Bu amaca yönelik hedeflerin gerçekleşmesi için alanında eğitilmiş ve deneyimli personele, rahat ve güvenli bir çalışma ortamına ve üretimin sağlıklı ilerlemesini sağlayacak mutfak planlamasına ihtiyaç vardır.

Mutfak profesyonellerinin, kısıtlı zamanda standartlara uygun şekilde ve büyük miktarlarda yemek üretmeleri gerekmektedir [13].

Mutfak çalışanları, özellikle de aşçılar üretimin en yoğun kısmında çalışmaları sebebiyle daha fazla strese maruz kalmaktadırlar. Bu durum üretim sahasında iş sağlığı ve güvenliği açısından risk olarak değerlendirilebilir [1].

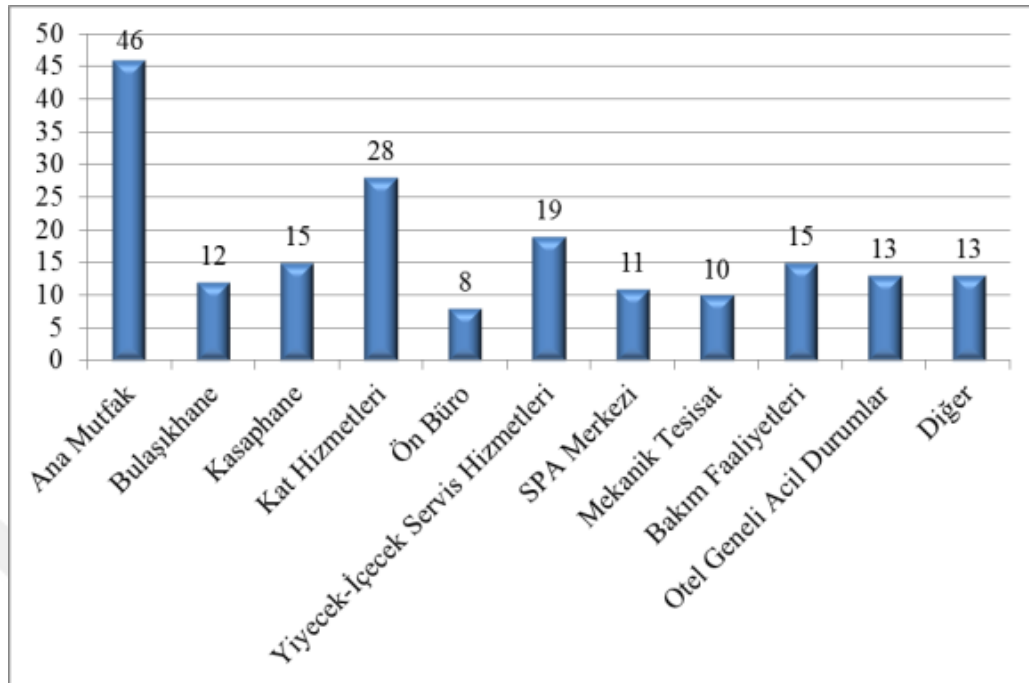
Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı işletmelerin mal ve hizmet üretimleri esnasında oluşabilecek risk ve tehlikeleri sınıflandırarak 29/03/2013 tarihli 28602 sayılı Resmi Gazete'de İş Sağlığı ve Güvenliğine İlişkin İşyeri Tehlike Sınıfları tebliğini yayınlamış ve tehlikeleri sınıflandırmıştır. Bu tebliğ gereğince otel, konaklama ve her türden yiyecek üretiminin gerçekleştirildiği işletmeler az tehlikeli (C sınıfı) işler sınıfında yer bulunmaktadır. Toplu beslenme ve konaklama işletmeleri az tehlikeli sınıf kategorisine dahil olmalarına rağmen, 2013 TÜİK verilerine göre son 12 ay

içerisinde 5559 bin çalışanın % 4'ü iş kazası ya da çalışma ortamı sebebiyle sağlık sorunu yaşamıştır [6].

Otel işletmelerinde mutfaklar ve yiyecek içecek hizmetleri kısımları personel istihdamının fazla olması sebebiyle dikkat çekici bir risk ve tehlike potansiyeline sahiptir [14]. İş kazaları önemli derecede verimlilik kayıplarına neden olabilmektedir. İnsanlar yaralanabilir, ölebilir ya da işletmede büyük ölçüde mal kaybı oluşabilir [3]. Bu nedenle; iş güvenliği uygulamaları yasal bir zorunluluk olmasının yanı sıra, işletmeye ait gelişmişlik düzeyi ve iş yaşamının kalitesini gösterir önemli ölçütlerdendir [15].

Bunun yanı sıra, mutfakta çalışan personelin kaza, sağlık sorunu gibi nedenlerle işten zorunlu olarak uzaklaşması işveren ve çalışan açısından ekonomik bir kayıp oluşturmasının yanı sıra iş verimini de olumsuz etkileyecektir. Bu açıdan risk ve tehlike oluşmadan, koruyucu önlemlerin alınması en ekonomik yol olacaktır.

Toplu beslenme ve besin üretimine dayalı işletmelerde, iş kazalarını ve meslek hastalıklarını önlemek ya da en aza indirebilmek için kuruluştan itibaren etüt ve fizibilite çalışmalarının planlı bir şekilde yapılması önem arz etmektedir. Mutfaklar; konaklama ve beslenme işletmelerinde sıklıkla kazaların yaşandığı birimlerdir [6]. Bir çalışmada otel işletmesinde Fine-Kinney yöntemi kullanılarak yapılan risk değerlendirmesi ile tespit edilen 190 riskin, otel bölümlerine göre dağılımı Şekil 2.1.'de verilmektedir.



Şekil 2.1. Otel Bölümlerine Göre Risk Sayıları<sup>1</sup>

Öte yandan besin üretimi yapılan işletmelerde, işle ilgili birçok yaralanma ve hastalık ortaya çıkmakta fakat birçoğu rapor edilmemekte, kayıt dışı kalmaktadır [6].

Yiyecek ve içecek endüstrisi ve mutfaklar kazalar açısından oldukça müsait bir iş kolu olmasına rağmen, tehlike oluşturabilecek davranışlardan kaçınarak, önceden alınacak tedbirlerle iş kazalarının önüne geçmek mümkün olabilmektedir [2, 6, 12].

Güvenlik, tedbir olarak tehlikelerden korunmak demektir. Asıl amaç çalışanların kazalardan korunmasıdır. Her iş kazası, işletme açısından, çalışan açısından ve milli ekonomi açısından büyük maliyetlere neden olmaktadır. Zarar gören makinelerin tamirat masrafları, sigorta masrafları, yeni çalışan yetiştirme masrafları, deneyimsiz çalışan sebebiyle üretim kayıplarına dayalı zararlar başta olmak üzere kazalar maddi,

<sup>1</sup> Y. Yağmurluklu, ‘‘Otel İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliğinin Değerlendirilmesi,’’ Yüksek Lisans Tezi, T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı, Ankara, Türkiye: 2016.

manevi ve hukuki açılardan bir çok olumsuzluğu beraberinde getireceği için kazaları oluşmadan önlemek her açıdan daha avantajlı olacaktır [2, 4, 6].

#### **2.4. Mutfaklarda Kazaların Oluşum Nedenleri**

İş kazaları, beklenmeyen anlarda ortaya çıkarak can, uzuv ve mal kayıplarına yol açabilen olaylara verilen addır. Beslenme hizmetleri, mutfaklardaki yoğun çalışma temposunun getirdiği stresin de etkisiyle çeşitli risk ve tehlikelere oldukça açıktır. Mutfaklarda kazaya neden olan etmenler birden fazla olabilir ve genellikle gerekli tedbirler alınırsa büyük ölçüde önlenabilir. Özellikle kazalara sebebiyet verebilecek kök nedeni görebilmek yaşanabilecek kazaları önlemek için alınacak tedbirlerin alınmasına kılavuz olacaktır [3].

Mutfaklarda iş sağlığı ve güvenliğinin değerlendirildiği bir çalışmada araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının %63.9'u son 1 yıl içerisinde iş kazası geçirdiğini beyan etmektedir. Aşçılar için kaza geçirme oranı %73.1, servis personeline %56.1, bulaşıkçılarda ise %58.0 olarak bulunmuş olup, meslek grubu ile kaza geçirme olgusu arasında istatistiksel olarak ( $p>0.05$ ) anlamlı bir fark bulunmamıştır. İş kazalarının oluşum sıklığı değerlendirildiğinde, %90.1 yanma, %92.1 kayma, %93.1 düşmeye bağlı kazaların meydana geldiği tespit edilmiştir [1].

Sormaz ve arkadaşları [15]'nin mutfak çalışanlarına dair iş güvenliği bilgilerini değerlendirdiği bir çalışmada, iş güvenliğine yeterince önem verilmemesinin ve bilgi eksikliğinin kaza nedenleri sıralamasının başında geldiği belirtilmiştir [15].

Mutfak ve restoran bölümlerinde sabah 06.30 ile 22.00 saatleri arasında yoğun bir iş temposu olmaktadır. Bu durum çalışanın sosyal ve özel yaşamının, iş yaşamına göre şekillenmesi sonucu, ailesine, dinlenmeye ya da sosyal çevresine ayıracak vakit bulamamasına neden olmaktadır. Böylece artan stres nedeniyle mutfaklara özgü kazalara yol açabilecek risk ve tehlikelerde ortaya çıkabilir [3, 17]. Bu ve bir çok nedenden dolayı mutfaklarda kazalar bir çok etmene bağlı oluşabilir.

#### **2.4.1. Eğitimsizlik**

Besin üretilen ya da işlenen işletmelerde çalışanlara eğitim verilmesinin temel amacı iş kazası ve meslek hastalığı risklerini en aza indirgeyebilmektir. Eğitim düzeyi artırılarak meslek hastalıklarına ve iş kazalarına yol açacak risk ve tehlikeler en aza indirilebilmektedir [18].

Araştırmalar neticesinde iş kazalarının çok önemli bir kısmının çalışanların eğitimsizliği ya da kurallara aykırı davranışları sonucu meydana geldiği ortaya konulmuştur. Özellikle de genç ve deneyimsiz çalışanların eğitimsizlikten dolayı kaza ve yaralanmalara maruz kaldığı bildirilmektedir [15].

Catering şirketlerinde 2014 yılında yapılan bir araştırmada 380 mutfak personeli ile görüşülmüş ve çalışanların iş güvenliği alanında yanlış bilgilere sahip oldukları ortaya konulmuştur [16].

İşveren ya da sorumlu kişi, çalışan işe başlamadan önce işyerine özgü tehlikelerinin de dikkate alındığı iş güvenliği eğitimlerini vermekle yükümlüdür [6, 19]. Bunun yanı sıra malzeme kullanımıyla ilgili eğitimler çalışanlara verilerek bilgi eksikliği mutlaka giderilmelidir [20].



Ayrıca işverenlerin çalıştıracakları çalışanların sahadaki deneyimlerini, turizm sektöründe eğitim almalarından daha fazla önemsedikleri de bilinmektedir [21]. Çalışanların güvenlik performansları ile güvenlik kültürünün etkisinin araştırıldığı bir çalışmada eğitim düzeyine göre; İlkokul/ortaokul mezunu çalışanların, lise ve üniversite mezunu çalışanlara nispeten çalışma ortamında daha kaderci bir anlayışa sahip oldukları ortaya konulmuştur. Başka bir ifade ile eğitim düzeyi arttıkça çalışanların daha az kaderci bakış açısına sahip oldukları belirtilmiştir. Bu ise eğitimin, kaderci düşüncenin ortaya çıkardığı güvenlik önlemlerine uymama davranışını azaltabileceğini göstermektedir [6].

Eğitim kapsamlı, süreklilik arz eden, çok boyutlu bir süreçtir. Bu nedenle işletmelerin iyi tanımlanmış eğitim süreçleri ve ihtiyaçlarını göz ardı etmeden işe başlamaları gerekmektedir [22]. Zira eğitim, hem teknik anlamda, hem de uygulama sahasında önem taşımakta olup, kişilerdeki mevcut davranışı değiştirmede büyük katkı sağlayıcıdır [23].

#### **2.4.2. Kontrolsüzlük**

İyi bir mutfak planlaması ve çalışan eğitimi oldukça önemli olmakla beraber kazaları önlemede yetersiz kalabilmektedir. Özellikle genç çalışanlar ve işe yeni alınan personelin kazalara en yatkın çalışan grubunu oluşturduğu bilinmektedir [24]. Bu nedenle yemekhane, mutfak ve personelin süreklilik arz edecek bir şekilde denetlenmesi gerekmektedir [3, 25].

Yetersiz denetim ve kontrollerin yapılmamış olması kazaların nedenleri arasında yer almakta olup, iş yerinde alınan önlemlere uyulup uyulmadığının gözlemlenmesi,

denetlenmesi ve uygunsuz durumların düzeltilmesi iş veren için kanuni bir zorunluluk teşkil etmektedir [19, 26].

Yine 1998 yılında İngiliz Standartlar Enstitüsü'nün BS 8750 spesifikasyonu ile 1996 yılında BS 8800 Mesleki Sağlık ve Güvenlik Yönetim Sistemi Rehberini yayınlamasından sonra çeşitli farklı dokümanlar da dikkate alınarak 2001'de Türk Standartları Enstitüsü (TSE) tarafından TSE 18001 standardı hazırlanmıştır. Bu standart temel olarak iş güvenliği politikası, uygulama, planlama ve kontrol gibi bölümlerden oluşmakta olup bu kısımlar ISO Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleriyle de entegre edilebilmektedir [27].

İş güvenliği yönetim sistemleri kontrol süreçlerinin ve sürekli iyileştirme faaliyetlerinin başka bir deyişle yönetim sistemlerinin kontrol altına alınmasını kolaylaştırmaya büyük katkıda bulunabilir. Bu amaçla yürütülecek faaliyetler ise;

- a. Amaçların ne kadarının gerçekleştirilebildiği ve yetersizliklerin tespit edilerek düzeltilmesi,
- b. Kaza ve kazaya yaklaşılan durumların takip altına alınması,
- c. Yapılan izleme ve ölçüme dayalı faaliyetlerin kayıt altına alınması,
- d. Kurulu sisteme dair zayıf ve güçlü yönlerin saptanarak hedeflerin gerçekleştirilmesinin mümkün hale getirilmesidir [16].

#### **2.4.3. Planlama ve tasarım hataları**

Yiyecek – içecek üretimi yapılan işletmelerde çalışma temposunun en yoğun olduğu yerler mutfaklardır [28]. Bu neden ile etkin bir mutfak planlaması büyük önem taşımaktadır. Mutfak planlamasında bina içerisindeki konumun belirlenmesi, yeterli

alan kapasitesinin ayrılması, uygun ekipman, cihaz seçimi ve etkin çalışacak bir ekibin varlığı dikkate alınması gereken en önemli konular arasındadır. Mutfak planlamasının doğru şekilde yapılmaması karlılık ve motivasyonda düşüşlere sebebiyet verirken, iş kazalarını da arttıracaktır [20].

Bunun yanı sıra mutfaklar hizmet sektörü içerisinde çeşitli ekipmanların yoğunlukla kullanıldığı alanlardır [29]. Endüstriyel tip mutfaklarda, ev tipi mutfaklara oranla çok farklı cihaz ve ekipmanlarla çalışılmaktadır. Depolama, hazırlık ve pişirme gibi zaman alıcı faaliyetlerin varlığı bu cihazların profesyonel mutfaklarda kullanımını yaygınlaştırmaktadır [23].

Araç-gereç, bina yapımı, yerleşim ve gerekli önlemleri içeren bilim dalı mühendisliktir. Bu araç-gerecin tasarımında belirleyici etmen insan davranışlarıdır. Mutfak hizmetlerine dair güvenli çalışma iyi tasarlanmış araç-gereç ve iyi bir mutfak planı ile sağlanabilir. Ayrıca mutfak için uygun olmayacak bir donanım tasarımı çalışanlarda bir takım fiziksel ya da mental olumsuzluklara sebebiyet verebilir [3, 4, 6].

Ticari-endüstriyel mutfak ekipmanlarını üreten firmalarda çeşitli standartlar kullanılmaktadır. Tasarım yapılmadan önce, mutfağa ait tesisat projelendirmesi, mimari plan ve teknik gerekliliklerin getirdiği koşullar karşılanmalıdır.

Avrupa Profesyonel Mutfak Ekipmanları Üreticileri Federasyonu tarafından, elektrikli aletlerin güvenliği, makinelerin güvenliği, gaz ile çalışan cihazların güvenliği gibi konularda kullanılacak mutfak alet ve ekipmanları için standartlar oluşturulmuştur. Mutfak cihaz ve ekipmanları için standartlar oluşturmada asıl gaye çevre, iş güvenliği ve israf gibi konularda çeşitli gereklilikleri sağlayabilmektir.

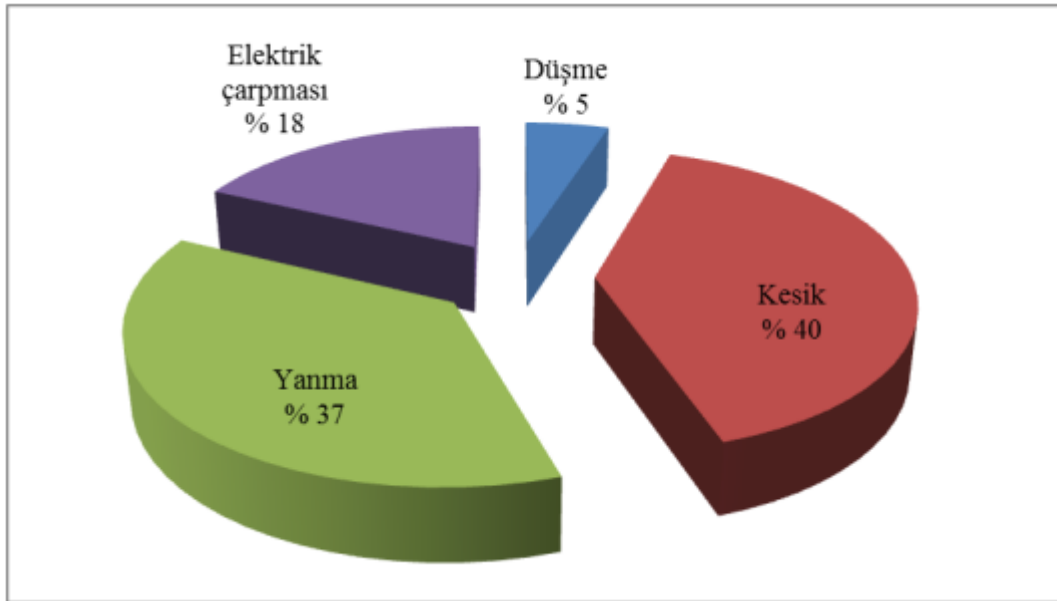
Mutfaklarda ekipman satın alımında, beklentiyi karşılama, ekonomik olma, işe yararlılık kapasitesi gibi çeşitli konular dikkatle değerlendirilmelidir. Bu sayede verimlilik/maliyet dengesine uygun cihazların alınması sağlanmaktadır [29]. Başka bir deyişle, kullanılacak ekipman seçiminde, ekipman nitelikleriyle, mutfaka ait menü, üretim kapasitesi, ekipman ve personel sayısı birbiriyle yakından ilişkilidir [30].

