



İŞKOLU  
**Fırın ve Pastaneler**

## **Kontrol**

İşyeri hekimliği ve işyeri güvenliği açısından işletme sahipleri için uzaktan kurs

## Künye

### **Yayına hazırlayan Berufsgenossenschaft**

Nahrungsmittel und Gastgewerbe  
Dynamostraße 7-11  
68165 Mannheim

### **Sorumlu**

Jürgen Schulin  
Direktor der BGN

### **Redaksiyon**

Siegfried Döbler, Claudia Herm,  
Holger Roth

### **Fotoğraflar**

Başsayfa – iStock - margouillatphotos  
S. 6 – Hans-Karl Asel  
S. 12 – Bettina Glaser, BGN  
S. 18 – Oliver Rüter, BGN  
S. 23 – Siggı Döbler, BGN  
S. 27 – Oliver Rüter, BGN  
S. 30 – Rui Camilo, BGN  
S. 33 – Oliver Rüter, BGN  
S. 38 – Oliver Rüter, BGN  
S. 42 – Oliver Rüter, BGN

### **Realizasyon**

Jedermann-Verlag GmbH,  
Heidelberg

### **Baskı**

M+M Druck GmbH,  
Heidelberg

© BGN 2023

### **İletişim Uzaktan Kurs**

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

### **Yardım hattı**

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

### **Posta adresi**

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 (BGN) kimdir?	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 nelerdir?	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
Fırın işletmeciliğinde risk faktörleri özellikle nerelerde bulunur?	11

## Branşa özgü konular

Cilt, İskelet ve Solunum Yollarının Tahribi	12
Toz, Klima ve Havalandırma	18
Fırınlarda Teknik	23
Pastanelerde Teknik	27
Nakletmek, kaldırmak ve taşımak	29
Teknik, yapısal tesisler ve elektrik	32
Satış şubeleri ve satış yerleri	37
Kafeler	41

<b>Makine, alet ve sistemlerin düzenli kontrolü ve bakımı</b>	<b>44</b>
---------------------------------------------------------------	-----------

# 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 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 değerlendirmesi) işyeri güvenliği aktivitelerinin temel unsuru olmalıdır. İş Güvenliği Kanunu (ArbSchG) böyle öngörmektedir.

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 kapsamaludur 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 eğitilmiş 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](http://www.bgn.de), Shortlink 383

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

## Uzaktan kursun hedefi

Bu uzaktan kurs özel olarak fırın ve pastane 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 herşey 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](http://www.bgn.de), Shortlink 383



Sizden sorumlu yetki merkezi  
QR kodu ile

## Uzaktan kursun düzenlenmesi

Bu uzaktan kurs bir çok farklı konuyu biraraya getirmektedir:

- Temel bilgiler
- Cilt, iskelet ve solunum yollarının tahribi
- Toz, klima ve havalandırma
- Fırınlarda teknik
- Pastanelerde teknik
- Nakletmek, kaldırmak ve taşımak
- Teknik, yapısal tesisler ve elektrik
- Satış şubeleri ve satış yerleri
- Kafeler

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](http://www.bgn.de) adresi üzerinden edinilebilir.

**BGN uzaktan kurstaki çalışmalarınızda başarılar diler.**



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. Wİş 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. Fırın işletmeciliğinde risk faktörleri özellikle nerelerde bulunur?



# BGN

Berufsgenossenschaft  
Nahrungsmittel  
und Gastgewerbe

# Temel Bilgiler

## İşletme sahipleri 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](http://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 işletme sahibi bir sorumlu meslek odasına (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](http://www.bgn-branchenwissen.de)).

Danışmanlık, üye işyeri olarak sizin için ücretsizdir.

Ve [www.bgn-branchenwissen.de](http://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](http://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 sigortalıdır.*

### 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](http://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 iş sağlığı ile ilgili risk faktörleri 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.

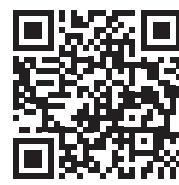
### Örneğin:

*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 hastalıklarının 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](http://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 45. 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](http://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.

Olabilirdiğince 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 işletmenizdede hedefe odaklanan önleyici faaliyet uygulayabilirsiniz.

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

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

- İlk yardım çantası
- İlk yardım duyurusunu şu adreste bulabilirsiniz:  
[www.bgn-branchenwissen.de](http://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](http://www.bgn-branchenwissen.de)



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

## CİLT, İSKELET VE SOLUNUM YOLLARININ TAHRİBİ

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



# Cilt, iskelet 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 işyeri sahibi olarak danışmanlık ihtiyacınızın olup olmadığına kendinizin karar vermesini 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](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

## 1 Cildin tahrişi

Çalışma koşullarına bağlı olarak cildin hasar görmesi fırın ve pastacılık işyerlerinde önemli bir rol oynar. Cilt hastalıkları BGN'e bildirilen meslek hastalıkları içinde en sık rastlanandır. Katlanılabilir masraflarla cildinizi korumak için çok şey yapabilirsiniz.

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, koruyucu bir kılıftır ve dış etkilere karşı doğal bir kalkan oluşturur. Soğuk, sıcak, baskı, çarpma gibi dış etkileri yumuşatır ve 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 çoğunlukla eller ve kolların alt kısmındaki cilt etkilenir.

### **Fırın ve pastacılık işyerlerindeki cilt hasarlarının nedenleri**

Islak çalışmalar fırıncılık iş kolunda 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:

- Hamur ve katkı maddeleri ile cildin yoğun teması
- Temizlik ve dezenfektan malzemeler, tuzlu simit suyu kullanımı
- Meyve ile temas
- 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. Sık sık "Kombi karışımlar" (hem temizleyen hem dezenfekte eden) kullanılır. Bu karışımlar cildi daha çok tahriş eder ve dezenfektanın etkisini göstermesi için öngörülen süreye genellikle uyulmamaktadır. Ellerinizin gerektiği kadar titiz ve

mümkün olduğu kadar dikkatli bir şekilde temizlendiğinden emin olun.

### **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.
- Kombi karışımlar (dezenfektan sabun) kullanmayın. Bunlar cildi daha çok tahriş eder, ayrıca dezenfektanın etkisini göstermesi için öngörülen süreye genellikle uyulmamaktadır.
- El dezenfektanları tek olarak kullanılınca cilt için yıkamaktan daha az tahriş edicidir ve mikropların azalmasını sağlar.
- İşten sonra ve uzun molalardan önce cilt bakım malzemeleri kullanılmalı. Bununla cilt bariyerinin tekrar canlandırılması sağlanır.

### **✓ 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 sözkonusu olduğu risk değerlendirmesi yoluyla oluşturulmalıdır.

Aşağıdaki sorular için işyeri hekimliğinden 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 çalışmada durumunda bir işyeri hekimi tarafından önleyici tıbbi destek sunulmalıdır.
- dört saat ve daha fazla ıslak çalışmada 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 kalmasında katkıda bulunacaksınız.**

Konu ile ilgili (örneğin cilt tahribinin güvenlik kontrolü, örnek cilt ve hijyen planları gibi) daha fazla online bilgi:



[www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)  
(orada şunları bulabilirsiniz: Solunum yollarının tahribi, cilt tahribi/ cilt koruması, kaldırma ve taşıma/ergonomi)



[www.bgn.de](http://www.bgn.de),  
arama anahtarı "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:

- Ensedede
- 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 merkezini işyeri hekimine durumunuzu açıklayın. Bu bilgileri şu adreste bulabilirsiniz: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink 383

Çalışma ortamınızdaki faaliyetleriniz sırtınız ve kaslarınızdan çok şey talep eder: Çuvalların, yiyecek hammaddelerinin kaldırılıp taşınması, hamur yoğurma makinesinden hamur alıp çıkartılması, soyma makineleriyle çalışma ve pişmiş ekmeklerin tahtalar üzerinde tek elle taşınması sırtınız ve ona bağlı sırt kaslarınız için büyük bir yük getirecektir.

### Ağrılara karşı önlemler

İskeletin yüklenmesi nedeniyle oluşan ağrılara çözüm olması için uygulanabilecek bazı etkili yöntemler vardır.

- Kendinizi ve çalışanlarınızı 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.
- Kendi vücudunuzun yüklenme kapasitesinin diğer insanların yüklenme kapasiteleri ile eşit olmayabileceğini düşünün.
- Harekete geçin ve işyerinizden sorumlu olan yetki merkezinden bir işyeri hekimi ile konuşun. Bu bilgileri şu adreste bulabilirsiniz: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink 383

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. O yüzden maksimum kaldırılacak yük miktarını bildirmek güçtür.

