



HSE
Sağlık ve Güvenlik Kurumu

Yemek sağlama ve sunumunda bakım öncelikleri

Yemek Sağlama ve Sunum Bilgi Yaprağı No. 12

Giriş

Yemek sağlama ve sunum sektöründe kazaların temel nedenlerinden biri bakım standartlarının kötülüğüdür. Bakım ve temizlik işleri sırasında meydana gelenler dahil bu sektörde incelenen kazaların üçte ikisi şu ya da bu biçimde bakımdan kaynaklanmaktadır. Bazı durumlarda sorun bakım işinin hiç yapılmamış olmasıdır.

Tüm bu kazalar hem mali bakımdan hem de ortaya çıkardığı acı ve üzüntü bakımından çok masraflı olabilir.

Kötü bakımdan kaynaklanan kazaların çoğu donanım ile ilgilidir ama bina yapısının bakımından kaynaklananlar da vardır.

Yetkin görevlilerce yapılan iyi bir bakım donanımın iyi ve güvenilir performans göstermesini, kazaların önlenmesini sağlar. Bakım işinin kendisi de güvenli bir biçimde yapılmalıdır.

Bu bilgi yaprağı yemek sağlama ve sunum işletmelerinde donanım ve işyerinin bakımının yönetimini üstlenenlere yöneliktir. Kazalardan elde edilen deneyimler üzerine öncelikli alanları vurgular.

Kazalar

Yemek sağlama ve sunum sektöründe kötü bakımdan kaynaklanan beş tür kaza vardır:

- kaymalar;
- sıcak ya da zararlı maddelere maruz kalma;
- elektrikle ilgili yaralanmalar;
- yangın ve patlama;
- makine kazaları.

Bu tür kazaların nasıl engellenebileceği hakkında Çizelge 1'e bakınız.

Çizelge 1 Kazaların önlenmesi

(left column)

Kaza türü

Kaymalar
Sıcak ya da zararlı maddelere maruz kalma
Elektrikle ilgili yaralanmalar
Yangın ve patlama
Makine kazaları

(centre column)

İlgili etkenler

Kaymaların çoğu temizlenmeyen sızıntı ya da döküntülerden, güvensiz ıslak temizleme yöntemlerinden ve temizlikten sonra zeminin kurulanmamasından kaynaklanır.

Kazaların en çok görülen nedenleri donanımın kötü bakımı (sızıntılara yol açacak biçimde), kızartma makinelerini temizlerken zararlı temizlik maddelerine ve sıcak yağlara maruz kalmadır.

Kazalara yol açan en önemli etkenler fiş ve kablolardaki hatalar ile ısıtılan yiyecek arabalarının bakımının iyi yapılmamasıdır.

Bu kazaların hemen tümü gazla çalışan aygıtların bakımlarının ya kötü yapılması ya da hiç yapılmamasıdır.

Makine kazalarının çoğu dilimleme makinelerini yanlış temizlemekten ve kurmaktan ve koruyucuların kötü bakılmasından kaynaklanır.

(right column)

Önleme

Kazaları önlemek için sızıntı yapan donanımı onarınız, sıvı maddeler taşırken kapların kapağını kapatınız, döküntüleri hemen temizleyiniz, temizlikten sonra hemen zemini kurulayınız ve hasarlı alanları hemen onarınız. Islak bir bölge çevrelenmediyse hemen bir 'Islak Zemin' uyarı levhası koyunuz.

Güvenli temizleme ve yağ akıtma işlemleri yerleştiriniz. Özellikle buhar makinelerinin ve bulaşık makinesinin bakımını iyi yapıp denetleyiniz.

Düzenli denetim ve incelemeler (Çizelge 2'ye bakınız)

Aygıtların yetkin kişilerce düzenli denetimi ve bakımının yapılması zorunludur. Yangınları önlemek için havalandırma filtre ve bacalarındaki kir ve kalıntıları temizleyiniz.