## **2.5. Mutfaklara Özgü Risk ve Tehlikeler**

Mutfak güvenliği kavramı hem besin kaynaklı risklerden korunmayı, hem de kazalardan korunacak önlemleri almayı kapsamaktadır [31]. Mutfak planlaması iş kazalarının azaltılması açısından uzmanlık gerektiren bir süreçtir [30].

Her yıl azımsanmayacak kadar çok çalışan engellenmesi mümkün olan kazalar dolayısıyla ölmekte ya da yaralanmalı iş kazası geçirmekte olup mutfak çalışanları arasında da iş kazaları sıklıkla görülmektedir. Mutfak alanlarında bilhassa dikkatsiz davranış ve çalışma alanlarının bakımsız olması sebebiyle çeşitli kazalar meydana gelmektedir. Mutfak çalışan personel sürekli çeşitli risklere maruz kalmasına rağmen, mutfak çalışanlarına ait çalışma risklerinin belirlenmesine yönelik araştırmaların sayısı azdır [32].

Ankara'da 2010 yılında mutfak çalışanlarını inceleyen bir çalışmada, aşçılara ait iş kazalarının dağılımı Şekil 2.2. de gösterilmiştir [14].



Şekil 2.2. Aşçılara Ait İş Kazalarının Çeşitlerine Göre Dağılımı<sup>2</sup>

Şekil 2.2.'den anlaşıldığına göre mutfaklarda yanma ve kesikler oldukça sık geçirilen kaza tipleri arasında yer almakta olup düşmeye bağlı kazaların daha az oranla yaşandığı ortaya konulmuştur.

Yine İngiltere Sağlık ve Güvenlik Biriminin (Health and Safety Executive) yapmış olduğu bir araştırmada gençler arasında yapılan işe göre risk daha detaylı olarak Tablo 2.1.'de incelenmiştir [16].

Tablo 2.1. Yiyecek İçecek Sektöründe Çalışanların Karşılaştığı Riskler<sup>3</sup>.

İŞİN KONUSU	İŞİN İÇERDİĞİ RİSK UNSURLARI
Yiyecek ve içecek servisi	Kayma, tökezleme, manuel taşıma

<sup>2</sup> Y. Yağmurluklu, 2016.

<sup>3</sup> H. A. Çakır, "OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi Kapsamında Otel Mutfaklarının Ergonomik Açından İncelenmesi: Bir Uygulama," Yüksek Lisans Tezi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, İzmir, Türkiye, 2015.

Yiyecek hazırlanması	Bıçak kullanımı
Bulaşık makinesi kullanımı	Manuel işlem olması ve temizleyicilerin kullanımı
Yerlerin silinmesi	Manuel işlem olması ve temizleyicilerin kullanımı
Atık işlemleri	Manuel işlem ve cam kırıklarından kaynaklanabilecek kesikler
Müşteriden ücret tahsisi	Agresif müşteriler
Dilimleyicilerin, mikserlerin, yemek pişirme aletlerinin, parçalayıcıların kullanımı ve temizliği	Makine kullanımından kaynaklı el bölgesinde meydana gelebilecek hasarlar
Aşındırıcı temizlik malzemelerinin kullanımı	Cildin ve gözlerin kimyasal malzemelerden zarar görmesi
Atık sıkıştırma aracının kullanımı	Hareket halindeki makine ile temastan kaynaklanabilecek hasarlar
Yüksek zemin üzerinde çalışma	Düşmelerden kaynaklanabilecek hasarlar
Kızartma tavalarının temizliği ve kurulanması	Ateş veya kızgın sonucu yanma
Etlerin kemiklerinden temizlenmesi	Bıçağın ele batması veya kesmesi

Tablodan da anlaşılacağı gibi yapılan araştırmada kayma, kesikler, yanma gibi farklı kategorilerde yapılan çeşitli işlere bağlı sonuçlar ortaya konularak riskli çalışmalar tespit edilmiştir. Mutfaklara ait risklerin çeşitli araştırmalarla ortaya konulması, ortaya konulan spesifik risklere yönelik tedbir alınmasına, dolaylı olarak da kaza oranlarının azaltılmasına yardımcı olabilir. Bu nedenle mutfaklara özgü çeşitli kaza tiplerini incelemekte fayda olacaktır.

### 2.5.1. Yanıklar

Yanıklar, ısı, ışın ve kimyevi maddelerle uygunsuz temas sonucu epitel dokularda meydana gelen hasarlardır. Sınıflandırma da 1. derece, 2. derece ve 3. derece yanıklar olarak kategorize edilmektedirler.

Yanmalar ve haşlanmalar mutfak çalışanları arasında sıklıkla rastlanan kazalar arasındadır [6].

Bir araştırmaya göre kurum mutfaklarında meydana gelmekte olan yanma vakaları, mutfaklara ait kazaların %16'sını oluşturmaktadır [4].

Kızgın yağ sıçramaları, sıcak ekipmanların çıplak elle tutulması, basınçlı tencere patlamaları, sıcak sıvıların uygun taşınmaması, ağzı açık sıcak kapların yere bırakılması, çeşitli malzemelerin alevlenmesi gibi çok çeşitli uygun olmayan davranışlar yanıklara neden olabilmektedir [3, 4, 32].

Yanıkların olumsuz yönlerinden birisi de dış etkenlere karşı koruyucu bir tampon vazifesi gören derinin hasar görmesinden dolayı çalışanı enfeksiyonlara karşı açık bir hale getirmesidir [3].

Mutfaklarda kızgın yağ ile çalışan personelin uygun ekipmanlarının olmaması, yoğun iş temposuna yetişebilmek için molasız ve yorgun olarak iş görme davranışları da ciddi yanıklara neden olabilecek durumlar arasındadır [33].

Yine yanıklara karşı daha ciddi tedbirler alınması gerektiğini ortaya koyan 2011 tarihli bir çalışmada mutfak kazalarının en önemli 3 nedeni olarak kaymalara, kesiklere ve yanıklara işaret edilmiştir [14].

Colarado ve Minneseto da yapılan başka bir araştırmadaysa, restoran çalışanları arasındaki yanıklar incelemek üzere Colorado'da 676 iş kazası geçiren çalışan araştırmaya dahil edilmiştir. Bunların %10.5'inin gaz yanıklarına, %2.2'sinin fritze bağlı yanıklarla karşı karşıya kaldıkları ortaya konulmuştur. Ayrıca oluşan yanıkların %0.7'si yüz, %0.9'u el, %1.0'mın ayak diğerlerinin ise vücudun çeşitli yerlerinde meydana geldiği belirtilmiştir [34].

Sıcak tabakları bez yardımıyla tutmak, büfelerde yanan mumlara dikkat etmek, ısıtıcıları kullanılmadıkça kapalı konumda tutmak, sıcak ekipmanları kullanırken dikkatli olmak, sıcak kapları taşırken sesli uyarıda bulunmak, kızgın yağda kızartma yaparken dikkatli olmak, sıcak kapların tutma yerlerini dışa dönük devrilebilir şekilde tutmamak ve kızgın yağ içerisine su dökmemek [2, 12] yanıkları önlemek için alınabilecek önlemlerden örnek gösterilebilir.

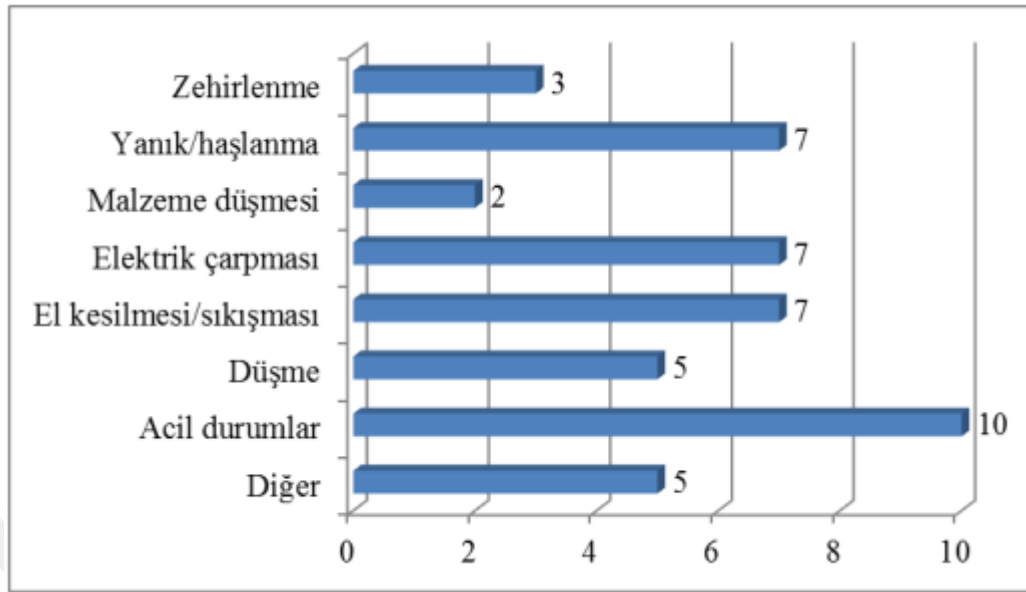
Sonuç olarak ciddi yaralanmalara neden olan yanıklara yönelik tedbirleri ve nedenleri araştıran çalışmaların daha fazla desteklenmesiyle mutfaklarda yanıklara bağlı iş kazası risklerini azaltmak mümkün olabilir.

### **2.5.2. Düşmeler**

Düşme eylemi sonucunda dokularda zedelenme, burkulmalar, bağ kopmaları, sıyrıklar, adele yırtıkları, baş-boyun yaralanmaları ve kırıklar gibi çeşitli durumlar ortaya çıkabilmektedir. Mutfaklarda yemeklerin, yağların yere dökülmesi, kaygan zemin malzemesi ve dikkatsizlik kayarak düşmelerle sonuçlanabilmektedir [3]. Profesyonel mutfaklarda yaşanan kazaların %18'ini düşmeler oluşturmaktadır [4].

Mutfak çalışma alanlarında yaşanan bazı kaza risklerinin sayısal dağılımı Şekil 2.3.'de gösterilmiştir.





Şekil 2.3. Mutfak Alanlarında Tespit Edilen Risklerin Türlerine Göre Dağılımı<sup>4</sup>

Şekil 2.3.'de gösterildiği gibi mutfaklarda düşmeye bağlı risklerin azımsanmayacak kadar fazla olduğu anlaşılmaktadır.

Genellikle profesyonel mutfaklarda taban için, mozaik, beton, karo taşı ya da mermer kullanılmaktadır. Bunlardan beton zemin kolay çatlayabilme potansiyeline sahiptir ve yağları absorbe eder. Mozaik, kiri ve nemi absorbe etmez ancak ıslandığı zaman kayganlaşabilir. Karo taşı su ve yağı absorbe etmese de ıslandığında kayganlaşır. Mermer ise yağ, kir gibi öğeleri absorbe etmez, pahalı olmasının yanı sıra ıslandığında kaygandır [23].

Kaygan zeminin yanı sıra, çalışanların eğitimsizliği, aydınlatmanın yetersiz olması, hızlı iş görme, malzeme taşırken geçiş ortamlarının uygun olmaması, mutfak

<sup>4</sup> Y. Yağmurluklu, 2016.

zemininde çöküntüler, uygun koruyucu donanımın eksikliği gibi nedenler de düşme riskini arttırmaktadır [4, 6, 33].

Zemin kayganlığına neden olan etmenler, ağır yüklerin taşınmasında uygun taşıma arabalarının kullanımı, personelin taşıyabileceğinden fazla yük almaması, çalışma ortamının yeterince aydınlatılması ve iş yoğunluğu bahanesiyle hızlı hareket etmeme gibi düzeltilmiş etmenler düşme riskini azaltarak, düşmelere bağlı kaza ve yaralanma risklerini azaltmaya yardımcı olabilir [4].

### **2.5.3. Patlamalar**

Patlamalar, işletmeler için belirlenen 7 acil durum türü arasında bulunmaktadır. Oteller, ısıtma-buhar kazanları, LPG, sıvılaştırılmış doğal gaz ve çeşitli kimyasal maddelerin bulundurulması sebebiyle patlama riski taşıyan işletmeler arasında yer almaktadır [14].

Türkiye’de endüstriyel mutfaklarda kullanılan pişirme ekipmanları genellikle doğal gaz, hava gazı gibi gazlarla çalışan cihazlardır. Bu nedenle gaz patlamaları mutfaklarda oluşan kazalar arasında önemli bir yere sahiptir [4].

Genel olarak gaz patlamaları, her hangi bir nedenle ortamda yoğunlaşan gazın ateşle temas etmesi sonucu ortaya çıkmaktadır. Mutfaklarda gaz patlamalarının en önemli sebebi çalışanların eğitimsizliği, korsan tüpler, mutfak havalandırmasının yetersiz olması, yanıcı maddelerin gaz tesisatına yakın olması ve tesisatların kontrol edilmemesidir [3].

Mutfaklarda çalışırken, patlamaya müsait basınçlı pişirme kaplarının kapaklarını açmadan önce buhar basıncının düşürüldüğünden emin olunmalı. Gaz ile çalışan arızalı ekipmanlar en kısa sürede mutfak sorumlusuna bildirilmeli. Tüpler asla yatay pozisyonda tutulmamalı. Mesai bitişlerinde tüm gaz vanaları kapatılmalı. Fırınlara çalıştırılmadan önce kapakları gaz birikmesi ihtimaline karşı bir süre açık havalandırılmalı. Arızalı gaz detektörleri derhal değiştirilmeli. Çalışanlar olası risklere karşı acil durum planı hakkında bilgilendirilmelidir [6].

#### **2.5.4. Kesikler**

Kenya’da 2011 yılında otel çalışanları üzerinde yapılan bir araştırmada, düşme, yanık ve kesikler en önemli kaza nedenleri olarak gösterilmiştir.

Yine Hollanda’da restoran ve otellerden bildirilen iş kazalarının %50’sinin alet ve ekipman kullanımına bağlı ortaya çıkan kesikler olduğu belirtilmektedir [14]. Başka bir kaynakta ise kurum mutfaklarında oluşan kesiklerin, toplam kazalar içerisinde %24’lük bir paya sahip olduğunu belirtmiştir [4].

Profesyonel mutfaklarda uygun olmayan araç gereç kullanımı ve yanlış yerleşimler kesiklere neden olabilmektedir. Mutfak cihazları arasında özellikle et kesicileri en riskli araçlardır. Bu cihazların temizlik ve kullanımlarında çok dikkatli olmak gereklidir. Bunun yanı sıra sivri, kesici ekipmanlarda kesiklere bağlı kanamalara neden olabilmektedir [34].

Derin kesikler sinirleri ve damarları keserek kanamalara, uyuşmalara ve hareket kabiliyetinde kısıtlanmalara sebebiyet verebilir. Çalışma alanlarında dikkatsiz bıçak kullanımı, kılıfsız bıçak taşımak, kırılacak eşyaları dikkatsiz kullanım, elde bıçak

sallayarak gezmek, cihazların keskin kısımlarından elleri uzak tutmamak ve elektrikli aletlerin temizliği esnasında fişlerinin prizden çekilmemiş olması kesiklere yol açabilen durumlardır [3, 4, 6].

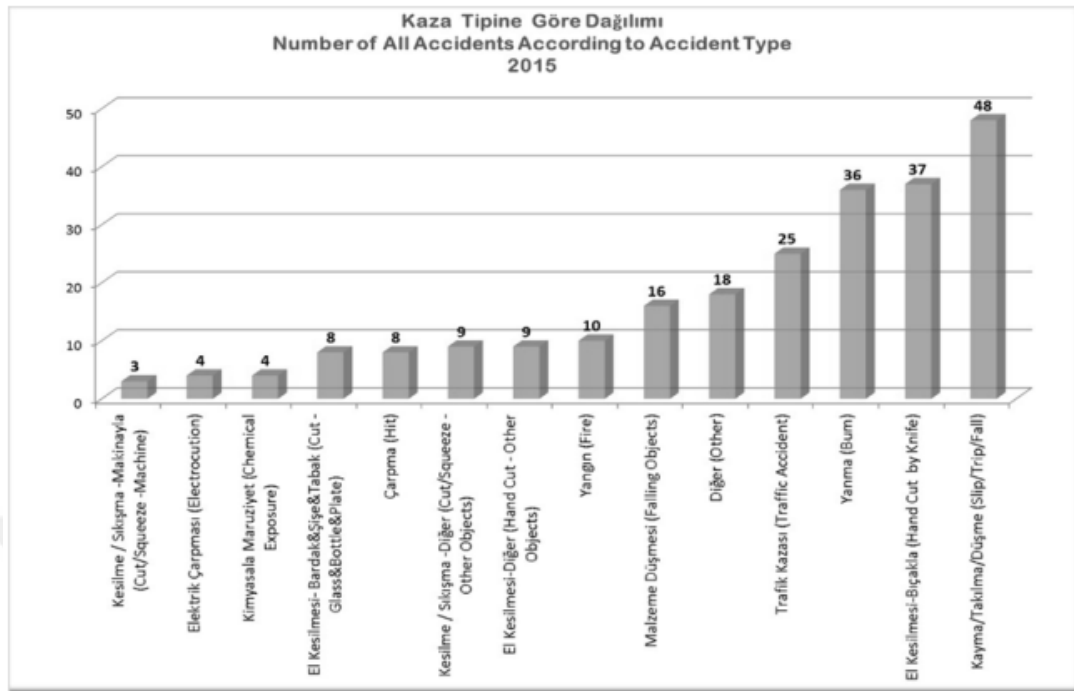
Mutfaklarda yaşanan kesiklere dair verilen oranlar birbirlerinden farklı olsa da hepsi göz ardı edilmeyecek kadar yüksektir. Bu nedenle kesiklere yönelik eğitim, planlama ve koruma önlemlerinin artırılması kaza oranlarında önemli düşüşlere neden olabilir.

### **2.5.5. Elektrik çarpmaları**

Birleşik Devletler de (ABD) her yıl 1100 kişinin elektrik akımı sebebiyle öldüğü rapor edilmektedir [25].

Mutfaklar yaygın sıvı kullanımı sebebiyle elektrik akımının iletkenliğinin yüksek olduğu çalışma ortamları olmakla birlikte kurum mutfaklarına ait tesisatlar genellikle sonradan mutfaka yerleştirilecek elektrikli aletlerin çalıştırılmasına uygun tasarlanmamaktadır. Çoğu mutfakta, bu cihazların yerleştirilmesi için dışarıdan kablo tesisatlarının geçirilmesi ya da sistemde güçlendirme yapılmadan tesisatı zorlayabilecek yeni cihazların yerleştirilmesi elektrik arızalarına yol açmaktadır [3, 4].

Kazaların, kaza çeşitlerine göre dağılımlarının incelendiği bir araştırma da elektrik çarpmalarının yaygınlığı Şekil 2.4.'te gösterilmeye çalışılmıştır.



Şekil 2.4. Kazaların Çeşitlerine Göre Dağılımı<sup>5</sup>

Şekil 2.4.'ün ortaya koyulduğu çalışma 2015 yılında 120 restoran üzerinde yapılmıştır. Araştırma sonucu ortaya konulan şekilde; 48 adet kayma, takılma, düşmelere ait kaza oranları en yüksek iken, elektrik çarpması meydana gelen kazalar arasında ciddi bir fark görülmektedir.