### Her durumda şunlardan kaçınin:

- Ayakta dururken ve birşeyler taşıırken uygun olmayan duruşlardan. Örneğin eğer masa başında sürekli hafif eğik bir şekilde duruyorsanız veya makinelerin çalışma seviyeleri çok alçak/yüksek ise. Basamak veya yüksekliği ayarlanabilir masa kullanarak yardım alabilirsiniz.
- Düzenli olarak ağır yükleri kaldırmak (40 kg dan fazla)

### Bunlara dikkat ederseniz siz ve çalışanlarınız daha güvenli çalışabilirsiniz.

## 3 Solunum yollarının tahrişi

**Tıkalı burun, öksürük, boğazda kaşıntı veya tahriş olmuş gözler doğrudan doğruya fırıncılık işyerlerindeki çalışma ile bağlantılı bir solunum yolları hastalığının habercisi olabilir. En kötü durumda genelde fırıncı astımı olarak da bilinen bir meslek hastalığı BK4301 ortaya çıkabilir.**

Die Verordnung zur arbeitsmedizinischen Vorsorge (Önleyici İşyeri Tıbbi Yönergesi) (ArbMedVV) işyeri sağlık hizmetlerini düzenlemektedir. Hedefleri arasında işyerine bağlı hastalık ve meslek hastalıklarının erken tespit edilmesi bulunmaktadır. Fırıncılık işletmelerinde en başta fırıncı astımından korunma gelir. İşletmede un tozundan en fazla zarar görebilecek kişiler tespit edilmelidir. Bu kişilere yazılı bir form veya mail yolu ile önleyici işyeri tıbbi bakımı sunulmalıdır. Bunun dışında ArbMedVV, çalışanlar kendileri istedikleri takdirde onlara muayene hakkı tanır.

Un tozu miktarının  $4\text{mg}/\text{m}^3$  ü aşması durumunda önleyici işyeri tıbbi bakımı zorunludur. ASI 8.80 (Temel Önlemler) ve DGUV-I 213-705 'Kaza Sigortaları Sorumlu Kurumu'nun Risk Değerlendirmesi Bazındaki Tavsiyeleri'ne uyulduğu takdirde (Fırıncılık İşletmelerinde Un Tozu - EGU un tozu),  $4\text{mg}/\text{m}^3$  oranındaki değerin aşılmayacağından yola çıkılabilir. Burada tarif edilen yöntemler temel tedbirler olarak adlandırılır.

Bu konu hakkında sizden sorumlu gözetmeden veya yetki merkezinden danışmanlık alabilirsiniz. Konu ile ilgili bilgiyi şu adreste bulabilirsiniz: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink 383

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



Konu üzerinde çalışırken siz veya çalışanlarınız tam olarak ne yapılması gerektiğini bilmediğinizi fark ederseniz, sorularınız varsa ya da bazı şeyleri anlamadıysanız, harekete geçin.

Şikayetleriniz olur olmaz;

- şikayetleriniz sadece mesleğinizi icra ediyorken veya
- mesleğinizi icra ederken kötüleşiyorsa, işyeri hekimine durumunuzu açıklayın ve tavsiyelerini alın.

Şikayetleri ne zaman hissediyorsunuz, buna dikkat edin. Eğer şikayetlerinizin nedeni çalıştığınız ortamsa, tam siz işinizi yaparken ortaya çıkacaklardır.

### Solunum yolları şikayetleri – ne yapmalı?

#### ✓ Doğrusu şudur:

- Kendiniz ve çalışanlarınızı dikkatlice gözleyin. Tüm değişiklikleri dikkate alın.
- Şikayetlerinizin 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, işyeri hekimine başvurmalısınız.

Günümüzde bir çok kişinin hemen 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 un tozu, hamur katkı maddelerinin tozu, buhar, yağ dumanı veya zararlı maddelerin aerosollerini soluyorsanız özellikle daha da hassas olabilirsiniz.

### Fırında solunum yollarının tahrişine karşı ne yapabilirsiniz

#### ✓ Doğrusu şudur:

- Sizin ve çalışanlarınızın şikayetlerinizin artıp artmadığını ve ne zamanlarda arttığını dikkatlice gözlemleyin.
- Az tozlu ıslatılmış un kullanın. Örneğin HT yoluyla ıslatılmış un (hidrotermik işlem görmüş un)
- Un ve hamur katkı maddeleri kullanırken toza meydan vermemeye çalışın.
- Zararlı madde yüklü buharların ortamdaki miktarı mümkün olduğunca tamamının toplanıp dışarıya tahliye edilmesini sağlayın.
- Az toz yayan temizlik yöntemleri kullanın.
- Personel ve işletme hijyenine dikkat edin.

Çalışanlarınızı düzenli olarak un tozlarından nasıl kaçınabilecekleri konusunda eğitin. Solunum yollarının korunması hakkında detaylı bilgiler Arbeitssicherheitsinformation ASI 8.80 "Vermeidung von Bäckerasthma" içinde bulunabilir:

[www.bgn.de](http://www.bgn.de), Bereich Vorschriften (yönetmelikler bölümü)

### Bunlara dikkat ederseniz siz ve çalışanlarınız sağlık konusunda daha bilinçli çalışabilirsiniz.

## TOZ, KLİMA VE HAVALANDIRMA

### TOZ

1. Daha az toz çıkaran malzeme kullanımı
2. Toz azaltan teknik önlemler
3. Doğru davranış ile toz azaltma
4. Un tozu emici sistemler

### KLİMA VE HAVALANDIRMA

1. Fırınlarda duman ve buhar çekimi
2. Kızartmada davlumbazlar
3. Bulaşık makinelerinde emici sistemler
4. Yüksek nemin tahliyesi ve önlenmesi

# Toz, Klima ve Havalandırma

## T O Z

Un bizim en önemli besin maddelerimizden biridir ve onunla üretilen ürünler bizim için hayati önemdedir. Soluduğumuz hava da ise tam tersine un tozları tehlikeli maddedir ve sağlık için ciddi sorunlara neden olabilir. Ortamda ne kadar yüksek toz konsantrasyonu (solunan havadaki toz miktarı) olursa toz solunum yolları için o kadar tehlikeli olur. Bunun için "solunum yollarının tahribi" bölümündeki açıklamalara da bakabilirsiniz.

### 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](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

Aşağıdaki açıklamalar size danışmanlık ihtiyacınız olup olmadığı konusunda kendiniz karar vermenize yardımcı olacaktır.

İşletmenizde dikkat etmeniz gereken bazı önemli hususlar vardır.

- ASI 8.80 "fırıncı astımından korunma":  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de), Yönetmelikler (Vorschriften) bölümü
- Un tozlarının etkin olarak azaltılması ile ilgili bilgiler:  
[www.mehlstaub-nein-danke.de](http://www.mehlstaub-nein-danke.de)

### Fırın havasında toz

Fırında birçok farklı hammaddenin tozu nezle, astım ve ciltte tahrişe neden olabilir. Bunun ana nedeni buğday ve çavdar unları ve çeşitli hamur içerik maddeleridir. Son yıllarda BGN tarafından un tozları nedeni ile solunum yolları tahribatının önlenmesine dair detaylı bir program uygulanmıştır. Bunun sonucunda da bir çok fırıncı öğrendikleri mesleklerinde kalabilmişler ve yeniden eğitim ve malulen emeklilik masraflarında hissedilir düşüşler olmuştur.

### Toz oluşumu

... esasen aşağıda belirtilen işyerlerinde ve çalışma şekillerinde:

- Tartma ve doldurma esnasında
- Hamur yoğurma makinesini doldurma esnasında
- Hamur yoğurma makinesinin yoğurma evresinde
- Çalışma masasının ve mayalı hamur bekleme tepsisinin unlanması esnasında
- Çalışma masasındaki işlemler esnasında (tartma, hazırlama, açma)
- Hamur parçacıklarının forma konulması sırasında,
- sonrasında fırına sürülme ve fırından çıkarılma esnasında
- Temizlik esnasında (fırın, çalışma masası, mayalı hamur bekleme tepsi, makineler, zemin)

**Hedef şudur:** Koruyucu önlemlerle solunan havada bulunan toz miktarını azaltmak.

Tozun bulunduğu yerlerde, toz miktarını azaltmak sizin elinizdedir. Bunun için dört önlemden söz edebiliriz:

- Daha az toz üreten maddelerin kullanımı
- Toz azaltıcı teknik önlemler
- Doğru davranışlar vasıtasıyla tozun azaltılması
- Oluştığı yerde tozun emilmesi

## 1 Daha az toz üreten maddelerin kullanımı

İlk olarak, daha az toz üreten hammaddeler ve ayırıcı maddelerin kullanılıp kullanılmayacağını test edin:

- Uygun, düşük tozlu ayırıcı maddeler kullanın, örneğin HT unlar (hidrotermik işlenmiş ayırıcı unlar), tozu azaltılmış unlar, ince endosperm parçalı buğday ve irmik. Ayırıcı unlarla ilgili BGN ve üreticilere de danışabilirsiniz.
- Toz halindeki fırıncılık malzemelerini mümkün olduğunca kullanmayın. Granül, macun veya sıvı haldeki malzemeleri kullanmaya özen gösterin.

