



HSE  
Sağlık ve Güvenlik Kurumu

## Yemek sağlama ve sunum işletmelerine uygulanan belli başlı sağlık ve güvenlik mevzuatı

### Yemek Sağlama ve Sunum Bilgi Yaprakı No. 11

#### Giriş

Bu bilgi yaprağında Ocak 2000 itibarıyla yemek sağlama ve sunum işlerine uygulanan belli başlı sağlık ve güvenlik yasaları özetlenmektedir. Sağlık ve güvenlik yasalarının çoğu yemek sağlama işindeki risklerin kısıtlı olması nedeniyle yemek sağlayıcılara uygulanmaz. Bu bilgi yaprağında uygulanan yasalar belirtilerek yemek sağlayıcıların dikkati çekilmek amaçlanmıştır. Yangın güvenliği, gıda hijyeni ve çalışma yasalarına yer verilmemiştir.

#### Ne yapmam gerekir?

İşyerindeki riskleri önlemek ya da denetlemek amacı güden sağlık ve güvenlik yasalarına uymanız gerekir.

Şunları yapmalısınız:

- belli başlı risklerinizin neler olduğunu ve nerelerde bulunduğunu belirleyiniz;
- bu riskleri denetim altına almak için daha fazla neler yapılması gerektiğini belirleyiniz;
- bu denetimlerin uygulamasını planlayıp düzenleyiniz;
- bu denetimlerin etkinliğini izleyip gözden geçiriniz.<sup>1</sup>

Risklerinizi değerlendirirken ve yasalara ne ölçüde uyduğunuzu anlamaya çalışırken sektördeki kaza verilerinin öncelik verdiği risklere ağırlık veriniz: kayma ve sürçmeler; donanımı elle kullanma; buhar ve kimyasal maddelere maruz kalma; hareket eden ya da düşen nesnelere çarpma; kronik kas yapısı hastalıkları ya da cilt iltihabı.<sup>2</sup>

#### Yardıma gereksinimim var mı?

Risk değerlendirmesinde önemli bulunan önlemleri almanızı sağlamak üzere size yardımcı olacak 'yetkin' kişiler belirlemelisiniz. HSE'nin Yemek Sağlama ve Sunum Bilgi Yapraklarında verilen bilgileri okuyup uygulayabilecek bir çalışanınızı bu işle görevlendirebilirsiniz. Sağlık ve güvenlik konularını çalışanlarınızla ya da temsilcileriyle görüşmelisiniz.

Meslek örgütünüz ya da ulusal eğitim kuruluşu yardım edebilir. Ayrıca bölgenizdeki yerel yönetim ya da HSE bürosunda bulabileceğiniz sağlık ve güvenlik denetçisi de yardımcı olabilir.

#### İşverenlerin, çalışanların, serbest meslek sahiplerinin, satıcıların ve bina sahiplerinin genel görevleri<sup>1-4</sup>

Bir yemek sağlama işvereni olarak:

- çalışanlarınızın ve faaliyetlerinizden etkilenebilecek olan kişilerin (örneğin yükleniciler ve müşteriler) olası olduğu ölçüde sağlık ve güvenliklerini koruyunuz;
- bir güvenlik politikası beyannamesi hazırlayınız ve kuruluşunuzun ve düzenlemelerinizin burada belirtilenlere uymasını sağlayınız (dörtten fazla kişi çalıştırıyorsanız bu beyanname yazılı olmalıdır);
- çalışanlarınıza sendikalıysa güvenlik temsilcileri ya da çalışan temsilcileri aracılığıyla ya da sendikalı değilse doğrudan danışınız;
- sağlık ve güvenlik konularında size yardımcı olmak üzere yetkin bir kişiyi görevlendiriniz;
- işyerinde hangi risklerin önemli olduğunu değerlendiriniz<sup>2</sup>;

- bu riskleri denetlemek için etkin düzenlemeler yapınız<sup>5-7</sup>;
- uygunsa sağlık taraması yapınız (yemek sağlama işlerinde varsa kas yapısı hastalıkları ya da cilt iltihapları için);
- geçici çalışanlar da dahil acil durum hareket planları yerleştiriniz (yemek sağlama işlerinde acil durumlar genellikle yangın ve gaz sızmalarıyla ilgili olur);
- mevcut riskler ve bu riskleri denetim altında tutacak düzenlemeler hakkında çalışanlarınıza bilgi verip eğitiniz<sup>8</sup>;
- işlemlerinizin eşgüdümünü yapınız ve başkalarıyla güvenli bir biçimde çalışınız (yemek sağlama işlerinde genellikle bunlar bina sahipleri, bakım görevlileri ve yemek sağlama teknisyenleri).

