



İŞKOLU
**Otelcilik ve
Lokantacılık**

Otel | Pansiyon | Lokanta
Büfe İşletmesi | İçkili Lokanta/
Catering Firması | Diskotek
Bar | Mobil Dükkan

Kontrol

İşyeri hekimliği ve işyeri güvenliği açısından
işletme sahipleri için uzaktan kurs

Künye

Yayına hazırlayan Berufsgenossenschaft

Nahrungsmittel und Gastgewerbe
Dynamostraße 7-11
68165 Mannheim

Verantwortlich

Jürgen Schulin
Direktor der BGN

Redaktion

Claudia Herm, Holger Roth,
Rolf Schwebel

Sorumlu

Başsayfa – iStock - anny11
S. 6 – Hans-Karl Asel
S. 12 – Oliver Rüther, BGN
S. 17 – Oliver Rüther, BGN
S. 24 – Stephan Huis, BGN
S. 28 – Klaus Pohlmann, BGN
S. 31 – Oliver Rüther, BGN
S. 36 – Oliver Rüther, BGN
S. 39 – iStock - Thurtell
S. 43 – Oliver Rüther, BGN
S. 47 – Oliver Rüther, BGN
S. 50 – iStock - piovesempre

Realizasyon

Jedermann-Verlag GmbH,
Heidelberg

Baskı

M+M Druck GmbH,
Heidelberg

© BGN 2023

İletişim Uzaktan Kus

Uzaktan kursla ilgili sorularınız varsa,
memnuniyetle size yardımcı olmaya çalışırız.
Yardım hattı numaramızı arayabilirsiniz.

Hotline

Claudia Herm, Tamara Orth, Anja Koch
Fon 0621 4456-3333
Fax 0800 1977553-16725
E-Mail: fernlehrgang@bgn.de

Postanschrift

Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe
Fernlehrgang Prävention
Dynamostraße 7-11
68165 Mannheim

İçindekiler

Giriş

Uzaktan kursun hedefi	4
Uzaktan kursun düzenlenmesi	5

Temel bilgiler

Gıda ve Otel/Lokantacılık Kaza ve Sigorta Meslek Odası kimdir (BGN)?	7
BGN'nin görevleri nelerdir?	8
BGN'de kimler sigortalıdır?	8
Sigorta davalarında BGN hangi destekleri sağlamaktadır?	8
İş kazası nedir?	9
Meslek hastalığı nedir?	9
İşyerine özgü iş sağlığı ile ilgili risk faktörleri nedir?	9
Hangi yasal kurallar işletmede güvenlik ve sağlığı düzenler?	9
İş güvenliğini nasıl organize ederim?	10
İyi bir iş güvenliği sayesinde paradan nasıl tasarruf ederim?	10
Risk faktörleri özellikle nerelerde bulunur?	11

Branşa özgü konular

Yürümek ve Taşımak	12
Cilt, iskelet ve solunum yollarının tahribi	17
İklim ve tehlikeli maddeler	24
Bıçak	28
Kızartma	31
Gıda dilimleme makinesi	36
İçecek dağıtım sistemi	39
Sıvı gaz	43
Psikososyal baskı/stres	47

Makine, alet ve sistemlerin düzenli kontrolü ve bakımı	50
---	-----------

Giriş

Yasa koyucular uzun süredir on kişiye kadar çalışanı olan küçük işletmelere işyeri hekimliği ve işyeri güvenliği açısından desteği zorunlu tutmaktadır. Gıda ve Otel/Lokantacılık Kaza ve Sigorta Meslek Odası (BGN) bu yasal yönergeyi gereklilik ve ekonomik verimliliği gözönüne alarak bir yönetmelik haline getirmiştir. (DGUV Vorschrift 2). Bu yönetmelikte işyeri hekimliği ve iş güvenliği açısından destek, küçük işletmeleri de kapsayacak şekilde düzenlenmiştir.

Küçük işletme sahibi olarak sizin göreviniz iş kazası ve meslek hastalıklarına engel olmak, işletmede işyerine özgü sağlık için risk faktörü oluşturan şeyleri önlemek ve etkili bir ilk yardım sağlamaktır.

Çalışma ortamı değerlendirmesi (risk değerlendirme-si) işyeri güvenliği aktivitelerinin temel unsuru olmalıdır. İş Güvenliği Kanunu böyle öngörmektedir. (ArbSchG).

Yönetmelikte şöyle denmektedir: "İşveren, çalışanların yaptıkları işle bağlantılı tehlikeleri tespit eden bir değerlendirme vasıtasıyla işyeri güvenliğini sağlamak için hangi önlemlerin gerekli olduğunu belirler." (§ 5 Abs. 1 ArbSchG)

Yasa koyucunun bu talebi işverenin işletmede güvenlik ve sağlığın korunmasından sorumlu olduğunu ifade etmektedir. Bundan dolayı risk değerlendirmesi işletmedeki gerçek koşullar üzerinden gösterilmelidir. Bu değerlendirme tüm önemli tehlikeleri, bakımın da dahil olduğu belirlenmiş tüm tedbirleri kapsamalıdır ve yazılı olarak işyerinde bulundurulmalıdır.

Gıda ve Otel/Lokantacılık Kaza ve Sigorta Meslek Oda'nız size bulunduğunuz yerde iş güvenliği alanında işyeri hekimliği de dahil olmak üzere eğitimli uzman elemanları (iş güvenliği uzmanı) ile destek verir.

Bu kişiler yerel yetki merkezlerinde organizedirler. Danışmanlık hizmeti yeterliliğe göre gerektiğinde

sizin başarılı kalifikasyonunuz sonrasında doğrudan talep edilebilir (sizin için ek bir masraf olmaksızın). Sizin için hangi hizmet sağlayıcının sorumlu olduğunu en kolay bu adresten bulabilirsiniz:

www.bgn.de, Shortlink 383

Uzmanlaşma şekli olarak uzaktan kursa karar verdiğiniz. Hedef, iş güvenliği ve sağlık koruma alanında çeşitli görevleri üstlenebileniz için sizi kalifiye etmek.

Uzaktan kursun hedefi

Bu uzaktan kurs özel olarak otel, pansiyon, lokanta, büfe işletmeleri, içkili lokantalar, catering firmaları, diskotek, bar ve mobil dükkanlar gibi otel/lokantacılık işyerleri için hazırlanmıştır. Konuları tek tek işlediğinizde işyerinizde olası en önemli risk faktörleri hakkında bilgileneceksiniz. Sonrasında ise kendiniz ek bir danışmanlığa ihtiyacınız olup olmadığına karar verebilirsiniz. Yani şuna karar vermelisiniz:

✓ Ek bir danışmanlığa ihtiyacımız yok. İşletmemizde her şey yolundadır.

veya:

👤 Bizim konumuz ile ilgili yetkili merkezden bir iş güvenliği uzmanının, bir işyeri hekiminin danışmanlığına ihtiyacımız var.

📍 İşyeriniz için sorumlu olan yetki merkezini şu adreste bulabilirsiniz:

www.bgn.de, Shortlink 383



Sizden sorumlu yetki merkezi
QR kodu ile

Uzaktan kursun düzenlenmesi

Bu uzaktan kurs bir çok farklı konuyu bir araya getirmektedir:

- Temel bilgiler
- Yürümek ve Taşımak
- Cilt, iskelet ve solunum yollarının tahribi
- İklim ve tehlikeli maddeler
- Bıçak
- Kızartma
- Gıda dilimleme makinası
- İçecek dağıtım sistemi
- Sıvı gaz
- Psikososyal baskı/stres

Bu konular branşınızın kaza ve risk ağırlık noktalarına tekabül etmektedir.

Hemen hemen tüm konular için kontrol ve denetleme soruları bulunmaktadır. Bu soruların yardımı ile hala anlamadığınız sizin için net olmayan noktaların olup olmadığını tespit edebilirsiniz.

BGN'e geri göndermek için lütfen ekte bulunan "yeterlilik" kontrol soruları sayfasını kullanın.

! **Dikkat:** Sadece cevaplanmış kontrol sorularını BGN'e gönderdiğinizde sizden talep edilen yeterliliği onaylayan sertifikanızı alabilirsiniz. Bu sertifikanızla ilgili resmi dairelere DGUV yönergesi 2 ye göre alternatif destek modeline katıldığınızı belgeleyebilirsiniz.

Lütfen şunu düşünün:

- Sadece işletmenizdeki sorumluluklarınız ve olası tehlikeler hakkında detaylı bir şekilde bilgilendirilerseniz, kazalardan sakınabilir ve çalışanlarınızın sağlığını koruyabilirsiniz.
- Sorumlu yetki merkezi dışında üretici, tedarikçi ve ihtisas mağazalarından tamamlayıcı bilgileri edinebilirsiniz.
- BGN bilgilendirme broşürleri tarafınızdan ücretsiz olarak istenebilir ve bunlar www.bgn.de adresi üzerinden edinilebilir.

BGN uzaktan kurstaki çalışmalarınızda başarılar diler.



İşyeriniz için sorumlu olan yetki merkezini bu adreste bulabilirsiniz:

www.bgn.de, Shortlink 383



Sizden sorumlu yetki merkezi
QR kodu ile

TEMEL BİLGİLER

1. Gıda ve Otel/Lokantacılık Kaza ve Sigorta Meslek Odası (BGN) kimdir?
2. BGN'nin görevleri nelerdir?
3. Kimler BGN'de sigortalıdır?
4. Sigorta davalarında BGN hangi destekleri sağlamaktadır?
5. İş kazası nedir?
6. Meslek hastalığı nedir?
7. İşyerine özgü iş sağlığı ile ilgili risk faktörleri nelerdir?
8. Hangi yasal kurallar işletmede güvenlik ve sağlığı düzenler?
9. İş güvenliğini nasıl organize ederim?
10. İyi bir iş güvenliği yoluyla paradan nasıl tasarruf edebilirim?
11. Tehlikeler özellikle nerelerde bulunur?



BGN

Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

Temel bilgiler

İşverenler için uzaktan kursun genel bölümü

Bu bölümde Gıda ve Otel/Lokantacılık Kaza ve Sigorta Meslek Odası (BGN) kendini tanıtmaktadır. Meslek odasının görevleri konusunda genel açıklamalar, işletmede işgüvenliği ve sağlık desteği esasları hakkında önemli uyarılar yapılacaktır.

B İ L G İ

Aşağıdaki açıklamaları okuduğunuzda güvenli ve hızlı karar verebilirsiniz:

✓ **İşletmemizde herşey yolundadır.**

veya:

👤 **Danışmanlık ihtiyacımız var.**

🔗 Konu üzerinde çalışırken siz ve çalışanlarınız tam olarak ne yapılacağını bilmediğinizi fark ederseniz, sorularınız varsa veya bazı şeyleri anlamadıysanız, harekete geçin ve işletmenizden sorumlu bir yetki merkezinden danışmanlık alın.



Bu bilgileri şu adreste bulabilirsiniz:
www.bgn.de,
Shortlink 383

1 Gıda ve Otel/Lokantacılık Kaza ve Sigorta Meslek Odası kimdir?

Gıda ve Otel/Lokantacılık Kaza ve Sigorta Meslek Odası kısaca BGN, resmi bir kaza sigortasıdır. Almanya'da hastalık, emeklilik, bakım ve işsizlik sigortası gibi sosyal sigortaların bir dalıdır. Bu çalışanlar için zorunlu bir sigortadır. Almanya'da her işveren bir sorumlu meslek birliğine (yasal kaza sigortası) bağlı olmalıdır.

Meslek odaları (BGen) uzmanlık alanlarına göre ayrılırlar. Tek tek işkollarına ait işletme sahiplerinin kaza sigortaları amacıyla biraraya gelmesinden oluşan kamusal kurumlardır. Meslek odaları yönetim kurulu ve temsilciler kurulu tarafından fahri olarak yönetilir. Bu kurullar eşit oranda seçilmiş, işletme sahiplerinin temsilcileri ve sigortalılardan oluşmaktadır. İşletmenin normal faaliyetinden yönetim (genel müdürlük) sorumludur.

BGN, tüzüğünde belirtilen iş kolları için tüm Almanya çapında sorumludur. Bu iş kollarına özellikle gıda ve şarküteri, hayvan yemi, alkollü ve alkolsüz içecek üretimi işletmeleri, fırın işletmeleri, et işletmeleri, otel/lokantacılık işletmeleri, konaklama işletmeleri, sergi işletmeleri dahiildir.

Eğer sorularınız varsa ya da bazı şeyleri anlamadıysanız lütfen harekete geçin ve bir bilene danışın. Sizden sorumlu yetki merkezinden ya da bölgenizdeki sorumlu gözetmen kişiden (gözetmen kişi aramak için www.bgn-branchenwissen.de).

Danışmanlık, üye işyeri olarak sizin için ücretsizdir.

Ve www.bgn-branchenwissen.de adresindeki bilgileri kullanın. Burada "A dan Z ye pratik yardımlar" (Praxishilfen von A-Z) seçeneğinde iş ve işyeri güvenliği (ASI) ile ilgili tüm önemli bilgiler yer almaktadır.

2 BGN'in görevleri nelerdir?

Diğer dört sosyal sigortadan farklı olarak resmi kaza sigortasının ödeme payının %100 ü işletme sahibi tarafından karşılanmaktadır. Bunun sebebi ise işletme sahibinin sorumluluktan muaf tutulmasıdır; BGN'in bir ana hizmeti: Bununla hukuki güvence ve işyeri huzuru sağlanmaktadır. BGN üyesi olarak bir işletme sahibi iş kazası durumunda çalışanları tarafından talep edilecek tazminatlardan korkmamalı, ki bu en kötü durumda varlığı tehdit edici olabilir. Maddi harcamalar şirket için hesaplanabilir olmalıdır. Buna yasal dayanak olan Sosyal Güvenlik Kanunu (Sozialgesetzbuch) VII'ye göre, BGN'nin işletme sahibinin sorumluluktan muaf tutulmasının yanında üç ana görevi daha var:

- Var olan tüm araçlarla iş kazaları ve meslek hastalıklarının, işyerine bağlı sağlık tehditlerinin önlenmesi (prevensiyon = önleme)
- Bir iş kazası veya meslek hastalığının meydana gelmesinden sonra sigortalının sağlık ve verimliliğinin var olan tüm araçlarla tekrar sağlanması (rehabilitasyon = iyileştirme)
- Sigortalı veya geride kalan yakınlarının parasal destek vasıtasıyla tazmin edilmesi (telafi = tazminat)

**Önleme
İyileştirme
Tazminat**

3 Kimler BGN'de sigortalıdır?

İşletmenizin tüm çalışanları işletme içindeki iş kazalarına karşı, işe gidiş geliş kazaları ve meslek hastalıkları da dahil olmak üzere, sigortalıdır. Bu, işletmenizde sadece geçici olarak çalışanlar için de geçerlidir.

İşletme sahibi olarak sizin de kendinizi iş kazaları, işe gidiş geliş kazaları ve meslek hastalıklarının sonuçlarına karşı sigortalama imkanınız vardır: isteğe bağlı BGN işveren sigortası ile. Bu sigorta size bir sigorta davası durumunda geniş kapsamlı ve güçlü bir destek sunar. Ve sizin kaza veya meslek hastalığı nedeniyle oluşacak maddi risklerinizi güvence altına alır. Bilgi için: www.fv-bgn.de

Sizin görevlendirmenizle ücretsiz olarak çalışan kişiler de sigortalanırlar.

Örneğin:

Zamanınız olmadığı için, bir tanıdığınızı işletmeniz için alış veriş yapmak üzere görevlendirdiniz. İşletmeniz için yapılan bu faaliyet, bunun için ödeme yapmayacağınız halde sigortalanmıştır.

Her kim ki sizin için çalışır, zorunlu sigortalandır.

4 Sigorta davalarında BGN hangi destekleri sağlamaktadır?

BGN'in üstlendiği destekler:

- Tıbbi rehabilitasyon (küratif tedavi, hastaneye yatarak tedavi gibi)
- İş hayatına katılım desteği (örneğin yeniden eğitim)
- Toplum hayatına katılım desteği (bir aracın engelli kullanımına uygun hale getirilmesi gibi)
- Bakıma muhtaç durumlarda destek
- Parasal destek (örnek olarak ücret yerine maluliyet ödemesi, emekli maaşı, ölüm parası, dul ve yetim maaşı)

BGN'in sigortalananlar için yapacağı parasal destekler yıllık gelir üzerinden hesaplanmaktadır. İsteğe bağlı BGN sigortası olan işletme sahipleri ve iş sözleşmesi olmayan, onlarla birlikte çalışan eşleri için parasal destekler sigorta toplam tutarına göre hesaplanmaktadır. Bilgi için: www.fv-bgn.de

İsteğe bağlı sigortalı işletme sahibinin bir kazaya uğraması ve iş göremez olması durumunda verilen destek ilk gün itibarıyla başlar. BGN'in vereceği destek toplam sigorta tutarına göre hesaplanmaktadır. Sigorta meblağı ne kadar yüksekse, acil durumdaki destek de o kadar yüksek olur. İstisna: Tıbbi tedavi ve rehabilitasyon yardımlarında sınırlama yoktur, öyle olduğu için de sigorta tutarından bağımsızdır.

Kapsamlı destek:

Maluliyet ödemesi – küratif tedavi – yeniden eğitim – emeklilik

5 İş kazası nedir?

İş kazası, sigortalı kişinin işini yaparken meydana gelen kazadır. İşe gidiş ve geliş sırasında gerçekleşen kazalar da (yol kazaları) sigorta kapsamı içindedir.

! Dikkat: Bir kazanın iş kazası olarak kabul edilmeyeceği istisnai durumlar vardır. Örneğin alkol ve uyuşturucu kullanımına bağlı kazalar.

İşe giden yollar, işletme içinde ve işletme için yapılan işler, eve giden yollar BGN tarafından sigortalanmıştır.

