



T.C.
YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ ANABİLİM DALI

HAZIR YEMEK İMALATI SEKTÖRÜNDE
ÇALIŞANLARIN RİSK DEĞERLENDİRMESİ ALGILARI
VE UYGULAMA KÜLTÜRLERİ

MUSTAFA HAKAN BEKTAŞ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Danışman: Doç. Dr. Vugar Ali TÜRKSOY

AĞUSTOS– 2024

YOZGAT

T.C.
YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ ANABİLİM DALI

HAZIR YEMEK İMALATI SEKTÖRÜNDE
ÇALIŞANLARIN RİSK DEĞERLENDİRMESİ ALGILARI
VE UYGULAMA KÜLTÜRLERİ

MUSTAFA HAKAN BEKTAŞ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Danışman: Doç. Dr. Vugar Ali TÜRKSOY

AĞUSTOS – 2024

YOZGAT



YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
LİSANSÜSTÜ TEZ ONAY FORMU

T.C.

YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Enstitümüzün İş Sağlığı Ve Güvenliği Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı 91123721003 numaralı öğrencisi Mustafa Hakan BEKTAŞ' ın hazırladığı “**Hazır Yemek İmalatı Sektöründe Çalışanların Risk Değerlendirmesi Algıları Ve Uygulama Kültürleri**” başlıklı tezi ile ilgili tez savunma sınavı, Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin ilgili maddeleri gereğince 07/08/2024 Çarşamba günü saat 16:00'da yapılmış, tezin onayına oy birliği/oy çokluğu ile karar verilmiştir.

Başkan :

Jüri Üyesi :

(Danışman)

Jüri Üyesi :

Jüri Üyesi :

Jüri Üyesi :

ONAY:

Bu tezin kabulü, Enstitü Yönetim Kurulu'nun/...../..... tarih ve sayılı Enstitü Yönetim Kurulu Kararı ile onaylanmıştır.

...../...../.....

Prof. Dr.

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü

TEZ BEYANI

Tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu tezin yazılmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğunu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, tezin içerdiği yenilik ve sonuçların başka bir yerden alınmadığını, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez çalışması olarak sunulmadığını beyan eder, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Mustafa Hakan BEKTAŞ

07/08/2024

ÖN SÖZ

Gıda sektörü, insan hayatının temel taşlarından biridir ve hazır yemek imalatı, bu sektörün en hızlı büyüyen dallarından biri haline gelmiştir. Bu dinamik alan, sürekli değişen tüketici beklentileri ve sıkı düzenlemelerle şekillenmektedir. Ancak, bu hızlı büyüme ve gelişme, çalışanlar için artan riskler ve zorluklar da getirmektedir. “Hazır Yemek İmalatı Sektöründe Çalışanların Risk Değerlendirmesi Algıları ve Uygulama Kültürleri” başlığı altında, bu sektördeki çalışanların güvenlik algıları ve risk değerlendirme pratikleri üzerine bir inceleme sunuyoruz.

Bu çalışma, hazır yemek imalatı sektöründe çalışanların, iş sağlığı ve güvenliği konularında ne kadar bilinçli olduklarını ve bu bilincin iş yerindeki uygulama kültürlerine nasıl yansıdığını ortaya koymayı amaçlamaktadır. Sektördeki risk değerlendirme algılarının ve uygulama kültürlerinin derinlemesine analizi, hem çalışanların hem de tüketicilerin refahını artırmak için kritik öneme sahiptir. Sektördeki mevcut durumu ve çalışanların karşılaştığı zorlukları anlamak için bir başlangıç noktası olarak hizmet ederken, aynı zamanda, sektördeki güvenlik uygulamalarını iyileştirmek için atılması gereken adımları da gözler önüne sermektedir. Umarız bu çalışma, hazır yemek imalatı sektöründe risk değerlendirmesi ve güvenlik kültürünün geliştirilmesine katkıda bulunur.

Başta tez çalışma sürecimde desteğini esirgemeyen danışman hocam Doç. Dr. Vugar Ali TÜRKSÖY'a ve tüm Yozgat Bozok Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü İş Sağlığı ve Güvenliği Anabilim Dalı hocalarıma teşekkürlerimi sunarım.

Mustafa Hakan BEKTAŞ

07/08/2024

ÖZET

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HAZIR YEMEK İMALATI SEKTÖRÜNDE ÇALIŞANLARIN RİSK DEĞERLENDİRMESİ ALGILARI VE UYGULAMA KÜLTÜRLERİ

MUSTAFA HAKAN BEKTAŞ

YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ ANABİLİM DALI

TEZ DANIŞMANI: DOÇ. DR. VUGAR ALİ TÜRKSOY

Ülkemizde artan nüfus beraberinde farklı iş kollarını, sektörlerini de beraberinde geliştirmektedir. Çalışan sayısının artması ve ergonomi öncelikli işyerlerinde toplu olarak yemek yeme kültürleri de değişkenlik göstermektedir. Ayrıca kanun ve yönetmeliklerin uygulama alanlarının geliştiği ülkemizde İş sağlığı ve güvenliği bakımından bu işletmede çalışanların, almış oldukları eğitimlerden ve uygulamalardan oluşturdukları içselleştirme kültürlerinin de ölçülmesi hedeflenmektedir.6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, ilgili mevzuatlarla birlikte işveren-çalışan iş ilişkileri yeni bir döneme girmiştir.

Yozgat Organize Sanayi Bölgesi'nde yer alan hazır yemek imalatı yapan bir işletmede 106 çalışanla yüz yüze anket çalışması yapıldı. Veriler, sosyo-demografik veri formu (13 soru), iş güvenliği algı ölçeği (32 soru) ve iş sağlığı ve güvenliği kültürü ölçeği (19 soru) şeklinde değerlendirildi.

Çalışmaya katılım sağlayan çalışanlarda işyeri temel riskini anlamlı derecede etkileyen elektrik, kullanılan ekipman, makine, kaygan zemin gibi faktörler oluşturdu ($p<0,05$). İSG eğitimi almış çalışanların risk algısını etkileyen temel parametrelerin saha güvenliği, çalışan yönetici iletişim eksikliği, riskli işi sorgusuz yapma durumu ve risk alma durumu olduğu saptandı ($p<0,05$). Yapılan çalışmada hazır yemek imalatı sektörü çalışanlarında risk değerlendirmesi algıları ve uygulama kültürleri düzeylerinin belirlenmesi amaçlandı.

2024, xii + 61 Sayfa

Anahtar Kelimeler: Hazır yemek sektörü, Risk değerlendirmesi, İş kazası, Meslek hastalıkları

ABSTRACT

MASTER THESIS

RISK ASSESSMENT PERCEPTIONS AND PRACTICE CULTURES OF EMPLOYEES IN THE READY MEAL MANUFACTURING INDUSTRY

MUSTAFA HAKAN BEKTAŞ

YOZGAT BOZOK UNIVERSITY

SCHOOL OF GRADUATES STUDIES

DEPARTMENT OF HEALTH AND SAFETY

SUPERVISOR: ASSOC. PROF. DR. VUGAR ALI TÜRKSOY

The increasing population in our country has fostered the development of various business sectors and industries. As the number of employees rises, the culture of communal dining in ergonomically prioritized workplaces also varies. In a country where laws and regulations are expanding, this study aims to measure the internalization culture formed by employees through the occupational health and safety training and practices they receive. With the implementation of Occupational Health and Safety Law No. 6331 and related legislation, employer-employee relations have entered a new era.

A face-to-face survey was conducted with 106 employees at a ready-made meal manufacturing company located in the Yozgat Organized Industrial Zone. The data were evaluated using a socio-demographic data form (13 questions), an occupational safety perception scale (32 questions), and an occupational health and safety culture scale (19 questions).

Factors such as electricity, equipment used, machinery, and slippery surfaces significantly impacted workplace risk ($p < 0.05$). It was found that site safety, lack of communication between employees and management, performing risky tasks without questioning, and the propensity to take risks were primary parameters affecting the risk perception of employees who received occupational health and safety training ($p < 0.05$). This study aimed to determine risk assessment perceptions and application cultures among employees in the ready-made meal manufacturing sector.

2024, xii + 61 Pages

Key Words: Fast food industry, Risk assessment, Work accidents, Occupational diseases

İÇİNDEKİLER

Sayfa

TEZ ONAY SAYFASI	ii
TEZ BEYANI.....	iii
ÖN SÖZ.....	iv
ÖZET	v
ABSTRACT	vi
İÇİNDEKİLER.....	vii
TABLolar LİSTESİ.....	ix
GRAFIKLER LİSTESİ.....	x
ŞEKİLLER LİSTESİ	xi
SİMGELER ve KISALTMALAR LİSTESİ	xii
1.GİRİŞ	1
2. GENEL BİLGİLER	4
2.1. İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) ve Tanımları	4
2.2. Meslek Hastalıkları ve İş Kazaları.....	5
2.3. İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamaları	7
2.3.1. İş Sağlığı ve Güvenliğinde Risk Değerlendirmesi	9
2.3.2. İş Sağlığı ve Güvenliğinde Eğitim ve Bilgilendirme	10
2.3.3. İş Sağlığı ve Güvenliğinde İşyeri Ekipmanlarının ve Araçlarının Güvenliği ..	11
2.3.4. İş Sağlığı ve Güvenliğinde İşçi Sağlık Kontrolü	12
2.3.5. İş Sağlığı ve Güvenliğinde Acil Durum Planları	13
2.3.6. İş Sağlığı ve Güvenliğinde İşyeri Düzeni ve Temizliği	14
2.3.7. İş sağlığı ve Güvenliğinde Raporlama, İnceleme ve Sürekli Geliştirme	16
2.4. İş Sağlığı ve Güvenliğinde Uyarı İşaretleri	17
2.5. Hazır Yemek Sektörü.....	18

2.6. Hazır Yemek Sektörünün İSG Açısından İncelenmesi	20
3. GEREÇ ve YÖNTEM.....	22
3.1. Araştırmanın Türü	22
3.2. Araştırmanın Yeri ve Zamanı.....	22
3.3. Araştırmanın Evren ve Örneklemi.....	22
3.4. Veri Toplama Araçları	22
3.5. Etik Kurul Onayı	23
3.6. Araştırmanın sınırlıkları.....	23
4. BULGULAR.....	24
5. TARTIŞMA.....	43
6. SONUÇ ve ÖNERİLER.....	46
7. KAYNAKLAR	48
EKLER	55
Ek-1 Etik Kurul Kararı	55
Ek-2 Anket Formları.....	56
Ek-3 İş Güvenliği Ölçeği	57
Ek-3 (devam) İş Güvenliği Ölçeği	58
Ek-3 (devam) İş Güvenliği Ölçeği	59
Ek-4 İş Sağlığı ve Güvenliği Kültürü Ölçeği.....	60
Ek-4 (devam) İş Sağlığı ve Güvenliği Kültürü Ölçeği.....	61

TABLolar LİSTESİ

<u>Tablo</u>	<u>Sayfa</u>
Tablo 4.1. Çalışanların tanımlayıcı istatistikleri	24
Tablo 4.2. İş yeri temel risk faktörleri istatistikleri.....	27
Tablo 4.3. İş güvenliği ölçeği istatistikleri	29
Tablo 4.3. (devam) İş güvenliği ölçeği istatistikleri	30
Tablo 4.3. (devam) İş güvenliği ölçeği istatistikleri	31
Tablo 4.3. (devam) İş güvenliği ölçeği istatistikleri	32
Tablo 4.4. İSG kültürü ölçeği istatistikleri	33
Tablo 4.4. (devam) İSG kültürü ölçeği istatistikleri	34
Tablo 4.5. Araştırmaya katılanların işyeri iş güvenliği risk algı istatistikleri	38
Tablo 4.6. Araştırmaya katılan İSG eğitimi alan çalışanların risk algı istatistikleri	38
Tablo 4.7. İSG iş yeri riski.....	39
Tablo 4.8. Araştırmaya katılanların iş yeri çalışma departmanı istatistikleri	40
Tablo 4.9. Araştırmaya katılanların meslekte çalışma yılı	41
Tablo 4.10. Araştırmaya katılanların iş kazası istatistikleri	41
Tablo 4.11. İSG eğitimi-iş yeri İSG riski	42

GRAFİKLER LİSTESİ

<u>Grafik</u>	<u>Sayfa</u>
Grafik 4.1. Cinsiyet durumu tanımlamalarına ait istatistikler	25
Grafik 4.2. Medeni durum tanımlamalarına ait istatistikler	25
Grafik 4.3. Öğrenim düzeyi tanımlamalarına ait istatistikler	26
Grafik 4.4. Çalışan gelir düzeyleri tanımlamalarına ait istatistikler	26
Grafik 4.5. İş yeri temel risk faktörleri tanımlamalarına ait istatistikler	28
Grafik 4.6. İş yeri çalışan departmanlarına ait istatistikler	40



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil

Sayfa

Şekil 2.1 İş sağlığı ve güvenliği uyarı işaretleri18



SİMGELER ve KISALTMALAR LİSTESİ

Bu çalışmada kullanılmış simgeler ve kısaltmalar, açıklamaları ile birlikte aşağıda sunulmuştur.

Simgeler **Açıklamalar**

m² : Metrekare

m³ : Metreküp

db : Desibel

hz : Hertz

Kısaltmalar **Açıklamalar**

AB : Avrupa Birliği

Ark. : Arkadaşları

ÇASGEM : Çalışma ve Sosyal Güvenlik Eğitim ve Araştırma Merkezi

DSÖ : Dünya Sağlık Örgütü

GSYH : Gayri Safi Yurtiçi Hâsıla

ILO : International Labour Organization-Uluslararası Çalışma Örgütü

İSG : İş Sağlığı ve Güvenliği

ISO : International Organization for Standardization-Uluslararası Standartlar Organizasyonu

OSH : Occupational Health and Safety-İş Sağlığı ve Güvenliği

UÇÖ : Uluslararası Çalışma Örgütü

WHO : World Health Organization-Dünya Sağlık Örgütü

Vd. : Ve diğerleri

1.GİRİŞ

Hızla gelişim gösteren teknolojik faaliyetler ve artan nüfus yoğunluğu ile birlikte arz talep döngüsü içerisinde yemek üretim ve tüketim unsurları da çağa uygun hale gelmiştir. Günümüzde hızla büyüyen hazır yemek imalatı sektörü, sağlıklı ve pratik bir beslenme alternatifini sunan birçok insan için vazgeçilmez bir hizmet haline gelmiştir. Ancak, bu sektörde çalışanların maruz kaldığı potansiyel riskler ve bu risklere karşı yapılan önlemlerin yeterliliği, araştırılmaya değer bir konu olarak öne çıkmaktadır. Bu çalışmanın amacı, hazır yemek imalatı sektöründe çalışanların risk değerlendirmesi algıları ve uygulama kültürlerini ortaya koymak ve iş sağlığı ve güvenliği (İSG) önlemlerinin etkinliğini değerlendirmektir (Parlak, 2020; Sezgin & Artık, 2015).

Hazır yemek imalatı sektörü, iş güvenliği önlemlerinin gerekliliğini ön plana çıkaran bir iş koludur. Çalışanlar, günlük olarak büyük miktarda yemek üretimi, pişirme, paketleme ve dağıtım gibi faaliyetlerle uğraşmakta ve bu süreçler sırasında çeşitli risklere maruz kalmaktadır (Olçay, 2019). Keskin kesme aletleri, sıcak yüzeyler, kimyasal maddeler ve keskin kenarlı ekipmanlar gibi tehlikelerin bulunduğu ortamlarda, iş kazalarının ve meslek hastalıklarının yaşanma olasılığını artırmaktadır. Bu konuda yapılan önceki çalışmalar, hazır yemek imalatı sektöründe iş sağlığı ve güvenliği kültürünün yeterince olgunlaşmadığını ve çalışanların risk değerlendirmesi konusunda yeterli farkındalığa sahip olmadığını göstermektedir. Araştırmalar ayrıca, işverenlerinin ve yöneticilerinin risk değerlendirmesi ve planlamalarının çalışanlara sağlamak için yeterli kaynakları ayırmadıklarını ortaya koymaktadır. Bu durum, hem çalışanların sağlığı ve güvenliği açısından risk oluşturmakta hem de işletmelerin yasal sorumluluklarını yerine getirmelerini zorlaştırmaktadır. Ayrıca sektörde birçok yönüyle bazı problemler yaşanmaktadır (S. Y. Kaya & İlhan, 2018; Şen, 2020).

Hazır yemek sektörünün en önemli problemlerden biri hijyen konusudur. Bu sektörde faaliyet gösteren işletmelerin, yiyeceklerin hijyenik bir şekilde üretilmesi ve tüketilmesi konusunda büyük bir sorumlulukları vardır. Ancak maalesef bazı işletmeler hijyen kurallarına yeterince dikkat etmemekte ve bu durum çeşitli sağlık sorunlarına yol açabilmektedir. Hijyen konusunda yaşanan sorunlar, hem çalışanların hem de tüketicilerin sağlığını olumsuz yönde etkileyebilir (Parlak, Barışık, & Yalçın, 2020). Yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılan malzemelerin temizliği, hazırlık alanlarının düzeni ve temizliği, çalışanların kişisel hijyenine dikkat etmeleri gibi faktörler, hijyenin sağlanabilmesi için büyük önem taşımaktadır. Ancak işletmeler bazen bu konularda yeterince özen göstermemekte ve hijyen standartlarına uyum sağlamamaktadır.

Çözüm olarak, işletmelerin hijyen konusunda daha titiz davranması ve her aşamada hijyen kurallarına uyması gerekmektedir. İşletmeler, düzenli olarak temizlik ve hijyen denetimleri gerçekleştirmeli, çalışanlara hijyen eğitimleri sağlamalı ve hijyen standartlarını sürekli olarak kontrol etmelidir. Ayrıca toplu yemek üretiminde kullanılan malzemelerin kaliteli olması ve düzenli olarak temizlenmesi de önemlidir. Denetimlerin düzenli olarak yapılması, hijyen kurallarına uyulup uyulmadığının kontrol edilmesi ve gerekli düzenlemelerin yapılması gerekmektedir (Özgel & Yıldız, 2020).

Bir toplu yemek işletmesinin ikinci büyük problemi, beslenme dengesizliğidir (Eryılmaz & Kılıç, 2020). Özellikle bazı işletmelerde sağlıklı ve dengeli beslenme ilkelerine yeterince uyulmamakta ve yetersiz besin değeri olan yiyecekler sunulmaktadır. Bu durum, tüketicilerin ve çalışanların sağlığını ciddi şekilde etkileyebilir ve aynı zamanda iş performansını da olumsuz yönde etkileyebilir. Özellikle işletmelerin bu konuda daha bilinçli olması ve diyetisyenler gibi uzmanlardan destek alması gerekmektedir. İşletmeler, diyetisyenlerle işbirliği yaparak beslenme değerlerine dikkat etmeli ve tüketicilerin sağlıklı beslenmelerini sağlamak için çeşitli seçenekler sunmalıdır. Ayrıca, işletmelerin menülerini düzenlerken besin değerlerine dikkat etmeleri ve sağlıklı alternatifler sunmaları da önemlidir. Besin öğelerinin dengeli bir şekilde sunulduğu ve sağlıklı seçeneklerin bulunduğu menüler, çalışanların enerji seviyelerini ve genel sağlıklarını olumlu yönde etkileyecektir (Yenipinar, Ünal, Güven, & Bodur, 2022). Diyetisyenlerin de desteğiyle işletmeler, çalışanların günlük beslenme ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde menüler oluşturmalı ve besin değerlerine uygun yemek seçenekleri sunmalıdır. Ayrıca şeker ve tuz gibi katkı maddelerinin dengeli bir şekilde kullanılması da önemli bir faktördür. Sağlıklı bir beslenme programı, çalışanların sağlığına ve iş performansına olumlu katkıda bulunarak genel iş verimliliğini artırabilir. Ayrıca, işverenlerin çalışanlarının beslenme ihtiyaçlarını yeterince karşılayamamasıdır. Bazı işletmelerde, öğün aralarında yemek verilmemesi veya çalışanların yetersiz zaman dilimlerinde yemek yemelerine izin verilmemesi gibi sorunlar yaşanmaktadır. Bu durum, çalışanların motivasyonunu düşürebilir ve sağlık sorunlarına yol açabilir. İşletmelerin çalışanlara düzenli ve yeterli beslenme imkânı sunmaları ve öğün saatlerini düzenlemelerine dikkat etmeleri gerekmektedir (Arslan & Demir, 2020; Çetin & Şahin, 2017).

