

KONAKLAMA ve YEME İÇME İŞYERLERİNDE SAĞLIK ve GÜVENLİK



ÇASGEM

ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK EĞİTİM ARAŞTIRMA MERKEZİ



ÇASGEM

ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK EĞİTİM ARAŞTIRMA MERKEZİ

**KONAKLAMA ve
YEME İÇME İŞYERLERİNDE
SAĞLIK ve GÜVENLİK**

KONAKLAMA VE YEME İÇME İŞYERLERİNDE SAĞLIK VE GÜVENLİK

ISBN:

1.Baskı, Ankara 2013

1. Baskıyı Yayına Hazırlayan

Dr. Y. Bülent PİYAL

Derleyenler

Funda Çınar ALTAY

Handan AKARUSU

Münevver GÜZEL

Metin Cudi YARDIMCI

Berna YAZAR ASLAN

Dr. Y. Bülent PİYAL

2. baskı, ANKARA 2019

Genişletilmiş 2. Baskıyı Yayına Hazırlayanlar:

Dr. Y. Bülent PİYAL

Münevver GÜZEL

Kapak Tasarım ve Görsel Düzenleme:

Mehmet Ali Yıldırım

Baskı:

ESEM Medya Prodüksiyon, Organizasyon, Yayın Tic. Ltd. Şti.

Tel: 0533 436 60 71 Web: www.esemmedya.com.tr

Eserde yer alan
metin ve resimlerin
yazarların önceden yazılı izni olmaksızın,
elektronik, mekanik, fotokopi
ya da herhangi bir kayıt sistemi ile çoğaltılması,
yayımlanması ve depolanması
yasaktır.

ÖNSÖZ

Bu kitap Çalışma ve Sosyal Güvenlik Eğitim ve Araştırma Merkezi'nin İşçi Ceza Paraları Projeleri çerçevesinde 2013 yılında yürütülen "Turizm Faaliyetleri Kapsamında Yer Alan Konaklama Hizmetlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamalarının İyileştirilmesi, Bilincin Artırılması ve Sektörün Çalışma Zorluklarının Belirlenmesine Yönelik Eğitim ve Araştırma Projesi" kapsamında, konaklama ve/veya yeme içme hizmeti sunmak için kurulmuş işletmelerde:

- İş sağlığı ve güvenliği tehlikelerinin ve risklerinin tanımlanmasına;
- bu tehlike ve risklerin önlemesine veya çalışanları bu tehlike ve risklerden korumak için alınacak önlemlerin belirlenmesine;
- önlemlerin amaca uygun olarak, kim tarafından, ne zaman, nasıl, kim ile birlikte yaşama geçirileceğini ve sürdürüleceğini tanımlayan işyeri iş sağlığı ve güvenliği politikası ve eylem planının hazırlanmasına ve uygulanmasına,

ışık tutmak amacıyla hazırlanmıştır.

Kitabın hazırlanmasında:

- Ekte yer alan denetim listeleri ve güvenli çalışma kuralları ile ilgili metinleri ülkemiz koşullarına uyarlayarak kullanmamıza izin veren Singapur İnsan Kaynakları Bakanlığı İşyeri Sağlık ve Güvenlik Konseyi'ne (WSHC);
 - eğitim kitapçıklarından ve eğitim deneyimlerinden yararlanmamıza izin veren T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü'ne ve değerli eğitimcilerine;
 - kitabın ön hazırlığı sırasında otellerini örnek işyeri olarak incelememize izin verdikleri ve yol gösterici katkılar yaptıkları için Ankara Dedeman Hotel ve Antalya Porto Bello Hotel yönetimlerine;
 - fotoğraf çekimlerinde desteklerini esirgemeyen ÇASGEM Çalışma ve Sosyal Güvenlik Eğitim Uzmanı Onur Erdoğan'a ve Sosyal Tesis çalışanlarına,
- teşekkür ederiz.

İÇİNDEKİLER

SUNUŞ	8
GİRİŞ ve SEKTÖRÜN ÖZELLİKLERİ	10
BÖLÜM 1: TEHLİKELER, RİSKLER VE ÖNLEMLER	26
Çalışma Ortamına Bağlı Tehlikeler	29
Fiziksel Tehlikeler	30
Gürültü	30
Aydınlatma	31
Sıcakta ve soğukta çalışma	32
Kimyasal Tehlikeler	36
Biyolojik Tehlikeler	41
Ergonomik Tehlikeler	44
Zorlayıcı ve sabit duruşlar	44
Kuvvet uygulanarak gerçekleştirilen hareketler	46
Tekrarlanan hareketler	47
Temas stresi	48
Güvenlik Tehlikeleri	50
Yatay düzlemde düşmek	50
Yüksekten düşmek	52
Çarpmalar	53
Delici veya kesici nesnelere yaralanma	54

Çok sıcak veya çok soğuk nesnelere temas	56
Elektrik tehlikeleri	58
Yangın ve patlama	59
Saldırı ve taciz	61
Psikososyal Tehlikeler	62
Çalışma Koşullarına Bağlı Tehlikeler	69
Ücret ve Ödeme Biçimleri	69
Çalışma Süresi ve Süre Örgütlenmesi	69
Risk Grupları	70
Çalışma İlişkilerine Bağlı Tehlikeler	72
İstihdama ve Mesleki Eğitime Bağlı Tehlikeler	73
BÖLÜM 2: BİRİMLERE GÖRE TEHLİKELER, RİSKLER VE ÖNLEMLER	76
BİRİMLERE GÖRE TEHLİKELER VE ÖNLEMLER	79
BİRİMLERE GÖRE RİSKLER	145
BÖLÜM 3: MESLEK GRUPLARINA GÖRE GÜVENLİ ÇALIŞMA YÖNTEMLERİ	150
BÖLÜM 4: İŞ KAZALARI ve MESLEK HASTALIKLARI	162
BÖLÜM 5: GÜVENLİK ve SAĞLIK YÖNETİMİ	170
SONUÇ VE ÖNERİLER	184
EK 1: Yapılması Gereken Denetimlerin Listesi	188
EK 2-A: Bir Konaklama ve Yeme İçme Tesisi İçin Denetim Listesi Örneği	193
EK 2-B: Üretim Birimleri İçin Hazırlanmış Denetim Listesi	196
KAYNAKLAR	206

SUNUŞ

Bu kitapta, konaklama ve/veya yeme içme hizmeti sunmak için kurulmuş işletmelerde önce:

- İş sağlığı ve güvenliği tehlike ve risklerinin tanımlanmasına;
- bu tehlike ve risklerin önlemesine veya işçileri bunlardan korumak için alınacak önlemlerin belirlenmesine;
- Önlemlerin amaca uygun olarak, kim tarafından, kim ile birlikte, ne zaman ve nasıl yaşama geçirileceğini ve sürdürüleceğini tanımlayan politika ve eylem planının hazırlanmasına ve uygulanmasına,

ışık tutacak temel bilgiler derlenmiştir.

Daha sonra devletin üstleneceği ödevler, işverenin ve işçilerin yerine getirecekleri yasal görevler ve işçilerin kullanacakları haklar tanımlanmıştır.

Kitabın “Giriş ve sektörün özellikleri” bölümünde bu işyerlerinin iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili genel özellikleri ile çalışanların sosyodemografik özellikleri ve istihdam biçimleri özetlenmiştir. Ayrıca, pek çok işletmede birlikte var olan bu iki işkolunun geleneksel üretim akım şeması tanımlanmıştır.

“Tehlikeler, riskler ve önlemler” başlıklı birinci bölümde, önlem alınmadığında oluşabilecek riskler ve bunları önlemek veya çalışanları bunlardan korumak için uygulanacak önlemler genel olarak çalışma ortamı, çalışma koşulları, çalışma ilişkileri ile istihdama ve mesleki eğitime bağlı tehlikeler alt başlıkları altında sıralanmıştır.

“Birimlere göre tehlikeler, riskler ve önlemler” başlıklı bölümde bu işyerlerinde var olan tehlikeler ve tehlikeli durumlar ile bunları önlemek için önerilen önlemler, hizmetler ve işler özelinde sıralanmıştır. Alınan önlemlerin yetersiz kaldığı ortaya çıktığında ise, oluşacak riskler her tehlike ve her üretim birimi özelinde tablo haline getirilmiştir.

“Meslek gruplarına göre güvenli çalışma yöntemleri” başlıklı bölümde sektörde görev yapan çeşitli meslek gruplarının güvenli ve sağlıklı çalışma-

bilmeleri için uymaları gereken kurallar her meslek özelinde tanımlanmıştır.

“İş kazaları ve meslek hastalıkları” başlıklı bölümde sektördeki iş kazaları, oluş nedenleri, oluşan yaralanmalar ve bedendeki dağılımları eldeki sınırlı veriler ışığında incelenmiştir.

“Güvenlik ve sağlık yönetimi” başlıklı bölümde, güvenlik ve sağlık yönetiminin temel ilke ve kuralları belirlenmiş ve yönetimin amacına ulaşması için gerçekleştirilecek aşamalar:

- Tehlike ve risklerin tanımlanması ve önceliklerine göre sıralanması;
- Tehlike ve riskleri önlemek veya işçileri bunlardan korumak için uygulanacak önlemlerin belirlenmesi ve önceliklerine göre sıralanması;
- Bu önlemleri kimin, nerede, nasıl, kim ile birlikte, ne zaman uygulayacağını belirlenmesi; ve önlemlerin etkililiğinin değerlendirilmesi ve gerekliyse düzeltme yapılması,

olarak tanımlanmış, sürecin amacına ulaşması için devletin üstleneceği ödevler, işverenin yerine getireceği yükümlülükleri ve işçilerin sorumluluk ve hakları özet olarak sunulmuştur.

“Sonuçlar ve öneriler” bölümünde sektörde sağlık ve güvenlik koşullarının iyileştirilmesi için öneriler sunulmuştur.

Ekler bölümünde işyerlerinde işveren, işçiler ve güvenlik ve sağlık profesyonelleri için sağlık ve güvenliği koruma etkinliklerinde yol gösterecek, uygulamaya dönük metinlere yer verilmiştir.

İlk ekte, yasal düzenlemelere göre yaptırılması ve yaptırıldığının belgelenmesi gereken teknik denetimler listelenmiştir.

İkinci ekte işyerlerinde tehlikeleri saptamakta kullanılacak, kolay uygulanabilir bir denetim listesi hem işletme geneli, hem de üretim birimleri için ayrı ayrı sunulmuştur.

Bu kitap, konaklama ve yeme içme işkollarında güvenli ve sağlıklı işyerleri kurulması ve bu niteliği geliştirerek sürdürmek için yürütülecek ortak etkinliklerde işverene ve işçilere katkıda bulunması amacıyla hazırlanmıştır.

GİRİŞ VE SEKTÖRÜN ÖZELLİKLERİ







GİRİŞ ve SEKTÖRÜN ÖZELLİKLERİ

Konaklama ve yeme içme hizmetleri 19.12.2012 tarihli İşkolları Yönetmeliği'ne göre 25 numaralı "Konaklama ve Eğlence Hizmetleri" başlığı altında ve asli fonksiyonları bakımından "İş Sağlığı ve Güvenliğine İlişkin İşyeri Tehlike Sınıfları Tebliği"*ne göre az tehlikeli sınıfta yer alır.

* İş Sağlığı ve Güvenliğine İlişkin İşyeri Tehlike Sınıfları Tebliği, T.C. Resmi Gazete, 28509, 26 Aralık 2012



Bununla birlikte bu işletmelerde, hamam ve sauna gibi faaliyetler; ütüleme, kuru temizleme, yüzme havuzu temizliği gibi etkinlikler ve destek hizmetleri gibi tehlikeli ve çok tehlikeli sınıfa giren işler, bu az tehlikeli sınıfa giren asıl işlerle bir arada yürütülmektedir.

Bu hizmetleri üreten işyerleri:

- Hizmet türlerine (otel, tatil köyü, motel, kamping, pansiyon, lokanta, pastane, kafe, bar, plaj, yüzme ha-

vuzu, kaplıcalar, sağlık merkezleri, spor ve güzellik merkezleri vb.);

- hizmet amaçlarına ve kapsamlarına (konaklama ve/veya yeme içme, sağlık, kongre-toplantı, kış sporları vb.);
- ölçeklerine (büyük, orta ve küçük ölçekli);
- gelişmişlik düzeylerine (modern, geleneksel vb.);
- mülkiyet yapılarına (uluslararası veya ulusal zincirler, küçük veya büyük işletmeler, aile işletmeleri vb.)

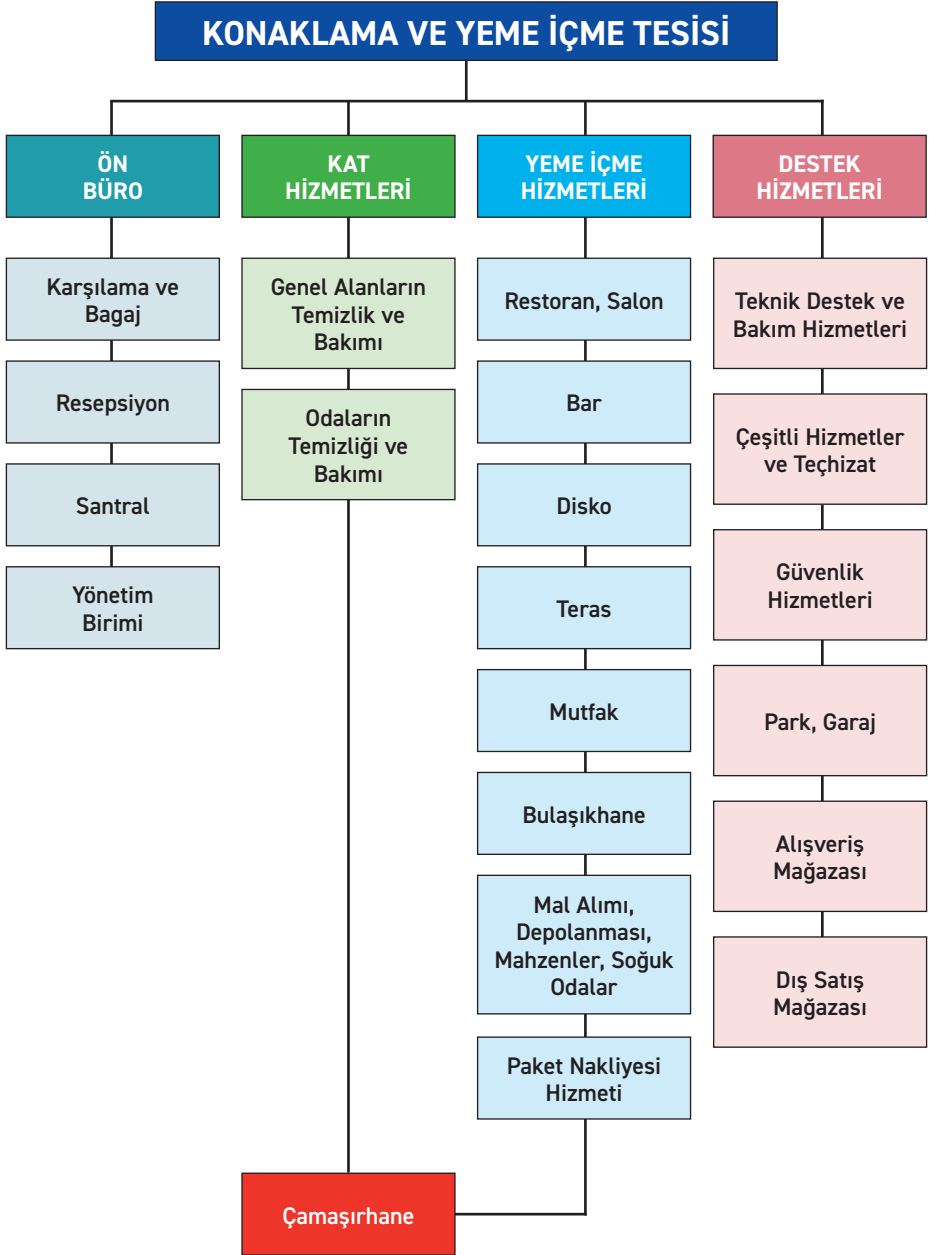
göre büyük çeşitlilik gösterir.

Farklı hizmetleri aynı çatı altında üreten büyük ölçekli işyeri sayısı giderek artmakla birlikte, sektörde hizmet üretiminin belirli bir alanında özelleşmiş küçük ve orta ölçekli işletme sayısı, dünyada olduğu gibi, Türkiye'de de sektöre egemendir. [14, 23]

HİZMET ÜRETİM SÜRECİ

Konaklama ve yeme içme işkollarında hizmetler ya konaklama hizmeti veya yeme içme hizmeti olarak farklı işletmelerde bağımsız hizmetler ya da aynı işletmede birbirini bütünleyen hizmetler olarak üretilebilir.

Hizmetler tek işletmede bütünleştiginde geleneksel olarak dört temel hizmet birimi vardır. Bu birimler ön büro, kat hizmetleri, yeme-içme hizmetleri ve destek hizmetleridir.



Şekil 1: Konaklama ve yeme içme tesislerinde üretim akım şeması



Ön Büro

Ön büroda konaklama tesisine gelecek konuklar için yer ayrılır, gelenler karşılanıp, kayıtları yapılır, odalarına yönlendirilir ve harcamaların hesabı tutulur. Birimin diğer bir görevi de konuklara danışmanlık yapmak, yol göstermek, diğer birimler ve dış kuruluşlar ile işbirliği yaparak konukların sorunlarını çözmektir.

Ön büro; karşılama ve bagaj, resepsiyon, santral ve yönetim birimlerinden oluşur. Bu birimlerden:

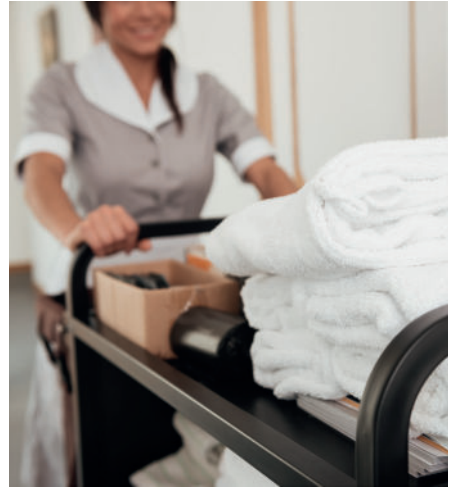
- **Karşılama ve bagaj bölümünde** kapı görevlisi (doorman), valiz taşıyıcısı (bellboy) ve ön büro görevlileri;
- **resepsiyon bölümünde** resepsiyon şefi, resepsiyon görevlileri, uyan-dırma görevlisi, kasa görevlisi ve gece görevlisi;
- **santralde** santral ve rezervasyon görevlileri;
- **yönetim biriminde** birim yöneticisi, idari personel ve muhasebeci, görev yaparlar. [15]

Kat Hizmetleri

İşletmenin standartlarına ve ayrılan kaynaklara uygun olarak, odaların, koridorların, ortak kullanım alanlarının temizlik ve bakımını hijyen, sanitasyon ve estetiği ön planda tutarak yapan birimdir. Çamaşırhane kat hizmetleri kapsamına girmekle birlikte tesisin geneline (restoranlara ve personele) de hizmet verir. Bu birimlerden:

- **Genel alanların temizliği ve bakımında** genel alan sorumlusu, genel alan temizleme ve düzenleme görevlileri;
- **odaların temizliği ve bakımında** kat hizmetleri sorumlusu, kat sorumlusu, oda temizleme ve düzenleme görevlileri;
- **çamaşırhanede** çamaşırhane sorumlusu, çamaşır yıkama ve ütüleme görevlileri,

görev yaparlar. [16]





Yeme içme hizmetleri

Konukların yeme içme gereksinimlerinin karşılandığı hizmetlerdir. Besin maddelerinin satın alınıp depolanması; hijyenik koşullarda hazırlanıp, yiyeceğe ve içeceğe dönüştürülmesi ve sunulması; bulaşıkların yıkanması ve atıkların depolanması bu hizmetler kapsamındadır.

Bu kapsamda mutfak yiyecek ve içecek üretilen; restoranlar, pastaneler, kafe ve barlar, ziyafet salonları, büfeler, diskolar, gece kulüpleri de yiyecek ve içecek sunulan birimlerdir.

Bu birimlerden:

- **Restoran ve salonda** servis sorumlusu, servis görevlileri (garson, komi), ziyafet sorumlusu;
- **bar, teras ve diskoda** bar sorumlusu, şef barmen, barmen, bar garsonu, bar komisi, garson, diskjokey;
- **mutfakta** yiyecek, içecek işlemleri sorumlusu, baş aşçı ve aşçılar, aşçı yamakları,
- **bulaşıkhanede** bulaşıkhanesi sorumlusu ve bulaşıkçılar, görev yaparlar. [17,18]



Destek hizmetleri

Asıl hizmetlerin sürdürülebilmesi için gerekli bakım ve onarım (elektrik tesisatı, su ve atık su tesisatı, boya ve badana, doğramalar vb.) birimleri ile asıl hizmetleri destekleyen park ve garaj, güvenlik, sağlık vb. hizmetleri ve yüzme havuzu, sauna, güzellik merkezi, alışveriş mağazaları gibi birimler destek hizmetleri kapsamındadır.

Bu birimlerden:

- **park ve garajda** park ve garaj görevlileri ve vale;
- **sağlık biriminde** sağlık görevlileri;
- **güvenlik biriminde** güvenlik görevlileri;
- **diğer birimlerde** havuz, sauna, güzellik merkezi ve alışveriş mağazası görevlileri vb., görev yaparlar. [35]
- **Bakım ve teknik hizmetlerde** teknik hizmetler sorumlusu, bakım ve onarım teknisyenleri;

SEKTÖRÜN ÖZELLİKLERİ

İşyerlerinin sayılarına ve ölçeklerine göre dağılımı

Sosyal Güvenlik Kurumu'nun 2017 yılı verilerine göre sektörde 18.257'si (%13) konaklama, 118.311'i de (%87) yeme içme sektörlerinde olmak üzere kayıtlı 136.568 işyeri vardır. İşyeri sayısı son iki yılda %12 artmıştır.

Konaklama sektöründe bu işyerlerinin %80'i 1-9 işçinin çalıştığı küçük, %16'sı 10-49 işçinin çalıştığı orta, %4'ü de 50 ve daha çok işçinin çalıştığı büyük ölçekli işyerleridir.

Bu oranlar yeme içme sektöründe sırasıyla %86, %13,2 ve %0,8'dir. [12]

Buna göre, sektörde küçük ve orta ölçekli işletmeler egemendir ve bu sonuç Avrupa Birliği ülkeleriyle benzerdir. [20]

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığının iş müfettişlerinin 2010 yılında Antalya'da "Turizm Sektöründe İş Mevzuatına Aykırı Uygulamaların Önlenmesi Projesi" kapsamında 84 büyük otelde yaptıkları denetimlerin Değerlendirme Raporu'na (Rapor 1) göre, bu otellerin %62'si mevsimlik, %12'si sürekli hizmet üretirken, %26'sı da mevsimlik hizmet üretmekte ama talep varsa hizmeti sürdürmektedir. [10]

İş müfettişlerinin 2011 yılında Antalya, Muğla ve Aydın'da, "Çalışma Sürelerinin İyileştirilmesi Projesi" kap-

samında yaptıkları denetimlerin Sonuç Raporu'na (Rapor 2) göre de, otellerin %78'i mevsimlik, %22'si de sürekli hizmet üretmektedir. [11]

Bu veriler, pek çok otelde mevsim dışında çalışılmadığını göstermektedir. Bu durumda hizmet akti askıya alınan işçi ücret alamamakta, sağlık ve sosyal güvenlik haklarından, işsizlik sigortasından ve kıdem tazminatından yararlanamamaktadır.

İşçilerin sosyodemografik özellikleri

Yaş

Sosyal Güvenlik Kurumu'nun 2017 yılı verilerine göre, 863.837 sigortalı işçi çalışmaktadır.

Bu işçilerin %27'si 15-24, %30'u 24-34, %25'i 35-44, %15'i 45-54, %3'ü 55 ve daha büyük yaş gruplarındadır*. İşçilerin %82'si 45, %57'si de 35 yaşından küçük-tür ve yalnızca %18'i ise 45 yaşından büyüktür.

Bu sonuç sektörde genç işçilerin egemen olduğunu; 45 yaşını aşan işçilerin ise, sektörde tutunamadıklarını göstermektedir. Rapor 1'deki veriler bu sonucu desteklemektedir.

Rapor 1'e göre büyük otellerde işçilerin %33'ü 18-25, %62'si 25-45 yaş gruplarındadır ve ancak %5'i 45 yaşından büyüktür. [10]

* 23 Kasım 2018 tarihli ve 99789728-605.01-E.2622 Sayılı yazı ile elde edilmiş verilerdir.

Ayrıca, Rapor 1'deki verilere göre, işçilerin %80'i işlerini bir meslek olarak görmektedir. [10]

Bu iki veri, işçilerin işlerini bir meslek olarak görmelerine rağmen, erken yaşlarda, özellikle de 45 yaşından sonra sektörden dışlandıklarını göstermektedir.

Aynı rapora göre işçilerin %6'sı da, stajyerlerin oluşturduğu 15-18 yaş grubundaki işçilerdir. Bu oran özellikle büyük işyerlerinde genç işçilerin göz ardı edilmemeleri gerektiğini göstermektedir. Bu veriler Avrupa Birliği ülkelerindeki veriler ile uyumludur. Bu ülkelerde sektördeki işçilerin %48'i 35 yaşından küçüktür. Genç işçiler, özellikle de 15-24 yaş grubunda olanlar genellikle restoran, kafeterya, bar gibi işyerlerinde çalışmaktadırlar. [20]

Vasıfsız, düşük ücretli, mevsimlik olan bu işlerde çalışma süresinin uzun, gece çalışmasının yaygın olması ve işlerin genellikle meslekte ilerleme olanağı tanımaması, aile sorumluluğu olmayan; bedensel özellikleri ağır çalışmaya uygun olan ve gelir elde etmeyi önceleyen gençleri bu işlere yönlentmektedir.

Cinsiyet

Sosyal Güvenlik Kurumu'nun aynı verilerine göre, işçilerin %74'ü erkek, %26'sı kadındır. Rapor 2'ye göre de, büyük ölçekli işyerlerinde işçilerin %71'i erkek, %29'u kadındır. Kadınların kat hizmetleri, temizlik işleri ve mutfakta yoğunlaştıkları belirtilmiştir. Buna göre

sektör erkek egemen bir sektör olmakla birlikte son yıllarda kadın istihdamı erkek istihdamından daha hızlı artmaktadır. Avrupa Birliği'nde ise, sektördeki işçilerin %54'ü kadındır ve kadın istihdamı erkek istihdamından daha hızlı artmaktadır. [11, 12, 20]

Medeni durum

Sosyal Güvenlik Kurumu verilerinde, sektördeki işçilerin medeni durumlarıyla ilgili veri yoktur. Rapor 1'de ise, Antalya'da, işçilerin %57'sinin evli olduğu saptanmıştır. Bu oranın diğer sektörlere göre düşük olması, genç işçi çalıştırılmasının yanı sıra, ücretlerin düşük, çalışma sürelerinin uzun, vardiyalı çalışmanın ve gece çalışmasının yaygın olması ile açıklanmıştır. [10]

Eğitim durumu

Sosyal Güvenlik Kurumu verilerinde bu sektörde çalışanların eğitim durumlarıyla ilgili veri yoktur. Rapor 1'deki verilere göre, denetlenen 84 büyük ölçekli işyerinde çalışan 17.637 işçinin %27'si ilkokul, %18'i ortaokul, %42'si lise, %11'i de yüksekokul ve üniversite mezunudur. Rapor 2'de ise, işçilerin yalnızca %15'inin yüksekokul ve üniversite mezunu oldukları, bunların işletme yönetiminde görev aldıkları saptanmıştır. [10,11]

Ayrıca; meslek lisesi diploması, usul, kalfalık ve hizmet içi belgeleri sertifika gibi değerlendirilerek yapılan incelemede, işçilerin %46'sının sertifikalı olmadığı saptanmıştır. Buna göre,

sektörde eğitim düzeyi düşük ve vasıfsız işçi istihdamı yaygındır.

Avrupa Birliği'nde 2000 yılında yapılan bir araştırmada da, sektördeki işçilerin %40'ının vasıfsız olduğu, eğitimi olan %10'unun ise, işletmenin farklı kademelerinde görev alan yöneticiler oldukları belirlenmiştir. [20]

İşçilerin istihdam özellikleri

Sigortalılık

Sosyal Güvenlik Kurumu'nun 2017 yılı verilerine göre, bu sektörde 205.291'i (%24) konaklama, 658.546'sı da (%76) yeme içme sektörlerinde olmak üzere 863.837 sigortalı işçi çalıştırılmaktadır. Bu sayı Türkiye'deki sigortalı işçi sayısının %6'sını oluşturmaktadır. [12]

Ayrıca; Rapor 2'de büyük ölçekli işyerlerinde turizm meslek lisesi ve yüksekokulu öğrencileri olan stajyerlerin işgücününün %6'sını oluşturduğu belirtilmiştir. Bu durum mesleki eğitim ve uygulamanın bütünleşmesine güzel bir örnek gibi görünse bile, stajyerlerin aynı zamanda, ucuz ve eğitilmiş işgücü kaynağı oldukları gerçeğini değiştirmeyecektir. [11]

Akdeniz Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği verilerine göre, 2012 yılında sektörde 457.000 kişi de kayıt dışı olarak çalıştırılmıştır. Toplam istihdamın %42'sine yaklaşan bu oran sektörde kayıt dışı çalıştırmanın çok yaygın olduğunu göstermektedir. [14]

İşe giriş

Rapor 2'ye göre işçilerin %98'i işveren tarafından işe alınmıştır. Çoğunluğu engelli kadrosunda çalışanlardan oluşan %2'lik oran ise, Türkiye İş Kurumu tarafından istihdam edilmiştir. [11]

İstihdam biçimi

Sosyal Güvenlik Kurumu'nun aynı verilerine göre, sigortalı işçilerin %98'i tam süreli, %2'si kısmi süreli çalışmaktadır. Kısmi süreli çalışanların %39'unun kadın olması, bu biçimde çalışmanın kadınlarda daha yaygın olduğunu göstermektedir [11]. Kısmi süreli çalışma Avrupa Birliği ülkelerinde çok daha yaygındır (%26) ve kısmi süreli çalışanların %73'ü kadındır. [20]

Sözleşme türü

Rapor 2'deki verilere göre, işçilerin %78'i belirsiz, %22'si de belirli süreli çalışmaktadır. Belirsiz süreli çalışanların bu sektörde diğerlerinden daha fazla olmasının nedeni, mevsimlik çalışmada belirli süreli sözleşme düzenlenmesi gerektiğinin düşünülmesiyle açıklanmaktadır.

Aynı rapora göre, özellikle yan hizmetlerde (hamam, sauna, termal tesisler, animasyon ve satış mağazalar) alt işveren çalıştırmak yaygın bir uygulamadır. [11]

Kıdem

Rapor 1'e göre, %58'inin kıdemi altı aydan, %64'ünün kıdemi de bir yıldan

azdır. İşçilerin %15'inin kıdemi 1-3 yıl, %10'unun 3-5 yıl, %6'sının 5-10 yıldır; %5'inin ise on yıldan çoktur. Rapor 2'de de benzer veriler elde edilmiştir. [10,11]

Bu verilere göre işçilerin çoğunluğu bir yıldan az kıdemlidir ve ancak %5'i on yıldan uzun bir süre sektörde çalışmayı sürdürebilmektedir. Bu durum işçi giriş çıkışının yüksek olması; mevsimlik çalışmanın yaygın olması; kıdem tazminatı ödememek için işçi giriş çıkışı yapılması ve işletmelerin sık sık el değiştirmesiyle açıklanmaktadır.

Çalışma ve dinlenme süreleri

Rapor 2'ye göre, işçilerin %49'unun günlük çalışma süresi 7,5 saat ve daha azdır. İşçilerin %35'i günde 8 saat, %15'i 9-12 saat, %1'i de 12 saatten çok çalışmaktadır. Buna göre, işçilerin yarıya yakınının haftalık çalışma süreleri yasal süreyi aşmaktadır. Rapora göre, fazla çalışma mutfak ve servis bölümlerinde yoğunlaşmaktadır. [11]

Avrupa Birliği ülkelerinde de bu sektörde haftalık çalışma süreleri, ülkeler arasında farklılık göstermekle birlikte, diğer işkollarına göre ortalama 2,2 saat daha uzundur. [20]

Rapor 2'ye göre, işçilerin %4'ü ara dinlenmesi haklarını kullanmamakta, %36'sı bu süreyi yarım saat, %40'ı bir saat, %20'si de bir buçuk saat olarak kullanmaktadır.

Aynı rapora göre işçilerin %21'i haf-

tanın yedi günü çalıştırılmakta, hafta tatilleri ise yasal olmayan bir biçimde biriktirilerek, topluca kullanılmaktadır. [11]

Ücret

Rapor 2'ye göre işçilerin %97'si aylık, %3'ü de günlük ücret almaktadır. İşçilerin %12'sine asgari ücret, geri kalanına da, bu ücretten biraz fazla ücret ödenmektedir. Çalışma Hayatı İstatistikleri 2012'de belirtilen ortalama günlük kazançlar da bu ücretlere yakındır ve düşüktür. Yeme içme işkolunda ortalama günlük kazanç konaklama işkolundakinden; kadın işçininki erkek işçiden; mevsimlik işçininki, daimi işçinin kazancından daha düşüktür. [11]

Rapor 1'e göre de, işçilerin yalnızca %21'inin bir ek geliri bulunmaktadır. Öyleyse, bu sektördeki işçilerin %79'unun tek geçim kaynağı ücretleridir. Bu ücret asgari ücret veya buna yakın bir ücret olduğuna göre, sektördeki işçilerin gelirlerinin düşük olduğu kolayca ileri sürülebilir. [10]

Çalışma Hayatı İstatistikleri 2012 verilerine göre, Konaklama ve Eğlence İşyerleri işkolunda 80 toplu iş sözleşmesi bağitlanmıştır. İşkolunda yalnızca 363 işyerinde toplu iş sözleşmesi uygulanmıştır. Bu işyerlerinde de, 16.608 işçinin yalnızca 10.274'ü (%61) sendika üyesidir. 2011 yılında bu sektörde grev uygulanmamıştır. Rapor 2'deki verilere göre de, denetlenen 1.535 büyük işyerinden yalnızca 9'unda (%0,6) toplu iş

sözleşmesi uygulanmıştır. Bu verilere göre, sektörde sendikal örgütlenme yetersizdir ve bireysel iş ilişkileri genel ilişki biçimidir. [11]

İşletmelerin durumu, işçilerin sosyodemografik özellikleri ve istidam nitelikleri birlikte incelendiğinde, işçilerin sağlık ve güvenliğini etkileyen ve etkileri "Tehlikeler, riskler ve önlemler" başlıklı bölümde çalışma koşulları, çalışma ilişkileri ile istihdama ve mesleki eğitime bağlı tehlike ve riskler alt başlıklarında incelenen aşağıdaki özellikler öne çıkar:

- İşyerleri büyük bir çeşitlilik ve farklılık göstermektedir;
- küçük ve orta ölçekli işyerleri ezici çoğunluğu oluşturmaktadır;
- mevsimlik çalışma yaygındır;
- işçilerin çoğunluğu eğitimsiz ve vasıfsızdır;
- işçilerin yarıya yakını kayıt dışı ve dolayısıyla sigortasız çalıştırılmaktadır;
- işçi giriş çıkışı çok hızlıdır, kıdemler çok kısadır;
- mevsimlik çalışma ve belirli süreli istihdam yaygındır;
- çalışma süreleri uzun ve belirsiz, gece çalışması yoğundur;
- dinlenme süreleri ve izinler kullanılmamaktadır;
- ücretler düşüktür, düzensiz ödenmektedir, fazla mesai ve izin ücretleri ödenmemektedir;
- sendikal örgütlenme yetersizdir, iş ilişkilerine bireysel iş ilişkileri egemendir.

Bu özellikler doğrudan tehlike ve risklerin oluşmasına yol açabildiği gibi, birinci bölümde çalışma ortamına bağlı tehlike ve riskler başlığı altında incelenen fiziksel, kimyasal, biyolojik, ergonomik ve psikososyal tehlikeleri; tehlikelerden etkilenme olasılığını, sıklığını ve ağırlığını artırabilir veya bunlara karşı önlem alınmasını güçleştirebilir.

Önleme ve koruma sağlanamadığında da, işçiler oluşan iş kazası ve meslek hastalıkları nedeniyle geçici veya kalıcı iş göremezlikle ve hatta ölümlerle sonuçlanan bedensel ve ruhsal sağlık sorunları yaşadıkları gibi, önemli toplumsal ve ekonomik kayıplara da uğrarlar.

Dışarıdan bakıldığında, "her şey yerli yerinde, her şey tam ve eksiksiz" gibi görüldüğü için, bu işkollarında konukların beklentileri doğrultusunda sınırsız olarak sunulan hizmetlerin hangi koşullarda sunulduğu, işçilerin bu görüntüyü sağlamak için hangi koşullarda çalışmak zorunda kaldıkları genellikle göz ardı edilir; çünkü her şeyin yerli yerinde, her şeyin tamam olduğu bu koşulların işçiler için de geçerli olduğu varsayılır.

Oysa, durum genellikle tam tersidir. İşçilerin koşulları, konukların istem ve beklentilerinin karşılanma düzeyi ile doğru, ayrılan kaynaklarla ters orantılı olarak ağırlaşır.

NOTLAR

A series of 30 horizontal dotted lines for writing notes.

Bölüm 1

Tehlikeler,
Riskler
ve
Önlemler



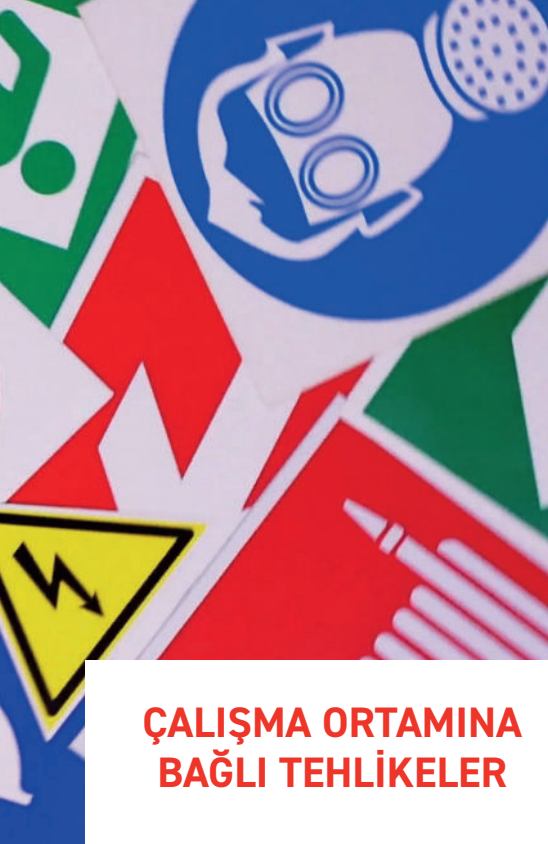




TEHLİKELER, RİSKLER ve ÖNLEMLER

Konaklama ve yeme içme işkollarında karşılaşılan tehlike ve riskler ile bunları önlemek veya işçileri bunlardan korumak için alınacak önlemler aşağıdaki başlıklar altında ele alınmıştır:

- Çalışma ortamına bağlı tehlikeler
- Çalışma koşullarına bağlı tehlikeler
- Çalışma ilişkilerine bağlı tehlikeler
- İstihdama ve mesleki eğitime bağlı tehlikeler



ÇALIŞMA ORTAMINA BAĞLI TEHLİKELER

Çalışma ortamı, üretim sürecinde uygun önlemler alınmadığında işçilerin güvenlik ve sağlığını doğrudan veya dolaylı bir biçimde; hemen veya sonradan etkileyen fiziksel, kimyasal, biyolojik, ergonomik ve psikososyal tehlikelerin oluştuğu alandır.

Bu işletmelerde, konaklama ve yeme içme hizmetlerinin tüketildiği birimlere (resepsiyon, odalar, ortak kullanım alanları) uygun ve yeterli alan ayrılır, çünkü gelir hizmet tüketiminden elde edilir. Buna karşılık, gider kaynağı gibi görülen üretim birimlerine nicel ve

nitel anlamda yetersiz olan alanlar ayrılır. Oysa hizmetin üretildiği birimlere üretim akışına uygun bir yerde, üretim için yeterince geniş, aydınlık ve havadar bir alan ayrılmalı, bu alan ergonomik bir biçimde düzenlenmelidir.

Üretim için güvenli ve sağlıklı teknolojiler, teknikler, işlemler, makineler ve el aletleri seçilmesi ve bunların üretim alanına güvenli ve sağlıklı bir çalışma yürütülebilecek bir biçimde yerleştirilmesi ve kullanılması tehlike ve riskleri önlemek açısından önemlidir.

Üretimde kullanılan her türlü maddenin tehlikesiz veya az tehlikeli olanlardan seçilmesi ve güvenli bir biçimde kullanılması, ortaya çıkan atıkların güvenli bir biçimde toplanması ve yok edilmesi işçilerin zararlı ve tehlikeli maddelerin etkilerinden korunmalarını sağlar.

İşler ve üretim araçları ile işçiler arasında uyum sağlanması; iş yüküne, yoğunluğuna ve hızına uygun sayıda ve nitelikte işçi çalıştırılması; işçilerin mesleki uzmanlıklarına saygı gösterilmesi, işi güvenli ve sağlıklı koşullarda sürdürmek için gereklidir.

Bu gereklere uyulmadığında, işçiler güvenlik ve sağlığı olumsuz etkileyen fiziksel, kimyasal, biyolojik, ergonomik ve psikososyal tehlikeler ile karşılaşabilirler ve bu tehlikelerden aşağıda sıralanan önlemlerle korunamadıklarında, iş kazası, meslek hastalığı ve işe bağlı hastalık olarak tanımlanan sağlık ve güvenlik sorunları nedeniyle geçici veya kalıcı hasarlar yaşarlar. [31]

► FİZİKSEL TEHLİKELER

GÜRÜLTÜ

“İstenmeyen ses” olarak tanımlanan gürültü; şiddetine, türüne ve etkilenme süresine bağlı olarak insan sağlığı ve güvenliğini farklı biçimlerde etkiler. İşyerlerinde sekiz saatlik etkilene süre esas alındığında maruziyet sınır değeri ilgili yönetmeliğe* göre, 87dB(A)'dır. [19]



Konaklama ve yeme içme işyerlerinde ortamın sessiz olması beklenir. Oysa bu işyerlerinde diskolar, barlar ve gösteri merkezleri konuklarda ve işçilerde geçici veya kalıcı hasara yol açacak düzeyde gürültülü olan birimlerdir. Aynı düzeyde olmasa bile, mutfak, bulaşıkhanesi, çamaşırhanesi, havalandırma ve ısıtma merkezleri, bakım ve onarım birimleri, restoran ve resepsiyon da işçilerin rahatsızlık yaratacak gürültü düzeyleriyle karşılaştıkları birimlerdir.

* 28.07.2013 tarihli ve 28721 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan “Çalışanların Gürültü ile İlgili Risklerden Korunmalarına Dair Yönetmelik”

Sağlık etkileri

Gürültü işçilerin güvenlik ve sağlığını etkiler. Bu etki 87 dB(A)'yı aşan gürültülerde maruziyet süresine bağlı olarak geçici veya kalıcı işitme kaybı ile sonuçlanabilir.