## 2 Toz azaltıcı teknik önlemler

Ön koşul olarak: Hamur yoğurma makineleri kapaklı olmalıdır.

Tozu kaynağında engellemiz en uygundur, örneğin:

- Sızdırmaz silo tesisi ve içeriye verilen havanın tozdan arındırılmış olması
- Yoğurma kazanına un girişi boyu yere kadar gelen bir doldurma hortumu ile yapılmalı
- Tekrar unlanma gerektirmeyen yapışmayan tabanlı mayalı hamur bekleme tepsilerinin kullanılması
- Toz oluşmasını engelleyen temizlik yöntemleri kullanın: Elektrikli süpürge, lastikli özel süpürgeler, ıslak temizlik.
- Engellenemeyen yoğun tozla çalışma durumunda onaylanmış yarım maske kullanın.

## 3 Doğru davranışlar vasıtasıyla tozun azaltılması

Siz ve çalışanlarınız doğru davranışlar vasıtasıyla aynı şekilde tozdan kaçınabilirsiniz:

- Tüm çalışanlarınızın tozsuz ve ihtiyatlı çalışmasına dikkat edin.
- Buğday ve çavdar ununu ayırıcı malzeme olarak kullanıyorsanız hamuru havada açmayın!
- Toz azaltan çalışma tekniklerine dikkat edin: Un elle veya rulo fırça veya elek gibi uygun yardımcı malzemelerle serpilebilir.
- İşinizi acele acele yapmayın.
- Un çuvallarını toz çıkartmadan boşaltın: En doğru su un çuvalını üstten ve alttan kesip yavaşça yukarıya doğru çekmek olur.
- Her zaman unun çuvaldan fazla kaldırılmadan boşaltılmasına dikkat edin.
- Çalışma masalarını, makineleri, zemini uygun elektrikli süpürgelerle temizleyin.

## 4 Un tozu emici sistemler

Toz azaltıcı temel önlemlere rağmen ortamda hissedilir miktarda bir toz bulunuyorsa, bu sistemleri kullanmak anlamlıdır. Un tozu emici sistemler havadaki tozları olduğu yerlerden çekerek yakalarlar.

**Bu hususlara dikkat ederseniz, siz ve çalışanlarınız daha güvenli çalışırsınız.**



Solunum yolları ile ilgili daha fazla online bilgi:  
[www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)

## KLİMA VE HAVALANDIRMA

Üretim ve iş süreçlerinde havadaki yabancı maddeler solunan havaya zarar veriyor ve sağlığı olumsuz etkiliyorsa çalışanların sağlıklarının tehlikeye atılmaması için havalandırma tekniğiyle ilgili önlemler uygulanmalıdır.

İşletme sahibi olarak siz işletmenizdeki klima ile bağlantılı havalandırma önlemlerine dikkat etmelisiniz. Fırın ve pastanelerde özellikle aşağıdaki havalandırma önlemleri gerekli olabilir:

- Fırınlarda etkili duman ve buhar çekimi
- Kızartma aletleri ve fritözlerde davlumbazlar
- Bulaşık makineleri için emici sistemler
- Yüksek nemin tahliyesi ve önlenmesi

Eğer bir havalandırma önlemi planlıyorsanız: Uzman bir kişiden danışmanlık almanızın en doğru yol olduğu tecrübelerle sabittir. Bu şekilde hatalardan ve gereksiz masraflardan kaçınılmış olursunuz.

### 1 Fırınlarda etkili duman ve buhar çekimi

Buhar çekiciler, oluşan buharın mümkün olduğunca büyük bir kısmını çekerek bunu sağlayacaktır. Buhar şunları içerebilir:

- Gaz (karbonmonoksit, karbondioksit)
- Tozlar (yanık un parçacıkları)
- Buhar (aldehit)

Bu maddeler özellikle solunum yolları için zararlıdır.

Emici sistemlerin, fırından gelen buharların öncelikle çalışanların solunum yollarına ulaşmasını engelleyecek şekilde olması gerekmektedir. Bu fırının içine monte edilmiş havalandırma tesisatı (buhar giderme klapesi/çekim) veya fırının ön yüzünün üzerine takılacak emicilerle yapılabilir. Bu sözü geçen tesisatlar ortaya çıkan buharın mümkün olduğunca büyük bir kısmını toplayıp dışarıya tahliye etmelidir. Buhar emici tesisatlar düzenli olarak temizlenmeli ve bakımı yapılmalıdır. Emici tesisatların öngörülen işlevleri ancak bu şekilde sağlanacaktır.

## 2 Kızartma aletlerinde davlumbaz

Kızartma aletlerinin kullanılması sırasında yağın ısıtılması nedeniyle ortaya zararlı maddeler çıkar. Bu zararlı maddeler katı, sıvı ve gaz formlarındaki aerosoller, dumanlar veya buharlardan oluşur. Davlumbazlar zararlı maddeleri kaynağında emerek çekerler.

Emici tesisatlar etkili yağ tutan filtrelerle donatılmış olmalıdır. Bunlar pis hava tahliye boruları ve vantilatörlerde yangına neden olabilecek yüksek miktardaki kirlilikleri engelleyecektir.

Temizlik için şu periyotlar öngörülmektedir:

- Yağ filtrelerinin temizliği her 14 günde bir
- Kanallar ve vantilatörler en az altı ayda bir kontrol edilmeli. Tortu oluşumu fark edildiğinde etraflı bir temizlik gerekir.

## 3 Bulaşık makineleri için emici sistemler

Bulaşık makinelerinden çıkan buharlar tavanda ve duvarlarda küf oluşumuna neden olabilir. Bu buharlar emilerek çekilmediğinde bulaşık makinesinin kapağı açıldığında nemlilik artacaktır. Bu buharlar solunum yollarını tahrip edecek temizlik malzemesi aerosollerini içerebilir.

## 4 Yüksek nemin tahliyesi ve önlenmesi

Yüksek nemlilik yoğuşma suyuna, duvarlarda ve tavanda küf oluşumuna neden olur.

### ⚠ Dikkat edin:

- Oda sıcaklığı arttıkça havada da o kadar çok su toplanmış olur. Soğuk kısımlarda örneğin kötü izole edilmiş cam kenarları, duvarlar ve tavanda hava sıcaklığı düşer. Bu nedenle üst yüzeylerde su yoğuşması olur (çiğ noktasının altına düşen sıcaklık).

**Bu hususlara dikkat ederseniz siz ve çalışanlarınız daha güvenli çalışırsınız.**



Klima konusu ile ilgili daha fazla online bilgi:  
[www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)

## FIRINLARDA TEKNİK

1. Makineler ve aletlerde sık rastlanan tehlikeler
2. Hamur yoğurma makinesi
3. Kestart makinesi
4. Şekil verme makinesi
5. Fırınlr
6. Kızartma aletleri
7. Gaz ısıtmalı aletler

# Fırınlarda teknik

Fırınlarda tehlikeli olabilecek bir dizi makine ile çalışma yapılır.

## 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](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

## 1 Makinalar ve aletlerde sık rastlanan tehlikeler

Fırıncılıkta en sık kullanılan makine ve aletler şunlardır:

- Hamur yoğurma makinesi
- Kestart makinesi
- Hamur bölme ve yuvarlama makinesi
- Şekil verme makinesi
- Karıştırıcı/çırpıcı makinalar
- Fırınlarda
- Kızartma aleti
- Gaz ısıtmalı aletler

Makine ve aletlerin kullanımı esnasında riskler oluşabilir. Aşağıda belirli makine ve aletlerin neden olabileceği önemli tehlikeler ve önlemleri açıklayacağız.

⚠ Çalışmanız sırasında bu makinelerin kullanım özelliklerine dikkat edin.

## 2 Hamur yoğurma makinesi

Yoğurma sistemine göre bu makineler farklı tehlikeler içerebilir. Bu tehlikeler şunlardır:

- Yoğurma makinesi ile kazan arasında ve yoğurma makinesi ile kazanın sabit parçaları arasındaki sıkışma ve kesme yerleri
- Döner kazan ve makine gövdesi arasındaki tehlikeli noktalar
- İnen kapak yüzünden oluşan ve kazan kenarındaki sıkışma ve kesme tehlikesi.
- Hareket edebilen kazanın yuvarlanmasıyla ayak parmaklarının sıkışma tehlikesi.
- Un tozlarının solunması ile oluşan tehlike.

✔ Tehlikelerden şu şekilde kaçınabilirsiniz:

- Çalışmaya başlamadan önce koruma sistemlerinin (örneğin motora bağlı kapak, kapaktaki koruma çemberi) bulunup bulunmadığını ve çalışır halde olup olmadıklarını kontrol edin.