Artan taleple birlikte, sektörde istihdam edilen çalışanların sayısı da artış göstermiştir (Eren, Nebioğlu, & Şık, 2017). Bu durum, İSG açısından daha dikkat çekici hale gelmiştir. Günümüzde, iş sağlığı ve güvenliği konularına ilişkin hükümleri içeren 6331 sayılı İş Sağlığı

ve Güvenliği Kanunu ve ilgili mevzuatlar, işveren-çalışan ilişkilerinde yeni bir dönemi başlatmıştır. Bu düzenlemeler, çalışanların sağlığı ve güvenliği konularında daha fazla koruma sağlamayı hedeflemektedir (zden, 2021). Bu süreçte, özellikle hazır yemek imalatı sektöründe istihdam edilen çalışanların risk değerlendirme algıları ve uygulama kültürlerinin araştırılması da önem arz etmektedir. Bu noktada, iş sağlığı ve güvenliği alanındaki düzenlemelerin önemini ortaya çıkmaktadır. 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve diğer ilgili mevzuatlar, işverenlerin çalışanların sağlığını ve güvenliğini koruma yükümlülüğünü vurgulamaktadır. Bu yasal düzenlemeler, işverenlerin risk değerlendirmesi yapmalarını, iş yerlerindeki potansiyel tehlikeleri belirlemelerini ve gerekli önlemleri alarak çalışanların sağlığını ve güvenliğini koruma yolunda adımlar atmalarını zorunlu kılmaktadır. Sektörlerdeki iş güvenliği önlemlerinin yeterliliğini değerlendirmek ve iyileştirme potansiyelini ortaya koymak açısından büyük önem taşımaktadır. İşverenler, alışanların risk değerlendirmesi algılarına ve uygulama kültürlerine dikkat ederek, daha etkin önlemler alabilir ve iş yerlerindeki İSG standartlarını yükseltebilirler. Böylece hem işverenlerin hem de çalışanların sağlığı ve güvenliği daha iyi korunmuş olur (Akpınar & akmakkaya, 2014; Arslan & Demir, 2020; Dinçer & Utlu, 2017).

Sonuç olarak, toplu yemek sektöründe yaşanan problemler birçok farklı alanda görülebilmektedir. Ancak bu problemlerin zm için gerekli önlemlerin alınması ve işletmelerin daha sorumlu bir şekilde hareket etmesi oldukça önemlidir. Hijyen, beslenme, iş sağlığı ve güvenliği gibi konularda işletmelerin daha duyarlı olması, çalışanların sağlıklı ve güvenli bir çalışma ortamına sahip olmalarını sağlayacaktır. Bu sayede toplu yemek sektörü hem çalışanlar hem de müşteriler için daha sağlıklı ve güvenilir bir hizmet sunabilir.

Bu çalışmanın önemi, hazır yemek imalatı sektöründe iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin etkinliği üzerine mevcut bilgileri genişletmesi ve sektördeki iyileştirme potansiyelini değerlendirmesidir. Bu çalışmanın sonuçları, çalışanların risk değerlendirmesi konusundaki farkındalığını artırmak, İSG kültürünü geliştirmek ve işletmelerin daha etkili önlemler almasına yardımcı olabilir. Çalışanların riskleri nasıl algıladıkları, hangi önlemleri aldıkları ve bu konudaki uygulamalarının etkinliği gibi konular, iş yerlerinde iş sağlığı ve güvenliği mevzuatının ne kadar etkili bir şekilde uygulandığını göstermektedir. Bu konuda yapılacak araştırmalar, iş yerlerindeki İSG önlemlerinin değerlendirilmesine ve iyileştirilmesine katkı sağlayacaktır.

2. GENEL BİLGİLER

2.1. İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) ve Tanımları

1950 yılında ILO uzman komitesinin toplantısında yapılan iş sağlığı tanımıydı. Tanım, iş sağlığını sadece meslek hastalıkları ve iş kazalarıyla sınırlamayan ve işyerinde çalışanların her yönden sağlığını kapsayan durum olarak ifade edildi. Bu tanıma göre, işin insana ve her insanın kendi işine uyum sağlaması önemliydi (International Labour Office, 2003).

Çalışma ortamında iş sağlığı ve güvenliği konularında daha fazla farkındalık yaratmanın önemli olduğunu belirten DSÖ ve ILO, 1995 yılında İsviçre'de gerçekleşen bir iş sağlığı toplantısında tanımlamayı tekrar gözden geçirdi. Buna göre, iş sağlığı ve güvenliği, çalışanların bedensel, ruhsal ve sosyal durumlarını en üst düzeye çıkarmayı, sağlığın bozulmasını önlemeyi, tehlikelerden korumayı, uygun çalışma ortamlarına yerleştirmeyi ve bu durumları sürdürmeyi amaçlayan bir kavramdır (DSÖ, 1995). ILO, işçi sağlığı ve iş sağlığı hizmetlerinin nasıl yürütüleceği konusunda genel ilkeleri belirleyen İş Sağlığı Hizmetleri Sözleşmesini ve iş sağlığını multidisipliner bir hizmet olarak tanımlamıştır (Kopias, 2001).

İSG kavramı, işyerinde ve işyeri dışında meydana gelebilecek her türlü tehlikeden çalışanların fiziksel ve ruhsal olarak zarar görmemeleri için alınması gereken zorunlu, teknik ve tıbbi tedbirleri içeren bir kavramdır. İş sağlığı ve güvenliği, çalışanların sağlıklı ve güvenli bir ortamda çalışmalarını sağlayarak, iş kazalarını ve meslek hastalıklarını önlemeyi amaçlar (Çiçek & Öçal, 2016). Bu kapsamda, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerinin alınması, işyerlerinde işçilerin sağlığını koruma ve riskleri en aza indirme konusunda önemli bir rol oynamaktadır. Bu nedenle, iş sağlığı ve güvenliği konularına önem vermek, hem çalışanların hem de işletmelerin yararına olacaktır.

İSG uygulamaları, işletmelerin yasal yükümlülüklerini yerine getirmelerini sağlar. Aynı zamanda çalışanların moral ve motivasyonunu artırır, iş verimliliğini ve kalitesini iyileştirir. İş kazalarının ve meslek hastalıklarının önlenmesi, çalışanların işe devam etmelerini sağlar ve işgücü istikrarını sağlar. İşyerinde güvenli bir ortamın oluşturulması, çalışanlar arasında takım çalışmasının ve işbirliğinin artmasına katkıda bulunur (Eravcı, 2019).

İş Sağlığı ve Güvenliği, işverenlerin ve çalışanların ortak sorumluluğudur. İşverenler, iş sağlığı ve güvenliği politikalarını belirlerken, çalışanların fikirlerine ve görüşlerine de önem vermeli ve onları süreçlere dâhil etmelidir. Çalışanlar da iş sağlığı ve güvenliği önlemlerine aktif bir şekilde katılmalı ve riskleri rapor etmeli. İşverenlerin ve çalışanların işbirliği içinde çalışması

ve İSG kültürünü oluşturması, başarılı bir İSG performansının sağlanması için etkili olacaktır. İş sağlığı ve güvenliği konularına odaklanan bir çalışma ortamı, işletmenin sürdürülebilirliği ve rekabet gücü için de önemli bir faktördür. İş yerinde sağlıklı ve güvenli bir ortamın oluşturulması, çalışanların memnuniyetini artırır, işletmenin itibarını güçlendirir ve işlerin sorunsuz bir şekilde yürütülmesine yardımcı olur (Baycık, 2013; A. Korkmaz & Avsallı, 2012). İşverenlerin ve çalışanların iş sağlığı ve güvenliği konularına gereken önemi vermeleri, hem çalışanların sağlığını korumak hem de işletmelerin başarısını ve sürdürülebilirliğini sağlamak için önemlidir. İş Sağlığı ve Güvenliği politikalarının belirlenmesi, iş yerindeki risklerin tespit edilmesi ve önlemlerin alınması, çalışanlara eğitimlerin verilmesi ve iş kazalarının, yaralanmaların ve sağlık sorunlarının raporlanması gibi adımlar, iş sağlığı ve güvenliği kültürünün oluşturulmasına katkı sağlar. Sonuç olarak, İş Sağlığı ve Güvenliği konusuna gereken önemi vermek, hem çalışanların hem de işletmelerin yararına olacaktır. İşverenlerin ve çalışanların iş sağlığı ve güvenliği konularına eşit derecede önem vermesi, iş yerlerinde daha sağlıklı, güvenli ve verimli bir çalışma ortamının oluşturulmasını sağlayacaktır.

2.2. Meslek Hastalıkları ve İş Kazaları

İşçi sağlığı ve güvenliği kavramı, çalışanların ruh sağlıklarını ve fiziksel bütünlüklerini korumak amacıyla alınması gereken zorunlu, teknik ve tıbbi önlemleri içerir. İş kazaları, işin yapıldığı anda meydana gelen beklenmedik olaylar sonucunda ortaya çıkan ölümcül veya ölümcül olmayan yaralanmalar olarak tanımlanır. Meslek hastalıkları ise bir işin faaliyetinden kaynaklanan tehlikelere maruz kaldıktan sonra ortaya çıkan hastalıkları ifade etmektedir (Karadeniz, 2012).

İş Sağlığı ve Güvenliği alanında Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından ortaya konan üç ana unsura göre iş sağlığı şu şekilde sıralanabilir (Çalık, Mehri, & Kıpçak, 2021; Usta & Özyaral, 2014):

-İşçi Sağlığı ve Çalışma Kapasitesinin Korunması ve İyileştirilmesi: Bu unsura göre, işçilerin sağlığı korunmalı ve geliştirilmelidir. Bunun için işçilerin sağlık durumunun izlenmesi, düzenli sağlık kontrollerinin yapılması ve işçilerin sağlığını olumsuz etkileyen faktörlerin ortadan kaldırılması veya azaltılması gerekmektedir. Ayrıca, işçilerin çalışma kapasitesinin korunması ve artırılması için uygun koşulların sağlanması önemlidir.

-Çalışma Ortamının ve İş Uygulamalarının Güvenlik ve Sağlığa Yönelik İyileştirilmesi: Bu unsura göre, işyerlerinde güvenli çalışma ortamı ve iş uygulamaları sağlanmalıdır. Tehlikeli iş

ekipmanlarının ve maddelerin kontrollü kullanımı, yangın ve patlama risklerine karşı tedbirlerin alınması, iş kazalarını ve meslek hastalıklarını önlemek için gerekli güvenlik önlemlerinin alınması önem taşımaktadır.

-İş Organizasyonunun ve Çalışma Kültürünün İşyerinde Sağlık ve Güvenliği Destekleyecek Şekilde Geliştirilmesi: Bu unsura göre, işletmelerin iş organizasyonları ve çalışma kültürleri, iş sağlığı ve güvenliğini destekleyecek şekilde düzenlenmelidir. İşyerinde olumlu bir sosyal ortamın ve problemsiz bir çalışma ortamının sağlanmasıdır.

Bu unsurlara göre, işletme yönetimi iş sağlığı ve güvenliği politikalarını benimsemeli ve uygulamalıdır. İş süreçleri ve iş organizasyonu, işçilerin sağlık ve güvenliğini destekleyecek şekilde düzenlenmeli ve işçilerin katılımı ve katkısı teşvik edilmelidir. Ayrıca, çalışanların iş sağlığı ve güvenliği konularında eğitim almaları ve farkındalık kazanmaları sağlanmalıdır. Ancak, her yıl dünya genelinde milyonlarca insan iş kazaları ve meslek hastalıkları nedeniyle hayatını kaybetmektedir. Ayrıca her gün binlerce iş kazası gerçekleşmekte ve iş kazalarının doğrudan ve dolaylı maliyeti trilyonlarca Amerikan dolarını bulmaktadır. Bu durum, iş yerlerinde iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin daha da önem kazanmasını gerektirmektedir (Öçal & Çiçek, 2017).

5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu (SGK), iş kazalarının hangi durumlarda meydana gelebileceğini, sosyal güvenlik hakları ve tazminat hakkı kapsamında detaylı bir şekilde belirtmektedir. Ayrıca, işverenin ve üçüncü kişilerin sorumluluğundan da bahsedilmiştir. Öte yandan, uluslararası kuruluşlar iş kazasını daha genel bir tanım olarak ele almaktadır. Avrupa Birliği İstatistik Ofisi'nin verdiği tanıma göre, iş kazası "iş sırasında fiziksel ve ruhsal zarara yol açan ani bir olay" olarak tanımlanmaktadır. Bu tanım, iş kazalarının genel bir kavramı olarak işçilerin çalışma sırasında karşılaşılabileceği her türlü ani zararı içermektedir. Uluslararası tanımlar genellikle iş kazasını daha geniş bir perspektiften ele alarak, iş güvenliği ve işçi sağlığını daha geniş bir açıdan ele almayı amaçlamaktadır. Bu nedenle, ulusal yasalarla belirlenen tanımlar ve uluslararası tanımlar arasında bazı farklılıklar olabilmektedir (Yıldız & Şahan, 2020).

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ise 20.06.2012 tarihinde yürürlüğe girmiş ve iş kazalarını işyerinde veya işin yürütümü sırasında gerçekleşen ve ölüme sebep olan ya da vücut bütünlüğünü ruhen veya bedenlen engelli hale getiren olay olarak tanımlamaktadır (Resmi). İşyerlerinde yasal düzenlemelerle işverenlerin, iş sağlığı ve güvenliği politikaları oluşturması, risk değerlendirmeleri yapması, gerekli önleyici ve koruyucu tedbirleri alması, işyerlerinde

uygun eğitimleri sağlaması, işçilerin sağlık durumunu izlemesi ve iş kazalarında hızlı ve etkili müdahalede bulunması gibi sorumlulukları bulunmaktadır. Ayrıca, işverenlerin iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili belgeleri düzenli olarak tutması ve denetimlerin yapılması için uygun ortamı sağlaması gibi sorumlulukları belirtilmektedir. Kanun, işverenlere bir dizi yükümlülükler getirmektedir. Bu sayede iş kazaları ve meslek hastalıklarının önlenmesi ve iş verimliliğinin artırılması hedeflenmektedir.

İşçilerin de İSG konularında bilgilendirilmesi, eğitim alması ve gerekli koruyucu donanımları kullanması gibi sorumlulukları bulunmaktadır. İşçiler, işyerindeki güvenlik kurallarına uymak, riskli durumları bildirmek ve iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili sorunları işverene iletmekle yükümlüdür. Bu kanunun varlık sebebi, iş kazalarını ve meslek hastalıklarını önlemek, işçilerin sağlığını ve güvenliğini korumak ve iş verimliliğini artırmaktır. İş sağlığı ve güvenliği önlemleri, işçilerin yaşamlarını ve sağlıklarını korumak için hayati öneme sahiptir. İşverenler, çalışma ortamını güvenli hale getirmek ve işçilerin sağlığını korumak için yapılması gerekenleri eksiksiz olarak yerine getirmelidir (Usta & Özyaral, 2014).

İş kazalarının önlenmesi için iş ekipmanları güvenli ve bakımlı olmalıdır. İşçiler, iş ekipmanlarını doğru ve güvenli bir şekilde kullanmayı öğrenmelidir. Ayrıca, işçilere iş sağlığı ve güvenliği konusunda düzenli sağlık kontrolleri yapılmalı ve gerekli koruyucu donanımlar sağlanmalıdır. İSG konularında işveren ve işçi arasındaki iletişim ve işbirliği de önemlidir. İşçilerin, iş sağlığı ve güvenliği konularında sorunları işverene iletebilmesi ve çözüm bulunması için bir mekanizma oluşturulmalıdır. İşverenler de, işçilerin geri bildirimlerini dikkate almalı ve sorunları çözmek için gerekli adımları atmalıdır (Yıldız & Şahan, 2020).

Özellikle, bu unsurlara uygun bir şekilde odaklanıldığında, iş sağlığı ve güvenliği önemli ölçüde iyileştirilebilir. İşçilerin sağlığının ve güvenliğinin korunması, işverenlerin yasal bir sorumluluğu olduğu kadar, işletmenin verimliliğini ve kalitesini de artırmasına yardımcı olur.

2.3. İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamaları

İş sağlığı ve güvenliği uygulamaları, işletmelerde çalışanların sağlığını ve güvenliğini korumayı amaçlayan önemli bir konudur. İş sağlığı ve güvenliği uygulamaları, iş kazalarının ve meslek hastalıklarının önlenmesini, işçilerin sağlık risklerinden korunmasını ve işyerinde güvenli bir çalışma ortamının sağlanmasını hedefler. Ayrıca, iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları yasal düzenlemelere ve standartlara uygun olarak gerçekleştirilmelidir (Koçak & Koray, 2018).

İş sağlığı ve güvenliği uygulamaları şunları içerebilir (Özbakır, 2020; Özkiliç, 2005; Yıldız & Şahan, 2020):

Risk değerlendirme: İşletmeler, çalışma ortamında mevcut riskleri değerlendirmeli ve bu risklerin azaltılması için gerekli önlemleri almalıdır.

Eğitim ve bilgilendirme: Çalışanlar iş sağlığı ve güvenliği konularında eğitilerek, güvenli çalışma yöntemleri konusunda bilgilendirilmelidir.

İşyeri ekipmanlarının ve araçlarının güvenliği: İşyerinde kullanılan ekipmanların ve araçların düzenli olarak bakımı yapılmalı ve güvenli bir şekilde kullanılmasına özen gösterilmelidir.

İşçi sağlık kontrolü: Meslek hastalıklarının önlenmesi için periyodik sağlık kontrolleri düzenli olarak yapılmalıdır.

Acil durum planları: İşletmeler, acil durumlar için planlar yapmalı ve çalışanları bu planlara yönelik olarak eğitmeli ve bilgilendirmelidir.

İşçi katılımı ve işbirliği: Çalışanların iş sağlığı ve güvenliği konularına katılımı teşvik edilmeli ve işverenler ile çalışanlar arasında işbirliği sağlanmalıdır. Çalışanlar, kendilerini iş sağlığı ve güvenliği konularında aktif olarak dahil edebilmeli ve işverenlere güvenli bir çalışma ortamı talep edebilmelidir.

İşyeri düzeni ve temizliği: İş yerlerinin düzenli olarak temizlenmesi ve çalışma alanlarının düzenli tutulması, iş kazaları ve sağlık sorunlarının önlenmesine yardımcı olur.

İşçi koruyucu donanımları: İşletmeler, çalışanlara gerekli işçi koruyucu donanımlarını sağlamalı ve bu donanımların düzgün kullanımını teşvik etmelidir.

Raporlama ve inceleme: İş kazaları ve tehlikeli durumlar hakkında raporlama ve inceleme yapılmalı, bu sayede sorunların belirlenmesi ve önlemlerin alınması sağlanmalıdır.

Sürekli iyileştirme: İş sağlığı ve güvenliği uygulamaları sürekli olarak gözden geçirilerek iyileştirilmeli ve güncel yöntemlere uyum sağlanmalıdır.

İş sağlığı ve güvenliği uygulamaları, hem işveren hem de çalışanlar için önemli bir sorumluluktur (A. Korkmaz & Avsallı, 2012). İşverenler, yasal düzenlemelere uyarak çalışanların sağlığı ve güvenliği için gereken önlemleri almalı; çalışanlar ise bu önlemlere uymalı ve iş sağlığı ve güvenliği konusunda bilinçli davranmalıdır. Böylece, işyerinde kazalar ve sağlık sorunları en aza indirgenerek sağlıklı ve güvenli bir çalışma ortamı sağlanmış olur.

2.3.1. İş Sağlığı ve Güvenliğinde Risk Değerlendirmesi

İSG risk değerlendirmesi, işyerlerindeki olası tehlikelerin belirlenmesi, analiz edilmesi ve uygun tedbirlerin alınması sürecini ifade etmektedir. İşverenler, bu değerlendirme süreci vasıtasıyla çalışanlarının sağlık ve güvenlik koşullarını koruma sorumluluğunu yerine getirmektedir (Gazete, 2012).

İş sağlığı ve güvenliği risk değerlendirmesi yapılırken şu adımlar izlenmektedir:

-Tehlikelerin belirlenmesi: İşyerinin fiziksel yapısı, iş süreçleri ve çalışma ortamındaki potansiyel tehlikeler dikkatlice incelenir. Aynı zamanda, mesleki sağlık ve güvenlik mevzuatına uygunluk da gözden geçirilir. Bu adım, işyerindeki tehlikelerin ve risk faktörlerinin belirlenmesini sağlar.

-Risk değerlendirmesi: Belirlenen tehlikelerin olasılık ve etki düzeyi değerlendirilir. İşyerinde kullanılan malzemelerin ve ekipmanların risk potansiyeli incelenir. Çalışanların risk seviyeleri de bu aşamada tespit edilir. Bu değerlendirme süreci, işyerindeki riskleri önceliklendirerek kaynaklarını daha etkin bir şekilde kullanmaya yardımcı olur.

-Kontrol önlemlerinin belirlenmesi: Tehlikelerin kaynağında önlenmesi veya azaltılması için çalışma ortamında teknik önlemler belirlenir. Bunun yanı sıra, personel eğitimi, prosedürler ve politikalar gibi organizasyonel önlemler ve kişisel koruyucu donanımlar gibi kişisel önlemler de bu adımda değerlendirilir. Kontrol önlemleri, işyerindeki riskleri en aza indirmek ve çalışanların sağlığını güvence altına almak için önemlidir.