Ayrıca, gürültü maruziyet düzeyine ve süresine göre işçilerde,

- Huzursuzluğa ve davranış bozukluklarına (gerginlik, sinirlilik, kızgınlık vb.);
- bedensel ve zihinsel yorgunluğa;
- yoğunlaşma ve dikkat azalmasına;
- uyku bozukluklarına;
- hormonal değişikliklere bağlı kalp ve dolaşım sistemi sorunlarına (çarpıntı, tansiyon artışı vb.) ve
- sindirim sistemi sorunlarına (sindirim bozuklukları, midede yanma), yol açabilir.

Ayrıca, çalışma ortamında sözel iletişimi zorlaştırır.

Yarattığı bu sorunlar nedeniyle gürültü uygun önlemler alınmadığında işçiler için güvenlik ve sağlık tehlikesi oluşturur.

Önlemler

Gürültüyü önlemek ya da işçileri gürültünün etkilerinden korumak için etkili önlemler vardır. Bu önlemler en etkili olandan başlayarak, aşağıdaki gibi sıralanabilir:

- Gürültüsüz veya daha az gürültülü



olan teknoloji, teknik, işlem, makine ve el aletleri seçilmeli, kullanılmakta olanlar da bunlarla değiştirilmelidir.

- Gürültü kaynağı olan teknoloji, teknik, işlem, makine çalışma biriminden yalıtılarak işçilerin etkilenmesi önlenmeli veya etkilenen işçi sayısı azaltılmalıdır.
- Gürültü düzeyi çalışma birimi gürültü kaynağını işçilerden ve sabit duvar ve nesnelere uzaklaştıracak biçimde yeniden tasarlanıp, düzenlenerek azaltılmalıdır.
- Bina (zemin, duvarlar, tavan) yoluyla yayılan gürültü yalıtım, sönümleme, emici yüzey kaplaması gibi; hava yoluyla yayılan gürültü de kapatma, perdeleme, emici örtüler, engeller

gibi teknik önlemlerle azaltılmalıdır.

- Gürültü yayan makine ve teçhizatın düzenli bakımı ve onarımı yapılmalıdır.
- Gürültülü makine ve teçhizat olası en az gürültü yapacak biçimde (makinelere olası en düşük devirde, ses kaynakları olası en düşük güçte) çalıştırılmalıdır.
- Gürültülü işlerde etkilenme düzeyi, çalışma süresi gürültü düzeyi ile uyumlu bir biçimde azaltılarak; dinlenme süresi artırılarak ve dönüşümlü çalışma yapılarak azaltılmalıdır. [27, 32, 33]

AYDINLATMA

Otel, restoran ve barlarda konukların konforu için loş aydınlatma tercih edilse de, aydınlatmanın yetersiz olması çalışanların güvenliğini olumsuz etkileyebilir.

Karanlık veya yetersiz aydınlatılmış alanlar işçilerin takılarak veya yüksekten düşmesi, çarpması, sıkışması, saldırganlığa uğraması gibi güvenlik tehlikeleri ile karşılaşmalarında belirleyici etmenlerden biridir.

Ayrıca, bu tür çalışma alanları, koridorlar, geçitler, merdiven boşlukları; görüş alanındaki çıplak ampuller, yansıyan ışıklar, doğrudan göze gelen güneş ışınları; ekranlı araçlar ile uygun aydınlatılmayan koşullarda çalışma vb. koşullar olumsuz sağlık etkilerine yol açar.



Oysa yeterli aydınlatılan bir ortamda çalışmak işçinin hem psikolojisini ve güdülenmesini olumlu etkiler, hem de hizmet kalitesini ve verimliliğini artırır. [33]

Sağlık etkileri

Yetersiz veya aşırı aydınlatma genel olarak stres artışına, yorgunluğa ve baş ağrısına yol açar; kaza yapma olasılığını ve sıklığını artırır; gözlerde yanma, kızarma ve sulanmaya neden olur. [33]

Önlemler

- Bütün çalışma alanları, özellikle de giriş çıkış kapıları, koridorlar, merdivenler, merdiven boşlukları, geçiş

yolları iyi aydınlatılmalıdır.

- Işık kaynağının kişiye veya etkinliğe göre ayarlanması sağlanmalıdır.
- Ekranlı araç ile çalışmaya uygun bir yerel aydınlatma sağlanmalıdır.
- Olanaklı ise, doğal aydınlatmadan yararlanılmalıdır. [33]

SICAKTA VE SOĞUKTA ÇALIŞMA

Çalışma ortamında sıcaklığın kişinin termal konforu için gerekli olandan yüksek veya alçak olması istenmeyen durumlara yol açabilir. İdeal koşullarda ortam sıcaklığı 20-25,5 °C, ortam neminin ise %30-60 arasında olması gerekmektedir. Ortam sıcaklığı 26°C'nin

üzerine çıktığında kişide yoğunlaşma azalır; dikkat dağılır; güç kaybı yaşanır ve yorgunluk artar. Sonuçta kazalara yatkınlık ve buna bağlı olarak kaza sıklığında artış yaşanır. [41]

İşçilerin termal konfor koşullarının sağlanması için, işyerlerinin kapalı alanlarının bu sıcaklıklar arasında tutulması gerekir.

Açıkta (sıcak ve soğuk havada) yürütülen işlerde ve sıcak ve soğuk ısı kaynaklarının bulunduğu yerlerde (mutfak, bulaşıkhanne, çamaşırhanne, soğuk depolar vb.) bu sıcaklıkları sağlamak için ek önlem alınmalıdır.

Sıcakta çalışma

Ön bürodan bakım ve onarım hizmetlerine kadar tüm birimlerdeki işçiler için ortam sıcaklığı özellikle yaz aylarında önem taşır.

Sıcağa bağlı ısı zorlanması yaşanabilecek birim ve hizmetler ile ısı kaynakları aşağıdadır:

- Mutfak, bulaşıkhanne, çamaşırhanne ve kazan dairesinde makineler, ocaklar ve fırınlar gibi ısı kaynaklarından yayılan ısı ve su buharı;
- disko ve barlarda ışık ve ses teçhizatı gibi kaynaklardan yayılan ısı ve kalabalık;
- açık havada çalışılan konuk karşılama ve bagaj taşıma, otopark, açık teras, havuz ve plaj servisi, bahçe bakımı, güvenlik ve animasyon hizmetlerinde güneş ışınları.



Sağlık etkileri

Isı zorlanması; huzursuzluğa, halsizlik ve yorgunluğa, baş ağrısına, kan basıncının azalmasına, güç kaybına ve çalışma yetisinin azalmasına yol açar. Sıcakta çalışmak deride sıcağa bağlı yanıkların oluşmasına; sıcak etkisinin artarak sürmesi de sıcak çarpmasına neden olur.

Isı zorlanması dikkat ve yoğunlaşmayı azaltarak kaza yapma eğilimini artırır. Ayrıca, kapalı alanların soğutulduğu sıcak bölgelerde, kapalı ve açık alanlar arasındaki sürekli hareketlilik işçilerin sıcaklık farklılıklarına uyum sağlamakta zorlanmalarına neden olur. [27, 32, 33]



Önlemler

Sıcak etkilerini önlemek ya da işçileri bu etkilerden korumak için:

- Sıcakta çalışılan kapalı alanlarda, ortamdaki sıcak ve kirli havayı boşaltarak, yerine kişi başına en az 15 m³/saat temiz ve gerekiyorsa soğutulmuş hava sağlayacak bir havalandırma sistemi kurulmalıdır.
- Mutfak, bulaşıkhanne ve çamaşırhanne'deki ısı ve buhar kaynakları için yerel havalandırma sistemi kurulmalıdır.

- İşçilerin tente veya çardak benzeri bir koruyucu altında çalışmalarını sağlanmalıdır.
- Sıcaktan etkilenebilecek bütün işçilere açık renk, hafif, ince ve ısı kaybını kolaylaştıran giysiler sağlanmalıdır.
- Açıkta çalışan işçilere güneşten korumaları için koruyucu şapka veya siperlik verilmelidir.
- Soğutulan alanlarda ortam sıcaklığını korumak için giriş çıkış kapılarına döner kapı ve hava perdesi kurulmalıdır.
- Sıcaklık arttıkça, dinlenme aralarının süresi ve sayısı artırılmalıdır.
- Sıvı kaybını önlemek için işçilerin soğuk su içebilmeleri sağlanmalıdır.
- Gerekiyorsa dönüşümlü çalışma sistemi uygulanmalıdır. [27, 32, 33]

Soğukta çalışma

İşçiler kış aylarında açık havada yapılan bütün işlerde, gerekli önlemler alınmadığında soğuktan etkilenebilirler.

Ayrıca besin maddelerini korumak için kullanılan soğuk odalarda yapılan depolama, temizlik ve sayım işlerinde de aynı etkilenebilir. [27]

Sağlık etkileri

Soğukta çalışmak, vücut ısısının azalmasına, üşüme ve titremeye, soğuk yanıklarına yol açabilir. Daha düşük sıcaklıklarda ise, bu etkilenebilirliğe donmaya neden olabilir. Sürekli soğukta çalışan-



larda kulak, burun, boğaz ve üst solunum yolu hastalıkları daha sık görülür. [27, 32, 33]

Önlemler

Soğuk etkilerini önlemek ya da işçileri bu etkilerden korumak için aşağıdaki önlemler alınmalıdır.

- İşçilere soğuktan koruyacak kalın iş giysisi, bere, eldiven ve bot verilmelidir.
- İşçilere soğuk havadan korunmaları için olanaklı ise ısıtma sistemi de olan barınak sağlanmalıdır.
- Soğuk arttıkça, artışa koşut olarak, yeterli sayıda ve sürede dinlenme arası verilmelidir.
- Bu aralarda ısınmak için sıcak içecek içme olanağı sağlanmalıdır.
- Gerekli ise, işçiler arasında dönüşümlü çalışma planlanmalıdır.
- Soğuk odalarda, tek başına çalışması önlenmelidir.
- Soğuk odalarda kapılar içeriden açılabilir; içeride kapalı kalındığında dışarıdakileri uyarabilmek için bir uyarı sistemi kurulmalıdır. [27, 32, 33]

► KİMYASAL TEHLİKELER

Kimyasallar doğal halde bulunan, üretilen veya herhangi bir işlemde atık olarak ortaya çıkan veya rastlantıyla oluşan her türlü element, bileşik veya karışımlardır.*

Konaklama ve yeme içme hizmeti üretilen işletmelerin hemen her birinde çeşitli kimyasallar kullanılır. Katı, sıvı, gaz, toz, buhar veya duman hallerinde olabilen bu kimyasallar vücuda solunum, deri ve sindirim yolu ile veya gözlerden girer.

Bu kimyasallar:

- **Sağlığa zararları açısından** zehirli veya çok zehirli, aşındırıcı, zararlı, tahriş edici, duyarlılaştıran, kansere yol açan ve üremeyi etkileyen kimyasallar;
- **yangın ve patlama tehlikeleri açısından** yanıcı, patlayıcı, oksitleyici,

aşındırıcı ve tepkimeye giren kimyasallar;

- **çevresel tehlikeleri açısından** canlılarda zehirli etkiye yol açan, çevrede kalıcılığı olan, biyolojik birikime yol açan kimyasallar, olarak sınıflandırılabilir.

Kimyasalların zararlı etkileri zehirliliğine, etkilenme süresine ve yoğunluğuna bağlı olarak, anında (akut etki) veya bir süre sonra (kronik etki); etkilediği bölgede (yerel etki), belirli hedef organlarda veya sistemlerde (sistemik etki) ortaya çıkar.

Bazı kişiler kimyasallara daha duyarlıdır. Bu kişilerde etkiler daha hızlı ve ağır olarak ortaya çıkabilir. Duyarlı kişiler kimyasallardan özel olarak korunmalıdırlar.

Çocuklar, hamile ve emziren kadınlar ve özel bir kimyasala aşırı duyarlılığı olanlar da risk grubu olarak, ayrıca korunmalıdırlar.



* 12.08.2013 tarih ve 28733 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik"

KİMYASALLARIN ETKİLERİNE GÖRE SINIFLANDIRILMASI

Zehirli ve çok zehirli kimyasallar

Solunduğunda, deriden emildiğinde veya yutulduğunda, anında veya tekrarlanan etkilenmeler sonrasında, ölüm de dâhil farklı düzeylerde doku, organ ve sistem hasarlarına yol açabilen kimyasallardır. Çamaşırhanede kullanılan *amonyak* ve *klor* bu tür kimyasallardandır.

Aşındırıcı kimyasallar

Deriyle etkileştiğinde derinin doğal yapısını bozup, geçirgenliğini artıran ve deriyi dış etkenlere karşı savunmasız bırakan kimyasallardır. Asitler ve bazlar bu gruba girer. Lavabo, tuvalet, banyo, karo, fayans gibi sert yüzeyleri temizlemekte kullanılan ve etken maddesi hidroklorik asit olan *tuz ruhu asitlere*; her türlü kiri temizlemekte kullanılan, petrol türevlerinden üretilen, kir sökücü anlamına gelen *deterjan* terimiyle adlandırılan bütün temizlik maddeleri de *bazlara* örnek oluşturur.

Tahriş edici kimyasallar

Deri ve mükoza ile etkileştiği anda veya bu etkilenme uzun süre tekrarlandığında o bölgede tahrişe yol açarak eritem, ödem ve skar dokusu oluşturan kimyasallardır. Çamaşırları beyazlatmakta veya yüzme havuzlarını dezenfekte etmekte kullanılan *klor* bu tür kimyasallardandır.

Kansere yol açan kimyasallar

Aynı yollarla vücuda girdiğinde, tekrarlanan etkilenmelerden sonra kansere yol açan veya kanser oluşumunu kolaylaştıran kimyasallardır. Bakım onarım işlerinde kullanılan çeşitli *çözücüler* ve *boyalarda* *asbest* bu tür kimyasallardandır.



Sık kullanılan kimyasal türleri

Sektörde en yaygın kullanılan kimyasallar deterjanlardır. Oda ve genel alanların temizliği, çamaşır yıkama, mutfak temizliği ve bulaşık yıkama ve bakım onarım işleri kimyasallardan en çok etkilenilen işlerdir.

Sektörde kullanılan kimyasal grupları, etken maddeleri, işlevleri, sağlık etkileri ve kullanıldıkları birimlere göre aşağıdaki gibi özetlenebilir: [22]

Çözücüler:

- Etken maddeleri kuru temizlemede kullanılan perkloretilen; leke çıkartıcı olarak kullanılan trikloretilen; boya, cila ve yapıştırıcı bileşeni olarak kullanılan ksilen ve toluendir.
- Çamaşırhanede, kat hizmetlerinde ve bakım onarım hizmetlerinde kullanılır.
- Dermatite, karaciğer hasarına ve narkoza yol açar.

Asitler:

- Etken maddeleri sert yüzeylerden kireç ve pas lekelerini sökmek için kullanılan hidroklorik asit, hidroflorik asit ve sülfürik asittir.
- Çamaşırhanede, bulaşıkhanede, kat hizmetlerinde ve bakım onarım hizmetlerinde kullanılır.
- Dematite ve kimyasal yanığa yol açar.

Alkaliler:

- Kir sökücü olarak anılan tüm deterjanların etken maddesi olan sodyum hidroksittir.
- Çamaşırhanede, bulaşıkhanede ve kat hizmetlerinde kullanılır.
- Deride, gözde ve solunum sisteminde tahrişe yol açar.

Amonyak:

- Temizlik maddesi olarak kullanılır.
- Çamaşırhanede, bulaşıkhanede ve kat hizmetlerinde kullanılır.
- Deride, gözde ve solunum sisteminde tahrişe yol açar.

Klor ve sodyum:

- Sodyum hipokloritin etken maddeleridir. Çamaşır suyu olarak adlandırılır ve beyazlatıcı ve dezenfektan olarak kullanılır.
- Yüzey dezenfeksiyonunda, çamaşırhanede ve yüzme havuzunda kullanılır.
- Deride, gözde ve solunum sisteminde tahrişe yol açar.

Pestisitler:

- Etken maddeleri hedef aldıkları canlı türüne göre değişir.
- Başta böcekler, kemirgenler, akarlar, mantarlar ve bakteriler olmak üzere zararlı canlıları yok etmek için ambarlar ve depolar ile mutfak, çamaşırhane gibi alanlarda yaygın olarak kullanılır.
- Yerel ve sistemik etkileri en hafifinden (ciltte tahriş, gözde, ağızda, dil kökünde kuruma, öksürük, bulantı, kusma ve alerjik reaksiyonlar), en ağırına (koma, ölüm) kadar değişen çok çeşitli sağlık sorunlarına yol açar.

Sıvılaştırılmış petrol gazı:

- Bu gaz LPG olarak da anılır. Mutfakta ocak ve fırınların ısıtılmasının yanı sıra genel ısıtma için de kullanılır.
- Bu gaz yangın ve patlamanın yanı sıra zehirlenmeye yol açar.

Kuru buz:

- Dondurulmuş karbondioksittir, sıcaklığı $-78.50\text{ }^{\circ}\text{C}$ 'dir.
- Soğutmada ve soğuk taşıma işlerinde, soğuk odalarda kullanılır.
- Bu madde elle dokunulduğunda soğuk yanığına yol açar. Ancak asıl risk eridiğinde doğrudan karbondioksit gazına dönüşerek boğucu özellik kazandığında ortaya çıkar.

Karbondioksit:

- İçecek doldurmak için en sık ve yaygın kullanılan basınçlı gazdır.
- Depolandığı tüpler ve aktarma tesisatı genellikle iyi havalandırılmayan bölmelerde yer alır.
- Tesisatta kaçak var ise, kokusuz ve renksiz olan bu gaz oksijenin yerini alarak boğulmaya yol açabilir.

Sigara dumanı:

- Bir kimyasal değildir, ama pek çok kimyasal içerir.
- Disko, bar ve lokantaların sigara içmenin yasaklanmadığı bölümlerinde çalışan işçiler pasif içici olarak sigara dumanından etkilenirler.
- Bu işçilerde solunum ve kalp dolaşım sistemi hastalıkları ve kanser görülme sıklığı da artar.

Önlemler

Uygun önlemler sistematik bir biçimde uygulandığında, kimyasal tehlikeler önlenebilir ya da işçiler bu tehlikelerden korunabilirler. Önlemler en etkisinden başlayarak aşağıda sıralanmıştır:

- İşyerlerine zararsız veya en az zararlı kimyasallar alınmalı; kullanılmakta olanlar zararsız veya daha az zararlı olanlarla değiştirilmelidir.
- Kimyasallar güvenlik bilgi formlarında veya etiketlerinde belirtilen kurallara uygun olarak ve öngörülen güvenlik önlemleri alınarak kullanılmalıdır.
- Kimyasallar ancak gerekiyorsa ve olası en az miktarlarda kullanılmalıdır.
- Kimyasallar kurallara uygun biçimde depolanmalı, depoya giriş ve çıkışları denetim altına alınmalıdır.
- Kimyasal depolanan yerler bozulma veya sızıntı olasılığına karşı düzenli olarak denetlenmelidir.
- Kimyasal özel etiketli kutusunda saklanmalı; kullanım kolaylığı için büyük hacimli kutudan küçük hacimli olana aktarılıyor ise, bu kutu da etiketli olmalıdır.
- Kimyasallar ne amaçla olursa olsun birbirine karıştırılmamalı ve birlikte kullanılmamalıdır.
- Güvenlik bilgi formunda veya etiketinde öngörülmüş ise, kimyasalın kullanıldığı alan kullanım sırasında



ve sonrasında havalandırılmalıdır.

- Özellikle zehirli kimyasalların kullanım süresi ve sıklığı ile kullanan işçi sayısı sınırlanmalıdır.
- İşçiler kimyasalların güvenli kullanımı ve alınacak önlemler hakkında eğitilmelidir.
- İşçiler, ilk yardım ve acil müdahale gerektirecek kimyasallar ve başlatılacak girişim hakkında eğitilmelidirler.
- Bu kimyasallardan etkilenildiğinde kullanılacak malzemeler işyerinde hazır tutulmalıdır.
- Kimyasallarla doğrudan teması önlemek için işçinin eldiven, gözlük, maske gibi kişisel koruyucular kullanılması sağlanmalıdır.
- İşçi koruyucu kullanımı konusunda eğitilmeli ve denetlenmelidir.
- Parlayıcı ve patlayıcı kimyasallar kullanılıyor ise, bu tehlikelere karşı acil durum planı (kaçma, kurtulma, ilk yardım ve acil müdahale) örgütlenmelidir.

[22, 24, 27, 32, 33]



► BİYOLOJİK TEHLİKELER

Biyolojik etkenler enfeksiyona, alerjiye veya zehirlenmeye yol açabilen, genetiği değiştirilenlerin de dâhil olduğu, mikroorganizmaları, hücre kültürlerini ve insan endoparazitlerini tanımlar*.

SAĞLIK ETKİLERİ

Konaklama ve yeme içme işkollarında işçiler hemen her birimde önlem alınmadığında deride iltihaba ve alerjik reaksiyonlara; solunum ve sindirim sistemi hastalıklarına ve diğer bulaşıcı hastalıklara yol açan çeşitli biyolojik etkenlerden etkilenebilirler.



* 15.06.2013 tarih ve 28678 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan "Biyolojik Etkenlere Maruziyet Risklerinin Önlenmesi Hakkında Yönetmelik"

Tablo 1'de sektörde yapılan çeşitli görev ve işlerdeki biyolojik tehlike ve riskler sıralanmıştır.

Tablo 1 : Konaklama ve yeme içme sektöründe biyolojik tehlike ve risklerin görev ve işlere göre dağılımı [22]

Tehlikeler	Riskler	Görevler ve işler
Bakteri, virüs ve parazitler Temizlik yaparken batma ve kesi Çok kirli veya enfekte çamaşırlar Atık su tesisatı onarımı Hijyenik atıklar ve çöpler Kesilmiş hayvanların sıvıları	Bulaşıcı hastalıklar Deri enfeksiyonları Dermatit ve alerji Solunum sistemi hastalıkları Viral hepatit, HIV	Genel alan ve oda temizliği Çamaşırhane işleri Mutfak ve bulaşıkhanne işleri Bakım ve onarım işleri Açıkta yürütülen işler
Islak ve nemli ortamda çalışma	Deri enfeksiyonları Dermatit ve alerji Solunum sistemi hastalıkları	Genel alan ve oda temizliği Banyo, tuvalet temizliği Mutfak temizliği Gıda maddelerinin işlenmesi Bulaşık yıkamak Çamaşır yıkamak Teçhizat temizliği ve bakımı
Çalışma ve depolama alanlarında ve gıda atıklarında küf sporu, akar ve haşere üremesi (çöplük, mutfak, bulaşıkhanne, ambar ve soğuk depo)	Deri enfeksiyonları Alerji ve dermatit Solunum sistemi hastalıkları	Temizlik işleri
Havalandırma sistemlerinde üreyen virüs, bakteri veya küfler	Solunum sistemi hastalıkları Lejyoner hastalığı	Havalandırılan bütün alanlar
Böcek ısırıkları	Bulaşıcı hastalıklar	Bütün işler
Dışarıdan kaçak olarak tesise giren veya tesiste kalmasına izin verilen hayvanlar tarafından ısırılmak	Isırıkla parazit bulaşması Kuduz bulaşması	Karşılama ve bagaj hizmeti Genel alan temizliği ve bakımı Kat hizmetleri Güvenlik hizmetleri
Bazı besin maddeleri (tahıl tozları, deniz ürünleri, baharatlar vb.)	Solunum sistemi hastalıkları	Mutfak ve bulaşıkhanne işleri Ambar ve depolar
Doğal kauçuk (lateks)	Alerji	Bütün temizlik işleri Besinlerin ayıklanması ve hazırlanması Bulaşık yıkamak Çamaşır yıkamak
Gıda maddelerinde kullanılan koruyucular ve böcek ilaçları	Deride alerji, dermatit Solunum sistemi hastalıkları	Besinlerin ayıklanması ve hazırlanması

Önlemler

Biyolojik tehlikeler aşağıdaki önlemlerle önlenebilir veya işçiler bu tehlikelerden korunabilir:

- Biyolojik etkenleri içeren tüm atıklar (banyo ve tuvaletlerdeki hijyenik atıklar; vücut sıvıları bulaşmış kirlı çarşaf, yastık kılıfı ve havlular; mutfaktaki kesilmiş hayvan atıkları) özel olarak toplanmalı, işaretlenmeli ve depolanmalıdır.
- Toplama ve depolama işlemlerinde yırtılmaz torbalar ve dayanıklı kaplar kullanılmalıdır.
- Depolama alanları böcek ve fare üremesini, akar ve küf sporu oluşmasını önleyecek biçimde düzenli olarak temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Toplama ve depolama işlerinde çalışan işçiye doğrudan temasla veya iğne, jilet, cam kırığı gibi delici ve kesici nesnelerin batması veya kesmesi ile bir biyolojik etken bulaşmasını önlemek için uygun eldiven verilmesi ve işçinin bu eldivenleri kullanması sağlanmalıdır.
- Biyolojik etken kaynağıyla doğrudan veya batma ve kesi yoluyla temas olduğunda, temas eden bölge dezenfektan madde ile temizlenmeli ve işçinin anında sağlık birimine başvurması sağlanmalıdır.
- Besin maddelerinin depolandığı ya da saklandığı bütün birimler böcek ve fare üremesini, akar ve küf sporu oluşmasını önlemek için düzenli olarak temizlenmeli, dezenfekte



edilmeli, nemden korunmalı ve havalandırılmalıdır.

- Havalandırma sistemlerinde virüs, bakteri veya küf gibi biyolojik etkenlerin üremesini önlemek için iklimlendirme sistemlerinin, davlumbazların ve bacaların düzenli bakımı yapılmalıdır.
- Bakım yapan işçilere eldiven ve maske gibi kişisel koruyucular verilmeli ve kullanmaları sağlanmalıdır.
- Sinek ve böcek ısırıklarına karşı koruma sağlamak için ilaçlama yapılmalı, sineklik kullanılmalıdır.
- Isırabilecek hayvanlar tesise alınıyor ise, odalarda ve ortak alanlarda yalnız, tasmasız ve ağızlıksız bırakılmaları ve işçilerin bu hayvanlarla yalnız kalmaları ve hayvanlara çıplak elle dokunmaları önlenmelidir.
- Biyolojik etkenlerle karşılaşılacak alanlarda yemek yenmemeli, sigara içilmemelidir.
- Etkili bir aşı varsa işçiler aşılanmalıdır (Hepatit B, kuduz vb.).
- Eller dezenfekte edilmelidir. [22, 27, 32, 33]



ERGONOMİK TEHLİKELER

Ergonominin amacı işi insana, insanı da işe en uygun duruma getiren bir insan, makine ve çevre ilişkileri sistemi kurarak işçinin güvenlik ve sağlığının korunup, geliştirilmesine ve üretkenlik ve verimliliğinin artırılmasına katkı yapmaktır.

Ergonomi bu amaçla insan özelliklerini ve yeteneklerini araştırır, insanın özelliklerini ve yeteneklerini fark etmesini sağlar ve insanı özelliklerine ve yeteneklerine uygun bir çalışma çevresiyle buluşturur.

Bu bağlamda çalışma ortamı ve koşulları başlıkları altında incelediğimiz tehlike ve riskler ve bunları önlemek veya bunlardan korumak için hangi önlemlerin uygulanabileceği ergonominin etkinlik alanına girer.

Bu tehlikeler ayrı başlıklar altında incelendiği için bu başlık altında yeniden ele alınmamış, yerine sektörde çok

sık karşılaşılan tehlikelere (zorlayıcı ve sabit duruşlar, kuvvet uygulanan hareketler, tekrarlanan hareketler, temas stresi), risklere (kas iskelet sistemi ve/veya dolaşım sistemi rahatsızlıkları) ve alınması gereken önlemlere yer verilmiştir. [26, 27, 29]

Sektörde ergonomik tehlike kaynakları ve bunlardan etkilenen görev ve işler aşağıdadır:

ZORLAYICI VE SABİT DURUŞLAR

İşçiyi vücudunun bütününü veya bir bölümünü alışkın olmadığı bir biçimde kullanarak çalışmaya zorlayan ve sıklığı, süresi ve çeşitliliği arttığı ve süreklilik kazandığı ölçüde, kas iskelet sistemini ve dolaşım sistemini etkileyerek sağlık sorunlarına yol açan duruşlardır.

Zorlayıcı ve sabit duruşlarda sık karşılaşılan örnekler aşağıdadır:

- Ağır nesnelere taşınırken gövdeyi eğip bükme,

- Nesnelere dar veya sıkışık bir alana yerleştirmek veya bu alandan çıkarmak,
- Sık sık öne doğru eğilmek veya uzanmak,
- Sık sık dizleri bükmek veya çömelmek,
- Uzun süre bilekler bükülmüş ve/veya kıvrılmış durumda çalışmak,
- Elleri uzun süre bel altında veya omuz üzerinde kalacak biçimde kullanmak,
- Vücudun arka (nesnelere sırt desteğiyle itmek) veya yan tarafının desteği ile iş yapmak,
- Çalışma süresinin çok uzun bir bölümünde oturarak veya ayakta durarak çalışmak,
- El veya kollarla duruş değiştirmeden veya dinlenmeden uzun süre çalışmak.



Tablo 2 : Zorlayıcı ve sabit duruş örnekleri ve etkilenen işçiler

Görev/çalışan	Yanlış duruşlar
Barmen/garson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hazırlık veya servis yaparken masanın ötesine uzanmak ▪ Dar alanda çalışmak
Mutfak personeli	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Yemek pişirirken kafayı öne eğmek ▪ Yemek hazırlarken uzanmak ve bükülmek ▪ Malzemelere uzanmak ▪ Ergonomik olarak tasarlanmamış mutfak ve tezgâhlarda çalışmak ▪ Dar ve sıkışık alanlarda çalışmak
Kat/oda bakım ve Temizlik personeli	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uzun süre uzanarak ve eğilerek çalışmak ▪ Eller omuz hizasından yukarıda iken duvar, cam ve ayna silmek ▪ Temizlik bezini kuvvetle sıkarak durulamak ▪ Temizlik bezini bastırarak yer silmek ▪ Banyo, duş ve tuvalet temizlerken öne eğilmek ve gövdeyi kıvrırmak
Genel otel personeli	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ergonomik olarak tasarlanmamış birimlerinde çalışmak ▪ Ayakta bilgisayar kullanmak

KUVVET UYGULANARAK GERÇEKLEŞTİRİLEN HAREKETLER

İşte ek kuvvet uygulamayı gerektiren hareketlerdir. Uygulanması gereken kuvvet ve uygulama süresi ne kadar artarsa, etkilenme olasılığı ve ağırlığı da o kadar artar.

Gerekli kuvvet kaldırılan, itilen, çekilen veya taşınan nesnenin ağırlığına, biçimine, nesnenin nasıl tutulduğuna ve vücut karşısındaki konumlanmasına



göre değişir.

Ek kuvvet uygulanan etkinliklerin sık karşılaşılan kimi örnekleri aşağıdadır:

Tablo 3 : Ek kuvvet uygulanan etkinliklerde sık karşılaşılan örnekler

Görev/çalışan	Ek kuvvet uygulanan etkinlikler
Kaldırma	<ul style="list-style-type: none"> Ağır bir yükü tek elle ve/veya mekanik bir araç yardımı olmadan kaldırmak Ağır bir yükü bükülerek, kıvrılarak veya omuz hizasının yukarısına uzanarak kaldırmak Nesneleri avuçlayarak kaldırmak Nesneleri kaydırmak yerine kaldırarak çalışmak
İtme, çekme, taşıma	<ul style="list-style-type: none"> Hareket ettirilemeyen kaldırma ve taşıma araçlarını kullanmak İtmeyi güçleştiren yüzey ya da taşıyıcı kusurları bulunması Nesneleri itmek yerine çekmek Ağır yükleri elle uzak mesafelere taşımak
Alet kullanma	<ul style="list-style-type: none"> Bir veya iki parmağı kullanmayı gerektiren aletlerle çalışmak El için çok büyük veya küçük aletler ile çalışmak

Tablo 4 : Kuvvet uygulanarak gerçekleştirilen etkinlikler ve etkilenen işçiler

Görev/çalışan	Kuvvet uygulanarak gerçekleştirilen kimi etkinlikler
Barmen/garson	<ul style="list-style-type: none"> Servis tepsi, tabak, masa, sandalye vb. taşımak
Mutfak personeli	<ul style="list-style-type: none"> Yiyecekleri ve mutfak malzemelerini taşımak Bardak ve tabakları rafa dizmek
Oda personeli	<ul style="list-style-type: none"> Yatak ve mobilyaları hareket ettirmek Temizlik teçhizatı taşımak
Genel otel personeli	<ul style="list-style-type: none"> Bagaj taşımak



TEKRARLANAN HAREKETLER

Tekrarlanan hareket aynı hareketin belirli bir sürede kaç kere tekrarlandığını gösterir. Tekrarlanan harekette aynı eklem ve kas grubunun kullanılması, tekrar sayısı ve hızıyla (20 kere/dk'dan çok), tekrar süresinin artması tehlikeyi, riski ve kaza yapma olasılığını artırır.

Sık tekrarlanan etkinliklerin kimi örnekleri aşağıdadır:

- Hızlı bilek hareketleriyle bilgisayar da tarama yapmak,
- Tekrarlanan hareketi aralıksız sür-

dürmek (et doğramak, ürünleri gözden geçirmek),

- Tekrarlanan hareketi parmakla kuvvet uygulayarak tekrarlamak (ekmek paketlemek, makine ile etiketleme yapmak).



Tablo 5 : Tekrarlanan hareket örnekleri ve etkilenen işçiler

Görev/çalışan	Tekrarlanan hareketler
Barmen/garson	Masa temizlemek ve düzenlemek; bardak yıkamak ve kurulamak, kokteyl çalkalamak
Mutfak personeli	Yemek hazırlarken kesmek, doğramak veya karıştırmak
Oda personeli	Yer süpürmek; yer silmek; pencere temizlemek
Genel otel personeli	Fare ve klavye kullanmak; misafirler için kapı açmak

[26, 27, 29, 32, 33]



TEMAS STRESİ

Temas stresine yol açan etkinliklerin kimi örnekleri aşağıdadır:

- Nesnelerin sert ve keskin kenarları ile temas etmek,
- Elleri çekiç gibi kullanmak (örneğin, kapların kapaklarını kapatırken),
- Avuç içine baskı yapan el aletleri kullanmak (tornavida, satır vb.).

Sağlık etkileri

Sektörde, farklı birimlerde işçiler, önlem alınmaz ise bu tehlikelerden biriyle veya birden birkaçı ile karşılaşabilirler.

Etkilenme süresi ve sıklığı arttıkça ve etkilenme biçimi karmaşık hale geldikçe, ağırlaşan ve sonuçta kalıcı hasarlara yol açabilen ve en sık sırtta, belde, boyunda ve kollarda; daha nadir olarak da bacaklarda yaşanan kas iskelet ve dolaşım sistemi sorunları ortaya çıkar.

Sorunlar hafif olandan ağır olana doğru kas krampları, sırt ve boyun zedelenmeleri, tendon ve kıkırdak hasarları, tetik parmak ve karpal tünel sendromu olarak sıralanabilir.

Bu etkenlerden etkilenme düzeyi kişisel özelliklere göre de değişir.

[26, 27, 29, 32, 33]

Tablo 6 : Temas stresi örnekleri ve ilgili işçiler

Görev/çalışan	Tekrarlanan hareketler
Mutfak personeli	Et doğrarken bıçak, satır kullanmak
Bakım personeli	Kutu veya kavanoz kapaklarını yumruklayarak veya avuç içi ile kapatmak
Bakım personeli	Tornavida, testere, keski kullanmak

[26, 27, 29, 32, 33]

Önlemler

Kas iskelet sistemi hastalıklarına yukarıda sıralanan etkenlerin yanı sıra, titreşim ve soğuk gibi fiziksel tehlikeler ile kas gerilimini ve dolayısıyla kas iskelet sistemi üzerindeki yükü artıran psikososyal ve örgütsel tehlikeler de yol açar veya katkı yapar.

Bu sorunlar önlenabilir sorunlardır. İşveren bu sorunları önlemek veya olabildiğince azaltmak için uygun önlemler uygulamalıdır. Önlemler risk değerlendirmesiyle ve bu sorunları yaşayan işçilerin görüş ve önerileri alınarak belirlenmelidir.

Önlemler belirlenirken temel ilke, sorunun ergonomik bir sorun olarak ele alınmasıdır. Buna göre, işyerinde, işi ve üretim birimini bütün unsurlarıyla işçinin özelliklerine ve yeteneklerine uygunlaştıracak bir değişim gerçekleştirilmelidir.

Bu değişimi amaca uygun olarak gerçekleştirmek için:

- Çalışma yeri üretim akışına, işe, işçiye ve üretim araçlarına uygun genişlikte, nitelikte ve konumda olmalıdır.
- Çalışma yerlerinde kullanılan bütün mobilyaların yükseklikleri, derinlikleri, ağırlıkları tehlikeli duruş ve hareketler gerektirmeyecek nitelikte olmalıdır.
- Üretimde kullanılan bütün teknolojiler, teknikler, işlemler, makineler ve el aletleri tehlikeli duruş ve hareket-



leri ve temas travmasını önleyecek olanlardan seçilmelidir.

- Tehlikeli duruş veya hareket gerektiren bütün işlerde, olanaklı ise, güvenli ve ergonomik yer silme aracı, halı temizleme aracı, kaldırma ve taşıma aracı, elektrikli el aletleri, tekerlekli taşıma aracı, sapı boya ve yüksekliğe uyarlanabilir temizlik aracı vb. kullanılmalıdır.
- İş planlanırken tehlikeli duruş ve hareket gerektiren işlerde dinlenme arası daha sık verilmelidir. Bu olanaklı değil ise, işlerin dönüşümlü olarak yapılması sağlanmalıdır.
- Tehlikeli duruş ve hareket gerektiren işlerde güvenli çalışma yöntemleri hazırlanmalıdır.
- İşçiler güvenli ve sağlıklı duruş ve hareket teknikleri açısından bu yöntemler temelinde eğitilmelidir.
- Bu yöntemlere uygun davranılıp davranılmadığı denetlenmelidir.

[26, 27, 29, 32, 33]

► GÜVENLİK TEHLİKELERİ



YATAY DÜZLEMDE DÜŞMEK

Yatay bir düzlemde yürürken düşmeye yol açan temel etmenler kayma ve takılmadır. Başka bir kişinin ya da nesnenin çarpması da sendeleyerek düşmeye yol açabilir.

Zeminlerin bakımsız, kirlili, dağınık ve düzensiz bırakılması, aydınlatmanın yetersiz olması, yürüme yollarının, koridorların ve geçitlerin dar ve loş olması

yatay düzlemde düşmeyi kolaylaştırır.

Hızlı, yoğun ve uzun süre çalışmak da yorgunluğun artmasına ve dikkatin azalmasına yol açarak düşme olasılığını artırır.

Yatay düzlemde düşme otel ve restoranlarda, özellikle de mutfak, bulaşık-hane, çamaşırhane gibi ıslak çalışma yapılan; restoran gibi sıkışık ve kalabalık bir ortamda hızlı çalışılan birimlerde sık karşılaşılan tehlikelerdir.

Sağlık etkileri

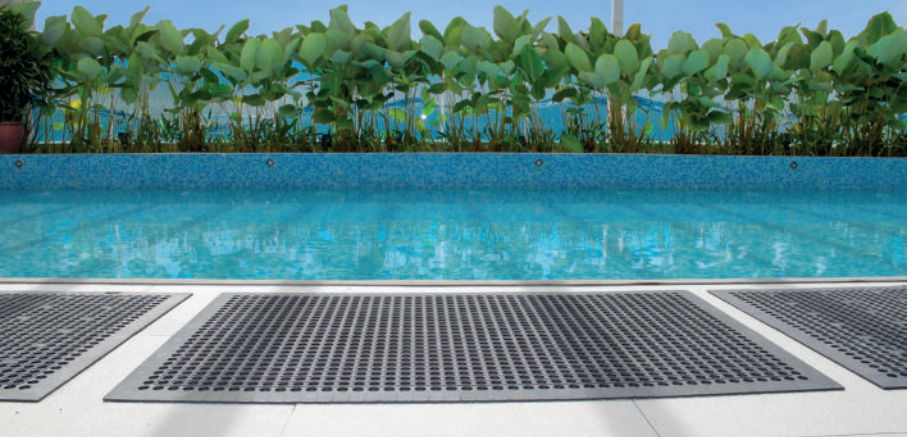
Bu tür düşmelerde sıklıkla hafif yaralanmalar (yüzeysel bere, hematom, kas yırtığı, burkulma) ile karşılaşılır. Ağır yaralanmalar (üst ve alt uzuv ile omur kemiklerinde çatlak ve kırık, kafa travması) ise daha nadir görülür.

Önlemler

Düşmeleri azaltmak veya sonuçlarını hafifletmek için aşağıdaki önlemler uygulanabilir:

Tablo 7 : Yatay düzlemde düşmeye yol açan tehlike kaynakları

Düşme türleri	Tehlike kaynağı
Kayarak düşmek	<ul style="list-style-type: none"> Islak (su, yağ, diğer sıvılar) veya kirlili (besin artıkları, çöpler, diğer atıklar) zeminler. Hali, kilim vb. kayan kaplamalarda kaplı zeminler.
Takılarak düşmek	<ul style="list-style-type: none"> Bozuk (düzey farklılıkları ve engebeler, girinti ve çıkıntılar, eksik ya da oynak döşemeler) zeminler. Dağınık (kutu, alet, eşya, kablo vb. nesnelerin gelişigüzel bırakıldığı) zeminler.
Sendeleyerek düşmek	<ul style="list-style-type: none"> Bir nesnenin (taşıt, tekerlekli taşıma ve servis aracı, döner kapı ve servis kapısı vb.) çarpması.



- Yürüme yolları, koridorlar ve geçitler temiz, düzenli, bakımlı ve kuru tutulmalıdır.
- Halı ve kilimlerin deliksiz olması, kenarlarının kıvrık olmaması sağlanmalıdır.
- Takılmayı önlemek için, güç kabloları çalışma alanları ve koridorlardan kaldırılmalıdır.
- Yürüme yolları, koridorlar ve geçitler iyi aydınlatılmalıdır.
- Yürüme yolları, koridorlar ve geçitlerde kayma veya takılmaya yol açabilecek bölgeler işaretlenmelidir.
- Sürekli ıslanan zeminler kaydırmaz malzeme ile kaplanmalı, zemine serilen halı ve kilimler kaymaz hale getirilmelidir.
- Dökülme ve sızmalar engellenmeli, dökülen veya sızan sıvılar hemen temizlenmelidir.
- Mutfak, bulaşikhane, çamaşırhane gibi, zeminin sürekli ıslandığı yerlerde biriken suyu akıtmak için boşaltma sistemi kurulmalı, sistem sürekli temiz ve bakımlı tutulmalıdır.
- Kaygan zeminlerde çalışan işçilerle (temizlik işlerinde, mutfak, bulaşikhane, çamaşırhane vb.) kaymayan tabanlı ayakkabı verilmelidir.
- Özellikle zeminin ıslak olduğu birimlerde acele hareket edilmemeli ve koşulmamalıdır. [27, 32, 33, 34]



YÜKSEKTEN DÜŞMEK

Otel ve restoranlarda yüksekte çalışmak:

- Üst katlara inip çıkmak;
- yüksek yerleri (cam, duvar vb.) temizlemek;
- yüksekte bakım, onarım ve dekorasyon (boya, çatı ve oluk onarımı, cam veya ampul değiştirmek, perde takmak vb.) işleri yapmak;
- yüksek raflara malzeme veya bagaj yerleştirmek ya da boşaltmak, vb. işler nedeniyle sık karşılaşılan kaçınılmaz bir etkinliktir.

