

Restoranınızda iyi bir iş ortamı sağlanmalıdır



Restoranınızda iyi bir iş ortamı sağlanmalıdır

Bu broşür; işverenlere, şef olanlara, işyeri güvenliği temsilcilerine (skyddsombud) ya da orada çalışanlara yönelik olup restoranlardaki iş ortamıyla ilgili konulara değinmektedir.

Broşür; rahat ve güvenli bir iş ortamını sağlayabilmek ve olabilecek iş kazası tehlikesini en aza indirebilmek için nasıl sistemli bir çalışma yapabileceğine ilişkin tavsiyeleri içermektedir.



İşyerinizdeki çalışma koşullarınız nasıl?

İşveren çalıştırdığı personelinin hangi koşullarda çalışmakta olduğunu ve çalışanların yaralanma ya da iş nedeniyle hasta olma tehlikesinin olup olmadığını bilmek ve bu tehlikeleri ortadan kaldırmak zorundadır. İşveren çalışanlarıyla ve işyeri güvenliği temsilcisiyle birlikte olabilecek tehlikeleri araştırıp, gerekli önlemleri almak ve aldığı önlemlerin sonuçlarını izlemekle yükümlüdür. Bu; işyeri ortamına ilişkin sorunlarla sistemli olarak çalışmak anlamına gelir.

İşyeri ortamına ilişkin çalışmalar, günlük çalışmaların bir parçası olup tüm fiziki, psikolojik ve sosyal nitelikli çalışma koşullarını kapsamalıdır.

İşveren; işyeri ortamına ilişkin çalışmaların nasıl yapılacağına ve hangi rutinlerin geçerli olacağına, o işyerinde çalışanlar ve işyeri güvenliği temsilcisi birlikte karar vermelidir.

1. Hangi tehlikeler var?

İşveren düzenli olarak işyerinde hangi tehlikelerin var olduğunu araştıracaktır. Bunlar örneğin; iş kazası tehlikesi, yaralanma tehlikesi ve psişik bir baskı türü olan stres faktörüdür. İşyeri ortamındaki tehlikelerin neler olduğunu saptayabilmek için işveren; adına (skyddsron) denilen kontrol dolaşmalarını yapmalı, hem çalışanların işyerlerine ilişkin olarak yaptıkları görüşme toplantılarında (arbetsplatsträffar) hem de işverenin çalışanlarla bireysel olarak yaptığı görüşmelerde, işyeri ortamına ilişkin sorunları ele almalıdır.

2. Tehlikeleri saptayıp değerlendirin

İşveren olabilecek kaza tehlikesini, bunun ne kadar ciddi olup olmadığını saptayıp, değerlendirmek zorundadır. Buna göre örneğin; bir kaza olması ihtimali ne kadar ciddidir ve eğer kaza olursa bunun sonuçları ne olacaktır? Olabilecek tehlikelerin saptanmasından sonra saptanan tehlikelerin (riskbedömningen) yazıya dökülmesi gerekmektedir.

3. Önlem alın

Hasta olma ya da yaralanma tehlikesi büyükse, işverenin derhal önlem alması gerekir.

4. Ortaya bir eylem planı çıkarın

Eğer derhal önlem alınması olanaksız ise o zaman işverenin bir eylem planı yapması gerekmektedir. Bu planda ise hangi önlemlerin, ne zaman alınacağı, bundan kimin sorumlu olacağı açıkça belirtilecektir. Söz konusu olan önlemlerin en kısa sürede alınması gereklidir.

5. Sonucun ne olduğunu takip edin

Alınan önlemlerin istenilen etkiyi yapıp yapmadığı işverence izlenecektir.



Bir şey taşırken düşünmeniz gerekli olanlar

- Taşımayı birkaç kişi birlikte yapabilirsiniz. Ağır olan bir şey kaldırılacaksa o zaman ya diğer arkadaşlarınızdan yardım alın ya da kaldırma işini kolaylaştıran yardımcı gereçleri kullanın.
- Ağır ve hantal eşyaları bir kattatın diğerine ellerinizle taşıma yerine tekerlekli vagonlar ve asansör kullanın.
- Kısa merdivenleri kullanarak takılıp düşmeyi önlemek için var olan ve iniş çıkışı kolaylaştıran rampaları kullanın.