6 Meslek hastalığı nedir?

Görünüşte mesleki faaliyetle bağlantılı olan her hastalık, otomatik olarak meslek hastalığı değildir. Bir meslek hastalığı bazı belirli koşulları sağlamalıdır: Hastalık, meslek hastalığı olarak kabul edilen listede yer almalıdır (meslek hastalığı yönergesi), örneğin mesleki şartlara bağlı cilt hastalıkları gibi. Bu listeyi federal hükümet belirler.

Bir meslek hastalığı bilirkişi tarafından onaylandığında belirlenmiş kurallara göre destek verilebilir. İş kazalarında geçerli olanlar büyük oranda burada da geçerlidir.

7 İşyerine özgü sağlık tehlikeleri nelerdir?

Bu sağlık tehditleri yapılan işle bağlantılıdır. Bunlar meslek hastalığına yol açabilirler, ama her zaman değil. İşletmeyi yöneten kim ise, işyeri ile bağlantılı sağlık tehlikelerini engellemelidir.

BGN işyerine özgü sağlık tehlikelerinin tanımlanması ve engellenmesi konusunda size destek sunar. Tıbbi hizmetlerden bu bağlamda sağlık sigortaları sorumludur.

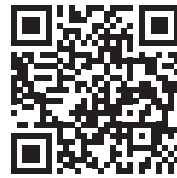
Örneğin:

İş yerindeki stres sağlığı tehdit edebilir. Duruma göre değişen tipik şikayetler başgösterebilir (baş dönmesi, baş ağrısı, mide ağrısı gibi). Ama bu çeşit işyerine özgü sağlık tehlikeleri ve sonuçları meslek hastalığı değildir.

İşyerine özgü sağlık tehlikelerinin önlenmesi aynı zamanda şeflerin de sorunudur.

B İ L G İ

İş kazaları ve meslek hastalıklarını önlemedeki esas, işletmedeki buna uygun prevensiyon kültürüdür. Buna maksimum biçimde sürekli olarak ulaşmada size yardımcı olabilmek amacıyla – BGN, "VISION ZERO" adlı bir strateji başlattı. Öncelik, ölümcül ağır iş kazalarını ve meslek hastalıklarının önüne geçmek.



Kapsamlı bilgi ve çalışma yardımlarını burada bulabilirsiniz:
www.bgn.de/vision-zero.

8 Hangi yasal kurallar işletmede güvenlik ve sağlığı düzenler?

İşyerinde güvenlik ve sağlık yasal temellere dayanmaktadır. İşletme sahibi olarak siz

- yasalar ve yönergeler,
 - kaza önleme yönetmelikleri
- konularında bilgi edinmek zorundasınız. Bu sizin görevlerinize dahildir.

Devlet, işyeri güvenlik ve sağlığı için temel oluşturacak yönergeler çıkarmakla yükümlüdür. Her meslek odası bağımsız yasal normlar denilen kazadan korunma yönetmeliği (DGUV Vorschriften) hazırlar. "Bağımsız" denilmesinin nedeni, yalnızca BNG gibi meslek odasına üye olan işyerleri ve sigortalılar için geçerli olmalarındandır. Resmi yönetmelikler ve yasalarla karşılaştırılabilir ve bu yüzden yerine getirilmelidirler. Bunlara uymayanlar cezalandırılabilir.

Sizin şu anda gördüğünüz bu uzaktan kurs da kaza önleme yönetmeliğinin bir koşuludur. DGUV yönerge 2 de belirtildiği gibi işletme sahibinin daha sonra işletmesinde danışmanlığa ihtiyacı olup olmadığına karar verebilmesi için uzaktan kurs yaparak yeterlilik kazanmalıdır.

9 İş güvenliğini nasıl organize ederim?

İşletme sahibi olarak siz iş güvenliğinden ve işletmedeki işleyişin uygun biçimde düzenlenmesinden sorumlusunuz. Bir işletmede ne kadar iyi iş güvenliği düzenlemesi var ise, rekabette de o kadar iyidir. İyi bir iş güvenliği yüksek kalitede iş demektir; çalışanların verimliliği, yeterliliği ve iş yapma isteklerini artırır. Bunun için ön koşullar güvenli makineler ve sistemler, sağlığa uygun iş yerleri, dengeli iş yüklenmesi ve zorlamalar, iş süreçlerinin ileriye dönük ve önleyici planlama ve düzenlemesidir.

Uygun bir düzenleme özellikle şunları içerir:

- Tüm iş alanları ve faaliyetler için risk değerlendirilmesi yapılmalı ve düzenli olarak güncellenmelidir. Tehlikeler tam olarak belirlenmeli ve değerlendirilmeli, somut önlemler alınmalı ve uygulanmalı ve etkinlikleri kontrol edilmelidir. Risk değerlendirmesi belgelendirilir. Burada sorumlu yetki merkezini size sunduğu yardımı alabilirsiniz.
- Çalışanlarınızın (aynı zamanda süreli çalışanların da) eğitimi ilk kez işe başlamadan önce ve sonra düzenli olarak yılda en az bir kez olarak organize edilmelidir. Eğitimler belgelenmelidir.
- Sorumluluklar kesin olarak belirtilir, tanımlanır ve uyulur.
- İşyeri hekimliği ve iş güvenliği açısından destek, sorumlu yetki merkezi tarafından güvence altına alınır (işletme içinde asılma yoluyla duyurulur).
- Çalışanlar görevlerinin niteliğine göre yeterlilik sahibi olmalıdır.
- Makine, alet ve sistemlerinizin iş güvenliği testlerinin sonuçlarının yazılı olarak belgelenmesini sağlayın. Düzenli testlerle ilgili bilgileri 51. sayfada bulabilirsiniz.

- Sizin işletmeniz için geçerli yasal yönetmelikler bellidir ve mevcutta bulundurulur.
- Önleyici işyeri hekimliği sunulacak daha doğrusu yönlendirilecek ve bir dosyada belgelenecektir (örneğin düzenli olarak bir çalışma gününde ıslak çevrede iki saatten fazla çalışmak).
- İlk yardım (ilk yardımcılarının eğitim masrafları BGN tarafından karşılanır) ve gerekli acil durum önlemleri organize edilmeli (örneğin alarm planlarının hazırlanması, yangın söndürme aleti kullanımı alıştırmaları).
- Çalışanlar için gerekli ve uygun kişisel koruyucu ekipman yeterli miktarda ve ücretsiz olarak bulundurulmalıdır (örneğin güvenli ayakkabılar ve koruyucu eldiven).

İş güvenliği organizasyonu için pratik yardımları bu adreste bulabilirsiniz:

www.bgn-branchenwissen.de

10 İyi bir iş güvenliği sayesinde paradan nasıl tasarruf edebilirim?

Araştırmalara göre iş koruma sayesinde paradan tasarruf ediliyor – düşünülürse kaza ve hastalıklar yüzünden ortaya çıkan üretim – açığı, zarar ve telafi masrafları toplamda büyük tutarlar oluşturabiliyor.

Ancak doğrudan da paradan tasarruf edebilirsiniz: BGN'e üye tüm işletmeler belirli bir iş koluna aittir. Bu, gerçekten ortaya çıkan sigorta durumlarının nedenlerine göre BGN tarafından iş yeri tehlike sınıflarında listelenmiştir. BGN'e ödenecek aidatlar bu işyerinin tehlike sınıfı ve brüt ücret ile belirlenecektir. Aynı işyeri tehlike sınıfı içinde yüksek ve daha düşük kaza yükü olan işletmeler bulunmaktadır. Aidat eşitleme uygulaması çerçevesinde yıllardır ait oldukları iş yeri tehlike sınıfının ortalamasına göre daha düşük maliyetler yaratan bu düşük kaza yükü olan işletmeler BGN tarafından %15 indirim yapılmak suretiyle ödüllendirilir. Tersine yüksek kaza masrafları olan işletmeler %15 e kadar ek ödeme yapmak zorundadır. Bildirim zorunluluğunun olup

olmamasından bağımsız olarak bütün iş kazalarının masrafları buna dahildir. Eğer siz özellikle iş güvenliğine odaklanacak olursanız, orta vadede güvenlik ve sağlık önlemlerine daha az dikkat eden rakip firmadan daha düşük BGN aidatı ödersiniz.

Olabildiğince az kaza ve düşük masraflar oluşturmak için bir işletme iş güvenliği önlemlerini BGN prim prosedüründe somut olarak tanımlandığı şekilde uygulamalıdır. Uyguladığı her önlem için işletme bonus puanlar toplar. Belirli bir puandan sonra BGN'den yıllık para ödülü alır. Bu on kişiye kadar çalışanı olan küçük işletmeler için güncel olarak 100 € ile 250 € arasındadır. Ek olarak her yılın ekim ayından başlayarak takip eden yılın 31 Mart'ına kadar verilecek bir prim formu doldurulmalıdır. Prim ödemeleri genelde takip eden yılın haziran ayında yapılmaktadır. Bu primleri yıllık belirlenen puanlara ulaştığınızda alabilirsiniz. Bu da, primlendirilmiş önlemleri ne ölçüde somut ve kanıtlanabilir şekilde uygulamış olmanıza göre değişkenlik gösterir.

11 Fırın işletmeciliğinde risk faktörleri özellikle nerelerde bulunur?

Fırıncılık sektöründe kazalar ağırlıklı olarak kayma ve düşme kazaları, yanıklar, tehlikeli maddelerle kontak (tuzlu su ve temizlik malzemeleri) olarak sıralanabilir. Meslek hastalıkları açısından un tozuna bağlı solunum yolları hastalıkları (fırıncı astımı) en tanınanıdır ve maliyet açısından birinci sıradadır. Sayılar başarılı BGN-Fırıncılık-Önleyici programının olumlu etkisi sayesinde düşmektedir. Sayısal olarak mesleğe bağlı cilt hastalıkları ilk sırada gelmektedir. Bu hastalıkların nedenleri arasında ıslak çalışma ve genellikle dikkatsiz kullanılan tuzlu simit suyu ve temizlik malzemeleri sayılabilir. Bu bilgilerle işletmenizde hedefe odaklanan önleyici faaliyet uygulayabilirsiniz.

Buna ilişkin olarak bu uzaktan kursta branşınızdaki tipik kaza ve sağlık riskleriyle ilgili bilgiler topladık.

Bu bağlamda işletmenizde bir kazadan sonra ivedilikle ilk yardımın ve gerekli tıbbi bakımın sağlanması için ilk yardımı tesis etmeniz gerektiğine dikkat çekmek istiyoruz. İşletmenizde ilk yardım için detaylı pratik yardımlar ve bilgiler örneğin

- İlk yardım çantası
- İlk yardım duyurusunu şu adreste bulabilirsiniz:

www.bgn-branchenwissen.de

Eğer ilk yardım eğitiminiz yok ise lütfen tamamlayın. Eğitim ücretini BGN karşılamaktadır.



Prim uygulamaları bilgileri online olarak şu adreste bulunabilir:
www.bgn-branchenwissen.de



Daha fazla bilgi ve ilk yardım için pratik bilgiler online olarak BGN-Branchenwissen de bulunabilir.

YÜRÜMEK VE TAŞIMAK

1. Çalışma ortamına uygun zemin
2. Ayakkabılar
3. Zeminin kirlenmesi ve temizlenmesi
4. Ramak kala kazalar ve kazalar
5. Merdivenler
6. Ulaşım yolları
7. Yeni inşaat, onarım ve restorasyon
8. Açılır kapanır merdivenler



Yürümek ve Taşımak

Konaklama ve yeme içme işyerlerindeki kazaların yaklaşık üçte biri düşme nedeni olmaktadır. Bu kazaların sıklığı ve ciddiyeti genellikle hafife alınmaktadır. Bu kazaların devamında uzun süreli iş kaybına yol açan ağır yaralanmalar ve bununla bağlantılı ekonomik kayıplar meydana gelmektedir. Çoğunlukla düşmeler düz zeminde, basamak ve açılır kapanır merdivenlerden düşme olarak sayılabilir. Daha detaylı bir bakışla birkaç farklı nedenin birlikte düşmeye neden olduğunu görebiliriz. Eğer siz nelere dikkat etmeniz gerektiğini bilerseniz, yürürken ve taşırken olabilecek kaza ve yaralanmaları engelleyebilirsiniz.

Taşıma ve depolama çalışmaları kas-iskelet sisteminizi zorlayacaktır, özellikle ağır yüklerde. İşletme önlemleri ve doğru davranışların mantıklı bir kombinasyonu gereksiz yükler ve zararlardan kaçınabilirsiniz.

Aşağıdaki açıklamalar size işletme sahibi olarak danışmanlık ihtiyacınız olup olmadığı konusunda kendi kendinize karar vermenizde yardımcı olacaktır.

B İ L G İ

Aşağıdaki açıklamaları okuduğunuzda güvenli ve hızlı karar verebilirsiniz:

✓ **İşletmemizde herşey yolundadır.**

veya:

👤 **Danışmanlık ihtiyacımız var.**

🔗 Konu üzerinde çalışırken siz ve çalışanlarınız tam olarak ne yapılacağını bilmediğinizi fark ederseniz, sorularınız varsa veya bazı şeyleri anlamadıysanız, harekete geçin ve işletmenizden sorumlu bir yetki merkezinden danışmanlık alın.



Bu bilgileri şu adreste bulabilirsiniz:
www.bgn.de,
Shortlink 383

1 Çalışma ortamınıza uygun zemin

Örneğin:

Mutfağınızın giriş bölümü için kaygan yüzeyi olan bir döşeme (fayans ya da yapay reçine) seçtiniz. Burada sebze ve et kesilecek. Çalışanlarınız yürürken ve bulaşık yıkarken kayıp düşmeler diye bulaşık alanı için pürüzlü bir döşemeye karar verdiniz.

⚠ **Dikkat:** Alanlarda kaza olasılığı yüksek. Su, yağ ve yemek artıklarının mutfak zemininde toplanması nedeniyle daima yüksek düşme tehlikesi mevcuttur. Ve ek olarak farklı zemin döşemeleri arasındaki geçişlerde de örneğin birbirine bitişik alanlardan. Kaygan malzemeler ayakkabı tabanları ve tekerlekli arabalar tarafından diğer çalışma bölgelerine taşınacaktır. Çalışma odalarındaki zemin döşemesini kayma tehlikesini göz önünde bulundurarak seçin. Bunun için kaymayı önleyen farklı döşemeler ve farklı formlar bulunmaktadır.

Çalışanlarınızın eğitimini düşünün.



Doğrusu şudur:

- Zemin engebesiz olmalı. Tabanda su birikmesi-ne yol açmayacak şekilde yapılmalı.
- Zemin yeter derece kaydırmaz olmalı.
- Katı ve sıvı yağ, su, gıda ve yiyecek artıkları kaygan malzemelerdir. Bunları derhal ortadan kaldırın.
- Döşemenin bir bütün olarak kaydırmaz olması yürümeyi kolaylaştırır ve kazaları önler.
- Zeminde tökezlemeye neden olacak hiçbir şey olmamalı. Hasarlı fayans v.s. derhal değiştirilmeli.
- Yeni yer döşemesine karar vermeden önce, konu ile ilgili ayrıntılı bilgi edinin.

2 Ayakkabı

Kazalardan korunmak için işe uygun ayakkabı ve uygun yürüyüş hızı önemli ön koşullardır.

Uygun ayakkabı

- ayağa tam uygun olmalıdır,
- burun kısmı kapalı olmalıdır,
- topuğu tutabilmek için arkası bantlı olmalıdır,
- topuğu tutabilmek için arkası bantlı olmalıdır,
- yüksek olmamak kaydıyla topuklu olmalıdır,
- temizlik malzemesi, yağ ve benzeri malzemelere karşı kaymaz taban ve topuğu olmalıdır,
- yüksek baskının getireceği zorlanmanın dayanabileceği sınır için uyarlanmış ortopedik ayak tabanı olmalıdır,
- diğer uzman işyerlerinin yanı sıra iş kıyafetleri satılan yerlerden temin edilebilir.

3

Zeminin kirlenmesi ve temizlenmesi

Zeminde yiyecek artıkları, yağ ve diğer malzemeler bulunur. Siz ve çalışanlarınız kolayca kayabilirsiniz.

Aşağıdaki örneği düşünün:

Aşçı bir sos hazırlıyor. Bu arada bir kısmını yere döküyor. Acelesi olduğu için yere dökülen sosu ancak bir kaç saat sonra silebiliyor.



Dikkat: Yüksek kaza olasılığı. Bu davranış yanlıştır.



Doğrusu şudur:

- Yemek ve sos artıkları derhal ve tamamıyla ortadan kaldırılmalıdır.
- Yemek ve sos artıkları sadece silmekle yeterli bir şekilde temizlenmeyebilirler. Uygun temizlik yöntemleri ve temizlik malzemeleri belirlenmeli ve hatta yer döşemesi üreticisine danışılmalı.
- Temizlik malzemesi kullanılması durumunda, kaymaya neden olmayacak şekilde uygulanmalı ve dozu üretici tarafından belirtildiği şekilde ayarlanmalı.

4

Ramak kala kazalar ve kazalar

Aşağıdaki örneği düşünün:

Öğle yemeği zamanı mutfağa girmek istediğinde bir çalışan tökezliyor. Neyse ki siz onu zamanında yakalayabiliyorsunuz. Bir sonraki gün aynı durum bir başka çalışan ile oluyor. Siz bu iki olayı da unutuyorsunuz.



Dikkat: Yüksek kaza olasılığı. Bu davranış yanlıştır.



Doğrusu şudur:

- Bu şekilde cereyan eden olayı bir ramak kala kaza olarak değerlendirirsiniz, ki böyle bir kaza kolayca gerçekleşebilir.
- Düşünün:
- Böyle bir olay nasıl olabilir?
- Gelecekte böyle olaylar nasıl engellenebilir?
- Nedenleri tespit edin.