-Raporlama ve takip: Tehlikeler, kazalar ve olaylarla ilgili raporlama ve takip süreci önemlidir. Oluşan tehlikelerin raporlanması ve ilgili yetkililere bildirilmesi, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerinin etkin bir şekilde uygulanmasını sağlar. Aynı zamanda, iş sağlığı ve güvenliği politikalarının ve prosedürlerinin sürekli olarak gözden geçirilmesi ve değerlendirilmesi gerekmektedir.

İş sağlığı ve güvenliği risk değerlendirmesi, işverenlerin çalışanların sağlığını ve güvenliğini korumak için almaları gereken önemli bir adımdır. Bu sürecin düzgün bir şekilde yürütülmesi, işyerindeki tehlikelerin ve risk faktörlerinin belirlenmesi, analiz edilmesi ve uygun önlemlerin alınması için kritik bir önem taşımaktadır. Ayrıca, bu süreç, iş sağlığı ve güvenliği kültürünün geliştirilmesine ve sürdürülmesine de katkı sağlamaktadır (Ceylan & Başhelvacı, 2011).

2.3.2. İş Sağlığı ve Güvenliğinde Eğitim ve Bilgilendirme

İş sağlığı ve güvenliğinde eğitim ve bilgilendirme, çalışanların güvenli bir iş ortamında çalışmalarını sağlamak ve iş sağlığı ve güvenliği standartlarını etkin bir şekilde uygulamalarını desteklemek amacıyla önemli bir rol oynamaktadır. İşverenler, çalışanlarına iş sağlığı ve güvenliği konularında eğitim ve bilgilendirme sunarak çalışanların farkındalığını artırmak, tehlikeleri tanımayı öğretmek ve işyerinde güvenlik kültürünü geliştirmekle yükümlüdürler (A. Korkmaz & Avsallı, 2012; Korkut & Tetik, 2013).

İş sağlığı ve güvenliği eğitim ve bilgilendirme programları genellikle şu konuları içerebilir:

-Tehlikeler ve riskler: Çalışanlara işyerinde karşılaşılabilecekleri potansiyel tehlikeler ve riskler hakkında bilgi verilir. Bu, çalışanların tehlikeleri tanımasını ve nasıl önlemler alacaklarını öğrenmelerini sağlar.

-İş ekipmanları ve kişisel koruyucu donanımlar: Çalışanlara iş ekipmanlarının nasıl doğru bir şekilde kullanılacağı ve kişisel koruyucu donanımların nasıl kullanılacağı konusunda eğitim verilir. Bu, işyerindeki güvenli çalışma uygulamalarına uyulmasını sağlar.

-Acil durum ve tahliye prosedürleri: Acil durumlar ve tahliye prosedürleri hakkında bilgilendirme yapılır. Çalışanların acil durumlarda nasıl hareket edeceklerini ve güvenli bir şekilde tahliye olacaklarını öğrenmeleri sağlanır.

-İş sağlığı ve güvenliği politikaları: İşverenin iş sağlığı ve güvenliği politikaları ve prosedürleri hakkında bilgi verilir. Çalışanlar, işverenin belirlediği politikalara uyum sağlamak ve iş sağlığı ve güvenliği standartlarını yerine getirmekle yükümlüdürler.

-İlk yardım: Çalışanlara temel ilk yardım bilgileri ve uygulamaları hakkında eğitim verilir. Acil durumlarda nasıl ilk yardım uygulamaları yapacakları öğretilir.

-Güvenlik kültürü: Çalışanların iş sağlığı ve güvenliği konularında bilinçlenmelerini ve güvenlik kültürünü işyerinde geliştirmelerini sağlayacak programlar düzenlenir. Bu, çalışanların güvenlik standartlarına uyum sağlamalarını ve riskleri en aza indirmelerini teşvik eder.

İş sağlığı ve güvenliği eğitimi ve bilgilendirme programları düzenli aralıklarla tekrarlanmalı ve güncellenmelidir. Ayrıca, çalışanların katılımı ve geri bildirim de önemlidir. Çalışanların eğitime aktif katılımı ve konular hakkında soru sorabilme imkânı sağlanarak etkili bir eğitim ve bilgilendirme süreci oluşturulabilir. İşverenler, iş sağlığı ve güvenliği konularına yatırım

yaparak çalışanlarının sağlığını ve güvenliğini güvence altına alabilir ve işyerindeki kazaları ve yaralanmaları önleyebilirler.

2.3.3. İş Sağlığı ve Güvenliğinde İşyeri Ekipmanlarının ve Araçlarının Güvenliği

İş sağlığı ve güvenliğinde işyeri ekipmanlarının ve araçlarının güvenliği büyük önem taşımaktadır. İşyerlerinde kullanılan ekipmanlar ve araçlar, çalışanların güvenliğini ve sağlığını riske atabilecek potansiyel tehlikeler içerebilir. Bu nedenle, işyeri ekipmanlarının ve araçlarının güvenli bir şekilde kullanılması ve bakımının düzenli olarak yapılması hayati olmaktadır (Çolak Duman, 2019).

İş sağlığı ve güvenliği açısından işyeri ekipmanlarının ve araçlarının güvenliği sağlamak için şu önlemler alınabilir:

-Ekipmanların düzenli bakımı ve periyodik kontrolleri yapılmalıdır. Ekipmanların kullanım ömrünü uzatmak ve güvenli bir şekilde çalışmasını sağlamak için düzenli bakım ve kontroller yapılmalıdır.

-Ekipmanların kullanım kılavuzları ve talimatları eksiksiz bir şekilde takip edilmelidir. Çalışanlar, ekipmanları doğru bir şekilde kullanabilmek ve potansiyel tehlikeleri önleyebilmek için kullanım kılavuzlarını okumalı ve uygulamalıdır.

-Ekipmanların kullanımı için gerekli eğitim ve bilgilendirme programları düzenlenmelidir. Çalışanlar, ekipmanları doğru bir şekilde nasıl kullanacaklarını ve güvenli çalışma prosedürlerini öğrenmelidir.

-Ekipmanlarla çalışırken kişisel koruyucu donanımların kullanılması gerekmektedir. Örneğin, işitme koruması, göz koruması, kafa koruması gibi koruyucu ekipmanlar kullanılmalıdır.

-Ekipmanların güvenli bir şekilde saklanması ve depolanması sağlanmalıdır. Ekipmanların düşme, devrilme veya başka zarar göre risklerden korunmak için uygun bir şekilde depolanması sağlanmalıdır. Ayrıca, ekipmanların kolay erişilebilir ve güvenli bir şekilde kullanılabilir olması da önemlidir.

-Acil durumlarda ekipmanların nasıl kullanılacağı konusunda çalışanlar eğitilmelidir. Acil durum planları oluşturulmalı ve çalışanlar bu planlara uygun bir şekilde eğitilmelidir.

-Ekipmanların taşınması ve kullanılması sırasında ağır yüklerin kaldırılması veya işinizi yaparken fiziksel zararlardan korunmaya dikkat edilmelidir.

İş sağlığı ve güvenliği açısından işyeri ekipmanlarının ve araçlarının güvenliği, işyerinde çalışanların sağlığını ve güvenliğini korumak için büyük önem taşır. Bu nedenle, işyeri ekipmanlarının ve araçlarının güvenli bir şekilde kullanılması ve bakımının düzenli olarak yapılması, iş yerinde güvenli bir çalışma ortamı sağlamak için temel bir gerekliliktir. İşverenler, iş sağlığı ve güvenliği standartlarına uygun hareket ederek çalışanların güvenliğini sağlamak ve iş kazalarını en aza indirmek için gerekli önlemleri almalıdır (Akın, 2005).

2.3.4. İş Sağlığı ve Güvenliğinde İşçi Sağlık Kontrolü

İş sağlığı ve güvenliği kapsamında işçi sağlık kontrolü, işverenlerin çalışanların sağlık durumunu izlemek ve potansiyel riskleri belirlemek için uyguladıkları bir yöntemdir. İşçi sağlık kontrolü, işyerindeki sağlık risklerini belirlemeye yardımcı olmak ve çalışanların sağlık durumunu korumak amacıyla düzenli olarak yapılan tıbbi kontrollerdir (Akın, 2005).

İşçi sağlık kontrolü genellikle işe başlangıçta ve belirli aralıklarla tekrarlanır. Bu kontroller, çalışanların işe başlamadan önce sağlam olduklarından ve belirli bir işte çalışmaya uygun olduklarından emin olmak için yapılır. Ayrıca, düzenli aralıklarla tekrar eden işçi sağlık kontrolleri, çalışanların işyerinde maruz kaldıkları risklerin etkilerini izlemek ve müdahale etmek için de kullanılır (Göztepe, Erdim, & Akyıldız, 2011).

İşçi sağlık kontrolünde genellikle şu adımlar takip edilir:

-Ön muayene: İşe başlamadan önce çalışanların genel sağlık durumları değerlendirilir ve varsa belirli risk faktörleri belirlenir.

-Altta yatan sağlık sorunlarının belirlenmesi: Geçmiş sağlık öyküsü, aile öyküsü, sigara alışkanlığı, alkol tüketimi gibi faktörler dikkate alınarak çalışanların altta yatan sağlık sorunları belirlenir.

-Fiziksel muayene: Genel sağlık durumunu ve belirli organ sistemlerini değerlendirmek için fiziksel muayene yapılır.

-Laboratuvar testleri: Kan testleri, idrar testleri ve diğer laboratuvar testleri gibi testler yapılabilir. Bu testler, belirli hastalıkların varlığını veya işe bağlı sağlık sorunlarını tespit etmek için kullanılır.

-Risk değerlendirmesi: İşyerindeki potansiyel risk faktörleri değerlendirilir ve çalışanların bu risklere maruz kalma durumu göz önünde bulundurulur.

-Danışmanlık ve tavsiye: İşçi sağlık kontrolü sonuçlarına göre çalışanlara sağlıkla ilgili danışmanlık ve tavsiyeler verilir. Bu tavsiyeler, gerektiğinde işyerindeki riskleri azaltmaya yönelik tedbirlerin alınmasını içerebilir.

İşçi sağlık kontrolü, iş sağlığı ve güvenliği açısından önemlidir çünkü çalışanların sağlık durumunun belirlenmesine yardımcı olur. Bu sayede, işyerindeki potansiyel riskleri değerlendirmek ve gerekli önlemleri almak mümkün olur. Ayrıca, çalışanların sağlığına yönelik risklerin erken tespit edilmesi, daha ciddi sağlık sorunlarının önlenmesine ve tedaviye erken müdahale edilmesine olanak sağlar (Kılış & Demir, 2012).

İşverenler, işçi sağlık kontrolü uygulamak zorundadır ve bu kontrollerin düzenli olarak tekrarlanması önemlidir. Ayrıca, çalışanlara iş sağlığı ve güvenliği konularında eğitim verilerek, risk faktörlerine karşı bilinçli bir şekilde korunmaları sağlanmalıdır. İşçi sağlık kontrolü, iş sağlığı ve güvenliği kültürünün bir parçasıdır ve çalışanların sağlığını korumak için titizlikle uygulanması gereken bir önlemdir.

2.3.5. İş Sağlığı ve Güvenliğinde Acil Durum Planları

İş sağlığı ve güvenliği, işyerlerinde meydana gelebilecek acil durumlar için hazırlık yapmayı ve bu durumlarla etkin şekilde başa çıkmayı içerir. Acil durum planları, işverenlerin çalışanların güvenliğini sağlamaya ve olası tehlikelere karşı önlem alabilmelerine yardımcı olur (Yıldız, 2016). İş sağlığı ve güvenliğinde acil durum planlarının temel unsurları:

-Risk değerlendirmesi: İşyerinde olası acil durumların neler olabileceği belirlenir ve tehlike analizi yapılır. Örneğin, yangın, kimyasal sızıntı veya doğal afetler gibi durumlar incelenir.

-Acil durum ekipleri: Bir acil durum planında, acil durumlarda harekete geçecek ekipler oluşturulur. Bu ekipler, yangın güvenliği ekibi, ilk yardım ekibi, tahliye ekibi gibi farklı rolleri olan kişilerden oluşur. Her bir ekip, belirli görevleri yerine getirmek ve acil durumda etkili şekilde yönetim sağlamakla sorumludur.

-Acil durum prosedürleri: Acil durum planları, işyerinde oluşabilecek her türlü acil durum için ayrıntılı prosedürler içerir. Bu prosedürler, nasıl hareket edileceği, hangi yöntemlerin kullanılacağı, kimin hangi görevi üstleneceği gibi konuları kapsar. Örneğin, yangın durumunda nasıl tahliye edileceği veya kimyasal sızıntı durumunda nasıl önlemler alınacağı gibi.

-Eğitim ve farkındalık: İşverenler, çalışanları acil durum planları hakkında eğitim vermeli ve farkındalık yaratmalıdır. Çalışanlar, acil durum planının nasıl uygulanacağını, hangi önlemlerin

alınması gerektiğini ve acil durum ekipleriyle nasıl iletişim kuracaklarını bilerek daha güvende hissederler.

-Tatbikatlar ve simülasyonlar: Acil durum planları, düzenli olarak tatbikatlar ve simülasyonlarla test edilmelidir. Bu tatbikatlar, acil durum senaryolarının canlandırılması ve çalışanların plana uygun şekilde tepki vermeleri için önemlidir. Tatbikatlar, eksiklikleri belirlemek ve iyileştirmeler yapmak için fırsat sunar.

-İletişim planı: Acil durum planında, acil durum sırasında iletişim nasıl sağlanacaksa buna dair detaylar yer almalıdır. İşyerindeki tüm çalışanların nasıl bilgilendirileceği, acil durum ekibinin nasıl koordinasyon sağlayacağı ve gerekirse diğer paydaşlarla nasıl iletişim kurulacağı gibi konuları kapsar.

-Acil durum planlarının düzenli olarak gözden geçirilmesi ve güncellenmesi de önemlidir. İşyeri koşullarının değişmesi veya yeni risklerin ortaya çıkması durumunda, planlar revize edilmelidir.

İş sağlığı ve güvenliğinde acil durum planları, çalışanların ve işyerinin güvenliğini sağlamak için hayati öneme sahiptir. Bu planların oluşturulması, tatbik edilmesi ve düzenli olarak gözden geçirilmesi, acil durumlarla etkili şekilde başa çıkmak için gereklidir (Bostan & Yıldız, 2018; Yüksel, 2018).

2.3.6. İş Sağlığı ve Güvenliğinde İşyeri Düzeni ve Temizliği

İş sağlığı ve güvenliği açısından işyeri düzeni ve temizliği oldukça önemlidir. İş yerinde sağlıklı çalışma ortamı sağlamak, kazaların ve sakatlanmaların önlenmesi, çalışanların sağlığını korumak ve verimliliği artırmak için iş yerinin düzenli tutulması ve temizlenmesi gerekmektedir (Camkurt, 2007). İş sağlığı ve güvenliğinde işyeri düzeni ve temizliğinin önemi ve bazı önemli noktalar:

-Düzenli işyeri temizliği, toz, kir ve diğer zararlı maddelerin birikmesini önler. Bu sayede alerjik reaksiyonlar ve solunum yolu rahatsızlıkları gibi sağlık sorunlarının önüne geçilir.

-İşyerinde dolaşım ve iş akışını kolaylaştıran düzenli bir düzen, kazaların ve yaralanmaların önlenmesine yardımcı olur. Gereksiz malzemelerin ve eşyaların koridorlarda veya çalışma alanlarında birikeceği riskleri azaltır.

-Yangın ve diğer acil durumlara hazırlık açısından düzenli işyeri düzeni ve temizliği büyük önem taşır. Çalışanların acil durum çıkışlarına erişimi kolay olmalı ve acil durum ekipmanlarına engel olabilecek engeller olmamalıdır.

-Kimyasal maddeler, tehlikeli atıklar veya diğer potansiyel tehlikelerin düzenli bir şekilde depolanması ve işlenmesi, çalışanların maruziyet risklerini azaltır.

İş yerinin düzenli ve temiz tutulması, çalışanların moralini artırabilir ve işyerindeki genel verimliliği olumlu yönde etkileyebilir. İş sağlığı ve güvenliği açısından işyeri düzeni ve temizliği, yasa ve yönetmeliklere uygun olarak yapılmalıdır. İş yerinde tadilat, inşaat veya temizlik gibi faaliyetler sırasında gerekli önlemler alınmalı ve çalışanların güvenliği sağlanmalıdır.

İşyeri düzeni ve temizliği için aşağıdaki önlemler alınmalıdır:

-İşyerinin düzenli tutulması için gerekli eşyalar için uygun depolama alanları oluşturulmalı ve eşyalar düzenli olarak yerlerine konmalıdır. Gereksiz eşyaların atılması veya gerektiğinde ihtiyaç duyulduğunda geri alınması sağlanmalıdır.

-Çalışma alanları, koridorlar ve çıkış yolları açık ve engelsiz olmalıdır. Gerekli işaretlemeler yapılmalı ve zeminlerin düzgün olması sağlanmalıdır. Kaygan veya düşme riski olan alanlarda uygun önlemler alınmalıdır.

-Kimyasal maddeler, tehlikeli atıklar ve tehlikeli malzemeler düzenli bir şekilde depolanmalı ve işlenmelidir. Depolama alanları etiketlenmeli ve erişimi sınırlanmalıdır.

-İşyeri temizliği için düzenli olarak temizlik programları oluşturulmalı ve çalışanların hijyen kurallarına uymaları teşvik edilmelidir. Atık ve çöpler uygun şekilde atılmalı ve temizlik ekipmanları düzenli olarak kontrol edilmelidir.

-Yangın önlemleri için gerekli ekipmanlar düzenli olarak kontrol edilmeli, yangın söndürme sistemleri periyodik olarak test edilmeli ve çıkış yolları her zaman açık tutulmalıdır (Keskin & Çavuş, 2020).

İş sağlığı ve güvenliği açısından işyeri düzeni ve temizliği büyük önem taşır. Düzenli ve temiz bir iş ortamı sağlamak, çalışanların sağlığını korumak ve iş kazalarını önlemek için kritik bir adımdır. İşyeri düzeni ve temizliği birçok avantaj sağlar. İşyeri düzeni ve temizliği, çalışanların iş ortamında verimli ve güvenli bir şekilde çalışmalarını sağlamak için hayati bir faktördür. Bu

nedenle, işyerinde bu konulara düzenli olarak önem verilmesi ve gerekli önlemlerin alınması gerekmektedir (Özkiliç, 2005).

2.3.7. İş sağlığı ve Güvenliğinde Raporlama, İnceleme ve Sürekli Geliştirme

İş sağlığı ve güvenliği konularında raporlama, inceleme ve sürekli geliştirme, işyerindeki riskleri belirlemek, önlem almak ve iyileştirmeler yapmak için gerekli adımlardır. Bu süreçler, işyerinde olası sağlık ve güvenlik sorunlarının erken tespit edilmesini, önlenmesini ve yönetilmesini sağlar (Yalçın, 2021). İş sağlığı ve güvenliği alanında raporlama, inceleme ve sürekli geliştirme işte aşağıdaki adımları içerebilir:

Raporlama: İş sağlığı ve güvenliği konularında çalışanlar tarafından yaşanan veya gözlemlenen her türlü olayın raporlanması önemlidir. Bu olaylar, kaza, yaralanma, hasta olma, tehlikeli durumlar veya diğer riskler olabilir. Raporlama süreci, olayın detaylı bir şekilde belgelenmesini ve raporlanmasını içerir.

İnceleme: Raporlanan olaylar, işyerinde geniş kapsamlı bir incelemeden geçmelidir. Bu inceleme, olayın nedenlerini belirlemeyi, olası riskleri analiz etmeyi ve benzer olayların tekrarını önlemek için düzeltici ve önleyici eylem planları oluşturmayı içerir. İnceleme süreci, işyerinin mevcut iş sağlığı ve güvenliği politikalarını da gözden geçirerek geliştirme fırsatları belirlemeyi de içerir.

Sürekli geliştirme: Raporlama ve inceleme süreçlerinden elde edilen veriler, iş sağlığı ve güvenliği performansını sürekli iyileştirmek için kullanılmalıdır. İyileştirme fırsatları belirlenmeli, planlanmalı ve uygulanmalıdır. Bu süreç, iş yerindeki güvenlik kültürünü güçlendirir ve çalışanların sağlığını korumak için etkili çözümler üretilmesine katkı sağlar.

İşbirliği ve iletişim: Raporlama, inceleme ve sürekli geliştirme süreçlerinde çalışanlar, işverenler, iş sağlığı ve güvenliği uzmanları ve diğer ilgili paydaşlar arasında etkili iletişim ve işbirliği önemlidir. Bu süreçlerin etkili bir şekilde yürütülebilmesi için düzenli toplantılar, geri bildirimler ve bilgi paylaşımı sağlanmalıdır.