Şekil 2.4.'ten yola çıkarak restoranlarda elektrik kazalarının diğer kaza türlerine oranla daha az görülmekte olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Ancak bir kazanın görülme oranının az olması, çalışan üzerinde bırakacağı yaralanma, sakatlanma ya da ölüm riskini de azaltabilir demek çok güçtür. Örneğin araştırmada elektrik akımına bağlı kazaların oranı az çıkmıştır [35] ancak elektrik çarpmalarından bahseden başka kaynaklarda elektrik akımına maruziyetin cilt, kas, sinir ve damar sistemlerinde

<sup>5</sup> Ö. Dinçer, Z. Utlu, "Restoran Sektöründe Yaşanan İş Kazalarını Önlemede İş Sağlığı ve Güvenliğinin Önemi." *Aydın Gastronomy Dergisi*, 1 (2), 41-50, 2017.

yanıklara neden olabileceği belirtilmektedir [3]. Bu ise bize kazanın görülme oranlarının az olmasının çalışan üzerindeki etki ve sonuçlarını azaltacağı anlamına gelmediğini göstermektedir. Bu nedenle görülme sıklığı az dahi olsa tüm risk ve tehlikelere karşı önlem almada zafiyet göstermemek kazaların tahrip edici etkilerini düşürmek açısından anlamlı olacaktır.

### **2.5.6. Kimyasal maruziyet**

Kimyasal maruziyetler yoluyla zehirlenmelerin meydana geliş yolları üç ana başlıkta incelenir. Bunlar, sindirim, solunum ve deri yollarıyla meydana gelen zehirlenmelerdir [6].

Mutfaklarda kullanılacak ideal bir dezenfektan, yarayla teması halinde vücut direncini etkilememeli, toksik olmamalı ve korozif (aşındırıcı) özellikte olmamalıdır [36].

#### **2.5.6.1. Sindirim yoluyla**

En sık rastlanan zehirlenme ve maruziyet çeşididir. Sindirim kanalıyla alınan zehirler; kimyasal maddeler, mantarlar, bozuk besinler ve çeşitli ilaçlardır [6].

Dezenfeksiyonda çok çeşitli kimyasal maddeler kullanım alanına göre farklı türlere ayrılmaktadır. Örneğin: Bakteri ve mantar sporlarıyla mücadelede kullanılan kimyasallara sporosit, virüsleri inaktif etmek için kullanılan maddelere virüsit, bakterileri öldürmeye yarayan kimyevi maddelere ise bakterisit adı verilir [36].

### 2.5.6.2. Solunum yoluyla

Zehirli kimyasalın solunum sistemi aracılığıyla vücuda alınmasıyla oluşur. Genel anlamda, karbon monoksit gazı kaçakları (tüp vb.), lağımlarda biriken karbondioksit, boyalar, yapıştırıcılar, temizlik maddeleri [6] ile iş yerlerinin yeterli derecede havalandırılmaması solunum yoluyla zehirlenmelere yol açar [4].

Solunduğunda insan sağlığına zarar verebilecek maddelere karşı uyarıcı levha işaretleri aşağıda Şekil 2.5.'te gösterilmiştir.



Şekil 2.5. Solunum ile Vücuda Zarar Verebilecek Kimyasalları Kapsayan İşaretler<sup>6,7,8</sup>

Şekilde görülen işaretler solunum yoluyla sağlığa zarar verebilir ya da ölüme sebebiyet verebilir maddeler için uyarıcı niteliğindedir. Mutfakta bu tür işaretleri bilmek ve dikkate alarak çalışma yürütme solunuma bağlı zehirlenmeleri önlemede yardımcı olabilir.

<sup>6</sup> S. Bulduk, E. Ö. Bulduk, *Gıda ve Personel Hijyeni*. Ankara, Türkiye: Detay yayıncılık. 2014.

<sup>7</sup> Anonim, (14 Aralık 2018). İşaretler ve Semboller, Kimyasal Tehlike İşaretleri. Erişim: <https://www.slideshare.net/melosel/kimyasal-tehlike-aretleri>

<sup>8</sup> Zararlı Kimyasal Madde ve Ürünlerinin Kontrolü Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik, T.C. Resmi Gazete, Sayı: 24379, 20 Nisan 2001.

Bunun yanı sıra mutfaklarda kullanılacak sentetik alkali kimyasallar, asit bazlı kimyasal maddeler ile karıştırılmamalıdır. Bu maddeler birbirleriyle temas ettiklerinde insan sağlığı için sakıncalı gazlar ortaya çıkabilmektedir [39].

### 2.5.6.3. Deri yoluyla

Zehirli maddenin, deri aracılığıyla emilmesi sonucu ortaya çıkan zehirlenmelerdir. Hayvan ısırıkları, zirai ilaçlar, zehirli maddelerin deri yoluyla emilmesi sonucu gerçekleşir [6].

Yapılan araştırmalar, sıvı deterjan türlerinin, toz deterjanlara göre daha fazla kalıntı bıraktığını ortaya koymaktadır [4].

Bu durum kalıntı bırakma özelliğinin yanı sıra durulamada harcanan su miktarının da artırılması gerektiği anlamına gelir.

Teması sonucu tahriş edici, korozyon etkisi gösterici maddelere dair uyarı işaretleri Şekil 2.5.'de gösterilmiştir.



**Şekil 6.2.** Tahriş Edici, Aşındırıcı Maddelere Karşı Uyarı İşaretleri<sup>9,10,11</sup>

<sup>9</sup> S. Bulduk, E. Ö. Bulduk, 2014.



Şekil 2.6.'da tahriş edici ya da korozif (aşındırıcı) maddelere karşı uyarıcı levhalara örnekler gösterilmiştir. Çalışan personelin bu işaretleri tanıyıp tanımadığı, mutfaklarda kimyasal maddelerden dolayı oluşacak doku, cilt tahrişlerinin azalmasına katkıda bulunacaktır.

Deterjan alınırken, pH değeri göz ardı edilmemeli, ürünleri kullanan mutfak çalışanının eldiven kullanması ve kullanılacak kimyasalın mümkün derece az kullanılması alınacak önlemler arasında sayılabilir [6]. Ayrıca dezenfektanların etki sürelerinin bilinmesi, önerilen temas süresine riayet edilmesi ve bu türden kimyevi maddelerin kullanımlarıyla ilgili düzenli olarak hizmet içi eğitimlerin verilmesi önemli hususlar arasındadır [36].

Özellikle tahriş edici, aşındırıcı kimyevi yanıklarda, etken kimyasal ile deri teması kesilmeli, etkilenen alandaki giysiler çıkartılmalı, maruz kalınan madde toz ise önce fırçalanıp sonra bol su yardımıyla yıkanmalı, tahriş olan yüzey temiz bir bez ile örtülmeli ve çalışan en kısa zamanda bir sağlık merkezine götürülmelidir [40].

### **2.5.7. Çalışma ergonomisi**

Her çalışan farklı vücut yapısına sahiptir. İş yapısına göre kullanılacak cihazların vücut yapısına uygunluğu önem arz etmektedir. Alet-insan ilişkisinin uyum içerisinde olması performansı artırır ve çalışmayı kolaylaştırır [7].

---

<sup>10</sup> Anonim, 2018.

<sup>11</sup> T.C. Resmi Gazete, 2001.

Çalışanlar, çalışma faaliyeti sırasında taşıma, yük kaldırma ya da itme gibi değişik etkenlerle karşılaşmaktadırlar. Bu faaliyetler, insana ait çeşitli sistemlerin etkilenmesine sebebiyet verebileceği için, kaldırma ve taşıma faaliyetlerinin iş sağlığı ve güvenliğinde önemli bir yeri bulunmaktadır [7].

Kaldırma, taşıma ya da itme eylemleri kuvvet harcaması sonucu yapılan eylemlerdir. Yük kaldırma eylemine bağlı olarak, bel kemiklerinin belirli bölgelerinde oluşan hasarlara bağlı fıtıklar oluşabilir. Fıtıklar belden geçen sinirlere baskı yaparak çalışanları yürüyemeyecek hale dahi getirebilmektedir [7].

Mutfak çalışanları, uzun süre ayakta durarak çalışmakta, ağır cisimleri kaldırarak taşımaktadırlar. İş yerlerinde yapılan tekrarlamalı ve zorlayıcı hareketler ve buna ek olarak yanlış pozisyonda çalışma gibi ergonomik yetersizlikler mesleki kaynaklı kas-iskelet sistemi hastalıklarının oluşmasına neden olmaktadır [14].

Mutfaklarda güvenli çalışma koşullarının sağlanmasında iyi tasarlanmış araç-gereç kullanımı önemlidir [3]. Yetersiz tasarlanmış yükseklik, genişlik ve derinlik gibi etmenler yapılan işi zorlaştırmakta, zaman verimsizliğinin yanı sıra vücutta çeşitli kalıcı hasarlara da neden olabilmektedir. Bunlardan bazıları; dokuları, kaslar, eklemler ve omurgada oluşturabileceği çeşitli olumsuzluklar olarak sayılabilir [41].

Bu bilgiler ışığında değerlendirildiğinde, taşıma gibi ergonomi biliminin sınırları içerisine giren faaliyetlere yönelik standart ve önlemlerin uygulanması çalışan sağlığını olumlu yönde etkileyerek meslek hastalıklarını azaltmada bir yöntem olma potansiyelini taşımaktadır.

## III. GEREÇ VE YÖNTEM

Bu bölümde, araştırmanın amacı, zamanı, örneklem seçimi, araştırmanın genel planlaması, ilgili verilerin toplanması ve değerlendirilmesine ilişkin bilgiler yer almaktadır.

### 3.1. Araştırmanın Amacı

Araştırma çerçevesinde Düzce ilindeki mutfak çalışanlarının iş güvenliği bilgi düzeyleri saptanarak, meslek yaşantıları boyunca geçirdikleri kaza oranlarıyla karşılaştırılmaya çalışılmıştır.

### 3.2. Araştırmanın Yeri ve Zamanı

Araştırma Düzce ilinde, 25 Eylül 2017 - 25 Şubat 2019 tarihleri arasında yapılmış olup, tarama ve anket çalışması kısmı 01 Şubat 2018 - 20 Mayıs 2018 tarihleri arasında yapılmıştır.

### 3.3. Örneklem Seçimi

Araştırmaya Türkiye Cumhuriyeti, Düzce ilinde çalışan 157 mutfak çalışanı katılmıştır. Mutfak çalışanları statüsünde araştırmaya dâhil edilen meslekler; aşçılar, garsonlar, bulaşıkçılar, mutfak sorumluları (diyetisyen ve gıda mühendisleri) ve diğer meslekler olarak sınırlandırılmıştır.

Örneklem seçiminde çok küçük işletmeler yoğun çalışma temposu ve kalabalık çalışan sayılarına sahip olmamaları sebebiyle, araştırmanın seyrini olumsuz etkilememeleri açısından saha taramasının dışında bırakılmıştır. Araştırmaya, oteller, restoranlar ve büyük çaplı kafe-bistrolar dâhil edilmiştir.

### **3.4. Araştırma Yöntemi**

Araştırmanın kuramsal bilgilendirme bölümü konuyla ilgili literatür taraması yardımıyla yapılmıştır.

Konuyla ilgili yapılan benzer çalışmalar incelenmiş ve Prof. Dr. H. Savaş AYBERK'in önerileri dikkate alınarak araştırmacı tarafından yeni bir anket formu geliştirilmiştir.

Kullanılan anket formu üç temel bölümden oluşmaktadır;

- a) Kişisel demografik veriler
- b) İş güvenliği bilgi düzeyinin saptanması
- c) Kaza geçirme oranlarının belirlenmesi

### **3.5. Verilerin Değerlendirilmesi**

Araştırma anketiyle toplanan veriler bilgisayar ortamında SPSS programı yardımıyla analiz edilerek tablolar halinde yorumlanmıştır.

Demografik veriler, bilgi düzeyinin saptanması ve kaza geçirme oranlarına ait veriler, frekans ve yüzde dağılımlarıyla birlikte tablolar halinde verilmiştir.

Mutfak çalışanlarına yönelik hazırlanan ankette toplam 50 soru sorulmuştur. Bunlardan 7 tanesi genel bilgiler, 20 tanesi iş güvenliği bilgi düzeyi ve 23 tanesi de kaza geçirme durumunu saptamaya yöneliktir.

Ankete verilen yanıtlar yardımıyla bilgi düzeyi, kaza geçirme durumu ve kişisel verilerin çeşitli değişkenler açısından değişip değişmediği incelenmiştir.



## IV. BULGULAR

Bu bölümde Türkiye Cumhuriyeti, Düzce ilindeki mutfak çalışanlarının iş güvenliği bilgi düzeyleri ile kaza geçirme oranları arasındaki ilişki belirlenmeye çalışılmıştır.

Mutfak çalışanlarının genel bilgileri, iş güvenliği bilgi düzeyleri ve kaza geçirme durumları arasındaki ilişki standart sapma, frekans ve yüzde istatistikleri yardımıyla özetlenmiştir. İş güvenliği bilgi düzeyleri ve kaza geçirme durumları çoktan seçmeli iki ayrı bölüm aracılığıyla ölçülerek elde edilen sonuçların demografik verilere bağlı olarak farklılaşma durumları incelenmiştir.

Çalışma sonucu elde edilen veriler, mutfak çalışanlarının genel bilgileri, iş güvenli bilgi düzeyleri, kaza geçirme oranları ve gözlemleri şeklinde üç başlık şeklinde sunulmuştur.

Araştırma kapsamında mutfak çalışanı olarak beş kategori belirlenmiştir. Bunlar, aşçılar, garsonlar, bulaşıkçılar, mutfak sorumluları (gıda mühendisi ve diyetisyenler) ve diğerleridir.

Ancak araştırma kapsamında değerlendirilen mutfaklar içerisinde hiç diyetisyen ya da gıda mühendisine rastlanmamıştır.

#### 4.1. Mutfak Çalışanlarının Genel Bilgileri

Bu alt bölümde mutfak çalışanlarına ait yaş, meslek ve eğitim düzeyi gibi genel bilgiler yer almaktadır. Bu bölümden elde edilen veriler frekans ve yüzde tamamlayıcı istatistik analiz yöntemleri aracılığıyla değerlendirilmiştir.

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının cinsiyet dağılımları Tablo 4.2.'de sunulmuştur.

Araştırmaya toplam katılımcı sayısı 157 kişidir. Toplam katılımcı sayısının 66'sı kadın, 91'ini ise erkek katılımcılar oluşturmaktadır. Katılımcı sayılarının cinsiyete göre dağılımını incelediğimizde, araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının % 42'sinin kadın, %58'inin erkek olduğunu görmekteyiz. Araştırma çerçevesinde ele alınan mutfak çalışanlarının çoğunluğunu erkekler oluşturmaktadır.

Tablo 4.2. Katılımcıların Cinsiyet Dağılımı

	<b>Kişi Sayısı</b>	<b>Yüzde</b>	<b>Geçerli Yüzde</b>	<b>Birikmiş Yüzde</b>	
Kadın	66	42,0	42,0	42,0	
Erkek	91	58,0	58,0	100,0	
Toplam	157	100,0	100,0		

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının yaş dağılımları Tablo 4.3.'de sunulmuştur. Araştırmaya katılan 157 katılımcının 58'i 18-30 yaş arası çalışanları, 89 kişi ise 30 yaş ve üzeri çalışanlardır. Toplam 157 katılımcıdan 10 kişi ise yaşlarını belirtmemiştir.

Cinsiyet belirtmeyen katılımcılar %6.4'lük bir kısmı oluşturmakla birlikte, cinsiyet belirtmede kayıp kişi sayısı olarak kayıtlara geçmiştir. Geçerli yüzde sütununa bakıldığında cinsiyet işaretlemeyen %6.4'lük katılımcı oranı dışarıda bırakılarak incelendiğinde 18-30 yaş aralığındaki katılımcı yüzdesi %39.5'e, 30 yaş ve üzeri katılımcı sayısı ise % 60.5'e tekabül etmektedir. Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının büyük bir kısmı 30 yaş üzeri bireylerden oluşmaktadır.

Tablo 4.3. Katılımcıların Yaş Dağılımı

	<b>Kişi Sayısı</b>	<b>Yüzde</b>	<b>Geçerli Yüzde</b>	<b>Birikmiş Yüzde</b>
18-30	58	36,9	39,5	39,5
31- ...	89	56,7	60,5	100,0
Total	147	93,6	100,0	
Kayıp Veri	10	6,4		
Toplam	157	100,0		

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının iş sağlığı ve güvenliği hakkında eğitim alma durumları Tablo 4.4.'te sunulmuştur.

Araştırmaya katılan 102 kişi iş sağlığı ve güvenliği hakkında eğitim aldıklarını, katılımcılardan geriye kalan 55 kişi ise eğitim almadıklarını belirtmektedir. Katılımcıların % 65'i iş güvenliği sahasında eğitim almışken, % 35'i eğitim almadan mutfaklarda çalıştıklarını beyan etmektedir.



Tablo 4.4. İş Sağlığı ve Güvenliği Hakkında Eğitim Alma Durumu

	Kişi Sayısı	Yüzde	Geçerli Yüzde	Birikmiş Yüzde
Evet	102	65,0	65,0	65,0
Hayır	55	35,0	35,0	100,0
Toplam	157	100,0	100,0	

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının meslekleri ile iş sağlığı ve güvenliği alanında eğitim alma durumu Tablo 4.5.'te sunulmuştur.

Araştırmaya katılan 54 mutfak şefinden 36 kişi eğitim alırken, 18 kişi eğitim almadan çalıştığını belirtmiştir. Yine 60 garsondan 20'si, 24 bulaşıkçıdan 11'i ve diğer mesleklerden katılan 19 kişinin 6'sı eğitim almadıklarını belirtmektedirler. Özellikle garson ve bulaşıkçılarda eğitim alan ve almayan çalışanlar neredeyse yarı yarıyadır. Aşçılık mesleğini icra edenlerin ise büyük çoğunluğu eğitim almış olarak mutfaklarda çalışmaktadır.

Tablo 4.5. Mesleklere Göre İş Güvenliği Eğitimi Alma Durumu

		"Kurumdaki göreviniz nedir?"				Total
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"İş Sağlığı ve Güvenliği hakkında eğitim aldınız mı?"</b>	Evet	36	40	13	13	102
	Hayır	18	20	11	6	55

Toplam	54	60	24	19	157
--------	----	----	----	----	-----

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının eğitim düzeyleri ile iş sağlığı ve güvenliği alanında eğitim alma durumunun karşılaştırılması Tablo 4.6.'da sunulmuştur.

Lise, ön lisans ve lisans mezunu katılımcıların büyük çoğunluğu iş sağlığı ve güvenliği alanında eğitim alırken, ilkokul/ortaokul düzeyinde eğitim derecesine sahip çalışanların yaklaşık yarısı eğitim almadığını belirtmektedir.

Tablo 4. 6. Eğitim Düzeyine Göre İş Güvenliği Eğitimi Alma Durumu

		<b>"İş Sağlığı ve Güvenliği hakkında eğitim aldınız mı?"</b>		Toplam
		Evet	Hayır	
<b>"Eğitim düzeyiniz nedir?"</b>	İlkokul /	27	24	51
	Ortaokul	46	20	66
	Lise	16	4	20
	Ön Lisans	13	7	20
	Lisans			
Toplam		102	55	157

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının eğitim düzeyleri ile iş sağlığı ve güvenliği alanında eğitim alma durumunun karşılaştırılması Tablo 4.7.'de sunulmuştur.