Konu üzerine daha fazla online bilgi:
www.bgn-branchenwissen.de,
"Tökezleme, Kayma, Düşme"

5 Merdivenler

Esasen kazaya karşı korumalı merdivenler yeterince büyük, düz, kaydırmaz ve uygun taşıma kapasitesine sahip basamakları olan merdivenlerdir. Merdivenlerin basamakları farklı yüksekliklerde olmamalıdır. Aynı zamanda merdivenler iyi aydınlatılmalıdır. Uzun merdivenlerde aşağıda ve yukarıda elektrik düşmesi olmalıdır. Her merdivende trabzan olmalıdır. Kaza ihtimalini çok arttıracığı için merdivenlere asla herhangi bir nesne bırakılmamalıdır.

Lütfen aşağıdaki örneği düşünün:

Mutfağınızın yanında aşağıdaki kilere inen bir merdiven boşluğu var. Basamaklar ahşap ve orta kısımları yıpranmış. Tek bir elektrik düğmesi var ve o da merdiven boşluğu girişinde. Bazı yiyecek malzemelerini almak için hızlıca merdivenlerden aşağıya iniyorsunuz.

❗ **Dikkat:** Yüksek kaza olasılığı.

✅ **Doğrusu şudur:**

- Çok hızlı ve acele hareket ediyorsanız veya o an kafanız başka yerdeyse, özellikle merdiveni kullanırken kaza olasılığı çok yüksektir. Merdiven inip çıkarken uygun bir hızda ve gayet dikkatli bir şekilde hareket edin: Basamak basamak ve elinizi trabzandan ayırmadan.
- Tek tek merdiven basamakları düz ve aynı yükseklikte olmalı. Yoksa kolayca tökezleyebilirsiniz.
- Merdivenlerin döşemesi kaydırmaz olmalıdır. Merdivenlerinizde ıslak ayakkabı ile bile kaza olasılığı olmadan yürünebilmelidir.
- Uygun ayakkabı kullanmaya dikkat edin.
- Merdiven basamakları ayağınızın tamamını basabileceğiniz genişlikte olmalıdır.
- Elektrik düğmeleri merdiven başında ve merdiven sonunda olmak üzere ayrı ayrı açılıp kapanabilmelidir.
- Trabzanlar sağlam tutturulmuş ve dayanıklı olmalı, rahatça tutulabilmelidir.
- Hasar görmüş basamakların bakımını yaptırın ve trabzan ve elektrik düğmeleri eksikse taktırın.

Ağır yüklerin taşınması ve daha güvenli dış merdivenler

Merdivenlerden örneğin fiçı gibi ağır yükler taşınıyor olabilir. Basamak kenarlarının kırılması veya yerinden çıkması nedeniye tehlike büyüktür. Farklı taşıma seçenekleri ve taşıma yardımları (örneğin fiçı yuvarlama, asansör) konusunda bilgi edinin.

Dış merdivenler çetin hava şartlarına (yağmur, kar) maruz kalabileceğinden üzerlerinde tente olmalıdır. Burada da doğru ve özellikle kaydırmaz döşemesi olan basamaklar ve sağlam trabzanlar kazaları önlemek açısından belirleyicidir.

6 Ulaşım yolları

Ulaşım yolları siz ya da çalışanlarınız tarafından kullanılan, örneğin bardan mutfığa, pişirme alanından kesme alanına ve kesme alanından kilere giden yollardır. Bu yollar güvenli ve kaydırmaz olarak tasarlanmış olmalıdır. Farklı zemin döşemeleri, eşikler ve diğer düz olmayan yüzler sıklıkla kazalara neden olmaktadır. Tecrübe ile sabittir ki farklı çalışma oda ve bölgeleri arasındaki geçişlerde zemin döşemelerinin kaydırmazlığının farklı olması nedeniyle düşmeler söz konusu olmaktadır.

Zemin döşemeleri farklı yüksekliklerde ise tökezleme meydana gelir. Dikkat: Yükseklikler arasında çok az bir farklılık olsa bile tökezleme tehlikesi meydana gelir. Tipik örnekler: Yüksek eşikler veya yerde bulunan su hortumları ve elektrik kabloları. Yollar çok dar da olmamalıdır ve üzerine konan eşyalar nedeniye kapatılmamalıdır. Daima yeterli bir aydınlatma sağlayın.

Aşağıdaki örneği düşünün:

Tezgahtan ocağa giden yolda farklı zemin döşemeleri var. Ocağın bulunduğu yerdeki döşeme pürüzlü, tezgahın bulunduğu yerdeki döşeme kaygan fayans. Gün içinde sık sık ocaktan tezgaha yürüyorsunuz. Patates ve diğer kızartmalarda kullanmak üzere ocağın yanında küçük bir tekerlekli arabada yağ bulunduruyorsunuz

❗ **Dikkat:** Yüksek kaza olasılığı.

✅ **Doğrusu şudur:**

- Birbirine komşu çalışma alanlarındaki aynı kaydırmazlık seviyesine sahip uygun zemin döşemeleri hakkında bilgi edinin. Bölümler sadece kaydırmazlık gruplarına göre farklılık gösterebilir.
- Kaydırmayan bir zemin döşemesi ve iyi bir aydınlatmaya dikkat edin.
- Ulaşım yollarınızın temiz ve olabildiğince kuru olmasına dikkat edin.
- Yolların çok dar olmamasına dikkat edin.
- Yollara eşyalar ve tökezlemeye neden olacak şeyler koymayın.

7 Yeni inşaat, onarım ve restorasyon

İnşaat işi planlayacaksanız, bir çok şey hakkında bilgi edinmelisiniz. Yeni inşaat, onarım ve restorasyon durumunda çalışma ve sağlık güvenliği danışmanlığı sayesinde bir çok hata ve bunun sonucu olan masraflardan kaçınabilirsiniz. Bazı şeylerden şimdiye kadar zaten söz edildi: Çalışma ortamları için uygun zemin döşemesi gibi.

Aşağıdaki örneği düşünün:

Mutfak bölümünü yenilemek istiyorsunuz. Kendisi de bir lokanta işleten ve beş yıl önce onarım yapmış olan bir tanıdığınıza gidiyorsunuz. Bu kişinin deneyimlerini öğreniyor ve kendi planmanız ile onarıma başlıyorsunuz.

❗ **Dikkat:** Onarımınızı kendi başınıza planlamayın, bir bilene danışın.

✅ **Doğrusu şudur:**

- Hangi onarım uygulamalarının sizin için finansal ve mekansal olarak cazip olacağını düşünün..
- Düşündükleriniz konusunda bir bilene danışın. Uzmanlardan lokantanızı ziyaret edip planlar üzerine sizinle konuşmalarını rica edin.

8 Açılır kapanır merdivenler

Aşağıdaki örneği düşünün:

Aşçınız et suyu hazırlıyor. Ama bu sırada kilerde en üst rafta bulunan bir baharatın eksik olduğunu fark ediyor. Baharata ulaşabilmek için çalışanlardan biri bir sandalyeye çıkıyor.

❗ **Dikkat:** Yüksek kaza olasılığı. Bu davranış yanlıştır.

✅ **Doğrusu şudur:**

- Sandalye ya da sandık gibi benzer "acil çözümler" yüksek kaza riski içerirler.
- Açılır kapanır bir merdiven kullanın.
- Bozuk açılır kapanır merdivenler kullanmayın.
- Merdivenin üzerinde sağlam durmaya dikkat edin.
- İşiniz kısa bile süreceksin olsa yüksekte duruyorsanız kayma riskine karşı merdiveni sağlamlaştırın, hatta ikinci bir kişi bulundurun.
- Çok farklı açılır kapanır merdivenler vardır. İşyerinde kullanım amacına uygun bir merdiven alın. Eğer konu ile ilgili sorularınız olursa harekete geçin ve bir bilene danışın.

Eğer bunlara dikkat ederseniz siz ve çalışanlarınız güvenli çalışabilir.



Konu üzerine daha fazla online bilgi:
www.bgn-branchenwissen.de,
„Merdivenler“

CİLT, İSKELET VE SOLUNUM YOLLA- RININ TAHRİBİ

1. Cildin tahribi
2. İskeletin tahribi
3. Solunum yollarının tahribi



Cildin, iskeletin ve solunum yollarının tahribi

Nelere dikkat etmeniz gerektiğini bilerseniz, cilt, iskelet veya solunum yollarının tahribi ile oluşan şikayetlerden kendinizi ve çalışanlarınızı koruyabilirsiniz. Aşağıdaki açıklamalar size işletme sahibi olarak danışmanlık ihtiyacınızın olup olmadığına kendinizin karar verebilmesini sağlayacaktır.

B İ L G İ

Aşağıdaki açıklamaları okuduğunuzda güvenli ve hızlı karar verebilirsiniz:



İşletmemizde herşey yolundadır.

veya:



Danışmanlık ihtiyacımız var.



Konu üzerinde çalışırken siz ve çalışanlarınız tam olarak ne yapılacağını bilmediğinizi fark ederseniz, sorularınız varsa veya bazı şeyleri anlamadıysanız, harekete geçin ve işletmenizden sorumlu bir yetki merkezinden danışmanlık alın.



Bu bilgileri şu adreste bulabilirsiniz:
www.bgn.de,
Shortlink 383

1

Cildin tahrişi

Çalışma koşullarına bağlı olarak cildin hasar görmesi otelcilik/lokanta işyerleri ve mutfak işletmelerinde önemli bir rol oynar. Sık sık el yıkamaya ve dezenfekte etmeye, belli durumlarda eldiven kullanmaya ve ıslak bölgelerde çalışmaya rağmen cildin tahrişi ve hasar görmesini önlemek mümkündür.

Cildiniz sizi hasar verici bir çok dış etkiden korur ve cilt tahrişi çok çeşitli şikayetlere yol açabilir. Cilt tahrişinin nedenleri de çok çeşitlidir.

Cildimiz önemli işlevlere sahip bir organımızdır

Cilt vücudumuzun kurumasını önleyen, vücudun koruyucu kılıfıdır ve dış etkilere karşı doğal bir kalkan oluşturur. Soğuk, sıcak, baskı, çarpma gibi dış etkileri yumuşatır ve belirli bir dereceye kadar kimyasal maddelerin ve mikropların vücuda girmesini önler. Güneş ışığının da yardımı ile ciltte D vitamini oluşur. Cilt duyu organlarımızdan biridir, onun vasıtasıyla acı, ısı ve dokunmayı hissederiz.

Sağlıklı bir cilt çok önemlidir

Sağlıklı bir cilt hijyene katkı sağlayacaktır.:

- Sağlıklı bir cilt hafif asitik olup pH değeri 5,5 tur. Bu sayede bir çok hasar verebilecek mikrobun üremesi önlenmiş olur.
- Kuru ve çatlak bir ciltte ise bu savunma işlevi bozulur. Hasarlı ciltten mikroorganizmaları uzaklaştırmak daha zordur.
- Cildin ağır hasarlı olması durumunda gıda maddeleri alanında artık ellerle çalışmak mümkün olmaz.

Bunların dışında cilt hastalıkları sıklıkla uzun sürer ve etkilenen kişilerde işgücü kaybına bağlı yüksek maliyetler de dahil olmak üzere artan stres ve gerginliğe neden olur. Önleyici uygulamalar vasıtasıyla cilt hastalıklarından kaçınmak mümkündür.

Cilt rahatsızlıklarında şikayetler

Sağlıklı bir cilt için en üst tabakanın bozulmamış olması çok önemlidir. Epiderm olarak adlandırılan bu en üst tabaka, yaklaşık sadece 1/10 mm. kalınlığında olup bu bir sayfa kağıdın kalınlığına denk düşmektedir

Cilt rahatsızlıklarında çeşitli şikayetler ortaya çıkabilir – örneğin:

- Derinin kızarması
- Derinin kaşınması
- Nodüller ve/veya kabarmalar
- Ter veya kepeklenme
- Pürüzlü ve/veya çatlamış deri

Sizin meslek dalınızda yoğunlukla eller ve kolların alt kısmındaki cilt etkilenir.

Aşağıdaki örneği düşünün:

Mutfak yardımcınız tencereleri yıkıyor. İşini aşağı yukarı bir saat sürüyor. Bulaşığın sonunda mutfak yardımcınızın elleri kızanıyor ve şişiyor. Bir süre sonra çalışanın ellerini nasıl sürekli kaşıdığını gözlemliyorsunuz.



Dikkat: Bu şikayetler doğrudan yapılan işle bağlantılı olabilir. Harekete geçin.

Otel/lokantacılık işyerlerindeki cilt hasarlarının nedenleri

Islak çalışmalar bu iş dalında cilt için en sık ortaya çıkan tehlikedir. Cildin en üst tabakası olan keratinli tabaka şişer, cilt yağı ve cildi nemli tutan faktörler kaybolur ve cilt kurur. Islak çalışma sadece ellerin doğrudan suyun içerisinde olması demek değildir. Islak çalışma ellerin sık sık daha doğrusu yoğun bir şekilde temizlenmesi gerektiği durumları da kapsar.

Cildiniz şunlarla da aşınacaktır:

- Cildi tahriş edecek malzemelerin kullanılması. Örneğin: Deterjan ve dezenfektan, asitler, eriyikler, kireç çözücüler, yağ çözücüler ve metal temizleme maddeleri.
- Alerjileri tetikleyebilecek protein, kauçuk içeren maddeler, koku veya boya maddesi kullanılması
- Aşırı ısı veya soğuk

İşyerlerinde ellerin temizlenmesi sırasında bir çok hata yapılmaktadır. Çoğunlukla abartıya kaçılır. Ellerin temizlenmesi için su yeterli olmasına rağmen sabun kullanılır. "Kombi karışımlar" (hem temizleyen hem dezenfekte eden) kullanımından vazgeçiniz. Ellerinizi kirli değilse el dezenfektanı yeterlidir. Dezenfektan görece olarak el yıkamaya göre daha çok cilt dinlendirici bir özelliğe sahip olup mikropları azaltmada daha etkilidir.

Ellerinizi gerektiği kadar esaslı ve mümkün olduğunca dikkatli temizlenmesini sağlayın.

Cildin tahriş olmasına karşı neler yapabilirsiniz:

- Kirliliğin derecesine göre özel geliştirilmiş yumuşak bir temizleyici
- Çalışmaya başlamadan önce ve çalışma sırasında düzenli olarak yiyecek maddeleriyle kullanılması uygun görülen bir el koruyucu ile ellerin kremlenmesi.
- Sıvı geçirgenliğine karşı korumalı eldivenler gerektiği kadar uzun ve mümkün olduğunca kısa süre takılmalıdır. Üreticinin önerilerini uygulamaya özen gösterin.
- Kombi karışımlar (dezenfektan sabun) kullanmayın. Bunlar cildi daha çok tahriş eder, ayrıca dezenfektanın etkisini göstermesi için öngörülen süreye genellikle uyulmamaktadır.
- El dezenfektanları tek olarak kullanılıncı cilt için yıkamaktan daha az tahriş edicidir ve mikropların azalmasını sağlar.
- pH nötr sıvılar (pH değeri 5,5 olan) önerilmektedir.
- İşten sonra ve uzun molalardan önce cilt bakım malzemeleri kullanılmalı. Bununla cilt bariyerinin tekrar canlandırılması sağlanır.

Patates salatası gibi yapıldıktan sonra ısıtılıp kızartılan ürünler personel ve işyeri hijyeni açısından daha sıkı önlemler gerektirir. Her iki alan için de aynı hijyen programını uygulamak anlamlı değildir. Daha sıkı hijyen kurallarının olduğu yerlerde cilt daha fazla tahriş olur.

✓ **Doğrusu şudur:**

Hangi hijyen programının yeterli olacağını kontrol edin. Cilt koruma uygulamaları için aşağıdaki sırayı takip edin.

- Yedek malzeme olarak örneğin daha az agresif olan deterjanları tercih edin.
- Ciltle temastan koruyacak ya da teması azaltacak işlemleri uygulayın.
- Koruyucu eldiven kullanın. Islaklıktan korunmak için sıvı geçirgenliğine karşı koruması olan eldivenleri sadece gerektiği kadar uzun ve mümkün olduğunca kısa süre kullanın ve içine pamuklu eldiven takın.
- Aynı zamanda cildi koruma özelliği de olan yumuşak bir cilt temizleme malzemesi ve cilt bakımını da tedarik edin ve bu malzemelerin kullanılmasını sağlayın.

İşletmede cilt hasarlarının meydana çıkıp çıkmadığı, çıktıysa hangi hasarların ve hangi malzemeyle temasın söz konusu olduğu risk değerlendirmesi yoluyla soruşturulmalıdır. Buna uygun önlemler belirlenmelidir.

Aşağıdaki sorular için işyeri hekimiliğinden öneri alın:

- İşletmemde cilt için koruma uygulamaları gerekli midir?
- Bu cilt koruma uygulamaları nelerdir?
- Hangi malzemelere ihtiyacım var ve bunları nasıl kullanmalıyım?

Islak çalışma için devam edersek

- Düzenli olarak iki saatten fazla ıslak çalışma durumunda bir işyeri hekimi tarafından önleyici tıbbi destek sunulmalıdır.
- dört saat ve daha fazla ıslak çalışma durumunda bu bakım zorunludur.

Eğer siz veya çalışanlarınızda şikayetler ortaya çıkar veya ciltte değişiklik olursa, mutlaka yöresel yetki merkezi işyeri hekimleri tarafından danışmanlık almalısınız. Bu durumlarda her zaman hızlı davranılmalıdır. Cilt hastalıkları başlangıçta oldukça hızlı ve basit ilaçlarla başarılı bir şekilde tedavi edilebilir. Uzun sürdüğü durumlarda rahatsızlıklar kolaylıkla kronik hale gelebilir.

İşyeri hekimleri işletme kaynaklı şikayetlere neden olan şeyleri takip ederler ve size bu nedenleri nasıl bertaraf edeceğinize dair tavsiyeler verirler. Cilt doktorları ortaya çıkan hastalık ve hasarları tedavi ederler. Cilt hastalıkları ve mesleki faaliyetler arasında bir bağlantı gördüklerinde BGN'e bir cilt doktoru raporu gönderilir. BGN konu ile ilgili süreci yönetecek ve size özel yardım sunacaktır.

Bunlara dikkat ederseniz, çalışanlarınızın ciltlerinin sağlıklı kalmasına katkıda bulunacaksınız.



