

# Mutfaklarda ve gıda servisinde kayma ve tökezlemelerin önlenmesi

Gıda ve Restoran Sektörü Bilgi Broşürü - Sayı 6 (gözden geçirilmiş)

## Giriş

Ciddi iş kazalarının en yaygın nedeni, kayma ve tökezlemelerdir. Paha biçilmez insan kayıpları ve yaralananların çektiği acılar bir yana, bunların ekonomiye maliyeti yılda £512 milyon gibi önemli bir meblağ tutmaktadır.

Yaralanma sonucunda mahkemelerde açılan davalar, özellikle de müşteriler söz konusu olduğunda, firmaları son derece zarara sokabilir. Sigorta bu masrafların yalnızca küçük bir kısmını kapsamaktadır.

Bu bilgi broşürü, iş sağlığı ve güvenliği temsilcileri ve çalışanlar için de yararlı olmakla birlikte, asıl işverenler için hazırlanmıştır. Bu kılavuza uyarsanız, normal olarak yasaya uymak için yeterli çabayı göstermiş olacaksınız.

## İşyerinizde ne ölçüde kayma ya da tökezleme tehlikesi var?

Şunları bir düşünün:

- Mutfaklarda ve gıda servisinde çalışan kişilerin kayma ve tökezleme sonucu yaralanma olasılığı başka her şeyden daha fazladır.
- Mutfakta kayma ve tökezleme sonucu meydana gelen kaza ve yaralanmaların bazı basit önlemler alınarak çok büyük oranda azaltılabildiği defalarca kanıtlanmıştır.
- Bu ortamlardaki çalışma temposu bazen diğer sektörlere göre çok yoğun olabiliyor. Kazaların gerçekleşme olasılığı da böyle zamanlarda en yüksek oluyor.

Akılda tutulması ve önlem alınması gereken üç ana nokta:

- Kayma sonucundaki yaralanmaların çoğu ıslak zeminlerde olur.
- Tökezlemelerin çoğunun nedeni, iş yeri düzeninin iyi olmamasıdır.
- Çalışma temposunun arttığı yoğun zamanlarda böylesi sorunların halledilmesi için önceden planınızı yapın.

## Kayma sonucundaki yaralanmalar

Kayma sonucundaki yaralanmaların büyük çoğunluğu ıslak ya da pislendi (ör. gıda artıkları, yağ, vb.) zeminlerde olduğundan, en mantıklısı ilk olarak buna bakılmasıdır.

Kaymaları önlemek için neler yapılabilir?

## Öncelikle zeminin ıslanmasına ya da pislmesine meydan vermeyin

- Yağ, su, vb. sızmalarını önlemek için donanımın bakımını yaptırın.
- Donanım arızalarının hemen bildirilmesi ve halledilmesi için bir sistem oluşturun.

- Ocaktaki tencerelerin kaynayıp taşarak zemini pisletmesine meydan vermeyin.
- Zeminin (nylon poşetler ya da un gibi) kuru şeylerle pislendirmesinden de kaçının. Çünkü bunlar da çok kaygan bir yüzey oluşturabilir.
- Zemini temizleme saatini insanlara risk yaratmayacak ve hijyeni olumsuz etkilemeyecek şekilde seçin.

## Yürüyüş yollarının pislmesine meydan vermeyin

- Dışarıdan veya içeriden insanların ayakkabılarıyla mutfak ya da servis bölgesini ıslatmasına meydan vermeyin.
- Ortalığı çok dağıtıp kirleten işlerin yürüyüş yollarından uzak bir bölgede yapılmasını sağlayın.
- Dökülmeleri sınırlandırmak için sıçramaları önleyici düzenekler ya da bordürlü bankolar kullanın.
- Özellikle taşınırken tencere ve kaplarda kapak kullanın.
- Buhar ve yağların birikmeden dışarı atılması için iyi bir aspiratör ve havalandırma sistemine sahip olun.
- Su ısıtıcılar, tencereler ve diğer yerlerden su, buhar damlaları ve artıkların uzaklaştırılması için tahliye kanalları ve tepsiler kullanın.