Sağlık etkileri

Önlem alınmadığında bu etkinlikler yüksekte düşmeye bağlı hafif (yüzeyel bere, hematoma, kas yırtığı, burkulma) ve ağır yaralanmalara (üst ve alt uzuv ile omur kemiklerinde çatlak ve kırık, kafa travması) yol açabilir.

Önlemler

Yüksekte düşmeyi sınırlamak için aşağıdaki önlemler alınmalıdır:

- Yüksek bölgeye erişmek ve orada çalışmak için sabit veya taşınabilir güvenli merdiven kullanılmalıdır; yüksek yerlere kasa, sandalye, kutu gibi araçlar ile erişmeye çalışılmamalıdır.
- Merdiven kullanılmadan önce ve kullanıldıktan sonra güvenlik açısından denetlenmelidir.
- Yüksekte çalışırken gerekli ise kor-

kuluğu olan iskele kurulmalı, bu iskele dayanıklı malzemeden yapılmalı ve sabitlenmelidir.

- İskelede çalışırken güvenlik kemeri takılmalıdır.
 - Katlar arası merdivenlerde basamak yüksekliği ve derinliği standartlara uygun olmalı, güvenlik tırabzanı bulunmalıdır.
 - Merdiven basamaklarına kayma önleyici bant takılmalıdır.
 - Menteşesi ve vidaları gevşek, basamakları oynak, kırık veya eksik olan merdivenler onarılmadan kullanılmamalıdır.
 - Merdiven düz ve sağlam bir zemine yerleştirilmeli, kayma önleyici ayak ve güvenlik kilidi devreye sokulmalıdır.
 - Merdivene tırmanırken veya merdivende dururken yüz merdivene dönük olmalıdır.
 - Çalışma merdivenin son iki basamağı üzerinde sürdürülmemelidir.
 - Merdiven işlek bir bölgeye kurulmuş ise, merdivene çarpılmasını önlemek için önüne bir engel ve bir uyarı işareti yerleştirilmelidir.
- [27, 32, 33, 34]



ÇARPMALAR

Sert, ağır, delici veya kesici nesnelerin çarpması (taşıtlar, bahçe makinaları, tekerlekli el arabaları, makinelerin hareketli parçaları, elektrikli el aletlerinin hareketli uçları, istiflenmiş malzeme kutuları, bavullar, eşyalar, otomatik ve dönen kapılar, açılır kapanır kanatlı mutfak ve servis kapıları, bıçak, satır) her işçinin karşılaşılabileceği yaygın bir tehlikedir.

Sağlık etkileri

Çarpmalar gerekli önlem alınmadığında çarpan nesnenin niteliğine (ağırlığına, yapıldığı maddeye, biçimine), çarpma hızına ve şiddetine bağlı olarak basit (deride yüzeysel hasar, hematom, yüzeysel zedelenme) ya da ölümlle bile sonuçlanabilen ağır yaralanmalara (derin doku ve organ hasarı, çıkık ve kırıklar) yol açabilir.

Önlemler

Çarpma tehlikesini önlemek veya işçileri olası risklerden korumak için:

- Çalışma birimleri, geçiş yolları ve koridorlar yeterli genişlikte ve düzenli olmalıdır.
- Çalışma birimleri iyi aydınlatılmalıdır.
- Çarpma tehlikesi bulunan işlerde acele edilmemeli; aynı anda birden çok iş yapılmamalıdır.
- Çarpma tehlikesi bulunan işlerde



ilgisiz kişilerin yakın çevrede dolaşması önlenmelidir.

- Depolarda raflar sabitlenmelidir.
- Raflara taşıyabileceğinden ağır malzeme yüklenmemelidir.
- Malzemeler güvenli bir biçimde istiflenmelidir.
- Ağır, büyük veya sık kullanılan malzemeler alt raflara istiflenmelidir.
- 1,5 m'den yüksek raflara istifleme yapılırken merdiven veya basamak kullanılmalıdır.
- Taşıtların yetkili kişiler tarafından kurallara uygun olarak kullanılması sağlanmalıdır.
- Taşıma ve servis işlerinde kullanılan tekerlekli arabalar yavaş ve dikkatli kullanılmalıdır.



DELİCİ VEYA KESİCİ NESNELERLE YARALANMA

Bıçak ve cam kesileri dâhil delici ve kesici cisimlerin yol açtığı kesiler, el ile çalışırken yaşanan kazaların yaklaşık üçte birini oluşturur.

Sağlık etkileri

Bu tür yaralanmalarda sıklıkla deri-
de yüzeysel kesiler, nadiren de parmak

kopmaları ile sonuçlanan derin kesiler oluşabilir.

Önlemler

Delici ve kesici nesnelere yaralanma riski aşağıdaki önlemlerle önlenebilir:

- Delici ve kesici parçaları olan makineler ve elektrikli el aletleri güvenlik kurallarına uyularak kullanılma-

Tablo 8 : Kesi ve batma riski olan işler ve etkilenen işçiler

Görev/çalışan	Kesi ve batma riski olan işler
Mutfak ve çamaşırhane	El aleti ve bıçak kullanmak
Teknik destek ve bakım personeli	Makine ve el aleti kullanmak
Oda ve kat personeli	Çöplerdeki kırık cam parçaları ve iğneler
Restoran, salon, mutfak, bulaşıkhanesi, bar ve teras personeli	Kırık bardak ve tabaklar, bıçaklar vb.
Mal alımı ve depo işleri	Eskimiş kasa ve sepetler, delici cisimler vb.

lıdır. Bu kapsamda:

- Makine ve elektrikli el aletlerini yalnızca yetkili işçiler kullanmalıdır;
- ilgisiz işçilerin çalıştırılan makine ve elektrikli el aletlerinin yakınında bulunmaları önlenmelidir;
- makine ve elektrikli el aletleri asla koruyucusuz kullanılmamalıdır;
- makine ve elektrikli el aletleri çalışır durumda iken el veya parmaklarla hareketli parçalara müdahale edilmemelidir;
- akım kesilmeden makine ve elektrikli el aletlerine bakım, temizlik ve onarım yapılmamalıdır;
- hareketli parçası açıkta olan makine ve el aleti kullanılırken bu parçaya takılabilecek bol ve yıpranmış giysiler giyilmemeli, takı takılmamalı, uzun saçlar toplanmalıdır.

- Çatlamış cam malzemeler kullanılmamalı; kırılan cam malzemelerle birlikte ayrıca sağlam bir torbada depolanarak, yok edilmeli; torba işaretilenmelidir.
- Çöp toplama işleminde (odalar, ge-

nel alanlar, kafe ve bar, mutfak, bulaşıkhaneye) kesici ve delici nesnelere ayrıca toplanmalı ve depolanmalıdır.

- İlgili işçilere dayanıklı eldiven verilmesi ve kullanmaları sağlanmalıdır. [27, 32, 33, 34]



Bıçak kullanırken uyulacak güvenlik kuralları

- İşe uygun, sapı ergonomik, keskin ve bakımlı bıçak kullanılmalıdır.
- Bıçak kullanılan işlemler düz bir zeminde veya kesme tahtası üzerinde yapılmalıdır.
- İşlem sırasında bıçak elin ve vücudun aksi yönünde hareket ettirilmelidir.
- Bıçak kullanıldıktan sonra ortada bırakılmamalıdır.
- Bıçaklar yıkanırken diğer mutfak araçlarından ayrı yıkanmalı ve kurulanmalıdır.
- Bıçaklar ayrı bir yerde güvenli bir biçimde istiflenmelidir.
- Gerekliyse, çelik eldiven gibi kişisel koruyucular kullanılmalıdır. [34]



ÇOK SICAK VEYA ÇOK SOĞUK NESNELERLE TEMAS

Çok sıcak veya çok soğuk nesnelere ile temas tehlikelidir ve deride yanığa yol açar.

Önlemler

Çok sıcak ve soğuk nesnelere bağlı deri yanıkları aşağıdaki önlemlerle önlenabilir:

- Çok sıcak veya soğuk nesne ve sıvılarla çalışılan birimler, çalışanların birbirlerini engellemeyecekleri biçimde tasarlanmalı ve düzenli tutulmalıdır.
- Çok sıcak veya soğuk nesne ve sıvılarla çalışılan birimler iyi aydınlatılmalıdır.
- Çok sıcak nesne ve sıvılarla kurallara uyarak ve acele etmeden çalışılmalıdır.
- Çok sıcak/çok soğuk nesne ve sıvı kaynakları işaretlenmelidir.
- İlgili işçiler bu kaynaklarla güvenli çalışma konusunda eğitilmelidir.
- Basınçlı kaplar ve fırınlar sıcakken açılmamalıdır.
- Su kaynatılan ve yağ kızdırılan kaplar sıçramayı ve taşmayı önleyecek düzeyde doldurulmalı ve sıcakken

taşınmamalıdır.

- Sıcak tencere ve kapların kapağını açarken ıslak bez kullanılmamalıdır.
- Tencere ve tavaların kulplarının tezgâh alanı dışına taşmaması sağlanmalıdır.
- Tencere ve tavalar güvenlik sınırı aşılmayacak düzeyde doldurulmalıdır.
- Fırınlarda termostat ve kilitleme sistemi gibi güvenlik cihazları kullanılmalıdır.
- Sıcak sıvı muslukları sıçramaları önleyecek biçimde yavaşça açılmalıdır.
- Çok sıcak veya soğuk nesnelere dokunurken uygun eldiven kullanılmalıdır. [27, 32, 33, 34]



Tablo 9 : Çok sıcak veya çok soğuk nesnelere temas yapabilecek birimler ve temas edilebilecek birimler

Birim	Çok sıcak nesnelere temas kaynakları
Mutfak	Yemek pişirilen tencereler, basınçlı kaplar, kızartma yapılan tavalar, ısıtılmış fırınlar, fırından çıkan tepsiler, kızartma makineleri, basınçlı sıcak su ve buhar kapları, kaynatılmış sıvılar
Bulaşıkhanesi	Bulaşık makinesinden çıkan nesnelere, sıcak su ve buhar kazanları
Restoran	Isıtılmış yemek tepsileri, kapları ve tabaklar
Teras, kafe ve bar	Kahve, çay, tost ve krep makineleri
Çamaşırhanesi	Ütü, buhar kazanı ve üretilen buhar
Birim	Çok soğuk nesnelere temas kaynakları
Mutfak	Derin dondurucuların iç yüzeyleri, dondurulmuş malzeme kapları
Teras, kafe ve bar	Dondurulmuş malzeme kapları, karbobuz kapları



ELEKTRİK TEHLİKELERİ

Bozuk veya hasarlı makine, teçhizat, fiş, priz, kablo kullanmak veya elektrikli makine ve teçhizatı hatalı kullanmak, elektrik çarpması ile sonuçlanabilir. Elektrik kazaları yangın veya patlamaya da neden olabilir. Bu, özellikle ıslak çalışma yapılan yerlerde sık karşılaşılan bir tehlikedir.

Elektrik akımı ile aşağıdaki koşullarda karşılaşıldığında çalışanlar ve konuklar için risk oluşur:

- Elektrik tesisatının hatalı olması (çıplak kablo, uzatma kablosu, çoklu prizler, topraklaması olmayan prizler) veya hatalı kullanılması;
- elektrikli makinelerin ve el aletlerinin bozuk olması veya kural dışı kullanılması;
- elektrik tesisatının kurulu olduğu, makinelerin ve elektrikli aletlerin kullanıldığı alanların (mutfak, bulaşıkhanne, çamaşırhanne vb.) elektrik akımıyla çalışmaya uygun durumda tutulmaması (ıslak, nemli, kirli, dar).

Sağlık etkileri

Elektrik çarpması akım yoğunluğuna, temas süresine ve kişinin direncine göre değişen, ağırlığına göre şok, elektrik akımından etkilenen bölgede yanık, elektrik şokunun yol açtığı kalp krizine bağlı ölüm olarak sıralanan ciddi risklere yol açar.

Önlemler

Elektrik akımına bağlı tehlike ve riskleri önlemek için:

- Elektrik tesisatı yılda bir kez yetkili kurum tarafından denetlenmeli, tesisatın bakım ve onarımı yetkili kişiler yapmalıdır.
- Elektrikli aletler yetkili kişiler tarafından kurallara uygun olarak kullanılmalıdır.
- Sorunlu aletler sorunları yetkili kişiler tarafından giderilene kadar kullanılmamalıdır.
- Elektrik tesisatı su, nem ve yağdan korunmalıdır.
- Elektrikli aletler ıslak ortamda, ıslak elle kullanılmamalıdır.
- Elektrik tesisatında veya elektrikli teçhizatıta saptanan her aksaklık hemen yetkili birime iletilmeli ve tesisat veya teçhizat aksaklık düzeltilinceye dek kullanılmamalıdır.
- Elektrik akım noktalarına aşırı yüklenilmemelidir.
- Eklektik kablosu prizden çekilirken kablodan değil fişten tutulmalıdır. [28, 32, 33]



YANGIN VE PATLAMA

Otel ve restoranların ısıtma ve yemek pişirme işlerinde sıvılaştırılmış petrol gazının (LPG) ve sıvılaştırılmış doğal gazın (LNG) gerekli önlemler alınmadan kullanılması ve ana depoda ya da bakım onarım birimlerinde parlayıcı patlayıcı kimyasalların depolanması patlama ve yangın tehlikesi oluşturabilir.

Elektrik tesisatındaki aksaklıklar (topraklaması olmayan elektrikli aletler, çıplak kablolar, uzatma kabloları, çoklu prizler); açık alevde kızartma yapılması veya kibrit ve sigara gibi alev kaynaklarının parlayıcı ve yanıcı maddeler üzerine söndürülmeden atılması

da yangına yol açabilir.

Yapılan araştırmalara göre, otellerde yangınla en sık karşılaşılan yerler otel odaları, mutfaklar, depolama alanları ve ısıtma santralidir. Söndürülmeyen sigaralar ve elektrik tesisatındaki aksaklıklar da en sık karşılaşılan yangın nedenleridir. [42]

Bu işyerlerinde ısıtma sistemi için sıcak su sağlayan kalorifer kazanları, çamaşırhane ve bulaşıkhaneye için basınçlı sıcak su veya su buharı, teknik bakım ve temizlik için basınçlı hava sağlayan basınçlı kaplar; LPG depolama tankları ve mutfakta yemek pişirmekte kullanılan basınçlı kaplar da kurallara uygun kullanılmadığında patlamaya yol açabilir.

Yangın ve patlama tehlikesini önlemek veya işçileri bu tehlikelerden korumak için:

- Elektrik tesisatı ve basınçlı kaplar yılda bir kez yetkili bir kurum tarafından denetlenmelidir.
- Elektrik tesisatının ve basınçlı kapların bakım ve onarımını yetkili kişiler yapmalıdır.
- Elektrik tesisatı ve basınçlı kaplar yetkilendirilmiş kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Elektrik tesisatındaki ve basınçlı kaplardaki aksaklıklar anında bildirilmeli ve onarılmalıdır.
- Yanıcı, parlayıcı ve patlayıcı maddeler güvenli bir biçimde depolanmalı ve kullanılmalıdır.
- Gaz kaçağının anında saptanmasını sağlayacak gaz dedektörü, gaz kaçağını anında duyuracak görsel ve sesli uyarı sistemi kurulmalı ve çalışır durumda tutulmalıdır.
- Yangın uyarı/söndürme sistemi bulunmalı, işleyişi düzenli aralıklarla denetlenmelidir.
- Yangında acil müdahale, kaçma, kurtulma ve ilk yardım planları hazır olmalıdır.



Basınçlı Kaplar İçin Uyulacak Güvenlik Kuralları

- Buhar kazanları bir uzman tarafından yılda en az bir kez denetlenmelidir.
- Hava veya buhar tankları en az iki yılda bir, bir uzman tarafından denetlenmelidir.
- Kazan görevlileri uygun eğitim ve sertifikaya sahip olmalıdır.
- Kazan dairelerinde çalışanlar için işitme koruyucuları sağlanmalıdır.

[28, 32, 33]



SALDIRI VE TACİZ

Otel ve restoranlarda işçiler konuklarla istekleri karşılamak için sürekli ilişki içindedirler. Farklı ülkelerden gelen, kültürleri, dilleri, alışkanlıkları farklı olan, istemleri giderek çeşitlenen bu konukların beklentileri olanaklar ölçüsünde karşılamaya çalışan işçiler ile konuklar arasında çeşitli anlaşmazlık yaşanabilir. Konukların kendi aralarında da çeşitli gerginlikler ortaya çıkabilir.

Bu yerlerde içki içiliyor olması da, özdenetimin azalmasına, gerginliklerin saldırıya dönüşmesine yol açabilir.

Saldırıları silahlı (tabanca, bıçak, sopa vb.), silahsız saldırı biçiminde gerçekleşebilir. Bazı olaylarda da, gerginliği önlemek için araya giren işçiler saldırıya uğrayabilir.

Soygun amaçlı saldırılardan da söz edilebilir. Toplanan paraların düzenli aralıklarla nakledildiği bu tesislerde, bu parayı çalmak için saldırı gerçekleştirilebilir.

Erkek konukların, özellikle de alkol tükettiklerinde kadın işçilere cinsel tacizde bulunmaları, tacizin kimi zaman cinsel saldırıya dönüşmesi, karşılaşılan saldırı türlerindedir. [35, 40]

Önlemler:

Bu saldırıları engellemek için işyerlerinde:

- Saldırıya yönelik bir önleme planı hazırlanmalıdır. Bu planda saldırı girişimi öncesinde, sırasında ve sonrasında alınacak önlemler ve bu önlemleri kimin, nerede, nasıl uygulayacağı belirlenmiş olmalıdır.
- İşçilerin özellikle gece saatlerinde ve belirli işlerde yalnız çalışmaları önlenmelidir.
- Kasalarda çok miktarda para tutmaya dikkat edilmelidir. Toplanan paralar değişik zamanlarda ve biçimlerde güvenli merkezlere aktarılmalıdır.

[35, 40]

▶ PSİKOSOSYAL TEHLİKELER

Psikososyal tehlike en genel anlamda: "İş tasarımı, örgütlenmesi ve yönetiminin yanı sıra, işin gerçekleştirildiği toplumsal ve çevresel koşulların psikolojik, toplumsal veya fiziksel hasara yol açma potansiyeli taşıyan boyutları" olarak tanımlanır.

İşin koşulları (örgüt kültürü, örgütsel rol, katılım ve denetim, işte yükselme, kişiler arası ilişkiler, iş ev çatışması) ve kapsamı (çalışma ortamı, görev tanımı, iş yükü ve hızı, çalışma süresi) ile işçinin yetenekleri, beklentileri ve gereksinimleri uyuşmadığında, iş stresi oluşur.

Stres etkenleri denetim altına alınmadıkça; yani iş koşulları ve kapsamı güvenli ve sağlıklı yürütülebilecek bir etkinliğe dönüştürülmedikçe ya da işçi işin güvenlik ve sağlığını etkileyen olumsuz sonuçlarıyla başa çıkmayı başaramadıkça, iş stresi bir psikososyal ve örgütsel tehlike olarak etkisini göstermeye başlar.

Bu etki işçiye bedensel ve ruhsal sağlık sorunları, işyerine de üretim verimliliği ve kalitesinde azalma olarak yansır. Yansıma düzeyi işçinin tehlikeyi algılama ve yaşama biçimine bağlıdır.

İşçinin işi stresli olarak algılamasına işin koşulları ve kapsamı ana başlıkları altında sınıflandırılan on etmenin yol açtığı söylenebilir.

Tablo 10 : Otel ve restoranlarda işin strese yol açan özellikleri [43]

Grup	Tehlikeyi Belirleyen Koşullar
İşin yapıldığı koşullar ve iş çevresi	
Örgütsel kültür ve işlev	İletişim, sorun çözme, kişisel gelişim yetersizliği, örgütsel hedeflerin belirsizliği
Örgütsel rol	Rol belirsiz, rol çatışması var, diğer kişilerin sorumluluğu üstleniliyor
İşte ilerleme umudu	Ücret düşük, iş güvencesiz, işte ilerleme olanağı yok, işin toplumsal değeri yok
Katılım /Denetim	Katılma, görüş bildirme, karar verme ve işi denetleme olanakları yetersiz
Kişiler arası ilişkiler	Yalıtılmışlık, diğer işçiler ve üstler ile ilişkiler sınırlı, sosyal destek yetersiz
İş ev çatışması	İş ve evdeki beklentilerin çatışması, evde yetersiz destek, ikili kariyer çatışması
İşin içeriği	
İş çevresi ve teçhizatı	Tesis ve teçhizata bağlı güvenlik ve sağlık sorunları, bakım ve onarım sorunları
Görev tanımı	Tekdüze, tekrarlanan, parçalanmış, anlamsız, vasıfsız iş, işte belirsizlik
İş yükü / iş hızı	İşte aşırı veya yetersiz yüklenme, hızın denetlenememesi, süre baskısı
Çalışma saatleri	Uzun, değişken, belirsiz, asosyal iş saatleri; mevsimlik çalışma, vardiyalı çalışma

İŞİN YAPILDIĞI KOŞULLAR VE İŞ ÇEVRESİ

Örgütsel kültür ve işlev

Kişi bir örgütün parçası olmayı kimliği, özgürlüğü ve özerkliği için bir tehdit olarak algılayabilir. Bu algılamaya örgütsel işleyişin ve kültürün üç farklı boyutu temel oluşturur: Görev çevresi olarak örgüt, sorun çözme çevresi olarak örgüt, gelişme çevresi olarak örgüt.

Bu alanlar yetersiz görüldüğünde stres düzeyi artar, yeterli görüldüğünde ise, stres ile hastalık bulguları arasındaki ilişki zayıflar. Örgütün ölçeği ve yapısı, sıklığı, arabuluculuk ilişkileri, rolle ilgili konular stres kaynağı olabilecek başlıklardır. Bu unsurların işçi üzerindeki etkileri yöneticilerin ve gözetmenlerin davranışlarıyla aktarılır.

Örgütsel rol

Örgütsel rol, rol belirsiz veya çatışma nedeni olduğunda tehlikeye dönüşür. Tehlikeli diğer boyutlar aşırı rol yüklenme, rol yetersizliği, başkalarının sorumluluğunu üstlenmektir.

Rol belirsizliği: İşçiye rolü hakkında yeterli bilgi verilmediğinde ortaya çıkar. İşte amaç, beklenti, hedef ve sorumluluk belirsizliği bu durumu destekler. Sektörde işçilere yüklenen roller aslında belirli ve sınırlıdır; ama iş yoğunluğu arttığında, işçiden başka ve kendi rolünden farklı roller üstlenmesi de istenir. İşçi ayrıca, rolünü gerektiği gibi yerine getirmeyen iş arkadaşlarının eksikliklerini de kapatmak zorunda kalabilir.



Rol çatışması: İşçiye birbiriyle çatışan roller yüklendiğinde ortaya çıkar. Başka rolleri, emredildiği veya açık kapatmak için üstlenen işçi rol çatışması yaşayabilir.

Rol yetersizliği: İşçinin yeteneklerinden ve eğitiminden yararlanılmadığında ortaya çıkar. İşçilerin çoğunluğu eğitimleri ve vasıfları yetersiz olduğu için rol yetersizliğiyle sık karşılaşmaz, ama işçiye eğitiminin ve yeteneklerinin yetersiz kaldığı roller yüklenmesi sık karşılaşılan bir durumdur.

Kişilerle ilgili sorumluluk: İşçinin sorumlulukları ve sorumlu olduğu kişi sayısı arttıkça ve çeşitlendikçe tehlike artar. İşçiler konuklar ile istemlerini karşılamak için sürekli ve tek yönlü bir ilişki içindedir. Konuk istemde bulundu-

ğunda, işçi olanakları ne olursa olsun, karşılamakla yükümlüdür. Bu ilişkide işçi iş arkadaşlarının karşılamakta yetersiz kaldıkları istemleri karşılamak için de, iş arkadaşlarının sorumluluğunu üstlenmek zorunda kalır.

Bu sorunları yaşayan işçilerde iş doyumu azalır, gerilim artar ve sıklaşır, özgüven azalır. Süreç iş güdüsünün azalması, depresyon ve işten ayrılma eğiliminin artmasıyla sonuçlanır. Bu işçilerde kalp dolaşım sistemi sorunları (çarpıntı, tansiyon artışı) sindirim sistemi sorunları (gastrit, ülser) sık görülür.

İşte ilerleme umudu

İşçinin işte ilerleme umudunun olmaması veya beklediği gibi ilerleyememesi stres etkenidir. Bu alanda iki unsur belirleyicidir: İş güvencesi bulunmaması ve statü uyumsuzluğu.

- İş güvencesi olmaması ve işten atılma korkusu, özellikle de kendisinden koşulsuz bağlılık beklendiğinde, işçide hakkaniyetsiz davranıldığı duygusu yaratır ve strese yol açar.
- Statü uyumsuzluğu: Sağlanan statünün geçmişteki statüyle uyumsuz olması stres nedenidir.

Sektörde kayıt dışı, mevsimlik, belirsiz süreli çalışmanın yaygın olması; işçi devir hızının yüksek, kıdem düşük, işçilerin ezici çoğunluğunun 45 yaşından sonra sektörden dışlanması işçilerin işte yükselme beklentisini daha baştan sınırlar.

İşte ilerleme umudunun olmaması, işçinin iş güdüsünü azaltır, işe yabancılaşmasına ve ilk fırsatta işyerinden ya da sektörden uzaklaşmasına yol açar.

Katılım ve denetim

İşçinin çalışma koşulları hakkında görüş bildirme ve karar verme hakkını tanımlar. Çağdaş iş sağlığı ve güvenliği anlayışına göre de, işçinin tehlike ve riskler hakkında söz sahibi olması, karar alma ve uygulama süreçlerine katılabilmesi, sonuçları denetleyebilmesi o işyerinin güvenli ve sağlıklı sayılabilmesi için bir önkoşuldur. Bu hakkın kullanılabilmesi için, iş güvenceli ve sürekli, işçiler de eğitilmiş ve örgütlü olmalıdır.

İşçilerin bir önceki paragrafta tanımlanmış istihdam koşulları, sendikal örgütlenmenin yok denecek kadar yetersiz olduğu bu sektörde, bu hakkın kullanılmasını olanaksızlaştırır.

İşte kişiler arası ilişkiler

İşte kişiler arası ilişkilerin durumu bireysel ve örgütsel sağlıklılık açısından önemlidir. Bu ilişkiler üstler, astlar ve aynı statüde olanlar ile ilişkiler temelinde ele alınır. Sektörde mevsimlik çalışma yapılması, işçi devir hızının yüksek olması, kıdemlerin kısa olması, iş yükü ve hızının yüksek olması her düzeydeki ilişkileri sınırlar. Kişiler arasındaki ilişkiler ve dayanışma azaldıkça sıkıntı hissi, iş doyumsuzluğu ve iş gerilimi artar, süreç duygulanımsal tükenmeyle sonuçlanır.



Konuklarla sürekli ilişki içinde olunduğu için, yukarıda da vurgulandığı gibi, fiziksel ve psikolojik şiddet ve cinsel taciz de sıra dışı stres kaynaklarıdır.

İş yaşamı ve iş dışı yaşam arasında çatışma

İşçinin işi nedeniyle evine (eşi, çocukları, yakınları) ve kendisine (boş zaman) zaman ayıramaması, ayırdığına da yorgunluk nedeniyle gereğince kullanamaması strese yol açar. İşçinin ailesine zaman ayıramaması aile içi sorunlara, kendisine zaman ayıramaması da boş zaman beklentilerinin sınırlandırılmasına ve hayatının anlamsızlaşmasına (boş zaman yetersizliği sendromu) yol açar. Sektörde iş dışı yaşama zaman ayıramamak genel bir sorundur.

İŞİN İÇERİĞİ

İş çevresi ve teçhizatı

Tesis ve teçhizatın güvenilirlik, uygunluk, ulaşılabilirlik, bakım ve onarım sorunları fiziksel, kimyasal, biyolojik, ergonomik tehlikelerin ve güvenlik tehlikelerinin, önlem alınmadığında da güvenlik ve sağlık sorunlarının kaynağıdır.

Tehlike-stres-sağlık ilişkisi sıklıkla psikososyal tehlikeler temelinde açıklanır; oysa yukarıda sıralanan tehlikeler işçide rahatsızlık yarattığı gibi risk altında olduğundan kaygılanarak korkan işçi için psikososyal tehlike oluşturur.

Görev tasarımı

Görev içeriği tehlikeli birçok boyut kapsar: Görev değersiz, niteliksiz,

tekdüze, tekrarlanan, belirsiz, öğretici olmayan ve gelişmeye kapalı bir görev ise; yapıldığı ölçüde daha çoğu isteniyorsa ve görev için yeterli kaynak ayrılmıyorsa, işçi için stres kaynağına dönüşür ve can sıkıntısı, depresyon ve genel psikolojik tükenmeye yol açar. Sektördeki belirli işler dışındaki işlerin tümü bu niteliktedir.

İş yükü ve iş hızı

Ağır bir işte hızlı çalışmak süre uzatıldığında stres oluşturur. İş yükü yapılan toplam iş; ağır iş ise, işin zorluğunu anlatır. Bu iki boyut birbirinden bağımsızdır. Aynı işte biri az diğeri çok olabilir. Sektörde genellikle iş yükü ağırdır, ama iş ağır değildir.

İş yükü iş hızına göre değerlendirilir. İş hızı işin hangi hızla tamamlanacağı ve bu hızın denetlenebilirliği ile ölçülür. Denetlenebilirlik iş hızının sağlıklı ilişkisini belirler. Zaman darlığı hem kişisel bir özellik (yetersizlik) hem de işin gereği (iş yükü) olarak ortaya çıkabilir. Sektörde işçilerin iş yükü ve hızı, konuk yoğunluğuna göre değişir ve işçiden bağımsızdır. İşçinin iş hızını denetleyemiyor olması güvenlik ve sağlık sorunlarını tetikler.

Çalışma süresi ve süre düzenlemesi

Bu konuda iki başlık öne çıkar: Vardiyalı çalışma ve uzun çalışma süreleri. Vardiyalı çalışma, özellikle de gece çalışması vücudun 24 saatlik biyolojik ritmini ve uyku düzenini bozar. Çalışma süresinin uzun olması da pek çok güvenlik ve sağlık sorununa zemin ha-

zırlar. Gece çalışması uyku ve sindirim sistemi bozuklukları ve genel yorgunluk haliyle ilişkilendirilir.

Sektörde, hem vardiyalı çalışma, hem de gece çalışması yaygındır. Çalışma süreleri uzun, dinlenme araları kısadır. Hafta sonu izinleri, bayram ve resmi tatil izinleri genellikle toplu olarak kullanılır veya kullanılmaz. Mevsimlik işçiler yıllık izin hakkı da kazanamazlar.

STRES ETKENLERİNDEN KORUNMA: STRES YÖNETİMİ

Yeni teknolojilerin, tekniklerin ve makinelerin yanı sıra yeni iş örgütlenmelerinin ve istihdam biçimlerinin işçiyi üretim sürecine tam bağımlı hale getirmesi ve süreç üzerindeki denetimini daha da azaltması stresin sağlık sorunlarına yol açan, verimliliği azaltan ve bu nedenle denetim altına alınması gereken bir etken olarak önem kazanmasına yol açmıştır.

Stres esas olarak iki yolla denetim altına alınabilir. İlki bireyi stresten uzak tutmak veya bireyin stresle başa çıkmasını sağlamaktır. İkincisi de, olası stres kaynaklarını azaltmak için iş örgütlenmesini değiştirmektir.

Kişisel stres yönetimi

Bireylerin stresle başa çıkmasına katkı yapacak ilk girişimler, genellikle işçiyi desteklemek için yürütülen programlarının parçasını oluşturur. Bu programlarda işçilere stresin nedenleri, etkileri ve stresten uzak durma yolları ile duramadıkları durumlarda stresle



nasıl başa çıkacakları öğretilir. Önerilen temel yöntemler aşağıda sunulmuştur:

Gevşeme: Stresin yol açtığı gerginlik gevşeme teknikleriyle azaltılabilir. Bu teknikler, nefes alma egzersizlerini, meditasyonu ve zihinsel gevşemeyi kapsar.

Egzersiz: Stresi azaltmak için en etkili yol olarak görülen egzersizin, mücadelenin veya kaçmanın yerini aldığı düşünülür. Yüzme, yavaş koşu, aerobik veya hızlı yürüme ile bu amaca ulaşılabilir.

Diyet: Stres metabolizma hızını artırır ve yemek yeme alışkanlıklarını değiştirir. Bazı kimseler yemeyi bir tür kaçış olarak seçerken, diğerleri yaşamını sürdürece kadar yemeyi veya bir şey yememeyi seçebilir. Diyetle amaç enerji yedeklerini ve vücut ağırlığını korumaktır.

Davranış değişiklikleri: Bireyin stresle içgüdüsel davranışlarla (kızarak, yemek yiyerek, sigara veya içki içerek) başa çıkmaya çalışması kısa erimde rahatlama sağlasa bile; uzun erimde sorunu artırır. Stres etkenini algılama biçimini değiştirmek için katkı yapmak, işçinin etkenle mücadelesine katkı yapar. Özgüven artırma eğitim stres yönetimi için önemlidir. Bir diğer yol da, zaman yönetimidir. Pek çok kişi işine ya da kendine yeterli zaman ayıramadığı için düş kırıklığı yaşar.

Örgütsel Stres Yönetimi

Stres yönetimi programları genellikle kişisel stres yönetimine yönelir. Bu daha kolaydır, gereklidir, ama yeterli değildir ve örgütsel değişiklikler ile tamamlanmadıkça sınırlı ve geçici yarar sağlar. Stresi örgütsel değişiklikler ile yönetmek için işin doğası değiştirilmelidir.



Denetim: En önemli iyileştirme denetimle ilgili olandır. Çalışma ortamını denetleyebiliyor olması kişinin stresini azaltır. İşçilerle çalışma ortamı arasındaki uyumsuzluğun istenmeyen strese yol açtığı kabul ediliyorsa, işini denetleme hakkı tanınan işçiler işi yeteneklerine ve beklentilerine uygun hale getirebilirler. İşçinin işini denetlemesi bir kaç yoldan sağlanabilir: Karar verme sürecine katılımı sağlamak, sorumluluk vererek işçiyi özerkleştirmek ve esnek çalışma programları uygulamak.

Katılım: İş güdüsü, doyumu ve verimliliği işçinin karar verme, uygulama ve değerlendirme süreçlerine katılımı sağlanarak arttırılabilir. Katılımı sağlamak için şirket içi bilgi akışı kesintisiz sürdürülmelidir. Bilgiye dayanan katkı

sağlandığı ölçüde, çalışma koşulları üzerinde denetiminin arttığını ve o koşulları beklentileri doğrultusunda değiştirebileceğini ve hatta değiştirdiğini düşünen işçinin stres etkenlerinden etkilenmesinin azaldığı görülmektedir.

Özerklik: İşletmenin hiyerarşik yapısının devre dışı bırakılmasına ve çalışma ekiplerine tanımlanmış iş özelinde sorumluluk verilmesine dayanır.

Esnek çalışma programları: Bu programlar son yıllarda yaygınlaşmaktadır. Bunlar çalışma süresinin esnek kullanımını, çalışma süresinin veya görevlerin paylaşılmasını kapsar ve işçinin tükenmesini azaltıp, verimliliğini artırdığı için işletmenin de yararınadır.

[22, 32, 33, 34, 44, 45]

ÇALIŞMA KOŞULLARINA BAĞLI TEHLİKELER

Çalışanın çalışma ortamıyla hangi koşullarda ilişki kurduğu ve bu koşulların ürünü olan risk etmenleri çalışanın sağlığını ilgilendirdiği ölçüde, bu başlık altında incelenir.

Bu etmenler:

- Ücret ve ödeme biçimleri;
- çalışma süresi ve süre örgütlenmesi;
- risk gruplarıdır.

ÜCRET VE ÖDEME BİÇİMLERİ

Ürettikleri değerden ayrılan pay işçilere ücret ve sosyal haklar olarak aktarılır. En az ve ortalama ücretlerin ve sosyal hakların yetersiz olması, işçinin çalışma ve yaşama koşullarıyla birlikte, güvenlik ve sağlığını doğrudan etkiler.

Giriş bölümünde “İşçilerin istihdam özellikleri” başlığı altında sayısal verilere dayanılarak gösterildiği gibi, sektörde ücretler (asgari ücret ya da bu ücrete yakın) düşüktür. Birçok işyerinde ücret ödemeleri düzensizdir. Fazla çalışma ücretleri ödenmez veya düzensiz ve eksik ödenir. Rapor 2’de belirtildiğine göre birçok işyerine bu nedenle yaptırım uygulanmıştır. [11]

Daha da önemlisi, sektörde kayıt dışı çalışmanın, mevsimlik çalışmanın, belirlili süreli sözleşmelerin yaygın olması, işçilerin en temel sosyal haklarından

(hastalık, iş kazası ve meslek hastalığı, emeklilik, sosyal yardımlar vb.) sınırlı süre yararlanmalarına, kıdem tazminatı haklarından da yararlanmamalarına neden olur.

ÇALIŞMA SÜRESİ VE SÜRE ÖĞÜTLENMESİ

Çalışanın sağlık ve güvenliği toplam çalışma süresinden ve bu sürenin örgütlenme biçiminden doğrudan veya dolaylı bir biçimde etkilenir.

Günlük, haftalık, aylık çalışma süreleri, ortalama çalışma süresi ve fazla çalışma süresi uzadığı ölçüde güvenlik ve sağlık doğrudan ve olumsuz yönde etkilenir.

Vardiyalı çalışmanın ve gece çalışmasının sağlık ve güvenlik gözetilmeden düzenlenmesi; günlük, haftalık, yıllık dinlenme sürelerinin kullanılmaması, yetersiz olması ya da mevsim sonunda topluca kullanılması da güvenlik ve sağlığı olumsuz yönde etkiler.

Ayrıca, çalışma süresi arttıkça, çalışma ortamındaki tehlike ve risklerden etkilenme sıklığı ve olasılığı artar, sonuçlar ağırlaşır.

Giriş bölümünde “İşçilerin istihdam özellikleri” başlığı altında sayısal verilere dayanılarak gösterildiği gibi, sektörde çalışma süreleri uzundur; gece çalışması ve vardiyalı çalışma yaygındır; günlük dinlenme araları kısadır; hafta sonu izinleri ve resmi ve dini bayram izinleri genellikle düzenli kullanılmaz,

kimi işyerlerinde toplu olarak mevsim sonunda kullanırlır.

Rapor 2'ye göre, çalışma ve dinlenme sürelerinin kullanılmasındaki aksaklıklar birçok işyerinde yaptırım uygulanmasına yol açmıştır. [11]

RİSK GRUPLARI

Güvenlik ve sağlık risklerinden yaş grupları, cinsiyetleri, bedensel özellikleri, sağlık durumları, istihdam ilişkileri açılarından diğer işçilere göre daha kolay, daha hızlı ve/veya daha ağır etkilendikleri için öncelikle ve özel olarak korunmaları gereken işçiler risk grup-

larını oluştururlar.

Çalışan çocuklar ve gençler, kadın işçiler, özellikle de gebe, yeni doğurmuş ve emziren işçiler, engelli işçiler ile yaşlı işçiler Uluslararası Çalışma Örgütü'nün geleneksel risk gruplarıdır. Son yıllarda yaygınlaşan yeni istihdam biçimleri bu gruplara, ortak özellikleri korunmasızlık olan yeni işçi gruplarının (kayıt dışı çalışanlar, göçmen işçiler, belirli süreli çalışanlar vb.) katılmasına yol açmıştır.

Sektörde çoğunluğunu stajyerlerin oluşturduğu genç işçilerin istihdam içindeki payı, özellikle büyük işyerlerinde % 6'ya ulaşmıştır [14].



Genç işçilerin sektörde tehlike ve risklere maruz kalmaları için pek çok neden vardır. Bu işçiler genellikle okuldan kalan zamanlarda, geçici, yarı zamanlı ve düşük ücretli işlerde çalışırlar.

İşe yeni başlayanlar olarak bu işçiler kendilerinden beklenen görevlerin pek çoğunda eğitimsiz, bilgisiz ve deneyimsizdirler. Ayrıca, işyerinde herhangi bir sıkıntıya neden olursa her zaman yerine geçecek bir başka işçinin var olduğu fikri genç işçilerin onlara uygun olmayan görevleri ve onları tehlikeye atabilecek etkinlikleri reddetme konusundaki çekingenliklerine katkıda bulunur.

Genç işçiler işyerindeki tehlikelerin farkında olmadıkları gibi, haklarından da habersizdirler. Amerika'da yayınlanmış bir rapora göre 15-24 yaş arasındaki genç erkek işçilerin kaza yaşama sıklığı 25 yaş ve üzerindeki erkek işçilerden ve her yaşta kadın işçilerden çok daha fazladır.

Genç işçilerin fiziksel gelişim düzeyleri dikkate alınmalıdır. Ergenlik döneminde olanların, özellikle de 15-19 yaşları arasındaki erkeklerin gelişmişlik düzeyleri farklıdır. Daha az gelişmiş olanlar, makinelere ya da parçalarına erişemeyebilirler ve yetişkinler için tasarlanan işler için gerekli güce sahip olmayabilirler. Daha gelişmiş olanlara ise, yeterli olgunluktan yoksun ve deneyimsiz olmalarına rağmen, sadece fiziksel gelişmişlikleri nedeniyle yetişkin işleri verilebilir.

Ayrıca okulda veya işte sağlıklı ve güvenli çalışmak için yeterli eğitimi almamaları ve çalışma hayatındaki deneyimsizlikleri nedeniyle bu eğitimlerin öneminin farkında olmamaları karşılaşılabilecek tehlikelerin risk boyutunu artırır.

İşyeri sağlık ve güvenlik politikaları oluşturulurken, işi örgütlerken, eğitim materyalleri hazırlanırken ve işbaşı eğitimleri verilirken gençleri ilgilendiren özel koşulların dikkate alınması bu riskleri azaltacaktır. [34]

Kadınların istihdam içindeki payı %30'a yaklaşmakta ve giderek artmaktadır [14]. Kadın işçiler, özellikle de gebe, yeni doğurmuş ve emziren işçiler, geleneksel risk grubudur ve sektörde karşılaşılan fiziksel, kimyasal, biyolojik, ergonomik, psikososyal risklerden ayrı ayrı etkilenirler. Ayrıca, çalışma koşulları (ücret ve ödeme biçimleri ile çalışma süresi ve süre örgütlenmeleri) açısından da çeşitli ayrımcılıklara uğurlarlar. Bu nedenlerle özel olarak korunmalıdır.

Ayrıca, toplam istihdamın yarıya yakını oluşturulan kayıt dışı çalışanlar da her türlü korumadan yoksun oldukları için çalışma ortamına ve koşullarına bağlı tehlike ve risklerden daha kolay ve daha ağır olarak etkilenirler.

Sektörde göçmen işçilerin istihdam içindeki payı da, henüz önemsiz olmakla birlikte giderek artmaktadır ve bu payın gelecekte önem kazanacağı düşünülmektedir.



ÇALIŞMA İLİŞKİLERİNE BAĞLI TEHLİKELER

Bireysel ve toplu iş ilişkileri bu başlık altında incelenir. Çalışanın üretim alanındaki durumu çalışma ilişkileriyle belirlenir. Bireysel ilişkinin yasal düzenlemelere uygunluğu işçiye yasal koruma sağlar. İşçilerin örgütlenme, toplu sözleşme ve grev haklarının kapsamı ve bu hakları kullanabilme düzeyleri de, işçilerin tek başına olduklarında işveren karşısında güçsüz kaldıkları

çalışma ilişkilerinde, birleşerek güç kazanmalarını; çalışma koşulları üzerinde söz ve karar sahibi olmalarını ve bu koşulları iyileştirmek için adım atabilmelerini sağlar.