Veri analizi ve takip: Raporlama ve inceleme süreçlerinden elde edilen verilerin analiz edilmesi ve izlenmesi, iş sağlığı ve güvenliği performansını değerlendirmek ve iyileştirme fırsatlarını belirlemek için önemlidir. Veri analizi, işyerindeki riskleri belirlemeye, olayları önlemeye ve sürekli gelişmeyi sağlamaya yardımcı olur.

İş sağlığı ve güvenliği konularında raporlama, inceleme ve sürekli geliştirme süreçleri, işyerinde sağlıklı ve güvenli bir çalışma ortamının sürdürülebilirliğini ve gelişimini destekler.

Bu süreçlerin düzenli olarak planlanması, uygulanması ve izlenmesi, işyerindeki riskleri azaltmaya ve çalışanların sağlığını sürekli kontrol edilmesine olanak sağlar (Çögenli & Özer, 2017; Gürbüz & İbrakovíc, 2023).

2.4. İş Sağlığı ve Güvenliğinde Uyarı İşaretleri

İş sağlığı ve güvenliği, çalışma ortamlarında güvenliği sağlamak ve çalışanların sağlığını korumak için önemli bir konudur. İş yerlerinde kullanılan uyarı işaretleri, çalışanların potansiyel tehlikeler konusunda bilgilendirilmesini ve dikkatlerini çekmeyi amaçlar. İş sağlığı ve güvenliği uyarı işaretleri, genellikle tehlikeli alanları, riskleri veya özel koruyucu önlemleri belirtmek için kullanılır (Ulu & Arısoy, 2024). İş yerlerinde yaygın olarak kullanılan bazı uyarı işaretleri şunlardır:

-Dikkat İşareti (Sarı Üçgen): Tehlike ve riskli bölgeleri belirtir. Bu işaret, çalışanların dikkatli olmaları gerektiği anlamına gelir.

-Yüksek Gerilim İşareti: Elektrik gücünün kullanıldığı bölgeleri veya yüksek voltajlı ekipmanları belirtir. Çalışanlar bu işaretin olduğu alanda özel önlemler almalıdır.

-İnşaat Alanı İşareti: İnşaat veya tadilat çalışmasının yapıldığı bölgeleri belirtir. Bu alanlarda çalışanlar, düşme, yaralanma veya malzeme düşmesi gibi tehlikelere karşı dikkatli olmalıdır.

-Yanıcı Madde İşareti: Yanıcı maddelerin bulunduğu bölgeleri belirtir. Bu alanlarda ateş veya alev kullanmak yasak olabilir ve özel güvenlik önlemleri alınması gerekebilir.

-Zemin Kaygan İşareti: Kaygan zeminlerin olduğu alanları belirtir. Bu işaret, kayma veya düşme riski taşıyan alanları gösterir ve dikkatli adım atılmasını gerektirir.

-Koruyucu Giyim İşareti: Bu işaret, özel koruyucu giysilerin kullanılması gereken alanları belirtir. Bu alanlarda çalışanlar, güvenlik ekipmanlarını takmalı ve gerekli koruyucu giysileri giymelidir.

-Acil Çıkış İşareti: Acil çıkışların olduğu alanları belirtir. Bu işaretler, acil durumlarda çalışanların güvenli bir şekilde bina veya işyerinden çıkmasına yardımcı olur.

-Tehlikeli Madde İşareti: Tehlikeli maddelerin kullanıldığı veya depolandığı bölgeleri belirtir. Bu alanlarda çalışanlar, özel önlemler almalı ve doğru şekilde işlem yapmalıdır.

-Zehirli Madde İşareti: Zehirli maddelerin bulunduğu bölgeleri belirtir. Bu alanlarda çalışanlar, zehirli maddelerle teması önlemek ve doğru kimyasal koruyucu ekipmanları kullanmak zorundadır.

-İş Güvenliği Ekipmanı İşareti: İş güvenliği ekipmanlarının bulunduğu bölgeleri belirtir. Bu işaret, çalışanların koruyucu ekipmanları kullanmalarını ve gerektiğinde doğru şekilde kullanmalarını sağlar.

Uyarı işaretleri, çalışanları bilgilendirmek ve onları potansiyel risklere karşı uyarılmak için önemlidir. İş yerinde bu işaretlerin uygun şekilde kullanılması, iş sağlığı ve güvenliği kültürünü güçlendirir ve çalışanların sağlığını korur (Aydoğan & Uçan, 2022).



Şekil 2.1. İş sağlığı ve güvenliği uyarı işaretleri

2.5. Hazır Yemek Sektörü

Hazır yemek sektörü, tüketici taleplerine uygun şekilde hazırlanan, paketlenen ve hızlı bir şekilde sunulan yiyecekleri içeren bir sektördür (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı & İş sağlığı ve güvenliği genel müdürlüğü). Bu sektörde, tüketiciler genellikle dışarıda yemek pişirmek veya restoranlarda yemek yemek yerine, pratik ve zaman kazandıran hazır yemekleri tercih etmektedir. Hazır yemekler, restoranlarda önceden pişirilen veya yanında hazır soslar, garnitürler ve yan ürünlerle birlikte sunulan yemeklerden oluşabilir (S. Y. Kaya & İlhan, 2018).

Hazır yemek sektörü, hızlı tempolu yaşam tarzına sahip insanlar arasında oldukça popülerdir. Bu sektöre dâhil olan işletmeler, genellikle restoranlar, kafeler, fast food zincirleri veya toplu

yemek hizmeti sunan şirketler olabilir. İşletmeler, kendilerine özgü ürünleri veya genel olarak yaygın olarak tüketilen yiyecekleri sunabilir (Kılıç, 2002).

Hazır yemek sektöründe başarılı olmak için işletmeler, yüksek kaliteli ve lezzetli yiyecekler sunmanın yanı sıra hijyen, gıda güvenliği ve hijyen standartlarına uymaya dikkat etmelidir. Aynı zamanda müşteri hizmetleri, hızlı servis ve uygun fiyatlar da müşteri memnuniyetini artırmak için önemlidir (Demirel, 2009).

Hazır yemek sektörü, teknolojik gelişmeler ve değişen tüketici talepleri üzerinde büyük bir etkiye sahiptir. Mobil uygulamalar, online sipariş ve teslimat hizmetleri gibi yenilikler, tüketicilerin hızlı ve kolay bir şekilde hazır yemeklere erişmesini sağlamıştır (K. Kaya, Sevinç, Sevinç, & Asoğlu, 2015; Kızıltan & Merdol, 2000). Ayrıca, sağlıklı ve dengeli beslenme konusundaki artan farkındalık nedeniyle, hazır yemek sektörü her geçen gün değişime uğramaktadır. İnsanlar, düşük kalorili, organik, vegan veya glütensiz gibi özel diyetlere uygun hazır yemekler aramaktadır. Bu nedenle, sağlıklı ve besleyici seçeneklere odaklanan işletmeler bu alanda büyüme potansiyeline sahiptir. Bu sektörde, aynı zamanda sürdürülebilirlik ve çevre dostu uygulamalar konusunda da önemli bir rol oynamaktadır. Ambalaj atıklarının azaltılması, geri dönüşümlü malzemelerin kullanılması ve gıda israfının azaltılması gibi çevresel sorumluluklar da işletmelerin öncelikleri arasında yer almaktadır (Ünsal & Çoşkun, 2018).

Avantajlarının yanı sıra, hazır yemek sektöründe bazı zorluklar da vardır (S. Korkmaz, 2005). Yüksek rekabet, hızlı tüketim beklentileri, maliyetlerin kontrol altında tutulması ve ürünlerin taze kalması gibi faktörler işletmelerin karşılaştığı zorluklardır. Ayrıca, gıda güvenliği konusunda sıkı yönetmeliklere uymak ve gıda zehirlenmesi veya hijyen sorunları gibi riskleri en aza indirmek de önemlidir. Sağlıklı, lezzetli ve sürdürülebilir hazır yemek seçen ekleri sunan işletmelerin başarılı olma potansiyeli yüksektir. Bu sektördeki işletmeler, tüketicilerin taleplerini dikkate alarak yenilikçi ürünler ve hizmetler sunmalıdır.

Bu ihtiyaçlara cevap vermek için işletmeler, sağlıklı ve organik malzemeler kullanarak besleyici hazır yemekler hazırlayabilir ve bunları tüketiciye ulaştırabilir. Glütten veya laktoz gibi yeme alerjileri olanları hedef alan özel diyet hazır yemekler de popüler hale gelmiştir. Ayrıca, vegan veya vejetaryen seçenekler sunan işletmeler, bu giderek büyüyen tüketici kitlesine ulaşabilir.

Teslimat hizmetleri, bu yemek sektöründe önemli bir rol oynamaktadır. Mobil uygulamalar üzerinden online sipariş verme ve hızlı teslimat imkanı sunan işletmeler, tüketicilere daha da

fazla kolaylık sağlamaktadır. Bu nedenle, teknolojik yeniliklere yatırım yapmak ve e-ticaret stratejilerini benimsemek önemlidir.

Hazır yemek sektöründe sürdürülebilirlik ve çevresel sorumluluk da giderek daha da genişlemektedir. Ambalaj atıklarının azaltılması, geri dönüşümlü ve çevre dostu malzemelerin kullanılması, gıda israfının önlenmesi gibi uygulamalar işletmelerin çevresel etkilerini azaltmasına yardımcı olacaktır. Sonuç olarak, hazır yemek sektörü tüketici taleplerine yanıt vermek ve rekabet avantajı elde etmek için sürekli olarak gelişmelere ayak uydurmalıdır. Sağlıklı, besleyici ve çevre dostu seçenekler sunarak tüketicilerin beklentilerini karşılayan işletmeler, büyüme potansiyeline sahip olacaktır.

2.6. Hazır Yemek Sektörünün İSG Açısından İncelenmesi

Hazır yemek sektörü, sağlık ve güvenlik açısından önem verilmesi gereken bir sektördür (Koç, Bölük, & Aşçı, 2008; S. Korkmaz, 2005). İşletmeler, çalışanların sağlığı ve güvenliği için çeşitli iş sağlığı ve güvenliği (İSG) önlemleri almalıdır. İlk olarak, hijyen konusu önemlidir. Hazır yemek işletmeleri, gıda maddelerinin doğru saklanması, hazırlanması ve sunulması konusunda dikkatli olmalıdır. Bu, gıda zehirlenmelerinin önlenmesine yardımcı olacaktır. Ayrıca, işletmeler çalışanları için uygun hijyen eğitimleri düzenlemeli ve hijyen protokolleri ve prosedürleri uygulamalıdır. Ekipman ve fiziksel güvenlik de önemli bir diğer konudur (İkinci, 2019). İşletmeler, çalışanların güvenliğini sağlamak için gerekli ekipmanları sağlamalıdır. Bu ekipmanlar, kesici aletler, ocaklar ve fritözler gibi doğru kullanımı sağlayarak yaralanmaların ve kazaların önlenmesine yardımcı olabilir. Ayrıca, dökülmelere ve kaymalara karşı düzenli temizlik ve düzen önlemleri alınmalıdır.

Sektörün iş organizasyonu da İSG açısından önemlidir (Akbulut, 2010). İşletmeler, işlerin düzenli bir şekilde planlanması, çalışanların mola ve dinlenme sürelerine uyulması ve aşırı çalışmanın önlenmesi konusunda uygun bir iş organizasyonu sağlamalıdır. Ayrıca, işletmeler acil durum planları ve tahliye prosedürleri gibi acil durumlara karşı hazırlıklı olmalıdır. Kimyasal maddelerin kullanımı, hazır yemek sektöründe oldukça yaygındır. İşletmeler, kimyasal maddelerin doğru bir şekilde depolanması, kullanılması ve imha edilmesi konusunda dikkatli olmalıdır. Çalışanların doğru eğitim alması ve güvenlik önlemlerinin uygulanması, kimyasal madde kaynaklı riskleri azaltabilir (Sezgin & Özkaya, 2014).

Yangın ve elektrik güvenliğine ayrıca dikkat edilmelidir (S. Y. Kaya & İlhan, 2018). İşletmeler, yangın söndürme ekipmanlarının düzenli olarak kontrol edilmesine ve çalışanların yangın

eğitimlerine katılmasına özen göstermelidir. Ayrıca, elektrik güvenliği açısından elektrikli ekipmanların düzenli bakımı ve kullanımını gereklidir. Çalışanların bulunduğu ortamda ergonomik faktörler, çalışanların sağlığını korumak için önemlidir. Hazır yemek işletmeleri, çalışma alanlarını ergonomik olarak düzenleyerek, çalışanların kas-iskelet sistemi problemlerini önleyebilir. Ağır kaldırma gibi zorlayıcı işlerin çalışanlar üzerindeki etkileri de göz önünde bulundurulmalıdır.

Sonuç olarak, hazır yemek sektöründe iş sağlığı ve güvenliği konularına önem verilmesi, işletmelerin çalışanların ve müşterilerin sağlığını korumasına yardımcı olacaktır. İSG önlemlerinin düzenli olarak gözden geçirilmesi ve güncellenmesi, işletmelerin sürdürülebilir bir şekilde faaliyet göstermesine ve olası risklerle başa çıkmasına yardımcı olacaktır.



3. GEREÇ ve YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Türü

Bu çalışma kesitsel araştırma türündedir.

3.2. Araştırmanın Yeri ve Zamanı

Araştırma Şubat 2024 ayında Yozgat İli Organize Sanayi Bölgesinde hazır yemek imalatı sektöründe faaliyet gösteren bir işletmede çalışan bireyler arasında yapıldı.

3.3. Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini Yozgat İli Organize Sanayi Bölgesinde hazır yemek imalatı sektöründe faaliyet gösteren bir işletmede çalışanlar oluşturdu.

Araştırma için örneklem seçim yöntemleri kullanıldı. Araştırmanın örneklemini, araştırma tarihlerinde Yozgat İli Organize Sanayi Bölgesinde hazır yemek imalatı sektöründe faaliyet gösteren bir işletmede çalışan 106 kişi oluşturdu.

3.4. Veri Toplama Araçları

Veriler, anket şeklinde toplandı. Veriler, sosyo-demografik veri formu (13 soru). İş güvenliği algı Ölçeği (32 soru) ve İş sağlığı ve güvenliği kültürü ölçeği (19 soru) ile elde edildi.

İş Güvenliği Ölçeği

Williamson ve ark. (1997) tarafından geliştirilen 62 maddeden oluşturuldu (Williamson, Feyer, Cairns, & Biancotti, 1997). Çalışmada İş Güvenliği ölçeği için Atay (2006) tarafından Türkçe uyarlaması yapılan İş Güvenliği Ölçeği (İGÖ) kullanıldı (Ek 2) (Atay F, 2006). Bu envanter (1) hiç katılmıyorum (2) katılmıyorum (3) kararsızım (4) katılıyorum ve (5) tamamen katılıyorum şeklinde 5’li likert tipi bir derecelendirmeye sahiptir. İGÖ formu 32 maddeden oluşturuldu. Bireylerin İş güvenliği düzeylerini ölçmeye yönelik geliştirildi. İç tutarlılık Cronbach α güvenilirlik katsayısı ölçeğin tümü için 0,75 olarak bulundu.

İş Sağlığı Ve Güvenliği Kültür Ölçeği

İş sağlığı ve güvenliği kültür ölçeği Olcay tarafından 2021 yılında geçerlilik ve güvenilirliği yapıldı..19 maddeden ve 7’li likert’ten oluşturuldu. ‘Kesinlikle katılmıyorum (1), Kesinlikle Katılıyorum (7) arasında oluşmaktadır.’ Maddeler 3 ana grup olarak incelendi. ‘Genel iş

güvenliği farkındalık' ‘İSG eğitimi-iletişim’ ile ‘risk algısı’ olarak isimlendirildi. (Cronbach's Alpha) $\alpha=0,89$ olarak bulundu (Olçay, 2021).

Verilerin analizi

Verilerin tanımlayıcı tabloları yapılarak ve SPSS programı ile verilerin analizi yapıldı. Analizler ki-kare, t testi ve Regresyon analizi ile yapıldı.

Araştırmada veri toplama aracı olarak anket formları kullanıldı. Anket formları doldurulmadan önce kişilere çalışmanın konusu ve amacı hakkında bilgi verildi ve sözlü onamları alındı.

3.5. Etik Kurul Onayı

Araştırmanın yapılabilmesi için Yozgat Bozok Üniversitesi Etik Kurulu'ndan 22.02.2023 tarih ve 02/01 sayılı etik kurul onayı alınmıştır. Araştırmaya başlamadan önce araştırmaya katılacak gönüllü çalışanlara araştırmanın amacı ve bireysel bilgilerinin başkalarına açıklanmayacağı konusunda çevrimiçi ankette açıklama yapıldı (Gizlilik ve Gizliliğın Korunması İlkesi). Araştırma, Helsinki Deklarasyonu prensiplerine uygun olarak yürütüldü.

3.6. Araştırmanın sınırlıkları

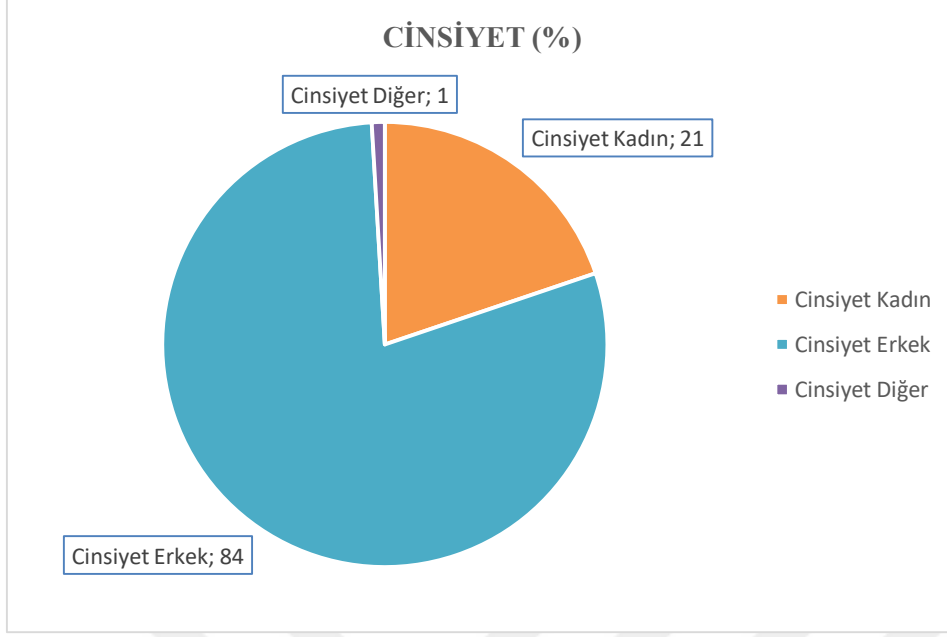
Araştırmanın yalnızca Yozgat İli Organize Sanayi Bölgesinde, sadece hazır yemek imalatı sektöründe faaliyet gösteren tek bir faaliyet kolunda ve tek bir yerde yapılması araştırmanın sınırlılığını oluşturdu.

4. BULGULAR

Yapılan çalışmada iş yeri çalışanlarından, çalışmaya katılım sağlayan 106 kişinin, İş yeri temel risk faktörleri, İş güvenliği ölçeği, İSG kültürü ölçeği, Risk algısı düzeyleri ölçüldü. Böylece çalışmaya ait ortaya çıkan genel tanımlayıcı istatistikler aşağıdaki tablolarda özetlendi.

