



HSE  
Sağlık ve Güvenlik Kurumu

## Yemek sağlama ve sunum sektöründe sağlık ve güvenlik yönetimi kazandırır

### Yemek Sağlama ve Sunum Bilgi Yaprağı No. 4

Bu bilgi yaprağı, Yemek Sağlama ve Sunum Sektöründe Sağlık ve Güvenlik İletişim Kurulunca (Kurul) hazırlanan bir dizinin parçasıdır. Kurul hakkında bilgiler son sayfada verilmiştir. İşverenlerin mevcut sağlık ve güvenlik mevzuatı çerçevesindeki yasal yükümlülüklerini nasıl karşılayacakları hakkında uygulamaya dönük öneriler içerir ve özellikle yemek sağlama ve sunum işiyle uğraşan küçük işletmelere yöneliktir. Üye örgütlerce ve benzeri kuruluşlarca çoğaltılarak yemek sağlama ve sunum işleriyle uğraşan işletmelere ulaşması amaçlanmıştır.

### SAĞLIK VE GÜVENLİKLE NEDEN UĞRAŞALIM?

İstatistikler göstermiştir ki yönetimin kötü uygulamaları kazalara neden olur, para ve zaman kaybettirir, uğraşlar boşa gider.

Geçtiğimiz altı yıl içinde yemek sağlama ve sunum sektöründe kaza oranları gittikçe kötüleşti. Bugün ağır yaralanma oranı 1986'dakinden %54 daha fazla. Ağır yaralanmaların %69'dan fazlası kayma ve sürçmelerden ya da yere düşme ve zararlı ya da sıcak maddelerle temas etmekten kaynaklandı. Ağır yaralanmayla sonuçlanmasa da işten iki üç gün izin almayı gerektiren kazaların oranı geçtiğimiz altı yıl içinde iki katından fazla arttı.

Bu rakamların ortaya koyduğu maliyet hem insanların çektikleri acıları hem de işverenlerin karşılamak zorunda kaldığı maddi masrafları içeriyor. Birden çok sektörde birden yapılan son araştırmalara göre yaralanma nedeniyle işten üç gün ayrı kalmaya yol açan her bir kaza yanında yedi tane daha az ciddi kaza oluyor ve 189 tane kazada da mala zarar geliyor.

Kazalar bir şirketin cirosunun %8,5'ine eşit bir maliyet getiriyor. Bu kazaların %70'i şirketin sağlık ve güvenlik yönetimini iyileştirerek önlenabilir.

### YÖNETİMİN SORUMLULUKLARI

Bu bilgi yaprağı, sağlık ve güvenlik yönetimi işinizin diğer herhangi bir yönünün yönetimi kadar önemli olduğunu gösterecektir.

#### Belli başlı riskler nelerdir?

Her bir işyerinin doğal olarak kendine özgü riskleri olacaktır ama yemek sağlama ve sunum sektöründeki kazaların ve hastalıkların ana nedenleri şöyle sıralanabilir:

- Kayma, sürçme ve düşmeler;
- ağırlık kaldırma ve donanım kullanma
- sıcak yüzeylerle ve zararlı maddelerle temas
- cilt iltihabı
- işle ilgili kol hastalıkları

#### Ne yapılabilir?

Unutmayınız: kazaların çoğu kaza önleme işini başarılı bir iş yönetiminin diğer herhangi bir yönü gibi değerlendiren iyi yönetim ve gözetim yöntemleri ile etkin bir eğitim programıyla önlenabilir. Yemek sağlama ve sunum işlerinde risklerin en yüksek olduğu alanlara özenli uygulamalar ve planlama yapılması kazaları engellemeye ve giderleri düşürmeye yardımcı olur. Ayrıca bu tür çalışmalar uygulama görevlilerine sağlık ve güvenlik mevzuatına uymak konusunda doğru yolda olduğunuzu kanıtlar.