Çağdaş iş sağlığı ve güvenliği yaklaşımı işçilerin, bu hakları korunduğu ölçüde, sağlıklı ve güvenli işyerleri yaratma çabalarına demokratik biçimde katılabileceklerini; bu çabaların amaca ulaşmasının ön koşullarından birinin de bu katılım olduğunu öngörür.



İSTİHDAMA VE MESLEKİ EĞİTİME BAĞLI TEHLİKELER

Bir sektörde, işkolunda ya da işyerinde işçilerin istihdam biçimleri ve eğitim ve mesleki eğitim düzeyleri güvenli ve sağlıklı bir işyeri kurma ve bu niteliği sürdürme çabalarını ve dolayısıyla işçilerin güvenlik ve sağlığını koruma çabalarını kolaylaştırır ya da zorlaştırır.

Kayıt dışı istihdamın, belirli süreli istidamın ya da mevsimlik istihdamın yaygınlaşması yasal ve dolayısıyla kurumsal koruma kapsamında olmayan ve sosyal güvenlik ve sağlık haklarını kullanamayan işçilerin istihdam içindeki payının artması anlamına gelir. İşçi devir hızının yüksek olması da aynı so-

nuca yol açan bir etkidir. Öznel koşulları korunmasızlık nedeniyle zaten sağlıksız olan bu işçilere güvenli ve sağlıklı çalışma alışkanlıkları kazandırmak da, hem ulaşılmaları güç olduğu, hem de bu konuda yeterli süre çalışılmayacağı için olanaksızdır.

Eğitim düzeyi ve mesleki eğitim düzeyinin etkisi de benzerdir. Eğitim düzeyi arttıkça işçilerin güvenli ve sağlıklı çalışma kurallarını öğrenmeleri, bu kurallara uygun çalışmalarını ve bu amaçla yürütülen çalışmalara doğrudan katılmalarını sağlamak kolaylaşır, aksi durumda olanaksızlaşır.

İstihdam biçiminin ve eğitim düzeyinin olumsuz etkilerinin birleşmesi, bir işyerinde güvenlik ve sağlığı koruma ve geliştirme çalışmalarının önünde aşılması güç bir engel oluşturur.

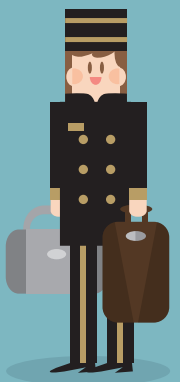
NOTLAR

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

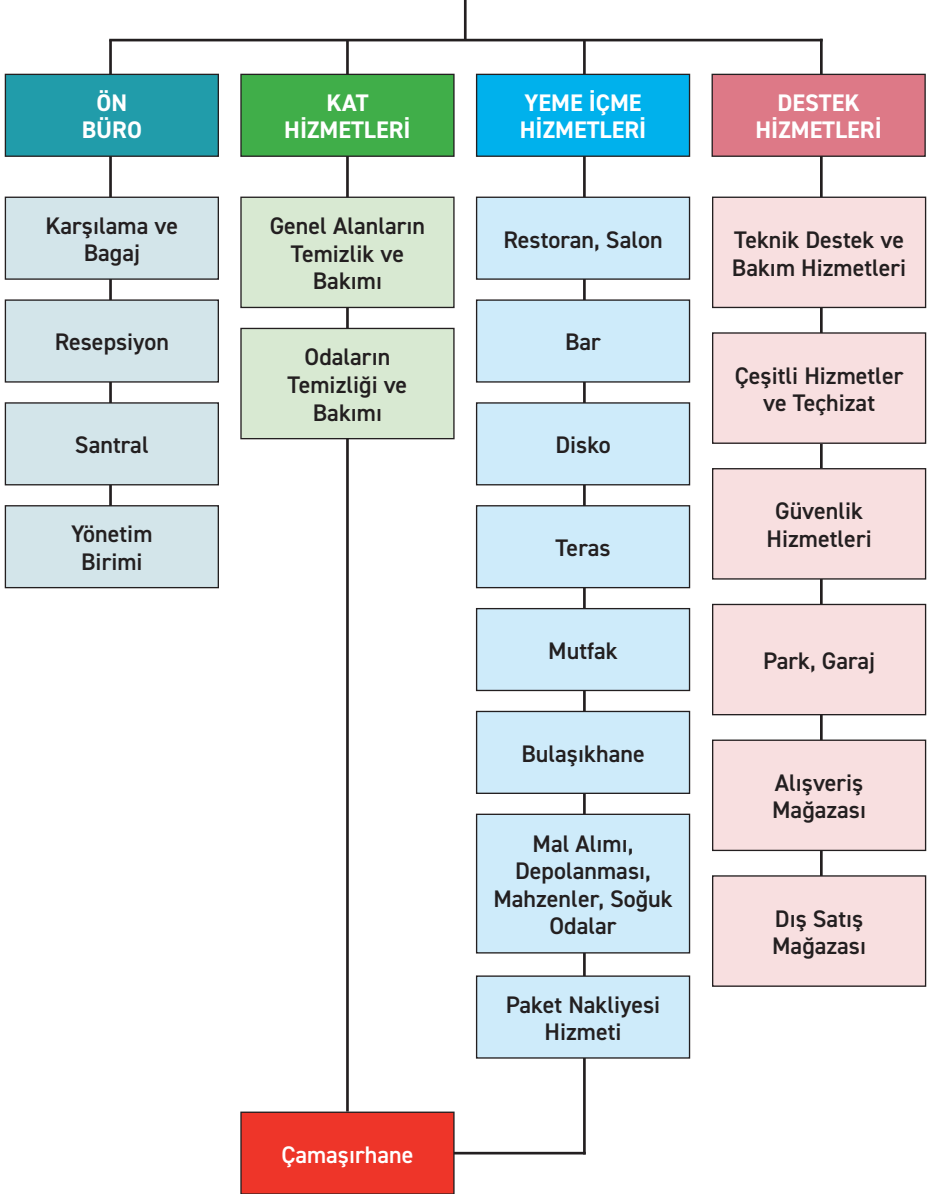
Bölüm 2

Birimlere
Göre
Tehlikeler,
Riskler
ve
Önlemler





KONAKLAMA VE YEME İÇME TESİSİ



Şekil 1: Konaklama ve yeme içme tesislerinde üretim akım şeması

BİRİMLERE GÖRE TEHLİKELER ve ÖNLEMLER*



* http://www.chodevant.fr/_frontpro/Pages/page.php, Institut national de recherche et de sécurité (2008) Lingère, linge et équipier dans l'hôtellerie, Paris; Institut national de recherche et de sécurité (2010) Conception des cuisines de restauration collective, Paris; Institut national de recherche et de sécurité (2013) Encadrant d'équipe d'étage Gouvernant, gouvernante dans l'hôtellerie, Paris; The Ministry of Manpower, Singapore (2003) Guidelines for the Hotel Industry kaynaklarından derlenerek ülkemiz koşullarına uyarlanmıştır.

Bu bölümde konaklama ve yeme içme işyerlerinde ana başlıklarıyla tanımlanan risklere yol açan tehlikeler ve tehlikeli durumlar ile bunları önlemek için önerilen önlemler hizmetler (ön büro, kat hizmetleri, yeme içme hizmetleri ve destek hizmetleri), birimler ve işler özelinde sıralanmıştır.



ÖN BÜRO KARŞILAMA VE BAGAJ HİZMETLERİ



TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
DÜŞMEK	
<p>Zeminin düşme tehlikesi oluşturması</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kaygan iç ve dış zemin (silinmiş zemin, yağmur, buzlanma) -Engelibeli/hasarlı zemin (basamak, iniş, çıkış, çukur, aşınmış veya kalkmış döşeme) -Kayan veya sabitlenmemiş halılar 	<p>Zemin temiz, düzenli, bakımlı ve kuru tutulmalıdır. (karların temizlenmesi, süpürme vb.)</p> <p>Zeminde engebeler/hasarlar kaldırılmalıdır.</p> <p>Zemindeki engebeler/hasarlar işaretlenmelidir.</p> <p>Zemin kaymayan bir malzeme ile kaplanmalıdır.</p> <p>Halılar sabitlenmelidir.</p>
<p>Ulaşım yollarının düşme tehlikesi oluşturması (dar, alçak, loş geçitler)</p>	<p>Ulaşım yolları aydınlatılmalıdır.</p> <p>Ulaşım yolları engellerden arındırılmalıdır.</p>
<p>Hizmet örgütlenmesinin yetersiz olması Hizmetin hızlı ve yoğun olması</p>	<p>Hizmet işçilerle birlikte örgütlenip iyileştirilmelidir.</p> <p>Hizmet hızı ve yoğunluğu düzenlenmelidir.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
YÜKSEKTEN DÜŞMEK	
Bagaj taşıyıcısının yükseğe ulaşma gereği (yüksek raflara bagaj yerleştirmek)	Yüksek raflar için sabit veya taşınabilir güvenli merdiven vb. uygun araçlar kullanılmalıdır. Kasa, karton kutu ve tabure üzerine çıkılmamalıdır.
Katlar arasında merdiven inip çıkmak	Basamak yüksekliği ve derinliği uygun, güvenlik tirabzanı olan merdiven kullanılmalıdır. Basamaklara kayma önleyici bant takılmalıdır.
Hizmet örgütlenmesinin yetersiz olması Hizmetin hızlı ve yoğun olması	Hizmet işçilerle birlikte örgütlenip iyileştirilmelidir. Hizmet hızı ve yoğunluğu düzenlenmelidir.
YOLA BAĞLI RİSKLER	
Toplu taşıma aracı kullanmak Konukların araçlarını kullanmak (ulaştırma, seyahat veya diğer yer değiştirmeler)	Araçlara düzenli bakım yapılmalıdır. Sürücüyü güvenli sürüş eğitimi verilmelidir: -Güvenli sürüş teknikleri uygulanmalıdır. -Hız sınırlamalarına uyulmalıdır. -Taşınabilir telefon kullanılmamalıdır.
AĞIR CİSİM DÜŞMESİ	
Yüksek raflara yerleştirilen bagajların düşmesi -Rafların taşıma kapasitesi aşıldığında -Bagaj yüksek raflara dengesiz yerleştirildiğinde -Bagajı sıkıca kavramadan yükleyip indirirken -İzdiham oluştuğunda	Bagaj istiflenen raflar sabitlenmelidir. Raflara aşırı yük yüklenmemelidir. Ağır bagajlar alçak raflara istiflenmelidir. Ağır bagajlar 1,5 m'den yüksek raflara seygar merdiven kullanılarak yerleştirilmelidir.
ERGONOMİK RİSKLER	
Bagaj taşımak ve istiflemek -Eğilmek zorunda kalmak (dar alan, çok alçak raf, dar geçitler, merdiven inip çıkmak)	Duruş ve hareket eğitimi yapılmalıdır.
-Ağır yükleri ayak parmakları üzerinde yükseleterek kaldırıp indirmek ve yerleştirmek	Ağır bagaj alt raflara yerleştirilmelidir. Ağır bagaj 1,5 m'den yüksek rafa seygar merdiven, tabure veya basamak kullanılarak yerleştirilmelidir.

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
<p>-20 kg'den ağır yükü 10 m'den uzağa taşımak</p> <p>Bagajları hızlı taşıma gereği</p> <p>Girişte rampa olmaması</p> <p>Sabit konumda veya dar alanda dolaşarak uzun süre ayakta durmak</p>	<p>Taşımada tekerlekli araç kullanılmalıdır.</p> <p>Bagaj taşırken acele edilmemelidir.</p> <p>Girişe rampa yerleştirilmelidir.</p> <p>Kolay oturulup kalkılan ve hareket ettirebilen bir sandalye kullanılmalıdır.</p>
AYDINLATMAYA BAĞLI RİSKLER	
<p>Aydınlatmanın yetersiz olması</p> <p>Aydınlatmanın başka risklere ortam hazırlaması <i>(yetersiz aydınlatmaya bağlı takılma, düşme çarpma)</i></p>	<p>En az 120 lüks gücünde aydınlatma yapılmalıdır.</p>
BIYOLOJİK RİSKLER	
<p>Isırabilecek hayvanların tesise alınması <i>(ısırtıklar, hayvan saldırıları)</i></p>	<p>Isırabilecek hayvanlar tesise alınmamalı; alınıyorsa yalnız, tasmasız veya ağızlıksız dolaştırılmamalıdır.</p> <p>Hayvanlara çıplak elle temas edilmemelidir.</p> <p>Hayvan ısırıldığında anında sağlık birimine başvurulmalıdır.</p>
ÖRGÜTSEL RİSKLER	
<p>İşin stresli olması</p> <ul style="list-style-type: none"> - Birçok işi aynı anda yapmak (karşılama, istekleri yerine getirme, yönlendirme, iletiler) -Konuklarla iletişim -İzdiham dönemleri -Beklenmedik durumlar -Sözel veya fiziksel taciz -Vardiya değişiklikleri 	<p>Hizmet örgütlenmesi işçilerin görüşleri alınarak iyileştirilmelidir.</p> <p>Aynı vardiyada birden çok görev yapılması için görev paylaşımı yapılmalıdır.</p>
<p>Gece çalışması yapmak</p>	<p>İş saatleri ertesi gün işe dinlenmiş olarak başlanacak biçimde düzenlenmelidir.</p>
<p>Yalnız çalışmak</p> <p>Ortamın fiziksel saldırıya uygun olması <i>(müşteri saldırısı, geç saatte eve dönerken saldırı)</i></p>	<p>Saat 23.00 ile 08.00 arasında yalnız çalışılmamalıdır.</p> <p>Acil durum çağırısı için düzenek kurulmalıdır.</p> <p>Gece eve yalnız dönülmemelidir.</p>

ÖN BÜRO RESEPSİYON



TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
DÜŞMEK	
<p>Zeminin düşme tehlikesi oluşturması</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kaygan, engebeli zemin (<i>basamak, iniş- çıkış</i>) -Hasarlı zemin (<i>çukur, aşınmış veya kalkık kaplama</i>) -Kayan veya sabitlenmemiş halılar 	<p>Zemin temiz, düzenli, bakımlı ve kuru tutulmalıdır.</p> <p>Zeminde engebeler/hasarlar kaldırılmalıdır.</p> <p>Zemindeki engebeler/hasarlar işaretlenmelidir.</p> <p>Zemin kaymayan bir malzeme ile kaplanmalıdır.</p> <p>Halılar sabitlenmelidir.</p>
<p>Ulaşım yollarının düşme tehlikesi oluşturması (<i>dar, alçak, loş yollar</i>)</p>	<p>Yollar yeterli düzeyde aydınlatılmalıdır.</p> <p>Yollar engellerden arındırılmalıdır.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
YÜKSEKTEN DÜŞMEK	
Yüksekte çalışmak (ampul değiştirmek, yüksek raflara ulaşmak)	Yüksek raflar için sabit veya taşınabilir güvenli merdiven vb. uygun araçlar kullanılmalıdır. Kasa, karton kutu ve tabure üzerine çıkılmamalıdır.
Merdiven inip çıkmak (katlar arasında...)	Basamak yüksekliği ve derinliği uygun, güvenlik tırabzanı bulunan merdiven kullanılmalıdır. Basamaklara kayma önleyici bant takılmalıdır.
ELEKTRİK RİSKLERİ	
Elektrik tesisatının hatalı olması (korumasız kablo, çoklu priz, uzatma kullanmak)	Tesisattaki tehlike kaynakları anında yok edilmelidir.
Düzenli bakımı yapılmayan elektrik tesisatı	Tesisatın düzenli bakımı yapılmalıdır.
ERGONOMİK RİSKLER	
Resepsiyon/kapı görevlisinin sabit durarak veya dar alanda dolaşarak uzun süre ayakta çalışması	Seyyar oturma yeri sağlanmalıdır. Oturarak dinlenme olanağı sağlanmalıdır.
Bilgisayar ekranıyla çalışmak	Ekranın yüksekliği, uzaklığı ve parlaklığı çalışana göre ayarlanmalıdır.
Yetersiz aydınlatma	En az 300 lüks gücünde dolaylı aydınlatma kullanılmalıdır.
Işığın ekranda yansımaya yol açması	Ekranla yansımaya yol açmayan aydınlatma yapılmalıdır.
Ekran, klavye ve fare ile çalışmanın yanlış duruşlara yol açması	Ekran ve klavye kullanıcıya dik konumda olmalıdır. Fare ile klavye aynı hizada olmalıdır. Ekran yüksekliği göz; klavye yüksekliği dirsek hizasına göre ayarlanmalıdır.
Klavye kullanırken telefon yanıtlamak	Telefonu el kullanmadan yanıtlamaya olanak sunan kulaklık kullanılmalıdır.

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
<p>Çalışma masasının yüksekliğinin uygun olması</p> <p>Sandalyenin ayarlanabilir ve hareketli olması</p>	<p>Ergonomik masa ve sandalye (<i>oturma yüksekliği ve derinliği ayarlanabilir, tekerlekli</i>) kullanılmalıdır.</p>
GÜRÜLTÜYE BAĞLI RİSKLER	
<p>Telefon için gürültü maruziyet standardı olması (<i>saatte 30'dan çok telefon araması gelmesi; zil ve konuşma ses düzeyinin ayarlanamaması</i>)</p>	<p>Işıkli uyarı yapan, kulaklık ve mikrofon ses ayarı yapılabilen telefon kullanılmalıdır.</p>
DÜŞÜK VEYA YÜKSEK SICAKLIĞA BAĞLI RİSKLER	
<p>24°C'den yüksek veya 18°C'den düşük sıcaklıklarda ve hava akımı altında çalışmak</p>	<p>Kişi başına en az 15 m³/saat hava sağlayan bir havalandırma sistemi kurulmalıdır.</p> <p>Bina girişinde hava perdeli döner kapı bulunmalıdır.</p>
ÖRGÜTSEL RİSKLER	
<p>İşin stresli olması</p> <ul style="list-style-type: none"> - Birçok işi aynı anda yapmak (<i>karşılama, kayıt, istekleri karşılamak, iletiler, ayak işler</i>) -Beklenmedik olayların yönetimi -Konuklarla iletişim -İzdiham dönemleri -Sözel veya fiziksel taciz -Değişken çalışma saatleri 	<p>Hizmet örgütlenmesi işçilerin görüşleri alınarak iyileştirilmelidir.</p> <p>Aynı vardiyada birden çok görev yapılmaması için görev paylaşımı yapılmalıdır.</p>
<p>Birimde gece çalışması yapılması</p>	<p>İş saatleri ertesi gün işe dinlenmiş olarak başlanacak biçimde düzenlenmelidir.</p>
<p>Yalnız çalışmak</p>	<p>Saat 23.00 ile 08.00 arasında yalnız çalışılmamalıdır.</p>
<p>Ortamın fiziksel saldırıya uygun olması (<i>müşteri saldırısı, geç saatte eve dönmek</i>)</p>	<p>Gece eve yalnız dönülmemelidir.</p> <p>Gün bitiminden sonra para nakli yapılmamalıdır.</p> <p>Acil durum çağırısı için düzener kurulmalıdır.</p>

ÖN BÜRO YÖNETİM BİRİMİ VE SANTRAL



TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
DÜŞMEK	
<p>Zeminin düşme tehlikesi oluşturması -Kaygan zemin <i>(dökülmüş madde ve besinler)</i> -Engbeli ve hasarlı zemin <i>(basamak, iniş-çıkış, çukur, oynak döşeme taşları)</i></p>	<p>Zemin temiz, düzenli, bakımlı ve kuru tutulmalıdır. Zemin kaymayan bir malzeme ile kaplanmalıdır. Basamak sayısı ve düzey farklılıkları azaltılmalı; olanaksız ise işaretlenmelidir.</p>
<p>Ulaşım yollarının düşme tehlikesi oluşturması Zeminin dağınık olması <i>(dağınık zemin, kablolar, mobilyalar)</i> Zeminin dar, alçak ve loş olması</p>	<p>Ulaşım yolları engellerden arındırılmalıdır. Ulaşım yolları aydınlatılmalıdır. Etkinlikler için yeterli alan ayrılmalıdır.</p>
YÜKSEKTEN DÜŞMEK	
<p>Yüksekte çalışmak <i>(arşivleme, depolama)</i></p>	<p>Yüksek raflar için sabit veya taşınabilir güvenli merdiven vb. uygun araçlar kullanılmalıdır.</p>
<p>Sık sık merdiven inip çıkmak <i>(arşiv rafları, depo, ambar, mahzen)</i></p>	<p>Basamak yüksekliği ve derinliği uygun, güvenlik tirabzani bulunan merdiven kullanılmalıdır. Basamaklara kayma önleyici bant takılmalıdır.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
ELEKTRİK RİSKLERİ	
Elektrik tesisatının hatalı olması <i>(korumasız kablo, çoklu priz, uzatma kullanmak)</i>	Tesisattaki tehlike kaynakları anında yok edilmelidir.
Düzenli bakımı yapılmayan elektrik tesisatı	Tesisatın düzenli bakımı yapılmalıdır.
ERGONOMİK RİSKLER	
Bilgisayar ekranıyla çalışmak	Ekranın yüksekliği, uzaklığı ve parlaklığı çalışana göre ayarlanmalıdır.
İşığın ekranda yansımaya yol açması	Ekranda yansımaya yol açmayan aydınlatma yapılmalıdır.
Birim aydınlatmasının yetersiz olması	En az 300 lüks gücünde dolaylı aydınlatma kullanılmalıdır.
Ekran, klavye ve fare ile çalışmanın yanlış duruşlara yol açması	Ekran ve klavye kullanıcıya dik konumda olmalıdır. Fare ile klavye aynı hizada olmalıdır. Ekran yüksekliği göz; klavye yüksekliği dirsek hizasına göre ayarlanmalıdır.
Klavye kullanırken telefon yanıtlanması	Telefonu el kullanmadan yanıtlamaya olanak sunan kulaklık kullanılmalıdır.
Çalışma masası yüksekliğinin uygunsuz olması, sandalyenin hareketli olmaması	Ergonomik masa ve sandalye (oturma yüksekliği ve derinliği ayarlanabilir, tekerlekli) kullanılmalıdır.
İş örgütlenmesinin gün boyunca görev değişikliği yapmaya olanak vermemesi	Düzenli aralıklarla görev değişikliği yapılmalıdır. <i>(2 saatte bir)</i>
DÜŞÜK VEYA YÜKSEK SICAKLIĞA BAĞLI RİSKLER	
Büro sıcaklığının yaz ve kış konforlu bir düzeyde tutulamaması	Kişi başına en az 15 m ³ /saat hava sağlayan havalandırma sistemi kurulmalıdır. Gerekliyse iklimlendirme yapılmalıdır.
ÖRGÜTSEL RİSKLER	
İşin stresli olması -Birçok işi aynı anda yapmak -Beklenmedik olaylar	Hizmet örgütlenmesi işçilerin görüşleri alınarak iyileştirilmelidir. Aynı vardiyada birden çok görev yapılmaması için görev paylaşımı yapılmalıdır.

ÖN BÜRO GENEL ALANLARIN TEMİZLENMESİ VE BAKIMI



TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
DÜŞMEK	
<p>Zeminin düşme riski oluşturmaması</p> <p>-Engembeli ve yıpranmış zemin (basamak, iniş - çıkış, çukurlar, oynak döşeme taşları)</p>	<p>Zemin temiz, düzenli, bakımlı ve kuru tutulmalıdır.</p> <p>Zeminde engeller/hasarlar kaldırılmalıdır.</p> <p>Zemindeki engeller/hasarlar işaretlenmelidir.</p> <p>Basamak sayısı ve düzey farklılıkları azaltılmalı, ya da işaretlenmelidir.</p>
<p>-Kaygan zemin (dökülmüş ürünler, su, atıklar)</p>	<p>Zemin kaymayan bir malzeme ile kaplanmalıdır.</p>
<p>Ulaşım yollarının düşme riski oluşturmaması</p> <p>-Dağınık zemin (mobilya, çamaşır, valiz)</p> <p>-Dar alanlar (sahanlık, duş kabini)</p>	<p>Ulaşım yolları engellerden arındırılmalıdır.</p> <p>Etkinlikler için yeterli alan ayrılmalıdır.</p>
YÜKSEKTEN DÜŞMEK	
<p>Sık sık merdiven inip çıkmak (katlar arasında, mahzen, çamaşırhane, atık depoları)</p>	<p>Basamak yüksekliği ve derinliği uygun, güvenlik tırabzanı bulunan merdiven kullanılmalıdır.</p> <p>Basamaklara kayma önleyici bant takılmalıdır.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
<p>İşçinin yüksekte çalışma gerekliliği</p> <ul style="list-style-type: none"> -Çamaşırları yüksek raflara yerleştirmek -Cam ve tentelere bakım yapmak -1.80 m'den yüksekte fayans işleri yapmak 	Sabit veya taşınabilir, güvenli merdiven kullanılmaktadır.
ELEKTRİK RİSKLERİ	
<p>Elektrik tesisatının hatalı olması (korumasız kablo, çoklu priz, uzatma kullanmak)</p>	Tesisattaki tehlike kaynakları anında yok edilmelidir.
<p>Düzenli bakımı yapılmayan elektrik tesisatı</p>	Tesisatın düzenli bakımı yapılmalıdır.
ERGONOMİK RİSKLER	
<p>Oda temizliği ve bakımı sırasında;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Eller baş seviyesinden yukarıda iken çalışmak (duvar, cam ve ayna temizliği) 	Yüksek yerler temizlenirken sapı uzatılabilen alet kullanılmalıdır.
<ul style="list-style-type: none"> -Temizlik bezini kuvvetle sıkmak veya bezi bastırarak yer silmek 	Zemin temizliği için otomatik sıkma yapan araçlar kullanılmalıdır.
<ul style="list-style-type: none"> -Öne eğilerek veya gövdeyi döndürerek uzanmak (banyo ve duş temizliği) 	Hareket ve duruş eğitimleri yapılmalıdır.
<ul style="list-style-type: none"> -Dar duş kabinlerinin veya sabit duş panellerindeki erişim güçlüğü 	Yeterli çalışma alanları sağlanmalıdır.
<p>Oda ve yatak bakımı sırasında;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Eller baş seviyesinden yukarıda iken çalışmak (çarşaf değiştirmek, çarşaf ve örtüleri silmek, şilteleri ters çevirmek, cam silmek ve kurulamak) -Öne eğilerek veya gövdeyi döndürerek uzanmak 	Yüksekliği ayarlanabilir ve hidrolik yükselticisi olan yatak kullanılmalıdır.
<p>15 kg'den ağır yük taşımak (ağır çamaşır bohçası veya sepet taşımak; yatak itip, çekmek veya kaldırmak; müşteri bagajı taşımak)</p> <p>Yükleri 2 m'den uzağa taşımak</p> <p>Çalışırken duruşunun yanlış olması (sırt öne eğik çalışmak, kollar uzatılarak yük taşımak, vücudun uzagındaki yükleri taşımak)</p>	<p>Çamaşırlar ve temizlik malzemeleri kolay yönlendirilen tekerlekli taşıyıcı ile taşınmalıdır.</p> <p>Odalarda hafif ve kolay hareket ettirilebilen malzemeden yapılmış, itme ve kaldırma düzeneğine sahip oda mobilyası kullanılmalıdır.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
BİYOLOJİK RİSKLER	
Çöpe atılmış sivri (şırınga veya iğne) veya keskin (tırnaş bıçağı) nesnelere	Kalın kauçuk eldiven kullanılmalıdır.
Çöplere, çok kirli veya bulaşık çamaşırlara dokunmak	Çamaşırlara ve çöp torbalarına eldivensiz dokunulmamalı, torbalar ucundan tutularak boşaltılmalı ve taşınmalıdır. Hepatit B aşısı uygulanmalıdır. Batma veya kesi oluştuğunda veya bir biyolojik sıvı ile temas edildiğinde, temas bölgesi dezenfektan madde ile temizlenmeli ve anında sağlık birimine başvurulmalıdır.
Isırabilecek hayvanların tesise alınması (ısırıklar...)	Isırabilecek hayvanlar tesise alınmamalı; alınıyorsa yalnız, tasmasız veya ağızsız dolaştırılmamalıdır. Hayvanlara çıplak elle temas edilmemelidir. Odada ısırabilecek hayvanlar tek başına bırakılmamalıdır. Hayvan ısırıldığında anında sağlık birimine başvurulmalıdır.
KİMYASAL RİSKLER	
Deride tahrişe veya alerjiye yol açabilen sanayi tipi temizlik maddeleri kullanmak (hidroklorik asit, soda, kireç çözücü, amonyak)	Kimyasalların güvenlik bilgi formları bulunmalıdır. Kimyasallar uygun koşullarda saklanmalıdır. Doğru şekilde etiketleme yapılmalıdır. Kişisel koruyucular sağlanmalıdır.
ÖRGÜTSEL RİSKLER	
İşin stresli olması -Birçok işi aynı anda yapmak (müşteri karşılama, odalar geç boşaltıldığı için zorunlu mesai yapma gereği, çok sıkışık odalar) -Beklenmedik durum yönetimi -İzdiham dönemleri (doluluk oranı) -Konuklarla iletişim ve dil sorunu -Sözel veya cinsel taciz -Vardiya değişikliği, kısmi çalışma dayatması	Hizmet örgütlenmesi işçilerin görüşleri alınarak iyileştirilmelidir. Aynı vardiyada birden çok görev yapılmaması için görev paylaşımı yapılmalıdır.
Yalnız çalışmak Ortamın fiziksel saldırıya uygun olması	Saat 23.00 ile 08.00 arasında yalnız çalışılmamalıdır. Acil durum çağırısı için düzenek kurulmalıdır.

KAT HİZMETLERİ ▶ ODA TEMİZLİĞİ VE BAKIMI



TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
DÜŞMEK	
<p>Zeminin ve çöp, çamaşır vb. toplama bölgelerine ulaşım yollarının düşme riski oluşturması -Engembeli ve bozuk zemin <i>(basamak, iniş-çıkış, çukurlar, oynak kaplama ve döşeme taşları)</i> -Kaygan zemin <i>(dökülmüş ürünler, su, atıklar)</i> -Dar, engembeli ve loş koridorlar; dar mekânlar</p>	<p>Zemin temiz, düzenli, bakımlı ve kuru tutulmalıdır. Zemin kaymayan bir malzeme ile kaplanmalıdır. Basamak sayısı ve düzey farklılıkları azaltılmalı, olanaklı değilse işaretlenmelidir. Ulaşım yolları aydınlatılmalıdır. Ulaşım yolları engellerden arındırılmalıdır.</p>
YÜKSEKTEN DÜŞMEK	
<p>Sık sık merdiven inip çıkmak <i>(katlar arası, mahzen, çöp deposu)</i></p>	<p>Basamak yüksekliği ve derinliği uygun, güvenlik tirabzanı bulunan merdiven kullanılmalıdır. Basamaklara kayma önleyici bant takılmalıdır.</p>
<p>Temizlik yapmak için yüksek yerlere erişmek <i>(camlar, tavanlar)</i></p>	<p>Sabit veya taşınabilir güvenli merdiven kullanılmalıdır.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
KESİ OLUŞMASI	
Toplanan çöplerdeki kırık cam parçaları	Kesiye dayanıklı uygun eldiven kullanılmalıdır. Kırık cam parçalarını toplamak için işaretli çöp torbası kullanılması vb. yöntemler geliştirilmelidir.
ELEKTRİK RİSKLERİ	
Elektrik tesisatının hatalı olması (korumasız kablo, çoklu priz, uzatma kullanmak)	Tesisattaki tehlike kaynakları anında yok edilmelidir.
Düzenli bakımı yapılmayan elektrik tesisatı	Tesisatın düzenli bakımı yapılmalıdır.
ERGONOMİK RİSKLER	
Zorlayıcı duruş ve hareketler -Kollar baş hizasının üzerinde; öne eğilerek; boyun veya gövde yana çevrilerek; diz çökerek veya çömelerek çalışmak -Kollarla tekrarlanan hareketler yapmak -El içiyle bastırarak sürütme hareketi yapmak -Yer bezini döndürerek sıkma zorunda olmak	Hareket ve duruş eğitimi yapılmalıdır. Sapı uzatılabilen temizlik aleti veya güvenlikli merdiven kullanılmalıdır. Uygun ise, el aleti yerine makine kullanılmalıdır. Yer temizliğinde sıkma aleti kullanılmalıdır. (yer bezi yerine taşınabilir sıkmalı temizlik paspası)
Ağırlığı 25 kg'ı aşan yükleri kaldırıp, taşımak (çöpler, diğer atıklar, kirli çamaşırlar) Bu yükleri 2 m'den uzağa taşımak	Kaldırma ve taşımada el arabası, kolay yönlendirilen tekerlekli araç, konteyner vb. kullanılmalıdır.
Bu işleri yanlış duruşla yapmak (sırtı öne eğerek, kollar uzatılarak)	Kaldırma ve taşıma için hareket ve duruş eğitimi yapılmalıdır.
Elektrik tesisatının hatalı olması (korumasız kablo, çoklu priz, uzatma kullanmak)	Tesisattaki tehlike kaynakları anında yok edilmelidir.
Düzenli bakımı yapılmayan elektrik tesisatı	Tesisatın düzenli bakımı yapılmalıdır.

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
BİYOLOJİK RİSKLER	
Çıplak elle çöp kovası, hijyenik atık torbası ve çöp kabı boşaltmak	<p>Çıplak elle torba taşınmamalı ve boşaltılmamalıdır.</p> <p>Hepatit B aşısı uygulanmalıdır.</p> <p>Batma veya kesi oluştuğunda veya bir biyolojik sıvı ile temas edildiğinde, temas bölgesi dezenfektan madde ile temizlenmeli ve anında sağlık birimine başvurulmalıdır.</p>
KİMYASAL RİSKLER	
Deride tahriş veya alerjiye yol açan tehlikeli madde kullanmak (hidroklorik asit, soda, kireç çözücü, amonyak vb.)	<p>Kimyasalların güvenlik bilgi formları bulunmalıdır.</p> <p>Kimyasallar uygun koşullarda saklanmalıdır.</p> <p>Doğru şekilde etiketleme yapılmalıdır.</p> <p>Kişisel koruyucular sağlanmalıdır.</p>
ÖRGÜTSEL RİSKLER	
<p>İşin stresli olması</p> <ul style="list-style-type: none"> -Birçok işi aynı anda yapmak -Çalışma saatlerinde zorunlu değişiklik -Vardiya değişiklikleri 	Hizmet örgütlenmesi işçilerin görüşleri alınarak iyileştirilmelidir.
Gece çalışması yapmak	İş saatleri ertesi gün işe dinlenmiş olarak başlanacak biçimde düzenlenmelidir.
<p>Yalnız çalışmak</p> <p>Ortamin fiziksel saldırıya uygun olması</p>	<p>Saat 23.00 ile 08.00 arasında yalnız çalışılmamalıdır.</p> <p>Acil durum çağırısı için düzenek kurulmalıdır.</p> <p>Saldırı önleme planı oluşturulmalıdır.</p>
Personelin bir alt işveren için çalışması	Görev tanımları kesin ve eksiksiz yapılmalıdır.

ÇAMAŞIRHANE



TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
DÜŞMEK	
<p>Zeminin ve çamaşırhaneye ulaşım yolunun düşme riski oluşturması</p> <p>-Engelibeli, bozuk, dağınık zemin (basamak iniş-çıkış, oynak döşeme taşı, çamaşır ve sepetler)</p> <p>-Kaygan zemin (dökülmüş ürünler, su, atıklar)</p> <p>-Dar, engelbeli, loş koridorlar; dar alanlar</p>	<p>Zemin temiz, düzenli, bakımlı ve kuru tutulmalıdır.</p> <p>Zemin kaymayan bir malzeme ile kaplanmalıdır.</p> <p>Basamak sayısı ve düzey farklılıkları azaltılmalı, olanaklı değilse işaretlenmelidir.</p> <p>Ulaşım yolları aydınlatılmalıdır.</p> <p>Ulaşım yolları engellerden arındırılmalıdır.</p>
YÜKSEKTEN DÜŞMEK	
<p>Sık sık merdiven kullanmak (katlar arası, mahzen, çamaşırhane)</p> <p>Çamaşırları istiflerken yüksek raflara erişmek</p>	<p>Basamak yüksekliği ve derinliği uygun, güvenlik tirabzanı bulunan merdiven kullanılmalıdır.</p> <p>Basamaklara kayma önleyici bant takılmalıdır.</p> <p>Yüksek raflar için sabit veya taşınabilir güvenli merdiven vb. uygun araçlar kullanılmalıdır.</p>
<p>Hizmet örgütlenmesinin yetersiz olması</p> <p>Hizmetin hızlı ve yoğun olması</p>	<p>Hizmet işçilerle birlikte örgütlenip iyileştirilmelidir.</p> <p>Hizmet hızı ve yoğunluğu düzenlenmelidir.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
YANMA RİSKLERİ	
Ütü ve buhar kazanı kullanmak	Ütü yaparken ek iş yapılmamalıdır. Ütü için düzenli ve yeterli bir alan ayrılmalıdır. Ütü ve buhar kazanlarının düzenli bakımları yapılmalıdır.
ELEKTRİK RİSKLERİ	
Elektrik tesisatının hatalı olması (korumasız kablo, çoklu priz, uzatma kullanmak)	Tesisattaki tehlike kaynakları anında yok edilmelidir.
Düzenli bakımı yapılmayan elektrik tesisatı Yıkama veya kurutma makinesi, ütü vb. bir elektrikli alet kullanmak	Tesisatın düzenli bakımı yapılmalıdır. Elektrikli aletlerin düzenli bakımları yapılmalıdır.
ERGONOMİK RİSKLER	
Kollar baş hizasının üzerinde; ileri uzanarak; diz çöküp, çömelerek; bedeni öne eğip, yan çevirerek çalışmak (çamaşır sermek, kuru ve ıslak çamaşır yükleyip, boşaltmak)	Yıkanan ve kurutulan çamaşırlar gövde hizasında istiflenmelidir. Çamaşır yıkama ve kurutma makineleri gövde hizasında yerleştirilmelidir.
Otururken başı öne eğerek onarım yapmak Ütü yapmak (ayakta, gövde ve boyun öne eğik, kol yukarı kalkık, yinelenen hareket)	Hareket ve duruş eğitimi yapılmalıdır.
Yeterli genişlikte çalışma alanı bulunmaması	Çamaşırhane için yeterli alan sağlanmalıdır.
Ağırlığı 25 kg'ı aşan yük kaldırıp taşımak (temiz ve kirlili çamaşır sepetler) Bu yükleri 2 m'den uzağa taşımak	Kaldırma ve taşımada el arabası, kolay yönlendirilir tekerlekli araç, konteyner kullanılmalıdır.
Bu işleri yanlış duruşla yapmak (sırtı öne eğerek, kollar uzatılarak)	Kaldırma ve taşıma için duruş eğitimi yapılmalıdır.
Riski artıran iş örgütlenmesi ve hızı	İş örgütlenmesi ve hızı işçilerle ortaklaşa kararlaştırılarak, iyileştirilmelidir.

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
AYDINLATMAYA BAĞLI RİSKLER	
İş için aydınlatmanın yetersiz olması <i>(onarım, ütü)</i>	En az 500 lüks gücünde aydınlatma yapılmalıdır.
DÜŞÜK VEYA YÜKSEK SICAKLIĞA BAĞLI RİSKLER	
Yıkama ve kurutma sırasında aşırı ısıya maruz kalmak	Yeterli havalandırma tertemiz havaya sağlanmalıdır. <i>(İklimlendirme, havalandırma)</i> Su içilebilir yeterli dinlenme arası sağlanmalıdır. Hafif iş giysisi verilmelidir.
BIYOLOJİK RİSKLER	
Kirli çamaşırlara çıplak elle dokunmak	Kalın kauçuk eldiven kullanılmalıdır. Bir biyolojik sıvı ile temas edildiğinde, temas bölgesi dezenfektan madde ile temizlenmeli ve anında sağlık birimine başvurulmalıdır.
KİMYASAL RİSKLER	
Deride tahriş veya alerjiye yol açan tehlikeli madde kullanmak <i>(asit, baz, çözücü, deterjan, leke çıkarıcı vb.)</i>	Kimyasalların güvenlik bilgi formları bulunmalıdır. Kimyasallar uygun koşullarda saklanmalıdır. Doğru şekilde etiketleme yapılmalıdır. Kişisel koruyucular sağlanmalıdır.
ÖRGÜTSEL RİSKLER	
İşin stresli olması -Birçok işi aynı anda yapmak -Beklenmedik durum yönetimi, acil durumlar -İzdiham dönemleri -Vardiya değişiklikleri, gündelik planlamalar -Kalite beklentisi	Hizmet örgütlenmesi işçilerin görüşleri alınarak iyileştirilmelidir. Aynı vardiyada birden çok görev yapılmaması için görev paylaşımı yapılmalıdır.
Gece çalışması yapılması <i>(21.00-06.00 arası, haftada en az 2 kez çalışma)</i> Yalnız çalışmak Ortamin fiziksel saldırıya uygun olması	İş saatleri ertesi gün işe dinlenmiş olarak başlanacak biçimde düzenlenmelidir. Saat 23.00 ile 08.00 arasında yalnız çalışılmamalıdır. Acil durum çağırısı için düzenek kurulmalıdır.

YEME İÇME HİZMETLERİ ► RESTORAN, SALON



TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
DÜŞMEK	
<p>Zeminin düşme riski oluşturması -Kaygan zemin <i>(dökülmüş madde, besin artığı)</i> -Engembeli ve aşınmış zemin <i>(basamak, iniş-çıkış, çukurlar, sabitlenmemiş kaplamalar, dengesiz döşeme taşları)</i></p>	<p>Zemin temiz, düzenli, bakımlı ve kuru tutulmalıdır. Zemin kaymayan bir malzeme ile kaplanmalıdır. Basamak sayısı ve düzey farklılıkları azaltılmalı; olanaksız ise işaretlenmelidir. Servis kapısına cam pencere takılmalıdır.</p>
<p>Restorana ulaşım yolunun düşme riski oluşturması <i>(dağınık zemin, elektrik kablosu, mobilya, dar, alçak, loş geçitler)</i></p>	<p>Ulaşım yolları aydınlatılmalıdır. Ulaşım yolları engellerden arındırılmalıdır. Etkinlikler için yeterli alan ayrılmalıdır. Uygun koruma sağlayan ayakkabı sağlanmalıdır.</p>
YÜKSEKTEN DÜŞMEK	
<p>Yüksekte çalışmak <i>(ampul değiştirmek, dekorasyon, çamaşır istifleme, temizlik yapmak)</i></p>	<p>Sabit ve taşınabilir güvenli merdiven kullanılmalıdır.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
Sık sık merdiven inip çıkmak <i>(katlar arası, ambar, mahzen)</i>	Basamak yüksekliği ve derinliği uygun, güvenlik tirabzanı bulunan merdiven kullanılmalıdır. Basamaklara kayma önleyici bant takılmalıdır.
KESİ OLUŞMASI	
Kırık bardak, tabak ve bıçaklar	Kırık bardak ve tabaklar ayrılarak yok edilmelidir. Faraş, süpürge, özel çöp kabı kullanılmalıdır. Bıçak kullanırken acele edilmemelidir.
YANMA RİSKLERİ	
Sıcak tabak ve kap taşımak	Isıya karşı dayanıklı el koruyucu kullanılmalıdır. Çalışırken acele edilmemelidir. Birden çok iş aynı anda yapılmamalıdır.
ELEKTRİK RİSKLERİ	
Elektrik tesisatının hatalı olması <i>(korumasız kablo, çoklu priz, uzatma kullanmak)</i>	Tesisattaki tehlike kaynakları anında yok edilmelidir. Tesisatın düzenli bakımı yapılmalıdır.
Düzenli bakımı yapılmayan elektrik tesisatı	Tesisatın düzenli bakımı yapılmalıdır.
Elektrikli alet kullanmak <i>(masa lambası, masada kullanılan pişirme araçları)</i>	Elektrikli aletlerin düzenli bakımları yapılmalıdır.
ERGONOMİK RİSKLER	
Servis veya temizlik yapılırken bel ve sırta aşırı yüklenmek <i>(masa ve sandalye altları temizliği)</i> Tekrarlanan el ve kol hareketleri yapmak <i>(çatal bıçak, bardak servisi ve toplanması...)</i>	Hafif ve tekerlekli mobilya seçilmelidir. Ağır işler dönüşümlü yapılmalıdır.
Tekrarlanan bir biçimde 25 kg'den ağır yük taşımak	Kaldırma ve taşımada yardımcı araç kullanılmalıdır. (el arabası, tekerlekli araç) Hafif ve tekerlekli mobilya seçilmelidir. Hafif tabak ve çanak ile saplı tepsi kullanılmalıdır. Tekerlekli servis arabası kullanılmalıdır.