Konu ile ilgili (örneğin, cilt tahrişi güvenlik kontrolü, örnek cilt koruma ve hijyen planı) daha fazla online bilgi: www.bgn-branchenwissen.de



www.bgn.de,
"Themenseite Hautschutz"

2 İskeletin tahribi

İskelet insan vücudunun iskelesidir. Kemiklerden oluşur. Kaslar (yürüme, koşma, hareket etme gibi) hareketleri yapmaya hizmet ederler. İskelete yük binmesi tüm vücutta rahatsızlık veren ağrılara neden olabilir.

İnsanların yaklaşık %8 i kronik sırt ağrısından muzdariptir. İnsanların sadece %20 si ağrısız yaşamaktadır. Sırt sorunları ve ağrıları son yıllarda halk arasında bir numara olmuştur.

İskelete yük binmesi nedeniyle oluşan ağrılar Sizin veya çalışanlarınızın şikayetleri varsa, yani ağrı hissediyorlarsa harekete geçin. Ağrılar şuralarda olabilir:

- Ensede
- Omuz bölgesinde
- Kol ve el bileklerinde
- Sırtta
- Kalçada
- Diz ve ayak bileklerinde
- Ayaklarda

Ağrılar zaman zaman ortaya çıkabilir, örneğin ağır kaldırdığınızda. Ama sürekli de var olabilirler. Ağrılara dayanmaya çalışmayın, bunun yerine işyerinizden sorumlu yetki merkezinin işyeri hekimine durumunuzu açıklayın. Bu bilgileri şu adreste bulabilirsiniz:

www.bgn.de, Shortlink 383

Çalışma ortamınızdaki faaliyetleriniz sırtınız ve kaslarınızdan çok şey talep eder: Gıda maddelerinin, içeceklerin ve ağır iş aletlerinin kaldırılması ve taşınması sırtınız ve ona bağlı sırt kaslarınız için büyük bir yük getirecektir.

Aşağıdaki örneği düşünün:

Bir iş arkadaşınızla buluşuyorsunuz. İşyeriniz ve sırtınızla ilgili son zamanlarda ortaya çıkan şikayetleriniz hakkında konuşuyorsunuz. Arkadaşınıza günlük iş hayatınızı anlatıyorsunuz ve sizinkine benzer faaliyetleri olan iş arkadaşınızın sırt ağrısı çekmeden bu işlerin üstesinden geldiğini öğreniyorsunuz.

! Dikkat: Bu tepki yanlış olabilir. Harekete geçin ve işyeriniz için sorumlu olan yetki merkezinin işyeri hekimi ile bu konuyu konuşun. Bu bilgileri şu adreste bulabilirsiniz: www.bgn.de, Shortlink 383

Ağrılara karşı önlemler

Otel/lokantacılık işyerlerinde iskeletin yüklenmesi nedeniyle oluşan ağrılara çözüm olması için uygulanabilecek bazı etkili yöntemler vardır..

✓ Doğrusu şudur:

- Kendinizi ve vücudunuzu çok iyi gözlemleyin. Değişiklikleri fark edin.
- Şikayetlerinizin sadece işyerinizde ve belirli faaliyetlerde mi yoksa boş zamanlarınızda ve yüklenme olmadığında da mı ortaya çıktığını kontrol edin. Sizin kendi vücudunuzun yük kapasitesinin diğer insanların yük kapasiteleri ile eşit olmayabileceğini düşünün.
- Yük kaldırırken sırtınızı dik tutun, dizleriniz hafif kırık ve bacaklarınız ayrı olsun. Topuklarınız yere sağlam bassın.
- Yükü vücudunuza yakın tutun ve yavaşça dizleriniz üzerinden doğrulun.
- Yük kaldırırken ve elinizde hareket ettirirken vücudunuzun üst kısmını döndürmemeye dikkat edin.
- Taşıma sırasında yürürken daima dik durun.
- Tek taraflı yüklenmeden korunmak için yükleri iki kolunuz ile taşıyın.
- Ağır yükleri kaldırırken ve taşıırken taşıma arabası, katlanabilir el arabası veya asansör gibi taşımaya yardımcı araçlar kullanın.
- Harekete geçin ve işyerinizden sorumlu olan yetki merkezinden bir işyeri hekimi ile konuşun. Bir kişinin ne kadar yük kaldırabileceği, iskelet veya kaslarında ağrı olup olmaması kişiden kişiye çok değişiklik gösterir. Bunda birçok şey rol oynayabilir: Kronik hastalıklar, vücut kondisyonu, yaş, vücut yapısı, stres ve heyecan, iş akışı ve görevler ve daha birçok şey. Bazıları kendine daha fazla güvenir, bazıları daha az. Bu yüzden maksimum taşınacak ağırlıkları belirlemek zordur.

Her durumda şunlardan kaçının:

- Ayakta dururken ve birşeyler taşıırken uygun olmayan duruşlardan, örneğin eğer ocak başında sürekli hafif eğik bir şekilde duruyorsanız veya çalışma masası çok alçak/yüksek ise.
- Düzenli olarak ağır yükleri, örneğin dolu bira fıçıları ve içecek kasalarını kaldırmak ve taşımak

Aşağıdaki örneği düşünün:

Mutfağınızda iki tane çalışanınız var. İkisi de aşağı yukarı aynı uzunluk ve ağırlıkta. Bu iki çalışandan daha genç olanı ağır yükleri tek koluyla taşıdığına sık sık sırt ağrısından şikayet ediyor. Diğerinden ise henüz hiç şikayet duymadınız. Daha genç olanın şikayetlerine dikkat etmemeye karar verdiniz.

! Dikkat: Bu davranış yanlıştır. Harekete geçin ve bir işyeri hekiminin görüşünü alın.

Şikayetlerin ortaya çıkış şekline dikkat edin. Eğer siz veya çalışanlarınızın şikayetleri varsa yani ağrı hissediyorsanız her durumda harekete geçin..

Bütün bunlara dikkat ederseniz, siz ve çalışanlarınız güvenli olarak çalışabilirsiniz.

3 Solunum yollarının tahrişi

Tıkalı burun, öksürük, boğazda kaşıntı veya tahriş olmuş gözler doğrudan doğruya mutfak işletmesi veya otel/lokantacılık işyerleri ile bağlantılı bir hastalığın habercisi olabilir. Bunlar ve diğer şikayetler solunum yollarının tahriş olduğunun belirtisidir ve farklı nedenleri olabilir. Bu şikayetler sizin iş faaliyetlerinize bağlı olabilir ama olmayabilir de.

Muhtemelen iş faaliyetlerinizle bağlantılı tipik şikayetler şunlar olabilir:

- Tıkalı veya akan burun
- Karıncalanma, kaşınma veya burunda, gözde ya da boğazda yanma
- Kızarmış veya yaşaran gözler
- Boğazda kaşıntı
- Sık sık öksürük, muhtemelen balgamlı
- Nefes darlığı

Şikayetlerin ortaya çıkışına dikkat edin.

Şikayetlerin çoğuna mutfak ortamındaki havada nefes alırken solunum yollarını tıkayan ya da tahriş eden maddeler neden olmaktadır.

- Genelde mesleğinizi icra ederken veya
- Mesleğinizi icra ederken kötüleşen şikayetleriniz olur olmaz işyeri hekimine durumunuzu açıklayın ve tavsiyelerini alın.

Şikayetleri ne zaman hissediyorsunuz, buna dikkat edin. Eğer şikayetleriniz çalıştığınız ortamdan kaynaklanıyorsa, tam da o zorlayıcı faaliyeti icra ederken meydana geliyorlardır.

Aşağıdaki durumu düşünün:

Uzunca bir süredir sosis pişirdiğiniz zaman boğazınızda gıcık şeklinde öksürük veya kaşınma olduğunu fark ediyorsunuz. Başka faaliyetler sırasında boğazınızdaki bu öksürük ve kaşıntıyı hissetmiyorsunuz. Bu şikayetlerinizi dikkate almıyorsunuz..

! Dikkat: Bu şikayetlerin doğrudan yaptığınız iş ile bağlantısı olabilir, harekete geçin.

Solunum yolları şikayetleri – ne yapılmalı?

Otel/lokantacılık işyerlerinde solunum yollarının tahriş olmasına karşı aşağıdakiler yapılabilir:

✓ Doğrusu şudur:

- Kendiniz ve vücudunuzu dikkatlice gözleyin. Tüm değişiklikleri dikkate alın.
- ÜŞikayetlerinizin sadece çalışırken mi meydana geldiğini yoksa boş zamanlarınızda mı ortaya çıktığını kontrol edin.
- Eğer şikayetleriniz hemen hemen sadece çalıştığınız zaman ortaya çıkıyorsa veya zaten var olan hastalıklarınız çalışırken daha da kötüleşiyorsa, sizin işyerinizden sorumlu bir yetki merkezinin işyeri hekimine başvurmalsınız.

Günümüzde bir çok kişinin her tür çiçek polenine karşı alerjisi vardır. Eğer saman nezlesinden muzdaripseniz, şikayetleriniz işyeri dışında da devam edecektir. Doğrudan yaptığınız iş ile bağlantılı olmayan bu şikayetler, mesleki faaliyetleriniz sırasında daha da kötüleşebilir. Örneğin işyerinizde buhar soluyorsanız bu durumda özellikle daha da hassas olabilirsiniz. Mutfakta yemeklerin hazırlanması sırasında kullanılan elektrikli ve gazlı aletler ile bulaşık makineleri yüzünden oluşan ısı, sizin saman nezlesi şikayetlerinizi artırabilir.

Aşağıdaki örneği düşünün:

Uzun zamandır saman nezlesinden muzdaripsiniz. Çalıştığınız mutfak genellikle çok sıcak ve hava da oldukça nemli. Şikayetleriniz daima mutfakta olduğunuz zaman evde olduğunuzdan daha fazla.

! Dikkat: Harekete geçin ve sizin işyerinizden sorumlu yetki merkezinden bir işyeri hekimi ile görüşün.

✓ Doğrusu şudur:

- Şikayetlerinizin artıp artmadığını ve ne zaman arttığını dikkatlice gözlemleyin.
- Çalıştığınız mutfakta iyi bir havalandırma sisteminin olmasını sağlayın. Yağ buharları ve gazlı aletlerden çıkan kirli havanın mümkün olduğunca ortam havasına karışmamasının sağlanması gerekmektedir.

Mutfakta havalandırma ve temizlik için özel önlemler

Mutfakta solunum yolları ile ilgili şikayetlerin azaltılması için havalandırma ve temizliğin yanı sıra başka şeyler de yapabilirsiniz. İşletmenizde kimsenin şikayeti olmasa, siz ve sizin dışınızda yalnız bir kişinin şikayetleri bile olsa, lütfen harekete geçin ve işyeri hekimi tarafından danışmanlık alın.

Aşağıdaki örneği düşünün:

Çalışan elemanınız akşamları fırını temizliyor. Üzerinde aşağıda gösterilen şu açıklamalar olan bir deterjan kullanıyor: Temizliğe başlamadan önce iş daha hızlı yürüsün diye fırını ısıtıyor. Deterjanı püskürttüğünde küçük bir buhar bulutu oluşuyor. Akabinde çalışanınız hemen öksürmeye başlıyor

! Dikkat: Solunum yollarının tahrişi çok yüksektir, çalışanın şikayetleri ortaya çıkmaktadır, harekete geçin ve bir bilene danışın.

✓ Doğrusu şudur:

- Diğer daha az tehlikeli temizlik maddelerini araştırın ve mümkün olduğunca üzerinde tehlikeye işareti olmayan temizlik malzemelerini kullanmaya karar verin.
- emizlik malzemesinin güvenlik uyarılarına (kullanılacak doz, kullanım alanı, deri ve solunum korunması gibi) kesinkes uyun.
- Aletleri temizlik öncesi ve sırasında ısıtmayın. Isıtma esnasında şikayetlere yol açabilecek güçlü buharlar meydana gelebilir.

Bunun için "İklim ve Tehlikeli Maddeler" bölümündeki açıklamalar ile de karşılaştırın.

Bunlara dikkat ederseniz, siz ve çalışanlarınız sağlığınız konusunda daha bilinçli çalışırsınız.



GHS etiketine göre tehlikeli madde sembolleri

İKLİM VE TEHLİKELİ MADDELER

1. Mutfakta iklim ve hava
2. Soğuk hava deposunda hava akımı oluşumu
3. İş ortamında ısı değişiklikleri



İklim ve tehlikeli maddeler

Aşçılar işleri gereği genellikle sıcağa, ısı değişikliklerine, cereyana ve mutfak buharına maruz kalırlar. Lütfen bununla ilgili olarak "cilt, iskelet ve solunum yollarının tahribi" bölümünü okuyun.

Temizlik maddelerinin kullanımı sırasında sağlığa zararlı buharlar meydana gelebilir. Bu buharlar herşeyden önce temizlik malzemesi ılık veya sıcak mutfak aletlerinin üzerine püskürtüldüğü ya da sürülerek dağıtıldığı zaman ortaya çıkar. Mutfağın ve mutfak aletlerinin temizliği sırasında aletlerin soğutulmuş olmasına ve işletmede havalandırmanın çalışıyor durumda olmasına dikkat etmelisiniz.

Gıda maddeleri ve içeceklerin soğutulması için gastronomi işyerlerinde içine girilebilen soğuk hava depoları vardır. Bu soğuk hava depoları kilitlenebilir olduğu için kapılarının her zaman içeriden açılabilir olması gerekmektedir. Çıkış yolu karanlıkta ışık veren etiketler sayesinde kolayca bulunabilmelidir.

B İ L G İ

Aşağıdaki açıklamaları okuduğunuzda güvenli ve hızlı karar verebilirsiniz:



İşletmemizde herşey yolundadır.

veya:



Danışmanlık ihtiyacımız var.



Konu üzerinde çalışırken siz ve çalışanlarınız tam olarak ne yapılacağını bilmediğinizi fark ederseniz, sorularınız varsa veya bazı şeyleri anlamadıysanız, harekete geçin ve işletmenizden sorumlu bir yetki merkezinden danışmanlık alın.



Bu bilgileri şu adreste bulabilirsiniz:
www.bgn.de,
Shortlink 383

Soğuk hava deposu ve dondurucularda bulunan tipik sağlık tehlikeleri şunlardır:

- Soğuk hava depolarında hava sirkülasyonu nedeniyle oluşan hava akımı
- İş ortamında ısı farklılıkları, mutfak ile soğuk hava deposu arasındaki gibi

Siz ve çalışanlarınızın dikkat etmesi gereken bazı hususlar vardır. Aşağıdaki açıklamalar size işletme sahibi olarak danışmanlık ihtiyacınızın olup olmadığına kendinizin karar vermesinde yardımcı olacaktır.

1 Mutfakta iklim ve hava

Siz veya çalışanlarınızın mutfağınızdaki iklim ve havayı "kötü, boğucu ya da iyi" olarak tarif etmesi, nem, mutfak havalandırmasının kalitesi ve her bir kişinin tek tek kişisel değerlendirmeleri gibi nesnel şeylere bağlıdır.

Aşağıdaki örneği düşünün:

Elemanlarınızın yemek pişirdiği ve kızartma yaptığı mutfığa geliyorsunuz. İçerideki havayı kötü buluyorsunuz. Mutfaktaki buharı aslında yemek yenen bölümde bile fark etmişsiniz. Ve herhangi bir müdahale yapmadan mutfığı tekrar terk ediyorsunuz.

❗ **Dikkat:** İklim ve hava olması gerektiği gibi değil. Bu durum sağlık açısından birtakım risklere yol açabilir.

✅ Doğrusu şudur:

- Yeterli olmayan havalandırma çalışanlarınızın yemek kokuları nedeniyle rahatsız olmasına yol açacaktır. Mutfağınızdaki havalandırmayı kontrol ettirin.
- Mutfak aletlerinin etrafa yaydığı ısı ve kötü bir havalandırma mutfağınızda sıcaklıktan kaynaklanan rahatsızlığı arttıracaktır. Siz ve çalışanlarınız bu artan sıcaklık yüzünden oluşan rahatsızlığa maruz kalırsınız. Mutfakta çalışma sırasında daha fazla içecek (verilen bilgiye göre günde dört litreden fazla sıvı) tüketilip tüketilmediğine dikkat edin.
- Çalışır haldeki havalandırmanın cereyan yaptığını mı hissediyorsunuz? Harekete geçin ve danışmanlık alın.

Aşağıdaki durumu düşünün:

Mutfağınızdaki aletlerin yerlerini değiştiriyorsunuz. Ocak doğrudan ızgaranın yanında bulunuyor. Bu yüzden aşçınız ocakta pişirirken sıcak ızgara doğrudan aşçınızın arkasında kalıyor. Ve bundan dolayı aşçı daha fazla terlemekten ve gözlerinin yanmasından şikayet ediyor.

❗ **Dikkat:** İklim ve hava olması gerektiği gibi değil. Bu durum sağlık açısından birtakım risklere yol açabilir.

✅ Doğrusu şudur:

- Izgara ve ocak olmak üzere bu her iki mutfak aleti de etrafa ısı yayar. Elemanlarınız iki alet arasında çalışırlar ve bu iki aletten yayılan sıcaklığa maruz kalırlar. Bu aletlerden birisini başka bir yere yerleştirip yerleştiremeyeceğinizi kontrol edin. Eğer bu mümkün değil ise, aletlerin arasındaki mesafeyi arttırmaya çaba gösterin ki çalışanlarınızı etkileyen sıcaklık azaltılabilsin.
- Çalışanlarınızın şikayetlerinin yaptıkları işlerle ve iş yerindeki farklı faaliyetlerle bağlantılı olup olmadığını kontrol edin.
- Protein içeren ürünlerin (et gibi) ısıtılması sırasında gözler ve solunum yollarında tahriş olabilir. Mutfağınızın havalandırmasını kontrol edin. Buhar eksiksiz olarak orta veya duvar davlumbazları tarafından tutularak dışarı atılmalıdır. Kömürlü ızgaraların kullanılması durumunda ise havalandırma özel olarak çok önemlidir.
- Mutfağınızdaki aerosol ayırıcıyı (yağ filtresi) düzenli olarak kontrol edin ve temizleyin. Sadece temiz filtreler tam olarak işlevlerini yerine getirebilirler.