Araştırma katılımcıları içerisinde en düşük eğitim düzeyi bulaşıkçılardayken, mutfaklarda çalışan meslek gruplarında en çok lisans mezuniyetine sahip olanlar

aşçılardır. Garsonlar ise aşçılardan sonra en çok lisans mezuniyeti olan çalışan grubu olarak tabloda görülmektedir.

Tablo 4.7. Çalışanların Eğitim Düzeyleri İle Kurumdaki Görevlerinin Karşılaştırılması

		"Kurumdaki göreviniz nedir?"				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Eğitim düzeyiniz nedir?"</b>	İlkokul /	16	12	21	2	51
	Ortaokul	19	34	2	11	66
	Lise	7	8	1	4	20
	Ön Lisans	12	6	0	2	20
	Lisans					
Toplam		54	60	24	19	157

#### 4.2. İş Güvenliği Bilgi Düzeyi

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının bölüm 1'e ait ilk soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.8.'de sunulmuştur.

Mutfak çalışanlarının büyük çoğunluğu topraklama hattını gereksiz görmektedir. Araştırmaya katılan 54 aşçının 30'u topraklamaya gerek olmadığını düşünürken, 18 kişi bu fikre katılmamaktadır. Aşçılar içerisinde 6 kişi ise soruya kararsızım şeklinde cevap vermektedir.

Tablo 4.8. Topraklama Hattı ile İlgili Soruya Cevap Verenlerin, Cevapları ile Mesleklerinin Karşılaştırılması

		"Kurumdaki göreviniz nedir?"				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Elektrik tesisatı su geçirmez malzemeden yapıldığı zamanlarda, sisteme topraklama hattı çekmek gereksizdir"</b>	Katılıyorum	30	28	8	11	77
	Kararsızın	6	10	4	3	23
	Katılmıyorum	18	21	11	5	55
Toplam		54	59	23	19	155

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının bölüm 1'e ait ikinci soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.9.'da sunulmuştur.

Araştırmaya katılan garsonların çoğunluğu kimyevi maddelerin birbirleriyle karıştırılmasını güvenli bulmamakta, kararsızlar ve katılanların sayısı ise birbirine eşit görülmektedir.

Kimyevi maddelerin birbiriyle karıştırılmasının güvenli olduğunu belirten en fazla katılımcı aşçılar arasından çıkmıştır. Bulaşıkçılar ve diğer meslekler ise katılma ve katılmama oranlarında hemen hemen birbirlerine eşittirler. Soruya en fazla doğru yanıtı garsonlar verirken, en fazla yanlış yanıt verme oranı aşçılara aittir. İşleri gereği

en fazla kimyevi maddelerle muhatap olan bulaşıkçıların ise hemen hemen yarısına yakını soruya katılıyorum diyerek yanlış cevap vermiştir.

Tablo 4.9. Kimyevi Maddelerin Birbiriyle Karıştırılabileceğine Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		<b>"Kurumdaki göreviniz nedir?"</b>				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Sentetik alkali kimyasallar ile asit bazlı kimyevi temizlik maddelerinin birbirleriyle karıştırılarak kullanımı güvenlidir."</b>	Katılıyorum	26	17	9	9	61
	Kararsızın	13	17	5	1	36
	Katılmıyorum	15	25	10	9	59
Toplam		54	59	24	19	156

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının bölüm 1'e ait üçüncü soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.10.'da sunulmuştur.

Araştırmaya katılan mutfak çalışanları içerisinde 54 aşçının 36 kişisi bu soruya katılıyorum cevabını vererek tüm meslek grupları içerisinde en çok doğru yanıtı bilen

çoğunluğu oluşturmaktadır. Tüm meslek gruplarının soruya katılma oranı, katılmayanlardan ve kararsızlardan fazladır.

Tablo 4.10. Mutfak Çalışma Sıcaklığına Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		"Kurumdaki göreviniz nedir?"				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Mutfak çalışma sıcaklığı yaz aylarında 18 °C, kış aylarında 22°C olmalıdır."</b>	Katılıyorum	36	33	7	15	91
	Kararsızım	11	15	11	1	38
	Katılmıyorum	7	11	6	3	27
Toplam		54	59	24	19	156

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının bölüm 1'e ait dördüncü soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.11.'de sunulmuştur.

Araştırmaya katılan meslek grupları içerisinde kaçak akım rölesi hakkında en yüksek doğru yanıt verme oranı aşçılar ve garsonlardadır. Bulaşıkçılar ve diğer meslekler de ise doğru yanıt verme oranı belirgin şekilde düşüktür.

Tablo 4.11. Kaçak Akım Rölesine Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		"Kurumdaki göreviniz nedir?"				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Kaçak akım rölesi, ana akım hattına bağlı olmalıdır."</b>	Katılıyorum	27	30	12	10	79
	Kararsızın	17	18	7	5	47
	Katılmıyorum	10	11	5	4	30
Toplam		54	59	24	19	156

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının bölüm 1'e ait beşinci soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.12.'de sunulmuştur.

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının çoğunluğunun soruya katılmayarak mutfak kazalarının kader olmadığını düşündükleri anlaşılmaktadır. Mutfak çalışanları içerisindeki 54 aşçıdan 30'u, 59 garsondan 27'si, 23 bulaşıkçıdan 11'i ve 19 diğer meslek çalışanlarından 9'u iş kazalarını kader olarak görmemekte olduklarını söylemektedirler.

Tablo 4.12. İş Kazaları Kaderdir Sorusunu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

	"Kurumdaki göreviniz nedir?"	Toplam
--	------------------------------	--------

		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"İş kazaları kaderdir, önlenemez"</b>	Katılıyorum	12	17	4	5	38
	Kararsızın	12	15	8	5	40
	Katılmıyorum	30	27	11	9	77
Toplam		54	59	23	19	155

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının bölüm 1'e ait altıncı soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.13.'de sunulmuştur.

Araştırmaya katılan ve mutfaklarda çalışan tüm meslek gruplarında iş güvenliği eğitimlerinin kazaları önlemede etkin olduğuna dair görüş oldukça yaygındır. Araştırmaya katılan 157 kişinin 90 kişisi "katılıyorum" cevabıyla eğitimlerin mutfak kazalarını önlemede etkin olduğu görüşündedir. Çalışanlardan 53 kişi soruya "kararsızım" yanıtını vermesine rağmen, sadece 14 mutfak çalışanı eğitimlerin kazaları önlemediğine inanmaktadır.

Tablo 4.13. İş Güvenliği Eğitimleri Mutfak Kazalarını Önlemede Etkilidir Sorusunu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		<b>"Kurumdaki göreviniz nedir?"</b>				
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	Toplam
<b>"İş güvenliği eğitimleri mutfak"</b>	Katılıyorum	37	27	13	13	90
	Kararsızın	14	23	11	5	53



<b>kazalarını önlemede etkilidir"</b>	Katılmıyorum	3	10	0	1	14
Toplam		54	60	24	19	157

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının bölüm 1'e ait yedinci soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.14.'te sunulmuştur.

Araştırmaya katılan 157 mutfak çalışanından 85'i tehlikeli ortam ve tehlikeli davranışın bir araya gelmesi sonucu kazaların oluştuğunu düşünmektedir. Çalışanlardan 54 kişi "kararsızım" yanıtını verirken sadece 18 çalışan "katılmıyorum" cevabını işaretlemiştir. Diğer meslek gruplarına mensup 19 kişiden hiç kimse "katılmıyorum" seçeneğini işaretlememiştir.

Tablo 4.14. Tehlikeli Ortama Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		<b>"Kurumdaki göreviniz nedir?"</b>				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Tehlikeli ortam ve tehlikeli davranışın bir arada bulunması, iş kazalarının ana sebebidir"</b>	Katılıyorum	33	29	9	14	85
	Kararsızım	15	23	11	5	54
	Katılmıyorum	6	8	4	0	18
<b>Toplam</b>		54	60	24	19	157

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının bölüm 1'e ait sekizinci soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.15.'te sunulmuştur.

Araştırmaya katılan 157 mutfak çalışanından 66 kişi mesai saatlerinde ve mesai alanında oluşan her kazanın iş kazası sayılmayacağını düşünürken, 37 kişi kararsız kalmıştır. Geri kalan 54 mutfak çalışanı ise soruya "katılmıyorum" cevabını vererek mesai saatleri ve sınırlarında oluşacak her kazanın iş kazası sayılacağını desteklemiştir. Aşçıların hemen hemen yarısı "katılıyorum" şikkını işaretleyerek soruya katılmakta olduklarını göstermişlerdir.

Tablo 4.15. Mesai Saatlerinde Olan Kazalara Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		"Kurumdaki göreviniz nedir?"				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Mesai saatlerinde ve mesai alanında oluşan her kaza iş kazası sayılmaz"</b>	Katılıyorum	25	19	9	13	66
	Kararsızın	10	17	8	2	37
	Katılmıyorum	19	24	7	4	54
<b>Toplam</b>		54	60	24	19	157

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının bölüm 1'e ait dokuzuncu soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.16.'da sunulmuştur.

Araştırmaya katılan 157 çalışanın 105'i yeterli aydınlatmanın olmamasıyla iş kazalarının artışı arasında ilişki olduğunu düşünmektedir. Tüm meslek grupları içerisinde sadece 18 kişi soruya "katılmıyorum" demiştir. Toplam 33 kişi ise kararsız kalmıştır. Mutfak çalışanlarının çoğu aydınlatma ve mutfak kazaları arasında bağlantı olduğunu kabul etmektedir.

Tablo 4.16. Çalışma Alanlarının Aydınlatılmasına Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		"Kurumdaki göreviniz nedir?"				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Çalışma alanlarının yeterli aydınlatılmaması, iş kazalarını arttırır."</b>	Katılıyorum	43	33	14	15	105
	Kararsızın	6	19	6	2	33
	Katılmıyorum	5	7	4	2	18
Toplam		54	59	24	19	156

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının bölüm 1'e ait onuncu soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.17.'de sunulmuştur.

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının basınçlı kaplarla ilgili soruya katılma ve katılmama sayıları birbirine yakındır. Mutfak çalışanları içerisinde 54 aşçının 25'i "katılıyorum" yanıtını verirken 22 aşçı "katılmıyorum" yanıtını vermektedir. Ayrıca 7 aşçı "kararsızım" seçeneğini işaretlemiştir.

Tablo 4.17. Basınçlı Kaplara Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		"Kurumdaki göreviniz nedir?"				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Basınçlı kapları, basınçlarını düşürmeden açmak güvenlidir"</b>	Katılıyorum	25	20	13	8	64
	Kararsızım	7	16	5	2	30
	Katılmıyorum	22	24	6	9	61
Toplam		54	60	24	19	157

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının bölüm 1'e ait onbirinci soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.18.'de sunulmuştur.

Araştırmaya katılan 157 mutfak çalışanından 79'u "katılıyorum" cevabını verirken, 50 çalışan "katılmıyorum", 25 çalışan ise "kararsızım" cevabını işaretlemiştir. Yine çalışanlar içerisindeki 54 aşçı ve 59 garsondan 31er kişi "katılıyorum" derken, aşçılardan 14 kişi "katılmıyorum", garsonlardan ise 19 kişi "katılmıyorum" cevabını vermiştir.

Tablo 4.18. Kesikli Yaralanmalara Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

	"Kurumdaki göreviniz nedir?"	Toplam
--	------------------------------	--------

		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Kesikli yaralanmalarda, yara üzerine alkol dökülmeli ve yara kapatılmamalıdır."</b>	Katılıyorum	31	31	12	5	79
	Kararsızın	9	9	3	4	25
	Katılmıyorum	14	19	9	8	50
Toplam		54	59	24	17	154

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm I'e ait on ikinci soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.19.'da sunulmuştur.

Araştırmaya katılan 54 aşçının 28'i sıcak pişirme kaplarının tutma saplarının dışarıya dönük olmaması gerektiğine katılırken, 11 aşçı kararsız kalmış, 15 aşçı ise katılmıyorum şikkını işaretleyerek tutma saplarının dışarıya dönük olmasında bir sakınca olmadığını beyan etmiştir.

Tablo 4.19. Sıcak Pişirme Kaplarının Kulplarına Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri İle Karşılaştırılması

		<b>"Kurumdaki göreviniz nedir?"</b>				
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	Toplam
<b>"Sıcak pişirme"</b>	Katılıyorum	28	26	7	12	73

<b>kaplarının tutma kulpları dışı doğru dönük olmamalıdır."</b>	Kararsızın	11	18	9	1	39
	Katılmıyorum	15	16	8	6	45
Toplam		54	60	24	19	157

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm 1'e ait on üçüncü soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.20.'de sunulmuştur.

Araştırmaya katılan çalışan gruplar içerisinde yer alan 54 aşçının 9'u gaz kaçaklarının ateşle kontrol edilmesine "katılıyorum" derken, 6 kişi "kararsız" kalmıştır. Geri kalan 39 kişi ise "katılmıyorum" cevabını vererek gaz kaçaklarının ateş ile kontrol edilmesinin uygun olmadığını beyan etmektedir. Ayrıca 157 mutfak çalışanından 112'si "katılmıyorum" cevabıyla çoğunluğu oluşturmaktadır.

Tablo 4.20. Gaz Kaçaklarının Kontrolüne Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		<b>"Kurumdaki göreviniz nedir?"</b>				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Gaz kaçakları ateş ile kontrol edilmelidir"</b>	Katılıyorum	9	9	5	0	23
	Kararsızın	6	8	7	1	22
	Katılmıyorum	39	43	12	18	112
Toplam		54	60	24	19	157

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm I'e ait on dördüncü soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.21.'de sunulmuştur.

Araştırmaya katılan 54 aşçının 39'u "katılıyorum" şikkını işaretlerken, 10 kişi katılmadığını, 5 aşçı ise kararsız kaldığını bildirmektedir. Mutfaklarda çalışan tüm meslek gruplarından 157 kişinin 104'ü "katılıyorum" cevabını vererek çoğunluğu oluşturmaktadır.

Tablo 4.21. Kişisel Koruyucu Donanımlara Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		<b>"Kurumdaki göreviniz nedir?"</b>				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Önlük, elbezi, kep ve eldiven gibi malzemeler kişisel koruyucu donadım malzemeleridir"</b>	Katılıyorum	39	37	14	14	104
	Kararsızın	5	11	5	0	21
	Katılmıyorum	10	12	5	5	32
Toplam		54	60	24	19	157

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm I'e ait on beşinci soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.22.'de sunulmuştur.

Araştırmaya katılan 157 çalışanın 90'ı "katılıyorum" derken, 32 kişi "kararsızım" 35 kişi ise "katılmıyorum" demektedir. Tüm çalışanların büyük bir çoğunluğu kazaların sağlık bakanlığına bildirilmesi gerektiğini düşünmektedir.

Tablo 4.22. Kazaların Rapor Edilmesine Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		"Kurumdaki göreviniz nedir?"				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"İş kazaları ve meslek hastalıkları sağlık bakanlığına rapor edilir."</b>	Katılıyorum	30	34	14	12	90
	Kararsızın	12	12	5	3	32
	Katılmıyorum	12	14	5	4	35
Toplam		54	60	24	19	157

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm I'e ait on altıncı soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.23.'de sunulmuştur.

Araştırmaya katılan 54 aşçının 22'si "katılıyorum", 7'si "kararsızım", 25'i ise "katılmıyorum" yanıtını vermiştir.

Tablo 4.23. Sıcak Sıvı Dolu Kapların Taşınmasına Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

	"Kurumdaki göreviniz nedir?"	Toplam
--	------------------------------	--------



		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Kaynar su ya da kızgın yağ dolu kaplar tek başına taşınmalıdır."</b>	Katılıyorum	22	27	9	10	68
	Kararsızın	7	13	7	2	29
	Katılmıyorum	25	20	8	7	60
Toplam		54	60	24	19	157

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm I'e ait on yedinci soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.24.'te sunulmuştur.

Araştırmaya katılan 157 mutfak çalışanından 101'i "katılıyorum" cevabını verirken, 54 aşçının 32'si "katılıyorum", 5'i "kararsızın", 17'si "katılmıyorum" yanıtını vermiştir. Soruya "katılıyorum" yanıtını veren garson sayısı ise 42 kişiyle aşçılardan daha fazladır.

Tablo 4.24. Tutma Amaçlı Kullanılan Bezlere Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri İle Karşılaştırılması

		<b>"Kurumdaki göreviniz nedir?"</b>				
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	Toplam
<b>"Mutfaklarda, tutma amaçlı kullanılan"</b>	Katılıyorum	32	42	14	13	101
	Kararsızın	5	8	7	1	21

<b>bezler, ısı geçirmemesi için kuru olmalıdır"</b>	Katılmıyorum	17	10	3	5	35
Toplam		54	60	24	19	157

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm I'e ait on sekizinci soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.25.'te sunulmuştur.

Araştırmaya katılan 157 mutfak çalışanından 76'sı soruya " katılıyorum", 52'si "kararsızım",28'i ise "katılmıyorum" cevabını vermektedir.

Tablo 4.25. Yangın Söndürücülere Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		<b>"Kurumdaki göreviniz nedir?"</b>				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Yangın söndürücüler</b>	Katılıyorum	29	29	9	9	76
	Kararsızın	17	20	8	7	52

<b>üzerindeki kodlardan kırmızı ve sarı renkte olanlar elektriğe karşı emniyetsiz anlamına gelir"</b>	Katılmıyorum	8	10	7	3	28
Toplam		54	59	24	19	156

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm I'e ait on dokuzuncu soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.26.'da sunulmuştur.

Araştırmaya katılan 54 aşçının 16'sı "katılmıyorum" cevabını işaretlerken, 11'i "kararsızım", 27'si ise " katılmıyorum" cevabını vermektedir.

Tablo 4.26. Tava İçerisindeki Yağa Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		<b>"Kurumdaki göreviniz nedir?"</b>				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Tava içerisindeki yağ alev alırsa, su ile müdahale edilmelidir.</b>	Katılıyorum	16	25	9	7	57
	Kararsızım	11	14	5	2	32
	Katılmıyorum	27	21	10	10	68
Toplam		54	60	24	19	157

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm I'e ait yirminci soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.27.'de sunulmuştur.

Toplam 54 aşçının 20'si "katılıyorum" yanıtını verirken, 27 aşçı "katılmıyorum" 7 aşçı ise "kararsızım" yanıtını vermektedir.

Tablo 4.27. El Blenderinin Temizlenmesine Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		"Kurumdaki göreviniz nedir?"				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"El blenderi kapalı ise prizden çıkarmadan güvenle temizlenebilir.</b>	Katılıyorum	20	25	7	8	60
	Kararsızın	7	10	5	1	23
	Katılmıyorum	27	25	12	10	74
Toplam		54	60	24	19	157

#### 4.3. İş Kazası Geçirme Durumu

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının bölüm 2'ye ait ilk soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.28.'de sunulmuştur.

Araştırmaya katılan 156 mutfak çalışanından 100'ü çevrelerinde iş kazası gözlemi olmadığını söylemektedir. Geri kalan 56 çalışan ise çalışma yaşamları içerisinde

çevrelerinde iş kazası gözlemleri olduğunu söylemiştir. En çok iş kazası gözlemi olan meslek grubu aşçılar iken, en az kaza gözlemi bulaşıkçılara aittir.