## **Eğitim**

İş sahipleri ve yöneticilerinin çalışanlarını eğitmek konusunda açık yasal yükümlölükleri vardır. Yasalara göre her işverenin ve serbest meslek sahibinin kendilerinin ve yeni işe girenler, yarım gün çalışanlar, geçici çalışanlar ya da taşeron çalışanlar dahil tüm çalışanların sağlık ve güvenlik konularındaki eğitim gereksinimlerini belirleme yükümlölüğü vardır. Çalışanların güvenli bir biçimde çalışmalarını sağlamak için harcanan zaman ve çabaların boşa gitmediğinin bilincinde olmak ve iyi iş uygulamalarının nedenlerini anlamak:

- işinize zaman ve para kazandırır: Çalışanların maruz kaldıkları kazalara, donanımların zarar görmesine, işyerinin zarar görmesine ve kaynak israfına daha az para ve zaman harcanacaktır;
- Çalışanların morali düzelecek güvenlik duyguları gelişecektir, böylece sunulan hizmetler iyileşecek, işe bağlılık ve istek artacaktır.

Eğitim sunma konusunda kılavuz bilgiler bu dizinin bir sonraki yaprağında verilmiştir.

## **alışanlarla danışma**

Sağlık ve güvenlik işlerinin iyi yönetimi ancak iş gücünün işbirliğiyle sağlanabilir. Çalışanlarınızın kendilerinden ne beklediğini bilmelerinin ve işlerinde maruz kalabilecekleri sağlık ve güvenliklerine yönelik risklerin ve uygulanan güvenli çalışma düzeneklerinin bilincinde olmalarının yaşamsal önemi vardır.

Sağlık ve güvenlik önlemlerinin geliştirilmesinde çalışanlarınıza danışırsanız çalışanların işbirliği daha da yapıcı olacaktır. İşyerinizde temsil edilen bir sendika varsa herhangi bir önlem yürürlüğe konulmadan önce sendikanın sağlık ve güvenlik temsilcilerine başvurulmalıdır. İşyerinizde sendika yoksa çalışanlarınızın sağlık ve güvenlik konusunda bir temsilci seçmeleri özendirilmelidir.

Sağlık ve güvenlik temsilcilerine danışılması, sağlık ve güvenlik önlemlerinin uygulamada etkin olmasına yardımcı olur.

## Özet

Düzgün bir biçimde yönetilirse sağlık ve güvenlik önlemleri yük olmaz.

Sağlık ve güvenlik işlerinin etkin bir biçimde yönetimi:

- bu işlerin herhangi bir yük getirmemesini sağlar;
- giderleri enaz düzeyde tutar ve tasarruf sağlar;
- çalışanlarınızın yani işinizin en önemli kaynağının yaralanmasını ya da hastalanmasını önler;
- işle ilgili olarak ortaya çıkabilecek davaların sayısını azlatır.

Sağlık ve güvenlik konularının etkin yönetimi şöyle sağlanabilir:

- bu işlerin iyi bir iş yönetiminin ayrılmaz ve temel bir parçası olduğunun bilincinde olunması;
- belli başlı risk alanlarının belirlenmesi ve önce bu alanlarda önlem alınması;
- örneğin çalışanların eğitimi ve sorumlulukların dağılımı gibi açıkça tanımlanmış hedefler belirlenmesi;
- yeterli gözetim sunulması;
- her aşamada çalışanlara danışılması.

## UYGULAMA GÖREVLİLERİNİN ROLÜ

Bu bilgi yaprağında yalnızca sağlık ve güvenlik konularına değinilmektedir. Gıda güvenliği ve hijyen gereklerini kapsama amacı yoktur.

Yemek sağlama ve sunum işlerinin çoğunda sağlık ve güvenlik mevzuatının uygulanmasından yerel yönetim uygulama görevlileri sorumludur. HSE'nin denetçileri hastane ve okul gibi kurumlardaki yemek sağlama ve sunum tesislerini sağlık ve güvenlik bakımından denetlerler. Uygulama görevlisinin rolü yalnızca yasaların uygulanmasını sağlamak değil aynı zamanda sağlık ve güvenlik konularına gerekli önemin verilmesini sağlamak, ilgili yasalar hakkında ve yasalara uyma konularında öneriler sunmak ve HSE'nin hazırladığı bir dizi kitapçık gibi diğer bilgi kaynakları hakkında danışmanlık sunmaktır. Ayrıca yerel yönetimlerin çoğu da sağlık ve güvenlik konularında ya kendileri eğitim sunar ya da sunulmasını kolaylaştırır.