2 Soğuk hava deposunda hava akımı oluşumu

Hava dolaşımı sayesinde mekanlar hızlı ve etkili bir şekilde soğutulur. Bu nedenle cereyan oluşabilir. Bu problemi çözmek teknik olarak zordur. Soğuk hava deposunda çalıştıktan sonra ense tutulması bunun sonucu olabilir.

- Sağlıkla ilgili riskleri azaltabilmek için kolay değiştirilebilir kıyafetler kullanın. Bunlar sizi özellikle terli olduğunuz ve soğuk hava deposunda olmanız gerektiği zaman soğuktan koruyacaktır. Bu giysileri soğuk hava deposu kapısının hemen yanında bulundurun ki her zaman ulaşmanız kolay olsun.
- Soğuk hava deponuzda siz ya da çalışanlarınız bir hava akımı problemi fark ettiğinde, harekete geçin ve bir bilene danışın.

Çalışanlar nemli ya da ıslak ayakkabılarla soğuk hava deposuna girdiklerinde ayakkabı tabanında birden oluşabilecek donma nedeniyle kayıp düşme tehlikesi çok yüksektir.

Her iki durumda da işveren olarak hiç tereddüt etmemelisiniz: Şikayetler, kazalar ve ramak kala kazalar doğrudan yapılan işle bağlantılı olabilir. Harekete geçin ve bir bilene danışın.

Eğer bunlara dikkat ederseniz, siz ve çalışanlarınız güvenli bir şekilde çalışabilirsiniz.

3 İşyerinde ısı değişiklikleri

Vücudu şiddetli ısı farklılıklarından koruyabilmek için, soğuk hava deposuna girişlerde rahat değişebilir koruyucu kıyafetlerin kullanılması uygundur. Soğuk hava deposu içinde kalınan süreden kaçınmak daha doğrusu bu süreyi kısaltmak için soğuk hava deposunda bulunan donmuş ürünlerin günlük ihtiyacı karşılayacak kısmı mutfakta depolanabilir. İş yerinde ocak ile soğuk hava deposu arasındaki ısı farkı oldukça büyüktür. Bu fark örneğin romatizmal hastalıklar gibi sağlığa zarar verecek durumlara yol açabilir



Konu ile ilgili daha fazla online bilgi: www.bgn-branchenwissen.de, "Havalandırma/iklim"



Konu ile ilgili daha fazla online bilgi: www.bgn-branchenwissen.de, "Tehlikeli maddeler, iklim"

B İ Ç A K

1. Bıçağın düzgün bir şekilde bırakılması
2. Keserken dikkatin dağılması
3. Bıçakların saklanması
4. Bıçakların kullanımı ve temizlenmesi

Bıçak

Bıçaklar otel/lokantacılık sektöründeki tüm işyerlerinde salam, et, kümes hayvanları, sebze ve buna benzer şeyleri kesmek için kullanılan bir iş aletidir. Mutfaktaki bir çok kaza kesme ve batma yaralanmaları olarak gıda maddelerinin kesilmesi ve bunlarla çalışırken meydana gelir. BGN mutfaktaki çoğu kazanın bıçakların düzgün bir şekilde kullanılmaması ve saklanmaması nedeniyle olduğunu ortaya çıkartmıştır.

Siz ve çalışanlarınız nerelere dikkat edilmesi gerektiğini bilerseniz bıçakların neden olduğu kaza ve yaralanmalardan kaçınabilirsiniz. Aşağıdaki açıklamalar size işletme sahibi olarak danışmanlık ihtiyacınız olup olmadığı konusunda kendi kendinize karar vermenizde yardımcı olacaktır.

B İ L G İ

Aşağıdaki açıklamaları okuduğunuzda güvenli ve hızlı karar verebilirsiniz:

✓ **İşletmemizde herşey yolundadır.**

veya:

👤 **Danışmanlık ihtiyacımız var.**

🔗 Konu üzerinde çalışırken siz ve çalışanlarınız tam olarak ne yapılacağını bilmediğinizi fark ederseniz, sorularınız varsa veya bazı şeyleri anlamadıysanız, harekete geçin ve işletmenizden sorumlu bir yetki merkezinden danışmanlık alın.



Bu bilgileri şu adreste bulabilirsiniz:
www.bgn.de,
Shortlink 383

Lütfen şuna daima dikkat edin: İşletme sahibi olarak siz çalışanlarınızı güvenli bıçak kullanımı konusunda bilgilendirmelisiniz.

1 Bıçağın düzgün bir şekilde bırakılması

Aşağıdaki örneği düşünün:

Gulaş yapmak üzere eti hazırlamak istiyorsunuz. Bıçağınızı kesme tahtası üzerine bırakarak eti almak için soğuk hava deposuna gidiyorsunuz. Et ile birlikte geri döndüğünüzde birileri size çağırıyor. Eti aceleyle kesme tahtası ve orada duran bıçağın üzerine bırakıyorsunuz. Daha sonra ete uzanıyor ve elinizi kesiyorsunuz.

⚠ **Dikkat:** Kaza olasılığı çok yüksek, bu davranış yalııştır.

✓ **Doğrusu şudur:**

- Bıçağın üzerine herhangi bir ürün veya nesne bırakmayın.
- Bıçağı dikkatsiz bir şekilde bırakmayın, açık bıçak bloğu kullanın.

2 Keserken dikkatin dağılması

Aşağıdaki örneği düşünün:

Aşçı ve çırağı dip dibe duruyor ve sebze doğruyorlar. İkisi de çok konsantre çalışıyor. Birdenbire aşçının yarın için hazırlaması gereken bir sipariş olduğunu ve onun bunu unuttuğunu hatırlıyorsunuz. Yüksek sesle ona sesleniyorsunuz. Aşçı ürküp bir an yerinden sıçırıyor, düşünmeden dönüyor ve çırağını bıçakla yaralıyor.

❗ **Dikkat:** Kaza olasılığı çok yüksek, bu davranış yanlıştır.

✅ **Doğrusu şudur:**

- O anda bıçak ile çalışan elemanların dikkati hiçbir şekilde dağıtılmamalıdır. Çalışanların refleks olarak tepki verebileceği veya onları ürkütebilecek şekilde seslenmekten kaçının. Kesme işlemi sırasında konsantrasyon çok önemlidir.
- İki çalışma alanı arasında yeterince güvenli mesafe bırakmaya dikkat edilmeli. Bu mesafe dönme durumlarında kimsenin bıçakla yaralanmaması için yeterli büyüklükte olmalıdır.

3 Bıçakların saklanması

Aşağıdaki örneği düşünün:

Aşçı salam tabağını domates ile de süslemek istiyor. İki tane domates alıyor ve bıçak çekmeceğinde bir bıçak arıyor. Çekmecede yapacağı işe uygun bir bıçak bulup elini attığında elini kesiyor.

❗ **Dikkat:** Kaza olasılığı çok yüksek, bu davranış yanlıştır.

✅ **Doğrusu şudur:**

- Bıçaklar güvenli bir şekilde saklanmalıdır.
- Bıçaklar mutfak önlüğüne, dağınık bir şekilde çekmece içine ve pencere kenarlarına veya benzeri yerlere konmamalıdır.
- Bütün bıçakları temizlenmiş bir şekilde uygun saklama koşullarında örneğin bıçak kılıfı, içinde çatal kaşık düzenleyicisi bulunan bıçak çekmececi, mıknatıslı bantlar ve bıçak kutularında güvenli olarak muhafaza edin.

Eğer mıknatıslı bantların yerleştirilmesi, bıçak çekmecelerinin güvenli yerleştirilmesi ve diğerleri konusunda sorularınız var ise harekete geçin.

4 Bıçakların kullanımı ve temizlenmesi

Doğru vücut duruşu yanlış duruşa ve buna bağlı sırt problemlerine engel olur. Ayarlanabilir kesme tahtası yüksekliği ile çalışanlar çalışma yüksekliğini kendi vücut ölçülerine göre münferit olarak ayarlayabilirler. Bıçaklar yapılarına göre değil, şef bıçağı, ekmek bıçağı gibi kullanım amaçlarına göre ayrılırlar: Bıçağın sapı her zaman öyle olmalı ki elde tutulduğu zaman tam olarak kavranabilmeyi garanti etmeli. Keserken elin bıçağın sapından kayması, tasarım ve bıçak sapının üst yüzeyi tarafından engellenmeli. Bıçakla güvenli bir çalışma kesimin "doğru keskinlik" ile yapılmasını gerektirir. Kör bıçaklarla daha fazla güce ihtiyaç olur ve bununla birlikte kaza riski artar. Bıçak elinizde iken ucu aşağıyı gösterir şekilde tutulmalıdır. Bir bıçak başka bir kişiye verilecek ise bıçağın sivri ucu gene aşağıya bakmalıdır. Her iki kişi de bıçağı birinden diğerine geçirirken asla keskin tarafından değil, sapından tutulmalıdır. Eğer bıçak elinizden kayıp yere düşerse: Sakın yakalamaya kalkmayın. Tutmaya çalıştığınızda yaralanma riski çok yüksektir.

Aşağıdaki örneği düşünün:

Aşçı işi bittikten sonra bıçağı temizler. Elinde bulunan ıslak bir bezle bıçağı boydan boya çekerek siler.

❗ **Dikkat:** Kaza olasılığı çok yüksek, bu davranış yanlıştır.

✅ **Doğrusu şudur:**

- Bıçağı temizlemek istiyorsanız, temizlik fırçası kullanın.
- Temizleme işlemi bıçağın keskin olmayan tarafından başlar ve bıçak ucunda biter, böylelikle bıçağın keskin tarafı vücuttan uzak tutulmuş olur.
- İş ortamları gelen geçen insanların bıçak yüzünden tehlikeye düşmeyeceği şekilde düzenlenmelidir.

Bunlara dikkat ederseniz, siz ve çalışanlarınız daha güvenli olarak çalışabilirsiniz.



Konu ile ilgili daha fazla online bilgi: www.bgn-branchenwissen.de, „Risksiz kesme“



KIZARTMA

1. Yüksek sıcaklıktan korunma: Fritöz
2. Yüksek sıcaklıktan korunma: Wok tava
3. Yağların güvenli boşaltılması ve taşınması
4. Yanıktan, haşlanmadan korunma
5. Yangın durumunda önlemler

Kızartma

Fritözler ve wok tavalar gıda maddelerinin sıcak yağ içinde kızartılması için kullanılırlar. Bu pişirme işleminde yiyecekler, örneğin patates kızartması veya börekler yaklaşık 175 °C sıcaklığında bol miktarda yağın içinde kızartılırlar. Yağın yüksek sıcaklığı dolaşısıyla sıcak yüzeylerin tutuşması ve kızgın yağ nedeniyle haşlanma meydana gelebilir. Kazalar kızartma esnasında blok margarin ilave edilmesi, kızgın yağda kızartma, margarin ya da kızartma yağını dökme ve temizlik ve bakım çalışmaları sırasında meydana gelmektedir. Ama aynı zamanda yağın çok kızması veya kızgın yağa su dökülmesi yoluyla ile oluşan yağ yanıkları ve haşlanmalar da sayılabilir.

Yanıkların neden olduğu kazalardan, fritöz ve wok tava kullanırken olan haşlanmalardan, eğer nelere dikkat etmeniz gerektiğini bilerseniz kaçınabilirsiniz. Aşağıdaki açıklamalar size işletme sahibi olarak danışmanlık ihtiyacınız olup olmadığı konusunda kendi kendinize karar vermenizde yardımcı olacaktır.

B İ L G İ

Aşağıdaki açıklamaları okuduğunuzda güvenli ve hızlı karar verebilirsiniz:

✓ **İşletmemizde herşey yolundadır.**

veya:

👤 **Danışmanlık ihtiyacımız var.**

🔗 Konu üzerinde çalışırken siz ve çalışanlarınız tam olarak ne yapılacağını bilmediğinizi fark ederseniz, sorularınız varsa veya bazı şeyleri anlamadıysanız, harekete geçin ve işletmenizden sorumlu bir yetki merkezinden danışmanlık alın.



Bu bilgileri şu adreste bulabilirsiniz:
www.bgn.de,
Shortlink 383

Haşlanma şu şekilde meydana gelir:

- Kızgın yağ, su, su buharı ve buna benzer sıcak sıvılar

Yanıklar şu şekilde olur:

- Alevlenme sonucu yağ yanması gibi, mum veya elbiselerin yanması
- Parlama (gaz parlaması)
- Sıcak metal bölümler gibi sıcak nesnelere ve yüzeylere dokunma
- Elektrik akımı ile örneğin içinden elektrik geçen parçalar

1 Yüksek sıcaklıktan korunma: Fritöz

Fritözlerde ayarlanabilir termostat takılmış olmalıdır. Bu termostat yağın aşırı ısınmasını engellemek için tekrar tekrar kendisini açıp kapatır. Örneğin kızartma amacıyla çok miktarda patates fritöze konduğu için yağ biraz soğuduğunda, verilen sıcaklığa ulaşana kadar ayarlanabilir termostat ısıtmayı devreye sokar. Termostat veya ona ait ince boruların arızalandığı durumda fritözün ısıtıcısı artık ayarlanan ısıda durmaz. Termostat ilk pozisyonunda ya da durumunda değilse artık kendi ayarlamasını da yapamaz.

Bunların dışında fritözlerde sıcaklığın yüksekliğini sınırlayan donatım olmalıdır. Bu donatım ayarlanabilir termostattan bağımsız çalışmalıdır. Bu sıcaklık sınırlayıcı yağ sıcaklığı 230 °C olduğunda ısıtmayı kapatacaktır.

Fritözler hakkında kullanışlı bilgiler

Hayvani ve bitkisel sıvı ve katı yağlar ısı işlem sonucunda ayrışma sürecine uğrayacaktır. Bu kaynak yağın yangın tekniği açısından karakteristiğini negatif yönde değiştirir. Bazı durumlarda kendi kendine tutuşma sıcaklığı fritöz termostanın kontrol aralığına kadar düşebilir. Ek olarak artan konsantrasyon yağ dumanları yüzünden çalışanların sağlıklarının bozulması gündeme gelir.

Olası yangınlardan kaçınmak için zamanında yağ değişimini yapmak gerekmektedir, ki bu sigortalıların sağlıklarının bozulmasını en düşük seviyede tutmayı ve kızarmış yiyeceklerin kalite güvenliğini sağlayacaktır.

Yağ çok kızgın olduğunda yangın tehlikesi oluşacaktır. Yağ çok fazla kullanıldığında alev alma noktası düşecektir. Yangın tehlikesi yükselir.

Aşağıdaki örneği düşünün:

Aşçınız size şu sıralar yiyeceklerin ama herşeyden önce de patates kızartmasının bariz bir şekilde çok çabuk karardığını söylüyor. Siz önce müdahale etmiyorsunuz.

⚠ **Dikkat:** Bu davranış yanlıştır. Yangın tehlikesi yüksektir.

Doğrusu şudur:

- Fritözde kızaran yiyecek maddelerinin pişme süresine dikkat edin. Yiyecekler çabuk kararıyor sa harekete geçin.
- Fritözünüzdeki yağı gözlemleyin. Hızlı bir şekilde kararıyor ve duman çıkartıyorsa, yağ eskimiş olabilir veya sıcaklık ayarı bozulmuş olabilir. Lütfen harekete geçin.
- Kullandığınız fritözün yağ sıcaklık sensörü olup olmadığını kontrol edin. Kullanım kılavuzunu gözden geçirin.
- Yağ sıcaklık sensörü yoksa, bunu üreticiye sorun.
- Termostat ve sıcaklık sınırlayıcının ve onlara bağlı ince boruların hasarlı olup olmadığına bakın. Böyle bir durum olduğunda fritözün derhal uzmanlar tarafından tamir edilmesini sağlayın.
- KTermostat ve sıcaklık sınırlayıcının belirlenen pozisyonda ve kutusunda olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin.

2 Yüksek sıcaklıktan korunma: Wok tavalar

Wok tavalarda ısı ayarlaması ve ısı denetlemesi gibi güvenlik düzenekleri bulunmamaktadır. Bu sebeple kızartma yapılırken kullanan kişinin yüksek dikkati çok önemlidir.

Yağ çok kızgın olduğunda, yangın tehlikesi oluşur. Yağ çok kullanıldığında, alev alma noktası düşer. Yangın tehlikesi artar.

Aşağıdaki örneği düşünün:

Aşçı size kilerden yiyecek malzemesi almak için kısa bir süreliğine mutfağı terk etmesi gerektiğini söylemiş. Haliyle bu süre zarfında çalışan haldeki gaz ısıtmalı wok tavanın başında kimse olmuyor. Siz müdahale etmiyorsunuz.

⚠ **Dikkat:** Bu davranış yanlıştır. Yangın tehlikesi çok yüksektir.

✓ Doğrusu şudur:

- Wok tavaların kullanımı ve taşınması sadece ehliyetli kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Yiyecek maddelerinin wok tavada pişmesi için geçen süreye dikkat edin. Eğer gıda maddeleri hızla kararıyorsa harekete geçin.
- Wok tavanızdaki yağı iyi gözlemleyin. Yağ eskidiğinde hızla kararır ve duman çıkarır. Lütfen harekete geçin.
- Çalışır haldeki wok tavalar sürekli gözetim altında bulundurulmalıdır.
- Çalışma alanının terk edilmesi durumunda, wok tavalara kısa bir süreliğine kontrol dışında kalsalar bile, mutlaka enerji kaynağı kapatılmalıdır.

3 Yağların güvenli boşaltılması ve taşınması

Yağların boşaltılması ve taşınması sırasında sık sık kazalar meydana gelir. Hepsinden önce de yanıklar.