## Zemin ıslandığında ya da pislendiğinde hemen gereğini yapın

- Dökülenleri **hemen** temizleyin. Müşteri bölümünün her tarafına dökülenler (işyerinizde varsa) buna dahildir. Yan ya da ek servis alanlarını (satellite services) ya da self-servis bölümlerini temizlemeyi unutmayın.
- Temizlendikten sonra zemini ıslak bırakmayın. Mümkünse tamamen kuru bir yüzey oluşacak şekilde temizleyin.
- Eğer tamamen 'temiz ve kuru' hale getirmek mümkün değilse, bariyerler ve 'wet floor' / 'ıslak zemin' uyarıları koyarak **insanları ıslak bölgeden uzak tutun**.
- Sorunu daha geniş bir alana yaymayan temizlik yöntemleri uygulayın. Küçük dökülmeler çoğunlukla zemini ıslatan paspas yerine kağıt havlu kullanarak daha iyi temizlenir.
- Dökülenleri emdirmek için karton kullanmayın, bunları doğru şekilde temizleyin.

Zemindeki su ve pislikler temizlendikten sonra yapılması gereken birkaç şey daha vardır. Genellikle bunları aşağıda görülen sırayla ele almak gerekir.

## Zeminin yeterince kavrayıcı özelliği olmalıdır

- Zeminin kavrayıcı özelliği yüzeyinin pürüzlü olmasından ileri gelir. Zemin iyi ya da yeterince sık temizlenmezse bu kavrayıcı özelliğini kaybeder. İyi temizlendiğinde ise bu özelliğini yeniden kazanabilir.

- Personele sizin zemin yüzeyinize uygun olan temizlik yöntemleri ve malzemelerinin nasıl kullanılacağını öğretin. Zemin kaplamasının üretici firmasına en iyi temizlik yöntemini, uygun deterjanları ve temizlik yaparken kullanılması gereken doğru konsantrasyonları sorun.
- İyi zemin yüzeyleri, kavrayıcı özelliğe sahip olmak için yeterince pürüzlü ve gıda hijyeni şartlarını yerine getirmek için temizlemesi kolay olmalıdır.
- Bu önlemler kayma riskini ortadan kaldırmıyorsa, yüzeyin daha pürüzlü olmasını sağlamak için kaymaya karşı yapışkan bantlar ya da yüzey işlemleri gerekebilir.
- Kaymaya karşı kullanacağınız bantların yeni tökezleme tehlikeleri yaratmamasına dikkat edin.

### ***Yüzeyi daha pürüzlü (yani daha iyi kavrayan) yeni bir zemin döşemesi yaptırın***

Bazı durumlarda zemin yüzeyinin değiştirilmesi gerekebilir. Değiştirme gerekiyorsa, şunları aklınızda bulundurun:

- İhtiyaçlarınızı karşılayacak bir zemin belirleyin (yüzeyin pürüzlülüğü, hijyen ve temizlik kolaylığı dahil).
- Belirli bir zemin tipi düşünüyorsanız, bunun sizinki gibi ortamlar için uygun olup olmadığını soruşturun.
- Montajın iyi yapıp yapılmadığını, zeminin sizin aradığınız şartlara uygun olup olmadığını kontrol edin.
- İşyerinizin müşteri bölümündeki zeminin kayma tehlikesi yaratmamasına dikkat edin.

### ***Kayma değerlendirme***

İşyerinizdeki zemin yüzeylerini ve diğer etkenleri değerlendirmenize yardımcı olmak amacıyla HSE tarafından ücretsiz bir Kayma Değerlendirme Aracı [Slip Assessment Tool] (SAT) geliştirilmiştir. Bir bilgisayar yazılım paketi olan SAT, yürüyüş yolu yüzeylerinin kayma olasılığının kullanıcı tarafından daha kolay anlaşılmasını sağlamaktadır.

Bu yazılım, [www.hse.gov.uk/slips](http://www.hse.gov.uk/slips) adresinden ücretsiz olarak indirilebilir. Bunun, değerlendirmeci tarafından temin edilmesi gereken, taşınabilir bir yüzey pürüzlülük ölçüm cihazı ile birlikte kullanılması gerekmektedir. Ölçüm cihazları HSE tarafından sağlanmamaktadır. Yüzey pürüzlülük ölçüm cihazları hakkında bilgi edinilebilecek adres: [www.hsesat.info/satmeters.htm](http://www.hsesat.info/satmeters.htm)

### ***Basamaklar, eğimler ve seviye değişikliklerinin güvenli olup olmadığını kontrol edin***

- Seviye değişiklikleri kolayca görülebiliyor mu?
- Basamak ve eğimlerin yüzeyinin her zaman iyi kavraması gerekir.
- Tırabzan gerekli olabilir.