Vücudunu koru, dikkatli ol

Çalışırken, yapılan işin gerektirdiği hareketleri doğru bir şekilde yapmak ve uygun olan yardımcı gereçleri kullanmak önemlidir. Böyle yapılırsa yaralanma tehlikesi azaltılmış olur.

Restaronlarda vücudunu bükerek ya da yana çevirerek çalışmak, bir şeyi almak için uzanmak ya da uzun süre aynı pozisyonda kalmak olağandır. Bu durumlarda vücuda yük biner. Ayakta çalışmak; hem bacakları hem baldırları hem ayakları hem de kalbi ve kan dolaşımını çok etkiler. Bazı işleri ayakta yapmak yerine oturarak ya da yarı oturarak yapmak vücuda ve saydığımız organlarına daha az yük bindirir. Burada saydıklarımızın dışında ellerin omuzların üzerinde veya dizlerin altında olduğu pozisyonlarda çalışılması da yorucu bir çalışma şeklidir.

Taşıyacağınız bir şeyi bedeninize yakın olarak taşıyın

- Kaldırılması zor ya da ağır olan şeyleri kaldırırken, kaldırma işinizi kolaylaştıracak olan gerekli araçları kullanın.
- Çok sık kullandığınız ağır eşyaları dizlerinizle omuzlarınız hizasındaki yerlere koyun.
- Bir şeyi taşımak zorundaysanız o zaman onu bedeninize yakın olarak taşıyın.

Ağır ve hantal bir eşyayı taşıyarak merdivenlerden çıkartmak bacaklar, dizler ve ayaklar için zorlayıcı ve yorucudur. Aynı zamanda omuzlara ve sırta da yük biner bu da dengeyi kaybedip düşme ve kendinizi yaralamaya sebep olabilir.

Bir kazaya uğramaktan şöyle kurtulabilirsiniz

- Çalışırken omuzlarınızın düşük kollarınızın da vücudunuza yakın durumda olması gerekir.
- Ellerinizi omuzunuzun üstüne ya da dizlerinizin altına gelecek şekilde çalışmayınız..
- Eğilirken aynı anda vücudunuzu sağa ya da sola doğru çevirmekten kaçınınız.
- Kullanacağınız araç ve gereçlerinizi yakın yere ve vücudunuzun önüne dirsek yüksekliği hizasındaki yerlere koyunuz. Örneğin soğuk meze hazırlarken ya da yemek dağıtırken olduğu gibi
- Çalışma masasının yüksekliğini, yapacağınız işin niteliğine ve kullanacak olan başkalarına da uygun olmasına göre

ayarlayın. Örneğin bunu, istenilen yüksekliğe ayarlanabilen bir masa ile yapabilirsiniz.

- Mutfakta ve servis yapılan yerlerde üzerlerine gerekli malzemenin bırakılabileceği yerlerin olmasını sağlayın. Bunu hem bedeni zorlayan ağır yük taşımaya hem de lüzumsuz yere gidip gelmeyi önlemek için yapın. Örneğin bu tekerlekli küçük yemek servis arabası olabileceği gibi fazla olan çatal bıçakların ya da bardakların konulduğu bir masa da olabilir.
- Yaptığınız işin bir bölümünü ya oturarak ya da ayakta durarak yapın.

Yanık kazalarına karşı kendinizi koruyun

Restoranda çalışanlar diğer meslek grupları arasında en çok yanık kazasına uğrayan bir gruptur. Her sene birçok çalışan ciddi olarak yanık kazası sonucunda hasta yazılmak zorunda kalmaktadır. Kazaların olma nedeni çoğu kez restoranlardaki çalışma alanlarının dar ve çalışma ortamının stresli olmasına bağlıdır. Birbirini istemiyerek itme zorunda kalmak ve ıslak zemin üzerinde çalışmak kazalara neden olmaktadır. Olan yanık kazalarının birçoğuna sıvı yağ kızartma, çok sıcak su nedeniyle haşlanma, sıcak buhar ya da sıcak yemekler neden olmaktadır. Bu türden en ciddi ve ağır yanık kazaları fritöz denilen, patates kızartma aletlerini temizlerken çıkmaktadır. Bu tür kazalardan sonra personel, çok uzun süreyle hasta yazılmaktadır.