Aşağıdaki örneği düşünün:

Çalışanınızı kızgın yağı fritözden dökerken ya da wok tavadan boşaltırken gözlemliyorsunuz. Çalışan koruyucu eldiven kullanmıyor ve döktüğü yağı koymak için plastik kova kullanıyor.

! **Dikkat:** Kaza olasılığı çok yüksek. Bu davranış yanlıştır.

✓ Doğrusu şudur:

- Kızgın yağ sadece ve sadece ısıya dayanıklı, formu bozulmayan kaplara (metal kova gibi) dökülmelidir.
- Kızgın yağı dökmek için kullanılacak kap güvenli bir şekilde taşınabilmesi için çok ağır olmamalıdır.
- En doğrusu, yağları soğukken taşımaktır.
- Yağın sıcak olarak taşınması gerektiği durumlarda, taşıma için kullanılacak kap, yağ dışarı sıçrayabileceğinden bir kapakla emniyet altına alınmalıdır.
- Yağın boşaltılması sırasında ellerin ve kolların alt kısmının haşlanma ve yanmasını engellemek için uygun el koruması kullanılmalıdır.
- Boşaltma esnasında sıçrayarak yere damlayan yağ, derhal temizlenmelidir. Dikkat: Yüksek kayma tehlikesi.

4 Yanıktan, haşlanmadan korunma

Yanma ve haşlanma tehlikesi çok yüksektir. Herşeyden önce fritöz veya wok tavayı çalıştırdığınız zaman, yağı değiştirirken veya boşaltılmış, kızgın yağı taşıırken.

Aşağıdaki örneği düşünün

Elemanınız kızartma gereciyle çalışırken sıçrayan yağ nedeniyle haşlanıyor. Ve derhal yanık kabarcıkları oluşuyor. Çalışan yanık cilde bir krem sürüyor.

! **Dikkat:** Bu davranış yanlıştır.

✓ Doğrusu şudur:

- Yanıklar ve haşlanmalarda yanık bölgesinin sadece temiz su ile soğutulması gerekmektedir.
- Yaraya merhem ya da macun sürülmemelidir.
- Büyük yanık ve haşlanmalarda ise derhal doktora gidilmeli.

5 Yangın durumunda önlemler

Fritözünüz/wok tavanızda yağ yanması nedeniyle meydana gelen yangınları söndürmek için uygun bir yangın söndürücü düzeneğe ihtiyacınız vardır. Yağ yangınlarını sadece uygun bir yangın söndürücü ile söndürebilirsiniz. Bu söndürücüler fritöz/wok tavanızın yakınında ulaşabileceğiniz yerde durmalıdır.

Şu örneği düşünün:

SMutfağa geliyor ve kızartma gerecinizin alevler içinde olduğunu görüyorsunuz. Hemen yangın söndürücüyü alıyorsunuz ve alevler içinde olan kızartma gerecine olabildiğince yaklaşmaya çalışıyorsunuz. Ve yangını söndürmek için, yangın söndürücüyü doğrudan yanan yağın üzerine püskürtüyorsunuz.

! **Dikkat:** Kaza olasılığı çok yüksektir. Bu davranış yanlıştır.

Yağ yangınlarına karşı etkili olarak ne yapabilirsiniz? Yağ yangınlarına karşı etkin önlemler aşağıda yer almaktadır.

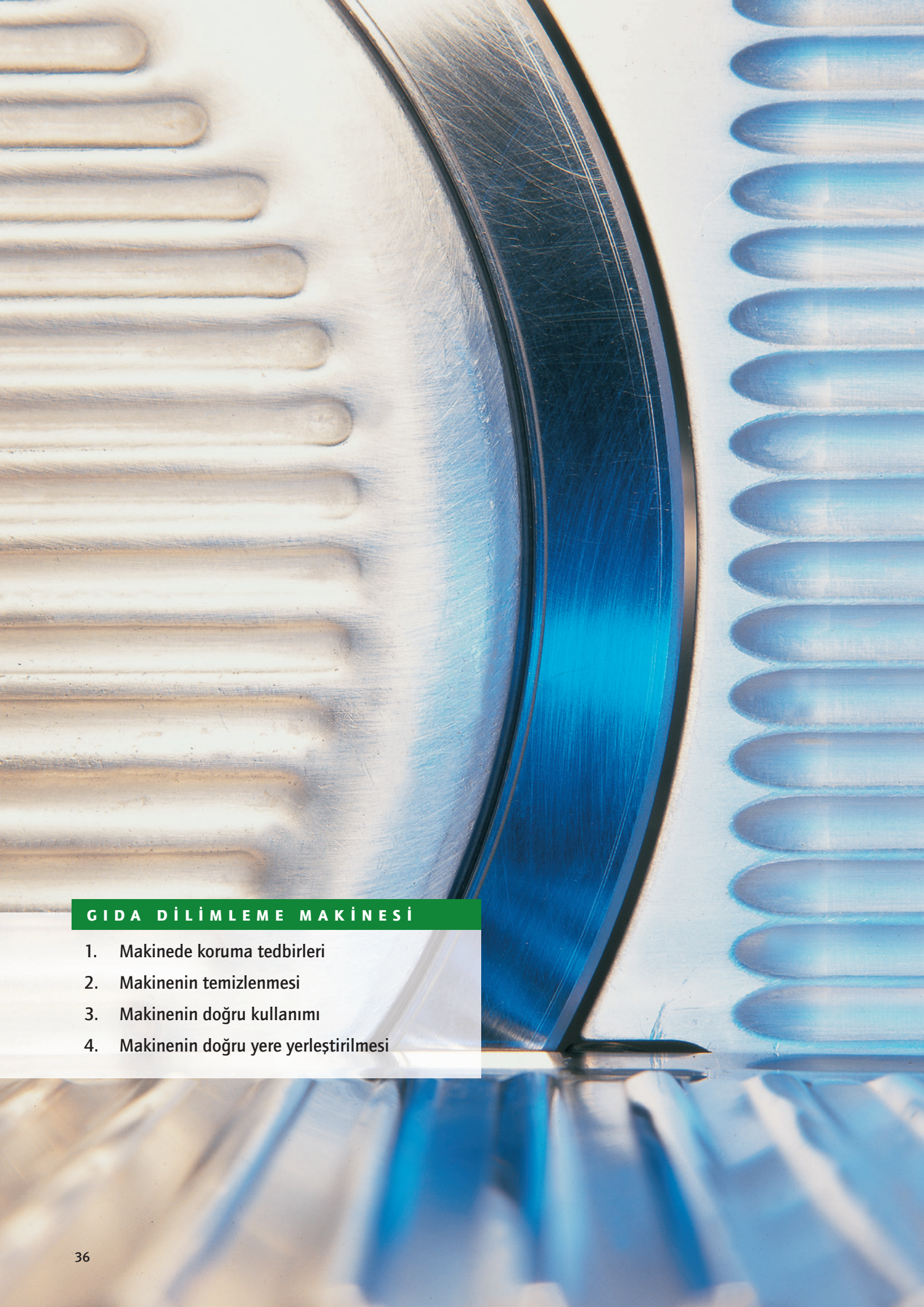


Doğrusu şudur:

- Yağ yangınlarını asla su ile söndürmeye çalışmayın.
- Tezgahta/mutfakta yağ yangınları için özel bir yangın söndürücü bulundurulmalıdır. Bu yangın söndürücüler F sınıfı yangınlara uygun olmalı ve bu da üzerindeki etikette belirtilmelidir. Ek olarak yangın söndürücü üzerindeki etikette şu yazılı olmalıdır: "Yemeklik yağ yangınlarını söndürmeye uygundur".
- Şuna dikkat edin: Yangın söndürücü her iki yılda bir kontrol edilmelidir.
- Yağ yangınlarını söndürmek için sadece özel olarak yağ yangınlarına uygun söndürücüleri kullanın. Sadece bu söndürme maddesi ile yağ yangınları tam ve kalıcı olarak söndürülebilir.

- Çalışanlarınız ile birlikte düzenli olarak yangın söndürücülerin yerlerinin ve kullanılmasının alıştırmalarını yapın.
- Alevler içindeki fritöz/wok tavaya kendinizi hiçbir şekilde tehlike altına sokmayacak şekilde yaklaşmalısınız. Söndürücü malzemeyi yanan yerin üzerinde eşit bir şekilde dağıtmaya çalışın.
- Yangın söndürücü içindeki malzemeyi fritöz ya da wok tava içindeki yağı doğrudan hedef alarak püskürtmeyin, dışarıya sıçrayan yağ yangının büyümesi ve yayılmasına da neden olabilecektir.
- Kendinizi ve diğerlerini tehlikeye atmayın. Her durumda vakitlice itfaiyeye haber verin.
- Yangın battaniyesi söndürme işlemi için hiç uygun değildir ve kullanımı sırasında yaralanma riskini artırır.

Bunlara dikkat ederseniz siz ve çalışanlarınız güvenli bir ortamda çalışabilirsiniz.

A close-up photograph of a food slicer. The central focus is a curved, metallic blade with a fine, brushed texture. To the left and right of the blade are two sets of parallel, rounded grates. The lighting is bright, creating strong highlights and shadows that emphasize the metallic surfaces and the precision of the machinery.

GIDA DİLİMLEME MAKİNESİ

1. Makinede koruma tedbirleri
2. Makinenin temizlenmesi
3. Makinenin doğru kullanımı
4. Makinenin doğru yere yerleştirilmesi

Gıda dilimleme makinası

Otel, lokanta ve mutfaklarda salam, jambon, peynir ve ekmek dilimlemek için genellikle bir makine kullanılır. Gıda dilimleme makinası kullanılırken tekrar ve tekrar kesik kaynaklı yaralanmalar meydana gelir. Kazalar dilimleme esnasında olmakla birlikte makinenin temizlenmesi sırasında da ortaya çıkar. Gıda dilimleme makinesi nedeniyle oluşan kazalar ve yaralanmalardan nelere dikkat edilmesi gerektiğini bilerseniz, kaçınabilirsiniz.

Aşağıdaki açıklamalar size işveren olarak danışmanlık ihtiyacınız olup olmadığı konusunda kendi kendinize karar vermenizde yardımcı olacaktır.

B İ L G İ

Aşağıdaki açıklamaları okuduğunuzda güvenli ve hızlı karar verebilirsiniz:

✓ **İşletmemizde herşey yolundadır.**

veya:

👤 **Danışmanlık ihtiyacımız var.**

🔗 Konu üzerinde çalışırken siz ve çalışanlarınız tam olarak ne yapılacağını bilmediğinizi fark ederseniz, sorularınız varsa veya bazı şeyleri anlamadıysanız, harekete geçin ve işletmenizden sorumlu bir yetki merkezinden danışmanlık alın.



Bu bilgileri şu adreste bulabilirsiniz:
www.bgn.de,
Shortlink 383

Lütfen dikkat edin: İşletme sahibi, çalışanlarını gıda dilimleme makinasının güvenli kullanımı için eğitmelidir.

1 Makinede koruma önlemleri

Gıda dilimleme makinesi için diğerlerinin yanı sıra aşağıda yer alan önemli koruma önlemleri geçerlidir.:

- Dönen bıçağın üzerinde bir koruma braket takılıdır.
- Kızak yatağını (salam gibi kesilecek maddeler için hareketli taşıyıcı) aşağı indirdiğinizde dilimleme kalınlığı regülatörü bıçağı en az 1 mm aşmalıdır. Dilimleme kalınlığı regülatörü artık oynatılamaz ya da yeri değiştirilemez.
- Malzemeyi dilimlerken tuttuğunuz kızak yatağının arka duvarı, en az 150 mm uzunluğunda ve en az bıçağın açıkta kalan kısmını kapatacak yükseklikte olmalıdır.
- Malzeme artıklarını keserken bir artık tutucuya ihtiyaç duyulacaktır. Artık tutucu takip çıkarılmaz, sabittir.
- Artık tutucu "cebri kontak" olarak kızığın üzerinde olmalıdır. Bıçakla arasında 0 ile 60 mm arasında bir uzaklık olduğunda, artık tutucu artık kaldırılamaz.

Makinenizin tüm bu önemli koruma donanımlarına sahip olup olmadığını kontrol edin.

✓ **Eğer cevabınız evet ise, herşey yolundadır.**

! **Eğer cevabınız hayır ise, lütfen harekete geçin.**

Üretici firmadan gıda dilimleme makinenizi nasıl daha güvenli bir hale getirebileceğinizi sorup, öğrenebilirsiniz.

2 Makinenin temizlenmesi

Aşağıdaki örneği düşünün:

Tam paydostan önce, herşeyi tertemiz yaptınız, tam o sırada bir müşteri geliyor ve sizden bir sandviç istiyor. Sandviç için salam dilimliyor ve sonra hızlıca makineyi tekrar temizliyorsunuz. Temizliği hızlı bir şekilde bitirebilmek için makine çalışır durumda ve bıçak dönerken siz üzerine ıslak bezi tutuyorsunuz. "Böyle daha hızlı ve rahat oluyor" diye düşünüyorsunuz.

❗ **Dikkat:** Kaza olasılığı çok yüksektir, bu davranış yanlıştır.

✓ Doğrusu şudur:

- Temizlikten önce elektrik kablosunu daima prizden çekin.
- Kesme kalınlığını ayarlayan düzeneği çevirerek "sıfır"a getirin.
- Kızak yatağını indirin.
- Bıçağın silme işlemini daima içeriden dışarıya doğru yapın.
- Eldiven giyin. Kesilmeye karşı koruyucu özel koruma eldivenleri mevcuttur.

3 Makinenin doğru kullanımı

„Domatesleri makine ile çabucak dilimliyorum.“

❗ **Dikkat:** Artık tutucunun "altından müdahale ederseniz", yani domatesleri eliniz ile tutarsanız, kaza tehlikesi çok yüksektir.

✓ Doğrusu şudur:

- Makineyi sadece salam, jambon, peynir ve ekmek için kullanın, sebze dilimlemek için değil.
- Artıkları keserken artık tutucuyu kullanın. Makine ile asla eğik ve düzgün durmayan ürünleri kesmeyin.
- Prensip olarak profesyonel bir gıda dilimleme makinesi kullanın. Ev içi kullanımı için tasarlanmış, kızak yatağı ve artık tutucusu olan dilimleme makinesi sadece zaman zaman ürün kesileceği durumlarda kullanılmalıdır.

4 Makinenin doğru yere yerleştirilmesi

❗ **Dikkat:** Dilimleme makineniz için uygun bir yer seçin.

✓ Doğrusu şudur:

- Makine gelen geçenin az olduğu bir yerde durmalıdır.
- Makinenin önünde yeterince boşluk alan olmalıdır.
- Makineyi ayak parmaklarınızın üzerinde durmayacak şekilde kullanabilmelisiniz.
- Makineyi kollarınız omuz yüksekliğine kalkmayacak şekilde kullanabilmelisiniz.
- Makineyi aşağıya doğru eğilmek zorunda kalmadan kullanabilmelisiniz.
- Makinenin durduğu tezgahta iyi bir ışıklandırma olmalıdır.

Bunlara dikkat ederseniz, siz ve çalışanlarınız güvenli bir şekilde çalışabilirsiniz.

İÇECEK DAĞITIM SİSTEMİ

1. İçecek dağıtım sisteminin düzenlenmesi
2. İçecek dağıtım sisteminin ilk kez kurulması
3. Sistemin işletimi



İçecek dağıtım sistemi

İçecek dağıtım sistemleri, içeceklerin bardaklara doldurulduğu bir sistemdir. Kahve ve espresso makinaları buna dahil değildir.

Bir içecek dağıtım sistemi şunlardan oluşur

- Sistemin tüm parçaları,
- Yıkamanın da monte edildiği tezgah
- İçinde içecek, sıkıştırılmış gaz kapları vesairenin bulunduğu bölümler.

İçecek dağıtım sistemleri öyle bir şekilde çalışmalıdır ki sistemle temas eden içecek ve içecek ana malzemeleri

- Mikroorganizmalar,
- Kirlilik,
- Koku,
- Isı veya
- Hava etkileri

gibi dezavantajlardan etkilenmemelidir.

Temizlik ve dezenfeksiyon periyotları şunları kapsar

- a) içecek üreticisinin bildirimlerini,
- b) aletlerin üreticisinin bildirimlerini,
- c) özel ihtiyaç veya
- d) Başka bir kural veya bilgi yok ise, sağ taraftaki tablo a.) dan c.) ye kadar mevcut.

Bireysel özel ihtiyaçların tespitinde hijyenik çevre koşulları, sistemin tasarımı ve temizlik işleminin türü dikkate alınmalıdır. Düşük kullanım, fıçı açıldıktan sonra biranın hemen tüketilmemesi, uzun borular, lokalin uzun süre kapalı olması, fazla sayıda yedek parça oluşu (köpük durdurucular, pompalar) ve yüksek depo sıcaklığı temizlik gereksiniminin artması anlamına gelir.

Eğer özel ihtiyaç bildirilmediyse ve herhangi bir yönerge yok ise, kural olarak tabloda belirtilen aralıklar dikkate alınmalıdır.

İçecek dağıtım sistemi kullanılması çerçevesinde oluşan kazalar neyse ki nadiren meydana gelmektedir. Ama bununla birlikte bir kaza olduğunda, çoğu zaman büyük bir maddi hasar ve kişisel yaralanma ile sonuçlanır. Nelere dikkat etmeniz gerektiğini biliyorsanız içecek dağıtım sistemindeki kazalar ve hasarlardan kaçınabilirsiniz. Aşağıdaki açıklamaları okuduğunuzda siz işveren olarak danışmanlık ihtiyacınız olup olmadığına kendiniz karar verebilirsiniz.

Aşağıdaki noktalar üzerinde çalışırken siz veya çalışanlarınız tam olarak ne yapılacağını bilmediğinizi fark ederseniz, sorularınız varsa veya bazı şeyleri anlamadıysanız, harekete geçin ve bir bilene danışın.