Tablo 4.28. İş Kazası Gözlemine Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		<b>"Kurumdaki göreviniz nedir?"</b>				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Çevrenizde iş kazası gözleminiz oldu mu?"</b>	Hayır	24	43	20	13	100
	Evet	30	16	4	6	56
Toplam		54	59	24	19	156

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının bölüm 2'ye ait ikinci soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.29.'da sunulmuştur.

Soruyu yanıtlayan 126 kişi mutfaklarda çalışırken hiç yanmadığını beyan etmektedir. Mutfaklarda çalışan 27 kişi ise soruya 'evet' yanıtını vererek çalışma yaşamlarında kızgın yağ, sıcak tencere ya da kaynar su sebebiyle yandığını söylemektedir. En çok yanık vakası 15 kişiyle aşçılardayken, yanık geçirme oranında aşçıları garsonlar takip etmektedir.

Tablo 4.29. Kızgın Sıvıyla Yanmaya Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		<b>"Kurumdaki göreviniz nedir?"</b>				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Kızgın yağ, sıcak tencere ya da kaynar su sebebiyle çalışırken hiç yandınız mı?"</b>	Hayır	38	49	23	16	126
	Evet	15	8	1	3	27
Toplam		53	57	24	19	153

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm II'ye ait üçüncü soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.30.'da sunulmuştur.

Toplam 36 çalışan çalışma sırasında düştüğünü söylemekte, geri kalan 117 çalışan ise soruya 'hayır' cevabını vererek hiç düşmediklerini söylemektedirler. En çok düşme vakası 13 çalışanla aşçılarda, ardından 11 çalışanla da garsonlardadır. Yine 23 bulaşıkçının 6'sı mutfakta düştüğünü belirtmektedir.

Tablo 4.30. Çalışma Sırasında Düşmeye Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

	<b>"Kurumdaki göreviniz nedir?"</b>	Toplam
--	-------------------------------------	--------

		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Çalışma sırasında hiç düştünüz mü?"</b>	Hayır	40	47	17	13	117
	Evet	13	11	6	6	36
Toplam		53	58	23	19	153

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm II'ye ait dördüncü soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.31.'de sunulmuştur.

Araştırmaya katılan 19 aşçı el aletleriyle elini kestiğini söylerken, 34 aşçı hiç elini kesmediğini belirtmiştir. Yine garsonlardan 10 kişi, bulaşıkçılardan 4 kişi ve diğer mesleklerden 5 kişi ellerini kestiklerini beyan etmektedir. Toplam el kesik sayısı 38 kişidir.

Tablo 4.31. El Kesiklerine Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		<b>"Kurumdaki göreviniz nedir?"</b>				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Bıçak, rondo, blender ve rende gibi aletlerle hiç elinizi kestiniz mi?"</b>	Hayır	34	48	19	14	115
	Evet	19	10	4	5	38
Toplam		53	58	23	19	153

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm II'ye ait beşinci soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.32.'de sunulmuştur.

Yemek yaparken kontrolsüz olarak 11 aşçının tavaası alev almıştır. Diğer gruplarda ise 2'şer kişi mutfaklarda çalışırken kullandıkları tava/tencerenin alev aldığını beyan etmişlerdir.

Tablo 4.32. El Kesiklerine Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		<b>"Kurumdaki göreviniz nedir?"</b>				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Yemek pişirirken kullandığımız tava/tencere hiç parlayarak alev aldı mı?"</b>	Hayır	42	56	22	17	137
	Evet	11	2	2	2	17
Toplam		53	58	24	19	154

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm II'ye ait altıncı soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.33.'te sunulmuştur.

Mutfaklarda sadece 7 aşçı basınçlı kaplara dair patlama olayına tanık olmuştur. Garson ve bulaşıkçıların hiç biri meslek yaşamları boyunca basınçlı kap patlaması



yaşamadığını beyan ederken, diğer meslek gruplarından yalnızca 1 kişi mutfaklarda basınçlı kap patlaması gördüklerini söylemektedirler.

Tablo 4.33. Basınçlı Tencere Patlamasına Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		<b>"Kurumdaki göreviniz nedir?"</b>				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Etrafınızda basınçlı tencere (düdüklü) patladı mı?"</b>	Hayır	48	58	24	18	148
	Evet	6	0	0	1	7
Toplam		54	58	24	19	155

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm II'ye ait yedinci soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.34.'te sunulmuştur.

Sadece 1 mutfak şefi çalıştığı mutfakta gaz patlaması yaşandığını belirtirken, 3 garson ise çalışma yaşamlarında doğal gaz patlamasına tanık olduklarını belirtmektedir. Bulaşıkçılar ve diğer meslek gruplarından kimse patlama vakasıyla karşılaşmadığını söylemiştir.

Tablo 4.34. Doğalgaz Sızıntısına Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

	<b>"Kurumdaki göreviniz nedir?"</b>	Toplam
--	-------------------------------------	--------

		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
"Çalıştığınız mutfakta hiç doğal gaz sızıntısına bağlı patlama yaşandı mı?"	Hayır	52	55	24	19	150
	Evet	1	3	0	0	4
Toplam		53	58	24	19	154

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm II'ye ait sekizinci soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.35.'de sunulmuştur.

İş güvenliği önlemlerine uygun çalışan 93 kişiye karşın, 62 çalışan iş güvenliği kurallarına uygun çalışmadığını belirtmektedir. 54 aşçıdan 41'i iş güvenliği önlemlerine uygun çalıştıklarını beyan ederken, 13'ü bu kurallara uygun çalışmadığını belirtmiştir.

Tablo 4.35. İş Güvenliği Kurallarına Uyuma Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		"Kurumdaki göreviniz nedir?"				Toplam
		Aşçı	Garson	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"İş güvenliği kural ve önlemlerine uygun çalışıyor musunuz?"</b>	Hayır	13	30	9	10	62
	Evet	41	28	15	9	93

Toplam	54	58	24	19	155
--------	----	----	----	----	-----

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm II'ye ait dokuzuncu soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.36.'da sunulmuştur.

Mutfaklarda kimyevi maddeler sebebiyle etkilenen 9 kişiden 4'ü aşçı, 1'i garson ve 4 kişisi bulaşıkçıdır. Toplam 145 çalışan ise kimyevi maruziyet sebebiyle hiç zehirlenmediğini belirtmektedir.

Tablo 4.36. Kimyevi Zehirlenmelere Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		"Kurumdaki göreviniz nedir?"				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Mutfaklarda hiç kimyasal madde (asit, baz vb...) nedeniyle zehirlendiniz mi?"</b>	Hayır	50	57	19	19	145
	Evet	4	1	4	0	9
Toplam		54	58	23	19	154

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm II'ye ait onuncu soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.37.'de sunulmuştur.

Bulaşıkçıların mutfaklarda çalışırken hiç elektrik çarpmasına maruz kalmadıkları tabloda görülmektedir. Buna karşın aşçılardan 5 kişi, garsonlardan 4 kişi ve diğer mesleklerden 1 kişi çalışma yaşamlarında elektrik çarpması vakası beyan etmektedir.

Tablo 4.37. Elektrik Çarpmasına Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		"Kurumdaki göreviniz nedir?"				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Mutfakta çalışırken hiç elektrik çarpması olayı yaşadınız mı?"</b>	Hayır	45	54	23	18	140
	Evet	5	4	0	1	10
Toplam		50	58	23	19	150

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm II'ye ait on birinci soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.38.'de sunulmuştur.

Mutfaklarda ağır yük nedenli sakatlanmalara 12 vaka ile en çok aşçılar maruz kalmaktadır. Garsonlar 5 vaka, bulaşıkçılar 2 vaka ve diğer meslekler 1 vaka ile tabloda görülmektedir.

Tablo 4.38. Ağır Yük Taşırken Sakatlanmalara Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

	"Kurumdaki göreviniz nedir?"	Toplam
--	------------------------------	--------

		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Mutfakta ağır yük kaldırırken sakatlandınız mı?"</b>	Hayır	38	53	21	18	130
	Evet	12	5	2	1	20
Toplam		50	58	23	19	150

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm II'ye ait on ikinci soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.39.'da sunulmuştur.

Toplam 10 çalışan iş sebebiyle sakatlık ya da meslek hastalığı sahibi olduğunu beyan belirtmektedir. Bunlardan 5'i aşçı, 4'ü garson ve 1'i bulaşıkçıdır.

Tablo 4.39. İş Nedenli Sakatlanma ya da Meslek Hastalıklarına Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		<b>"Kurumdaki göreviniz nedir?"</b>				
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	Toplam
<b>"İşiniz sebebiyle bir sakatlık ya da meslek hastalığına sahip misiniz?"</b>	Hayır	44	54	21	19	138
	Evet	5	4	1	0	10
Toplam		49	58	22	19	148

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm II'ye ait on üçüncü soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.40.'da sunulmuştur.

Toplam 4 mutfak çalışanı yüksekten düşme vakası belirtmiştir. Bunların 2'si aşçı, 1'i garson ve 1'i de diğer meslek grubundandır. Bulaşıkçılarda ise hiç yüksekten düşme vakası belirtilmemiştir.

Tablo 4.40. Yüksekten Düşmeye Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		<b>"Kurumdaki göreviniz nedir?"</b>				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Mutfakta her hangi bir nedenle yüksekten yere düştünüz mü?"</b>	Hayır	47	57	23	18	145
	Evet	2	1	0	1	4
Toplam		49	58	23	19	149

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm II'ye ait on dördüncü soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.41.'de sunulmuştur.

Toplam 3 mutfak çalışanı enfeksiyon bildiriminde bulunmuştur. Bunlardan 2'si aşçı ve 1'i de diğer mesleklerdendir.

Tablo 4.41. Enfeksiyon Kapma ya da Zehirlenmeye Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		<b>"Kurumdaki göreviniz nedir?"</b>				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Çalışırken hiç enfeksiyon kaptınız ya da zehirlendiniz mi?"</b>	Hayır	47	58	23	18	146
	Evet	2	0	0	1	3
Toplam		49	58	23	19	149

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm II'ye ait on beşinci soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.42.'de sunulmuştur.

Aşçılardan 2 kişi ve garsonlardan 1 kişi çalıştıkları ortamda yangın gözlemleri olduğunu belirtmektedir. Çalışma yerlerinde yangınla karşılaşmayanların oranı ise 146 kişiyle büyük çoğunluğu oluşturmaktadır.

Tablo 4.42. İş Yerinde Yangına Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		<b>"Kurumdaki göreviniz nedir?"</b>				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Çalıştığınız yerde hiç</b>	Hayır	47	57	23	19	146

<b>yangın çıktı mı?"</b>	Evet	2	1	0	0	3
Toplam		49	58	23	19	149

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm II'ye ait on altıncı soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.43.'te sunulmuştur.

Çalışan 83 kişi hızlı ve aceleci çalışmakta olduklarını belirtmiştir. Bunların 28'i aşçı, 35'i garson, 10'u bulaşıkçı ve 10'u diğer mesleklerdendir. Toplam 58 garsonun 35'i aceleci ve hızlı çalıştıklarını bildirerek dikkat çekmektedir.

Tablo 4.43. Aceleci ve Hızlı Çalışmaya Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		<b>"Kurumdaki göreviniz nedir?"</b>				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Çalışırken aceleci ve hızlı mı davranırsınız?"</b>	Hayır	21	23	13	9	66
	Evet	28	35	10	10	83
<b>Toplam</b>		49	58	23	19	149

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm II'ye ait on yedinci soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.44.'te sunulmuştur.



Kişisel koruyucu donanım kullanmayan 86 çalışana karşın, 63 çalışan koruyucu donanımları kullandığını beyan etmektedir.

Tablo 4.44. Kişisel Koruyucu Donanım Kullanımına Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		"Kurumdaki göreviniz nedir?"				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Çalışırken "Kişisel Koruyucu Donanım" (KKD) kullanıyor musunuz?"</b>	Hayır	20	37	13	16	86
	Evet	29	21	10	3	63
Toplam		49	58	23	19	149

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm II'ye ait on sekizinci soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.45'de sunulmuştur.

Mutfak çalışanlarından 91'i mutfakların tehlikeli yerler olmadığını düşünmektedir. Bunlar içerisinde 20 aşçı mutfakları tehlikeli yerler olarak görmezken, 29 aşçı mutfakların tehlikeli yerler olduğunu düşünmektedir.

Tablo 4.45. Mutfakların Tehlikeli Olduğuna Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		"Kurumdaki göreviniz nedir?"				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Size göre mutfaklar kazaların sık yaşandığı tehlikeli yerler mi?"</b>	Hayır	20	41	16	14	91
	Evet	29	17	7	5	58
Toplam		49	58	23	19	149

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm II'ye ait on dokuzuncu soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.46'da sunulmuştur.

Mutfak çalışanlarından 105'i çevrelerinden her hangi bir olayla karşı karşıya gelmediklerini belirtirken, 5 aşçı ve 2 garson el kesiği, 5 aşçı ve 4 garson kayarak düşme, 4 aşçı, 3 garson ve diğer mesleklerden 1 kişi parlama/patlama, 13 aşçı, 5 garson, 3 bulaşıkçı ve diğer mesleklerden 3 kişi dikkatsiz çalışmaya bağlı yaralanma, 1 garson ve 2 bulaşıkçı kimyevi zehirlenme gözlemlediklerini bildirmişlerdir.

Tablo 4.46. Şahit Oldukları Kaza Çeşitlerine Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		"Kurumdaki göreviniz nedir?"				Toplam
		Aşçı / Mutfak Şefi	Garson / Komi	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Yukarıda sayılan olayları yaşamadıysanız, çevrenizde yaşanan ve şahit olduğunuz olaylar için uygun seçeneği işaretleyiniz"</b>	Parmak Kesigi / Kopması	5	2	0	0	7
	Kayarak Düşme Sonucu Yaralanmalar	5	4	0	0	9
	Mutfakta Patlama / Parlama	4	3	0	1	8
	Dikkat ve Özen Eksikliği Sonucu Yaralanma	13	5	3	3	24
	Kimyasal Zehirlenme	0	1	2	0	3
	Hiçbiri	26	45	19	15	105
<b>Toplam</b>		<b>53</b>	<b>60</b>	<b>24</b>	<b>19</b>	<b>156</b>

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının Bölüm II'ye ait yirminci soruya verdikleri yanıt ile mesleklerinin karşılaştırılması Tablo 4.47. 'de sunulmuştur.

Mutfak çalışanlarından 157 kişinin 63'ü yanık ve kesikleri mutfaklarda karşılaşılan kaza tiplerinin başında tanımakla birlikte bunu 49 kişi ile kayma ve düşme takip etmektedir.

Tablo 4.47. Mutfaklarda En Sık Karşılaşılan Kaza Çeşitlerine Dair Soruyu Yanıtlayan Grupların Meslekleri ile Karşılaştırılması

		"Kurumdaki göreviniz nedir?"				Toplam
		Aşçı	Garson	Bulaşıkçı	Diğer	
<b>"Şahsınızın veya çevrenizdekilerin karşılaştığı kazalara ilişkin un uygun seçeneği işaretleyiniz"</b>	Yanık / Kesik	33	16	6	8	63
	Kayma / Düşme	19	14	9	7	49
	Kimyasal Kullanımına Bağlı Tahriş / Zehirlenme	4	3	10	0	17
	Parlama / Patlama	14	3	1	2	20
	Elektrikli Alet Nedenli Kazalar	4	3	0	2	9
	Gıda Zehirlenmesi	3	0	0	0	3
	Ağır Yük Nedeni İle Sakatlık	7	2	3	1	13

Toplam	39	22	15	11	87
--------	----	----	----	----	----

#### 4.4. Bazı Soruların Kişisel Bilgilerle Karşılaştırılması

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının eğitim düzeyleriyle, ‘iş kazaları kaderdir önlenemez’ sorusuna verdikleri yanıtların karşılaştırılması Tablo 4.48.’de sunulmuştur.

İlkokul/ortaokul mezunu 49 çalışanın 10’u iş kazalarının kader olduğunu ve önlenemeyeceğini düşünmektedir. İş kazalarının kader olmadığına en çok lise mezunları ‘katılmıyorum’ yanıtını vermiştir. Lisans mezunu 20 kişiden 4’ü ‘katılıyorum’ yanıtıyla iş kazalarını kader olarak tanımlarken, 5 lisans mezunu ‘kararsızım’, 11 lisans mezunu ise ‘katılmıyorum’ diyerek iş kazalarını kader olarak görmemektedir.

Tablo 4.48. Eğitim Düzeyinin, İş Kazalarını Kader Olarak Görme Durumuyla Karşılaştırılması

		"İş kazaları kaderdir, önlenemez"			Toplam
		Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	
"Eğitim düzeyiniz nedir?"	İlkokul /	10	18	21	49
	Ortaokul	17	13	36	66
	Lise	7	4	9	20

	Ön Lisans	4	5	11	20
	Lisans				
	Lisans				
Toplam		38	40	77	155

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının eğitim düzeyleriyle, "İş güvenliği eğitimleri mutfak kazalarını önlemede etkilidir" sorusuna verdikleri yanıtların karşılaştırılması Tablo 4.49.'da sunulmuştur.

İlkokul mezunu 51 kişinin 25'i eğitimlerin kazaları önlemede etkili olduğuna inanırken, 21'i kararsız, 5'i ise katılmamaktadır. Lise mezunlarından 42'si eğitimlerin kazaları önlemede etkili olduğunu belirtirken, toplam 20 ön lisans mezunundan 10'u, 20 lisans mezunundan ise 13'ü eğitimin kazaları önlemede etkin olduğunu bildirmektedir. Lisans mezunları içinden iş güvenliği eğitimlerinin kazaları önlemediğini düşünen kimse yoktur.

Tablo 4.49. Eğitim Düzeyi ile İş Güvenliği Eğitimlerinin Mutfak Kazalarını Önlemede Etkinliği Üzerine Görüşlerin Karşılaştırılması

		<b>"İş güvenliği eğitimleri mutfak kazalarını önlemede etkilidir"</b>			Toplam
		Katılıyorum	Kararsızın	Katılmıyorum	
<b>"Eğitim düzeyiniz nedir?"</b>	ilkokul /	25	21	5	51
	Ortaokul	42	18	6	66
	Lise	10	7	3	20

	Ön Lisans	13	7	0	20
	Lisans				
Toplam		90	53	14	157

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının eğitim düzeyleriyle, "Çalışırken aceleci ve hızlı mı davranırsınız?" sorusuna verdikleri yanıtların karşılaştırılması Tablo 4.50.'de sunulmuştur.

Hızlı ve aceleci çalışanların sayısı 83 kişi iken, 66 kişi ise çalışırken aceleci davranmadığını söylemektedir. Lisans mezunlarında aceleci çalıştığını beyan edenlerle, acele çalışmadığını beyan edenler sayıca birbirlerine eşittir. Diğer tüm eğitim düzeylerinde aceleci davrananlar sayıca fazladır.

Tablo 4.50. Eğitim Düzeyleri ile "Çalışırken Aceleci ve Hızlı mı Davranırsınız?" Sorusunu Yanıtlayanların Karşılaştırılması

		<b>"Çalışırken aceleci ve hızlı mı davranırsınız?"</b>		Toplam
		Hayır	Evet	
<b>"Eğitim düzeyiniz nedir?"</b>	İlkokul /	22	26	48
	Ortaokul	30	34	64
	Lise	5	14	19
	Ön Lisans	9	9	18
	Lisans			
Toplam		66	83	149

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının eğitim düzeyleriyle, " Çalışırken kişisel koruyucu donanım kullanıyor musunuz? " sorusuna verdikleri yanıtların karşılaştırılması Tablo 4.51.'de sunulmuştur.