İyi bir zemin ve bir çift iyi ayakkabı kaza tehlikesini azaltabilir

İyi bir zemin, düşme kazalarını ve bedensel ağrılara neden olan kazaları en aza indirmesi bakımından önemlidir. Düşme kazaları restoranlarda en çok rastlanılan kazalar arasındadır. En çok da restoranda hizmetli olarak çalışanlarla mutfakta görevli olanlar bu tür kazalara uğramaktadırlar.

Sert olan zemin kayarak düşme tehlikesini azaltır. Başka kazalar ya da aşınma nedeniyle eskimiş olan restoran zeminlerinin değiştirilmesi ve yenilenmesi çok önemlidir.

Restoranda çalışanların ayaklarında özel ayakkabılarının olması gereklidir. Ayakkabının ayağa uygun olup pençelerinin gerektiğinde üzerine yapılan baskının değişmesine bağlı olarak uyum sağlayan (med sviktande sula) türden olması ve arkasının ayağı ayakkabının içinde tutatabilmesi için de özel destekli (med bakkappa) olması gereklidir. Ayakkabının tüm ayağın üstünü de kaplıyor olması çalışanın ayağına bulaşık yıkama ya da temizlik yapma sıvılarının ya da sıcak sosların sıçraması durumunda ayağı koruyabilmeyi sağlar. Kayma tehlikesini aza indirmek için bireyin ayakkabısının kayma olasılığını ortadan kaldıran pençelerle kaplı olması gerekir. Ayakkabı pençelerini yağ ve diğer pisliklerden nasıl temizleneceğine ilişkin rutinlerin oluşturulmasını sağlayınız.

Bir yerini yakarsan

- Hafif yanıkları ya da yanık yaralarını serin suyla yıkayınız.
- Biraz daha ağır yanık yarası ile su toplayan kabarcıklar söz konusuysa ağrı kesici madde ile sargı bezi gereklidir.
- Çok ağır bir yanık yarası söz konusuysa o zaman doğrudan hastaneye başvurulmalıdır.



Kör bıçakları kullanılmıyarak ve bıçakları düzenli bir şekilde bulundurarak, elinizi kesme ya da olabilecek diğer kazalara karşı koruyabilirsiniz.

Unutmayın!

Stresli bile olsanız koruyucu donanımı kullanmayı unutmayın.

Tehlikeyi gösteren semboller



Yakıcı



Sağlık için zararlı



Son derece yangın tehlikesi ya da Aşırı yangın tehlikesi.

Ellerinizi ve gözlerinizi koruyun

Çalışırken ellerin ve gözlerin korunması önemlidir. Elin kesilmesi, yanması veya göze yakıcı bir madde gelme tehlikesi daima vardır. Her çalışanın gerekli koruyucu donanımının olması ile bunu nasıl kullanacağını bilmesinden işveren sorumludur. Plastik eldivenler ile gözü koruyucu gözlükler koruyucu donanıma örnek olarak gösterilebilir. Eğer restoranda insan sağlığına zararlı mamuller işleniyorsa o zaman bu ürünlerin depolandıkları yerlerde yazılı güvenlik verilerinin bulunması gerekmektedir.

Ellerinizi şu şekilde koruyabilirsiniz

- Bulaşık yıkarken ve temizlik yaparken evde kullanılan türden eldivenleri kullanın.
- Ellerinizi sık sık kurularak ve kremliyerek ekzema olmaktan koruyabilirsiniz.
- İçeriğinde yakıcı madde bulunan bulaşık yıkama deterjanı ile ağır temizlik deterjanını kullanırken dikkatli olunuz.

Yakıcı madde gözünüze sıçrarsa

Yakıcı maddeler gözlerle çok ciddi zararlar verebilir. Herhangi bir şekilde gözünüze yakıcı madde sıçramışsa olabilecek zararı en aza indirmek için hemen en az 15 dakika boyunca gözünüzü bol suyla yıkamanız önemlidir. Göz yıkamak için orada bulunan donanım bu sürenin üstesinden gelebilmelidir.