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
<p>Taşımanın (tabak, çanak, içecek) yanlış duruşlara yol açması (sırtın öne eğmek, kollar uzatılmış şekilde yük taşımak, ön kol üzerinde aşırı yüklü tepsi veya tabak taşımak)</p>	<p>Masa ve sandalyeler arasında yeterli aralık olmalıdır.</p> <p>Etkinliğe uygun hareket ve duruş eğitimi yapılmalıdır.</p> <p>Tüm çalışanlar uygun kaldırma, taşıma ve servis yapma yöntemleri hakkında eğitilmelidir.</p>
AYDINLATMAYA BAĞLI RİSKLER	
<p>Aydınlatmanın yetersiz olması Aydınlatmanın başka risklere ortam hazırlaması (yaranama, yanık, düşme)</p>	<p>En az 120 lüks gücünde aydınlatma yapılmalıdır.</p>
DÜŞÜK VEYA YÜKSEK SICAKLIĞA BAĞLI RİSKLER	
<p>Sık sık 24°C'den yüksek sıcaklıklara maruz kalmak (ortam iklimi ve/veya mutfaktaki aletlerden yayılan ısı)</p>	<p>Havalandırma veya iklimlendirme yapılmalıdır. Hafif iş giysileri sağlanmalıdır.</p> <p>İçilebilir su sağlanmalıdır.</p> <p>Yeterli dinlenme arası sağlanmalıdır.</p>
KİMYASAL RİSKLER	
<p>Temizlik malzemeleri kullanmak (deterjan, leke çıkarıcı)</p>	<p>Kimyasalların güvenlik bilgi formları bulunmalıdır.</p> <p>Kimyasallar uygun koşullarda saklanmalıdır.</p> <p>Doğru şekilde etiketleme yapılmalıdır.</p> <p>Kişisel koruyucular sağlanmalıdır.</p>
ÖRGÜTSEL RİSKLER	
<p>İşin stresli olması</p> <ul style="list-style-type: none"> -Birçok görevi aynı anda yapmak -Beklenmedik durum yönetimi -İzdiham dönemleri -Masa ve garson sayılarının uyumsuzluğu -Konuklarla iletişim, dil engeli -Sözel veya cinsel taciz -Vardiya değişiklikleri 	<p>Hizmet örgütlenmesi işçilerin görüşleri alınarak iyileştirilmelidir.</p> <p>Aynı vardiyada birden çok görev yapılmaması için görev paylaşımı yapılmalıdır.</p> <p>Masa ve garson sayıları uyumlulaştırılmalıdır.</p>
<p>Gece çalışması</p>	<p>İş saatleri ertesi gün işe dinlenmiş olarak başlanacak biçimde düzenlenmelidir.</p>

YEME İÇME HİZMETLERİ BAR



TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
DÜŞMEK	
<p>Zeminin düşme riski oluşturması -Kaygan zemin <i>(dökülmüş maddeler, besin artıkları)</i> -Engebeli ve yıpranmış zemin <i>(basamak, iniş- çıkış, çukurlar, sabitlenmemiş kaplamalar, dengesiz döşeme taşları)</i></p>	<p>Zemin temiz, düzenli, bakımlı ve kuru tutulmalıdır. Zemin kaymayan bir malzeme ile kaplanmalıdır. Kaymaz tabanlı ayakkabı kullanılmalıdır. Basamaklar ve düzey farklılıkları azaltılmalı, olanaksız ise işaretlenmelidir. Açıktaki elektrik kabloları sabitlenmelidir.</p>
<p>Bara açılan yolların düşme riski oluşturması -Dağınık zemin <i>(elektrik kablosu, mobilya)</i> - Dar, alçak, loş geçitler</p>	<p>Ulaşım yolları aydınlatılmalıdır. Ulaşım yolları engellerden arındırılmalıdır. Bar tezgâhi arkasında yeterli alan ayrılmalıdır.</p>
YÜKSEKTEN DÜŞMEK	
<p>Yüksek yerlere erişmek <i>(bardakların ve içeceklerin depolanması; ampul değiştirmek; dekorasyon, bakım ve temizlik yapmak)</i></p>	<p>Sabit veya taşınabilir, güvenli merdiven kullanılmalıdır. Kasa, karton kutu ve tabure kullanımı yasaklanmalıdır.</p>
<p>Merdiven kullanmak <i>(katlar arası, ambar, mahzen)</i></p>	<p>Basamak yüksekliği ve derinliği uygun, güvenlik tirabzani olan merdiven kullanılmalıdır. Basamaklara kayma önleyici bant takılmalıdır.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
KESİ OLUŞMA RİSKİ	
Kesiyse yol açabilecek cisim kullanmak <i>(kırık şişe, bardak, tabak ve bıçak)</i>	<p>Kırık bardak ve tabaklar özel olarak yok edilmelidir: faraş, süpürge, özel çöp kovası.</p> <p>Bardak ve bıçakla çalışırken acele edilmemelidir.</p> <p>Profesyonel kullanıma uygun bardak ve bardak yıkama makinesi kullanılmalıdır.</p> <p>İyi bilenmiş profesyonel bıçak kullanılmalıdır.</p>
YANMA RİSKLERİ	
Pişirme araçları kullanmak <i>(krep makinesi, hot dog makinesi, filtreli kahve makinesi)</i>	<p>Isıya karşı dayanıklı el koruyucu kullanılmalıdır.</p> <p>Aletlerle çalışırken birçok görev aynı anda yapılmamalıdır.</p> <p>Aletlerin düzenli bakımı yaptırılmalıdır.</p> <p>Sıcak içecek servisi uzanarak yapılmamalıdır.</p>
Sıcak sıvı dökülme ve sıçramaları <i>(kahve makinesi buharı, sıcak kahve, çay vb. sıvılar)</i>	
ELEKTRİK RİSKLERİ	
Elektrik tesisatının hatalı olması <i>(korumasız kablo, çoklu priz, uzatma kullanmak)</i>	<p>Tesisattaki tehlike kaynakları anında yok edilmelidir.</p>
Düzenli bakımı yapılmayan elektrik tesisatı	<p>Tesisatın düzenli bakımı yapılmalıdır.</p>
ERGONOMİK RİSKLER	
Barmenin ellerini kaldırmakla çalışması <i>(dozaj aleti eklenmiş ve yukarıya asılmış şişeler, yukarıya istiflenmiş bardak ve içecekler)</i>	<p>Tezgâh ve raf yükseklikleri barmenin boyuna uyarlanmalıdır</p> <p>Gerekliyse platform kullanılmalıdır.</p>
Etkinlikte tekrarlayıcı hareketler yapılması <i>(bardak yıkama ve kurulama)</i>	<p>Bardak yıkama makinesi kullanılmalıdır.</p>
Tezgâh yüksekliği ve derinliğinin barmene uygun olmaması	<p>Uygun tezgâh kullanılmalıdır.</p> <p>Uyum sağlamak için platform kullanılmalıdır.</p>
Etkinliğin sürekli ayakta durarak ve dar alanda dolaşarak çalışmayı gerektirmesi	<p>Ayaktayken oturulabilen tekerlekli sandalye kullanılmalıdır.</p>
Barmenin eksikleri tamamlamak için şişe kasası, içki varili ve yiyecek paketi taşıması	<p>El arabası, tekerlekli araç, kaldırma aracı vb. yardımcı araç kullanılmalıdır</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
İşlemin yanlış duruşlara yol açması (sırtın öne eğilmesi, kollar uzanarak yük taşımak, mahzen veya ambara dar geçitlerden ulaşmak, merdivenler)	Kasalar tam doldurulmamalı, eksikler azar azar giderilmelidir. İşe uygun hareket ve duruş eğitimi yapılmalıdır.
DÜŞÜK VEYA YÜKSEK SICAKLIĞA BAĞLI RİSKLER	
İşçinin sık sık 24°C'den yüksek sıcaklıklara maruz kalması	İklimlendirme yapılmalı; vantilatör takılmalıdır. Hafif iş giysileri verilmelidir. Su içilebilen yeterli dinlenme arası verilmelidir.
ALKOL VE TÜTÜN TÜKETİMİNE BAĞLI RİSKLER	
Müşterilerin barmene sık sık alkollü içecek ikram etmeyi önermeleri	Alkollü içecek ikramı kabul edilmemelidir ve bu kural çalışma talimatına eklenmelidir.
Tesislerde sigara yasağına uyulmaması	Yasağına uyulmalıdır. Toplu kullanım alanlarında sigara içmeyi yasaklayan 4207 ve 5727 sayılı kanunlara uygun bir sigara içme alanı ayrılmalıdır.
ÖRGÜTSEL RİSKLER	
İşin stresli olması -Birçok işi aynı anda yapmak -Beklenmedik durum yönetimi -İzdiham dönemleri -Konuklarla iletişim, dil engeli -Sözel veya cinsel taciz -Vardiya değişiklikleri, kısmi süreli çalışma	Hizmet örgütlenmesi işçilerin görüşleri alınarak iyileştirilmelidir. Aynı vardiyada birden çok görev yapılması için görev paylaşımı yapılmalıdır.
Gece çalışması yapılması Yalnız çalışmak Ortamın fiziksel saldırıya uygun olması	İş saatleri ertesi gün işe dinlenmiş olarak başlanacak biçimde düzenlenmelidir. Saat 23.00 ile 08.00 arasında yalnız çalışılmamalıdır. Acil durum çağırısı için düzenek kurulmalıdır. Kasada tutulan para miktarı sınırlanmalıdır. Gün bitiminden sonra para nakli yapılmamalıdır. Eve yalnız dönülmemelidir.

YEME İÇME HİZMETLERİ DİSKO



TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
DÜŞMEK	
<p>Zeminin düşme tehlikesi oluşturması</p> <p>-Kaygan zemin (dökülmüş maddeler, besin artıkları)</p> <p>-Engembeli ve yıpranmış zemin (podyum, basamak, iniş, çıkış, çukurlar, oynar kaplamalar, dengesiz döşeme taşları)</p>	<p>Zemin temiz, düzenli, bakımlı ve kuru tutulmalıdır.</p> <p>Zemin kaymayan bir malzeme ile kaplanmalıdır.</p> <p>Kaymaz tabanlı ayakkabı kullanılmalıdır.</p> <p>Basamak sayısı ve düzey farklılıkları azaltılmalı, olanaksız ise işaretlenmelidir.</p>
<p>Ses karıştırma klavyesine ulaşılan yolların tehlike oluşturması</p> <p>-Dağınık zemin (elektrik kablosu, mobilyalar)</p> <p>-Dar, alçak, loş geçitler</p>	<p>Ulaşım yolları güvenli hale getirilmelidir.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
YÜKSEKTEN DÜŞMEK	
Yüksekte çalışmak <i>(malzemeleri istiflemek, podyuma veya rampaya çıkarmak, ampul değiştirmek, dekor yerleştirmek, bakım ve temizlik)</i>	Sabit veya taşınabilir, güvenli merdiven kullanılmalıdır. Kasa, karton kutu ve tabure kullanımı yasaklanmalıdır.
Sık sık merdiven inip çıkmak <i>(katlar arası, depolar, mahzen)</i>	Basamak yüksekliği ve derinliği uygun, güvenlik tirabzanı bulunan merdiven kullanılmalıdır. Basamaklara kayma önleyici bant takılmalıdır.
ELEKTRİK RİSKLERİ	
Elektrik tesisatının tehlike yaratacak ve yangına yol açabilecek durumda olması <i>(korumasız kablo, çoklu priz, uzatma kullanmak)</i>	Düzenli tesisat bakımı yapılmalıdır. Tehlike kaynakları anında yok edilmelidir.
ERGONOMİK RİSKLER	
Kollar havada çalışmak <i>(ses karıştırma masasının çok yüksek olması)</i> Tekrarlanan kol hareketleri yapmak	Mesleki etkinliğe uyarlanmış hareket ve duruş eğitimi yapılmalıdır.
Uzun süre ayakta dikilerek veya dar alanda gidip gelerek çalışılması	Ayakta durarak oturulmasını sağlayacak oturma sağlanmalıdır.
DÜŞÜK VEYA YÜKSEK SICAKLIĞA BAĞLI RİSKLER	
Sık sık 24° C'den yüksek sıcaklığa maruz kalmak <i>(kalabalık, aydınlatma veya ses düzenine bağlı sıcaklık)</i>	Vantilatör takılmalı veya iklimlendirme sağlanmalıdır. Hafif iş giysileri sağlanmalıdır. Su içilebilen yeterli dinlenme arası verilmelidir.
GÜRÜLTÜYE BAĞLI RİSKLER	
Gürültü şiddetinin 80 dB'yi aşması	Kapalı bir ses karıştırma bölmesi yapılmalıdır ve/veya kişiye özel kulak koruyucu verilmelidir.

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
KİMYASAL RİSKLER	
Diskokeyin duman çıkaran bir madde veya solunabilir başka bir maddeye maruz kalması	Duman çıkış ağız diskokeyin ve gösteri yapan kişilerin uzağına yerleştirilmelidir. Kapalı bir miksaj kabini yapılmalıdır. Yeterli taze hava sağlanmalıdır.
ALKOL VE TÛTÛN TÛKETİMİNE BAĞLI RİSKLER	
Müşterilerin diskokeye veya garsona sık sık alkollü içecek ikram etmeyi önermeleri	Alkollü içecek ikramı kabul edilmemeli ve bu kural çalışma talimatına eklenmelidir.
Tesislerde sigara yasağına uyulmaması	Yasağına uyulmalıdır. Toplu kullanım alanlarında sigara içmeyi yasaklayan 4207 ve 5727 sayılı kanunlara uygun bir sigara içme alanı ayrılmalıdır.
ÖRGÛTSEL RİSKLER	
İşin stresli olması -Birçok işi aynı anda yapmak -Diğer birimlere yardım (bar, servis) -İzdiham dönemleri -Konuklarla iletişim -Sözel veya cinsel taciz -Vardiya değişiklikleri	Hizmet örgütlenmesi işçilerin görüşleri alınarak iyileştirilmelidir. Aynı vardiyada birden çok görev yapılmaması için görev paylaşımı yapılmalıdır.
Gece çalışması yapmak Yalnız çalışmak Ortamın fiziksel saldırıya uygun olması <i>(müşteri, geç saatte eve dönmek)</i>	İş saatleri ertesi gün işe dinlenmiş olarak başlanacak biçimde düzenlenmelidir. Saat 23.00 ile 08.00 arasında yalnız çalışılmamalıdır. Acil durum çağırısı için düzenek kurulmalıdır. Gün bitiminden sonra para nakli yapılmamalıdır.

YEME İÇME HİZMETLERİ TERAS



TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
DÜŞMEK	
<p>Zeminin düşme riski oluşturması</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kaygan zemin (dökülmüş maddeler, yağlar, atıklar, buzlanma) -Engelibeli ve yıpranmış zemin (basamak, iniş- çıkış, çukur, oynak kaplama ve dөşe-me taşları) 	<p>Zemin temiz, düzenli, bakımlı ve kuru tutulmalıdır.</p> <p>Zemin kaymayan bir malzeme ile kaplanmalıdır.</p> <p>Kaymaz tabanlı ayakkabı kullanılmalıdır.</p> <p>Basamak sayısı ve düzey farklılıkları azaltılmalı, olanaksız ise işaretlenmelidir.</p>
<p>Terasa açılan yollarda düşme tehlikesi</p> <ul style="list-style-type: none"> -Dağınık zemin (elektrik kabloları, mobilyalar) -Dar, alçak, loş geçitler 	<p>Ulaşım yolları aydınlatılmalıdır.</p> <p>Ulaşım yolları engellerden arındırılmalıdır.</p> <p>Masa ve sandalyeler arasında yeterli aralık bırakılmalıdır.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
YÜKSEKTEN DÜŞMEK	
Yüksekte çalışmak <i>(ampul değiştirmek, dekor yerleştirmek)</i>	Sabit veya taşınabilir, güvenli merdiven kullanılmalıdır. Kasa, karton kutu ve tabure kullanımı yasaklanmalıdır.
Sık sık merdiven inip çıkmak <i>(katlar arası, ambar, mahzen)</i>	Basamak yüksekliği ve derinliği uygun, güvenlik tirabzanı bulunan merdiven kullanılmalıdır. Basamaklara kayma önleyici bant takılmalıdır.
YOLA BAĞLI RİSKLER	
Bir yoldan geçilerek ulaşılan bir dış teras bulunması <i>(araba veya motosiklet çarpması)</i>	Yollar belediye ile işbirliği yaparak güvenli hale getirilmelidir. (üç renkli uyarı işareti, yaya geçidi ve üst geçit yapmak)
KESİ OLUŞMASI	
Kesiyi yol açabilen nesne kullanmak <i>(kırık şişe, bardak, tabak ve bıçak)</i>	Kırık bardak ve tabaklar faraş, süpürge ve özel çöp kovası kullanılarak ayrıca yok edilmelidir. Bardak ve bıçakla çalışırken acele edilmemelidir.
YANMA RİSKLERİ	
Sıcak tabak veya tepsi taşımak Alev ile gösteri yapmak	Isıya karşı dayanıklı el koruyucu kullanılmalıdır. Çift tabak veya servis tepsisi kullanılmalıdır.
ELEKTRİK RİSKLERİ	
Elektrik tesisatının hatalı olması <i>(korumasız kablo, çoklu priz, uzatma kullanmak)</i>	Tesisattaki tehlike kaynakları anında yok edilmelidir.
Düzenli bakımı yapılmayan elektrik tesisatı	Tesisatın düzenli bakımı yapılmalıdır.
ERGONOMİK RİSKLER	
Elle indirilip kaldırılması zor olan ağır bir metal kepenk veya perdeler <i>(eski mekanizma, uzun veya kısa sap)</i>	Metal kepenk veya perde mekanikleştirilmelidir.

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
Gece içeri alınması gereken tente veya çardaklar	Taşıma ve kaldırma işlemlerinde yardımcı araç kullanılmalıdır. (el arabası, tekerlekli araç)
Gece içeri alınması gereken masa ve sandalyeler	Masa ve sandalyeler arasında yeterli aralık bırakılmalıdır. Hafif ve tekerlekli mobilya seçilmelidir.
Düzenli olarak taşınması gereken kap kacaklar	Hafif bardak ve tabak seçilmelidir. Ağır tabaklarda saplı tepsi veya servis arabası kullanılmalıdır.
Her gün içeri alınması gereken derin donduruçlar	Tekerlekli taşıyıcı kullanılmalıdır.
İşlemin yanlış duruşlara yol açması (sırtın öne eğmek, kollar uzatılmış şekilde yük taşımak, ağır tepsi veya tabakları ön kolda taşınmak vb.)	Hareket ve duruş eğitimi yapılmalıdır.
AYDINLATMAYA BAĞLI RİSKLER	
Aydınlatmanın yetersiz olması Aydınlatmanın başka risklere ortam hazırlaması (yaranama, yanık, düşme)	En az 200 lüks gücünde aydınlatma yapılmalıdır.
DÜŞÜK VEYA YÜKSEK SICAKLIĞA BAĞLI RİSKLER	
Nemli veya kuru ortamda 24° C'den yüksek veya 15°C'den düşük sıcaklıklara sık sık maruz kalmak	Güneşten koruyucu araç kullanılmalıdır. Hafif iş giysisi verilmelidir. Su içilebilen yeterli dinlenme arası verilmelidir. Soğuktan koruyacak iş giysisi, eldiven, bere ve bot verilmelidir. Isınmak için sıcak içecek sağlanmalıdır. Yeterli dinlenme arası verilmelidir.

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
KİMYASAL RİSKLER	
Kimyasal madde kullanmak <i>(deterjan, leke çıkarıcı)</i>	<p>Kimyasalların güvenlik bilgi formları bulunmalıdır.</p> <p>Kimyasallar uygun koşullarda saklanmalıdır.</p> <p>Doğru şekilde etiketleme yapılmalıdır.</p> <p>Kişisel koruyucular sağlanmalıdır.</p>
PASIF SİGARA İÇİCİLİĞİNE BAĞLI RİSKLER	
Sigara içmenin serbest olması	<p>Sigara içmek için tesisin kapalı bölümünden ayrılmış, bütünüyle veya kısmen açık teraslar belirlenmelidir.</p>
ÖRGÜTSEL RİSKLER	
İşin stresli olması -Birçok işi aynı anda yapmak -Beklenmedik durum yönetimi -İzdiham dönemleri -Konuklarla iletişim, dil engeli -Sözel veya cinsel taciz -Vardiya değişiklikleri	<p>Hizmet örgütlenmesi işçilerin görüşleri alınarak iyileştirilmelidir.</p> <p>Aynı vardiyada birden çok görev yapılmaması için görev paylaşımı yapılmalıdır.</p>
Gece çalışması yapmak Yalnız çalışmak Ortamın fiziksel saldırıya uygun olması <i>(müşteri, eve geç dönüş)</i>	<p>İş saatleri ertesi gün işe dinlenmiş olarak başlanacak biçimde düzenlenmelidir.</p> <p>Saat 23.00 ile 08.00 arasında yalnız çalışılmamalıdır.</p> <p>Acil durum çağırısı için düzenek kurulmalıdır.</p> <p>Kasada tutulan para miktarı sınırlanmalıdır.</p> <p>Gün bitiminden sonra para nakli yapılmamalıdır.</p>

YEME İÇME HİZMETLERİ MUTFAK



TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
DÜŞMEK	
<p>Zeminin düşme riski oluşturması -Kaygan zemin <i>(dökülmüş maddeler, yağlar, atıklar, su)</i></p>	<p>Zemin temiz, düzenli, bakımlı ve kuru tutulmalıdır.</p> <p>Zemin kaymayan bir malzeme ile kaplanmalıdır.</p> <p>Kaymaz tabanlı ayakkabı kullanılmalıdır.</p> <p>Zemin silindiğinde veya kaygan ise "Islak zemin" levhası yerleştirilmelidir.</p>
<p>-Engeli/hasarlı zemin <i>(basamak, iniş-çıkış, çukur, oynak kaplama)</i></p>	<p>Basamak sayısı ve düzey farklılıkları azaltılmalı, olanaksız ise işaretlenmelidir.</p>
<p>Dolaşım yollarının düşme riski oluşturması -Dağınık zemin <i>(geçici depolama, mobilya)</i> -Dar ve engeller bulunan geçitler -Mutfak genelinde görüş alanının kısıtlı olması</p>	<p>Ulaşım yolları aydınlatılmalıdır.</p> <p>Ulaşım yolları engellerden arındırılmalıdır.</p> <p>Mutfakta her iş için yeterli alan ayrılmalıdır.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
Zemindeki suyu akıtmak için boşaltma sistemi olmaması veya sistemin çalışmaması (dökülen sular, temizlik suları)	Boşaltma sistemi kurulmalı; var ise, işler halinde tutulmalı ve düzenli temizlenmelidir. Zemin emici süpürge ile temizlenmelidir.
YÜKSEKTEN DÜŞMEK	
Üst raflardaki besin maddelerine ve mutfak araçlarına erişmek	Sabit veya taşınabilir, güvenli merdiven kullanılmalıdır.
Yüksek yerleri temizlemek (duvar, tavan, raf, havalandırma menfezi ve filtresi)	
Bozuk ampul değiştirmek	
Merdiven kullanmak (katlar arası, depo, mahzen)	Basamak yüksekliği ve derinliği uygun, güvenlik tirabzanı bulunan merdiven kullanılmalıdır. Basamaklara kayma önleyici bant takılmalıdır.
KESİ OLUŞMASI	
Kesici nesnelere (kırık tabak, bardak ve bıçak gibi kesici aletlerde işlemler)	Bıçaklar sivri ucu aşağıda olacak biçimde, sapından tutularak taşınmalıdır. Bıçaklar ayrı olarak temizlenmeli ve hemen, özel olarak yerine yerleştirilmelidir. Bıçakla yapılan işlemlerde acele edilmemelidir. Çalışanlar aletlerin ve donanımın güvenli kullanımını konusunda eğitilmelidir.
YANMA RİSKLERİ	
Sıcak tabak çanağa dokunmak Fritöz, fırın ve ocak kullanmak Bazı yiyecekleri alevden geçirmek	Isıya karşı dayanıklı el koruyucu ve önlük kullanılmalıdır. Uzun kollu, tam boy iş giysisi giyilmelidir.
Kızartma makinesinin su kaynağına yakın olması	Etkinlik için yeterli alan ayrılmalıdır.
İş hızı	Acele etmekten kaçınılmalıdır.

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
ELEKTRİK RİSKLERİ	
<p>Elektrik tesisatının tehlike yaratacak ve yangına yol açabilecek durumda olması (korumasız kablo, çoklu priz, uzatma kullanmak)</p>	<p>Düzenli tesisat bakımı yapılmalıdır. Tesisattaki tehlike kaynakları anında yok edilmelidir.</p>
MAKİNELERE BAĞLI RİSKLER	
<p>Tehlikeli makineler kullanmak (ekmek kesme, doğrama, yoğurma makineleri, pişirme araçları, elektrikli bıçaklar)</p>	<p>Standartlara uygun makine kullanılmalıdır. Makinelerin düzenli bakımı yapılmalıdır. Koruyucusuz makine kullanılmalı, makine koruyucuları çıkarılmamalıdır.</p>
ERGONOMİK RİSKLER	
<p>Sırtı öne eğerek çalışmak (tezgâh altına eğilme, fırından veya soğutucudan malzeme çıkarma, zemin temizliği)</p> <p>Kolları havaya kaldırarak çalışmak (yüksek bölmelerin temizlenmesi)</p>	<p>Hareket ve duruş eğitimi yapılmalıdır. Tezgâh yüksekliğinin uygunluğu sağlanmalıdır. (mobilya yüksekliği 90 cm ile 1m arasında ayarlanabilir olmalı, seyyar basamak bulunmalıdır)</p>
<p>Uzun süre ayakta dikilerek çalışmak</p>	<p>Oturarak dinlenmeye olanak verecek bir görev dönüşümü sağlanmalıdır.</p>
<p>Ağır, hantal, yıpranmış saklama kapları</p>	
<p>20 kg'dan ağır yükleri sık sık taşımak (besin maddeleri, mutfak araç gereci, saklama kapları)</p>	<p>Olası her durumda ve işlemlerde el arabası, tekerlekli araç vb. yardımcı araç kullanılmalıdır</p>
<p>Yükleri 2m'den uzağa ve/veya uygunsuz biçimde taşımak (kollar yukarıda, dar alanda, sırt eğik, beden kıvrılmış)</p>	
<p>Uzak depolama alanı</p>	<p>Mal kabulü yapılan ve depolanan bölge ile mutfak arası yakın olmalıdır.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
İş hızı ve yoğunluğu	Hizmet örgütlenmesi işçilerle ortaklaşa kararlaştırılarak iyileştirilmelidir. Yeterli çalışma alanı sağlanmalıdır. Etkinliğe uygun hareket ve duruş eğitimi yapılmalıdır.
AYDINLATMAYA BAĞLI RİSKLER	
Aydınlatmanın yetersiz olması Aydınlatmanın başka risklere ortam hazırlaması (düşme, kesi)	Ortam tehlikelere yol açmayacak düzeyde aydınlatılmalıdır.
DÜŞÜK VEYA YÜKSEK SICAKLIĞA BAĞLI RİSKLER	
Yüksek ısı yayan cihazlar (ocak, fırın, ızgara karşısında çalışmak)	Hafif iş giysisi verilmelidir. Yeterli dinlenme arası verilmelidir. İçilebilir su sağlanmalıdır.
Sıcaklığın termal konfor değerlerinden sapsması	Havalandırma ve iklimlendirme yapılmalıdır.
Soğuk yiyeceklerin 15°C'den düşük bir sıcaklıkta hazırlandığı bölümde çalışmak (soğuk odalar, derin dondurucular)	Soğuktan koruyan bot, eldiven, bere vb. iş giysisi verilmelidir. Isınmak için yeterli dinlenme arası verilmelidir. (sıcak içecek içilebilen) Tüm soğutma odalarında kapılar içeriden açılabilir olmalıdır. İçeride kapalı kalınmasına karşı alarm sistemi sağlanmalıdır.
HAVALANDIRMAYA BAĞLI RİSKLER	
İşçinin yağ buharı soluması	Mutfakta iyi bir havalandırma sağlanmalıdır. Aspiratörün düzenli bakımı yapılmalıdır. En az 300 m ³ /saat taze hava sağlanmalıdır. (iklimlendirme, havalandırma girişleri...)
Gaz ile çalışan teçhizat kullanmak	Gaz borularının düzenli bakımı yapılmalıdır. Herkesin bildiği ulaşılabilir bir yere gazı tümüyle kesecek ana vana takılmalıdır.

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
KİMYASAL RİSKLER	
<p>Kimyasal madde kullanmak (deterjan, leke çıkarıcı...)</p>	<p>Kimyasalların güvenli kullanma kurallarına uyulmalıdır.</p> <p>Bulaşık deterjanları ve diğer temizlik malzemeleri güvenli bir yerde, uygun koşullarda saklanmalıdır.</p> <p>Temizlik malzemeleri özgün kaplarında tutulmalı veya yeni kaplar uygun biçimde etiketlenmelidir.</p> <p>Çalışanlar kimyasallarla çalışma hakkında eğitilmelidir.</p> <p>Kişisel koruyucular sağlanmalıdır.</p>
<p>Besin koruyucusu kullanmak</p>	
<p>Pestisit kullanmak</p>	<p>Böcek ilaçları yetkili uzmanlarca uygulanmalıdır.</p>
ÖRGÜTSEL RİSKLER	
<p>İşin stresli olması (vardiya değişikliği, eve gitmeyi zorlaştıran kısmi süreli çalışma)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Aynı anda birden çok görev yapmak -Beklenmedik durum yönetimi -İzdiham dönemleri 	<p>Mesleki uzmanlığa uygun görevlendirme yapılmalıdır.</p> <p>İş, iş değişikliklerine uyum sağlanacak biçimde örgütlenmelidir.</p> <p>Hizmet örgütlenmesi işçilerin görüşleri alınarak iyileştirilmelidir.</p>
<p>Birimde gece çalışması yapılması</p> <p>Yalnız çalışmak</p> <p>Ortamin fiziksel saldırıya uygun olması (müşteri, geç saatte eve dönmek)</p>	<p>İş saatleri ertesi gün işe dinlenmiş olarak başlanacak biçimde düzenlenmelidir.</p> <p>Saat 23.00 ile 08.00 arasında yalnız çalışılmalıdır.</p> <p>Acil durum çağırısı için düzenek kurulmalıdır.</p> <p>Gün bitiminden sonra para nakli yapılmamalıdır.</p> <p>Tek başına eve dönülmemelidir.</p> <p>Düzenli bakım onarım sağlanmalıdır.</p>

YEME İÇME HİZMETLERİ ► BULAŞIKHANE



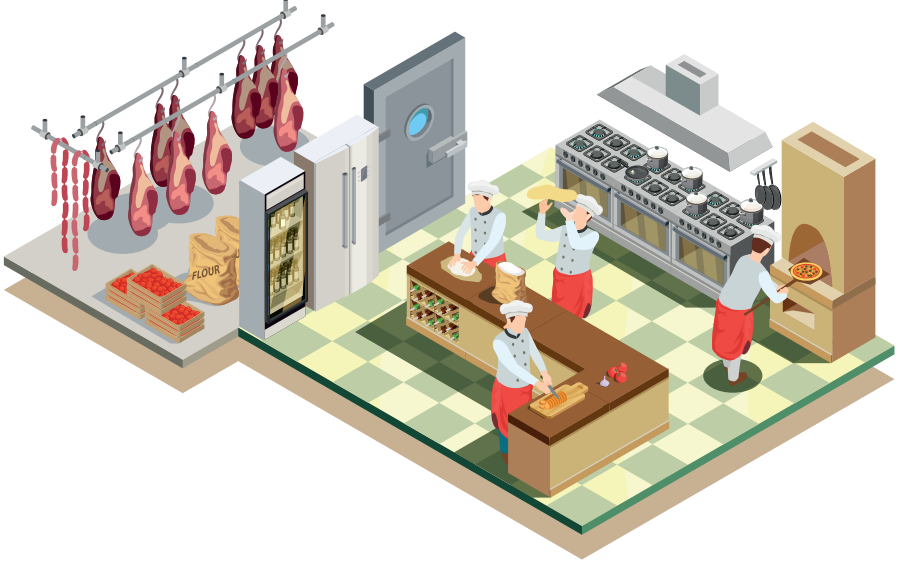
TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
DÜŞMEK	
<p>Zeminin düşme riski oluşturması</p> <p>-Kaygan zemin (dökülmüş maddeler, su, atıklar)</p> <p>-Engebeli ve hasarlı zemin (basamak, iniş- çıkış, delik, oynak kaplama ve döşeme taşları, yerinden çıkmış gider kapağı)</p>	<p>Zemin temiz, düzenli, bakımlı ve kuru tutulmalıdır.</p> <p>Zemin kaymayan bir malzeme ile kaplanmalıdır.</p> <p>Kaymaz tabanlı ayakkabı kullanılmalıdır.</p> <p>Basamaklar ve düzey farklılıkları azaltılmalı, olanaksız ise işaretlenmelidir.</p>
<p>Dolaşım alanının düşme tehlikesi oluşturması</p> <p>-Dağınık zemin (bulaşık taşıma arabası, su boruları, mobilyalar)</p> <p>-Dar, alçak, loş ve uzun geçitler</p>	<p>Ulaşım yolları aydınlatılmalıdır.</p> <p>Ulaşım yolları engellerden arındırılmalıdır.</p> <p>Mutfak görevleri için yeterli alan ayrılmalıdır (temizleme aracının hareketi, iş planı).</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
YÜKSEKTEN DÜŞMEK	
<p>Tabak, çanağı yüksek raflara koymak ve almak</p> <p>Temizlik malzemelerinin yüksek raflara koymak ve almak</p> <p>Ampul değiştirmek</p>	<p>Sabit veya taşınabilir, güvenli merdiven kullanılmalıdır.</p> <p>Kasa, karton kutu ve tabure kullanımı yasaklanmalıdır.</p>
<p>Merdiven inip çıkmak (katlar arası, depo, mahzen)</p>	<p>Basamak yüksekliği ve derinliği uygun, güvenlik tirabzını bulunan merdiven kullanılmalıdır.</p> <p>Basamaklara kayma önleyici bant takılmalıdır.</p>
<p>İş hızı ve yükü</p>	<p>Çalışırken acele edilmemelidir.</p>
KESİ OLUŞMASI	
<p>Kırık veya zedelenmiş tabak, çanak veya cam malzemelerle çalışmak</p> <p>Bıçak veya kesici aletleri temizlemek</p>	<p>Çatlamış veya kırılmış tabaklar, bardaklar vb. özel bir kapta yok edilmelidir.</p> <p>Kesici nesne, bıçak ve makinelerin kesici yerleri ayrı yıkanmalıdır.</p> <p>Bıçak temizlerken acele edilmemeli ve uygun koruyucu eldiven kullanılmalıdır.</p>
YANMA RİSKLERİ	
<p>Bulaşık makinesinden çıkmış veya ısıtılmış sıcak tabak çanağa dokunmak</p>	<p>Dokunmadan önce bulaşıkların soğuması beklenmelidir veya yıkanmış sıcak bulaşıklara dokunurken eldiven kullanılmalıdır.</p>
<p>45°C'den yüksek sıcaklıkta su kullanmak</p>	<p>Sıcaklık ayarlı musluk kullanılmalı ve/veya buhar kazanındaki suyun sıcaklığı ayarlanmalıdır.</p>
ERGONOMİK RİSKLER	
<p>Öne eğilerek çalışmak (bulaşık teknesinin yüksek veya alçak olması)</p>	<p>Bulaşık yıkama sepeti çalışanın boyuna uygun olmalıdır.</p> <p>Bulaşık yıkama teknesinin yüksekliği 90 cm ile 1 m arasında ayarlanabilir olmalıdır.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
<p>Yinelenen hareketler yapmak (kolları yukarı kaldırmak, bulaşık duşu kullanırken başparmağa sürekli basınç uygulamak, sünger kullanırken el ayasına baskı uygulamak)</p>	Dönüşümlü çalışılma yapılmalıdır.
<p>Ağır yükleri tekrarlanan bir biçimde kaldırmak ve taşımak (ağır kazanlar, tabak yığınları, çöplerin boşaltılması)</p>	Kaldırma ve taşıma için tekerlekli el arabası, çöp konteyneri vb. yardımcı araçlar kullanılmalıdır.
<p>Ağır yükleri 2m'den uzağa veya yanlış duruşla taşımak (kollar yukarıda, dar alanlarda)</p>	Raf yükseklikleri 60-150 cm arasında olmalıdır. Hareket ve duruş eğitimi yapılmalıdır.
ELEKTRİK RİSKLERİ	
<p>Bulaşık teknesi çevresinde açık elektrik kablosu bulunması Uzatma kablolarının aşınmış olması</p>	Tesisatın düzenli bakımı yapılmalıdır. Tesisattaki tehlike kaynakları anında yok edilmelidir. Elektriği anında kesecek bir ana şalter bulunmalıdır.
AYDINLATMAYA RİSKLER	
<p>Aydınlatmanın yetersiz olması Aydınlatmanın başka risklere ortam hazırlaması (yarananma, yanık, düşme)</p>	Bu tür bir etkinlikte en az 120 lüks şiddetinde aydınlatma sağlanmalıdır.
DÜŞÜK VEYA YÜKSEK SICAKLIĞA BAĞLI RİSKLER	
<p>Sıcaklığın termal konfor değerlerindensapması (bulaşık yıkama makinesi başında çalışma)</p>	Bulaşıkhanede havalandırma ve iklimlendirme yapılmalıdır (saatte 1500 m ³ taze hava). Gerekliyse taze hava sağlanmalıdır.

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
<p>Termal konfor değerlerinden yüksek sıcaklık</p>	<p>Hafif iş giysileri sağlanmalı, içilebilir su temin edilmelidir.</p> <p>Yeterli dinlenme arası sağlanmalıdır.</p>
<p>Nem oranının yüksekliği</p>	
KİMYASAL RİSKLER	
<p>Kimyasal madde kullanmak (<i>deterjan, parlaticı, kireç çözücü vb.</i>)</p>	<p>Kimyasalların güvenli kullanma kurallarına uyulmalıdır.</p> <p>Bulaşık deterjanları ve diğer temizlik malzemeleri güvenli bir yerde, uygun koşullarda saklanmalıdır.</p> <p>Temizlik malzemeleri özgün kaplarında tutulmalı veya yeni kaplar uygun biçimde etiketlenmelidir.</p> <p>Çalışanlar kimyasallarla çalışma hakkında eğitilmelidir.</p> <p>Kişisel koruyucular sağlanmalıdır.</p>
ÖRGÜTSEL RİSKLER	
<p>İşin stresli olması (<i>vardiya değişikliği, kısmi süreli çalışma, eve gitmeyi güçleştiren iş araları</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Birçok görevi aynı anda yapmak -Beklenmedik durum yönetimi -İzdiham dönemleri 	<p>Hizmet örgütlenmesi işçilerin görüşleri alınarak iyileştirilmelidir.</p> <p>Aynı vardiyada birden çok görev yapılmaması için görev paylaşımı yapılmalıdır.</p>
<p>Gece çalışması yapmak</p> <p>Yalnız çalışmak</p> <p>Ortamın fiziksel saldırıya uygun olması (<i>geç saatte eve dönmek</i>)</p>	<p>Çalışma saatleri ertesi gün çalışmaya başlamadan önce yeterli dinlenme süresi sağlayacak biçimde düzenlenmelidir.</p> <p>Saat 23.00 ile 08.00 arasında yalnız çalışılmamalıdır.</p> <p>Acil durum çağırısı için düzenek kurulmalıdır.</p>

YEME İÇME HİZMETLERİ

MAL ALIMI, DEPOLAMASI,
MAHZENLER, SOĞUK ODALAR

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM

ÖNLEM

DÜŞMEK

Mal teslim alma ve depolama alanları ile mahzen veya soğuk oda zeminlerinin düşme riski oluşturması

- Kaygan zemin
(dökülmüş maddeler, yağlar, atıklar, buz, çamur)
- Engelibeli zeminler
(basamak, iniş, çıkış, çukur, oynak kaplamalar ve döşeme taşları)
- Dağınık zemin, elektrik kabloları ve mobilyalar
- Dar, alçak, sıkışık ve loş geçitler

Zemin temiz, düzenli, bakımlı ve kuru tutulmalıdır.

Zemin kaymayan bir malzeme ile kaplanmalıdır.

Düzyer farklılıkları ve basamaklar ortadan kaldırılmalı veya işaretlenmelidir.

Ulaşım yolları güvenlik altına alınmalıdır.

Geçitlerdeki engeller kaldırılmalı, geçit genişliği en az 120 cm, yüksekliği en az 2 m olmalı, değil ise işaretleme yapılmalıdır.

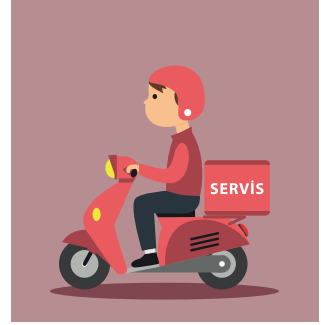
Özellikle merdivenlerdeki karanlık bölgeler aydınlatılmalıdır, bozuk ampuller değiştirilmelidir.