Kendi işinin sahibi bir kişi olası olduğu ölçüde kendisinin ve başkalarının güvenliğini sağlamalıdır.

Bina sahibi ya da işyerini geçici olarak kullanan misafir işveren, sözleşmeli yemek sağlayıcı için sundukları işyerinde ya da donanımda hiçbir sağlık ve güvenlik sorununun olmamasını sağlamakla yükümlüdür.

Çalışanlar kendilerinin ve başkalarının güvenliğine dikkat etmeli, işverenle işbirliği yapmalı ve sağlık ve güvenlik donanımını yanlış yerlerde kullanmamalıdır.

## Çalışanları etkileyen yönetmelikler

- Bir poster ya da duyuru olarak yasaların çalışanların sağlık ve güvenliklerini nasıl koruduğunu duyurunuz. Bundan başka yasal olarak asmanız gereken başka bir poster yoktur.<sup>9</sup>
- Çalışanları işlerinden üç günden fazla bir süreyle uzaklaştıran her türlü işle ilgili yaralanmayı (ya da ciddi yaralanmaları) HSE'ye bildirin. Ayrıca işin bir sonucu olarak halktan kişilerin yaralanmaları da ciddiye ve kişinin tedavi için hastaneye gitmesine yol açıyorsa bildirilmelidir.<sup>10</sup>
- Çalışanlarınızı başka hiçbir biçimde koruyamadığınız risklere karşı korumak için kişisel koruyucu donanım dağıtınız.<sup>11</sup>
- İlk yardım donanımı bulundurunuz, işinizin ve risklerinizin büyüklüğüne göre çalışanlarınızı eğitiniz ve gerekli donanım sağlayınız.<sup>12</sup>
- Kalan risklere karşı çalışanları korumak için güvenlik levhaları asınız<sup>13</sup>
- Çalışanların yükümlülük sigortasıyla ilgili bilgileri duyurunuz<sup>14</sup>

## İşyerinde güvenlik

Aşağıdakileri dikkate alarak işyerini<sup>15</sup> güvenli tutmalı ve yeterli donanım bulundurmalısınız:

- temizlik ve aydınlatma
- çalışma alanları
- ısı ve havalandırma<sup>16</sup>
- zemin döşemelerinin durumu
- düşme ya da düşen nesnelere
- tuvaletler, yıkama tesisleri ve içme suyu
- kapı ve pencere camları
- pencerelerin temizlenmesi
- yürüyüş yolları
- asansörler ve kapılar
- giysiler ve giysi değiştirme yerleri
- dinlenme ve yemek yeme yerleri, sigara içmeyenler için alanlar

## Donanım ve hizmetlerin güvenliği

İşde kullanılan donanım şu özellikleri taşımalıdır:

- güvenli kullanıma uygun
- güvenli bir biçimde kurulmuş
- uygun bir biçimde bakımı yapılmış
- güvenli (düzgün korumalı, güvenli denetimli, parçaları çıkmayan vb.)<sup>17</sup>
- yeni herhangi bir donanım Ürün Güvenlik Yönetmeliğine uygun olmalı ve CE işaretini taşımalıdır.<sup>18</sup>

Elektrikli düzenekler güvenli bir biçimde kurulmalı ve bakılmalıdır.<sup>19</sup> LPG dahil gaz düzenek ve aygıtları için de benzeri gerekler geçerlidir. Gaz düzenekleri için belirlenmiş bir denetim yöntemi yoktur ama güvenlik için bu düzeneklerin her yıl denetlenmesi gerekir.<sup>20</sup>

Yük ve insan asansörleri güvenli bir biçimde inşa edilmeli ve bakılmalıdır. İnsan taşıyan asansörler altı ayda bir, yük taşıyan asansörler de 12 ayda bir yetkili kişilerce denetlenmelidir.<sup>21</sup>

Kapalı bir kaptaki basınçla buhar oluşturan capuccino kahve makineleri, yüksek basınçlı buharlı fırınlar ve buhar basınçlı hızlı yıkayıcılar gibi aygıtlar basınç ve düzenek güvenliği gereklerini karşılamalı ve yazılı denetim kuralları uyarınca yetkin bir kişi tarafından denetlenmelidir.<sup>22</sup>