Söz konusu donanım, sabit bir yere bağlı olup kolay ulaşılabilir bir yerde bulunmalıdır. Gözü yıkayacak olan suyun ısısı 20-30°C arasında olmalıdır. Gözünüze yakıcı bir madde sıçramışsa sağlık bakımına muhakkak başvurmalısınız. Sağlık bakımına gelinceye kadar gözünüzü suyla yıkamaya devam ediniz. Unutmayın göz için kullanılabilecek olan su, küçük şişeler içinde satılmaktadır.

Restoranlar için KONTROL LİSTESİ

Burada işyerinizdeki çalışma ortamına ilişkin sistemli çalışmalara başlayabilmek için gerekli olan kontrol listesini bulacaksınız. Eylem planına ilişkin örneği ve modeli www.av.se sitesinde bulabilirsiniz

Çalışma ortamına ilişkin sistemli çalışma

- | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 1. Çalışma ortamında olabilecek kaza tehlikelerine karşı her zaman kullanılan rutinler var mı? Örneğin tehlikelerin saptandığı kontrol dolaşmaları (skyddsronnd), işyeri sorunlarına ilişkin toplantılar ya da çalışanlarla yapılan bireysel görüşmeler (medarbetarsamtal) gibi. | Evet | Hayır |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Tehlikelerin ne kadar ciddi olduğunu saptıyor musunuz? | Evet | Hayır |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Hemen önlem almak olası değilse gerekli olan eylem planları yapılıyor mu? | Evet | Hayır |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Çalışma ortamına ilişkin görevler şefler, işçi başları ve çalışanlar arasında paylaşılmakta mıdır? | Evet | Hayır |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Sağlıksız bir durumu, kazayı ya da çok ciddi bir durumu bildirip, nedenini araştırıyor musunuz? | Evet | Hayır |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. İşe yeni başlayanlara, örneğin mutfaktaki makinelerinin nasıl çalıştırılacağı konusunda gerekli olan ilk bilgiler veriliyor mu? | Evet | Hayır |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Lokaller

- | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 7. Restoranın her yerinde iyi bir ışıklandırma var mı? | Evet | Hayır |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. Bozuk olan ampul ya da floresans lambaları var mı? | Evet | Hayır |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9. Ocakların, ızgaraların patates kızartıcılarının ve bulaşık makinalarının üzerlerinde havalandırma kapakları var mı? | Evet | Hayır |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10. Zemin aşınmış, bozuk ya da kaygan mı?
Zemin üzerinde su toplanması oluyor mu? | Evet | Hayır |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



11. Uygun olmayan çalışma duruşlarına sebep olan meşrubat sandıkları, bira fiçisi ve ağır olan başka eşyalar var mı? Evet Hayır
-
12. Çalışma yükseklikleri değişik çalışma koşullarına ve birden fazla kullanıcıya uygun bir şekilde midir? Evet Hayır
-
13. Soğuk hava deposunun (frysrum) kapıları içerden açılabilir mi? Evet Hayır
-
14. Soğuk hava deposunda imdat sinyali verme olasılığı var mı? Evet Hayır
-
15. Elektrik donanımı ve kullanılan kablolar da toprak bağlantısı var mı? Evet Hayır

Mal kabul kapısı

16. Gelen malları, geri iade edilen malları ergonomik bir şekilde indirme ya da yükleme yapma olanağı var mı? Evet Hayır
-
17. Ağır olan ham maddeleri, meşrubat sandıklarını ve ağır çöpleri tekerlekli bir vagon ile taşıma olanağı var mı? Evet Hayır