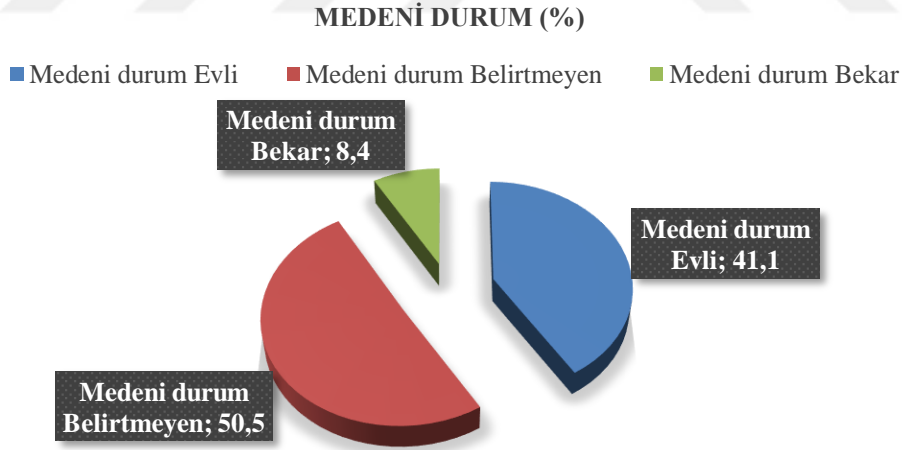
Tablo 4.1. Çalışanların tanımlayıcı istatistikleri

		n	%
Cinsiyet	Kadın	21	19,6
	Erkek	84	78,5
	Diğer	1	1,9
Medeni durum	Evli	44	41,1
	Bekâr	9	8,4
Öğrenim düzeyi	Okuryazar	15	14
	İlkokul	14	13,1
	Ortaokul	15	14
	Lise	34	31,8
	Ön lisans	9	8,4
	Lisans	15	14
	Yüksek lisans	3	2,8
	Diğer	1	1,9
Çalışan gelir düzeyleri	Gelirim giderime denk	63	58,9
	Gelirim giderimden fazla	4	3,7
	Gelirim giderimden az	37	34,6
	Diğer	2	2,8



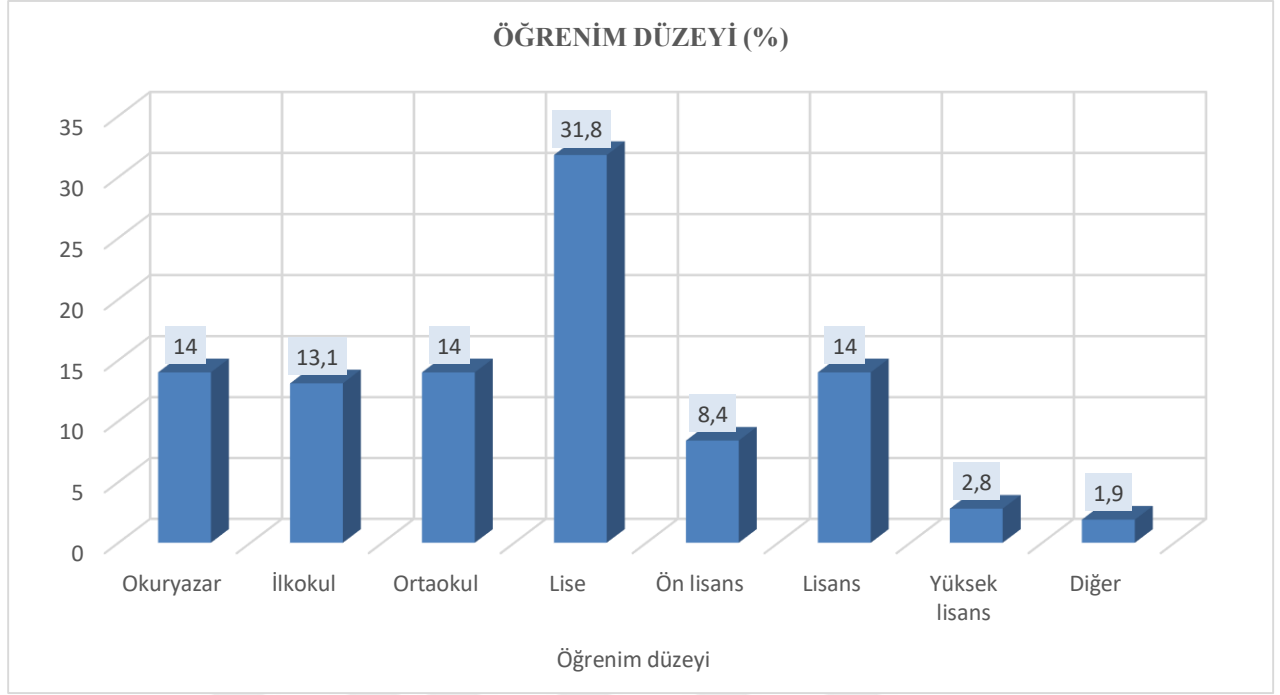
Grafik 4.1. Cinsiyet durumu tanımlamalarına ait istatistikler

Grafik 4.1’de görüldüğü gibi, iş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında çalışanların cinsiyetlerinin %19,6’sı kadın ve %78,5’i erkek çalışan olduğu tespit edildi.



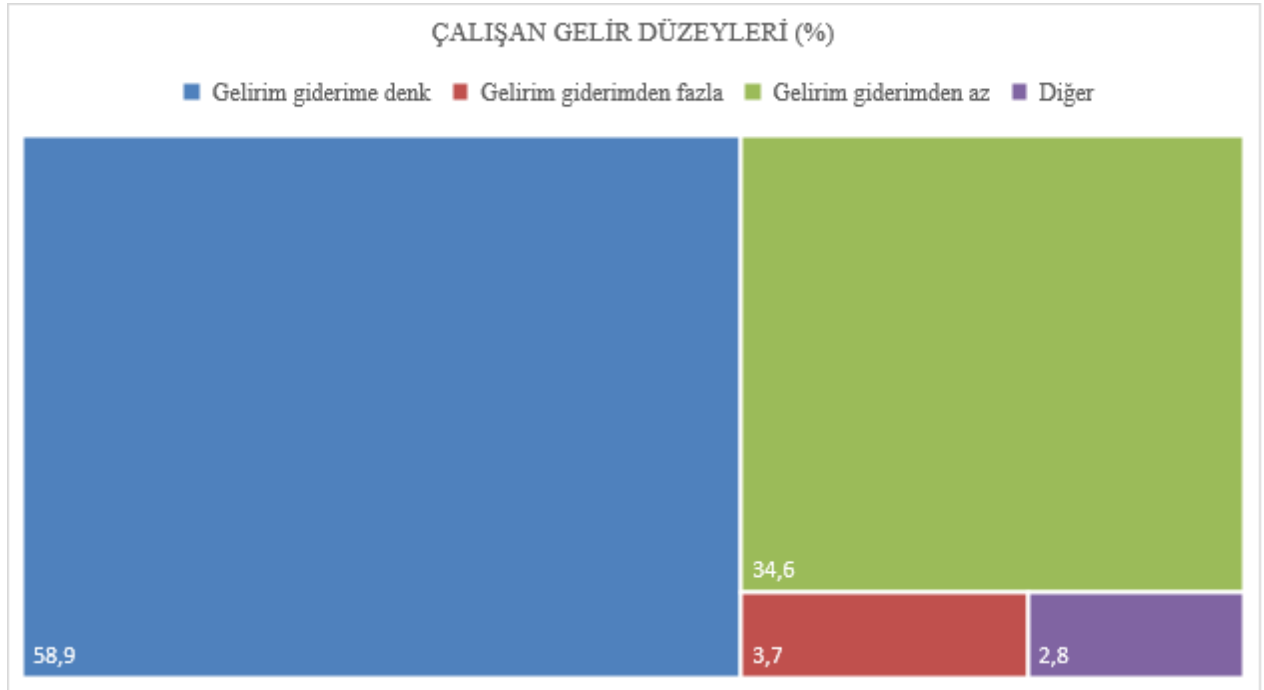
Grafik 4.2. Medeni durum tanımlamalarına ait istatistikler

Grafik 4.2’de görüldüğü gibi, iş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında çalışanların %41,1’i evli, %8,4’ü bekâr olarak %49,5’i medeni durumunu belirtti, geriye kalan %50,5’i ise medeni durumunu belirtmedi.



Grafik 4.3. Öğrenim düzeyi tanımlamalarına ait istatistikler

Grafik 4.3’de görüldüğü gibi, çalışmada okur-yazar oranı %14, ilkokul mezunu %13,1, ortaokul mezunu %14, lise mezunu %31,8, ön lisans mezunu %8,4, lisans mezunu %14, yüksek lisans ve üstü %2,8 olduğu tespit edildi.



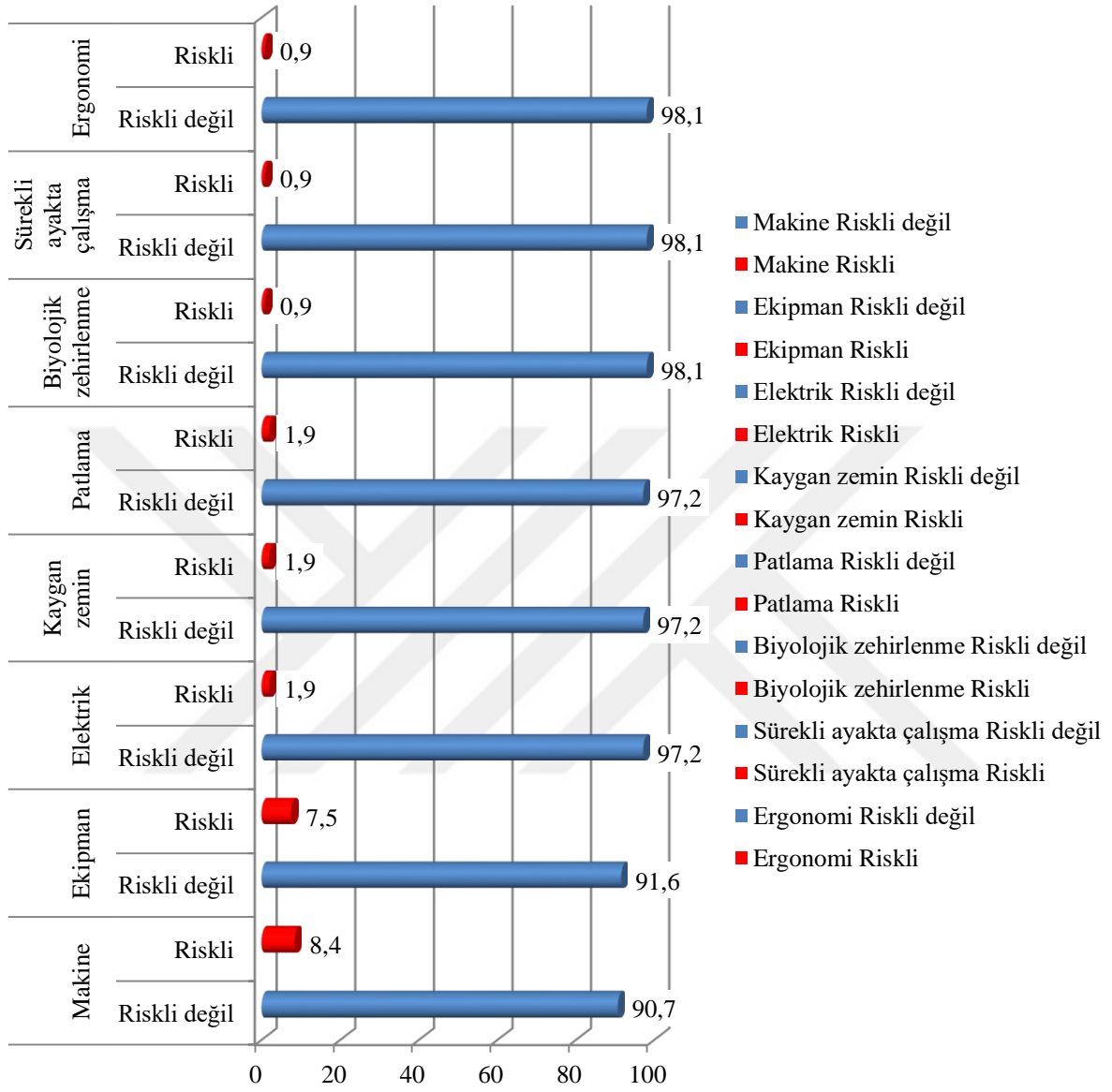
Grafik 4.4. Çalışan gelir düzeyleri tanımlamalarına ait istatistikler

Grafik 4.4’de görüldüğü gibi, iş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında gelir gider durumunu sorulduğunda ise verilen cevaplarda çalışanların %58,9’unun verdiği cevaplar doğrultusunda gelir gider durumunun denk olduğu ve %34,6’sının ise gelirin giderinden az olduğunu belirtildi.

Tablo 4.2. İş yeri temel risk faktörleri istatistikleri

İş Yeri Riski		Frekans	Yüzde
Makine	Riskli değil	97	90,7
	Riskli	9	8,4
Ekipman	Riskli değil	98	91,6
	Riskli	8	7,5
Elektrik	Riskli değil	104	97,2
	Riskli	2	1,9
Kaygan zemin	Riskli değil	104	97,2
	Riskli	2	1,9
Patlama	Riskli değil	104	97,2
	Riskli	2	1,9
Biyolojik zehirlenme	Riskli değil	105	98,1
	Riskli	1	0,9
Sürekli ayakta çalışma	Riskli değil	105	98,1
	Riskli	1	0,9
Ergonomi	Riskli değil	105	98,1
	Riskli	1	0,9

İŞYERİ RİSKİ (%)



Grafik 4.5. İş yeri temel risk faktörleri tanımlamalarına ait istatistikler

Tablo 4.2 ve Grafik 4.5 'de görüldüğü gibi, yapılan anket sonuçlarına göre çalışanların %90,7'si makinelerin riskli olmadığı ve % 8,4'ünün riskli olduğu verilen cevaplar doğrultusunda tespit edildi. İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında ekipmanların riskli olup olmadığı sorulduğunda ise verilen cevaplarda çalışanların %91,6'sı verilen cevaplar doğrultusunda riskli olmadığını ancak %7,5'i ise riskli bulunduğunu belirtti. Yapılan anket sonuçlarına göre çalışanların %97,2'si elektriğin riskli olmadığını ve %1,9'u riskli olduğu verilen cevaplar

doğrultusunda tespit edildi. Yapılan anket sonuçlarına göre çalışanların %97,2'si kaygan zeminin riskli olmadığı ve %1,9'u riskli olduğu verilen cevaplar doğrultusunda tespit edildi. İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında iş yerindeki riskler soruldu bu soruya %97,2'si patlamanın riskli olmadığını ancak %1,9' unun ise riskli olduğunu ve bu hususta riskli bulanların sayısının 2 kişi olduğu görüldü. İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında iş yerindeki riskler soruldu bu soruya %97,2' si biyolojik zehirlenmenin riskli olmadığını ancak %1,9' unun ise biyolojik zehirlenmenin riskli olduğunu ve bu hususta riskli bulanların sayısının 1 kişi olduğu görüldü.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında iş yerindeki riskler soruldu bu soruya %98,1'inin sürekli ayakta çalışmanın riskli olmadığını ancak %0,9'unun ise sürekli ayakta çalışmanın riskli olduğunu ve bu hususta riskli bulanların sayısının 1 kişi olduğu görüldü.

Tablo 4.3. İş güvenliği ölçeği istatistikleri

İş Güvenliği Ölçeği		n	%
Eğer süpervizörüm güvenli davranışım için beni ödüllendirirse, bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur.	Hiç katılmıyorum	3	2,8
	Katılmıyorum	2	1,9
	Kararsızım	6	5,6
	Katılıyorum	29	27,1
	Tamamen katılıyorum	42	39,3
Eğer güvenlik prosedürleri daha gerçekçi olursa: bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur.	Hiç katılmıyorum	1	0,9
	Katılmıyorum	2	1,9
	Kararsızım	7	6,5
	Katılıyorum	32	29,9
	Tamamen katılıyorum	39	36,4
Eğer yönetim tavsiyelerimi dinlerse bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur.	Hiç katılmıyorum	1	1,9
	Katılmıyorum	1	0,9
	Kararsızım	19	17,8
	Katılıyorum	38	35,5
	Tamamen katılıyorum	47	43,9
İş Güvenliği Ölçeği		n	%
Eğer sık güvenlik eğitimi alırsak bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur	Hiç katılmıyorum	2	3,7
	Katılmıyorum	5	3,4
	Kararsızım	9	8,2
	Katılıyorum	46	43
	Tamamen katılıyorum	43	40,2

Tablo 4.3. (devam) İş güvenliği ölçeği istatistikleri

Eğer gerekli ekipman daha sık temin edilirse bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur	Hiç katılmıyorum	2	2,1
	Katılmıyorum	3	2,8
	Kararsızım	14	10
	Katılıyorum	43	40,2
	Tamamen katılıyorum	46	43
Eğer yönetim daha çok işyeri güvenlik kontrollerini yaparsa bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur.	Hiç katılmıyorum	2	2,6
	Katılmıyorum	3	2,8
	Kararsızım	15	14
	Katılıyorum	50	46
	Tamamen katılıyorum	36	33,6
Eğer iş arkadaşlarım güvenli davranışı desteklerse daha güvenli çalışmama yardımcı olur	Hiç katılmıyorum	1	0,9
	Katılmıyorum	6	6,5
	Kararsızım	9	8,4
	Katılıyorum	44	41,1
	Tamamen katılıyorum	46	43
Eğer güvenli davranışım için ödüllendirilirim (fazla ücret) bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur.	Hiç katılmıyorum	2	1,9
	Katılmıyorum	1	0,9
	Kararsızım	13	12,1
	Katılıyorum	41	38,3
	Tamamen katılıyorum	49	45,8
İş Güvenliği Ölçeği		n	%
Yönetimimiz yeterli güvenlik ekipman sağlıyor.	Hiç katılmıyorum	2	2,9
	Katılmıyorum	7	6,5
	Kararsızım	14	13
	Katılıyorum	49	45,8
	Tamamen katılıyorum	34	31,8
Yönetimimiz hatasız olduğundan emin olmak için ekipmanları kontrol eder	Hiç katılmıyorum	1	0,9
	Katılmıyorum	5	4,7
	Kararsızım	22	20,6
	Katılıyorum	53	49,5
	Tamamen katılıyorum	25	23,4
İş yerimde hatasız olduğumdan emin olmak için ekipmanları kontrol eder	Hiç katılmıyorum	4	3,5
	Katılmıyorum	8	7,5
	Kararsızım	14	15,3
	Katılıyorum	59	55,1
	Tamamen katılıyorum	21	19,6

Tablo 4.3. (devam) İş güvenliği ölçeği istatistikleri

İş yerimdeki yönetim çalışanların güvenliğiyle kar ile ilgilendiği kadar ilgilenmeli	Hiç katılmıyorum	3	3,2
	Katılmıyorum	7	6,5
	Kararsızım	9	8,1
	Katılıyorum	54	50,5
	Tamamen katılıyorum	33	30,8
İş yerimdeki herkes güvenli bir biçimde çalışır	Hiç katılmıyorum	5	8,2
	Katılmıyorum	8	7,5
	Kararsızım	21	16,1
	Katılıyorum	55	51,4
	Tamamen katılıyorum	17	15,9
İş yerimdeki tüm güvenlik kuralları ve prosedürleri gerçekten işe yarıyor	Hiç katılmıyorum	4	6,3
	Katılmıyorum	11	10,3
	Kararsızım	14	12,5
	Katılıyorum	52	48,6
	Tamamen katılıyorum	25	23,4
İş Güvenliği Ölçeği		n	%
Ben güvenli olmayan bir şekilde çalıştıysam iyi eğitim görmediğim içindir	Hiç katılmıyorum	5	4,7
	Katılmıyorum	10	9,3
	Kararsızım	34	31,8
	Katılıyorum	37	34,6
	Tamamen katılıyorum	19	17,8
Ben güvenli olmayan bir şekilde çalıştıysam bu neyi yanlış yaptığımı bilmediğim içindir	Hiç katılmıyorum	7	6,5
	Katılmıyorum	7	6,5
	Kararsızım	31	29
	Katılıyorum	39	36,4
	Tamamen katılıyorum	22	20,6
Ben güvenli olmayan bir şekilde çalıştıysam çalışmayı hemen tamamlamam gerektiği içindir.	Hiç katılmıyorum	7	6,5
	Katılmıyorum	10	9,3
	Kararsızım	27	25,2
	Katılıyorum	40	37,4
	Tamamen katılıyorum	22	20,6
Ben güvenli olmayan bir şekilde çalıştıysam bu doğru ekipman temin edilmediği veya çalışmıyor olduğu içindir.	Hiç katılmıyorum	5	4,7
	Katılmıyorum	5	4,7
	Kararsızım	24	22,4
	Katılıyorum	44	41,1
	Tamamen katılıyorum	28	26,2

Tablo 4.3. (devam) İş güvenliği ölçeği istatistikleri

Güvenlik biz meşgul olana kadar geçerlidir sonra başka şeyler öncelik alır	Hiç katılmıyorum	15	14
	Katılmıyorum	9	8,4
	Kararsızım	22	20,6
	Katılıyorum	39	36,4
	Tamamen katılıyorum	21	19,6
Yönetim güvenlikle ilgilendiğini iddia ediyor ama ben buna inanmıyorum	Hiç katılmıyorum	15	14
	Katılmıyorum	9	8,4
	Kararsızım	22	20,6
	Katılıyorum	39	36,4
	Tamamen katılıyorum	21	19,6
İş Güvenliği Ölçeği		n	%
Yeni ekipman ve prosedürleri bildiğimden emin olurum	Hiç katılmıyorum	4	3,7
	Katılmıyorum	13	12,1
	Kararsızım	26	24,3
	Katılıyorum	40	37,4
	Tamamen katılıyorum	23	21,5
Yönetim işi güvenli olmayan şekilde yaptığımızda fark eder	Hiç katılmıyorum	17	15,9
	Katılmıyorum	16	15
	Kararsızım	23	21,5
	Katılıyorum	27	25,2
	Tamamen katılıyorum	23	21,5