Yemek sağlama ve sunum işlerinde 1992 tarihli Bilgisayar Ekran Donanımı Sağlık ve Güvenlik Yönetmeliğinin uygulanmasını gerektirecek kadar bilgisayar ekranları kullanılmamaktadır. Ancak iş istasyonları, işin örgütlenmesi ve dinlenme araları, göz ve görme testleri için standartlar bir kılavuz olarak kullanılabilir.<sup>23</sup>

### **İnsana zararlı faaliyetlerde izlenecek işlemler**

Kaygan yüzeylerde yürümek, makinelerin temizlenmesi, vb. gibi zararlı faaliyetlerin çoğu genel yönetim faaliyetleri ile işyerine ve iş donanımına ilişkin yönetmeliklerde içerilmiştir.

Genç çalışanlarınızı yeterince yalıtılmamış temizlik makinelerinden korumak için gerekli önlemleri değerlendirmeniz gerekir.<sup>24</sup>

Risk varsa yükleri kendi başınıza kaldırmamalısınız. Bu olası değilse riskleri azaltacak biçimde işlem gözden geçirilmeli ve gerekli önlemler alınmalıdır.<sup>25</sup>

Zararlı maddeleri kullanmadan önce riskleri değerlendirmeli ve bu maddelere maruz kalmamalısınız. Bu olası değilse maruz kalma koşullarını denetim altında tutmalısınız. Bunun için havalandırma ve bununla ilgili denetimler, toz ölçümü ve çalışanlara bilgi verilmesi gerekir. Bu örneğin temizlik kimyasallarının kullanımı, hamurla çalışma ya da cilt iltihabı riski taşıyan diğer faaliyetleri kapsar.<sup>26-27</sup>

Yapı işleri yapıyorsanız bir müşteri olarak sizin de görevleriniz vardır<sup>28</sup>. Yapım işlerini kendi çalışanlarınız gerçekleştiriyorsa daha ayrıntılı yönetmelik kurallarının uygulanması gerekir. Bu sırada asbestle uğraşıyorsanız daha da ayrıntılı kurallara tabi olursunuz.<sup>29</sup>