Araştırmaya katılan ilkokul/ortaokul mezunu 48 kişinin 33'ü Kişisel Koruyucu Donanım kullanmadığını söylerken, lisans mezunu 18 kişi içinden sadece 4'ü Kişisel Koruyucu Donanım kullanmadıklarını beyan etmektedirler. Tüm eğitim düzeylerinden 86 kişi koruyucu donanım kullanmadığını söylerken, geri kalan 63 kişi koruyucu donanım kullandıklarını belirtmiştir.

Tablo 4.51. Eğitim Düzeyleri ile "Çalışırken Kişisel Koruyucu Donanım Kullanıyor musunuz?" Sorusunu Yanıtlayanların Karşılaştırılması

		<b>"Çalışırken "Kişisel Koruyucu Donanım" (KKD) kullanıyor musunuz?"</b>		Toplam
		Hayır	Evet	
<b>"Eğitim düzeyiniz nedir?"</b>	İlkokul /	33	15	48
	Ortaokul	39	25	64
	Lise	10	9	19
	Ön Lisans	4	14	18
	Lisans			
Toplam		86	63	149



Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının yaş aralıklarıyla, "Çalışırken kişisel koruyucu donanım kullanıyor musunuz?" sorusuna verdikleri yanıtların karşılaştırılması Tablo 4.52.'de sunulmuştur.

Araştırmaya katılan çalışanların sayısal olarak büyük çoğunluğu 31 yaş ve üzerindedir. Yaş ortalaması 31 ve üzeri olan çalışanlar, 18-30 yaş aralığındaki çalışanlar göre daha fazla KKD kullanmadıklarını belirtmektedir.

Tablo 4.52. Yaş Aralıkları ile "Çalışırken Kişisel Koruyucu Donanım Kullanıyor musunuz?" Sorusunu Yanıtlayanların Karşılaştırılması

		<b>"Çalışırken 'Kişisel Koruyucu Donanım' (KKD) kullanıyor musunuz?"</b>		<b>Toplam</b>
		<b>Hayır</b>	<b>Evet</b>	
<b>Yaşınız</b>	18-30	30	25	55
	31- ...	51	33	84
<b>Toplam</b>		<b>81</b>	<b>58</b>	<b>139</b>

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının eğitim düzeyleriyle, "Size göre mutfaklar kazaların sık yaşandığı tehlikeli yerler mi?" sorusuna verdikleri yanıtların karşılaştırılması Tablo 4.53.'de sunulmuştur.

Araştırmaya katılan ilkökul/ortaokul, lise ve ön lisans mezunu çalışanların büyük bir kısmı mutfakların tehlikeli yerler olduğunu düşünmemektedir. Lisans mezunu çalışanların yarısı mutfakları tehlikeli yerler olarak tanımlarken, diğer yarısı buna katılmamaktadır.

Tablo 4.53. Eğitim Düzeyleri ile "Size Göre Mutfaklar Kazaların Sık Yaşandığı Tehlikeli Yerler mi?" Sorusunu Yanıtlayanların Karşılaştırılması

		<b>"Size göre mutfaklar kazaların sık yaşandığı tehlikeli yerler mi?"</b>		Toplam
		Hayır	Evet	
<b>"Eğitim düzeyiniz nedir?"</b>	İlkokul /	28	20	48
	Ortaokul	40	24	64
	Lise	14	5	19
	Ön Lisans	9	9	18
	Lisans			
Toplam		91	58	149

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının eğitim düzeyleriyle, "İş güvenliği kural ve önlemlerine uygun çalışıyor musunuz?" sorusuna verdikleri yanıtların karşılaştırılması Tablo 4.54.'de sunulmuştur.

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının büyük çoğunluğu iş güvenliği önlemlerine uygun çalışmakta olduklarını belirtmiştir. İş güvenliği önlemlerine uygun çalışmadığını en az belirtenler lisans mezunlarıdır. Ön lisan mezunlarının %50'si iş güvenliği önlemlerine uygun çalışmadığını beyan etmektedir. Lise, İlkokul/ortaokul mezunu çalışanlarda ise iş güvenliği önlemlerine uygun çalışmama durumu daha fazladır.

Tablo 4.54. Eğitim Düzeyleri ile "Size Göre Mutfaklar Kazaların Sık Yaşandığı Tehlikeli Yerler mi?" Sorusunu Yanıtlayanların Karşılaştırılması

		<b>"İş güvenliği kural ve önlemlerine uygun çalışıyor musunuz?"</b>		Toplam
		Hayır	Evet	
<b>"Eğitim düzeyiniz nedir?"</b>	İlkokul /	21	29	50
	Ortaokul	28	37	65
	Lise	10	10	20
	Ön Lisans	3	17	20
	Lisans			
Toplam		62	93	155

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının yaş aralıklarıyla, "İş güvenliği kural ve önlemlerine uygun çalışıyor musunuz?" sorusuna verdikleri yanıtların karşılaştırılması Tablo 4.55.'de sunulmuştur.

Araştırmaya katılan 31 ve üzeri yaşa sahip bireyler, 18-30 yaş bireylere göre sayısal olarak daha fazla iş güvenliği kurallarına uygun çalıştıklarını beyan etmektedirler. Tablodaki sayısal verilere göre 18-30 yaş aralığındaki mutfak çalışanları iş güvenliği kurallarına daha az uymaktadır.

Tablo 4.55. Yaş Aralıkları ile "İş Güvenliği Kural ve Önlemlerine Uygun Çalışıyor musunuz?" Sorusunu Yanıtlayanların Karşılaştırılması

		<b>"İş güvenliği kural ve önlemlerine uygun çalışıyor musunuz?"</b>		Toplam
		Hayır	Evet	
Yaşınız	18-30	26	31	57
	31- ...	31	57	88
Toplam		57	88	145

## V. TARTIŞMA

Bu bölümde mutfak çalışanlarına dair yapılan araştırma sonucu elde edilen bulgulara dayalı olarak yapılan tartışma ve yorumlara yer verilmiştir.

- a) Genel bilgiler
- b) İş güvenliği bilgi düzeyleri
- c) Kaza geçirme durumu

### 5.1. Mutfak Çalışanlarının Genel Bilgileri

Araştırmaya katılan 157 mutfak çalışanın % 42'sini kadın, % 58'ini erkek katılımcılar oluşturmaktadır. Mutfaklarda çalışan erkek katılımcı sayısı, kadın katılımcı sayısından azdır. Bununla beraber kadın katılımcı sayısının % 42 oranında olmasıyla ilgili değişik etkenlerde bulunabilir.

Araştırmaya katılan bireylerin yaş dağılımı incelendiğinde 157 katılımcının %58'i 18-30 yaş aralığında iken, 31 yaş ve üzeri çalışanlar katılımcıların %89'unu oluşturmaktadır. Araştırmaya katılan 10 katılımcı cinsiyet belirtmemektedir. Cinsiyet belirtmeyenler toplam katılımcıların % 6,4'ünü oluşturmaktadırlar. Cinsiyet işaretlemeyen katılımcılar dışarıda bırakıldığında katılımcıların % 39, 5'i 18-30 yaş arası katılımcıları, geride kalan 31 yaş ve üzeri katılımcılar ise % 60,5'lik oranı temsil etmektedir. Mutfak çalışanlarında 31 yaş ve üzeri katılımcılar çoğunluğu oluşturmakla birlikte araştırmaya katılan çalışanların büyük çoğunluğunun yaş bakımından daha büyük bir kesimi temsil ettiğini söyleyebiliriz.

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının % 65'i İş Sağlığı ve Güvenliği alanında eğitim almıştır. Buna karşın İş Sağlığı ve Güvenliği alanında eğitim almadan mutfak hizmetlerinde çalışan katılımcıların oranı % 35 olarak ortaya konulmuştur. Sayısal verilere dayanarak kabaca katılımcıların 3'te 1'lik kısmının tehlike ve risklere karşı eğitim almadan çalıştıklarını söylemek mümkündür.

İş Sağlığı ve güvenliği alanında eğitim alarak çalışan aşçı sayısı 36 kişi, eğitimsiz çalışan aşçıların sayısı ise 18 kişidir.

Yağmurluklu [14]'nun çalışmasında ana mutfak bölümlerinde risk sayıları, diğer otel bölümlerine göre oldukça yüksek çıkmıştır. Aynı araştırmada verilen başka bir grafikte ise otel bölümlerine göre risklerin oransal olarak dağılımının % 50'sini mutfakların, % 4'ünü ise yine mutfak içerisinde bulunan kasaphanelerin oluşturduğu belirtilmiştir.

Bununla birlikte mutfak çalışanlarının yaklaşık 3'te 1'inin risklere karşı eğitim almamış olmasının mutfaklarda kaza oranlarını arttırması beklenen ve olası bir durum olarak yorumlanabilir. Otel hizmetleri içerisinde mutfaklar risk ve tehlikelerin sık yaşandığı yerlerdir. Ayrıca İş Sağlığı ve Güvenliği alanında eğitim almadan çalışanların göz ardı edilmeyecek kadar fazla olması da kaza riskini arttırıcı bir etmen olarak değerlendirilebilir.

Mutfak çalışanlarının yüzde eğitim dağılımları sırasıyla ilkokul/ortaokul % 32.5, lise % 42.0, ön lisans % 12.7 ve lisans %12.7 şeklindedir. Lise, ortaokul ve ilkokul mezunlarının araştırmaya katılan çalışanların %74,5'ünü oluşturmaktadır. Başka bir deyişle araştırmaya katılan mutfak çalışanlarında akademik eğitim almayan personel çoğunluğu oluşturmaktadır. Mutfak, turizm otelcilik gibi bölümlerin sayısı son

yıllarda hızlı bir artış göstermekle beraber, mutfaklarda mesleki/akademik yeterliliği olmayanların çoğunlukta olduğu gözden kaçmamaktadır. Denk ve Koşan [42], 175 mutfak çalışanı üzerinde yapılan çalışmada çalışanların yarısından fazlasının (% 69.7) ortaöğretim mezunu, yarıya yakın kısmının (%43.4) mesleki bir eğitim görmediğini, yarısından çoğunun (%58.3) yabancı dil bilmediğini belirtmektedir. Sonuçlar iki araştırma açısından da mutfaklarda yükseköğretim görmemiş personel sayısının oldukça yüksek düzeylerde olduğunu ortaya koymaktadır. Yine aynı çalışmada mutfak çalışanlarının eğitim düzeyleri kendi kariyer hedefleri ve çalıştıkları işletmenin hizmet kalitesini artırma açısından önemli bulunmaktadır.

Araştırmaya katılım gösteren mutfak çalışanlarının % 34.4'ü aşçı, % 38.2'si servis elemanı, 15.3'ü bulaşıkçı ve 12.1'i ise diğer çalışanları oluşturmaktadır. Mutfaklarda çalışan üretim ve servis elemanlarının hemen hemen yakın oranlarda istihdam edildiği görülmektedir. Bununla birlikte aşçı ve garson dışında kalan mutfak çalışanlarının bu iki gruba oranla istatistiksel olarak az istihdam edilmiş olması üretim ve servis alanlarındaki yoğun çalışma temposuyla ilişkilendirilebilir.

## **5.2. Mutfak Çalışanlarının İş Güvenliği Bilgi Düzeyleri**

Araştırma çerçevesinde mutfak çalışanlarının % 49.0'ı iş kazalarının kader olduğuna ve önlenemeyeceğine katılmamaktadır. Mutfak çalışanlarının % 24.2'si ise iş kazalarının kader olduğunu ve önlenemeyeceğini düşünmektedir. Bu oran katılımcıların 4'te 1'inin iş kazalarının kader olduğunu ve önlenemeyeceğini düşündüklerini ortaya koymaktadır. İş kazalarını kader olarak gören ve önlenemeyeceğini düşünenlerin bir hayli yüksek olması verilen iş sağlığı ve güvenliği

eğitimlerinin amacına ulaşmadığını düşündürmektedir. Öte yandan araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının eğitim düzeyleri, iş kazalarının kader olup olmadığı konusundaki görüşleriyle karşılaştırıldığında, eğitim düzeyi arttıkça kaderci anlayışında azaldığı şeklinde yorumlanabilir.

Akar Şahingöz ve Şık [6] ilkokul ve ortaokul mezunu çalışanların kazalar konusunda daha kaderci bir tutum sergilediklerini belirtmektedir. Başka bir ifadeyle eğitim düzeyi arttıkça, kazaların önlenemeyeceğine dair kaderci anlayışın çalışanlar arasında azaldığı belirtilmektedir.

İki araştırma arasında oransal farklar olmasıyla beraber eğitim düzeyindeki artışın kaderci anlayışı azalttığı sonucu değişmemekte ve çalışma bulgularını desteklemektedir.

Buna rağmen araştırmaya katılanların sadece %8.9'u iş güvenliği eğitimlerinin mutfak kazalarını önlemede etkili olmadığını belirtmektedir. Oysaki iş kazalarının kader olacağını düşünenler daha yüksek bir oranla araştırmaya katılanların 4'te 1'lik kısmını oluşturmaktadır. Katılımcıların yarısı (% 57.3) önlemlerin kazaları engellemede etkili olacağı konusunda ortak görüşe sahip gözükmemektedir. Yine İş kazalarının kader olmadığını belirtenlerin sayısı da % 49'luk oranla katılımcıların yarısını oluşturarak yanıtlar birbirlerini doğrulamaktadır. İki soru arasındaki değişkeni kararsızlar oluşturmaktadır. Bu da sorulara verilen yanıtların güvenilirliğini arttırmaktadır.

Mutfak çalışanlarının % 54.1'i tehlikeli ortam ve tehlikeli davranışın bir arada bulunması iş kazalarının ana sebebidir sorusuna katılarak yukarıdaki iki soruyla tutarlı bir yanıt oluşturmaktadır. Araştırmaya katılanların yarısı tehlikeli davranış ve tehlikeli ortamın bir arada bulunmasını iş kazalarının başlıca sebebi olarak tanımlamıştır. Akar



Şahingöz ve Şık [6] yapılan bir çalışmada, çalışmaya katılanların % 55.6'sının güvenli olmayan davranışları, başka bir çalışmada ise katılanların % 53.5'inin iş güvenliği olmayan çalışma ortamlarını kazaların nedeni olarak gördüklerini belirtmektedir.

Araştırmaya katılanların % 57.3'ü iş kazaları ve meslek hastalıklarının sağlık bakanlığına bildirildiğini, % 20.4'ü ise bu konuda kararsız olduğunu belirtmektedir. Soruyu doğru bir şekilde yanıtlayanların oranı ise % 22.3 yani katılımcıların sadece 4'te 1'idir.

Mesai saatlerinde ve mesai alanında oluşan her kazanın iş kazası sayılmayacağını belirtenlerin oranı %34.4 iken, % 42.0 ile katılımcıların hemen hemen yarısı iş yerinde ve mesai saatlerinde olan her türlü kazayı iş kazası olarak tanımlamaktadırlar.

Kesikli yaralanmalarda yara üzerine alkol dökülerek yaranın kapatılmaması gerektiğine dair yanlış bilgiye sahip olanların sayısı ise % 50.3 ile oldukça yüksektir. Buna karşın katılımcıların % 31.8'i bu soruya katılmıyorum yanıtını vererek yaraların kapatılması gerektiğini belirtmiştir. Katılımcıların yarısının soruya yanlış cevap vermesi ve %15.9'unun kararsız olması mutfak çalışanlarına yönelik ilk yardım eğitiminin gözden geçirilmesi gerekliliğini ortaya koymaktadır.

### **5.3. Mutfak Çalışanlarının Kaza Geçirme Durumları**

Akar Şahingöz ve Şık [6] yiyecek ve içecek işletmelerinde karşılaşılan kazaların bir kısmının işin acele ile yapılmasından ve işi yetiştirme çabasından kaynaklandığını belirtmektedir.

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının ise yarısından fazlası (% 52.9) çalışırken aceleci ve hızlı davranışlar sergilediklerini, yine yarısından fazlası ise (% 54.8) çalışırken Kişisel Koruyucu Donanım (KKD) kullanmadıklarını belirtmiştir. Bu durum Akar Şahingöz ve Şık [6]'ın çalışmasında olduğu gibi mutfak çalışanlarının bir kısmının acele ve işi yetiştirme çabasından iş kazası geçirdikleri sonucunu destekleyici niteliktedir. En azından mutfaklarda insanların aceleci davranışlar sergilediği bilinmektedir.

Buna rağmen mutfak çalışanlarının % 58,0'ının, mutfakların, kazaların sık yaşanan tehlikeli yerler olduğunu düşünmediklerini söylemeleri mutfak çalışmalarına bakış açılarını yansıtan önemli belirteçlerden sayılabilir. Sökmen [2] araştırmaya katılan çoğu mutfak personelinin aksine, yiyecek içecek endüstrisini, kazalar için oldukça müsait bir alan olarak tanımlamakta ve kazaların % 90'ının işini en kısa zamanda bitirmeye bağlı acele etmekten kaynaklandığını belirtmektedir.

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarının % 39.5'i iş güvenliği kural ve önlemlerine uygun çalışmadığını bildirmektedir. Buna karşın araştırmaya katılanların % 35.7'si çevrelerinde iş kazası gözlemleri olduğunu bildirmiştir. Diğer sorulara verilen cevap oranları da hatırlandığında çalışanların iş kazası gözlemlerinin yüksek olması şaşırtıcı değildir. Ayrıca Düzce'deki mutfaklarda çalışan bazı çalışanların değişik zamanlarda ve başka şehirlerde yüksek kapasiteli mutfaklarda çalışmış olması, çalışanların iş kazası gözlemlerinin neden yüksek olduğunu önemli oranda açıklayabilir.

Çalışanların % 17.2'si yandığını, % 22.9'u kayarak düştüğünü, % 24.2'si elini kestiğini, % 10.8' tencerelerinin parlayarak alev aldığını, % 4.5'i düdüklü tencere patlamasına şahit olduğunu, % 2.5'i doğal gaz sızıntısına bağlı patlama yaşadığını, %

5.7'si kimyevi madde sebebiyle zehirlendiğini, % 6.4'ü elektrik çarpması yaşadığını, % 12.7'si ağır yük kaldırırken sakatlandığını, % 6.4'ü işi sebebiyle hastalık sahibi olduğunu, % 1.9'u enfeksiyon kapıldığını, % 1.9'u çalıştığı yerde yangın çıktığını bildirmiştir. Kutluay Merdol [4] bir iş yeri olarak mutfaklarda dikkat çekici oranlarda kazaların yaşandığını belirtmenin yanlış olmayacağını belirtmiş, 2008'de Amerika Birleşik Devletlerinde yapılan bir araştırmada, bu alanda çalışan 67.160 kişinin en az 1 gün işten ayrılacak türde yaralandığını söylemiştir. Ayrıca yaşanan kazaların yarısından fazlasının (%56.7) kesik ve yanıklar olduğunu açıklamıştır.

Yine Sökmen [2] yiyecek içecek sektöründe kazaların % 34'ü servis, % 21'i pişirme işlemine hazırlıkta, % 16'sının mutfak araçlarının kullanımı sırasında ve % 12'sinin ise pişirme işlemi sırasında oluştuğunu bildirmektedir.

Araştırma çerçevesinde katılımcıların % 17.2'si kızgın yağ, kaynar su gibi nedenlerden yandığını, % 24.2'si ise kesik yaralanması yaşadığını bildirmiştir. Araştırmaya ait toplam kesik ve yanık olayları Kutluay Merdol [4]'un da belirttiği oranlara çokta uzak görünmemektedir.