### ***İyi aydınlatmada ve dikkat dağıtıcı şeyler tökezleme tehlikesi yaratabilir***

- İnsanların yürüdüğü yerlerin iyi aydınlatılması gerekir.
- Gürültü, aşırı sıcaklık dereceleri ve dikkat dağıtıcı şeyler insanların yürüdükleri yere yeterince dikkat etmemelerine yol açabilir.

### ***İşin kendisi kayma ve tökezleme risklerini artırıyor mu?***

- İnsanların telaş etme, uzun adımlarla yürüme ya da ani dönüşler yapma gereğini ortadan kaldıracak ya da azaltabilir misiniz?
- Ağır veya büyük hacimli yükler taşıyan, ittiren veya çeken kişilerin kayma olasılığı daha fazladır. Böyle hammaliye işler yapma gereği, ör. el arabaları veya başka elle taşıma araçlarıyla ortadan kaldırılabilir veya azaltılabilir mi?
- Bir şeyler taşıyan personelin elleri, tırabzana tutunmak ya da düşmekten kurtulmak için serbest mi?
- Çalışma ortamının yeniden düzenlenmesi bu sorunları azaltabilir.

### ***Ayakkabı seçimi***

- İşyerinde kaymaların önlenmesinde giyilen ayakkabı önemli olabilir. Kayma sonucundaki yaralanmaların azaltılmasında doğru ayakkabı tabanı seçimi de son derece önemlidir. En azından, 'makul ayakkabı' uygulaması yürürlükte olmalıdır.
- Farklı ayakkabı tipleri farklı durumlarda farklı performans gösterebilir. Doğru seçimi yapabilmemiz için ya ayakkabıcınızdan bilgi alın ya da deneme amaçlı bir çift isteyin.
- Üretan ve kauçuk tabanlar çoğunlukla ıslak zeminlerde en az kaygan olan ayakkabılardır.
- Zemindeki artık ve pislikler tabanın tırtıl desenlerini tıkamamalı ya da dolduramamalıdır. Tıkıyorsa, bu taban deseni sizin durumunuza uygun değildir.
- Kayma risklerinin gereken şekilde kontrol altına alınabilmesi için 'kaymaya karşı' özellikli ayakkabı gerekiyorsa, bunu işverenin vermesi ve ödemesi gerekir.

### ***Tökezleme sonucundaki yaralanmalar***

Restoran ve gıda sektöründe tökezleme sonucu meydana gelen yaralanmaların çoğunun nedeni, zemin üzerindeki engellerdir. Diğerlerinin nedeni ise, yürünen yüzeylerin düz olmamasıdır. Personelin dolaşırken her zaman, özellikle de bir şeyler taşıırken, ayağını bastığı yeri göremeyebileceğini unutmayın.

Mutfaklarda ayak tökezlemelerini önlemek için ne yapılabilir?

### ***Düz olmayan yüzeyler ve seviye değişiklikleri***

- Zeminlerde ayağın tökezlemesine neden olabilecek delikler, hasar ya da (gevşemiş veya kırılmış yer karosu gibi) düzensizlik olup olmadığını kontrol edin.
- Seviye değişiklikleri ve basamaklara dikkat çekin.
- Yürüyüş yollarındaki eğimlerin çok dik olmamasını ve kolayca fark edilebilmesini sağlayın.
- Basamak uçlarına dikkat çekici bantlar takın. (Bunların sağlam takılıp takılmadığına dikkat edin.)

### ***İyi bir iş düzeni***

- Çalışma ortamını her şeyin uygun bir yeri olacak şekilde düzenleyin.
- İş akışlarını iş sürecinde 'darboğazlar' olmayacak şekilde düzenleyin.

- Malzemelerin engel oluşturmamasına meydan vermeyin. Birilerinin ayağının tökezlemesine neden olabilecek şekilde zemine tencere, paket ya da ambalajlar koymayın.
- Mal giriş (ya da çıkış) sisteminin teslim edilen mallar yürünen yollarda engel oluşturmayacak şekilde iyi düzenlenmesi yararlı olur.
- Her gün kullanılan malzeme ve donanım için yeterli depolama alanı olmasına dikkat edin. Çok kullanılan şeylerin trafik düzenlerini dikkate alın.
- Ambalaj, atık, vb. şeylerin hemen atılabilmesi için uygun yerlerde yeterli çöp kutuları bulundurun.
- Buraların açık tutulduğunun daha kolay görülebilmesi için yürüyüş yollarını işaretleyin.
- Asla zemin üzerinden kablo ve boru geçmesine izin vermeyin.
- (İşyerinizde varsa) bankonun müşteri tarafını kontrol etmeyi unutmayın.