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
YÜKSEKTEN DÜŞMEK	
<p>Mal tesliminde ve depolanmasında yüksek bölümlere ulaşmak (malları yüksek bölümlere yerleştirmek veya oradan almak)</p>	<p>Sabit veya taşınabilir, güvenli merdiven kullanılmalıdır.</p> <p>Kasa, karton kutu ve tabure kullanımı yasaklanmalıdır.</p>
<p>Mal teslim alanına, depoya, mahzene veya soğuk odaya ulaşmak için merdiven kullanmak</p>	<p>Basamak yüksekliği ve derinliği uygun, güvenlik tırabzanı bulunan merdiven kullanılmalıdır.</p> <p>Basamaklara kayma önleyici bant takılmalıdır.</p> <p>Olanaklı ise yük asansörü kullanılmalıdır.</p>
<p>Yük taşırken merdivenden hızlı inip çıkmak</p>	<p>En sık kullanılanlar en yakına istiflenmelidir.</p>
<p>Bu hareketin hız ve süresinin düşme riskini artırması</p>	<p>Çalışırken acele edilmemelidir.</p>
YOLA BAĞLI RİSKLER	
<p>Araç kullanmak</p>	<p>Araçlara düzenli bakım yapılmalıdır.</p> <p>Sürücüye güvenli sürüş eğitimi verilmelidir:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Güvenli sürüş teknikleri uygulanmalıdır. -Hız sınırlamalarına uyulmalıdır. -Taşınabilir telefon kullanılmamalıdır. <p>İki ve üç tekerlekli araçlarda kask takılmalıdır.</p>
AĞIR CİSİM DÜŞMESİ	
<p>Yüksekte istiflenmiş ürünler</p> <ul style="list-style-type: none"> -Uygunsuz istifleme -Sıkışıklık -Farklı seviyelerde istiflemenin yol açtığı denge-sizlik -Kollar uzatılmış bir şekilde istifleme yapmak ya da istiflenmiş malzemeleri almak 	<p>İstifleme ve depolama rafları sabitlenmeli ve aşırı yüklenmemelidir.</p> <p>Ağır kutular alçak raflara istiflenmelidir.</p> <p>Ağır yükler 1,5 m'den yüksek raflara seyyar merdiven kullanılarak yerleştirilmelidir.</p> <p>El arabası gibi yardımcı araçlar kullanılmalıdır.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
KESİ OLUŞMASI	
Kesici nesnelere <i>(eskimiş kasa ve sepetler, delici cisimler, kırık camlar)</i>	<p>İş eldiveni kullanılmalıdır.</p> <p>Malzemelerin durumu önceden gözden geçirilmelidir.</p>
ERGONOMİK RİSKLER	
Kullanılan malzemeleri teslim almak veya depolamak <i>(kartonlar, kutular, sepetler)</i>	<p>Tekerlekli servis masası, el arabası vb. araç kullanılmalıdır.</p> <p>Geniş, engelsiz, düzgün zeminli ulaşım yolları bulunmalıdır.</p>
Erzak teslim alırken veya depolarken 20 kg'dan ağır yükleri 2 m'den uzağa taşımak	<p>Olanaklı ise karton kutuların ağırlıklarının azaltılmasına öncelik verilmelidir.</p>
İşlemin yanlış duruşlara yol açması <i>(sırtı öne eğerek, kolları uzatarak yük taşımak ve sıkışık alanlar)</i>	<p>Hareket ve duruş eğitimi yapılmalıdır.</p>
Bir kutuya ulaşmak için diğer kutuların yerini değiştirmek	<p>Kutular türlerine ve içeriklerine göre sınıflandırılmalıdır.</p>
AYDINLATMAYA BAĞLI RİSKLER	
Soğuk odalarda iç aydınlatma bulunmaması	<p>En az 120 lüks gücünde aydınlatma yapılmalıdır.</p>
Aydınlatmanın yetersiz olması Aydınlatmanın başka risklere ortam hazırlaması <i>(yarananma, yanık, düşme)</i>	
DÜŞÜK VEYA YÜKSEK SICAKLIĞA BAĞLI RİSKLER	
Nemli veya kuru ortamda 12 °C'den düşük sıcaklıklara sık sık ve uzun süre maruz kalmak <i>(soğuk odalarda ve mahzenlerde sayım, düzenleme ve temizlik yapılması)</i>	<p>Soğuktan koruyan iş giysisi verilmeli, soğuk odada uzun süre kalınacaksa uygun bot, eldiven ve bere sağlanmalıdır.</p> <p>Isınmak için sıcak içecek sağlanan yeterli dinlenme arası sağlanmalıdır.</p> <p>Soğuk odalarda içten açma kapama mekanizması bulunmalıdır.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
KİMYASAL RİSKLER	
Kuru buz kullanmak	Kuru buz sürücünden yalıtılmış kapalı bir bölgede kullanılmalıdır.
Yiyecek içecek taşımak için kullanılan araçların, soğuk odaların veya besin ambarlarının temizliği için bakterisit türü deterjan kullanmak	Kimyasalların güvenli kullanma kurallarına uyulmalıdır.
Ambarlarda ve mahzenlerde fare ve böcek zehri gibi dezenfeksiyon maddeleri kullanmak	Uygun kişisel koruyucular sağlanmalıdır.
Fıçı bira için gaz sağlayan, patlama riski olan düzenek	Gaz sağlayan düzenek bu iş için ayrılmış kapalı bir yere yerleştirilmelidir.
ÖRGÜTSEL RİSKLER	
İşin stresli olması -Birçok işi aynı anda yapmak -Beklenmedik durum yönetimi	Hizmet örgütlenmesi işçilerin görüşleri alınarak iyileştirilmelidir.
Çalışma biriminde gece çalışması yapılması Yalnız çalışmak Fiziksel saldırı için uygun ortam olması	İş saatleri ertesi gün işe dinlenmiş olarak başlanacak biçimde düzenlenmelidir. Saat 23.00 ile 08.00 arasında yalnız çalışılmamalıdır. Acil durum çağırısı için düzenek kurulmalıdır. Büyük miktarlarda para taşınmamalıdır.

YEME İÇME HİZMETLERİ ► PAKET NAKLİYESİ HİZMETİ



TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
DÜŞMEK	
<p>Mal teslimi yapılan alanın, ambarların, mahzenlerin veya soğuk odaların zeminlerinin düşme riski oluşturması</p> <p>-Kaygan zemin (dökülmüş maddeler, yağlar, atıklar, buz, çamur)</p>	<p>Zemin temiz, düzenli, bakımlı ve kuru tutulmalıdır.</p> <p>Zemin kaymayan bir malzeme ile kaplanmalıdır.</p>
<p>-Engebeli zemin (basamak, iniş, çıkış, çukurlar, sabitlenmemiş kaplamalar, dengesiz döşeme taşları)</p>	<p>Zemin düzleştirilmeli veya engeller işaretlenmelidir.</p> <p>Basamaklar ve düzey farklılıkları azaltılmalı, olanaklı değilse işaretlenmelidir.</p>
<p>-Dağınık zemin (elektrik kabloları, mobilyalar)</p>	<p>Ulaşım yolları ve geçitler engellerden arındırılmalıdır:</p>
<p>-Dar, alçak, sıkışık, loş geçitler</p>	<p>Geçitler en az 120 cm genişlikte ve 2 m yükseklikte olmalı, aksi halde işaretleme yapılmalıdır.</p> <p>Ulaşım yolları aydınlatılmalıdır.</p> <p>Özellikle merdivenlerde karanlık bölge bulunmamalıdır.</p> <p>Gerekliyse ek aydınlatma sağlanmalı ve bozuk ampuller değiştirilmelidir.</p>
<p>Hizmet örgütlenmesinin ve hızının düşme riskini artırması</p>	<p>Hizmet işçilerle birlikte örgütlenip iyileştirilmelidir.</p> <p>Hizmet hızı ve yoğunluğu düzenlenmelidir.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
YÜKSEKTEN DÜŞMEK	
<p>Mal teslimi sırasında yüksekteki bölümlere ulaşmak (yükseğe yerleştirilmiş malların alınması, araçta malların yükseğe istiflenmesi)</p>	<p>Sabit veya taşınabilir, güvenli merdiven kullanılmalıdır.</p> <p>Kasa, karton kutu ve tabure kullanımı yasaklanmalıdır.</p>
<p>Mal teslim alanına, depoya, mahzene veya soğuk odaya ulaşmak için merdiven kullanmak</p>	<p>Basamak yüksekliği ve derinliği uygun, güvenlik tırabzanı bulunan merdiven kullanılmalıdır.</p> <p>Basamaklara kayma önleyici bant takılmalıdır.</p> <p>Olanaklı ise yük asansörü kullanılmalıdır.</p>
<p>Yük taşırken merdivende hızlı inip çıkmak</p>	<p>En sık kullanılanlar en yakına istiflenmelidir.</p>
<p>Bu hareketin hız ve süresinin düşme riskini artırması</p>	<p>Çalışırken acele edilememelidir.</p>
YOLA BAĞLI RİSKLER	
<p>Yiyecek içecek taşırken araç kullanmak (4 tekerlekli, 2 tekerlekli, triportör)</p>	<p>Araçlara düzenli bakım yapılmalıdır.</p> <p>Sürücüye güvenli sürüş eğitimi verilmelidir:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Güvenli sürüş teknikleri uygulanmalıdır. -Hız sınırlamalarına uyulmalıdır. -Taşınabilir telefon kullanılmamalıdır.
AĞIR CİSİM DÜŞMESİ	
<p>Yüksekte istiflenmiş ürünler</p> <ul style="list-style-type: none"> -Uygunsuz istifleme -Sıkışıklık -Farklı düzeylerde istiflemenin yol açtığı dengesizlik -Kollar uzatılarak istifleme yapmak veya istiflenen malzemeyi almak 	<p>İstifleme ve depolama rafları sabitlenmeli ve aşırı yüklenmemelidir.</p> <p>Ağır kutular alçak raflarda istiflenmelidir. Ağır yükler 1,5 m'den yüksek raflara istiflenir veya buralardan indirilirken bir tabure, portatif merdiven veya basamak kullanılmalıdır.</p> <p>İşlemede yardımcı araç kullanılmalıdır (el arabası).</p>
KESİ OLUŞMASI	
<p>Çalışılan malzemelerin elde kesiye ya da yaralanmaya yol açması (eskimiş kasa ve sepetler, delici cisimler, kırık camlar)</p>	<p>İş eldiveni kullanılmalıdır.</p> <p>Malzemenin durumu önceden değerlendirilmelidir.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
ERGONOMİK RİSKLER	
25 kg'dan ağır yük taşımak (karton kutu, kasa ve sepetler)	Tekerlekli servis masası, el arabası gibi uygun araçlar kullanılmalıdır. Geniş, engelsiz, düzgün zeminli ulaşım yolları olmalıdır.
25 kg'dan ağır yükleri 2 m'den uzağa taşımak	Olanaklı olduğu ölçüde 10 kg'dan düşük yükleri taşıma ve kaldırma koşulu getirilmelidir.
Duruşun yanlış olması (sırtın öne eğilmesi, kollar uzatılmış şekilde yük taşınması, sıkışık alanlar)	Hareket ve duruş eğitimi yapılmalıdır.
DÜŞÜK VE YÜKSEK SICAKLIĞA BAĞLI RİSKLER	
Nemli veya kuru ortamda, uzun süre veya sık sık 12°C'den düşük sıcaklıkta çalışmak (soğuk odalarda ve mahzenlerde sayım, düzenleme ve temizlik yapılması)	Soğuktan koruyan iş giysisi verilmeli, soğuk odada uzun süre kalınacaksa uygun bot, eldiven ve bere giyilmelidir. Isınmak için sıcak içecek içilebilen yeterli dinlenme süresi verilmelidir.
KİMYASAL RİSKLER	
Dondurulmuş yük taşırken kuru buz kullanmak	Kuru buz sürücünden yalıtılmış kapalı bir alanda tutulmalıdır.
Taşıma araçlarını dezenfekte etmek için bakterisit özellikli deterjan kullanmak	Kimyasallar yetkili kişi tarafından kullanılmalıdır.
ÖRGÜTSEL RİSKLER	
İşin stresli olması - Birçok işi aynı anda yapmak - Beklenmedik durum yönetimi, acil görevler - Konuklarla iletişim, dil engeli - Sözel veya cinsel taciz - Vardiya değişiklikleri	Hizmet örgütlenmesi işçilerin görüşleri alınarak iyileştirilmelidir. Aynı vardiyada birden çok görev yapılması için görev paylaşımı yapılmalıdır.
Gece çalışması yapmak Yalnız çalışmak Fiziksel saldırı için uygun ortam bulunması	Çalışma saatleri ertesi gün işe başlamadan önce yeterli dinlenme sağlayacak şekilde düzenlenmelidir. Saat 23.00 ile 08.00 arasında yalnız çalışılmamalıdır. Acil durum çağrısı için düzenek kurulmalıdır. Büyük miktarda para taşıma önlenmelidir.

DESTEK HİZMETLERİ ► TEKNİK DESTEK VE BAKIM HİZMETLERİ



TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
DÜŞMEK	
<p>Teknik bölümlere ulaşım yollarının ve alanların düşme riski oluşturması</p> <p>-Engebelı zeminler (basamak, iniş-çıkış, çukurlar, sabıttlenmemiş kaplamalar, dengesiz döşeme taşları)</p> <p>-Kaygan zemin (dökülmüş maddeler, su, atıklar)</p> <p>-Engebelı zemin</p> <p>-Dar, engebelı ve loş koridorlar</p>	<p>Zemin temiz, düzenli, bakımlı ve kuru tutulmalıdır.</p> <p>Zemin düzleştirilmeli veya engeller işaretlenmelidir.</p> <p>Zemin kaymayan bir malzeme ile kaplanmalıdır.</p> <p>Halılar sabıttlenmelidir.</p> <p>Basamaklar ve düzey farklılıkları azaltılmalı, olanaklı değilse işaretlenmelidir.</p> <p>Ulaşım yolları aydınlatılmalıdır.</p> <p>Ulaşım yolları engellerden arındırılmalıdır.</p>
<p>Çalışma biriminin darlığı</p>	<p>Yeterli alan sağlanmalıdır.</p>
YÜKSEKTEN DÜŞMEK	
<p>Sık sık merdiven inip çıkmak (katlar arası, mahzen, çöp deposu)</p>	<p>Basamak yüksekliği ve derinliği uygun, güvenlik tırabzanı bulunan merdiven kullanılmalıdır.</p> <p>Basamaklara kayma önleyici bant takılmalıdır.</p>
<p>1.80 m'den yükseğe erişmek (her tür onarım, boya, badana, dekorasyon, ampul değiştirmek)</p>	<p>Sabit veya taşınabilir, güvenli merdiven kullanılmalıdır.</p> <p>Kasa, karton kutu ve tabure kullanımı yasaklanmalıdır.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
KESİ OLUŞMASI	
Cam veya ayna değiştirmek	Koruyucusu olan kesme aleti ve testere ve acil durdurma düzeneği olan güvenli araçlar kullanılmalıdır.
ELEKTRİK RİSKLERİ	
Elektrikli alet kullanmak Elektrik tesisatına müdahale etmek	Düzenli tesisat bakımı yapılmalıdır. Tesisattaki tehlike kaynakları anında yok edilmelidir. Kullanma talimatlarına uyulmalıdır. Elektrik tesisatına yalnızca yetkilendirilmiş kişiler müdahale etmelidir.
MAKİNELERE BAĞLI RİSKLER	
Yaralanmaya yol açabilecek kaynak makinesi, testere, kesici veya taşınabilir elektrikli veya mekanik bir el alet kullanmak	Kullanma talimatlarına uyulmalıdır. Eldiven, iş elbisesi gibi kişisel koruyucu araçlar kullanılmalıdır.
ERGONOMİK RİSKLER	
İşin yanlış duruşlar gerektirmesi (sırtı öne eğmek, kol ucunda yük taşımak, vücudun uzağında yük taşımak) Kolları baş hizasından yukarıya kaldırarak çalışmak Öne eğilerek, dizleri bükerek, çömelerek, bedeni yana çevirerek çalışmak Vidalama, vida sökme benzeri hareketleri güç uygulayarak veya uygulamayarak yapmak	Hareket ve duruş eğitimi yapılmalıdır. Uzatma sapı olan temizlik aracı veya güvenli merdiven kullanılmalıdır. Olanaklı olduğu ölçüde el aleti yerine makine kullanılmalıdır.
Alan darlığının duruşu güçleştirmesi	Yeterli çalışma alanı sağlanmalıdır.
25 kg'dan ağır yük taşımak (mobilya, buzlanmaya karşı kullanılan tuz çuvalları, boya, badana, bakım malzemeleri)	El arabası, kolay yönlendirilebilir tekerlekli araç gibi yardımcı araçlar kullanılmalıdır.
Yükü 2 m'den uzağa taşımak	
GÜRÜLTÜYE BAĞLI RİSKLER	
Gürültülü aletler kullanmak (matkap, zımpara, testere, belleme, çim biçme)	Aletlere düzenli bakım yapılmalıdır
Gürültülü bir atölyede çalışmak (80dB'den yüksek gürültüde 8 saat)	Kulak koruyucusu kullanma talimatına uygun olarak kullanılmalıdır.

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
AYDINLATMAYA BAĞLI RİSKLER	
Aydınlatmanın yetersiz olması ve başka tehlikelere yol açması (yaralanma, yanık, düşme)	Teknik etkinliklerde en az 300 lüks şiddetinde aydınlatma sağlanmalıdır.
HAVALANDIRMAYA BAĞLI RİSKLER	
Birimde havalandırma yapılmaması	Etkinliğe uygun yeterli taze hava sağlanmalıdır. (kişi başına, saatte 30 m ³)
Tozlu etkinlikte yerel havalandırma olmaması	Toz ve duman oluşan etkinliklerde yerel havalandırma yapılmalıdır. Etkinlik için gerekli kişisel koruyucular kullanılmalıdır.
BIYOLOJİK RİSKLER	
Atık su tesisatına onarım veya tıkanıklık açmak için müdahale etmek (tuvaletler, lavabolar)	Kesilmeye ve aşınmaya dayanıklı eldiven kullanılmalıdır. Batma, kesi veya biyolojik etkenler ile her türlü temasta (kan, idrar), temas bölgesi dezenfektan madde ile temizlenmeli ve anında sağlık birimine başvurulmalıdır.
KİMYASAL RİSKLER	
Sanayi tipi temizlik malzemesi kullanmak	Kimyasalların güvenli kullanma kurallarına uyulmalıdır.
Boya ve badana yapmak Çözücü, asit, baz kullanmak Ot, haşere, kemirgen mücadele ilacı uygulamak Duman (kaynak), gaz ve toza (ağaç, çimento) maruziyeti olan işler	Çözücü içermeyen boya ve badana malzemeleri seçilmelidir. Önerilmiş gözlük, eldiven, solunum koruyucusu vb. kişisel koruyucular kullanılmalıdır.
ÖRGÜTSEL RİSKLER	
İşin stresli olması -Birçok görevi aynı anda yapmak -Beklenmedik durum yönetimi	Hizmet örgütlenmesi işçilerin görüşleri alınarak iyileştirilmelidir. Aynı vardiyada birden çok görev yapılmaması için görev paylaşımı yapılmalıdır.
Gece çalışması yapmak Ortamin fiziksel saldırıya uygun olması (geç saatte eve dönmek)	İş saatleri ertesi gün işe dinlenmiş olarak başlanacak biçimde düzenlenmelidir. Saat 23.00 ile 08.00 arasında yalnız çalışılmamalıdır. Acil durum çağırısı için düzenek kurulmalıdır.

DESTEK HİZMETLERİ ➤ ÇEŞİTLİ HİZMETLER (HAVUZ, SPA, SPOR SALONU VB)



TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
DÜŞMEK	
<p>Zeminin düşme tehlikesi oluşturması</p> <p>-Kaygan zemin (dökülmüş ürünler, su, atıklar, deterjan)</p> <p>-İnişli çıkışlı zemin (basamak, iniş, rampa)</p> <p>-Hatalı zemin (çukur, girintili çıkıntılı kaplama, oynak kaplama taşları)</p>	<p>Zemin temiz, düzenli, bakımlı ve kuru tutulmalıdır.</p> <p>Zemin kaymayan bir malzeme ile kaplanmalıdır.</p> <p>Zemin düzleştirilmeli veya engeller işaretlenmelidir.</p>
<p>Dolaşım alanlarının düşme riski oluşturması (dar, engelli, loş geçitler)</p>	<p>Ulaşım yolları aydınlatılmalıdır.</p> <p>Ulaşım yolları engellerden arındırılmalıdır.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
YÜKSEKTEN DÜŞMEK	
Merdiven kullanmak <i>(katlar arası)</i>	Basamak yüksekliği ve derinliği uygun, güvenlik tırabzanı bulunan merdiven kullanılmalıdır. Basamaklara kayma önleyici bant takılmalıdır.
1,80 m'den yükseğe erişme zorunluluğu <i>(temizlik, bakım, stok denetimi, teçhizat onarımı)</i>	Sabit veya taşınabilir, güvenli merdiven kullanılmalıdır. Kasa, karton kutu ve tabure kullanımı yasaklanmalıdır.
KESİ OLUŞMASI	
Kesici ve sivri aletler kullanmak <i>(makas, bıçak)</i>	Kullanma talimatlarına uyulmalıdır.
YANMA RİSKLERİ	
Yakıcı alet kullanmak <i>(buhar püskürtme, saç kurutma aleti)</i>	Kullanma talimatlarına uyulmalıdır.
ELEKTRİK RİSKLERİ	
Elektrikli alet kullanmak Elektrik tesisatında onarım yapmak	Kullanma talimatlarına uyulmalıdır. Düzenli tesisat bakımı yapılmalıdır. Tesisattaki tehlike kaynakları anında yok edilmelidir.
ERGONOMİK RİSKLER	
Kolları omuz hizası üzerine kaldırarak, kollarla güç uygulanan ritmik hareketler yaparak çalışmak <i>(fırçalama, epilasyon, masaj, cilt bakımı)</i>	Yüksekliği ayarlanabilir bakım masaları ve kuaför koltukları kullanılmalıdır. El aletleri yerine, olanaklı olduğu ölçüde mekanik aletler kullanılmalıdır.
Vidalama veya vida sökme benzeri hareketleri güç uygulayarak veya uygulamadan yapmak	

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
<p>Elle taşıma ve kaldırma yapmak (paket, havuz koruyucusu taşımak, fitness teçhizatı yerleştirmek)</p>	<p>Kaldırma ve taşıma için kolay yönlendiren el arabası, tekerlekli araç kullanılmalıdır.</p> <p>Olanaklı ise mekanik teçhizat kullanılmalıdır.</p> <p>Teleskopik saplı alet ve güvenli merdiven kullanılmalıdır.</p> <p>Hareket ve duruş eğitimi yapılmalıdır.</p>
<p>Bu işlemlerin hatalı duruşa yol açması (sirtin öne eğilmesi, kollar uzatılarak yük taşımak ve/veya bedeninin uzağındaki yükü taşımak)</p>	
<p>Yükleri 2 m'den uzağa ve/veya merdiven inip çıkarak taşımak (öne eğilmiş, çömelmiş ve yere eğilmiş, beden öne eğilip döndürülerek, ayakta uzanarak)</p>	
<p>İşlem yapılan alanların dar olmasının duruş güçlüklerini artırması</p>	
HAVALANDIRMAYA BAĞLI RİSKLER	
<p>Birimlerde etkinliğe uygun havalandırma yapılmaması Havayı dışarı yönlendirecek bir düzenek bulunmaması</p>	<p>Hava etkinliğe uygun ve yeterli düzeyde yenilenmelidir. (saatte kişi başına en az 30 m³)</p>
KİMYASAL RİSKLER	
<p>İşçinin sanayi tipi temizlik ürünleri kullanması</p>	<p>Önerilen koruyucu teçhizat kullanılmalıdır.</p> <p>Bu özel riskler için uzman kişi ve kuruluşlardan yardım alınmalıdır.</p>
<p>İşçinin teçhizat bakımı yapması (havuz ve sauna bakım ürünleri, zemin boyaları)</p>	
<p>İşçinin kozmetik ürünler kullanması (saç boyaları ve tüy dökücüler)</p>	
ÖRGÜTSEL RİSKLER	
<p>İşin stresli olması</p> <ul style="list-style-type: none"> -Birçok görevi aynı anda yapmak -Beklenmedik olayların yönetilmesi -İzdiham dönemleri -Müşterilerle iletişim, dil engeli -Sözel veya cinsel saldırı riski -Değişken çalışma saatleri 	<p>Hizmet örgütlenmesi işçilerin görüşleri alınarak iyileştirilmelidir.</p> <p>Aynı vardiyada birden çok görev yapılmaması için görev paylaşımı yapılmalıdır.</p> <p>İş saatleri ertesi gün işe dinlenmiş olarak başlanacak biçimde düzenlenmelidir.</p>

DESTEK HİZMETLERİ  GÜVENLİK HİZMETLERİ

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
DÜŞMEK	
<p>Güvenliği sağlanan kapalı alanlarda zeminlerin düşme riski oluşturması (tesis, park yeri, diğer alanlar)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Engembeli zeminler (basamak, iniş çıkışlar, çukurlar, oynak döşeme taşları) -Kaygan zemin (dökülmüş maddeler, su, atıklar) -Engembeli zemin -Dar, engembeli ve loş koridorlar 	<p>Zemin temiz, düzenli, bakımlı ve kuru tutulmalıdır.</p> <p>Zemin kaymayan bir malzeme ile kaplanmalıdır.</p> <p>Zemin düzleştirilmeli veya engeller işaretlenmelidir.</p> <p>Basamaklar ve düzey farklılıkları azaltılmalı, olanaklı değilse işaretlenmelidir.</p> <p>Ulaşım yolları aydınlatılmalıdır.</p> <p>Ulaşım yolları engellerden arındırılmalıdır.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
YÜKSEKTEN DÜŞMEK	
Merdiven çıkmak (<i>kattar arası, mahzen, park</i>)	Basamak yüksekliği ve derinliği uygun, güvenlik tirabzanı bulunan merdiven kullanılmalıdır. Basamaklara kayma önleyici bant takılmalıdır.
Hizmet örgütlenmesi ve hızının riski artırması	Hizmet işçilerle birlikte örgütlenip iyileştirilmelidir. Hizmet hızı ve yoğunluğu düzenlenmelidir.
YOLA BAĞLI RİSKLER	
Şirketin araçlarını kullanmak	Araçlara düzenli bakım yapılmalıdır. Sürücüyü güvenli sürüş eğitimi verilmelidir: -Güvenli sürüş teknikleri uygulanmalıdır. -Hız sınırlamalarına uyulmalıdır. -Taşınabilir telefon kullanılmamalıdır.
ERGONOMİK RİSKLER	
Uzun süre ayakta çalışmak	Oturarak dinlenmeye veya düzenli yürümeye olanak sağlayan bir dönüşümlü çalışma örgütlenmelidir. Hareket ve duruş eğitimi yapılmalıdır.
GÜRÜLTÜYE BAĞLI RİSKLER	
İşyerinde gürültü düzeyinin 80 dB'i aşması	Kulak koruyucusu sağlanmalıdır.
DÜŞÜK VEYA YÜKSEK SICAKLIĞA BAĞLI RİSKLER	
Sık sık 24°C'den yüksek (<i>kalabalık yerler</i>) ya da nemli veya kuru (<i>dışarıda çalışma</i>) 15°C'den düşük sıcaklıklara maruz kalmak	Vantilatör kullanılmalı, iklimlendirme yapılmalıdır. Hafif iş giysileri ve içilebilir su sağlanmalıdır. Yeterli dinlenme arası sağlanmalıdır. Soğuktan koruyan iş giysisi sağlanmalıdır. Isınmak için sıcak içecek içilebilen yeterli dinlenme arası sağlanmalıdır.

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
AYDINLATMAYA BAĞLI RİSKLER	
<p>Aydınlatmanın yetersiz olması</p> <p>Aydınlatmanın başka risklere ortam hazırlaması</p>	<p>Koridorlar ve geçiş yolları yeterli aydınlatılmalıdır.</p> <p>Işık kaynağının kişiye veya etkinliğe göre ayarlanmasını sağlamalıdır.</p> <p>Işık kaynağı yeterli olmayan yerleri denetleyebilmesi için el feneri verilmelidir.</p>
BİYOLOJİK RİSKLER	
<p>Hayvanların bakımını yapmak</p>	<p>Hayvanlar veteriner gözetiminde olmalıdır.</p> <p>Hayvanlarda ağızlık kullanılmalıdır.</p> <p>Riskli müdahalelerde eldiven kullanılmalıdır.</p>
<p>Biyolojik sıvılara temas etmek (kan, idrar)</p>	<p>Önleyici Hepatit B aşılması yapılmalıdır.</p>
ÖRGÜTSEL RİSKLER	
<p>İşin stresli olması</p> <ul style="list-style-type: none"> -Aynı anda birçok iş yapmak -Diğer işlere yardım etmek (bar, hizmet) -İzdiham dönemleri -Konuklarla iletişim -Sözel veya cinsel taciz -Vardiya değişiklikleri -Para taşımak 	<p>Hizmet örgütlenmesi işçilerin görüşleri alınarak iyileştirilmelidir.</p> <p>Gün bitiminden sonra para nakli yapılmamalıdır.</p>
<p>Gece çalışması yapmak</p> <p>Yalnız çalışmak</p> <p>Ortamın fiziksel saldırıya uygun olması</p>	<p>İş saatleri ertesi gün işe dinlenmiş olarak başlanacak biçimde düzenlenmelidir.</p> <p>Saat 23.00 ile 08.00 arasında yalnız çalışılmamalıdır.</p> <p>Acil durum çağırısı için düzenek kurulmalıdır.</p>

DESTEK HİZMETLERİ  **PARK, GARAJ**

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
DÜŞMEK	
Zeminin düşme riski oluşturması -Kaygan iç ve dış zeminler <i>(yağmur, buzlanma)</i> -Engelibeli zemin <i>(basamak, iniş-çıkış)</i> -Hasarlı zemin <i>(çukur, aşınmış veya kalkmış kaplama)</i>	Zemin temiz, düzenli, bakımlı ve kuru tutulmalıdır. Zemin düz olmalıdır. Zemin kaymayan bir malzeme ile kaplanmalıdır. Engelibeler kaldırılmalı veya işaretlenmelidir.
Doluşım alanlarının düşmeye yol açması <i>(dar, alçak, loş geçitler)</i>	Doluşım yolları aydınlatılmalı ve serbestleştirilmelidir.
YÜKSEKTEN DÜŞMEK	
Merdiven kullanmak <i>(katlar arası)</i>	Basamak yüksekliği ve derinliği uygun, güvenlik tirabzanı bulunan merdiven kullanılmalıdır. Basamaklara kayma önleyici bant takılmalıdır.
Bazı araçların bakım ve onarımı için araçların yüksek bölümlerine ulaşmak	Sabit veya taşınabilir, güvenli merdiven kullanılmalıdır. Kasa, karton kutu ve tabure kullanımı yasaklanmalıdır.

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
YOLA BAĞLI RİSKLER	
Yolda ve park yerinde yürümek	Yürüme ve dolaşım yolları aydınlatılmalı ve güvenli hale getirilmelidir.
Müşteri ulaşımı için araç kullanmak	Sürücüye güvenli sürüş eğitimi verilmelidir. -Güvenli sürüş teknikleri uygulanmalıdır. -Hız sınırlamalarına uyulmalıdır. -Taşınabilir telefon kullanılmamalıdır. Yol güvenliği eğitimi yapılmalıdır.
ERGONOMİK RİSKLER	
Uzun süre ayakta, sabit veya dar alanda hareket ederek durmak	Oturma yeri veya ayakta bekleme yeri sağlanmalı, oturarak dinlenme olanağı sağlanmalıdır.
Elle bakım onarım işleri yapmak (lastik değiştirme, motor bakımı)	Bakım için yardımcı araçlar sağlanmalıdır.
Tekrarlayıcı kol hareketi gerektiren bakım onarım işleri (iç ve dış yıkama)	Hareket ve duruş eğitimi yapılmalıdır.
AYDINLATMAYA BAĞLI RİSKLER	
Aydınlatmanın yetersiz olması Aydınlatmanın başka risklere ortam hazırlaması (düşme, kazalar)	En az 120 lüks gücünde aydınlatma yapılmalıdır.
DÜŞÜK VEYA YÜKSEK SICAKLIĞA BAĞLI RİSKLER	
Açık ve kapalı alanlarda (kapalı garaj) nemli veya kuru havada, 24°C'den yüksek veya 15°C'den düşük sıcaklığa maruz kalmak	Açık park alanlarının gözetiminde güneşten koruyucu donanım kullanılmaktadır. Kapalı alanlarda kişi başına saatte en az 30 m3 taze hava sağlanmalıdır. Hafif iş giysileri sağlanmalıdır. Su içilebilen dinlenme araları sağlanmalıdır Soğuktan koruyan iş giysisi sağlanmalıdır. Isınmak için sıcak içecek içilebilen yeterli dinlenme arası sağlanmalıdır.

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
KİMYASAL RİSKLER	
Park yerinin sürücüyü veya park görevlisini egzoz gazlarına maruz bırakacak biçimde kapalı veya yer altında olması	Karbon monoksit sınır değerlerinin aşılmasını önlemek için kişi başına saatte en az 30 m ³ taze hava sağlanmalıdır.
Müşterilerin arabasını temizlerken deterjan kullanmak	
Araç bakım ve onarımı yapmak	Otomobil bakım onarımıyla ilgili mesleki riskler konusunda uzmanlaşmış iş hekimi veya uzmanlık kuruluşuna danışılmalıdır.
Motor yağı, çözücü ve asbeste maruz kalmak	İş giysisi, eldiven vb. uygun kişisel koruyucular kullanılmalıdır
ÖRGÜTSEL RİSKLER	
<p>İşin stresli olması</p> <ul style="list-style-type: none"> -Birçok görevi aynı anda yapmak (<i>karşılama, istekleri yerine getirmek, yönlendirme, iletiler</i>) -Beklenmedik durum yönetimi -İzdiham dönemleri -Konuklarla iletişim -Sözel veya cinsel taciz 	<p>Hizmet örgütlenmesi işçilerin görüşleri alınarak iyileştirilmelidir.</p> <p>Aynı işte birçok görev yapılmasından kaçınılmalıdır.</p>
Gece çalışması yapmak	İş saatleri ertesi gün işe dinlenmiş olarak başlanacak biçimde düzenlenmelidir.
Yalnız çalışmak Ortamın fiziksel saldırıya uygun olması	<p>Saat 23.00 ile 08.00 arasında yalnız çalışılmamalıdır.</p> <p>Acil durum çağırısı için düzener kurulmalıdır.</p>

DESTEK HİZMETLERİ ▶ ALIŞVERİŞ MAĞAZASI



TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
DÜŞMEK	
<p>Zeminin düşme riski oluşturması</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kaygan zemin (dökülmüş maddeler, yağlar, atıklar, buzlanma) -Engelibeli ve yıpranmış zemin (basamak, iniş-çıkışlar, çukurlar, oynak döşeme taşları) 	<p>Zemin temiz, düzenli, bakımlı ve kuru tutulmalıdır.</p> <p>Zemin kaymayan bir malzeme ile kaplanmalıdır.</p> <p>Basamaklar ve düzey farklılıkları azaltılmalı olanaklı değilse işaretlenmelidir.</p>
<p>Kasaya ulaşılan yolun düşme riski oluşturması</p> <ul style="list-style-type: none"> -Dağınık zemin (elektrik kabloları, mobilyalar) -Dar ve sıkışık geçitler 	<p>Ulaşım yolları aydınlatılmalıdır.</p> <p>Ulaşım yolları engellerden arındırılmalıdır.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
YÜKSEKTEN DÜŞMEK	
Yüksekte çalışmak <i>(yüksekteki malzemelere erişmek, ampul değiştirmek, dekorasyon yapmak)</i>	Sabit veya taşınabilir, güvenli merdiven kullanılmalıdır. Kasa, karton kutu ve tabure kullanımı yasaklanmalıdır.
Sık sık merdiven inip çıkmak <i>(katlar arası, ambar, mahzen arasında)</i>	Basamak yüksekliği ve derinliği uygun, güvenlik tırabzanı bulunan merdiven kullanılmalıdır. Basamaklara kayma önleyici bant takılmalıdır.
ELEKTRİK RİSKLERİ	
Dış ortamdaki elektrik tesisatının tehlike yaratacak ve yangına yol açabilecek durumda olması <i>(korumasız kablo, çoklu priz, uzatma kullanma)</i>	Düzenli tesisat bakımı yapılmalıdır. Tehlike kaynakları anında yok edilmelidir.
ERGONOMİK RİSKLER	
Tezgâh yüksekliği veya derinliğinin çalışan ile uyumsuz olması	Kullanıcının onayladığı, yüksekliği ayarlanabilir bir tezgâh seçilmelidir.
Çalışırken sırtı eğmek; kolları kaldırmak; kolları uzatarak veya parmak ucunda ve tek ayak üzerinde yük taşımak; tekrarlayıcı hareket yapmak	Etkinliğe uygun hareket ve duruş eğitimi yapılmalıdır. En çok satılan nesnelere kol yüksekliğine yerleştirilmelidir.
Uzun süre ayakta durmak	Kolay oturulup kalkılan ve hareket ettirilebilen bir sandalye kullanılmalıdır.
Zor kaldırılıp ve indirilen ağır bir kepenk veya metal perde bulunması <i>(bozuk mekanizma, çok uzun veya kısa açma kapama çubuğu)</i>	Kepenk veya metal perdenin mekanik olarak açılıp kapanması sağlanmalıdır.
Tezgâh veya vitrinin gün içinde birçok kez kurulup toplanması	Hafif malzemeden yapılmış ve 360° dönebilen tekerlekli mobilya kullanılmalıdır.

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
Tezgâhın donatılmasının önemli taşıma ve kaldırma işlemleri gerektirmesi	Taşıma ve kaldırma için yardımcı araç kullanılmalıdır. (el arabası, tekerlekli araç)
DÜŞÜK VEYA YÜKSEK SICAKLIĞA BAĞLI RİSKLER	
Nemli veya kuru ortamda, sık sık 24°C'den yüksek veya 15° C'den düşük sıcaklığa maruz kalmak	<p>Güneşten koruyucu tente takılmalıdır.</p> <p>Aspiratör veya vantilatör takılmalıdır.</p> <p>Hafif iş giysisi verilmelidir.</p> <p>İçilebilir su sağlanmalıdır.</p> <p>Su içilebilen yeterli dinlenme arası verilmelidir.</p> <p>Soğuktan koruyan iş giysisi verilmelidir (yelek).</p> <p>Isınmak için yeterli dinlenme arası verilmelidir.</p> <p>Sıcak içecek sağlanmalıdır.</p>
ÖRGÜTSEL RİSKLER	
<p>İşin strese yol açması</p> <ul style="list-style-type: none"> -Birçok görevi aynı anda yapmak -Beklenmedik durum yönetimi -İzdiham dönemleri -Konuklarla iletişim, dil engeli -Sözel veya cinsel taciz -Vardiya değişiklikleri, kısmi süreli çalışma 	<p>Hizmet örgütlenmesi işçilerin görüşleri alınarak iyileştirilmelidir.</p> <p>Aynı vardiyada birden çok görev yapılmaması için görev paylaşımı yapılmalıdır.</p>
<p>Birimde gece çalışması yapmak</p> <p>Yalnız çalışmak</p> <p>Ortamın fiziksel saldırıya uygun olması</p>	<p>İş saatleri ertesi gün işe dinlenmiş olarak başlanacak biçimde düzenlenmelidir.</p> <p>Saat 23.00 ile 08.00 arasında yalnız çalışılmamalıdır.</p> <p>Gün bitiminden sonra para nakli yapılmamalıdır.</p> <p>Kasadaki para miktarı sınırlanmalıdır.</p>

DESTEK HİZMETLERİ ▶ DIŞ SATIŞ MAĞAZASI



TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
DÜŞMEK	
<p>Zeminin düşme riski oluşturması</p> <p>-Kaygan zemin (<i>dökülmüş madde, yağ ve atıklar, buzlanma</i>)</p> <p>-Engelibeli ve yıpranmış zemin (<i>basamak, iniş-çıkış, çukur, oynak kaplama ve döşeme taşları</i>)</p>	<p>Zemin temiz, düzenli, bakımlı ve kuru tutulmalıdır.</p> <p>Zemin kaymayan bir malzeme ile kaplanmalıdır.</p> <p>Basamaklar ve düzey farklılıkları azaltılmalı; olanaklı değilse işaretlenmelidir.</p>
<p>Ulaşım yollarının düşme riski oluşturması</p> <p>-Dağınık zemin (<i>elektrik kablosu, mobilyalar</i>)</p> <p>-Dar ve sıkışık geçitler</p>	<p>Ulaşım yolları aydınlatılmalıdır.</p> <p>Ulaşım yolları engellerden arındırılmalıdır.</p>
<p>Hizmet örgütlenmesi ve iş hızının düşme riski oluşturması</p>	<p>Çalışırken acele edilmemelidir.</p>

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
YÜKSEKTEN DÜŞMEK	
Yüksekte çalışmak (yüksek raflara erişim, ampul değiştirmek, dekorasyon yapmak)	Sabit ve taşınabilir güvenli merdiven gibi uygun araçlar kullanılmalıdır. Kasa, karton kutu ve tabure kullanılmamalıdır.
Sık sık merdiven inip çıkmak (katlar, ambar, mahzen)	Basamak yüksekliği ve derinliği uygun, güvenlik tırabzanı bulunan merdiven kullanılmalıdır. Basamaklara kayma önleyici bant takılmalıdır.
Hizmet örgütlenmesi ve iş hızının düşme riski oluşturması	Hizmet işçilerle birlikte örgütlenip iyileştirilmelidir. Hizmet hızı ve yoğunluğu düzenlenmelidir.
KESİ OLUŞMASI	
Kesici malzemeler (kırık bardak ve tabaklar, bıçaklar)	Kırık bardak ve tabaklar faraş, süpürge, özel çöp kovası kullanarak uygun biçimde yok edilmelidir. Uygun ve iyi bilenmiş bıçak kullanılmalıdır.
Kabuklu deniz hayvanları	Kabuklu deniz hayvanları için eldiven kullanılmalıdır.
YANMA RİSKLERİ	
Pişirme aletleri kullanmak (krep makinesi, kızartma makinesi, fırın, hot dog makinesi) Sıcak madde sıçraması (yağ, buhar)	Isıya karşı dayanıklı el koruyucu kullanılmalıdır. Kullanılmayan ocaklar söndürülmelidir. Sıçramayı önleyecek koruyucu kullanılmalıdır. Haznesi otomatik inen fritöz kullanılmalıdır.
ELEKTRİK RİSKLERİ	
Dış ortamdaki elektrik tesisatının hatalı olması (korumasız kablo, çoklu priz, uzatma kullanmak)	Tesisattaki tehlike kaynakları anında yok edilmelidir.
Düzenli bakımı yapılmayan elektrik tesisatı	Tesisatın düzenli bakımı yapılmalıdır.

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
ERGONOMİK RİSKLER	
Tezgâh yükseklik ve derinliği, mutfak aletlerinin yükseklik ve ulaşılabilirliği ile çalışan arasındaki uyumsuzluk	Kullanıcının onayladığı, yüksekliği ayarlanabilir bir tezgâh seçilmelidir.
Çalışırken sırtı eğmek, kollar uzatılarak, parmak ucunda veya tek ayak üzerinde yük taşımak ve kolları kaldırmak	Hareket ve duruş eğitimi yapılmalıdır.
Çalışırken el ve kollarla kuvvet uygulanan veya uygulanmayan tekrarlanan hareketler yapmak <i>(midye açmak, yiyecek parçalamak, krep yapmak, kızartılan nesnelere çevirmek)</i>	Etkinliğe uygun ve bakımlı alet kullanılmalıdır. (bilenmiş bıçaklar, elektrikli bıçaklar)
Uzun süre ayakta durmak	Kolay oturulup kalkılan ve hareket ettirilebilen bir sandalye kullanılmalıdır.
Zor kaldırılıp indirilen ağır kepenk veya metal perde kullanmak <i>(yıpranmış mekanizma, çok uzun veya kısa açma kapağı çubuğu)</i>	Mekanik olarak açılıp kapanabilen kepenk veya metal perde sağlanmalıdır.
Tezgâh veya vitrini gün içinde birçok kez kurup toplamak	Hafif malzemeden yapılmış ve 360° dönebilen tekerlekli mobilya kullanılmalıdır.
Tezgâh kurulurken sık sık taşıma ve kaldırma yapmak <i>(parçalanmış buz, çeşitli mallar)</i>	El arabası, tekerlekli araç gibi yardımcı araçlar kullanılmalıdır.
AYDINLATMAYA BAĞLI RİSKLER	
Aydınlatmanın yetersiz olması ve başka tehlikelere yol açması <i>(yara, yanık, düşme)</i>	En az 500 lüks gücünde aydınlatma yapılmalıdır.

