



HSE  
Sağlık ve Güvenlik Kurumu

## Gazla çalışan elle ateşlemeli yemek hazırlama donanımıyla ilgili önlemler

### Yemek Sağlama ve Sunum Bilgi Yaprağı No. 3

#### Giriş

Bu bilgi yaprağı, ilgili sektör ve meslek örgütleri ile sendikalar ve yasa uygulama kuruluşlarının temsilcilerinden oluşan Yemek Sağlama ve Sunum Sektöründe Sağlık ve Güvenlik İletişim Kurulunca hazırlanmıştır. Üye örgütlerce ve benzeri kuruluşlarca çoğaltılarak yemek sağlama ve sunum işleriyle uğraşan işletmelere ulaşması amaçlanmıştır. Kılavuz, Sağlık ve Güvenlik Kurumunca yayınlanmıştır.

#### Özet

Bu bilgi yaprağında gazla çalışan donanımı (genellikle fırınlar) elle ateşlerken ortaya çıkan kaza sayısının çokluğu hakkında yemek sağlama ve sunumu işleriyle uğraşanlara bilgiler verilmiştir. AB Yönetmelikleri, yeni donanımlarda ilgili Standartlarda belirtildiği biçimde bu tür kazaları önleyecek güvenlik aygıtlarının bulunmasını gerektirmektedir. Bu kılavuzda yemek sağlama ve sunum işleriyle uğraşanlardan eski donanımlarındaki bu tehlike olasılığını hesaba katmaları istenmekte ve bu tür fırın ve benzeri donanım için Kurulun önerileri verilmektedir.

#### Öneriler

Bu öneriler en fazla risk taşıdığı görülen fırın ve benzeri kapalı hazneli donanımlarla ilgilidir. Buradaki önerilere uygun hareket etmek için yemek sağlama ve sunum işleriyle uğraşanlar riskleri değerlendirmeli ve ya eski donanımlarına alev sönmeye karşı güvenlik aygıtları takmak ya da belli bir süre içinde eski donanımlarını bu aygıtları içeren yenileriyle değiştirmek için bir iş programı geliştirmelidirler. Aleyhinize yasal yollara başvurulması olasılığını engellemek için:

- yemek hazırlama donanımının güvenli bir biçimde çalıştırılması için gerekli eğitim ve kullanım yönergeleri veriniz ve yeterli gözetim sağlayınız;
- yapılabildiği ölçüde eski donanımınıza yoksa alev sönmeye karşı güvenlik aygıtı yerleştiriniz. Söz konusu aygıtlar donanım üreticisince onaylı olmalıdır;
- bu tür alev sönmeye karşı güvenlik aygıtlarının eski donanımınıza kurulumu olası değilse donanımı bu tür aygıtları olan yenileriyle belli bir süre içinde değiştirmek için bir iş programı yapınız. Bu arada çalışanlarınızın güvenli bir biçimde çalışmasını sağlamak için eğitilmesi ve gözlenmesi gerekir.
- aletleri üretici firmanın yönergelerine göre ve güvenli çalışma usullerine dikkat ederek düzenli aralıklarla bakımdan geçiriniz.

İkinci el donanım satıcılarının da sattıkları bu tür donanımların olası olduğu ölçüde güvenli olmasını sağlama yükümlülükleri vardır. Bu tür ikinci el donanım satın alanlara donanımın burada belirtilen önerilere uygunluğuna özen göstermeleri önerilir.

#### Arkaplan

HSE denetçilerince 1988-1991 yılları arasında yangın ve patlama olaylarıyla ilgili kaza istatistiklerine göre bu tür kazaların kayda değer bir bölümü (130 tanesi) gazla çalışan yemek hazırlama donanımının elle ateşlenmesi sırasında meydana geldi. Bu kazaların da önemli bir bölümü (52 tanesi) çoğu okul ya da hastane mutfaklarında yer alan fırınlarda gerçekleşti.

Kazaların çoğunda hafif yaralanmalar (112 tanesi), 10 tanesinde ise el ve yüzde ağır yanıklar oldu.

Yemek sağlama ve sunum işlerinde meydana gelen toplam kaza sayısının yalnızca %1,6'sı yangın ve patlamalardan kaynaklanmış olsa da bunların %80'i gazla çalışan donanımın elle ateşlenmesi sırasında

meydana geldiğinden bu konuya özel önem gösterilmesi gerekir.

Kazaların ana nedeni gazın açılmasıyla ateşleme arasında geçen sürede gecikmedir. Bu gecikmeden dolayı fırının içinde gaz birikintisi oluşur ve patlayarak yanar.

Bu tür kazalar, örneğin termo-elektrik vanalar gibi alev sönmeye karşı güvenlik aygıtları yerleştirilerek, gazın açılmasıyla ateşlemenin aynı anda yapılması sağlanarak önlenir. Ne yazık ki kazaların meydana geldiği donanımların büyük bir çoğunluğu eski donanımlardır. Çoğu güvenlik önlemlerini gerektiren Standartların (BS 5314: Bölüm 1: 1976) uygulanmaya başlanmasından önce üretilmişti. Bu tür güvenlik aygıtlarının kurulumu şu anda olası olmayabilir. Sorun ancak eski donanımlar güvenlik aygıtları olan yenileriyle değiştirildiğinde zamanla ortadan kalkacaktır.

Yeni donanımlar artık 1992 tarihli Gazla Çalışan (Güvenlik) Yönetmelikleri'nin gereklerini yerine getirecek biçimde üretilmelidir. Buna göre büyük ölçekli mutfak eşyalarında (yani tüm yemek hazırlama donanımında) alev sönmeye karşı güvenlik önlemleri alınmış olmalıdır. Ayrıca varolan donanımda da 1974 tarihli İşyerinde Sağlık ve Güvenlik Kanuna ve 1 Ocak 1997'den itibaren yürürlüğe girecek olan 1992 tarihli İş Donanımı Sağlama ve Kullanma Yönetmeliğine uymak için belirli önlemlerin alınmış olması gerekir.

Bu bilgi yapağında verilen bilgiler iyi bir uygulamanın nasıl olacağını gösterir, izlenmesi zorunlu değildir. Ancak neler yapmanız gerektiğini düşünürken size yardımcı olur.

Reklam, ürün pazarlama ya da ticari amaçlar dışında bu yayın serbestçe çoğaltılabilir. İçerdiği bilgiler Şubat 1995 tarihi itibarıyla geçerlidir. Kullanırken lütfen kaynağını HSE olarak belirtiniz.

Sağlık ve Güvenlik Kurumunca (HSE) basılmış ve yayınlanmıştır. Şubat 1995