Tablo 4.4. İSG kültürü ölçeği istatistikleri

İSG kültürü ölçeği			
İş güvenliği ile ilgili yönlendirici ve uyarıcı levhalar/işaretler bulundurulmalıdır.	Kesinlikle katılmıyorum	1	0,9
	Katılmıyorum	6	5,6
	Kısmen katılmıyorum	8	7,5
	Kararsızım	13	12,1
	Kısmen katılıyorum	23	21,5
	Kesinlikle katılıyorum	55	51,4
Mesleki yeterlilik belgesi olan çalışanlar, mesleki yeterlilik belgesi olmayan çalışanlara göre daha az kazaya uğrarlar.	Kesinlikle katılmıyorum	1	0,9
	Katılmıyorum	4	3,7
	Kısmen katılmıyorum	1	0,9
	Kararsızım	15	14
	Kısmen katılıyorum	29	27,1
İş yeri çalışanlarının iş yeri hekimi tarafından düzenli aralıklarla muayenelerinin yapılması iş sağlığı açısından önemlidir	Kesinlikle katılıyorum	56	52,3
	Kesinlikle katılmıyorum	4	3,1
	Katılmıyorum	1	0,9
	Kısmen katılmıyorum	5	4,6
	Kararsızım	13	12,1
	Kısmen katılıyorum	40	38
Kesinlikle katılıyorum	43	40,3	
İSG kültürü ölçeği			
Diğer iş sektörleri ile karşılaştırıldığında, gıda sektöründeki İSG uygulamaları daha önemlidir	Kesinlikle katılmıyorum	4	3,7
	Katılmıyorum	2	1,9
	Kısmen katılmıyorum	3	4
	Kararsızım	13	11
	Kısmen katılıyorum	34	31,8
	Kesinlikle katılıyorum	50	46,7
İş yerinde kişisel koruyucu donanım (Baret, eldiven, emniyet kemeri, vb.) Giymeyi reddeden çalışanlar bir şekilde cezalandırılmalıdır	Kesinlikle katılmıyorum	1	0,9
	Katılmıyorum	2	1,9
	Kısmen katılmıyorum	2	1,9
	Kararsızım	13	12,1
	Kısmen katılıyorum	35	32,7
	Kesinlikle katılıyorum	53	49,5
İş yerinde çalışanların iş güvenliği konusunda eğitim seviyesinin düşük olması ciddi iş kazalarına yol açmaktadır	Kesinlikle katılmıyorum	1	0,9
	Katılmıyorum	4	3,8
	Kısmen katılmıyorum	3	2,8
	Kararsızım	14	13
	Kısmen katılıyorum	30	28
	Kesinlikle katılıyorum	54	50,5

Tablo 4.4. (devam) İSG kültürü ölçeği istatistikleri

Risk algısı			
Çalışanlar ile yöneticiler arasındaki iletişim eksikliği daha çok kazaya sebep olmaktadır.	Kesinlikle katılmıyorum	4	3,7
	Katılmıyorum	1	0,9
	Kısmen katılmıyorum	5	4,7
	Kararsızım	15	14,1
	Kısmen katılıyorum	22	20,6
	Kesinlikle katılıyorum	59	55,1
Yaptığım işte risk almam gerekirse eğer, bu riski alırım	Kesinlikle katılmıyorum	18	16,8
	Katılmıyorum	20	18,7
	Kısmen katılmıyorum	7	6,5
	Kararsızım	20	18,7
	Kısmen katılıyorum	24	22,4
	Kesinlikle katılıyorum	17	15,9
Saha arkadaşlarımla çalışma güvenliği benim için çok önemli değil	Kesinlikle katılmıyorum	34	31,8
	Katılmıyorum	13	12,1
	Kısmen katılmıyorum	4	3,7
	Kararsızım	16	15
	Kısmen katılıyorum	20	18,7
	Kesinlikle katılıyorum	19	17,8

Tablo 4.3 ve Tablo 4.4 'de görüldüğü gibi, iş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında, iş yerindeki şu soruya %39,3'ünün tamamen katıldığı belirtildi: "Eğer süpervizörüm güvenli davranışım için beni ödüllendirirse, bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur." Ancak aynı soruya %2,8'inin hiç katılmadığı ve %5,6'sının da kararsız olduğu görüldü.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında, iş yerindeki şu soruya %36,4'ünün tamamen katıldığı belirtildi: "Eğer güvenlik prosedürleri daha gerçekçi olursa, bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur." Ancak aynı soruya %0,9'unun hiç katılmadığı ve %6,5'inin de kararsız olduğu görüldü.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında, iş yerindeki şu soruya %43,9'unun tamamen katıldığı belirtildi: "Eğer yönetim tavsiyelerimi dinlerse, bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur." Ancak aynı soruya %1,9'unun katılmadığı ve %17,8'inin de kararsız olduğu görüldü.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında iş yerindeki sorulan soruda "Eğer sık güvenlik eğitimi alırsak, bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur." sorusuna %40,2'sinin

tamamen katıldığı, ancak "Eğer sık güvenlik eğitimi alırsak, bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur." sorusuna %5,6'sının katılmadığını, %9,3'ünün ise kararsız olduğunu belirtti.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında iş yerindeki sorulan soruda "Eğer gerekli ekipman daha sık temin edilirse, bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur." sorusuna %43'ünün tamamen katıldığı, ancak "Eğer gerekli ekipman daha sık temin edilirse, bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur." sorusuna %2,8'inin katılmadığını, %13,1'inin ise kararsız olduğunu belirtti.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında iş yerindeki sorulan "Eğer yönetim daha çok iş yeri güvenlik kontrollerini yaparsa bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur." sorusuna %33,6'sının tamamen katıldığı, ancak "Eğer yönetim daha çok iş yeri güvenlik kontrollerini yaparsa bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur." Sorusuna %2,8'inin katılmadığını, %14'ünün ise kararsız olduğunu belirtti.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında iş yerindeki sorulan "Eğer iş arkadaşlarım güvenli davranışı desteklerse daha güvenli çalışmama yardımcı olur." sorusuna %43'ünün tamamen katıldığı, ancak "Eğer iş arkadaşlarım güvenli davranışı desteklerse daha güvenli çalışmama yardımcı olur." sorusuna %6,5'inin katılmadığını, %8,4'ünün de kararsız olduğunu belirtti.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında iş yerindeki sorulan "Eğer güvenli davranışım için ödüllendirilirim (fazla ücret), bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur." sorusuna %45,8'inin tamamen katıldığı, ancak "Eğer güvenli davranışım için ödüllendirilirim (fazla ücret), bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur." sorusuna %1,9'unun katılmadığını, %12,1'inin de kararsız olduğunu belirtti.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında iş yerindeki "Yönetimimiz yeterli güvenlik ekipman sağlıyor." sorusuna %31,8'inin tamamen katıldığı, ancak "Yönetimimiz yeterli güvenlik ekipman sağlıyor." sorusuna %6,5'inin katılmadığını, %15'inin de kararsız olduğunu belirtti.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında iş yerindeki "Yönetimimiz hatasız olduğundan emin olmak için ekipmanları kontrol eder." sorusuna %23,4'ünün tamamen katıldığı, ancak "Yönetimimiz yeterli güvenlik ekipman sağlıyor." sorusuna %4,7'sinin katılmadığını, %20,6'sının da kararsız olduğunu belirtti.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında "İş yerimde hatasız olduğumdan emin olmak için ekipmanları kontrol eder." sorusuna %19,6'sının tamamen katıldığı, ancak "İş yerimde hatasız olduğumdan emin olmak için ekipmanları kontrol eder." sorusuna %7,5'inin katılmadığını, %16,8'inin de kararsız olduğunu belirtti.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında "İş yerimdeki yönetim çalışanların güvenliğiyle kar ile ilgilendiği kadar ilgilenmeli." sorusuna %50,5'inin katıldığı, ancak "İş yerimdeki yönetim çalışanların güvenliğiyle kar ile ilgilendiği kadar ilgilenmeli." sorusuna %6,5'inin katılmadığını, %11,2'sinin de kararsız olduğunu belirtti.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında "İş yerimdeki herkes güvenli bir biçimde çalışır." sorusuna %51,4'ünün katıldığı, ancak "İş yerimdeki yönetim çalışanların güvenliğiyle kar ile ilgilendiği kadar ilgilenmeli." sorusuna %7,5'inin katılmadığını, %24,3'ünün de kararsız olduğunu belirtti.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında "İş yerimdeki tüm güvenlik kuralları ve prosedürleri gerçekten işe yarıyor." sorusuna %48,6'nın katıldığı, ancak "İş yerimdeki tüm güvenlik kuralları ve prosedürleri gerçekten işe yarıyor." sorusuna %10,3'ünün katılmadığını, %16,8'inin de kararsız olduğunu belirtti.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında "Ben güvenli olmayan bir şekilde çalıştıysam, iyi eğitim görmediğim içindir." sorusuna %34,6'nın katıldığı, ancak "Ben güvenli olmayan bir şekilde çalıştıysam, iyi eğitim görmediğim içindir." sorusuna %4,7'sinin katılmadığını, %31,8'inin de kararsız olduğunu belirtti.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında, "Ben güvenli olmayan bir şekilde çalıştıysam bu neyi yanlış yaptığımı bilmediğim içindir" sorusuna %36,4'ünün katıldığı, %6,5'inin katılmadığı ve %29'unun da kararsız olduğu belirtildi.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında, "Eğer güvenli olmayan bir şekilde çalıştıysam, çalışmayı hemen tamamlamam gerektiği içindir" sorusuna %37,4'ünün katıldığı, %9,3'ünün katılmadığı ve %25,2'sinin de kararsız olduğu belirtildi.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında, "ben güvenli olmayan bir şekilde çalıştıysam bu doğru ekipman temin edilmediği veya çalışmıyor olduğu içindir" sorusuna %41,1'inin katıldığı, %4,7'sinin katılmadığını, %22,4' ününde kararsız olduğu belirtildi.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında, "Güvenlik, biz meşgul olana kadar geçerlidir; sonra başka şeyler öncelik alır" sorusuna %36,4'ünün katıldığı, %8,4'ünün katılmadığı ve %20,6'sının da kararsız olduğu belirtildi.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında, "Yönetim güvenlikle ilgilendiğini iddia ediyor, ama ben buna inanmıyorum" sorusuna %31,8'inin katılıyorum cevabı vermiş; ancak aynı soruya %17,8'inin katılmadığını ve %22,4'ünün de kararsız olduğunu belirtti.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında, "Yeni ekipman ve prosedürleri bildiğimden emin olurum" sorusuna %37,4'ünün katıldığı; "Yönetim güvenlikle ilgilendiğini iddia ediyor, ama ben buna inanmıyorum" sorusuna ise %12,1'inin katılmadığını ve %24,3'ünün de kararsız olduğunu belirtti.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında, "Yönetim işi güvenli olmayan şekilde yaptığımızda fark eder" sorusuna %25,2'nin katıldığı; %15'inin katılmadığını ve %21,5'inin de kararsız olduğunu belirtti.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında, "İş güvenliği ile ilgili yönlendirici ve uyarıcı levhalar/işaretler bulundurulmalıdır" sorusuna %51,4'ünün kesinlikle katıldığı; %5,6'sının katılmadığını ve %12,1'inin de kararsız olduğunu belirtildi.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında, "Mesleki yeterlilik belgesi olan çalışanlar, mesleki yeterlilik belgesi olmayan çalışanlara göre daha az kaza yaşarlar" sorusuna %52,3'ünün kesinlikle katıldığı, %3,7'sinin katılmadığını ve %14'ünün de kararsız olduğunu belirtti.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında, "İş yeri çalışanlarının iş yeri hekimi tarafından düzenli aralıklarla muayeneleri yapılması iş sağlığı açısından önemlidir" sorusuna %44,9'unun kesinlikle katıldığı; %0,9'unun katılmadığını ve %12,1'inin de kararsız olduğunu belirtti.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında, "İş yeri çalışanlarının, diğer iş sektörleri ile karşılaştırıldığında, gıda sektöründeki İSG uygulamaları daha önemlidir" sorusuna %46,7'nin kesinlikle katıldığı; %3,7'sinin katılmadığını ve %15'inin de kararsız olduğunu belirtti.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında, "İş yerinde kişisel koruyucu donanım (Baret, eldiven, emniyet kemeri, vb.) giymeyi reddeden çalışanlar bir şekilde cezalandırılmalıdır" sorusuna %49,5'inin kesinlikle katıldığı; %0,9'unun katılmadığını ve %12,1'inin de kararsız olduğunu belirtti.

İş yerinde çalışanlar ile yapılan anket çalışmasında, "İş yerinde çalışanlarımın iş güvenliği konusunda eğitim seviyesinin düşük olması ciddi iş kazalarına yol açmaktadır" sorusuna %50,5'inin kesinlikle katıldığı; %0,9'unun katılmadığını ve %16,8'inin de kararsız olduğunu belirtti.

Tablo 4.5. Araştırmaya katılanların işyeri iş güvenliği risk algı istatistikleri

ANOVA ^a						
	Model	Kareler Toplamı	df	Ortalama	F	p
1	Regresyon	2,462	4	0,615	3,808	0,006
	Artan	16,000	99	0,162		
	Toplam	18,462	103			
a. Bağımlı Değişken: iş yeri isg riski						
b. Bağımsız Değişken: Ergonomi, sürekli ayakta çalışma, biyolojik zehirlenme, patlama						

Tablo 4.5'de görüldüğü gibi, işyerinde bulunan departmanlarda iş yeri iş güvenliği riski sorusunda $\beta = - 0,040$ ekipmanların, $\beta = 0,036$ makinelerin, $\beta = 0,012$ elektrik, $\beta = - 0,020$ kaygan zeminin, $\beta = - 0,020$ patlama riskinin, $\beta = 0,014$ biyolojik zehirlenmenin, $\beta = - 0,014$ ayakta çalışmak ve $\beta = - 0,014$ ergonominin riskli olduğunu belirtti. Yapılan analiz sonucunda anlamlılık değeri 0.05 den küçük olduğu için anlamlı bulundu.

Tablo 4.6. Araştırmaya katılan İSG eğitimi alan çalışanların risk algı istatistikleri

ANOVA ^a						
	Model	Kareler Toplamı	df	Ortalama	F	p
1	Regresyon	0,201	5	0,040	2,255	0,050
	Artan	1,761	99	0,018		
	Toplam	1,962	104			
a. Bağımlı Değişken: isg eğitimi alanların risk algısı						
b. Bağımsız Değişken: saha güvenliği benim için önemli değil, çalışan yönetici iletişim eksikliği, tehlike ve risk konulu eğitim sayısı, riskli işi sorgusuz yapmak, risk almam gerekirse alırım						

Tablo 4.6’da görüldüğü gibi, İSG eğitimi alan iş yeri çalışanlarının $\beta = 0,069$ saha güvenliği önemsizliği, $\beta = 0,029$ çalışan yönetici iletişim eksikliği, $\beta = 0,119$ tehlike ve risk konulu eğitim sayısı, $\beta = 0,513$ riskli işi sorgusuz yapma durumu, $\beta = - 0,511$ risk alma durumu doğrultusunda anlamlılık değeri göz önünde bulundurularak regresyon analizi sonucunda 0.05 den küçük olduğu bulundu.

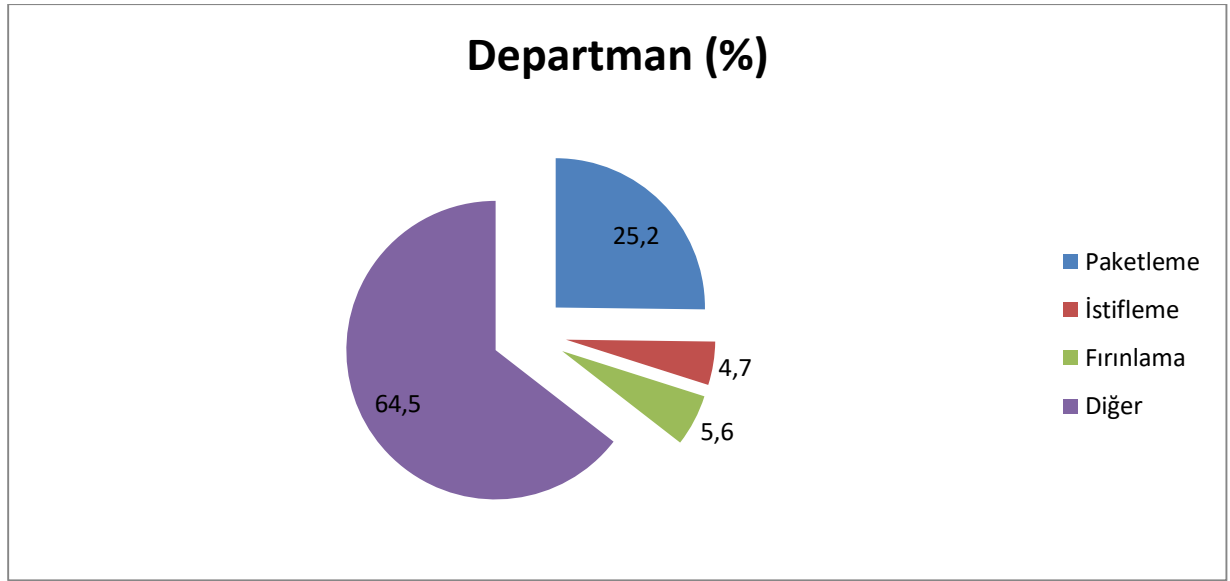
Tablo 4.7. İSG iş yeri riski

ANOVA ^a						
Model		Kareler Toplamı	df	Ortalama	F	p
1	Regresyon	7,776	4	1,944	18,009	0,001
	Artan	10,686	99	0,108		
	Toplam	18,462	103			
a. Bağımlı Değişken: iş yeri isg riski						
b. Bağımsız Değişken: kaygan zemin, ekipman, elektrik, makine						

Tablo 4.7’de görüldüğü gibi, isg eğitimi alan iş yeri çalışanlarına sorulan sorular doğrultusunda iş yeri isg risklerinin $\beta = - 0,020$ kaygan zemin, $\beta = - 0,040$ ekipman, $\beta = 0,012$ elektrik, ve $\beta = 0,036$ makine olarak cevaplandı ve anlamlılık değeri 0,001 olduğu için anlamlı bulundu. Çalışanlardan alınan parametreler ile isg iş yeri riski arasında bağlantı olduğu gözlemlendi.

Tablo 4.8. Araştırmaya katılanların iş yeri çalışma departmanı istatistikleri

		Frekans	Yüzde
Departman	Paketleme	27	25,2
	İstifleme	5	4,7
	Fırınlama	6	5,6
	Diğer	69	64,5



Grafik 4.6. İş yeri çalışan departmanlarına ait istatistikler

Tablo 4.8 ve Grafik 4.6’da görüldüğü gibi, iş yerinde departmanlarda çalışan yoğunlukları göz önünde bulundurulduğu zaman %25,2’i paketleme departmanında, %4,7’si istifleme departmanında, %5,6’sı fırınlama departmanında ve %61,7’si ise diğer departmanlarda çalıştığı tespit edildi.

Tablo 4.9. Araştırmaya katılanların meslekte çalışma yılı

Çalışma Ayı	Kişi Sayısı	%
6	1	0,9
12	2	1,9
24	6	5,6
36	10	9,3
48	21	19,6
54	1	0,9
60	16	15
72	7	6,5
84	9	8,4
96	18	16,8
108	2	1,9
120	7	6,5
132	1	0,9
144	1	0,9
156	1	0,9
180	1	0,9
240	1	0,9
276	1	0,9

Yapılan anket çalışmasında meslekte çalışma yılı olarak soruldu ancak verilen cevaplar doğrultusunda yıl olarak verilen cevaplar ay olarak dönüştürüldü. Sonuçları göz önünde bulundurduğumuz zaman %19,6'sı meslekte 4 yıl çalıştığını %16,8' i meslekte 8 yıldır, %0,9'u 6 aydır çalıştığını beyan ettiler.

Tablo 4.10. Araştırmaya katılanların iş kazası istatistikleri

İş kazası geçirdiniz mi?		Sayı	Yüzde
Nedeni	Evet	3	2,8
	Hayır	103	96,3
	Dikkatsiz davranma	1	0,9

Yapılan anket çalışmasında meslekte iş kazası geçirilip geçirilmediği sorusu üzerine alınan cevaplarda %2,8 kişi kaza geçirdiğini, %96,3 ise kaza geçirmediğini belirtti.

Meslekte geçirdiniz mi sorusuna 3 kişi evet cevabı vermiş ancak sadece 1 kişi kaza geçirme nedenini yanıtladı ve o da kendisinin dikkatsiz davranması sonucunda kazanın gerçekleştiğini belirtti.