Ayrıca araştırma verilerine göre yaşanan kazalar içerisinde % 24.2 ile en fazla kesiklere rastlanmakta, bunu sırasıyla % 22.9 ile düşmeler, % 17.2 ile de yanmalar izlemektedir. Çalışma verilerine göre kesikler, düşmeler ve yanmalar mutfak çalışanlarında en sık karşılaşılan kaza çeşitleridir. Yağmurluklu [14] benzer bir çalışmada aşçıların geçirdiği kazaları incelemiştir ve en çok kazanın % 40 ile kesikler, sonra sırasıyla bunu % 37 yanmaların, % 18 ile elektrik çarpmalarının ve % 5 ile de düşmelerin takip ettiğini ortaya koymuştur.

Mutfak çalışanları arasında yapılan araştırma sonuçlarına göre en az karşılaşılan durumlar % 1.9 ile çalışılan ortamda yangın çıkması ve % 1.9 ile enfeksiyon nedeni zehirlenmeler olarak bulunmuştur. Yine yüksekte düşmeler % 2.5 ve gaz sızıntısına bağlı patlamalar da % 2.5 ile diğerlerine oranla az rastlanan iş kazaları olarak ortaya konulmuştur.

Araştırmanın büyük şehirlere nispeten mutfak kapasiteleri düşük olan Düzce ilinde yapılmış olması sonuçları etkileyebilecek muhtemel etkenlerden olabilir. Bu nedenle daha yoğun tatil beldelerinin büyük ve hareketli mutfaklarında az rastlanan kaza tiplerine ait yüzdeler değişkenlik gösterebilir.

Mutfak kazaları neden sonuç ilişkisinde değerlendirilirken, bağıl nem, ortam sıcaklığı, aydınlatma, gürültü, anatomik uygunluk gibi birçok ergonomik etmende göz ardı edilmemelidir. Babalık [43] ortama ait nem % 50 iken, sıcaklık değişimlerinin insan üzerinde etkilerinin olduğundan bahsetmiştir. Örneğin, sıcaklık arttıkça kolay sinirlenme, konsantrasyonda düşüş, aşırı halsizlik, yorulma ve kazalarda artış gibi sonuçlar ortaya çıkabilmektedir.

## VI. SONUÇ

Mutfak hizmetleri risk ve tehlikeler bakımından geniş bir çeşitliliğe sahip çalışma sahalarıdır. Eğitim düzeyi, iş güvenliği bilgi düzeyi, yaş, meslek, ergonomi gibi birçok etmen kaza geçirme oranlarıyla yakından ilişkilidir.

Özensiz davranışlar, yetersiz mesleki eğitim, yoğun iş temposu ve uygun olmayan ekipman, kişilerin davranış özellikleriyle birleştiğinde çalışma alışkanlıklarını ve sonuçlarını ortaya koymaktadır. Öte yandan iş güvenliği bilgi düzeyi arttıkça kaza geçirme oranlarının düşüp düşmediği birçok etmene bağlıdır. En başta verilen eğitimin genel değil yapılan işe özel olması bile kaza geçirme oranlarıyla yakından ilişkili olacaktır.

Mutfak çalışanları üzerinde yapılan araştırma, literatür taramasıyla desteklenerek veriler yorumlanmış, istatistiki tablolara dökülmüş ve anlaşılır bir hale sokularak tehlike tipleri açıklanmaya çalışılmıştır.

Tez çalışması kapsamında Düzce'de bulunan otel, restoran gibi büyük çaplı işletmelerin mutfak çalışanları iş sağlığı ve güvenliği bilgi düzeyi ve çalışma yaşamlarında geçirdikleri kaza tipleri açısından incelenmiştir. Mutfaklarda bilgi düzeyi ve kaza geçirme oranları incelenen meslekler; diyetisyenler/gıda mühendisleri, aşçılar, garsonlar, bulaşıkçılar ve diğer çalışanlar olarak sınıflandırılmıştır. Araştırmaya katılan mutfak çalışanları içerisinde diyetisyen (beslenme uzmanı) ya da gıda mühendisine hiç rastlanmaması şaşırtıcıdır. Ve bir anlamda da sahanın besin hijyeni/güvenliği açısından denetimsizliğini ortaya koymaktadır.

Araştırma kapsamında mutfaklarda 31 yaş üzeri kesim oldukça yaygındır (%60.5) ve çalışanlar arasında erkekler sayıca fazladır. Çalışanların yaş düzeyleri arttıkça eğitim düzeylerinin düştüğü bilinmektedir. Mesleki eğitim almamış kişilerin sayısının oldukça fazla olması tehlike ve risklerdeki artış bakımından önemli bir değişken olabilir. Araştırmaya katılanların % 74.5'lik bir kısmının orta ve ilk öğretim mezunu olması da bunu desteklemekte ve çalışma yaşamında akademik yeterliliğin azlığını göstermektedir.

Mutfak çalışanlarının % 65'i iş sağlığı ve güvenliği hakkında eğitim almışken, % 35'i alana özel mesleki güvenlik eğitimi almamıştır. Bu oran oldukça yüksek bir orandır. Mutfak hizmetlerinin turizm sektörü içerisinde bulunması ve sektörde işe giriş ve çıkışların fazla olması düşünüldüğünde aslında durum beklenen bir şekilde seyretmektedir. Alan üzerine yapılan araştırmalarda iş yoğunluğu, mevsimlik çalışan, eğitimsiz çalışan konularında araştırmamızı destekler niteliktedir.

Mutfak çalışanlarının % 49'unun elektrik tesisatı su geçirmez malzemenen yapıldığı zamanlarda, sisteme topraklama hattı çekmek gereksizdir sözüne katılıyorum, % 14.6'sının ise kararsızım yanıtını verdiği görülmektedir. Mutfak çalışanlarının yarısından fazlasının elektrik ile ilgili soruyu yanlış yanıtladığı ya da kararsız olduğu görülmektedir. Oysaki çalışanların elektrik bilgisine sahip olması yaşamsal önem taşımaktadır.

Mutfak çalışanlarının % 38.9'u sentetik alkali kimyasallar ile asit bazlı kimyevi temizlik maddelerinin birbirleriyle karıştırılarak kullanımı güvenli bulmaktadır. Mutfak çalışanlarının büyük bir kısmının kimyasal maddeler hakkında bilgi düzeyinin az olduğu görülmektedir. Kimyasal maddeler nedeniyle oluşan kaza ve sağlık

sorunları az görülmektedir. Ancak bu türden maddelerin ağır sağlık sorunlarına yol açabileceği düşünülecek olursa görülme sıklığının tek başına yanıltıcı olacağı anlaşılır. Bu nedenle mutfak çalışanlarının bu alandaki bilgi düzeyleri karşılaştıkları sağlık sorunlarıyla ilişkili bulunmuştur.

Çalışanların 24.2'si iş kazalarını kader olarak görmekte ve önlenemeyeceğini düşünmektedir. Yine çalışanların % 25.5'i ise bu konuda kararsızım yanıtını vererek fikir bildirmemiştir. Oransal olarak mutfak hizmetlerinde çalışanların 4'te 1'lik kısmının iş kazalarının kader olduğu ve önlenemeyeceğine inandığını görmekteyiz. Buna karşın iş güvenliği eğitimlerinin iş kazalarını önlemede etkili olmadığına inananların sayısı %8.9'dur. Eğitimin iş kazalarını önlemede etkili olup olmayacağına dair soruya çalışanların % 33.8'inin kararsızım yanıtını verdiği görülmektedir. İki soru beraber değerlendirildiğinde kazaları kader olarak görenlerin bir kısmının yine de kesin yargı belirtmeyerek kararsızım yanıtını verdikleri görülmektedir.

Yine tehlikeli ortam ve tehlikeli davranışın bir araya geldiğinde iş kazalarının ana nedenini oluşturacağına dair soruya çalışanların %54.1'i katılmaktadır. Kararsızlar (%34.4) ve katılmayanlar (%11.5) iş güvenliği eğitimlerinin kazaları önlemede etkinliğine dair soruyla yakın sonuçlar içermektedir. Bu ise bazı çalışanların iş kazalarını kader olarak görseler de, iş kazalarına yönelik önlemlerin kazaları azaltabileceklerine dair inançlara da sahip olduklarını göstermektedir. Mutfak çalışanları bu yönden değerlendirilecek olursa çalışma alanlarında yapacakları uygunsuz davranışların iyi hazırlanmış eğitimlerle azaltılabileceği ve davranışlarının değiştirilebileceği anlaşılacaktır.

Çalışanların % 65.6'sı mesai saatlerinde ve çalışma alanında olan her kazanın iş kazası olmayacağına dair görüşte ya da konu hakkında bilgisizdir. Çalışanların büyük çoğunluğunun iş kazasını tanımlayamadığı için neyin iş kazası olduğu ile iş kazası olmayan halleri bilmediklerini söyleyebiliriz.

Çalışanların % 35.7'si meslek yaşamları boyunca çevrelerinde iş kazasına rastladıklarını bildirmektedirler. Oran değerlendirilirken mutfak çalışanlarının dönem dönem çeşitli illerdeki büyüklüğü ve yoğunluğu birbirinden farklı mutfaklarda çalıştıkları düşünüldüğünde oranın yüksek olmadığı anlaşılacaktır. Ayrıca Düzce ilindeki mutfaklar küçük kapasitelidir ve turizm bölgeleriyle kıyaslandığında yoğunluğu nispeten daha az çalışma sahalarıdır. Buna ek olarak çalışanların % 60.5'i 31 yaş ve üzerindedir. Bu durum çeşitli illerde çalışmış oldukları bilgisiyle beraber incelendiğinde kaza gözlemi oranlarının yüksek olması anlaşılabilir.

Çalışanların % 39.5'i iş güvenliği kural ve önlemlerine uygun çalışmadıklarını bildirmektedir. Ayrıca çalışanların % 24.2'sinin iş kazalarını kader olarak görmesi ve önlenemeyeceğine inanması, % 25.5'inin ise kararsız olması düşünüldüğünde çalışanların önemli bir kısmının iş güvenliği kural ve önlemlerine uygun çalışmaması beklenen bir durum olarak kabul edilebilir.

Mutfak çalışanlarının % 52.9'u çalışırken aceleci ve hızlı davrandıklarını belirtmektedirler. Yiyecek içecek endüstrisinin yoğun ve artan iş temposuna birde mutfakların fiziki yetersizlikleri ile plansız tasarımları eklenecek olursa mutfak çalışanlarının yarısından fazlasının özensiz davranışlar sergilemesi risk ve tehlikeleri daha da arttıracaktır.



Çalışma esnasında Kişisel Koruyucu Donanım (KKD) kullanmayanlar çalışanların % 54.8'ini oluşturmaktadır. Ayrıca tüm mutfak işlerinde KKD'lere ihtiyaç olmayacağını düşünecek olur ve sadece üretimde çalışan aşçıları değerlendirecek olursak 49 aşçının 20'sinin KKD kullanmadığını görmekteyiz. Bu durum ise yoğun ve çok çeşitli tehlikelere açık mutfak/üretim hizmetlerini aşçılar için yaralanmalara açık bir hale sokabilir.

Aşçıların mutfak çalışanları arasında en yoğun, uzun ve ağır çalışma koşullarına sahip meslek grubu olduğu ortadadır. Bu yoğun ve zamanla yarışılan çalışma temposunda KKD'lerin çoğu zaman kullanılmaması olasıdır. Bu durum çoğu zaman işi yetiştirmek için çalışma güvenliğinden tavizler verildiğini göstermekle birlikte, aşçıların kaza sonucu oluşabilecek durumların farkında olmadıklarını da göstermektedir. Bu açıdan eğitimlerde kazaların sonuçlarına değinmekte KKD kullanımında artışa yardımcı olabilir.

Çalışanların % 58'i mutfakları kazaların sık yaşandığı tehlikeli yerler olarak sınıflandırmıyorken, % 36.9'u mutfakların tehlikeli ve sık kazaların yaşandığı çalışma sahaları olarak görmektedir. Çalışanların 35.7'si meslek yaşamları boyunca çevrelerinde iş kazası gözlemleri olduğunu beyan etmekteydi, mutfakları tehlikeli ve sık kazaların olduğu yerler olarak kabul edenlerin oranı, kaza gözlemi olan çalışanlarla hemen hemen aynıdır. Bu durum özellikle kaza gözlemi olan çalışanların mutfakları tehlikeli yerler olarak sınıflandırmış olabileceği seçeneğini güçlendirmektedir.

En çok iş kazası gözlemi olan meslek grubu aşçılar iken, en az kaza gözlemi bulaşıkçılardadır. Aşçılar, mutfaklarda çalışan diğer tüm meslek gruplarına göre daha

yoğun bir çalışma yaşantısına sahiptirler. Bu nedenle kaza geçirme ve gözlemlene sıklıklarının fazla olması beklenen bir sonuçtur. Aynı çalışma alanlarında farklı işleri yapan meslek çalışanlarının kaza gözlem sıklıklarındaki değişken, yapılan çalışmaya özel iş sağlığı ve güvenliği eğitiminin önemini ortaya koymaktadır.

Tüm meslekler kendi çalışma koşullarına uygun eğitimler almalıdır. Verilecek eğitimlerin çalışma alanına, işin tanımına, çalışanın eğitim düzeyine uygun olarak hazırlanması ve düzenli olarak güncellenmesi mutfak çalışmalarının kalitesini arttırarak, kazaları önlemek için oldukça etkin bir yoldur.

Mutfak çalışanları arasında en çok karşılaşılan kazalar sırasıyla kesikler (%24.2), düşmeler (%22.9) ve yanıklar (%17.2) olarak ortaya konulmuştur. Yapılan benzer araştırmalara ait başka grafiklerde de kesikler, düşmeler ve yanıklar en fazla karşılaşılan kaza çeşitleri arasında gösterilmektedir. Mutfaklar pişirme ve şekil verme işlemlerinin yoğun olarak kullanıldığı üretim alanlarıdır. Bunun yanı sıra çoğu mutfak üretim kapasitelerinin üzerinde, işin yetiştirilmeye çalışıldığı yerlerdir. Bundan dolayı kesik, düşme ve yanıkların yüksek olması beklenen bir durum olacaktır. Önemli olan özellikle bu kaza çeşitlerine ait sıklıkların azaltılabilmesidir.

En az karşılaşılan kaza çeşitleri ise enfeksiyon, yangın, doğal gaz sızıntıları, yüksekten düşme, basınçlı kap patlamaları olarak ortaya konulmuştur. Bu kaza çeşitleri sıklık bakımından az görülse de, sonuçları bakımından önemli sağlık sorunlarına yol açabilmektedirler. Bu nedenle bu konular çalışanlara en iyi şekilde öğretilmelidir.

Düzce ilinde yapmış olduğumuz araştırma sonuçları, literatürde elde edilen sonuçları destekler şekilde bulunmuştur. Turizm çalışma alanının bir parçası olan mutfaklar mevsimlik çalışanların çok, mesleki eğitimin az olduğu yerlerdir. Küçük şehirlere ait

otel, restoran gibi yerlerde diyetisyen – gıda mühendisi çalıştırma zorunluluğunun olmaması ya da etkin bir yaptırım şekline getirilmemiş olması besin güvenliği açısından da mutfakları olumsuz çalışma alanları sınıfına sokmaktadır.

Mutfaklar çok fazla risk ve tehlikenin çalışma sırasında kazalara neden olabileceği, zamanla yarışılarak çalışılan yerlerdir. Çoğu zaman çalışma koşullarına uygun yapılmayan bu iş yerleri, yoğun çalışma yaşamlarının da etkisiyle kazalara oldukça açıktır.

Öte yandan tüm olumsuz koşullara karşın yemek fabrikaları, otel mutfakları ve restoran gibi yerlerin az tehlikeli (C sınıfı) iş yerleri sınıfında kabul edilmesi, konunun öneminin anlaşılmadığını gözler önüne sermektedir. Birden fazla risk, tehlike ve koşulun bir arada bulunmasının yanı sıra mesleki eğitimin tam anlamıyla yerleşmemesi, buna ek olarak özensiz çalışma koşullarını barındıran mutfakların tehlikeli (B sınıfı) sınıfta yer alması tekrardan düşünülmelidir.

## VII. ÖNERİLER

Bu araştırmanın sonuçlarına dayanarak mutfak çalışanlarının eğitim ve çalışma güvenliklerine yönelik öneriler geliştirilmiştir.

Bir çalışma sahasının tehlike derecesi belirlenirken sadece riskin oluşabilme ve tekrarlama sıklıkları değerlendirilerek sınıflandırma yapılmaktadır. Bu sınıflandırma yöntemi ile mutfaklar az tehlikeli sınıfa dâhil çalışma yerleri olarak görülmektedir. Ancak bir işyerinde tehlike ve risklerin gerçekleşme oranının düşük olması, o çalışma sahasının gerçek durumunu yansıtmaya açısından yetersiz kalacaktır.

Mutfak alanları bir birinden çok farklı ve çeşitli tehlikeleri barındırmaktadır. Elinizi keserken, düşebileceğiniz ya da doğal gaz sebebiyle patlama yaşarken, kaynar su ile haşlanabileceğiniz, yük kaldırırken sakatlanabileceğiniz çok etmenli çalışma alanları olan mutfaklar az tehlikeli (C sınıfı) iş yeri derecesinden, tehlikeli (B sınıfı) iş yeri derecesine yükseltilmelidir.

Mutfak sahalarında çalışan meslek gruplarının çalışma modelleri, teknikleri ve iş görevleri incelenmeli, hazırlanacak iş sağlığı ve güvenliği (İSG) eğitimleri genele değil mesleğe özel verilmelidir.

İş güvenliği eğitimleri düzenli olarak tekrarlanmalı ve uygulama sahasında karşılaşılabilecek güncel risklere çözümler sunulmalıdır.

Mutfaklar tasarlanırken yoğun iş yükü ve ergonomi düşünülerek tasarlanmalıdır. Bu konuda mutfak organizasyonunu planlamakla görevli olan deneyimli diyetisyen (beslenme uzmanı) ve gıda mühendislerinin görüşü alınmalıdır.

İş güvenliği eğitimleri sadece biyolojik, kimyasal ve fiziksel konuları içermemeli. İş hukuku, ergonomi, mobing gibi alanlarda da çalışanlar bilgilendirilmelidir.

Alan üzerinde yapılacak yüksek lisans ve doktora derecesinde çalışmalar arttırılmalıdır.

Çalışanlar meslekleriyle ilgili yüksek öğretim görmüş kişiler arasından seçilmeli, sektör eğitimsiz kişilere kapatılmalıdır.

İş güvenliği denetimleri sıklaştırılmalı ve denetimler yüzeysel değil daha derinlemesine gerçekleştirilmelidir.

Besin güvenliğinden, üretim organizasyona her pozisyonda sorumlu kişi olarak görev alması gereken diyetisyen (beslenme uzmanı) ve ya gıda mühendisi çalıştırma zorunluluğu yaygınlaştırılmalı ve besin ile çalışan her işletme iş güvenliği uzmanlarının yanı sıra bu uzmanlarca sık sık denetlenmelidir.

Mesleklere yönelik sosyal, hukuki sorunlar çözülmeli, meslek yasaları çıkartılarak mesleklere özel çalışma koşulları kişilere bırakılmamalıdır.

Kullanılacak el aletleri, elektrikli aletler ve makineler standartlara uygun olmalıdır.