- Hareket ettirilebilen kazanlarla çalışırken burnu kapalı ve kaymayı engelleyici tabanı olan ayakkabılar giyin.
- Un tozunun ortaya çıkmasından kaçının, örneğin makinenin üzerinde mümkün olduğunca sıkı kapanan bir kapak olmasına dikkat edin.
  - Silo kantarının doldurma hortumunu kazanın kenarına getirin veya emici sistemler kullanın
  - Ana maddelerin ilavesinin alçaktan yapılmasına dikkat edin. Torbaları toz çıkartmadan doldurup boşaltın ("çift taraflı açıklık metodu"nu kullanın) ve boşalan torbaları toz çıkartmadan kaldırın.
  - Yoğurma/karıştırma en düşük hızda yapılmalı, icabında kapaktaki müdahale kapakçığını örtmek/kapatmak gerekmektedir.
- Temizleme çalışmaları sadece enerji kapatıldıktan sonra daha doğrusu elektrik kablosu fişten çekildikten sonra yapılmalı.

### 3 Kestart makineleri

Burada açıklanan makinelerin ana unsuru, hamur parçalarının porsiyonlama amacıyla konulduğu bir humidir. Bu makinelerle çalışmak fırınlarda en yüksek kaza olasılığını içermektedir. Hamurun parçalara bölündüğü bu alette sık sık uzuvların kesilip kopması meydana gelir.

Hamur bölücünün sıkışma ve kesme bölümlerine ulaşmak bundan dolayı yukarıdan engellenmelidir. Bu örneğin şu şekilde yapılabilir

- Huninin güvenli konstrüksiyonu ve bunun örneğin açılır kapanır merdiven kullanılmaması veya merdivenlerin mekanizma ile birleştirilmemesi gibi ek önlemlerle beslenmesi veya
- huninin alt tarafındaki tehlikeli kısımlara ulaşılmasını engelleyecek sürgülü koruma düzeneği (örneğin koruyucu ızgara, ışık ızgarası, bağlantı çerçevesi veya bağlantı bloğu). Bu bölgede kazıma, yağlama veya temizleme işlemi sadece durdurulmuş hamur bölme düzeneği ile yapılabilir.

Tek başına koruyucu önlemler makinenin güvenliğini sağlayamaz ve yeterli de değildir.

Sorularınız varsa, sizden sorumlu yetki merkezi veya BGN'de sizden sorumlu gözetmen ile iletişime geçin.

### 4 Şekil verme makinesi

- Silindirler mekanizmaya takılmış koruyucu ızgara ile korunmalı. Izgaranın açıklığına dikkat edin, eğer çok büyükse kolayca, dönen rulolara yakalanabilirsiniz. Besleme yolunun ızgaralarını tekrar ayarlaması için müşteri hizmetlerini arayın.
- Eğer tek tek hamur parçaları belli bir yüksekliğe kadar yuvarlanacak ise, hamurparçalarının yüzeylerinin sıyırılması sonucu rulolarda ürün sıkışması meydana gelebilir. Ürün sıkışması sorunu koruma tertibatlarının devre dışı bırakılmasıyla değil ama duran makinenin koruyucu ızgaraları açıldığında çözülür. Bu konuda çalışanlarınızı eğitin.
- Toz oluşumunu azaltmak için unu savurmayın, elinizle yayın. En ideali az tozlu HT un (hidrotermik işlenmiş un) gibi ayırıcı unlar kullanın. Bir yatırım yapmayı düşünüyorsanız, otomatik un serpmeye özelliği olan şekil verme makinesi almanız tavsiye edilir.

### 5 Fırınlarda

Sıcak yüzeylere deyme sonucu oluşan bildik yanı tehlikelerinin yanı sıra fırınlardan şöyle tehlikeler de kaynaklanmaktadır:

- Yapı tarzı ve ısı aracına (termal yağ, buharlı fırın) göre ısıtıcıların aşırı ısınması
- Solunan havada duman/buhar yükü

- ✓ Tehlikelerden Şu Şekilde kaçınlabilirsiniz:
  - Fınlnda pişmiş ũrũn (örneğin sandviç ekmeği) bırakmamaya dikkat edin.
  - Fınlınınızın ve ateŐleme dũzeneđinin tavsiye edilen dũzenli kontrollerine mutlaka uyun.
  - Bu dũzenli kontrol genelde gŕrũnũŐ ve iŐlev kontrolũdũr.
  - Koruma dũzeneklerinin bũtũnlũđũnũn ve etkinliğinin kontrolũ.
  - Bu kontrollerin yetkili bir kişi örneğin yetkili servis tarafından yapılması gerekir. Tavsiye edilen: en az yılda bir kere.

Duman/buhar tahliyesi için lũtfen "toz, klima ve havalandırma " bŕlũmũndeki tavsiyelere uyun.

## 6 Kızartma aletleri

Kızartma aletlerinde yağın ısınması ile oluşan tehlikeler bulunur, bunlar

- Yanıklara neden olabilir,
- Yangınlara yol açabilir,
- Solunum yollarının tahribine neden olabilir.

- ! AŞağıdaki hususlara ŕzellikle dikkat edi:• Kontrol termostatının yanı sıra bir ısı sınırlayıcı olmalıdır. Termostatın arızalanması durumunda ısı sınırlayıcı daha fazla ısınmayı önler.
- Yağ (kızgın) için uygun bir taşıma kabı kullanılmalıdır.
- Taşıma kabı çok ağır olmamalıdır. Her taşıma için birden fazla kap kullanılırsa ağırlık dađıtılmıŐ, bŕylelikle de taşıma işlemi daha gũvenli olur.
- En iyisi yağı soğukken taŐımaktır.
- Yağın sıcak taşınması gerekiyorsa, kabından dışarıya taŐma tehlikesinin önu örneğin bir kapak yoluyla alınabilir.
- Yağı boŐaltırken ellerin ve kolların yanmasını engellemek için uygun el koruması kullanılacaktır.
- BoŐaltma esnasında yere sıçrayan yağ derhal temizlenmelidir. Dikkat yũksek kayma tehlikesi!

- Yağlı buharların tahliyesi için etkili davlumbazlar gerekir.
- Uygun sŕndũrme cihazları bulundurulmalıdır (örneğin F sınıfı yangın için yangın sŕndũrũcũ).
- Yağı vaktinde deđiŐtirin.
- Solunum yollarının tahribatı ve yangın tehlikesi yağ kullanılma sıklığı ile artar.

## 7 Gazla ısıtılan aletler

Ocak, darbeli makineler, kũũk ocaklar ve benzeri gazla ısıtılan aletlerde alev sŕndũrme emniyeti olmalıdır. Bu donanım gazın yanmadan ortama yayılmasına engel olacaktır. Sıvı gaz donanımları yetkili bir kişi tarafından dũzenli aralıklarla kontrol edilmelidir. Bu konu hakkında daha detaylı bilgiyi ASI 8.04 "sıvı gazların gũvenli kullanımı" ve BGN'in internet sayfasında "gũvenlik ve sağlık" bŕlũmũnde bulabilirsiniz: Prŕvention & Arbeitshilfen/Sicher und Gesund ... Sicherheit.

## PASTANELERDE TEKNİK

1. Makine ve aletlerde sık rastlanan tehlikeler
2. Karıştırıcı ve darbeli aletlerin özellikleri
3. Dondurma makinesinin özellikleri

# Pastanelerde Teknik

Pastanelerde tehlike yaratabilecek bir çok makine ile çalışılmaktadır.

## 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](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

## 1 Makine ve aletlerde sık rastlanan tehlikeler

Pastanelerde fırınlarda (Fırınlarda Teknik'e bakın) kullanılan makinelerin yanı sıra tehlike yaratabilecek başka makine ve aletler de kullanılmaktadır. Bunlar:

- Karıştırıcı/darbeleri makineler
- Dondurma makineleri

⚠️ Çalışırken bu makinelerin özel koşullarına dikkat edin.

## 2 Karıştırıcı ve darbeleri makineler

Tehlikeler aletlerin hareketi (çırpıcı, hamur kancası) ile meydana gelirler. Bunlar alet ve üst kısımdaki kazanın arasında kısıtirma ve araya sıkışmaya neden olur. Bu tehlikeli alanlar alet ve kazanın üst kenarı arasında 120 mm lik bir güvenlik açıklığı bırakmak suretiyle veya bir koruyucu donanım ile ulaşılması engellenerek korunmalıdır.

### 3 Dondurma makineleri

Dondurma makineleri yatay ve düşey milli makineler olarak farklılık gösterirler.