İçecek grupları (Örnekler)	Temizlik ve dezenfeksiyon periyotları
Hazır içecekler: Meyve suları, meyve nektarı, meyve sulu içecek, süt	günlük
Alkolsüz bira	1 günle 7 gün arası
Bira	7 Gün
Şarap, şarap içeren sıcak içecek (sıcak şarap gibi), gazlı içecekler, alkolsüz meşrubat (portakallı, limonlu gazoz, kolalı içecekler gibi)	7 günle 14 gün arası
Ana madde (içecek şurubu), alkollü içecekler	30 günle 90 gün arası
su, içme suyu sistemi	90 günle 180 gün arası

B İ L G İ

Aşağıdaki açıklamaları okuduğunuzda güvenli ve hızlı karar verebilirsiniz:

✓ **İşletmemizde herşey yolundadır.**

veya:

👤 **Danışmanlık ihtiyacımız var.**

🔗 Konu üzerinde çalışırken siz ve çalışanlarınız tam olarak ne yapılacağını bilmediğinizi fark ederseniz, sorularınız varsa veya bazı şeyleri anlamadıysanız, harekete geçin ve işletmenizden sorumlu bir yetki merkezinden danışmanlık alın.



Bu bilgileri şu adreste bulabilirsiniz:
www.bgn.de,
Shortlink 383

⚠ **Dikkat:** Gaz sızıntısı dolayısıyla boğulma tehlikesi çok yüksektir.

✓ **Doğrusu şudur:**

- Yeterli ve doğal yollardan havalandırılan odalar daha doğrusu yeterince geniş oda hacmi (örneğin: kapalı bir oda için 10-kg-CO₂-şişesi en az 170 m³ oda hacmi)
- Etkili bir teknik havalandırma sistemi
- Gaz uyarı sistemi yerleştirme (genel olarak içinde yürünebilen bira soğutma odalarında gerekli)

Teknik havalandırma sistemi kurulurken aşağıdaki talepler yerine getirilmelidir:

- Havalandırmanın sürekli çalıştığı durumlarda saatte en az iki kez hava değişimi (yeterli temiz hava temini için), kırmızı uyarı lambası veya sesli uyarı vasıtasıyla arıza göstergesi
- Bira soğutma odaları gibi tüm tehlikeli odalar/alanlarda – tercihen kapılarda – uygun uyarı işareti (aşağıya bakın) yer almalıdır.

1 İçecek dağıtım sisteminin düzenlenmesi

İçecek dağıtım sistemleri içeceklerin gaz ile işlenmesini sağlar, örneğin karbondioksit, azot veya ikisinin karışımı. Karbondioksit (CO₂) kokusuz, renksizdir ve boğucu etkisi vardır. Gazların ortama yayılması böylece büyük tehlike oluşturur. En ağır kazalar gaz yayılması sonucu meydana gelirler. Gaz, çok sıkı kapatılmamış basınçlı gaz tüp ve kaplarından veya kaçaklara karşı sıkı olmayan bağlantı noktalarından açığa çıkar.

Basınçlı gaz şişeleri ve içecek ve içecek ana malzemelerinin kaplarının durduğu odalarda bundan dolayı bu tehlikeye karşı etkili koruyucu önlemler öngörülür ki buralarda fiçiden kontrolsüz bir şekilde ortama yayılan gaz tehlikeli bir yoğunlukta toplanabilir.



- Bağlı basınçlı gaz tüplerinin bulunduğu odalar aşağıdaki uyarı işaretleri ile işaretlenmelidirler:



2 İçecek dağıtım sisteminin ilk kez kurulması

İçecek dağıtım sistemleri kişilerin tehlike altına girmeyeceği şekilde kurulmalı ve işletilmelidir. Tehlikeler özellikle kontrol edilemeyen gaz yayılması (karbondioksit gibi) nedeniyle meydana gelebilir.

Bu yüzden içecek dağıtım sistemleri;

- montajdan sonra ve ilk kez çalıştırmadan önce ve
- sistemin güvenliğini etkileyebilecek her bir değişiklikten sonra,

kontrol yetkisi olan bir kişi tarafından kontrol edilip test sonucu belgelendikten ve olası önlemler alındıktan sonra işletmeye alınır.

3 Sistemin işletmesi

İçecek dağıtım sistemindeki tehlike diğer şeylerin yanı sıra sızdırmazlığı tam olmayan bağlantı yerleri, arızalı gaz boruları gibi yerlerden ortama yayılan gaz çıkışıdır. Bu gaz boğularak ölüme neden olabilir. Bu yüzden içecek dağıtım sisteminin tüm parçaları özellikle güvenli ve sıkıca kapatılmış olmalıdır.

İçecek dağıtım sistemine ait parçaların değişimi sırasında sadece buna uygun ve onun için onaylanmış parçalar kullanılmalıdır. Örneğin SK etiketli parçalar. Bakım ve onarım uzman kişiler tarafından gereğine uygun bir şekilde yapılmalıdır. Arızalı basınç düşürücü ve güvenlik vanası gibi güvenlikle ilgili aksamlar sistemin parçalarını paramparça edebilirler.

İçecek dağıtım sisteminde basınçlı gazın bulunduğu yerin hemen yakınında bir "içecek dağıtım sisteminin basınçlı gaz tüplerinin bağlantı ve değiştirilme talimatnamesi" bulundurulmalıdır. Bu talimat güvenlik açısından zorunlu her tür bilgiyi içermelidir.

Çalışanlar faaliyetlerine başlamadan önce işi güvenli bir şekilde yapmak için ihtiyaçları olacak geniş kapsamlı her tür bilgiyi içeren eğitimden geçmelidir.

Ve her şeyin yanı sıra aşağıdakilerden,

- içecek dağıtım sisteminin genel işletimi,
- basınçlı gaz tüplerinin, içecek ve ana madde kaplarının değişimi,
- gaz uyarı sisteminin alarm vermesi durumunda davranış,
- kazalar ve arızalar durumunda bunlara uygun önlemler.

Eğitimler yılda en az bir kez tekrarlanmalıdır ve belgelenmelidir.

İçecek dağıtım sistemleri kontrol yetkisi olan bir kişi tarafından düzenli olarak kontrol edilmelidir. Tekniğin bugünkü düzeyinde bu iki yılda bir olarak belirtilmiştir. İşletmeci değişikliği veya içecek dağıtım sisteminin yoğun kullanımı gibi nedenlerle bu sürenin kısalması gündeme gelebilir. Kontrol sonuçları belgelenmelidir. Kontrol yapacak yetkili kişiyi bulabilmek için BGN veri tabanında arama yapabilirsiniz www.bgn-branchenwissen.de/ Wissen kompakt > Praxishilfen von A bis Z (A dan Z ye pratik yardımlar)..

Bunlara dikkat ederseniz siz ve çalışanlarınız güvenli bir şekilde çalışabilirsiniz.



Konu ile ilgili daha fazla online bilgi için, "İçecek dağıtım sistemleri"



SIVI GAZ

1. Sıvı gaz sisteminin kontrolü
2. Gaz çıkışının önlenmesi
3. Sıvı gaz tüplerinin yerleştirilmesi

Sıvı gaz

Boruların ve bağlantı yerlerinin gaz sızdırmazlığının çok sağlam olmaması nedeniyle sıvı gaz ile yapılan çalışmalarda çok ağır kazalar meydana gelebilir. Hepsinden önce de güvenlik talimatlarına dikkat edilmediği durumlarda. Tekrar ve tekrar gaz patlaması sonucu ölümlü ve ağır hasarlı kazalar bildirilmektedir.

Sıvı gaz olarak nitelenen gazlar, basınç altında sıvılaştırılmış propan, bütan ve onların karışımıdır. Sıvı gazlar kokusuz, renksiz ve görünmezdirler. Ortama yayılan gazın daha kolay fark edilmesini sağlamak için gazın içine koku eklenmektedir.

Gaz kartuşları için daha da özel bir dikkat gereklidir. "Takılabilir kartuşlar"ın kullanımı endüstriyel amaçlı olarak dış ortamlarda olduğu kadar iç ortamlarda da yasaklanmıştır.

Sıvı gaz yanıcıdır ve hava ile daha doğrusu oksijen ile birlikte patlamaya uygun bir ortam oluşturur – ve bu ortam, havadaki sıvı gaz miktarı yaklaşık %2 civarına ulaştığında harekete geçebilir. Havadan aşağı yukarı iki kat daha ağırdır ve bu nedenle yayılma aşağıdaki alanlara doğru olur.

B İ L G İ

Aşağıdaki açıklamaları okuduğunuzda güvenli ve hızlı karar verebilirsiniz:



İşletmemizde herşey yolundadır.

veya:



Danışmanlık ihtiyacımız var.



Konu üzerinde çalışırken siz ve çalışanlarınız tam olarak ne yapılacağını bilmediğinizi fark ederseniz, sorularınız varsa veya bazı şeyleri anlamadıysanız, harekete geçin ve işletmenizden sorumlu bir yetki merkezinden danışmanlık alın.



Bu bilgileri şu adreste bulabilirsiniz:
www.bgn.de,
Shortlink 383

Sıvı gaz sistemlerinin sadece siz ya da çalışanlarınız tarafından kullanılmasını sağlayın, yetkisiz kişilerin ulaşmasını engelleyin. Çalışanlarınıza bu sistemin kullanımı ile ilgili eğitim verin, bu eğitimi yazılı olarak belgeleyin ve olası tehlikeler hakkında bilgilendirin. Bundan başka sıvı gaz sisteminin yakınında bir yerde anlaşılır bir dilde hazırlanmış işletme talimat ve formu bulundurulmalıdır.

Eğer nelere dikkat edilmesi gerektiğini bilerseniz sıvı gazın neden olduğu kaza ve patlamalardan kaçınabilirsiniz. Aşağıdaki açıklamalar size işveren olarak danışmanlık ihtiyacınız olup olmadığı konusunda kendinizin karar vermesine yardımcı olacaktır.

1 Sıvı gaz sisteminin kontrolü

Bir sıvı gaz sistemi tedarik sistemi (örneğin sıvı gaz tüpü) ve kullanım sisteminden (borular, güvenlik düzeneği ve basınç ayarlayan düzenekten oluşan gaz cihazı gibi) oluşmaktadır. Sıvı gaz sistemlerinin kullanılması sırasında ortaya çıkabilecek tehlikeler şunlardır: Farkedilmeden ortama yayılan gaz nedeniyle oluşacak patlama ve yangın tehlikesi, karbonmonoksit nedeniyle zehirlenme tehlikesi.

Gazın yanması tam olarak gerçekleşmediğinde karbonmonoksit oluşması yüzünden zehirlenme tehlikesi başgösterebilir. Gazın tamamen yanabilmesi için daima yeterli havalandırmanın sağlanması gerekmektedir.

! Dikkat: Karbonmonoksit nedeniyle zehirlenme olasılığı. Baş ağrısı bir uyarı sinyali olabilir.

Sıvı gaz sisteminin gaz sızdırmazlığı ve kurallara uygun durumu ilk işletmeye alınmadan önce ve sonrasında düzenli olarak kontrol edilmeli.

Bunun sizin için anlamı şudur:

- Kontrol yetkisi olan kişileri ararken www.bgn-branchenwissen.de adresinden yararlanabilirsiniz **www.bgn-branchenwissen.de**

Aşağıda verilen kontrol aralıkları bağlayıcı zorunluluklardır:

- ortama bağlı taşınmaz sistemlerde en az dört yılda bir kez,
- taşınabilir sistemler ve araçlarda bulunan sıvı gaz sistemleri en az iki yılda bir

2 Gaz çıkışının önlenmesi

Aşınmış hortumlar, sızdıran bağlantılar ve mekanik hasarlı vanalar veya benzerleri sıvı gazın sızmasına neden olur ve bu da bir patlama ile sonuçlanabilir.

Aşağıdaki örneği düşünün:

Mutfağa geliyorsunuz, pencereler kapalı ve kaynayıp taşan su tarafından gazlı ocağın ateşi söndürülmüş. Havada tuhaf bir koku fark ediyorsunuz ama umursamıyorsunuz.

! Dikkat: Kaza ve patlama olasılığı çok yüksektir. Bu davranış yanlıştır.

✓ Doğrusu şudur:

- Eğer mutfağınızda sıvı gazlı sistem kullanıyorsanız, farklı kokulara çok dikkat edin.
- Kullandığınız aletleri (ocak, ızgara, çaydanlık gibi) sadece alev kontrolü (alev sönme emniyeti) ile kullanmalısınız. İçindeki sıvı kaynayıp bittiğinde veya hava akımı nedeniyle ateş sönmediğinde, alev kontrolü gaz çıkışını kesecektir.
- Sıvı gaz sisteminizdeki boruları, bağlantıları ve mekanik kısımları düzenli olarak kontrol edin ve nitelik ve fonksiyonun kurallara uygunluğuna dikkat edin.
- Eğer sıvı gaz sisteminizde herhangi bir arıza fark ederseniz, derhal konunun uzmanı bir firma ile iletişime geçin. Arızalı parçalar ile çalışmayın. Onları kendiniz onarmayın.
- Sıvı gaz tüpünü her bağlantıdan sonra (örneğin sıvı gaz tüpünü değiştirdikten sonra veya yeni bir yere yerleştirirken) eski bağlantının sızdırmazlığını işletme basıncı altındayken örneğin kaçak tespit spreyi ile kontrol etmelisiniz. İşletme basıncı açılmış sıvı gaz tüp vanası ve kapatılmış alet vanası anlamına gelmektedir. Sıvı gaz tüplerinin değiştirilmesine yönelik kullanım kılavuzunu şu adreste bulabilirsiniz: **www.bgn-branchenwissen.de**

- Sıvı gaz sistemlerinin kullanıldığı ortamlarda patlama veya karbonmonoksit zehirlenmelerine karşı önlem olarak yeterli havalandırma olmasını sağlamalısınız.
- Sıvı gaz tüplerinin motorlu araçlarla taşınması esnasında koruma önlemlerine dikkat etmelisiniz. Örneğin ortamda yeterli havalandırma sağlamalısınız ve tüplerin kayma veya yuvarlanmalarına karşı önlem almalısınız.

3 Sıvı gaz tüplerinin yerleştirilmesi

Sıvı gaz tüpleri öyle yerleştirilmeli ki mekanik hasarlara karşı ve aşırı yükseklikteki sıcaklıklara karşı korunaklı olmalı. Ek olarak yeterli ölçülebilen tehlike ve koruma alanları ve muhtemel bölgelerde konumlandırılmalı. Bakınız örnek patlama korunması dökümanı: www.bgn-branchenwissen.de

Aşağıdaki örneği düşünün:

Yeni bir gazla çalışan ocak aldınız. Sıvı gaz tüpünü geçici olarak lokantanızın avlusuna koydunuz. Lokantanızın yanında sizin avlunuzdan sadece çalılarla ayrılan bir çocuk parkı bulunmaktadır.

❗ **Dikkat:** Kaza olasılığı çok yüksektir.

✅ **Doğrusu şudur:**

- Sıvı gaz tüpünüzü yetkisi olmayan, hepsinden önce de çocukların ulaşabileceği yerlere yerleştirmeyin. Sıvı gaz tüpünüzü kilitlenebilen ve yanmaz maddeden yapılmış bir tüp dolabına yerleştirin.
- Gaz tüpünüzün yeri için öyle bir yer seçin ki etrafında çalı, ağaç ve diğer yanabilir maddeler bulunmasın.
 - Sıvı gaz tüpünüzü kiler girişlerinin yakınına yerleştirmeyin. Sızarak yayılacak gaz havadan daha ağırdır ve tehlikeli miktarda gaz kilerde toplanabilir. Bu da patlamaya yol açabilir.

- Sıvı gaz tüpleri prensip olarak yeraltına (örneğin kilerde) yerleştirilmemeli ve depolanmamalı.
- Bağlantısı yapılmış tüpleri mümkün olduğunca açık havada bulundurmaya çalışın. Kapalı alanlarda yerleştirilmesine sadece gözetim altında özel koruma önlemleri ile izin verilir. Bu konu ile ilgili bir bilene danışın!
- Sıvı gaz tüplerini araç, kaçış ve kurtarma yolları üzerine yerleştirmeyin.
- Boşalmış sıvı gaz tüplerini açık halde muhafaza etmeyin. Tüp vanalarını daima sıkıca kapatın, yoksa ortama yayılan tüp içinde kalmış gazlar patlamaya sebep olabilir. Gaz tüplerini değişimden sonra daima kilitli bir yerde tutun.
- Dolu ve boş tüpler öncelikle çalışma ortamı olmayan bir yerde, açık havada kilitli bir dolapta, kilitli demir parmaklıklı bir bölgede veya yer seviyesinin üzerinde olup çalışma mekanı olmayan, iyi havalandırılan bir depoda muhafaza edilmelidirler.

Bunlara dikkat ederseniz, siz ve çalışanlarınız daha güvenli çalışabilirsiniz.



Konu ile ilgili daha fazla online bilgi:
www.bgn-branchenwissen.de,
„Sıvı gaz ve doğal gaz tesisi“

PSİKOSOSYAL YÜKLER / STRES

1. Psikososyal yüklerin belirtileri
2. Stresi nasıl azaltabilirsiniz

Psikososyal yükler/stres

Otel/lokantacılık sektöründe çalışanlar bir çok yüke maruz kalmaktadırlar: Yürümek ve ayakta durmak, ama aynı zamanda ağır kaldırmak ve taşımak kas-iskelet sistemi üzerinde etki yapar. Kötü havalandırma, problemlili iklim koşulları ve gürültü de aynı şekilde yük olarak değerlendirilebilir. Bu iş yükünün dışında bir de psikososyal yükleri hesaba katmamız gerekir.

Yük teşkil eden etkiler zorlanmalara yol açacaktır. Her insan somut durumda yüklenmeyle başka türlü başa çıkar. O yüzden hangi yüklenmelerin hangi bireysel zorlanmaya yol açacağını kolaylıkla öngöremeyiz. Aynı zamanda hangi zorlanmaların sağlık üzerinde uzun süreli bozulmaya neden olacağını da tam olarak söyleyemeyiz.