Temizlik, kurulum ve deneme işlemlerinde işletmenlerin eğitimi, düzenli denetim (örneğin günlük denetimler) ve onarım gerekir.

Bakım yönetimi

İşyeri ve donanımın yemek sağlayıcıya ait olmadığı durumlarda, örneğin bir okulda sözleşmeli yemek sağlama işi sırasında, bakım işinden tam olarak kimin sorumlu olduğu taraflar arasında açıkça belirlenmelidir.

Elektrik ve gaz düzenekleri gibi bazı durumlarda işi yapan kişilerin eğitimi ve yetkinliği konularında özel yasal gerekler vardır.

Bakım işi sırasında hem yemek sağlayıcının hem de bakım yüklenicisinin güvenlikle ilgili sorumlulukları vardır. Yemek sağlayıcı örneğin çevreyi temiz tutarak donanımın çalışmak için güvenli olmasını sağlamalıdır.

Yüklenici, çalışanların güvenli çalışma yöntemleri benimsemelerini ve işyeri ve donanımı güvenli çalışabilecek biçimde bırakmalarını sağlamalıdır.

Bir bakım programı hazırlarken yemek sağlayıcılar bakımı yapılacak donanımı ve bina unsurlarını, gereken işleri, bakım sıklığını ve bakımı yapacak kişilerin yetkinlik ölçüsünü belirlemelidir.

Programın hazırlanması tüm faaliyetlerdeki sağlık ve güvenlik risk değerlendirmesiyle ilişkilendirilebilir.

Bakım türleri

Beş bakım türü vardır:

- temizlik;
- aşınma ve yıpranma ile hasarı belirlemek için yapılan düzenli denetimler;
- planlı bakım;
- bozulma bakımı,
- denetim ve denemeler;

Temizlik

Temizlik her yemek sağlama işinin temel unsurlarındandır. *İyi hijyen uygulamaları için sektör kılavuzu* (bu kitapçığın sonundaki daha fazla bilgi bölümüne bakınız) gibi sektör kılavuzları gıda hijyeni hakkında bazı önerilere yer verir. Çalışanların yaralanmasını ya da hastalanmalarını önlemek için aşağıdaki adımlar önemlidir:

- güvenli temizlik yöntemleri yerleştiriniz;
- özellikle temizlik maddelerinin güvenli kullanımına önem veriniz;
- çalışanları eğitiniz ve gözetiniz;
- zemindeki döküntüleri hemen temizleyiniz;
- zemin döşemesindeki deterjanı temizleyiniz;
- zemini ıslak temizledikten sonra hemen kurulayınız ve/ya bu olası değilse 'Islak Zemin' levhası asınız.

Düzenli denetimler

Her gün görünebilir aşınma ve hasar için şunları denetleyiniz:

- makine koruyucuları;
- gaz aygıtı kumandaları;
- elektrik fişleri ve kablolar;
- havalandırma düzenekleri;
- zemine sızıntı yapan donanım.

Çalışanlar ne gibi şeylere bakmaları gerektiği, nelerin denetlenmesi gerektiği ve kusurların nasıl

bildirileceđi gibi konularda eđitilmelidir.

Planlı bakım

Sürekli güvenli bir biçimde çalışmalarını için aygıtların düzenli olarak bakımdan geçirilmesi gerekir. Bu bakım yetkili servis mühendisleri gibi yetkin kişilerce yapılmalıdır.

Bozulma bakımı

Güvenlik için yaşamsal önemi olan onarımlar doğru parçaları kullanan yetkili kişilerce yapılmalıdır. Donanımı tekrar kullanıma sokmadan önce işlev ve güvenlik denemelerinin yapılmış olması gerekir.

Donanımı kullanımda tutmak için yapılan standart altı geçici onarımlar yapılmamalıdır. Kazalara yol açabilir ve sağlık ve güvenlik yasalarına aykırıdır.

Denetim ve denemeler

Buhar ve basınçlı aygıtlar ya da yük asansörlerinin belli aralıklarla kapsamlı incelemelerinin yapılması yasalar gereğidir.