- ✓ Yatay milli makinelerde aşağıdaki hususlar önemlidir:
  - Giriş ve çıkış yapılabilen aralıkları olan karıştırıcılarda pratikte sıkça yaralanmalar meydana gelir. Ezilme ve kesme noktaları koruyucu çubuklar ile korunmalıdır. Bu koruyucu çubuklar sözde hijyenik nedenlerden dolayı sık sık kaldırılır. Bu aslında yasaktır.
- ! **Dikkat:** Kaza olasılığı yüksektir. Çalışma halindeki makineye müdahale etmeye çalışıldığında ağır parmak yaralanması tehlikesi çok yüksektir.
- ✓ Düşey milli makinelerde aşağıdaki hususlar önemlidir:
  - Hareket halindeki mil giysileri kaparak tehlike oluşturur. Güvenlik uyarılarına dikkat edilmediği durumda, ağır kazaların olması mümkündür.
  - Mili koruyucu bir kılıf ile güvenlik altına alın.
  - Bu koruyucu kılıf makine kenarlarından en fazla 100 mm daha yüksek olmalıdır.
  - Geniş alanlı kontrol elemanları - örneğin acil durdurma şalteri - işlem yapılan tarafta (arka tarafta değil) kolay ulaşılabilir bir yerde olmalıdır.
  - Üzerinize tam oturan kıyafetler giyin.



Konu ile ilgili daha fazla online bilgi için:  
[www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)

## NAKLETMEK, KALDIRMAK VE TAŞIMAK

1. Kendi davranışınız
2. İşyerinde alınan önlemler



# Nakletmek, kaldırmak ve taşımak

Fırıncılıkta nakliye, kaldırma ve taşıma işlemleri esnasında oldukça fazla bir fiziksel yüklenmeden bahsedebiliriz. Uygun nakil ve kaldırmaya yardımcı araçların kullanımı çalışanların üzerindeki yükü kabul edilebilir düzeye indirebilir. Ek olarak vücudun boyuna uygun yükseklik ve erişilebilirlik şeklinde ayarlanabilir çalışma masaları ile sağlığı korumak mümkündür. Uygun ayakkabı giyilmesi de çok önemli bir rol oynar.

## 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](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

Nakliye, kaldırma ve taşıma işlemlerinde önemli olan işyerindeki önlemlerin ve doğru davranışların uygun bir kombinasyonudur. Bu iki noktaya ve tek tek önlemlerin birbiriyle etkileşimine lütfen çok dikkat edin.

## 1 Kendi davranışınız

Siz ve çalışanlarınız doğru davranış ile omurganızı zedelenmelere karşı korumaya önemli ölçüde katkıda bulunabilirsiniz.

! Bu sebeple aşağıdaki noktalara özellikle dikkat edin:

### ✓ Kaldırma esnasında

- Sırtınızı dik tutun ve hafif ayrılmış bacaklarla çömelin. Bu sırada topuklarınız yere sağlam basın.
- Yükü vücudunuza yakın tutun ve yavaşça dizleriniz üzerinden doğrulun.
- Yükü sarsmadan kaldırın.
- Yükü kaldırırken ve hareket ederken vücudunuzun üst kısmını çevirmemeye dikkat edin.

### ✓ Çekme ve itme esnasında

- Düz olmayan zeminlerde yuvarlayarak taşımaktan kaçının, kolay hareket eden rulolara dikkat edin, fren/yuvarlanma emniyet/park frenleri kullanın.
- Araçlara aşırı yükleme yapmayın ve görüşünüzün açık olmasına dikkat edin. Birkaç kez gidip gelin ve mümkünse iki kişi çalışın.
- Fıyavaş ve sakın sürün, yavaş fren yapın.
- İtmeyi çekmeye tercih edin! İtarken gücünüz daha fazladır ve vücudunuzun üst kısmını döndürmek zorunda kalmazsınız.

### ✓ Taşıma esnasında

- Dik yürüyün.
- Tek taraflı yüklenmeden kaçınmak için yükü iki elinizle taşıyın.

- Ağır şeyleri tek başınıza taşımayın.
- Ağır yükler için araç kullanın. Bunlara el arabası, kaldırma aleti, katlanabilir el arabası, taşıma arabası, yük taşıma kemeri, forklift dahildir.

❗ **Lütfen dikkat edin:**

- İşletmenizde kaldırma, taşıma ve nakliye için araç yoksa lütfen harekete geçin. Sizin ve çalışanlarınızın bu araçları gerçekten kullanmasına dikkat edin.

## 2 İşyerinde alınan önlemler

İşletme sahibi olarak siz işletme içinde "sağlıklı" taşımaya katkıda bulunabilirsiniz. Bunu yukarıda açıklanan kişisel önlemlere uyararak yapabilirsiniz.

Ayrıca siz ve çalışanlarınız çok ağır yükler taşımamaya özen gösterin. Tek tek kişiler için "çok ağır"ın ne olduğu çeşitli faktörlere bağlıdır: Boy, cinsiyet, vücut yapısı, düzenli veya ara sıra yük taşıma. Bir kişi için çok ağır olan bir şey, bir başkası için daha hafif olabilir. Bu nedenle standart değerleri kilogram olarak belirlemek zordur. Çalışanlarınız yük taşıma sonrasında şikayet ediyorsa derhal harekete geçin.

❗ Ortaya çıkan şikayetlere dikkat edin.

✅ İşinizin kolaylaştırılmasını çalışanlarınız ile birlikte araştırın.

Birkaç öneri:

- Esas olarak küçük paketler kullanın. Tedarikçiniz ile bu konu hakkında görüşün.
- Yüklerin kaldırma ve taşınmasını birkaç kişi ile birlikte yapın.
- Uygun kaldırma ve taşıma yardımcılarının olup olmadığını kontrol edin.
- Çalışma esnasında çalışanlarınız yüksek etkilenmelere maruz kalıyorsa, bu başka nedenlere de bağlıdır. İş yerinde alınan önlemlerden iki tanesine daha dikkatinizi çekmek istiyoruz: çalışma

masasının yüksekliği ve ayakkabılar. Çalışma masası çok alçaksa, üst gövde eğilerek çalışılır. Bu hem omurga hem de sırt kaslarında yüklenmenin artmasına neden olacaktır. Çok yüksek masalarda ise sürekli kaldırılan kollar nedeniyle omuz bölgesinde artan yüklenmeler olacaktır.

Çalışma masalarının ortalama yüksekliği:

**Kadınlar** 85 ila 90 cm arasında

**Erkekler** 90 ila 95 cm arasında

Ayakta yapılan işlerde, vücudun üst kısmının eğilmiş ve ellerin kollar kaldırılmadan masanın üzerinde olması durumu çalışma masası yüksekliğinin uygun olduğunu gösterir. Oturarak yapılan işlerde oturma yüksekliği ise, dirseklerden bükülmüş kollarla eller el bileğinin 5 cm aşağısında durduğunda doğrudur.

Uygun iş ayakkabısı

- Ayağa tam oturmalı,
- Burun kısmı kapalı olmalı,
- Yürürken ayağın doğal hareketlerine uyum sağlayacak esneklikte tabanı olmalı,
- Topuk kısmı bağlı olmalı örneğin bantlı,
- Yüksek olmamak kaydıyla topuklu olmalı,
- Kaydırmaz taban ve topuğu olmalı, temizlik malzemelerine, yağ ve benzerlerine karşı dayanıklı olmalı,
- Yüksek baskının getireceği zorlanmaya dayanmak için uyarlanmış ortopedik ayak tabanlılığı olmalıdır,
- Diğer uzman işyerlerinin yanı sıra iş kıyafetleri satılan yerlerden temin edilebilir.



Konu ile ilgili daha fazla online bilgi için:  
[www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)



## TEKNİK, YAPISAL TESİSLER VE ELEKTRİK

1. Teknik tesisatlar ile ilgili genel açıklamalar
  - Kullanım kılavuzları ve yönetmeliklerin dikkate alınması
  - Güvenlik teçhizatlarının doğru kullanımı
2. Yapısal tesisatlar
  - Zemin
3. Elektrik



# Teknik, yapısal tesisler ve elektrik

Kaza ve sağlık tehlikelerinden kaçınmak için teknik aletlerin kullanılmasında yapısal tesisat ve elektrik montajının tesisinde dikkat edilmesi gereken önemli hususlar vardır.

## 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](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

Özel konulara ait detaylı bilgiler içeren birçok broşür mevcuttur:

DGUV kuralları için: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), yönetmelikler bölümünde (Vorschriften) DGUV kuralları 110-004 "Fırınlarda çalışma "

- DGUV bilgileri 203-071 "mobil elektrikli iş araçlarının tekrarlayan kontrolleri - İşletme sahibi tarafından organize edilir "

BGN'in işyeri güvenliği bilgileri (ASI) için:

- [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink 531
- ASI 2.11 "Hamur yoğurma makinesi "
- ASI 2.12 "Planet karıştırıcı ve hamur yoğurma makinesi "
- ASI 3.10 "Elektrik akımı - Tehlikeler ve korunma önlemleri "
- ASI 4.40 "Kaza önleyici zemin tasarımı "

**Broşür** "Fırınlarda ve pastanelerde güvenli çalışma "

Tecrübeyle anlaşılmıştır ki somut durumda bile hala açık duran sorular olur, örneğin:

- İşletme sahibi olarak herşeyi doğru olarak anladım mı?
- İşletmem için doğru önlemleri uyguluyor muyum?
- Önlemleri doğru kombine ettim mi?
- Doğru önlemlerle mi başladım?