### Başvuru kaynakları

1. *Management of health and safety at work. Management of Health and Safety at Work Regulations 1992. Approved Code of Practice* (İşyerinde sağlık ve güvenlik yönetimi. İşyerinde Sağlık ve Güvenlik Yönetimi Yönetmeliği 1992. Onaylı Uygulama Kuralları) L21 HSE Books 1992 ISBN 0 7176 0412 8 (Yeni basımı hazırlanıyor)
2. *Yemek sağlama ve sunum işlerinde sağlık ve güvenlik için öncelikler* No. 2 HSE Books 1995
3. *Yemek sağlama ve sunum sektörü için sağlık ve güvenlik kılavuzları dizini. Yemek Sağlama ve Sunum Bilgi Yaprığı* No. 7 HSE Books 1999
4. *A guide to the Health and Safety at Work etc Act 1974* (İşyerinde Sağlık ve Güvenlik kılavuzu Yasası 1974) Beşinci basım HSE Books 1992 ISBN 0 7176 0441 1
5. *Yemek sağlama ve sunum sektöründe sağlık ve güvenlik yönetimi kazandırır* No. 4 HSE Books 1995
6. *Yemek sağlama ve sunum donanımlarının ve işyerlerinin sağlık ve güvenlik yönetimi. Yemek Sağlama ve Sunum Bilgi Yaprığı* No. 8 HSE Books 1998
7. *Yemek sağlama ve sunum donanımlarının ve işyerlerinin seçim ve kullanımında sağlık ve güvenlik planlaması. Yemek Sağlama ve Sunum Bilgi Yaprığı* No. 9 HSE Books 1997
8. *Yemek sağlama ve sunum sektöründe sağlık ve güvenlik eğitimi kazandırır. Yemek Sağlama ve Sunum Bilgi Yaprığı* No. 5 HSE Books 1995
9. *Health and safety law poster* (Sağlık ve güvenlik yasaları poster) HSE Books 1999 ISBN 07176 2493 5
10. *A guide to the Reporting of Injuries, Diseases and Dangerous Occurrences Regulations 1995* (Yaralanma, Hastalık ve Tehlikeli Durumları Bildirme Kılavuzu Yönetmeliği 1995) L73 HSE Books 1999 ISBN 0 7176 2431 5
11. *Personal Protective equipment at work. Personal protective equipment at work regulations 1992. Guidance on regulations* (İşyerinde kişisel koruyucu donanım. İşyerinde kişisel koruyucu donanım yönetmeliği 1992. Yönetmelik hakkında kılavuz) L25 HSE Books 1992 ISBN 0 7176 0415 2
12. *First aid at work Health and Safety (First Aid) Regulations 1981. Approved Code of Practice and Guidance* (İşyerinde ilk yardım. Sağlık ve Güvenlik (İlk Yardım) Yönetmeliği 1981. Onaylı Uygulama Kuralları ve Kılavuz) L74 HSE Books 1997 ISBN 0 7176 1050 0
13. *Signposts to the Safety Signs Regulations 1996. Guidance on the Regulations* (Güvenlik Levhaları Yönetmeliği 1996. Yönetmelik hakkında kılavuz) INDG184 HSE Books 1996 tek kopyası ücretsiz, paketle ücretli ISBN 0 7176 1139 6
14. *The Employers' Liability (Compulsory Insurance)* (İşverenin Yükümlülüğü (Zorunlu Sigorta) HSE 4 HSE Books 1998
15. *Workplace health, safety and welfare. Workplace (health, safety and welfare) regulations 1992. Approved Code of Practice and guidance* (İşyerinde sağlık, güvenlik ve refah: İşyeri (sağlık, güvenlik ve refah) yönetmeliği 1992. Onaylı uygulama kuralları ve kılavuz) L24 HSE Books 1992 ISBN 0 7176 0413 6
16. *Yemek sağlama ve sunum işletmelerinde mutfakların havalandırılması. Yemek Sağlama ve Sunum Bilgi Yaprığı* No. 10 HSE Books 1997
17. *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
18. *Buying new machinery* (Yeni makine alırken) INDG271 HSE Books 1998
19. *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
20. *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
21. *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
  22. *Safety of pressure systems. Pressure systems and transportable gas containers regulations 1989. Approved Code of Practice* (Basınçlı düzeneklerin güvenliği. Basınçlı düzenekler ve taşınabilir gaz kapları yönetmeliği 1989. Onaylı uygulama kuralları) COP37 HSE Books 1990 ISBN 0 7176 0477 2
  23. *Display screen equipment work. Health and Safety (Display Screen Equipment) Regulations 1992. Guidance on Regulations* (Bilgisayar ekranı donanımı. Bilgisayar ekranı donanımında sağlık ve güvenlik yönetmeliği 1992. Yönetmelik hakkında kılavuz). L26 HSE Books 1992 ISBN 0 7176 0410 1
  24. *Young people at work: A guide for employers* (Çalışan genç insanlar: İşverenler için kılavuz) HSG165 HSE Books 1997 ISBN 07176 12 85 6
  25. *Manual Handling. Manual Handling Operations Regulations 1992. Guidance on Regulations* (Elle kullanma. Elle Yapılan İşlemler Yönetmeliği 1992. Yönetmelik Hakkında Kılavuz) L23 HSE Books 1998 ISBN 0 7176 2415 3
  26. *General COSHH ACOP, Carcinogens ACOP and Biological Agents ACOP Control of Substances Hazardous to Health Regulations 1999. Approved Codes of Practice* (Genel COSHH ACOP, Kanserojenler ACOP ve Biyolojik Maddeler ACOP Sağlıkta Zararlı Maddelerin Denetimi Yönetmeliği 1999. Onaylı Uygulama Kuralları) L5 HSE Books 1999 ISBN 0 7176 1670 3
  27. *Occupational dermatitis in the catering and food industries* (yemek sağlama ve sunum ile gıda sektörlerinde meslekten kaynaklanan cilt iltihabı) HSE Books 1997 FIS17 HSE ücretsiz kitapçık
  28. *CMD Regulations 1994: The role of the client construction information sheet 39* (CMD Yönetmeliği 1994: Müşteri yapım bilgi yaprağı 39'un rolü) HSE Books 1994
  29. *The control of asbestos at work. The control of asbestos at work regulations 1987. Approved code of practice* (İşyerinde asbestin denetimi. İşyerinde asbestin denetimi yönetmeliği 1987. Onaylı uygulama kuralları) L27 Üçüncü basım HSE Books 1999 ISBN 0 7176 1673 8

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

### **Daha fazla bilgi için**

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](http://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.

HSE'nin internetteki sitesinin adresi: <http://www.open.gov.uk/hse/hsehome.htm>

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 Şubat 2000 tarihi itibarıyla geçerlidir. Kullanırken lütfen kaynağını HSE olarak belirtiniz.

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