Bulaşık ve temizlik işleri

18. Bulaşık yıkarken herhangi bir şeyi omuz hizasından daha yukarıya kaldırma söz konusu mu? Evet Hayır
-
19. Ayrılan yerin dar olması nedeniyle ya da gerekli araçların bulunmaması nedeniyle bulaşık yıkamak zor oluyor mu? Evet Hayır
-
20. Kullanılan temizlik donanımları için yeterli yer var mı? Evet Hayır
-
21. Sağlığa zararlı bulaşık yıkama ve temizlik maddelerinin depolandığı yerlerde yazılı güvenlik verileri var mı? Evet Hayır
-
22. Kimyasal maddeleri kullanırken örneğin; gözü koruyucu gözlük ya da plastik eldiven kullanıyor musunuz? Evet Hayır

23. Göz yıkamak için gerekli donanım var mı?

Evet Hayır

24. Temizlik işini yaparken vücut için uygun olmayan çalışma koşulları var mı?

Evet Hayır

Makineler

25. Mutfakta kullanılan makineler için örnek; et ve benzeri gıdaları kesme aleti, değişik karıştırıcılar ve sebze kesen aletler gibi, kullanım kılavuzları var mı?

Evet Hayır

26. Kesme aletinde kesilecek olan şeyin dilim büyüklüğünü ayarlama düzeni sıfır pozisyonu değiştirilmişken ve gerekli masası da yerinde değilken kesim aletini çalıştırmak mümkün mü?

Evet Hayır

27. Kesilecek olan sebze yi keserken aletin kapağı açılırsa alet duruyor mu?

Evet Hayır

28. Yemek pişirilen kazan ve tencerelerin teknik kontrolleri yapılmış mı?

Evet Hayır

29. Karıştırıcı makinelerinin/hamur karıştırıcıların önceden düzenlenmiş elektrikle çalışan koruyucu bir düzeni var mı?

Evet Hayır

30. Kızartma masasında devrilmeyi önleyen düzen çalışıyor mu?

Evet Hayır

31. Patates kızartıcısının, musluğun yanında olmayan ve uygun bir yerde duran bir kapağı var mı?

Evet Hayır

32. Yalnızca prize takılarak çalışan aletler için gerektiğinde alete gelen elektriği kesen düzenleme var mı?

Evet Hayır

33. Patates kızartıcısının ve kızartma yapılan yüzeylerin hemen yakınında karbon dioksitli yangın söndürücü ve alev söndürücü battaniye (brandfilt) var mı?

Evet Hayır

Servis yapmak

34. Servis yaparken en fazla ne kadar yemek ve malzeme taşıyacağını gösteren kurallar var mı?

Evet Hayır

 

35. Bir yerden başka bir yere yemek ve tabak taşırken tekerlekli vagonlar kullanıyor musunuz? Evet Hayır
-
36. Yemek ve tabakları taşırken merdiven çıkıyor musunuz? Evet Hayır
-
37. Müşterilerin oturduğu bölümle mutfak arasındaki döner kapılarda (svängdörrar) karşıdan geleni görmeye yarayan pencere (siktruta) var mı? Evet Hayır

Stres ve iş yoğunluğu

38. Çalışanlar önceden planlanmış şekilde çalışmalarına ara verebiliyorlar mı? Evet Hayır
-
39. Gerektiğinde kısa süreli mola verme olanağı var mı? Evet Hayır

İyi bir havalandırma sisteminin olmasını talep edin

Restoranlardaki hava genelde yapılan kızartmalar ve kaynayan sulu maddeler nedeniyle kirlenir. Bu nedenle restoranda iyi bir havalandırma sisteminin bulunması ve kirli havanın temizlenmesi önemlidir.

Mutfakta ve müşterilerin oturduğu bölümde kullanılan havalandırma sistemi sadece serinletici olmalıdır üşütücü değil. Havadaki nemi ve içerideki fazla sıcaklığı dışarıya taşıyan bir havalandırma düzeninin olmasını talep edin.

Bu, ızgara yapılan yerlerin üzerine kapak konularak sağlanabilir. Yağ filitreleri ile buna bağlı kanalların temizliği bireyin kendisini yaralamasına neden olmamalıdır. İşyerinizdeki havalandırma sistemini düzenli olarak kontrol etmek ve sistemin eksikliklerini gidermek işverenin sorumluluğundadır.