Bu ve benzeri aygıtların kapsamlı inceleme, denetleme ve denemeleri için Çizelge 2'ye bakınız. İnceleme ve denemeler yetkili kişilerce yapılmalıdır. Buhar ve basınçlı aygıtlar ile yük asansörlerinin denetimleri teknik denetim şirketlerince ve gazlı aygıtların denetimi CORGI'den onaylı teknisyenlerce yapılır. Ancak fabrikalar için yetkinlik bakımından CORGI onayı aramak yasal bir gereklilik değildir.

İş Donanımının Sağlanması ve Kullanımı Yönetmeliği 1998 bazı durumlarda donanımın denetimi için bazı özel gerekler getirmiştir. Genel olarak bu yeni gereklilik yemek sağlama donanımının çoğu için geçerli değildir. Bu donanım için uygun bir bakım programı yeterlidir.

Gıda güvenliği

Herhangi bir yemek sağlama donanımını seçerken, kurarken, kullanırken, bakımını yaparken ve temizlerken gıda güvenliğiyle ilgili sonuçlarını düşünmelisiniz. Yerel çevre sağlık görevlisi size bu konuda yardımcı olabilir.

Çizelge 2 Kapsamlı inceleme, denetim ve deneme aralıkları

(left column)

Donanım

Gazlı aygıtlar

Düdüklü tencereler, basınçlı kızartıcılar, buharlı tavalar, buhar boruları, su kazanları ve diğer buhar çıkaran basınçlı aygıtlar

Elektrikli aygıtlar (oteller, mutfak hariç diğer yüksek riskli yerler)

Elektrikli aygıtlar (mutfaklarda)

Elektrik devreleri

Kaldırma donanımı, örneğin yük ve insan asansörleri (Kaldırma İşlemleri ve Kaldırma Donanımı Yönetmeliği 1998)

Yangın alarmı/yangın söndürme donanımı

(right column)

Önerilen denetim aralığı

12 ay

Yetkili kişi tarafından belirlenen yazılı programa göre

Taşınabilir:

1. Donanımın dışının, kablo ve fişinin kullanmadan kullanıcı tarafından denetlenmesi;
2. Görsel denetim, 6-12 ay;
3. Hem denetim hem deneme, 1-5 yıl.

Sabit:

Elektrik Mühendisleri Odasının (IEE) önerileri doğrultusunda 4 yılda bir denetim ve deneme.

Ortam daha zorlayıcı olduğu için IEE mutfaklardaki yemek hazırlama donanımı için daha sık denetimleri gerekli görür.

Örneğin taşınabilir ise:

1. Görsel denetim, 1 ay
2. Hem denetim hem deneme, 6 ay

Daha ayrıntılı bilgi vermek bu çizelgenin kapsamını aşar, yetkin bir elektrikçiye danışmanız gerekir. Tesisatlar arasında farklar vardır ve ilk sonuçlara göre denetim sıklığını azaltmak olası olabilir.

Yetkili bir elektrikçinin önerisine göre

Kurulumdan sonra ve insan taşımak içinse en az 6 ay, yük taşımak içinse 12 ay; ya da yetkili bir kişi tarafından belirlenen inceleme programına göre.

İtfaiye idaresinin önerilerine göre. Yangın söndürücüler ve alarm donanımları yılda bir kere ve alarm denemelerinin de haftada bir kere yapılması olağandır.