# 1 Teknik tesisatlar ile ilgili genel açıklamalar

Fırın işletmeleri ve pastanelerde teknik tesisatlar çerçevesinde iki önemli husus vardır:

- Kullanım kılavuzları ve yönetmeliklerin dikkate alınması
- Güvenlik teçhizatlarının doğru kullanımı

## Kullanım kılavuzları ve yönetmeliklerin dikkate alınması

Tüm teknik tesisatlar ve teknik aletlerin güvenli kullanımını için aşağıdaki hususlar geçerlidir:

- Teknik aletler ve tesisatların tasarım ve inşasından başlayarak yasal zorunluluklar geçerlidir. Bunlar Ürün Güvenliği Yasası (Produktsicherheitsgesetz) ile belirlenmiştir.
- Makine ve aletlerin üretici bilgileri ve kullanma kılavuzları işletmede güvenli bir ortamda çalışabilmenin temelleridir. Kullanım esnasında güvenli bir durumda olabilmek için gerekli çok önemli bilgiler içermektedirler (örneğin diğer tehlikeler hakkında uyarılar).
- Lütfen her durumda kullanma kılavuzları ve öngörülen zorunlu kontrollere dikkat edin.
- Gazla ısıtılan aletler, gaz sisteminin güvenliğini sağlamak için düzenli olarak kontrol edilmelidir.
- Elektrikli aletlerin de düzenli tekrarlanan kontrolleri elektrik konusunda uzman kişiler tarafından yapılmalıdır. Böylece eksiklikler ve bunlara bağlı riskler ortaya çıkmayacaktır.
- Kontrol sonuçlarını yazılı olarak alın. Bu belgelerde kontrolün kapsamı ve sonuçları yer almalı ve özenle saklanmalıdır.

Makine ve aletlerde aşağıdaki tehlikeler olabilir:

- Mekanik tehlikeler
- Un tozu ve yağ buharları gibi zararlı etkiler
- Elektrik akımı
- Sıcak veya soğuk yüzeyler

Örneğin hamur yoğurma sırasında açığa çıkan un tozları, un tozu nedeniyle sağlığı tehdit edebilir. Bu durum çalışanlar üzerinde önemli sıkıntılara yol açabilir.

Hamur yoğurma makinesi örneğın olabildiğince sızdırmaz kapanan bir kapakla örtülmeli, havada un tozunun yayılmasını önlemek için müdahale kapakçığının kendisi bile kapalı olmalıdır.

## Güvenlik teçhizatlarının doğru kullanımı

Fırın ve pastane iş kolunda BGN'e yıllık makinelerden kaynaklanan çok sayıda kaza bildirilmektedir. En sık rastlanan nedenler şunlardır:

- İşlevselliğın olmayan güvenlik tertibatları
- Güvenlik tertibatlarının manipülasyonu
- Makine, alet ve tertibatların belirtildiğın şekilde kullanılmaması

Güvenlik tertibatlarına dahil olan şeyler kapaklar, sürgüler, koruyucu ızgaralar, koruma şalterleri, çift el kontrol panelleri ve diğerleridir. Makine, alet ve teknik tertibatlarla çalışmalarınızda doğru kullanıma dikkat edin.

## Doğrusu şudur:

- Makinelerinizin kullanım kılavuzunu dikkate alın.
- İşe başlamadan önce hamur yoğurma makinesinin kapağı gibi sürgülü koruyucu ızgaranın kapanma noktasını kontrol edin.
- Düzenli olarak makinelerde çalışan kişileri doğru davranışlar konusunda eğitin.
- Makinelerinizin koruma tertibatlarının işler durumunda ve etkili olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Bunlar örneğın sürgüler, koruyucu ızgara, kapaklar, çift el kontrol panelleri, koruma şalterleridir.

Fırın ve pastacılıkta kullanılan birçok makine koruma tertibatları ile donatılmıştır. Örneğın şekil verme makinesinde motora bağlanmış koruyucu ızgara. Bu koruyucu ızgaranın görevi, sorun gidermek nedeniyle tehlikeli alanlara (merdane) ulaşılmak istendiğinde, makineyi zamanında durdurmaktır. Bu nedenle koruma tertibatının doğru çalışmasını sağlayın. Makinelerin koruma tertibatlarını görsel ve işlevsel testlere tabi tutun.

Koruma tertibatının eksiksiz, işlevsel ve etkili olmasına dikkat edin. Detaylı açıklamaları kullanma kılavuzunda bulabilirsiniz.

## 2 Yapısal Tesisatlar

Zemin, tavan, duvarlar yapısal tesisatlara girer. Yapısal tesisatlar işyerleri yönetmeliği ile düzenlenir. İyi yapısal tesisatlar sayesinde kayma, düşme ve tökezleme (SRS) gibi kazaları azaltabilirsiniz.

Fırıncılık işletmelerinde tüm kazaların yaklaşık %25 i SRS kaynaklıdır. Nedenleri çoğunlukla bozuk, engellenmiş yollar veya çok kaygan zeminlerdir. Uzmanı tarafından yapılmamış veya yeterli olmayan aydınlatılma aynı şekilde işletmede tehlikeli güvenlik açıklarıdır; ki bunlara özellikle fırın satış yerlerinde uygun olmayan ayakkabı giymek de dahildir.

İşletmeyi büyütmeyi, tadilat veya yeni inşaat düşünüyorsanız, sonrasında inşaat hatalarının düzeltilmesi çoğunlukla büyük masraflara neden olacağından dışardan bir danışmanın görüşünü alın.

Eğer emin değilseniz, bir uzmanın danışmanlığına başvurun. Eğer bu açıklamalar üzerinde çalışırken ne yapılması gerektiğini bilmediğinizi fark ederseniz, sorularınız varsa veya bazı şeyleri anlamadıysanız, harekete geçin.

İşletmenizden sorumlu yetki merkezinin iş güvenliği uzmanı ile konuşun. Bu bilgiler için:

[www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink 383

### Zeminler

Zemin tasarımında diğer şartların yanı sıra kaydırmazlık yerine getirilmelidir. Detaylandırılmış şartları, işyerlerinde teknik kurallar ASR A1.5/1,2 "Zeminler" içermektedir.

Aşağıdaki şartlar zeminler için geçerlidir. Zeminler,

- kaydırmaz,
- pürüzsüz,
- su geçirmez, boşluksuz ve
- yeterince dayanıklı olmalı ve
- tökezleyip düşülecek yerleri olmamalıdır

Mümkünse,

- Zemin ile duvar arasındaki geçişleri kolay temizlenebilecek şekilde tasarlayın.
- Duvar boyunca 15 cm kadar bir mesafede ve köşelerde temizliği kolaylaştırmak için kaydırmaz zeminden taviz verilebilir.

### 3 Elektrik

Esasen elektrik tesisatı bir elektrik uzmanı (elektrikçi) tarafından yapılmalıdır. İşletme sahibi olarak sizin göreviniz elektrik sisteminin veya kablolar, prizler, şalterler ve benzerlerinin arızalarına dikkat etmeniz ve vakit kaybetmeden bir elektrikçi vasıtasıyla tamir ettirmenizdir.

Fırınlarda elektrik tesisatları uygulaması için özel gereksinimlere ihtiyaç duyulabilir:

Un silo sisteminin kazan dairesi toz korumalı (IP 54) olmak zorundadır.

Tipik tökezleme noktaları çoğunlukla makinelerin yerde duran bağlantı kablolarıdır. Bu tür kazaya yol açabilecek şeylerden kaçınınız. Bununla birlikte ortalığa yayılmış kablolar, üzerlerinden geçen makine ve aletler nedeniyle kolaylıkla hasar alacaklardır.

Fırınınız için yenileme veya değişiklik düşünüyorsanız, elektrik tesisatı planlamasını, hasarlar, ıslaklık ve başka zararlı etkilere karşı korumayı da ön görerek yapmanız sizin için bir avantaj olacaktır. Örnek olarak tavana yakın rahat erişilebilen prizler (küp) kendini kanıtlamıştır.

Elektrik tesisatları ve sabit elektrikli işletme malzemeleri (örneğin fırın ve pastanelerde kullanılan makineler) her dört yılda bir, bir elektrikçi tarafından kontrol edilmeli.

Taşınabilir, elle kullanılıp şebeke ile çalışan elektrikli aletler (örneğin el çırpıcıları, elektrikli süpürge) her altı ayda bir kontrol edilmeli.

Hasarlı kablo, arızalı priz gibi elektrik tesisatındaki bariz arızaların bir elektrikçi tarafından derhal tamir edilmesi gerekir.

⚠ Eğer bir işyeri kuruyorsanız, değişiklik planlıyorsanız, tesisat alıyorsanız veya işletmenizin bazı bölümlerini değiştiriyorsanız, aşağıdaki açıklamalara dikkat edin:

- Sipariş verdiğiniz firmaya yazılı olarak iş güvenliği ve sağlık yönetmelikler ve kurallarını dikkate alacağını teyit ettirin. Bunu sözleşmenin bir parçası yapın. Düzgün bir şekilde yerine getirilmediği ve takip eden sonuçları olduğu durumda tazminat talep etme hakkınız olacaktır.