### **Tökezlemeye karşı diğer önlemler**

- Binanın (çöp deposu ve teslimat yerleri gibi) dış bölümlerinde tökezleme tehlikeleri olup olmadığını kontrol edin. Gölgeler ve parıltılar insanların tökezleme tehlikelerini görmesini engelleyebileceğinden, aydınlatmanın iyi olup olmadığını kontrol edin.
- Dikkat dağıtıcı şeyler ya da iyi görememe nedeniyle kayma ve tökezleme riskleri artabilir.
- İnsanların çalıştığı yerlerin her türlü engeller ve seviye değişiklikleri görülebilecek şekilde iyi aydınlatılması gerekir.

### **Herkesin katılımını sağlamak**

- Bir yerde çalışan herkesin doğru bir şekilde nasıl çalışılması gerektiğini ve alınması gereken önlemleri iyi bilmesini sağlayın.
- Personelin iş güvenliği ile ilgili talimatları izlemesini sağlamak için düzenli bir denetim gerekir.
- Risklerin gözden geçirilmesi ve gerekli iş güvenliği önlemlerinin kararlaştırılmasına her seviyeden personelin katılmasında yarar vardır. Bu yaklaşım sayesinde tehlikeyi başarıyla bertaraf edip personelin gerekenleri yapmasını daha kolay sağlayabilirsiniz.
- Sizin aklınıza gelmemiş sorunlar ya da çözüm önerileri çıkabileceğinden iş güvenliği temsilcilerine de danışılmalıdır.

### **Eğitim**

- Personelin bilgi eksikliği, dikkatsizlik, kayma ve tökezlemelerin nasıl olduğunun bilinmemesi, eğitim eksikliği gibi nedenlerle bazı sorunlar meydana gelebilir.
- Dökülmelerin önemi, 'temizle, öyle çık', cihaz arızalarının bildirilmesi, iş güvenliği önlemlerinin (ayakkabılar dahil) nasıl kullanılıp gözetileceği, zeminlerin titiz bir şekilde temizlenip kurutulmasının önemi ve bir olay meydana gelir gelmez bildirilmesi gibi önemli konularda personelinizi eğitin, bilgilendirin ve denetleyin.

### **Yasa ne diyor?**

1974 tarihli İş Sağlığı ve Güvenliği Yasası, işverenlerin tüm çalışanların ve de onların çalışmalarından etkilenebilecek herkesin iş sağlığı ve güvenliğini sağlamasını gerektirmektedir. Buna kayma ve tökezleme risklerinin kontrol altına alınması dahildir.

1999 tarihli İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Yönetmeliği ile bu yasa geliştirilerek işverenlere (kayma ve tökezleme riskleri dahil) riskleri değerlendirme ve bu riskleri kontrol altına almak için önlem alma görevleri dahil edilmiştir.

1992 tarihli İşyeri (Sağlık, Güvenlik ve Sosyal Haklar) Yönetmeliği ise, zeminlerin uygun ve iyi durumda olup engeller olmamasını gerektirmektedir.

### **Örnek olaylar**

#### ***Tökezleyip kayarak kaza geçiren genç bir eleman***



**Bir restoran zincirinin mutfağında çalışan 17 yaşındaki bir gencin ayağı takılıp kaydı ve sol eli kızgın yağ dolu kızartma kabı içine girdi. Bunun sonucu kolunda, boyun ve göğsünün bazı yerlerinde ciddi yanıklar oldu.**

Kaza gününde restoran dışında sohbet ederken restoran şeflerinden biri ona yaklaşip restoran yoğun olduğundan normal vardiyasından önce çalışmaya başlaması için baskı yaptı. Genç eve gidip aşçı ceketini almak istedi, ama buna zaman olmadığı söylendi. Bunun yerine ona kısa kollu normal bir gömlek ile başka bir personele ait olup ayağına tam uymayan, yağlı ayakkabılar verildi. Tabanların ön kısmı çok eski ve hasarlıydı.