Tablo 4.11. İSG eğitimi-iş yeri İSG riski

İSG Eğitimi-İş Yeri İsg Riski		Sayı	Yüzde
İsg eğitimi aldınız mı?	Evet	103	96,3
	Hayır	2	1,9
İş yeri riskli mi?	Evet	24	22,4
	Hayır	80	74,8

Yapılan anket çalışmasında işyerinde isg eğitimi alınıp alınmadığı soruldu ve %96,3 isg eğitimi aldığını ve %1,9'unun isg eğitimi almadığını tespit edildi. İş yeri isg riski sorularında %22,4'ü iş yerinin riskli olduğunu, %74,8'i ise iş yerinde risk olmadığını ve %2,8'inin ise herhangi bir cevap vermediğini tespit edildi.

5. TARTIŞMA

Araştırmaya katılan çalışanların % 78,5 gibi büyük bir oranı erkektir. Hazır yemek imalatı sektöründe yapılan çalışmalarda ise Jeong (2015) % 80, Eren ve ark. (2017) % 88,6, Üner (2019) % 58, Gezgel ve Dikici (2021) % 63,1 ve Demirel (2009) ise %69 olarak belirlendiği görüldü. Bu durum hazır yemek sektöründe erkek çalışanların sayısının kadın çalışan sayılarından oldukça yüksek olduğunu göstermektedir. Çalışma hayatında en önemli faktörlerinden birisi insandır. Günümüzde giderek artan nüfus ve ihtiyaçlarla birlikte farklı çalışma alanları oluşmaktadır. Gelişen ve oluşan şartlar bütününde yaşamın en önemli parçası olan insan gücünün de bu gelişim ve şartlar bütünlüğünde sağlıklı, güvenli bir şekilde yerini alması gerekmektedir. Yapılan araştırma ile çalışanların büyük kısmının erkek olduğu gözlemlendi, daha çok kadın çalışan istihdamının yapılması gerekliliği de bu çalışma ile bir kez daha irdelendi.

Gezgel ve Dikici (2021) 1-5 yıl arası mesleki tecrübeye sahip kişilerin % 36,9'u, Eren ve ark. (2017) ise %37,1 olarak tespit edildiği görüldü. Bu çalışmada ise benzer sonuçlarla ortalama 72,91 ay yaklaşık olarak 6 yıl olarak belirlendi. 1-5 yıl arası meslekte tecrübeye sahip kişiler %50,1 'dir. Bu çalışmada elde edilen projeksiyonlar doğrultusunda artan nüfus ve çalışma faaliyet alanlarının çok hızlı gelişim göstermesinin beraberinde getirmiş olduğu hazır yemek imalat sektöründe çalışanlar, yapılan işin mesleki olarak kabul edilememesi ve optimum gelir seviyesini yakalayamadıkları için sık sık iş değiştirmek zorunda kaldıkları gözlemlendi.

Çalışmanın yapıldığı iş yerindeki çalışma yılı ortalaması 29,56 aydan yola çıkarak yaklaşık 2-2,5 yıl olarak belirlendi. İş yerinden ayrılma sebebi sektörde iş anlaşmaları ihale veya proje yoluyla anlaşmalar yapıldığı için farklı şehirler, kurumlar, firmalar da çalışmak istememek durumundan dolayı işten ayrılmaları tercih sebebi olduğu görüldü. İş hayatında faaliyet konularının çeşitlilik arz ederek gelişmesi ile birlikte daha uzun yıllar aynı işlerde çalışmak yerine, tehlike sınıfı ve mesleki yeterliliklere göre ekonomik avantajlar ön plana çıkmış ve işten ayrılmamanın temel faktörleri arasında yer aldığı tespit edildi.

Yapılan çalışmaya katılanların iş güvenliği eğitimleri sonucu algılama ve uygulama kültürleri belirlendi ve %98,1'inde yeterli güvenlik kültürü olduğu tespit edildi. İş güvenliği kültürünün iş hayatında hangi safhada olduğuna çok basit bir örnek verebiliriz. Geçmiş yıllarda inşaat yapım işlerinde çalışanlar baret, iş ayakkabısı, vb. kişisel koruyucu donanımları daha çok ceza yememek için kullanılıyorlardı. Günümüzde ise öncelikli olarak çalışanların kişisel koruyucu donanımları artık kendi can güvenliğinin sağlanması için kullanmaya başladıklarını, olası bir

kaza riskine karşı temelde bireylerin canlarını koruma kültürüne dönüştüğünü söyleyebiliriz. Yapılan araştırmaya katılanların %98,1'i ise iş güvenliği eğitimleri ve uygulamaları sonucunda, artık iş güvenliği yatırımlarının sadece çalışanların, işverenin prosedür ve mevzuatları yerine getirmek değil, güvenli ve sağlıklı bir şekilde iş hayatına devam etme kültürünün bir sonucu olarak nitelendirebiliriz.

İş sağlığı ve güvenliği risklerini alman isg eğitimleri ile tedbirler alınarak en aza indirgenebilir. Ancak iş yerindeki iş yeri riskleri hazır yemek sektöründe bazı zorlukları da beraberinde getirdi. (S. Korkmaz, 2005) Yüksek rekabet, hızlı tüketim beklentileri, maliyetlerin kontrol altında tutulması ve ürünlerin taze kalması gibi faktörler işletmelerin karşılaştığı zorluklardan dolayı işi zamanında yetiştirmek isg tedbirlerini esnettiği söylenebilir.

Yapılan çalışmada iş yerinde çalışma saatlerinin uzun olması iş kazalarına yol açmaktadır (ort.5.30). Mevzuatlara uygun olarak çalışma süreleri harici nöbet ve vardiyalı çalışmalara katılan çalışan grupta iş kazası geçirme sıklığı daha yüksek bulunduğu görülmektedir. (Uğraş Dikmen ve ark., 2014). Çalışmada dikkate alınan çalışma saatlerinin optimum ve mevzuatlara uygun sürelerin üzerinde geçirilmesi özellikle çalışmaya başlanılan ilk saatler ve akabinde çalışma bitiş saatlerine yakın zamanlarda iş kazalarının sık yaşandığı ve artan çalışma süresi ile birlikte çalışanlarının yorgunluk, algı dağınıklıkları, aynı pozisyonda çok uzun süre çalışma gibi olumsuz faktörlerden dolayı iş kazası geçirme risklerini artırıcı yönde olduğu noktasında benzerlikler tespit edildi.

Yapılan çalışmada mesleki yeterlilik belgesi olan çalışanlar mesleki yeterlilik belgesi olmayan çalışanlara göre daha az kazaya uğrar sorusuna %52,3'ü kesinlikle katılıyorum cevabı verdiği görüldü. Daha uzun süreli çalışma yapmak ve mesleki yeterlilik belgesine sahip olmamak iş kazası geçirme sıklığını artırıcı ortak unsur olmakla birlikte, çalışmanın tek bir işletmede sadece hazır yemek sektörü imalatında çalışanlar ile çalışmanın sınırlılığını ortaya koymuş ve gelecekteki literatür çalışmalarına yön verebilecek frekanslara ulaşıldığı söylenebilir.

Eğer güvenli davranışım için ödüllendirilirim (fazla ücret) bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur (ort.4,26). Yargıları daha çok katılan yargılardır. Bu değerlendirme sonucunda yapılan işin karşılığı olarak alınan ücretin, çalışanların asgari geçim standartlarını karşılaması gerektiğiyle birlikte, bedensel ve zihinsel olarak ruh hali iyiliğinin sağlanmasına birincil derecede olumlu etki yapacağı, literatür çalışmalarında da yine sektörde yapılacak literatür çalışmalarına ışık tutacağı gözlemlendi.

İş güvenliği risk algılama güvenliği kültürünün, çalışma hayatında içselleştirilmesi için iş güvenliği eğitimlerine sadece yasal zorunlulukların getirdiği dayatmalar olarak bakılmamalı ve uygulamalı eğitimlerin de geliştirileceği çalışma hayatının en önemli etkeni olarak ele alınmalıdır. Eğitimlere yapılan harcama, zamanın boşa yapılmış bir yatırım olduğu düşünülmemelidir. (Aktay, N. & Omay, U.(2014). Yapılan anket çalışmasında işyerinde isg eğitimi alınıp alınmadığı sorulmuş ve %96,3 isg eğitimi aldığını belirttiği görüldü. 6331 sayılı kanunun uygulama ve denetimlerinin sıklaşması ile birlikte işyerlerinde, risklerin algılanması ile ilgili eğitimlerin artması çalışmaya katılan çalışanların almış oldukları iş sağlığı ve güvenliği eğitimleri ile doğru orantılı olarak iş kazalarının daha da azaltılacağı yönündedir.

İş yeri iş güvenliği riski sorusunda $\beta = -0,040$ ekipmanların, $\beta = 0,036$ makinelerin, $\beta = 0,012$ elektrik, $\beta = -0,020$ kaygan zeminin, $\beta = -0,020$ patlama riskinin, $\beta = 0,014$ biyolojik zehirlenmenin, $\beta = -0,014$ ayakta çalışmak ve $\beta = -0,014$ ergonominin riskli olduğunu belirtti. Yapılan analiz sonucunda Anlamlılık Değeri 0.05 den küçük olduğu için anlamlı bulundu.

İSG eğitimi alan iş yeri çalışanlarının $\beta = 0,069$ saha güvenliği önemsizliği, $\beta = 0,029$ çalışan yönetici iletişim eksikliği, $\beta = 0,119$ tehlike ve risk konulu eğitim sayısı, $\beta = 0,513$ riskli işi sorgusuz yapma durumu, $\beta = -0,511$ risk alma durumu doğrultusunda anlamlılık değeri göz önünde bulundurularak regresyon analizi sonucunda 0.05 den küçük olduğu bulundu.

İsg eğitimi alan iş yeri çalışanlarına sorulan sorular doğrultusunda iş yeri isg risklerinin $\beta = -0,020$ kaygan zemin, $\beta = -0,040$ ekipman, $\beta = 0,012$ elektrik, ve $\beta = 0,036$ makine olarak cevaplamışlar ve Anlamlılık Değeri 0.01 olduğu için anlamlı bulundu. Çalışanlardan alınan parametreler ile isg iş yeri riski arasında bağlantı olduğu gözlemlendi

6. SONUÇ ve ÖNERİLER

İnsan faktörü ile çalışma alanlarında kullanılan makine, ekipman, el aletleri, çalışma ortamı faktörleri iş güvenliği açısından farklı tehlike ve risk kaynaklarını da beraberinde getirmektedir. Hem farklı iş sektörlerinde, hem de sosyal yaşamın devamlılığında gelişimle birlikte tehlike kaynakları, risk faktörleri de çoğalmaktadır. Geçmişten günümüze teknolojik gelişim ile birlikte sektörel farklılıklar gelişim göstererek farklı iş alanları oluşturmaktadır. Hazır yemek sektörü faaliyetleri de bu iş alanlarından bir tanesidir. İnsan gücünün en optimum kullanılabilmesi için iş hayatına katkı sunan büyük işletmeler resmi sorumluluklarını azaltmak, zamanı en verimli şekilde kullanabilmek ve bir çok sebeplerden dolayı, çalışanlarının yemek ihtiyaçlarını hizmet satın almak suretiyle gerçekleştirmektedirler. Toplu yemek organizasyonlarının da artması ile birlikte günümüzde hazır yemek imalatı, iş hayatında önemli bir yer aldığı görülmekle birlikte, yapılan araştırmada hazır yemek sektöründe çalışanların, işyerinde almış oldukları iş güvenliği eğitimleri başta olmak üzere risk değerlendirmesine olan algıları ve uygulama kültürleri irdelenmiştir.

Yapılan çalışmada hazır yemek sektörü temel alınarak bir anket çalışması yapıldı. Yöneltilen sorular yüz yüze birincil derecede cevaplandı. Hazır yemek sektöründe iş sağlığı ve güvenliği riskleri ele alınmış ve %1,77'si iş yerinin riskli olduğunu belirttiği gözlemlendi. Bu çalışmada iş yerimde herkes güvenli bir biçimde çalışır %15,9' u katılıyorum cevabı hâkimdir. Aldıkları eğitimin yetersiz olduğuna %17,8' i tamamen katıldığını belirttiği, %19,6' u yönetimin güvenlikle ilgilendiğini iddia ediyor ama ben buna inanmıyorum sorusuna tamamen katılıyorum cevabı verdiği görülmüştür. Çalışmaya katılanlar, mesleki yeterlilik belgesi olan çalışanlar mesleki yeterlilik belgesi olmayan çalışanlara göre daha az kazaya uğrar sorusuna %52,3'ü kesinlikle katılıyorum cevabı verdiği görülmüştür.

İş sağlığı ve kültürü ölçeğinde iş yerinde makine koruyucusu olmayan makine ve cihazlar iş kazalarına yol açmaktadır (ort.5,63). İş yerinde, çalışanların çalışma ortamının sebep olabileceği sağlık riskleri ile ilgili bilgilendirilmesi gerekmektedir (ort.5,58). İş yerinde meydana gelen kazaların büyük çoğunluğu önlenemez(ort.5,55). İş yerinde çalışma saatlerinin uzun olması iş kazalarına yol açmaktadır (ort.5,30). İş yeri çalışanlarının iş yeri hekimi tarafından düzenli aralıklarla muayenelerinin yapılması çalışan sağlığı açısından önemlidir(ort.5,30) daha çok katılan yargıdır. Çalışma arkadaşlarının sahada güvenliği benim için çok önemli değil(ort. 3,30), iş tanımımın dışında riskli bir iş varsa bunu sorgulamadan yaparım (ort.3,81) daha az katılan yargılardır.

İş güvenliği ölçeğinde eğer yönetim daha çok iş yeri güvenlik kontrollerini yaparsa bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur(ort. 4,14). Eğer sık güvenlik eğitimi alırsak bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur (ort.4,20). Eğer iş arkadaşlarım güvenli davranışları desteklerse daha güvenli çalışmama yardımcı olur (ort.4,22). Eğer gerekli ekipman daha sık temin edilirse bu ha güvenli çalışmama yardımcı olur (ort.4,25). Eğer güvenli davranışım için ödüllendirilirim (fazla ücret) bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur (ort.4,26). Yargıları daha çok katılan yargılardır.

Tüm kazalar önlenmez, bazı insanlar yalnızca şanssızdırlar (ort.2,92). İşimde risk almaktan kaçamam (ort.3,07). Gerekli önlemleri almayan insanlar başlarına gelenlerden kendileri sorumludurlar (ort.3,22). Kazalar ben her ne yaparsam yapayım olur (ort.3,29). Eğer güvenlik prosedürleri daha gerçekçi olursa: bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur (ort.3,29). Daha az katılan yargılardır.

Çalışanların daha çok eğitim alması ve daha çok bilgilendirilmesi daha sık eğitime tabi tutulması gerekmektedir. Riski azaltmak için gerek prim ödemesi gerekse ek mesai ödemesi yapılarak, yapılacak olan işi acele etmeden gerektiği gibi gerektiği sürede yapılmasına sevk edilmelidir.

Yapılan iş ile ilgili olarak iş güvenliği kültürünün öncelikle olarak iş yerinde ve daha sonrasında da sosyal yaşantının tüm kısımlarında içselleştirilmesi alınan eğitimler, mesleki tecrübeler, mesleki yeterlilikler, çalışma yıl tecrübeleri ve cinsiyet gibi etkenlerle orantısal olarak risk değerlendirmesi algısına olumlu katkı sağladığı gözlemlendi.

7. KAYNAKLAR

- Akbulut, P. (2010). *Yalova ilinde faaliyet gösteren hazır yemek üretim yerlerinde çalışan personelin hijyen bilgi düzeyi ile üretilen yemeklerin mikrobiyolojik kalitesi arasındaki ilişkinin belirlenmesi*, [Basılmamış yüksek lisans tezi]. Namık Kemal Üniversitesi.
- Akın, L. (2005). İş sağlığı ve güvenliğinde işyerinin örgütlenmesi. *Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, 54(1), 1-60.
- Aktay, N., & Omay, U. (2014). *İş sağlığı ve güvenliği eğitiminin iş güvenliği kültürüne etkisi*. [Basılmamış yüksek lisans tezi]. İstanbul Üniversitesi.
- A. N. Yıldız ve C. Şahan, (2020). *İş sağlığı ve güvenliği temel kavramlar: İş sağlığı ve güvenliği meslek hastalıkları*. (2. basım). Hacettepe Üniversitesi Yayınevi.
- Akpınar, T., & Çakmakkaya, B. Y. (2014). İş sağlığı ve güvenliği açısından işverenlerin risk değerlendirme yükümlülüğü. *Çalışma ve Toplum*, 1(40), 273-304.
- Arslan, R., & Demir, Ş. Ş. (2020). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin iş sağlığı ve güvenliği konusundaki bilgi ve tutumları üzerine bir araştırma. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 25(4), 539-556.
- Atay, F. (2006). *Endüstri alanında çalışan bireylerin iş doyumları düzeylerinin iş güvenliği alguları açısından incelenmesi*. [Basılmamış yüksek lisans tezi]. Sakarya Üniversitesi.
- Aydoğan, S. Ö., & Uçan, R. (2022). İş sağlığı ve güvenliğinin saha gözetimi ve iş ekipmanları açısından incelenmesi: Yapı sektörü. *Resilience*, 6(1), 111-125.
- Baycık, G. (2013). Çalışanların iş sağlığı ve güvenliğine ilişkin haklarında yeni düzenlemeler. *Ankara Barosu Dergisi*, (3), 103-170.
- Bostan, S., & Yıldız, E. (2018). Kamu ve özel işletmelerin acil durum planlarının incelenmesi üzerine bir araştırma. *ISGUC The Journal of Industrial Relations and Human Resources*, 19-38.
- Camkurt, M. Z. (2007). İşyeri çalışma sistemi ve işyeri fiziksel faktörlerinin iş kazaları üzerindeki etkisi. *TÜHİS İş Hukuku ve İktisat Dergisi*, 21(1), 80-106.
- Ceylan, H., & Başhelvacı, V. S. (2011). Risk değerlendirme tablosu yöntemi ile risk analizi: Bir uygulama. *International Journal of Engineering Research and Development*, 3(2), 25-33.

- Çalık, A., Mehri, H., & Kıpçak, E. (2021). İş kazaları ve meslek hastalıklarının oluşumuna etki eden faktörler: Iso ve ohsas uygulamalarının etkileri. *Pamukkale University Journal of Social Sciences Institute/Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 43, 1-26.
- Çalışkan BÖÖ, Tüzüner VL. (2019). Çalışanların kadercilik algılarının iş güvenliği endişelerine ilişkin algılarına etkisi: depo çalışanları üzerinde bir araştırma. *Kesit Akad Dergisi*. 18, 60–70.
- Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı, & İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü. *Toplu yemek hizmeti sektöründe iş sağlığı ve güvenliği*. [Basılmamış iş sağlığı ve güvenliği uzmanlık tezi]. T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü.
- Çetin, S. A., & Şahin, B. (2017). Gıda güvenliğinde risk faktörleri ve hijyenin önemi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(2), 310-321.
- Çiçek, Ö., & Öçal, M. (2016). Dünyada ve Türkiye’de iş sağlığı ve iş güvenliğinin tarihsel gelişimi. *Hak İş Uluslararası Emek ve Toplum Dergisi*, 5(11), 106-129.
- Çetin, T., & Çolak, M. (2023). İş sağlığı ve güvenliği eğitiminin pandemi sürecinde öğrenciler bakımından analizi. *Ergonomi*, 6(3), 178-192. <https://doi.org/10.33439/ergonomi.1245354>
- Çögenli, M. Z., & Özer, M. (2017). İş kazalarını önlemede güvenlik kültürü. *Pearson Journal*. 6(14), 82–88. <https://doi.org/10.46872/pj.315>
- Demirel, S. (2009). *Hazır yemek üretimi yapan işletmelerde çalışanların hijyen bilgi düzeylerinin belirlenmesi* [Basılmamış yüksek lisans tezi]. Namık Kemal Üniversitesi.
- Dinçer, Ö., & Utlı, Z. (2017). Restoran sektöründe yaşanan iş kazalarını önlemede iş sağlığı ve güvenliğinin önemi. [The Importance of Occupational Health and Safety in the Prevention of Occupational Accidents in the Restaurant Industry]. *Aydın Gastronomy*, 1(2), 41-50.
- Doğdubay M, ve Karan İ. (2017). Otel mutfaklarında sistematik işyeri düzenleme planı (SİDP) modelinin uygulanması. *Aydın Gastronomy*. 1(1), 9–23.