B İ L G İ

Aşağıdaki açıklamaları okuduğunuzda güvenli ve hızlı karar verebilirsiniz:



İşletmemizde herşey yolundadır.

veya:



Danışmanlık ihtiyacımız var.



Konu üzerinde çalışırken siz ve çalışanlarınız tam olarak ne yapılacağını bilmediğinizi fark ederseniz, sorularınız varsa veya bazı şeyleri anlamadıysanız, harekete geçin ve işletmenizden sorumlu bir yetki merkezinden danışmanlık alın.



Bu bilgileri şu adreste bulabilirsiniz:
www.bgn.de,
Shortlink 383

- İşyeri ortamı: İş arkadaşları ve üstlerle birlikte çalışma
- Müşterilerle ilişki: Örneğin gergin veya öfkeli müşterileri sakinleştirmek
- Stres durumlarıyla baş edemeyen çalışanlardaki düşük yeterlilik
- Kötü teknik koşullar, örneğin hatalı aletlerin neden olduğu rahatsızlıklar

Şundan emin olalım:

Teknik organizasyonel koşullar düzgün olmadığında veya çalışanlar stresli durumlar ile nasıl başa çıkabileceklerini öğrenmediklerinde, stres ortaya çıkar.

Otel/lokantacılık işyerlerinde bir çok yükten tamamıyla kaçınmak mümkün değildir. Bir aşçı daima ona yük bindiren bir şekilde ayakta çalışacaktır. Mutfakta çalışırken iş ortamı sıcak olacak ve sürekli mutfak buharı yayılacaktır. Bu işin doğası gereği böyledir. Müşterilerle sorunlar da yanı sıra her zaman olacaktır.

Bu koşullar çerçevesinde aşağıdaki stratejiyi takip etmeliyiz: Yüklenme ve zorlanmalar mümkün olduğunca azaltılmaya çalışılmalıdır. Çalışanların onların stresle baş etmelerini sağlayan yetenekleri desteklenmelidir.

Bu yetenekler şunlar olabilir:

- Stres durumlarında doğru davranış
- Vasıf: Vasıflı çalışanlar kendilerini fazla yüklenmiş hissetmezler, onlar işten daha fazla zevk alır.
- Organizasyonel koşullar: Hizmet planı hazırlanması (kişisel zaman yönetimi gibi) personelin de katılımı ile yapılmalı

"Psikososyal yük" kavramı altında toplanan bir çok olgu günlük dilde stres olarak da adlandırılmaktadır. Otel/lokantacılık işyerlerinde strese neden olabilecek sayısız etken vardır:

- Çalışma süresi: Gece ve hafta sonu çalışması gibi fazla mesailer
- İş yükü: Çok iş, az çalışan ve iş yoğunluğunun yüksek olduğu saatlerde zaman baskısı altında çalışmak

- Teknik koşullar: Sağlığı destekleyen iş ve iş yeri planlaması

Psikososyal yükler nedeniyle ortaya çıkan tipik şikayetlere dikkat edin.

Aşağıdaki noktalar üzerine çalışırken siz ya da çalışanlarınız tam olarak ne yapılması gerektiğini bilmediğinizi fark ederseniz, sorularınız varsa veya bazı şeyleri anlamadıysanız harekete geçin ve bir bilene danışın.

1 Psikososyal yüklerin belirtileri

Stres, yani psikososyal yüklere işaret eden tipik şikayetlerin arasında şunlar yer alır:

- Tükenmişlik duygusu: Kendini güçsüz hissetme, yorgunluk
- Mide şikayetleri: Mide bulantısı, açlık krizleri, iştahsızlık
- Genel rahatsızlık hali: Baş dönmesi, uyku bozukluğu, titreme, çok fazla kilo verme
- Eklem ağrıları: Bel ve sırt ağrısı, baş ağrısı, tek başına ağır yük kaldırma veya uzun süre ayakta durmakla açıklanamayacak boyun ve omuz ağrıları

Vücut şikayetlerinin dışında aşırı stres göstergesi olarak da bazı gerçek durumlar vardır:

- Artan hastalık vakaları
- Çok sayıda kaza
- Kötü iş ortamı

2 Stresi nasıl azaltabilirsiniz

Aşağıdaki bir kaç örnek size stresi azaltmak için veya çalışanların stresle daha iyi başa çıkabilmesi için neler yapabileceğinizi gösterir:

A. Organizasyonun iyileştirilmesi

- Zaman yönetimi, iş planının hazırlanmasına çalışanların da katılımı
- İletişimin iyileştirilmesi: Çalışanların da katılımını sağlamak, önerilerini dikkate almak, aralarındaki anlaşmazlıkları çözmek.
- İyi bir işbirliği ve ekip oluşturmayı sağlamak

B. Teknik koşulların oluşturulması

- Güvenli çalışma ona uygun teknik koşullar ile mümkün olur
- Rahat ve hızlı çalışma ona uygun teknik koşulların sağlanması ile mümkündür
- Sağlığı destekleyen çalışma ona uygun teknik koşullar ile mümkün olur
- Daha sessiz makineler almak
- Gürültülü alanları sessiz alanlardan mekansal olarak ayırmak

C. Bireysel koşulların iyileştirilmesi

- Mesleki vasıfları desteklemek
- Personelin sağlığını korumak (çalışanları stresle başa çıkmaları konusunda yetkinleştirmek)
- Yönetici davranışlarını geliştirmek: Sağlık ve güvenliği bir yönetim görevi olarak algılamak

Müşteri odaklı ve hizmet dostu olmak otel/lokantacılık işyerlerinin olmazsa olmazıdır. Buna sadece çalışanlarınız ile birlikte ulaşabilirsiniz. İçinde bulunduğunuz hizmet sektöründe sağlık ve güvenlik, işletmelerin ekonomisi ile birbirine doğrudan bağlıdır. BGN ihtiyaç olması durumunda sizi memnuniyetle "memnun müşteriler, sağlıklı çalışanlar, aktif işyeri sahipleri" programı ile destekler.

Psikososyal yükler nedeniyle oluşan tipik şikayetlere dikkat edin.

Eğer bunlara dikkat ederseniz, siz ve çalışanlarınız stresten uzak ve güvenli bir şekilde çalışabilirsiniz.



Konu ile ilgili daha fazla online bilgi:
www.bgn-branchenwissen.de,
„Stres/ruhsal riskler“



Makine, alet ve aygıtların düzenli kontrolü

Makine, alet ve aygıtlardaki hasarlar arıza, iş kesintisi ve kazalara yol açabilir. İşletme-
nizde kullanılan makine, alet ve aygıtlar düzenli olarak bariz kusurlar açısından kont-
rol, gerekirse de test edilmelidir. Örneğin günlük kullanımdan önce iç denetim veya
gözle denetim yoluyla güvenlik cihazlarının işlevliğinin kontrolü de gerekir.

Bu kontrollerin yanında uygun aralıklarla sürekli denetimi de sağlamalısınız. Denetimin ne şekilde, kim tarafından ve hangi aralıklarla yapılacağı aşağı-
daki tabelada belirtilmektedir.

Tabela, seçilmiş test nesnelere ilişkin yinelenen son tarihleri gösteriyor. Yönetmeliklerdeki azami denetim sürelerine her zaman uyulmalıdır. Yasal olarak bağla-
yıcı olmayan denetim süreleri risk değerlendirmesin-
de göz önüne alınmalıdır.

En son teknolojiye göre tabelada belirtilen son tarihler değerini kanıtlamıştır. Denetim sonuçları belgelenmeli ve en az bir dahaki denetime kadar muhafaza edilmelidir. Bunun dışında üretici tarafından öngörülen talimatlar kullanım kılavuzu ve üretici tarafından belirlenen denetim ve bakım aralıklarında dikkate alınmalıdır.

İş ekipmanları /Denetim nesnesi/Konu	Denetimler		Kontroller	
	Kim tarafından	Denetim zamanları	Kim tarafından	Kontrol zamanları
Egzoz havalandırma sistemleri				
Havalandırma kaputu, Aerosol ayırıcı			Operatör, eğitilen çalışan, uzman şirket	her bir iş günü kontrol, gerekirse temizlenmeli
Havalandırılmalı tavanlar			Operatör, eğitilen çalışan, uzman şirket	ayda bir kontrol, gerekirse temizlenmeli
Egzoz havalandırma sistemi cihazları (örneğin kablolar, vantilatör, UV cihazı kilidi)			Operatör, eğitilen çalışan, uzman şirket	altı ayda bir kontrol, gerekirse temizlenmeli
Asansör sistemleri				
Yolcu taşımacılığı	OK	- Ana denetim: 2 yılda bir - Ara denetim : 2 ana denetimin ortasında		
Yük asansörü (yolcu taşımacılığı da mümkün)	OK	- Ana denetim: 2 yılda bir - Ara denetim: 2		
Araç asansörleri (yolcu taşımacılığı yapılmaz)	PKU	2 yılda bir*		
Yangından korunma				
Yangın alarm sistemleri	PKU (uzman)	yılda bir*		
Yangın söndürme sistemleri (sabit)	PKU (uzman)	yılda bir*		
Yangın söndürücü	PKU (uzman)	2 yılda bir		
Yangın kapıları (sabitlenme sistemleri)	PKU (uzman)	yılda bir*	Operatör, eğitilen çalışan	ayda bir
Güvenlik aydınlatması	PKU	yılda bir*		

İş ekipmanları / Denetim nesnesi/Konu	Denetimler		Kontroller	
	Kim tarafından	Denetim zamanları	Kim tarafından	Kontrol zamanları
Basınçlı kaplar				
Kompresörler Basılı içerik ürünü ≤ 1000 [bar l]	PKU	yılda bir		
Kompresörler Basılı içerik ürünü >1000 [bar l]	OK	- arici denetim 2 yılda bir - dahili denetim 5 yılda bir - Güç testi 10 yılda bir		
Diğer basınçlı kaplar	PKU/OK	Üretim talimatları ve de basılı içerik ürününe göre		
Elektrik tesisatı ve iş aletleri				
Taşınır iş aletleri	PKU (elektrik uzmanı)	Standart değer 6 ayda bir*		
Cihazlar ve sabit iş aletleri	PKU (elektrik uzmanı)	4 yılda bir*		
Sabit olmayan aletler için kaçak akım devre kesicisi			Operatör, eğitilen çalışan	her iş günü
Sabit aletler için kaçak akım devre kesici			Operatör, eğitilen çalışan	6 ayda bir
Doğal gaz tesisatı				
Hat ve hat bağlantıları, kapatma cihazları, basınç regülatörü	Sözleşmeli kurulum veya bakım şirketi	12 yılda bir		
Tüm tesisat („genel denetim“)			Operatör, eğitilen çalışan	yılda bir
Gaz cihazlarının alev takibi (alev sönme emniyeti)			Operatör, eğitilen çalışan, PKU	yılda bir
Patlamaya karşı koruma				
Basit patlayıcı ortamlar (Un silo tesisleri, tütsü mekanları)	PKU, OK	3 yılda bir teknik denetim 6 yılda bir patlamaya karşı güvenlik denetimi		
Patlayıcı ortamlar	PKU, OK	3 yılda bir teknik denetim		
	patlayıcı ortamlar konusunda özel bilgiye sahip PKU veya OK	6 yılda bir patlamaya karşı güvenlik denetimi		
Araçlar				
Binek otomobil, kamyonet, kamyon	PKU	yılda bir güvenli çalışma durumunun denetimi*		

İş ekipmanları /Denetim nesnesi/Konu	Denetimler		Kontroller	
	Kim tarafından	Denetim zamanları	Kim tarafından	Kontrol zamanları
Endüstriyel kamyonlar				
Modüler aletler dahil tüm endüstriyel kamyonlar	PKU	yılda bir*		
Yanma amaçlı sıvı gaz tesisat				
Örneğin ocağı olan sabit cihazlar	PKU	4 yılda bir		
Örneğin radyant ısıtıcı, yakma cihazı gibi sabit olmayan cihazlar	zPbP	2 yılda bir		
Zemin seviyesinin altındaki odalardaki gazlı cihazlar	PKU	yılda bir		
Araçlardaki ya da araçların içindeki gazlı cihazlar	PKU	2 yılda bir		
Kaçak arama spreji ile bağlantılarda sızıntı testi			Operatör, eğitilen çalışan	her tüp değişimi ve bağlantısından sonra, cihazı çalıştırmadan önce
Gazlı aletlerde alev takibi (alev sönmeye emniyeti)			Operatör, eğitilen çalışan, PKU	yılda bir
İnşaat sektöründe makine ve aletlerdeki sıvı gaz tesisatı. Örneğin kesim sırasında kullanılan alevli cihaz	PKU	yılda bir		
sıvı gaz yakıtlı tütsü mekanı	PKU	yılda bir		
Tütsü mekanları				
Tütsü mekanları	bkz. patlamaya karşı koruma ve yanma amaçlı sıvı gaz sistemleri		Operatör, eğitilen çalışan, PKU	Üretici talimatlarına göre 6 ayda bir güvenli durum denetimi
Fritözler/Yağ pişirme cihazları				
Isı regülatörü ve ısı sınırlayıcı			Operatör, eğitilen çalışan	her iş günü gözle hasar kontrolü ve usulüne göre sabitle-nip sabitlenmediğini
İçecek dağıtım sistemi				
Dağıtım sistemi	PKU	2 yılda bir*		
Karbondioksit için gaz uyarı sistemi	Üretici tarafından görevlendirilen kişi	Üretici talimatlarına göre		
Lobut ve bowling salonları	(PKU)	2 yılda bir*		
Pozisyonerler, güçle çalışan top döndürücü, tampon, top kaldırıcı	PKU	yılda bir *		

İş ekipmanları / Denetim nesnesi/Konu	Denetimler		Kontroller	
	Kim tarafından	Denetim zamanları	Kim tarafından	Kontrol zamanları
Vinçler, elevatörler vs.				
Kaldırma, yük alma ve yük taşıma ekipmanları	PKU	yılda bir		
Elevatörler, kaldırma ve çekme cihazları	PKU	yılda bir*		
Kaldırma ekipmanı, zincirli vinçler	PKU	yılda bir		
Vinçler	PKU, yer yer de test uzmanları	vinç cinsine bağlı olarak farklı		
Depolama tesisi				
Raflar (örneğin endüstriyel kamyonlarla yükleme)	PKU	yılda bir*	Operatör, eğitilen çalışan	haftada bir*
Çarpışma korumaları			Operatör, eğitilen çalışan	haftada bir*
Merdiven ve mutfak merdivenleri				
Merdivenler	PKU	yılda bir*	Kullanıcılar	kullanımdan önce
Mutfak merdivenleri	PKU	yılda bir*	Kullanıcılar	kullanımdan önce
Yüksek basamaklar	PKU	yılda bir*	Kullanıcılar	kullanımdan önce
Mobil çalışma platformu "yuvarlanan iskele"	PKU	yılda bir*	Operatör, eğitilen çalışan	kurulduktan sonra
Makineler				
Makine ve aletlerdeki güvenlik cihazları	PKU	yılda bir* veya üretici talimatlarına göre	Operatör, eğitilen çalışan	her iş günü
Çamaşırhane makineleri	PKU	yılda bir*		
Atık sıkıştırıcı	PKU	yılda bir*		
Kişisel koruyucu donanım				
Düşmeye karşı KKD	PKU	yılda bir	Kullanıcılar	Kullanımdan önce
Tüm KKD'ler			Kullanıcılar	Kullanımdan önce

İş ekipmanları /Denetim nesnesi/Konu	Denetimler		Kontroller	
	Kim tarafından	Denetim zamanları	Kim tarafından	Kontrol zamanları
Diğer iş ekipmanları				
Yüksek basınçlı temizleyici	PKU	yılda bir*		
Kaldırma platformu	PKU	yılda bir*		
Soğutma sistemleri	PKU	yılda bir*		
Termal yağ fırınları	Üretici firma veya PKU	yılda bir (ısı transfer sistemi ve termal yağın diğer şekillerde kullanılabilirliği)		
Kapı ve ana kapılar (güçle çalışan)	PKU	yılda bir*		
Sis sistemleri	PKU	yılda bir*		
Laser sistemleri	PKU	yılda bir*		
Sıgır vurma cihazı	PKU	iki yılda bir		
Nakliye demiryolu sistemi (tüp demiryolu)	PKU	yılda bir*		
Su arıtma tesisleri				
Klorlama/ozon sistemleri	PKU	yılda bir*		

Açıklamalar:

* Denenmiş/tavsiye edilen denetleme ve kontrol zamanları; gerçek son tarih risk değerlendirilmesiyle belirlenir

Onaylanmış kuruluş (OK): belirli görev alanlarından sorumlu eyalet devlet dairesi tarafından atanan ve Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı tarafından belirlenen yetkili denetim yeri

Bilirkişi: Uzmanlık eğitimi ve deneyimleri sayesinde alanında yeterli bilgiye sahip, ilgili kurallar ve yönetmeliklere hakim ve denetlenen nesnenin (örneğin makine, alet veya tesisat) güvenli durumunu değerlendirebilen kişi

Uzman: Yangın söndürücülerinin bakımıyla ilgili uzmanlar özellikle DIN 144064 „taşınır yangın söndürücüler – Bölüm 4: bakım ve onarım“a göre bilirkişidirler

Periyodik Kontrol Uzmanı (PKU): Branşa uygun meslek eğitimi, yeterli mesleki deneyimi ve güncel mesleki faaliyeti sayesinde denetlenen nesneyi (örneğin makine, alet veya tesisat) denetleme konusunda gerekli bilgiye sahip, işletme tarafından belirlenen kişi

Operatör, eğitilen çalışan: Kontrol edilen nesnenin güvenli kullanımı konusunda gerekli bilgiye sahip operatör; kontrolleri faaliyetten önce ve faaliyet sırasında hayata geçirebilecek, hasar ve eksiklikleri tespit edebilecek düzeyde yeterli eğitimden geçmiş çalışan

Not: Yasal kaynağa bağlı olarak farklı tanımlar söz konusu olabilir. Bu genel bakış nihai değildir.

**Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe**

Dynamostraße 7–11
68165 Mannheim
www.bgn.de