Yüksek ses, duyma yeteneğinize zararlıdır

Yüksek ses, duyma yeteneğinizi bozarken sizi de yorgun ve stresli bir hale getirir. Restoranlardaki gürültüler, örneğin; kahve ve yemek servisinin yapıldığı kantinler ile porselenlerin çıkardığı takırdılar, yüksek sesli müzik, havalandırma sistemleri, bulaşık makineleri ya da sert duvarlar ve tabanlar sesi olduğundan daha da yükseltir.

Sesin yüksekliğinin uygun sınırlar içinde tutulması, işverenin sorumluluğundadır. Mutfak, bulaşıkhaneye, aynı anda yemek yenilen lokallerin sesin dağılmasını engelleyecek şekilde düzenlenmesine gereksinim vardır. Örneğin; sesi emen ve sesi dışarıda tutacak donanımlar gibi. Bu durum müzik çalınan lokaller için de geçerlidir.

Normal bir konuşma tonuyla konuşabilmek için arka plandaki sesin 55 desibelden (dB) yüksek olmaması gerekir. Ses tonunun ortalama yüksekliğinin 80 desibel civarında olduğu sekiz saatlik bir iş gününde işverenin çalışanları bilgilendirmesi, sakıncaları konusunda eğitmesi ve yüksek sese karşı kulaklık bulundurması gerekmektedir. Ses yüksekliği 85 desibel olduğunda işverenin yapacakları aşağıdadır. Bunlar;

- gürültüyü kesmek için önlemler almak,
- uyarıcı tabelalar asmak.
- çalışanların kulaklık kullanmalarını sağlamak,
- duyma yeteneğinin kontrol edilmesi olanağını tanımaktır.

Mal kabul kapısında acen-teler mallarını teslim ederken yaralanma tehlikesi ile karşılaşmamalıdır.

Mal kabul kapıları; depoya, ambara ve asansörlere yakın olmalıdır. Acente bırakacağı malzemeyi bırakacağı depoya kadar girecek bırakabilmelidir. Buralarda tekerlekli taşıyıcılar, ambalajlar ve geri iade edilecek mal ve malzemeler için de yeterli yer bulunmalıdır.

Personel odasında yemek yiyebilme, dinlenebilme ve kişisel temizliğini yapabilme olanağının bulunması gerekir. Personel odası bir büro, bir depo ya da başka amaçlar için kullanılarak personel odası işlevini yitirmemelidir.

Temizlik araç ve malzemeleri için kullanılan yerlerde temizlik arabaları, temizlik araç ve gereçleri ile temizlik malzemeleri için yer bulunmalıdır. Ayrıca elektrik prizi, sıcak ve soğuk su doldurma musluğu, bulaşık suyu için özel lavabo, lağım ağızı ve temizlik makinelerini deterjan ve benzeri malzemeyle doldurma yerleri de bulunmalıdır. Musluğa, kovadaki suyu emerek çeken bir tür emme basma tulumbanın takılması, içindeki suyu boşaltmak için dolu olan kovayı kaldırmaktan sizi kurtaracağı için yararlı olacaktır.



Bunları düşünün!

- bozuk lambaları değiştirin
- floresans lambaları her geçen gün ışık verme kapasitesini kaybeder bu nedenle daha sık değiştirilmelidir.
- lambalar, pencereler ve duvarlar düzenli olarak temizlenmelidir.
- bazı işler daha fazla ışık gerektirir. Örneğin; somon balığının kılçıklarını ayıklamak ya da kasada oturtmak gibi.

Elektriğin getirdiği tehlikeler

- Nemli ya da ıslak ellerle çalışanların vücuduna elektrik çarpması tehlikesi daha fazladır. Ciddi zararlara yol açabilir.
- Elektrikle çalışan aletlerde toprak hattının bulunması elektrik şokuna ve yangınlara karşı emniyet düzenidir.

İyi bir aydınlatma çalışırken önemlidir

Çalışırken iyi bir aydınlanmaya gerek vardır. Eğer ışık zayıfsa, daha iyi görebilmek için bakılan şeye daha da yaklaşmak istenir bu da vücudun uygun olmayan çalışma pozisyonlarında çalışmasını gerektirebilir.