Bu nedenle uygulama görevlileri işletmelere yardımcı olmak ve sağlık ve güvenlik işlerine gereken önemin verilmesini sağlamak için çalışırlar.

## YASALARIN TEMEL İLKELERİ

Bu bilgi yaprağının amacı yasaları ayrıntılı biçimde açıklamak değildir. Yalnızca işyerinde yöneticilerin kazaları ve hastalıkları önlemek için yapabilecekleri şeylere kısaca değinmek amaçlanmıştır. Donanım kullanmadan güvenlik yönetimine kadar sağlık ve güvenlik konularıyla ilgili bir dizi yeni Yönetmeliğin yürürlüğe girdiğinden haberiniz olmuş olabilir. Kurul'un amacı yemek sağlama ve sunum işletmeleri için özellikle önemli olabilecek gereklerin altını çizmektir. Bu amaç bu dizideki diğer bilgi yapraklarında da güdülmektedir. Ancak aşağıda genel hatlarıyla yasaların neler gerektirdiği belirtilmiştir.

Yasalar, olası olduğu ölçüde kendinizin ve yaptığımız işlerden etkilenebilecek diğer kişilerin sağlık ve güvenliğini sağlamanızı gerektirir. Bu kapsamda şu kişilere görevler düşer:

- özel iş bulma kurumlarından gelen, geçici, yarım gün çalışan, stajyer ve taşeronlar dahil sizin için çalışan kişiler;
- sizce sağlanan işlikleri kullananlar;
- sizin donanımınızı kullanma izni olanlar;
- işyerinizi ziyaret etme izni olanlar,
- çalışmalarınızdan etkilenebilecek kişiler;
- mesleki hizmetlerinizden yararlanan kişiler.

Başka işverenlere onların işyerlerinde yemek sağlıyor olabilirsiniz. Yasalara göre aynı işyerini paylaşan tüm işverenler sağlık ve güvenlik konularında işbirliği ve eşgüdüm sağlamalıdır.

Yasalar tüm işyerleri için geçerlidir ve tüm çalışanların - çalışan, gözetmen, yönetici, müdür ya da serbest meslek sahibi - sorumluluğu vardır.

Uygulamaya yönelik olarak işyerinizdeki riskleri belirlemeli ve olası olduğu ölçüde bu riskleri azaltmak ya da ortadan kaldırmak için gerekli önlemleri almalısınız. Bazı durumlarda İşyerinde Sağlık ve Güvenlik Yasası bazı özel önlemlerin alınmasını gerekli kılabilir.

## **YEMEK SAĞLAMA VE SUNUM SEKTÖRÜNDE SAĞLIK VE GÜVENLİK İLETİŞİM KURULU**

Kurul, yemek sağlama ve sunum işletmeleri ile Sağlık ve Güvenlik Kurumunca (HSE) kurulmuştur. İlgili sektör ve meslek örgütleri ile sendikalar ve yasa uygulama kuruluşlarının temsilcilerinden oluşur. Kurul, sektör çapında bilgi hazırlamak ve iletmek ile kılavuzluk sunmak amacıyla bir ağ olarak hizmet verir ve sorunların belirlenip çözümleneceği bir ortam sunar. Kurul'un bilgi yaprakları HSE'nin kesin kılavuz bilgisi olarak değerlendirilmese de sektör içinde en iyi uygulamanın nasıl olacağı hakkında bilgi verir. Bu bilgiler geçmişte hem HSE hem de yerel yönetim denetçilerince sağlık ve güvenlik mevzuatına uygun hareket etmek için gerekli kılavuz olarak değerlendirilmiştir.

### **DAHA FAZLA ÖNERİ VE BİLGİ**

Bu dizideki diğer bilgi yaprakları belli konularda öneriler sunar. Sağlık ve güvenlik konularında daha fazla öneri ve bilgiye gereksiniminiz olursa ya bağlı olduğunuz yerel yönetimin çevre sağlığı bölümüne ya da Sağlık ve Güvenlik Kurumunun yerel bürosuna başvurmanız gerekir. Her ikisinin adresleri yerel telefon rehberinizde vardır.

Bu bilgi yaprağında 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 Eylül 1995 tarihi itibarıyla geçerlidir. Kullanırken lütfen kaynağını HSE olarak belirtiniz.

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