Kişisel Koruyucu Donanımlar (KKD) mutfak çalışmaları için belirlenmeli, geliştirilmeli ve özendirilmelidir.

Mutfak çalışma alanlarında nem, ısı, ışık, gürültü, stres gibi etmenler değerlendirilmeli, koşullar daha uygun hale getirilmeye çalışılmalıdır.

Mutfak koşullarının iyileştirilmesinde çalışanların görüş ve önerileri de dikkate alınmalıdır.



## VIII. KAYNAKÇA

- [1] S. Köse, S. Bilici, ‘‘Mutfak ve yemekhane alışanlarında iş sağlığı ve güvenliği risklerinin değerlendirilmesi.’’ *Beslenme ve Diyet c. 44, s. 3, ss. 239-247, 2016.*
- [2] A. Sökmen, *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği*, 5. Baskı, Ankara, Türkiye: Detay yayıncılık, 2010. ss. 84-86
- [3] S. Bulduk, N. Yabancı, Gümüş, H, *Kurum Mutfağı*. İstanbul, Türkiye: YA-PA yayıncılık, 2002.
- [4] T., Kutluay Merdol, ‘‘ Toplu Beslenme Servisi Yapılan Kurumlarda Oluşabilecek Kazalar ve Alınması Gerekli nlemler, ’’ *Toplu Beslenme Servisi (TBS) Yapılan Kurumlar İçin Sağlıklı Beslenme Rehberi*, İstanbul, Türkiye: Okan niversitesi yayınları, 2014 bl. 13, ss. 343-360.
- [5] M. Yağımlı, H. Tozan, *İş Sağlığı ve Güvenliği Temel Eğitimi*. İstanbul, Türkiye: Beta yayıncılık, 2017.
- [6] S. Akar şahingöz, A. şık, *Konaklama ve Beslenme İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği*. Ankara, Türkiye: Detay yayıncılık, 2015.
- [7] N. Telman, L. Önen, M. zgeldi, *Psikolojide İş Sağlığı ve Güvenliği*. Ankara, Türkiye: Nobel yayıncılık, 2015.

- [8] M. Tayfur, O. Barış, N. N. Baştaş, *Dünyada ve Türkiyede Beslenme ve Diyetetik Eğitim-Öğretimi, Diyetisyenin Meslek Etiği*. Ankara, Türkiye: Hatiboğlu yayıncılık, 2011.
- [9] Türkiye İş Kurumu. (2018, 1 Kasım). *Meslek Bilgi Kitapçığı G-H*. İşkur, Türkiye İş Kurumu. Erişim: [http://www.iskur.gov.tr/Portals/0/Kariyer/mbblinkler/mbk\\_4.pdf](http://www.iskur.gov.tr/Portals/0/Kariyer/mbblinkler/mbk_4.pdf)
- [10] N. Halıcı, *Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü*. İstanbul, Türkiye: Oğlak yayınları, 2012.
- [11] N. Eraslan, *Pişirme Yöntemleri*. Ankara, Türkiye: Nobel yayınları, 2017.
- [12] C. Türkan, *Mutfak Teknolojisi*. Ankara, Türkiye: Sistem yayınları, 2010.
- [13] Ş. Demirtaş, R. N. Demirtaş, "Mutfak Çalışanlarında Çalışma Ortamı, Psikososyal Stres ve Yaşam Kalitesinin Değerlendirilmesi." *Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendisli Bilimleri ve Tasarım Dergisi*. 3(3), 517-522, 2015.
- [14] Y. Yağmurluklu, "Otel İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliğinin Değerlendirilmesi," Yüksek Lisans Tezi, T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı, Ankara, Türkiye: 2016.
- [15] Ü. Sormaz, B. M. Demirçivi, M. "Yeşiltaş, Dışarıya yemek hizmeti veren (catering) işletmelerde çalışanların iş güvenliği bilgilerinin değerlendirilmesi." *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*. 6 (2),61-76, 2014.
- [16] H. A. Çakır, "OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi Kapsamında Otel Mutfaklarının Ergonomik Açından İncelenmesi: Bir Uygulama, "



Yüksek Lisans Tezi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, İzmir, Türkiye, 2015.

[17] E. S. Serter, "Otel Çalışanlarının Maruz Kaldığı Psikososyal Faktörlerin Değerlendirilmesi," Yüksek Lisans Tezi, T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı, Ankara, Türkiye: 2015.

[18] Ş. Biçer, "Kırmızı Et Üretiminde Faaliyet Gösteren Bir İşletmede Risk Değerlendirilmesi," Yüksek Lisans Tezi, T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı, Ankara, Türkiye: 2016.

[19] A. M. Demircioğlu, H. A. Kaplan, *Sorularla İş Sağlığı ve Güvenliği Hukuku*. İstanbul, Türkiye: Beta yayınları, 2016.

[20] K. Özel, M. Cömert, "Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Mutfak Planlaması İle İlgili Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (2), 48-55, 2015.

[21] C. İnce, "Kırgızistan-Bişkek'teki Türk Yiyecek İçecek İşletmelerinde İşgören Devir Hızı." *Kastamonu Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*. 6, 35-51, 2015.

[22] A. Dağ, *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen Kontrolü*. Ankara, Türkiye: Meteksan yayıncılık, 2006.

[23] M. Baş, *Besin Hijyeni, Güvenliği ve HACCP*. Ankara, Türkiye: Sim yayıncılık, 2004.

[24] M. Leberge, E. Maceachen, B. Calvet, "Why are occupational health and safety training approaches not effective? Understanding young worker learning processes using an ergonomic lens," *Journal of Safety Science*: c. 68, pp. 250-257. 2014.

[25] T.C. Milli Eğitim Bakanlığı. (2018, 19 Ekim). *İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı*. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı. Mesleki Gelişim. Erişim:

[http://megep.meb.gov.tr/mte\\_program\\_modul/moduller\\_pdf/%C4%B0%C5%9F%20G%C3%BCvenli%C4%9Fi%20ve%20%C4%B0%C5%9F%C3%A7i%20Sa%C4%9Flu%C4%B1%C4%9F%C4%B1.pdf](http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/%C4%B0%C5%9F%20G%C3%BCvenli%C4%9Fi%20ve%20%C4%B0%C5%9F%C3%A7i%20Sa%C4%9Flu%C4%B1%C4%9F%C4%B1.pdf)

[26] K. Horozoğlu, "İş Kazalarının İş Sağlığı ve Güvenliği Açısından Analizi." *Karabük Üniversitesi, Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(1), 265-281, 2017.

[27] Ş. Kanat, Z. Utlu, "Gıda Ürünleri İmalatı Sektöründe İş Sağlığı Güvenliği ve Risk Analizi." *İstanbul Aydın Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Dergisi*, 41, 25-34, 2015.

[28] N. Çekal, "Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak Tasarımında Dikkat Edilmesi Gereken Faktörler." *Sosyal Bilimler Dergisi*, 8 (1), 62-66, 2013.

[29] E. Zencir, "Endüstriyel Mutfak Ekipmanları Üreticilerinin Sorumluluk Bilinci: Türkiye Üreticileri Örneği." *International Journal of Human Sciences*, 11 (1), 192-203, 2014.

[30] S. Köse, "Toplu Beslenme Hizmetleri Çalışanlarında İş Sağlığı ve Güvenliği Riskleri İle Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi." Yüksek Lisans Tezi, Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı, Gazi Üniversitesi, 2016.

[31] B. Nursal, "Güvenli Mutfak," *Amerikan Diyetisyenler Derneği, Geliştirilmiş Besin ve Beslenme Rehberi (çev.)*. Ankara, Türkiye: Acar yayınları, 2002.

[32] H. Şahin, S. Erkal, "Konaklama İşletmelerinde Çalışan Mutfak Personelinin İş Kazası Geçirme Durumlarının ve Kaza Nedenlerinin Belirlenmesi." *Sağlık ve Toplum Dergisi*, 20 (2), 40-48, 2010.

[33] M. N. İlhan, M. G. Gözükar, E. Aksu, "Turizm Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği İle İlgili Sorunlar ve Çözüm Önerileri." *Gazi Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Dergisi*, 4 (2), 1-8, 2017.

[34] H. Şahin, S. Erkal, "Kurum Mutfaklarında Meydana Gelen İş Kazaları ve Önleme Yolları." *Sağlık ve Toplum Dergisi*, 17 (4), 23-27, 2007.

[35] Ö. Dinçer, Z. Utlu, "Restoran Sektöründe Yaşanan İş Kazalarını Önlemede İş Sağlığı ve Güvenliğinin Önemi." *Aydın Gastronomy Dergisi*, 1 (2), 41-50, 2017.

[36] S. Bulduk, E. Ö. Bulduk, *Gıda ve Personel Hijyeni*. Ankara, Türkiye: Detay yayıncılık. 2014.

[37] Anonim, (14 Aralık 2018). İşaretler ve Semboller, Kimyasal Tehlike İşaretleri. Erişim:

<https://www.slideshare.net/melosel/kimyasal-tehlike-aretleri>

- [38] Zararlı Kimyasal Madde ve Ürünlerinin Kontrolü Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik, T.C. Resmi Gazete, Sayı: 24379, 20 Nisan 2001.
- [39] T. Kutluay Merdol, Y. Beyhan, N. Ciğerim, v.d. *Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Çalışan Personel İçin Sanitasyon Hijyen Eğitimi Rehberi*. Ankara, Türkiye: Hatiboğlu yayınları 2003.
- [40] L. B. Süzen, *Temel İlk Yardım*. İstanbul, Türkiye: Bedray yayınları, 2008.
- [41] V. Kalinkara, F. Arpacı, M. D. Doğan, "Mutfak Ergonomisi: Farklı Yaş Grubundaki Kadınların Mutfaklarına İlişkin Değerlendirmeleri," 19. Ulusal Ergonomi Kongresi, Balıkesir, Türkiye, 2013, ss. 275-286.
- [42] E. Denk, A. Koşan, "Otel Mutfak Çalışanları Mesleki Eğitim Seviyeleri ve Kariyer Hedeflerinin Ölçülmesi: Kış Koridoru Analizi." *Yorum-Yönetim-Yöntem*, 5 (1), 55-83, 2017.
- [43] F. C. Babalık, *Mühendisler İçin Ergonomi İşbilim*. Bursa, Türkiye: Dora yayıncılık, 2016.

## EK A

ANKET FORMU: DÜZCE İLİNDEKİ MUTFAK ÇALIŞANLARININ İŞ GÜVENLİĞİ BİLGİ DÜZEYLERİNİN SAPTANMASI VE KAZA GEÇİRME ORANLARIYLA KARŞILAŞTIRILMASI

**ANKET NO:**

**TARİH:**

GENEL BİLGİLER

**1. Adı ve Soyadı:** .....

**2. Doğum Tarihi:** Gün...../ Ay...../ Yıl.....

**3. Cinsiyetiniz:** a) Erkek b) Kadın

**4. Telefon:** .....

**5. İş Sağlığı ve Güvenliği hakkında eğitim aldınız mı?**

a) Evet b) Hayır

**6. Eğitim düzeyiniz nedir?**

a) İlkokul/ortaokul b) Lise c) Ön lisans d) Lisans

**7. Kurumdaki göreviniz nedir?**

a) Aşçı / Mutfak şefi b) Garson / Komi

c) Bulaşıkçı d) Diyetisyen / Gıda Mühendisi

e) Diğer .....

<b>BÖLÜM 1. İŞ GÜVENLİĞİ BİLGİ SEVİYESİ</b>	<b>Katılıyorum</b>	<b>Kararsızım</b>	<b>Katılmıyorum</b>
<b>1. Elektrik tesisatı su geçirmez malzemedен yapıldığı zamanlarda, sisteme topraklama hattı çekmek gereksizdir.</b>			
<b>2. Sentetik alkali kimyasallar ile asit bazlı kimyevi temizlik maddelerinin birbirleriyle karıştırılarak kullanımı güvenlidir.</b>			
<b>3. Mutfak çalışma sıcaklığı yaz aylarında 18 °C, kış aylarında 22°C olmalıdır.</b>			
<b>4. Kaçak akım rölesi, ana akım hattına bağlı olmalıdır.</b>			
<b>5. İş kazaları kaderdir, önlenemez.</b>			

6. İş güvenliği eğitimleri mutfak kazalarını önlemede etkilidir.			
7. Tehlikeli ortam ve tehlikeli davranışın bir arada bulunması, iş kazalarının ana sebebidir.			
8. Mesai saatlerinde ve mesai alanında oluşan her kaza iş kazası sayılmaz.			
9. Çalışma alanlarının yeterli aydınlatılmaması, iş kazalarını artırır.			
10. Basınçlı kapları, basınçlarını düşürmeden açmak güvenlidir.			

<b>BÖLÜM 1. İŞ GÜVENLİĞİ BİLGİ SEVİYESİ</b>	<b>Katılıyorum</b>	<b>Kararsızım</b>	<b>Katılmıyorum</b>
---	--------------------	-------------------	---------------------

<p><b>11. Kesikli yaralanmalarda, yara üzerine alkol dökülmeli ve yara kapatılmamalıdır.</b></p>			
<p><b>12. Sıcak pişirme kaplarının tutma kulpları dışa doğru dönük olmamalıdır.</b></p>			
<p><b>13. Gaz kaçaqları ateş ile kontrol edilmelidir.</b></p>			
<p><b>14. Önlük, elbezi, kep ve eldiven gibi malzemeler kişisel koruyucu donadım malzemeleridir.</b></p>			
<p><b>15. İş kazaları ve meslek hastalıkları sağlık bakanlığına rapor edilir.</b></p>			
<p><b>16. Kaynar su ya da kızgın yağ dolu kaplar tek başına taşınmalıdır.</b></p>			



17. Mutfaklarda, tutma amaçlı kullanılan bezler, ısı geçirmemesi için kuru olmalıdır.			
18. Yangın söndürücüler üzerindeki kodlardan kırmızı ve sarı renkte olanlar elektriğe karşı emniyetsiz anlamına gelir.			
19. Tava içerisindeki yağ alev alırsa, su ile müdahale edilmelidir.			
20. El blenderi kapalı ise prizden çıkarmadan güvenle temizlenebilir.			

<b>BÖLÜM 2. İŞ KAZASI GEÇİRME DURUMU</b>	<i>Evet</i>	<i>Hayır</i>
1. Çevrenizde iş kazası gözleminiz oldu mu?		
2. Kızgın yağ, sıcak tencere ya da kaynar su sebebiyle çalışırken hiç yandınız mı?		

<p><b>3. Çalışma sırasında hiç kayarak düştünüz mü?</b></p> <p><b>Düştüyseniz durumunuzu seçiniz;</b></p> <p><i>a) Hafif zedelenme   b) Kırık   c) Diğer .....</i></p>		
<p><b>4. Bıçak, rondo, blender ve rende gibi aletlerle elinizi hiç kestiniz mi?</b></p> <p><b>Yanıtınız evet ise aşağıdakilerden hangi durum?</b></p> <p><i>a) Hafif kesik   b) Derin kesik   c) Organ kopması</i></p>		
<p><b>5. Yemek pişirirken kullandığınız tava/tencere hiç parlayarak alev aldı mı?</b></p>		
<p><b>6. Etrafınızda basınçlı tencere (düdüklü) patladı mı?</b></p>		
<p><b>7. Çalıştığınız mutfakta hiç doğal gaz sızıntısına bağlı patlama yaşandı mı?</b></p>		
<p><b>8. İş güvenliği kural ve önlemlerine uygun çalışıyor musunuz?</b></p>		
<p><b>9. Mutfaklarda hiç kimyasal madde (asit, baz vb...) nedeniyle zehirlendiniz mi?</b></p>		

<b>BÖLÜM 2. İŞ KAZASI GEÇİRME DURUMU</b>	<i>Evet</i>	<i>Hayır</i>
<p><b>10. Mutfakta çalışırken hiç elektrik çarpması olayı yaşadınız mı?</b></p> <p><b>Yanıtınız (Evet) ise türünü seçiniz;</b></p> <p><i>a) Elektrik tesisatı      b) Elektrikli aletler      c) Diğer</i></p> <p>.....</p>		
<p><b>11. Mutfakta ağır yük kaldırırken sakatlandınız mı?</b></p>		
<p><b>12. İşiniz sebebiyle bir sakatlık ya da meslek hastalığına sahip misiniz? Yanıtınız (Evet) ise aşağıdakilerden hangisi?</b></p> <p><i>a) Sakatlık    b) Allerji    c) Diğer .....</i></p>		
<p><b>13. Mutfakta her hangi bir nedenle yüksekte yere düştünüz mü?</b></p>		
<p><b>14. Çalışırken hiç enfeksiyon kaptınız ya da zehirlendiniz mi?</b></p>		
<p><b>15. Çalıştığınız yerde hiç yangın çıktı mı?</b></p> <p><b>Yanıtınız (Evet) ise yangından etkilendiniz mi?</b></p> <p><b>a) Evet                      b) Hayır</b></p>		

16. Çalışırken aceleci ve hızlı mı davranırsınız?		
17. Çalışırken “Kişisel Koruyucu Donanım” (KKD) kullanıyor musunuz?		
18. Size göre mutfaklar kazaların sık yaşandığı tehlikeli yerler mi?		

## BÖLÜM 2. YORUM

19. Yukarıda sayılan olayları siz yaşamadıysanız yakınınızda çalışanların karşılaştığı olayları gördünüz mü? Böyle bir gözleminiz varsa olayı kısaca anlatır mısınız?

20. Mutfaklarda şahsınızın ve ya çevrenizdeki kişilerin karşılaştığı kazalara ilişkin bilgi verir misiniz?

# ÖZGEÇMİŞ

## KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı : Mete Han ÜNER

Doğum Yeri ve Tarihi : Düzce- 29.06.1986

## EĞİTİM DURUMU

2016-2019 : Okan Üniversitesi İş Sağlığı ve Güvenliği Yüksek Lisans Programı

2018- ... : İstanbul Üniversitesi İş Sağlığı ve Güvenliği Lisans Programı

2016-2018 : Atatürk Üniversitesi İş Sağlığı ve Güvenliği Ön Lisans Programı

2012-2015 : Doğu Akdeniz Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü

## İŞ DENEYİMİ

2016 –2019 : Özel Fizema Tıp Merkezi- Düzce  
Beslenme Uzmanı-Diyetisyen

2019 –... : Oray Diyaliz Merkezi- Düzce  
Beslenme Uzmanı-Diyetisyen

## İLETİŞİM

metehanuner@gmail.com

DÜZCE İLİNDEKİ MUTFAK ÇALIŞANLARININ İŞ GÜVENLİĞİ BİLGİ  
DÜZEYLERİNİN SAPTANMASI VE KAZA GEÇİRME ORANLARIYLA  
KARŞILAŞTIRILMASI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

METE HAN ÜNER

tarafından

OKAN ÜNİVERSİTESİ

İş Sağlığı ve Güvenliği Programı

Yüksek Lisans

derecesi koşullarını sağlamak için sunulmuştur.

Onaylayan:



Prof. Dr. H. Savaş AYBERK  
(İstanbul Okan Üniversitesi)



Dr. Öğr. Üyesi Işıl ULUŞOY  
(İstanbul Okan Üniversitesi)



Dr. Öğr. Üyesi Ayşenur GÜL  
(Işık Üniversitesi)

Mart 2019

Program: İş Sağlığı ve Güvenliği Yüksek Lisans Programı