TEHLİKE VE TEHLİKELİ DURUM	ÖNLEM
DÜŞÜK VEYA YÜKSEK SICAKLIĞA BAĞLI RİSKLER	
Nemli veya kuru ortamda 24° C'den yüksek (iklim koşulları veya mutfak aletlerinden yayılan ısı) veya 15 °C'den düşük sıcaklıklara sık sık maruz kalmak	<p>Güneşin etkilerine karşı tente, güneşlik, havalandırma menfezi, vantilatör vb. sağlanmalıdır.</p> <p>İçme suyu sağlanmalıdır.</p> <p>Yeterli dinlenme arası sağlanmalıdır.</p> <p>Hafif iş giysisi sağlanmalıdır.</p> <p>Eldiven, bere, bot vb. gibi soğuktan koruyucu iş giysileri sağlanmalıdır.</p> <p>Isınmak için sıcak içecek içilebilen yeterli dinlenme arası sağlanmalıdır.</p>
KİMYASAL RİSKLER	
Kimyasal madde kullanmak (deterjan, boya çıkarıcı)	Kimyasalların güvenli kullanma kurallarına uyulmalıdır.
ÖRGÜTSEL RİSKLER	
<p>İşin stresli olması</p> <ul style="list-style-type: none"> -Birçok işi aynı anda yapmak -Beklenmedik durum yönetimi -İzdiham dönemleri -Konuklarla iletişim, dil engeli -Sözel veya cinsel taciz -Değişken çalışma saatleri -Kısmi süreli çalışma gerekliliği 	Hizmet örgütlenmesi işçilerin görüşleri alınarak iyileştirilmelidir.
Gece çalışması yapmak	İş saatleri ertesi gün işe dinlenmiş olarak başlanacak biçimde düzenlenmelidir.
Yalnız çalışmak	Saat 23.00 ile 08.00 arasında yalnız çalışılmamalıdır.
Fiziksel saldırı tehlikesi olması (müşteri, eve geç saatlerde dönüş)	Gün bitiminden sonra para nakli yapılmamalıdır.

[35, 36, 37, 38]

BİRİMLERE GÖRE RİSKLER

Önlem alınmadığında tanımlanan tehlikelerin üretim birimlerine göre yol açacağı olası riskler aşağıda tablolaştırılmıştır.



TEHLİKE	OLASI ZARAR	ÜRETİM BİRİMİ
Düşme, Yüksekten Düşme	Hafif hasar (yüzeysel bere, hematoma, kas yırtığı, burkulma) Ağır hasar (uzuv ve omur kırığı, kafa travması)	Tüm birimler
Yola bağlı	Hafif hasar (yüzeysel bere, hematoma, kas yırtığı, burkulma) Ağır hasar (uzuv ve omur kırığı, kafa travması)	Karşılama ve bagaj hizmetleri, mal alımı, depolaması, mahzenler, soğuk odalar, paket nakliyesi hizmeti, güvenlik hizmetleri, park, garaj, dış satış mağazası
Ağır cisim düşmesi	Basit yaralanma (yüzeysel yaralanma, hematoma)	Karşılama ve bagaj hizmetleri, mahzenler, soğuk odalar, nakliye paket servisi
Kesi	Değişik ağırlıkta yaralanma	Oda temizliği ve bakımı, restoran, salon, bar, teras, mutfak, bulaşıkhanesi, mal alımı, depolaması, mahzenler, soğuk odalar, nakliye paket servisi, dış satış mağazası

Yanma	El, ön kol ve yüzde yanık	Çamaşırhane, restoran, salon, bar, teras, mutfak, bulaşıkhanne, teknik destek ve bakım hizmetleri, çeşitli hizmetler, dış satış mağazası
Elektrik	Yanık Elektrik riskleri	Resepsiyon, yönetim birimi, santral, genel alanların temizlenmesi ve bakımı, oda temizliği ve bakımı, çamaşırhane, restoran, salon, bar, disko, teras, mutfak, bulaşıkhanne, teknik destek ve bakım hizmetleri, çeşitli hizmetler, alışveriş mağazası, dış satış mağazası
Makinelere bağlı	Yaralanma Kırıklar Göz kamaşması	Mutfak, teknik destek ve bakım hizmetleri
Ergonomik	Dolaşım sorunları Lumbago Omuz, dirsek ve bilekte tendinit Karpal tünel sendromu Lumbago Bel, omur fıtığı	Tüm birimler
Gürültü	İşitme kaybı Huzursuzluk ve davranış bozukluğu Yorgunluk Yoğunlaşma ve dikkat azalması Uyku bozuklukları Kalp ve dolaşım sistemi sorunları Sindirim sistemi sorunları	Resepsiyon, disko, teknik destek ve bakım hizmetleri, güvenlik hizmetleri
Aydınlatma	Yorgunluk Baş ağrısı Gözlerde yanma, kızarma ve sulanma	Tüm birimler

Havalandırma	Solunum sistemi hastalıkları Lejyoner hastalığı	Tüm birimler
Düşük ve yüksek sıcaklık	Sıvı kaybı Yorgunluk Boğaz iltihabı Anjin Nezle Eklem ve deri rahatsızlıkları Hipotermi, donma	Karşılama ve bagaj hizmetleri, resepsiyon, yönetim birimi, santral, çamaşırhane, restoran, salon, mutfak, bar, disko, teras, bulaşıkhanne, mahzenler, soğuk odalar, nakliye paket servisi, teknik destek ve bakım hizmetleri, çeşitli hizmetler, güvenlik hizmetleri, park, garaj, alışveriş mağazası, dış satış mağazası
Biyolojik	Viral hepatit HIV Deri iltihabı Bulaşıcı hastalıklar	Karşılama ve Bagaj Hizmetleri, Genel Alanların Temizlenmesi ve Bakımı, Oda Temizliği ve Bakımı, Çamaşırhane, Teknik Destek ve Bakım Hizmetleri, Güvenlik Hizmetleri
Kimyasal	Deride tahriş Yanık Alerji Solunum yolu tahrişi, alerjisi Kanserler (<i>deri, akciğer, sinüs</i>)	Genel alanların temizlenmesi ve bakımı, oda temizliği ve bakımı, çamaşırhane, restoran, salon, mutfak ve kahvaltı hazırlama salonu, disko, teras, bulaşıkhanne, mahzenler, soğuk odalar, nakliye paket servisi, teknik destek ve bakım hizmetleri, çeşitli hizmetler ve teçhizat, park, garaj, dış satış mağazası
Alkol ve tütün tüketimine bağlı	Alkolizm Karaciğer hastalıkları Solunum yolları hastalıkları Kanser	Restoran, salon, mutfak, bar, disko, teras
Örgütsel	Uyku bozukluğu Anksiyete Depresyon Endokrin bozukluk	Tüm birimler

Bölüm 3

Meslek Gruplarına Göre Güvenli Çalışma Yöntemleri







BÖLÜM 3: MESLEK GRUPLARINA GÖRE GÜVENLİ ÇALIŞMA YÖNTEMLERİ

BELLMEN

Bagajdan bavul çıkarmak ve yüklemek

- Taşıma işlemini planlamalı, yük çok ağır ise arkadaşından yardım almalıdır.
- Yükü bagajdan yüke yakın durarak çekmelidir.
- Yükü her iki ayağı yere sağlam basarken, ağırlığı eşit dağıtarak kavramalıdır.
- Yükü sırtını değil dizlerini bükerek kaldırmalıdır.



ÖN BÜRO GÖREVLİLERİ

Bagaj taşımak

- Merdiven yerine rampa kullanılmalıdır.
- Ağır bavulları taşırken taşıma arabası kullanılmalıdır.
- Taşıma arabasını çekmek yerine itmelidir.
- Taşıma arabasını bakımlı tutmalıdır.
- Uygun ayakkabı giymelidir.

- Bilgisayar kullanırken veya not alırken sırtını eğip bükmemek için masa yüksekliğine ayarlanmalıdır.
- Sırtı ve oturma yüksekliği ayarlanabilen, tekerlekli sandalye kullanmalıdır.
- Bilgisayar kullanırken boynunu eğmemek için ekran yüksekliğini üst noktası göz hizasında olacak biçimde ayarlanmalıdır.
- Çalışma ortamını ekranda parlama/yansıma olmayacak biçimde düzenlemelidir.
- Telefonu, boyun ve omuz arasına sıkıştırarak kullanmamalıdır.
- Alçak topuklu ayakkabı giymelidir.
- Uzun süre ayakta kalmaya bağlı yorgunluk doğru zemin döşemesi kullanılarak azaltılmalıdır.
- Yeterli dinlenme araları verilmelidir.



KAT VE ODA TEMİZLİĞİ GÖREVLİLERİ

Yatak yapmak

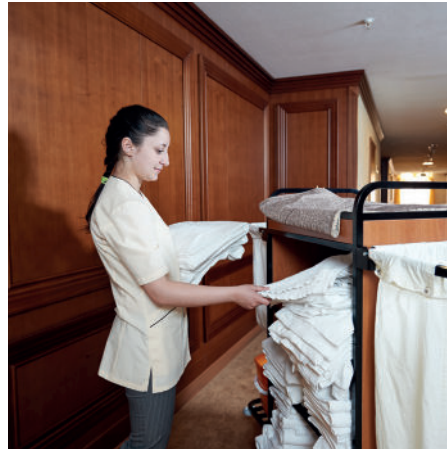
- Yatak yaparken sırtını değil dizlerini bükmelidir.
- Her seferinde yatağın tek tarafını diz çökerek yapmalıdır.
- Yastık ve yorgan kılıflarını değiştiren sırtını bükmemelidir.

Mobilya temizlemek

- Yüksek mobilyalara veya avizelere erişmek için uzun saplı alet veya merdiven kullanılmalıdır.
- Alçak mobilyaları temizlerken diz çökmelidir.

Halıları elektrikli süpürge ile temizlemek

- Hafif ve kolay kullanılabilen elektrikli süpürge seçilmelidir.
- Mobilyaların altını temizlerken sırtını değil dizlerini bükmelidir.





Servis arabası kullanmak

- Kolay hareket ettirilebilen ve sabitlenebilen araba seçilmelidir.
- Arabayı aşırı yüklememelidir.
- Arabayı görüşü kısıtlanmayacak biçimde yüklemelidir.
- Arabayı çekmek yerine itmelidir.
- Arabayı iterken, ellerini arabanın üstünde ve omuz hizasının altında tutmalıdır.
- Arabayı bakımlı, tekerlekleri ayarlanmış ve rahatça dönebilir halde tutmalıdır.
- Arabadaki kusurları anında ilgili birime bildirmelidir.

Banyo temizlemek

- Banyoyu temizlerken sırtını değil



dizlerini bükmelidir.

- Küveti temizlerken sırtını bükmekten ve kolunu uzatmaktan kaçınmak için küvetin hemen yanına diz çökmelidir.
- Ulaşılması zor yerler için uzun saplı alet kullanılmalıdır.

GARSONLAR VE SERVİS ELEMANLARI

Büyük tepsi taşımak

- Tepsiyi temiz ve kuru tutmalıdır.
- Yükleri tepsiye dengeli yerleştirmelidir.
- Ağırlığın büyük kısmını omzuna vermemelidir.
- Tepsiyi desteklemek ve dengelemek

için iki elini birden kullanmalıdır.

- Olanaklı ise tepsi taşıma aracı kullanılmalıdır.
- Tek seferde olabildiğince az tabak taşınmalıdır.

Küçük içecek tepsi taşımak

- Ağır bir tepsi, vücut doğal pozisyonunda iken omuz, kol ve el birlikte kullanılarak taşınmalıdır.
- Tepsiyi vücuduna olabildiğince yakın taşınmalıdır.
- Tepsiyi kol ve el desteği ile dengede tutmalıdır.
- Yükleri tepsiye dengeli yerleştirmeli, ağır nesnelere ortaya yakın koymalıdır.

Yiyecek ve içecek servisi yapmak

- İçecek doldururken, aşırı uzanmaktan kaçınmak için bardağı olabildi-

ğince yakınına çekmelidir.

- Olanaklı olan her durumda omuz, dirsek ve bileklerini doğal konumda tutmalıdır.
- Misafirlere servis yaparken uzanmak yerine, masanın etrafını dolaşmalıdır.

Masa ve sandalye taşımak

- Olanaklı ise, el arabası kullanılmalıdır.
- Yükü iyice kavrayarak tutmalı ve taşınmalıdır.
- Yükü vücuda yakın tutarak taşınmalıdır.
- Sırtını eğip bükmemelidir.
- Üst üste koyarak taşıyacağı sandalye sayısını kısıtlamalıdır.
- Ağır veya büyük nesnelere iki veya daha çok kişi ile taşınmalıdır.



MUTFAK ÇALIŞANLARI

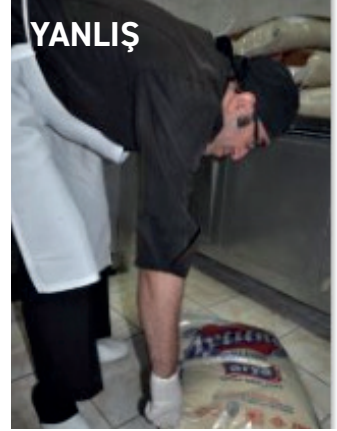
Yiyecek taşımak

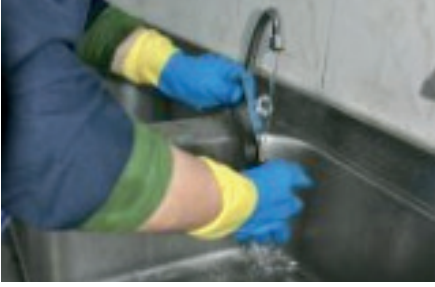
- Ağır nesnelere olanaklı ise taşıma arabası ile taşınmalıdır.
- Nesnelere kaydırarak hareket ettirmek için masanın, tezgâhın ve taşıma arabasının yükseklikleri aynı olmalıdır.

- Ağır veya büyük nesnelere iki veya daha çok kişi ile taşınmalıdır.
- Ağır veya sık kullanılan nesnelere alçak raflarda istiflenmelidir.

Yemek yapmak

- Doğrama gibi güç gerektiren bir etkinlikte çalışma yüzeyi bel yüksekliğinde olmalıdır.





Bulaşık yıkamak

- Çalışma yüzeyine yakın durmalıdır.
- Sırtını eğip bükmekten kaçınmalıdır.
- Durulama hortumunu uzanmayı azaltacak biçimde vücudun orta bölgesine yakın tutmalıdır.
- Durulamada esnek hortum kullanarak vücudu eğip bükmekten kaçınmalıdır.
- Lavabo derin olduğu için eğilerek çalışmak zorunda kalmayı platform kullanarak önlemelidir.

ÇAMAŞIRHANE ÇALIŞANLARI

Çamaşırları ayırmak ve yıkamak

- Pastaya krema sürmek türü detaylı etkinliklerde çalışma yüzeyi dirsek hizasında olmalıdır
- Aşırı uzanmayı önlemek için çalışma yüzeyinin önünde ve yakınında durmalıdır.
- Çalışırken sırtını bükmemelidir.
- Sık kullanılan malzemeleri tezgâha yakın ve uygun yükseklikte bulundurmmalıdır.
- Yanlış duruşu önleyecek ve güç kullanmayı azaltacak biçimde tasarlanmış mutfak aletleri seçilmelidir.
- Fırın, raf yüksekliği omuz ile bel arasında hizalanacak biçimde yerleştirilmelidir.
- Sık tekrarlanan, yorucu hareketler mutfak robotu gibi otomatik aletler kullanarak azaltılmalıdır.
- Elle taşınan çamaşır miktarı iş örgütlenerek ve otomatikleştirilerek azaltılmalıdır.
- Çamaşırları alırken daha az eğilmek için yüksekliği ayarlanabilen çamaşır sepeti kullanılmalıdır.
- Sert zeminlere uygun, tekerlekli hafif sepetler kullanarak itme ve çekme için harcanan güç azaltılmalıdır.
- Ağır yükler taşırken bir çalışma arkadaşından yardım istemelidir.
- Sepetlere düzenli bakım yapılmalı; bakım yaparken tekerleklerle özellikle dikkat edilmelidir.

Kurutma ve katlama

- Sürekli tekrarlanan işlerden ve sakincaı duruşlardan kaçınmalıdır.



- Omuz seviyesinin üzerine uzanmak veya kurutucuya çamaşır koyarken bel bükme gibi sakıncalı vücut duruşlarını azaltmalıdır.
- Öne doğru uzanmayı azaltmak amacı ile kurutucu ile arasındaki mesafeyi azaltmalıdır.
- Zemin yormayacak döşeme ile kaplanmalıdır.
- Uzun süreli ayakta durmanın verdiği rahatsızlığı azaltacak, ortopedik tabanlı ayakkabı giymelidir.
- Aşırı uzanmayı ve kafa hizasının yukarısında çalışmayı azaltmak için askı daha alt hizada olacak biçimde yeniden tasarlanmalıdır (örneğin, omuz düzeyinde).
- Düzenli molalar verilmeli ve bu esnada açma-germe hareketleri yapılmalıdır.
- Yormayan zemin döşemesi ve iyi astarlı ayakkabılar kullanılmalıdır. [33, 34]

Ütüleme ve paketleme

- Uzun süre ayakta kalmaktan ve sakıncalı duruşlardan kaçınmalıdır.
- Boynu aşağıya bükme veya ütülenmiş çamaşırları asmak için uzanmak gibi sakıncalı duruşlarını azaltmalıdır.
- İşler dönüşümlü görevlendirme veya vardiya/görev değişimiyle çeşitlendirilmelidir.



Bölüm 4

İş

Kazaları

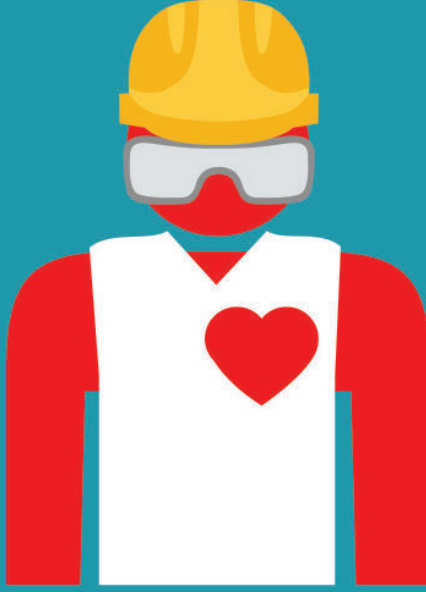
ve

Meslek

Hastalıkları







“Önce iş sağlığı ve güvenliği”
Slogan değil,
yaşam tarzıdır.

BÖLÜM 4: İŞ KAZALARI VE MESLEK HASTALIKLARI

Sosyal Güvenlik Kurumu'nun 2017 yılı verilerine göre konaklama işkolunda 5.245'i erkek 7.885 işçi; yeme içme işkolunda ise, 11.493'ü erkek 16.824 işçi kaza geçirmiştir. Buna göre konaklama işkolunda işçilerin %3,8'i, yeme içme işkolunda da %2,5'i kazaya uğramıştır. Bu kazalarda konaklama sektöründe 15'i erkek 17 işçi ölmüş, 149'u erkek 236 işçi sürekli iş göremez hale gelmiştir. Yeme içme sektöründe ise 25'i erkek 28 işçi

ölürken, 198'i erkek 324 işçi sürekli iş göremez hale gelmiştir.

2012 yılında Sosyal Güvenlik Kurumundan alınan veriler esas alınarak kazaların nedenlerine göre dağılımı incelendiğinde:

- Konaklama işkolunda iş kazalarının %8,4'ü düşmeye, %6'sı cisim ezmesi, batması ya da kesmesine, %3,8'i cisim çarpmasına, %3,8'i de makinelere bağlı olarak oluşmuştur.
- Yeme içme işkolunda, iş kazalarının %24'ü cisim ezmesi, batması ya da kesmesine, %12,4'ü düşmeye, %12,4'ü taşıt kazalarına, %9,8'i makinelere, %7'si cisim çarpmasına, %5,4'ü aşırı sıcak nesnelere teması ile ilgili olarak gerçekleşmiştir.
- Sektör genelinde iş kazalarının %16'sı cisim ezmesi, batması veya kesmesine, %10,8'i düşmeye, %7,9'u taşıt kazalarına, %7,4'ü makinelere, %5,7'si cisim çarpmasına bağlı olarak gerçekleşmiştir.

Bu verilerde iş kazalarının konaklama işkolunda %73,2'sinin, yeme içme işkolunda %24,3'ünün, sektör genelinde de %44,1'inin diğer nedenler başlığı altında sınıflandırılmış olması verilerin güvenilirliğini azaltmaktadır.

Bu verilerde iş kazaları sonucunda oluşan yaralanma türleri incelendiğinde:

- Konaklama işkolunda %14,7 derideki yüzeysel ve derin yaralar, %4,5 kırıklar, %2,5 burkulma ve incinmeler,

%1,7 çıkıklar, olarak sıralanmıştır.

- Yeme içme işkolunda %49,8 derideki yüzeysel ve derin yaralar, %9,5 kırıklar, %6,5 burkulma ve incinmeler, %2,3 çıkıklar olarak sıralanmıştır.
- Sektör genelinde incelendiğinde %35,5 derideki yüzeysel ve derin yaralar, %7,5 kırıklar, %4,9 burkulma ve incinmeler, %2 çıkıklar, olarak sıralanmıştır.

Bu verilerde yara çeşitlerinin konaklama sektöründe %74,2'sinin, yeme içme işkolunda %24,6'sinin, sektör genelinde de %44,7'sinin tipi "belirlenmemiş veya sınıflanmamış yaralar" olarak belirtilmesi, verilerin anlamlılığını azaltmaktadır.

Aynı verilere göre, kaza sonucu oluşan yaraların bedendeki dağılımı incelendiğinde:

- Konaklama sektöründe: %16,1 üst ekstremitte (el, bilek kol, dirsek, omuz), %7,2 alt ekstremitte (ayak, bacak, diz, kalça), %1,3 kafa, %1,1 sırt yaralanması olarak sıralanmıştır.
- Yeme içme sektöründe: %42,8 üst ekstremitte, %18,1 alt ekstremitte, %3,8 bütün vücut, %3,3 kafa, %3 sırt, %2,5 gövde ve iç organlar olarak sıralanmıştır.
- Sektör genelinde dağılım %31,5 üst ekstremitte, %13,5 alt ekstremitte, %2,5 kafa, %2,5 bütün vücut yaralanmaları olarak sınıflandırılmıştır.

Bu verilerde yaraların bedendeki



yerinin konaklama işkolunda %72,5'inin; yeme içme işkolunda %25,5'inin, sektör genelinde de %45,5'inin vücudun diğer bölümleri veya sınıflandırılmamış yaralar olarak tanımlanması bu verilerin anlamlılığını azaltmaktadır.

Sonuç olarak, iş kazalarıyla ilgili veriler, istihdamın yarısına yakını oluşturan kayıt dışı çalışanların iş kazası bildirimlerinde sorun yaşadığı için gerçek sayıları yansıtmamaktadır. Bildirilmiş olan iş kazası verilerinin anlamı da, kayıtlardaki yetersizlikler nedeniyle azalmaktadır. Bu eksiklikler nedeniyle gerçeği yansıtmıyor olsalar da, eldeki

veriler, genel bir fikir oluşturabileceği düşüncesiyle bu bölümde paylaşılmıştır.

Bu sorun meslek hastalıklarıyla ilgili verilerde daha çarpıcı bir biçimde ortaya çıkmaktadır. Bu verilere göre sektörde 2012 yılında meslek hastalığı tanısı koyulmuş sağlık sorunu yaşanmamıştır. Oysa Avrupa Birliği ülkelerinin bu sektördeki meslek hastalığı hızları esas alındığında, Türkiye'de de en azından yüzlerce mesleki kas iskelet sistemi hastalığı ve mesleki deri hastalığı tanısı koyulmuş olması gerektiği kolayca ileri sürülebilir.

[12, 30, 31]

NOTLAR

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTLAR

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Bölüm 5

Güvenlik

ve

Sağlık

Yönetimi





İşyeri Hekimi

Sendikacı

İşçi

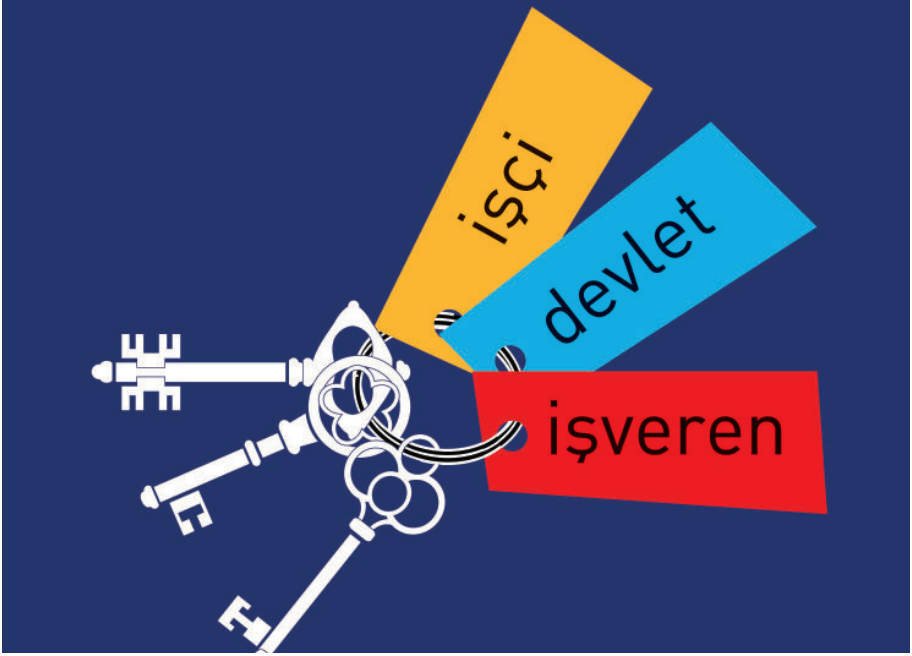
İş Güvenliği Uzmanı

İşveren

İş Müfettişi

İşveren Temsilcisi

İşçi Temsilcisi



BÖLÜM 5: GÜVENLİK VE SAĞLIK YÖNETİMİ

İşçilerin güvenlik ve sağlığının korunması ve geliştirilmesi üçlü yapının (devlet, işveren, işçiler) ortak sorumluluğudur. Tarafların sorumlulukları 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nda tanımlanmıştır. Bu Kanun'a göre çıkarılan iş güvenliği ve sağlığı yönetmeliklerinde ise, bu sorumluluklar hem tehlike ve riskler, hem de işkolları ve işler açarlarından ayrıntılı olarak tanımlanmıştır.

Güvenlik ve sağlık yönetimi, işyerinde tehlike ve riskleri önlemek veya işçileri bu risklerden korumak; başka bir anlatımla güvenli ve sağlıklı bir işyeri kurmak ve bu niteliği sürdürmek için işyerinde risk değerlendirmesine dayanan bir iş sağlığı ve güvenliği po-



litikasını ve eylem planını işverenin, işçilerin ve güvenlik ve sağlık profesyonellerinin katılımı ve onayıyla hazırlanmasını, yürütülmesini, denetlenmesini ve değerlendirilmesini ve bu amaçla gerekli yönetsel ve örgütsel altyapının kurulmasını ve yeterli kaynakla buluşturulmasını sağlar.

Güvenlik ve sağlık yönetimine yol gösterecek temel ilke ve kurallar, bu yönetimin bileşenleri, temel etkinlikleri ve bu etkinliklerde tarafların üstlenecekleri sorumluluklar İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nda devletin görevleri, işverenin yükümlülükleri ve işçilerin hakları ve görevleri başlıkları altında tanımlanmıştır.

DEVLETİN ÖDEVLERİ

- İşçilerin güvenlik ve sağlığının korunmasında esas alınacak bir ulusal politika, strateji ve eylem planı belirler, bunları öncelikli sektörlere uyarlar, uygulanmaları için ilgili tarafları eşgüdüm ve işbirliği temelinde harekete geçirir.
- İşçilerin güvenlik ve sağlığını korumak için kural koyar, yani yasal düzenleme yapar. Kuralları bilimsel teknik gelişmelere ve gereksinimlerine uygun olarak yeniler ve geliştirir.
- Kurallara uyulmasını sağlamak için düzenli işyeri denetimleri yapılmasını sağlar.

- Uygulamayı desteklemek için işyerlerine bilimsel teknik destek sunacak ve araştırma ve eğitim desteği sağlayacak kurumsal altyapıyı oluşturur ve hizmetleri yürütür.
- Bütün çabalara karşın kurallara uymayanlara eşit, adil ve caydırıcı yaptırım uygular.
- İşyerlerinde işçilerin güvenlik ve sağlık hizmetlerinden yararlanmalarını sağlayacak hizmet örgütlenmesi için gerekli yasal altyapıyı oluşturur (İSGK, M: 23, 24, 25, 26).

Sektörde küçük işletmelerin yoğunluğu, mevsimlik çalışmanın yaygınlığı, istihdam biçimleri ve sektörün karmaşık yapısı devletin sektörel ile ilgili ödevlerini amacına uygun olarak yerine getirmesini zorlaştıran en önemli engellerdir.

İŞVERENİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

İşçilerin güvenliğini ve sağlığını korumak ve geliştirmek işveren için mutlak bir yükümlülüktür. Her işveren bu yükümlülüğü uyarınca aşağıdaki etkinliklerin sistematik bir biçimde gerçekleştirilmesini ve sürdürülmesini sağlayacaktır.

İşyeri güvenlik ve sağlık politikasının ve eylem planının hazırlanması:

- İşveren işyerinde, risk gruplarına özel olanları da göz ardı etmeden, bütün tehlike ve risklerin tanım-

lanmasını ve alınacak önlemlerin belirlenmesini sağlayacak bir risk değerlendirme çalışmasını gerçekleştirecektir.

- Risk değerlendirme çalışmasına işçilerin katılımını sağlayacak ve onların görüş ve önerilerini göz önünde bulunduracaktır.
- Bu değerlendirme sonucuna göre hazırlanan tutarlı bir işyeri sağlık ve güvenlik politikasını ve eylem planını işçilerin onayını aldıktan sonra, işletme yönetiminin bir parçası olarak uygulayacağını açıklayacak ve uygulayacak; sonuçlarını değerlendirecek ve gerekiyor ise gerekli düzeltmeleri yapacaktır (İSGK, M: 10).

Koruyucu önlemlerin uygulanması*

- Koruyucu önlemler risk değerlendirmesine göre belirlenecektir.
- İşçilerin korunmasında önlemeye öncelik verilecek, bu önlemler teknik veya yönetsel nedenlerle uygulanamıyor ise, sırasıyla kaynağa ve ortama yönelik koruyucu önlemler uygulamaya sokulacak; bu önlemler de yetersiz kaldığında, kişisel koruyucular yalnızca ek ve geçici önlem olarak kullanılacaktır.
- Önlemlere uyulmasını sağlamak için denetim yapılacak, önlemlere uyulmadığı saptanırsa nedenleri araştırılacak ve nedenleri ortadan kaldırmak için eğitim başta olmak

* Önlemler "Tehlikeler, riskler ve önlemler" başlıklı bölümde her tehlike özelinde tanımlandığı için, burada yeniden sıralanmamıştır.

üzere gerekli düzeltici etkinlikler gerçekleştirilecektir. Önlemlere uymamakta ısrar edenlere yaptırım uygulanacaktır.

- Önlemler alınan sonuçlara göre gözden geçirilecek, etkisiz önlemler etkili olanlarla değiştirilecektir.
- Üretim süreci ve koşullarında değişiklik olduğunda, tehlikeler, riskler ve önlemler yeniden değerlendirilecek ve bilimsel teknik gelişmeler daha etkili önlemler alınmasına olanak veriyorsa, bu önlemler uygulanacaktır.
- Koruyucu önlemler işçilere mali yük yüklemeyecektir (İSGK, M: 10).

İşyerinde güvenlik ve sağlık hizmetleri sunulması

- İşveren, işyerinde gerekli önleme ve koruma hizmetlerini sunması için üretimin doğasına, risk düzeyine ve dağılımına, işletme ölçeğine ve işçi sayısına uygun sayıda ve nitelikte sağlık ve güvenlik profesyoneli görevlendirecektir.
- Bu kişilere yeterli olanak sağlayacak ve kaynak ayıracaktır.
- Bu kişilerin görevlerini yaptıkları için zarar görmelerini önleyecektir.
- İşçilere karşılaştıkları riskler dikkate alınarak ve kişi özelinde uygulanacak sağlık izlemi yerinde, düzenli ve sürekli yürütülecektir.

Yeterli personeli olmayan işyerleri dışarıdaki yetkili kişi ve kuruluşlardan hizmet alabilecektir. Bu kişi ve kuruluş-

lar işbirliği yapacaklar ve gerekliyse, ortak çalışacaklardır (İSGK, M: 8).

Sektörde risklerin yaygın, koruma olanağının yetersiz olduğu küçük işyerlerinde ise, bu işyerlerine özel ortak sağlık hizmetleri ve destek hizmetleri üretilmedikçe, sağlık izlemi gerçekleştirmek güç, hatta olanaksızdır. Bu nedenle, sektörde ezici çoğunluğu oluşturan küçük işyerlerinin güvenlik ve sağlık hizmetleri yürütmek için ayrı ama ortak bir ortak örgütlenme yapılması gerekir.

Acil durumlara karşı hazırlık

- İşveren ani ve hayati risk oluşturabilecek tehlikelerin ve tehlikeli durumların ve alınacak önlemlerin risk değerlendirmesi temelinde belirlenmesini ve bu önlemlerin uygulanması ve sürdürülmesi için gerekli insan gücünün ve maddi kaynağın ayrılmasını sağlayacaktır.
- Alınan önlemlere rağmen oluşabilecek ani ve ciddi tehlikelere karşı acil durum planları hazırlayacak, tehlikenin doğasına ve işletme ölçeğine uygun ilk yardım, yangın söndürme ve tahliye hizmetlerini örgütleyecektir.
- Bu hizmet için eğitilmiş ve donatılmış yeterli sayıda işçiyi, bu hizmetler için önceden görevlendirecektir (İSGK, M: 11, 12).
- Ciddi ve yakın tehlike oluştuğunda:
- İşveren ve güvenlik ve sağlık profesyonelleri işçilere risk ve önlemler



hakkında anında bilgi vereceklerdir.

- Risk önlenemiyorsa işçilere işi durdurma, tehlikeli alanı hemen terk etme ve güvenli bir yerde toplanma talimatı vereceklerdir.
- Tehlike sürerken işçilerden işi sürdürmelerini istemeyecek; tehlikeli bölgeyi terk eden veya sorumluluk alıp kendini veya diğer işçileri tehlikeden koruyacak uygun girişimi başlatan işçinin bu eylemi nedeniyle zarar görmesini önleyeceklerdir (İSGK, M: 12, 13).

Sektörde yangın ve patlamanın yanı sıra tehlikeli kimyasal madde yayılımı, toplu gıda zehirlenmeleri ve doğal afetler de hazırlık yapılması gereken acil durumlardır. Bu durumlara karşı önceden örgütlenmek ve acil durumda etkili bir girişim başlatabilmek için düzenli aralıklarla acil durum tatbikatları yapılmalıdır.

Otellerin sıklıkla çok katlı binalar olması, bu binalarda yerli ve yabancı konuklara çeşitli hizmetler veriliyor ve

bir acil durum oluştuğunda konukların ve işçilerin yanı sıra çocuklar, yaşlılar ve engelliler gibi özel risk gruplarının otelde bulunuyor olmaları ve üstelik bu binaları tahliye etmenin diğer binalardan çok daha güç olması hem ilk yardım ve acil müdahale hizmetinin hem de bu hizmeti verecek otel personelinin önemini daha da artırmaktadır.

Kayıt ve istatistik

- İşveren iş kazalarının ve tanı koyulmuş meslek hastalıklarının listelenmesini tutulmasını; bu kaza ve hastalıklar için rapor düzenlenmesini ve yetkili makama gönderilmesini sağlayacaktır (İSGK, M: 14).
- Oluşan kazaların istatistiklerinin tutulması, kazaların nedenlerinin incelenmesi ve tekrarlanmamasını önleyecek önlemlerin alınması için çalışma yapılmasını sağlayacaktır.

İşveren ayrıca: Düzenli aralıklarla denetlenmesi gereken tesisatın (elekt-

rik, havalandırma vb.), teçhizatın (basınçlı kaplar, kaldırma ve taşıma araçları, insan ve yük asansörleri, yürüyen merdivenler vb.) denetim kayıtlarını, kullanılan kimyasalların malzeme güvenlik bilgi formu kayıtlarını ve diğer kayıtları elinde bulunduracak, istemeleri halinde iş müfettişlerine, ilgili yetkililere ve işçilere sunacaktır.

Bilgilendirme ve eğitim

- İşveren her işçinin güvenlik ve sağlık riskleri, ani ve ciddi tehlikeler ve alınan önlemler hakkında bilgilendirilmesini sağlayacak; işyerine çalışmak için dışarıdan gelen işverene ve çalışanlara da aynı hizmeti sunacaktır (İSGK, M: 16).
- Güvenlik ve sağlığın korunmasında özgün görevi olan her işçinin görevini yapabilmesi için gereken risk değerlendirmesi sonuçlarına, koruma yöntemleriyle ilgili bilgilere, iş kazası listelerine ve raporlarına ve güvenlik ve sağlık denetimi yapan kurumların raporlarına ulaşabilmelerini sağlayacaktır (İSGK, M: 16).
- İşe yeni başlayan, işi veya iş teçhizatı değiştirilen her işçinin olası riskler ve korunma yöntemleri hakkında eğitilmesini ve gerekiyorsa, bu eğitimin düzenli aralıklarla yinelenmesini sağlayacaktır.
- İşveren sağlık ve güvenliğin korunmasında özgün rolü olan işçi temsilcilerinin görevlerini amaca uygun biçimde yapmaları için eğitilmeleri-

ni sağlayacaktır.

- İşveren işletmeye dışarıdan gelen ve çalışmaya başlayan her işçinin işe başlarken ve çalışırken eğitilmesi için düzenleme yapacaktır.
- Eğitim, işçilere ve temsilcilerine mali yük getirmeyecek ve çalışma saatlerinde gerçekleştirilecektir (İSGK, M: 17).

Katılım sağlama

İşveren güvenlik ve sağlık riskleri ve önlemleri belirlenirken, güvenlik ve sağlıktan sorumlu işçi temsilcisi atanırken, işletme dışından hizmet alınırken, sağlık güvenlik eğitimleri planlanırken işçilerin ve temsilcilerinin görüşlerini alacak, onları konuyla ilgili görüşmele-re katacaktır (İSGK, M: 18).

Her işçi mesleki uzmanlığına ve kişisel özelliklerine uygun bir işte çalıştırılacaktır. Bir işte güvenlik ve sağlığı korumak amacıyla dönüşümlü çalışılması kararlaştırılmamışsa, işçiye onayı alınmadan ek görevler verilmeyecektir.

Güvenlik ve sağlığın korunmasında asıl işverenin sorumluluğu

Birden çok işverenin paylaştığı işyerlerinde, sağlık ve güvenliğin korunmasında işbirliği ve eşgüdümü asıl işveren sağlayacaktır. İşveren önleme ve koruma etkinliklerinde işbirliği yapacak ve birbirlerini ve işçileri bilgilendireceklerdir.



İŞÇİLERİN HAKLARI

Sağlık ve güvenlikten sorumlu olan her işçi işverene tehlikelere karşı önlem önerebilir, önlem almasını isteyebilir. İşveren, işçilere bu hakkı kullanabilmeleri için yeterli kaynak ayırmalı ve etkinlikleri nedeniyle kayba uğramalarını önlemelidir. Önlem veya araçların yetersiz olduğunu düşünen her işçi temsilcisi durumu yetkili makama iletebilir ve işyeri denetimlerinde yetkili makama görüş açıklayabilir (İSGK, M: 20).

Sağlık ve güvenliğin korunması hakkında görüş bildirme ve karar alma, uygulama ve değerlendirme aşamalarına katılmak her işçinin hakkı ve görevidir. İşçinin bu hakkı kullanabilmesi iyi eğitilmesine ve yeterli bilgiye ulaşabil-

mesine bağlıdır.

- **Bilgi alma ve eğitim hakkı:** İşle ilgili olan ve sağlık ve güvenliği etkileyebileceğini düşündükleri her konuda bilgi almak ve eğitilmeyi istemek çalışanların hakkıdır.
- **Görüş bildirme ve katılma hakkı:** Sağlık ve güvenlikle ilgili her konuda görüş belirtmek ve karar alma, uygulama ve değerlendirme süreçlerine katılmak çalışanların hakkıdır.
- **Seçme ve seçilme hakkı:** Çalışanlar sağlık ve güvenlikle ilgili konularda görüş belirtme ve karar alma, uygulama ve değerlendirme süreçlerine katılabilmek için temsilci seçme ve seçilme haklarına sahiptir. Bu hakların kullanılmasında sağlık güvenlik çalışan temsilcisi önemli bir araçtır.
- **Sağlık izleminden yararlanma hakkı:** Her işçi sağlığının işyerindeki tehlike ve risklerden etkilendiğini düşündüğünde sağlık izleminden yararlanmayı isteyebilir. İşveren bu istemin karşılanmasını sağlamakla yükümlüdür.
- **Çalışmama hakkı:** Her işçi sağlık ve güvenlik için yaşamsal tehdit oluşturduğunu düşündüğü her durumda, önlem alınıncaya kadar çalışmama hakkına sahiptir.

Bu hakların yasal haklar olduğu ve yasalarca korunduğu bilinmelidir. Haklar sağlıklı ve güvenli çalışma koşulları sağlamanın en etkili araçları, bu hakları kullanmak ise, bu sürece katılmanın en etkili yöntemidir.

İŞÇİLERİN GÖREVLERİ

İşçiler sağlık ve güvenliğin korunması için kurallara uymalı ve önlemleri uygulamalıdır. Bu hem işçilerin haklarını kullanabilmeleri, hem de işverenin yükümlülüklerini yerine getirebilmeleri için zorunlu bir ön koşuldur. Bu ön koşulun gereği olarak aşağıdaki dört görev yerine getirilmelidir (İSGK, M. 19):



Doğru Çalışma

- Her işçi kendisinin, diğer işçilerin ve üçüncü kişilerin sağlık ve güvenliği için tehlike ve risk oluşturmayacak biçimde çalışmalıdır;
- bunun için güvenli ve sağlıklı çalışma kurallarını da içeren doğru iş talimatları hazırlanmalı, talimat her değişiklikte yenilenmelidir;
- işçiler talimatlara uygun çalışma konusunda bilgilendirilmeli ve eğitilmelidirler.

Doğru kullanma

- Her işçi tesis, tesisat, teçhizat, makine, tezgah, el aleti, malzeme ve kişisel koruyucuları doğru kullanmalı, bunun için kullanma kılavuzlarına uymalıdır;
- bunun için, kılavuzların var olması ve her değişiklikte yenilenmelidir;
- işçiler kılavuzlara uygun çalışma konusunda bilgilendirilmeli, eğitilmeli ve denetlenmelidir;

- denetim etkinliği kullanma kılavuzları temel alınarak hazırlanan denetim listeleri uygulanarak, geliştirilmelidir.

Tehlike ve riskleri bildirme

- Her işçi çalıştığı birimde, yaptığı işte, kullandığı araç, gereç ve/veya malzemede etkilendiğini düşündüğü tehlike ve riski anında sorumlu kişiye bildirmelidir;
- bunun için bildirim yapılacak kişi belirlenmiş olmalı ve her bildirimde yanıt verilmelidir;
- sürecin etkinliğini artırmak için haklı bildirimler ödüllendirmelidir.

İşbirliği ve katılım

- Her işçi güvenlik ve sağlığı korumak için yapılan çalışmalara katılmalıdır;
- bu amaçla etkinlik yürüten kişi ve kuruluşlarla işbirliği yapılmalıdır.