Mutfak zeminine yağlar bulaşmıştı ve personel bunları emmesi için zemine karton tabakaları sermişti. Çünkü restoranda yaygın uygulama böyledi. Gencin ayağı kartona takıldı, yeniden dengesini sağlamaya çalışırken kaydı ve sol kolu pişirme hattının sonundaki kızartma kabına girdi.

Temel sorun zeminin yağlı olmasıydı ve bunu gidermek için gereken yapılmamıştı. Yere kartonlar serilmesi yeni bir tökezleme tehlikesi yaratmaktan başka bir işe yaramadı ve uygun olmayan ayakkabılar bu durumu daha da beter hale getirdi.

### **Uygun olmayan bir zeminin kazadaki payı**



**Büyük bir perakende mağaza zincirinin restoranında çalışan bir kadın, mutfağın bulaşık yıkama bölümünde kayıp kafatasında çatlaklar meydana geldi. O kadar ağır yara almıştı ki, 11 gün yoğun bakım ünitesinde kaldı. Kazadan sonra tekrar işbaşı yapamadı.**

Son 12 ay içinde aynı mutfakta benzer dört kaza olmuş, ancak şirket, besbelli olan kayma tehlikesini gidermek için pek fazla bir şey yapmamıştı. Soruşturma sonucunda, zeminin uygun olmaması nedeniyle görece düşük seviyelerde bir ıslanma halinde bile kayma riskinin kabul edilemeyecek derecede yüksek olduğu tespit edildi.

Zemin yüzeyinin bir işleminden geçirilmesi ya da toptan değiştirilmesi, kayma riski azaltacaktı. Buna ek olarak, kaymaya karşı direnci iyi bir ayakkabı ile risk daha da azaltılabilirdi.

### **Ek okuma materyalleri**

#### **Web siteleri**

HSE'nin kayma ve tökezlemelerle ilgili internet web sayfaları: [www.hse.gov.uk/slips](http://www.hse.gov.uk/slips)

HSE'nin gıda, restoran ve otelcilik sektörüyle ilgili web sayfaları: [www.hse.gov.uk/catering](http://www.hse.gov.uk/catering)

Kayma Değerlendirme Aracı ve yüzey pürüzlülük ölçüm cihazları hakkında bilgi: [www.hsesat.info](http://www.hsesat.info)

### **Diğer kılavuzlar**

*Stop slips: Managing slips to reduce injuries and cost*  
Video HSE Books 2000 ISBN 0 7176 1819 6

*Preventing slips in the food and drink industries: Technical update on floor specifications*  
Food Information Sheet FIS22 HSE Books 1999

### **Ek bilgiler**

HSE'nin ücretli ve ücretsiz yayınları için sipariş adresi: HSE Books, PO Box 1999, Sudbury, Suffolk CO10 2WA Tel: 01787 881165 Faks: 01787 313995 Web sitesi: [www.hsebooks.co.uk](http://www.hsebooks.co.uk) (HSE'nin ücretli yayınları kitapçılardan da temin edilebilir. Ücretsiz broşürler ise HSE'nin web sitesinden indirilebilir: [www.hse.gov.uk](http://www.hse.gov.uk).)

İş sağlığı ve güvenliği hakkında bilgi için HSE'nin bilgi hattına başvurun. Tel: 0845 345 0055 Faks: 0845 408 9566 e-posta: [hseinformationservices@natbrit.com](mailto:hseinformationservices@natbrit.com) ya da mektup yazın: HSE Information Services, Caerphilly Business Park, Caerphilly CF83 3GG.

Bu kılavuz Health and Safety Executive (İşyeri Sağlık ve Güvenliği İdaresi) tarafından hazırlanmıştır. Kılavuza uyulması zorunlu olmayıp başka uygulamalar yapmakta serbestsiniz. Ama kılavuzun gereklerini yerine getirirseniz, normal olarak yasaya uymak için yeterli çabayı göstermiş olursunuz. İşyeri sağlığı ve güvenliği denetçileri yasaya uyulmasını sağlamak isteyebilir ve kılavuzu iyi uygulamanın gösterildiği bir belge olarak kullanabilirler.

Bu yayının İnternet adresi: [www.hse.gov.uk/pubns/cais6.pdf](http://www.hse.gov.uk/pubns/cais6.pdf)

© *Kraliyet telif hakları* Bu yayın, reklam, tasdik ya da ticari amaçlar dışında serbestçe çoğaltılabilir. İlk yayın tarihi: 05/05. Lütfen kaynağını HSE olarak belirtiniz.