Lambalar gözleri kamaştırmayacak bir şekilde yerleştirilmeli ve eğer mutfak ile müşterilerin bulunduğu lokal arasındaki ışıklandırma arasında büyük fark varsa geçiş yerlerinde bulunan ışıklandırmanın da yumuşak olması önemlidir. Bu özellikle aydınlık bir yerden daha loş bir ortama geçerken çok önemlidir. Renklendirme ve ışıklandırmayı ayarlayarak daha yumuşak bir geçiş yeri elde edilir bu da gözlerin yeni ışığa uyumunu daha kolay sağlar.

Aydınlatmanın daha az olduğu yerlerde merdivenleri aydınlatarak ve düzey farkını azaltarak kayma ve sendeleme tehlikesini azaltabilirsiniz.

Mutfak makineleri kalıcı yaralanmaya sebep olabilir

Her yıl mutfak makinelerinin neden olduğu gereksiz kazalarla karşılaşmaktadır. Örneğin; kesme makinesindeki kesici ağız ya da hamur karıştırıcıdaki çengel gibi. Bazı hallerde bu kazalar yaşam boyu kalıcı yaralara neden olabilir. Mutfaktaki makinelerin doğru kullanımı konusunda personeli eğitmek işverenin sorumluluğundadır. Ayrıca tüm mutfak makinelerinde bir kullanım kılavuzunun da bulunması gereklidir.

Kesme aleti

Kesme aleti; peynir jambon gibi daha sert olan gıda maddelerini kesmek içindir. Birçok kaza bu alet ile ekmek, salatalık ve domates gibi yumuşak besin maddelerini keserken ya da bu aleti temizlerken meydana gelmektedir. Alet için yapılmış olan tüm koruyucu aksam arızasız olmalı ve bulunması gereken yerde olmalıdır.

Karıştırıcı makinesi ve sebze doğrayıcı

Karıştırıcı makinesinde ve sebze doğrayıcıda elektrikle ayarlanan bir koruyucu düzenin bulunması gereklidir. Bu, koruyucusu yerinde değilse makinenin çalışmayacağı anlamına gelmektedir. Koruyucusu çalışmıyorsa o makine kullanılamaz.

Yemek pişirme kazanları

Güvenliğinde eksiklik olan yemek pişirme kazanları patlayabilirler. Bu nedenle yaralanma tehlikesi büyüktür. Bu yüzden bir yemek pişirme kazanının nasıl yerleştirileceğine ve ne kadar sık kontrol edileceğine ilişkin kurallar vardır. Olabilecek sorularınız için basınçlı yemek pişirme kazanlarınızı kontrol eden bir şirket ile ilişkiye geçebilirsiniz.

Eğer yaralanmak istemiyorsanız

- Makineleri kullanmaya başlamadan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bir makineyi temizlerken ya da parçalarına ayırırken daima makinenin elektrik bağlantısını kesin.
- Bir makinedeki koruyucu düzeni hiçbir zaman bozmayın.
- Eğer makinenin bir kordonu ya da makinenin kendisi bozursa o makine kullanılmamalıdır. Hatanın düzeltilmesi için gerekli bildirimini yapın ve hatayı daima ehil olan personelin düzeltmesini sağlayın.
- Yemek pişirme kazanları geçerli kurallar gereğince kontrol edilmelidir.





Eğer yangın başlarsa...

Eğer yangın başlarsa o zaman kendini ve diğer insanları acilen güvenli bir ortama yönlendirmelisin.

Bir yangın çok çabuk yayılır bu nedenle de lokal-lerin olabildiğince hızlı bir şekilde boşaltılması önemlidir.

Bir lokalin boşaltılması için kural olarak en az iki çıkış kapısının bulunması gereklidir. Tüm çıkış kapılarının kilitli tutulmaması ve çıkış yolunun çıkışı engelleyici eşyalarla kapatılmaması gerekir. Çıkış yolunun önüne konulmuş olan boş kasalar, servis arabaları insanların kolayca dışarıya çıkmalarını engeller.

Tüm çıkış yollarını gösteren tabelaların görünür ve kolay anlaşılır olmasına, yangın söndürme aletlerine kolayca ulaşılabilir ve yeterli miktarda olmasına özen gösterin.