- Eravcı, D. B. (2019). 6331 sayılı İş sağlığı ve güvenliği kanunu ve İlgili yönetmelikleri çerçevesinde işverenin yükümlülükleri. *Hak İş Uluslararası Emek ve Toplum Dergisi*, 8(22), 330-355.
- Eren, R., Nebioğlu, O., & Şık, A. (2017). Otel işletmeleri mutfak çalışanlarının gıda güvenliği konusunda bilgi düzeyleri: *Alanya Örneği*. *Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 2(1), 47-64.
- Eryılmaz, G. A., & Kılıç, O. (2020). Türkiye ve Avrupa Birliği'nde tüketicilerin gıda güvenliğiyle ilgili tutum ve davranışları. *Food and Health*, 6(1), 57-66.
- Gezgel, H., & Dikici, A. (2021). Hazır yemek sektörü çalışanlarının iş sağlığı ve güvenliğine kadercı bakış açılarının değerlendirilmesi. *Uşak Üniversitesi Fen ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 5(1), 1-13.
- Göztepe, C. C., Erdim, B., & Akyıldız, S. (2011). *İş sağlığı ve güvenliği mevzuatında sağlık ve güvenlik dokümanı hazırlanışı*. Maden İşletmelerinde İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Sempozyumu.
- Gürbüz, H., & İbraković, H. (2023). İşletmelerde iş güvenliği, güvenlik performansı ve iş güvenliği kültürü. *The Journal of Social Sciences*, 11(11), 442-469.
- İkinci, M. (2019). *Hazır yemek sektöründe analitik hiyerarşi süreci yöntemi ile tedarikçi seçimi: Bursa örneği* [Basılmamış yüksek lisans tezi]. Bursa Uludağ Üniversitesi.
- International Labour Office, I. (2003). <http://laborsta.ilo.org>.
- Jeong BY. (2015). Cooking processes and occupational accidents in commercial restaurant kitchens. *Safety Science*, 80:87– 93.
- Karadeniz, O. (2012). Dünya'da ve Türkiye'de iş kazaları ve meslek hastalıkları ve sosyal koruma yetersizliği. *Çalışma ve Toplum*, 3(34), 15-73.
- Kaya, K., Sevinç, G., Sevinç, M. R., & Asoğlu, V. (2015). Hazır yemek işletmelerinin sorunları ve çözüm önerileri: *Şanlıurfa örneği*. *Dicle Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 5(8), 1-9.
- Kaya, S. Y., & İlhan, S. (2018). Toplu yemek (hazır yemek) sektöründe yaşanan problemler ve çözüm önerileri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 553-581.

- Keskin, R., & Çavuş, Ö. H. (2020). İş sağlığı ve güvenliği eğitimlerinin sağlık sektöründe güvenlik kültürü üzerindeki etkilerinin analizi. *Yönetim ve Ekonomi Dergisi*, 27(3), 627-644.
- Kılıç, O. (2002). *Hazır yemek sektöründe gıda güvenlik sistemleri uygulamaları mevcut durum analizi* [Basılmamış yüksek lisans tezi]. İstanbul Teknik Üniversitesi.
- Kılıkış, İ., & Demir, S. (2012). İşverenin iş sağlığı ve güvenliği eğitimi verme yükümlülüğü üzerine bir inceleme. *Çalışma İlişkileri Dergisi*, 3(1), 23-47.
- Kızıltan, G., & Merdol, T. K. (2000). Günde beşyüz ve üzeri kişiye yemek servisi yapılan toplu beslenme kurumlarında kullanılan araç gereçlerin kalite ve kantite açısından değerlendirilmesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 29(1), 17-23.
- Koç, A. A., Bölük, G., & Aşçı, S. (2008). Gıda güvenliği ve kalite standartlarının gıda imalat sanayinde yoğunlaşmaya etkisi. *Akdeniz İİBF Dergisi*, 8(16), 83-115.
- Koçak, O., & Koray, N. (2018). İş sağlığı ve güvenliği konusunda Avrupa Birliği uygulamaları ve Türkiye'ye yansımaları. *OPUS International Journal of Society Researches*, 8(15), 1779-1811.
- Kopias, J. (2001). Multidisciplinary model of occupational health services. Medical and non-medical aspects of occupational health. *International Journal of Occupational Medicine And Environmental Health*, 14, 23-28.
- Korkmaz, A., & Avsallı, H. (2012). Çalışma hayatında yeni bir dönem: 6331 sayılı iş sağlığı ve güvenliği yasası. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (26), 153-167.
- Korkmaz, S. (2005). Fast food hızlı yemek pazarında rekabetçi stratejilerin etkinliği: üniversite gençliğinin tercihlerinin analizi. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, (2), 22-39.
- Korkut, G., & Tetik, A. (2013). 6331 sayılı İş sağlığı ve güvenliği kanununun getirdiği yenilikler ve temel sorunlar. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 18(3), 455-474.
- Murat A, Erdem C, Elif Ç, Berna AY, Deniz EB. (2017). *Türkiye'de iş sağlığı ve güvenliği algısı*. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı. https://www.csgb.gov.tr/media/3234/turkiyede_issagligi.pdf

- Olçay, Z. F. (2019). Mutfakta iş sağlığı ve güvenliği. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 14(53), 21-34.
- Olçay, Z. F. (2021). İş sağlığı ve güvenliği kültürü ölçeği; geçerlik ve güvenilirlik çalışması. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, (23), 678-685.
- Öçal, M., & Çiçek, Ö. (2017). Türkiye ve Avrupa birliği'nde iş kazası verilerinin karşılaştırmalı analizi. *Hak İş Uluslararası Emek ve Toplum Dergisi*, 6(16), 616-637.
- Özbakır, Okan. (2020). *İş sağlığı ve güvenliği uygulamalarının çalışanların motivasyonu üzerindeki etkileri: mühendislikte yenilikçi çalışmalar*. (s. 339-355). Duvar Yayınları.
- Özden, B. (2021). 6331 sayılı kanun uyarınca çalışanların iş sağlığı ve güvenliği yükümlülükleri ve yükümlülüklerine aykırılığın sonuçları. *Dicle Üniversitesi Adalet Meslek Yüksekokulu Dicle Adalet Dergisi*, 4(2), 1-37.
- Özgel, Ö., & Yıldız, Z. (2020). Mersin'de bulunan hazır yemek firmalarının mutfak hijyeni koşullarının değerlendirilmesi. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, (19), 778-785.
- Özkiliç, Ö. (2005). *İş sağlığı ve güvenliği, yönetim sistemleri ve risk değerlendirme metodolojileri*. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı. https://egitim.druz.com.tr/upload/docs/26042012105841_vAq1THf-6-105841_risk-analizi-ozlem-ozkilig-kitabi.pdf
- Parlak, T. (2020). Gıda ürünleri üretiminde hijyen kavramına farklı bir bakış. *Ohs Academy*, 3(2), 73-101. <https://doi:10.38213/ohsacademy.740235>
- Parlak, T., Barışık, T., & Yalçın, F. (2020). Gıda ürünleri İmalatında çalışan personellerin iş sağlığı ve güvenliği hakkındaki farkındalık durumlarının tespiti üzerine bir araştırma. *Ohs Academy*, 3(1), 13-27.
- Sezgin, A. C., & Artık, N. (2015). Toplu tüketim yerlerinde gıda güvenliği ve HACCP uygulamaları. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(2), 50-62.
- Sezgin, A. C., & Özkaya, F. D. (2014). Toplu beslenme sistemlerine genel bir bakış. *Akademik Gıda*, 12(1), 124-128.
- SGK Yıllık İstatistikleri. (2018). http://www.sgk.gov.tr/wps/portal/sgk/tr/kurumsal/istatistik/sgk_istatistik_yilliklari.

- Sormaz Ü, Demirçivi BM, ve Yeşiltaş M.(2014). Dışarıya yemek hizmeti veren (Catering) işletmelerde çalışanların iş güvenliği bilgilerinin değerlendirilmesi. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilim Fakültesi Dergisi*, 6(2), 61–76.
- Şen, M. A. (2020). Hazır yemek sektöründe çalışan gıda mühendislerinin sorunları. *Akademik Gıda*, 18(1), 73-78. <https://doi:10.24323/akademik-gida.730179>
- T.C. Resmi Gazete. (2012). *İş sağlığı ve güvenliği risk değerlendirmesi yönetmeliği*. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2012/12/20121229-13.htm>
- T.C. Resmi Gazete. (2013). *Elle Taşıma İşleri Yönetmeliği*. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/07/20130724-24.htm>
- Uğraş Dikmen, A., Medeni, V., Uslu, İ., & Aycan, S., (2014). Ankara’da bir üniversite hastanesinde çalışan sağlık personelinin geçirdiğini ifade ettiği iş kazalarının değerlendirilmesi. *Mesleki Sağlık ve Güvenlik Dergisi*, 14(53), 22-29.
- Ulu, M., & Arısoy, B. (2024). İş sağlığı ve güvenliği açısından özel politika gerektiren çalışanların değerlendirilmesi. *Sağlık ve Sosyal Refah Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 113-125.
- Usta, O., & Özyaral, O. (2014). 6331 sayılı iş güvenliği kanununun sağlık sektöründe çalışan, işveren ve devlet açısından getirdikleri. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, 15, 3-24.
- Ünal, H., Gök, A. ve Gök, K. (2009). Türkiye’de iş kazalarının il bazında analizi. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 17(1), 289-300.
- Üner MH ve Ayberk HS. (2019). Düzce ilindeki mutfak çalışanlarının genel bilgileri ile kaza geçirme oranlarının incelenmesi. *Düzce Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 7(1), 861–71.
- Ünsal, C., & Çoşkun, F. (2018). Hazır yemek üretim ve toplu tüketim sektöründe çalışanların gıda hijyeni bilgi düzeylerinin ölçülmesi: Tekirdağ/hayrabolu örneği. *Trakya Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 21(1), 15-37.
- Williamson, A. M., Feyer, A.-M., Cairns, D., & Biancotti, D. (1997). The development of a measure of safety climate: The role of safety perceptions and attitudes. *Safety science*, 25(1-3), 15-27.

- Yalçın, E. (2021). Sürdürülebilirlik ve işletmelerin sürdürülebilirlik raporlarında iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 8(4), 30-45.
- Yenipınar, Z. G., Ünal, S. G., Güven, S., & Bodur, A. (2022). Diyetisyen adaylarının ve toplumun diyetisyenlik mesleğine yönelik algısı ve beklentileri. *İstanbul Rumeli Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 1(1), 24-38.
- Yıldız, E. (2016). *İşletmelerde iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları farkındalığının tespiti ve acil durum planlarının uygunluğu araştırması*. [Basılmamış yüksek lisans tezi]. Gümüşhane Üniversitesi.
- Yüksel, A. (2018). İş sağlığı ve güvenliğinde hastane afet planlarının yeri ve önemi. *Sağlık Hizmetleri ve Eğitimi Dergisi*, 2(1), 25-32.

EKLER

Ek-1 Etik Kurul Kararı



T.C.
YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ
ETİK KOMİSYONU
BAŞVURU DEĞERLENDİRME FORMU

BAŞVURU BİLGİLERİ	ARAŞTIRMANIN ADI	Hazır Yemek İmalatı Sektöründe Çalışanların İşletme Risk Değerlendirmesi Algıları ve Uygulama Kültürleri
	ARAŞTIRMANIN TÜRÜ	<input checked="" type="checkbox"/> Anket/Ölçek/Skala Çalışması <input type="checkbox"/> Gözlemsel Çalışma <input type="checkbox"/> Niteliksel Çalışma <input type="checkbox"/> Diğer
	GELEN EVRAK SAYISI ve TARİHİ	E-55135017-770- sayılı yazı
	YÜRÜTÜCÜ/DANIŞMAN (Unvan, Ad-Soyad, Kurum, Bölüm)	Doç. Dr. Vugar Ali TÜRKSOY Yozgat Bozok Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü-İş Sağlığı ve Güvenliği
	ARAŞTIRMACILAR (Unvan, Ad-Soyad, Kurum, Bölüm)	Mustafa Hakan BEKTAŞ Yozgat Bozok Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü-İş Sağlığı ve Güvenliği
ARAŞTIRMACILAR (Unvan, Ad-Soyad, Kurum, Bölüm)		

KARAR BİLGİLERİ	KARAR NO:02/01	TARİH: 22.02.2023
	Yukarıda bilgileri verilen Etik Komisyonu başvuru dosyası ile ilgili belgeler araştırmanın gerekçe, amaç, yaklaşım ve yöntemleri dikkate alınarak incelenmiş çalışmanın başvuru dosyasında belirtilen merkezlerde gerçekleştirilmesinde etik sakınca bulunmadığına karar verilmiştir.	
	Değerlendirme Sonucu	
	<input checked="" type="checkbox"/> Uygundur Düzeltilme gereklidir (Açıklayınız) <input type="checkbox"/> Düzeltilmeleri görmek istiyoruz <input type="checkbox"/> Düzeltilmeleri görmemize gerek yok	<input type="checkbox"/> Uygun değildir (Açıklayınız)
Açıklama		

ÇALIŞMA ESASI	Yozgat Bozok Üniversitesi Etik Komisyonu Yönergesi
---------------	--

ETİK KOMİSYONU ÜYELERİ

Ek-2 Anket Formları

Sosyo-Demografik Anket Formu

1. Yaşınız
2. Cinsiyetiniz
 - 1.Kadın
 - 2.Erkek
3. Medeni Durumuz
 1. Evli
 2. Bekar
4. Eğitim Durumunuz
 1. Okur Yazar
 2. İlkokul
 3. Ortaokul
 4. Lise
 - 5.Önlisans (2 yıllık)
 6. Lisans (4-6 yıl)
 7. Yüksek lisans ve üstü
5. Gelir durumunuz
 1. Gelirim Giderime Denk
 2. Gelirim Giderimden Fazla
 3. Gelirim Giderimden Az
6. Meslekte Çalışma Yılıınız
7. Bu iş yerinde Çalışma Yılıınız
8. İş yerinde çalıştığınız departman (Bölüm) Nedir?
 1. Paketleme
 2. Kasap
 3. İsrifleme
 4. Fırınlama
 5. Diğer
9. İş yerinde İş kazası geçirdiniz mi?
 1. Evet
 2. Hayır
10. İş yerinde iş kazası geçirdiyseniz ne tür iş kazası geçirdiniz?
İş yerinde iş kazası geçirdiyseniz iş kazası geçirme nedeniniz ne sizce?
 1. Dikkatsiz davranma
 2. Koruyucu ekipman olmaması
 3. İşin bana uygun olmaması
 4. İş yerininiz yeterli önlemi almaması
 5. Arızalı makine ekipman olması
 6. Diğer
11. İş sağlığı ve güvenliği eğitimi aldınız mı ?
 1. Evet
 2. Hayır
12. Sizce Çalıştığımız İş yerinde İş sağlığı ve güvenliği açısından riskli mi ?
 1. Evet
 2. Hayır
13. (12. Soruya evet diyenler için) Sizce riskler nelerdir?

Ek-3 İş Güvenliği Ölçeği

Aşağıdaki ki sorularda yanlış ya da doğru cevapta bulunmamaktadır. Kendi performanslarınızı ve diğer bireylere karşı tutumlarınızda en uygun olanı işaretleyiniz	Hiç katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Tamamen Katılıyorum
1. Eğer süpervizörüm güvenli davranışım için beni ödüllendirirse bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur.					
2. Eğer güvenlik prosedürleri daha gerçekçi olursa bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur.					
3. Eğer yönetim tavsiyelerimi dinlerse bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur.					
4. Eğer sık güvenlik eğitimi alırsak bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur.					
5. Eğer gerekli ekipman daha sık temin edilirse bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur.					
6. Eğer yönetim daha çok işyeri güvenlik kontrollerini yaparsa bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur.					
7. Eğer iş arkadaşlarım güvenli davranışı desteklerse bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur.					
8. Eğer güvenli davranışım için ödüllendirilirim (fazla ücret) bu daha güvenli çalışmama yardımcı olur.					
9. Yönetimimiz yeterli güvenlik ekipmanı sağlıyor.					
10. Yönetimimiz hatasız olduğundan emin olmak için ekipmanları kontrol eder.					
11. İş yerimde hatasız olduğumdan emin olmak için ekipmanları kontrol eder					
12. İş yerimdeki yönetim çalışanların güvenliğiyle kârla ilgilendiği kadar ilgilenmeli.					

Ek-3 (devam) İş Güvenliği Ölçeği

13. İş yerimdeki herkes güvenli bir biçimde çalışır.					
14. İş yerimdeki tüm güvenlik kuralları ve prosedürleri gerçekten işe yarıyor.					
15. Ben güvenli olmayan bir şekilde çalıştıysam bu iyi bir eğitim görmediğim içindir.					
16. Ben güvenli olmayan bir şekilde çalıştıysam bu neyi yanlış yaptığımı bilmediğim içindir.					
17. Ben güvenli olmayan bir şekilde çalıştıysam bu çalışmayı hemen tamamlamam gerektiği içindir.					
18. Ben güvenli olmayan bir şekilde çalıştıysam bu doğru ekipman temin edilmediği veya çalışmıyor olduğu içindir.					
19. Güvenlik biz meşkul olana kadar geçerlidir sonra başka şeyler öncelik alır.					
20. Eğer sürekli güvenlik hakkında endişelenirsem işimi yapamam.					
21. İşimde risk almaktan kaçamam					
22. Kazalar ben her ne yaparsam yapayım olur.					
23. İş yerimdeki güvenliği arttırmak için hiçbirşey yapamamam.					
24. Dikkatli biri olduğum için kaza yapma olasılığım düşük.					
25. Tüm kazalar önlenmez, bazı insanlar yalnızca şanssızdırlar.					
26. Güvenlik prosedürüne uyan insanlar her zaman güvende olacaktır.					
27. İşimin normal sürecinde, hiçbir tehlikeli durumla karşılaşmam.					
28. Herkes kaza yapmak konusunda eşit riske sahiptir.					

Ek-3 (devam) İş Güvenliği Ölçeği

29. Gerekli önlemleri almayan insanlar başlarına gelenlerden kendileri sorumludurlar.					
30. Yönetim güvenlikle ilgilendiğini iddia ediyor, ama ben buna inanmıyorum.					
31. Yeni ekipman ve prosedürleri bildiğimden emin olurum.					
32. Yönetimimiz yalnızca işimizi güvenli olmayan biçimde yaptığımızda farkeder, ama güvenli şekilde çalıştığımızda değil.					



Ek-4 İş Sağlığı ve Güvenliği Kültürü Ölçeği

	Kesinlikle katılmıyorum	Katılmıyorum	Kısmen Katılmıyorum	Kararsızım	Kısmen Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum'
Faktör 1:Genel İş Güvenliği Farkındalığı						
1.İş güvenliği ile ilgili yönlendirici ve uyarıcı levhalar/işaretler bulundurulmalıdır.						
2.Kişisel koruyucu donanım (baret, eldiven,emniyet kemeri,vs.) kullanılması sahadaki ciddi kazaları önleyebilir						
3.İş yerinde koruyucusu bulunmayan makine ve cihazlar iş kazalarına yol açmaktadır.						
4.İş yerinde meydana gelen kazaların büyük çoğunluğu önlenebilir.						
5.İş yerinde, çalışanların çalışma ortamının sebep olabileceği sağlık riskleri ile ilgili bilgilendirilmesi gerekmektedir						
6.Mesleki yeterlilik belgesi olan çalışanlar, mesleki yeterlilik belgesi olmayan çalışanlara göre daha az kazaya uğrarlar.						
7.İş yeri çalışanlarının iş yeri hekimi tarafından düzenli aralıklarla muayeneleri yapılması iş sağlığı açısından önemlidir						
8.Diğer iş sektörleri ile karşılaştırıldığında, gıda sektöründeki İSG uygulamaları daha önemlidir						
9.İş yerinde çalışma saatlerinin uzun olması iş kazalarına yol açmaktadır.						
10.İş yerinde iş güvenliği tedbirlerinin alınmaması iş kazalarına yol açmaktadır.						
11.İş yerinde kişisel koruyucu donanım (Baret, eldiven, emniyet kemeri, vb.) giymeyi reddeden çalışanlar bir şekilde cezalandırılmalıdır						

Ek-4 (devam) İş Sağlığı ve Güvenliği Kültürü Ölçeği

12. İş yerinde çalışanlarının iş güvenliği konusunda eğitim seviyesinin düşük olması ciddi iş kazalarına yol açmaktadır						
Faktör 2:İSG Eğitimi-İletişim						
13. İş Güvenliği eğitimi, çalışanların daha güvenli bir şekilde çalışmasını etkiler						
14. Çalışanların yaşadıkları ramak kala olayları yöneticilerine bildirmelerinin, yaşanacak iş kazalarının önlenmesinde etkili olabileceğine inanıyorum.						
15. Çalışanlar ile yöneticiler arasındaki iletişim eksikliği daha çok kazaya sebep olmaktadır.						
16. İş yerinde karşılaşılabilecek tehlike ve risklerin anlatıldığı eğitimlerin sayısı artırılıp, daha sık aralıklarla verilmelidir.						
Faktör 3:Risk Algısı						
17. İş tanımımın dışında riskli bir iş varsa bunu sorgulamadan yaparım.						
18. Yaptığım işte risk almam gerekirse eğer, bu riski alırım.						
19. Çalışma arkadaşlarımla sahada güvenliği benim için çok önemli değil.						