Daha fazla bilgi için

Memorandum of Guidance on the Electricity at Work Regulations 1989 (İşyerinde Elektrikli Donanım Kılavuzu Yönetmeliği 1989) HSR25 HSE Books 1989 ISBN 0 7176 1602 9

Safety in installation and use of gas systems and appliances. Gas Safety (Installations and Use) Regulations 1998. Approved Code of Practice and guidance (Gaz düzenekleri ve aygıtlarının kurulumunda güvenlik. Gaz Güvenliği (Kurulum ve Kullanım) Yönetmeliği 1998. Onaylı Uygulama Kuralları ve kılavuz) L56 HSE Books 1998 ISBN 0 7176 1635 5

Safe use of equipment. Provision and use of work equipment regulations 1998. Approved Code of Practice and guidance (Donanımın güvenli kullanımı. İş donanımı sağlama ve kullanma yönetmeliği 1998. Onaylı Uygulama Kuralları ve kılavuz) L22 HSE Books 1998 ISBN 0 7176 1626 6

Maintaining portable and transportable electrical equipment (Taşınabilir elektrikli donanımın bakımı) HSG107 HSE Books 1994 ISBN 0 7176 0715 1

Industry guide to good hygiene practice: Catering guide 1998 (İyi hijyen uygulaması için sektör kılavuzu: Yemek hazırlama kılavuzu 1998) ISBN 0 900 103 00 0 Ücretli yayın Chadwick House Group Ltd, Chadwick Court, 15 Hartfields, London SE1 8DJ. Tel: 020 7827 5882 adresinden edinilebilir.

Safety of pressure systems. Pressure Systems Safety Regulations 2000 Approved Code of Practice (Basınçlı düzeneklerin güvenliği. Basınçlı düzenekler güvenlik yönetmeliği 2000. Onaylı Uygulama Kuralları) L122 HSE Books 2000 ISBN 0 7176 1767 X (Mayıs 2000'de yayınlanacak).

Safe use of lifting equipment. Lifting Operations and Lifting Equipment Regulations 1998. Approved Code of Practice and guidance (Kaldırma donanımının güvenli kullanımı. Kaldırma İşleri ve Kaldırma Donanımı Yönetmeliği 1998. Onaylı Uygulama Kuralları ve kılavuz) L113 HSE Books 1998 ISBN 07176 1628 2

HSE'nin ücretsiz kitapçıkları

Maintaining portable electrical equipment in hotels and tourist accommodation (otellerde ve turist konaklama yerlerinde taşınabilir elektrikli donanımın bakımı) INDG 237 HSE Books 1996

Slips and trips. Summary guidance for the catering industry (Kayma ve sürçmeler. Yemek sağlama ve sunum sektörü için özet kılavuz) CAIS6 HSE Books 1996.

Hiring and leasing out of plant: Application of PUWER 98, regulations 26 and 27 (Tesis dışından finansal kiralama: PUWER uygulaması 98, 26 ve 27 sayılı yönetmelikler) MISC156 HSE Books 1998

Bu yayında sıralanan başvuru kaynaklarının doğru olması için elden gelen her türlü çaba gösterildiyse de bu yayınların ileride bulunabileceği güvencesi verilemez.

HSE'nin ücretli ve ücretsiz yayınlarını aşağıdaki adresten postayla isteyebilirsiniz: HSE Books, PO Box-1999, Sudbury, Suffolk, CO10 6FS Tel: 01787 881165 Faks: 01787 313995. Ayrıca HSE Books web sitesinden de isteyebilirsiniz: www.hsebooks.co.uk

HSE'nin ücretli yayınlarını ayrıca belli başlı kitapçılarda da bulabilirsiniz.

Sorularınız için HSE'nin 0541 545500 Bilgi Hattını arayabilir ya da HSE Information Centre, Broad Lane, Sheffield S3 7HQ adresine yazabilirsiniz. Web sitesi: www.hse.gov.uk

Bu bilgi yaprağında verilen bilgiler iyi bir uygulamanın nasıl olacağını gösterir, izlenmesi zorunlu değildir. Ancak neler yapmanız gerektiğini düşünürken size yardımcı olur.

Reklam, ürün pazarlama ya da ticari amaçlar dışında bu yayın serbestçe çoğaltılabilir. İçerdiği bilgiler Mart 2000 tarihi itibarıyla geçerlidir. Kullanırken lütfen kaynağını HSE olarak belirtiniz.

Sağlık ve Güvenlik Kurumunca (HSE) basılmış ve yayınlanmıştır. Nisan 2000