Aynı anda, aynı lokalde en fazla kaç kişinin bulunabileceğine ilişkin olan kurallara kesinlikle uyun. Burada sizin ve müşterilerinizin güvenliği söz konusudur.

Şiddet ve tehdit

Şiddet ve tehdit hem fiziksel hem de psikolojik acı veren bir problemdir. Restoran branşı rahatsız edici ve etki altında kalmış müşterileri ile bir istisna değildir. Bir işyeri güvenilir ve emniyetli olmalı ve herkes geçerli olan güvenlik rutinlerini bilmelidir. Çalışanlar; tehditkâr ve şiddet içeren durumlarda nasıl davranacaklarını öğrenmek için gerekli eğitimi alacaklardır. Eğer çalışanlardan biri erkek veya kadın, şiddete ya da tehdi-te maruz kalırsa o kişinin nasıl korunacağına ilişkin rutinlerin bulunma mecburiyeti vardır.

Unutmayın ki

- lokali boşaltmak için kural olarak en az iki çıkış kapısının bulunması gereklidir.
- bu çıkış kapılarının kilitli olmayıp buraya giden yolların da herhangi bir eşya ile engellenmemesi gereklidir.
- tüm çıkış yollarını gösteren tabelalar kolay görünür ve kolay anlaşılır olmalıdır.

İş kazalarını bildiriyorsunuz değil mi?

İşyerinde olan bir kaza ya da yaptığı iş nedeniyle hasta ya da yaralanan kişi bu durumu işvereninine rapor eder. İşveren ise hiç vakit geçirmeden bu durumu Sigorta Kasasına bildirimde bulunur. Eğer işvereniniz böyle bir bildirimde bulunmaz ise o zaman sizin bildirimde bulunmanız gerekir. Bu tür iş kazasına ilişkin bildirimler için gerekli olan belgeleri Sigorta Kasasına bulabilirsiniz. Çok ciddi bir iş kazası olmuşsa ya da küçük olan bir iş kazası çok daha büyük boyutlarda bir iş kazasına neden olma tehlikesini taşıyorsa o zaman işverenin vakit geçirmeden bu kazayı “İş Çevresi Dairesi – Arbetsmiljö-verket” e bildirmesi gerekmektedir.

Tekrarlanmasına izin vermeyin

İşveren, diğer çalışanların da yaralanmasını önlemek için iş kazalarının nedenlerini araştırmakla yükümlüdür. İyi ve sistemli bir işyeri ortamı çalışmasıyla sürekli olarak olabilecek tehlikeler saptanıp gerekli önlemler alınır. Erken alınan önlemlerle örneğin çalışma koşullarına uygun ve ergonomik olarak düzenlenmiş işyerlerinin oluşturulması ile bir bireyin aynı işyerinde değişik ve çeşitli işleri yapması, olabilecek iş kazaları tehlikesini azaltabilir.

İşe geri dönüş

Çalışanın/İşçisinin rehabilitasyon ihtiyacının saptanabilmesi için işveren, çalışanı/işçisi ile istişare içinde olarak gerekli bilgileri Sigorta Kasasına vermek zorundadır. İşveren aynı zamanda rehabilitasyon çalışmalarını da başlatacaktır. Çalışan gerekli bilgileri vererek, etkin olarak rehabilitasyon çalışmalarına da katılır.

Rehabilitasyon çalışmaları için gerekli olan önlemler Sigorta Kasasınınca alınır. Eğer çalışan/işçi izin verirse Sigorta Kasası; işverenle, çalışanın/işçinin örgütlü olduğu sendikayla, sağlık ve hasta bakımıyla, sosyal hizmetlerle, resmi iş piyasası makamlarıyla ve ilgili diğer resmi makamlarla işbirliği yapar.





ARBETSMILJÖ
VERKET

**Additional copies of this publication
can be ordered from:**

Swedish Work Environment Authority,
publication services,
112 79 Stockholm.
Tel. +46-(0)8-730 97 00
Fax +46-(0)8-735 85 55

www.av.se

ADI 611 Tur

Our vision: Everyone wants to, and can, create a good work environment