**Bu hususlara dikkat ederseniz, siz ve çalışanlarınız daha güvenli çalışabilir.**

Eğer emin değilseniz, lütfen uzmana danışın. Bu konular üzerinde çalışırken tam olarak ne yapılması gerektiğini bilmediğinizi fark ederseniz, sorularınız varsa veya bazı şeyleri anlamadıysanız harekete geçin ve işletmenizden sorumlu yetki merkezinden danışmanlık alın.



## SATIŞ ŞUBELERİ VE SATIŞ YERLERİ

1. Doğru kesmek
2. Genel işyeri tasarımı
3. Gasp

# Satış şubeleri ve satış yerleri

İşletmenizin verimliliği ve ekonomik başarısı doğrudan sizin satış başarınıza bağlıdır. Satış şubelerinizde müşteriler ile temas kurulur, bu sebeple tek tek her çalışanın önemli bir rolü vardır. O açıdan burada sökonusu olan sadece çalışanlarınızın sağlığı değil, işletmenizin de esenliğidir. İşin hazırlanmasında olduğu gibi organizasyondaki birtakım eksiklikler de çoğunlukla gereksiz karmaşa ve strese neden olur. Bu durum kazalara, hastalıklara veya kötü bir iş ortamına yol açabilir. Nihayetinde bütün bunların tüm işletme için olumsuz sonuçları olabilir. Bu yüzden satış şubelerinizde güvenli ve sağlıklı çalışmaya önem verin.

## 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](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

## 1 Doğru kesmek

Satış şubelerindeki kazaları incelediğimizde, "kesme" konusu merkezi bir rol oynamaktadır. Satış şubelerinde çoğu zaman bir şeylerin kesilmesi gerekir, örneğin ekmek, sandviç ekmeği, salam, peynir, pastalar. Kesilme durumuna göre uygun makine veya kesme aleti seçilmelidir.

Çoğunlukla aşağıdaki alet ve makineler kullanılmaktadır:

- Bıçak
- Yuvarlak, orak tipi veya eksantrik dairesel bıçaklı ekmek kesme makinesi
- Çoklu ekmek dilimleme makinesi
- Et dilimleme makinesi

### Kesme esnasında nelere dikkat etmelisiniz

Kesme sırasında aşağıdaki noktalara dikkat edin:

- Makineler doğru yerleştirilmiş:
  - Uygun çalışma yüksekliği dikkate alınmış.
  - Kesme esnasında kimsenin makineye çarpması için, makineler sık kullanılan yollar üzerine yerleştirilmemeli.
- Tüm çalışanlarınız ve siz kesme alet ve araçlarının işlevi ve kullanımı hakkında yeterince bilgilendirilmiş olmalısınız.
- Kesme makinelerine ait tüm güvenlik tertibatlarının düzgün çalışır olduğuna dair düzenli kontroller yapılmalıdır. Örneğin orak tipi bıçaklı ekmek kesme makinesinde bulunan koruma şalteri ve makinelerin hareketli örtüleri (işlevsellik kontrolü).

- Et dilimleme makinesi kullanıldığı süreçte, çalışanlarınızı var olan güvenlik tertibatlarını (örneğin et dilimleme makinesinin ürün tutucu kolu) kullanma konusunda eğitin.
- Temizliğe başlamadan önce makineler kapatılmış olmalıdır (fişlerini çekmek veya ana şalteri kapatmak).
- Aynı şekilde temizliğe başlamadan önce et dilimleme makinesinin kesme aralığı ayar düğmesi sıfıra getirilmelidir.
- Makineleri sadece durdukları zaman temizleyin.
- Yuvarlak bıçağı daima içeriden dışarıya doğru silin.

## 2 Genel işyeri tasarımı

❗ **Dikkat:** Satış şubenizi sağlığın bozulmayacağı bir şekilde planlayın.

✅ Bu sebeple işyeri tasarımında aşağıdaki noktalara dikkat edin:

- Tezgah ve raflarda duran ürünlere kolay erişilebilirliği sağlayın. Çalışanlarınızın sürekli olarak eğilme, dönme ve yükseğe uzanmalarına engel olun. Uzun süre ayakta durmayı kolaylaştıran yer döşemeleri hakkında bilgi edinin.
- Güvenli bir çalışma için dükkandaki fırınınızın önünde yeterli hareket alanı bırakmaya dikkat edin.
- Hala sıcak olan tepsilerin koyulabileceği bir yer olmalıdır.
- Sıcak yüzeylerden kaynaklanan yanıklara karşı (örneğin fırın) ısıya karşı korumalı ve olabildiğince uzun eldivenler bulundurulmalı.
- Fırından çıkan buharlar çalışanların bulunduğu ortamdan uzaklaştırılmalı. Bu işlem buharı emen ve dışarıya tahliye eden veya yoğunlaştıran davlumbazlarla yapılabilir.
- Sıcaklık (fırından yayılan ısı gibi), hava cereyanı, büyük ısı dalgalanmaları veya yetersiz havalandırma (örneğin klimalı satış mekanları veya kendiliğinden kapanan kapı ve kanatlı kapılar) gibi olumsuz hava koşullarından kaçının.
- Yeni bir yer döşemesi satın alacağınız veya yenileyeceğiniz zaman, uzun süre ayakta durulmasını kolaylaştıracak döşemelerle ilgili bilgi edinin.

- İşyerinde yalıtım paspasları veya yerden ısıtma zeminin soğuk olmasını engeller.
- İkinci bir çift ayakkabı kas-iskelet sisteminin yükünü hafifletecektir.
- Yeterli ışıklandırma sağlayın. Bunlar
  - göz kamaştırmamalı,
  - keskin gölge yapmamalı ve
  - yapılan işe göre yeterli olmalıdır.
- Ürünlerin geçici depolanmasında, buna uygun ve standart rafların olmasına dikkat edin. Rafların kullanımı esnasında gerekli olduğunda uygun basamak ve merdivenler hazırda bulundurulup kullanılmalıdır.
- Temizlik ve dezenfeksiyon için mümkün olduğunca aşındırmayan temizlik malzemeleri kullanın.

### Konu ile ilgili daha fazla bilgi: ASI 2.20 "Bedienungstheken"

İş akışı için gerekli olan tertibat ve nesnelerin yanı sıra daha güvenli ve sağlıklı bir çalışmanın mümkün olabilmesi için aşağıdaki noktalara dikkat edilmesi gerekmektedir.

❗ **Dikkat:** Bu noktalar çok çabuk unutulur:

✅ **Doğrusu şudur:**

- Yangın söndürücü kolay ulaşılabilen bir yerde bulundurulur. Çalışanlar yangın söndürücünün kullanımını bilmeliler.
- Yeterli ilk yardım malzemesi bulundurulmalıdır. Çalışanlardan bir kişi işletme için ilk yardım eğitimi almalıdır. Acil aranacak numaralar (itfaiye, polis, doktor) işletmede asılı olmalıdır. İlk yardım eğitiminin masrafını BGN karşılamaktadır.
- Böcek sokması tehlikesine karşı - özellikle yaz sonu - sineklik takılmalı veya böcek kapanları bulundurulmalıdır.
- İşyerinin yeterince temizlenmesi sağlanmalıdır. Kayıp düşmeyi engellemek için satış tezgahının arkasındaki ekmek kırıntıları derhal yok edilmelidir.



### 3 Gasp

İşyerinde veya işe giderken yolda bir gasp olayına veya işyerinde ağır bir kazaya şahit olduğunda, etkilenen kişide kaygı durumları veya uyku bozuklukları gibi psikolojik sorunlar ortaya çıkabilir ve bu durum kalıcı sağlık sorunlarına yol açabilir.

Bu konuyla ilgili desteği ASI 9.02 "İşyerinde şiddet ve ekstrem olaylar", çalışanların işyerinde eğitimi, soygun ve yağmalamaları önleme: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), yönetmelikler bölümünde bulabilirsiniz

İşyerinde veya işe giderken yolda olan bir gasp olayı bir iş kazası olabilir. Önemli olan böyle bir şiddet veya ekstrem olay (bu bir iş kazası tanıklığı da olabilir) hiç vakit geçirmeden BGN'e bildirilmesidir. Bunun üzerine BGN hızla yardım edebilir ve kalıcı psikolojik hasarların önüne geçmek için psikoterapik destek yapılmasını sağlayabilir.

**Bu hususlara dikkat ederseniz, siz ve çalışanlarınız daha güvenli çalışırsınız.**



Gasp önleme konusu ile ilgili daha fazla online bilgi için:  
[www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)

## KAFELER

1. Zemin
2. Ayakkabı
3. Yangından korunma
4. Kanatlı kapı



# Kafeler

Kafenizde müşterilerinizle satış mekanlarına nazaran çok daha doğrudan ve uzun süreli temas olmaktadır. İşletmenizin ekonomik başarısı için iyi bir servis, kaliteli ürün ve ona uygun bir mekan tasarımı belirleyicidir.