İLK YARDIM

İlk yardım kazaya uğrayan kişiye, kaza anında ve sağlık personeli olaya müdahale edinceye kadar sağlanacak bakımdır. Bu bakım, anında uygulanan basit önlemleri kapsayan, var olan araç gereçlerle yapılan, ilaçsız uygulamalardır. Amacı, kişinin daha fazla zarar görmesini önlemek ve olanaklı ise, zararını azaltmak veya ortadan kaldırmaktır.

İşyerlerinde ilk yardım hizmetleri örgütlenmesini çalışma ortamına ve yürütülen işe bağlı riskler; risklerin yol açabileceği yaralanmalar; yaralının gereksineceği tıbbi hizmetlerin ulaşılabilirliği, gibi temel etmenler biçimlendirmektedir.

Konaklama ve yeme içme işyerlerinin

de anında ve doğru ilk yardım girişimi başlatmak için işyerinin ölçüğü, işyerinin yerleşim özellikleri, risklilik düzeyi ve olası tehlikeleri ile sağlık hizmetlerinin ulaşılabilirliği göz önünde bulundurulmalıdır.

İşveren işyerinin her biriminden ve işyeri yönetiminden ilk yardım görevlisi olarak yeterli sayıda kişi belirlemeli, bunların düzenli aralıklarla yenilenen ilk yardım eğitimini almasını ve gerekli her durumda bu kişilere ulaşılabilirliğini sağlamalıdır.

Her işyerinde iş sağlığı ve güvenliği kapsamında, az tehlikeli işyerlerinde her 20 çalışan için bir ilk yardımcı, tehlikeli işyerlerinde her 15 çalışan için bir ilk yardımcı, çok tehlikeli işyerlerinde

ise 10 çalışan için bir ilk yardımcı bulundurulması zorunludur*.

İlk yardım personeli çalışanlar arasından seçilen, çalışma koşullarını iyi bilen ve tıp personeli olmayan ve ilk yardım girişimleri konusunda eğitilmiş kişilerdir.

Herkesin ilk yardım personeli olmayacağı unutulmamalıdır. İlk yardım personeli işçilerin güvenini kazanmış, ilk yardım uygulamaya istekli ve yardım bekleyen kişiyle ilişki kurabilecek ve işbirliği yapabilecek bir işçi olmalıdır.

İlk yardım hizmeti sağlamak ve bu amaçla gerekli altyapıyı kurmak ve donanımı sağlamak bir işveren sorumluluğudur; ancak, kazaya uğrayan işçiye ilk müdahaleyi yapacak olanlar da yine işçiler olacaktır.

İşçilerin etkili katılımı sağlanmadıkça hem ilk yardım hem de ilk yardım hizmeti amacına ulaşamaz. Bu katılımı sağlamak için, işveren işçileri düzenli olarak bilgilendirmelidir.

İlk yardım görevlilerinin alması gereken eğitim ve bilgilendirme aşağıdaki konuları kapsamalıdır:

- İlk yardım hizmetinden ve tıbbi bakım hizmetinden yararlanma biçimi;
- her birimde ilk yardım personeli olarak eğitilen çalışanların tanıtılması;

- ilk yardım dolaplarının ve ilk yardım malzemelerinin yerlerinin gösterilmesi;
- ilk yardım odasının yeri ve hastanın ilk yardım odasına nasıl taşınacağı;
- işçilerin kaza anında ve sonrasında yapmaları gereken işlemler;
- kaza anında, kaza yerinden çıkış yollarının ve kapılarının gösterilmesi;
- ilk yardım sırasında ilk yardım personeline yapılacak yardımlar;
- gerekiyor ise ambulansa haber verilmesi ve hastanın ambulansa taşınması.

İlk yardım görevlisinin yaralanan kişiye ilk yardım girişimi başlatabilmesi için ilk yardım eğitimi almış olması gerekir.



* İlk Yardım Yönetmeliği, T.C. Resmi Gazete, 29429, 29 Temmuz 2015.

SONUÇ VE ÖNERİLER





SONUÇ VE ÖNERİLER

Konaklama ve yeme içme işkolları ağır ve tehlikeli işlerin yapıldığı işkolları kadar olmasa bile, işçilerin çeşitli tehlike ve riskler ile karşılaştıkları bir sektörün birbirleriyle ilgili parçalarıdır. Bu tehlike ve riskler önlem alınmadığı için pek çok işçinin yaralanmasına veya hastalanmasına yol açan, hatta ölüme veya kalıcı iş göremezlik ile sonuçlanan birçok iş kazasının ve meslek hastalığının yaşandığı tehlikeli işkollarıdır.

Ülkemizde, kayıtlara geçen ve önceki bölümde dökümünü sunduğumuz iş kazaları ve tanı koyulmuyor olsa bile, diğer ülkeler ile karşılaştırma yaparak yüzlerce olduğunu kolayca ileri sürebileceğimiz meslek hastalıkları bu durumu dışı vuran somut kanıtlardır.

Bu işkollarında:

- İşin yürütme koşullarının belirsiz olması (mevsimlik çalışma, doluluk oranları, hizmet kapsamı, amacı)
- İşyerlerinin, işçilerin ve istihdamın büyük çeşitlilik ve farklılık göstermesi;
- tehlike ve riskler ile savaşımın önünde engel oluşturan işletme özelliklerinin (küçük ölçekli, mevsimlik işletme egemenliği), sosyodemografik özelliklerin (genç, eğitimsiz, vasıfsız, kıdemsiz işgücü egemenliği) ve istihdam özelliklerinin (kayıt dışı, mevsimlik, belirsiz süreli, düşük ücretli vb. çalıştırma) işkollarında ve işyerlerinde egemen olması;

- bu özelliklerin yarattığı karmaşa;
- bu olumsuzluklar biliniyorken, tehlike ve risklerin farkında olunmaması veya göz ardı edilmesi;

gibi olumsuzluklar işyerlerinde tehlike ve risklerin oluşmasına ve yapısal özellik kazanmasına ortam hazırlamakta ve bir iş güvenliği politikasına, stratejisine ve eylem planına dayanan, önlemeyi ve korumayı önceleyen, sürekli ve sistematik bir çalışma yürütülmesini zorlaştırmaktadır.

Bu zorluklara rağmen sektörde işçilerin güvenlik ve sağlığını korumak için etkili bir girişim başlatılabilir. Bunun için öncelikle ulusal iş sağlığı ve güvenliği politikasının ve stratejisinin sektörde nasıl uygulanacağını tanımlayan bir sektörel politika, strateji ve eylem planı tarafların görüşleri ve onayı alınarak hazırlanmalıdır.

Eylem planında taraflara düşen sorumluluklar ve bu sorumlulukların nasıl yerine getirileceği belirlenmeli ve iş ve güç birliğine dayanan, eşgüdümlü bir çalışma başlatılmalıdır.

Hazırlanan politika, strateji ve eylem planı:

- İşkollarında güvenlik ve sağlığın korunmasını zorlaştıran işyeri özellikleriyle, işçilerin sosyodemografik özelliklerini ve istihdam özelliklerini, işçilerin korunmasını destekleyecek biçimde dönüştürmeyi;
- bu işkollarının tehlikeli ve riskli olduğunun fark edilmesi, bu farkın-



dalık yaratıldığı ölçüde de bu tehlikelerden ve risklerden korunmanın olanaklı olabileceğinin anlaşılması için eylem başlatılmasını;

- sektörde ezici çoğunluğu oluşturan küçük ölçekli işyerlerinin sorunlarını çözmekte zorlanacaklarını öngörerek, bu işyerlerine iş sağlığı ve güvenliği hizmeti üretiminde destek sağlamayı,
- öncelik olarak belirlemelidir.
- Bu politika, strateji ve eylem planı:
- İşverenin güvenlik ve sağlığı yönetim hedeflerinin, güvenlik ve sağlık örgütlenmesini de yönetim örgüt-

lenmesinin ayrılmaz bir parçası olarak değerlendirmelerini sağlamalı;

- güvenlik ve sağlık sorunlarının çözümünde iş yapmayı değil, işi güvenli ve sağlıklı yapmayı öğrenmiş eğitilmiş ve vasıflı bir işgücünün zorunlu bir ön koşul olduğu gerçeğinden yola çıkarak her meslek grubunda güvenli ve sağlıklı çalışma disiplini kazanmış bir işgücü yetiştirmeyi başarmalıdır.

Sonuç olarak, çözülebilir sorunları bilinen çözümleriyle buluşturmak için, uzun ince bir yolda uzun bir yürüyüşün hemen bugün başlatılması gerekmektedir.

EK 1: Yapılması Gereken Denetimlerin Listesi *

TEÇHİZAT	DENETLEME ARALIĞI (Azami Süre) (İlgili standardın öngördüğü süreler saklı kalmak koşulu ile) (*)	DÜZENLİ ARALIKLI DENETLEME ÖLÇÜTLERİ (İlgili standartlar aşağıda belirtilmiştir).**	Teçhizat yasal süresinde ve uygun ölçütlere göre denetlenmiş midir?	
			EVET	HAYIR
Buhar kazanları	Standartlarda süre belirtilmemişse 1 Yıl	TS 2025 TS EN 13445-5 Standartlarına uygun olarak yapılır.		
Kalorifer kazanları	Standartlarda süre belirtilmemişse 1 Yıl	TS EN 12952-6 Standartına uygun olarak yapılır.		
Taşınabilir gaz tüpleri (Dikişli, dikişsiz)	Standartlarda süre belirtilmemişse 3Yıl	TS EN 1802 TS EN 1803 TS EN 1968 TS EN 13322 TS EN 14876 TS EN ISO 9809 TS EN ISO 16148 Standartlarına uygun olarak yapılır.		
Taşınabilir asetilen tüpleri	TS EN 12863 standardında belirtilen sürelerde	TS EN 12863 Standartına uygun olarak yapılır.		
Manifoldlu tüp demetleri	Standartlarda süre belirtilmemişse 1 Yıl	TS EN 13385 TS EN 13769 Standartlarına uygun olarak yapılır.		
Sıvılaştırılmış gaz tankları (LPG, ve benzeri)(1)	10 Yıl	TS 55 TS 1445 TS 1446 TS EN 12817 TS EN 12819 Standartlarına uygun olarak yapılır.		

* Bu liste 25.04.2013 tarihli ve 28628 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan “İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği”nden alınmıştır.

Kullanımdaki LPG tüpleri	Standartlarda süre belirtilmemişse 1 Yıl	TS EN 1440:2008+A1:2012 TS EN 14767 TS EN 14795 TS EN 14914 Standartlarına uygun olarak yapılır.		
Basınçlı hava tankları(2), (3)	Standartlarda süre belirtilmemişse 1 Yıl	TS 1203 EN 286-1 TS EN 1012-1: 2010 TS EN 13445-5 Standartlarına uygun olarak yapılır.		
Tehlikeli sıvıların (4) bulunduğu tank ve depolar	10 Yıl(5)	API 620 API 650 API 653 API 2610 Standartlarına uygun olarak yapılır.		

(1) LPG tanklarında bulunan güvenlik valfleri ise 5 yılda bir teste tabi tutulur.

(2) Seyyar veya sabit kompresör hava tankları ile basınçlı hava ihtiva eden her türlü kap ve bunların sabit donanımı.

(3) Kademeli sıkıştırma yapan kompresörlerin her kademesinde hidrostatik basınç deneyi, basınçlı hava tankları ile bunların sabit donanımlarının, o kademe de müsaade edilen en yüksek basıncının 1,5 katı ile yapılır.

(4) Tehlikeli sıvılar: aşındırıcı veya sağlığa zararlı sıvılardır.

(5) Tahribatsız muayene yöntemleri kullanılır.

(*) Düzenli aralıklı denetim süreleri API 510 standardı esas alınarak belirlenen basınçlı teçhizatlarda; basınçlı teçhizatdaki içerik (basınç ve benzeri) kayıpları ile korozyon gibi nedenlerle meydana gelen bozulmalar dikkate alınarak yapılan risk değerlendirme ve yönetimi çerçevesinde belirlenen düzenli aralıklı denetim süreleri, teçhizatın kalan ömrünün yarısını ve her koşulda beş yılı aşmaması gerekir.

(**) Düzenli aralıklı denetim ölçütü için referans olarak tabloda belirtilen standartlar örnek olarak verilmiş olup burada belirtilmeyen ya da Yönetmeliğin yayımı tarihinden sonra yayımlanan konuyla ilgili standartların da dikkate alınması gerekir.

EKİPMAN ADI	KONTROL PERİYODU (Azami Süre) (İlgili standardın öngördüğü süreler saklı kalmak koşulu ile)	PERİYODİK DENETİM ÖLÇÜTLERİ (İlgili standartlar aşağıda belirtilmiştir.)*	Teçhizat yasal süresinde ve uygun ölçütlere göre denetlenmiş midir?	
			EVET	HAYIR
Kaldırma ve/ veya iletme araçları (1), (2),(3)	Standartlarda süre belirtilmemişse 1 Yıl	TS 10116 TS EN 280 + A2 TS EN 818-6 + A1 TS EN 1495 + A2 TS EN 1709 TS EN 12079-3 TS EN 12927-7 TS EN 13157+A1 TS EN ISO 13534 TS ISO 789-2 TS ISO 3056 TS ISO 4309 TS ISO 7592 TS ISO 9927-1 TS ISO 11662-1 TS ISO 12480-1 TS ISO 12482 -1 FEM 9.751 FEM 9.752 FEM 9.755 FEM 9.756 Standartlarına uygun olarak yapılır.		
Asansör (İnsan ve Yük Taşıyan)(4)	Standartlarda süre belirtilmemişse 1 Yıl	31/1/2007 tarihli ve 26420 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Asansör Yönetmeliği ile 18/11/2008 tarihli ve 27058 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Asansör Bakım ve İşletme Yönetmeliği'nde yer alan hususlar saklı kalmak kaydıyla, TS EN 81-3 TS EN 13015 TS ISO 9386-1 TS ISO 9386-2, Standartlarına uygun olarak yapılır.		

Yürüyen merdiven ve yürüyen bant	Standartlarda süre belirtilmemişse 1 Yıl	TS EN 13015 Standartına uygun olarak yapılır.		
İstif Makinesi (forklift, transpalet, lift)	Standartlarda süre belirtilmemişse 1 Yıl	TS 10689 TS EN 1757-2 TS ISO 5057 TS 10201 ISO 3184 TS ISO 6055 TS ISO 1074 FEM 4.004 Standartlarına uygun olarak yapılır.		
Yapı İskeleleri (5),(6)	Standartlarda süre belirtilmemişse 6 Ay	TS EN 1495 + A2 TS EN 1808 TS EN 12811-3 Standartlarına uygun olarak ve EK- II' nin 4. maddesinde belirtilen hususlar dikkate alınarak yapılır.		

(1) Vinçlerin düzenli aralıklı denetimlerinde yapılacak olan statik deneyde deney yükü, beyan edilen yükün en az 1,25 katı, dinamik deneyde ise en az 1,1 katı olması gerekir.

(2) Mobil kaldırma teçhizatlarının dışında kalan kaldırma teçhizatları için kararlılık deneyi ise gerek görüldüğünde ilgili standartlarda belirtilen ölçütlere uygun olarak yapılır.

(3) Kapasitesinin altında kullanılacak kaldırma araçlarında beyan edilen kaldırılacak azami yük görünecek şekilde işaretlenir. Beyan edilen yükün üstünde bir ağırlığın kaldırılmasının söz konusu olduğu durumlarda kaldırma aracı kaldırılacak yükün miktarı esas alınarak yukarıda belirtilen ölçütler çerçevesinde teste tabi tutulmadan kullanılamaz. (Beyan yükü; kaldırma aracında işveren tarafından beyan edilen kaldırılacak maksimum ağırlıktır.)

(4) Elektronik kumanda sistemi ile donatılmış kaldırma ve iletme teçhizatının periyodik kontrolünde makine ve elektrik ile ilgili branşlarda düzenli aralıklı denetimleri yapmaya yetkili kişiler birlikte görev alır.

(5) İskelelerin düzenli aralıklı denetimleri mühendislik ve mimarlık fakültelerinden inşaat ve makine mühendisliği ile mimarlık bölümü mezunları makine ve inşaat teknikeri veya yüksek teknikerleri, gemi inşası işlerinde ise gemi inşaatı mühendisi tarafından yapılır.

(6) İskeleler, üzerlerinde taşıyabileceği azami yük görünecek şekilde işaretlenir.

(**) Düzenli aralıklı denetim ölçütü için referans olarak tabloda belirtilen standartlar örnek olarak verilmiş olup burada belirtilmeyen ya da Yönetmeliğin yayımı tarihinden sonra yayımlanan konuyla ilgili standartların da dikkate alınması gerekir.

EKİPMAN ADI	KONTROL PERİYODU (Azami Süre) (İlgili standardın öngördüğü süreler saklı kalmak koşulu ile)	DÜZENLİ ARALIKLI DENETİM ÖLÇÜTLERİ (İlgili standartlar aşağıda belirtilmiştir.):**	Teçhizat yasal süresinde ve uygun ölçütlere göre denetlenmiş midir?	
			EVET	HAYIR
Elektrik Tesisatı, Topraklama Tesisatı, Paratoner		Standartlarda süre belirtilmemişse 1 Yıl 21/8/2001 tarihli ve 24500 sayılı Resmî Gazete'de Yayınlanan Elektrik Tesislerinde Topraklamalar Yönetmeliği, 30/11/2000 tarihli ve 24246 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Elektrik Kuvvetli Akım Tesisleri Yönetmeliği ve 4/11/1984 tarihli ve 18565 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Elektrik İç Tesisleri Yönetmeliği ile TS EN 60079 standardına uygun olarak yapılır.		
Akümülatör, Transformatör	1 Yıl	İmalatçının belirleyeceği şartlar kapsamında yapılır.		
Yangın Tesisatı ve Hortumlar, Motopomplar, Boru Tesisatı	Standartlarda süre belirtilmemişse 1 Yıl	Projede belirtilen ölçütlere uygun olup olmadığının belirlenmesine yönelik olarak yapılır. Ayrıca, TS 9811 TS EN 671-3 TS EN 12416-1 + A2 TS EN 12416-2 + A1 TS EN 12845 + A2 Standartlarına uygun olarak yapılır.		
Yangın Söndürme cihazı	TS ISO 11602-2 standardında belirtilen sürelerde	TS ISO 11602-2 Standardına uygun olarak yapılır.		
Havalandırma ve Klima Tesisatı	1 Yıl	Projede belirtilen ölçütlere uygun olup olmadığının belirlenmesine yönelik olarak yapılır.		

(**) Düzenli aralıklı denetim ölçütü için referans olarak tabloda belirtilen standartlar örnek olarak verilmiş olup burada belirtilmeyen ya da Yönetmeliğin yayımı tarihinden sonra yayımlanan konuyla ilgili standartların da dikkate alınması gerekir.

EK 2-A Bir Konaklama ve Yeme İçme Tesisi İçin Denetim Listesi Örneği

Bu denetim listesinden etkili bir güvenlik ve sağlık denetimi yapmak için yararlanılacaktır. Böylece, olası tehlikeler, tehlikeli durumlar ve bunlara yol açan tutum ve davranışlar atlanmadan veya unutulmadan, sistematik bir biçimde saptanacaktır.

Bu liste her tesiste, tesis özelliklerine göre zenginleştirilerek veya sadeleştirilerek kullanılabilir.

TESİS GENELİNDE KULLANILACAK DENETİM LİSTESİ

ALINACAK ÖNLEM	EVET	HAYIR
Zemin ve Yürüme Yolları		
Zemin temiz, düzenli, bakımlı ve kuru tutuluyor mu?		
Zemin engebelerden ve/veya hasarlardan arındırılmış mı?		
Zemindeki engebeler ve/veya hasarlar işaretlenmiş mi?		
Zemin kaymayan bir malzeme ile kaplanmış mı?		
Halılar sabitlenmiş mi?		
Ulaşım yolları yeterli aydınlatılıyor mu?		
Ulaşım yolları engellerden arındırılmış mı?		
Merdivenler		
Merdiven basamaklarının yüksekliği ve derinliği uygun mu?		
Merdiven basamaklarına kayma önleyici bant takılmış mı?		
Merdivenlerde güvenlik tırabzanı bulunuyor mu?		
Merdiven boşlukları malzeme ve teçhizatın arındırılmış mı?		
Elektrik		
Elektrik tesisatının düzenli bakımı yapılıyor mu?		
Elektrik kabloları bakımlı ve iyi durumda mı?		
Elektrik panellerine kolay erişim sağlanmış mı?		
Elektrik prizleri, duylar ve fişler bakımlı ve iyi durumda mı?		
Taşınabilir güç kaynakları ve elektrik teçhizatı bakımlı mı?		
Makineler		
Makineler standartlara uygun mu?		
Makinelerin düzenli bakımı yapılıyor mu?		
Makine koruyucusu takılı olarak çalıştırılıyor mu?		

Şalterler kolay erişilebilir bir konumda mı?		
Şalterler kolay görünür biçimde işaretlenmiş mi?		
Makine çevresinde yeterli çalışma alanı var mı?		
Makinelerin gürültü düzeyleri denetleniyor mu?		
Makinelerin güvenli kullanımı hakkında eğitim verilmiş mi?		
Havalandırma		
Havalandırma tesisatının düzenli bakımı yapılıyor mu?		
Yapılan işe uygun havalandırma sağlanıyor mu?		
Aydınlatma		
Yapılan işin yerine ve özelliğine göre yeterli düzeyde aydınlatma sağlanıyor mu?		
Kimyasallar		
Kimyasalların güvenlik bilgi formu var mı?		
Kimyasalları güvenli kullanma yöntemleri belirlenmiş mi?		
Çalışanlar kimyasalların güvenli kullanımı ve alınacak önlemler hakkında eğitilmiş mi?		
Kimyasallar kurallara uygun biçimde depolanıyor mu?		
Kimyasal depolanan yerler bozulma veya sızıntı olasılığına karşı denetleniyor mu?		
Kimyasalların depoya giriş ve çıkışları denetim altına alınmış mı?		
Kimyasallar doğru koşullarda saklanıyor mu?		
Kimyasal içeren kaplar doğru bir biçimde etiketlenmiş mi?		
Kimyasal atıkları doğru koşullarda yok ediliyor mu?		
Kimyasallarla doğrudan teması önlemek için kişisel koruyucular sağlanmış mı?		
Acil durumlar ve Yangın*		
Acil durum eylem planı hazırlanmış mı?		
Acil durum anında görev alacak çalışanlar belirlenmiş mi?		
Acil durum anında görev alacak çalışanlara görevleri bildirilmiş mi?		
Acil durum anında görev alacak çalışanlara gerekli eğitimler verilmiş mi?		
Acil durumlarda ihtiyaç duyulacak bilgilere** hızlı ve kolay ulaşabiliyor mu?		
**[Binanın projesi, binada bulunan insanların özel durumları ve yerleri, binada bulunan malzemeler, yangın müdahalesinde kullanılacak tesisat vb.]		
Yangın tatbikatları, acil müdahale planına uygun ve yangın güvenlik talimatında belirlenmiş zamanlarda yapılıyor mu?		

* Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik, T.C. Resmi Gazete, 26735, 19 Aralık 2007

Yangın alarm sistemi çalışır durumda mı?		
Yangın alarm sisteminin düzenli bakımı yapılıyor mu?		
Acil çıkış kapılarına ulaşım yolları engellerden arındırılmış mı?		
Acil çıkış işaretleri var mı ve görünür durumda mı?		
Acil çıkış kapıları dışarı açılır biçimde tasarlanmış mı?		
Acil aydınlatma sistemi çalışır durumda mı?		
Uygun sayı ve tipte yangın söndürücü var mı?		
Yangın söndürücülerin son kullanma tarihleri ve basınçları denetleniyor mu?		
Yangın söndürücüler kurallara uygun işaretlenmiş mi?		
Yangın söndürücüler kurallara uygun biçimde yerleştirilmiş mi?		
Çalışanlar yangın söndürücüsünün nasıl kullanılacağı hakkında eğitilmişler mi?		
İlkyardım teçhizatı tam ve donanımlı mı?		
İlkyardım teçhizatı acil durumlar için kolay ulaşılabilir yerlerde hazır bulunuyor mu?		
İlk yardım teçhizatı uygun bir biçimde işaretlenmiş mi?		
Kişisel Koruyucular		
Çalışanlar aşağıdaki kişisel koruyucu teçhizatı nereden bulabileceğini biliyor mu?		
Göz/Yüz Koruyucu		
Ayakkabı		
Eldiven		
Koruyucu Giysi		
Önlük		
Maske		
İş örgütlenmesi		
Güvenli çalışma kuralları oluşturulmuş mu?		
İşe uygun yeterli sayıda işçi var mı?		
Sağlık gözetimi		
Çalışanların sağlık gözetimleri yapılıyor mu?		
Yalnız çalışma		
Yalnız çalışma uygun iş örgütlenmesiyle önlenmiş mi?		
Yalnız çalışma gereken yerlerde acil yardım çağırma sistemi kurulmuş mu?		

EK 2-B Üretim Birimleri İçin Hazırlanmış Denetim Listesi

ÖN BÜRO

Karşılama hizmetleri

Alınacak önlemler	EVET	HAYIR
Tesis girişinde rampa var mı?		
Ağır bagajları kaldırmak için yardım alınabiliyor mu?		
Ağır bagajları taşımak için araç var mı?		
Ulaşım yollarındaki engeller ve engebeler kaldırılmış mı?		
Kapı eşikleri ve geçiş yolları tekerlekli taşıma aracının geçebileceği genişlikte mi?		
Bagaj istiflenen raflar sabitlenmiş mi?		
Raflara aşırı yük yüklenmesi önleniyor mu?		
Yüksek raflar için sabit veya taşınabilir güvenli merdiven vb. uygun araçlar var mı?		
Bagaj işlemleri, burkulma ve kasılmaları önleyecek biçimde yapılıyor mu?		
Bagaj görevlileri doğru kaldırma ve taşıma yöntemleri konusunda eğitilmişler mi?		

Resepsiyon

Alınacak önlemler	EVET	HAYIR
Seyyar oturma yeri var mı?		
Oturarak dinlenme olanağı var mı?		
Ekranın yüksekliği, uzaklığı ve parlaklığı çalışana göre ayarlanmış mı?		
Ekranda yansımaya neden olacak aydınlatma önlenmiş mi?		
En az 300 lüks gücünde dolaylı aydınlatma var mı?		
Çalışma masası ve klavye uygun yükseklikte mi?		
Ekran ve klavye kullanıcıya dik konumda mı?		
Fare ile klavye aynı hizada mı?		
Ekran yüksekliği göz hizasında mı?		

Klavye yüksekliği dirsek hizasında mı?		
Telefon görüşmeleri için kablosuz kulaklık var mı?		
Oturma yüksekliği ve derinliği ayarlanabilir, tekerlekli sandalye var mı?		
Ergonomik hareket ve duruş eğitimi yapılmış mı?		
Işıklı uyarı yapan, kulaklık ve mikrofon ses ayarı yapılabilen telefon var mı?		
Kullanılan teğizat kolay ulaşılabilecek şekilde yerleştirilmiş mi?		
Bina girişinde hava perdeli döner kapı var mı?		

KAT HİZMETLERİ

Alınacak önlemler	EVET	HAYIR
Yeterli çalışma alanı sağlanmış mı?		
Yeterli düzeyde aydınlatma sağlanmış mı?		
Takılmayı ve takılmaya bağlı düşmeyi önlemek için gerekli önlemler alınmış mı?		
Banyoda kayma ve düşmeleri önlemek için gerekli önlemler alınmış mı?		
Zemin temizliği için otomatik sıkma yapan araçlar var mı?		
Yüksek yerleri temizlemek için sapı uzatılabilen aletler var mı?		
Malzemeleri taşımak için kolay yönlendirilebilir tekerlekli taşıyıcı var mı?		
Taşıyıcılar kolay itilebiliyor ve hareket ettirebiliyor mu?		
Taşıyıcılar sabitlenebilir ve görüş açısını sınırlamayacak nitelikte mi?		
Oda temizliği ve bakımında kullanılan araçlar iyi koşullarda tutuluyor mu?		
Oda ve banyoları temizlemek için uygun teğizat var mı?		
Mobilyalar hafif ve kolay hareket ettirilebiliyor mu?		
Mobilyaların itme ve kaldırma düzeneği var mı?		
Yatakların yüksekliği ayarlanabilir mi ve hidrolik yükselticileri var mı?		
Hareket ve duruş eğitimleri yapılmış mı?		
Aletlerin ve teğizatın güvenli kullanımı ile ilgili eğitim yapılmış mı?		

Temizlikte kullanılan kimyasallar düzgün etiketlenmiş mi?		
Kişisel koruyucular kullanılıyor mu?		
Kimyasallar doğru koşullarda saklanıp depolanıyor mu?		
Kimyasalların doğru kullanımı konusunda eğitim yapılmış mı?		
İşçiler dermatit riskinin ve korunma önlemlerinin farkında mı?		
Çöpler toplanırken batma ve kesiye karşı kalın kauçuk eldiven kullanılıyor mu?		
İşçilerin bulaşıcı hastalıklara karşı aşıları yapılmış mı?		
Batma veya kesi oluştuğunda uygulanacak acil durum talimatları var mı?		
Tesise hayvan kabul ediliyorsa odada tek başına bırakılmaları engellenmiş mi?		

Çamaşırhane

Alınacak önlemler	EVET	HAYIR
Yeterli çalışma alanı sağlanmış mı?		
Yeterli düzeyde aydınlatma sağlanmış mı?		
Makineler güvenli şekilde muhafaza ediliyor mu?		
Makinelerin güvenli kullanılması konusunda eğitim yapılmış mı?		
Baş hizasından yüksekteki nesnelere çarpmamak için önlem alınmış mı?		
Çalışma yüzeyleri işe uygun yükseklikte mi?		
Çamaşır yıkama ve kurutma makineleri gövde hizasında yerleştirilmiş mi?		
Makinelerin, ütü ve buhar kazanlarının düzenli bakımları yapılıyor mu?		
Ütü yaparken ek iş yapılması engelleniyor mu?		
Ütü için düzenli ve yeterli bir alan ayrılmış mı?		
Kaldırma ve taşımada yardımcı araç (el arabası, tekerlekli araç) kullanılıyor mu?		
Kaldırma ve taşıma için duruş eğitimi yapılmış mı?		
Sıcaktan korunmak için hafif iş giysisi sağlanmış mı?		
Su içilebilen yeterli dinlenme arası sağlanmış mı?		
Yüksekliği ayarlanabilen çamaşır sepeti var mı?		

Batma veya kesi oluştuğunda uygulanacak acil durum talimatları var mı?		
Haşlanma ve yanmaları engellemek için önlemler alınmış mı?		
Kollar omuzlardan yukarıda iken çalışmayı azaltmak için önlem alınmış mı?		
Sırt ve boyun eğilmelerini azaltmak için önlem alınmış mı?		
Dönüşümlü çalışma olanağı var mı?		
Elle taşıma ve çalışma duruşları hakkında eğitim verilmiş mi?		
İşçileri gürültüden korumak için yeterli önlemler alınmış mı?		
Kimyasal maruziyetini engellemek için önlemler alınmış mı?		
Temizlikte kullanılan kimyasallar düzgün etiketlenmiş mi?		
Kimyasallar doğru koşullarda saklanıyor mu?		
Tüm çalışanlar kimyasalların doğru kullanımı konusunda eğitilmiş mi?		
Çalışanlar dermatit riskinin ve korunma önlemlerinin farkında mı?		
Kimyasal dökülmesi veya sıçramasını önlemeye yönelik yöntemler hazırlanmış mı?		
Yangın ve patlama riskini engellemek için önlem alınmış mı?		
Uygun kişisel koruyucular sağlanmış mı?		

YEME İÇME HİZMETLERİ

Alınacak önlemler	EVET	HAYIR
Yeterli servis personeli var mı?		
Dönüşümlü çalışma olanağı var mı?		
Masa ve sandalyeler arasında yeterli boşluk var mı?		
Kaldırma ve taşımada yardımcı araç (el arabası, tekerlekli araç) kullanılıyor mu?		
Tekerlekli taşıma arabaları ve servis araçlarının bakımları yapılıyor mu?		
Ağır nesneleri kaldırmak için yardım sağlanıyor mu?		
Yüksekte çalışırken sabit ve taşınabilir güvenli merdiven kullanılıyor mu?		

Kırık bardak ve tabaklar ayrı bir yerde saklanıp yok ediliyor mu?		
Kırılan kesici nesnelere temizlerken faraş, süpürge, özel çöp kabı kullanılıyor mu?		
Batma veya kesi oluştuğunda uygulanacak acil durum talimatları var mı?		
Çalışırken acele edilmesi ve birden çok işin aynı anda yapılması engelleniyor mu?		
Yaralanmalardan koruyacak ayakkabı sağlanmış mı?		
Isıya karşı dayanıklı el koruyucu sağlanmış mı?		
Haşlanma ve yanmalara karşı korunmak için önlemler alınmış mı?		
Sıcaklığın etkilerini azaltmak için hafif iş giysisi verilmiş mi?		
Yeterli dinlenme arası sağlanıyor mu?		
Etkinliklere uygun hareket ve duruş eğitimi yapılmış mı?		

Mutfak ve Bulaşıkhanne

Alınacak önlemler	EVET	HAYIR
Yeterli çalışma alanı sağlanmış mı?		
Çalışma yüzeyleri iş için uygun yükseklikte mi?		
Uygun alet ve teçhizat sağlanmış mı?		
Makineler standartlara uygun mu?		
Makinelerin düzenli bakımı yapılıyor mu?		
Makineler güvenli şekilde muhafaza ediliyor mu?		
Makine koruyucusu takılı olarak çalıştırılıyor mu?		
Zemindeki suyu akıtmak için boşaltma sistemi var mı?		
Oturarak dinlenmeye olanak verecek bir görev dönüşümü sağlanıyor mu?		
Etkinliğe uygun hareket ve duruş eğitimi yapılmış mı?		
Böcek ilaçları yalnızca yetkili uzmanlar tarafından kullanılıyor mu?		
Yüksekte çalışırken sabit veya taşınabilir, güvenli merdiven kullanılıyor mu?		
Bıçaklar ve diğer keskin aletler uygun şekilde korunuyor mu?		
Bıçaklarla güvenli çalışma yöntemleri belirlenmiş mi?		

Batma veya kesi oluştuğunda uygulanacak acil durum talimatları var mı?		
Aletlerin ve teçhizatın güvenli kullanımı konusunda eğitim yapılmış mı?		
Depo, eşyaları kaldırmaya uygun tasarlanmış mı?		
Malzemeler raflara düzgünce yerleştiriliyor mu?		
Ağır nesnelere taşımak için tekerlekli taşıma arabası var mı?		
İşçiler soğuk hava depolarına girerken aşırı soğuktan korunuyor mu?		
Haşlanma ve yanmaları engellemek için önlemler alınmış mı?		
Isıya karşı dayanıklı el koruyucu ve önlük kullanılıyor mu?		
Ayak yaralanmalarını engellemek için uygun ayakkabı kullanılıyor mu?		
Yiyeceklerle çalışırken uygun eldivenler kullanılıyor mu?		
Bulaşıklar yıkılırken uygun eldivenler kullanılıyor mu?		
İşçiler dermatit riskinin ve korunma önlemlerinin ayırında mı?		
Bulaşık deterjanları ve diğer temizlik malzemeleri güvenli bir yerde saklanıyor mu?		
Kimyasallarla güvenli çalışma konusunda eğitim yapılmış mı?		
Ergonomik çalışma yöntemleri ve duruşları konusunda eğitim yapılmış mı?		

DESTEK HİZMETLERİ

Alınacak önlemler	EVET	HAYIR
Yeterli çalışma alanı sağlanmış mı?		
Çalışma yüzeyleri işe uygun yükseklikte mi?		
Uygun alet ve teçhizat sağlanmış mı?		
Yüksekte çalışırken sabit veya taşınabilir, güvenli merdiven kullanılıyor mu?		
Olanaklı olduğu ölçüde el aleti yerine makine kullanılıyor mu?		
Makineler standartlara uygun mu?		
Makinelerin düzenli bakımı yapılıyor mu?		

Baş hizasından yukarıda olan nesnelere çarpmaktan korunmak için önlem alınmış mı?		
Elektrikli aletlerin titreşimini azaltmak için gerekli önlem alınmış mı?		
Ağır nesnelere taşımak için tekerlekli taşıma arabası var mı?		
Haşlanma ve yanmaları engellemek için önlem alınmış mı?		
Tüm sıkıştırılmış gaz tankları zincir veya kayışla güvenlik altına alınmış mı?		
Yangın ve patlama riskini engellemek için önlem alınmış mı?		
İşçiler elle taşıma ve çalışma duruşları hakkında eğitilmiş mi?		
İşçiler makine ve teçhizatın güvenli kullanımı hakkında eğitilmiş mi?		
İşçiler aşırı sıcaktan korunuyor mu?		
İşçiler gürültüden korunuyor mu?		
Kimyasallara maruziyeti engellemek için önlemler alınmış mı?		
Kimyasalların güvenlik bilgi formu var mı?		
Kimyasallarla güvenli çalışma konusunda eğitim yapılmış mı?		
Kimyasal dökülmesi veya sıçramasını önlemeye yönelik yöntemler hazırlanmış mı?		
Kimyasal içeren kaplar doğru biçimde etiketlenmiş mi?		
Kimyasallar uygun koşullarda saklanıyor mu?		
Kimyasalların kullanım talimatına uygun kişisel koruyucu donanım sağlanmış mı?		
Kaynak, kesme, boyama vb. işlemlere uygun kişisel koruyucular kullanılıyor mu?		
Batma veya kesi oluştuğunda uygulanacak acil durum talimatları var mı?		
Toz ve dumana karşı yerel havalandırma sağlanmış mı?		
Elektrik tesisatına yetkilendirilmiş kişiler dışında müdahale edilmesi engelleniyor mu?		

[32, 33]

KAYNAKLAR

1. 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, T. C. Resmi Gazete, 28339, 30 Haziran 2012.
2. İş Sağlığı ve Güvenliğine İlişkin İşyeri Tehlike Sınıfları Tebliği, T.C. Resmi Gazete, 28509, 26 Aralık 2012.
3. İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği, T.C. Resmi Gazete, 28512, 29 Aralık 2012.
4. Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik, T.C. Resmi Gazete, 28648, 15 Mayıs 2013.
5. Biyolojik Etkenlere Maruziyet Risklerinin Önlenmesi Hakkında Yönetmelik, T.C. Resmi Gazete, 28678, 15 Haziran 2013.
6. Çalışanların Gürültü ile İlgili Risklerden Korunmalarına Dair Yönetmelik, T.C. Resmi Gazete, 28721, 28 Temmuz 2013.
7. Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik, T.C. Resmi Gazete, 28733, 12 Ağustos 2013.
8. İlk Yardım Yönetmeliği, T.C. Resmi Gazete, 29429, 29 Temmuz 2015
9. Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik, T.C. Resmi Gazete, 26735, 19 Aralık 2007.
10. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (ÇSGB) (2010) Turizmde İş Mevzuatına Aykırı Uygulamaların Önlenmesi Projesi Genel Değerlendirme Raporu, ÇSGB İş Teftiş Kurulu, Antalya.
11. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (ÇSGB) (2011) Çalışma ve Sosyal Güvenlik Turizm Sektöründe Çalışma Sürelerinin İyileştirilmesi Programlı Teftişi Sonuç Raporu, İş Teftiş Kurulu Yayını, Yayın No 48, Ankara.
12. Sosyal Güvenlik Kurumu İstatistik Yıllığı (SGK) (2017) Sosyal Güvenlik Kurumu Yayını, Ankara.
13. Öztürk, Ali İhsan (2012) Turizmde Emek Profili Sunusu, Antalya.
14. Akdeniz Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (AKTOB) (2014) 2023'e Doğru Türkiye'de Turizmin 100 Yılı, Antalya. <http://www.aktob.org.tr>

15. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2009) Ön büro, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Yayını, Ankara.
16. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2009) Kat Hizmetleri, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Yayını, Ankara.
17. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2009) Yiyecek ve İçecek Servisi, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Yayını, Ankara.
18. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2012) Yiyecek Üretimi, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Yayını, Ankara.
19. Güler, Çağatay (2011) Sağlık Boyutuyla Ergonomi, Ankara: Palme Yayınları.
20. European Agency for Safety and Health at Work (EU-OSHA) (2008) Working Environment Information Protecting Workers In Hotels, Restaurants and Catering.
21. European Agency for Safety and Health at Work (EU-OSHA) (2008) E-fact 27 Hot Environments In HORECA.
22. European Agency for Safety and Health at Work (EU-OSHA) (2008) E-fact 26 Dangerous substances in HORECA.
23. European Agency for Safety and Health at Work (EU-OSHA) (2008) E-fact 21 Introduction to the HORECA Sector.
24. European Agency for Safety and Health at Work (EU-OSHA) (2008) E-fact 41 Cleaners and dangerous substances.
25. European Agency for Safety and Health at Work (EU-OSHA) (2008) E-fact 25 Managing psychosocial risks in HORECA.
26. European Agency for Safety and Health at Work (EU-OSHA) (2008) E-fact 24 Musculoskeletal disorders (MSDs) in HORECA.
27. European Agency for Safety and Health at Work (EU-OSHA) (2008) E-fact 23 Good practice: accident prevention in HORECA.
28. European Agency for Safety and Health at Work (EU-OSHA) (2011) Innovative Solutions to Safety and Health Risks in the Construction, Health Care and HORECA Sectors, Luxembourg.
29. European Agency for Safety and Health at Work (EU-OSHA) (2008) E-fact 12 Work Related Musculoskeletal Disorders in the Service and Retail Sectors.

30. European Agency for Safety and Health at Work (EU-OSHA) (2008) E-fact 22 Safety and health risks in HORECA.
31. European Agency for Safety and Health at Work (EU-OSHA) (2008) E-fact 79 Protecting Workers in Hotels, Restaurants and Catering.
32. The Ministry of Manpower (2003) Guidelines for the Hotel Industry, Singapore.
33. The Ministry of Manpower (2009) Workplace Safety and Health Guidelines, Hotels Food and Beverage, Singapore.
34. Workers' Compensation Board (WCB) (1998) Preventing Injuries to Hotel and Restaurant Workers, Focus Report.
35. http://www.chodevant.fr/_frontpro/Pages/page.php 09.11.2018
36. Institut national de recherche et de sécurité (INRS) (2008) Lingère, linge et équipier dans l'hôtellerie, Paris.
37. Institut national de recherche et de sécurité (INRS) (2010) Conception des cuisines de restauration collective, Paris.
38. Institut national de recherche et de sécurité (INRS) (2013) Encadrant d'équipe d'étage Gouvernant, gouvernante dans l'hôtellerie, Paris.
39. <http://www.hse.gov.uk/catering/index.htm> Erişim tarihi: 09.11.2018
40. <http://www.hse.gov.uk/pubns/indg423.pdf> Erişim tarihi: 09.11.2018
41. ANSI/AHSRAE Standard 55 (2010) Thermal Environmental Conditions for Human Occupancy, ASHRAE Publications.
42. National Fire Protection Association (NFPA) (2000) 101 Life Safety Code, USA.
43. Cox T., Griffiths A., Gonzales E.R. (2000) Work Related Stress European Agency for Safety and Health, Brussels.
44. European Agency for Safety and Health at Work (EU-OSHA) (2018) Healthy Workers, Thriving Companies -A Practical Guide to Wellbeing at Work.
45. Steven L. Sauter, Lawrence R. Murphy, Joseph J. Hurrell and Lennart Levi, Organisations and Health and Safety, Encyclopedia of Occupational Health and Safety, ILO Publication, 1998, Geneva.