Güvenli ve sağlıklı bir ortamda çalışan servis elemanları, daha mutlu ve motivedirler. Bunun etkisi müşterilerle olan ilişkilerde de kendini belli eder. Müşterileriniz de aynı zamanda işletmenizde güvenlik ve sağlığa önem verip vermediğinize dikkat ederler.

## B İ L G İ

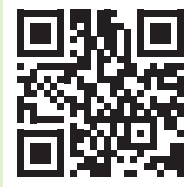
Aşağıdaki açıklamaları okuduğunuzda güvenli ve hızlı karar verebilirsiniz:

✓ **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](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

## 1 Zemin

⚠ **Dikkat:** Zemininiz güvenli şekilde yürünebilir olmalıdır.

✓ **Doğrusu şudur:** "Güvenli şekilde yürünebilir" in anlamı:

- Kafede oturulan yerde, kafe mutfağında ve depolarda zeminler kaymayı engelleyici olmalıdır. Zeminin niteliği örneğin sağlamlık, dayanıklılık, pürüzsüzlük, kaydırmazlık güvenli bir şekilde yürümeyi mümkün kılar.
- Zeminde tökezleyip düşmeye neden olacak yerler bulunmamalıdır.
- Gevşek zeminler kaymaya karşı korunmalıdır. Örneğin kaydırmaz altlıkla.
- Servis yolları yeterli şekilde aydınlatılmış olmalıdır.
- Servis yolları içindeki basamak ve kaideler işaretlenmiş ve aydınlatılmış olmalıdır.
- Dikkat edin: Kafelerdeki zeminlerin gereksinimleri fırınlardakinden farklıdır.

Eğer bir tehlikenin olup olmadığından emin değilseniz veya hangi önlemlerin alınması gerektiğini tam olarak bilmiyorsanız, danışmanlık hizmeti alın.

## 2 Ayakkabı

Düşme ve kayma kazalarını engellemek için, doğru ayakkabı ve kontrollü yürüme hızı en önemli ön şartlardır. Uygun bir ayakkabıda şunlar olmalıdır:

- ayağa yeterince sağlam oturmalı,
- esnek tabanlı,
- alçak topuklu,
- yorulmadan ayakta durmayı mümkün kılacak ortopedik ayak tabanı.

## 3 Yangından korunma

Her işletmede uygun yangın söndürme tertibatları kolay ulaşılabilir bir yerde tutulmalıdır. Yangın söndürücüler en az iki yılda bir uzman kişiler tarafından kontrol edilmelidir. Tertibatların çalışır durumda olduğundan emin olmak için düzenli kontroller yapın. Aletlerin kullanımı ile ilgili tatbikat yapın ve çalışanlarınıza yangın söndürücünün doğru bir şekilde nasıl çalıştığını gösterin. Tüm çalışanların yangın söndürücülerin nerede tutulduğunu bildiklerinden emin olun. İçinde yanabilen maddelerin bulunduğu çöp kovaları yanmaz maddelerden olmalıdır. Kendi kendine açılıp kapanan kapaklı çöp kovası (pedallı çöp kovası) veya kendi kendine sönen çöp kovaları uygundur.

## 4 Kanatlı kapı

Kanatlı kapınız varsa, yeterli görüş alanı sağlanmalı. Girmek istediğiniz mekanda, çarpan kanatlı kapının kimseyi yaralamaması için içerisinin görülebilir olması çok önemlidir.

Kanatlı kapının üzerine monte edilen "şeffaf pencere" güvenli cam gibi kırılmaz bir malzemeden olmalı. Risklerden kaçınmak için, kapılar, pencereler ve mekan ayırıcı elemanların büyük cam yüzeyleri göze çarpan bir şekilde işaretlenmiş olmalıdır. Bu işaretler yeterince büyük ve gözle görünür olmalıdırlar. Güvenliği yeterince alınmayan cam yüzeyler nedeniyle tekrar tekrar ağır kesik yaralanmalarına yol açan kazalar olmaktadır.

**Bu hususlara dikkat ederseniz siz ve çalışanlarınız daha güvenli çalışırsınız.**

# Makine, alet ve aygıtların düzenli kontrolü

Makine, alet ve aygıtlardaki hasarlar arıza, iş kesintisi ve kazalara yol açabilir. İşletmenizde kullanılan makine, alet ve aygıtlar düzenli olarak bariz kusurlar açısından kontrol, 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 aşağıdaki tabloda belirtilmektedir.

Tabela, seçilmiş test nesnelere ilişkin yinelenen son tarihleri gösteriyor. Yönetmeliklerdeki azami denetim sürelerine her zaman uyulmalıdır. Yasal olarak bağlayıcı olmayan denetim süreleri risk değerlendirmesinde göz önüne alınmalıdır.

En son teknolojiye göre tabloda 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
<b>Egzoz havalandırma sistemleri</b>				
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
<b>Asansör sistemleri</b>				
Yolcu taşımacılığı	OK	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ana denetim: 2 yılda bir</li> <li>Ara denetim : 2 ana denetimin ortasında</li> </ul>		
Yük asansörü (yolcu taşımacılığı da mümkün)	OK	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ana denetim: 2 yılda bir</li> <li>Ara denetim: 2</li> </ul>		
Araç asansörleri (yolcu taşımacılığı yapılmaz)	PKU	2 yılda bir*		
<b>Yangından korunma</b>				
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
<b>Basıncılı kaplar</b>				
Kompresörler Basılı içerik ürünü ≤ 1000 [bar l]	PKU	yılda bir		
Kompresörler Basılı içerik ürünü >1000 [bar l]	OK	<ul style="list-style-type: none"> <li>arici denetim 2 yılda bir</li> <li>dahili denetim 5 yılda bir</li> <li>Güç testi 10 yılda bir</li> </ul>		
Diğer basınçlı kaplar	PKU/OK	Üretim talimatları ve de basılı içerik ürününe göre		
<b>Elektrik tesisatı ve iş aletleri</b>				
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
<b>Doğal gaz tesisatı</b>				
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
<b>Patlamaya karşı koruma</b>				
Basit patlayıcı ortamlar (Un silo tesisleri, tütsü mekanları)	PKU, OK	<ul style="list-style-type: none"> <li>3 yılda bir teknik denetim</li> <li>6 yılda bir patlamaya karşı güvenlik denetimi</li> </ul>		
Patlayıcı ortamlar	PKU, OK	<ul style="list-style-type: none"> <li>3 yılda bir teknik denetim</li> </ul>		
	patlayıcı ortamlar konusunda özel bilgiye sahip PKU veya OK	<ul style="list-style-type: none"> <li>6 yılda bir patlamaya karşı güvenlik denetimi</li> </ul>		
<b>Araçlar</b>				
Binek otomobil, kamyonet, kamyon	PKU	yılda bir güvenli çalışma durumunun denetimi*		

\* İzin verilen maksimum deneme ve kontrol süresi yasal yönetmeliklere tabidir

İş ekipmanları /Denetim nesnesi/Konu	Denetimler		Kontroller	
	Kim tarafından	Denetim zamanları	Kim tarafından	Kontrol zamanları
<b>Endüstriyel kamyonlar</b>				
Modüler aletler dahil tüm endüstriyel kamyonlar	PKU	yılda bir*		
<b>Yanma amaçlı sıvı gaz tesisat</b>				
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		
<b>Tütsü mekanları</b>				
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
<b>Fritözler/Yağ pişirme cihazları</b>				
Isı regülatörü ve ısı sınırlayıcı			Operatör, eğitilen çalışan	her iş günü gözle hasar kontrolü ve usulüne göre sabitleyip sabitlenmediğini
<b>İçecek dağıtım sistemi</b>				
Dağıtım sistemi	PKU	2 yılda bir*		
Karbondiyoksit 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
<b>Vinçler, elevatörler vs.</b>				
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		
<b>Depolama tesisi</b>				
Raflar (örneğin endüstriyel kamyonlarla yükleme)	PKU	yılda bir*	Operatör, eğitilen çalışan	haftada bir*
Çarpışma korumaları			Operatör, eğitilen çalışan	haftada bir*
<b>Merdiven ve mutfak merdivenleri</b>				
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
<b>Makineler</b>				
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*		
<b>Kişisel koruyucu donanım</b>				
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
<b>Diğer iş ekipmanları</b>				
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*		
Sıçır vurma cihazı	PKU	iki yılda bir		
Nakliye demiryolu sistemi (tüp demiryolu)	PKU	yılda bir*		
<b>Su arıtma tesisleri</b>				
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.

Düzenli kontrol ve test



**Berufsgenossenschaft  
Nahrungsmittel und Gastgewerbe**

Dynamostraße 7–11  
68165 Mannheim  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de)